

Si **Sommeliers** INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



WINE TOUR

PAOLO BASSO
EN BOURGOGNE
ET VALLÉE DU RHÔNE



CHÂTEAU
CROIX DE LABRIE

des vins de vigneronne !


CHÂTEAU
Croix de Labrie
2018
SAINT-ÉMILION GRAND CRU
AXELLE & PIERRE COURDURIE
VIGNERONS
MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU



PARTENAIRE OFFICIEL
DE L'ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



PORTRAIT

**HAUSSMANN
EN CHINE**

Leurs vins
en 1 clic

BIÉROLOGIE

**LES BIÈRES,
PRODUITS
POUR
GASTRONOMES ?**



VIGNOBLES DU MONDE

Les vins du
**WASHINGTON
STATE**

Château Maison Noble

- SAINT-MARTIN -

depuis 1345

VINS
ENOTOURISME
CHAMBRES D'HÔTES
ÉVÉNEMENTS

*Bien plus
qu'un vin...*



MAISONNOBLESAINTMARTIN.COM



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



2 ÉDITOS

9 ACTUS DE LA SOMMELLERIE

- 9 Monde
- 19 France

36 SHOPPING

39 DU CÔTÉ DES VINS

- 39 Les foires aux vins d'Automne 2019
- 44 Vinexpo Bordeaux 2019
- 47 London Wine Fair, au-delà des attentes
- 48 Syracuse accueille la 16^e édition de Sicilia en primeur
- 51 Lancement de la gamme de cépages Haussmann
- 52 Champagne Nicolas Feuillatte : lancement des Cuvées Palmes d'Or
- 53 La Paulée des sommeliers de Paris
- 54 A la découverte des Vins de Madère
- 57 Vente aux enchères vins & spiritueux de la licence pro CIVS d'Avize

59

DOSSIER

BOURGOGNE

59 PORTRAITS BOURGOGNE

- 59 Domaine d'Ardhuy
- 60 Domaine Barolet Pernot
- 62 Bouchard Père & Fils
- 65 Jean-Marc Boillot
- 66 François Carillon
- 68 Château de Couches
- 71 Domaine Pierre Damoy
- 72 Edouard Delaunay
- 74 Joseph Drouhin
- 76 Domaine Faiveley
- 78 Maison Vincent Girardin
- 80 Albert Grivault
- 83 Domaine Gros Frère et Soeur
- 85 Le Clos des Lambrays
- 86 Maison Louis Latour
- 89 Hubert et Laurent Lignier
- 90 Domaine Magnien
- 92 Patriarche
- 95 Domaine Alain Patriarche
- 96 Château de Pommard
- 98 Nicolas Rossignol
- 100 Domaine Sainson Rossignol
- 101 Château de Saint Aubin

102 DÉGUSTATION BOURGOGNE

- 102 100 vins dégustés.

130 PORTRAITS VALLÉE DU RHÔNE

- 130 Château La Coste
- 132 Clos de l'Oratoire des Papes
- 134 Maison Brotte
- 136 Syndicat des Châteauneuf-du-Pape
- 138 Domaine de Cassan
- 140 Gigondas La Cave
- 142 Domaine Brunely
- 144 Clos Saint Jean
- 146 Domaine des Bernardins
- 148 Château La Nerthe
- 150 Domaine de Beurenard

- 152 Domaine de Grangeneuve
- 154 Domaine Colombo
- 156 Domaine Les Alexandrins
- 158 Maison Delas Frères
- 160 M. Chapoutier
- 162 Ferraton Père & Fils
- 164 Nicolas Badel
- 166 Cave de Tain
- 165 Domaine du Vieux Télégraphe
- 171 Château Rayas

173 PORTRAITS

- 173 Les vins Haussmann
- 178 Château La Clyde
- 181 Château La Grâce Dieu des Prieurs
- 182 Château Croix de Labrie
- 186 Château Falfas, le Puy, Haut-Bergey
- 189 Portrait : Nicolas Quillé
- 193 Domaine Anne Gros et Jean-Paul Tollot
- 194 Castel Chateaux & Grands Crus
- 197 Château Vignelaure

