

BORDEAUX EN VEDETTE

Nelson CHOW
en tournée

CHAMPAGNE TOUR

Gérard BASSET
et **Paolo BASSO**

Escapade champenoise

David BIRAUD
représentera
la France en 2019

PARTENAIRE OFFICIEL
DE L'ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



Château Maison Noble

- SAINT-MARTIN -

depuis 1345

VINS
ŒNOTOURISME
CHAMBRES D'HÔTES
ÉVÉNEMENTS

*Bien plus
qu'un vin...*



MAISONNOBLESAINTMARTIN.COM



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



3 ÉDITOS

9 ACTUS DE LA SOMMELLERIE

- 9 Brèves
- 13 France
- 16 Portrait de sommelier :
Eric Beaumard
- 37 Monde

41 SHOPPING



44 DOSSIER SPÉCIAL NELSON CHOW TOUR

44 LES RENCONTRES PARTICULIÈRES

58 LE WINE TOUR :

- 58 Château Baignan
- 60 Château Lagrange
- 62 Château Roquegrave
- 64 Château Loudenne
- 66 Château Mouton Rothschild
- 68 Château Montrose
- 70 Château Brillette
- 72 Les Vignerons d'Uni-Médoc
- 74 Châteaux Panigon & Amour
- 76 Château Sigognac
- 78 La Rose Pauillac
- 81 Château Petit Val

82 DU CÔTÉ DES VINS

- 82 Dégustation Allwines à New York
- 84 Chassenay d'Arce
et le monde de l'art
- 85 Exp'Hotel 2017
- 86 Prix Champagne Collet
du Livre de Chef 2017

- 87 Sébastien Chabal, futur vigneron
- 88 Vinisud, 14^e édition
incontournable
- 91 Vinovision confirme
sa montée en puissance
- 92 Loire Propriétés,
réussite et performance
- 93 Salon des Vins de Loire 2018
- 94 Les Tontons Trinquereurs
resignent en 2018 !
- 95 Présentation du Millésime 2015
de l'UGCB
- 96 Hong Kong Wine Fair 2017
- 98 Château Petit Val
traverse l'Atlantique

100 WINE TOUR CHAMPAGNE

- 100 Champagne Fleury
- 102 Champagne Grémillet
- 104 Champagne Henriot
- 106 Champagne Lanson
- 108 Champagne Louis Roederer
- 110 Champagne Piper-Heidsieck
- 112 Champagne Senez

- 114 Champagne Trichet
- 116 Champagne Paul Bara
- 118 Champagne Brimoncourt
- 120 Champagne Langlet
- 122 Champagne Legras et Haas
- 124 Champagne Perard
- 126 Champagne Veuve Clicquot
- 128 Champagne Supply
- 131 Champagne Vesselle

133 RENCONTRES

- 133 Château Cavalier
- 135 Maison Castel
- 136 Domaine Bader Mimeur
- 138 Zaya Younan,
Château La Croix Fourney
- 140 Zzysh
- 142 A+Fermeture
- 145 Lamatherm
- 146 Cuvée De Sousa UMAMI
- 148 Château Bernadotte
- 149 Porto Noble & Murat
- 150 Dégustation : pleins feux
sur la Maison Castel
- 152 Pauline Lhote, Chandon USA

156 ÉCHAPPÉES

- 156 Garnacha de Gredos
- 159 Bodega Coruña del Conde

160 DU CÔTÉ DES BIÈRES

- 160 Inside Beer Competition 2017
- 162 Portrait d'un biéologue :
Cyril Hubert

166 ESCAPADES

- 166 Les Habits de Lumière 2017
- 170 Legacy Records, le nouveau
spot d'Arvid Rosengren

173 LE BLOG



CHÂTEAU
BERNADOTTE
HAUT-MÉDOC
2012



CHÂTEAU BERNADOTTE

LE FOURNAS NORD, 33250 SAINT SAUVEUR - FRANCE

TEL: +33 5 56 59 57 04 - FAX +33 5 56 59 57 84

bernadotte@chateau-bernadotte.com



ÉDITO

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

Sommeliers INTERNATIONAL

ÉDITEUR ET DIRECTEUR DE LA PUBLICATION SOMMELIERS INTERNATIONAL

Aris ALLOUCHE

6 avenue NeÛ 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

Andrés ROSBERG
 Philippe FAURE-BRAC
 Jean BERNARD
 Sofia LAFAYE
 David FURER
 Bénédicte CHAPARD
 Marianne PEYRI
 Gérald OLIVIER
 Sarah CANONGE
 Pascale TETOT

TRADUCTION

Sandy BENARD
 Sylvia VAN DER VELDEN

CRÉDITS PHOTOS

Jean BERNARD
 Michel JOLYOT
 Sofia LAFAYE
 Anna LANTA
 @Kris MARCOTTA
 Stéphane DE BOURGIES
 Artistes Associés
 Mathieu DROUET
 Astrid JAMOIX
 UPVM_BSL

VIDÉOS

Artistes et associés

GRAPHISME ET MISE EN PAGE

Stéphane PAILLER

SITE WEB

www.sommeliers-international.com

A peine terminées les fêtes que déjà le printemps et son effervescence pointent leur nez !

La saison des salons a démarré sur les chapeaux de roue. SommelierS International n'a manqué aucun rendez-vous et continuera de vous retrouver tout au long du trimestre à Düsseldorf, Vérone, Londres, Singapour... !

Côté vignes, elles se réveillent en douceur, et ce sera bientôt la semaine des Primeurs à Bordeaux ! Côté sommellerie, un grand concours continental s'annonce en mai : celui du Meilleur Sommelier des Amériques. Rendez-vous dans le numéro de l'été pour les résultats.

En attendant, le magazine du printemps fait la part belle à deux vignobles emblématiques français : le Médoc avec Nelson Chow, président des sommeliers de Hong Kong et de Chine, et la Champagne avec les Meilleurs Sommeliers du Monde Gérard Basset et Paolo Basso. Suivez nos guides d'exception à la rencontre de vignerons dont on ne cessera de promouvoir le travail et le courage.

Excellente lecture !

The festive season has just finished and the effervescence of spring is already back!

The season of the trade fairs has started. SommelierS International missed no appointment and will keep on meeting you in the coming term in Dusseldorf, Verona, London, Singapore ...!

The vineyards are smoothly waking up from the winter, and soon the En Primeurs week will start in Bordeaux! On the sommellerie side, a big continental contest is coming up in May: the ASI Contest of the Best Sommelier of the Americas. You'll find the results in the summer issue of the magazine!

In the meantime, the magazine of spring leaves pride of place to two iconic French vineyards: Medoc with Nelson Chow, president of the sommeliers of Hong Kong and China, and Champagne with Best Sommeliers of the World Gerard Basset & Paolo Basso. Follow these exceptional guides in their encounters with wine growers whose work and courage we will continuously support!

Enjoy and see you soon!

Où nous trouver / Where to find us

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

*Une Famille,
Une Famille de Grands Vins*



BORIE-MANOUX

GRANDS VINS DE BORDEAUX

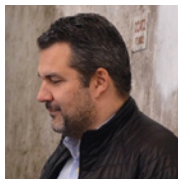
88 quai de Bacalan - 33300 Bordeaux - France . T.+33 (0)5 56 00 00 70

www.borie-manoux.com

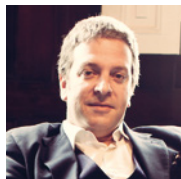


ÉDITO

Andrés Rosberg
Président de l'A.S.I.
President of A.S.I.



William Wouters
(Belgique),
Vice-Président
continent Europe



Ricardo Grellet
(Chili),
Vice-Président
continent Américain



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



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



Michelle Mc Carthy
(Canada),
Secrétaire générale
adjointe



Philippe Faure-Brac
(France),
Trésorier



Samuil Angelov
(Finlande),
Trésorier adjoint



L'hiver tire à sa fin dans le Nord. Les pays viticoles de l'hémisphère sud sont au milieu des vendanges. Chacun travaille avec passion et énergie pour atteindre ses objectifs de l'année, réaliser ses rêves.

Notre A.S.I. n'échappe pas à ce sentiment d'enthousiasme et d'effervescence. Pas mal d'événements importants auront lieu cette année dont notre assemblée générale en juin pour la première fois en Géorgie, le concours du Meilleur Sommelier des Amériques dans quelques semaines et le concours du Meilleur Sommelier d'Asie & Océanie à Kyoto en octobre.

Le Concours des Amériques organisé conjointement par l'A.S.I., l'Alliance Panaméricaine de Sommeliers (APAS) et l'Association Canadienne des Sommeliers Professionnels (CAPS/ACSP) se déroulera à Montréal du 21 au 25 mai. Il confrontera les deux meilleurs sommeliers du Mexique, de République Dominicaine, du Venezuela, de Colombie, du Pérou, du Brésil, du Paraguay, d'Uruguay, du Chili, d'Argentine et bien sûr du Canada. Onze pays au total, un record pour ce concours. Comme pour d'autres concours de l'A.S.I., le Concours A.S.I. & APAS du Meilleur Sommelier des Amériques 2018 au Canada sera une belle opportunité de continuer à promouvoir la sommellerie, faire rayonner de par le monde notre métier bienaimé, et surtout d'augmenter le niveau de nos professionnels à travers le monde.

Enfin et surtout, aux dernières nouvelles, l'opération qu'a subie Gérard Basset dans les premiers jours de février s'est bien passée. Il doit maintenant faire face à de longs mois de traitement mais il est de retour chez lui et son adorable épouse Nina prend bien soin de lui. Nous lui souhaitons un complet rétablissement et nous réjouissons à l'idée de le revoir au concours à Kyoto ! ¡Salud!

Winter is coming to an end in the North. Grape growing countries in the Southern hemisphere are in the middle of harvest. Everybody is working with passion and energy to achieve their objectives of the year, to fulfill their dreams.

Our ASI is no exception to this feeling of enthusiasm and bursting activity. Many important things will happen during this year, including our annual meeting in June held in Georgia for the first time, the Best Sommelier of the Americas contest in a few weeks, and the Best Sommelier of Asia & Oceania competition in Kyoto in October.

The Contest of the Americas, organized jointly by ASI, the Alliance of Pan-American Sommeliers (APAS), and the Canadian Association of Professional Sommeliers/Association Canadienne des Sommeliers Professionnels (CAPS/ACSP), will be held in Montreal between May 21th and May 25th. It will gather together the best two sommeliers of Mexico, Dominican Republic, Venezuela, Colombia, Perú, Brazil, Paraguay, Uruguay, Chile, Argentina and, of course Canada. Eleven countries in all, a record for this competition. As with other ASI competitions, the ASI & APAS Best Sommelier of the Americas Canada 2018 contest will be a great opportunity to continue promoting sommellerie, to spread the word about our beloved métier, and, most of all, to raise the level of our professionals around the world.

Last, but certainly not least, the latest news we have is that Gerard Basset's surgery, that took place the first days of February, went very well. He now faces long months of treatment, but he is back at home and his lovely wife Nina is taking good care of him. We look forward to his full recovery, and to meeting him again at our Kyoto competition! ¡Salud!





ÉDITO

Philippe Faure-Brac

Président de la Sommelierie Française
President of the French Sommelierie



2018 a démarré depuis quelques semaines déjà mais c'est ma première occasion de vous souhaiter à toutes et tous, confrères, amis et partenaires, un très beau millésime. Pour ma part, je suis très heureux de continuer à œuvrer à la tête de l'U.D.S.F. et au sein de l'A.S.I. pour une nouvelle année.

D'autant que 2018 sera l'occasion de grands rendez-vous pour la sommellerie française et internationale. Côté français, mi-février, pendant le salon Vinovision, nous avons annoncé le candidat qui représentera la France pour le prochain concours du Meilleur Sommelier du Monde en 2019. Ce sera David Biraud qui portera les couleurs de l'équipe nationale, avec son suppléant Benjamin Roffet. Cette année, nous inaugurons un nouveau programme d'accompagnement du candidat dans sa préparation et jusqu'au concours afin de le mettre dans les meilleures conditions de réussite. Grâce à la mutualisation des efforts de tous, nous espérons ramener le titre en France l'an prochain !

Les 24 et 25 juin, la Fête de la Sommelierie se tiendra cette fois en région PACA où nous serons accueillis par l'association Nice-Côte d'Azur-Provence.

Fin septembre, la classe Sommelierie du concours l'Un des Meilleurs Ouvriers de France participera à la finale qui désignera les nouveaux diplômés de cette filière d'excellence.

En novembre, nous organiserons la finale du concours du Meilleur Sommelier de France pendant le salon Equip'Hotel à Paris. J'ai tenu à inviter les élèves des mentions complémentaires sommellerie de l'Education nationale et des CCI à se joindre au public avec la volonté de leur faire découvrir notre formidable métier et leur donner envie de tenter un jour de prendre le chemin si enrichissant des concours.

Sur la scène internationale, deux grands rendez-vous : le Concours A.S.I. et APAS du Meilleur Sommelier des Amériques se tiendra à Montréal du 21 au 25 mai. Et le Concours A.S.I. du Meilleur Sommelier d'Asie & Océanie est organisé cette année par le Japon à Kyoto du 15 au 18 octobre.

Je souhaitais émettre une pensée émue pour notre regretté Paul Bocuse. En tant que président du groupe Hôtellerie Restauration du prestigieux Concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France », il a soutenu la création de la classe Sommelierie qui fut effective en 2000. Et je le remercie de m'avoir permis de devenir le président de cette classe. Son engagement dans cet univers a été pour nous un élément catalyseur et un soutien à la fois professionnel et moral important pour notre fabuleux métier.

Je conclurai en renouvelant mes souhaits de maintenir au sein de notre merveilleuse profession un esprit de partage, de travail et d'ouverture. Nous poursuivrons en 2018 la tâche amorcée sur le plan de la formation et de la communication.





Fabrice Sommier
Secrétaire général



Antoine Woerlé
Secrétaire adjoint



Jacques Boudin
Trésorier général



Philippe Nusswitz
Trésorier adjoint



Gisèle Marguin
Chargée de
communication



2018 has started a few weeks ago already but this is my first opportunity to wish you all, colleagues, friends and partners, a beautiful vintage. For my part, I am very glad to go for another year working at the head of UDSF and within ASI.

All the more that 2018 will be full of great appointments for the French and international sommellerie.

In France, in mid-February, during Vinovision in Paris, we announced the name of the candidate who will represent France at the next ASI Contest of the Best Sommelier of the World in 2019. David Biraud will bear the colours of the French team with his alternate Benjamin Roffet. This year, we inaugurate a new support programme to help the candidate in his preparation and until the contest to put him in the best conditions to succeed. Thanks to everybody's efforts all together, we hope we will bring the title to France next year!

On June 24 & 25 the Sommellerie Day will take place in the Southeast of France where we will be welcomed by the association of Nice-Côte d'Azur-Provence.

In the end of September, the Sommellerie class of the contest of 'One of the Best Craftsmen of France' (MOF) will participate in the finals that will graduate new professionals of this sector of excellence.

In November, we will organize the finals of the contest of the Best Sommelier of France during the trade fair Equip'Hotel in Paris. I wished to invite all the students in the sommellerie Mentions Complémentaires degrees of the National Education and the Chambers of Commerce to join the audience in order to make them discover our beautiful profession and make them want one day to take the enriching path of the contests.

On the international scene, two big events: the ASI & APAS Contest of the Best Sommelier of the Americas in Montreal from May 21 to 25. And the ASI Contest of the Best Sommelier of Asia & Oceania organized by Japan this time, in Kyoto, from October 15 to 18.

I would like to express my emotion since Paul Bocuse passed away. As the president of the Hotel & Restaurant group of the MOF contest the supported the creation of the Sommellerie class that opened in 2000. And I thank him for having enabled me to become the president of this section. His commitment in this universe has been for us a real catalyst and both a professional and moral support, very important for our fabulous métier.

I conclude in renewing my wishes to keep within our marvelous profession a spirit of sharing, work and openness. In 2018 we will continue the task started about the education and communication.

— SAINT-JULIEN —



GRAND CRU CLASSÉ



CHATEAU
TALBOT

CHATEAU-TALBOT.COM

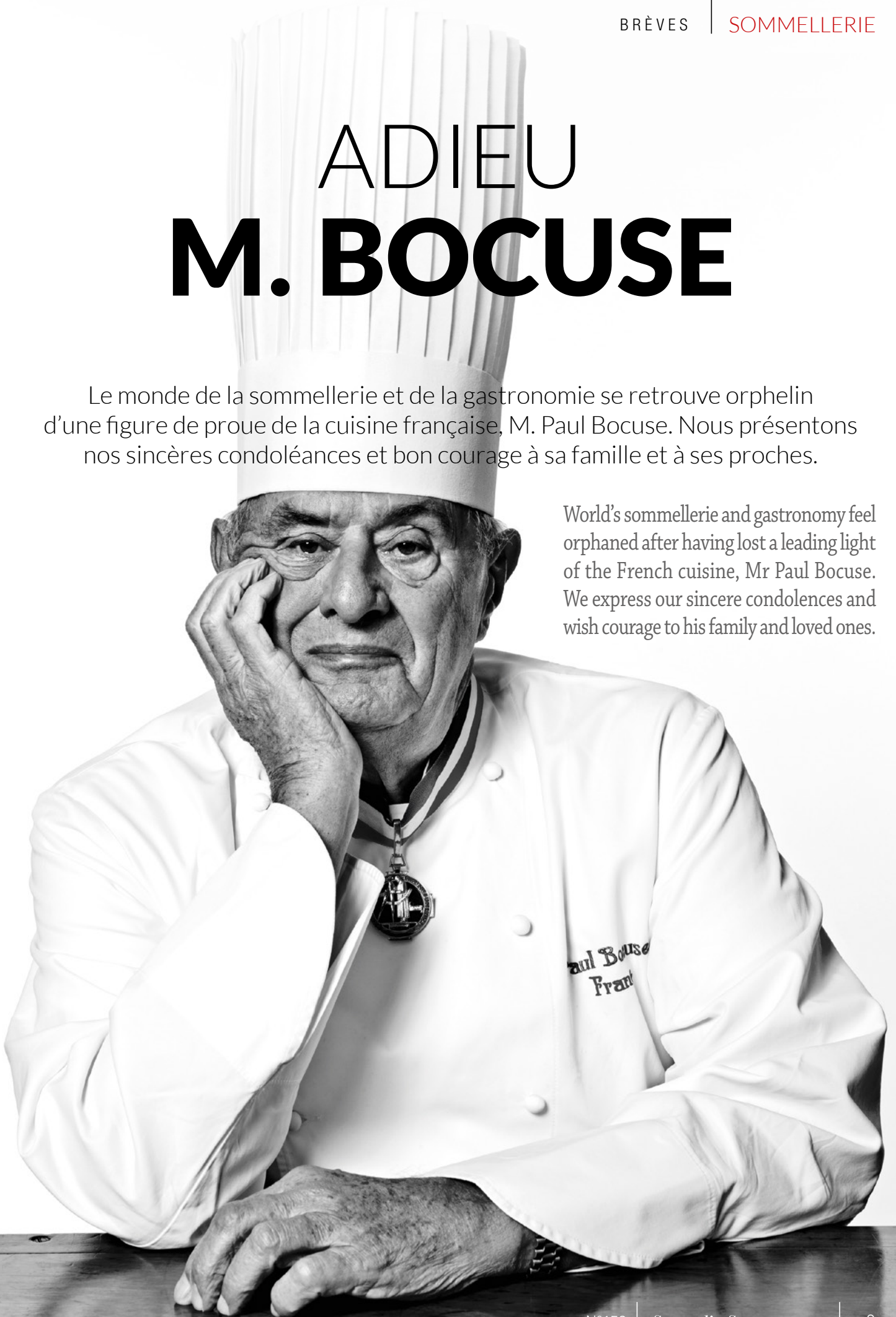


L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

ADIEU M. BOCUSE

Le monde de la sommellerie et de la gastronomie se retrouve orphelin d'une figure de proue de la cuisine française, M. Paul Bocuse. Nous présentons nos sincères condoléances et bon courage à sa famille et à ses proches.

World's sommellerie and gastronomy feel orphaned after having lost a leading light of the French cuisine, Mr Paul Bocuse. We express our sincere condolences and wish courage to his family and loved ones.



CONCOURS

Concours du **Meilleur Sommelier des Amériques 2018**

Les préparatifs vont bon train et tout sera mis en œuvre pour que le Concours A.S.I. & APAS du Meilleur Sommelier des Amériques soit un succès. L'Association hôte est celle des Sommeliers du Canada et recevra les délégations à Montréal du 21 au 25 mai 2018.



CONCOURS A.S.I. & APAS
DU MEILLEUR SOMMELIER
DES AMÉRIQUES

ASI & APAS CONTEST
OF THE BEST SOMMELIER
OF THE AMERICAS

CANADA / 2018

The preparation is well underway and everything is done to make the A.S.I. & APAS Contest of the Best Sommelier of the Americas a great success. The hosting association is the Canadian one and will receive the delegations in Montreal from next May 21 to 25.



Paz Levinson

DOMAINE PONSARD-CHEVALIER
2 LES TILLES - 21590 SANTENAY
03 80 20 60 87
WWW.DOMAINE-PONSARD-CHEVALIER.COM

ELECTION

Concours du Meilleur Sommelier de Croatie et un nouveau président pour l'association

La 21^e édition du Concours du Meilleur Sommelier de Croatie s'est tenue à Opatija du 27 au 28 novembre dernier. Siniša Lasan du restaurant Proto à Dubrovnik a gagné le titre. La deuxième place est revenue au vainqueur de l'an dernier, Filip Savić, chef sommelier du restaurant Monte Mulini de Rovinj. Lors de l'assemblée générale annuelle de l'Association Croate de Sommeliers tenue pendant le concours, Franko Lukež a été élu président de l'association pour un second mandat de quatre ans.

The 21st annual Croatian Sommelier Championship has taken place in Opatija on the 27th and 28th of November. Siniša Lasan, from Proto restaurant in Dubrovnik, won Croatia's best sommelier title. The second-placed is the last year's winner Filip Savić, head sommelier of the Monte Mulini restaurant in Rovinj. On the Annual Assembly of the Croatian Sommelier Club scheduled during the Championship, Franko Lukež has been appointed the President of HSK for his second four-year mandate.



Siniša Lasan



NOMINATION

Ukraine : un nouveau président pour les sommeliers



Le 23 janvier, l'Association des Sommeliers d'Ukraine a tenu son assemblée générale et a élu son nouveau président, Ivan Bachurin. Il est un sommelier connu et respecté en Ukraine et a remporté plusieurs titres dans les concours de vins et spiritueux.

On 23rd of January, the Association of Sommeliers of Ukraine held their annual meeting and elected their new president, Ivan Bachurin. He is a well-known and respected sommelier in Ukraine and has won many titles in wine & spirits competitions.

SAVE THE DATE

LE CALENDRIER DE L'ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE A.S.I.'S SCHEDULE

- Examen de Certification A.S.I. / A.S.I. Sommelier Certification : 26 février sur tous les continents / February 26th on all continents
- Assemblée générale de l'A.S.I. / A.S.I. general meeting: du 17 au 22 juin / June – Géorgie / Georgia
- Concours A.S.I. du Meilleur Sommelier d'Asie & Océanie / A.S.I. Best Sommelier of Asia & Oceania competition : 15-19 octobre 2018 / October 15-19, 2018 - Kyoto, Japon/ Japan.

L'Art et le Vin...



CHATEAU **CLAUZET**

SAINT-ESTÈPHE



www.chateauclauzet.com

LE PREMIER GALA DE L'UDSF À PARIS

« UNE IMAGE RENFORCÉE »

Philippe Faure-Brac tire le bilan de cet événement qui a réuni plus de 500 personnes dans les salons du Pavillon Ledoyen, le restaurant triplement étoilé des Champs Elysées.



Michel Hermet, Franck Leroy (maire d'Épernay), André Rosberg, Philippe Faure-Brac et Serge Dubs ont officialisé l'organisation en Champagne, début juin 2019, des manifestations célébrant le 50^e anniversaire de la création de l'ASI.

Tout juste élu à la présidence de l'UDSF, en novembre 2016, Philippe Faure-Brac avait évoqué l'idée de créer un événement de prestige qui soit tout à la fois fédérateur pour les membres de l'union, porteur en terme d'image et attractif sur le plan financier. Le premier gala de l'Union de la Sommellerie Française organisé le 3 décembre dernier au Pavillon Ledoyen, à Paris, a répondu à toutes ses attentes.

« Avec plus de 500 participants, le succès a dépassé nos espérances et nous avons bénéficié d'une image renforcée. Tout a contribué à mo-



Christine Salaun et Marie-Anne Chazel

biliser autour de nous nos membres et nos partenaires. Il y avait le lieu, la qualité du repas et une remarquable sélection de vins pour l'accompagner. En premier lieu, je retiens que les vingt régions que compte l'UDSF étaient représentées pour une manifestation autre qu'une assemblée générale annuelle ou un concours. Pour nous, c'était un vrai challenge et cette présence en nombre a démontré ce que l'association peut apporter au métier de sommelier et à l'ensemble de la filière viticole », souligne Philippe Faure-Brac.

Les membres du bureau élargi de l'UDSF avec les présidents des associations régionales.



SENSIBILISER LES PARTENAIRES

Si la mobilisation d'une profession a été couronnée de succès, Philippe Faure-Brac avait également d'autres ambitions. « Nous voulions montrer aux partenaires notre capacité à fédérer et aussi les sensibiliser aux deux prochains temps forts de mon premier mandat. Il y aura d'une part, en novembre prochain dans le cadre du salon parisien EquipHôtel, l'organisation de la finale du concours du Meilleur Sommelier de France. Epreuve à laquelle j'ai entrepris d'inviter l'ensemble des élèves qui auront rejoint une mention complémentaire sommellerie quelques semaines plus tôt. Ensuite, les 3, 4 et 5 juin 2019, nous serons tous en Champagne pour fêter le cinquantième anniversaire de l'Association de la Sommellerie Internationale ainsi que l'a souhaité Andrés Rosberg. Mais à l'échelle française, d'autres anniversaires seront célébrés à cette occasion. C'est en effet en 1969 que l'Association des Sommeliers de Paris a pris sa forme actuelle et c'est également en 1969 qu'ont été jetées les bases de ce qu'est aujourd'hui l'UDSF. »

Dans un registre différent, cette soirée a également permis de renforcer économiquement l'UDSF. Ce qui constituait également un objectif.



Jean-Luc Pouteau (MSM 1983), Andrés Rosberg (Président de l'A.S.I.), Michèle Chantôme (secrétaire générale de l'ASI), Jean-Claude Jambon (MSM 1986), Michel Hermet (Président d'honneur de l'UDSF).



Philippe Faure-Brac a souligné l'importance du succès de ce premier gala.



Yann Arthus Bertrand et son guide Origine Nature.



Philippe Faure-Brac et les membres du bureau de l'UDSF : Philippe Nusswitz, Jacques Boudin, Fabrice Sommier et Antoine Woerlé.

ESPRIT SOLIDAIRE

Enfin, en présence de sept autres Meilleurs Sommeliers du Monde (Piero Sattanino, Jean-Luc Pouteau, Jean-Claude Jambon, Serge Dubs, Olivier Poussier, Andreas Larsson et Paolo Basso), Philippe Faure-Brac, lui-même sacré en 1992, souhaitait profiter de ce gala pour offrir un éclairage particulier à d'autres acteurs du monde associatif. Ainsi des vins offerts par les présidents régionaux de l'UDSF ont été vendus aux enchères au bénéfice du fonds de dotation EREEL présidée par Christine Salaün et soutenue par l'actrice Marie-Anne Chazel. L'argent recueilli sera destiné au programme « Souffle de Violette » qui vient en aide aux femmes atteintes d'un cancer.

De la même manière, Philippe Faure-Brac a permis à Yann Arthus Bertrand d'exprimer son inquiétude sur l'état de la Terre et d'alerter un auditoire très attentif. Le célèbre photographe a également présenté le guide qu'il a accepté de préfacier et illustrer. Intitulé « Origine nature », celui-ci répertorie les 500 tables motivées par « le goût du terroir, les producteurs locaux, les ingrédients bio et l'amour de la planète ».



Jacques Boudin, Sophie Morgaut-Lejeune, Vincent Ferniot, Fabienne Thibeault et Philippe Faure-Brac.

First gala of UDSF in Paris, “a reinforced image”

Philippe Faure-Brac takes stock of the event that gathered over 500 people in the lounges of Pavillon Ledoyen, the three-starred restaurant on the Champs Elysées avenue. ||

Just elected at the head of UDSF in November 2016 Philippe Faure-Brac already evoked the idea to create an event that would both federate the members of the union, be beneficial in terms of image and attractive from a financial point of view. The first gala of the French Sommelierie Union organized on December 3rd at Pavillon Ledoyen, Paris, met all his expectations.

“With more than 500 participants, the success exceeded our expectations and our image has been strengthened. Everything contributed to federate our members and partners around us. We had the right place, a quality dinner and a remarkable selection of wines to go with it. First I notice that the twenty chapters of UDSF were represented for another event than the annual general meeting or a contest. For us it was a real challenge and this massive presence showed what the association can bring to the profession of sommelier and the whole wine industry,” Philippe Faure-Brac underlines.

Increase the partners’ awareness

The profession’s commitment was a success but Philippe Faure-Brac also had other ambitions. “We wanted to show the partners that we had the ability to unite but also inform them about the two next big events of my first term. First, in next November, during the Parisian trade fair ExpHotel, the organization of the finals of the contest of the Best Sommelier of France. A competition to which I took the liberty of inviting all the students who entered a Complementary Sommelierie Course [Mention Complémentaire]. Then on June 3, 4 and 5, 2019, we will all be in Champagne to celebrate the fiftieth anniversary of Association de la Sommelierie Internationale according to Andrés Rosberg’s wish. But on the French side, other anniversaries will be celebrated on that occasion. Indeed in 1969 the Association of Sommeliers of Paris took on its current form. And in 1969 too, the bases of UDSF have been set.”

On a different note this evening also helped strengthen UDSF’s financial position. Which also was an objective.



Parmi les nombreux invités on reconnaissait notamment Mimie Mathie.

A charity spirit

At last in the presence of seven other Best Sommeliers of the World (Piero Sattanino, Jean-Luc Pouteau, Jean-Claude Jambon, Serge Dubs, Olivier Poussier, Andreas Larsson & Paolo Basso), Philippe Faure-Brac, himself crowned in 1992, wished to take advantage of this gala to spotlight other players of the association universe. Wines given by the presidents

of the regional chapters of UDSF have been auctioned on behalf of the endowment funds EREEL headed by Christine Salaün and supported by actress Marie-Anne Chazel. The funds raised will finance the program ‘Souffle de Violette’ that helps women with cancer.

In the same way Philippe Faure-Brac gave Yann Arthus Bertrand to express his fears about the state of the Earth and warn the audience who was very attentive. The famous photographer also presented the guide he accepted to write a preface for and to illustrate. Intituled “Origine Nature” it lists the 500 restaurants who are motivated by “the taste of the terroir, the local producers, the organic ingredients and the love for the planet”.

Jean Bernard

www.sommelier-paris.org
www.sommelier-france.org



Yannick Alleno et Philippe Faure-Brac ont conclu cette soirée par quelques mots célébrant le bel hommage rendu à la cuisine et au vin.



ÉRIC BEAUMARD

**UN PURISTE
DANS L'ÂME !**

Dans un luxueux ouvrage intitulé « Les vins de ma vie » sorti aux Editions de La Martinière, le directeur du Cinq, restaurant du Four Seasons Hôtel George V à Paris, livre avec émotion certains temps forts de son parcours. Meilleur jeune sommelier de Bretagne en 1985, Meilleur Sommelier de France en 1992, d'Europe en 1994, vice-champion du monde à Vienne en 1998, Eric Beaumard exerce depuis 38 ans avec charisme et élégance un métier que seul le destin lui a confié. Originaire de Bretagne, cuisinier de formation, sa vocation de sommelier lui a été suggérée par le chef Olivier Roellinger. Figure emblématique de la profession, sa passion est restée intacte.

Eric Beaumard, comment vous est venue l'idée d'écrire « Les vins de ma vie » ?

J'ai voulu raconter 35 ans de rencontres, de dégustations, d'anecdotes, de moments de partage et de réflexions. J'ai rédigé ce bouquin destiné aux épicuriens à l'office avec patience et volonté grâce à la complicité de mon alter-ego et fidèle collaborateur depuis 25 ans Thierry Hamon, chef sommelier du Cinq.

Quel challenge avez-vous relevé pour constituer la cave du Four Seasons George V ?

En 1998, je suis parti de zéro. Toute la réserve avait été vendue aux enchères. Plus de 50 000 bouteilles sont stockées en cave, à 14 mètres de profondeur sous l'hôtel datant de 1928. Les flacons, de 45 € pour un Saint-Véran 2015 de chez Jacky Saumaize à un magnum de Pétrus 1961 à 15 000 € la bouteille, y sommeillent. Nous vendons 65 000 bouteilles par an pour un chiffre d'affaire de 13 millions d'euros.

Comment incitez-vous votre clientèle à sortir des sentiers battus ?

Les consommateurs attendent des vins fidèles à leurs terroirs et des découvertes à prix raisonnables. J'ai initié un service au verre pour les cuvées d'exception à l'accès plus abordable. La brigade, sept sommeliers entre la Galerie, le George et le Cinq, conseille et oriente les choix de chacun. Notre formule accords mets&vins offre une jolie sélection pour accompagner le menu Balade Gourmande.

Que pensez-vous de l'évolution du métier de sommelier ?

Je regrette de voir les fondements de la profession exploser. Les jeunes sommeliers préfèrent les transactions de vins aux invitations à des expériences gustatives au rituel stylé du service en salle. L'argent a fait changer les choses car on peut gagner beaucoup dans le monde du vin. On a tous une part de responsabilité. Nombreux sont ceux qui ont quitté la salle, renonçant à travailler dans un restaurant. Il n'y a qu'au Japon où le maître d'hôtel sommelier continue à perpétuer la tradition de ce métier merveilleux. Il est important d'accorder la cuisine avec de beaux vins bien servis. Comblé et surprendre une clientèle en quête d'émotion reste le défi premier de cet initié aux extraordinaires valeurs humaines autour du vin.

Comment sélectionnez-vous les vins de cette cave prestigieuse ?

Je n'achète pas du vin, j'adhère à des hommes. Je pars régulièrement à la rencontre des vigneronnes au cœur du terroir, au milieu de la vigne. J'aime constater dans quelles conditions sont élevées les cuvées. L'important est de parvenir à un équilibre entre les différentes références, de répondre à toutes les envies, aux tendances, et surtout de surprendre nos clients.



Eric Beaumard, born purist! || In a luxury book entitled "The wines in my life" (Editions de la Martinière), the manager of Le Cinq, the restaurant of the Four Seasons George V Paris, recounts with emotion some of the best moments of his career. Best Young Sommelier of Brittany in 1985, Best Sommelier of France in 1992, of Europe in 1994, vice world champion in Vienna in 1998, Eric Beaumard has been practicing for 38 years with charisma and elegance a profession that only fate led him to. Native from Brittany, trained cook, he got aware about sommellerie thanks to Chef Olivier Roellinger. Icon of the profession, his passion remained unspoilt.

Eric Beaumard, how did you come to the idea of writing "The wines in my life"?

I wanted to recount 35 years of encounters, tastings, stories, moments of sharing and thoughts. I wrote this book in the pantry for the Epicureans, with patience and will thanks to the support of my alter ego and loyal colleague for 25 years Thierry Hamon, head sommelier of Cinq.

What challenge did you have to take up to build up the wine cellar of Four Seasons George V?

In 1998 I started from nothing. The entire reserve had been auctioned. More than 50,000 bottles are stored in the cellar, 14 meters deep under the hotel dating back 1928. The bottlings, ranging from €45 for a Saint-Véran 2015 by Jacky Saumaize to a magnum of Petrus 1961 at €15,000 a bottle, are laid here. We sell 65,000 bottles a year for a €13 million turnover.

How do you select the wines of this prestigious cellar?

I do not buy wine, I connect with people. I regularly go to meet the wine growers at the heart of the terroir, in their vineyard. I love to see by myself in which conditions the cuvées are crafted. What is important is to get a good balance between the different references, to meet all desires and trends, and above all to surprise our customers.

How do you manage to take your customers out of the beaten tracks?

The consumers expect wines loyal to their terroirs and discoveries at reasonable prices. I have implemented a by-the-glass service for the exceptional cuvées to make them more approachable. The team—seven sommeliers for La Galerie, Le George and Le Cinq—advises and guides the choices of each customer. Our food & wine pairing formula offers a lovely selection to accompany the menu 'Epicurean Escape'.

What do you think of the evolution of the profession of sommelier?

I regret to see the true essence of our profession is collapsing. The young sommeliers prefer wine transactions instead of attending gustatory experiences with a stylish ritual of service on the floor. Money made things change as you can earn a lot in the wine industry. We all have our part of responsibility. A lot of us left the floor and stopped working in restaurants. Only in Japan does the maitre d'hotel sommelier keep on ensuring continued existence to the tradition of this marvelous métier. It is important to pair the cuisine with well-served fine wines. Filling with happiness and surprising the customers who seek for emotions remains the first challenge for this expert with extraordinary human values around wine.

Propos recueillis par Sarah Canonge / Interview by Sarah Canonge

CHATEAU BRILLETTE

GRAND VIN DE BORDEAUX



33480 Moulis-en-Médoc

Tél. +33(0)5 56 58 22 09

contact@chateau-brillette.fr

www.chateau-brillette.fr

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

L'UDSF en assemblée générale à Clermont-Ferrand

UN PREMIER BILAN ET DES ORIENTATIONS FORTES POUR L'AVENIR



Outre les débats traditionnels qui accompagnent une assemblée, les membres de l'UDSF ont découvert le vignoble auvergnat en visitant notamment la cave Saint-Verny.

Au terme de sa première année de mandat à la présidence de l'Union de la Sommellerie Française, Philippe Faure-Brac et les membres de l'UDSF se sont réunis près de Clermont-Ferrand. Une centaine d'adhérents ont été accueillis par Françoise Gigot, présidente de l'association Auvergne-Limousin avant que ne débute l'assemblée générale proprement dite.

Une réunion qui a débuté par un bilan de l'exercice passé. De l'assemblée générale de l'Association de la Sommellerie Internationale organisée à Bordeaux pendant Vinexpo jusqu'à la Fête de la Sommellerie mise en scène par les sommeliers de Bretagne, Philippe Faure-Brac a pu rappeler les différents temps forts. Les concours, l'attractivité du site internet, les partenariats, les visites dans les régions ont souligné le dynamisme de l'Union. Puis, tournée vers le futur, la définition d'un nouveau logo a été adoptée. Et bien évidemment les concours ont occupé une place importante puisque 2018 débutera avec la sélection pour le Meilleur Ouvrier de France et la finale quelques mois plus tard. En mars, il s'agira cette fois de sélectionner les demi-finalistes du Concours du Meilleur Sommelier de France. Concours dont la dernière étape (associée pour la deuxième fois au trophée Expert Madère) se déroulera à Paris.

LA FINALE DU MSF 2018 À PARIS

En effet Boris Provost, directeur du salon Equip-Hotel, a effectué le déplacement en Auvergne afin de proposer l'accueil de l'épreuve dans le cadre du salon prévu du 11 au 15 novembre au Parc des Expositions de la Porte de Versailles.

« En 2018, nous voulons créer un focus particulier sur la boisson avec un "Studio Boissons" où votre Union aurait sa place. Je vous propose donc d'accueillir le concours, votre assemblée générale ainsi que des master class dont vous pourriez

...



Philippe Faure-Brac a remis à Olivier Bianchi, maire de Clermont-Ferrand, le fanion de l'UDSF et le livre « L'Atlas des Vins de France » qui consacre dans sa nouvelle édition un large chapitre à la sommellerie.



Philippe Faure-Brac a reçu des mains de Damien Chouly, une réplique du trophée symbolisant le titre de Champion de France de rugby remporté par Clermont-Ferrand en 2017.

être les acteurs », a-t-il expliqué aux membres du bureau de l'UDSF et aux délégués. Si les responsables du comité des concours ont souhaité des garanties quant aux conditions de confort qui seront assurées aux candidats, la proposition a été validée à l'unanimité. Le successeur de Gaëtan Bouvier (La Villa Florentine à Lyon) sera donc connu dans la capitale. « Sur le plan médiatique, votre concours sera l'un des temps forts de notre salon ! », a conclu Boris Provost.

INSTAURER UN ESPRIT D'ÉQUIPE POUR PRÉPARER LE MONDIAL

L'autre temps fort de l'année 2018 sera la sélection du candidat qui représentera la France lors du concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde 2019 en Belgique, et de son suppléant. Avec un grand tournant : les épreuves se dérouleront intégralement en langue anglaise comme c'est le cas ensuite lors de l'épreuve internationale. Une volonté exprimée par Fabrice Sommier et Olivier Poussier et

encouragée par le président Philippe Faure-Brac qui souhaite voir la France « partir à la conquête de titres internationaux. La France n'est pas loin à chaque fois mais cela nous fuit aussi à chaque fois... »

Olivier Poussier, le Meilleur Sommelier du Monde 2000, a dévoilé son plan de bataille. « La sélection du candidat français pour le prochain concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde aura donc lieu un an avant la compétition, il s'agit d'un bon timing. Cela permet au candidat et à son suppléant de se préparer ensuite avec sérénité. Par ailleurs, proposer une sélection en anglais de A à Z placera les candidats français dans la configuration du concours lui-même. Ensuite, dans l'accompagnement des candidats, l'UDSF aura un rôle essentiel. Jusqu'au bout, les deux sommeliers doivent être aidés de la même manière comme c'est le cas dans les pays nordiques. C'est la meilleure des manières de renforcer la notion d'équipe... »

Un long chapitre consacré à la formation a ensuite été animé par Michel Lugnier, inspecteur général de l'Education nationale en charge de la filière hôtellerie-restauration. Celui-ci a évoqué la réforme des diplômes et surtout les modifications souhaitées notamment en matière d'orientation vers les filières spécialisées (mention complémentaire et brevet professionnel). Un travail mené en partenariat avec l'UDSF.

Enfin, parmi les autres rendez-vous fixés en 2018, la Fête de la Sommellerie devrait être organisée par l'association Nice – Côte d'Azur – Provence.



Les nouveaux Maîtres Sommeliers de l'UDSF ont reçu la grappe dorée dans les salons de l'hôtel de ville de Clermont-Ferrand.

Onze nouveaux Maîtres Sommeliers Eleven new UDSF Maîtres-Sommeliers

Onze nouveaux Maîtres Sommeliers de l'UDSF ont reçu la grappe dorée constituant la promotion Guy Vialis. Titre et symbole récompensant parcours professionnel et engagement associatif. Il s'agit de : *Eleven new UDSF Maîtres-Sommeliers received the Guy Vialis class. The title and symbol reward the professional career and associative commitment. The newly titled are:* **Raphaël Bonniez** (Société des Bains de Mer, Monaco), **Ludwig Cordelier** (La Cave du Léman,

Lyonnais - Rhône Alpes), **Olivier Giudice** (Les Gorges de Pennafort, Nice - Côte d'Azur - Provence), **Christophe Martin** (Lycée Hôtelier de La Rochelle, Poitou-Charentes), **Audrey Meyer** (Larmes de Vin, Alsace), **Sophie Mirande** (Lycée Hôtelier de Bastia, Corse), **Jean-Marc Remond** (Société des Bains de Mer, Monaco), **Valère Roussel** (La Source des Sens, Alsace), **Christophe Calon** (Aux Vents d'Anges, Corse), **Tania Van Muylen** (Les Vents d'Anges, Languedoc-Roussillon - Vallée du Rhône sud) et **Mathieu Vial** (Restaurant Paul Bocuse, Lyonnais - Rhône Alpes).

UDSF general meeting in Clermont-Ferrand. First report and strong positions for the future

At the end of his first year at the presidency of the Union of French Sommelierie (UDSF) Philippe Faure-Brac and the members of UDSF gathered at Clermont-Ferrand. Some hundred participants have been welcomed by Françoise Gigot, president of the association of Auvergne-Limousin, just before the general meeting began.

A meeting that started by the assessment of the results of the last year. From ASI's general meeting organized in Bordeaux during Vinexpo to the Sommelierie Day hosted by the association of Brittany, Philippe Faure-Brac reminded the different highlights. The competitions, the attractiveness of the website, the visits in the regions showed the dynamism of the Union.

Then, turning towards future, the definition of the new logo has been adopted. And of course the contests had an important position as 2018 will start with the selection of One of the Best Craftsmen of France competition and the finals a few months later. In March the semifinalists of the Contest of the Best Sommelier of France will be selected. A competition whose last stage (associated for the second time with the Expert Madeira Trophy) will take place in Paris.

The finals of the Best Sommelier of France competition 2018 in Paris

Indeed Boris Provost, director of the EquipHotel trade fair, came to Auvergne to propose to welcome the finals during the fair planned from November 11 to 15 at the Exhibition Center of Porte de Versailles. "In 2018, we want to implement a special focus on beverages with a 'Beverage Studio' where the Union would have its place. I thus propose to welcome the contest, your general meeting as well as any masterclass you would host," he explained the members of the board and the delegates. Although the members in charge of the Contest Committee wanted some guarantee about the candidates' comfort conditions, the proposition has been approved unanimously. We will thus know who will succeed Gaetan Bouvier (La Villa Florentine, Lyon) in the capital city. "From a media's point of view, your contest will be one of the highlights of our fair!" Boris Provost concluded.



The sommeliers could discover a part of the wine production of a region that meets a complete change in quality.

Create a team spirit to prepare the World championship

The another key event of 2018 will be the selection of the candidate who will represent France at the 2019 ASI Contest of the Best Sommelier of the World in Belgium and his alternate. With a major change: the tests will all be done in English like during the international contest. A wish expressed by Fabrice Sommier and Olivier Poussier and encouraged by president Faure-Brac who wants to see France "win international titles. France is close each time but lets it escape each time ...".

Olivier Poussier, Best Sommelier of the World 2000, unveiled his battle map. "The selection of the French candidate for the next ASI contest of the Best Sommelier of the World will be done one year before the competition, it is a good timing. It enables the candidate and his alternate to prepare confidently. Moreover proposing a selection in English from A to Z will

place the candidates in the same configuration than the competition itself. Then, UDSF will have a key role in the assistance of the candidates. Until the end both sommeliers have to be guided the same way, like in the Nordic countries. It is the best way to build up a team spirit ..."

A long chapter dedicated to education has then been presented by Michel Lugnier, inspector general of National Education in charge of the hotel and restaurant section. He evoked the reform of the diplomas and above all the changes wished especially about orientation to specialized courses (complementary mentions and vocational certificates). A work that has been done in partnership with UDSF.

At last, among the other appointments in 2018, the Sommelierie Day will probably be organized by the association of Nice-Côte d'Azur-Provence.

Jean Bernard

LA SOMMELLERIE CORSE

affiche son dynamisme

L'année 2017 s'est achevée avec éclat à l'occasion de la remise des prix du concours récompensant les plus belles cartes de vins de l'île et lors de master classes réunissant trois sommeliers de premier plan.

Passée la fièvre saisonnière, lorsque l'Île de Beauté retrouve une certaine quiétude, l'Association des Sommeliers de Corse présidée par Christophe Giraud peut trouver le temps de réunir ses forces vives. En cette fin d'année 2017, le rendez-vous était fixé à l'hôtel Misincu, sur la côte orientale du Cap Corse, et de nombreux vigneron dont les sommeliers et les restaurateurs sont les premiers ambassadeurs étaient également présents.

Ce petit coin de paradis face à la mer a été le théâtre de nombreuses animations et notamment de la conclusion du Trophée de la plus belle carte des vins en Corse. Après une première sélection effectuée au début de l'été, à l'occasion de la Fiera di u vinu de Luri, les finalistes sont venus présenter tour à tour leur carte aux membres du jury présidé par Hervé Fort, directeur général du groupe Gardinier (Taillevent, Les Crayères, château Phélan Ségur).

À l'issue de cet oral et de la délibération qui a suivi, les vainqueurs des quatre catégories proposées ont été récompensés : Franck Houel (La verticale à Furiani) a remporté le trophée des cavistes, Freddy

Faverot (Tempi Fa à Propriano) celui des bistrotts et bars à vins, Joël Guerini (A Flatta à Calenzana) celui de la restauration traditionnelle et enfin Christophe Chiorboli (La Gaffe à Saint-Florent) s'est imposé parmi les restaurants gastronomiques.

DONNER UNE DIMENSION INTERNATIONALE AU CONCOURS DE SOMMELLERIE

Dans le jury figuraient également Dominique Laporte (Meilleur Sommelier de France et MOF sommelier), Antoine Petrus (directeur général de Taillevent Paris et MOF sommelier) et Philippe Jamesse (chef sommelier des Crayères à Reims). Tous trois ont animé des master-classes qui ont passionné un auditoire rendu très attentif par les thèmes abordés : le Roussillon terre de grands blancs, le grenache dans la vallée du Rhône et la Champagne dans tous ses sens. L'expertise des intervenants et la qualité des vins dégustés à chaque fois ont donné un vrai caractère pédagogique à ces animations qui ont toutes les chances d'être reconduites en 2018.

Une année au cours de laquelle l'Association des sommeliers de Corse va concentrer ses efforts sur un autre événement : la deuxième édition du concours qui récompense le Meilleur sommelier en vins de Corse. Une épreuve remportée en 2016 par Antoine Soria.

Ce concours est ouvert aux sommeliers de l'île de Beauté ainsi qu'à tous ceux qui se montrent passionnés par les vins issus des 9 AOP et de l'IGP que compte la Corse. Mais dans un coin de la tête Christophe Giraud a une idée bien précise sur l'orientation qu'il souhaite donner à cette épreuve. « Nous avons déjà établi des contacts avec des sommeliers en Sardaigne, en Sicile et plus globalement en Italie afin de donner une dimension internationale à notre concours. Et à terme nous souhaiterions réunir des candidats de l'ensemble du bassin méditerranéen... »

Une ambition solide autour d'un projet fédérateur.

De gauche à droite : Christophe Chiorboli, Freddy Faverot, Christophe Giraud, Franck Houel, Joël Guerini et Hervé Fort, président du jury.





Christophe Giraud avec les deux nouveaux maîtres-sommeliers de l'UDSF que compte la Corse : Christophe Talon & Sophie Mirande.



Deux vigneronns ont été faits membres d'honneur de l'ASC : Yves Leccia et Dominique Gentile.

The Corsican sommellerie shows its dynamism

2017 finished brilliantly with the prize giving of the competition that rewards the best wine lists of the island and during masterclasses hosted by three top sommeliers. ||

Once the summer fever settles down, when Corsica finds some peace, the Association of Sommeliers of Corsica presided over by Christophe Giraud has some time to get together its driving forces. For this year-end, the appointment was set at Hotel Misincu, on the eastern coast of the Corsica Cape, and many wine growers who the sommeliers and the restaurateurs are the first ambassadors of were also present.

This little piece of heaven in front of the sea has hosted many events and especially the finish of the Trophy of the best wine list in Corsica. After a first selection in early summer, during the Fiera di u vinu de Luri, the finalists have come to present in turn their wine menu to the members of the jury presided over by Hervé Fort, general manager of the Gardinier group (Taillevent, Les Crayères, Château Phélan Ségur).

After this oral exam and the deliberation that followed, the winners of the four categories have been rewarded: Franck Houel (La Verticale in Furiani) won the wine shop prize, Freddy Faverot (Tempi Fa at Propriano) the bistro and wine bar prize, Joël Guerini (A Flatta at Calenzana) the traditional restaurant prize and at last Christophe Chiorboli (La Gaffe in Saint-Florent) the gastronomic restaurant one.

Give the sommellerie contests an international dimension

The jury comprised Dominique Laporte (Best Sommelier of France and Best Craftsman of France Sommelier), Antoine Petrus (general manager of Taillevent Paris and Best Craftsman of France Sommelier) and Philippe Jamesse (head sommelier of Les Crayères in Reims). All three hosted masterclasses that captivated the audience thanks to the themes proposed: Roussillon, the land of great whites; Grenache in the

Rhone Valley; and Champagne and all senses. The speakers' expertise and the quality of the wines tasted each time have given a genuine pedagogical character to the presentations that will all be scheduled again in 2018.

The same year the Association of Sommeliers of Corsica will focus all efforts on another event: the second edition of the contest of the Best Sommeliers in Corsican wines. A competition won in 2016 by Antoine Soria.

This contest is open to all the sommeliers of Corsica as well as to all fans of the wines stemming from the 9 AOPs and 1 PGI of the island. But Christophe Giraud keeps one very precise idea in mind about the orientation he wants to give to this competition. "We already got in touch with sommeliers in Sardinia, in Sicily and more generally in Italy in order to give an international scale to our competition. And in the future we would like to get together candidates from the whole Mediterranean Rim ..."

A strong ambition for a federative project.

Jean Bernard



Antoine Petrus, Philippe Jamesse & Dominique Laporte

ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE SAVOIE ALPES-BUGEY

Dégustation Bourgogne... en Savoie !



A l'initiative de Laurent Boyer, secrétaire adjoint de l'association, nous nous sommes retrouvés lundi 15 janvier 2018 au lycée hôtelier de Challes-Eaux (Savoie) pour déguster les produits du Domaine Monthelie Douharet Porcheret présentés par Vincent et Cataldina. Une quarantaine de participants, membres de l'association, élèves de la mention complémentaires de Groisy/Thonon et les élèves de 2e année BAC PRO et leurs professeurs se sont ainsi rassemblés au restaurant d'application.

Le domaine couvre 6,5 hectares répartis sur les communes de Monthelie (prononcé Monthelie – e muet – ou encore Montlie avec le t), Volnay, Pommard et Meursault dans la Côte de Beaune. Il a été créé il y a 300 ans par M et Mme Monthelie. En 1989, Armande Douharet (que l'on surnomme « la miss ») s'associe avec André Porcheret, son fils adoptif, pour mettre en valeur le domaine. En 2004, Armande Douharet décède et André Porcheret est rejoint par sa petite fille, Cataldina, à qui il transmet son savoir-faire et ses valeurs.

Après une rapide présentation de la Bourgogne, de la Côte de Beaune et du domaine, nous avons dégusté à la bourguignonne (rouges puis blancs) la production 2016 du domaine. Bien sûr les rouges sont exclusivement élaborés avec le Pinot Noir et les blancs avec le Chardonnay. 9 vins de 2016 de très bonne qualité et sur différents terroirs et sur différents niveaux d'appellation.

Une première dégustation d'un Monthelie Miss Armande avec une très belle typicité du Pinot Noir avec une robe rose légère, des arômes de griottes, de beaux tanins tout en souplesse.

Pour suivre, un Monthelie « Clos du Meix* Garnier » (prononcer 'mai') Monopole, avec une concentration plus importante dans le verre.

Ensuite, c'est un Monthelie 1^{er} Cru « Le Meix Bataille » qui nous est proposé. Beaucoup plus d'intensité de robe, un jambage très gras, des arômes de fruits noirs (mûres, cassis), des tanins fermes et agréables. Une belle longueur de 5 à 6 caudalies.

Un autre Monthelie 1^{er} Cru « Les Duresse » provenant de vignes posées sur un sol plus riche en calcaire (nous sommes près d'Auxey-Duresse) qui donne un vin avec une belle fraîcheur, des tanins plus souples que le précédent et une belle finale avec une pointe d'amertume.

On passe au Volnay 1^{er} Cru « En Champans » : un registre tout à fait différent, le terroir parle. Une robe plus intense, des arômes très marqués



de fruits noirs, une grande attaque en bouche, puissante, pleine. Un vin à attendre 3 à 4 ans avec une grande promesse de garde.

On monte encore d'un cran avec un Pommard 1^{er} Cru « Les Chanlins ». Là, on a du fruit noir, de la groseille, un petit côté animal, une bouche pleine, de la rondeur, des tanins soyeux. Un vin qu'il va falloir attendre 5 ans avec un potentiel de 15 à 20 ans de garde.

Pour confirmer tout le bien du 2016, Vincent et Cataldina nous proposent pour terminer cette dégustation de vins rouges un Pommard 1^{er} Cru « Les Chanlins » de 2004. La robe offre des reflets tuilés ; le nez tire sur le pruneau d'Agen, le kirsch ; l'attaque en bouche est un peu amère mais bien vite la puissance est là. Une bouche ample, des tanins qui donnent du corps à ce vin avec lequel on appréciera une tourte de gibier, un faisan, un vieil Epoisses.

VINT LA DÉGUSTATION DES BLANCS

On commence par un Bourgogne générique dont les raisins proviennent du Mâconnais. Le domaine Monthelie Douharet Porcheret achète le raisin et effectue la vinification et l'élevage de ce vin permettant ainsi de proposer à la clientèle un vin blanc d'entrée de gamme. Un beau Chardonnay bien typé avec ses arômes d'agrumes, prêt à boire avec une garde possible de 4 à 5 ans.

On revient à Monthelie avec la cuvée « Miss Armande » pour un vin blanc vinifié en pièces (10 % de fûts neufs). Un vin tout en finesse, de

la légèreté, très agréable. A attendre 6 mois pour une meilleure dégustation. Un vin que l'on pourra garder 5 ans sans problème.

On continue par un Monthelie 1^{er} Cru « Les Duresse » qui nous a séduit par une belle attaque en bouche très franche, nette, une belle fraîcheur. A attendre 1 an pour une meilleure dégustation. Un vin que l'on pourra garder 8 ans sans problème.

C'est avec un Meursault 1^{er} Cru « Les Santenots » que nous terminâmes cette dégustation. Un beau produit bien typé Meursault. Un vin de garde qui s'appréciera dans 12 à 15 ans. Petit rappel : les Volnay Santenots sont des vins rouges provenant du terroir « les Santenots » qui est sur la commune de Meursault.

Pour clore cette belle séance de dégustation, c'est autour d'une table ronde, au restaurant des Comtes de Challes, que nous nous sommes retrouvés pour apprécier la cuisine de cet établissement et apprécier in situ les vins du domaine Monthelie Douharet Porcheret.

Merci au lycée hôtelier de Challes-les-Eaux pour l'accueil et l'organisation de cette dégustation. Merci à Laurent Boyer de cette initiative et à Vincent et Cataldina pour leur professionnalisme, leur passion et la qualité de leur production. VIVE LA BOURGOGNE !

* Meix : dans le haut Moyen Âge, c'est un ensemble de bâtiments, inclus dans une exploitation agricole de taille importante.

Plus d'infos sur le domaine : www.domainemontheliedouharet.com



Burgundy tasting ... in Savoie! || On the initiative of Laurent Boyer, deputy secretary of the association, we all met on Monday January 15th at the hotel and catering school of Challes-les-Eaux in Savoie to taste the products of the Monthelie Douhairet Porcheret winery presented by Vincent and Cataldina. Some forty participants—members of the association, sommellerie students from Groisy/Thonon and students from the vocational A-levels and their teachers—gathered at the training restaurant.

The estate stretches over 6.5 hectares spread over the villages of Monthelie, Volnay, Pommard and Meursault in the Côte de Beaune area. It has been founded 300 years ago by the Monthelies. In 1989, Armande Douhairet partners André Porcheret, her adopted son, with the goal to improve the estate. In 2004, Armande Douhairet dies and André Porcheret is joined by his granddaughter Cataldina who he taught his knowledge and values.

After a quick presentation of Burgundy, Côte de Beaune and the estate, we could taste in the Burgundy style (reds first, whites after) the 2016 production of the winery. Of course the reds are made only with Pinot Noir and the whites with Chardonnay. Nine 2016 wines of excellent quality and from different terroirs and appellations.

First the Monthelie Miss Armande with the typical features of the Pinot Noir with a light pink robe, aromas of morello cherry, lovely supple tannins. Then a Monthelie Clos du Meix* Garnier Monopole, more concentrated in the glass.

Followed by a Monthelie 1st Cru Le Meix Bataille.

Then we tasted a Volnay 1st Cru En Champans: a totally different style, here the terroir is speaking. A more intense robe, very marked black fruit aromas, a rich first taste, powerful, complete. A wine to await another 3-4 years with a big potential.

Afterwards we went higher in quality with a Pommard 1st Cru Les Chanlins. It exhibits a lot of black fruits, gooseberry, an animal side, a full and round palate and silky tannins. A wine we will have to await 5 more years with an ageing potential of 15-20 years.



Vincent et Cataldina

In order to confirm how good the 2016 is, Vincent and Cataldina proposed to finish the degustation of the red wines with a Pommard 1st Cru Les Chanlins 2004. The robe shows tile-red shades. The nose has scents of Agen prunes, kirsch. The first taste is slightly bitter but soon the powerfulness comes up. A broad palate, tannins that give body to the wine that should be paired with a game pie, a pheasant, an old Epoisses.

We started the tasting of the whites with a basic Bourgogne made with grapes from the Maconnais area. The Monthelie Douhairet Porcheret winery buys the grapes then vinifies and matures the wine themselves in order to propose their customers an entry-level white wine. A good typical Chardonnay with citrusy aromas, ready to drink but that can be kept 4-5 years.

We came back to Monthelie with the Miss Armande cuvee, a white wine aged in oak barrels (10% new). A delicate, light, very pleasant wine. To await 6 months for a better degustation. It can be kept up to 5 years without any problem.

We continued with a Monthelie 1st Cru Les Duressees that seduced us with the pure, clean and fresh first taste. To be laid down for a year to be better enjoyed. This wine can be kept at least 8 years.

We finished the tasting with a Meursault 1st Cru Les Santenots. A beautiful typical Meursault. A wine to keep in the cellar for another 12 to 15 years. A little reminder: the Volnay Santenot wines are reds stemming from the terroir "Les Santenots" in the village of Meursault.

To finish this beautiful tasting, we went at the restaurant Comtes de Challes to enjoy their cuisine and more of the Monthelie Douhairet Porcheret winery's wines.

Thanks to the hotel and catering school of Challes-les-Eaux to welcome and organize this tasting. Thanks to Laurent Boyer for this idea and Vincent & Cataldina for their professionalism, passion and quality. Long live Burgundy!

Pierre Barrucand

More infos about the estate : www.domainemontheliedouhairet.com

* Meix : in the Middle Ages, a meix was an ensemble of buildings within a big farm.

➔ www.sommeliers-savoie-alpes-bugey.fr



Les 70 candidats réunis juste avant le début des épreuves.

MOF sommellerie

sélection rime avec humilité

Pour les 70 candidats présents à Montpellier à l'occasion de la première phase du concours, les épreuves cachent parfois des subtilités inattendues. Mais à chaque étape, c'était bien l'expérience professionnelle qui était sollicitée.

Mobilisés autour de Philippe Faure-Brac, président de la classe sommellerie, et de Serge Dubs, directeur du concours, les membres du comité technique et du jury du 6^e concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France sommelier » ont accueilli 70 candidats. Un nouveau record même si, entre la clôture des inscriptions et ce dimanche 28 janvier, 26 sommeliers ont finalement renoncé...

Avec l'appui de la région Occitanie et en particulier de l'équipe du lycée hôtelier Georges-Frèche de Montpellier, les meilleures conditions possibles ont été réunies pour que la sélection se déroule en toute sérénité pour des professionnels venus parfois de très loin : Etats-Unis, Canada, Afrique du Sud, Suisse et Espagne.

Pascaline Lepeltier était arrivée quelques jours plus tôt de New York où elle travaille depuis plusieurs années, avec un objectif clair. « C'est avant tout un défi personnel. J'ai envie de me situer par rapport à la façon dont j'ai pu évoluer professionnellement depuis que je suis aux USA. L'approche du vin comme du service est différente là-bas, il est donc bon de revenir à des choses que j'ai un peu oubliées. Le MOF n'est pas un concours d'érudition. Ici, nous sommes plus confrontés à des épreuves de maturité où la compréhension peut prendre le pas sur les connaissances.