199 VIGNOBLES DU MONDE

- 199 Les vins de Washington
- 202 Les vins de Romagna
- 206 Venissa
- 208 Les effervescents italiens
- 210 T-Oinos

212 BIÈRES, SPIRITUEUX

- 212 Bièrologie : Interview de Cyril Hubert
- 214 Kikyo, la nouvelle révélation de daishichi

216 GOURMANDISES

- 216 Mets & vins, curieuse complicité
- 219 Les Grands Buffets à Narbonne
- 221 Le Moulin de l'Abbaye

222 LE BLOG



ÉDITO

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

SommelierS INTERNATIONAL

ÉDITEUR ET DIRECTEUR DE LA PUBLICATION SOMMELIERS INTERNATIONAL

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

RESPONSABLE DE RÉDACTION

Sylvia VAN DER VELDEN

ASSISTANTE DE RÉDACTION

Sandy BÉNARD

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Andrés ROSBERG
Philippe FAURE-BRAC
Jean BERNARD
Michèle CHANTÔME
Laurent GOTTI
Bénédicte CHAPARD
Adrien CASCIO
Sofia LAFAYE
Valérie MASSOT GERME
Gérald OLIVIER
David FURER
Aurélie DAILLAC

TRADUCTION

Sandy BENARD
Sylvia VAN DER VELDEN

CRÉDITS PHOTOS

Jean BERNARD
Bénédicte CHAPARD
Sofia LAFAYE
Laurent GOTTI
LVI – David FURER
Philippe LABEQUERIE/JB Nadeau
(Vinexpo) – Salvo MANCUSO
F. PASSANTE
Anne LANTA
Mattia MIONETTO (Venissa)
BIVB / Images & associés
BIVB / Les Créations de l'Etoile/
BARILLEC Louise

GRAPHISME ET MISE EN PAGE

Stéphane PAILLER

SITE WEB

www.sommeliers-international.com

Nos barbecues de l'été ne sont pas rangés que déjà l'automne pointe son nez ! Les vignobles commencent à bruiser de l'effervescence des vendanges. Nous attendons avec impatience la naissance de ce nouveau millésime. Courage aux vignerons qui ont pour certains subi les affres d'un climat de plus en plus déréglé.

Dans ce numéro, nous sommes heureux de retrouver Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde, qui est venu à la rencontre de producteurs en Bourgogne et en Vallée du Rhône. Et qui dit automne, dit Foire aux Vins ! Comme chaque année, suivez le guide avec notre sélection. Et comme toujours accords gourmands et originaux ponctuent nos pages gourmandises.

Nous vous souhaitons une douce rentrée et une bonne lecture !





Our summer barbecues are not stowed yet that already the autumn shows up! The vineyards are starting to resound with the effervescence of the harvest. We are looking forward to the birth of this new vintage. Courage to the winemakers who have for some suffered the pangs of a more and more deregulated climate.

In this issue, we are pleased to meet Paolo Basso, Best Sommelier of the World, who has come to visit producers in Burgundy and the Rhône Valley. And for us autumn means Wine Fair! As every year, follow the guide with our selection. And as always, delicious and original pairings punctuate our gourmet pages.

We wish you a lovely autumn and enjoy reading this new issue!

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

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





ÉDITO

Andrés Rosberg
Président de l'ASI
President of ASI

L'ASI a 50 ans !

Les anniversaires sont des moments importants dans une vie. Ils nous rappellent des événements importants et représentent une occasion de mettre de côté la routine et de faire quelque chose d'extraordinaire.

Un anniversaire est aussi la célébration de quelque chose qui compte pour nous. Une déclaration. Une reconnaissance nécessaire des racines qui font pousser les branches. Une occasion de regarder en arrière et de réfléchir à la façon dont le passé nous a façonnés, de comprendre qui nous sommes et de nous fixer des objectifs pour l'avenir.

C'est également une excellente occasion de se réunir, de se réjouir et de renouveler nos vœux avec notre famille à travers le monde, de retrouver des amis, anciens et nouveaux, de partager des souvenirs communs et de lever nos verres pour un toast géant et international.

Comme la plupart des gens dans le monde, nous aimons commémorer des dates spéciales avec du Champagne. Cette fois, nous le faisons également en Champagne, où l'Association de la Sommellerie Internationale et le vin qui célèbre la célébration sont nés – peut-être pas par hasard.

Nous saisissons cette occasion pour faire quelque chose qui sort de l'ordinaire et créer les souvenirs qui nous uniront et ouvriront la voie aux futurs anniversaires. Nous le ferons pour célébrer les étapes que nous traversons. Et nous nous projeterons dans les 50 prochaines années de l'ASI avec des amis et des collègues du monde entier, alors ne manquez pas cette occasion !

(Vous trouverez toutes les informations nécessaires pour vous inscrire sur notre site web : www.asi.info)
Joyeux 50^{ème} anniversaire à l'ASI !



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



William Wouters
(Belgique),
Vice-Président
continent Europe



Ricardo Grellet
(Chili),
Vice-Président
continent Américain



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



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



Michelle Mc Carthy
(Canada),
Secrétaire générale
adjointe



Philippe Faure-Brac
(France),
Trésorier



Samuil Angelov
(Finlande),
Trésorier adjoint



ASI turns 50

Anniversaries are an important part of life. They remind us of important events, and represent an opportunity to put aside the routine and do something extraordinary.

An anniversary is also a celebration of something that matters to us. A statement. A necessary acknowledgement of the roots that makes the branches grow. A chance to look back and reflect about how the past has shaped us, to understand who we are, and to set goals for the future.

It is also a great occasion to come together, to rejoice and renew our vows with our global family, to catch up with old and new friends, to share collective memories, and to raise our glasses in a giant, international toast.

Like most people around the world, we like to commemorate special dates with champagne. This time, we also do it in Champagne, where both the Association de la Sommellerie Internationale and the wine that epitomizes celebration were born—maybe not coincidentally.

We will take this opportunity to do something out of the ordinary and create the souvenirs that will bond us together and pave the way to the future anniversaries. We will do it to celebrate the milestones that we are going through. And we will do it to project the next 50 years of ASI together with friends and colleagues from all over the world, so don't miss out!

(You can find all the info you need to register on our website, www.asi.info)

Happy 50th birthday ASI!



ÉDITO

Philippe Faure-Brac

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

50 ANS D'HISTOIRE ET UN AVENIR À ÉCRIRE

De Lyon à Reims et Épernay, du début de l'été au début de l'automne, de la sommellerie française à celle qui franchit toutes les frontières, l'année 2019 est celle des anniversaires fêtés en France.

Après avoir dignement célébré les 50 ans de l'UDSF, nous serons réunis pour marquer noblement les 50 premières années d'histoire de l'Association de la Sommellerie Internationale.

Dans les deux cas, au-delà du caractère symbolique et amical, la volonté est de se souvenir tout autant que de se tourner vers le futur. Dans le cadre de l'ASI, cette démarche d'évolution se traduit par un développement rythmé par l'accueil de nouveaux pays. Et en élargissant son horizon sous la houlette de son président actuel, Andres Rosberg et du bureau dont j'ai l'honneur de faire partie, elle ouvre également ses portes à de nouveaux partenaires. De tout cela il sera question à l'occasion de l'assemblée générale qui précédera les deux jours de commémoration. Ensuite, place aux festivités avec la plus fournie et la plus prestigieuse brigade de sommeliers jamais réunie en un même lieu...

Des partenaires, l'UDSF sait aussi en conquérir. Et si à Lyon le rappel du rôle essentiel de la France dans la naissance de l'association internationale aux côtés de la Belgique, de l'Italie et du Portugal était utile, c'est aussi de croissance et d'avenir dont il fut question.

Un avenir qui, passé le rendez-vous champenois des 7 et 8 octobre 2019, sera marqué par deux temps très forts. Le 21 octobre on connaîtra le nom du successeur de Julia Scavo au titre de Master of Port. Un concours qui revêt un caractère particulier tant les relations entre les grandes maisons de Porto et la France sont étroites ainsi que j'ai pu le constater au début du mois d'août alors que j'étais l'hôte de l'Institut des vins de Porto. Les consommateurs français apprécient depuis toujours ces vins et, surtout, orientent de plus en plus leurs choix vers des bouteilles de qualité. Le travail des sommeliers, en restauration comme dans l'univers des cavistes y est sans doute pour beaucoup.