Certains candidats ont bien maîtrisé cette technique de service d'un rivesaltes présenté dans une dame-jeanne.



C'est aussi une opportunité de démontrer que l'on sait délivrer le savoir. » Un registre différent du concours du Meilleur Sommelier de France dont elle a été finaliste à trois reprises.

Ce recul, Patrick Borrás, chef sommelier du groupe Gagnaire, a su le prendre en même temps qu'il a accepté de remettre en question non seulement son savoir, mais aussi d'une certaine façon son image. « Je me suis inscrit pour la première fois afin de vivre de l'intérieur ce concours qui représente le métier et le savoir-faire français. Il récompense ce que l'on fait tous les jours dans nos établissements. Même si j'ai trouvé très court le temps alloué au questionnaire, dans l'ensemble je suis plutôt satisfait. »

Sauf que l'on ne sait jamais très bien ce qui est attendu par les membres du jury. Ce que résume Eric Goettelmann, chef sommelier du groupe Bernard Loiseau et finaliste de l'édition 2015. « On peut s'être préparé de manière intensive et constater que ce qui est demandé n'a rien à voir. Pour moi, c'est le concours le plus déstabilisant à l'image d'un questionnaire très vaste. Au Meilleur Sommelier de France, on est dans le vin. Au MOF, il n'y a pas de limite et la culture générale demandée est si vaste qu'il est difficile d'avoir réponse à tout... »

A l'issue des ateliers pratiques qui permettaient de juger la maîtrise d'un service rendu complexe pour beaucoup en raison de l'utilisation d'une pipette afin de remplir un verre de Rivesaltes 2002 du Mas Delmas depuis une dame-jeanne (une bonbonne en verre de 10 litres), la gestion d'un commis avant le début d'un dîner et enfin la précision d'un accord mets-vins dans un contexte bien précis, tous les candidats ont dû se résoudre à la patience... L'annonce de la liste des finalistes formulée par le COET et l'Education nationale n'étant prévue que quelques semaines plus tard.

Best Craftsmen of France Sommelier: selection hand in hand with humility || For the 70 candidates present in Montpellier for the first stage of the contest, the tests concealed some unexpected tricks. But at each stage it was the professional experience that was concerned.

Mobilized around Philippe Faure-Brac, president of the sommellerie class, and Serge Dubs, director of the contest, the members of the technical committee and the jury of the 6th edition of the contest "One of the Best Craftsmen of France Sommelier" (MOF) welcomed 70 candidates. A new record although between the end of the registration and January 28th, 26 participants finally abandoned ...

With the support of the Occitanie region and especially the hotel and catering school Georges-Frèche in Montpellier, the best conditions came together to make the selection as serene as possible for the professionals who sometimes came from far away: United States, Canada, South Africa, Switzerland and Spain.

Pascaline Lepeltier arrived a few days earlier from New York where she has been working for several years, with a clear goal. "Above all, it is a personal challenge. I want to see where I stand compared to the way I evolved in my career since I am in the US. The wine and service are approached in a different way there, so it is good for me to come back to some little things I may have forgotten. This contest is not a knowledge competition. Here we face 'maturity' tests in which understanding can prevail over knowledge. It also is an opportunity to show we are able to transmit what we know." A different register than the Contest of the Best Sommelier of France in which she has been a finalist three times.

Patrick Borrás, head sommelier of the Gagnaire group, also managed to have such hindsight as he agreed to question not only his knowledge but also in some way his image. "I registered for the first time in order to experience from inside this contest that represents the profession and the French savoir-faire. It rewards what we do every day in our working places. Though I found the time given for the questionnaire a bit short, I am quite satisfied overall."

Patrick Borrás, head sommelier of the Gagnaire group, also managed to have such hindsight as he agreed to question not only his knowledge but also in some way his image. "I registered for the first time in order to experience from inside this contest that represents the profession and the French savoir-faire. It rewards what we do every day in our working places. Though I found the time given for the questionnaire a bit short, I am quite satisfied overall."

But we never know what is expected by the jury members. Which is summed up by Eric Goettelmann, head sommelier of the Bernard Loiseau group and finalist in 2015. "One can prepare intensively and finally see that what is asked is totally different. To me it is the most bewildering contest as illustrated by the very comprehensive questionnaire. At the Best Sommelier of France, we deal with wine. At the MOF there is no limit and the requested overall culture is so broad that it is difficult to answer everything ..."

After the practical workshops that aimed at assessing the level of mastery in service—a task made difficult for most of the candidates as they were asked to serve a glass of Rivesaltes 2002 from Mas Delmas out of a 10-l demi-john with a pipette—the management of a room clerk before a dinner and a very precise food and wine pairing in a very precise context, all the candidates had to be patient ... The names of the finalists chosen by the organizer and the National Education would be announced only a few weeks later.

Jean Bernard

→ www.sommelier-france.org



En présence des membres du jury et des inspecteurs de l'Education nationale, Philippe Faure-Brac a rappelé les consignes.



Les juges attentifs au soin apporté par les candidats lors de l'épreuve de service à la pipette.

Dominique Milardi,

nouveau président des sommeliers monégasques

Chef sommelier du Méridien Beach Plaza, il succède à Patrice Frank qui officie à l'Hôtel de Paris et qui vient de boucler son troisième mandat.

Après neuf années passées à la tête de l'Association monégasque des sommeliers, Patrice Frank avait depuis longtemps décidé de passer la main. L'assemblée générale de l'AMS organisée au Méridien Beach Plaza lui a donc permis de dresser le bilan des trois mandats écoulés avant que ne soit organisée l'élection de son successeur. Cette association qui vient d'achever un voyage de quatre jours dans le vignoble bordelais présente la particularité d'être à la fois une structure nationale membre à ce titre de l'Association de la Sommellerie Internationale et une entité régionale membre de l'Union de la Sommellerie Française. « Au cours de ces dernières années, notre image a été renforcée auprès de ces deux tutelles avec la part importante prise dans l'organisation du concours A.S.I. du Meilleur Sommelier d'Europe puis l'accueil de toutes les délégations régionales françaises. »

Toutefois, même en Principauté, il est difficile de mobiliser les adhérents lors des temps forts que constituent les dégustations et les sorties dans le vignoble. Ce que Patrice Frank a regretté et ce que Dominique Milardi, seul candidat à la présidence, souhaite faire évoluer. Elu à l'unanimité, celui qui a porté les couleurs de Monaco lors de trois concours internationaux (les mondiaux de Tokyo et Mendoza et l'épreuve européenne de San Remo) a placé sa candidature sous le signe de la formation, de la communication et de la participation. « Nous devons professionnaliser notre association grâce aux compétences que chacun peut apporter. »

Parmi ses objectifs figure en particulier un plan d'action destiné à soutenir de manière marquée, sur le plan humain et financier, le sommelier qui participera au mondial de 2019 en Belgique. « Nous allons organiser une sélection et je sou-



Dominique Milardi

haite apporter un vrai soutien au futur candidat et à son suppléant. Nous allons d'ailleurs nous appuyer sur l'aide d'autres associations comme le Jura et Lyon dans le cadre de la préparation et solliciter l'appui de Piero Sattanino, Meilleur Sommelier du Monde italien et voisin de Monaco. Cette présence rendue crédible sur la scène internationale est une de mes priorités. »



Dominique Milardi, new president of the sommeliers of Monaco || The head sommelier of Meridien Beach Plaza succeeds Patrice Frank who works at Hôtel de Paris and who finishes his third term of presidency.

After nine years spent at the head of the Association of Sommeliers of Monaco (AMS), Patrice Frank has since long decided to hand over the mission. The AMS general meeting held at Meridien Beach Plaza enabled him to take stock of his three terms before the election of the new president was organized. This association that is just back from a 4-day trip in the Bordeaux vineyard has the specificity to be both a national structure therefore member of Association de la Sommellerie Internationale and

a regional chapter of the French Sommellerie. "Through the last years, our image has been strengthened thanks to the important role we played in the organization of the European ASI contest then in hosting the French regional delegations."

Nevertheless, even in the Principality, it is difficult to mobilize the members for important events such as tastings and visits of the vineyards. Something that Patrice Frank regrets and that Dominique Milardi, only candidate for the presidency, wishes to make evolve. Elected unanimously, the one who represented Monaco at three international competitions (the world championships in Tokyo and Mendoza, and the European in San Remo) set his candidacy under the signs of training, communication and participation. "We have to professionalize our association

thanks to everybody's skills."

Among his objectives, an action plan that aims at supporting on a human and financial level the candidate for the world competition to be held in 2019 in Belgium. "We are going to organize a selection and I wish to provide real support to the future candidate and his alternate. By the way we are going to be helped by other associations like from Jura and Lyon for the preparation, and ask the support of Piero Sattanino, Italian Best Sommelier of the World, living close to Monaco. This presence on the international scene is one of my priorities."

Jean Bernard



©Photo : Frédéric Guy

CHÂTEAU LAGRANGE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

SAINT-JULIEN

www.chateau-lagrange.com

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

CONSEIL D'ADMINISTRATION DE L'UDSF

Des Maîtres Sommeliers aux concours, une actualité chargée



Les délégués de l'UDSF étaient réunis à Poligny dans un lycée professionnel hôtelier qui a longtemps formé de jeunes sommeliers.

Au lendemain de la Percée du vin jaune, l'association des sommeliers du Jura – Franche-Comté a accueilli la sommellerie française le temps d'une réunion du conseil d'administration présidée par Philippe Faure-Brac.

Le lycée Hyacinthe-Friant de Poligny, au cœur du Jura, a ouvert ses locaux aux délégués de l'Union de la Sommellerie Française à l'occasion d'une réunion du conseil d'administration. Accueillis par Philippe Munos, président régional, et Philippe Faure-Brac, président national, ils ont pu aborder les différents thèmes au programme.

La volonté d'uniformiser les statuts des associations régionales et nationale constitue un chantier d'envergure, tout comme l'évolution de l'attribution du titre de Maître Sommelier de l'UDSF. En effet, comme cela fut évoqué lors de l'assemblée 2017 en Auvergne, Georges Lepré souhaite voir les prétendants s'investir plus largement dans la défense de leur dossier. Un projet sur lequel il travaille avec Robert Desbureaux et Laurent Derhé. En conséquence, il n'y aura pas de promotion en 2018. En revanche, les Maîtres Sommeliers, anciens et nouveaux, seront fêtés dans le Bordelais les 9 et 10 février 2019 lors d'un événement qui célébrera le 30e anniversaire de la création de ce titre.

Bien avant cela, Philippe Faure-Brac espère marquer les esprits à l'occasion de la finale du concours du Meilleur Sommelier de France.

En partenariat avec l'Education nationale il a décidé d'inviter les quelque 400 élèves de mention complémentaire sommellerie en novembre à Paris. Un vrai pari dont chacun, au sein de l'UDSF, imagine les conséquences positives en termes d'image.

On retiendra aussi l'évocation par Ali Hedayat, président des sommeliers de Nice-Côte d'Azur-Provence, de la Fête de la Sommellerie prévue dans sa région les 24 et 25 juin prochain entre le Château de Crémat et la Maison des vins de Provence. Paris, de son côté, organisera son dîner de gala le 3 juin.

UN CALENDRIER TRÈS FOURNI

La réunion a également été marquée par l'annonce de dates importantes pour les sommeliers qui aiment se remettre en question en participant à des concours. La finale de l'épreuve diplômante Un des Meilleurs Ouvriers de France se déroulera les 30 septembre et 1er octobre 2018 en un lieu qui reste encore à désigner.

La date de la sélection pour le concours du Meilleur Sommelier de France a également été dévoilée. Elle aura pour cadre Paris et réunira

les participants le 14 mai prochain. La finale, elle, est prévue toujours dans la capitale, entre le 11 et le 13 novembre, dans le contexte du salon Equip'Hotel.

Loin, beaucoup plus loin, mais tout aussi important, le calendrier du concours du Meilleur Jeune Sommelier de France - Trophée Duval-Leroy est également connu. Le 14 janvier 2019, la sélection se déroulera sur différents sites à travers la France alors que la finale réunira les candidats les 7 et 8 avril 2019 à Vertus, au sein même de la célèbre maison champenoise.

On peut également rappeler que le challenge Sud de France, concours national sur le thème des vins du Languedoc-Roussillon, se déroulera sur une journée, le 16 avril prochain, à Carcassonne. L'organisation technique de l'épreuve est assurée par les sommeliers du Languedoc-Roussillon-Val-lée du Rhône-sud.

Enfin, deux nouveaux présidents ont été accueillis. Dominique Milardi pour Monaco et Jean-Michel Fernandez pour la Normandie. Une association régionale qui renaît après quelques années de mise en sommeil.

UDSF board meeting : from the Maitres Sommeliers to the contests, a big agenda || The day after the Percée du Vin Jaune event, the association of Sommeliers from Jura-Franche Comté welcomed the French Sommelierie for a board meeting presided over by Philippe Faure-Brac.

The Hyacinthe-Friant school of Poligny, at the heart of Jura, opened doors to the representatives of the French Sommelierie Union for a board meeting. Welcomed by Philippe Munos, the president of the regional chapter, and Philippe Faure-Brac, national president, they could deal with all the subjects on the agenda.

The will to conform the regional statutes to the national ones is a major project, just like the evolution of the title of UDSF Maitre Sommelier. Indeed, as it has been said during the 2017 general meeting in Auvergne, Georges Lepré wishes the candidates could commit themselves more in

the defense of their application. A project on which he works with Robert Desbureaux and Laurent Derhé. As a consequence there will be no new titles given in 2018. However the old and new Maitre Sommeliers will be celebrated in Bordeaux on February 9 and 10, 2019 during the event that will be organized for the 30th anniversary of the creation of the title.

Before then, Philippe Faure-Brac hopes to make an impression for the finals of the Contest of the Best Sommelier of France. In partnership with the National Education, he decided to invite 400 students in sommellerie in November in Paris. A real challenge that everyone inside UDSF imagines to be extremely positive for the image in the future.

Ali Hedayat, president of the Sommeliers from Nice-Côte d'Azur-Provence, also evoked the Sommelierie Day scheduled in his region on next June 25 and 26 at Château de Crémant and the Provence Wine House. As for the Association of Paris, they will organize their gala dinner in June 3rd.



Philippe Faure-Brac entouré par les nouveaux présidents régionaux, Jean-Michel Fernandez (Normandie) et Dominique Milardi (Monaco).

A heavy timetable

During the meeting, the important dates have also been announced for the sommeliers who like to question themselves by participating in contests. The finals of the contest "One of the Best Craftsmen of France" will take place on September 30th and October 1st 2018—the place has not been chosen yet.

The date of the selection for the contest of the Best Sommelier of France has also been unveiled. It will take place in Paris on next May 14th. As for the finals, they are scheduled in Paris from November 11 to 13 during the trade fair Equip'Hotel.

Much later, but just as important, the timetable of the contest of Best Young Sommelier of France – Trophée Duval-Leroy has been announced.

On January 14th, 2019 the selections will be done in different sites in France, and the finals will take place on April 7-8, 2019 in Vertus in the famous Champagne house.

Also to be noted that the Sud De France challenge, a national competition about Languedoc-Roussillon wines, is organized on next April 2018 in Carcassonne. The technical organization is the mission of the sommeliers from Languedoc-Roussillon-Southern Rhone Valley.

At last, two new presidents have been welcomed. Dominique Milardi for Monaco and Jean-Michel Fernandez for Normandy. A regional chapter that comes to life again after a few years of standby.

Jean Bernard

→ www.sommelier-france.org

Parité au palmarès du TROPHÉE DES VINS DU JURA

Emma Bastide chez les élèves sommeliers et Alexis Attal dans la catégorie professionnelle ont remporté cette épreuve organisée dans le cadre de la Percée du vin jaune.

La 14^e édition du concours de sommellerie associé à la Percée du vin jaune a confirmé le succès de cette épreuve organisée par l'Association des Sommeliers du Jura et de Franche-Comté présidée par Philippe Munos. Cette année, elle avait pour cadre le petit village de l'Etoile qui accueillait la fameuse Percée, et elle a réuni au total 31 candidats : seize dans la catégorie «junior» (élèves en formation âgés de moins de 23 ans) et quinze chez les «seniors».

A l'issue des épreuves théoriques et pratiques portant toutes sur la connaissance des vins du Jura, les trois finalistes par niveau étaient désignés. Il revenait à Michel Hermet, président d'honneur de l'Union de la Sommellerie Française et parrain de cette édition 2018, d'annoncer leurs noms.

Chez les juniors, **Emma Bastide** (élève de BP sommellerie au lycée hôtelier de Toulouse et apprentie au restaurant « En pleine nature »), **Jordan Demoncey** (élève de BP des arts de la table et du service au lycée professionnel d'Ambérieu-en-Bugey et en apprentissage au restaurant Les Caudalies) et **Titouan Roche** (élève de mention complémentaire sommellerie au CFA de Guebwiller et en apprentissage à La Huingoise) étaient les premiers à en découdre. Accords mets-vins autour des spécialités gastronomiques et des vins du Jura, dégustation analytique d'un vin rouge et service d'un Crémant du Jura, permettaient d'établir une hiérarchie et d'inscrire Emma Bastide au palmarès de cette épreuve.

LE TROPHÉE EST PARTI EN ANGLETERRE

Chez les seniors, les premières épreuves étaient d'un niveau plus relevé puisque dans leur quasi-totalité ils sont installés dans la vie professionnelle. Cela n'a pas empêché **Dorian Toussaint**, élève lui également de mention complémentaire à Guebwiller et apprenti à « La Quille » (Mulhouse), mais âgé de plus de 23 ans, de se hisser en finale. Il y accompagnait **Manon Bras** qui travaille au « Petit sommelier » à Paris et **Alexis Attal** venu spécialement d'Oxford où il est en poste au « Belmond Manoir aux Quat' Saisons ».

Les épreuves affichaient là encore des différences avec notamment un très intéressant travail sur la connaissance des fromages du Jura et de Franche-Comté et un accord avec un marc du Jura. Affichant le plus d'aisance et de maîtrise à chacune des étapes de cette finale, Alexis Attal, 28 ans et Franc-Comtois d'origine, s'imposait et pouvait afficher sa fierté de ramener le trophée au Royaume-Uni dans le restaurant du chef français doublement étoilé, Raymond Blanc.



Emma Bastide a notamment été félicitée par Robert Desbureaux, l'un de ses professeurs à Toulouse et président de l'association des sommeliers-formateurs.

Parity at the Jura Wine Trophy || Emma Bastide in the studentsommelier category and Alexis Attal in the Professional category have won the contest organized during the Percée du Vin Jaune event.

The 14th edition of the sommellerie contest associated to the Percée du Vin jaune event confirmed the success of this competition organized by the association of sommeliers from Jura & Franche-Comté presided by Philippe Munos. This year, it took place in the small village of L'Etoile that welcomed the famous Percée, and got together 31 candidates: sixteen in the Junior category (students aged under 23 years) and fifteen in the Senior category. After the theoretical and practical tests about the Jura wines, the three finalists per category have been announced by UDSF president of honour and patron of the edition, Michel Hermet.

In the Junior category, Emma Bastide (student in sommellerie in Toulouse and apprentice at the restaurant "En pleine nature"), Jordan Demoncey (student in tableware and service in Ambérieu-en-Bugey and apprentice at the restaurant "Les Caudalies") and Titouan Roche (sommellerie student in Guebwiller and apprentice at "La Huninguoise") were the first to

struggle. Food and wine pairing with the Jura gastronomy and wines, organoleptic analysis of a red wine and service of a Cremant from Jura enabled to establish a ranking and to select Emma Bastide as the winner.

The trophy has gone to England

In the senior category, the first tests were more difficult because most of them are professionals. It did not prevent Dorian Toussaint, also a student in Guebwiller and apprentice at "La Quille" (Mulhouse) but aged over 23, to reach the finals where he faced Manon Bras (restaurant "Petit sommelier" in Paris) and Alexis Attal (from the Belmond Manoir aux Quat' Saisons in Oxford).

The tests were also different with among others an interesting workshop about the cheese from Jura-Franche Comté and a pairing with Marc du Jura. Showing more facility and mastery at each stage of the finals, Alexis Attal, 28 and native from Franche-Comté, stood out and could proudly bring the trophy back to the UK in the restaurant of double-starred French chef Raymond Blanc.

Jean Bernard



Les finalistes "seniors", Dorian Toussaint, Manon Bras et Alexis Attal.

LE PALMARÈS DU TROPHÉE / THE LIST OF WINNERS OF THE TROPHY

Lancé en 2000, ce concours ne récompensait alors qu'un candidat. C'est en 2012 que deux catégories ont permis de différencier élèves et professionnels.

Launched in 2000, the contest used to reward only one candidate. Only in 2012 did two categories appear to make a difference between the students and the professionals :

2000, Christophe Menozzi ; 2001, Stéphane Planche ; 2002, N. Borne ; 2005, Philippe Troussard ; 2008, Florian Balzeau ; 2009, Amandine Ballandras ; 2010, Camille Blanc ; 2011, Xavier Frache ; 2012, Philippe Vogel et Gabriel Angermaier ; 2013, Charles-Elie Rodenstein et Maxime Credoz-Grenard ; 2014, Damien Poitout et Pierre Detroit ; 2015, Marc Lacroix et Noémie Paris ; 2016, Charles Groshenry et Mathieu Quetglaz ; 2018, Alexis Attal et Emma Bastide.

CONCOURS A.S.I. DU MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2019

David Biraud sera le candidat de la France

À Anvers, il participera à son quatrième concours mondial. Une qualification obtenue au terme de la sélection qui réunissait quatre candidats à Paris. Comme à Tokyo en 2013, Benjamin Roffet sera son suppléant.

Depuis la première, en 2009, les sélections se suivent et se ressemblent pour David Biraud ! Le chef sommelier du restaurant Sur Mesure par Thierry Marx au Mandarin Oriental Paris a, en effet décroché la qualification pour le prochain mondial. Après Santiago du Chili en 2010, Tokyo en 2013 et Mendoza il y a presque deux ans, le voici à nouveau désigné pour porter les couleurs d'une sommellerie française orpheline d'un titre sur la scène internationale depuis 2000 et le succès mondial d'Olivier Poussier et celui européen de Franck Thomas. Une bien longue attente...

En fait, le lundi 12 février, ils étaient cinq à venir se mesurer aux épreuves d'une sélection organisée dans la salons du Pré Catelan. David Biraud, le plus expérimenté, avait face à lui Laurent Derhé (MOF), Dominique Laporte (Meilleur Sommelier de France, MOF et déjà sur le podium d'un concours européen en 2004), Benjamin Roffet (Meilleur Sommelier de France, MOF et suppléant de David Biraud à deux reprises) et Philippe Troussard (MOF). Et tous étaient bien décidés à bousculer cette sorte de hiérarchie qui s'est établie au sein de l'Union de la Sommellerie Française.

La matinée a été lancée par un questionnaire commun puis chaque candidat a enchaîné avec une série de quatre ateliers très classiques (questionnaire sous forme de diaporama, dégustation analytique de trois vins, accord mets-vins et identification de dix eaux-de-vie et spiritueux).

« J'ai fait deux choix importants, » expliquait Olivier Poussier (Meilleur Sommelier du Monde 2000) qui coordonnait l'ensemble des épreuves. « D'une part tout s'est passé en anglais, la langue qui sera celle choisie par notre candidat lors du concours, et ensuite j'ai mis la barre très haute sur le questionnaire, et il le fallait car il faut avoir une forte assise théorique. C'est en effet ce qui permet de se hisser en demi-finale lors d'un mondial. Cette étape rapportait la moitié des points en jeu sur l'ensemble de la sélection. »



David Biraud a reconnu, comme les autres candidats, que les spiritueux et eaux-de-vie venus des quatre coins du monde étaient pour le moins complexes à identifier.

UNE MOBILISATION NATIONALE

« Avec ce type de questionnaire, il est évident qu'on ne peut pas répondre à tout. Mais je sais aussi que plus on bachote et plus on est capable d'apporter des réponses justes. Mais bon, connaître la législation des muscats produits à Rutherglen en Australie, c'est autre chose... », avouait le vainqueur de la sélection. « Il est clair, cependant, que depuis ma première sélection pour le mondial en 2004, je n'ai jamais connu de questionnaire aussi difficile. Pourtant c'est une étape nécessaire, surtout lorsque je vois ce qui est demandé aux candidats en Suède ou en Suisse où c'était au moins aussi compliqué. »

Débarassé de cette sélection, David Biraud, toujours aussi soutenu par Florence, son épouse, et encouragé par ses deux filles, va entrer dans la deuxième phase de sa préparation. « J'ai déjà quelques idées et j'ai en particulier la volonté de la délocaliser le plus possible. Pas comme en 2016 en prenant l'Eurostar pour aller à Londres. Là ce sera à plus de deux heures d'avion de Paris. Et je vais m'appuyer sur des gens qui ont envie de me soutenir. Des sommeliers français installés à l'étranger qui m'aideront directement ou qui me mettront en contact avec des personnalités indispensables à rencontrer. »

Mais Philippe Faure-Brac, président de l'UDSF, veut aller plus loin encore. En apportant un soutien financier au candidat de l'Union, de la même façon que va le faire l'Association des Sommeliers de Paris, mais pas seulement. « Je veux d'abord ressentir un esprit d'équipe entre David et Benjamin Roffet qui sera son suppléant comme lors du mondial 2013 à Tokyo. Mais je veux aussi impliquer les trois autres candidats qui étaient présents. Ils doivent travailler ensemble et s'apporter beaucoup les uns aux autres. Il s'agit dans un premier temps d'aider David car je suis totalement rassuré sur sa potentialité à gagner l'épreuve. Ensuite, ce team France doit devenir une réalité concrète pour préparer l'avenir au-delà du concours à Anvers. Et pour cela nous allons mobiliser des moyens afin de mettre dans les meilleures conditions possibles ceux qui auront envie de représenter la France plus tard. »

Une approche qui figurait clairement dans le programme défendu lors de sa candidature à la présidence de l'UDSF, en novembre 2016 à Toulouse.



Pour permettre aux candidats de passer la sélection dans les meilleures conditions possibles, le jury était dense et compétent.

ASI Contest of the Best Sommelier of the World 2019: David Biraud will be the candidate for France || In Antwerp, he will participate for the 4th time in the world championship. A qualification he got after selection tests that brought together four other candidates in Paris. Like in Tokyo in 2013, Benjamin Roffet will be his alternate.

Since the first time in 2009 the one selection looks like the next for David Biraud! Indeed the head sommelier of the Sur Mesure by Thierry Marx restaurant of Mandarin Oriental Paris won the qualification for the next world competition. After Santiago de Chile in 2010, Tokyo in 2013 and Mendoza two years ago, once again he has been chosen to bear the flag of the French Sommelierie that has not won any international title since 2000 with Olivier Poussier's world title and Franck Thomas' European success. Far too long ...

In fact Monday February 12th they were five to face the tests of the selection organized in the lounges of Pré Catelan. David Biraud, the most experienced, was in front of Laurent Derhé (Best Craftsman of France - MOF), Dominique Laporte (Best Sommelier of France, MOF and on the podium of the European contest in 2004), Benjamin Roffet (Best Sommelier of France, MOF and twice David Biraud's alternate) and Philippe Troussard (MOF). And they were all ready to shake up the kind of hierarchy that had settled within the French Sommelierie.

The morning started with a common questionnaire, then each candidate had to deal with four very classical workshops (a test with a slide show, analytical tasting of three wines, food and wine pairing, and identification of ten brandies and spirits).

"I have made two major choices", explains Olivier Poussier (Best Sommelier of the World 2000) who coordinated the selection. "On the one hand it was all in English, the language chosen by our candidate during the contest, and then I set the bar high for the questionnaire, and that was necessary because the candidate needs a very solid theoretical background. That is indeed what enables to reach the semi-finals in a world competition. This part represented half of the points of the whole selection."

A national mobilization

"With this type of questionnaire, it is obvious that you cannot answer all. But I also know that the more one studies, the more one is able to give correct answers. But being aware of the regulations of the Muscats produced in Rutherglen in Australia is something else ..." admits the winner of the selection. "But clearly it is the first time since my first selection for the world championship in 2004 that I have seen such a difficult questionnaire. However it is a necessary step, especially when I see what they are asked in Sweden or Switzerland where it is at least as difficult."

With this selection behind him David Biraud, still much supported by his wife Florence and his two daughters, enters the second stage of his preparation. "I've already got a few ideas and I am particularly willing to delocalize my preparation as much as possible. Not like in 2016 when I took the Eurostar to go to London. This time, I will go at least at 2 hours flying from Paris. And I will rely on French sommeliers settled abroad who will help me directly or put me in touch with the inevitable people to meet."

But UDSF president Philippe Faure-Brac wants to go even further. By providing financial support to the candidate of the Union just like the Parisian Sommeliers Association will do, but not only. "First I want to feel a spirit team between David and Benjamin Roffet, his alternate like in 2013 in Tokyo. But I also wish to involve the three other candidates who were present. They have to work together and bring a lot to one another. It first aims at helping David as I am sure about his potential to win the competition. Then, the French team has to become concrete to prepare the future far beyond Antwerp. And therefore we are going to mobilize financial resources to set the future sommeliers who would like to represent France later in the best conditions."

An approach that has been clearly announced in the programme he presented for the presidency of UDSF in November 2016 in Toulouse.

Jean Bernard

- 1 - Laurent Derhé se présentait pour la seconde fois à une sélection et a trouvé matière à s'exprimer autour des vins proposés à la dégustation.
- 2 - Philippe Troussard a été inspiré par le Potjevlesch, spécialité venue des Flandres et cuisinée par Jean-Michel Bannwart, MOF charcutier-traiteur.
- 3 - Benjamin Roffet pour la troisième fois suppléant de David Biraud. Ce fut en effet le cas lors du concours mondial à Tokyo puis du concours Europe à San Remo.



1



2



3



40th
edition

14 > 17 FEBRUARY 2018
PARIS

Wine & Spirits Export Convention
for Europe, Eastern Europe, Americas, Asia

www.wwm-global.com



11th
edition

30 APRIL > 2 MAY 2018
CHICAGO

The Business Meetings for North, Central
and South American Wine Buyers

www.wwm-chicago.com



8th
EDITION

24 > 27 MAY 2018
SINGAPORE

Business Meetings for Asian
and Oceanian Wine Importers

www.wwm-asia.com



2nd
edition

27 > 29 JUNE 2018
SAN FRANCISCO

The Business Meetings for North, Central
and South American Wine Buyers

www.wwm-sanfrancisco.com

FACE TO FACE MEETINGS: MANDATORY REGISTRATION (FOR TRADE ONLY)

COMEXPOSIUM



ADHESION GROUP 35/37, rue des Abondances – 92513 Boulogne Billancourt Cedex – France
Tel.: +33 (0)1 41 86 41 86 • www.adhes.com • info@adhes.com

LES SOMMITÉS BRITANNIQUES DU VIN REÇOIVENT L'ORDRE DU MÉRITE AGRICOLE

Le 8 janvier dernier, quatre personnalités du monde britannique du vin se sont vues remettre l'Ordre du Mérite Agricole par l'Ambassadeur de France M. Jean-Pierre Jouyet. L'éminent sommelier, Gérard Basset OBE ; l'ancienne directrice générale de la Sopexa, Anne Burchett ; Edward Squires de Dedicated Wines, et Stephen Browett, président de Farr Vintners ont été consacrés au cours d'une cérémonie organisée au restaurant W8 dans Kensington.

Les récipiendaires ont été applaudis pour leur travail de promotion et de soutien de l'industrie française du vin. Ce fut un moment fort pour Gérard Basset, traité depuis quelques mois contre le cancer, mais qui avait tenu à assister en personne à la cérémonie accompagné de son épouse Nina.

Prenant la parole lors de la cérémonie, Son Excellence l'Ambassadeur de France en Grande-Bretagne M. Jean-Pierre Jouyet commenta : « Le Mérite Agricole est fortement considéré en France étant donnée l'importance de la communauté agricole et rurale. C'est pourquoi je suis enchanté de remettre cette médaille de Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole à ces quatre personnalités du monde du vin qui ont tellement fait pour la promotion des vins français en Grande-Bretagne. »

Gérard Basset d'ajouter, « il est toujours gratifiant de voir son travail reconnu et je suis sincèrement honoré de me voir décerner le Mérite Agricole aujourd'hui. Bien que je doive une grande partie de mon succès à mon bien-aimé pays d'adoption et que je sois fier d'avoir la double nationalité française et britannique, je n'oublie jamais que je suis né et que j'ai grandi en France, et c'est donc un immense privilège de recevoir cette distinction. »

L'Ordre du Mérite Agricole fut fondé en 1883 pour récompenser les femmes et les hommes ayant rendu des services marquants à l'agriculture qui est d'une importance capitale pour la France. Il se place deuxième derrière la Légion d'Honneur par ordre de préséance en France.



Gérard Basset

British wine luminaries honoured with Mérite d'Agricole ||

Four prominent figures from the British wine trade received the 'Ordre du Mérite Agricole' on January 8th from the French Ambassador Mr Jean-Pierre Jouyet. The preeminent sommelier, Gerard Basset OBE; former Sopexa MD, Anne Burchett; Edward Squires of Dedicated Wines and Stephen Browett Chairman of Farr Vintners were honoured at the ceremony held at W8 restaurant in Kensington.

All the recipients were praised for their work promoting and supporting the French wine industry. It was an emotional occasion for Gerard Basset who has been undergoing treatment for cancer in recent months, but who was determined to attend the ceremony in person accompanied by his wife, Nina.

Speaking at the ceremony, His Excellency The French Ambassador in the UK Mr Jean-Pierre Jouyet commented, "The 'Mérite Agricole' is highly regarded in France due to the importance of the agricultural and rural

community. Therefore, I am delighted to present this medal of 'Chevalier of the Mérite Agricole' to four eminent personalities of the UK wine trade who have done so much to promote French wines."

Gerard Basset added, "it is always humbling to have one's work acknowledged and I am truly honoured to receive the 'Mérite Agricole' today. Whilst I owe much of my success to my beloved, adoptive country and I am very proud to hold dual French and British nationality, I never forget that I was born and raised in France, so it is an enormous privilege to be bestowed with this commendation."

The 'Mérite Agricole' was founded in 1883 to recognise the exceptional services of those involved in the agricultural economy, which is of paramount importance to France. It is second only to the Legion d'Honneur within the French order of precedence.

Concours du Meilleur Sommelier d'Albanie 2017

Les 8 et 9 novembre 2017 à l'hôtel Mondial à Tirana, s'est tenu le concours du Meilleur Sommelier d'Albanie. Y ont participé neuf sommeliers albanais : Ersol Caco, Irdi Lushi, Aldiola Lama, Myzafer Provinaj, Bujar Tukuli, Saimir Ndreka, Evis Isufaj, Gevin Gjoka, Evald Domi. Tous les candidats ont prouvé leurs compétences professionnelles, non seulement dans la dégustation et la description du vin, mais aussi en bières et café. Une surprise en demi-finale : la dégustation d'un vin albanais, Kallmet Prestige 2015. Le gagnant pour la meilleure description est Ersol Caco.

Le lendemain fut très important car l'association a fait l'annonce des finalistes du concours. Le jury était

composé de professionnels mondialement reconnus dans le monde du vin et de la gastronomie : Celeste Di Lizio, président du jury ; Rudy Rinaldi ; Peer F.Holm ; Dashamir Elezi ; mais aussi des membres : Dritan Beqiri ; Silvana Hyseni et l'œnologue Ernest Melani. Les finalistes désignés sont Irdi Lushi, Bujar Tukuli et Ersol Caco.

Les épreuves finales se sont tenues en public par ordre de passage tiré au sort. Après avoir examiné les prestations de chaque candidat, le jury a décerné la première place du concours du Meilleur Sommelier d'Albanie à Bujar Tukuli. La deuxième place est revenue à Irdi Lushi et la troisième à Ersol Caco qui a aussi fait la meilleure description du Kallmet Prestige 2015, remportant un prix remis par le producteur du Domaine Kallmeti à Lezha.

Après le concours, le comité technique s'est retrouvé pour une libre dégustation de différents vins albanais offerts par la boutique Class Wine. Les vins des domaines suivants ont été fortement appréciés : Domaine Bardha avec son Sheshi I Zi et le Mavrud 2014 ; Domaine Kallmet pour son Kallmet Prestige 2012 et Prestigj 2015; Domaine Belba avec Kavalion 2012 ; Domaine Caco avec son Chardonnay 2016 ; Domaine Menea avec son Merlot 2010 ; Domaine Nurellari avec Puls I Bardhe 2016 ; Domaine Herta avec son Trebbiano 2016 ; Domaine Balaj avec le Caberlot 2014.

L'Association des Sommeliers d'Albanie remercie tous ses membres d'avoir contribué au développement de ses activités au bénéfice du vin, de la gastronomie et du pays. Nous remercions pour leur soutien à l'association : le domaine Kallmet,



le domaine Caco, le domaine Belba, le domaine Balaj, le domaine Korca 2000 Menea, la boutique Class Wine, SEA Albania, Heritage Enoteca, le distributeur Alejandro, Port Albania, qui sont des partenaires permanents de l'ASA.

Un grand merci également à l'hôtel Mondial, Restaurant Piazza à Tirana et le groupe Eurosig-Insig qui soutiennent la filière vin et gastronomie au bénéfice de la qualité de vie dans le pays. L'année 2017 peut être considérée comme un succès pour l'Association des Sommeliers d'Albanie et nous souhaitons à tous nos membres et amis une belle, heureuse et prospère nouvelle année.

BEST ALBANIAN SOMMELIER CONTEST 2017 || On November 8 and 9, 2017 at Hotel Mondial, Tirana the championship "Albanian Best Sommelier 2017" was held. Nine Albanian sommeliers participated in this contest: Ersol Caco, Irdi Lushi, Aldiola Lama, Myzafer Provinaj, Bujar Tukuli, Saimir Ndreka, Evis Isufaj, Gevin Gjoka, Evald Domi. All participants demonstrated professional skills not only in tasting and describing wine, but also in tasting beer and coffee. A surprise for the semifinal: the tasting of Albanian wine, Kallmet Prestige 2015. The winner for the best description of this wine was Ersol Caco.

The next day was very important because the association announced the finalists of the competition. The Jury was formed by worldwide known professionals of enogastromy: Prof. Celeste Di Lizio – head of Jury; Prof. Somm. Rudy Rinaldi; Prof. Somm. Peer F.Holm; Prof. Somm. Dashamir Elezi; other members: somm. Dritan Beqiri; somm. Silvana Hyseni and enologist Ernest Melani. They decided that the finalists were: Irdi Lushi, Bujar Tukuli and Ersol Caco.

The final competition was held in public after a random choice for the beginning of the competition. After evaluation of the tasting developed by all competitors, the jury decided that the first place and the winner of the competition "Best Albanian Sommelier 2017" would be Bujar Tukuli, second place for Irdi Lushi and third place for Ersol Caco. Ersol Caco was also the best wine taster of Kallmet Prestige 2015, a prize given by the producer of Kallmeti Winery in Lezha.

After the competition, the Technical Jury met for an open tasting of various Albanian wines offered by the Class Wine store. The wines of the reciprocal wineries were highly praised: winery Bardha - Sheshi I Zi and Mavrud 2014; Winery Kallmet – Kallmet Prestige 2012, Prestigj 2015; Winery Belba – Kavalion 2012; Winery Caco – Chardonnay 2016; Winery Menea – Merlot 2010; Winery Nurellari – Puls I Bardhe 2016; Winery Herta-Trebbiano 2016; Winery Balaj – Caberlot 2014.

The Albanian Sommelier Association thanks all its members who have contributed positively to the development of the activities for the benefit of the wine & gastronomy field and our nation. We thank the supporters of the Albanian sommelier association (OSHS): Winery Kallmet, Winery Caco, Winery Belba, Winery Balaj, Winery Korca 2000 Menea, Class Wine store, SEA Albania, Heritage Enoteca, Alejandro distribution group, Port Albania, who are permanent supporters of ASA.

Also special thanks to Hotel Mondial, Piazza Restaurant in Tirana and the Eurosig-Insig group who are supporters of the wine and gastronomic field for the quality of social life in the country. Year 2017 can be considered a very successful year for the Albanian Sommelier Association and we wish all OSHS members and sympathizers a happy, quality and prosperous New Year.

→ www.sommelier.al

VUK VULETIC,

NOUVEAU MEILLEUR SOMMELIER DE SERBIE

A la mi-novembre, l'Association des Sommeliers de Serbie (SERSA) a organisé le 7^e Concours National à Belgrade et c'est Vuk Vuletic, un sommelier de 26 ans de Belgrade qui a gagné. Le concours s'est tenu sur deux jours. Au cours de demi-finales de très haut niveau, les connaissances et compétences de 11 sommeliers parmi les meilleurs de Serbie ont été mises à l'épreuve. Des épreuves théoriques calquées sur le niveau de l'examen de certification de l'A.S.I. avec trois ateliers pratiques : le décanter avec des pièges, le service d'un vin effervescent et un test informatisé.

Choisir les trois finalistes ne fut pas chose aisée car deux concurrents avaient obtenu le même score aux demi-finales, et pour attribuer la place en finale le jury international composé de l'Isa Bal, Raimonds Tomsons et Samuil Angelov décida de faire passer une épreuve supplémentaire – conformément au règlement de la SERSA – à deux concurrents, Nenad Nedimović and Ljubomir Bošković. Cette tâche complémentaire consistait en un accord mets et boissons dont les boissons ne venaient pas du même pays. Il fut ainsi décidé que ce serait Ljubomir Bošković qui irait en finale, avec les deux premiers candidats Ivan Nikolić et Vuk Vuletic, tous deux sommeliers du Squer Nine à Belgrade.

La finale s'est tenue le jour suivant au Hyatt Regency de Belgrade en public. Elle s'est composée de huit épreuves pour chaque candidat, six individuellement et deux épreuves collectives – le service d'un magnum de vin effervescent dans 16 verres et un quizz où ils devaient reconnaître des personnalités du vin, des domaines et quelques formules, pas facile !

Les six exercices individuels furent : commande et service de Champagne et de bière pression, décanter d'un magnum de vin rouge, correction d'une carte des vins, accords mets et vins (dont certains millésimes n'existaient pas), identification de vins et spiritueux dans une dégustation très intéressante : quatre séries de vins parmi lesquels certains avaient des points communs et d'autres n'appartenaient pas à la même catégorie.

Les trois finalistes avaient précédemment passé la certification de l'A.S.I. et détenaient le diplôme international de l'A.S.I. Après une finale de trois heures, Vuk Vuletic, très convaincant, a gagné la compétition. Il représentera la Serbie au prochain mondial en Belgique.



Vuk Vuletic au test de décanter.

NEW BEST SOMMELIER OF SERBIA IS VUK VULETIĆ || In mid-November, Serbian Sommelier Association (SERSA) organized the 7th National Sommelier Competition in Belgrade and the winner was Vuk Vuletić, 26-year-old sommelier from Belgrade. Contest was organized over two days. In very complex semi-finals, the knowledge and skills of 11 sommeliers among the best from Serbia were tested. Theory test based on ASI exam level of knowledge with three practical workshops: decanting with the tricks, sparkling wine service and computer test.

It was not easy to choose the three finalists because two competitors had same score at the end of the semi-final and to reach the third place in the final, international judging commission consisting of Isa Bal, Raimonds Tomsons and Samuil Angelov decided according to SERSA rules to have extra task for two competitors, Nenad Nedimović and Ljubomir Bošković. This extra task was about food and beverage pairing, so no two beverages come from the same country. After this, it was decided that Ljubomir Bošković would be the third finalist. First two finalists were Ivan Nikolić and Vuk Vuletić, both sommeliers at the Squer Nine hotel, Belgrade.

Final was held next day at the Hyatt Regency Belgrade Hotel in public. There were eight tasks for each sommelier. Six of them were done separately, and they did two tasks together, one was pouring a magnum of sparkling wine in 16 glasses and a quiz game – they had to recognize persons in the wine world, wineries and some formulas. Not easy at all.

Other six tasks were about beverage order –service of champagne and draft beer, decanting of a magnum of red wine, correcting of a wine list, food and wine pairing (with some non-existing vintages), spirits/beverage identification and a very interesting wine tasting; they had four flights of wines in which some had something in common and some did not belong to the group.

All three finalist passed the ASI certification in previous years and have the ASI International Sommelier Diploma. After a three-hour final round, very convincingly Vuk Vuletić won this competition. He will represent Serbia in the next world competition in Belgium.



Les finalistes et les juges.



Les 11 concurrents.

→ www.sommelierserbia.com



CHATEAU ROQUEGRAVE

MEDOC - CRU BOURGEOIS



LA PASSION
QUI PERPETUE LA TRADITION

CHÂTEAU
HAUT-VALEYRAC



CHÂTEAU ROQUEGRAVE & CHÂTEAU HAUT-VALEYRAC

5, RUE VILLENEUVE - 33340 VALEYRAC / Tel : +33 (0) 5 56 41 52 02 / chateouroquegrave@orange.fr

www.chateau-roquegrave.vin

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

SANTÉ 3 TENDANCES CAFÉ !

« **PETITS LEÇONS DE COFFEE ART...** »,
de Dhan Tamang



Dhan Tamang est quintuple champion de Grande Bretagne de Coffee Art ! Du simple cœur, au lapin en 3D pour les plus petits, en passant par le maniement des pochoirs et de la pointe, il vous

apprend à créer plus de 60 dessins à la surface du café. À l'aide des techniques de base et des pas-à-pas intégralement illustrés, vous surprendrez bientôt famille et amis avec d'étonnants décors toujours plus impressionnants !

Dhan Tamang is five times UK champion of coffee art! From a simple heart to the 3D bunny for the children through the use of the stencils and pens, he teaches you how to create 60 designs on the surface of the coffee. With basic techniques and illustrated step-by-step instructions, you will surprise your family and friends with more and more impressive decors!

Ed. Larousse, 125 pages, €9.95

« **CULTURE CAFÉ** »,
de Christophe Servell

Cet ouvrage nous offre toutes les clés pour entrer dans le cercle privilégié des amoureux du grain, de l'achat à la dégustation. Il nous emmène à la découverte des plus beaux cafés du monde, dit de « spécialité », de l'Éthiopie au Nicaragua en passant par le Guatemala, et nous instruit sur l'art et la manière de choisir, préparer et déguster avec soin ce café d'exception.



This book gives us all the keys to enter in the privileged circle of the coffee lovers, from the purchase to the degustation. It brings you on journey to discover the most beautiful coffees in the world, called "specialty coffees", from Ethiopia to Nicaragua through Guatamala, and teaches us how to best choose, prepare and taste this exceptional coffee.

Ed. de La Martinière, 224 pages, €29.90

« **LES 101 MOTS DU CAFÉ** », ouvrage collectif

Plus de 90 contributeurs vous parlent de leur domaine de prédilection, de leur café à eux, et vous donnent à voir leurs regards sur cette tasse si mystérieuse, savoureuse et complexe que certains y lisent jusqu'à l'avenir. Parmi eux, Anne-Sophie Pic***, Pierre Hermé, Guy Savoy***, Yves Camdeborde, Jean LeNoir (Le Nez), Nicolas Joly (Vigneron, auteur), Norbert Tarayre, et de nombreux professionnels et amateurs de café.

*More than 90 contributors tell you about their field of expertise, their very own coffee, and their look on this mysterious cup, savoury and complex where some even read the future. Among them Anne-Sophie Pic***, Pierre Hermé, Guy Savoy***, Yves Camdeborde, Jean LeNoir (Le Nez), Nicolas Joly (wine grower, writer), Norbert Tarayre, and many other coffee professionals and lovers.*

Ed. Archibooks, 80 pages, €13.90



PLÉBISCITÉ

« **L'Atlas des Vins de France** »,
Laure Gasparetto et Jean-Pierre de Monza

Ce bel ouvrage, abondamment illustré, présente de façon très détaillée la totalité des AOC, des IGP et des eaux-de-vie de France. Il bénéficie de la participation et de la validation de l'INAO et d'un partenariat conclu en 2017 avec l'UDSF. A déguster et re-déguster sans modération !

This beautiful abundantly illustrated work presents with very much details all the AOCs, PGIs and brandies of France. It has been supported and validated by INAO, and is made in partnership with UDSF since 2017. To enjoy over and again without moderation!

This beautiful abundantly illustrated work presents with very much details all the AOCs, PGIs and brandies of France. It has been supported and validated by INAO, and is made in partnership with UDSF since 2017. To enjoy over and again without moderation!

Ed. de Monza, 360 pages, €39.00



EXPLORATION

VOLCANIC WINES : Salt, Grit and Power,
John Szabo MS

Un livre magnifiquement construit, agrémenté de photos de paysages sublimes, d'un glossaire, d'une liste de ses domaines préférés et leurs vins, et bien sûr les hommes et les vignobles qui ont façonné ces vins. Cet ouvrage est un incontournable pour tout étudiant en vin, sommelier ou véritable aficionado. Paru en Grande-Bretagne, USA et Canada et disponible seulement en anglais. DF

A beautifully constructed book graced with gorgeous landscape photos, glossary of terms, listing of his favorite wineries and their wines, and naturally the people and vineyards fashioning these wines. Volcanic Wines is a must-read for any student of wine, sommelier and serious wine aficionado. Published in the UK, US, and Canada it's currently available only in English. DF

Rencontre avec

Matthieu Carrère

fondateur de la Maison Carrère

Interview of Matthieu Carrère,
founder of the house

Matthieu, pouvez-vous nous présenter en quelques mots votre maison ?

Matthieu, can you present your house in a few words?

Maison Carrère a été créée en 2016 pour valoriser le travail des fermiers, des producteurs et des artisans du Sud-Ouest de la France. Nous allons à la rencontre de ces producteurs afin de sélectionner le meilleur de chacun, uniquement des produits d'exception qui ont été jusqu'alors confidentiels. Que ce soit de la charcuterie, des foies gras ou encore des plats cuisinés.

Maison Carrère has been established in 2016 to spotlight the work of farmers, producers and craftsmen of the Southwest of France. We meet the producers in order to select the best of each of them, only products of excellent quality. Our concept is to highlight and make available exceptional products that have been confidential until now, let it be cold cuts, foie gras or prepared dishes.

Quelle est la particularité de la Maison Carrère ?

What is Carrère's specificity?

Nous sommes sur une production à taille humaine, avec une transformation artisanale et des produits exclusivement naturels. Par exemple, nous ne mettons aucun conservateur, colorant ou autre exhausteur de goût dans nos créations. Maison Carrère reprend les recettes familiales de ses éleveurs partenaires, transmission de génération en génération. Nous avons à cœur de transmettre le meilleur de chacun de nos producteurs au travers de chaque création. Et ce grâce à un respect du naturel, de l'authenticité et de la qualité.

We work in a human dimension, with an artisanal transformation and exclusively natural products. For example we use no conservative, no colouring, no taste enhancer in our creations. Maison Carrère uses the family recipes of the partner producers transmitted from generation to generation. We are committed to transmitting the best of our producers through each of our creation. And this thanks to naturalness, authenticity and quality.



Vous proposez des produits haut de gamme, l'excellence est votre maître mot ?

You propose uprange products. Is excellence the key word?

En effet, les produits que nous proposons sont le reflet de notre terre et du savoir-faire des hommes. Nos mets sont élaborés dans le respect des traditions pour restituer aux consommateurs toutes les saveurs du terroir. Aujourd'hui Maison Carrère ne sélectionne que des produits de haute qualité pour ses clients qui ne recherchent que des produits d'exception. Nous avons un contrôle total depuis la production des céréales et de l'élevage des animaux jusqu'à la création des produits. Tous nos producteurs sont situés dans un rayon de 100 km autour de Maison Carrère ce qui nous permet de garder un contact permanent avec chacun d'entre eux.

Indeed the products we propose reflect our land and the men's savoir-faire. Our dishes respect the traditions to restore all the flavours of the terroir to the consumers. Now Maison Carrère sources only high quality products for its customers that seek only exceptional products. We totally control the whole channel from the production of the cereals and the animal farming to the creation of the products. All our producers are located in a radius of 100 km around Maison Carrère which enables us to keep in touch with each of them.

A qui s'adressent vos produits ?

Who are your products made for?

Nos produits s'adressent aux épicuriens désireux de découvrir de nouveaux produits en étant assurés d'un haut niveau de qualité. Nous travaillons en collaboration avec de très belles maisons de Champagne notamment afin de proposer des accords d'exception.

Our products are dedicated to Epicureans who wish to discover new products with the guarantee of a high level of quality. We collaborate with great Champagne houses to propose exceptional pairings.

Quels sont vos projets pour 2018 ?

What are your projects in 2018?

Notre priorité, développer Maison Carrère à l'international, nous sommes actuellement à la recherche de distributeurs et importateurs. Bien entendu, nous continuons de développer notre réseau existant de distributeurs (épicerie fines, caves à vins, restaurants gastronomiques). Nous étudions actuellement des collaborations avec des chefs reconnus pour proposer des créations toujours plus authentiques et surprenantes de goûts.

Maison Carrère est une maison aux valeurs gastronomiques, riche d'un savoir-faire et d'un partage qui ne sauront qu'envoûter vos papilles.

Our goal is to develop Maison Carrère on the international scene, we are currently looking for distributors and importers. Of course we keep on developing our existing network of distributors (delicatessen, wine shops, gourmet restaurants). We are currently looking for partnerships with renowned chefs to propose evermore authentic and surprising flavours.

Maison Carrère is a house with gastronomic values, with a wealth of savoir-faire and sharing that can only but delight your palate.

Propos recueillis par / Interview by Charlyne Zirah

EN SAVOIR + → WWW.MAISON-CARRERE.FR



Les rencontres particulières



AVEC
NELSON CHOW

Après le succès des Rencontres Particulières en juin avec Nelson Chow à Bordeaux, SommelierS International a renouvelé l'opération en novembre dernier. Eminent sommelier hongkongais, Nelson Chow, président des Sommeliers de Hong Kong et de Chine, est une référence du secteur en Asie. Après une longue carrière dans les plus beaux restaurants de Hong Kong, désormais consultant, il a développé une connaissance pointue des vins du monde et des marchés dans toute la Chine et en Asie. Curieux de découvertes, Nelson Chow a été très à l'écoute des vignerons et producteurs venus à sa rencontre. Il a beaucoup été question de l'adéquation des produits présentés aux goûts des Chinois et à la gastronomie régionale, et bien sûr d'opportunités de marché.

Face to face meetings with Nelson Chow || After the success of the private tastings with Nelson Chow in June, SommelierS International renewed the event in last November. Prominent sommelier from Hong Kong Nelson Chow, president of the Hong Kong and China Sommelier Association, is a reference in the industry in Asia. After a long career in the most beautiful restaurants of Hong Kong and now settled as a consultant, he developed an acute knowledge about the wines from all over the world and of the markets in China and all Asia. Always ready for discoveries, Nelson Chow has carefully listened to the wine growers and the producers who came to meet him. The conversation mainly focused on whether the presented products could match the Chinese tastes as well as the pairings with regional gastronomy, and of course on the current market opportunities.

Sylvia van der Velden

Toutes les vidéos sur notre chaîne YouTube / *all the videos on our YouTube channel*: SommeliersInternat

CHÂTEAU FRANC CARDINAL

« Les vins des Francs Côtes de Bordeaux ont du potentiel en Chine. »

“Wines from Francs Côtes de Bordeaux can be well received in China”

CHÂTEAU FRANC CARDINAL,

Francs Côtes de Bordeaux 2012

Couleur jeune, rubis. Viscosité correcte et témoigne d'un corps assez corsé. Très fruité, sur la cerise jeune, et une touche fumée. Le palais est déjà souple avec une belle rondeur fruitée avec des tanins à la juste maturité qui donne une excellente arrière-bouche. Ce vin est prêt à boire, je l'apprécie beaucoup.

Young ruby-red colour. The viscosity is right and shows a medium to full body. A lot of fruit agents already, like young cherry, and a smoky character. The palate is really easy with round fruit agents, with at the same time the appropriate dryness of the tannins that give an excellent character in the back of the throat. The wine is really ready to drink now and I really appreciate it.

Francs Côtes de Bordeaux 2014

Au nez, déjà plusieurs niveaux d'arômes. Une pointe de fumée/charbon ; nez puissant, très fruité, avec des épices douces en arrière-plan. Au palais le vin est plein, de caractère, et selon moi avec une bonne acidité qui souligne le tout. En même temps, la puissance amène de la longueur. Vous pouvez l'apprécier dès



Sophie Holzberg

maintenant après 20 mn d'aération. Mais vous pouvez également le mettre en cave quelques années pour voir son évolution.

In the nose you find a lot of layers of fragrances already. Some charcoal, very powerful, strong fruit agents, and soft, mild spices in the back. In the palate the wine is much

fuller, full of characters, and to me it has a very nice acidity backing it up. At the same time the powerfulness keeps the wine a long way. You can start appreciating it now after 20 mn airing. But you can also keep the wine for some years so you can see the evolution of this wine.

EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAU-FRANC-CARDINAL.COM

VIGNOBLES GALINEAU

« Deux très jolis vins de l'Entre-Deux-Mers. » *“Two beautiful wines from the Entre-Deux-Mers area”*



Mme et M. Galineau

CHÂTEAU HAUT FAVEREAU 2016 & CHÂTEAU BELLEVUE FAVEREAU 2016, Bordeaux Supérieur

Au nez, le Bellevue Favereau offre beaucoup de baies fraîches. Le Haut Favereau a une légère touche fumée mais le fruité est rond et présent. Ces deux vins ont une excellente tenue pour des vins de tous les jours. Très présent avec un fruité de qualité, de la rondeur et également un corps de bonne structure. Ce vin se prête bien au repas en Chine avec des plats braisés, du bœuf grillé, et également la cuisine de Shanghai par leur fruité, leur rondeur et leur corps.

The Bellevue Favereau has a lot of fresh berries and fruit agents coming in the nose. The Haut Favereau has a tiny hint of smokiness but the fruitiness is round and present. These two wines perform very well to offer you a daily drinking wine. Very present with a good quality fruit agents, roundness, and also a decent body. This wine goes very well with food in China like braised dishes, grilled beef, and also with Shanghainese cuisine because of the fruit agents that are beautiful and round in the mouth and the decent body.

EN SAVOIR ➔ WWW.VIGNOBLES-GALINEAU.COM



Alain MaufRAS et son fils

CHÂTEAU PONTAC-MONPLAISIR

« Un domaine resté familial depuis 1900, dans une région que j'aime beaucoup, Pessac-Léognan. »

"A family-owned estate since 1900, in a region I love very much, Pessac-Léognan."

CHÂTEAU PONTAC MONPLAISIR BLANC 2015, Pessac-Léognan

Une superbe note de pierre à fusil domine le nez suivie d'abricot et de fruits jaunes. Au palais, une belle acidité et une excellente minéralité emplissent le palais tout en gardant de beaux arômes fruités. Ce vin devrait être servi à 10°C. Ce vin se prête parfaitement à la cuisine chinoise de fruits de mer qui a moins de crème et de fromage et qui se marie bien à des vins minéraux à la bonne acidité comme celui-ci.

A great flint character comes right away to the nose as well as some apricot and yellow-fleshed fruits. In the palate, a great acidity and a beautiful mineral character run all around the mouth, yet round fruit characters come up as well. I think this wine needs to be served around 10°C. This wine matches really well with our Chinese seafood cuisine that has less cream, less cheese, and that goes very well with such mineral wines with a good acidity.

CHÂTEAU PONTAC MONPLAISIR ROUGE 2015, Pessac-Léognan

Au nez, beaucoup d'arômes de cerise et de fruits jeunes, avec une pointe de toasté en arrière-plan. Le bouquet n'est pas encore très expressif mais déjà charmeur. Le palais est particulièrement fruité pour l'heure. Vous l'apprécierez d'ores et déjà pour sa rondeur fruitée. Mais en arrière-plan, on sent les niveaux d'arômes et la structure des tanins, le corps et la fraîcheur de l'acidité sont là. Le vin a un grand potentiel. Il est encore trop jeune à boire mais il est déjà approchable. Encore 3 à 5 ans et il sera parfait.

In the nose a lot of cherry and young fruit characters, a bit of toasty in the background. The bouquet is not very exhibitively yet but attractive. The palate is really fruit driven at the moment. You can really appreciate it in the upfront for its round fruitiness. But in the back, the layers of fragrances and the tannin structure, the body and the freshness by the acidity are all there. I think the wine has a great potential. Now it is too young to drink, but approachable already. Another 3 to 5 years and it will be perfect.

DOMAINE JOËL LACOQUE

« Les Beaujolais sont difficiles à accorder avec la gastronomie chinoise, mais sont parfaits pour nos fondues de poisson ou de la poitrine de bœuf braisées. »

“Beaujolais wines are difficult to match with Chinese cuisine, but are perfect with our fish hot pots.”

DOMAINE JOËL LACOQUE, MORGON CÔTE DE PY, 2016

Au nez, beaucoup de fruits comme la cerise jeune, et aussi les épices douces. Très attrayant. Le palais est plein, rond ; bien que ce soit un 2016, il est très facile d'approche, bon à boire jeune. Le vin emplit la bouche. Bonne acidité, joli fruité rond. Vraiment prêt à boire. J'aurais aimé goûter ce vin légèrement rafraîchi, je pense que sa qualité ressortirait d'autant mieux.

You have a lot of fruit agents like young cherry, and mild soft spices in the nose. It is really attractive. The palate is full, round; even though it is a 2016, it is really approachable, good for young drinking, the wine is really running in the mouth. Great acidity, nice round fruit character. It is really ready to drink. I would like to have this wine slightly chilled, I think the quality would come much better.

DOMAINE JOËL LACOQUE, MORGON CÔTE DE PY, Cuvée Marie Jeanne, 2015

C'est un 2015 mais on trouve beaucoup d'arômes de chocolat, de fruits (prune, cerises) se dégageant couche après couche. Le vin est rond au palais. En ce moment il est complètement porté sur le fruit. Mais en même temps, la structure tannique est ferme et serrée. Une belle acidité avec une beau fruité qui tapisse le palais. Bon équilibre général malgré la jeunesse. On peut le garder un peu plus. Je recommande de le déguster à température ambiante (20°C). Vous pouvez même le décanter.

It is a 2015 but you have a lot of chocolatey, fruity agents (plum, cherries) coming in different layers. The wine is really round in the palate. At the moment, it shows all the fruit agents. But at the same time the tannin structure is really firm and tight. A great acidity while the fruitiness really runs around the mouth. The overall balance of the wine is really great but the wine is still very young. It can keep a little bit longer. I recommend to drink it at room temperature (20°C). You can even decant it.



Jean-Baptiste et Rémy Lacoque

VIGNOBLES MOREUX-CORTY

« Cette famille est dans la région depuis 14 générations. »

“This family is in this area for 14 generations.”

CORTY ARTISANS,

Les Monts Damnés, Sancerre 2016

Le vin exhibe déjà un joli bouquet d'herbes, de fruits jaunes. Une très jolie fraîcheur. Au palais, le vin est complet, de l'acidité, du fruité, un corps rond. Je recommande de le servir frappé à 10°C pour le laisser exprimer son caractère. Il s'accorde très bien à la cuisine chinoise, en particulier les fruits de mer grâce à sa minéralité. Par exemple, le poisson vapeur, les gambas, les coquillages.

The wine shows a very nice bouquet already with grass, yellow fruits. A very nice freshness. In the palate the wine is really complete, the acidity, the fruitiness, the round body. I recommend to chill this wine at approx. 10°C to let it show all its characters. It goes very well with our Chinese cuisine particularly the seafood side thanks to its mineral character. Like steamed fish, simple big prawns, clams.



CORTY ARTISANS,

Pouilly Fumé 2016

C'est un vin mono-parcellaire. Le vin est très ouvert. Les arômes de fruits jaunes, de goyave, des senteurs uniques ressortent, ainsi que la pierre à fusil, le fumé. Le nez est complexe et très expressif. Au palais, les caractères minéraux, une belle acidité. J'aime beaucoup le bouquet qui s'exprime déjà. Ce vin a un grand potentiel. Je pense qu'on peut le garder plusieurs années.

This is a single vineyard. The wine is really open. In the nose, already all the yellow fruits, guava, unique characters are coming up, and also flint stone, smokiness. The nose is multi-layered and very pronounced. In the mouth, you have all the mineral characters, a great acidity all around. I really like the bouquet that exhibits already. This wine has a great potential. I think it can keep for many years.

VIGNOBLES MOREUX,

La Loge Aux Moines Monopole, Pouilly Fumé 2015

Le nez est assez délicat. Beaucoup de fruits, surtout jaunes et à noyaux, une très légère note de pierre à fusil, légèrement fumée. Ce vin a déjà deux ans mais les arômes sont toujours aussi délicats. Au palais, le vin est complet, très riche, plein et rond. La minéralité, l'acidité, la structure sont bonnes. Le palais témoigne du potentiel. Finale très longue et vraiment savoureuse. Ce vin peut accompagner beaucoup de mets chinois : des poissons, coquillages, homard aux viandes braisées. Ce vin est exceptionnel.

The nose is quite subtle. A lot of fruits, particularly yellow and stone fruits, very subtle aromas of flint, slightly smoky. It is already 2 years old but all the aromas are still very delicate. On the palate the wine is complete, very rich, full and round. It has the right minerality, acidity, body structure. It gives you the overall potential in the palate. The aftertaste is really long and gives you a really savory character. This wine can go with a lot of Chinese cuisine: from fish, clams, lobster, to braised meat. This wine is really outstanding.

CAVE DE MONSÉGUR

« Une des plus grandes caves de Bordeaux avec quelque 12 millions de bouteilles par an. »

“One of the biggest cooperatives of Bordeaux with an annual production of 12 million bottles.”

M DE MONSÉGUR 2015, Bordeaux rouge

C'est un 100 % Cabernet Franc ce qui est rare. 2015 est leur deuxième millésime. On a déjà des notes savoureuses au nez comme la confiture de myrtille. Epices douces, de la rondeur, et une note végétale en finale comme l'asperge. Au palais, le vin est bien équilibré. L'acidité, la structure et le fruité se mélangent et emplissent le palais. Je pense que ce vin est prêt à boire. Et en même temps il a un grand potentiel et peut être gardé quelques années. Ce vin accompagne très bien les plats chinois de viandes comme un émincé de bœuf sauté ou de la cuisine de Shanghai comme la poitrine de porc braisée. Facile à accorder. J'aime beaucoup.

This is a 100% Cabernet Franc which is really rare. 2015 is the second vintage that they have. You already get some savory characters in the nose as well as blueberry jam which all come together. Soft spices, round in the nose, and also some vegetal character in the end like asparagus. In the palate the wine is well-balanced. You have all the acidity, the body structure and all the fruit agents running around the mouth. I think this wine is ready to drink. And at the same time it has a great potential and you can keep it for a few years more. This wine can go very well with all the Chinese meat dishes like sautéed beef slices or Shanghaiese cuisine like braised pork belly. It is really easy to handle. I love this wine.



Valérie Gosselin Conche



HERITAGE 2014, Bordeaux rouge

Ce vin est vieilli en fûts de chêne neufs ce qui n'est pas évident pour des grosses coopératives. Au premier nez, on a déjà des notes chocolatées et savoureuses. Ce sont surtout le chocolat et la noix de coco qui ressortent. Au second nez, nous avons les notes florales comme la rose, la violette ; les fruits arrivent ensuite. Bien que ce soit un 2014, le vin semble encore un peu fermé. Je pense que cela vient de l'élevage sous bois, il faut plus de temps pour qu'il s'ouvre. Au palais, le vin montre son caractère. La structure, le fruité, tout est corsé et puissant. Le vin a de la mâche. La structure, les tannins, le boisé se marient. Les arômes fruités sont ronds et adoucissent le tout. Belle longueur en bouche. Selon moi, le vin est prêt à boire et à être mis sur le marché. Ce vin se prête tout particulièrement à la cuisine de Shanghai avec les mets braisés, la sauce soja ; ils se compensent l'un l'autre.

This wine is aged in new oak barrels which is not easy for big cooperatives. In the first nose, I already have chocolatey and savory characters. But the chocolate and the coconut really come first. In the second nose, we have floral characters like rose, violet, then the fruits come up. Even if it is a 2014, the wine is still a bit closed. I think that because of the wood reserve, you need some more time to open it up. In the palate, the wine really shows its character. The structure, the fruit agents, everything is really strong and powerful. In the palate you really have a bite of it. You have this structure, this tannin and woodiness that blend together. The fruit agents are really round and soften it out. The wine lasts a little bit in the throat as well. I think the wine is really ready to drink and to be put on the market. This wine is particularly good for the Shanghaiese cuisine with the braised dishes, the soya character; they can compensate and help each other.

EN SAVOIR  WWW.CAVE-DE-MONSEGUR.COM

LA CROIX DE LABRIE

« Un des meilleurs vins de garage. »

“One of the best garage wines”



Pierre Courdurié

LES HAUTS DE CROIX DE LABRIE, Saint-Emilion Grand Cru, 2014

Le nez exprime déjà beaucoup de fruits, cerise, prunes noires, avec des notes toastées et mentholées en arrière-plan. Un superbe nez qui montre une structure subtile, de qualité et puissante. Le palais est très différent, le vin tapisse le palais, très plaisant. Magnifique à boire maintenant. La fraîcheur garde la bouche très vive. Très joli fruité, corps de structure moyenne. Ce vin s'accorde avec de nombreux plats chinois tels que le bœuf sauté à la sauce d'huître, la poitrine de bœuf braisée.

The nose exhibits a lot of fruits already, cherry, dark prunes, and toasty and mint characters in the background. A beautiful nose that gives a subtle, good and powerful structure. The mouth is totally different. It is fresh, it runs in the mouth, very enjoyable. The wine is beautiful to drink now. The freshness keeps the mouth really lively. Great fruit agents, medium body structure. This wine can match with many Chinese dishes like sautéed beef with oyster sauce, braised beef brisket.

CHAPELLE DE LABRIE, Saint-Emilion Grand Cru, 2015

Au nez, des arômes de chocolat, de rose, de fruits très puissants. Au second nez, des notes mentholées également. Magnifique. Puis de la truffe, des épices, très doux et élégant. Le palais est puissant, la structure superbe, le vin est corsé avec des tanins structurés. Encore un peu serrés mais la belle acidité rafraîchit le tout. Après ouverture, laissez respirer une demi-heure. Le vin est très complet. Il irait vraiment bien avec un belle pièce de viande comme une entrecôte.

In the nose, chocolatey, rose, powerful fruit aromas. When you nose again, you get the mint character as well. It is really beautiful. Truffle comes up also, spices, but it is really soft and elegant. The palate is really powerful, beautiful structure, a full-bodied wine with well-structured tannins. They are still a little bit tight but the great acidity refreshes it. After opening, the wine has to breathe for half an hour. It is a very complete wine. That would go with a very good piece of steak like entrecote.

CHÂTEAU CROIX DE LABRIE, Saint-Emilion Grand Cru, 2015

Le nez est très concentré. La menthe, les feuilles de thé, la réglisse donnent un caractère très frais. Le fruité est très concentré avec des arômes de cerises cuites. Au palais le vin est complet. Très fruité. Les tanins sont encore serrés pour le moment. Ce vin mérite d'être ouvert et décanté une heure à l'avance. Mais il a un potentiel de plusieurs années car je pense que le millésime lui donne une structure délicate et puissante aussi. Si vous tenez vraiment à en profiter maintenant, choisissez la cuisine de Shanghai comme des côtelettes de porc braisées, de la poitrine de porc, car le caractère fruité, confituré et puissant est vraiment splendide en accord avec ses plats.

The nose is really concentrated. A lot of mint and tea leaves, the liquorice gives you a very fresh character. The fruitiness is very concentrated, with aromas of cooked cherry. On the palate, the wine is really full. A lot of fruit agents, the tannins are tight at the moment. The wine deserves to be opened and decanted one hour in advance. But it has a great potential, you can keep it for many years as I think the vintage gives it a really delicate and also powerful structure. If you really want to enjoy it now, you can go for Shanghainese cuisine like braised pig cutlets, pork belly because the fruity, jammy, powerful character is absolutely gorgeous to compensate these dishes.



CHÂTEAU D'ARCHE

« En Chine, notre palais a tendance à aimer le sucré,
c'est pourquoi le Sauternes est promis à un bel avenir sur le long terme. »

"In China our palate tends to love sweetness that is why Sauternes may have a great future in the long run."

SOLEIL D'ARCHE, Sauternes, 2014

Le nez est magnifique, les abricots confits, la marmelade d'oranges. Un côté minéral aussi par une touche de silex et une note fumée. Le vin est déjà expressif pour un 2014. Au palais, le vin n'est pas sirupeux. Au contraire frais avec une jolie acidité, pas trop sucré. En même temps on a une grande minéralité. Je pense que le vin est très bon pour un apéritif mais pourrait également accompagner différentes sortes de plats comme le poisson, les salades. Le vin est facile, vous pouvez ouvrir la bouteille et la déguster tout de suite.

The nose is beautiful, a lot of preserved apricot, orange marmalade. You find a kind of mineral nose as well with a hint of flint and a touch of smokiness. The wine is already exhibitiv for a 2014. On the palate, the wine is not syrupy. Instead the wine is very fresh with a nice acidity, not too sweet. At the same time you find a lot of minerality. I think the wine therefore is really good for an aperitif but can also go with a lot of different types of cuisine like fish, salad. The wine is easy, you can open the bottle and enjoy it right away.

CHÂTEAU D'ARCHE, Sauternes, 2010

Ici aussi vous avez l'abricot mais également le miel, la mangue séchée. Le nez est doux et concentré. Comme il s'agit du grand vin, je pense que la densité doit être plus élevée. Vous devriez garder ce vin un peu plus longtemps pour laisser le bouquet devenir plus complexe. Au palais, le vin est complet et riche. Le taux de sucrosité est idéale, pas trop sirupeux, sucré ou confituré. En même temps belle acidité et de la fraîcheur. Ce vin est surtout un vin de dessert. Mais l'accord avec du fromage serait un choix extraordinaire. La beauté de ce vin est qu'il n'est pas trop sucré mais qu'il montre vraiment le palais typique d'un vrai Sauternes.

Here again you have the apricot but also the honey, the dried mango. It is mild and concentrated. As it the chateau wine, I think the density is stronger. You should keep the wine a little bit longer to let the bouquet develop more layers. On the palate the wine is full and rich. The sugar content is just right, not too syrupy, sweet or jammy. At the same time, great acidity and freshness. This wine definitely is an after-dinner drink. But the pairing with cheese would be an extraordinary choice. The beauty of this wine is that it is not too sweet but it actually gives the full palate of real Sauternes.



Stéphane Rouveyrol

WHISKY D'ARCHE, 5 ans

Un whisky d'Ecosse de 5 ans d'âge qui a vieilli dans des fûts de Sauternes juste après qu'ils aient été vidés du vin. Ce qui est intéressant c'est que quand vous le sentez, même profondément, il est rond, pas agressif, et vous avez bien sûr le caractère toasté du whisky, le moka, un côté épicé. Le 5 ans d'âge n'est pas un âge très connu mais les arômes s'assemblent très bien dans le bouquet. Malgré sa jeunesse, le palais n'est ni trop agressif ni trop alcooleux. Malgré les 43°, il y a de la rondeur, un caractère savoureux. Cependant, par l'alcool, le palais est propre, avec une belle longueur. Le palais est assez intéressant, ce type de whisky est nouveau et pourrait devenir une tendance dans le futur.

A 5 years old whisky from Scotland that aged in the Sauternes barrels just after they are cleared from wine. What is interesting is that when you nose it, [generally speaking, when you nose an alcohol you get punch in your nose,] is even you smell it deeply you find a kind of roundness, no sharpness, and of course a toasty character of the whisky, the mocha, kind of spices. 5 years old is not a very well-known age, but everything is quite well-married in the bouquet. On the palate, though it is 5 years, it is not sharp, no hard alcohol. Despite the 43° alcohol, you still find the roundness, the savory character. Yet, because of the alcohol, you get a clean and long-lasting palate. The mouth is quite interesting, this kind of whisky is something new and maybe it will become a trend in the future.

RHUM OKSEN

« Je trouve que les rhums infusés, surtout faits main, sont les premiers du genre.

Si on le trouvait sur le marché chinois, il aurait du succès. »

“I think flavoured rum, particularly handmade one, is really a first of its kind.

If we once find it on the Chinese market, it will be a bright product.”

RHUM OKSEN, Ultra Premium Banane

Au nez, un caractère crémeux, les épices, des arômes de banane verte, mais bien qu'élevé en alcool, pas d'agressivité. Au palais, la banane, du crémeux, de la rondeur. L'alcool donne de la puissance, le rhum court dans la bouche, donne une impression savoureuse, agréable, ronde. Vraiment intéressant. Je pense que cela plaira beaucoup aux femmes, en particulier consommé tel quel.

The nose has a creamy character, spices, aroma like green banana to me, but even though high in alcohol, no sharpness. In the mouth, banana, full creaminess, roundness. The alcohol gives strength, it runs in the mouth, feels savoury, lovely, long aftertaste. Actually quite interesting. I think a lot of ladies will love this, particularly if you drink it alone.



RHUM OKSEN, Ultra Premium Vanille

Lorsqu'on travaille dans la restauration depuis longtemps, nous connaissons le parfum de la vraie vanille, mais de nombreux produits comme la crème glacée n'en contiennent pas. Ici, il s'agit de vanille véritable. Très puissant arôme de vanille, mais pas agressif au nez. Au palais, c'est le meilleur équilibre selon moi. La puissance de l'alcool donne du punch au palais, l'arôme de vanille est bien dosé, et la douceur et le côté sec se compensent. C'est un excellent digestif après un gros repas. A servir dans un petit verre.

Being in hospitality for a long time, we know how vanilla really smells, but in a lot of vanilla products like ice cream you don't have a real vanilla character. Here it is real vanilla. Straightforward vanilla in the nose yet it is not sharp. In the palate, I think it is the best balance; you have the strength of the alcohol that gives aggressiveness in your mouth, the vanilla aroma is just right, and the sweetness and dryness really compensate each other. This is a very good 'digestif' after a big meal. Serve in a small glass.

RHUM OKSEN, Ultra Premium Cannelle

Au nez, arôme puissant mais pas agressif de cannelle. Vraiment très concentré en cannelle. Belle longueur en bouche. Pour ceux qui aiment les épices et les spiritueux de caractère, celui-ci est parfait. Vous pouvez le consommer en digestif. A l'instar de la vanille, la cannelle est vraiment bien pour les connaisseurs en spiritueux. La finale est longue sur le boisé. Celui-ci est vraiment spécial. Pour l'amateur, je le conseille avec un cigare.

Not sharp but very powerful cinnamon in the nose, really concentrated in depth with cinnamon. It is really long lasting in the mouth. For those who love spices, spirits with strong characters, this one is perfect. You can use it as an after-dinner drink. Similar to the vanilla, the cinnamon is really good for someone who knows about spirits. You have a very long aftertaste because of the woody side of all the agents coming in. This one is really special. For someone who loves it, I would suggest it with a cigar.

EN SAVOIR + WWW.OKSEN.FR

Franck Oksen



CHÂTEAU RIPEAU

« 12 hectares, bientôt 16, cultivés avec passion par la famille Grégoire. »

“12 hectares, soon 16, lovingly grown by the Gregoire family.”

TOUR DE RIPEAU, Saint-Emilion Grand Cru, 2015

Le nez est très expressif. La cerise et des arômes confiturés. Des épices douces, des feuilles de thé et un côté toasté. Ce 2015 a une excellente tenue. Le palais est déjà très ouvert avec un joli fruité rond. En même temps, il a une très belle acidité. Le corps est encore ferme et serré. Mais après une heure, il est meilleur. Il peut être apprécié dès maintenant mais peut se garder de nombreuses années. Ce vin accompagnera des plats de Shanghai comme les mets braisés à la sauce soja. Le côté tannique du vin compensera le gras.

The nose is very expressive. Cherry and nice jammy character. Soft spices round the nose. Tea leaves and toasty side. It is a 2015 performing very well. The palate is very open already with nice round fruit agents. At the same time, it has a great fresh acidity. The body is still firm and tight. But I think after one hour, it is much better. It is drinkable now but you can keep it for some years as well. This wine can go well with some of our Shanghainese cuisine, like braised dishes with soy sauce. The tannins and dryness can easily cut off all the fat.



Julien Salles

CHÂTEAU RIPEAU, Saint-Emilion Grand Cru, 2015

Un nez très beau, très concentré aux arômes très chocolat, confiture de cerise, baies cuites, épices douces. Belle longueur. Au palais, le vin est puissant. Corsé, bien structuré, tanins nombreux. On a le fruité, l'acidité. Le palais est bien équilibré. Pour l'heure, le vin est un peu fermé. Laissez décanter 2 heures ou gardez-le en cave quelques années. Maintenant, il accompagnera tout plat riche qui aidera le vin : porc braisé, poitrine de porc, tous les mets chinois de grande qualité. Ou encore une belle pièce de bœuf Wagyu.

Very nice, very concentrated nose, very chocolatey, jammy cherry, cooked berries, sweet spices, lasts very long. On the palate, the wine is really powerful. Full bodied, structured, full of tannins. Fruitiness, acidity are there. Palate is backed by a very good balance. At the moment the wine is a little bit closed. Decant two hours in advance or keep the wine for a few years. At the moment you can go for any fatty dish, it will help the wine : braised pig, pork belly, all these top-class Chinese savoury dishes. Or simply a good piece of Wagyu beef.

EN SAVOIR ➔ CHATEAU-RIPEAU.COM

CHÂTEAU MONTIFAUD

« Dans la famille depuis 6 générations, au cœur de la Petite Champagne. »

“Family-owned for 6 generations at the very heart of the Petite Champagne area.”



Laurent Vallet

COGNAC XO, Petite Champagne

Au nez, des arômes de poire et de pomme verte, une pointe de fût de chêne également. Le Cognac tapisse réellement le palais. Ce Cognac a un caractère très caramel et de la sucrosité ce qui lui confère un palais plus doux et plus rond. Personnellement je lui trouve un caractère affirmé.

In the nose, pear and green apple. A bit of oak wood as well. The spirit really grows in the mouth which gives a mouthful character. But actually this one keeps a high caramel, sugary character that is why it is softer and rounder in the mouth. Personally I feel that this spirit already gives you a very strong character.

COGNAC XO MAJESTIC, Petite Champagne

La couleur est très différente du XO précédent, très ambrée. Au nez, un arôme très affirmé de poire, un caractère floral. Un nez très rond et de qualité. Même en le sentant profondément, vous ne sentirez pas l'attaque de l'alcool et d'épices puissantes, plutôt des épices douces. Au palais, ce Cognac remplit la bouche de sa rondeur, et en même temps, il est très net. Ce Cognac est très agréable avec différents niveaux d'arômes. Il tapisse tout le palais ce qui dévoile tous les arômes en bouche. C'est un XO de haut vol, long en bouche, qui est composé d'eaux-de-vie d'excellente qualité.

The colour is really different from the XO, very amber. In the nose, a very solid, rich pear character, floral. The nose is really round and good already. Even if you deep nose it you will not feel the sharpness and the strong spices. You have a lot of spices, but soft ones. The palate is really round and growing in the mouth and at the same time very clean. This eau-de-vie is really nice with multiple layers of flavours. At the same time the spirit runs around the mouth so you get all the aromas everywhere. This a really high level XO with a unique character, with flavours lasting on the palate. This XO has excellent cognacs inside.

EN SAVOIR 🍷 WWW.CHATEAUMONTIFAUD.COM

GIN OSMOZ, Classic

Ce gin est particulier car il est à base de raisins. Au premier nez, il y a toujours les notes de genièvre mais en arrière-plan, on retrouve les arômes de raisin. Pour moi, ce produit est un mélange de gin et de bonne grappa. Dans un gin habituel, lorsque vous le sentez profondément, vous avez la force de l'alcool ; dans celui-ci, le nez est savoureux, facile. C'est la première fois que je trouve un gin qui peut se boire pur, vous n'avez pas besoin de le mixer avec du tonic ou autre. Au palais, il est savoureux, rond, pas agressif malgré 43° d'alcool. C'est un très joli produit. Je pense que le marché du gin actuellement se diversifie et chacun cherche une niche, et ce gin a vraiment quelque chose de particulier.

This gin is very special as it is made with grapes. We still have the juniper character in the first nose. In the background you have the grape aromas. That is why to me this product is a mix of gin and good grappa. In a regular gin, when you deep nose it, you get all the punch of the alcohol; in this one, you feel it is savoury, easy-going. It is the first time I find a gin you can drink alone. You don't need to blend it with tonic or whatever. It has a great savoury character in the mouth, round, not punchy at all although alcohol is 43° per vol. It is a really nice product. I think the gin market nowadays is diversifying, everybody is looking for a niche, and this gin is really something special.

EN SAVOIR 🍷 WWW.OSMOZ-GIN.COM



CAVE DU DRAGON ROUGE

« Un produit très particulier, issu de la fermentation d'un mélange de miel et d'eau.

Unique par l'élevage en fût de chêne. »

"A very special product resulting from the fermentation of honey and water.

Unique thanks to the ageing in oak barrels."

VIEIL HYDROMEL CHOUCENN SEC (2 ans en fût de chêne)

Au nez, des notes de manzanilla, de sherry sec. Un caractère savoureux et floral. Un très joli nez. Au palais, sec, pas du tout sucré, facile, nettoie le palais. Une pointe d'amertume à l'attaque mais qui disparaît ensuite. Il prépare particulièrement bien votre palais pour n'importe quel mets. Personnellement, je pense que dans le chouchenn sec se prête bien à la cuisine du Wuhan (centre de la Chine), acide et épicée. Cette boisson peut annuler la puissance des épices et nettoyer le palais pour la suite du repas.

In the nose like a manzanilla, a dry sherry. A savoury, floral character. Beautiful nose On the palate, dry, not sweet at all, easy to accept, cleans the palate. A kind of bitterness at first sip in the aftertaste, but it disappears afterwards. It prepares your palate to go with any kind of food, it is a very nice cleanser. I personally feel that this 'wine', for its dryness, can go very well with our Wuhanese cuisine (mid-northern China), that kind of sour spiciness. This beverage can kill the hot spices and at the same time clean the palate and make it ready for the next meal.



Stéphane Mordeles



VIEIL HYDROMEL CHOUCENN DRAGON DEMI-SEC (2 ans en fût de vin + 3 ans en fût de whisky)

La couleur est plus sombre. Des notes oxydatives au nez ; et en même temps, la poire, la pêche, les fruits. Plutôt un finish Cognac que whisky. Le palais est demi-sec, ni trop sucré ni lourd. Plaisant, rond, tapisse agréablement le palais. En finale, de la longueur et une note boisée avec de la rondeur. A servir à 8°C pour l'apprécier. Accompagnera une salade de fruits, de la cuisine aux fruits. Ou également des plats froids.

The colour is darker. The nose carries oxidative characters; at the same time, pear, peach, fruits; no whisky but a bit like a Cognac finish. On the palate, not dry, like a demi-sec [sweet half dry], not sweet, not sirupy, not heavy, good, round, nicely wraps the palate. In the after-taste, long character and a touch of wood, as well as roundness. Best to serve around 8°C to appreciate. Can come with some fruit salad, some cooked fruit cuisine. Cold food can also go.

EN SAVOIR + DRAGONROUGE.BZH



Michel Baucé, Thomas Bulcke, Jean-Luc Butez.

KREA DEVELOPMENT

« Nous cherchons toujours à découvrir quelque chose de vraiment unique, en petite quantité mais de très belle qualité. »

“We always try to discover something very unique, very small but very great.”

CHÂTEAU PRÉ LA LANDE, Sainte-Foy Côtes de Bordeaux

A la base, ces deux vins aux étiquettes grise pour l'un et orange pour l'autre sont exactement les mêmes mais l'élevage est fait dans deux contenants différents. L'un en jarres de terre cuite, l'autre en barriques de 300 litres pendant 14 mois tous les deux.

These two wines, a grey and an orange label, are exactly the same but in the end they are treated in different containers for maturation. One is kept in terracotta which is a kind of ceramic vat used in the ancient days to save wine. The other one is used in 300-litre barrel. They both aged for the same time, about 14 months.

Cuvée Terracotta 2015

Au nez, de puissants arômes de fruits, pruneaux, dattes, cerises noires, prunes noires. Des épices douces comme la cannelle, la muscade. Facile et droit. Palais riche et complet. Pour l'instant, comme c'est un 2015, les tanins sont un peu serrés. Le vin a besoin d'être aérer. Ouvrez 45 mn à l'avance ou décantez rapidement pour laisser le vin s'exprimer et les tanins s'adoucir. L'acidité est vive et le fruité tapisse le palais.

Very strong fruit agents in the nose, preserved prunes, the dates, a lot of dark cherry, dark prune. Some kind of sweet spices like cinnamon, nutmeg. Easy and straightforward. On the palate, really full, rich. But at this time, because 2015, tannins a bit tight. The wine needs some breathe. Open it 45 mn or decant quickly to let the wine exhibit and soften the tannins. The acidity is running and the fruit agents cover the mouth.

EN SAVOIR + WWW.PRELALANDE.COM

BRASSERIE HISTORIQUE DE L'ABBAYE DE CATEAU, Bière Vivat Vieille Réserve

Cette bière a vieilli 4 ans en bouteille. Les bulles sont très fines et délicates même si je l'ai servie depuis plusieurs minutes. Elle a subi une triple fermentation. Comme en Champagne, ils ajoutent du sucre et des levures dans la bouteille où la bière va fermenter. La couleur est superbe. C'est une bonne ale produite selon une méthode traditionnelle. Au nez, des arômes fruités et levurés ainsi qu'un boisé discret. Très joli nez. Au palais, elle pétille toujours mais avec un goût très doux et élégant. Cette bière blonde vous apporte des arômes savoureux et rond (au contraire de la bière brune avec ses saveurs toastées). On ne sent pas l'alcool malgré les 8.3°.

EN SAVOIR + WWW.BRASSERIEDEUCATEAU.FR

Cuvée Diane 2015

Des arômes de fruits, de cerise noire, de prune, et en même temps de boisé, de menthe, d'épices (poivre) et de réglisse. Le nez a un profil intéressant bien qu'il ne s'exprime pas complètement à cause de sa jeunesse. Au palais, le vin est puissant, beaucoup de tanins (du raisin et du bois) définissent la bouche. On a de l'acidité mais pas trop présente. Le vin est très fermé pour le moment. Gardez-le quelques années ou décantez-le (1 h à 1 h ½) pour l'ouvrir et adoucir les tanins.

Fruit agents, dark cherry, plum, at the same time the wood, mint, sharp peppery spices come up, also liquorice. The nose has a big profile but does not exhibit all yet because it is young. On the palate the wine is powerful, a lot of tannins (from the grape and a lot from the wood) define the mouth. The acidity is there but not exhibitiv. The wine is really tight at the moment. Keep it for a few years or decant it (1 to 1.5 hour) to open up and soften the tannins.

CHÂTEAU BLAIGNAN

Retour parmi les grands

Château Blaignan est une propriété de CA Grands Crus, la branche viticole du Groupe Crédit Agricole. Il est installé à l'emplacement de l'ancien village de Blaignan dont il garde essentiellement une position privilégiée sur deux buttes calcaires qui offrent des situations variées de pentes et d'expositions.

Anne Le Naour, directrice générale adjointe et œnologue des propriétés de CA Grands Crus, a ouvert les portes de Blaignan à Nelson Chow.

Le vignoble a été racheté par CA Grands Crus en 2004. Il y avait alors de vieilles vignes, 2 m entre les rangs mais une canopée haute. Sous la conduite d'Anne Le Naour, le groupe a entrepris une restructuration du vignoble dont les premiers résultats ont été visibles sur le millésime 2010. Petit à petit, la vigne est replantée à 1m60 pour augmenter la densité.

Les vignes, âgées en moyenne de 25 ans, sont constituées de 60 % de Cabernet Sauvignon, et de 40 % de Merlot, pour un rendement moyen de 45 hectolitres par hectares. Le vignoble est mené selon le SME* et est certifié HVE (Haute Valeur environnementale) de niveau 3.

Le château totalise 97 hectares en production. La cartographie établie en 2014 a mis en évidence 4 types de sols différents, soit un terroir assez homogène. Ainsi Blaignan compte d'assez grandes cuves (54, allant de 100 à 200 hl).

Les vendanges sont mécaniques avec tri embarqué et pressées pneumatiquement. Ici, l'objectif avoué de la technologie est d'être capable de sortir un vin de qualité à un prix raisonnable (prix détail, 9-10 €). Le domaine compte trois vins : Château Blaignan (400 000 bouteilles) ; Château Prieuré de Blaignan (80 000) qui n'est pas un second vin mais issu de parcelles dédiées sur 23 hectares ; enfin Quintessence (12 000 bouteilles), la cuvée prestige produite uniquement sur les grands millésimes de Château Blaignan. Ce vin est plus concentré, avec un rendement moins élevé et un vieillissement en barriques. Dès 1932 déjà, Blaignan était classé Cru Bourgeois.

Lors de sa visite, Nelson Chow a pu déguster une sélection exhaustive des derniers millésimes des trois vins de Blaignan. Il notera que les vins ont tous une belle structure puissante, des beaux arômes de fruits rouges et un beau potentiel.

La restructuration de Blaignan n'est pas terminée. Sous la houlette attentive de la jeune et dynamique Anne Le Naour, le château bénéficie de toute l'expertise de CA Grands Crus pour compter parmi les grands Médocs.

* SME : Système de Management Environnemental : projet collectif initié par le CIVB visant à réduire l'impact des exploitations sur l'environnement.



Nelson Chow et Anne Le Naour

Château Blaignan: Back among the greatest || *Château Blaignan is a property of CA Grands Crus, the wine branch of the bank Crédit Agricole. It is located in the place of the former village of Blaignan that only keeps the privileged position of, on two limestone hills that offer varied situations of slopes and exposures. Anne Le Naour, deputy general manager and enologist of the CA Grands Crus pro-pertis, opened the doors of Blaignan to Nelson Chow.*

The vineyard has been purchased by CA Grands Crus in 2004. It then consisted of old vines planted at 2 meters with a high canopy. Under Anne Le Naour's direction, the group undertook the restructuring of the vineyard whose results were visible from the 2010 vintage. Little by little, the vines are replanted at 1m60 to increase density.

The vines aged on average 25 are composed of 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, with an average yield of 45 hectolitres per hectare. The vineyard is maintained according to Bordeaux environmental management system and is certified HEV (High Environmental Value) level 3.

The château totals 97 hectares in production. The mapping made in 2014 has highlighted the presence of 4 different types of soils, which means quite a homogeneous terroir. Thus Blaignan has got quite large vats (54, from 100 to 200 hl).



The harvest is mechanical with sorting on board and the chateau uses a pneumatic press. Here the stated goal of technology is to be able to produce a quality wine at a reasonable price (retail price, 9-10€). The estate has three wines: Château Blaignan (400,000 bottles); Château Prieuré de Blaignan (80,000) which is not a second wine but stems from 23 hectares especially dedicated to it; and Quintessence (12,000 bottles), the cuvee prestige produced only in the great vintages of Château Blaignan. This wine is more concentrated, with a lower yield and ageing in barrels. From 1932 Blaignan is classed Cru Bourgeois.

During his visit Nelson Chow could taste an exhaustive selection of the last vintages of Blaignan's three wines. He noted that all three have a beautiful powerful structure, lovely red fruit aromas and a good potential.

The restructuring of Blaignan is not finished. Under the careful supervision of young and dynamic Anne Le Naour, the chateau benefits from all the expertise of CA Grands Crus to range among the great Medocs.

Sylvia van der Velden

* SME : A collective management project of the Bordeaux Wines Trade Union aiming at reducing the impact of the wineries on their environment.

CE QU'EN PENSE NELSON CHOW NELSON CHOW'S REVIEWS

CHÂTEAU BLAIGNAN

Médoc Cru Bourgeois 2014

Le nez s'ouvre sur une belle palette aromatique, des notes de chocolat et de baies noires confiturées. La bouche est ronde et fruitée, dotée d'une belle structure et de tanins charmeurs. Un vin bien fait, prêt à boire, idéal sur une échine de porc laquée.

The nose opens up on a lovely aromatic range, notes of chocolate, jammy black currants. The palate is round and fruity, with an excellent structure and attractive tannins. Well-made, ready to drink, perfect over a lacquered pork loin.

Château Prieuré de Blaignan Médoc 2012

Nez agréable sur des arômes toastés et torréfiés, puis de subtiles notes de cerise et de prune. Bouche ample et gourmande s'ouvrant sur des tanins charnus, soutenue par une belle acidité en finale apportant de la fraîcheur. En accord parfait avec un quasi de veau aux morilles.

Pleasant nose with toasted and roasted, then subtle notes of cherry and plums. Broad and delicious palate with fleshy tannins, backed by a good acidity in the finish providing freshness. Would be a good pairing with a rump of veal and morels.

Château Blaignan Quintessence 2011

Nez subtil dans lequel on retrouve de délicats parfums de chocolat et de cerises compotées. Bouche remarquable dévoilant un joli fruité. Des tanins fins et arrondis ainsi qu'une belle acidité en finale. Un vin fin et racé, à déguster sur des mets de qualité, tel qu'un filet de bœuf.

Subtle nose showing delicate scents of chocolate and jammy cherry. Outstanding palate with lovely fruit agents. Fine and round tannins with good acidity in the finish. A fine and classy wine, to drink with quality dishes like a fillet of beef.

CA Grands Crus gère depuis 2004 des propriétés de prestige à Bordeaux / *Since 2004 CA Grands Crus manages the prestigious estates in Bordeaux* : Château Grand-Puy Ducasse, 5^{ème} Grand Cru Classé de Pauillac, Château Meyney, Saint-Estèphe, Château La Tour de Mons, Margaux, Château Blaignan, Cru Bourgeois du Médoc, et le Clos Saint Vincent, Saint-Emilion Grand Cru ; Château de Santenay, Bourgogne.

CHÂTEAU LAGRANGE

La qualité avant tout



Nelson Chow et Charlotte Denjean

3^e Grand Cru Classé de Saint-Julien, Château Lagrange est la belle aventure d'un domaine historique (13^e siècle) repris par un groupe étranger mais qui a gardé tout son caractère. Propriété de Suntory depuis 1983, le Château Lagrange est le Grand Cru Classé le plus reculé dans les terres de Saint-Julien par rapport à l'estuaire mais aussi le plus haut. Incursion chez un des grands de l'appellation.

Le vignoble de Lagrange couvre 118 hectares d'un seul tenant sur deux croupes de graves, représentant 15 % de l'appellation de Saint-Julien. Planté à 67 % de Cabernet Sauvignon, 28 % de Merlot et 5 % de Petit Verdot, il se divise en 102 parcelles. Après avoir planté environ 60 hectares à l'arrivée de Suntory, la moyenne d'âge des vignes est à ce jour de 45 ans.

Le challenge que s'est fixé le Château Lagrange est de faire des grands vins tous les ans indépendamment de la taille du domaine. Par phases d'investissements successives, le château a progressivement amélioré ses installations pour redonner à Lagrange son lustre et son prestige. Pour 102 parcelles, le château dispose aujourd'hui de 102 cuves.

Pour les assemblages, ils sont conseillés par Eric Boissenot. Charlotte Denjean, responsable relations publiques, explique : « Nous travaillons beaucoup à obtenir plus de douceur et d'onctuosité au palais. » Les assemblages sont fait dès février pour une meilleure intégration des tanins et des origines parcellaires.

En 1984, le Château crée son second vin « Les Fiefs de Lagrange », une des plus vieilles étiquettes de second vin. Ce vin est le résultat d'une sélection drastique mais également due pour partie aux replantations en 1985 et 1986 de la moitié du vignoble, Les Fiefs étant alors produits avec les vignes les plus jeunes. Les Fiefs est élevé 14 mois dans 20 % de bois neuf.

Château Lagrange produit également du blanc, « Les Arums de Lagrange » (jeu de mot avec arômes) – produit à Cussac. La cuvée Les Arums bénéficie de 6 mois d'élevage, avec fermentation en cuves et barriques et bâtonnage. Il est à la fois minéral, herbacé et fruité avec un corps de belle structure et la juste acidité. « Pour la cuisine de Chine du Sud qui se compose de beaucoup de poissons et de fruits de mer, il faut un vin au profil acide et minéral. C'est pourquoi Les Arums de Lagrange s'y prête bien, » explique Nelson Chow lors de sa visite en novembre. Depuis 2012, Lagrange produit également un Haut-Médoc sur 17.5 ha à Saint-Laurent-du-Médoc.

La production totale du château représente environ 650 000 bouteilles. Depuis le tri optique, on observe un peu moins de production car la sélection des baies est plus drastique. Malheureusement en 2017, le gel leur a fait perdre 80 % des Fiefs de Lagrange, 50 % de la production totale, et il n'y aura pas de blanc en 2017.

Après une dégustation des 2015 de Lagrange et des Fiefs, la découverte pour Nelson Chow s'est poursuivie en accords mets-vins sur un menu concocté par le chef japonais Taichi Sato autour des Arums de Lagrange 2016, les Fiefs 2009 et Lagrange 2009, puis Lagrange 2005 et 2000.

L'accueil de grande qualité fait au sommelier chinois a été l'occasion également d'évoquer l'activité de tourisme d'entreprise au Château Lagrange. Quatorze chambres d'hôtes peuvent accueillir des professionnels venant découvrir les vins du Château, un service exclusif dans un cadre d'exception (sur demande uniquement).

Une adresse que n'aura pas manqué de noter Nelson Chow qui vient dans le Bordelais plusieurs fois par an.

Château Lagrange: Quality first || 3rd Classed Grand Cru of Saint-Julien, *Château Lagrange is the beautiful adventure of a historical estate (13th century) taken over by a foreign group but that kept all its character. Property of Suntory since 1983, Château Lagrange is the most remote estate of Saint-Julien from the estuary but also the highest. Visit in one of the greatest domains of the appellation.*

The vineyard of Lagrange covers 118 hectares in one piece located on two gravelly hilltops, representing 15% of the appellation of Saint-Julien. Planted by 67% with Cabernet Sauvignon, 28% with Merlot and 5% with Petit Verdot, it is divided into 102 plots. Replanted on 60 hectares at Suntory's arrival, the average age of the vineyard is now of 45 years.

The challenge Château Lagrange set itself is to make great wines every year independently from the size of the domain. Through successive investment stages, the château gradually improved its facilities to give back Lagrange its glory and prestige. For 102 plots, the château now has 102 vats.

For the blends, they are advised by Eric Boissenot. PR manager Charlotte Denjean explains: "We work a lot at getting a softer and more unctuous palate." The wines are blended in February to guarantee a better integration of the tannins and the plot origins.

In 1984, the Château creates its second wine, 'Les Fiefs de Lagrange', one of the oldest second wines. This cuvee is the result of a severe selection but also partially of the replanting in 1985 and 1986 of the vineyard, Les Fiefs then being made with the youngest vines. Les Fiefs is aged 14 months in oak barrels renewed by 20% every year.

Château Lagrange also crafts a white wine 'Les Arums de Lagrange'—produced in Cussac. This cuvee benefits from 6 months maturing after fermentation in vats and barrels, and stirring of the lees. It is both mineral, herbal and fruity with a beautiful structure and the right acidity. "In Southern China the cuisine consists of a lot of fish and seafood, you need a wine with an acid and mineral profile. Les Arums de Lagrange thus matches very well", Nelson Chow explains when he visited the estate in November. Since 2012, Lagrange produces a Haut-Médoc on 17.5 ha in Saint-Laurent-du-Médoc.

The total production of the château represents approx. 650,000 bottles. Since the implementation of optical sorting, the production is a little bit lower because of a more drastic selection of the berries. Unfortunately in 2017 the frost made lose 80% of Fiefs de Lagrange, 50% of the total production, and there is no white of this vintage.

After a tasting of the 2015s of Lagrange and Les Fiefs, Nelson Chow could discover more wines over a food and wine pairing menu prepared by Japanese chef Taichi Sato with Les Arums de Lagrange 2016, Les Fiefs 2009 and Lagrange 2009, then Lagrange 2005 and 2000.

This excellent quality reception of the sommelier was also an occasion to evoke the activity of business tourism at Château Lagrange. Fourteen guest rooms enable to welcome the professionals who come to discover Lagrange's wines, an exclusive service in an exceptional setting (only on demand).

An address that Nelson Chow will undoubtedly remind as he comes to the Bordeaux vineyard several times a year.

Sylvia van der Velden

EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAU-LAGRANGE.COM



CE QU'EN PENSE NELSON CHOW / NELSON CHOW'S REVIEWS

LES FIEFS DE LAGRANGE

Saint-Julien 2009

Des arômes de cerises cuites, confiturés, d'épices et de chocolat. Un fruité rond et présent, des tanins souples et ronds. Suave avec en même temps une bonne acidité. Un corps assez corsé. Prêt à être apprécié avec des mets délicats.

Scents of cooked cherry, jammy aromas, spices and chocolate. Present round fruitiness, soft open tannins. Smooth and yet good acidity around; medium to full body. Ready to enjoy over mild food.

CHÂTEAU LAGRANGE

Saint-Julien 2009

Des arômes toastés et grillés, des fruits rouges et noirs. D'excellents arômes fruités et ronds et des tanins mûrs. Riche, souple, élégante structure du corps et de l'alcool. Prêt à boire après 2 h d'aération.

Toasty and roasted, rich red and black fruit aromas, excellent round fruit flavours and nice matured tannins. Full, supple, elegant body and alcohol structure. Ready to drink after 2 hours airing.



Nelson Chow et Pierre-Yves Joannon

CHÂTEAU ROQUEGRAVE

Le Cabernet Sauvignon fait roi

A 500 m à vol d'oiseau de l'estuaire de la Gironde, sur les hauteurs de Valeyrac, le Château Roquegrave étire ses 26 hectares sur des sols tantôt sablo-graveleux sur fond d'aliols, tantôt argilo-graveleux sur sous-sol graveleux et pierreux. C'est là que Nelson Chow a fait étape pour une rencontre en toute simplicité avec un vigneron à suivre de près.

Pierre-Yves Joannon a repris le domaine familial en 2016 à la suite de son cousin au décès de son père. Fort d'une solide connaissance de son terroir et des techniques œnologiques, Pierre-Yves Joannon a une idée très précise de l'avenir qu'il veut pour son domaine et du profil qu'il souhaite donner à ses vins.

Il a entrepris une complète restructuration du vignoble avec l'objectif de planter 70 % de Cabernet Sauvignon. Conscient de la difficulté à obtenir la bonne maturité de ce cépage en Bordelais, Pierre-Yves Joannon évoque également l'importance de la taille dans la conduite de la vigne.

Avec le développement du Cabernet Sauvignon, il a pour objectif de réinventer le style de la maison. Pierre-Yves Joannon travaille déjà sur une nouvelle étiquette, Château Haut-Valeyrac, un assemblage différent de Château Roquegrave. Côté élevage, ce vin passera un an en barriques neuves.

À la dégustation, le millésime 2016 du Château Roquegrave marque déjà une véritable fracture dans le style du domaine. Après une macération pelliculaire de 2 mois et demi, ce millésime aura passé 6 mois en barriques de vin blanc avant de terminer son élevage en cuve. Le som-

melier chinois Nelson Chow ne manquera pas de noter la qualité par son fruité riche et de grande maturité.

Personnage singulier, Pierre-Yves Joannon mérite qu'on suive l'évolution de son vin car son approche très réfléchie, presque scientifique de Roquegrave, promet de belles choses.

LES CHIFFRES

- Âge moyen des vignes : 25 ans
- Densité : 5 000 pieds/hectare
- Encépagement actuel : Merlot 50 %
- Cabernet Sauvignon 45 % - Petit Verdot 5 %

Château Roquegrave: King Cabernet Sauvignon ||
At 500 m as the crow flies from the Gironde estuary, on the hills of Valeyrac, Château Roquegrave stretches its 26 hectares on sandy and gravelly soils on alios (an iron-rich type of clay) or clay and gravels over a gravelly and stony subsoil. That is where Nelson Chow made a stop-over to meet a wine grower to follow.

Pierre-Yves Joannon took over the family-run estate in 2016 succeeding his cousin after his father passed away. With a solid knowledge of his terroir and enological techniques, Pierre-Yves Joannon has a very precise idea of the future he wants for his estate and for the profile of his wines.

He undertook to totally restructure the vineyards with the goal to plant 70% of Cabernet Sauvignon. Aware of how difficult it is to get the good maturity of this varietal in Bordeaux, Pierre-Yves Joannon also evokes the importance of pruning to maintain the vines.

With the development of Cabernet Sauvignon, he aims at re-designing the style of the house. Pierre-Yves Joannon already works on a new cuvée, Château Haut-Valeyrac, a blend different from Château Roquegrave. For the élevage, this wine will spend one year in new barrels.

At tasting, the 2016 vintage of Château Roquegrave already shows a turn in the style of the estate. After two and a half months of skin contact, this vintage spent 6 months in white wine barrels and finishes maturing in vat. Chinese sommelier Nelson Chow notes the quality of this wine showcasing a rich fruitiness and a great maturity.

Unusual character, Pierre-Yves Joannon deserves we follow the evolution of his wine as his very thoughtful, nearly scientific approach of Roquegrave already shows lovely promises.

Sylvia van der Velden

EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAU-ROQUEGRAVE.VIN

CE QU'EN PENSE NELSON CHOW NELSON CHOW'S REVIEWS

CHÂTEAU ROQUEGRAVE

Médoc Cru Bourgeois, 2014

Au nez, des cerises et des baies avec quelques épices. Toasté léger et café. Un fruité rond avec une pointe de tanins et une finale ample. Un fruité jeune et une acidité fraîche en bouche, corps de moyenne structure. Facile à boire.

Cherry and berry nose with simple spices. Mild toast and coffee. Round fruity character with touch of tannin and broad finish, young fruit in mouth and fresh acid, medium light body. Easy going.

Médoc Cru Bourgeois, 2015

Chocolat et épices douces, myrtille fraîche, doux.

Millieu de bouche fruité et équilibré mais qui demande encore un peu de temps pour s'ouvrir.

Chocolate and sweet spices, fresh blue berry, mild. Fruity and balanced mid-palate but that demands some more time to open up.

Médoc Cru Bourgeois, 2016

Fraise fraîche, framboise, aromatique. Fruité riche de fruit très mûr, une pointe d'amertume en finale. Tanins des raisins et du bois encore fermes et serrés, acidité agréable en finale.

Fresh strawberry, raspberry and perfume. Rich fruit and rot fruit character, a hint of bitterness in the finish. Grape and wood tannin still strong, tight; good acidity in the finish.





CHÂTEAU LOUDENNE

Prêt à éclore

Belle endormie se dressant au bord de la fameuse D2, la route des châteaux qui longe les grands domaines depuis Bordeaux jusqu'à la pointe du Médoc, Château Loudenne est un des rares châteaux directement posés sur le bord de l'estuaire et possède son propre port privé. Depuis peu, Loudenne réécrit son histoire et se prépare à éclore de nouveau.

Construite au 17^e siècle, cette belle chartreuse connut sa période faste grâce à la famille britannique Gilbey (créatrice de la marque de gin Gilbey) dont elle fut la propriété pendant 125 ans. Tombé quelque peu en désuétude, Loudenne a été repris conjointement par le Cognac Camus et le plus grand groupe chinois de spiritueux Moutai.

Historiquement, l'esprit de Loudenne est à l'enchantement, à la fête, à l'art de vivre à la française. Pour renouer avec ce passé, le nouveau Loudenne poursuivra sa vocation de réception, mais en recentrant les services sur un accueil plus sélectif et réservés uniquement aux professionnels. Le château est en cours de rénovation pour retrouver de son lustre et de son faste. Le parc et la roseraie préservés mènent en pente douce vers le port privé qui sera lui aussi restauré pour permettre un accès au domaine par les eaux.

Côté vin, Loudenne n'a jamais rien perdu de son pouvoir de séduction. Le domaine de 135 hectares d'un seul tenant dont

62 de vignes surplombe l'estuaire qui le protège des extrêmes du climat. 46 ha sont dédiés au Médoc (Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc), 12 ha au Bordeaux blanc (Sauvignon Blanc et Sémillon), et 4 ha de Bordeaux rouge. Le vignoble est planté sur deux croupes de graves anciennes mélangées à de l'argile sur un sous-sol calcaire, un terroir similaire à celui de Saint-Estèphe.

A la cave œuvre l'œnologue Athanase (dit Thanos) Fakorellis, spécialiste des blancs, qui a aussi travaillé en Bourgogne. Et c'est ainsi que Loudenne utilise des barriques de tonneliers bordelais mais aussi bourguignons, toujours du chêne français, moyennement toastées pour préserver le fruit avant tout.

En visite au domaine en novembre dernier, Nelson Chow notera que les rouges (50 % Cabernet Sauvignon et 50 % Merlot) sont de jolis vins de garde au profil fruité, chocolaté, au boisé agréable et discret. Quant aux blancs (en moyenne 75 % Sauvignon blanc et 25 % Sémillon),

ils arborent un style qui se partage entre le fruit (abricot, agrumes) et la minéralité.

Le nouveau directeur de Loudenne, Philippe de Poyferré (un ancien de Ducru-Beaucaillou avec une longue carrière dans le vin et le réceptif haut de gamme), ne manque pas d'admettre que s'il y a du travail pour redorer le blason de Loudenne, la qualité de base des vins est excellente grâce à un terroir absolument exceptionnel. Et il glisse que les rouges et les blancs sont au même prix, soit 20-25 € prix consommateur en France. Un Médoc attractif.

La promesse de Loudenne – « I will always remember » – est tenue... Dès lors que vous avez dégusté son vin ou séjourné au château, un souvenir agréable et bienheureux reste accroché comme les brumes dans le creux des vallons de ce joli coin du Médoc.

Château Loudenne: Ready to bloom || *Sleeping beauty located alongside the famous D2 road, the Route des Châteaux that goes along the great estates from Bordeaux up to the end of Medoc, Château Loudenne is one of the rare chateaus with a direct access to the estuary and has got its own private port. Recently Loudenne started rewriting its history and will soon be ready to bloom again.*

Built in the 17th century this beautiful residence had a prosperous period with the British Gilbey family (who created the Gilbey gin), the owners for 125 years. Fallen in kind of disuse Loudenne has been taken over jointly by Cognac Camus and the biggest Chinese spirits group Moutai.

Historically the spirit of Loudenne was filled with enchantment, celebration, French lifestyle. To revisit its past the new Loudenne will continue its reception mission but refocusing the services on a more selective welcoming and only for professionals. The building is currently being renovated to be given back its former splendor and glory. The park and rose garden lead in a gentle slope to the private port that will also be refurbished to enable the access to the estate by boat.

On the wines' side, Loudenne never lost its power of attraction. The 135-hectare domain in one piece with 62 ha of vines overhangs the estuary that protects it from the extreme conditions of the climate. 46 ha are dedicated to its Médoc wine (Cabernet Sauvignon, Merlot and Cabernet Franc), 12 ha to its white Bordeaux wine (Sauvignon Blanc and Sémillon), and 4 ha to red Bordeaux. The vineyard is planted on two hills whose soils of old gravels mixed with clay on a limestone subsoil are similar to that of Saint-Estèphe.



Nelson Chow et Philippe de Poyferré

The cellar is the playground of enologist Athanase (Thanos) Fakorellis, a specialist of white wines who also worked in Burgundy. That is why Loudenne uses barrels from coppers from Bordeaux but also from Burgundy, always French oak, lightly toasted to first preserve the fruitiness.

Visiting the estate in last November Nelson Chow noted that the reds (50% Cabernet Sauvignon and 50% Merlot) are lovely wines to keep, with a fruity, chocolatey profile and a pleasant and discreet woodiness. As for the whites (on average 75% Sauvignon Blanc and 25% Sémillon), their style is shared between the fruitiness (apricot, citrus) and minerality.

Loudenne's new manager Philippe de Poyferré (who formerly worked at Ducru-Beaucaillou and has a long career in wine and luxury reception) admits that although there is a lot to do to restore Loudenne's reputation the basic quality of the wines is excellent thanks to an absolutely exceptional terroir. And he says that the white and the red wines are at the same price, €20-25 retail price in France. An attractive Medoc.

Loudenne's promise—"I will always remember"—is kept ... As soon as you have tasted the wines or stayed at the chateau, a pleasant and blissful memory remains hanging in your mind just like the fog at the bottom of the small valleys in this lovely corner of the Medoc.

Sylvia van der Velden

CE QU'EN PENSE NELSON CHOW NELSON CHOW'S REVIEWS

LOUDENNE LE CHÂTEAU

Médoc Cru Bourgeois 2009

Des arômes de chocolat, de raisins et toastés. Ouvert. Des belles notes de fruits et des tanins puissants et serrés. Jolie finale et corps volumineux. Bonne acidité.

Chocolate, currant and toasty aromas. Open. Good fruit agents and tight powerful tannins. Lovely finish and full body. Right acidity.

Médoc Cru Bourgeois 2012

Nez toasté sur des notes de fruits compotés. Tanins doux, une belle acidité en bouche. Belle fraîcheur, un corps harmonieux, joli fruité en finale.

Toasty nose with fruit compote aromas. Soft tannins, lovely acidity. Good freshness, harmonious body, good fruit agents in the finish.

Médoc Cru Bourgeois 2015

Au nez, des arômes de raisins, de feuilles de thé, des jolies baies. En bouche, de beaux arômes de fruits, de la rondeur. Tanins serrés. A apprécier dès maintenant pour son fruité.

Currant, tea leaves, nice berries in the nose. Big round fruit aromas. Tight tannins. Enjoyable now for the fruitiness.

Bordeaux blanc 2015

Nez subtil sur des arômes complexes d'agrumes. Belle minéralité. Corps ferme avec une acidité tendue. Un vin ferme au fort potentiel.

Subtle nose with complex aromas of citrus. Lovely minerality. Firm body and solid acidity. Firm and potential wine.



BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD

Dégustation « transversale » pour Nelson Chow



Nelson Chow et Hervé Guoin

Ce matin-là, le traditionnel café-croissant fut remplacé par des vins d'excellence pour une mise en lumière du savoir-faire de Baron Philippe de Rothschild appliquée à différents terroirs et châteaux qui ont chacun leurs spécificités. Pour accueillir Nelson Chow, Hervé Guoin, directeur commercial châteaux, avait préparé une superbe sélection de quelques millésimes récents des domaines Baron Philippe de Rothschild.

D'ARMAILHAC À MOUTON ROTHSCHILD, LE 2016

Hervé Guoin a présenté des échantillons du 2016 encore en maturation. Un millésime qui s'annonce d'ores et déjà superbe, très fruité. A Château d'Armailhac (70 hectares), il serait déjà presque prêt à boire tellement il est facile d'approche, crémeux, fruité, après une attaque tout en douceur. C'est un millésime dont on sent déjà la structure et la fraîcheur. Un vin dont le style est porté sur le Cabernet (62 % Sauvignon et 8 % Franc).

Clerc Milon marque sa différence avec un assemblage à forte proportion de Merlot (jusqu'à 40 % certaines années), une exception à Pauillac. Le 2016 n'en a que 29 % mais garde un trait de caractère exceptionnel pour l'appellation, une touche de Carmenère, un cépage cultivé par Baron Philippe de Rothschild au Chili au domaine Almaviva. Cette variété apporte une signature épicée, chocolatée au vin. Nelson Chow remarque déjà à quel point le vin est expressif à ce stade de l'élevage. L'exploration du 2016 continue avec Château Mouton Rothschild. Issu d'un terroir chaud, Mouton est un vin fruité. Ce millésime est composé de 83 % Cabernet Sauvignon et 15 % de Merlot additionnés d'une touche de Cabernet Franc et de Petit Verdot. C'est un millésime sophistiqué aux tanins crémeux. En même temps, on perçoit déjà sa fraîcheur, l'acidité et son imposante structure. Hervé Guoin confie qu'on ne peut comparer le 2016 de Mouton Rothschild au 2005, 2009 ou 2010 car il a une véritable signature tannique.

TOUR D'HORIZON DES MILLÉSIMES EMBLÉMATIQUES

Hervé Guoin a ensuite choisi Château d'Armailhac 2011, un millésime souvent sous-estimé mais qui aujourd'hui se boit bien. Un nez fin, très élégant, un Pauillac classique.

Puis pour montrer l'évolution de Clerc Milon, Nelson Chow put revenir sur un 2006. Le domaine travaillait encore avec les anciennes cuves. Un vin à la structure tannique puissante, plus strict et moins sophistiqué que les Clerc Milon actuels mais qui porte encore de jolies promesses pour le futur. Après un crochet par Petit Mouton 2004 (le second vin issu d'une sélection des cuves de Mouton Rothschild) – le meilleur millésime de ce vin selon Hervé Guoin et un vin de connaisseurs pour sa complexité (tabac blond, chocolat, café) – retour à Mouton Rothschild avec le 2013. Année de vendanges difficiles à cause de l'humidité et des maladies, 2013 est néanmoins un millésime agréable, peu concentré, « parfait pour la restauration grâce à un rapport qualité-prix intéressant » souligne Hervé Guoin, qui accompagnerait parfaitement du poisson comme une sole ou encore une langouste.

Enfin en point d'orgue, le millésime 2005, encore jeune, qu'il faudra laisser décanter une heure, offre la complexité des grands de sa classe, une attaque délicate sur le tabac, des arômes toastés, chocolatés, de crème de cassis, des tanins encore fermes.

LE STYLE BOURGUIGNON DES BLANCS

Après une parenthèse languedocienne avec le Domaine Baronarques 2016, 100 % Chardonnay, issu de 7 hectares en AOC Limoux, Hervé Guoin conclut cette belle dégustation, avec Aile d'Argent*, le blanc du Château Mouton Rothschild. La maison recherche ouvertement à produire le plus bourguignon des Bordeaux avec un profil riche, du corps, un vin beurré, pas trop minéral ni trop droit. Le 2016 est un assemblage de 53 % de Sauvignon et de 46 % de Sémillon avec une pointe de Muscadet, élevé en petites barriques et avec bâtonnage.

Et pour fixer dans sa mémoire l'art de faire du vin selon Mouton Rothschild, Nelson fut accompagné à la galerie où sont exposés tous les croquis et les étiquettes ayant habillé les millésimes du château depuis 1945.



* Aile d'Argent est le nom du personnage principal d'un conte écrit par son père pour Philippine de Rothschild enfant.

Baron Philippe de Rothschild: Crossed tasting by Nelson Chow || *On that morning, the traditional coffee and croissant has been replaced with wines of excellence for a showcase of Baron Philippe de Rothschild's savoir-faire applied to different terroirs and chateaus that have each their specificities. To welcome Nelson Chow, Hervé Gouin, sales manager Châteaux, prepared a beautiful selection of a few recent vintages of the Baron Philippe de Rothschild estates.*

From D'Armailhac to Mouton Rothschild, the 2016

Hervé Gouin has presented samples of the 2016 vintage still maturing. A vintage that is already promising, beautiful and very fruity. At Château d'Armailhac (70 hectares), it is nearly ready to enjoy so approachable it is, creamy, fruity, after a soft first taste. In this vintage we can already feel the structure and freshness. A wine with a Cabernet profile (62% Sauvignon and 8% Franc).

Clerc Milon shows its difference with a high proportion of Merlot in the blend (up to 40% some years), an exception in Pauillac. The 2016 has only 29% but keeps an exceptional feature for the appellation, a touch of Carmenere, a variety grown by Baron Philippe de Rothschild in Chile at the Almaviva vineyards. This varietal provides a spicy, chocolatey signature to the wine. Nelson Chow already notes how expressive this wine is at this stage of the élevage.

The discovery of 2016 continues with Château Mouton Rothschild. Stemming from a warm terroir Mouton is a fruity wine. This vintage consists of 83% Cabernet Sauvignon and 15% Merlot added with a touch of Cabernet Franc and Petit Verdot. It is a sophisticated vintage with creamy tannins. At the same time, we can feel its freshness, acidity and imposing structure. Hervé Gouin shares that the 2016 of Mouton Rothschild cannot be compared with the 2005, 2009 or 2010 as it has its very own tannic signature.

Review of the iconic vintages

Hervé Gouin then chose Château d'Armailhac 2011, an often underestimated vintage but that is very enjoyable now. A fine, very elegant nose, a classical Pauillac.

Then, in order to show the evolution of Clerc Milon, Nelson Chow could come back on a 2006. The estate then still used to work with the old vats. A wine with a powerful tannic structure, stricter and less sophisticated than the current Clerc Milon but that still is very promising for the future. After a detour by Petit Mouton 2004 (the second wine made of from a selection of vats of Mouton Rothschild)—the best vintage ever of this wine according to Hervé Gouin and a wine for connoisseurs for its complexity—back to Mouton Rothschild with 2013. A year with a difficult harvest due to the humidity and disease, 2013 however is a pleasant vintage, little concentrated, “perfect for the restaurants thanks to a very interesting quality-price ratio” Hervé Gouin underlines, a wine that would be perfect over fish like a sole or lobster.

The tasting culminated with the 2005, still young, to decant one hour before. It offers the complexity of the greatest of its rank, a delicate first taste with notes of tobacco, toasty and chocolatey aromas, cassis and still firm tannins.

LES IMPRESSIONS DE NELSON CHOW NELSON CHOW'S IMPRESSIONS

CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD

Pauillac, millésime 2013

Des arômes de chocolat, d'épices douces, de crème de cassis. Des tanins serrés, un corps souple, une acidité de moyenne intensité et fraîche. Peut d'ores et déjà s'apprécier sur un repas.

Aromas of chocolate, sweet & mild spices, nice cassis. Tight tannins, supple body, medium and fresh acidity. Can be enjoyed over with food from now.

Pauillac, Millésime 2005

De superbes arômes de baies, de prune, de fruits noirs ; des notes confiturées, toastées et chocolatées. Des tanins mûrs avec un bel équilibre entre acidité et fruité. Un corps riche et puissant. De nombreux niveaux d'arômes. On peut encore attendre deux ans.

Lovely aromas of currants, plum, dark fruits, jammy, toasty and chocolatey. Ripe tannins with a nice balance of the acidity and the fruitiness. Full and powerful body. A lot of layers of flavours. Can wait for 2 more years.

The Burgundy style of the whites

After a short trip to Languedoc with the Baronarques 2016, 100% Chardonnay, stemming from 7 hectares in AOC Limoux, Hervé Gouin concludes this wonderful degustation with Aile d'Argent*, Château Mouton Rothschild's white. The house explicitly wants to produce the most Burgundian Bordeaux, with a rich profile, full body, a buttery, not too mineral nor too straightforward wine. The 2016 is a blend of 53% Sauvignon and 46% Sémillon with a hint of Muscadet, aged in small barrels with stirring of the lees.

And to engrave the art of wine-making according to Mouton Rothschild in his mind, Nelson was led through the exhibition of all the sketches and labels of every vintage of the chateau since 1945.

Sylvia van der Velden

* Aile d'Argent is the name of the main character of a tale written by her father for Philippine de Rothschild when she was a child.