De dimension internationale il sera encore question le 25 novembre, toujours à Paris. Ce jour-là, pour la première fois depuis dix ans, David Biraud ne briguera plus la place de candidat tricolore. A l'issue de la sélection sera donc connu le professionnel qui prendra le relais et représentera la France un an plus tard à Chypre, pays organisateur du prochain concours ASI du Meilleur sommelier d'Europe en attendant 2022 et le concours du Meilleur Sommelier du Monde.

Une page se tournera et d'autres tout aussi belles seront à écrire.





Fabrice Sommier
Secrétaire général



Antoine Woerlé
Secrétaire adjoint



Jacques Boudin
Trésorier général



Philippe Nusswitz
Trésorier adjoint



Gisèle Marguin
Chargée de
communication



50 years of history and a future to be written

From Lyon to Reims and Épernay, from the beginning of the summer to the beginning of autumn, from the French sommellerie to the one that crosses all borders, 2019 is the year of anniversaries celebrated in France. After fittingly celebrating the 50th anniversary of UDSE, we will be united to mark the first 50 years of history of the Association de la Sommellerie Internationale.

In both cases, beyond the symbolic and friendly character, the will is to remember as much as to look to the future. In the context of ASI, this evolution approach is reflected in a development punctuated by the introduction of new countries. And by expanding its horizons under the leadership of its current president, Andres Rosberg and the board I have the honor to be a part of, it is also opening her doors to new partners. All of this will be discussed during the general assembly that will precede the two days of commemoration. Then, it will be time to celebrate with the largest and the most prestigious brigade of sommeliers ever gathered in the same place ...

UDSF also knows how to conquer partners. And though in Lyon the reminder of the essential role of France in the creation of the international association alongside Belgium, Italy and Portugal was useful, it is also a matter of growth and future that was discussed.

A future that, once the appointment in Champagne on 7 and 8 October 2019 finished, will be marked by two very strong times. On October 21st the name of Julia Scavo's successor will be known at the Master of Port competition. A contest that has a particular character as the relations between the great houses of Porto and France are close as I could see in early August when I was the host of the Institute of wines from Porto. French consumers have always appreciated these wines and, more importantly, are increasingly orienting their choices towards quality wines. The work of the sommeliers, in the restaurants as much as in the wine shops has undoubtedly contributed a lot to it.

We will again deal with international dimension on November 25, in Paris. On this day, for the first time in ten years, David Biraud will no longer apply to be the French candidate. At the end of the selection we will know the professional who will take over and represent France a year later in Cyprus, the country organizing the next ASI competition for the Best Sommelier of Europe until 2022 and the contest of the Best Sommelier of the World.

A page will be turned and others just as beautiful will be to be written.

Pierre Jean Larraqué

RÉVÉLATEUR DE TERROIRS



VIN DE FRANCE | VIN DE RÉCOLTANT

« Fruit d'une sélection personnelle sur les plus beaux terroirs de France, redécouvrez les cépages régionaux, emblèmes de la diversité des vins français. »



Instagram
@pierrejeanlarraque



facebook
@pjarraque

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

MESSE À LA MÉMOIRE DE GÉRARD à la Cathédrale de Winchester

Superbe journée pour un adieu...

La météo avait prévu de la pluie pour ce 14 juin, mais le soleil a brillé sur la belle ville de Winchester chargée d'histoire et surtout de grands souvenirs pour la famille Basset.

C'est à Winchester que Gérard a créé le tout premier Hôtel du Vin.

C'est à Winchester que Gérard a épousé Nina.

C'est à Winchester que Romané, son fils, a été baptisé.

C'est donc à Winchester que sa famille et ses amis venus du monde entier lui ont rendu un dernier hommage.

La Cathédrale était bondée. Plus de 600 per-

sonnes avaient tenu à faire le déplacement pour montrer à Nina et Romané, mais aussi à l'Angleterre tout entière, qui en avait fait un OBE (Officer of the British Empire), que Gérard Basset représentait beaucoup pour eux.