EN SAVOIR → WWW.BPDR.COM

CHÂTEAU MONTROSE

Une ambition « écofuturiste »

Propriété de Martin et Olivier Bouygues, Château Montrose est renommé pour son engagement dans le respect de l'environnement.

Loin d'être une simple signature marketing, à Montrose, l'écologie est une véritable conscience collective, une vision d'avenir à laquelle tous adhèrent unanimement.

Impulsée par les frères Bouygues, la conduite de la révolution écologique chez Montrose est dirigée par Hervé Berland, gérant. On ne parle pas ici de conformité aux règles de la viticulture bio, de l'adhésion au Système de Management Environnemental du CIVB ou de certification Haute Qualité Environnementale, c'est un acquis presque préhistorique à l'échelle de la démarche écologique à Montrose. Ici, l'objectif impact zéro sur l'environnement dicte la conduite de chacun de la vigne aux chais. On est passé ici dans la sphère scientifique du respect de la plante, de la terre, et in fine, de l'homme qui les travaille.

Depuis 2014, Montrose utilise les drones pour scruter le vignoble. Un mapping précis a été fait et a permis de délimiter 22 'climats' comme en Bourgogne. Cette définition des parcelles permet une extrême précision dans la conduite et la surveillance de la vigne, puis pour la vendange où parfois l'on fait 5 passages sur certains secteurs. Aucune intervention superflue, pas de perte de matière ni de raisin. Le domaine s'est également équipé d'un tracteur électrique. Une merveille écologique. Pas de rejet dans l'atmosphère, silencieux, en matériaux recyclés et durables, un poids allégé donc pas de tassement de la terre et des racines.

La précision d'orfèvre se poursuit bien sûr dans les chais. Temps de macération réduit, baisse de la température de fermentation, sélection drastique des vins de presse, une exigence du détail est mise au service de la finesse et de l'élégance des vins. Même si le but premier de la démarche de Montrose est de produire un vin digne de son rang et même au-delà, la finalité absolue, l'objectif partagé par tous à Montrose est de transmettre une terre exempte de polluants, de recréer une biosphère qui n'aurait pas souffert du passage de l'homme, de revivre en harmonie avec la nature. Dépassant peut-être l'entendement des plus conventionnels, Montrose imagine une ère nouvelle où l'Homme, la nature et les nouvelles technologies vivent en synergie.



Nelson Chow et Hervé Berland

Hervé Berland a un rêve : mettre la technologie au service de la vigne à la feuille près. Imaginez une machine qui scannerait la surface foliaire plant par plant et saurait distiller l'exacte quantité minimale nécessaire à la soigner, et seulement si c'est nécessaire. Futuriste ? Pas tant que ça, des recherches sont déjà en cours dans bien des thèmes.

Et si nous nous mettions à rêver aussi de ce monde futuriste ? A quand l'impression 3D organique pour réparer les ceps de vigne malmenés par le climat et la maladie ?

Château Montrose: An 'eco-futuristic' ambition || *Property of Martin and Olivier Bouygues, Château Montrose is renowned for its commitment in the respect of the environment. Far from being a simple marketing signature, at Montrose, ecology is a genuine collective consciousness, a vision of the future adopted unanimously by the entire team.*

Initiated by the Bouygues brothers, the management of the ecological revolution at Montrose is driven by CEO Hervé Berland. It is not about being in compliance with the rules of organic farming, of adherence to CIVB's Environmental Management System or about High Environmental Quality certification, these achievements are nearly prehistoric in the scale of the ecological approach of Montrose. Here the objective 'zero impact' on the environment guides everyone's actions from the vineyard to the cellars. At Montrose they reached a scientific level in the respect of the plant, the earth, and in fine of the men who work them.

Since 2014, Montrose uses drones to scan the vineyard. A precise mapping has been done and enabled to identify 22 'climats' like in Burgundy. The definition of these plots of land permits an extreme precision in the management and supervision of the vines, then the harvest during which the pickers sometimes pass 5 times in some areas. No unnecessary action, no loss of material nor grapes. The estate also bought an electric tractor. An ecological wonder. No release into the atmosphere, silent, made with recycled and sustainable material, a light weight so no soil and root compaction.

This level of precision is also the standard in the cellar of course. Reduced maceration time, lower fermentation temperature, drastic selection of the press wines, an extreme

care to details is set in the service of the finesse and elegance of the wines. Though the primary goal of this approach at Montrose is to produce a wine worth its rank—even beyond—, the ultimate intent, the objective shared by all at Montrose, is to transmit a land made free from pollutants, to recreate a biosphere that would not have suffered from human interference, to live in harmony again with nature. Maybe beyond the understanding of the most conventional, Montrose imagines a new era where man, nature and new technologies live in synergy.

Hervé Berland has a dream: set technology in the service of the vine with an accuracy down to the leaf. Imagine a machine that would scan plant by plant and would know the exact minimum amount needed to cure it, and only if necessary. Futuristic? Not that much, researches are in progress on many subjects.

And if we too dared to dream of such a futuristic world? Why not imagine to repair with organic 3D printing the vine stocks that have suffered from the weather and the diseases?

Sylvia van der Velden



CE QU'EN PENSE NELSON CHOW NELSON CHOW'S REVIEWS

CHÂTEAU MONTROSE

Saint-Estèphe, 2011

Au nez, des notes chocolatées, toastées, grillées avec de la cannelle et des clous de girofle. Cerise et baies cuites. Des tanins doux et crémeux, et un bel équilibre du corps et de l'acidité. Un fruité tout en rondur.

In the nose chocolatey, toasty, roasted nose with cinnamon and cloves. Cherry and cooked berry. Soft creamy tannins, still tight, and good balance of the body and the acidity. Round fruitiness.

Saint-Estèphe, 2014

Robe rubis profond. Au nez, des arômes de cerise et de prune, clou de girofle et épices poivrées. Toasté. Des tanins doux, ronds, encore un peu serrés. De beaux arômes ronds de fruits confiturés et pourtant une belle acidité en soutien. Encore assez jeune mais peut être apprécié dès maintenant avec la bonne préparation.

Solid ruby-red colour. In the nose, aromas of cherry and plummy fruits, clove and peppery spices. Toasty. Round soft tannins, still a bit tight, round jammy fruits in the mouth and yet a good acidity in the background. Quite a young wine but can start drinking with the good preparation.

Saint-Estèphe, 2015

Robe jeune, rubis, avec frange violette, brillante et claire. Des arômes de fruits confiturés, de crème de cassis et de prune, d'épices douces et une belle rondur au nez. Au palais, un fruité riche, rond et prometteur, des tanins solides mais mûrs. Long en bouche, un beau corps puissant et une belle acidité. Nécessite d'être décanté et aéré avant dégustation.

Young ruby red colour with purple rim, bright and clear. Jammy fruit aromas, cassis and plum, sweet spices and great roundness in the nose. Opulent fruit agents, round and cheering, solid tannins but ripe. Long lasting in the mouth, big powerful body and good acidity. Needs decanting and airing before drinking.

CHÂTEAU BRILLETTE

Suivez la lumière



Romain Flageul, Nelson Chow, M. Flageul et le maître de chai.

Déjà référencé par le guide Féret en 1874, le Château Brillette est un joli domaine de 100 hectares dont 43 de vignes, repris par la famille Flageul en 1975. Son nom lui vient de « briller » comme le soleil qui se reflète sur les petites graves du vignoble. Attiré par cet éclat particulier, Nelson Chow est venu déguster les vins du château par un joli soleil couchant.

Le vin est affaire de famille. Romain Flageul et son père s'occupent du château alors que son frère Erwan est à la tête d'une maison de négoce de la Place de Bordeaux. Le Château produit deux étiquettes, Château Brillette, classé Cru Bourgeois, et Les Haut Brillette, tous deux en AOC Moulis-en-Médoc.

Le vignoble est installé sur de belles croupes de graves sur un des plus hauts points de la commune. Le sous-sol argileux permet d'obtenir naturellement une régulation des apports en eau. L'encépagement se compose de 48 % de Merlot, 40 % de Cabernet Sauvignon, du Cabernet Franc à 9% et un peu de Petit Verdot (3 %). Aujourd'hui, ils plantent plus de Cabernet Sauvignon pour tendre vers une

proportion 50 % Merlot et 50 % Cabernet Sauvignon. La densité est volontairement assez élevée (7 200 pieds hectare). Le vignoble est conduit en lutte raisonnée avec un souci croissant de protéger l'environnement.

Côté chais, Château Brillette travaille en sélection parcellaire par micro-terroir de la cuve au fût. Les vins de presse sont également soigneusement sélectionnés. Le vin vieillit en fût de chêne (30 à 50 % neufs) pendant 12 mois en moyenne. Les vins de Brillette se gardent jusqu'à 15 ans, « le 2000 est justement superbe maintenant, » précise Romain Flageul.

Les marchés du Château Brillette sont essentiellement la France et 15 % à l'export, surtout en Asie. Accueillant Nelson Chow,

Romain Flageul n'a pas manqué bien sûr de demander l'avis de l'expert et lui a proposé la dégustation du grand vin en 2016, 2015, 2013, 2010 et 2009.

Ils se sont longuement arrêtés sur le 2009 et 2010. Romain Flageul ne cache pas sa satisfaction sur ces deux millésimes qui fonctionnent bien. « Nous avons gardé du 2009 et du 2010 pour les restaurants à Paris car il n'y en a plus sur le marché. »

Château Brillette est un lieu accueillant. L'étape fut chaleureuse pour Nelson Chow et rendez-vous fut pris pour une rencontre sur ses terres prochainement avec Romain Flageul.

Château Brillette: Follow the light || *Already registered by the Féret guide in 1874 Château Brillette is a lovely domain of 100 hectares out of which 43 of vines, taken over by the Flageul family in 1975. Its name is inspired by “briller” [shine] like the sun that reflects on the little gravels of the vineyard. Attracted by this peculiar brightness thanks to a lovely sunset, Nelson Chow came to taste the château’s wines.*

Wine is a family matter. Romain Flageul and his father take care of the château whereas his brother Erwan runs a trade house in Bordeaux. The château produces two wines, ‘Château Brillette’ Cru Bourgeois and ‘Les Haut Brillette’, both Moulis-en-Médoc wines.

The vineyard is located on good gravelly hilltops on the highest point of the village. The clay subsoil enables to get a natural regulation of the water supplies. The planted varieties are 48% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc and a bit of Petit Verdot (3%). They are currently planting more Cabernet Sauvignon to tend to a proportion of 50% Merlot and 50% Cabernet Sauvignon. The density is willingly high (7,200 stocks per hectare). The vineyard is managed sustainably with an increasing concern for the protection of the environment.

In the cellars, Château Brillette works with plot selection by micro-terroirs from the vats to the barrels. The press wines are also carefully selected. The wine ages in oak barrels (30 to 50% new every year) for 12 months on average. Brillette’s wines can be kept up to 15 years, “the 2000 is really beautiful now” confirms Romain Flageul.

Château Brillette’s markets are France and 15% at export, mainly to Asia. Welcoming Nelson Chow, Romain Flageul of course asked for the expert’s opinion about his grand wine in 2016, 2015, 2013, 2010 and 2009.

They spent a long time tasting the 2009 and 2010. Romain Flageul cannot hide his satisfaction about both vintages that have great success. “We kept some 2009 and 10 for the restaurants in Paris as they are not on the market anymore.”

Château Brillette is a welcoming place. It was a pleasant and warm stopover for Nelson Chow and the promise was made to soon meet Romain Flageul in China.

Sylvia van der Velden

EN SAVOIR ➔ CHATEAU-BRILLETTE.FR

CE QU’EN PENSE NELSON CHOW / NELSON CHOW’S REVIEWS

CHÂTEAU BRILLETTE

Moulis-en-Médoc 2010

Crème de cassis, grillé, toasté au nez avec des notes savoureuses. Corsé, un beau fruité tout en rondeur, une bonne acidité. Des tannins fermes qui commencent à s’arrondir. Commence à s’assouplir.

In the nose, aromas of cassis, roasted, toasty, coffee with a nice savory character. Full body, big round fruitiness and great acidity. Firm tannins that start to be creamy. The wine is getting ready to be fully enjoyable.

Moulis-en-Médoc 2009

Au nez, des notes de crème de cassis, de prunes, épices douces, plantes aromatiques. Beau fruité tout en rondeur, ouvert, des tanins serrés sur une base suave. La juste acidité. Encore un joli potentiel.

In the nose, cassis and cherry with plummy fruits, sweet spices, herbs. Big round fruit, open. Tight tannins on a smooth basis. The right level of acidity. Still a lovely potential.



COOPÉRATIVE UNI MÉDOC

Une exigence de qualité mais l'humain avant tout

Créée en 1934, la coopérative les Vignerons d'Uni Médoc est le premier producteur de l'AOC Médoc avec 20 % du volume total. Technologie de pointe, des procédés certifiés, une vinification flexible à la demande et un engagement dans le développement durable qui viennent s'ajouter à une dimension humaine et fraternelle inhérente à la notion de coopération.



Marie-Dominique Saint-Martin, Laurent Vaché et Nelson Chow.

Uni Médoc est aujourd'hui la plus grande coopérative du Médoc avec une surface de production de plus de 1 000 hectares. 55 % de la production est mise en bouteilles, soit 4 millions de bouteilles par an dont 40 % partent à l'export (1^{er} marché les USA, suivis de la Chine puis de l'Allemagne et de la Belgique). Parfois un peu en Afrique.

Pour une qualité optimale dans le traitement du raisin, la coopérative compte 3 chais de vinification. Uni Médoc a une capacité totale de cuverie de 200 000 hl et se complète d'une ligne d'embouteillage, d'étiquetage et de conditionnement en propre. Une partie des vins est élevée à la coopérative, dans 3 600 barriques de chêne dont un tiers est renouvelé tous les ans. La production est suivie et contrôlée par 3 techniciens.

Des installations qui impressionnent. Mais Laurent Vaché, directeur technique de la coopérative, également administrateur de l'ODG Médoc et vice-président de l'Alliance des Crus Bourgeois, précise que la coopérative fédère avant tout des familles de vignerons (près de 200). Il explique : « Il faut comprendre que la coopérative n'a pas vocation à faire du profit. Nous ne faisons pas de gestion de capital et nous avons une véritable dimension humaine. » Une convivialité qu'a pu constater Nelson Chow lors de sa visite en novembre dernier.

Nelson Chow a été accueilli ce jour-là par Xavier Deval, directeur de la coopérative, et Olivier Sempé, le nouveau directeur commercial, face à une haie d'honneur de cuvées représentatives du travail de différents vignerons adhérents. Une douzaine de vins des millésimes 2014 à 2016 a ainsi été soumise au palais expert du sommelier chinois.



Le seul vigneron coopérateur chinois d'Uni Médoc, Château La Caussade.

Pour clore la dégustation, Laurent Vaché lui a présenté un assemblage de la coopérative, la cuvée Esprit d'Estuaire. Elle est produite sur une surface de 15 ha sélectionnés parmi les meilleures parcelles sur différents domaines adhérents. Enfin Nelson Chow a pu découvrir Château Clément Saint Jean, une des quatre pro-

priété de la coopérative, un Cru Bourgeois bénéficiant d'une vinification et d'un élevage dignes d'un Grand Cru. Quant à la Réserve 2014, un 100 % Cabernet Sauvignon, elle a vieilli 18 mois en barriques et représente le vin de garde de la coopérative. La coopérative vient également de reprendre un petit vignoble en Haut-Médoc dont elle espère tirer le premier millésime en 2018.

Uni Médoc a mis un point d'honneur à parfaire son attractivité œnouristique. La coopérative et sa boutique sont placées à Gaillan sur la route principale qui traverse tout le Médoc depuis Bordeaux jusqu'au Verdon. La boutique génère 8 % du chiffre d'affaires de la coopérative. Les visiteurs sont accueillis par les vignerons eux-mêmes tous les dimanches et jours fériés. Depuis 2016, le chai à barriques est le théâtre d'une animation son et lumière auquel vous êtes invités à assister avant même de déguster, pour vous plonger dans l'ambiance particulière du Médoc, la « Terre du Milieu », entre océan et estuaire, et vous mettre dans les meilleures dispositions pour apprécier comme il se doit les vins présentés par les vignerons au magasin.

Si justement vous passez sur cette route, arrêtez-vous à leur rencontre. Le sens de l'accueil, la convivialité et l'envie de partager, intrinsèques au vin, prennent ici tout leur sens.

Coopérative Uni Médoc: A quality requirement but first the men || *Created in 1934 the cooperative cellar Vignerons d'Uni Médoc is the first producer of the Medoc AOC with 20% of the total volume. Top-notch technology, certified processes, flexible on-demand vinification and a commitment in sustainable development are added to the human and fraternal dimension that is the very essence of the notion of cooperation.*

Uni Médoc is currently the biggest cooperative in Medoc with a total production surface area of more than 1,000 hectares. 55% of the production is bottled i.e. 4 million bottles a year out of which 40% are exported (1st market, USA, followed by China, Germany and Belgium). Sometimes a bit to Africa.

For an optimum quality of the handling of the grapes the cooperative has 3 vinification wineries. Uni Médoc has a total vatting capacity of 200,000 hl and integrates its own bottling, labelling and packaging line. Part of the wines are aged at the cooperative, in 3,600 oak barrels (1/3 renewed every year). The production is followed and controlled by 3 technicians.

Impressive premises. But the cooperative's technical manager Laurent Vaché, also administrator of the Medoc defense organization and vice-president of Alliance des Crus Bourgeois, explains that the cooperative first unites winegrower families (nearly 200). And says: "One has to understand that the cooperative does not aim at making profit. We do not deal with capital management and we nurture a real human dimension". A conviviality that Nelson Chow could notice during his visit in last November.



Nelson Chow was welcomed by the cooperative's manager Xavier Deval and Olivier Sempé, the new sales manager, with a guard of honour of cuvees representative of the work done by different member winegrowers. Twelve wines from 2014 to 2016 have been submitted to the expert palate of the Chinese sommelier.

To finish the degustation, Laurent Vaché presented a blend made by the cooperative, Esprit d'Estuaire. It is produced on 15 hectares among the best plots of the member wine growers. At last Nelson Chow could discover Château Clément Saint Jean, one of the four properties of the cooperative, a Cru Bourgeois benefiting from a vinification and élevage worth a Grand Cru.

CE QU'EN PENSE NELSON CHOW NELSON CHOW'S REVIEWS

CHÂTEAU CLÉMENT SAINT JEAN 2014

Cru Bourgeois

Cerise noire et fruit confituré, épices douces et café au nez. Au palais, un fruité rond et des fruits confiturés. Un vin complet. Bonne acidité. Un grand potentiel mais bon à boire maintenant.

Dark cherry and jammy fruit, sweet spices and coffee in the nose. On the palate, a round fruitiness, nice soft tannins. A complete wine. Good acidity. Great potential but nice to drink now.

ESPRIT D'ESTUAIRE Médoc 2014

Des arômes chocolatés et toastés, des épices douces, cassis, noix de coco. Fruité, rond, bien corsé, et des tanins mûrs bien qu'encore serrés. Un vin suave et fruité, prêt à boire mais avec encore un potentiel de quelques années.

Chocolatey and toasty characters, sweet spices, blackcurrant and coconut. Round fruitiness, full body and ripe tannins though still tight. Sweet fruity wine good for drinking now but with a potential for a few more years.

ESPRIT D'ESTUAIRE Médoc 2010

Le vin ne nécessite pas d'être aéré. Des senteurs de chocolat, toasté, cassis et cerise. Un caractère agréablement fruité et rond, un bon équilibre entre le fruit et la structure avec des tanins tendres. Il y a de l'acidité qui garde le vin vif. Prêt à boire et un potentiel pour encore 5 à 8 ans.

The wine needs no airing. Chocolatey, toasty, strong cassis and cherry scents. Good round fruity character on the palate and great balance of the fruit and body structure with soft tannins. The acidity is there to keep the wine lively. Ready to drink and a potential for the coming 5 to 8 years.

As for the Réserve 2014, a 100% Cabernet Sauvignon, it aged for 18 months in barrels and represents the long ageing wine of the cellar. The cooperative has also just taken over a small vineyard in Haut-Médoc where they expect to produce the first vintage in 2018.

Uni Médoc made a point of improving their wine touristic attractiveness. The cooperative and its shop are located in Gailan on the main road that crosses the Medoc from Bordeaux to Le Verdon. The shop generates 8% of the cellar's turnover. The visitors are welcomed by the winegrowers themselves on every Sunday and bank holidays. Since 2016 the barrel cellar hosts a sound and light show to which you are invited before even tasting, in order to set you in the special atmosphere of Medoc, the "Middle-earth", between ocean and estuary, and prepare you to properly enjoy the wines presented by the producers in the shop.

If you ever pass on this road, have a break to meet them. The sense of hospitality, conviviality and eagerness to share, intrinsic to wine, takes on its full meaning here.

Sylvia van der Velden

EN SAVOIR → WWW.UNIMEDOC.COM

CHÂTEAU DE PANIGON ET CHÂTEAU AMOUR

C'est un joli domaine dans l'AOC Médoc que découvre Nelson Chow en une belle matinée d'automne. Lové à l'ombre de platanes plantés au 18^e, le château produit deux vins, dont l'un porte un nom évocateur de ce cadre romantique, Château Amour.

C'est une propriété du 19^e siècle, familiale depuis 1930, exploitée depuis 2006 par Corinne, fille des précédents propriétaires, et son époux Georges Dadda. Dès la reprise, la volonté du couple a été de moderniser les installations pour améliorer la qualité des vins. Bien que pour la mémoire, ils aient gardé le vieux chai de foudres de chêne, les Dadda l'ont remplacé par un cuvier moderne dans un autre bâtiment. S'inscrivant dans une démarche environnementale, ils ont obtenu la certification HVE en 2016.

Le domaine s'étend sur 90 hectares dont 53 en production. La position du vignoble à la croisée des influences de l'océan et de l'estuaire lui offre une situation presque bénie. En 2017 notamment, Château de Panigon a été épargné par le gel alors que le voisin a été touché à 95 %. L'encépagement se compose de 45 % de Cabernet Sauvignon, 50 % de Merlot et 5 % de Petit Verdot, s'épanouissant sur des croupes de graves parmi les meilleurs terroirs du Médoc.

Le domaine produit deux vins, tous deux classés Crus Bourgeois, le Château de Panigon, pour la touche d'élégance, et le Château Amour, pour la passion. Chaque cuvée compte environ pour moitié dans la production totale de 350 000 bouteilles par an. Panigon est un assemblage de 50 % Merlot, 45 % Cabernet Sauvignon et 5% Petit-Verdot. Il est élevé de 14 à 18 mois en fût de chêne (30 % neufs). Amour est un Merlot/Cabernet Sauvignon à 50/50 élevé en fût 12 à 14 mois.

Corinne et Georges Dadda ont une attirance particulière pour la Chine parce que madame y a vécu et que tous deux s'intéressent de près à la gastronomie asiatique. C'est donc avec beaucoup de plaisir qu'ils ont accueilli Nelson Chow en novembre dernier.

Après avoir dégusté Château de Panigon et Château Amour en 2015 et 2014, le sommelier chinois a tout de suite noté la différence de caractère entre les deux cuvées. Château Amour est fruité, souple, facile à boire. Un vin facile à accorder.

Nelson Chow conseille de le servir avec une cuisine du Sichuan, épicée. Château de Panigon développe également des arômes fruités mais aussi des notes plus épicées et toastées sur un corps plus puissant, un vin qui se prêtera volontiers à la garde. Il s'accordera bien avec de la cuisine de Shanghai qui utilise le soja, le vinaigre noir et le sucre. Le sommelier souligne cependant que les deux cuvées partagent une évidente signature commune qui lui vient sans aucun doute de son terroir.

Les vins du domaine sont destinés à 80 % à l'export. Pour être sûr d'avoir votre part d'Amour, faites donc un crochet par ce petit coin de Médoc où vous serez accueillis avec simplicité et chaleur.

Georges Dadda, Corinne Leveille Dadda et Nelson Chow



Château de Panigon & Château Amour || *By a beautiful morning of autumn Nelson Chow discovered this lovely estate in the Médoc AOC. Nestled under the shade of 18th-century plane trees, the château produces two wines with one bearing a name that evokes this romantic setting, Château Amour.*



It is an estate of the 19th-century, family-owned since 1930, run since 2006 by Corinne, the daughter of the former owners, and her husband Georges Dadda. From their arrival, the couple has modernized the premises to improve the quality of the wines. Though for the history they kept the old oak vats, the Daddas replaced it by a modern vathouse in another building. Choosing an eco-friendly approach, they got the HEV certification in 2016.

The estate stretches over 90 hectares out of which 53 in production. The position of the vineyard at the crossroad of the influences of the ocean and the estuary offers it a nearly blessed situation. In 2017 especially, Panigon has not suffered from the frost whereas their neighbour has been hit by 95%. The vineyard is planted with 45% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot and 5% Petit Verdot, blooming on hills of gravels among the best terroirs of the Medoc.

The estate produces two wines, both classed Cru Bourgeois, Château de Panigon for the touch of elegance, and Château Amour for the passion. Each cuvée represents approx half of the total yearly production of 350,000 bottles. Panigon is a blend of 50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon and 5% Petit Verdot. It is aged for 14 to 18 months in oak barrels (30% new). Amour is a 50/50 Merlot-Cabernet Sauvignon aged in oak barrels for 12-14 months.

Corinne and Georges Dadda are specially attracted by China as she lived there and the couple are very interested in Asian gastronomy. Therefore they were pleased to welcome Nelson Chow in last November.

After he tasted Château de Panigon and Château Amour 2015 and 2014, the Chinese sommelier immediately noticed the difference of character between both wines. Château Amour is fruity, supple, easy to drink. A wine easy to pair. Nelson Chow advises to serve it over Sichuanese cuisine, very spicy. Château de Panigon also develops fruity aromas but also spicy and toasty notes with a fuller body, a wine to keep in the cellar. It will be good over Shanghainese cuisine that uses more soy, dark vinegar and sugar. The sommelier underlines however that these two cuvees share an obvious common signature that is probably to the terroir.

The wines of the estate are exported by 80%. If you want your share of 'Amour' make a detour in this lovely corner of Medoc where you will be simply and warmly welcomed.

Sylvia van der Velden

CE QU'EN PENSE NELSON CHOW NELSON CHOW'S REVIEWS

CHÂTEAU AMOUR

Médoc Cru Bourgeois 2015

Au nez, des arômes de crème de cassis, de chocolat et de tabac. Corps de structure moyenne avec des tanins serrés, un beau fruité rond et un bon niveau d'acidité. Un vin facile à accorder, parfait pour de la cuisine du Sichuan à base d'épices, y compris sur des plats très épicés. Peut également être apprécié avec certains plats de viande du sud de la Chine comme l'émincé de bœuf sauté à la sauce d'huître.

Cassis and sweet spices, chocolate and tobacco. Medium body with tight tannins, round fruit and good acidity. An easy wine to pair, good for Sichuan cuisine with all spices including hot spiced dishes. It could be good with some meat in the south of China too, for example sautéed beef slices with oyster sauce.

CHÂTEAU DE PANIGON

Médoc Cru Bourgeois 2014

Epices douces, la cerise, une touche mentholée. Encore un peu fermé pour l'instant. Des fruits tout en rondeur soutenus par une bonne acidité. Des tanins serrés mais ronds, de la puissance au palais. Peut s'apprécier dès maintenant mais peut se garder encore longtemps.

Mild spices, cherry, touch of mint. Still a bit closed at the moment. Round fruits with a nice acid background. Tight soft tannins, powerful body. Good to enjoy now and can keep for many more years to come. It is easy with Shanghainese cuisine which has more soy and sweet characters and an oily texture.



CHÂTEAU SIGOGNAC

Une promesse de renaissance

La famille Allard a repris le domaine en 2009. Le père Christophe et son fils Louis, dont ce n'est pas le métier, changent de vie et deviennent vignerons. A leur arrivée, le château était en très mauvais état et avait perdu de son lustre d'antan.

Ils ont entamé un long travail de restructuration et de reconstruction dans le but de redorer le blason de Sigognac, classé Cru Bourgeois en 1932, mais dont l'histoire remonte à plusieurs siècles.



Louis Allard et Nelson Chow

Le vignoble très ancien compte des vignes d'une quarantaine d'années mais il était en mauvais état à l'arrivée de la famille Allard. Ils ont donc commencé à replanter et restructurer pour retrouver une homogénéité. L'encépagement se partage en Merlot (70 %) et Cabernet Sauvignon (30 %) sur 50 hectares autour du château. Les méthodes culturales sont traditionnelles mais des essais en bio viennent de commencer sur 1.5 hectare avec un objectif à 10 hectares

Dans le cuvier très ancien, on trouve encore de très vieux foudres en chêne qui ne sont plus en service. La vinification et l'assemblage se font en cuves inox

et béton. Pour le vieillissement, Château Sigognac utilise des fûts de 18 mois (en provenance du château Ducru Beaucaillou) plutôt que des barriques neuves car ils préfèrent mettre l'accent sur le fruit.

Le domaine produit trois étiquettes : Château Sigognac (150 000 bouteilles), un second vin Benjamin (50 000 bouteilles) et une cuvée confidentielle Enclos de Sigognac (3 000 bouteilles) provenant de très vieilles vignes de 80 ans et qui est le résultat d'une vinification intégrale en barrique. La gamme compte également une petite production de blanc et de rosé. La famille est conseillée par l'œnologue Eric Boissenot.

Derrière ce classicisme résolument médocain et respectueux des traditions, il y a un jeune homme attachant, Louis Allard, une nouvelle génération qui a le courage de repartir de zéro pour se lancer dans une aventure d'envergure. Et pour cela, cela vaut de faire un détour pour découvrir ces jolis vins de passion et de plaisir.

Château Sigognac: A promise of revival || *The Allard family took over the domain in 2009. The father Christophe and his son Louis changed life and turn themselves into wine growers which is not their profession. When they arrived the château was in a poor state and had lost its past glory. They started a long work of restructuring and rebuilding to give back its reputation to Sigognac classed Cru Bourgeois in 1932 but whose history dates back many centuries.*



The very old vineyard comprises very old vines of forty years old but it was in a very poor state when the Allard family arrived. They thus started to replant and restructure to make it more homogeneous. The planted varieties are shared between Merlot (70%) and Cabernet Sauvignon (30%) on 50 hectares around the château. The growing methods are traditional but trials in organic have started on 1.5 hectares with an objective of 10 hectares.

In the very old vathouse there are still very old oak tuns that are not used anymore. The vinification and blending are undertaken in stainless steel and concrete vats. For the ageing, Château Sigognac uses 18-month-old barrels (coming from Ducru Beaucaillou) rather than new barrels as the family prefers to focus on the fruitiness.

The estate has three wines: Château Sigognac (150,000 bottles), a second wine 'Benjamin' (50,000 bouteilles) and a confidential cuvée 'Enclos de Sigognac' (3,000 bouteilles) stemming from very old vines aged 80 and results from integral barrel vinification. The range also includes a small production of white and rosé. The family is helped by enologist Eric Boissenot.

Behind this definitely Medoc classicism and respect of the tradition, you can find a young delightful man, Louis Allard, a new generation that has the courage to start all over with a new huge adventure. And therefore it is worth a trip to go and discover these lovely wines of passion and pleasure.

Sylvia van der Velden

EN SAVOIR → CHATEAU-SIGOGNAC.FR

CE QU'EN PENSE NELSON CHOW NELSON CHOW'S REVIEWS

CHÂTEAU SIGOGNAC

Médoc Cru Bourgeois 2014

Des arômes de cerise fraîche, fumées et d'épices douces, léger, une touche de menthe. Des tanins doux, un vin ouvert, une belle acidité, la rondeur et le fruité ressortent petit à petit. Un bel équilibre. Prêt à boire.

Young cherry, smoky and sweet spices, light, a touch of mint. Soft tannins and open, nice acidity at the back, but round and fruity character already coming up. A nice balance. Ready to drink.

Médoc Cru Bourgeois 2012

Des arômes de chocolat et de café, de cerise noire et de prune, de thé. Belle rondeur fruité, une acidité fraîche, des tanins serrés. Un vin complet prêt à déguster. Très joli, avec du potentiel.

Aromas of chocolate and coffee, dark cherry and plum, tea. Round fruitiness, fresh acidity and medium body, tight tannins. A complete wine ready to drink. Nice wine with potential.



Médoc Cru Bourgeois 2010

Un nez frais sur des notes de cerise, de menthe, d'épices douces et de chocolat. Un beau fruité tout en rondeur, un joli corps corsé, puissant, des tanins serrés. Un vin avec du potentiel qui est déjà appréciable maintenant.

Cool cherry nose, a touch of mint and sweet spices, chocolate. Big round fruitiness, nice full body, strong and tight tannins. A wine with potential wine already approachable now.

LA ROSE PAUILLAC

résiste à la pression

La cave coopérative La Rose Pauillac est un bel exemple de résistance et de conviction. Au gré des successions et sous la pression foncière, nombre de coopérateurs ont cédé leurs terres aux châteaux de l'appellation et la cave ne compte plus que 25 adhérents pour 25 hectares.



L'ancien cuvier où sont organisées des animations dans le noir complet.



Jérôme Martin, Sylvie Rainaud et Nelson Chow

Nelson Chow a profité de son passage dans le Médoc pour venir découvrir cette cave au nom dont les consonances sont aussi poétiques que prestigieuses. Sous la présidence de Sylvie Rainaud depuis 2001, la seule coopérative de l'AOC, créée en 1933, est un bel exemple de solidarité dans la résistance au rouleau compresseur foncier. Ils sont aujourd'hui 25 adhérents représentant 25 hectares à confier leurs raisins à la cave.

La Rose Pauillac propose trois étiquettes : La Rose Pauillac, La Rose Pourpre et Château Haut de la Bécade, pour une production totale de 150 000 bouteilles. Les trois vins ont un profil très différent qui permet de répondre à des attentes et des moments de consommation diversifiés.

La cave est parfaitement équipée pour répondre aux plus grandes exigences de qualité. La vinification est opérée dans des cuves béton qui ont la particularité de se superposer sur trois étages. Le vieillissement se fait en barriques renouvelées d'un tiers chaque année.

La Rose Pauillac est le grand vin de la cave. Vieilli en fût de chêne, il a une belle structure, de la puissance, dense, il est l'expression parfaite du terroir de Pauillac et se prête à la garde. La Rose Pourpre est une cuvée majoritaire Cabernet Sauvignon et Petit Verdot avec une touche de Cabernet Franc. Un profil plus atypique qui bénéficie d'un vieillissement jusqu'à 18 mois en barriques. Château Haut de la Bécade est issu de 6,5 hectares situés dans le village de Bâges ; c'est un vin de longue garde.

La Rose Pauillac resists the pressure || *The cooperative winery La Rose Pauillac is a beautiful example of resistance and conviction. Through successions and in front of land pressure, many wine growers have sold their vineyards to the chateaus of the appellations and nowadays the cooperative has only 25 members for 25 hectares.*

Nelson Chow took the opportunity of his trip in Medoc to come and discover this cellar whose name sounds as romantic as prestigious. Presided over by Sylvie Rainaud since 2001, the only cooperative of the AOC, created in 1933, is a beautiful example of solidarity in resisting the economic steamroller. Nowadays they are 25 wine growers representing 25 hectares to provide their grapes to the cellar.



Le chai à barriques.

La Rose Pauillac proposes 3 labels: La Rose Pauillac, La Rose Pourpre and Château Haut de la Bécade, for a total yearly production of 150,000 bottles. These three wines have a very different profile which enables to meet diverse expectations and consumption moments.

The cellar is perfectly equipped to meet the most demanding quality requirements. Vinification is undertaken in concrete vats that have the particularity to be built on three levels. The ageing is done in barrels renewed by third every year.

La Rose Pauillac is the cellar's grand wine. Aged in oak barrels it is well-structured, powerful, dense and is the perfect expression of the terroir of Pauillac, and is worth ageing. La Rose Pourpre is made with Cabernet Sauvignon et Petit Verdot mainly with a touch of Cabernet Franc. A more atypical profile that benefits from an 18-month ageing in barrels. Château Haut de la Bécade stems from 6.5 hectares in the village of Bâges; it has a long ageing capacity.

Sylvia van der Velden

EN SAVOIR → WWW.LAROSEPAUILLAC.COM

CE QU'EN PENSE NELSON CHOW NELSON CHOW'S REVIEWS

LA ROSE PAUILLAC 2015

Au nez, des senteurs de crème de cassis, de confiture de myrtilles, d'épices douces, de grain de café et de réglisse. Un très joli fruité tout en rondeur et une acidité fraîche. Des tanins doux mais encore serrés. Un bon potentiel.

In the nose, scents of cassis, blueberry jam, sweet spices, coffee bean and liquorice. Beautiful round fruitiness with a fresh acidity. Soft but still tight tannin. A good potential.

LA ROSE PAUILLAC 2013

Au nez, de jolis arômes de menthe et d'épices douces, de crème de cassis et de cerise. Des tanins serrés et puissant dans un corps généreux avec de jolies notes fruitées. Peut être gardé et attendre 2 ans de plus avant de le déguster.

Mint and mild spices, nice cassis and cherry nose. Tight and powerful tannin with full body and nice fruit agents, just ok acid. Can be kept and wait for 2 more years before enjoying.

LA ROSE POURPRE 2015

Des senteurs de chocolat, d'épices douces et de même de caramel au nez, crème de cassis et baies cuites. Une belle rondeur du fruité, des tanins doux mais serrés et une belle acidité, le tout très bien intégré. Corsé. Peut être dégusté maintenant, mais attendez plutôt 5 ans de plus.

Scents of chocolat, sweet spices and caramel in the nose with cassis and cooked berry. A good round fruitiness with tight sweet tannins and a good acidity, all well-integrated. Full body. Can be enjoyed now but better wait for another 5 years.

CHÂTEAU HAUT DE LA BÉCADE 2015

Couleur violette de jeunesse. Au nez, la menthe, les herbes aromatiques, les épices, la cerise et la myrtille. Des notes fumées et toastées. De la puissance avec une acidité fraîche et élégante. Des jolis arômes de fruit. Un bel équilibre général. Les tanins sont fermes et mûrs. Peut attendre encore 5 à 8 ans.

Very young purple colour. In the nose, mint, herb, spices, cherry and blueberry, some smoky and toasty characters. A powerful body with an elegant fresh acidity, nice fruit aromas. Good overall balance. Tannins are firm and ripe. Can be kept for 5 to 8 years more.

CHÂTEAU HAUT DE LA BÉCADE 2013

Au nez, des arômes de menthe et d'épices, de jeune cerise et de baies. Un corps généreux avec une belle acidité et de beaux arômes jeunes fruités. Le vin peut être gardé mais vous pouvez commencer à l'apprécier.

Mint and spices in the nose, young cherry and currant fruit scents. Full body with nice acidity and young fruit flavours. The wine can be kept but you can also start to enjoy in now.



24 – 27 April 2018

10am – 6pm daily
Singapore Expo, Hall 10

International Trade Fair
for Wines & Spirits



WORLD'S LEADING WINES & SPIRITS TRADE FAIR RETURNS WITH MORE

- An impressive selection of wines, spirits, accessories and services
- **10 national and regional groups** from Austria, Catalonia, France, Germany, Italy, Portugal, Rioja, Singapore and Spain
- Tasting sessions, masterclasses (Bordeaux wines, whisky, sake), workshops, seminars and presentations
- Return of the popular Champagne Lounge - featuring heritage and expertise of champagne houses and an avenue to gain professional advice, taste and discover different types of champagne.



7,500
sqm

of Exhibition Space



300

Trade Exhibitors



30

Exhibiting Countries

Figures above are based on Jan 2018 projected statistics

ProWine Asia (Singapore) 2018 will co-locate with Food&HotelAsia2018 (FHA2018), Asia's most comprehensive international food & hospitality trade event featuring tens of thousands of products and solutions by an impressive 4,000 exhibitors from 70 countries/regions and 68 international group pavilions.

HOW TO PRE-REGISTER

Simply log on to www.prowineasia.com/sg/pre-register before 13 April 2018.

**ENJOY FREE ADMISSION TO PROWINE ASIA (SINGAPORE) 2018
WHEN YOU PRE-REGISTER BEFORE 13 APRIL 2018.**

Admission to ProWine Asia (Singapore) 2018 is strictly for trade visitors only.
General public and minors below the age of 18 will not be admitted.

www.prowineasia.com/sg   ProWineAsia (Singapore) #PWA2018

Held alongside:



Supported by:



Held in:



Jointly Organised by:



CHÂTEAU PETIT VAL

Rencontre gastronomique avec Nelson Chow



Profitant de sa venue à Bordeaux en novembre dernier, M Alloin et David Liorit ont tenu à présenter à Nelson Chow le Château Petit Val, Saint-Emilion Grand Cru, en accords vin et mets chinois au réputé Bonheur du Palais. Un dîner convivial aux accents exotiques et une belle rencontre.

Taking the opportunity of his stay in Bordeaux, in last November, Mr Alloin & David Liorit wished to introduce their Saint Emilion Grand Cru Château Petit Val to Nelson Chow, over a Chinese dinner at famous 'Au Bonheur du Palais'. A convivial exotic meal and a lovely encounter.

CHÂTEAU PETIT VAL

Saint-Emilion Grand Cru, 2015

Très fruité au nez. Très expressif, sur le chocolat, le thé, les baies cuites, une touche de menthe. Le palais est complet, fruité, les tanins sont serrés mais doux. Une acidité fraîche. L'équilibre général est superbe. Très bon sur la cuisine de Shanghai. Gardez-le encore ou bien décantez une demi-heure avant.

A lot of fruits in the nose. The nose is really exhibiting chocolate, tea leaves, cooked berries, touch of mint. The palate is full, fruit driven, the tannins are very tight but soft. The acidity is fresh. The overall balance is really beautiful. Good with Shanghainese cuisine, keep it a bit longer or open and decant half an hour before.

MUSE DU VAL

Saint-Emilion Grand Cru, 2015

Couleur de jeunesse. Le nez est concentré sur des arômes savoureux de marmelade d'orange, de cerise, un côté confituré, confiture de myrtilles. Des notes de chocolat commencent à transparaître. Le nez est encore fermé et sur la réserve. Au palais, le vin est puissant,



dense, avec beaucoup de tanins, encore serrés pour l'instant. Les fruits, l'acidité et les tanins sont bien intégrés et en harmonie. Attendez quelques années pour consommer ce vin puis ouvrez-le quelques heures à l'avance. Si vous souhaitez vraiment le consommer dès aujourd'hui, laissez le décanter 2 ou 3 heures pour adoucir les tanins. Et vous pourrez alors l'accompagner des plats riches, de l'oie, de la poitrine de porc. Ce vin est superbe mais il faut être patient, il a encore besoin de temps.

Young colour. Nose is concentrated with savoury aromas like orange marmalade, cherry, jammy character, blueberry jam. Starting to show a bit of chocolate. The nose is still closed and conservative. On the palate, the wine is powerful, solid, with a lot of tannins, tight at the moment. The fruits, acidity and tannins are well-integrated together. Wait a few years to have this wine and then open and breathe for a few hours. If you really want to drink it now, then decant it 2 or 3 hours in advance to let the tannins soften. Then you can get a great chance to pair this wine with fatty dishes, goose, pork belly. The wine is beautiful but be patient, it needs more time.

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUPETITVAL.COM

DÉGUSTATION PRESTIGE

« ALLWINES »

NEW YORK, 19 février 2018



ALLWINES a organisé le 19 février 2018 une dégustation prestige à New York en collaboration avec William Schragis, diplômé par la très sérieuse Court of Master Sommeliers et reconnu par la « Society of Wine Educators » comme spécialiste en spiritueux. William est consultant auprès des principaux importateurs américains, élabore des caves pour les particuliers et des listes de cadeaux pour les entreprises.

Lors de cette dégustation qui a eu lieu au prestigieux restaurant Le Bâtard 1* Michelin, Allwines a réuni 60 professionnels du secteur (sommeliers, importateurs, cavistes) qui ont pu déguster, découvrir et commenter différents vins et spiritueux français. Les produits étaient évalués autour d'un

déjeuner spécialement élaboré pour être le plus neutre possible et permettre aux vins et spiritueux de s'exprimer au mieux.

L'objectif de cette dégustation était d'échanger sur le potentiel de chaque produit sur le marché new-yorkais autour de la gastronomie internationale, mais aussi d'incorporer de nouveaux produits à leurs cartes, portefeuilles de distribution, etc.

Chaque vigneron a reçu à l'issue de l'événement un dossier avec la liste complète des dégustateurs ainsi qu'un commentaire de dégustation réalisé par ce comité de dégustation américain.



On February 19, 2018, Allwines organized a prestige tasting in New York in collaboration with William Schragis, graduate of the famous Court of Master Sommeliers and recognized spirit specialist by the Society of Wine educators. William consults the main American importers, sets up wine list for private cellars and gift lists for companies.

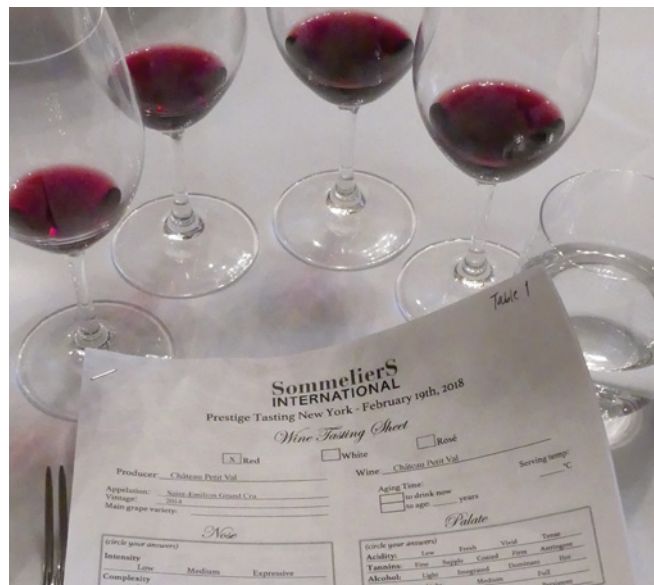
During this tasting that took place in the prestigious restaurant one-Michelin star Le Bâtard, Allwines gathered 60 wine professionals (sommeliers, importers, wine shop managers) who could taste, discover and comment

different French wines and spirits. The products have been judged over a lunch especially imagined to be the most neutral possible to let the wines and spirits express the best way.

The goal of this degustation was to talk about the potential of each product on the New York market over international cuisine, but also to include new products in their wine list or their catalogue, etc.

After the event each wine grower has received the complete list of tasters as well as a tasting review written by the American tasting commission.

➔ www.allwines.fr



CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE

Un tourbillon de bulles pour le monde de l'art

Fondée en 1956, la maison de vigneron de Ville-sur-Arce est une coopérative vinicole au nom original et prestigieux. Elle porte la passion de 130 familles de vignerons exploitant 325 hectares de vignes au cœur de la Côte des Bar, dans la vallée de l'Arce. Ce terroir du sud de la Champagne offre une belle diversité d'assemblages des cépages Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Blanc issus d'une viticulture raisonnée. Dans l'Aube, élaborer du Champagne est un art majeur. Membre du club Marques & Coop, cette maison l'exerce avec élégance à travers sa marque phare Chassenay d'Arce. Les saveurs de ses cuvées se dévoilent avec modération dans les musées alentours. Des partenariats pétillants initiés par son président Franck Barroy

et son directeur général Thomas Leclère ont permis d'associer notamment la Cuvée Première à de hauts lieux culturels de la région. Le Champagne Chassenay d'Arce est partenaire du centre culturel « Du côté des Renoir » à Essoyes et du nouveau Musée Camille Claudel à Nogent-sur-Seine. En 2012 déjà, ses bulles accompagnaient l'exposition temporaire « Une passion, des métiers » à la Maison de l'Outil et de la Pensée Ouvrière à Troyes dans les murs de l'Hôtel Mauroy qui abrite 11 000 outils dans 65 vitrines et reçoit des dîners de dégustation mets

et Champagne. La maison Chassenay d'Arce accueille dans son caveau Saint-Vincent l'exposition « Les Effervescentes », des sculptures signées Gingolf Gateau. Elle ouvre aux œnotouristes les portes de ses caves du XIX^e siècle qui renferment les cuvées Confidences Brut, Confidences rosé, Pinot Blanc 2008 extra brut.

Established in 1956 in Ville-sur-Arce this Champagne house is a cooperative with an original and prestigious name. It exists thanks to the passion of 130 families who farm 325 hectares of vineyards at the heart of the Cote des Bar area in the Arce valley. This terroir in the south of Champagne shows a beautiful diversity of blends of Pinot Noir, Chardonnay and Pinot Blanc benefitting from integrated farming. In the Aube department, making Champagne is a major art form. Member of the club 'Marques & Coop' the house elegantly practices it through its flagship brand Chassenay d'Arce. The flavours of its cuvees are unveiled (in moderation) in the surrounding museums. Sparkling partnerships initiated by chairman Franck Barroy and general manager Thomas Leclère especially enabled to associate the cuvee Premiere with the cultural hotspots of the region. Champagne Chassenay d'Arce is a partner of the "Du Côté des Renoir" cultural centre in Essoyes and of the new Camille Claudel museum in Nogent-sur-Seine. In 2012 already, its bubbles accompanied the temporary exhibition "Une passion, des métiers [One passion, many professions]" at the Museum of Craftsmen Tools and Memory in Troyes at Hotel Mauroy that holds 11,000 tools in 65 display cabinets and hosts Champagne and food pairing dinners. In its Saint-Vincent cellar the Chassenay d'Arce house welcomes Gingolf Gateau's sculptures in an exhibition called "Les Effervescentes". And opens the doors to the wine tourists of the 19th-century cellars that shelter the cuvees Confidences Brut, Confidences rosé, Pinot Blanc 2008 Extra Brut.

Sarah Canonge

→ www.chassenay.com



Exp'hôtel, une édition classée grand cru

Pour sa 3^e édition, le salon Exp'hôtel, présidé par Philippe Etchebest, s'est une nouvelle fois illustré au Parc des Expositions de Bordeaux. Du 19 au 21 novembre 2017, 300 exposants (+20 % par rapport à l'année dernière) ont attiré près de 18 000 professionnels (+25 %).

Avec des visiteurs de toute la région Nouvelle-Aquitaine, le salon Exp'hôtel bénéficie d'une forte attractivité, avec des partenaires de proximité qui permettent à chacun d'enrichir son carnet d'adresses. Au fil des ans, Exp'hôtel a su, à travers les nombreuses rencontres, devenir catalyseur d'affaires pour les fournisseurs, en mobilisant un visitorat ciblé de qualité. Exp'hôtel est aujourd'hui *the place to be* pour tout professionnel qui souhaite découvrir les innovations des différents secteurs dédiés à l'hôtellerie, la restauration et les métiers de bouche.

Un salon également mis en lumière grâce à ses invités de talent (120 chefs et Meilleurs Ouvriers de France) et ses animations.

Une place de choix est faite à la sommellerie avec une zone de free tasting au cœur du « Coin du Sommelier », ateliers de l'École du Vin de Bordeaux avec l'élaboration de carte des vins ou « réussir ses accords mets et vins », speed coaching et conférences, autant de propositions qui participent à la renommée du salon.

Le salon a hissé également le drapeau de l'excellence en étant le théâtre de 12 concours dont 7 nationaux. A l'image du Trophée Criollo où, sur le thème de la haute couture, pièces artistiques en chocolat (Trophée Mirgalet) et en sucre (Trophée Bamas) ont fait la part belle aux talents d'Aquitaine, avec la victoire de Hugo Mouille. Autre talent, celui de Solenn Lemonnier, jeune femme de 21 ans qui a su convaincre le jury du Trophée Philippe Etchebest (concours de cuisine) par sa créativité et son travail irréprochable.

Côté sommellerie le Trophée Michel Rolland a été remporté par le Canadien Leigh Barkley du Chapon Fin à Bordeaux. Organisé par le Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux, le concours réunissait les sommeliers pour deux épreuves : théorique et pratique (dégustation à l'aveugle).

Des concours et une manifestation à succès qui, gageons-le, fera encore le bonheur des professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche en 2019.



Le coin des sommeliers.



La pièce d'Hugo Mouillé, gagnant du Trophée Criollo.



Solenn Lemonnier en pleine épreuve.

Exp'hôtel, a classified grand cru edition

|| For its 3rd edition, the Exp'hôtel trade fair, presided over by Philippe Etchebest, again distinguish itself in the Exhibition center of Bordeaux. From 19 till 21 November 2017, 300 exhibitors (+20% compared to last year) attracted 18,000 professionals (+25%).

With visitors from all over the Nouvelle-Aquitaine region, Exp'hôtel benefits from a strong attractiveness, with local partners who enable everyone to enrich his address book. Over the years, through numerous encounters, Exp'hôtel knew how to become a business catalyst for the suppliers by mobilizing quality targeted visitors. Exp'hôtel is now the place to be for every professional who wishes to discover the innovations of the hotel, restaurant and catering industry.

A fair also revealed thanks to its talented guests (120 Chefs and Best Craftsmen of France) and events hosted.

The sommellerie has been spotlighted with a free tasting at the heart of the "Sommelier's Corner", workshops by the Bordeaux Wine School about how to build up a wine list or make successful pairings, speed coaching and conferences, many proposals which contributed to the reputation of the event.

The trade fair also flew the flag of excellence by hosting 12 competitions, among which 7 national challenges. Just like the Criollo Trophy where, on the theme of fashion design, artistic chocolate (the Mirgalet Trophy) and sugar works (the Bamas Trophy) highlighted Aquitaine's talents with Hugo Mouille's victory. Other talent Solenn Lemonnier, a 21-year-old young woman who knew how to convince the jury of the Philippe Etchebest Trophy (cooking) by her creativity and irreproachable work.

On the sommellerie side, the Michel Rolland Trophy was won by Canadian Leigh Barkley, Chapon Fin, Bordeaux. Organized by the Interprofessional Body of Bordeaux Wines, the competition gathered the sommeliers for two tests: theoretical and practical (blind tasting).

Successful competitions and event which we guess will make the professionals of the hotel, restaurant and catering industries happy again in 2019.

Sandy Bénard

→ www.exphotel.fr

PRIX CHAMPAGNE COLLET DU LIVRE DE CHEF 2017

« frenchie » de Grégory Marchand primé dans l'effervescence !



Le chef du Frenchie restaurant, Frenchie bar à vin et Frenchie to go situé rue du Nil à Paris 2^e, et depuis 2016 du Frenchie Covent Garden à Londres, a remporté le 11 décembre dernier la 5^{ème} édition de ce bel événement du monde culinaire. Son livre « Frenchie », sorti aux éditions Alain Ducasse, a été consacré meilleur ouvrage de chef de cuisine de l'année par les membres d'un jury de près de 30 personnalités de la presse gastronomie & vin et de l'édition. Plus de 300 accords mets & Champagne Collet, 321 exactement, ont été dégustés pour départager les onze chefs en lice. L'agence Nicolas Chatenier œuvre depuis 5 ans pour le bon déroulement de ce prestigieux concours.

Créé par la Maison Collet dans un esprit cosmopolite, il est destiné à valoriser la haute gastronomie, l'héritage culinaire et les saveurs à travers un contenu rédactionnel, la qualité des illustrations, l'originalité des thèmes abordés, l'excellence du graphisme ou la belle fabrication. Président du jury et directeur général de la coopérative Champagne Collet, Olivier Charriaud assure avec conviction et passion la pérennité de ce rendez-vous incontournable. La remise du prix 2017 s'est déroulée en présence de Patrick Poivre d'Arvor, parrain de cette édition, dans la splendide chapelle des Beaux-Arts de Paris autour d'un dîner exceptionnel exécuté à huit mains par les précédents primés : Régis Marcon, Nicolas Stamm, Frédéric Doucet et Eric Guérin. Le chef Greg Marchand a reçu une vasque réalisée pour la Maison Collet par les élèves de l'Ecole des Beaux-Arts.

The chef of the Frenchie Restaurant, Frenchie wine bar and Frenchie To Go in Paris, and of Frenchie Covent Garden in London since 2016, has won on December 11th the 5th edition of this beautiful event of the culinary world. This book "Frenchie", published by the Alain Ducasse editions, has been elected best cook's book of the year by a jury of some 30 personalities of the food & wine press and of the edition. More than 300 food & Collet Champagne pairings—321 to be precise—have been tasted to choose among the 11 competing chefs. The Nicolas Chatenier agency has been striving for 5 years for the good organization of this prestigious contest. Created by Collet with a cosmopolitan spirit it aims at spotlighting the top gastronomy, the culinary heritage and the flavours through writing, quality pictures, originality, excellent graphics or a beautiful finish. The president of the jury and general manager of the Champagne Collet cooperative Olivier Charriaud guarantees with conviction and enthusiasm of the continued existence of this inevitable appointment. The 2017 prize giving ceremony took place in presence of Patrick Poivre d'Arvor, the patron of this edition, in the beautiful chapel of the Beaux Arts of Paris over an exceptional dinner made by the four previsor winners: Régis Marcon, Nicolas Stamm, Frédéric Doucet and Eric Guérin. Chef Greg Marchand received a bucket made for Collet by the students of the Beaux Arts school.

Sarah Canonge

→ www.champagne-collet.com



Grégory Marchand

SÉBASTIEN CHABAL

FUTUR VIGNERON

Sébastien Chabal a choisi de découvrir l'univers du vin. Intrigué par le précieux liquide, il a accepté un nouveau challenge, devenir vigneron. L'aventure a commencé par une rencontre avec Christophe Novara, le directeur de la cave coopérative Le Cellier Des Chartreux. Les deux hommes ont décidé de conclure un partenariat. Pour initier l'aventure, ils ont élaboré conjointement une série de vins. Trois cuvées, à décliner selon les couleurs, les mets dégustés et le plaisir des papilles. Des noms allusifs, jeux de mots espiègles afin de titiller l'envie de découvrir...

Je Résiste à tout sauf à la Tentation, Côtes-du-Rhône 2016, un blanc, est né de Roussanne, Viognier, Grenache blanc. Il délivre au nez et en bouche, des notes d'amande amère très légère, d'abricot, avec des accents de citron jaune et vert. Le vin présente une intéressante amplitude et une longueur facilitée par une belle acidité. La présence des arômes et le côté salivant en arrière-bouche séduisent.

Le Rosé, Une Petite Cuvée au Poil, Vin de France 2017, sait se distinguer. Ce 100 % Grenache mérite l'attention. Le nez de fleurs et de framboise se développe en finesse. En bouche, les fruits rouges se diversifient, la fraise parfait le côté gourmand avec subtilité. La fraîcheur est là, jouant sur l'acidité. Le rouge L'Art & La Manière, Côtes-du-Rhône Villages Saint-Gervais 2015, livre des notes torréfiées, de café et de chocolat noir dès le nez. Les fruits noirs sont également de la partie. En bouche, les notes de cassis et de myrtille se précisent, le chocolat s'affirme. Les épices transparaissent en fin de bouche, présents, sur le genévrier. L'assemblage de Grenache Noir, Syrah, Carignan et Mourvèdre présente des tannins parfaitement maîtrisés. Nul doute, la Collection convainc.

Sébastien Chabal le rappelle, il sera le 81^{ème} vigneron de la place. Il envisage la viticulture en bio, voire en biodynamie. Il sera le seul au sein de la Coopérative. Un défi à la hauteur de cet ancien sportif de haut niveau. Une pertinente aventure avec en filigrane l'amitié, le sens des saveurs et du plaisir à découvrir ensemble.

Sébastien Chabal, a future wine grower | Sébastien Chabal chose to discover the wine universe. Intrigued by the precious beverage he accepted a new challenge, to become a wine grower. The adventure started with the encounter with Christophe Novara, the manager of the cooperative cellar Le Cellier Des Chartreux. Both men decided to sign a partnership. To start the adventure they made a range of wines. Three cuvées of different colours, for different dishes and various gustatory pleasures. With names that are playful play-on-words meant to awake the desire to discover ...

Je Résiste à tout sauf à la Tentation, Côtes-du-Rhône 2016, a white, is made from Roussanne, Viognier, Grenache Blanc. In the nose and on the palate it unveils very light notes of bitter almonds, of apricot, with hints of lemon and lime. The wine presents an interesting breadth and the length is underlined by a beautiful acidity. An aromatic and salivating aftertaste complement the pleasure provided by this wine.

The rosé, Une Petite Cuvée au Poil, Vin de France 2017, stands out. This 100% Grenache deserves some attention. With its aromas of flowers and raspberry, the nose unfolds with a lot of finesse. On the palate, among a lot of red fruits, the strawberry subtly gives a moreish touch. The freshness is there, playing with the acidity. The red L'Art & La Manière, Côtes-du-Rhône Villages Saint-Gervais 2015, offers roasted notes, coffee, dark chocolate in the nose. Black fruits also. On the palate, the flavours of blueberry and blackcurrant get more precise, the chocolate asserts itself. The spices come up in the aftertaste, present, with a dominant note of juniper. The blend consists of Grenache Noir, Shiraz, Carignan and Mourvèdre and presents perfectly mastered tannins.

Undoubtedly the Collection is attractive and charming.

Sébastien Chabal reminds that he is the 81st wine growers of the cellar. He considers to work organic, even with biodynamics.

He will be the only one within the cooperative. A challenge worth this high-level athlete. A relevant challenge with implicit friendship, sense of flavours and pleasure to discover together.

Sofia Lafaye



→ boutique.cellierdeschartreux.fr

VINISUD

UNE 14^{ÈME} ÉDITION INCONTOURNABLE



Cette 14^{ème} édition a été l'une des plus importantes depuis la création du Salon. Certes, chaque année a réservé son lot de surprises et d'innovations mais du 18 au 21 février 2018 le salon a réellement créé la différence. Le Parc des Expositions de Montpellier a célébré le vignoble méditerranéen, le premier mondial, correspondant à 29 % de la production mondiale et à 28 % des exportations mondiales. Les vins méditerranéens séduisent ; entre 2013 et 2015, la part des exportations a augmenté de 6 % en volume et de 11 % en valeur. Ce dernier élément se révèle significatif, témoin d'une montée en gamme du marché. Une visibilité rare, pour les vins de ce continent et leurs producteurs, un instant précieux pour démontrer leur potentiel. Des constantes avec la Sparkling Zone et sa réelle attractivité, le Palais Méditerranéen, cet espace de libre dégustation animé par L'Union des Œnologues de France, la Nouvelle Vague by Vinisud avec des vignerons dont l'activité a moins de 5 ans d'existence, Wine Mosaic et son patrimoine viticole et gustatif. Et puis un focus Wine Tourism en partenariat avec winetourismfrance.com a permis des rencontres avec des institutionnels du secteur. Une façon ciblée

de recentrer le propos sur un secteur en réelle expansion dans l'ère géographique considérée. Afin de se projeter dans l'avenir, l'agence So Wine a mis en place des ateliers, généré des débats d'experts, les futures tendances y ont été ciblées, analysées. Pour être en adéquation avec ce futur si proche, le Digital Hub, Centre Numérique, a été mis en place. Des conférences, des master classes ont complété cette aventure, rendant l'expérience unique, avec une tendance omniprésente, cette année le développement durable et les démarches responsables.

Un autre élément a donné cet événement une aura particulière, le rachat d'Adhésion Group par Comexposium. En prévision de l'édition 2019 à Paris avec le regroupement de Vinisud et VinoVision en un salon conjoint, les dates 2018 de l'un et l'autre salon ont été rapprochées sur une semaine. Le changement a dès lors été perceptible. Deux interlocuteurs privilégiés, Ahmad Monhem, directeur général d'Adhésion Group et Chantal de Lamotte, directrice de VinoVision, ont été interviewés. Le premier précise « avec le rachat d'Adhesion Group par Comexposium, Vinisud et VinoVision Paris ont affiché dès février leur complémentarité et créé

l'opportunité unique d'une semaine de rencontres et d'échanges pour tous les acteurs du vin. Pour la 1^{ère} fois les acheteurs internationaux ont pu participer à une véritable Wine Week entre Paris et Montpellier. En 2019, pour la toute première fois, les 2 salons se tiendront conjointement à Paris dans la continuité d'un autre événement Adhésion Group, les WWM Global Paris ». Chantal de Lamotte ajoute : « Ce rapprochement renforce le positionnement qualitatif et professionnel des deux entités. Aujourd'hui, le décideur, l'acheteur sélectionne en fonction de ce paramètre ».

Un succès pour cette 14^{ème} édition, plus de 30 000 visiteurs internationaux de 70 nationalités étaient présents. Les 400 acheteurs VIP internationaux référencés par Vinisud et Sud de France via le Forum International d'Affaires ont su impacter sur le déroulement du Salon, intensifiant les rendez-vous BtoB. Les futures éditions, notamment celle de 2019 à Paris, devraient connaître le même engouement. Un objectif transparait en filigrane, concurrencer les grands salons européens. En effet, Ahmad Monhem précise qu'à ce jour « Paris ne compte aucun grand rendez-vous d'envergure pour le vin ».

Vinisud, an inevitable 14th edition || This 14th edition has been one of the most important one since the creation of the trade fair. Of course each year had its series of surprises and innovations but from February 18 to 21, 2018 the exhibition really marked a difference. The exhibition center of Montpellier celebrated the Mediterranean vineyard, the first in the world, representing 29% of the global production and 28% the global exports. The Mediterranean wines attract; from 2013 to 2015 the share of exports increased by 6% in volume and 11% in value. This last figure evidences that the market is moving up range. A rare visibi-



Chantal de Lamotte

lity for the wines of this region and their producers, a precious moment to show their potential. Constants with the very attractive Sparkling Zone, the free-tasting area Palais Méditerranéen hosted by the Union of French Enologists, the New Wave by Vinisud with wine growers settled for less than 5 years, Wine Mosaic and its wine and gustatory heritage. Then a Wine Tourism focus in partnership with winetourisminfrance.com helped meet the official institutions of the sector. A way to highlight a blooming sector in this area. In order to look at the future the So Wine agency created workshops, expert debates, the future trends have been evoked and analyzed. To be in keeping with the close future, a Digital Hub has been implemented. Conferences, masterclasses complemented the adventure making the experience unique ; with an omnipresent trend, this year sustainable development and responsible approaches.



Ahmad Monhem

Another element gave the event a special aura, the acquisition of Adhésion Group by Comexposium. In view of the 2019 edition in Paris with the consolidation of Vinisud and VInovision in a joint trade fair, the 2018 dates have been scheduled the same week. Ahmad Monhem, general manager of Adhésion Group specifies that “with the acquisition of Adhesion Group by Comexposium, Vinisud and VInovision showed their complementarity from February and created the unique opportunity of a whole week of encounters and exchanges for all the players of the wine industry. For the first time the international buyers could participate a real Wine Week. In 2019 for the first time, both trade fairs will take place jointly in Paris following another Adhesion Group event,

the WWM Global Paris”. Chantal de Lamotte, directrice de VInoVision, ads: “This collaboration strengthens the quality and professional positioning of both entities. Now the prescriber, the buyer selects according to this parameter.”



A success for this 14th edition, with 25,500 international visitors from 76 countries. The 400 international VIP buyers listed by Vinisud and Sud de France through the International Business Forum helped intensifying the BtoB appointments. The future editions, especially in 2019 in Paris, should meet the same enthusiasm. The underlying objective appears, compte the biggest European trade fairs. Indeed Ahmad Monhem specifies that to date, “Paris has no big wine event”.

Sofia Lafaye

→ www.vinisud.com

lamatherm

MAÎTRISER L'AVENIR DE VOTRE ÉNERGIE

FAITES
DES ÉCONOMIES
D'ÉNERGIE

CONTACTEZ-NOUS
05 56 89 27 46

contact@lamatherm.fr
www.lamatherm.eu

VINOVISION PARIS

CONFIRME SA MONTÉE EN PUISSANCE

Le salon international des vins septentrionaux s'est tenu du 12 au 14 février 2018 à Paris expo Porte de Versailles. En réunissant plus de 5 500 professionnels de la filière, cette seconde édition prépare au mieux le terrain ambitieux de la Wine Week 2019 avec Vinisud.

Durant 3 jours *refreshingly different*, l'ensemble des opérateurs travaillant sur les vins septentrionaux se sont réunis à Paris. VinoVision Paris a présenté les spécificités de la richesse des productions septentrionales de 350 exposants au travers de 5 000 références dont 45 % du Val de Loire, 20 % de la Champagne, 15 % de Bourgogne, 15 % du Beaujolais et 3 % d'Alsace.

La richesse et la diversité de cette offre ont séduit et satisfait les visiteurs français (80 % du visitorat). La dimension internationale du salon s'est également renforcée cette année avec 20 % de décideurs internationaux provenant de plus de 35 pays (top 3 Royaume-Uni, Belgique et Etats-Unis).

Cette année encore, les visiteurs ont profité de la zone de libre-dégustation « Tasting Avenue » enrichie de plus d'une centaine de nouvelles références (vins tranquilles, Champagne et vins effervescents). Les master classes et conférences ont rassemblé un public nombreux et intéressé autour de présentations sur les vignobles, les cépages septentrionaux et d'autres univers de la filière.

A peine achevé, le salon annonce déjà ses ambitions 2019 : VinoVision Paris et Vinisud se tiendront ensemble pour former la Wine Week, un rendez-vous international fédérateur et collectif. Un seul événement pour fédérer deux identités complémentaires qui prendra à nouveau place à Paris expo Porte de Versailles du dimanche 10 au mardi 12 février 2019.



The international cool climate wine fair took place from February 12 to 14 in Paris Expo Porte de Versailles. Gathering more than 5,500 professionals of the industry this second edition opens the way to the ambitious Wine Week in 2019 together with Vinisud.

During 3 refreshingly different days, all the players of cool climate wines gathered in Paris. VinoVision presented the specificities of the richness of the Northern wine production through 350 exhibitors showcasing 5,000 references (45% from the Loire Vallay, 20% from Champagne, 15% from Burgundy, 15% from Beaujolais and 3% from Alsace).

The richness and diversity of this offer seduced and satisfied the French visitors (80% of the attendance). The international dimension of the fair was also strengthened this year with 20% international prescribers from 35 countries (top 3: United Kingdom, Belgium and USA).

This year again the visitors could enjoy the free tasting area, the Tasting Avenue, presenting over hundred new references (still wines, Champagne and sparklings). The masterclasses and conferences attracted a numerous audience interested by presentations of the vineyards, the Northern grape varieties and other topics of the industry.

As soon as the doors closed the fair announced its 2019 ambition: VinoVision Paris and Vinisud will take place at the same time to form the Wine Week, an international uniting and collective appointment. One and only event to federate two complementary identities organized from February 10 to 12, 2019.

→ www.vinovisionparis.com



Réussite et performance de **LOIRE PROPRIÉTÉS**

Il est impossible de parler Val de Loire sans penser Loire Propriétés.

L'année 2017 a amorcé un nouveau tournant dans le développement de ce groupe avec le rachat des marques Moulin Touchais et Cuisse de Bergère, Le Corre Morin ainsi que les Sociétés SV-Pé et Marcel Louet, ces deux dernières principalement spécialisées dans l'activité de prestation de méthode traditionnelle du Nantais jusqu'à la Touraine.

Ce groupe coopératif fondé en 1951 travaille avec 180 coopérateurs et 550 familles de vignerons. Il est passé de 2011 à 2016 à un CA de plus de 50 millions d'euros. Trois secteurs ont principale-

ment porté le développement du groupe : l'export, le circuit traditionnel et la grande distribution ; quant aux ventes auprès des particuliers et le négoce, elles se sont consolidées.

Forte de ses bons résultats, Loire Propriétés souhaite mettre en place une politique de marques qui concentrera les efforts du groupe sur les marques clés représentant les principales AOP telles que :

MUSCADET, CABERNET D'ANJOU, ROSE D'ANJOU, CHINON... Cela se traduira par la mise en place d'une campagne de bons de réduction sur les Rosés et Muscadets, la création d'un site internet, etc.

La qualité des vins reste au cœur de la stratégie de développement comme le montrent les nombreuses récompenses obtenues début 2017 : 35 médailles au Concours des Ligiers (8 or, 19 argent, 9 bronze) et 14 médailles au concours agricoles (dont 8 or).

Un développement durable à suivre...



Success and performance of Loire Propriétés || Impossible to talk about the Loire Valley without mentioning Loire Propriétés.

2017 marked a new turn in the development of the group with the purchase of the Moulin Touchais and Cuisse de Bergère brands, the Corre Morin group as well as the companies SV-Pé and Marcel Louet – these two are specialized in the provision of the traditional sparkling winemaking process from Nantes to Touraine.

This cooperative group founded in 1951 works together with 180 cooperative members and 550 families of wine growers. From 2011 to 2016 its turnover kept increasing to reach more than 50 million euros. Three sectors mainly supported the development of the group: export, the traditional distribution and the mass distribution; as for sales to individuals and the trade, they have been strengthened.

With these good results Loire Propriétés wants to implement a brand policy that will focus all the efforts of the group on the key brands that represent the main AOPs such as: MUSCADET, CABERNET D'ANJOU, ROSE D'ANJOU, CHINON... This will translate into the implementing of a discount voucher campaign for the Rosés and Muscadets, the creation of a website, etc.

The quality of the wines remains the core concern of the development strategy as evidenced by the numerous prizes: 35 medals at the Ligiers competition (8 Gold, 19 Silver, 9 Bronze) and 14 medals at the Agriculture contests (out of which 8 Gold).

A long-term development to follow up ...

Pascal Tétot

→ www.loire-proprietes.com

Salon des Vins de Loire 2018

Plus de 7 500 visiteurs se sont rendus au Parc des Expositions d'Angers pour rencontrer les quelque 300 exposants venus faire vivre l'Expérience Loire aux acheteurs professionnels de vins. Les deux jours du Salon ont connu un climat d'affaires po-

sitif, avec un premier jour à forte fréquentation. Avec 30 % d'exposants en plus et 35 nationalités présentes parmi les visiteurs, cette 32^{ème} édition conforte son format riche et attractif alliant rencontres d'affaires, master classes, dégustations

et incarnation du territoire de Loire dans toute sa diversité. Savoir-faire, authenticité, qualité : les acheteurs présents sont venus à Angers pour cette rencontre unique avec les vignerons de Loire, au cœur du vignoble.

Les nouveautés de cette édition ont reçu un accueil chaleureux de la part du visitorat : une participation toujours plus marquée des syndicats d'appellation et des fédérations, de nouveaux restaurants dont un restaurant d'appellation, des master classes toujours plus nombreuses, etc. Les partenaires et professionnels de la filière ont montré leur attachement au Salon des Vins de Loire, ce rendez-vous de vignerons dont la synergie et la complémentarité avec les autres événements professionnels, tels que la Levée de la Loire, le Salon Demeter, ou encore le salon Saint Jean, sont clairement identifiées par les visiteurs. Le programme d'animations mis en place dans le cadre de Food'Angers contribue, avec l'ensemble des acteurs impliqués, à enrichir l'expérience Loire ainsi proposée au cœur du vignoble.

La 33^{ème} édition du Salon des Vins de Loire aura lieu les 4 et 5 février 2019 à Angers.



Over 7,500 visitors went to the Exhibition Center of Angers to meet the 300 exhibitors who came to make the professional wine buyers experience the Loire Valley. The two-day trade fair created a positive business atmosphere with a strong attendance on the first day. With 30% more exhibitors and 35 nationalities among the visitors, the 32nd edition confirms its rich and attractive format combining business encounters, masterclasses, tastings and representation of the diversity of the whole Loire territory. Savoir-faire, authenticity, quality: the buyers came to Angers for this unique encounter of the Loire wine growers, at the heart of the vineyard.

The innovations in this edition have received warm welcome from the visitors: an increasing participation of the trade unions of the appellation and of the federations, new restaurants, evermore numerous masterclasses, etc. The partners and professionals of the industry showed their attachment to Salon des Vins de Loire, this wine appointment whose synergy and complementarity with the other professional events such as Levée de la Loire, the Demeter trade fair or the Saint Jean fair are clearly noticed by the visitors. The programme of events set up within Food'Angers contributes to enrich the Loire experience.

The 33rd edition of Salon des Vins de Loire will take place on February 4-5, 2019 in Angers.



BON A SAVOIR / GOOD TO KNOW

Le vignoble de Loire s'étend sur 4 grandes régions : le pays Nantais, l'Anjou-Saumur, la Touraine et le Centre-Loire, totalisant 44 000 hectares. Il constitue la 3^e région de vin d'appellation de France, avec une production annuelle moyenne de 2,5 millions d'hl.

The Loire vineyard extends over 4 big regions: Pays Nantais (Nantes), Anjou-Saumur, Touraine and Centre Loire, totalling 44,000 hectares. It is the 3rd French appellation wine region with a yearly average production of 2.5 million hl.

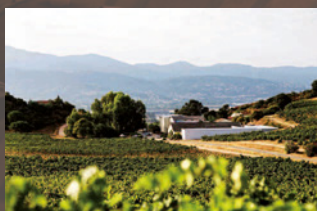
→ www.salondesvinsdeloire.com



Comte Peraldi,
l'invitation au plaisir



DOMAINE
COMTE PERALDI



Domaine Comte Peraldi
Chemin du Stiletto
20167 Mezzavia Ajaccio
04 95 22 37 30
info@domaineperaldi.com
www.domaineperaldi.com

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

Les Tontons Trinqueurs resignent en 2018 !

Les Tontons Trinqueurs sont de retour en 2018. Ce sera le 14 mars en off des Grands Jours de Bourgogne, au Domaine Chantal Lescure à Nuits-Saint-Georges. Cet événement des Tontons Trinqueurs est une dégustation qui réunit 35 copains vigneron partageant les mêmes fondamentaux de la vigne et du vin dans le respect de l'environnement. Découvrez 35 domaines emblématiques de la France viticole dans une ambiance conviviale et dégustez leurs vins enrichis d'une sélection de millésimes anciens.

LES TONTONS TRINQUEURS
Leur arme, le savoir-faire

Jiens, vous avez sorti le vitriol ?

35 copains vigneron

EN OFF DES GRANDS JOURS DE BOURGOGNE

Mercredi 14 mars 2018 - 9h à 18h
Wednesday 14th March 2018 - 9am to 6pm

Domaine Chantal Lescure — Nuits-Saint-Georges

Les Tontons Trinqueurs, au delà d'une bande de copains, ce sont des vignerons qui souhaitent maintenir, partager et transmettre leur savoir-faire viticole.

The Tontons Trinqueurs are back in 2018, on March 14th at Domaine Chantal Lescure in Nuits-Saint-Georges, at the same time as the Grands Jours de Bourgogne event. The Tontons Trinqueurs event is a tasting that gathers 35 friend wine growers who share the same fundamental eco-friendly values for the vine and the wine. Discover 35 iconic French wine estates in a convivial atmosphere and enjoy there wines including a selection of old vintages.

Les inscriptions sont ouvertes / Registrations are open :
tontons-trinqueurs.com

Présentation du Millésime 2015 de l'UGCB

C'est au Carreau du Temple, lumineux cadre parisien des nouveaux rendez-vous incontournables, que l'Union des Grands Crus de Bordeaux avait convié sommeliers, professionnels et journalistes pour une dégustation exceptionnelle du cru 2015, désormais commercialisé.

L'Union des Grands Crus de Bordeaux, ou « UGCB », regroupe, sous la houlette de son président Olivier Bernard, cent trente-cinq domaines parmi les plus réputés des appellations bordelaises les plus prestigieuses. Bref, que des grands ! A commencer par le plus grand d'entre tous, Château d'Yquem, premier cru supérieur classé de Sauternes. On trouve aussi Château Mouton Rothschild, fameux premier grand cru classé du Médoc qui n'avait pu consentir à être second, Château Cheval Blanc, premier grand cru classé A de Saint-Emilion, Château Pape Clément, incomparable domaine de Pessac-Léognan et pas mal d'autres dont les noms – et à fortiori les flacons – font rêver tous les amateurs...

Voici deux ans il y avait eu foule aux primeurs, à Bordeaux. 2015 s'annonçait comme une grande année, la meilleure depuis 2010, millésime hors catégorie, disait-on. Aujourd'hui les hautes espérances d'hier sont devenues réalité. « C'est un cru magnifique, » affirme Véronique Sanders, présidente directrice générale de Château Haut Bailly. « Le vin allie puissance, douceur et élégance, avec un grain de tanin d'une grande finesse et déjà soyeux. » Il est vrai que le nectar du domaine est d'une tenue et d'une profondeur exceptionnelles. Les Pessac-Léognan ont profité de la belle maturité des Cabernets Sauvignon. Le Château Olivier est déjà charmeur. « A la foi plus structuré que le 2009 et moins austère que le 2010, » confie Laurent Lebrun, directeur général. Chez Pape Clément, Arnaud Lasisz, maître de chai, a élaboré un vin de longue garde, au nez séduisant et dont la bouche allie complexité et finesse.

Plus au nord, dans le Médoc, le Château Dufort- Vivens, bordé d'un côté par Palmer et de l'autre par Margaux, et récemment converti à la biodynamie, marie une bouche fruitée et gourmande, avec une élégante trame tannique.

La Rive Droite n'est pas en reste. A Pomerol, Château Clinet est étonnamment soyeux et équilibré. Le Bon Pasteur présente des tanins mûrs et tendres, même s'il lui faudra cinq années de garde supplémentaires avant d'approcher de son apogée.

Du côté de Saint-Emilion, Château la Gaffelière, avec ses 70 % de Merlot et 30 % de Cabernet Franc, présente des notes d'épices, de la profondeur et une tension toute minérale en fin de bouche. Le Château La Dominique, discret voisin de Cheval Blanc et Figeac, offre un vin soyeux, à la fois intense et frais, fait pour la garde. Nous réserverons une mention spéciale au Château Villemaurine, et ses sept hectares plantés au cœur du plateau argilo-calcaire de Saint-Emilion. Le 2015 est à la fois charmant, puissant et équilibré, déjà agréable à boire, même si quatre à cinq ans de patience le rendront encore meilleur.

On February 13th, at Carreau du Temple, remarkable setting of the new inevitable events in Paris, the Union of Grands Crus of Bordeaux invited sommeliers, professionals and journalists for an exceptional degustation of the 2015 wines now available on the market.

The Union of Grands Crus of Bordeaux, or 'UGCB', headed by Olivier Bernard, gathers 135 estates among the most famous chateaus in the most prestigious appellations of Bordeaux. In short, only the great ones! Starting by the greatest of all, Château d'Yquem, Premier Cru Supérieur Classé of Sauternes. Also Château Mouton Rothschild, famous Premier Grand Cru Classé of Medoc who could not consent to be second; Château Cheval Blanc, Premier Grand Cru Classé A of Saint-Emilion; Château Pape Clément, incomparable château of Pessac-Léognan, and many others whose names—all the more so there bottlings—make all wine lovers dream ...

Two years ago, many people attended the En Primeurs campaign in Bordeaux. 2015 was announced as a great vintage, the best since 2010, said to be a category of its own. Today the highest expectations of then have come true. "It is a beautiful vintage", confirms Véronique Sanders, CEO of Château Haut Bailly. "The wine combines powerfulness, softness and elegance with extraordinary fine and already silky tanins." It is true that the chateau's elixir is exceptionally well-structured, complete and deep. The Pessac-Léognans took advantage of excellently ripe Cabernet Sauvignons. Château Olivier is already attractive. "Both better structured than 2009 and less austere than 2010", says Laurent Lebrun, general manager. At Pape Clément, cellar master Arnaud Lasisz has crafted a wine worth a long ageing, with a seducing nose and whose palate marries complexity and finesse.

Further to the North, in Medoc, Château Dufort- Vivens, bordered on one side by Palmer and the other side by Margaux, and recently converted to biodynamics, presents a fruity and moreish palate with an elegant tannic background.

The Right Bank is not outdone. At Pomerol, Château Clinet is surprisingly silky and well-balanced. Le Bon Pasteur presents ripe and soft tannins, though it needs five more years to be at its best.

In Saint-Emilion, Château la Gaffelière, with 70% Merlot and 30% Cabernet Franc, has notes of spices, depth, and a mineral tension in the aftertaste. Château La Dominique, discreet neighbour of Cheval Blanc and Figeac, offers a silky wine, both intense and fresh, made to be laid down.

We especially appreciated Château Villemaurine—seven hectares planted at the heart of the clay and limestone plateau of Saint-Emilion. The 2015 is both charming, powerful and well-balanced, already pleasant to drink, though 4-5 years of patience will make it even better.

Gérald Olivier



Hong Kong International Wine & Spirits Fair 2017

L'Asie, toujours un fort potentiel de marché

Organisée par le Hong Kong Trade Development Council (HKTDC), la 10^e édition du Hong Kong International Wine & Spirits Fair 2017 s'est déroulée du 9 au 11. Quelque 1 070 exposants de 38 pays et régions y ont présenté les plus beaux vins du monde.

Le salon a accueilli près de 20 000 visiteurs professionnels de 70 pays et régions sur trois jours, soit une hausse de 2,3% par rapport à 2016. La fréquentation de visiteurs de certains pays a progressé, en particulier la Chine, la Malaisie, le Vietnam, la France, les Etats-Unis, l'Australie et le Chili. Plus de 25 000 visiteurs du grand public se sont joints à l'événement le dernier jour du salon.

ELARGIES À L'ENSEMBLE DE LA CHINE, LES MESURES DOUANIÈRES RENFORCENT LE RÔLE DE HONG KONG

Invité d'honneur à l'ouverture du salon, Paul Chan, secrétaire aux Finances de la Région Administrative Spéciale de Hong Kong (RASHK), a annoncé que le vin réexporté de Hong Kong vers la Chine bénéficierait désormais d'un dédouanement immédiat dans les 42 zones douanières chinoises. Ces mesures n'étaient auparavant applicables que dans cinq zones : Pékin, Shanghai, Tianjin, Canton et Shenzhen.

Dans le cadre de cet accord douanier, les négociants hongkongais habilités pourront soumettre leur demande en ligne au préalable et bénéficier d'un dédouanement immédiat à l'arrivée du vin dans les ports chinois. Cette mesure de facilitation s'applique aux seuls vins réexportés vers la Chine via Hong Kong.

Depuis que le gouvernement de la RASHK a supprimé toutes les taxes douanières sur le vin et mis en place des mesures spéciales de dédouanement en vertu de l'accord de partenariat économique renforcé (CEPA) en 2008, Hong Kong est devenu un centre régional pour le commerce et la distribution du vin. Il est une porte d'entrée privilégiée pour le commerce avec la Chine, qui représente depuis toujours son plus grand marché de réexportation.

ASIA WINE ACADEMY FAIT SES DÉBUTS

Plate-forme complète pour le commerce et les échanges, le salon a programmé plus de 70 événements. Pour cette 10^e édition, le HKTDC s'est associé à l'École de gestion de l'hôtellerie et du tourisme de l'Université polytechnique de Hong Kong pour inaugurer la Asia Wine Academy. Jeannie Cho Lee et Steve Charters, tous deux Master of Wine, ont animé deux master classes intitulées « Tendances actuelles dans la consommation du vin » et « Maîtriser la dégustation et les tendances de la consommation ». Lors de la Conférence sur l'industrie du vin qui s'est tenue le premier jour du salon, Debra Meiburg, autre œnologue réputée, a présenté les « Tendances 2018 : le commerce des bulles, et après » où différents conférenciers ont partagé leurs points de vue sur les perspectives du marché pour les différents vins, et en particulier les vins pétillants.

LA CHAMPAGNE AVENUE RÉVÈLE LES OPPORTUNITÉS EN ASIE

Durant les trois jours du salon, plus de 20 champagnes ont été présentés et 14 dégustations proposées à la Champagne Avenue. « L'ambiance du salon était excellente. Nous avons rencontré beaucoup d'acheteurs, en particulier de Hong Kong, de Chine continentale, de Taïwan et du Japon. Ils ont manifesté un vif intérêt pour nos champagnes. Nous voyons un fort potentiel de croissance pour le champagne en Asie », a déclaré Clotilde Chauvet, viticultrice fournissant le négociant en champagne français Marc Chauvet.





The 10th edition of the Hong Kong International Wine & Spirits Fair concluded on 11 November. The fair, organized by the Hong Kong Trade Development Council (HKTDC), was held from 9 to 11 November. A total of 1,070 exhibitors from 38 countries and regions presented exquisite wines from around the world.

Nearly 20,000 trade buyers from 70 countries and regions attended the three-day Wine & Spirits Fair, up 2.3 per cent from last year. Attendance from individual countries recorded encouraging growth, including the Chinese mainland, Malaysia, Vietnam, France, the United States, Australia and Chile. Over 25,000 public visitors attended the fair on the last day of the fair.

New mainland customs facilitation scheme to bolster Hong Kong's wine hub status

Paul Chan, Financial Secretary of the Hong Kong Special Administrative Region (HKSAR) Government, was the guest of honour at the Wine & Spirits Fair's opening ceremony. He took the opportunity to announce that wine re-exported from Hong Kong would enjoy instant customs clearance in all 42 mainland customs districts with immediate effect. The measures were previously applicable to only five mainland customs districts, namely Beijing, Shanghai, Tianjin, Guangzhou and Shenzhen.

Under the customs facilitation scheme, pre-registered Hong Kong wine traders can submit advance wine consignment information online and enjoy instant customs clearance when the consignments arrive at mainland ports. The measures apply only to wines re-exported to the mainland through Hong Kong.

Since the Government of the HKSAR eliminated all duty-related customs on wine and implemented special clearance measures under CEPA (Closer Economic Partnership Arrangement) in 2008, Hong Kong has developed into a wine trading and distribution centre for the region. In particular, Hong Kong has become a platform for trading wine with the mainland, which has long been the largest market for wines re-exported from the city.

Asia Wine Academy debuts

To provide the industry with a comprehensive trading and exchange platform, the HKTDC organised more than 70 events during the Wine & Spirits Fair. Marking its 10th edition, the Council joined hands with the Hong Kong Polytechnic University School of Hotel and Tourism Management to co-organise the Asia Wine Academy. Masters of Wine Jeannie Cho Lee and Steve Charters hosted two intensive courses entitled "Contemporary Trends in Wine Consumption" and "Mastering Tasting & Rising Wine Trends." At the Wine Industry Conference held on the first day of the fair, Debra Meiburg, another Master of Wine, conducted the session "Trends to Watch in 2018: The Business of Bubbles and Beyond", where speakers shared their insights on the market outlook for various wines, with a special focus on sparkling wines.

New Champagne Avenue uncorks Asian opportunities

During the three-day fair, a total of more than 20 champagnes were showcased and 14 wine tastings were held at the Champagne Avenue. "The atmosphere at the Wine & Spirits Fair was good. We have met a lot of buyers, especially those from Hong Kong, the Chinese mainland, Taiwan and Japan who have expressed strong interest in our champagnes. We see strong potential for growth for the champagne market in Asia," said Clotilde Chauvet, Winemaker of French champagne supplier Marc Chauvet, an exhibitor at the fair.

→ www.hktdc.com/hkwinefair

Château Petit Val traverse l'Atlantique

Château Petit Val, Saint-Emilion Grand Cru, représenté par David Liorit, son responsable d'exploitation, est parti présenter ses vins « Petit Val » et « Muse du Val » aux professionnels américains du vin à New York. Ce wine tour organisé par Allwines prévoyait une rencontre au cours d'un dîner dédié au restaurant Lafayette New York avec des cavistes, sommeliers et restaurateurs le dimanche 18 février ; une présentation lors du déjeuner du 19 février au Bâtard devant 60 professionnels américains, parmi lesquels on retrouvait des distributeurs, des importateurs, des sommeliers et des cavistes. Cette tournée se terminait par une rencontre exclusive et une dégustation privée avec Arvid Rosengren, Meilleur Sommelier du Monde, au sein de son nouveau projet le Legacy Records. Les vins du Château Petit Val ont rencontré un accueil intéressé de la part des divers professionnels.



Arvid Rosengren, David Liorit et Aris Allouche

The Saint-Emilion Grand Cru Château Petit Val represented by operations manager David Liorit crossed the ocean to go and meet American wine professionals in New York, USA to present its wines Petit Val and Muse du Val. The wine tour organized by Allwines included a dinner at Lafayette New York with wine shop managers, sommeliers and restaurateurs on Sunday, February 18th. Then a presentation on February 19th at 1-Michelin star restaurant Le Bâtard in front of 60 American professionals among who distributors, importers, sommelier and wine shop managers. This tour ended with an exclusive encounter and private tasting with Best Sommelier of the World Arvid Rosengren within his new project Legacy Records. Château Petit Val's wines met an interested success with the different professionals.

→ www.chateaupetitval.com



AIRFRANCE



FRANCE IS IN THE AIR



BETC - Société Air France SA au capital de 126 740 778 € - 420, 495 178 - RCS Boulogne - 45, rue de Paris, 93147 Bobigny Cedex.

EN DIRECT AU DÉPART DE BORDEAUX

DÜSSELDORF

3 VOLS

PAR SEMAINE

AIRFRANCE_KLM

AIRFRANCE.FR

France is in the air : La France est dans l'air. Renseignez-vous sur airfrance.fr, au 36 54 (0,35 € TTC/min à partir d'un poste fixe) ou dans votre agence de voyages.

CHAMPAGNE FLEURY

Quand le bio donne le tempo

Pionnière en Champagne de la culture en biodynamie, la famille Fleury, calquée sur les rythmes de la nature et des équinoxes, déploie crescendo de nouvelles cuvées à l'acidité vibrante pour fins connaisseurs.



Paolo Basso et la famille Fleury

En chef d'orchestre, le père, Jean-Pierre Fleury. Dès 1989, précurseur, il convertit trois hectares en biodynamie puis dès 1992 la totalité du vignoble des Fleury, soit aujourd'hui 15 ha enracinés dans la Côte des Bar, non loin de leur fief de Courteron. Dans l'orchestre et aujourd'hui gérants du domaine, un trio de choc : les enfants Fleury avec Benoît au travail de la vigne, Jean-Sébastien à la vinification et Morgane, sommelière, à la commercialisation en sa boutique parisienne près des Halles. Leurs instruments ? Des cépages renommés avec le Pinot Noir, qui représente 85 % de leur production et qui donne le « la » à leur dernière cuvée, un 2006 extra brut 100 % Pinot Noir aux notes d'eau-de-vie de mirabelles, kirsch, melon et prunes et joliment appelée « Boléro ».

Autre chef d'œuvre de la gamme : « Notes blanches » 2011 Brut Nature, cuvée confidentielle, élevée en barrique bois et surtout 100 % Pinot Blanc, un cépage plus inhabituel qui, selon le Meilleur Sommelier du Monde Paolo Basso, se livre avec « densité et puissance ». « Mais nous avons aussi créé un bel assemblage de Pinot Noir en

duo avec du Chardonnay pour la cuvée extra brut "Sonate" », précise Jean-Sébastien Fleury qui justifie cet autre nom musical par les « émotions légères et variées qu'apportent en bouche ce Champagne » et « par notre souhait de laisser s'exprimer la nature et ses rythmes » en respectant tous les temps, de floraison des vignes, de fermentation comme d'élevage.

LA BIODYNAMIE, UN CHEMIN DE VIE DE 4 GÉNÉRATIONS

Force est de reconnaître que les Fleury, au fil des ans, sont bel et bien devenus des maîtres de la culture en biodynamie : composts naturels, désherbage mécanique, pulvérisation de silice de quartz tôt le matin pour intensifier la photosynthèse jusqu'à des tests depuis 5 ans de tisanes anti-mildiou aux sulfates de cuivre, soufre, ortie... « Un chemin de vie de 4 générations », précise Jean-Pierre en désignant d'un geste une cagette remplie des carnets de son grand-père Robert, véritables trésors d'indications météo et d'évolution de leurs vignes au jour le jour.

Un exemple rare en Champagne. « Nous ne sommes qu'une quarantaine en Champagne à faire de la biodynamie et une centaine en bio, avec une production de seulement 1 million de bouteilles sur 300 millions. Il y a encore des freins économiques et psychologiques, les vignerons de Champagne, avec des rendements plus élevés que dans d'autres régions et des marchés qui se portent bien, ne voient pas forcément l'intérêt de se convertir », constate Jean-Sébastien qui se réjouit cependant d'avoir fait quelques émules chez les vignerons voisins.

Les restaurants étoilés – Sola à Paris, Elsa à Monaco, Les Crayères à Reims... – clients des Fleury, eux ne s'y trompent, et ont jeté leur dévolu sur ces cuvées respectueuses de la nature, à l'acidité renforcée par la biodynamie, et destinées, selon Paolo Basso, à être dégustées par « un public de connaisseurs avertis »... sans bémol.

FLEURY EN CHIFFRES

- Une production de 180 à 200 000 bouteilles par an issue de 22 ha : 85 % Pinot Noir, 10 % Chardonnay, 5 % Pinot Blanc, Meunier et Gris.
- A production of 180 to 200,000 bottles a year stemming from 22 ha: 85% Pinot Noir, 10% Chardonnay, 5% Pinot Blanc, Gris and Meunier.

Champagne Fleury: When organic sets the tempo || *Pioneer in Champagne in biodynamic farming, the Fleury family who follows the rhythm of nature the equinoxes unfolds crescendo a range of new cuvees with a vibrant acidity for connoisseurs.*

The conductor is the father Jean-Pierre Fleury. As from 1989, as a forerunner, he converted three hectares into biodynamics then the whole Fleury vineyard in 1992, i.e. 15 hectares in the Côte des Bar area, not far from their stronghold in Courteron. In the orchestra the current managers, a fantastic trio: the Fleury children with Benoit in the vineyard, Jean-Sébastien for the vinification and Morgane trained sommelier who is in charge of the shop in Paris. Their instruments? Famous varieties with the Pinot Noir that represents 85% of their production and that sets the tone to their last cuvee, a 2006 extra brut 100% Pinot Noir with notes of mirabelle brandy, kirsch, melon and plums with the lovely name of "Bolero".

Another piece of art of their range: "Notes blanches" 2011 Brut Nature, a confidential cuvee, aged in oak barrels and 100% Pinot Blanc, a more unusual variety that, according to Best Sommelier of the World Paolo Basos, opens up "with density and powerfulness". "But we have also created a lovely blend of Pinot Noir and Chardonnay in the extra brut 'Sonate'" explains Jean-Sébastien Fleury who precises that this musical name is inspired by the "light and varied emotions provided by this Champagne and by our wish to let the nature and its rhythms express" while respecting all the stages from the blooming to the fermentation and the ageing.



La famille pratique des essais en jarres italiennes de terre cuite.

Biodynamics, the path of life of four generations

It has to be recognized that the Fleurys through the years have become masters of biodynamic farming: natural compost, mechanical weeding, spraying of quartz silica early in the morning to intensify photosynthesis and, for the 5 last years, tests with antimidiou teas with copper sulfate, sulphur, nettles ... "The life path of four generations" says Jean-Pierre showing the box containing his grandfather Robert's notebooks, genuine treasures with all the weather informations and evolution of their vineyard day after day.

A rare example in Champagne. "We are only some to practice biodynamics in Champagne and some thirty working organically with a production of only 1 million bottles out of the total 300 million. There are still a lot of economic and psychological barriers, the Champagne wine growers, with higher yields than in other regions and healthy markets, do not see the advantage of converting", states Jean-Sébastien who is happy he convinced a few his neighbours.

Starred restaurants—Sola in Paris, Elsa in Monaco, Les Crayères in Reims ...—Fleury's customers make no mistake and have chosen these eco-friendly cuvees, whose acidity is strengthened by biodynamics, and dedicated, according to Paolo Basso, to be enjoyed by a public of "well-informed connoisseurs".

Marianne Peyri

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNE-FLEURY.FR

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

CHAMPAGNE FLEURY

Notes Blanches 2011 Brut Nature (Pinot Blanc)

Robe lumineuse jaune doré de bel éclat. Note évoluée de mirabelles, de melon blanc, d'abricots séchés et de grenade. Très belle bouche savoureuse et dense, avec une très belle minéralité qui apporte une touche saline. Un milieu de bouche bien bâti et puissant avec un caractère viril et ferme. Finale intense et persistante sur des notes épicées. Excellente idée de produire un Pinot Blanc qui se livre avec densité et puissance. Un Champagne pour connoisseurs avertis et pour accompagner une cuisine de qualité à base de poissons et de viandes blanches accompagnée de sauces onctueuses.

Bright and gleaming golden yellow robe. An evolved note of mirabelle plum, white melon, dried apricot and pomegranate. Beautiful savoury and dense palate, with an excellent minerality that provides a saline touch. Well-structured and powerful mid-palate with a masculine and firm character. Intense and persistent finish with spicy notes. Excellent idea to produce a Pinot Blanc that unfolds with density and powerfulness. A Champagne for connoisseurs and to accompany quality cuisine with fish and white meat served with unctuous sauces.

Robert Fleury Extra Brut 2005

Robe très dense et profonde, or foncé aux touches vieil or. Nez discret, herbes aromatiques, balsamique, mirabelles. Belle bouche dense et complexe, avec une certaine rondeur (sucre à 2,8), de la profondeur. Tout de même une belle acidité et du dynamisme. Finale intense et longue avec le palais bien plein de saveurs.

Very dense and deep robe, dark gold with shades of old gold. A discreet nose, aromatic herbs, balsamic touch, mirabelle plum. Beautiful dense and complex palate, with certain roundness (2.8 sugar), depth. But a good acidity and dynamism. Intense and long finish with a very savoury palate.



CHAMPAGNE GREMILLET

Insolite et dynamique

A Balnot-sur-Laignes, au cœur de l'Aube, la maison familiale Gremillet cultive sa différence dans l'univers du Champagne par son esprit créatif et des cuvées très expressives.

Une bâtisse moderne perchée en haut d'une colline striée de vignes. Un paysage à couper le souffle. La visite démarre menée d'un pas alerte et talons hauts par Anne Gremillet, « la fille de la maison ». Direction le Clos Rocher, créé en 2012 : 1,4 ha planté en Pinot noir ceint de murets et de fer forgé. « Ce Clos, plutôt rare en Champagne, c'était le rêve de mon père Jean-Michel Gremillet. L'aboutissement d'un développement rapide de la maison qui passe de 35 ares légués par ma grande mère en 1979 à 42 hectares aujourd'hui », glisse Anne, non sans fierté. Elle nous entraîne ensuite vers la cadole, une maisonnette circulaire au cœur des vignes où prennent place dégustations ou déjeuners gastronomiques. Un peu plus loin, la salle d'accueil qui permet de loger jusqu'à 120 vendangeurs chaque année. Aujourd'hui peu de maisons gardent encore ce côté convivial des vendanges.

UN ARBORÉTIUM EN HOMMAGE À UNE CLIENTÈLE DE PRESTIGE, LES AMBASSADES ET CONSULATS

Après le clos Rocher, un joli jardin botanique nous ouvre ses portes, lui aussi porteur d'une histoire singulière : les 82 arbres qui y sont plantés sont tous originaires du pays qu'ils représentent. Ils racontent

comment, arbre après arbre, Jean-Michel Gremillet a su s'imposer, alors qu'il n'était encore qu'un petit producteur, sur un marché certes de niche mais des plus prestigieux : celui des Ambassades et Consuls français à l'étranger. « Et c'est toujours un marché d'actualité », ajoute Anne, « avec des ventes dans une quarantaine d'ambassades. On retiendra aussi un partenariat atypique depuis 1998 avec la Guyane où chaque lancement de fusée Ariane réussi est célébré au Champagne Gremillet ».

« UN BEAU CHAMPAGNE EXPRESSIF ET TOUT EN FINESSE »

Pour autant, la maison gagne de plus en plus du terrain sur le marché français grâce au développement de l'œnotourisme et son déploiement sur les foires et salons de l'Hexagone. Une clientèle fidèle et friande de leurs cuvées : le Brut sélection, représentant 60 % de leurs ventes, aux arômes de fleurs blanches et de fruits tropicaux et au dosage généreux ; plus élégant encore, le Brut Blanc de Blancs, « un beau Champagne expressif et tout en finesse », selon le Meilleur Sommelier du Monde Paolo Basso. Mais aussi, particulièrement structuré, ferme et viril, le Brut Blanc de Noirs, vieilli 36 mois sur lattes,

parfait pour « des plats de poissons intenses et de la volaille comme la poularde ou la pintade ».

De fait, Jean-Christophe Gremillet, le frère d'Anne, qui œuvre à l'assemblage et à la vinification, ne manque pas non plus d'inventivité pour parfaire ses cuvées. Ses Champagnes sont issus exclusivement de premières presses et leurs temps d'élevage dépassent les normes imposées, avec 22 mois pour le Brut sans année et jusqu'à 5 ans pour les millésimés. Sans compter une attention toute particulière pour éviter l'oxydation grâce à leur technique « jetting ».

Une maison familiale décidément atypique jusqu'au bout des bulles. Elle revendique sa jeunesse et sa construction rapide, prône l'optimisme et le travail parce que « tous vos succès méritent un Gremillet » tel que l'indique le slogan de la maison.

GREMILLET EN CHIFFRES

- 500 000 bouteilles par an
- 42 ha de vignes dont 27 en propre (7 sur le terroir des riceys)
- Une gamme de 8 cuvées de 18,50 à 38 € TTC

Champagne Gremillet: Original and dynamic || *At Balnot-sur-Laignes, at the heart of the Aube department, the Gremillet family house cultivates its difference in the Champagne universe with its creative spirit and very expressive cuvees.*

A modern building on the top of a hill striped the rows of vines. A breathtaking landscape. The visit is guided by Anne Gremillet, “the house’s girl” and starts with Clos Rocher, created in 2012: 1.4 ha planted with Pinot Noir closed with walls and wrought iron. “This Clos, something quite rare in Champagne, was my father Jean-Michel Gremillet’s dream. The conclusion of a swift development of the house that grows from the 3,500 sqm inherited from my grandmother in 1979 to the 42 hectares nowadays”, explains Anne who doesn’t hide her pride. Then she takes us to a round little house in the middle of the vineyard where are organized the tastings or gastronomic lunches. A bit further, the reception room that can host 120 harvesters every year. These days only a few houses preserve this convivial aspect of the harvest.



Jean-Michel, Anne Gremillet et Paolo Basso

An arboretum for the prestige customers, embassies and consulates

After Clos Rocher, a lovely botanical garden opens its doors to us to tell us a peculiar story: the 82 trees that are planted here are all native from the country they represent. They tell, tree after tree, how Jean-Michel Gremillet managed to stand out, when he still was a little producer, on one of the most prestigious niche markets: the French embassies and consulates abroad. “And it still is a current market in some forty embassies” Anne ads. “We also have an original partnership in Guyana where every successful rocket launch is celebrated with a bottle of Gremillet.”

“A beautiful expressive and fine Champagne”

However the house gains more and more shares on the French market thanks to the development of wine tourism and its presence on the trade fairs in France. A loyal clientele that loves their cuvees: Brut Sélection representing 60% of their sales with its aromas of white blossom and tropical fruits and a generous dosage; more elegant, Brut Blanc de Blancs, “a beautiful expressive and fine Champagne” according to Best Sommelier of the world Paolo Basso. But also, particularly well-structured, firm and masculine, Brut Blanc de Noirs, that aged 36 months on the laths, perfect “over intense fish dishes and poultry like fattened chicken or guinea fowl”.

Indeed Jean-Christophe Gremillet, Anne’s brother, who works on the blends and the vinification, is very creative in improving his cuvees. His Champagnes stem exclusively from the first pressing and their maturing times are longer than the standards, with 22 months from the non-vintage Brut and up to 5 years for the vintage Champagne. And in addition, a very special care to avoid oxidation thanks to their “jetting” technique.

A truly original family house until the end of the bubbles. It claims its youth and swift construction, nurtures optimism and work because “all your successes deserve a Gremillet” as says the house’s slogan.

Marianne Peyri

EN SAVOIR → CHAMPAGNEGREMILLET.FR

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

CHAMPAGNE GRÉMILLET

Brut Blanc de Blancs

Robe cristalline de couleur jaune paille aux reflets argentés. Beau nez propre et expressif de levures, de fleurs blanches. Belle complexité avec une touche d’encens et d’anis. Très distingué. Belle bouche tendue et dynamique, animée par une belle tension. Dosage discret et bien intégré. Fragrant et élané avec une belle finale longue et intense. Un beau Champagne expressif et tout en finesse. Accompagne l’apéritif ou une cuisine gastronomique à base de poissons.

Crystal-clear robe with a straw-yellow colour with silvery shades. Lovely clean and expressive nose with yeasty and white blossom aromas. Lovely complexity with a touch of incense and aniseed. Very distinguished. Lovely tense and dynamic palate. A lovely expressive and fine Champagne. To serve for the aperitif or over gourmet fish cuisine.

Brut Blanc de Noirs

Robe éclatante jaune paille doré. Nez très discret, des notes d’épices, de levures, de fruits tropicaux. Très belle bouche dense et volumineuse. Une sucrosité bien intégrée. Belle structure ferme et virile tout en gardant de la classe. Finale longue et expressive avec du caractère. Un Champagne qui doit accompagner des plats de poissons intenses et goûteux. Et qui peut se permettre d’accompagner de la volaille comme la poularde ou la pintade.

Bright golden straw-yellow colour. Very discreet nose, notes of spices, yeast, tropical fruits. Lovely dense and voluminous palate. A well-integrated sucrosity. Beautiful firm and masculine structure, very classy. Long and expressive finish with character. A Champagne that has to accompany poultry like fattened chicken or guinea fowl.

CHAMPAGNE HENRIOT

« Une majorité de Chardonnay et deux tiers de Premiers et Grands Crus »

Fondée en 1808, la maison Henriot a su maintenir depuis huit générations des cuvées traditionnelles où prédominent arômes d'agrumes et touches viennoises. Rencontre à Reims avec Laurent Fresnet, chef de cave depuis 2006, toujours « prêt à partager la bulle » et qui perpétue, avec rigueur et douceur, le style Henriot.



Paolo Basso et Laurent Fresnet

Comment définiriez-vous l'ADN de la maison Henriot ?

C'est une majorité de Chardonnay et deux tiers de Premiers Grands Crus, soit des vins riches, ayant pour but d'apporter notamment de la finesse et de la minéralité. Notre philosophie est aussi d'assurer une production de qualité constante avec une recherche tournée vers la minéralité, la fraîcheur autour d'arômes d'agrumes et de touches viennoises avec un côté pâtisier, brioché et crémeux.

Quelles sont vos sources d'approvisionnement, notamment en Chardonnay, le cépage privilégié par votre maison ?

Nous exploitons 35 ha, dont 50 % de Chardonnay et 50 % de Pinot Noir. Le Chardonnay est issu principalement des sols crayeux de la Côte des Blancs et le Pinot Noir de la Montagne de Reims, du côté d'Épernay. S'y ajoutent 120 ha en approvisionnement, en majorité dans les 42 Premiers Crus et les 17 Grands crus de l'appellation, parmi lesquels Chouilly, Oger, Avize, Mesnil, Vertus pour le Chardonnay et Verzy, Verzenay, Avenay, Mareuil, Mailly pour le Pinot noir.

Quelles sont vos plus fortes ventes ?

Notre produisons 1,6 millions de bouteilles par an, exportés à 40 % surtout vers les États-Unis, le Japon, l'Italie... Près de 70 % des ventes concerne notre marque référente, le « Brut Souverain », assemblage de 50 % de Chardonnay pour la fraîcheur et la finesse et environ 45 % Pinot Noir – qui donne un côté agrume, une sensation croquante – et entre 5 et 8 % de Meunier selon les années. Il est constitué de 30 % de vins de réserve, dont une moitié provient de l'année précédente et l'autre de réserves plus anciennes. C'est l'une des particularités de nos assemblages et la clé de la stabilité de nos Champagnes. Avec comme botte secrète, la Réserve Perpétuelle Cuve 38.

Quelle est la spécificité de cette Cuve 38 ?

Elle est constituée uniquement de Chardonnay (4 villages Grands Crus sur la Côte des Blancs) et issu de 30 vendanges pour la version actuelle. Rafraîchie à hauteur de 15 % tous les ans, cette réserve sert de base dans tous les Champagnes brut sans année. Cette cuve avait pour fonction de représenter le style, l'ADN de la Maison pour les bruts sans année. Mais en 2009, nous avons souhaité tirer un petit volume en magnum (3%) de la cuve.

Une fraîcheur que vous avez également recherchée dans l'élaboration de votre « perle », le Blanc de Blancs ?

Elaboré à partir de Chardonnay issu de Premiers et Grands Crus à hauteur de 80%, vieilli 5 ans, notre Blanc de Blancs intègre 40 % de vins de réserve et, de fait, n'est dosé qu'à 7 g, ce qui crée un resenti d'agrumes, un côté pêche blanche au nez qui va se transformer en nectarine avec le temps. Les gens pensent que le Blanc de Blancs peut avoir un caractère vert, mais en fait, notre Blanc de Blancs se révèle généreux et on y sent la patine viennoise.

Fin 2017, vous avez également sorti un magnum Brut millésimé 2005. Comment le décririez-vous ?

Composé à parité de Chardonnay et de Pinot Noir issus uniquement de Premiers et Grands Crus, ajouté d'une liqueur maison, ce vin a vieilli et mûri plus de 10 ans. Le palais est équilibré avec des arômes d'agrumes notamment confits. La nectarine et la pêche jaune dominent puis vient une onctuosité de beurre frais. Soit un vin très fruité et généreux.

Champagne Henriot: “A majority of Chardonnay and two thirds of First and Grand Crus” || *Established in 1808, the Henriot house managed to keep for eight generations traditional cuvees exuding aromas of citrus and pastry. In Reims we met Laurent Fresnet, the cellar master since 2006, always ready to “share a bubbly” and who rigorously and smoothly ensures continued existence to the Henriot style.*

How would you define the Henriot house's DNA?

A majority of Chardonnay and two thirds of First and Grand Crus, i.e. rich wines aiming at providing finesse and minerality. Our philosophy is also to guarantee a consistent quality of the production and keeping in mind the search for minerality, freshness with aromas of citrus and with a pastry, brioche and creamy side.

Where do you source the grapes, especially the Chardonnay, the variety favoured by your house?

We run 35 ha, 50% Chardonnay and 50% Pinot Noir. The Chardonnay mainly stems from limestone soils in the Côte des Blancs area and the Pinot Noir from the Mountain of Reims near Epernay. To that are added 120 ha of supply, mainly in the 42 First Crus and the 17 Grand Crus of the appellation, among them Chouilly, Oger, Avize, Mesnil, Vertus for the Chardonnay and Verzy, Verzenay, Avenay, Mareuil, Mailly for the Pinot Noir.

What are your best sellers?

We produce 1,6 million bottles a year exported by 40%, especially to the United States, Japan, Italy ... Our reference brand “Brut Souverain” represents nearly 70% of the sales; it consists of 50% Chardonnay for the freshness and the finesse and approx. 45% of Pinot Noir that gives a citrusy side, a crisp feeling, and 5-8 % of Meunier according to the years. It contains 30% of reserve wines out of which half from the previous year and the other half from older years. It is one of the specificities of our blends and the key of the consistency of our Champagnes. And our secret, the Perpetual Reserve Vat 38.

What is the peculiarity of this Vat 38?

It consists of only Chardonnay (4 Grand Cru villages in the Côte des Blancs area) from 30 harvests in the current version. Refreshed by 15% every year, this reserve used in all our NV Brut Champagnes. This vat was meant to represent the style, the DNA of the house for the NV bruts. But in 2009, we decided to bottle a small quantity in magnums (3% of the volume of the vat).

A freshness you also sought when crafting your “treasure”, the Blanc de Blancs?

Made with Chardonnay for First and Grand Crus by 80%, aged 5 years, our Blanc de Blancs contains 40% of reserve wines and, de facto, is dosed by only 7g which creates a citrusy feeling, a white peach side in the nose which will turn into nectarin over time. People think the Blanc de Blancs can have a 'green' character, but in fact our Blanc de Blancs is generous and is marked by a pastry side.

In the end of 2017, you have also released a Brut vintage 2005 in magnum. How would you describe it?

Made in equal parts with Chardonnay and Pinot Noir only stemming from First and Grand Crus, added with home-made liqueur, this wine aged and matured for 10 years. The palate is well-balanced with aromas of citrus, especially candied. The nectarin and yellow-fleshed peach dominate, then comes the smoothness of the fresh butter. It is a very fruity and generous wine.

Marianne Peyri

EN SAVOIR ➔ WWW.CHAMPAGNE-HENRIOT.COM

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

CHAMPAGNE HENRIOT

Millésime 2005 en magnum

Nez ouvert aux arômes de citron et de pamplemousse, gelée de coings, ananas. Bouche dont la fraîcheur qui apporte dynamisme et caractère élancé. Un milieu de bouche de belle structure et qui dévoile des notes épicées et florales. Finale de belle persistance aux arômes de fruits tropicaux et d'anis. Un vin avec un style dynamique qui pourra accompagner les moments conviviaux autour de l'apéritif ou avec une cuisine de poissons ou de fruits de mer.

Open nose with aromas of lemon and grapefruit, quince jelly, pineapple. On the palate, a freshness that creates dynamism and a slender character. Well-structured mid-palate with spicy and floral notes. Beautifully persistent finish with aromas of tropical fruits and aniseed. A wine with a dynamic style that will accompany the convivial moments of the aperitif, or fish and seafood.



Blanc de Blancs

Belle robe lumineuse jaune paille aux reflets légèrement verts. Nez qui affiche des arômes de citron, de pamplemousse, d'épices et de poivre vert. Riche et dynamique à l'attaque en bouche, il poursuit en s'exprimant avec une belle structure, soulignée par une belle acidité qui apporte une forte vitalité. Finale assez persistante avec une rétro-olfaction citrique et poivrée. Excellent pour accompagner les apéritifs ou les plateaux de fruits de mer.

Beautiful bright straw-yellow robe, slightly greenish shades. The nose displays aromas of lemon, grapefruit, spices and green pepper. Rich and dynamic first taste, then the palate express itself with a lovely structure underlined by a good acidity that makes it very lively. Quite persistent finish with a lemony and peppery retro-olfaction. Excellent to accompany the aperitif or seafood.

CHAMPAGNE LANSON

Une ode à la finesse, plus qu'à la puissance

Depuis son rachat en 2006, la renommée maison Lanson a pris un nouvel élan. Dotée d'équipements flambant neuf, elle multiplie des cuvées de prestige pour sublimer les Grands Crus, la finesse et la fraîcheur de ses champagnes.



Hervé, Dantan, Philippe Baijot et Paolo Basso

Une rareté. Un hectare de Chardonnay en plein cœur de Reims, un îlot de verdure surplombant immeubles et maisons et s'ouvrant à l'horizon sur les tours de la majestueuse cathédrale. Un joyau, qui par la volonté du président de la maison Lanson, Philippe Baijot, très attaché à cette parcelle, est devenu depuis 2016, un clos. « Ce pur Chardonnay planté en 1962 vient de donner, à partir de la vendange 2006, le premier millésime "Clos Lanson" », annonce avec fierté le chef de caves Hervé Dantan. « Cette parcelle exceptionnelle est située sur une butte avec une craie très friable et des sols très secs. Quand on combine le côté intra-muros, avec des températures plus élevées – ce qui implique des vendanges précoces – cela donne des Chardonnay très particuliers, très mûrs et généreux avec beaucoup d'arômes, de précision et de salinité car la craie est très présente », précise-t-il au Meilleur Sommelier du Monde Paolo Basso qui, quelques instants plus tard, appréciera « la belle robe cristalline et le nez intense de levures, de poivre vert et de fleurs blanches » de ce « Clos Lanson Blanc de Blancs 2006 », non revendiqué extra-brut mais au dosage en sucre discret à 3 g seulement.

RETOUR AUX FODRES DE BOIS ET SÉLECTION MICRO-PARCELLAIRE

Select et prestigieux, ce millésime se pose comme le symbole d'un tournant pris par la maison Lanson pour gagner en excellence depuis son rachat en 2006 par les trois familles Paillard, Baijot et Roques-Boizel. « Un coup de jeune auquel j'ai eu la chance de participer », confie Hervé Dantan, qui a pris la suc-

« Les foudres en bois nous permettent de privilégier de Grands Crus pour une ode à la finesse et non à la puissance, avec une forte salinité et une aptitude au vieillissement important de près de 15 ans »,
 Hervé Dantan, chef de caves de la maison Lanson

cession en 2013 du chef de caves Jean-Paul Gandon, tout en présentant à Paolo Basso la nouvelle cuverie, jouxtant le clos, aux cuves flambant neuf de 40 à 100 hectolitres, toutes portant les noms des différents terroirs. « Pour gagner en qualité, nous travaillons désormais beaucoup en micro-parcellaire et, depuis 2013, nous disposons également d'un nouveau chai

avec 23 foudres en bois pour le vieillissement des vins de réserve. La signature maison est aussi de ne pas utiliser la fermentation malolactique, c'est notre style identitaire. On bloque la 'malo' par le froid à 8°. Du coup, les foudres de bois apportent beaucoup de diversité aromatique et de crémeux, ils permettent d'enrichir le style tout en restant dans le fruité, la fraîcheur et l'élégance ».

De fait, sur la gamme des treize champagnes différents de la maison, Paolo Basso se délecte, entre autres, des savoureux Blanc de Blancs « Noble », avec des bruts d'exception pour les millésimés 1989, 1990, 1997 et 2002, ce dernier qualifié « d'excellent » par le sommelier qui évoque un « beau vin qui séduit par sa force et son éclat et pouvant accompagner une cuisine de poisson accompagnée de sauces onctueuses qui équilibrent la fraîcheur ».

LANSON EN CHIFFRES

- Production de 4,5 millions de bouteilles par an
- Approvisionnement sur 400 ha (50 % de Grands Crus), dont 120 ha en propriété
- 20 millions de bouteilles en cave

Champagne Lanson: An ode to finesse over powerfulness || *Since its purchase in 2006, the reputation of Lanson took a new impetus. Refurbished with brand new equipment, it multiplies cuvees of prestige to sublimate the Grand Crus, finesse and freshness of its Champagnes.*



Something rare, one hectare of Chardonnay in the middle of Reims, an island of greenery overhanging buildings and houses, and in the horizon, the towers of the majestic cathedral. A jewel that, thanks to Lanson chairman Philippe Baijot's will, very attached to this plot, has become in 2016 a clos. "This pure Chardonnay planted in 1962 has given the first Clos Lanson vintage in 2006" proudly announces cellar master Hervé Dantan. "This exceptional plot is located on the top of a hill, with a very crumbly chalk and very dry soils. If you combine the fact that is surrounded with walls with higher temperatures—which means early harvest—you get very special Chardonnays, very ripe and generous with a lot of aromas, precision, saltiness as the limestone is very present", he specifies to Best Sommelier of the World Paolo Basso who appreciates "the lovely crystal-clear robe and the intense nose with aromas of yeast, green pepper and white blossom" of the Clos Lanson Blanc de Blancs 2006, not declared extra brut but with a discreet dosage of only 3 g.

Back to oak tuns and micro-plot selection

Selective and prestigious this vintage is a kind of symbol of the turn taken by Lanson to gain excellence since it was purchased by the three Paillard, Baijot and Roques-Boizel families. "A youthful boost that I was lucky to participate in", says Hervé Dantan who succeeded cellar master Jean-Paul Gandon in 2013, while introducing to Paolo Basso the new vathouse just alongside the clos, with brand new vats of 40 to 100 hl that all bear the names of the different terroirs. "To gain quality, we now work with micro-plot selection, and since 2013 we also have a new cellar with 23 oak tuns for the ageing of the reserve wines. The house's signature is also not to use malolactic fermentation, it is what makes our identity. We block the malolactic fermentation by the cold at 8°C. Thus the wooden tuns provide a lot of aromatic diversity and creaminess, they enable to enrich the style while keeping the fruitiness, freshness and elegance".

De facto, in the range of thirteen different Champagnes, Paolo Basso enjoyed, among others, savoury Blanc de Blancs "Noble", with exceptional bruts in the vintages 1989, 1990, 1997 and 2002, qualified "excellent" by the sommelier who evokes "a beautiful wine that seduces by its strength and its brightness, and can accompany fish with unctuous sauces that will balance the freshness".

Marianne Peyri

"The wooden tuns enable us to favour Grand Crus for an ode to finesse over powerfulness, with a strong salinity and an important ageing capacity of 15 years."

Hervé Dantan, cellar master Lanson.

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

CHAMPAGNE LANSON

Noble Cuvée Brut Blanc de Blancs Millésimé 2002

Très belle robe jaune paille doré, cristalline. Nez très intense qui nécessite une légère oxygénation pour se dévoiler. Ensuite des notes de levures, fumées, d'agrumes. Bouche qui affiche une belle rondeur à l'attaque, suivie rapidement par une acidité vibrante qui apporte un grand dynamisme au style du vin. Structure élégante et fraîche avec une finale qui se distingue par une rétro-olfaction intense et persistante caractérisée sur des notes d'agrumes et florales. Beau vin qui séduit par sa force et son éclat et qui peut accompagner une cuisine de poisson accompagnée de sauces onctueuses qui équilibrent la fraîcheur. Jeune, a besoin de temps pour dévoiler le potentiel.

Beautiful golden straw-yellow robe, crystal-clear. Very intense nose that needs airing to unfold. Then yeasty, smoky, citrusy notes. The palate shows a lovely roundness from the first taste, swiftly followed by a vibrating acidity that provides a lot of dynamism to the style of the wine. Elegant and fresh structure with a finish that stands out by an intense and persistent retro-olfaction characterized by citrusy and floral notes. A beautiful wine that seduces with its powerfulness and brightness and can accompany fish with unctuous sauces that will balance the freshness. Young, needs some time to unveil its potential.

Clos Lanson Blanc de Blancs 2006

Très belle robe cristalline, jaune paille aux reflets dorés. Nez intense de levures, de poivre vert, de fleurs blanches qui se dévoilent après une légère oxygénation sur des arômes de cacao et d'agrumes. Riche et intense avec une structure imposante et généreuse, tout en gardant une droiture caractéristique, et une finale qui se distingue avec une certaine discrétion qui se révélera avec une légère oxygénation.

Beautiful crystal-clear straw-yellow robe with golden shades. Intense nose with scents of yeast, green pepper, white blossom that are revealed after swirling with aromas of cocoa and citrus. Rich and intense with an imposing and generous structure, while keeping a characteristic straightforwardness, and a somewhat discreet finish that will reveal after airing.

CHAMPAGNE ROEDERER

« Donner l'esprit du lieu »

Pour atteindre l'excellence, la maison Roederer puise dans la quintessence des meilleurs terroirs de Champagne, fleurons de Cristal, mais cette recherche va plus loin. Sa conversion croissante vers le bio et la biodynamie conjuguée à des technologies de pointe la propulse au sommet. Rencontre avec Jean-Baptiste Lécaillon, chef de caves depuis 1999, pilier de la maison Roederer depuis trente ans, qui réussit le tour de force d'allier idéaux et pragmatisme.



Paolo Basso et Jean-Baptiste Lécaillon

Depuis le milieu des années 90, un vaste travail a été entrepris par la maison Roederer pour redonner de la typicité à ses Champagnes. Où en êtes-vous aujourd'hui ?