L'atmosphère de cette cérémonie était très sobre et très belle, ponctuée de jolis passages de la bible, de musique classique et de témoignages de Romané évoquant son « papa » (not Dad!) et de Jancis Robinson retraçant la vie exemplaire de Gérard, Master of Wine, Master Sommelier, Meilleur Sommelier du Monde, diplômé de l'OIV et du MBA vins et spiritueux de Kedge Business School de Bordeaux... un palmarès impressionnant...

Une atmosphère de sérénité, de respect, avec des touches d'humour très British, que Gérard aurait sûrement appréciée.

Au cocktail qui a suivi, au Guildhall de Winchester, c'est la convivialité qui a primé. La grande famille de la sommellerie internationale s'est retrouvée pour honorer la mémoire du plus talentueux de la bande, verre en main. Le Champagne a coulé à flots. Nina avait bien fait les choses. Nous avons échangé des souvenirs, de jolis souvenirs.

Et Gérard était parmi nous. C'est sûr. On a tous senti sa présence.



Gerard's memorial at Winchester Cathedral, A beautiful day for a goodbye II

The weather had forecast rain for June 14, but the sun shone on the beautiful city of Winchester steeped in history and especially in great memories for the Basset family.

It was in Winchester that Gérard created the very first Hotel du Vin.

It was in Winchester that Gerard married Nina.

It was in Winchester that Romané, his son, was baptized.

It thus was in Winchester that his family and friends from around the world paid him a last tribute.

The Cathedral was crowded. More than 600 people had come to show Nina and Romané, but also to all England, who had made an OBE (Officer of the British Empire), that Gerard Basset represented a lot for them.

The atmosphere of this ceremony was very sober and beautiful, punctuated by pretty passages of the Bible, classical music and testimonials of Romané evoking his "papa" (not Dad!) and of Jancis Robinson retracing the exemplary life of Gerard, Master of Wine, Master Sommelier, Best Sommelier of the World, graduate of the OIV and MBA wines and spirits of Kedge Business School of Bordeaux ... an impressive list of achievements ... An atmosphere of serenity, respect, with touches of very British humor that Gerard would surely have appreciated.

At the cocktail party that followed, at Winchester's Guildhall, friendliness prevailed. The large family of the international sommellerie gathered to honor the memory of the most talented of the band, glass in hand. Champagne has flowed. Nina did things well. We exchanged memories, lovely memories.

And Gerard was among us. It's certain. We all felt his presence.

Michèle Aström Chantôme



CHÂTEAU BATAILLEY

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

HÉRITIERS CASTÉJA

www.batailley.com

L'ASI À KLEIN CONSTANTIA

En janvier dernier, les membres du Bureau de l'Association de la Sommellerie Internationale, puis du Comité Technique du Concours du Meilleur Sommelier du Monde 2019, se sont réunis en Afrique du Sud, dans la région du Cap, au domaine de Klein Constantia, l'un des vignobles les plus mythiques au monde. À l'invitation de Hans Aström, directeur général et responsable en grande partie du nouveau visage de Klein Constantia et de ses vins.

Quand on arrive à proximité de Klein Constantia, on est d'abord frappé par la beauté du vignoble en pentes douces sur les contreforts de la montagne de la Table. C'est la nature ordonnée, la vigne bien en rangs, très graphique, avec ces jolies maisons blanches de style hollandais du 17^{ème} siècle. Un véritable tableau. Puis on réalise que cette situation entre l'Océan Atlantique et l'Océan Indien est tout à fait exceptionnelle. Unique. Six

kilomètres de chaque côté à vol d'oiseau. On comprend dès lors le rôle du Cape Doctor, ce vent du Cap qui évite tant de maladies à la vigne. Et pourtant, malgré cette situation géographique privilégiée, Klein Constantia n'a pas échappé à l'oïdium puis au phylloxera. Ce qui explique en grande partie la disparition du fameux Vin de Constance pendant près d'un siècle...

L'histoire de ce vin est tout à fait hors du commun. Elle remonte à 1685, bien avant Yquem, lorsque Simon van der Stel, le premier gouverneur du Cap, séduit par la région décide de créer un vignoble auquel il donne le nom de sa fille, Constantia. Il importe, entre autres, des plants de muscat de Frontignan et de chenin blanc. Et ce Vin doux de Constantia, cet or liquide, est très vite prisé par les Cours d'Europe, de Frédéric le Grand à la reine Victoria, sans oublier Versailles. Et même aux États-Unis, où le président Thomas Jefferson est un grand amateur et collectionneur de vins. En France, on l'appelle de nos jours le Vin de l'Empereur car Napoléon en consommait régulièrement pendant son exil à Sainte-Hélène. Mais les poètes et romanciers y étaient également sensibles. Baudelaire, Dickens, Jane Austen...

Au milieu du 19^{ème} siècle, Klein Constantia connaît une période très difficile et le Vin de Constance disparaît même tout à fait en 1898 pour ne renaître qu'en 1986. Et ce, grâce à l'opiniâtreté et au travail de recherche de Duggie Jooste, son nouveau propriétaire, du professeur ampélographe Orffer et du viticulteur Ernst Le Roux qui ont réussi à identifier non seulement les cépages originels mais aussi le processus traditionnel de vinification du Vin de Constance. Le muscat de Frontignan des tout premiers temps a même pu être cloné. Toutes les conditions étaient alors réunies pour que revive le fameux Vin de Constance.

...



Braai d'accueil.



Le Domaine de Klein Constantia.

Aujourd'hui, il est l'objet de toutes les attentions, de la vigne jusqu'à la mise en bouteille. Vendanges successives des grains séchés sur pied, égrappage, macération, fermentation, élevage en cuves inox thermorégulées et fûts de chêne (97 % français, 2 % hongrois and 1 % d'acacia) pendant une période de trois à cinq ans. Puis sont opérés divers assemblages successifs qui sont dégustés en plusieurs sessions par un panel d'experts. Pour le millésime 2016, plusieurs Meilleurs Sommeliers du Monde – Serge Dubs, Markus Del Monego, Olivier Poussier, Andreas Larsson, Arvid Rosengren – ont ainsi contribué à l'équilibre subtil du Vin de Constance dont Hans Aström souligne que « c'est un vin sec avec de la douceur »... Une belle acidité lui confère cette fraîcheur qui contrebalance la sucrosité et donne une telle sensation de légèreté, d'élégance.

Mais Klein Constantia ne se résume pas au seul Vin de Constance. Le domaine donne également d'excellents vins secs issus de sauvignon blanc, de chardonnay, de cabernet sauvignon, de syrah... ainsi qu'un grand Cap Classique, grâce à un jeune Maître de Chais, Matt Day, nommé par Hans Aström dès sa prise de fonction en 2012 et qui fait des merveilles. La collaboration avec Pascal Jolivet pour Metis, un vin issu de sauvignon blanc, a également marqué la politique de vinification du domaine d'une approche holistique.

La nouvelle ère de Klein Constantia a démarré en 2012, juste après l'acquisition du domaine en mai 2011 par l'investisseur et philanthrope tchéco-américain Zdeněk Bakala et l'homme d'affaires britannique Charles Harman. Puis la fusion de Klein Constantia et du vignoble d'Anwilka (Stellenbosch) en juin 2012 a amené deux nouveaux actionnaires, Bruno Prats (ancien propriétaire du Château Cos d'Estournel à Saint-Estèphe) et Hubert de Boüard (copropriétaire du Château Angélys à Saint-Emilion) et créé une synergie fort bénéfique aux deux domaines viticoles.

Dès son arrivée, Hans Aström, après plus de 25 années passées dans le monde du vin, la sommellerie puis le business à l'international (Peter Lehmann, Hess Family), met en place un programme destiné à redonner à Klein Constantia, et tout particulièrement au Vin de Constance, ses lettres de noblesse. Suédois d'origine, mais citoyen du monde comme il se plaît à le dire, Hans, avec le soutien de ses actionnaires, réforme entièrement le domaine. Le choix des hommes, une équipe de spécialistes, bien soudée et aussi la volonté et la décision donc de créer des conditions optimales dans le vignoble et à la cave. Plus d'irrigation avec l'eau de la ville, récupération de eaux de pluie, traitement des eaux usées, installation de panneaux solaires, plantation de pieds de vigne plus résistants à la sécheresse, adoption de techniques de pointe pour la conduite et la taille de la vigne, lutte contre l'érosion des

sols, travail des percherons... Ce qui a valu à Klein Constantia d'être le premier domaine certifié biologique en 2013. Sans oublier une brigade anti-incendie et des gardes chargés de surveiller et contenir les raids des babouins de la montagne très friands de raisins blancs, la refonte complète des installations, le réaménagement des chais et de la salle de dégustation... Et aussi la restauration de l'ancienne demeure de van der Stel et du cellier historique, la création d'un Bistro et d'une boutique, tout est mis en œuvre pour magnifier Klein Constantia. C'est la recherche constante de l'excellence à tous les niveaux !