A partir de 1996, la décision a été prise en effet de ne pas aller vers l'uniformisation mais de chercher l'identité de chaque parcelle et d'adapter la vinification à chacune avec une réintroduction peu à peu du labour, l'arrêt des insecticides, la fabrication de notre propre compost, etc. Résultat, en 2017, 140 ha ont été cultivés en bio et 100 ha en biodynamie. L'objectif est même de passer à 100 % en biodynamie sur le Cristal d'ici 2020. Pour nous, un sol mieux respecté donne tout simplement mieux l'esprit du lieu. Mon idéal a toujours été de tendre vers la permaculture. Si l'on veut que le vin ait le goût du lieu, le mieux, selon moi, est d'intervenir le moins possible. En Champagne, cependant, cela n'est guère possible à cause de la dispersion des parcelles dans le paysage, or la permaculture, elle, ne se conçoit qu'à l'échelle d'un écosystème. Cela dit, mon but premier est de faire un vin délicieux, pas un vin en biodynamie à tout prix. Si la vigne est menacée, nous ne recourons pas à la biodynamie.

Sur les procédés de vinification, quels changements avez-vous introduits ?

Pour rendre les vins plus puissants et les arrondir, le choix a été fait de les élever en foudres de chêne grand format afin d'aller chercher, plus que le bois d'ailleurs, de l'oxygène. Pour moi, le Champagne est le plus humain des vins et nécessite une forte intervention de l'homme. Le plus crucial se joue dans la première fermentation et le phénomène de minéralisation qui se produit par l'effet des levures, en flirtant entre oxydation et fermentation. Lors de la prise de mousse, nous privilégions aussi des pressions douces, entre 4 et 5 bars au lieu des 6 habituels en Champagne. Plus la mousse est fine, plus elle crémeuse et moins on sent le gaz carbonique. Pour la maison Roederer, un Champagne doit être une caresse. Nos caves ont aussi été équipées d'éclairages sans UV pour éviter de donner aux vins un goût métallique et de soufre. Un travail de recherche a également abouti à la conception en 2006 d'une bouteille en verre marron qui permet de filtrer les UV à 98 %, soit un gain de 6 points de protection par rapport au verre vert.

Quel a été selon vous, la plus grande avancée technologique ces dernières années qui vous a permis de parfaire la vinification ?

Selon moi, la spectroscopie infrarouge IRTF est une avancée considérable. En moins d'une minute, on obtient une somme d'informations impressionnante sur le taux de sucre, les acides, le CO2..., ce qui est très précieux pour savoir dans quelle mesure on doit intervenir, pour confirmer ou infirmer ce qu'auparavant nous analysions de façon empirique.

ROEDERER EN CHIFFRES

- Maison familiale fondée en 1776, gérée par la 7^e génération / *founded in 1776, managed by 7 generations*
- 240 ha dont 130 en Grand Crus et 73 Premiers Crus (70 % de la production)
- Production annuelle de 3,5 millions de bouteilles.

Champagne Roederer: “Expressing the spirit of the place” || *In order to reach excellence the Roederer house uses the very essence of the best terroirs of Champagne to compose Cristal, but the research goes further. Its increasing conversion to organic and biodynamic farming combined with top-notch technologies propel it to the top. We met Jean-Baptiste Lécaillon, cellar master since 1999, pillar of the house for thirty years, who manages to combine ideals and pragmatism.*

Since the middle of the 90s a huge work has been undertaken by Roederer to give back typicity to its Champagnes. Where do you stand today?

In 1996 the decision has indeed been taken to avoid standardization by finding the identity of each plot of land, and to adapt the vinification to each of them, reintroduce ploughing, stop insecticides, make our own compost, etc. The result is that in 2017, 140 ha are grown organically and 100 ha use biodynamics. The goal is to convert into 100% biodynamics for Cristal by 2020. According to us, a better respected soil simply better expresses the spirit of the place. My ideal has always been to tend to permaculture. If you want the wine to have the taste of the place, I think the best is to intervene the less possible. However in Champagne, it is not possible because of the dispersal of the plots of land in the landscape, whereas permaculture can only be considered for an entire ecosystem. Having said that, my first goal is to make a delicious wine, not absolutely in biodynamics. If the vineyard is threatened we will not use biodynamics.



In the vinification process what changes have you made?

To make the wines more powerful and rounder, we chose to mature them in large oak tanks in order to seek oxygen—more than woodiness by the way. To me Champagne is one of the most human wines and requires a strong human intervention. The most crucial point is during the first fermentation and the mineralization phenomenon that comes with the effect of yeasts, by playing with oxidation and fermentation. During *prise de mousse*, we favour soft pressure—4 to 5 bars instead of the usual 6 in Champagne. The finest the mousse is, the creamier it becomes and the less we feel the carbonic gas. To Roederer, Champagne must be a caress. Our cellars are also equipped with UV-free lights to avoid the metallic and sulphur taste in the wines. A research also resulted in the design in 2006 of a brown glass bottle that filters the UV rays by 98%, i.e. 6 points better than green glass.

According to you, what has been the greatest technological progress in the last years that enabled you to improve vinification?

To me, the infrared spectroscopy FTIR is a significant progress. In less than a minute we get an incredible amount of information about the sugar content, acids, CO₂ ..., which is precious to decide in what extent we should intervene, to confirm or not what we previously used to analyze empirically.

Marianne Peyri

EN SAVOIR ☺ → WWW.LOUIS-ROEDERER.COM

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

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER

Cristal 2002

Robe brillante jaune doré foncé, reflets vieil or rose. Nez qui se dévoile avec une dimension supérieure du début d'évolution avec des arômes de feuillage, de massepain, d'épices orientales, d'encens. Extrêmes raffinement et distinction. Bouche dense, ronde, pleine et avec une fraîcheur d'une élégance hors pair. Structure veloutée et riche en même temps, saveurs et densité exceptionnelles, finale avec une rétro-olfaction persistante sur les épices et l'encens. Un Champagne hors classe qui doit accompagner une cuisine gastronomique d'une finesse absolue au service du vin.

Bright dark gold yellow robe, old pink gold shades. The nose unfolds a superior dimension of evolution with aromas of leaves, marzipan, oriental spices, incense. Extreme refinement and distinction. Dense, round, full palate with an incomparable elegant freshness. Both velvety and rich structure, exceptional flavours and density, persistent final retro-olfaction with aromas of spices and incense. A Champagne beyond category that accompanies gastronomic cuisine of extreme finesse in the service of the wine.

Cristal 2009

Robe brillante, jaune doré foncé, reflets vieil or. Net fin et délicat de fleurs blanches, noisettes et amandes douces, craie, vieux bois et épices fines. Frais et savoureux avec une grande salinité, élégant et soyeux, corps fin et velouté, finale très longue tout en discrétion. Un grand vin dans lequel il ne faut pas chercher la force mais seulement l'élégance et la grâce.

Gleaming, dark golden yellow robe, old gold shades. Fine and delicate nose with scents of white flowers, hazelnuts and sweet almonds, chalk, old wood and fine spices. Fresh and savoury with a great salinity, elegant and silky; fine and velvety body, very long and discreet finish. A grand wine in which elegance and grace should be sought after more than powerfulness.

Tourbillon de la jeunesse et de la séduction, de la fête jusqu'au bout de la nuit et des stars sur grand écran... Piper-Heidsieck, bien que fondée en 1785, flirte depuis des décennies avec son temps. Avec un tournant, à l'aube du XXI^e siècle, pour redonner à ses cuvées un surplus « d'âme et de personnalité ».



Paolo Basso et Régis Camus

CHAMPAGNE PIPER-HEIDSIECK

A l'assaut du XXI^e siècle

Au milieu des années 90, à la périphérie de Reims, un champ de céréales a laissé place à 15 ha d'une unité industrielle dernier cri. Un amphithéâtre de 200 cuves thermorégulées à l'inox miroitant et opérationnelles depuis 1995. Au sous-sol, les caves et tout autour de la cuverie, les différents sites de remuage, dégorgement, habillage, expédition... Le tout sur 15 ha où est désormais centralisé toute la production de Piper-Heidsieck. Avec en 2008, l'ajout du siège social : une bâtisse contemporaine de l'architecte Jacques Ferrier ajourée de résille métallique et de panneaux dorés... Piper-Heidsieck est entré de plain-pied dans le XXI^e siècle. Et la mue n'est pas que de façade.

« Depuis 15 ans, nous avons diversifié nos approvisionnements dans la Côte des Bar en Pinot Noir, cépage qui est au cœur de nos assemblages. Nous disposons aussi de cuves séparées pour chaque cru et surtout, nous avons entrepris un gros travail sur les vins de réserve », liste Régis Camus, honoré à huit reprises du titre de « Chef de Caves de l'année » par le jury du « International Wine Challenge ». « Ainsi sur notre Brut, qui est un puzzle à reconstruire chaque année, nous recherchons

avant tout la structure apportée par une majorité de Pinot Noir, le fruit, la fraîcheur mais aussi, ce qui est plus complexe, de la profondeur en ajoutant au minimum 10 à 20 % de vin de réserve (50 % Chardonnay – 50 % Pinot Noir) d'une moyenne d'âge de 6 ans. C'est la dernière pièce du puzzle utilisée pour concrétiser notre Brut Sans Année ».

ESSENTIEL EXTRA-BRUT : « UN BSA SANS ARTIFICE »

Souhaitant dépasser « cette image de la nuit et de la mode et redonner une personnalité et une âme au BSA », Régis Camus a de plus peaufiné une cuvée spéciale pour amateurs éclairés, « Essentiel Extra-Brut ». « C'est le BSA sans artifice, 16 % de vin de réserve, 5 ans de vieillissement sur lie et un dosage en sucre moindre à 5 g au lieu des 9 g sur le BSA, afin de mieux saisir la structure du Pinot ». Une cuvée forcément plus vivace, qui d'après Paolo Basso, se doit d'être « accompagnée par des produits qui apportent de l'onctuosité pour équilibrer la droiture ».

Puis viennent les millésimes, « véritables photographies de l'année » selon Régis Camus qui se montre incollable sur les

conditions météorologiques et les vendanges des décennies passées : la sécheresse de 76, le grand froid avec -30° en 1985, la canicule de 2003... « De fait, chacun a sa personnalité, avec le 96 qualifié de "fougueux", le 2004 "le marathonien" tellement il a de l'énergie, le 2006 nommé "le généreux", le 2008 "le virtuose", un vin très pointu... ».

« Le dosage, c'est la cerise sur le gâteau. Si le gâteau est mauvais, la cerise ne le rendra pas meilleur. S'il est bon, il apporte alors du fruit et termine la pâtisserie ».

Régis Camus, chef de caves chez Piper-Heidsieck.

Et une année « extraordinaire, le 2002 » qui a donné le 8^{ème} millésime de la gamme « Rare », un assemblage de 70 % de Chardonnay et de 30 % de Pinot Noir. « Là on est plus sur les fruits exotiques – mangue, kiwi, fruits de la passion... – beaucoup de minéralité et une cuvée à qui il faut laisser du temps pour exprimer toute sa vivacité », décrit Régis Camus, toujours en quête de gorgées d'exception pour séduire les Upper Millennials.

Champagne Piper-Heidsieck: Straight into the 21st century || *In the whirlwind of youth and seduction, parties into the night and movie stars ... though established in 1785, Piper-Heidsieck moves with the times. With a turn, in the early 21st century, to give its cuvees an extra touch of soul and personality.*

In the middle of the 90s, in the suburbs of Reims, a grain field has been replaced by a 15-ha top-notch industrial plant. An amphitheater of 200 gleaming thermoregulated stainless steel vats in use since 1995. Under ground, the cellars surrounded with the vathouse, the different areas of riddling, disgorgement, labelling, shipping ... The ensemble is located on 15 hectares where is now centralized the entire production of Piper-Heidsieck. With, in 2008, the addition of the head offices, a modern building by architect Jacques Ferrier adorned with a metallic fishnet and golden panels ... Piper-Heidsieck fully entered the 21st century. And this transformation is not only a facade.

“For 15 years, we diversified our supplies in the Côte des Bar area with Pinot Noir, the core variety in our blends. We also have separate vats for each cru and above all, we undertook a huge work on our reserve wines”, says Régis Camus, eight times elected “Chef of the Year” by the jury of the International Wine Challenge. “On our Brut, which is a puzzle rebuilt every year, we first seek the structure provided by the Pinot Noir, the fruitiness, the freshness, but also, which is more complex, the depth by adding 10 to 20% of reserve wine (50% Chardonnay – 50% Pinot Noir) aged for 6 years on average. It is the last piece of the puzzle to complete our non-vintage Brut”.



Essentiel Extra-Brut : a non-vintage Brut with no frills

Willing to overcome “the image of the night and fashion, and give back the NV Brut a personality and a soul”, Régis Camus has polished a special cuvee for well-informed connoisseurs, ‘Essentiel Extra-Brut’. “It is a NV Brut with no frills, 16% reserve wines, 5 years ageing and a lower dosage of 5g instead of 9 usually in the NV Brut, to better taste the structure of the Pinot”. A necessarily more vivid cuvee which should “be accompanied by products that provide unctuousness to balance the straightforwardness” according Paolo Basso.

Then come the vintage Champagnes, “genuine pictures of the year” says Régis Camus who is unbeatable for all the weather conditions and harvests of the past decades: drought in 1976, the extreme cold at -30°C in 1985, the heat wave in 2003 ... “De facto, each one has its personality, the 1996 is called the ‘fiery’, the 2004 the ‘marathoner’ because of its energy, the 2006 the ‘generous’, the 2008 the ‘virtuoso’, a very precise wine ...”.

And an “extraordinary vintage, the 2002” that has given the 8th vintage Champagne of the range ‘Rare’, a blend of 70% Chardonnay and 30% Pinot Noir. “This one shows more tropical fruits—mango, kiwi, passionfruit ...—a lot of minerality and is a cuvee that must be given time to express all its vividness”, describes Régis Camus, always in quest of exceptional sips to seduce the Upper Millennials.

Marianne Peyri

EN SAVOIR ➔ PIPER-HEIDSIECK.COM

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

CHAMPAGNE PIPER-HEIDSIECK

Brut Millésimé 2002 Rare

Robe brillante de couleur jaune paille aux reflets dorés. Joli nez intense et complexe qui révèle des arômes d'encens, d'anis, de fleurs blanches, d'agrumes confits. Bouche ronde et volumineuse avec une belle sucrosité, un style assez rond et équilibré par une fraîcheur bien intégrée. Finale longue et expressive qui dévoile une personnalité imposante et distinguée. Un vin qui accompagne des poissons au beurre blanc aussi bien que des volailles ou des viandes blanches.

Bright robe with a straw-yellow colour and golden tinges. Lovely intense and complex nose that reveals aromas of incense, aniseed, white flowers, candied citrus. Round and voluminous palate with a beautiful sucrosity, a fairly round style well-balanced by a well-integrated freshness. Long and expressive finish that unveils an imposing and distinguished personality. A wine to be served over fish with white butter as well as poultry or white meat.

Brut Vintage 2008

Robe brillante de couleur jaune paille aux reflets dorés. Nez assez complexe qui dévoile les premiers arômes d'évolution comme les feuilles sèches, la boîte à cigare, suivis par des arômes de poires williams mûres et levures. Belle bouche dense et assez volumineuse, avec une acidité qui apporte une belle tension, joli corps, sucrosité qui se dévoile avec discrétion, finale longue avec une rétro-olfaction d'épices et de poivre blanc. Un vin qui accompagne admirablement l'apéritif ou des plats salins qui sauront équilibrer sa sucrosité.

Bright robe with a straw-yellow colour and golden shades. Fairly complex nose that unveils the primary aromas of evolution like dried leaves, cigar box, then ripe William pear and yeasts. Beautiful dense and quite voluminous palate, with an acidity that provides a good tension, lovely body, a sucrosity that unveils discreetly, long finish with spices and white pepper in retro-olfaction. A wine that will marvelously accompany the aperitif or salty dishes that will balance its sucrosity.

CHAMPAGNE SENEZ

Un esprit de conquête à Fontette

Depuis la fondation de la maison dans les années 1970, la maison Senez, implantée à Fontette, a gagné, avec ténacité et simplicité, ses galons dans la Champagne auboise.

Sur la façade, un jeune Bacchus assis nonchalamment sur un tonneau, la coupe levée, invite d'emblée le visiteur à déguster quelques nectars. Le fait est. A peine la porte d'entrée franchie, Angélique, la propriétaire du domaine Senez, sort les verres et les dispose sur l'immense table en bois massif. « Voulez-vous déguster de suite ? », invite-t-elle d'un ton timide mais d'un sourire généreux. Ici, chez les Senez, pas de longs discours ni de story telling, l'essentiel est dans la dive bouteille, le produit, la sincérité et la simplicité. Sur la table, le Brut « Carte Blanche », un 100 % Pinot Noir, leur cuvée la plus vendue et produite à hauteur de 260 000 bouteilles par an. « Un vin polyvalent qui trouvera sa meilleure expression à l'apéritif », estime le Meilleur Sommelier du Monde Paolo Basso, soulignant son « acidité en bouche qui donne beaucoup de vivacité ». A ce

« référent maison » s'ajoute une large gamme avec des assemblages mi-Pinot/mi-Chardonnay pour le « Carte verte », des Rosées de saignée, du Brut Nature, des millésimés et même des coteaux champenois et flacons de Ratafia.

UN PRINCIPE : PAS DE FERMENTATION MALOLACTIQUE

« Tous sont faits sans fermentation malolactique depuis 1988 », pose avec conviction le mari d'Angélique, Frédéric, qui œuvre à la vinification. « Cela est plus contraignant mais nos vins se conservent ainsi plus longtemps et gardent davantage de fraîcheur », ajoute-t-il tout en précisant les arrondir avec du moût de raisins concentrés rectifié. « Les raisins proviennent de nos 21 ha de vignes sur Fontette et Essoye. Pour produire au total 414 000 bouteilles par an, nous nous approvisionnons aussi avec des raisins, sur l'équivalent de 22 ha, issus également de ces secteurs pour être sûr de garder la même qualité », poursuit Frédéric, qui a pris les rênes de cette maison il y a 17 ans, lors de son mariage avec Angélique, la fille de Cristian Senez, qui se plaît à retracer la conquête familiale. « Mon père, qui était chef de cave à la coopérative de Fontette, a commencé dans les années 50 en acquérant quelques ares puis il a commercialisé ses propres cuvées en 1973 tout en acquérant des hectares. C'était un bâtisseur ».

UN SOCLE : UNE FAMILLE UNIE

De ce parcours parental tout en ténacité, la maison Senez en garde aujourd'hui pleinement les traces. Par cette salle de dégustation tout de bois et baies vitrées construite de leurs mains et où trône une photographie de Cristian, passionné de sport, au côté de David Douillet. Par leur dépôt-vente aussi dans le sud de la France toujours géré par Cristian et Josette. « Et si aujourd'hui, nous faisons 25 % de nos ventes à l'export, au Japon, en Espagne, Italie, Allemagne, Tahiti... c'est notamment grâce à mes parents qui, lorsqu'ils partaient en vacances à l'étranger, avaient le don pour tisser des liens, rencontrer des gens et initier des marchés », souligne Angélique.

Forts de cette histoire familiale, sous le signe de l'union et de la transmission, Angélique et Frédéric ont ainsi concocté, tout naturellement, il y a 4 ans, une cuvée spéciale dédiée à leurs deux filles, aujourd'hui étudiantes, « La Cuvée des filles ». Un assemblage mi-Chardonnay et mi-Pinot Blanc qui, d'après Paolo Basso, se distingue par « ses reflets argentés, ses arômes, de pomme golden, de melon et de groseille, sa bouche riche et gourmande avec une fraîcheur bien vivace ». Une vitalité et un esprit de jeunesse présentes dans toutes les cuvées de la maison Senez qui, pionnière dans la région de la vente par Internet, incarne plus que jamais l'esprit de conquête.

Paolo Basso, Angélique et Frédéric Senez



Champagne Senez: A winning spirit in Fontette || *Since the founding of the house in the 70s in Fontette, Senez has earned its colours in the Aube region thanks to tenacity and simplicity.*



On the façade, a young Bacchus idly sitting on a barrel, the glass raised, invites the visitors straight away to enjoy some nectars. De facto. As soon as you cross the door, Angélique, the owner of the estate, takes glasses and puts them on the massive wooden table. “Do you want to taste right away?” does she say in a shy tone but with a generous smile. Here, at the Senez’s, no long speech nor storytelling, all is in the bottle, the product, the sincerity and the simplicity. On the table, the Brut ‘Carte Blanche’, a 100% Pinot Noir, their best-selling cuvee and produced by 260,000 bottles a year. “A polyvalent wine that will find its best expression at the aperitif”, comments Best Sommelier of the World Paolo Basso, underlining “its acidity that provides a lot of vividness on the palate”. Beside the house’s reference, they propose a wide range with ‘Carte Verte’, a half Pinot-half Chardonnay blend, bled rosés, Brut Nature, vintage Champagnes and even Coteaux Champenois wine and Ratafia.

One principle, malolactic fermentation

“All our wines have been crafted without malolactic fermentation since 1988” explains with conviction Angélique’s husband Frédéric who is in charge of the vinification. “It is

more demanding, but our wines can be kept longer and preserve more freshness”, he adds while specifying he makes them rounder by adding rectified concentrated grape must. “The grapes come from our 21 ha in Fontette and Essoyes. In order to produce a total of 414,000 bottles a year, we also buy grapes on 22 ha in the same area to be sure we keep the same quality” Frédéric continues. He took over the reins of this house 17 years ago when he married Angélique, Cristian Senez’s daughter, who loves to tell the story of the conquest of the family. “My father, who was the cellar master of the cooperative cellar of Fontette, started buying a few plots in the 50s then he started making his own cuvees in 1973 while buying several hectares. He is a builder.”

The basis, a united family

The Senez house has kept evidences of this obstinate family path. First the wooden tasting room and bay windows they built themselves and where hangs a picture of Cristian, fond of sports, with David Douillet. Then their shop in the South of France still managed by Cristian and Josette. “And if nowadays we sell 25% at export in Japan, Spain, Italy, Germany, Tahiti ... it is particularly thanks to my parents who were really good, when they went on holidays abroad, in connecting and meeting people and find new markets”, Angélique underlines.

With a wealth of this family history, under the sign of union and transmission, Angélique and Frédéric have naturally crafted 4 years ago a special cuvee dedicated to their two daughters, now students, ‘La Cuvée des Filles’. A blend of half Chardonnay, half Pinot Blanc that stands out, according to Paolo Basso, “by its silvery shades, its aromas of golden apple, melon and redcurrant, its rich and moreish palate with a vivid freshness”. A vividness and youthful spirit present in all the cuvees crafted by the Senez who, pioneer in the region in the sales on internet, embodies more than ever a spirit of conquest.

Marianne Peyri



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

CHAMPAGNE CHRISTIAN SENEZ

Brut Carte Blanche

Couleur jaune paille aux reflets argentés. Beau nez mûr de pomme golden et melon. Belle bouche ronde et assouplie par un dosage qui apporte une belle rondeur. Un milieu de bouche tendu et bien frais avec une acidité qui donne beaucoup de vivacité, finale délicate et plaisante. Un vin d'approche facile et polyvalent qui trouvera sa meilleure expression à l'apéritif.

Straw-yellow colour with silvery tinges. Beautiful ripe nose with aromas of golden apple and melon. Lovely round palate made supple with a dosage that provides a lovely roundness. Tense and fresh mid-palate with an acidity that gives a lot of vividness, delicate and pleasant finish. An approachable and polyvalent wine that will best express at the aperitif.

Brut Grande Réserve 2005

Couleur jaune paille aux reflets argentés. Nez propre aux arômes de prunes, de compote de pommes, d'épices douces. Bouche assez riche et tendue avec un corps volumineux, une touche d'amertume en finale. Idéal en accompagnement de fromages affinés.

Straw-yellow colour with silvery shades. Clean nose with aromas of plums, apple compote and mild spices. Fairly rich and tense palate with a full body, a hint of bitterness in the finish. Ideal to accompany refined cheese.

Brut Grande Réserve 2005

Couleur jaune paille aux reflets argentés. Nez propre aux arômes de prunes, de compote de pommes, d'épices douces. Bouche assez riche et tendue avec un corps volumineux, une touche d'amertume en finale. Idéal en accompagnement de fromages affinés.

Wild salmon pink colour with nearly amber shades. Notes of spices and green pepper. Lovely tension, nice straightforwardness, broad, powerful and masculine body. To serve over a strawberry Tatin tart.

EN SAVOIR ➔ WWW.CHAMPAGNE-SENEZ.COM



CHAMPAGNE PIERRE TRICHET

A la recherche des vins d'antan

Cépages rares tels que le Pinot Blanc, un 100 % Chardonnay à 3 bars seulement...

Pierre Trichet, vigneron implanté au village de Trois-Puits, dans les premiers contreforts de la montagne de Reims, s'appuie sur le passé pour mieux inventer et surprendre les papilles.

« Oui, ça, on peut le dire, il ne cesse de tester, chercher, expérimenter, c'est sa nature », reconnaît sa femme, Mireille Trichet. C'est sous les alcôves et dans la fraîcheur de sa cave datant de 1783, dédale de 40 mètres de long qui court sous leur maison, que Pierre Trichet, 50 ans, œuvre, année après année, en véritable alchimiste des assemblages. « Lorsque j'ai repris la propriété de mes parents en 1986, mon père m'a fait confiance et laissé faire ce que je voulais. J'ai eu une écoute et les mains libres, une chance inouïe », glisse-t-il en jetant un regard reconnaissant à son père René.

NOSTALGIE DU DEMI-MOUSSE

Sa première « création », lancée dans les années 90, la cuvée Caractère, un Blanc de Noirs Premier Cru, bien frais et au caractère friand, a tapé juste. Elle représente aujourd'hui 20 % de leurs ventes, notamment auprès d'une clientèle de particuliers. Attaché à la terre et à l'histoire de ces terroirs, Pierre Trichet a récidivé, en concoctant une cuvée inédite, Secret d'or, sortie en 2015, un 100 % Chardonnay avec une originalité : « Je le tire à 3 bars de pression au lieu de 6 pour retrouver les caractéristiques des champagnes d'antan, un vin en demi-mousse, ni vif ni acidulé, avec tout de même un dosage à 7 ou

8 g et non à 12 g comme à l'époque de mes parents ». Sur les traces des années 60-70, le vigneron aux mains trapues des travailleurs de la terre a de même redonné vie à des vins tranquilles entièrement Chardonnay, lancés sur le marché, tout juste au début de l'automne. « C'est du champagne en puissance, ça me trotte dans la tête depuis longtemps, je trouvais dommage que le champenois ait perdu ces vins-là ».

1 333 BOUTEILLES ET PAS UNE DE PLUS

Mais sa quête se niche aussi dans la recherche des cépages rares. Le Pinot Blanc, qu'il a redécouvert, il y a quelques années en dégustant des vins clairs de l'Aube, l'a ainsi complètement séduit. « J'en ai planté, pour rester prudent, une petite parcelle en Premier Cru, avec l'envie de recréer les vins que l'on pouvait boire du temps de Dom Pérignon ». Tout juste sortie, sa cuvée 100 % Pinot Blanc 1333

– nom indiquant le nombre confidentiel de bouteilles produites et par ailleurs numérotées – s'ouvre sur des arômes d'épices et de fruits à chair blanche pour finir en beauté sur des notes de poivre blanc et d'agrumes. Une originalité. « Pour nous, il est différent des Chardonnay et des Pinots.

« J'en ai planté, pour rester prudent, une petite parcelle en Premier Cru, avec l'envie de recréer les vins que l'on pouvait boire du temps de Dom Pérignon » – Pierre Trichet

On ne sait pas si on est dans les Blancs ou dans les Noirs et on ne sait pas quelle est la durée de vie de ce vin, si on peut l'emmener plus loin... C'est un peu le début de l'histoire », confie, les yeux pétillants, cet explorateur infatigable.

EN QUELQUES CHIFFRES

- 8 ha classés Premier Cru et Grand Cru (Trois-Puits, Montbré, Cormontreuil, Verzy...) dont 4 en propriété
- Gamme de 8 cuvées classées Premier Cru et un Grand Cru
- 70 000 bouteilles par an

Champagne Pierre Trichet: Searching for the ancient taste || Rare grape varieties like Pinot Blanc, a 100% Chardonnay at only 3 bars ... Pierre Trichet, a wine grower settled in the village of Trois-Puits, at the foothills of the Mountain of Reims, uses the past history to better create and surprise the palate.

"Yes, it is true, he keeps on testing, searching, experimenting, it is in his nature," his wife Mireille Trichet says. Under the vaults and in the freshness of his cellar dating back 1783, a labyrinth of 40 meters long under his house, Pierre Trichet, aged 50, works on his blends like an alchemist. "When I took over my parents' estate in 1986 my father trusted me and let me do what I wanted. I had a listener and my hands free, a great luck," he says with a grateful look at his father René.

A nostalgia for 'demi-mousse' wines

His first creation launched in the 90s, the cuvee Caractère, a Blanc de Noirs Premier Cru, very fresh, with a delicious character, was a good bet. Now it represents 20% of his sales, especially with individuals. Attached to his land and to the history of the terroirs

Pierre Trichet did it again, with an original cuvee, Secret d'or, released in 2015, a 100% Chardonnay with a peculiarity: "I bottle it with 3 and not 6 bars of pressure to find back the features of ancient Champagnes, a 'demi-mousse' wine [less sparkling], not vivid nor tangy, but with a dosage of 7 or 8g, not 12 like in my parents' time". Coming back to the trends of the 60-70s the wine grower with the stubby hands of those who work the land even revived Chardonnay still

wines he marketed in autumn this year. "It is a would-be Champagne, I was thinking about it for long, I thought it was a pity that the region had lost these wines."

No more than 1,333 bottles

But his quest also leads him to search for rare varieties. Pinot Blanc that he rediscovered a few years ago when tasting still wines in Aube completely seduced him. "I planted some, to remain prudent, on a small plot in Premier Cru, willing to create again the wines that could be enjoyed in Dom Perignon's time". Just released, his 100% Pinot Blanc cuvee '1333'—a name indicating the confidential number of bottles produced and all numbered—opens up with aromas of spices and white-fleshed fruits, followed by beautiful flavours of white pepper and citrus. Something original. "To us, it is different from Chardonnays and Pinots. We don't know if it is a Blanc, a Noir, we don't know how long it will keep, if we can improve it ... It is the beginning of the story," says the tireless explorer with a sparkle in his eyes.

Marianne Peyri

EN SAVOIR ➔ WWW.CHAMPAGNE-PIERRE-TRICHET.COM



Paolo Basso et Pierre Trichet dans la cave.

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

CHAMPAGNE PIERRE TRICHET

Cuvée 1333 (Pinot Blanc)

Jaune paille aux reflets argentés. Le nez s'ouvre sur des arômes d'épices, de fruits à chair blanche, d'agrumes, de poivre blanc. Assez riche et volumineux avec une bouche ronde et caractérisée par un dosage consensuel, qui définit le profil du vin. Finale soutenue par une belle fraîcheur et une rétro-olfaction de poivre blanc et d'agrumes. Un beau vin qui séduit par la rareté de son cépage et qui pourra se déguster à l'apéritif.



Straw-yellow with silvery shades. The nose opens up with aromas of spices, white-fleshed fruits, citrus, white pepper. Fairly rich and voluminous with a round palate characterized by a consensual dosage that defines the profile of the wine. The finish is supported by a lovely freshness, and white pepper and citrus in retro-olfaction. A beautiful wine that seduces by the rarity of its grape variety and will be enjoyed for the aperitif.

L'Exception Brut Premier Cru Millésimé blanc 2011

Robe brillante jaune paille aux reflets dorés. Note de massépain, de pomme au four, biscuits au beurre, une touche de poivron, de levures. Attaque en bouche riche et crémeuse avec une belle acidité vibrante qui apporte de la fraîcheur. Un milieu de bouche de structure moyenne et une finale délicate avec une rétro-olfaction d'agrumes et de fumée. Un Champagne qui peut accompagner une cuisine de poisson comme un bar de ligne au sel. Bien que millésimé, il faut le consommer dans les deux prochaines années.



Brilliant straw yellow robe with golden shades. In the nose, scents of marzipan, oven-baked apple, butter cookie, a hint of bell pepper and yeast. Rich and creamy first taste with a beautiful vibrant acidity that provides freshness. Medium structure in the mid-

palate and a delicate citrusy and smoky aftertaste. A Champagne that can be paired with fish dishes like line-caught sea bass in a salt crust. Though it is a vintage Champagne, it has to be consumed within two years.

CHAMPAGNE PAUL BARA

L'élégance du Pinot Noir



Gérard Basset, Christian Forget chef de cave et Chantale Bara

Le domaine Paul Bara date de 1833 et commercialise du Champagne depuis les années 50. Avec 11 hectares en Grand Cru sur Bouzy et une parcelle à Ambonnay, la Maison joue sur une partition à 85 % Pinot Noir où le Chardonnay joue le rôle de modérateur. Le roi, c'est lui et de nombreuses cuvées lui sont dédiées, dans cette maison où le Champagne est d'abord un vin.

A Bouzy, fief du Pinot Noir, la Maison Paul Bara se transmet de génération en génération depuis 170 ans. On y produit 100 000 bouteilles de 7 Champagnes différents ainsi qu'un vin rouge : le Bouzy Rouge. Avec Chantale Bara, qui a repris en 1986, le style a gagné en précision et en distinction aromatique. Tout en respectant les grandes valeurs traditionnelles familiales, Chantale a cherché sa propre voie en privilégiant le travail des sols, labourés, enherbés, et la rénovation de la cuverie pour atteindre ses objectifs qualitatifs. Les Champagnes Paul Bara sont aujourd'hui commercialisés à plus de 70 % sur les 5 continents dans 30 pays différents.

Dans les chais, Christian Forget, le chef de cave exigeant et passionné, respecte des règles intransigeantes mais avoue laisser

la part belle à l'intuition, qui donne ce supplément d'âme aux bulles de cette aventure familiale. Car c'est bien dans le culte de sa diversité parcellaire que la maison assoit sa réputation et trouve la vertueuse complexité de ses vins. Afin de préserver le caractère originel et la fraîcheur du vin, la maison a arrêté la fermentation malolactique depuis 96, réductrice de l'effet terroir et de la capacité de garde. Ici, les millésimes mûrissent longuement dans le calme et les profondeurs de ses caves centenaires creusées dans la craie. La maison est appréciée pour ses millésimés anciens.

Et lorsqu'on demande à Chantale Bara de décrire la signature de la maison, « puissance, générosité, droiture » sont les trois mots qui lui viennent à l'esprit. Une signa-

ture marquée par la fidélité à un cépage dont la maison a su apprivoiser le jus blanc, ce Pinot Noir que l'on dit si « viril ».

« En 2016, nous avons sorti une nouvelle cuvée, hommage à nos ancêtres, Annonciade, prénom de mon aïeule qui a épousé le premier Bara arrivé à Bouzy. Une autre cuvée, Comtesse Marie de France est issue de vignes âgées de 60 ans, avec 100 % de Pinot Noir », détaille Chantale. « Il y a de la cerise confite, de la tarte à la mûre ainsi que des nuances d'épices douces dans la palette aromatique de cette cuvée », note Gérard Basset, de passage au domaine, avant d'ajouter « les notes de mandarines confites en rétro-olfaction donnerait parfaitement la réplique à une dorade aux olives ».

EN QUELQUES CHIFFRES

- 100 000 bouteilles
- 7 cuvées de 26 à 78 euros
- 11 hectares
- + de 70 % à l'export

Champagne Paul Bara: The elegance of the Pinot Noir

|| *The Paul Bara estate dates back 1833 and sales Champagne since the 50s. With 11 hectares in the Grand Cru area of Bouzy and a plot of land in Ambonnay, the house works with 85% of Pinot Noir in which Chardonnay plays a moderating role. The king is Pinot Noir, many cuvees are dedicated to this varietal, in this house where Champagne is first a wine.*

In Bouzy, kingdom of Pinot Noir, the Paul Bara house has been handed over from generation to generation for 170 years. It produces 100,000 bottles of 7 different Champagnes as well as a red wine: red Bouzy. With Chantale Bara, who took over the reins in 1986, the style gained precision and aromatic distinction. While respecting the great family traditions Chantale has found her own style by the work of the soils that are ploughed and covered with grass, and the renovation of the vathouse to reach her objectives in terms of quality improvement. The Paul Bara Champagnes are now sold by 70% over the 5 continents in 30 different countries.

In the cellars, Christian Forget, the demanding and passionate cellar master, respects uncompromising rules but admits he leaves pride of place to intuition, which gives an extra soul to the family's sparklings. Because it is through the cult of the diversity of its terroirs that the house has rooted its reputation and draws the excellent complexity of its wines. In order to preserve the original character and freshness of the wine, the house stopped the malolactic fermentation since 1996 because it reduces the terroir effect and the ageing potential. Here the Champagnes age for a long time in the quietness and depth of the century-old cellars dug in the chalk. The house is appreciated for its old vintages.

And when Chantale Bara is asked to describe the house's signature, "powerfulness, generosity, straightforwardness" are the three words that come to her mind. A signature marked by the house's loyalty to the varietal whose white juice they managed to tame, the Pinot Noir that is said to be so masculine. "In 2016 we launched a new cuvée, a tribute to our ancestors, 'Annonciade', my forebear who married the first Bara arrived in Bouzy. Another cuvee, 'Comtesse Marie de France' stems from 60-year-old vines with 100% Pinot Noir" Chantale specifies. "The aromatic range of this cuvee displays candied cherry, blackberry tart as well as hints of mild spices" Gerard Basset comments when visiting the domain and adds, "the notes of candied mandarin would perfectly match a seabream with olives".

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR ➔ WWW.CHAMPAGNEPAULBARA.COM

CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET

GÉRARD BASSET'S REVIEWS

CHAMPAGNE PAUL BARA**Spécial Club Rosé 2012**

Couleur saumon pâle, reflets verts avec un cordon de petites bulles. Nez très fruits rouges type fraise sauvage avec aussi de la cerise et des nuances amande. Au palais, le vin est croquant. Les arômes de bouche sont sur la tarte framboise crème pâtissière avec une finale épicée. Il irait bien avec des gambas sur risotto à la tomate.

Pale salmon pink, green tinges with a string of fine bubbles. A lot of red fruits like wild strawberry with also cherry and shades of almond. On the palate, the wine is crisp. The aromas on the palate taste like raspberry tart on a custard layer with a spicy finish. Would be perfect with gambas and tomato risotto.

**Annonciade 2005**

Couleur jaune argent vert, avec des reflets et un cordon de bulles fines. Nez de frangipane ainsi que des notes de citron confit avec des nuances toastées. Au palais, le vin est velouté. Les arômes de bouche sont sur la poire glacée et une finale sur la cannelle. Délicieux avec un faisan rôti et une cassolette de champignons sauvages.

Silvery greenish yellow gleaming colour and a string of fine bubbles. In the nose, scents of frangipane and notes of candied lemon with toasty shades. On the palate, the wine is velvety. In the palate, aromas of iced pear, and finally cinnamon. Delicious with a roast pheasant and a casserole of wild mushrooms.





Alexandre Cornot, Gérard Basset, Diogo Veiga (Association des sommeliers de Paris), Paulina Sinkiewicz et Emmanuel de la Morinerie

Le DANDY de Brimoncourt

Alexandre Cornot a fait une entrée remarquée dans l'univers des maisons de Champagne. Entre grandes marques et vignerons indépendants, le négociant a imposé son style. A son image, singulier, pétillant, décalé.

Avec son allure de dandy old school à la Oscar Wilde, mâtiné d'une moustache guidon Belle Epoque lissée sur les côtés façon Brigades du Tigre, sans oublier les chaussettes néo preppy orange mécanique, Alexandre aurait pu être le digne héros d'un roman d'Agatha Christie. Il n'en est rien. Hérait d'un luxe à la française, il choisit de créer un Champagne avec une girafe en tenue militaire pour écusson et comme figure tutélaire Philippe d'Orléans, régent du jeune Louis XV, à qui on attribue l'introduction du Champagne à la cour royale. Sa marque ? Brimoncourt, un nom qu'il rachète, vierge de toute histoire, auquel il insuffle un esprit Régence et une devise épicurienne : légèreté, partage, élégance et indépendance.

Rien ne le prédestinait à devenir négociant en Champagne si ce n'est ses origines rémoises. Successivement officier de marine, diplômé d'une double maîtrise en droit fiscal et des affaires, notaire à Paris,

marchand d'art à New York, Alexandre est revenu en Champagne en 2007 lorsqu'il rachète à l'un de ses amis l'illustre imprimerie Edouard Plantet à Ay, avec ses 8 000 pierres lithographiques d'étiquettes de Champagne. Celle-ci deviendra le fief de Brimoncourt, une marque endormie depuis si longtemps que tout restait à réinventer.

Celui-ci arpente alors le vignoble pour s'approvisionner et construire l'identité de sa maison. S'ensuivent six années d'un long travail souterrain au cours desquelles l'entrepreneur fédère des partenaires et injecte plus de 7 millions d'euros pour structurer la maison. Brimoncourt est lancé commercialement en 2013 avec un brut, tout naturellement baptisé Régence. Lui succéderont un Blanc de Blancs et un Rosé en 2014 puis un Extra-Brut, dosé à 2 g et composé à 80 % de Pinot Noir et 20 % de Chardonnay. Viendra s'ajouter en 2018 un millésimé 2009.

Le packaging est soigné, la qualité des vins rapidement adoubée par la presse. « Nez complexe de nectarine, de fruits secs et de gingembre avec des nuances mentholées, et une abondance de fraîcheur au palais », note Gérard Basset pour l'Extra Brut. La marque cible les cavistes, les étoilés et un public d'épicuriens, « un univers de plaisir, libre d'esprit, hors des sentiers battus » avec des partenaires singuliers, associations de chasse à courre, circuits automobiles, jardins des Tuileries, festival de Cannes... qui forment une sorte de « galaxie décontractée ». Les projets ? L'acquisition de vignobles pour sécuriser son approvisionnement et l'ouverture des marchés à l'export.

QUELQUES CHIFFRES

- 200 000 bouteilles
- Prix de 30 à 40 euros en France
- Équipe : 12 salariés

Brimoncourt's dandy || *Alexandre Cornot made a noteworthy entrance into the Champagne houses' universe. Among great brands and independant wine growers, the negociant imposed his own style. At his image, peculiar, exuberant, unconventional.*

With his old school Oscar Wilde dandy style, wearing a Belle Epoque handlebar moustache and a pair of preppy orange socks, Alexandre could have been the main character of one of Agatha Christie's books. But he is not. Promoting luxury à la française, he chose to create a Champagne with a giraffe in a military uniform on the escutcheon and, as the figurehead, Philippe d'Orléans, young Louis XV's regent, who is said to be the one who introduced Champagne into the royal court. His brand? Brimoncourt, a name he purchased, free from any history, to which he gave a kind of Regency spirit and an epicurean motto: lightness, sharing, elegance and independence.

Nothing meant him to become a Champagne negociant but his origins in Reims. Successively naval officer, double graduate in tax and business law, solicitor in Paris, art dealer in New York, Alexandre came back to Champagne in 2007 when he bought from one of his friends the Edouard Plantet printing office in Ay with 8,000 lithographic stones of old Champagne labels. It became Brimoncourt's headquarters, a brand that has been dormant for such a long time that everything had to be re-created.

Alexandre then crisscrossed the vineyard to find supplies and build up the identity of his house. Then six years of a long 'underground' work followed during which the entrepreneur found partners and injected 7 million euros to structure the house. Brimoncourt has been launched on the market in 2013 with a Brut, called 'Régence'. Then came a Blanc de Blancs and a Rosé in 2014, then an Extra-Brut dosed at 2g crafted with 80% Pinot Noir and 20% Chardonnay. In 2018 the range will be added a 2009 vintage cuvee.



Les 8000 pierres lithographiques d'étiquettes de Champagne.

The packaging is elegant, the quality of the wines has soon been praised by the media. "A complex nose with nectarine, dried fruits and ginger with mentholated notes, and loads of freshness on the palate", Gérard Basset commented about the Extra Brut. The brand targets the wine shops, starred restaurants and a public of epicureans, "a universe of pleasure, free-spirited, offbeat" with peculiar partners like hunt clubs, car circuits, the Tuileries gardens, the Cannes Film Festival ... that compose a kind of "relaxed galaxy". His projects? To purchase vineyards to secure his supplies and to open export markets.

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR ➔ BRIMONCOURT.COM

CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET GÉRARD BASSET'S REVIEWS

CHAMPAGNE BRIMONCOURT

Blanc de Blancs, Brut non millésimé

Couleur jaune argent avec des reflets paille et un joli cordon de bulles fines. Nez attirant de mirabelle et de mandarine avec des nuances de pomme confite. Le palais est vif et bien virevoltant avec une belle finesse de texture. En rétro-olfaction, le vin dévoile des arômes de fleurs sauvages et une finale poire williams. A servir avec des sushis de poulpe et de Saint-Jacques.

Silvery yellow colour with straw-yellow shades and a lovely colour with fine bubbles. An attractive nose of Mirabelle plum and tangerine with nuances of candied apple. The palate is vivid and lively with a lovely fine texture. In retro-olfaction the wine unveils aromas of wild flowers with Williams pear in the finish. To serve over octopus and scallop sushis.



Extra Brut Non Millésimé

Couleur jaune citron avec des reflets verts et un cordon léger de bulles fines. Nez complexe de nectarine, de fruits secs et de gingembre avec aussi des nuances un peu mentholées. Le palais est ample mais avec abondance de fraîcheur. Les arômes de bouche sont sur le pamplemousse rose avec une jolie finale sapide. À servir sur un turbot rôti sauce écrevisse.

Lemon yellow colour with green shades and a light ring of bubbles. Complex nose with scents of nectarine, dried fruits and ginger with also slightly mentholated nuances. The palate is broad but very fresh. Aromas of pink grapefruit on the palate with a lovely savory finish. To serve over a roast turbot with crayfish sauce.



Vincent Métivier, Frédéric Papelard, Gérard Basset et Luc Chaudon

CHAMPAGNE LANGLET

L'âne et les trois vigneron

Les Champagnes Langlet, c'est une aventure originale, celle de trois copains issus de familles vigneronnes champenoises qui décident d'inventer une marque à leur image.

Epicurienne, festive, authentique. Avec pour emblème un âne, pas celui de Perrault mais celui des heureuses coïncidences...

Il y a Vincent Métivier, l'homme des vignes, celui qui parle à l'oreille des chevaux et ne cesse d'observer sa terre, pas encore en bio mais dans un permanent respect de la nature (lutte raisonnée, traitement de la vigne strictement limité, enherbement des inter-rangs...) ; Luc Chaudon, à la tête d'une affaire de négoce, dont le vignoble, situé sur la Montagne de Reims, est constitué principalement de Grand Crus et de Premiers Crus ; et Frédéric Papelard, l'ambassadeur de la marque, celui à qui l'on doit d'avoir imposé le Champagne Langlet sur bien des grandes tables à Paris.

Il leur fallait un nom, ce sera Langlet, le nom de jeune fille de la mère de Vincent, en hommage à celle qui est partie trop tôt, en hommage aussi aux racines champenoises dont sont issus nos trois vigneron. Il leur fallait aussi une histoire et un emblème. Ils choisissent une légende, celle de l'âne Martin à qui on attribue l'invention de la taille de la vigne. L'histoire raconte que lors d'une tournée d'hiver des monastères, Martin de Tours s'est assoupi dans les vignes, après avoir attaché son âne à un piquet. Ce dernier en a profité pour brouter les sarments, attisant la

colère des moines, peu enchantés de la folie famélique de l'animal. Mais à l'heure de la vendange, la surprise fut belle ; des grappes de raisins pulpeuses et savoureuses pendaient à ces vignes rabotées. L'âne, baptisé Martin, orne depuis les bouteilles Langlet...

« Des vins gourmands, naturels, empreints de terroir et destinés à toutes les heureuses coïncidences... ». Chez Langlet, la marque se place sous le signe de la complicité malicieuse du destin. C'est ce qu'on voulu nos trois mousquetaires adeptes du 'Tous pour un ! Un pour tous !' « Quand on a des coups de blues, les autres vous remontent le moral », confie Frédéric qui s'occupe du commerce et de la communication, au volant de son black cab londonien. « Je livre aujourd'hui environ 400 restaurants à Paris. C'est un marché très concurrentiel, la fidélité n'existe plus, il faut être présent et sérieux. Nous avons tenté l'export mais nous avons fait demi-tour. Maintenant, nous sommes prêts ! Nous cherchons des importateurs. » La gamme s'est étoffée autour de 60 000 bouteilles réparties en 7 cuvées, du Brut maison au nez de prune et de cerise sauvage à l'Extra Brut Fût de Chêne « aux arômes



de pignons de pins grillés avec une finale miel de lavande », à servir sur « une longue d'agneau rôtie au romarin », d'après les conseils du Meilleur Sommelier du Monde Gérard Basset. Bref, des Champagnes qui ne redoutent aucun défi, pourvu que le plaisir en soit le seul enjeu, comme en témoigne l'immense cuisine installée au milieu du chai, à Gland, fief des Champagnes Langlet.

Champagne Langlet: The donkey and the three wine growers || *The Langlet Champagnes are an original adventure, that of three friends, native from wine grower families of Champagne, who decided to create a brand at their image. Epicurean, festive, authentic. With the emblem of a donkey, not Perrault's one but the one of the fortunate coincidences ...*



You have Vincent Métivier, the man in the vineyard, the horse whisperer, who continuously studies his land, not yet organically farmed but with a permanent concern for nature (integrated farming, limited treatments, grass cover between the rows ...); Luc Chaudon who runs a trade house whose vineyard in the Moutain of Reims mainly consist of Grand Crus and First Crus; and Frédéric Papelard, ambassador of the brand, to who we owe to find Champagne Langlet on many fine tables in Paris.

They needed a name, they chose Langlet, Vincent's mother's maiden name, in tribute to her passing away too early, in homage also to the three winegrowers' roots in Champagne. They needed a history and an emblem. They chose the legend of the donkey Martin that is said to have invented pruning. The story says that during a tour in the monasteries in the winter, Martin de Tours fell asleep in a vineyard after having tied his donkey to a post. The latter grazed the vine shoots, stirring up the monks' anger against the donkey's greedy foolishness. But when the time of harvest arrived, they had a beautiful surprise. Fleshy and savoury bunches of grapes were hanging on these same vine stocks. The donkey, renamed Martin, is since then printed on the bottles of Langlet ...

"Moreish, natural, terroir driven wines, dedicated to all fortunate coincidences ..." At Langlet, the brand is placed under the sign of the malicious cooperation of destiny. That is what the three musketeers wished, partisan of the 'one for all and all for one' spirit. "When one feels low, the others bring up his spirits" says Frédéric who is in charge of the sales and communication, driving around in his London black cab. "Today I supply some 400 restaurants in Paris. It is a very competitive market, loyalty is not the rule anymore, we have to be present and serious. We tried exports but we turned back. Now we are ready, we are looking for importers." The range comprises 7 cuvées with a total of 60,000 bottles, from the house's Brut with its notes of plum and wild cherry to the Extra Brut aged in oak barrels "with aromas of roasted pine nuts and lavender honey in the finish", to be served over "an oven-baked lamb loin with rosemary" according to Best Sommelier of the World Gerard Basset. In brief, Champagnes that dread no challenge, as long as pleasure is the only challenge, as evidenced by the huge kitchen in the middle of the cellars of Champagne Langlet.

Bénédicte Chopard

EN SAVOIR ➔ CHAMPAGNE-LANGLLET.COM

CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET GÉRARD BASSET'S REVIEWS

CHAMPAGNE LANGLET

Brut Grande Réserve non millésimé

Jaune pâle, reflets or, avec une bulle fine formant un joli cordon. Nez de fruit noirs comme la prune et la cerise sauvage, mais aussi des touches exubérantes de papaye. Au palais, le vin est droit mais avec une belle maturité. En rétro-olfaction il y a beaucoup de fleurs sauvages avec une finale agrume. Idéal sur un foie de veau poêlé à l'anglaise.

Pale yellow hue, golden tinges with fine bubbles in a lovely ring. In the nose, aromas of black fruits like plum and wild cherry, but also exuberant scents of pawpaw. On the palate the wine is straightforward but with a good maturity. In retro-olfaction, there are a lot of wild flowers with a citrusy finish. Ideal over pan-fried calf liver with bacon, lemon and parsley.



Extra Brut, 100% Meunier non millésimé

Couleur jaune argent avec reflets verts et une belle fontaine de bulles fines. Nez complexe, épicé, bien soutenu par des fruits rouges comme la groseille, mais aussi quelques pointes florales. Très belle harmonie en bouche avec à la fois beaucoup de fraîcheur et une certaine douceur. En rétro-olfaction, les arômes d'agrumes viennent bien compléter les saveurs avec une jolie finale bergamote. Superbe avec une poularde pochée en sauce crémeuse.

Silver yellow colour with green shades and a lovely stream of fine bubbles. A complex nose, spicy, backed by red fruits like redcurrants, but also some floral touches. Excellent harmony on the palate with a lot of freshness and a kind of softness. In retro-olfaction, the aromas of citrus complement the flavours with a lovely finish on bergamote. Beautiful over a poached fattened chicken in a creamy sauce.

CHAMPAGNE LEGRAS ET HAAS

« Laisser le vin chanter juste »

« La vérité est au fond du verre » : est-ce pour valider cet adage que Jérôme Legras s'est tatoué un verre vénitien sur l'avant-bras ? Toujours est-il qu'il a son métier dans la peau et le goût du Champagne authentique, pur, celui qui parle de ses racines et qui donne la réplique à tous les délices de la table. Aux côtés de ses parents et de ses deux frères, il défend une maison qui porte son nom : Legras et Haas.



Jérôme Legras et Gérard Basset

Quelle est l'identité des Champagnes de la famille ?

Notre maison existe depuis 1991. C'est une maison familiale classique, qui joue la carte des grands produits champenois, avec une gamme de 7 vins, qui a pour dénominateur commun un faible dosage (entre 0 et 8 g/l), ce qui permet de préserver l'élégance et la pureté de toutes les cuvées. Mais la signature de notre marque, c'est le Blanc de Blancs Grand Cru issu du terroir de Chouilly où nous détenons 17 hectares. Dans un paysage où beaucoup marquent leur empreinte et tentent de créer une identité parfois artificielle, je trouve nos vins rafraîchissants par leur classicisme assumé. Nos pratiques viticoles évoluent avec à cœur l'envie de faire plaisir et de se faire plaisir en tant que vigneron. C'est pourquoi en parallèle de pratiques dites raisonnées, nous avons quelques parcelles pilotes cultivées en bio.

Chez Legras et Haas, on essaye de laisser le fruit et le vin « chanter juste ». C'est notre credo, on cherche l'élégance dans la sobriété, la finesse dans la rigueur, autant de paramètres qui renouvellent chaque année le défi d'exigence de nos Champagnes !

Avez-vous des projets ?

L'objectif de la Maison est de perpétuer la tradition d'élaboration de grands Blancs de Blancs à partir de notre terroir. L'idée, c'est de se développer de manière naturelle, sans trop communiquer, presque seulement grâce à la qualité de nos vins. Nos dernières cuvées incluent une cuvée parcellaire, issue d'un terroir de Chouilly



encore trop méconnu à nos yeux, et un 100 % Chardonnay de Chouilly élaboré uniquement en cuvée perpétuelle depuis 1995 – ce vin est encore en élevage. Nous avons également des partis pris intéressants en terme de millésimes avec un 2007, un 2011, un 2013 et nous ferons même un peu de 2017. C'est un parti pris original, qui intéresse, nous l'espérons, les amateurs curieux.

Où sont vendus les Champagnes Legras et Haas ?

Les Champagnes Legras & Haas sont commercialisés dans 25 pays, et réalisent 85 % de ses ventes à l'export, dont une grande partie en Allemagne, mais aussi en Suède, en Italie... avec une part importante de magnums. Nous sommes très présents dans la restauration. Dans

le monde du vin, le Champagne est le seul breuvage qui peut se vanter d'accompagner des moments clés de l'existence en leur donnant instantanément une autre dimension. Au cours de son histoire, le Champagne a su communiquer sur ces instants de fête. Cette notoriété est acquise, à nous de savoir évoluer sans renier ces valeurs, en l'inscrivant dans le registre notamment de la gastronomie. La consommation est aujourd'hui plus pointue,

les amateurs s'intéressent au dosage, aux vertus des millésimes, aux accords avec les mets... On ne boit pas du Champagne ; on choisit une bouteille, avec son histoire, son auteur d'où l'importance aussi d'ouvrir nos maisons, et c'est ce que nous faisons, pour partager notre passion.

LES CHIFFRES

- 37 hectares dont 8 dans l'Aube
- 150 000 bouteilles
- Prix : de 30 à 70 euros

Champagne Legras & Haas: "Let the wine sing in tune"

|| *"Truth is in the glass" ... Is it in order to validate the saying that Jérôme Legras tattooed a Venetian glass on his arm? However he has his profession under his skin and the taste for authentic and pure Champagnes that speak about their roots and are able to match any delicacy on the table. Beside his parents and his two brothers, he defends the house that bears his name, Legras & Haas.*

What is the identity of the family's Champagnes?

Our house has been existing since 1991. It is a classical family house, that produces great Champagne products with a range of 7 cuvees that all have a low dosage (0 to 8 g/l) which enables to preserve the elegance and purity of all our cuvees. But the signature of our brand is the Blanc de Blancs Grand Cru from the terroir of Chouilly where we have 17 hectares. In a universe where a lot try to impose their style and create a sometimes artificial identity, I think our wines are refreshing by their assumed classicism. Our viticultural practices evolve with the will to give pleasure and have pleasure as wine growers. That is why in a parallel to integrated farming, we have some plots where we are trying organic farming. At Legras & Haas, we try to let the fruit and wine "sing in tune". It is our motto, we seek elegance with sobriety, finesse with rigor, various criteria that challenge every year our Champagnes!

Do you have projects?

The goal of the house is to continue the tradition of crafting great Blanc de Blancs with our terroir. The idea is to develop quite naturally, without too much communication, nearly just thanks to the quality of our wines. Our latest cuvees include a plot-selected cuvee, stemming from the terroir of Chouilly, not known enough according to us, and a 100% Chardonnay from Chouilly crafted only in a solera since 1995—this wine is currently still ageing. We also have interesting biases with our vintage Champagnes with a 2007, a 2011, a 2013 and we will even make a bit of 2017. It is an interesting choice that will hopefully interest the curious Champagne lovers.

Where the Legras & Haas Champagnes sold?

They are sold in 25 countries, and the house sales 85% at export with a big part in Germany, Sweden, Italy ... with a big proportion of magnums. We are very present in the restaurants. In the wine world, Champagne is the only beverage that can claim to accompany the important moments of life by giving them instantaneously another dimension. Through its history Champagne managed to communicate about these festive moments. This reputation is now certain, we have to evolve without denying these values and bring it into the gastronomy especially. Consumption nowadays is more accurate, people are interested in dosage, in the impact of the vintage, in the pairings with food ... One does not drink Champagne; one chooses a bottle with its history, its author. That is why it is important to open our houses, and that is what we do to share our passion.

Bénédicte Chopard

EN SAVOIR ➔ WWW.LEGRAS-ET-HAAS.COM

CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET
GÉRARD BASSET'S REVIEWS

CHAMPAGNE LEGRAS & HAAS**Blanc de Blancs Grand Cru Chouilly
Extra Brut Non Millésimé**

Couleur jaune vert, reflets or avec cordon de petites bulles. Nez marqué par la poire blanche avec aussi des notes de pomme rouge. Le palais est frais mais néanmoins avec un très joli crémeux. En rétro-olfaction se trouvent de beaux arômes de pamplemousse avec une finale épicée. À servir avec une côte de porc caramélisée.

Greenish yellow colour, golden shades with a ring of small bubbles. The nose is marked by white pears with also notes of red apple. The palate is fresh but yet with a lovely creaminess. In retro-olfaction beautiful aromas of grapefruit with a spicy finish. To serve over caramelized pork chops.

**Cuvée Les Sillons, 2012**

Jaune argent, reflets vert avec un joli cordon de petites bulles. Nez de fruits, d'agrumes, surtout de la mirabelle, mais aussi de la prune verte avec des nuances cannelle. Au palais, le vin est soyeux avec une très belle définition. En rétro-olfaction, on dénote des fleurs blanches avec une finale légèrement iodée. À servir avec des Saint-Jacques cuites dans leur coquille avec poireaux et carottes émincées et un beurre à la sauge.

Silver yellow robe, green shades with a lovely ring of small bubbles. In the nose, scents of fruits, citrus, Mirabelle plum, but also green plums with a hint of cinnamon. On the palate, the wine is silky and very well-defined. In retro-olfaction white flowers with a slightly salty finish. To serve with scallops cooked in their shell with sliced leeks and carrots and sage-flavoured butter.

Avec Diadème, la famille Pérard ouvre un nouveau chapitre



La famille Pérard et Gérard Basset

La famille Pérard, laboureurs-vignerons depuis 1662, a rouvert le livre de la maison pour en écrire de nouvelles pages. Diadème, c'est le titre du nouveau chapitre. Une cuvée Blanc de Noirs, qui en grec signifie « ce qui entoure » et qui ne manque ni de piquant, ni de rondeur...

Ici, les 9 hectares du vignoble produisent 9 cuvées avec les 2 cépages emblématiques de l'appellation : le Pinot Noir et le Chardonnay, principalement en Grand Cru à Ambonnay dans la Marne. Patrick Pérard qui a pris le relais familial en 1996 travaille avec passion sa terre, en piochant le meilleur de chaque technique : vignes enherbées pour éviter l'érosion, les excès en azote et limiter le botrytis, des tondeuses, des charrues hydrauliques, des haies pour augmenter la biodiversité, de nouvelles approches pour revitaliser le terroir... le travail de la vigne répond en droite ligne aux enjeux *environnementaux et de respect de la terre*.

Sans oublier le respect du client qui commence chez les Pérard par le fait de se rendre tout simplement disponible :

« Nous avons une clientèle très fidèle, certains connaissent mon grand-père, nous recevons aujourd'hui les enfants de nos clients... Notre réseau marche essentiellement par le bouche à oreille et nous accueillons beaucoup à la propriété : notre mode de distribution reste assez familial. Nous commercialisons 50 000 bouteilles et nous avons environ 2 000 clients actifs (cavistes, comités d'entreprises, particuliers) dont 60 % en Belgique. Mais nous souhaiterions aussi développer le grand export pour diversifier nos ventes », explique Patrick Pérard.

C'est dans cet esprit qu'est née la cuvée Diadème, élaborée uniquement avec un Pinot Noir d'Ambonnay, dosée très légèrement pour ne rien masquer de sa nature. Un nom qui peut être, selon les dictionnaires,

au choix, un signe de royauté, un bijou de princesse, le nom d'un papillon mais aussi celui d'un oursin.

Mais Diadème, c'est aussi et surtout pour la famille une nouvelle envie de marquer son empreinte. « Nous avons commencé à investir dans une petite cuverie pour développer une ou deux cuvées avec mon fils aîné Virgile, qui me seconde de la production du raisin à l'élaboration du Champagne. Cela va nous permettre de donner une nouvelle personnalité à la gamme et de se faire connaître différemment, notamment à l'export. Diadème, c'est le début d'une nouvelle page de notre histoire.

PÉRARD EN CHIFFRES :

- 100 % Grand Cru
- 2 000 clients
- 9 cuvées de 10 à 37 euros
- 9 hectares

With Diadème, the Perard family: opens a new chapter || *The Perard family, ploughers and wine growers since 1662, opened the book of their history again to write new pages. 'Diadème' is the title of this new chapter. A Blanc de Noirs whose name in greek means "what surrounds", a punchy and round wine ...*

Here the 9 hectares produce 9 cuvees with the 2 iconic varieties of the appellation Pinot Noir and Chardonnay, mainly from the Grand Cru Ambonnay area in the Marne department. Patrick Pérard who took over the family estate in 1996 works his land with passion, picking the best of each technique: grass cover to avoid erosion, excessive azote and limit botrytis, grass mowers, hydraulic ploughs, hedges to favour biodiversity, new approaches to revive the terroir ... the work of the vineyard meets the issues of environment and earth respect.

Without forgetting to respect the customer which starts by making themselves available: "We have very loyal customers, some knew my grandfather, we now welcome the children of our customers ... Our network works by word of mouth and we welcome a lot at the estate ; our distribution channel remains quite familial. We sale 50,000 bottles and have approx. 2,000 active customers (wine shops, workers' committees, individuals) with 60% in Belgium. But we would like to develop overseas export to diversify our sales," Patrick Pérard explains.

In this spirit, they created the Diadème cuvee crafted only with Pinot Noir from Ambonnay, very lightly dosed to not overwhelm its nature. A name that can be, according to the dictionaries, a sign of royalty, a princess jewel, the name of a butterfly or of an urchin.



But above all Diadème represents for the family a new desire to mark their history. "We have started to invest in a little vathouse to develop one or two cuvees with my son Virgile who helps from the production of the grapes until the crafting of the Champagne. This will help us give a new personality to our range, and to be know differently, especially on export markets. Diadème is the beginning of a new chapter in our history."

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR ➔ WWW.CHAMPAGNE-PERARD.FR

CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET / GÉRARD BASSET'S REVIEWS

CHAMPAGNE J. PÉRARD

Cuvée de Réserve non millésimé

Couleur jaune paille avec reflets argent et un cordon de bulles puissantes. Nez complexe sur des arômes comme la prune verte, la fraise sauvage et les céréales grillées. Le palais est assez rond avec une belle structure acide. Les arômes de bouche montrent de jolis agrumes avec une finale florale. Idéal avec des papillotes de filets de plie à la julienne de légumes avec un beurre blanc.

Straw-yellow colour with silver shades and a powerful string of bubbles. Complex nose with aromas like green plum, wild strawberry and toasted cereals. The palate is fairly round with a lovely acid structure. The aromas on the palate display lovely citrus with a floral finish. Ideal with fillets of plaice in foil with a vegetable julienne and white butter sauce.

Grand Cru, Brut, 2011

Couleur jaune verts, reflets argent avec un cordon puissant de petites bulles. Nez de fruits confits comme le coing avec aussi des touches fumées. Le palais est tonique et bien droit. En rétro-olfaction on retrouve le coing mais aussi des pointes épicées comme le poivre rose. À servir avec des Saint-Jacques grillées au bacon.

Greenish yellow colour, silvery shades with a powerful string of small bubbles. Candied fruits in the nose like quince and also smoky touches. The palate is tonic and straight. In retro-olfaction, quince again but also spicy tones like pink pepper. To serve with grilled scallops and bacon.

VEUVE CLICQUOT

signe son premier Extra Brut Extra Bold



Gérard Basset et Philippe Thieffry

C'est le dernier né de la maison Veuve Clicquot. La grande maison iconique suit la tendance des faibles dosages. Elle a curieusement pris son temps pour développer son Extra Brut, Extra Old, qui se veut « un concentré du Carte Jaune », la cuvée brut de la maison Clicquot. Explication avec Philippe Thieffry, responsable Œnologie.

Quelle est l'histoire de cette nouvelle cuvée ?

C'est dans l'histoire des vins de la maison, née en 1772, que cette nouvelle cuvée prend ses racines. La Maison Veuve Clicquot possède à ce jour une des plus belles collections de vins de réserve à travers 20 années, allant de 1988 à 2017. C'est unique en Champagne. Nous avons plus de 400 vins de réserve. Ces « réservistes » jouent l'un des rôles les plus fondamentaux et apportent profondeur, complexité et soyeux à notre cœur de gamme, le Carte Jaune, emblème de Veuve Clicquot qui représente environ 90 % de nos ventes. Nous avons décidé de nous servir de ces trésors pour montrer notre savoir-faire dans l'élevage des vins de réserve. *Nous souhaitons aussi créer un vin très peu dosé, nouveau pour Veuve Clicquot.*

Quel est le secret de sa composition ?

Il est composé de six années de réserve, dont les plus précieux de la collection : 2010 (année vive), 2009 (année de plénitude), 2008 (minéralité, puissance, pureté), 2006 (année solaire), 1996 (année du millénaire) et 1988 (équilibre). Bien sûr, c'est un vin sophistiqué, qui « clicquote », plus crémeux, vanillé, avec en complément la pureté. C'est de la haute couture, il n'a pas été improvisé. Nous avons travaillé à l'éprouvette sur une vingtaine de vins. Cet assemblage permet un très faible dosage de 3g/l.

A qui est-il destiné ?

Extra Brut, Extra Old, c'est une goutte d'eau dans la sphère Veuve Clicquot, en termes de quantité. Sa création, avec cet habillage, noir et élégant a été pensée, ciblée, pour devenir l'ambassadeur de

« Carte Jaune », sa quintessence. Sa distribution est sélective : grande gastronomie, grands cavistes. C'est un vin que nous avons imaginé pour être bu tout aussi bien à l'apéritif, qu'à table, sur des ris de veau croûtés par exemple.

LES CHIFFRES

- Carte jaune : 85 % des ventes
- Prix Extra Brut, Extra Bold : 65-70 euros
- Carte Jaune : 35-40 euros

Veuve Clicquot signs its first Extra Brut Extra Old || It is the latest creation of the Veuve Clicquot house. The great iconic house rides the trend of low dosages. It strangely took the time to develop its Extra Brut, Extra Old, presented as “a concentrate of Carte Jaune”, the House’s Brut. Interview of Philippe Thieffry, the enologist.

What is the history of this new cuvée?

This new cuvee draws its roots from the history of the wines of the house established in 1772. To date, Veuve Clicquot has one of the most beautiful collections of 20 years of reserve wines, from 1988 to 2017. It is unique in Champagne. We have more than 400 reserve wines. These “reservists” have one of the most fundamental roles and provide depth, complexity and silkiness to our mid-range cuvee, ‘Carte Jaune’, emblem of Veuve Clicquot that represents 90% of our sales. We decided to use these treasures to show our savoir-faire in the élevage of our reserve wines. We also wished to create a very low dosed wine, something new to Veuve Clicquot.

What is the secret of its composition?

It is made of six years of reserve wines among which the most precious of the collection: 2010 (a vivid year), 2009 (a year of plenitude), 2008 (minerality, powerfulness, purity), 2006 (a solar vintage), 1996 (the vintage of the millennium) and 1988 (balance). Of course, it is a sophisticated wine that “cliquoes”, creamier, vanilla-scented, complemented with purity. It is haute couture, it has not been improvised. We worked with test tubes with some 20 wines. This blend allows a very low dosage of 3g.

Who is it made for?

Extra Brut, Extra Old is a drop in the Veuve Clicquot universe in terms of quantity. It has been created, targeted, with its black and elegant packaging, to become the ambassador of Carte Jaune, its very essence. Its distribution is selective: top gastronomy, greatest wine shops. We imagined this wine to be served as much for the aperitif as over a meal, with calf sweetbread en croute for example.

Bénédicte Chopard

EN SAVOIR ➔ WWW.VEUVECLICQUOT.COM

CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET
GÉRARD BASSET'S REVIEWS

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT

Extra Brut Extra Old non millésimé

Couleur jaune argent avec des reflets or et un cordon persistant de fines bulles. Nez très friand de fruits à chair blanche bien mûrs, surtout la pêche, mais aussi des touches de cannelle. Au palais, le vin est rond avec une jolie onctuosité. Avec des arômes de bouche très gourmands, un peu tarte tatin avec une finale bien sapide. À servir avec un foie gras poêlé et une petite compote de coing.

Silvery yellow colour with golden shades and a persistent ring of fine bubbles. Delicious nose with very ripe yellow-fleshed fruits, mainly peach, but also touches of cinnamon. On the palate, the wine is round and pleasantly unctuous. Moreish flavours on the palate, slightly Tatin tart, with a savoury finish. To serve over a pan-fried foie gras and quince compote.

2008

Couleur jaune vert avec des reflets argent très brillant et un cordon de fines bulles. Nez citron vert mais aussi des nuances amande grillée. Au palais le vin est bien ciselé avec beaucoup d'énergie. Les arômes de bouche sont sur la prune avec une belle finale anisée. À servir avec un brochet au beurre blanc.

Greenish yellow colour with bright silver tinges and a ring of fine bubbles. In the nose, lime but also hint of roast almonds. On the palate, the wine is finely-knit and very lively. Aromas of plum on the palate with a lovely anise-scented finish. To serve over a pike with beurre blanc sauce.



CHAMPAGNE SUPPLY

A cheval dans les vignes



Cinquième génération de vignerons, enraciné à la terre qui l'a vu naître, Olivier Suply, propriétaire-récoltant, conduit l'exploitation familiale à Vrigny dans la Marne.

Sélection rigoureuse du raisin, respect du terroir, chevaux pour le labour afin de moins tasser le sol, tel est l'esprit qui caractérise la maison Supply, militant du vin juste, pour cultiver leurs 5 hectares de vignes parmi les 160 hectares de terrain dédiés par ailleurs aux céréales, orge, blé, betterave...

Mais il ne suffit pas d'un vignoble pour faire pétiller le raisin, sans quoi, toute grappe pourrait finir en mousse, encore faut-il réunir les conditions. Olivier Suply, vigneron dynamique, les trouve à la coopérative de son village, dont il est trésorier, qui ne fait pas de bouteilles mais permet à chaque adhérent de disposer d'outils modernes, du pressurage à la mise en bouteille en passant par la vinification et même d'acheter ses fûts pour faire son propre Champagne. « Nous vendons la moitié de notre raisin au kilo et nous travaillons l'autre moitié ». 20 000 bouteilles classées Premier Cru sont ainsi signées par la maison, sur une gamme de 5 Champagnes, avec pour projet en 2018 un nouveau venu : un Blanc de Blancs vieilli en fût de chêne. « Notre gamme est commercialisée au sein de grosses structures nationales et le reste aux particuliers. »

Champagne Supply: On horseback in the vineyard || *Fifth generation of wine growers, rooted in the terroir where he was born, owner/grower Olivier Suply runs the family estate in Vrigny in the Marne department.*

Careful selection of the grapes, respect of the terroir, horses for ploughing to compact the soils less, this is the spirit that characterizes Supply, partisan of 'fair' wine, to farm their 5 hectares of vineyards among the 160 hectares used to grow cereals, barley, wheat, beetroots ...

But a vineyard is not enough to make grapes sparkle, otherwise all bunches would. You need the right conditions. Olivier Suply, a dynamic wine grower, finds them at the cooperative cellar of the village who is the treasurer of, that does not produce bottles but that enables each member to have at his disposal modern tools from pressing to bottling through vinification and even to buy his own barrels to make his own Champagne. "We sell half of our grapes by the kilo and work the other half." 20,000 bottles classed First Cru are thus signed by the house in a range of 5 Champagnes, with a new one to come in 2018, a Blanc de Blancs aged in oak barrels. "Our range is sold through big national structures and the rest to individuals."

By the way the house started wine tourism with a guesthouse hosting several tastefully decorated rooms to welcome their customers: 70% of them come to buy directly at the estate. "The notion of sharing is crucial to us, as much with the cooperative members as with the customers we welcome at the estate all year long," Olivier Suply says.

Bénédicte Chopard

EN SAVOIR ➔ WWW.CHAMPAGNE-SUPPLY.COM



La maison s'est d'ailleurs ouverte à l'œnotourisme avec un gîte qui dispose de plusieurs chambres aménagées avec goût afin de recevoir les clients : 70 % s'approvisionnent directement à la propriété. « La notion de partage est essentielle pour nous, tant avec les coopérateurs qu'avec les clients que nous recevons à la propriété tout au long de l'année », confie Olivier Suply.

CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET
GÉRARD BASSET'S REVIEWS

CHAMPAGNE SUPPLY

1^{er} Cru Brut Réserve 2011

Couleur jaune vert avec reflets et un cordon de petites bulles. Un joli nez de pêche et de fleurs blanches avec des nuances compote de pommes. Au palais, le vin est gourmand avec une belle sensation crémeuse. Les arômes de bouche sont sur le citron vert avec une finale macaron. À servir avec un lapereau au basilic.

Gleaming green yellow hue and a ring of small bubbles. A lovely nose with scents of peach and white blossom with touches of apple compote. On the palate, the wine is moreish with a lovely creamy sensation. Aromas of lime in the mouth with a taste of macaron in the finish. To serve over a young rabbit with basil.

“ Un monde à part
dans le monde du vin ”



EXPO PARIS
18 - 19 juin 2018

2^e
édition

LE SALON INTERNATIONAL
DES VINS EFFERVESCENTS

18 & 19 JUIN 2018 PARIS

Salon professionnel
Rendez-vous B to B
Master classes
Observatoire économique
Dégustations

www.bulles-expo.com
contact@bulles-expo.com

VITISPHERE

GFAEVENTS
ORGANISATEUR D'ÉVÉNEMENTS

1500, avenue de la Pompignane - 34000 Montpellier - France
Tél. : +33 (0)4 67 02 40 26 - contact@bulles-expo.com

LUXE INFINITY

LifeStyle



Isabelle Soupe
In Fine Joaillier Créateur

MAGAZINE

JOAILLERIE HORLOGERIE CULTURE MODE VOYAGES

WWW.LUXE-INFINITY.COM

Les clients fidèles

DE LA MAISON ALAIN VESSELLE

C'est sur le terroir de Bouzy, classé grand cru 100%, sur le versant sud de la Montagne de Reims, que la famille Vesselle se consacre depuis 1885 à la culture de la vigne et à l'élaboration des vins de Champagne. En 1979, Alain Vesselle a transmis à son fils Eloi Vesselle, un savoir-faire familial. Depuis 4 ans, Guillaume Vesselle, le petit-fils d'Alain Vesselle, a repris les rênes de la société familiale.

Guillaume est l'aîné d'une fratrie de trois garçons. Être l'aîné d'une lignée de viticulteurs, c'est être l'incontestable garant de la pérennité d'un nom, d'une marque, d'un métier... Guillaume a évolué avec et autour d'un savoir-faire familial. Ses deux frères finissent leur cursus : marketing pour Antoine et œnotourisme pour Thibaud.

Guillaume a commencé par restructurer l'identité visuelle des étiquettes et aimerait décliner sa gamme Saint Eloi, pour 2020, tout en s'orientant vers l'export.

« Avec nos 18 hectares de vignes, nous produisons 80 000 bouteilles, le reste part pour le négoce. Je vends 95% de la production à une cliente particulière en France et en Belgique. C'est une clientèle fidèle sur plusieurs générations. Aujourd'hui, les petits-enfants des clients de mon grand-père, Alain Vesselle, viennent acheter notre champagne. C'est valorisant ! Dans les années à venir, je souhaite développer l'export. »

CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET
GÉRARD BASSET'S REVIEWS

CHAMPAGNE ALAIN VESSELLE

Cuvée St Eloi non millésimée

Couleur jaune argent aux reflets verts avec un cordon de bulles fines. Nez de fruits à chair blanche avec des arômes de mirabelle et des nuances pâtisseries. Au palais, le vin est léger et frais. En rétro-olfaction, des notes de fruits confits se dégagent avec une finale paprika. À servir avec des huîtres grillées au bacon.

Silver yellow colour with green tinges and a ring of fine bubbles. Scents of white-fleshed fruits in the nose with aromas of Mirabelle plum and pastry nuances. On the palate the wine is light and fresh. In retro-olfaction, notes of candied fruits. Paprika in the finish. To serve with grilled oysters and bacon.



Guillaume Vesselle et Gérard Basset



The Alain Vesselle's loyal customers || Since 1885 the Vesselle family has been growing vines and making Champagne wines on the terroir of Bouzy, classed 100% Grand Cru on the southern slope of the Mountain of Reims. In 1979, Alain Vesselle handed over a family savoir-faire to his son Eloi Vesselle. For 4 years Guillaume Vesselle, one of Alain Vesselle's grandsons, took over the reins of the family company.

Guillaume is the oldest of a sibship of three boys. Being the oldest of a lineage of wine growers means being the unquestionable guarantor of the continued existence of a name, a brand, a profession ... Guillaume grew up with a family savoir-faire. His two brothers are finishing their studies: marketing for Antoine and wine tourism for Thibaud.

Guillaume started by restructuring the visual identity of the labels and would like to develop his Saint Eloi range for 2020 and turn towards export.

"With our 18 hectares of vines, we produce 80,000 bottles, the rest is for the trade. I sell 95% of the production to a clientele of individuals in France and Belgium. It is a loyal clientele through several generations. Now, the grandchildren of my grandfather Alain Vesselle's customers come to buy our Champagne. It is rewarding! In the upcoming years I would like to develop exports."

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNE-ALAINVESSELLE.FR

Château de Panigon & Château Amour

Bordeaux AOP Médoc
Crus Bourgeois



Elegance
and Passion

High environmental value certification — chateaudepanigon.fr —



UNI-MÉDOC



PRODUCTEURS EN MÉDOC

www.unimedoc.com

CHÂTEAU CAVALIER

Le Côtes de Provence signé Châteaux & Domaines Castel
The Côtes de Provence signed by Castel Estates & Vineyards



C'est en 2000 que la famille Castel se laisse séduire par cette belle propriété de 132 ha en production, en plein cœur du massif des Maures, entre Nice et Aix-en-Provence, à quelques encablures de Sainte-Maxime. Cerné de bois, le domaine est à l'abri tout en bénéficiant des influences maritimes. Riche de son expérience des climats chauds et secs, la famille a su extraire toute la spécificité des terroirs de graves et d'argiles sableuses grâce à des cépages adaptés et des techniques appropriées. Avec une véritable volonté de limiter son impact sur l'environnement, la famille pratique une viticulture raisonnée qui lui a valu la certification Terra Vitis en 2012.

Côté cave, après un tri minutieux du raisin vendangé de nuit (pour un meilleur contrôle des températures), Château Cavalier pratique une vinification parcellaire en utilisant des levures indigènes pour conserver toute la typicité de chaque terroir. L'élevage se fait en cuves inox, sur lies fines, avec bâtonnage sur certaines cuvées.

In 2000 the Castel family got a crush for this beautiful estate of 132 hectares in production, at the very heart of the Massif des Maures between Nice and Aix-en-Provence, a few miles off Saint-Maxime. Surrounded with forests, the estate is protected while benefitting from the sea influences. With a wealth of their experience of warm and dry climates the family managed to extract the very specificity of the terroirs of gravels and sandy clays thanks to adapted grape varieties and proper processing. With a true will to limit their impact on the environment, the family has implemented integrated farming which earned them the Terra Vitis certification in 2012.

In the cellars, after a careful sorting of the grapes harvested by night (for a better control of the temperatures), Château Cavalier vinifies by plot using indigenous yeast to preserve the typicality of each terroir. The élevage is done in stainless steel vats on the lees with stirring for some cuvées.

COUP DE PROJECTEUR SUR DEUX CUVÉES PHARES



Grand Cavalier 2017, Côtes de Provence rosé

Majoritaire Syrah (57 %) complétée de Grenache, Cabernet Sauvignon et Rolle à parts égales et d'une pointe de Semillon, cette cuvée vous séduira par sa complexité. S'ouvrant sur les fruits rouges et les agrumes, elle se développe ensuite sur des saveurs florales et minérales. Cette large palette aromatique en fait un allié de choix pour la gastronomie, s'accommodant de fruits de mer et de poissons autant que de viandes tel le canard et le veau !

With a majority of Shiraz (57%) complemented with Grenache, Cabernet Sauvignon and Rolle in equal parts and a touch of Semillon, this cuvee will seduce you with its complexity. Opening up on aromas of red fruits and citrus it then develops towards floral and mineral flavours. This broad aromatic range turns it into a partner of choice for the gastronomy, making the perfect match

as much with seafood and fish as with duck and veal!

Cuvée Marafiance 2017, Côtes de Provence rosé

Le Grenache signe cette cuvée élégante et tout en finesse. Alliant arômes fruités, floraux, minéraux et d'agrumes, sa complexité vous emmènera vers une finale épicée teintée d'une pointe mentholée. Choisissez de déguster Marafiance sur un poisson accompagné de légumes de saison, ou osez un dessert type Pavlova exotique crème mentholée.

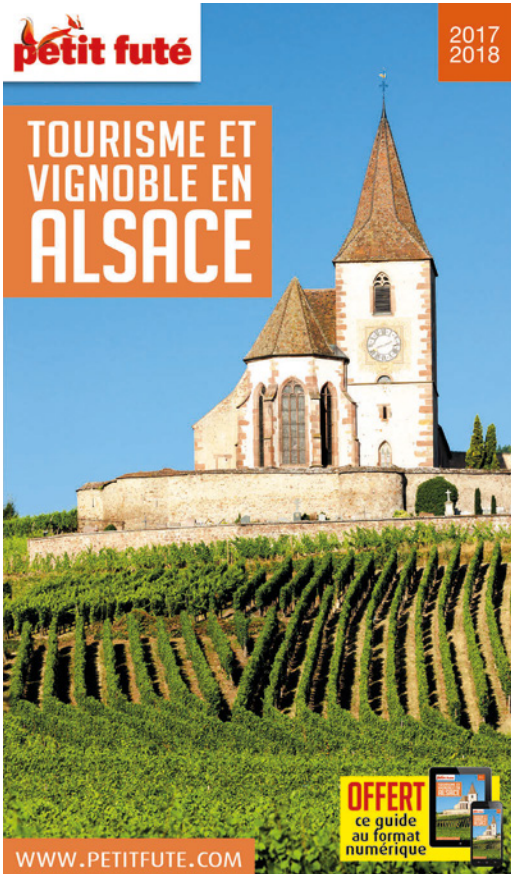
The Grenache is the king in this elegant and delicate cuvee. Combining fruity, floral, mineral and citrusy aromas, its complexity will lead you to a spicy finish with a mentholated touch. To enjoy Marafiance, choose a fish with season vegetable or dare a dessert like an exotic Pavlova and mentholated cream.



- Encépagement dominant / main grape varieties : Rolle, Cinsault, Syrah, Grenache
- Directeur technique / technical manager : Clément Brun
- Consultant : Olivier Dauga depuis 2012
- Certification : Terra Vitis depuis 2012

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-CAVALIER.COM

petit futé



Bulletin à retourner : Petit Fute VPC
18, rue des Volontaires - 75015 Paris - Tél. 01 53 69 70 00

Oui, je souhaite recevoir le(s) guide(s)

- Tourisme et vignoble en Alsace au prix de 8,95 € (frais de port inclus)
- De l'œnotourisme au prix de 16,95 € (frais de port inclus)

Je joins mon règlement par chèque bancaire ou postal à l'ordre du Petit Futé

Je préfère régler par carte bancaire :

CB n° Expire fin : / /

Clé : (3 derniers chiffres figurant au dos de la carte)

Mes coordonnées : M^{me} M^{lle} M.

Nom

Prénom

Adresse

Code postal Ville

Tél. E-mail

Offre réservée France métropolitaine, dans la limite des stocks disponibles.

Date et signature obligatoires :

Retrouvez tous les bons plans

- ➔ chez votre **libraire**
- ➔ sur **internet**
- ➔ sur votre **mobile**
- ➔ sur votre **tablette**



plus d'informations sur
www.petitfute.com

MAISON CASTEL

Tout un savoir-faire au service du goût Savoir-faire in the service of taste

La famille Castel lance sa marque éponyme de vin de négoce, Maison Castel. Son ambition ? Promouvoir dans le monde le savoir-faire français et l'excellence des vins de négoce grâce à son réseau implanté dans 77 pays. Maison Castel, c'est une gamme de vins de tous les vignobles français pour une représentativité exhaustive du savoir-faire de l'entreprise Castel Frères, dans les trois couleurs, en vins tranquilles et effervescents. Maison Castel propose une gamme de vins réellement adaptés aux profils et tendances de consommation grâce à des études spécifiques menées auprès des consommateurs eux-mêmes. Mais derrière cette impression technique et scientifique se cachent, au choix, selon les envies et les instants, de véritables vins de cépages, de terroirs, d'AOC...

The Castel family launches their eponymous brand of blended wines, Maison Castel. Their ambition? Promote worldwide the French savoir-faire and excellent quality of the negociant wines thanks to their network settled in 77 countries. Maison Castel is a range of wines from all the French wine regions for an exhaustive representativeness of the savoir-faire of the Castel Frères company, in the three colours, in still and sparkling wines. Maison Castel offers a range of wines really adapted to the consumption profiles and trends defined thanks to specific surveys that involved the consumers themselves. But this technical and scientific façade hides genuine varietal, terroir or AOC wines, adapted to any desire or moment...

FOCUS SUR MAISON CASTEL GRANDE RÉSERVE : UNE GAMME SPÉCIFIQUE DE SÉLECTIONS PARCELLAIRES ON TRADE

Maison Castel vous offre, au travers de ses vins Grande Réserve, une sélection de vins de cépages reconnus du Pays d'Oc. Une sélection parcellaire et des cuvées vinifiées avec une attention toute particulière, dont le profil mise sur l'élégance, la complexité, la finesse, exprimant le caractère distinct des plus nobles cépages.

Maison Castel Grande Réserve : the specific range of plot selection wines for the on-trade market

Through the Grande Réserve wines, Maison Castel offers you a selection of wines made with the most iconic grape varieties of the Pays d'Oc area. A plot selection and cuvees vinified with very special care whose profile focuses on elegance, complexity, finesse, expressive of the distinctive character of the noblest grape varieties.

A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEWS

Grande Réserve Chardonnay, IGP Pays d'Oc

Le terroir du Pays d'Oc permet au Chardonnay de révéler son potentiel et toute une palette aromatique sur les fruits tropicaux. Quelques notes finement grillées complètent le nez. La bouche est ample et fraîche. Une belle longueur et une finale vanillée. A déguster sur une sole meunière.

The Pays d'Oc terroir enables Chardonnay to reveal its potential and a broad range of aromas of tropical fruits. Some finely toasted scents complement the nose. The palate is broad and fresh. A lovely length and a vanilla-scented finish. To enjoy over a sole meuniere.

Grande Réserve Pinot, IGP Pays d'Oc

Le climat méditerranéen permet au Pinot Noir de dévoiler toute sa délicatesse. Après le nez qui offre des notes de cerises, de framboises et d'épices, la bouche révèle du fruité, de la fraîcheur, sur une texture soyeuse et un vin somme toute puissant et gourmand. Un vin idéal pour la saison, pour des grillades ou des plats du sud comme un tajine de poulet.

The Mediterranean climate lets the Pinot Noir fully express its delicacy. After the nose that displays scents of cherry, raspberry and spices, the palate unveils the fruitiness, the freshness, with a silky texture and a wine powerful and moreish after all. An ideal wine for this season, over barbecues or Southern dishes like a chicken tajine.



Disponibles dans la gamme Grande Réserve /
available in the Grande Réserve range :

Blanc / white : Chardonnay

Rouges / reds : Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir

Et bientôt / and soon to come : Pinot Noir Rosé

EN SAVOIR → WWW.MAISONCASTEL.WINE



Alain Fossier et sa fille Nathalie qui vient de le rejoindre sur le domaine.

DOMAINE BADER-MIMEUR

A Chassagne-Montrachet depuis 1919

La réputation historique du Domaine Bader-Mimeur, sur l'appellation Chassagne-Montrachet, est en grande partie due au vignoble du Château de Chassagne-Montrachet, son clos très qualitatif et ses remarquables bâtiments juste à l'entrée du village de Chassagne.

De 1920 à 1990, la famille a également développé une importante activité de négoce. Mais aujourd'hui, la 4^{ème} génération, représentée par Marie-Pierre Bader et son mari Alain Fossier, a fait le choix de se recentrer sur son cœur de métier de vigneron-récoltant, tout en proposant quelques cuvées de négoce sélectionnées avec soin pour satisfaire le plus grand nombre de ses clients : Meursault, Puligny-Montrachet, Volnay...

AU CŒUR DU DOMAINE : LE VIGNOBLE DU CHÂTEAU DE CHASSAGNE-MONTRACHET

Les 5 hectares d'un seul tenant plantés en Chardonnay et Pinot Noir, sur des sols argilo-calcaires, produisent des vins racés, riches et complexes, grâce en particulier à des vignes allant jusqu'à 75 ans d'âge sur les Pinots Noirs.

Les 3 autres hectares du domaine se partagent entre les terroirs de Chassagne-Montrachet (côté Puligny), Saint-Aubin 1^{er} Cru

« En Remilly » et Bourgogne Côte d'Or, plantés sur la commune de Chassagne-Montrachet.

UN SAVOIR-FAIRE RESPECTUEUX DES SOLS, DE LA VIGNE ET DU VIN

La vigne est conduite en lutte raisonnée avec une surveillance de tous les instants grâce à un vignoble très concentré ; toutes les parcelles se situent à moins d'un kilomètre de la cuverie.

Lors de la vinification, l'idée est d'intervenir le moins possible sur le vin et de le laisser donner la meilleure expression de son terroir. D'autre part, le domaine élabore des vins dans la pure tradition des vins de Bourgogne et s'attache à produire des vins de garde (environ 10 ans pour les villages et 1^{er} cru blancs, et 15-20 ans pour les villages rouges).

Pour les vins blancs (Chardonnay et Aligoté), une fois les raisins pressés et après une décantation du jus de 12 heures, la fermentation alcoolique est réalisée direc-

tement dans les fûts, de manière naturelle, sans ajout de levure et peut s'étendre sur plusieurs mois. De même pour la fermentation malolactique. Les vins blancs sont élevés en fûts (20 % de fûts neufs) pendant 10 à 12 mois dans des caves voûtées enterrées permettant une régulation naturelle de la température et de l'hygrométrie. Pour le Pinot Noir, les raisins rouges sont égrappés, souvent à 100 % ces dernières années et les baies sont délicatement mises dans de grandes cuves coniques en chêne. Les baies y restent entre 2 et 3 semaines à basse température avec deux pigeages quotidiens puis des remontages en fin de fermentation, là encore naturelle. Après cette macération, le vin est soutiré et entonné par gravité dans les fûts. Le vin rouge est ensuite élevé pendant 15 à 18 mois.

Domaine Bader-Mimeur: In Chassagne-Montrachet since 1919 || *The historical reputation of the Bader-Mimeur Vineyards on the appellation Chassagne-Montrachet is mainly due to the vineyard of Château de Chassagne-Montrachet, its very qualitative clos and outstanding buildings just at the entrance of the village of Chassagne.*



From 1920 to 1990, the family has also developed an important trade activity. But nowadays, the 4th generation represented by Marie-Pierre Bader and husband Alain Fossier chose to refocus on their core metier of wine grower, while keeping a few carefully selected negociant cuvees to meet the demand of a big part of their customers: Meursault, Puligny-Montrachet, Volnay ...

At the heart of the estate, the vineyard of Château de Chassagne-Montrachet

The 5 hectares in one piece planted with Chardonnay and Pinot Noir on clay and limestone soils produce classy, rich and complex wines, especially thanks to vines aged up to 75 years for the Pinot Noirs.

The 3 other hectares of the estate are shared between the terroirs of Chassagne-Montrachet (close to Puligny), Saint-Aubin 1er Cru "En Remilly" and Bourgogne Côte d'Or, planted in the village of Chassagne-Montrachet.

A savoir-faire respectful of the soils, the vine and the wine

The vineyard is maintained sustainably with a continuous and close supervision thanks to a very concentrated situation, all the plots are located at less than 1 km from the winery.

During vinification the idea is to interfere the less possible with the wine and let it give the best expression of the terroir. Moreover the estate crafts the wines in the purest Burgundian tradition and strives to make wines worth ageing (about 10 years for the Villages and white 1st Crus and 15-20 years for the red Villages).

For the whites (Chardonnay and Ali-goté), once the grapes are pressed and the juice has decanted 12 hours, the alcoholic fermentation is operated directly in the vats, naturally, without added yeasts and can last several months. The same is done for the malolactic fermentation. The white wines are matured in oak barrels (20% new ones) for 10-12 months in the underground vaulted cellars that enable a natural control of the temperature and humidity.

For the Pinot Noir, the red grapes are destemmed, often by 100% over the last years, and the berries are delicately poured in large conic oak vats. The grapes are left there for 2-3 weeks at low temperature with two daily pigeages and pumping over at the end of the fermentation (natural too). After this maceration, the wine is racked by gravity to the barrels. The red wine is then matured for 15-18 months.



EN SAVOIR → WWW.BADER-MIMEUR.COM

Cave voûtée enterrée pour l'élevage des vins blancs.



CHÂTEAU LA CROIX FOURNEY

Zaya Younan, un nouveau nom dans l'appellation Saint-Émilion

Américains, milliardaires, esthètes et amoureux du patrimoine français, Sherry et Zaya Younan forment un tandem fusionnel. Passionné par l'art, les vieilles pierres et les vignes, le couple s'est donné pour mission d'acquérir en France des demeures d'exception pour les rénover et les transformer en de luxueux hôtels.



Dernier joli défi relevé, les Younan sont les heureux propriétaires du Château La Croix Fourney. Avec son vignoble de 9,5 hectares en Saint-Emilion Grand Cru, cette élégante propriété promet dans un avenir proche de présenter d'excellentes cuvées.

Zaya Younan, qu'est ce qui vous attire en France ?

Ma femme et moi adorons l'histoire et les lieux qui ont une âme. Si aux Etats-Unis, je construis des buildings, c'est en France que nous aimons rénover des demeures anciennes. Nous les transformons en hôtels de luxe, chaleureux et très confortables, dotés de tables gastronomiques. Notre devise se résume en une phrase : « Tout le monde mérite une nuit dans un château ».

Comment est né votre intérêt pour le vignoble français ?

Nous aimons déguster les vins français. Ouvrir une bouteille est toujours une surprise. Nous apprécions de découvrir des vins qui laissent exprimer les caractéristiques d'un sol. Le terroir apporte tout. L'homme accompagne la vigne par son travail. Les cuvées doivent être vinifiées avec cœur. Faire du vin est un art, pas un hobby. Il était tout naturel pour nous de trouver un domaine entouré d'un vignoble au terroir qui corresponde à nos attentes.



Zaya et Sherry Younan

Pourquoi avoir choisi des vignes dans le Bordelais ?

Dès notre première escale en 1985 à Paris, nous sommes allés dans la Vallée de la Loire et dans la région de Bordeaux. Depuis, l'idée d'y posséder des vignes nous tentait. J'ai visité plusieurs domaines viticoles à vendre avec mon ami Michel-Jack Chasseuil, un collectionneur inconditionnel de Grands Crus. En arrivant au Château La Croix Fourney, il a su me faire voir le potentiel de l'appellation Saint-Emilion, l'une des plus anciennes du Bordelais. Je n'ai pas résisté à la tentation d'avoir cette pépite dans le giron de La Grande Maison Younan Collection. Le domaine possède un très beau vignoble de 9,5 hectares à

l'encépagement Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon sur un sol d'argile et de silice.

Quelle est votre ambition pour ce domaine acquis en juillet 2017 ?

Dans une quête de l'excellence, nous sommes bien décidés à mettre notre empreinte sur les prochaines cuvées du Château La Croix Fourney. Notre politique d'investissement a commencé par la rénovation des chais, la mise en place de la meilleure vinification possible, une sélection rigoureuse de fûts de chêne pour assurer un processus de vinification et de vieillissement de grande qualité. Nous voulons le meilleur pour produire ici des Grands Crus de Saint-Emilion dans la plus pure tradition. Pour les vendanges 2017, nous avons attendu le dernier moment pour récolter manuellement. Nous avons pris le parti de nous donner du temps pour présenter nos vins à la commercialisation. La Cuvée Legacy sera à 70 % Merlot, 20 % Cabernet Franc et 10 % Cabernet Sauvignon.

Zaya Younan, a new name in the Saint-Emilion appellation || American, billionaires, aesthetes and fond of the French heritage, Sherry and Zaya Younan are a closely linked couple. With a passion for art, old stones and vineyards, the couple set themselves the mission to buy exceptional residences in France to renovate them and turn them into luxury hotels.

The Younans took up a lovely challenge and purchased Château La Croix Fourney. With a 9.5-hectare vineyard in Saint-Emilion Grand Cru Château Younan promises to release excellent cuvees in a near future.

Zaya Younan, what attracts you in France?

My wife and I are fond of history and places with a soul. In the United States I construct buildings; in France, we love to renovate old residences. We turn them into welcoming and very comfortable luxury hotels, with a gourmet restaurant. Our motto can be summed up in one sentence: "Everyone deserves a night in a castle."

How did you get interested in the French vineyards?

We love to enjoy French wines. Opening a bottle is always a surprise. We appreciate to discover wines that express the characteristics of a soil. The terroir does the whole thing. The man cooperates with the vines. The cuvees have to be vinified lovingly. Wine making is an art, not a hobby. We thought it was natural to find an estate with a vineyard having a terroir that met our expectations.

Why did you choose Bordeaux's region?

As from our first stop in Paris in 1985, we have been to the Loire Valley and to the region of Bordeaux. Ever since we were attracted by the idea to own a vineyard. I visited several estates for sale with my friend Michel-Jack Chasseuil, a faithful collector of Grand Crus. Arriving at Château La Croix Fourney, he showed me the potential of the Saint-Emilion appellation, one of the oldest AOCs of Bordeaux. I could not resist to include this treasure into La Grande Maison Younan Collection's portfolio. The estate has a beautiful 9.5-hectare vineyard planted with Merlot, Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon on a clayey and silicious soil.

What is your ambition for this estate bought in July 2017?

In a quest for excellence, we are firmly decided to leave our mark on the next cuvees of Château La Croix Fourney. Our investment policy started by renovating the cellars and by carefully choosing the oak barrels to guarantee the best quality possible for the vinification and ageing process. We want the best to produce Grand Crus of Saint-Emilion in the purest tradition. For the 2017 harvest, we waited until the last moment to pick by hand. We decided to take the time necessary to market our wines. The 'Legacy' cuvee will be made of 70% Merlot, 20% Cabernet Franc and 10% Cabernet Sauvignon.

Propos recueillis par / Interview by Sarah Canonge

EN SAVOIR ☪

➔ WWW.YOUNANPROPERTIES.COM

➔ WWW.YOUNANCOLLECTION.COM



ZZYSH®

Buvez du vin et Gardez-le Intact

L'industrie du vin est un monde complexe, où les opinions, les perceptions et les intérêts divergent. Le gaspillage du vin est cependant un problème réel, qui concerne tous les acteurs du secteur. Trop de bouteilles sont ouvertes pour être dégustées, et terminent dans un évier. Sans compter celles qui ont tourné, oubliées dans la cave, car le bon moment pour les ouvrir ne s'est jamais présenté. C'est pour répondre à cette problématique que des systèmes sophistiqués de préservation du vin, tel que zzysh®, sont arrivés sur le marché.

zzysh® est la dernière innovation suisse, pour préserver encore plus facilement les vins tranquilles et effervescents. En seulement trois à cinq secondes, le système remplace l'oxygène dans la bouteille avec du gaz argon pur, de même que du dioxyde de carbone pour les vins pétillants. Il permet ainsi aux vins de garder leur fraîcheur pendant plusieurs semaines. De très nombreux tests ont prouvé qu'en utilisant zzysh®, la couleur, l'arôme et le goût du vin débouché sont conservés comme au premier jour. Pour les vins effervescents, le système permet aussi de préserver le pétillant et les bulles, jusqu'à la prochaine dégustation.

Les sommeliers qui ont testé zzysh® aiment pouvoir l'utiliser avec presque toutes les bouteilles de vin, puisque son bouchon a été conçu pour épouser tous les goulots standards des vins tranquilles et effervescents.

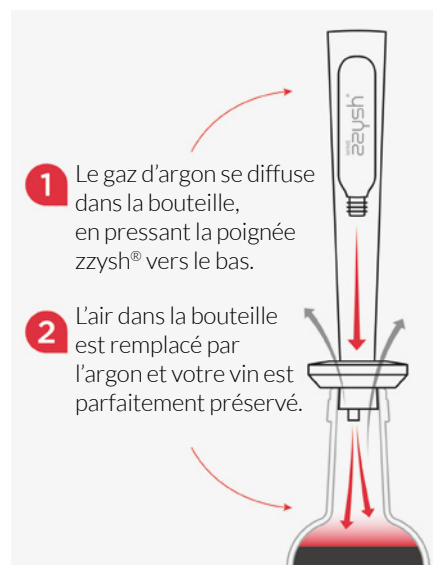
Ils peuvent ainsi, plus facilement, faire déguster le vin à leurs hôtes, et préserver ensuite le vin ouvert. Plus d'inquiétude que le vin ne tourne d'ici la prochaine dégustation. Capsule à vis, bouchon en plastique ou en liège, zzysh® s'utilise avec n'importe quel vin qui mérite la peine d'être préservé. Le bouchon zzysh® est très plat et permet de ranger facilement la bouteille rebouchée.

Avec son design épuré, zzysh® est un accessoire idéal, à la maison, où en voyage. C'est également un outil professionnel. Il permet, par exemple, aux restaurateurs, d'offrir une carte des vins au verre beaucoup plus fournie et originale. Ainsi, zzysh® s'adresse à tous ceux qui souhaitent déguster le vin, sans plus jamais le gaspiller.

Si l'industrie du vin concentre, aujourd'hui, ses efforts pour une production et une consommation durables, l'utilisation d'un système de préservation vraiment efficace s'avère incontournable. Le volume chiffré du gaspillage du vin est difficile à calculer. Cependant, la maison Laithwaite, en Grande Bretagne, a estimé que les consommateurs britanniques jetaient environ 624 millions de bouteilles par an, ce qui est énorme pour un petit pays. Si de tels chiffres s'avèrent justes, on peut imaginer que c'est encore pire dans le secteur professionnel, où le vin est constamment dégusté. Que ce soit pour un caviste qui ouvre des bouteilles pour faire déguster

ses clients, ou pour un grand restaurant qui sert du vin au verre, trop de vin tourne avant que la bouteille n'ait été terminée.

Si la vie est trop courte pour boire du mauvais vin, elle est également trop précieuse pour gâcher le vin. zzysh® est là pour vous assurer que plus aucun vin ne sera gaspillé. Il est pratique et facile à utiliser. En quelques secondes le vin est préservé. Et la dégustation peut durer... Encore et encore.



- 1 - The argon gas flows into the bottle by pressing down the zzysh® Handpiece.
- 2 - The air in the bottle gets replaced by the argon gas and your wine is perfectly preserved.

« Ainsi, zzysh® s'adresse à tous ceux qui souhaitent déguster le vin, sans plus jamais le gaspiller. »

“In the end, it's for any person or endeavor looking to savor their wine, eliminating wine waste completely when used properly.”

zzysh® Lets You Have Your Wine and Save It Too || The wine industry is a complex one, full of varying opinions, perceptions and interests. But certainly anyone working in wine can agree that waste is a real issue. Too many bottles emptied in the sink, too much to taste in too little time. Or maybe a bottle remains tucked away in the cava, aging past its prime because there was never the right moment to drink it all. And so, in a constant effort to make good wine last longer, we see sophisticated wine preservation systems like zzysh® come along.

zzysh® is the latest in Swiss innovation to make preserving still and sparkling wines easier than ever before. In just three to five seconds, this system replaces a bottle's oxygen with 100% food-grade argon gas, as well as carbon dioxide for sparkling wines, to keep wines fresh for weeks. Countless tests have shown that when using zzysh®, a wine's color, aroma and taste is just like the day it was opened. And in sparkling wines, this device is also able to preserve those crisp, refreshing bubbles until the next pour.

Sommeliers that have tried zzysh® love that they can use it with nearly any type of wine bottle since the stoppers are designed to adapt to all standard still and sparkling wine bottles. They're able to show the wine to customers, give the full experience, and then preserve the bottle without worrying about it going bad before the next pour. Screw caps, synthetic corks, real corks, etc., zzysh® works with any special wine worth saving. And with the stoppers taking up less space than a cork stuck back in the bottle, storage isn't a problem either.

Though its sleek design makes it perfect for at-home wine enjoyment, zzysh® is also used quite a bit for travel and by restaurants seeking to expand their wine-by-the-glass menu or offer exotic and rare finds. In the end, it's for any person or endeavor looking to savor their wine, eliminating wine waste completely when used properly.

As the wine industry continues to focus on producing and drinking wine more sustainably, having an efficient and effective wine preservation system is increasingly more important. Exact wine waste figures are hard to come by, but in the UK's case, Laithwaite's Wine Shop estimates that British drinkers are wasting around 624 million bottles of wine per year. And that's just one small country. Regarding waste among those working in wine, we can only assume the numbers are just as high, if not higher. We are constantly pouring and tasting. Be it a winery opening bottles for journalists or a major restaurant serving by the glass, too many bottles are going bad before we can finish them.

They always say that life's too short to drink bad wine, but what about life being too precious to waste good wine? zzysh® is trying to make sure that no good wines get left behind. With a hand piece, a stopper and just five seconds, we can have our great wine and save it too. Again and again.

EN SAVOIR ➔ ZZYSH.ME



FERMEZ / CLOSE

Scellez la bouteille. Le bouchon innovant zzysh® Vin peut être utilisé sur la plupart des types de bouteilles de vin.

Seal the opened bottle with the innovative zzysh® Wine Stopper after pouring. No worries, it fits on most types of wine bottles.



PRESERVEZ / PRESERVE

Connectez le zzysh® Vin avec le bouchon, appuyez dessus pendant 3-5 sec. et relâchez. L'oxygène dans la bouteille est maintenant remplacé par du gaz argon à usage alimentaire.

Connect the zzysh® Wine Preserver with the stopper, press it down for 3-5 seconds and release. The oxygen in the bottle is now replaced with 100% food-grade argon gas.



SAVOUREZ / SAVOR

Santé ! Votre vin est parfaitement préservé de l'oxydation et reste frais pendant des semaines. Encore et encore.

Say cheers! Your wine is perfectly preserved from oxidation and stays fresh for weeks. Again and again.



Château Renon

ARTISAN D'UN ART DE VIVRE

L'expérience du meilleur au service des meilleurs

« Ma fierté et ma joie sont d'exercer quotidiennement ce métier d'art et de création dans le désir de toujours mieux progresser, apprendre et transmettre. Mon équipe est animée des mêmes sentiments, il suffit de les rencontrer pour s'en convaincre. »

“My pride and joy is the daily exercise of this artistic and creative profession, with the will to always progress, learn and transmit. My team has the same feelings, one just needs to meet them to be convinced.”

M. Ziegler, gérant / owner.



Tribunal de Grande Instance



Tribunal de Grande Instance



MENUISERIE ALUMINIUM & BOIS - MIROITERIE

Façade vitrée Devanture de magasin Porte automatique
Fermeture Store Pergola Mise aux normes PMR* et ERP**

JOINERY ALUMINIUM & WOOD-MIRRORS

Glass fronts - Store fronts - Automatic doors - Windows and doors - Blinds/
Awnings - Pergola - Compliance with public reception - Accessibility standards

**Vous œuvrez dans des domaines prestigieux et uniques,
vos bâtiments le sont tout autant !**

Que ce soit sous les contraintes des BÂTIMENTS DE FRANCE, sur le projet de votre architecte, en collaboration avec un maître d'œuvre ou par notre propre expertise, nous intervenons à tous les niveaux en termes de fermeture. De la rénovation dans les règles de l'art jusqu'à la création la plus exigeante, nos années d'expérience et la confiance affichée de nos clients vous promettent une attention et un service irréprochable.

Même dans le domaine sensible de votre sécurité, nous pouvons vous apporter LA SOLUTION adaptée : menuiserie blindée, vitrage pare-balles, coupe-feu, pare flamme, garde-corps... Nous vous aiderons aussi à la mise en œuvre et dans l'application des nouvelles normes pour l'accueil des handicapés.

*Personnes à mobilité réduite / **Établissements recevant du public

You work on prestigious and unique sites, and so are your buildings!

Whether working under the supervision of France's National Heritage Protection Organisation, on the project with your architect, in collaboration with your main contractor, or with our own expertise we operate at every level in terms of windows and doors. From state-of-the-art renovations to the most demanding creations, our years of experience and the confidence shown by our customers, promise you our most attentive and impeccable service.

Even in sensitive security issues, we are able to provide you with an adaptable solution: armored joinery, bullet-proof glazing, fire protection, flame protection, guardrails... We are also able to assist you to implement and remain in compliance with the latest standards for the reception of persons with disabilities, persons with reduced mobility or reception areas of public institutions.

infos#accessibleatous



RÉFÉRENCES :

- Les Grands Chais de France
(Les Caves de Landiras)

DOMAINES VITICOLES

- Château Clinet
- Château Haut-Bages Libéral
- Château Lafaurie-Peyraguey
- Château Renon *(photo)*

RESTAURANTS

- Julien Cruège *(photo)*
- La Tupina - Tentazioni
- Le Bistro du Sommelier

CAVISTES

- Badie
- Le Flacon

BIJOUTERIE

- Cartier
- Mauboussin

MODE

- Lancel - Max Mara
- Sonia Rykiel - Zapa

DIVERS

- Duty free d'Orly et de Nice
- Tribunal de Grande Instance *(photos)*
- ...

EN SAVOIR ➕ ➔ [APLUSFERMETURE.FR](http://aplusfermeture.fr)

A+ FERMETURE Aluminium - Assistance 24h/24

26 avenue Gustave Eiffel • 33700 Mérignac • Tél. 05 56 34 79 11 • Email : vitrier@orange.fr



Restaurant Julien Cruège



THE 18th

LONDON WINE FAIR 2018

**Bigger, better and
more inspiring than
ever before.**

Introducing the all-new
London Wine Fair
21st - 23rd May
Olympia London

Free trade tickets now available
Register now at londonwinefair.com



LAMATHERM,

le nouveau régulateur d'énergie du milieu viticole

A l'heure où l'on se préoccupe de plus en plus de l'effet de notre consommation d'énergie sur la planète, Lamatherm met en place des moyens pour gérer au mieux la consommation énergétique des sociétés, notamment dans le milieu viticole. Rencontre avec Mathieu Lalanne.

When more and more of us worry about the effect of our energy consumption on the planet, Lamatherm sets up ways to manage at best the energy consumption of the companies, in particular in the winemaking sector. We met Mathieu Lalanne.

Pouvez-vous nous décrire les activités de Lamatherm ?

Can you describe the Lamatherm activities?

Lamatherm conçoit, intègre, met en service et maintient des systèmes de Gestion Technique de Bâtiment (chauffage, climatisation et automatismes). Nous accompagnons nos clients dans l'analyse et la maîtrise de leurs consommations énergétiques de leurs bâtiments.

Lamatherm designs, integrates, installs and maintains Building Automation Systems (heating, air conditioning and automation). We accompany our customers in the analysis and control of the energy consumption of their buildings.

Lamatherm est un acteur de l'intégration de solutions de régulation pour le bâtiment, quels sont vos axes de développement, notamment dans le milieu viticole ?

Lamatherm is specialized in the integration of regulation solutions for buildings, what are your development lines, especially in the wine making sector?

Nous avons acquis une expérience de plus de 20 ans pour l'utilisation et la gestion des installations de chauffage et de climatisation de bâtiments, ce qui nous a permis d'établir un guide des bonnes pratiques de ces utilisations. Nous transmettons ce savoir à travers l'intégration de solutions innovantes et adaptées aux métiers de nos clients. Nous travaillons depuis plusieurs années dans le milieu viticole pour aider nos clients à mieux gérer leurs consommations énergétiques et à améliorer le confort des occupants. Les entrepreneurs dans le milieu du vin ont démarré depuis plusieurs années une démarche qui fait converger une exploitation raisonnée de la vigne et des usages innovants et moins énergivores. Lamatherm s'inscrit complètement dans cet élan. C'est pourquoi nous souhaitons nous développer dans le milieu viticole et ainsi proposer des solutions toujours plus adaptées.

We acquired an experience of more than 20 years in the use and management of heating and air conditioning equipment of buildings, what enabled us to establish a good practice guide. We transmit this knowledge through the integration of innovative solutions and adaptable to our customers' métiers. We have been working for several years in the winemaking industry to help our customers to better manage their energy consumptions and to improve the occupant comfort. The wine entrepreneurs started for several years an approach which makes converge sustainable farming methods with less energy-consuming and innovative practices. Lamatherm completely falls within this evolution. That is why we wish to develop in the winemaking industry and thus propose ever more adaptable solutions.

Quelle est votre valeur ajoutée ?

En quoi vos équipements diffèrent des autres ?

What is your added value?

How do your machines differ from others?

Notre valeur ajoutée dépasse les points forts d'un produit. Bien entendu, les produits et solutions que nous déployons sont sélectionnés pour les besoins et usages de nos clients. Mais l'avantage de travailler avec nous est que nous gérons l'étude, le design de la solution, sa mise en place et sa maintenance. Nos clients peuvent donc se consacrer à leur métier.

Our added value exceeds the strengths of a product. Naturally, the products and solutions we implement are selected to suit the needs and uses of our customers. But the advantage to work with us is that we supervise the study, the design of the solution, its implementation and its maintenance. Thus our customers can focus on their métier.

Propos recueillis par / Interview by Sandy Bénard

EN SAVOIR ➔ LAMATHERM.EU



CHAMPAGNE DE SOUSA

La cuvée UMAMI

C'est Jean Anthelme Brillat-Savarin qui découvrir le premier la cinquième saveur. Il publia ces résultats dans le livre « Physiologie du goût » parue en 1825, en désignant sa trouvaille sous le terme d'« osmazome ». Mais ce n'est qu'en 1908 que le chercheur Kikunae Ikeda, professeur à l'Université Impériale de Tokyo, identifie l'acide glutamique. Il a un rôle qui caractérise le goût UMAMI.

Jean Anthelme Brillat-Savarin is the first one who discovered the 5th flavour. He published his results in a book "The Physiology of the Taste" edited in 1825 calling his discovery "osmazome". But only in 1908 did researcher Kikunae Ikeda, a profesor at the Imperial University of Tokyo, identify the glutamic acid that has a characteristic role in the UMAMI taste.

Pourquoi donner ce nom à une cuvée de Champagne ?

En effet Erick DE SOUSA, en découvrant ce goût d'UMAMI lors d'un voyage au Japon, imagine comment élaborer une cuvée dont la texture se rapprocherait le plus possible de cette sensation d'UMAMI.

D'abord attendre un millésime (chaud ; rond ; soyeux) qui s'y prête, en l'occurrence un 2009 pour ces magnums. Puis faire une sélection de parcelles de « vieilles vignes » dont les raisins sont à 11° voire plus à la vendange. L'assemblage se compose de 60 % de Chardonnay, 40 % de Pinot Noir. La vinification est faite dans le sens UMAMI, c'est-à-dire : fermentation malolactique, batonnage, poignetaje et vieillissement prolongé en cave 9 ans !

Quelle découverte que cette sensation UMAMI en bouche avec cette prouesse de rester un champagne vif, fin, minéral, une cuvée atypique originale qui ne peut être reproduite que 2 à 3 fois tous les 10 ans !

Why this name for a Champagne?

Indeed Erick De Sousa, discovering this UMAMI taste during a journey in Japan, imagined how to craft a cuvée whose texture would come as close as possible to this UMAMI sensation. First he waited for a vintage (warm; round; silky) that would be suitable—in this case, the 2009—for these magnums. Then he selected the plots of old vines whose grapes are at 11° or more when harvested. The blend consists of 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir. The vinification is operated according to the notion of UMAMI: malolactic fermentation, stirring of the lees (batonnage), shaking (poignetaje) and long ageing of 9 years in the cellar.

What a discovery the UMAMI taste with the challenge to remain a vivid, fine, mineral Champagne, an original and atypical cuvee that can be produced only 2 or 3 times in a 10-year time!





© Mathieu Drouet - Takeasip.

Erick de Sousa

A LA DÉGUSTATION / TASTING COMMENT

La couleur or est lumineuse avec de fines et délicates bulles. Il exhale l'élégance et le plaisir floral en même temps que la pureté et la minéralité. Il montre un bon niveau de maturité et les notes de vieillissement sur lies sont suppléées de notes de brioche, de beurre et d'agrumes mûrs. Le palais est alors ample et concentré, avec une fraîcheur minérale également équilibrée. Un grand équilibre et une grande persistance.

It has a bright golden colour with fine and delicate bubbles. It exudes elegance and floral pleasure as well as purity and minerality. It shows a good level of maturity and the notes of ageing on the lees are complemented by notes of brioche, butter and ripe citrus. The palate is broad and concentrated with a well-balanced mineral freshness. A great balance and a long-lasting aftertaste.

ACCORD METS ET VIN / FOOD AND WINE PAIRING

Élégant et solidement structuré, jouissant d'une grande élégance, c'est un champagne qui accompagne superbement les trésors de la mer comme les coquilles Saint-Jacques, les huîtres ou encore les sushis.

Elegant, full-bodied and well-structured, with a great elegance, this Champagne will be wonderful served with the riches of the sea like scallops, oysters or sushi.

OÙ LE COMMANDER ? / WHERE TO ORDER :

CHAMPAGNE DE SOUSA

51190 Avize - Tél. : +33 (0)3 26 57 53 29 - Fax : +33 (0)3 26 52 30 64
www.champagnedesousa.com – contact@champagnedesousa.com

CHÂTEAU BERNADOTTE

Racheté par le Château Pichon Comtesse de Lalande en 1997, d'importants investissements ont permis de transformer notamment le cuvier qui a été agrandi et qui regroupe 23 cuves thermorégulées. Le château pratique une vinification parcellaire en exploitant 35 hectares. L'élevage dure de 12 à 16 mois. Les fûts en bois de chêne proviennent du centre de la France et sont renouvelés par tiers en moyenne chaque année. La production totale du domaine est d'environ 200,000 bouteilles par an avec une 2^e étiquette Château Fournas Bernadotte, AOC Haut-Médoc.

Purchased by Château Pichon Comtesse de Lalande in 1997, important investments enabled to transform especially the vathouse that now comprises 23 thermoregulated vats. The chateau works by plot selection with 35 hectares of vines. The élevage lasts 12 to 16 months in oak barrels from the centre of France renewed by 1/3 every year. The estate produces on average 200,000 bottles a year including a second wine, Château Fournas Bernadotte, Haut-Médoc.

LE COMMENTAIRE DE GÉRARD BASSET GERARD BASSET'S REVIEW

Château Bernadotte

Haut-Médoc, 2014

Couleur rouge rubis avec une frange pourpre. Nez de fruits noirs, surtout le cassis, bien soutenu par des touches de cacao. Au palais, le vin présente des tanins bien mûrs. Les arômes de bouche sont sur les épices et sur la mûre. À servir avec des rognons à la moutarde.

Ruby-red colour with a crimson fringe. Black fruits (blackcurrant) in the nose, backed by scents of cocoa. On the palate, the wine presents very ripe tannins. Spices and blackberry aromas in the mouth. To serve over kidneys with mustard.



PORTO

NOBLE & MURAT

Créée en 1831 à Porto, Noble & Murat a disparu pendant des décennies. De jeunes entrepreneurs avec une longue histoire familiale dans le Porto ressuscitent la marque. Leur objectif est de ne produire que des Portos de grande qualité s'appuyant pour cela sur de très anciennes vignes propres à la marque.

Created in 1831 in Porto Noble & Murat disappeared for decades. Two young entrepreneurs with a long family history in Port wines decide to revive the brand. Their goal is to produce only high quality ports relying on very old vines.



GÉRARD BASSET L'A DÉGUSTÉ / GERARD BASSET TASTED IT

Couleur acajou et tuilée, quelques reflets verts. Un nez expressif avec des senteurs de noix, de cacao, de praline, de café. Une bouche puissante, généreuse sur des arômes de café et de pruneau. Une finale teintée de figue. A servir avec un Brie truffé. Un vin délicieux !

Mahogany and tile-red colour, some green shades. An expressive nose with scents of walnuts, cocoa, praline, coffee. A powerful palate, generous, with flavours of coffee and prunes. A hint of figs in the finish. To serve with truffled Brie cheese. A delicious wine!



LA SÉLECTION DE
SOMMELIERS
INTERNATIONAL



Clos des Orfeuilles 2016
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie / Blanc

Robe limpide avec reflets jaunes pâles. Nez complexe avec des notes florales, bouche agréable, minérale, avec un bon volume. Quelques notes florales, une belle fraîcheur sur une finale légèrement beurrée. Un vin parfait pour accompagner des huîtres, moules ou autres crustacés mais aussi une belle volaille.

Translucent robe with pale yellow shades. Complex nose with floral aromas, pleasant palate, mineral, a lovely volume. Some floral aromas, a lovely freshness with a delicate buttery finish. Perfect to serve over oysters, mussels or other shellfish, but also a noble poultry.



Maison Castel
Chardonnay Grande Réserve 2016 / Blanc

Robe jaune claire presque pâle. Nez aromatique avec une abondance de fruits exotiques, une bouche volumineuse, longue, rafraîchissante où l'on retrouve les fruits exotiques avec une finale légèrement grillée. Un vin très onctueux.

Clear, nearly pale yellow robe. Aromatic nose with a lot of exotic fruits, a voluminous palate, long, refreshing with flavours of exotic fruits and a slightly toasted finish. An unctuous wine.



Maison Castel
Pinot Noir Grande Réserve 2016 / Rouge

Rouge vif, reflets rubis. Au nez, des notes de fruits rouges et d'épices. Une bouche assez puissante, équilibrée. On retrouve les notes épicées en finale.

Vivid red colour, ruby-red shades. In the nose, red fruits and spices. A fairly powerful, well-balanced palate. We find the spices in the finish.



Maison Castel

Cabernet Sauvignon Grande Réserve 2015 / Rouge

Belle couleur pourpre et profonde. Nez riche, avec des arômes de fruits noirs et de cacao. Quelques notes poivrées. En bouche, on retrouve les arômes découverts au nez avec une belle puissance, des tanins ronds et puissants, une finale café fort agréable.

Beautiful crimson deep colour. Rich nose with aromas of black fruits and cocoa. Some peppery notes. On the palate, the same aromas than the nose. Powerful palate. Round and powerful tannins. A really pleasant coffee touch in the finish.

Château d'Arcins 2014

Haut Médoc / Rouge

Robe pourpre, reflets sombres et profonds. Nez de cacao et de fruits noirs, belle harmonie. En bouche, il est souple, rond, équilibré avec des tanins souples et élégants qui contribuent à l'équilibre de l'ensemble.

Crimson colour, dark and deep shades. Cocoa and dark fruits in the nose, lovely harmony. On the palate, it is supple, round, well-balanced with supple and elegant tannins that contribute to the general balance.



Château de Haut Coulon 2014

**Pinot Noir
Grande Réserve 2016
Cadillac Côtes de Bordeaux / Rouge**

Couleur très sombre, presque bordeaux/noir. Nez puissant, mêlant le cacao et les fruits noirs. En bouche, des arômes de fruits mûrs, de fruits noirs, une bonne concentration aromatique et une finale élégante en font un vin riche et agréable.

Very dark colour, nearly bordeaux/black. Powerful nose, mingling cocoa and black fruits. On the palate, the aromas of ripe fruits, black fruits, a good aromatic concentration and an elegant finish make it a rich and pleasant wine.



**Château Montlabert 2014
Saint-Emilion Grand Cru / Rouge**

Robe rubis aux reflets sombres. Un nez mêlant les fruits rouges et noirs à des arômes de vanille et d'épices. En bouche, on retrouve les arômes de fruits, avec des tanins fermes et puissants ce qui donne un vin équilibré avec une belle longueur et une finale agréable.



Ruby-red colour with dark shades. A nose mingling red and black fruits with scents of vanilla and spices. On the palate, we find the aromas of fruits, firm and powerful tannins, which make a well-balanced wine with a long aftertaste and a pleasant finish.



RENCONTRE AVEC

PAULINE LHOTE

**Chef de cave
pour Chandon en Californie**

Pauline Lhote est la chef de cave de Chandon à Yountville en Californie, l'avant-poste nord-américain de Moët & Chandon. Après des vacances d'hiver dans sa famille en France, elle est rentrée pour partager avec nous un peu de l'œuvre de sa vie.

Pauline Lhote is the director of winemaking/head winemaker for Chandon Winery in Yountville California, Moët & Chandon's North American outpost. Following a winter holiday spent with her family in France she returned to share with us something of her life's work.

Parlez-nous de votre parcours dans le vin, comment vous en êtes venue à travailler avec et qu'est-ce qui vous pousse à continuer ?

Describe your formative experiences with wine, how it is you came to work with it, and what inspires you to continue.

J'ai grandi en Champagne mais pas dans une famille de tradition vigneronne. Mes parents ont acquis un vignoble dans l'Aube quand j'avais 10 ans, et c'est à 14 ans que j'ai décidé de devenir œnologue, et depuis, je n'ai jamais hésité. Lorsque l'on vit en Champagne, il est naturel d'en consommer régulièrement mais j'ai choisi des études pratiques en viticulture et œnologie, en suivant une étape après l'autre. J'ai eu mon diplôme d'œnologie à Reims en 2005 grâce auquel j'avais fait 10 mois de stage chez Moët & Chandon pendant la période d'explosion du rosé et j'ai donc pu étudier les cuvées de base autant que les Dom Pérignon. Ensuite j'ai travaillé un peu chez Nicolas Feuillatte puis je suis retournée à Reims pour passer ma maîtrise. Je suis alors retournée chez Moët & Chandon où l'on m'a proposé de partir à l'étranger en Argentine, Australie ou Californie. J'ai choisi la Californie pour améliorer mon anglais, et parce que mon frère et mon père avaient eu de bonnes expériences aux USA précédemment. J'ai commencé à Yountville en août 2006 pour un stage de 3 mois et je ne suis jamais repartie.

I grew up in the Champagne region though not in a traditional winemaking family. My parents bought an Aube vineyard when I was 10, and it was at the age of 14 I decided to be a winemaker, and in this I've never wavered. When living in Champagne it's natural to often enjoy it but I chose a practical background with my education studying viticulture and enology, one step before the other. I acquired my enology degree 2005 in Reims during which I did a ten month internship at Moët & Chandon during a boom in rose Champagne and so experienced it from the basic to the Dom Perignon versions. After that I worked a short time at Nicolas Feuillatte then returning to Reims for my master's degree. After I returned to Moët & Chandon where I was offered to go abroad to Argentina, Australia, or California. I chose California to improve my English and because my brother and father previously had favorable experiences in the US. I began in Yountville August 2006 for a three month internship and never left.

Avez-vous envisagé d'autres carrières ?

Had you considered other career pursuits?

Si je n'avais pas réussi mes études d'œnologie, je ne sais pas ce que j'aurais fait.

If I hadn't succeeded in my schooling for winemaking I don't know what I would've done.

Qu'est-ce qui vous a inspiré en Californie ?

What in California has inspired you?

Avec mon esprit 'Champagne', arriver ici a été une révélation. J'ai été surprise par la diversité des terroirs de Napa, notamment les variations de climat au sein de la région. Vous pouvez observer deux semaines d'écart de maturité à une distance de 25 minutes en voiture. J'ai eu de grands mentors comme Richard Geoffroy en France et Tom Tiburzi ici à Yountville qui m'ont poussée à rencontrer les consommateurs, à passer du temps au centre d'accueil pour comprendre ce que les consommateurs aimaient boire.

With a Champagne 'mind' coming here was a big eye-opener. I was surprised by the diversity of Napa's terroir, especially the climate variations within it. Two weeks of ripening differences can occur in 25mins. drive. I've had great mentors such as



Pauline Lhote

Richard Geoffroy in France and Tom Tiburzi here in Yountville who pushed me to meet consumers, to spend time in the visitor center to know what consumers like to drink.

Y a-t-il d'autres régions productrices de vins effervescents que vous appréciez ?

Are there other sparkling wine areas you appreciate?

Je suis allée en Australie en 2011 pour 5 mois ce qui fut très intéressant, et j'ai aussi travaillé un peu sur notre site en Argentine. Cela m'intéresse toujours de déguster des vins d'ailleurs.

I went to Australia in 2011 for five months which was very interesting, and once also worked a bit in our Argentina location; I'm always interested in tasting wines from other parts of the world.

Comment les sommeliers devraient-ils présenter les différences entre les sparklings californiens et les Champagnes ?

What should sommeliers communicate in differing between California sparkling wines and of Champagne?

Les effervescents se définissent par trois choses : comment ils sont faits, les cépages, la région. A Chandon, nous souhaitons fabriquer des vins représentatifs de l'endroit où nous trouvons les raisins. Ici nous produisons des vins plus fruités et plus éclatants qu'en Champagne bien que nous utilisions les mêmes cépages et les mêmes méthodes. Nous voulons montrer ce que la Californie a à offrir.

Sparkling is about three things; how it's made, the grape varieties, the location. We at Chandon want to make wines representative of where we find the grapes. Here we make wines that are fruitier and more vibrant than those from Champagne though we use the same grapes and methods of production; we want to announce what California offers.

En clin d'œil aux actuels événements sociopolitiques, quelles différences avez-vous remarquées entre travailler aux USA et en France ?

With a nod to current sociopolitical events, what differences have you noticed working in the US and France?

Je ne pense pas que les attentes soient différentes à poste égal. Je vis aux USA depuis 12 ans et je ne suis pas restée longtemps en France depuis un moment, mais je pense que cela dépend de l'entreprise pour laquelle on travaille. De nos jours les femmes sont plutôt bien acceptées, il y a un gros effort pour l'égalité des droits sur le lieu de travail ce qui a permis aux femmes de grimper plus facilement les échelons dans les entreprises. Que ce soit en France ou aux USA, l'environnement reste dominé par les hommes, peut-être plus en France qu'aux USA, mais où que ce soit, il subsiste de petites difficultés.

I don't think expectations are different for the same position. I've lived in the US for 12 years, and haven't been in France long lately, but I think it depends upon the organization one works for. Nowadays women tend to be well accepted, there's a big push for equal rights in the workplace so it's made things easier for women to move up in organizations. Whether in France or the US it's still a male-dominant environment, maybe more so in France than the US, but wherever one is there sometimes exists small difficulties.

Quel est votre accord mets-vins préféré ?

Have you a favorite personal wine & food pairing?

Le grand avantage des vins effervescents est qu'on peut les accorder facilement, mais je pense que Chandon Rosé passe bien avec un burger – un accord auquel les gens ne pensent pas aisément.

The great thing of sparkling wines is that they can pair easily, but I think Chandon Rose can be good match with a burger, and something that people don't easily think of.

Que pensez-vous du projet d'extension de l'appellation Champagne ? Est-ce seulement pour répondre à une demande croissante de Champagne ou est-ce que les changements climatiques et de meilleures connaissances techniques contribuent à cela ?

What're your thoughts concerning the possible Champagne appellation expansion? Is it merely to fulfill a continuous increasing demand for Champagne or has climate change and increased technical knowledge something to do with it?

L'appellation Champagne n'a pas bougé depuis longtemps donc sa révision est une bonne chose. A l'heure actuelle il y a de grands terroirs et régions exclus de l'AOC qui mériteraient d'y être. Je ne pense pas que la demande ait une influence sur ce changement sinon cela aurait été fait depuis longtemps. C'est réellement une approche par le terroir.

The Champagne appellation has not changed for a long time, so reviewing this would be a great thing. There are great terroirs and regions currently left out that deserve to be in. I do not think demand drives this change otherwise it would have been done many years ago; it's really a terroir approach.

Avec une curiosité croissante pour de nouveaux styles et interprétations des vins traditionnels parallèlement à l'amélioration de la production du vin, verrons-nous bientôt des vins rouges effervescents fabriqués en Californie à partir de Meunier et de Pinot Noir ?

With the increased curiosity for new styles and interpretations of traditional wines along with the betterment of wine production, may we soon see quality sparkling red wines from Pinots Meunier and Noir from California?

Oui, très certainement. Mettre en exergue les caractéristiques du Meunier et du Pinot Noir de Californie, en particulier des régions de Carneros, est vraiment important. On obtient une telle intensité et une telle diversité aromatique avec ces deux cépages au travers de la création vins très intéressants.

Yes, definitely. Showcasing the characteristic of the Pinot Noir and Meunier from California, especially from the Carneros regions is so important. We get such intensity and aroma diversity expression from those two varieties creating very interesting wines.

David Furer



GARNACHA

Un trésor

Malgré sa proximité avec Madrid en voiture ou en train, la région viticole espagnole Sierra de Gredos est relativement méconnue des professionnels du vin. Son avènement en tant que région productrice moderne date des années 90 mais la difficile situation économique de 2008 a mis à mal les efforts naissants. Et les dissensions occasionnelles, incapacité ou manque de volonté à adopter des méthodes de marketing modernes, l'absence d'une appellation contrôlée identifiable ou d'un organisme indépendant pour mutualiser les efforts ont empêché les vignerons visionnaires qui travaillent d'arrache-pied d'obtenir la reconnaissance qu'ils méritent.

Ici, les vieilles vignes de Garnacha et le cépage blanc autochtone Albillo Real, le plus souvent cultivés en bio, sont généralement vinifiés sans ajout de levures en grands fûts de chêne et en jarres de terre cuite appelées ici « tinajas ». Les villages de El Tiemblo, El Barraco, Cebreros se partagent entre champs et forêts, sur des sols assez escarpés composé de granit/schiste/ardoise/sable, et avec un climat continental chaud à une altitude de 650 à 1 300 m. Les vins sont généralement soumis à la législation des vins des Castille et Leon bien que l'aire de Gredos s'étend sur trois provinces : Ávila (tous sous l'étiquette Vins de Castille et Leon), Madrid (D.O. Viños de Madrid), Toledo (D.O. Méntrida).

La vallée d'Alberche qui traverse la région est dominée par des sables granitiques et sa partie ouest est la plus soumise

à l'influence de l'altitude, des variations journalières et bénéficie d'une certaine protection contre les pluies arrivant du sud ou du nord. Il y a des sols de schistes à El Tiemblo, Cebreros et El Almendral bien que moins sombres que dans le Douro, plus roux par la présence de fer, de feldspath et de granit jaune et brun.

Le Garnacha ici est différent de celui du sud de la France et du sud-est de l'Australie ; il est plus acide et tannique par sa plus haute altitude et ses sols granitiques pauvres en nutriments. Divers clones de Garnacha existent dans cette région rustique des Gredos comme c'est le cas dans d'autres régions. Les vendanges sont faites de fin septembre à la 3e semaine d'octobre – avec quelques variations selon les millésimes – bien que la prédominance de vieilles vignes limite le problème comparé à d'autres vignobles.



DE GREDOS

méconnu

Viellies vignes de Garnacha dans la Sierra de Gredos.



Pour l'élevage de ces vins, il n'est pas question de favoriser le fruit au détriment des tanins mais de réussir à obtenir des arômes tertiaires de sous-bois et de plantes forestières au bout de cinq ans. Les altitudes plus élevées et les expositions nord, comme à El Tiemblo et Peña Caballera, sont parfaites pour le Garnacha. Une appellation auto-proclamée de 'Garnacha de Gredos' stipule que le Garnacha et l'Albillo doivent être cultivés en bio, avec désherbage par labour, l'usage du cheval quand c'est possible et la restauration des nutriments des sols. Le producteur Fabio Bartolomei dit qu'à « cause des cépages, des montagnes, des sols, nous détenons un trésor méconnu dans une région encore à découvrir. Même les producteurs locaux qui font du vin doux

à 17 % n'ont pas connaissance de ce potentiel. » Et il continue en racontant le lien qui existe d'hier à aujourd'hui entre la reconstruction de la coopérative d'El Tiemblo qu'il partage avec un vigneron connu Daniel Ramos au tragique présent de cette région. « La filière du vin en vrac est en train de disparaître. Avec le retour à la prospérité, les gens s'intéressent aux bons vins avec une notion de terroir, et ceux-là sont concurrencés par des vins moins chers et des vins de table plus faciles à boire. » Les personnalités les plus connues de la région sont Jiménez et Landi ainsi que Telmo Rodríguez et sa marque Pegaso.

Retrouvez les portraits de vignerons de la région sur le site www.sommeliers-international.com





Garnacha de Gredos: The hidden treasure

Despite its close proximity with Madrid by auto and rail, Spain's 'Sierra de Gredos' wine region is relatively unknown to the informed wine pro. Its establishment as a modern wine-producing dates only to the 1990s while the economic difficulties beginning in 2008 crippled these nascent efforts, and the occasional infighting, inability or unwillingness to embrace contemporary marketing methods, a lack of an identifiable Denomination of Origin or dynamic independent body to organize group efforts have prevented the hard-working and visionary vigneron and bodegas with unique wines from their deserved recognition.

Here old vine Garnacha and the autochthonous white Albillo Real, most often organically grown, are commonly vinified without added yeasts in large oak barrels and in clay jars here called 'tinajas'. The villages of El Tiemblo, El Barraco, Cebreros sport quiet forests and meadows, much steep soils composed of granite/schist/slate/sand, and a warm continental climate at 650m-1300m. Wines are generally regulated by law within the Vinos de la Tierra de Castilla y León though Gredos extends into three provinces--Ávila (all labeled VdT CyL), Madrid (D.O. Viños de Madrid), Toledo (D.O. Méntrida).

The area's transverse Alberche valley is dominated by granitic sand with its western portion possessing the most mountain influence from altitude, diurnal variation, and a slight shadowing from rains originating from either south or north. Schist soils exists at El Tiemblo, Cebreros, and El Almendral though are less black than in the Douro, more tan due to the presence of iron, feldspar and yellow-brown granite.

Garnacha here is dissimilar from those in southern France and SE Australia by being more acidic and tannic due to its higher elevation and nutrient-devoid granitic soils. Various clones of Garnacha exist in the rustic Gredos area as they do in other regions. Harvests occur late September through the third week in October, with some vintage variation occurring, though with the predominance of old vines this problem is more mitigated than in many wine regions.



The maturation of these wines aren't about releasing fruit following a 'tannin fade' but rather showing tertiary characteristics of forest floor and plants following five years from vintage. The higher altitudes and northern exposures, such as those of El Tiemblo and Peña Caballera, are exemplary for Garnacha.

A self-imposed 'Garnacha de Gredos' qualification stipulates all Garnacha and Albillo grapes must be organically grown, plowing done to remove weeds and replenish soils with nutrients with horses used when available. Producer Fabio Bartolomei says that "because of the varieties, the mountains, the soils this is a hidden treasure of an undiscovered region. Even the locals who make sweet wines at 17% aren't aware of this potential." He went on to explain the link of the refurbished coop winery in El Tiemblo he shares with noted grower Daniel Ramos to the tragedy of this area from yesterday to today. "The bulk wine industry in this area is disappearing. With prosperity people want nice wines with a sense of place, and these compete with cheaper and better easy-drinking table wines." The area's best known figures are the Jiménez-Landi partnership and Telmo Rodríguez's Pegaso brand.

Discover more about the best bodegas of this area on our website : www.sommeliers-international.com

David Furer

BODEGAS CORUÑA DEL CONDE

Un petit domaine familial à découvrir

BODEGAS CORUÑA DEL CONDE, petit domaine installé dans le village du même nom près de Burgos, a été fondé par Alberto López Calvo en 1992. Dans les années 50, ce dernier était parti pour quatre décennies à se consacrer au monde du vin de Bordeaux et à la tonnellerie française. Après cette longue expérience, Alberto López Calvo décida de revenir sur sa terre natale pour y accomplir son rêve. En 1990, il élaborait ses premiers vins et deux années plus tard créa sa cave.

Le vignoble est situé sur les coteaux du Mont Otero, à Coruña del Conde, à une altitude de 850m au-dessus du niveau de la mer. Les 4 hectares qui le constituent sont répartis sur 4 parcelles, sur un terrain argilo-calcaire jouissant d'un climat typiquement continental. Le vignoble est conduit de façon écologique ce qui lui a valu le label bio en 2007.

Leurs vins ont la particularité des grands vins de garde. Ils sont amples, soyeux, avec des tanins ronds qui conjuguent à la perfection

les arômes fruités et boisés, tant en bouche qu'en nez. Ce sont les trois variétés Tempranillo (65%), Cabernet Sauvignon (20%) et Merlot (15%) qui entrent dans l'élaboration du vin qui porte le nom du fondateur de la cave, un vin élaboré selon le style « bordelais ».

Aujourd'hui, pour préserver l'héritage de son grand-père décédé en 2012, son petit-fils Julien a repris l'exploitation des 4 hectares de vignoble de la cave, avec autant de soin, d'implication et de dévouement.



BODEGAS CORUÑA DEL CONDE, a small estate located in the village of the same name in the province of Burgos, was founded by Alberto López Calvo in 1992. In the early 50s he moved to France to dedicate himself for forty years the world of Bordeaux wine and French cooperage. After this long experience, Alberto López Calvo decided to come back to his native land to make his dream come true there. In 1990 he crafted his first wines and two years later he created his winery.

The vineyard is situated on the hillside of Alto Otero, in Coruña del Conde, 850 meters above sea level. Its 4 hectares are divided into 4 plots of land, on a clayey calcareous soil, enjoying a typically continental climate. Its wine-growing is ecological which allowed them to be granted with the ecological label in 2007.

Their wines have the characteristics of fine wines worth ageing. They are full-bodied, silky, with round tannins which combine to

perfection the fruity and woody flavours in the mouth as well as in the nose. The 3 varieties Tempranillo (65%), Cabernet Sauvignon (20%) and Merlot (15%) compose this wine that is named after the founder of the cellar, a wine crafted in a 'Bordeaux' style.

Today, so as to preserve his grandfather's heritage after he passed away in 2012, his grandson Julien has taken over the management of the 4-hectare vineyard with as much care, commitment and devotion.

EN SAVOIR + WWW.BODEGASCORUNADELCONDE.COM





INSIDE BEER COMPETITION

CONCOURS NATIONAL DES MEILLEURES BIÈRES FRANÇAISES

Allwines en collaboration avec Inside Magazine a lancé le Concours des Meilleures Bières Françaises en France. Fort de son savoir-faire en organisation de concours internationaux, Allwines organise depuis près de 10 ans le Concours des Meilleurs Vins, Spiritueux et Bières Françaises en Asie, aux USA et en Allemagne. A la demande des professionnels du secteur Allwines a décidé d'organiser le premier Concours National des Meilleures Bières Françaises.

Ce Concours était composé exclusivement par un jury de professionnels issu du monde de la bière et du vin. Nous comptons la présence de l'un des meilleurs sommeliers et biérologues au monde, Cyril Hubert, ainsi que Franck Métivier, tous deux demi-finalistes au Championnat du Monde des Sommeliers de la Bière 2017, des journalistes (SommelierS

International, Moumousse), les cavistes L'Amirale Bière et V&B, ainsi que des sommeliers et distributeurs.

Inside Beer Competition, Concours National des Meilleures Bières Françaises est le seul Concours de Bières réservé aux produits français organisé avec un jury composé à 100 % de professionnels reconnus dans le monde entier pour ses compétences et sa connaissance des bières françaises.

Le contrôle de la température pendant le stockage, les conditions optimales de la salle de dégustation permettent de protéger au maximum la qualité des bières dégustées. Les dégustations ont eu lieu à l'aveugle ce qui permet de donner des résultats d'une totale impartialité. Les échantillons furent dégustés par groupes en fonction des différentes familles, styles et sous-styles fixés

par le Guide BJCP (certification internationale des juges de la bière). Les fiches de dégustation distribuées aux membres du jury sont précises et concrètes : couleur, mousse, corps, arômes, bulles, intensité, harmonie, et goûts en bouche. Ces critères alliés à de rigoureuses conditions de dégustation donnent une sélection de grande valeur pour ceux qui ont reçu les médailles de Platine, Or, Argent et Bronze.

Au total 33% des participants ont reçu une médaille : 2 Médailles de Platine (note supérieure à 18/20), 7 Médailles d'Or (notes entre 17 et 18), 11 Médailles d'Argent (notes entre 15 et 16.9) et 14 Médailles de Bronze (notes entre 14 et 14.9). Un grand bravo aux 103 participants ; 29 d'entre eux ont obtenu une note inférieure à 10/20, 40 une note entre 10 et 13.9/20 et 34 ont été médaillés.

In partnership with Inside Magazine, Allwines launched the Challenge of the Best French beers in France. With a wealth of savoir-faire in organizing international challenges, Allwines has been organizing for the last 10 years the Challenge of the Best French Wines, Spirits and Beers in Asia, the USA and Germany. On the request of the professionals of the sector Allwines decided to organize the first National Competition of the Best French Beers.

This contest invited a jury exclusively composed of professionals from the beer and wine world. We could count on the presence one of world's best sommeliers and beer experts Cyril Hubert, as well as Franck Métivier, both semi-finalists of the Beer Sommelier World Championship in 2017,

journalists (SommelierS International, Mousse), the wine and beer shops L'Amirale Bière and V&B, as well as sommeliers and distributors.

Inside Beer Competition, the National Competition of the Best French Beers, is the only beer competition organized with a jury composed by 100% of professionals renowned worldwide for their skills and knowledge of the French beers.

The control of the storing temperature, the optimum conditions of the tasting room enable to protect the the quality of the beers tasted. The tastings are done blind which guarantees impartial results. The samples have been tasted by groups according to the different families, styles and sub-styles set

by the BJCP guide (international certification of the beer judges). The tasting sheets are precise and concrete: colour, mousse, body, aromas, bubbles, intensity, harmony and flavours. These criteria combined with rigorous tasting conditions guarantee the quality of the selection for those who have been rewarded Platine, Gold, Silver and Bronze.

33% of the samples have won a medal: 2 Platine medals (for a mark over 18/20), 7 Gold medals (a mark between 17 and 18), 11 Silver medals (a mark between 15 and 16.9) and 14 Bronze medals (marks between 14 and 14.9/20). Congratulations to the 103 participants; 29 of them got a mark under 10/20, 40 a mark between 10 and 13.9, and 34 got a medal.



LES LAURÉATS 2017

Platine

Nonne Triple, Brasseurs Savoyards Belgian Strong Ale Triple, Blonde Triple, Brasserie Burdigala Belgian Strong Ale Triple, Blanche

Or / Gold

Imperial Stout, Brasserie des Cimes Russian Imperial Stout, Brune Triple, Brasserie Cath' Belgian Strong Ale Triple, Blonde Lutina Arrabbiata, Brasserie Lutina Bière de garde, Ambrée Fosse Blonde, Brasserie des Fontaines Pale Ale, Blonde Terenez Brune, Brasserie du Bout du Monde Stout, Brune Brune Bio, Brasserie La Canya Stout, Brune Belharrà, Brasserie des Pyrénées IPA, Blonde

Argent / Silver

La Rousse, Brasserie du Mont-Blanc Amber Ale, Rousse Terenez Triple, Brasserie du Bout du Monde Belgian Strong Ale Triple, Ambrée Météor Bière de Printemps, Brasserie Meteor Lager Helles Maibock, Blonde La Goulue, Brasserie des Fontaines Belgian Pale Ale, dorée Cime, Brasserie des Cimes Lager blonde Internationale, Blonde Hapchot, Brasserie des Pyrénées English Brown Ale, Ambrée Blanche bio, Brasserie La Canya Bière de Blé Weissbier, Blanche Porter, Brasserie Chrisdom Porter, Noire Aiguille Blanche, Brasserie des Cimes Bière de blé Witbier, Blanche Meteor Fusion, Brasserie Meteor Saison Ale, Blonde Fille du Soleil, Brasserie Au Nouveau Monde Bière de Blé Witbier, Blanche

Bronze

Ré La Blonde Bières de Ré Belgian Pale Ale, Blonde Sol Invictus II, Brasserie des 3 croquants Graves Barrel Aged Imperial Stout (Wood-Aged Beer), Brune Triple, Brasserie La Manivelle Belgian Strong Ale Triple, Blonde BS Brune, Brasseurs Savoyards Dark Lager, Brune F, Brasserie La Manivelle Bière Expérimentale, Blonde BS Ambrée, Brasseurs Savoyards Amber Ale, Ambrée Russian Imperial Stout, Etxeko Bob's Beer Russian Imperial Stout, Noire Smoke, Brasserie La Manivelle Scottish Ale, Blonde Brassin d'Hiver, Brasserie du Mont-Blanc Winter Seasonal Beer, Rousse Ambrée au Miel, Brasserie Burdigala Bière aromatisée au miel, Ambrée Mac Alsace, Brasserie Radwulf Scottish Ale, Rousse Wendelinus Blonde, Brasserie Meteor Belgian Strong Ale Blond Ale, Blonde Blanche aux Fleurs de Sureau, Brasserie Burdigala Aromatisée aux Fleurs de Sureau, Blanche Blonde d'Aquitaine, Brasserie des 3 croquants Cream Ale, Blonde

Contact Allwines - Vincent Guilhem - Tel. +33 (0)5 56 48 07 48

MÉTIER : BIÉROLOGUE

Entretien avec
Cyril Hubert

Biérologue, ce métier est-il connu et répandu en France et dans le monde ? Existe-t-il à l'heure actuelle des formations dédiées ?

Beer sommelier, is the profession well-known and common in France and worldwide? Do special training courses exist currently?

Le métier de biérologue est encore peu connu du grand public et nous sommes encore peu à l'exercer ou en tout cas d'en vivre à 100 %, et lorsqu'on parle de sommellerie de la bière, tout le monde pense que cela ne concerne que le vin... Mais je remarque tout de même une grande curiosité concernant ce merveilleux métier car le monde de la bière est actuellement en pleine ébullition et le nombre d'adhérents à la filière brassicole toutes branches confondues s'agrandit de jour en jour !

Il existe des formations à l'étranger comme Doemens ou le certificat de sommelier suisse de la bière et j'imagine qu'il doit bien y avoir des formations dans d'autres pays. Mais la France a beaucoup de retard à ce sujet et les formations diplômantes ne devraient pas tarder à voir le jour, en tout cas je l'espère.

The profession of beer sommelier is not very known yet by the general public, and we are not a lot to practice it, or anyway to make a living from it, and when we talk about beer sommellerie, everybody thinks it is only about wine ... All the same I notice great curiosity about this beautiful job as the world of beer is in full bloom and the number of people getting involved in the beer industry all sectors combined is increasing!

There are training courses abroad such as Doemens or the Swiss beer sommelier certificate and I guess there must be other courses in other countries. But France is behind and graduate trainings should soon be created, well I hope so.

Quel est ton propre parcours dans ce métier ?

What is your personal path in the profession?

Mon parcours est tout petit encore, car cela fait seulement 3 ans que je suis dans le milieu, même si certains disent qu'il est déjà bien rempli. J'ai passé mon certificat de sommelier suisse de la bière en 2014, j'ai ensuite commencé à proposer des dégustations de bières artisanales pour les particuliers, les professionnels ainsi que pour les entreprises. De là, j'ai eu la chance de pouvoir rencontrer les bonnes personnes au bon moment et de commencer à me faire médiatiser. Ensuite j'ai commencé à me rendre à des événements sur la bière comme des salons, des festivals, et j'ai participé comme jury à des concours. Enfin, j'ai eu la chance de représenter la France pour la première fois au championnat du monde à Munich en septembre dernier... Le meilleur reste donc à venir !

My career is very short as I started to work in the field only three years ago, though some say I have already done a lot. I passed my beer sommelier certificate in Switzerland in 2014 then I started organizing tastings for individuals, professionals and companies. Later I met the right persons at the right moment and started to get media coverage. Then I have been to events about beer like fairs, festivals and I have been in juries of competitions. And I have had the chance to represent France for the first time at world championship in Munich in last September ... The best is yet to come!

...



Tu
Divin
Dieu

Vignobles

De l'âme dans la bouteille



Château
HAUT-MEYREAU

CHATEAU
Aurore

CHATEAU
LAMICHELLE

CHATEAU
LORMENAT

CHATEAU
LA VIEILLE CROIX

CHATEAU
BELLEVUE
MALARTIC

St Emilion Grand Cru
Château Le Conte

02.43.07.01.98 - hautmeyreau@orange.fr

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

Quelle expérience as-tu tiré du mondial ?

What experience did you get from this world competition?

Avoir été élu capitaine de l'équipe de France et représenter mon pays dans ce genre d'évènement fut déjà inimaginable. Ce championnat restera pour moi une expérience unique remplie d'excitation, de stress, de remise en question, de doutes, de plaisir, de franches rigolades, de retrouvailles et de rencontres incroyables, de fatigue aussi. Ce fut une aventure humaine extraordinaire que je n'oublierai jamais. Je ne savais pas comment me préparer, j'y suis allé à l'aveugle. Maintenant je vais pouvoir mieux me préparer mais dans une optique différente, avec l'envie de faire mieux et d'aller plus loin. J'ai deux ans pour me préparer au mieux. La prochaine édition a lieu en Italie. Je serai au rendez-vous avec mon confrère et ami Franck Métivier*.

Having been chosen as the captain of the French team and representing my country in such an event was already unbelievable. For me, this competition will remain a unique experience filled with excitement, stress, questioning, doubts, pleasure, good laughs, reunions and incredible encounters, also fatigue. It has been an extraordinary humane adventure that I will never forget. I did not know how to prepare myself. Now I will be able to prepare myself better but with a different purpose, with the desire to do better and go further. I have two years ahead before the next edition in Italy. I will be there with my peer and friend Franck Métivier*.

Ils existent différentes sortes de bières mais sont-elles bien connues par les amateurs et même les professionnels ?

Different kinds of beers exist but are they known by the amateurs and even by the professionals?

Il existe beaucoup de styles différents, avec d'innombrables variétés ayant chacune des caractéristiques qui leurs sont propres et des particularités surprenantes pour la plupart d'entre elles... Et je ne pense pas avoir assez de ma vie pour les découvrir toutes (le reste sera pour une autre vie). Donc je dirais qu'une grosse majorité est connue des amateurs et des pro mais bien d'autres restent à découvrir et c'est une des richesses de notre métier.

Different styles exist, with numerous varieties with each their own characteristics and mostly surprising properties ... And I don't think a lifetime is enough to discover them all (it will be for another life). So I would say a big majority are known by the amateurs and professionals but there are many others to be discovered and that is part of the wealth of our profession.

Avec un degré d'alcool généralement plus faible que le vin, la bière est de plus en plus plébiscitée sur un repas. Quel est ton accord bière-mets le plus magique ?

With a generally lower alcohol content than wine, beer is increasingly asked for over a meal. What is your more magical food & beer pairing?

Pour commencer, il faut savoir qu'on retrouve régulièrement des bières aussi fortes que le vin, ce qui peut en surprendre plus d'un... Concernant les accords mets-bières, il y a encore beaucoup

de travail. Justement les consommateurs ne sont pas habitués à consommer de la bière pendant le repas. Heureusement certains restaurateurs, malheureusement trop peu nombreux, avancent et mettent en avant les bières artisanales à leur carte. Lorsqu'on ne sait pas, il est difficile de faire des accords, mais c'est là que j'interviens. Mon rôle est d'accompagner les brasseurs, les restaurateurs et les consommateurs à évoluer dans le bon sens avec la bière !

Mon accord le plus magique ? Pendant le repas de remise de mon certificat, j'ai goûté quelque chose qui m'avait vraiment surpris. Nous avions un plat de poisson servi avec une écume au goût vraiment fumé. Lorsqu'on la mettait en bouche, on avait vraiment l'impression de 'manger' de la fumée. Ce plat était accompagné d'une bière fumée...

c'était juste incroyable. Il y a tellement de choses fabuleuses à faire entre la bière et la gastronomie car nous avons la chance de vivre dans un pays où la gastronomie est reine.

First of all I want to say that you can regularly find beers that are as strong as wine which can be surprising ... About food and beer pairings, there is still a lot to do. Consumers are not used to drink beer during the meal. Fortunately some restaurants – not enough to my opinion – innovate and have craft beers on their menu. When you do not know beer, it is difficult to imagine pairings, but that is my job. My role is to help the brewers, restaurants and consumers to evolve the right way with beer!

The most magical pairing to me? During the meal that followed the graduation ceremony I tasted something that really surprised me. We have been served a dish of fish with a very smoky foam. When you had it in the mouth you really felt like eating smoke. This was paired with a smoky beer... It was so amazing. There are so many fabulous things to do with beer and gastronomy as we have the chance to live in a country where gastronomy is king.

Propos recueillis par / Interview by Sylvia van der Velden

* NDLR : Franck Métivier est le 2^e candidat français, sommelier breton spécialisé dans la bière – Franck Métivier is the 2nd French candidate, a Breton sommelier specialized in beers.



Cyril Hubert

ÉDITION 2017 DES HABITS DE LUMIÈRE À ÉPERNAY



Succès renouvelé

Pour sa 18^{ème} Edition, Les Habits de Lumière ont encore séduit et innové. Avec une thématique chromatique, le Blanc, les festivités ont débuté dès le vendredi 8 décembre au soir. L'évènement a été inauguré par un vidéo mapping élaboré par Blachere Events. La façade de la mairie en a été métamorphosée. La poésie était au rendez-vous de la parade avec les machines tractées des circassiens de La Cohorte, mi jeunes-filles mi-chevaux, danseuses émérites. Ces silhouettes chimériques très inspirées du XIX^{ème} siècle ont particulièrement attiré l'attention.

Les cycles volants de la Compagnie Theater Tol ont parachevé la féerie. Adultes et enfants se sont trouvés captés par ces véhicules improbables, suspendus dans les airs et sur lesquels les acrobates ont exécuté des figures. Habités de lumière, les Chevaux des Quidams ont parcouru l'Avenue de Champagne créant un certain engouement. En fin de parcours, des colonnes de verre créées par le Collectif Wecomeinpeace ont ponctué l'espace. Elles ont encapsulé des plumes blanches virevoltantes. Cette année, les Jardins de la Mairie ont abrité des

installations mobiles, vêtements lumineux et architectures de feu de la Compagnie Carabosse. Chacun a déambulé à l'envi, explorant l'Avenue jusqu'à son extrémité où s'est déroulé le spectacle pyrotechnique. Exaltation de l'instant, joie et enthousiasme ont caractérisé ces Fêtes célébrant les Maisons de Champagne, la gastronomie, la Ville d'Épernay. Après un classement au Patrimoine Mondial de l'Unesco en 2015 des Coteaux, Maisons et Caves de Champagne dans la catégorie Paysage Culturel, la Ville d'Épernay a connu une visibilité autre.



Le dessert Citron par Chef Arnaud Lallement



Les Circassiens



Le citron associé au Champagne De Venoge

Le référencement de l'Avenue de Champagne en elle-même a été significatif. Ses quelque 110 kilomètres de cave y conservent plus de 200 millions de bouteilles précieuses. Chaque Maison a le sens de l'exigence dans la notion de savoir-faire, de perfectionnement du produit, de cuvée en cuvée. Ces trois jours révèlent cette vie secrète, cette philosophie entre exigence et plaisir. La fréquentation de 4 000 personnes en 2000 lors de la 1^{ère} édition s'est accrue pour atteindre les 23 000 visiteurs. Ces instants exceptionnels de décembre sont le point d'orgue d'une intense activité. Cette année, sur l'ensemble des marchés, 317 millions de bouteilles ont été vendues, avec une production restreinte à cause des accidents climatiques de fin avril à début mai 2017.

En parallèle, le samedi 9 décembre, Les Habits de Saveurs ont révélé quelques merveilles à déguster. Le principe de cet événement est d'associer par un tirage au sort un très grand Chef et une Maison de Champagne. Dès juillet, l'un et l'autre travaillent en collaboration. Le Chef choisit avec un représentant de la Maison une Cuvée pouvant l'inspirer. Entrée, plat, voire dessert, le mets est envisagé. Son profil doit correspondre à la période considérée, celles des Fêtes, et aux notes gustatives du Champagne sélectionné. Chaque plat est présenté au public, lequel en déguste une bouchée, accompagnée du Champagne partenaire. Les 10 préparations ont démontré le raffinement et la créativité des chefs, des maîtres de Cave, le potentiel de la Champagne.

Arnaud Lallement, chef étoilé de L'Assiette Champenoise à Reims, a réalisé le Citron Jaune, un dessert à l'apparence dudit fruit en accord parfait avec la Cuvée Des Princes Blanc de Noirs de la Maison De Venoge. Il participe aux Habits de Saveurs depuis leur création. Il travaille en Champagne depuis 20 ans et ces accords mets-vin lui paraissent une évidence. Selon lui, pour réussir l'exercice, il faut saisir les subtilités du Champagne. La Cuvée des Princes, créée en 1864 par Joseph de Venoge en hommage aux Princes d'Orange, a été élaborée à partir de Premiers et Grands Crus issus de la Montagne de Reims et d'une sélection parcellaire de la commune des Riceys. Pour ce 100 % Pinot Noir, le chef a confit le citron et a joué de matière en matière. La bulle éclatante de la Cuvée des Princes s'est alliée avec le côté craquant de la peau du citron dessert. La légère acidité vineuse du vin a correspondu à la crème de citron, deuxième strate du mets. La texture soyeuse et les notes grillées et toastées de ce Champagne se sont mariées avec la gelée de citron confit au centre.

Lucas Vannier, du Château de Courcelles, a présenté les Ravioles Tête de Veau Cannelloni de Betterave et Perdrix Confit. Avec une



volonté, celle de réinterpréter des classiques de la gastronomie française, le chef a sélectionné la Cuvée Cléo Blanc de Blancs de la Maison Esterlin pour sa complexité et sa délicatesse. Avec le perdreau et le consommé de tête de veau la finesse des produits est préservée. Il s'est acharné à travailler autour de trois textures, le craquant avec une tuile de consommé de veau, l'onctuosité avec les ravioles à la tête de veau, la fermeté avec les cannellonis de betterave et de perdrix confite. Pour lui, l'essentiel est la qualité du vin. Aucun cépage, aucun millésime ne lui paraît insurmontable à accorder si le produit se révèle efficient.

Raphaël Orban, directeur général des Champagnes Esterlin, parle d'une très belle expérience, d'une réelle réussite dans la perception de la Cuvée Cléo, un champagne avec une vraie personnalité. Pour lui, les Habits de Saveurs soulignent l'importance des accords mets et vins pour la gastronomie et l'Art de Vivre en évoquant l'excellence en Champagne. Les passionnés le perçoivent et viennent profiter des conseils des plus grands chefs de la région. Les Habits de Lumière, dans leur diversité, sont devenus incontournables aujourd'hui. L'Esprit du Champagne règne là, délivrant des étoiles dans les yeux.

La Mairie d'Epernay et les diverses Maisons de Champagne en sont conscientes et l'innovation dans la programmation se fait jour. Cette année, des Ateliers de dégustation pour les particuliers ont été mis en place. Elaborés par Franck Wolfert, ils ont permis de s'initier à titre gratuit à divers accords mets et Champagnes.

Le Syndicat Général de La Champagne (SGV) a permis de découvrir dans sa Cour une sélection de huit Vignerons différents

les 8 et 9 décembre. Chacun d'entre eux a présenté une Cuvée significative de leur production et de leur terroir. La Maison Millot a dévoilé son Pur Noir, 100 % Pinot Noir. Très subtilement vineux, délicat, il intrigue agréablement les papilles. La Maison Bardiau avec sa Cuvée Préface Brut a également intéressé les dégustateurs. Avec ses 70 % de Pinot Noir et ses 30 % de Chardonnay, le sol argilo-calcaire de la Côte des Bar, le vin a révélé une certaine amplitude avec des notes fines. Afin de célébrer la Nouvelle Identité de Champagne de Vignerons, intrinsèquement liée à la rareté des cuvées, la notion d'artisanat, la façade du SGV a été habillée des couleurs de la nouvelle bannière et une vidéo explicative a été projetée. Un foodtruck a été installé afin d'établir des correspondances gustatives avec les divers champagnes.

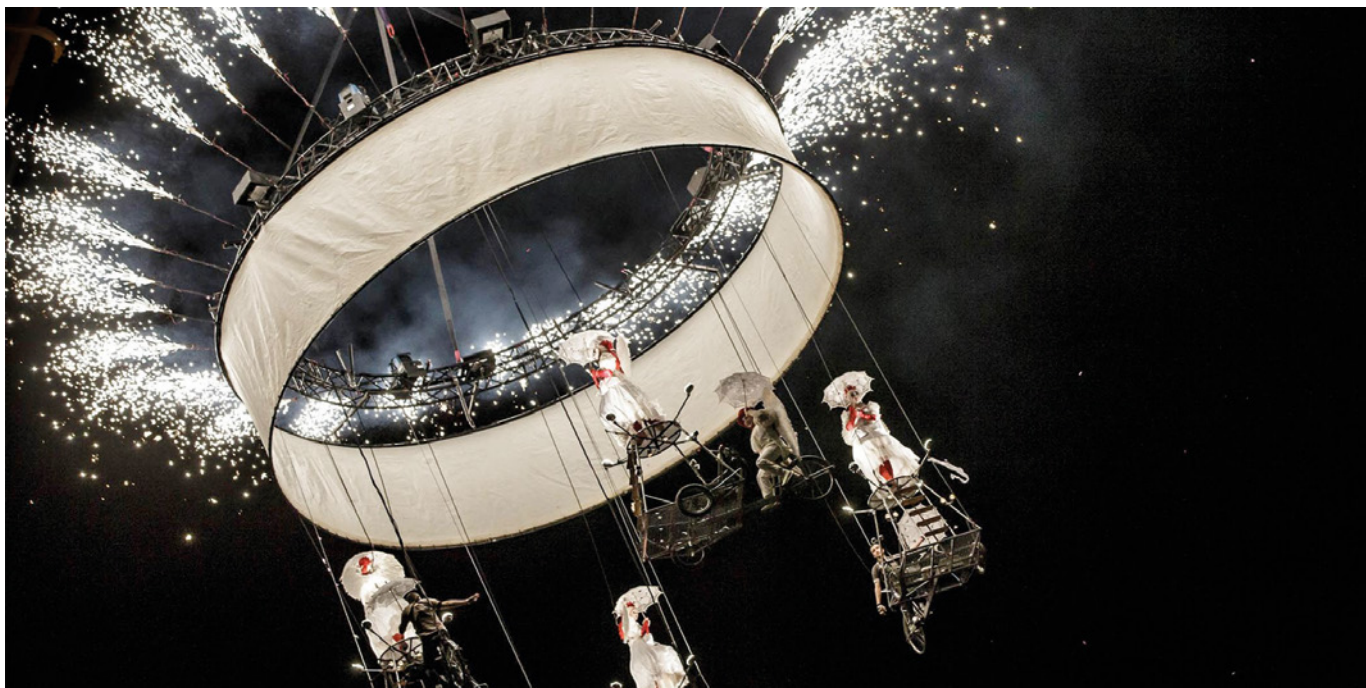
De plus en plus, Les Habits de Lumière fédèrent autour d'eux. Touristes français et étrangers le ressentent, en filigrane transparaît la notion d'échange et de partage inhérente au Champagne et à la Gastronomie. Et la passion, le travail en synergie et l'amitié deviennent la trame de ces réjouissances. Là également, apparaissent les nouvelles tendances, l'évolution du marché avec le choix des cuvées parcellaires, le travail en bio voire en biodynamie, la révision des terres d'appellation, la réimplantation de certains cépages. L'étonnement à Epernay va perdurer, en prévision pour 2019, l'inauguration du Musée du Vin de Champagne et d'Archéologie Régionale avec un focus sur le terroir, filigrane entre l'Archéologie et la Champagne viticole d'aujourd'hui.

Sofia Lafaye

EN SAVOIR ➔

➔ HABITSDELUMIERE.EPERNAY.FR





2017 EDITION OF LES HABITS DE LUMIÈRE IN EPERNAY

Renewed success

For its 18th edition, Les Habits de Lumière seduced and innovated again. With 'White' as the theme, the celebrations started from the Friday evening on December 8th. The event was inaugurated with a video mapping designed by Blachere Events. The façade of the town hall has been metamorphosed. The parade was poetic with the half-lady half-horse dancing characters of the La Cohorte Company. These aerial figures inspired by the 19th century particularly attracted the attention. The flying bicycles of Theator Tol finished the fairy procession. Adults and children have been attracted by this impossible machines, hanging in the air on which acrobats performed their tricks. Lit from inside the Quidam horses wandered along the avenue raised enthusiasm. In the end of the parade, glass columns created by Wecomeinpeace filled the area. They enclosed fluttering white feathers. This year the gardens of the town hall have been fitted with mobile installations, luminous clothes and fire architecture by Compagnie Carabosse. The visitors could wander freely the Avenue until the end where the fireworks were shot.

Excitement, joy, enthusiasm signed the festivities that celebrated the Champagne houses, the gastronomy, the city of Epernay. After the listing in 2015 on the Unesco World Heritage of the Hills, Houses and Cellars of Champagne, in the category Cultural Landscape, the city of Epernay gained a new visibility. The referencing of the Avenue de Champagne in itself was significant. Its 110 kilometers of galleries shelter 200 millions of precious bottles. Each house is demanding in terms of savoir-faire and quality, one cuvee after the other. These three days reveal this secret life, this philosophy between requirement and pleasure. With 4,000 visitors in 2000 for the 1st edition Les Habits de Lumière now attracted 23,000 persons. These exceptional moments of December are the highlight

of an intense activity. This year, on all the markets, 317 millions of bottles have been sold with a restricted production because of the weather conditions in April and May 2017.

In a parallel, on Saturday 9 December, Les Habits de Saveurs revealed some marvels to taste. The principle of this event is to associate by random draw a great Chef with a Champagne house. From July, they work together. With a representative of the house, the chef chooses a cuvee that inspires him. Starter, main dish or dessert, it has to be a festive dish matching the flavours of the selected Champagne. Each dish is presented to the public who can have a bite of it. The 10 preparations showed their refinement and creativity of the chefs, the cellars masters, and the potential of the Champagne.

Arnaud Lallement, starred chef of L'Assiette Champenoise in Reims, made the Yellow Lemon, a dessert made in the form of the fruit in perfect pairing with the Cuvée Des Princes Blanc de Noirs by De Venoge. He has been participating in the Habits de Saveurs since its creation. He has been working in Champagne for 20 years and these food and wine pairings are obvious to him. According to him, to succeed in the exercise, you have to catch the subtleties of the Champagne. The Cuvée des Princes created in 1864 by Joseph de Venoge in tribute to the Princes of Orange has been crafted with First and Grand Crus from the Mountain of Reims and from a selection of plots in the village of Riceys. For this 100% Pinot Noir, the chef has candied the lemon and played with the textures. The crisp bubble of the Cuvée des Princes married with the crunchy skin of the lemon dessert. The light vinous acidity of the wine matched the lemon cream. The silky texture and the toasted notes of the Champagne met the candied lemon jelly at the centre.

Lucas Vannier, from Château de Courcelles, presented Calf's Head Ravioli with Beetroot Cannelloni and preserved partridge. He wanted to revisit the classic dishes of French gastronomy and thus selected the Cuvée Cleo Blanc de Blancs of Champagne Esterlin for its complexity and delicacy. With the partridge and the calf's head broth, the finesse of the products is preserved. He strived to work with the three textures, crispiness, unctuousness, firmness.

Raphaël Orban, general manager of Champagne Esterlin, says it was a beautiful experience, a real success in how the chef understood the Cuvée Cléo, a Champagne with a real personality. According to him the Habits de Saveurs underline the importance of food and wine pairing in gastronomy and lifestyle by evoking excellence in Champagne. The fans know that and come to hear the advices of the greatest chefs of the region. Les Habits de Lumière, for their diversity, have become inevitable now. The spirit of Champagne reigns here and makes the eyes sparkle.

The city of Epernay and the Champagne houses are aware of it and innovate in the programme. This year tasting workshops for individuals have been set up. Designed by Franck Wolfert, they enable to get introduced to various Champagne and food pairings for free. The General Champagne Wine Growers Trade Union (SGV) showcased eight different wine growers on December 8 and 9. Each of them presented a cuvée representative of their work and terroir. The Millot house unveiled its Pur Noir 100% Pinot Noir. Very subtly vinous, delicate, it pleasantly tickles the palate. Bardiau with their cuvée 'Préface Brut' also interested the tasters. With 70% Pinot Noir and 30% Chardonnay and the clay and limestone soil of the Cote des Bar area the wine revealed a fair breadth with very delicate aromas. In order to celebrate the new visual identity of SGV, closely linked to the rarity of the cuvees and the notion of craftsmanship, the façade of SGV has been decorated with the colours of the new banner and a video has been showed. A foodtruck has been installed to experience pairings with the various Champagnes presented.

The Habits de Lumière are more and more federative. French and foreign tourists can feel the notion of exchange and sharing intrinsic to Champagne and gastronomy. And passion, work in synergy and friendship are the framework of the festivities. Here again, the new trends, the evolution of the market with plot-selected cuvees, organic and biodynamic farming, the extension of the appellation, the reintroduction of old varieties appear. And Epernay will continue to surprise with the inauguration in 2019 of the Champagne Wine and Regional Archeology Museum with a focus on the terroir, the link between archeology and today's viticultural Champagne.

Sofia Lafaye

EN SAVOIR ➔ HABITSDELUMIERE.EPERNAY.FR



LEGACY RECORDS,

le nouveau projet du Meilleur Sommelier du Monde

Arvid Rosengren

Le 6 mars, Delicious Hospitality Group, l'équipe du Charlie Bird et du Pasquale Jones à New York (Robert Bohr, Grant Reynolds et le chef Ryan Hardy) ont ouvert leur troisième spot, Legacy Records.

Installé sur deux étages dans le bâtiment des anciens studios d'enregistrement Legacy, le lieu abrite un restaurant de 85 places, un café, deux salons pour dîners privés et un bar à vins et à cocktails. Le Meilleur Sommelier du Monde Arvid Rosengren, auparavant le chef sommelier du Charlie Bird, est responsable de l'équipe en salle, y compris le mixologue Jeff Bell du Please Don't Tell qui est en charge d'une expérience cocktail inédite à Legacy Records.

Les clients retrouveront dans ce nouveau lieu ce qu'ils ont aimé au Charlie Bird et au Pasquale Jones : des plats savoureux et sincères, d'excellents vins, un cadre design et un service d'exception. Le programme culinaire du Chef Ryan Hardy s'appuie sur des plats inspirés de la cuisine du monde, avec des poissons grillés, rôtis, du poisson cru, des pâtes et bien plus encore.

Directement née de la collaboration entre Robert Bohr, Grant Reynolds et Arvid Rosengren, la carte des vins met en scène 300 à 350 références, principalement de France et d'Italie. L'expérience cocktail imaginée par Jeff Bell proposera des cocktails complétant le repas, rompant avec l'image qu'un cocktail ne peut que se boire après le dîner. La carte comprendra des cocktails en accord avec la cuisine du chef Hardy, ainsi que des boissons apéritives et des élixirs d'après dîner.

À l'étage, un café complètera l'offre du Legacy Records, ravitaillant les convives en mal de caféine ou recherchant quelque chose de rapide à picorer, du café à l'expresso, du petit déjeuner au lunch léger. Le soir, le café devient un espace où l'on viendra se régaler de bons vins, de cocktails et de choses à grignoter.



On March 6, Delicious Hospitality Group, the team behind NYC's Charlie Bird and Pasquale Jones (Robert Bohr, Grant Reynolds and Chef Ryan Hardy), opened their third venture, Legacy Records.

Spanning two floors of what was formerly Legacy Recording Studios, the space is home to an 85-seat restaurant, a walk-up indoor/outdoor café, two private dining rooms, equipped with their own experiential open kitchen, and a cocktail and wine bar. Arvid Rosengren, the reigning 'Best Sommelier of the World,' and former Wine Director at Charlie Bird, leads the hospitality team,

which also includes master mixologist Jeff Bell from PDT (Please Don't Tell) responsible for the innovative cocktail experience at Legacy Records.

Guests can expect what they love from Charlie Bird and Pasquale Jones to translate into this new space: delicious and honest food, excellent wine, strong design and exceptional hospitality. Chef Ryan Hardy's culinary program focuses on dishes that draw inspiration from all over the world, including grilled, roasted and whole fish, fresh crudos, pasta, and more.



Crudos



Caramelle pasta

A direct result of the collaboration between Robert Bohr, Grant Reynolds and Arvid Rosengren, the wine program will feature 300-350 selections, focused primarily on France and Italy. After attracting the greatest talent in wine, Delicious Hospitality Group added some of the greatest talent from the cocktail world to its team. The cocktail experience developed by Jeff Bell will offer an innovative take on cocktails complementing dinner, replacing the idea that cocktails can only bookend a dining experience.

The menu will include progressive options and easy-to-drink cocktails that can accompany Chef Hardy's food, along with aperitif-style drinks and post-dinner libations.

A walk-up café will complement the downstairs space in Legacy Records, catering to diners looking for their caffeine fix or something quick to grab and go, from coffee and espresso to light breakfast and lunch daily. At night, the café space will convert into an area where guests can enjoy wine, cocktails and light bites.

EN SAVOIR ➔ WWW.LEGACYRECORDSNYC.COM



COFFRET CADEAU PRÉFÉRENCE LES TABLES GOURMANDES

à partir de 168€



Offrez à vos invités une cuisine raffinée et savoureuse
grâce au coffret Table Gourmande d'Hôtels & Préférence

www.hotelspreference.com
+33 (0)1 78 94 90 40

LE BLOG

Les news, les dates, les lieux à retenir !



SO GOOD

3^e CHEESE DAY



La 3^e édition du Cheese Day aura lieu le 19 mars 2018 dans les salons de l'Intercontinental Paris Le Grand. De grands chefs, sommeliers, maîtres boulangers et fromagers seront associés à cet événement qui a accueilli plus de 1 500 visiteurs l'an dernier. La journée mettra en lumière des fromages et les accords vin, spiritueux, cidre et bière possible avec une belle représentativité des régions de France.

The 3^d edition of the Cheese Day will take place on March 19, 2018 in the lounges of Intercontinental Paris Le Grand. Great chefs, sommeliers, master bakers and cheese makers will be associated to this event that was attended by more than 1,500 visitors last year. This day is dedicated to the cheese and pairings with wines, spirits, ciders and beers with a beautiful representativity of the French regions.

Ticket : €20.00 CHEESE DAY /
€20.00 CHEESE NIGHT – www.cheeseday.fr



LA BOÎTE QUI MONTE

Concours International Wine-in-Box



Le Best Wine in Box est le seul concours récompensant les meilleurs vins conditionnés dans ce packaging qui monte en gamme. L'édition 2018 aura lieu à Toulouse le vendredi 23 mars 2018. Seul l'or est décerné et les vins primés pourront porter le macaron du prix, gage de qualité supplémentaire pour les consommateurs. En 2017, 380 BiB ont été évalués et 113 ont été médaillés.

The Best Wine in Box competition is the only competition that rewards the wines sold in this packaging that is going upmarket. The 2018 edition will take place in Toulouse on Friday, March 23. Only gold medals are awarded and the winning wines are allowed to bear the sticker of the prize, an extra guarantee of quality for the consumers. In 2017, 380 bag-in-boxes have been judged and 113 got a medal.

best-wine-in-box.com

SPORT

OPEN CHATEAU PIRON 2018

UN CHEF DANS LE TOURNOI

Le tournoi de dégustation de vins fins revient pour sa 6^{ème} édition le 24 mars. C'est David Delieuvin, Chef de la maison Darroze à Langon, qui présidera l'Open cette année. L'Open Château Piron est un tournoi de dégustation organisé comme un tournoi sportif par équipe. Tous les vins de France sont au menu. Trouver des vins à l'aveugle permet de gagner des points et de se qualifier pour la phase suivante.

OPEN

CHATEAU PIRON

La dégustation sportive !

The 6th edition of fine wine tasting competition will take place on March 24. This year's edition of the competition will be presided over by David Delieuvin, the Chef of Darroze Langon. Open Château Piron is a tasting tournament organized like a sport competition in teams. All the wines from France are on the menu. Recognizing wines by blind tasting enables to win points to qualify for the next round.

Programme et inscriptions / Programme and registration : www.openchateaupiron.fr



DÉCOUVERTE

Après Bordeaux et Lille, « J'irai déguster chez vous », l'événement original et convivial de l'appellation Castillon Côtes de Bordeaux, revient pour sa 3^{ème} édition, à Paris du 22 au 24 mars. Durant 3 jours, les vignerons viendront à la rencontre des consommateurs, dans une sélection de bars à vin le premier soir, puis proposeront des dégustations gratuites à domicile les soirs suivants. Objectif : développer la notoriété de l'appellation auprès des amateurs et faire découvrir la diversité et la qualité des vins de Castillon Côtes de Bordeaux !

After Bordeaux & Lille, "J'irai déguster chez vous", the original and convivial event imagined by the Castillon Côtes de Bordeaux appellation, comes back for a 3rd edition in Paris from March 22 to 24. During 3 days, the wine growers will come and meet the consumers in a selection of wine bars on the first evening, then free tastings at home. The goal: develop the reputation of the appellation with the wine lovers and make discover the diversity and quality of the Castillon Côtes de Bordeaux wines.

Réservations / booking : www.jiraidegusterchezvous.fr

A DÉGUSTER

Cuvées ambassadeurs de Fitou 2018

Cette année, la sélection prend une saveur particulière en consacrant équitablement parmi les 12 cuvées ambadrices six Fitou martimes et six Fitou montagnes. Autour d'une trame commune, le Carignan, les vins révèlent une belle diversité grâce à ces deux groupes de terroirs. Autrefois perçus comme des vins très charpentés bons pour un civet, les Fitous d'aujourd'hui ont certes du caractère mais des profils plus fins et élégants. A découvrir directement chez les vignerons grâce à un « passeport » diffusé par les offices de tourisme.

This year, the selection takes on a special feature by choosing in equal parts for the 12 wines, six 'sea' Fitous and six 'mountain' Fitous. With a common backbone, the Carignan, the wine reveal a beautiful diversity thanks to these two groups of terroirs. Once considered as very full-bodied wines worth a stew, the wines of today still have character but finer and more elegant profiles. To discover at the wine growers' thanks to a "passport" distributed on the tourist offices.

www.fitouaoc.com

SEA, SUN & WINE

SICILIA EN PRIMEUR 2018

Du 3 au 7 mai, la capitale italienne de la culture, Palerme, ouvre ses portes à la présentation en primeurs des nouveaux vins de Sicile. Tout en présentant les vins des millésimes précédents, l'événement mettra en lumière les multiples facettes et visages de la production des vignobles siciliens, en proposant à la dégustation quelque 500 échantillons issus des caves des membres associés d'Assovini Sicilia, organisatrice de l'événement. Au travers de trois jours de wine tour, les participants pourront en plus découvrir les lieux et la culture d'un authentique continent viticole.



From May 3rd to 7th, the Italian Capital of Culture Palermo opens its doors to the en primeur presentation of the new Sicilian wines. In addition to presenting for tasting the wines of the preceding vintage, the event will show the multifarious facets and faces of the production of Sicily's vineyards, offering for sampling and evaluating over 500 wines from the cellars of organizer Assovini Sicilia's associated members. Through three days of touring, the participants will have, in addition, the possibility of discovering the places and the culture of an authentic viticultural continent.

www.assovinisicilia.it

WINE & MUSIC

Mâcon Wine Note

Les 25 et 26 mai 2018, l'Union des Producteurs de Vins « Mâcon » organise pour la 7^e année leur événement festif et convivial, les Mâcon Wine Note ! Savant mélange de découverte du vin et de musique, l'événement s'installe au cœur de la ville. Durant 2 jours, l'esplanade Lamartine en bord de Saône se transforme en un grand bar à vins, tenu par les producteurs de l'appellation, au pied d'une scène de concerts.



On May 25 & 26 the Union of Producers of Macon wines organize the 7th edition of their festive and convivial event, the Macon Wine Notes! Clever mix of wine and music, the event takes place at the very heart of the city, For 2 days, the Lamartine Square on the banks of the Saône river will turn into a huge wine bar hosted by the producers of the appellation around a big scene!

destination-saone-et-loire.fr > Sorties et Événements

RENCONTRES

Bien boire en Beaujolais 2018

La 7^{ème} édition de Bien Boire en Beaujolais revient le 15 et 16 avril 2018 ! 220 vigneronns se préparent à vous accueillir dans la convivialité et la bonne humeur !

The 7th edition of Bien Boire en Beaujolais will be back on April 15 and 16! 220 wine grower are preparing to welcome you in a convivial and happy atmosphere!

3 lieux / 3 places : Château de Pizay, à Saint Jean D'Ardières, Château de Corcelles à Corcelles-en-Beaujolais, Château de Ravatys à Saint Lager.

Inscription gratuite, réservée aux professionnels / Free registration, only for professionals : www.bienboireenbeaujolais.com



BEER WORLD

Planète Bière 2018

La 4^{ème} édition du salon, les 25 et 26 mars 2018, investit la Cité de la Mode et du Design à Paris, un lieu en adéquation avec le dynamisme de la catégorie bière. Avec 100 marques et brasseries venues du monde entier et des conférencier(e)s de renommée internationale, Planète Bière est le premier salon de dégustation des amateurs et professionnels de la filière bière.

planete-biere.com



The 4th edition of the trade fair will take place in Cité de la Mode et du Design in Paris, a place that matches the dynamism of the beer industry, on March 25 and 26, 2018. With 100 brands and breweries from all over the world and world renowned speakers, Planète Bière is the first tasting fair for the amateurs and professionals of the beer sector.

ABONNEZ-VOUS! Subscribe!

SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



UN PANORAMA UNIQUE

DES VINS ET SPIRITEUX

DE PRESTIGE

EN FRANCE

ET DANS LE MONDE

A UNIQUE OVERVIEW OF
THE FINEST WINES & SPIRITS
FROM ALL OVER THE WORLD

1 AN

2 AN

4 n°

8 n°

France

30 €

58 €

UE

60 €

118 €

Monde

76 €

150 €

Frais de port inclus // Tax inclusive

À CHAQUE NUMÉRO, DÉCOUVREZ
LES DÉGUSTATIONS DES PLUS
GRANDS SOMMELIERS DU MONDE

IN EACH ISSUE, DISCOVER
WORLD'S GREATEST SOMMELIERS'
TASTING REVIEWS.

BULLETIN D'ABONNEMENT

Je profite de l'offre d'abonnement (France uniquement*)

Je choisis : 1 an / 1 year 2 ans / 2 year

Mme M.

Prénom / Nom

Société

Tel

Mail

Adresse

Code postal

Ville

Pays

Je règle par : chèque à l'ordre de SommelierS International

SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

SVP, à retourner sous enveloppe à :
Please, return this form :

SommelierS International
Service abonnement
14 rue Montesquieu
33000 Bordeaux
(FRANCE)

* For subscriptions in the EU and the world, please visit our website.

d'Or et d'Amour

cos-labory.com

Château
Cos Labory



SAINT-ESTÈPHE

GRAND CRU CLASSE

VINS GRANDS CRUS.FR

Le spécialiste des bouteilles d'exception

Restaurateurs, Sommeliers, Cavistes, Amateurs:
Nous rachetons vos Grands Crus

Cotation **juste et rapide** en toute confidentialité

Paiement immédiat par **chèque certifié de banque**

SITE DE VENTE EN LIGNE
WWW.VINSGRANDSCRUS.COM

N'hésitez pas à nous consulter :

- par téléphone : +33 (1) 39 70 60 70
- par mail : contact@vinsgrands crus.com ou par Fax : +33 (1) 39 74 99 27

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