« Nous avons le privilège d'être les gardiens de l'une des propriétés les plus historiques du Cap et considérons la préservation de cet héritage comme une grande responsabilité ».

Toute l'équipe de l'Association de la Sommellerie Internationale a pu travailler dans des conditions optimales et découvrir également les grands chemins blancs sud-africains, de vieux millésimes de diverses appellations d'Afrique du Sud à Twelve Apostles, le projet des vieilles vignes et le collectif du cabernet au Green Goose à Stellenbosch, une rencontre découverte avec les vigneronnes de la vallée de Hemel-en-Arde (Hermanus) à Ataraxia's wine lounge, suivie de la visite-dégustation-lunch chez Hamilton-Russell. Une superbe expérience grâce à Klein Constantia et SASA, l'Association des Sommeliers d'Afrique du Sud, qui nous ont concocté ce magnifique programme.



Encore un grand merci à Zdeněk Bakala, Hans Aström, Matt Day et tout le staff de Klein Constantia, à Higgs Jacobs, Barry Schoffield et JV Ridon, SASA, à Olive et Anthony Hamilton Russell, Ina Smith, Chenin Blanc Association, Justin Van Wyk de Constantia Glen, David Clarke, ex-animo,

Roland Peens, wine cellar, Chris Williams, Meerlust, Lucas van Loggerenberg, Andre Morgenthal, Old Vine Project, Christo Le Riche, Cabernet Collective, Gustaaf Boshoff, The Green Goose Craig Wessels, Hemel & Aarde growers association, Kevin Grant, Ataraxia- et tous ceux qui ont aussi

contribué à la réussite de ce beau projet et ont donc facilité la préparation du Concours du Meilleur Sommelier du Monde dans une merveilleuse ambiance...

Michèle Aström Chantôme



Le bureau de l'ASI, devant le domaine.

ASI at Klein Constantia

Last January, the members of the Board of Association de la Sommellerie Internationale, then of the Technical Committee of the Contest of the Best Sommelier of the World 2019, gathered in South Africa, in the region of Cape Town, at the Klein Constantia wine estate, one of the most mythical vineyards in the world. At the invitation of Hans Aström, General Manager and largely responsible for the new face of Klein Constantia and its wines. ||

When you arrive near Klein Constantia, you are struck by the beauty of the vineyards on gentle slopes in the foothills of the Table Mountain. It's orderly nature, lined-up rows of vines, very graphic, with these pretty Dutch-style white houses of the 17th century. A real painting. Then you realize that this situation between the Atlantic Ocean and the Indian Ocean is quite exceptional. Unique. Six kilometers on each side as the crow flies. Then you understand the role of the Cape Doctor, this wind from the Cape that avoids so many diseases in the vineyard.

And yet, despite this privileged geographical location, Klein Constantia did not escape oidium then phylloxera. This largely explains the disappearance of the famous Vin de Constance for almost a century...

The history of this wine is really exceptional.

It dates back to 1685, long before Yquem, when Simon van der Stel, the first governor of the Cape, seduced by the region, decided to create a vineyard he named after his daughter Constantia. Among others, he imported Muscat de Frontignan and Chenin Blanc grape varieties. And the sweet wine of Constantia, the liquid gold, was very quickly prized by the Courts of Europe, from Frederick the Great to Queen Victoria, as well as Versailles. And even in the United States, where President Thomas Jefferson was a great wine lover and collector. In France, it is now called the Wine of the Emperor because Napoleon used to regularly drink it during his exile in St. Helene. But poets and novelists were equally sensitive to it. Baudelaire, Dickens, Jane Austen...

In the middle of the 19th century, Klein Constantia experienced a very difficult period and the Vin de Constance even completely disappeared in 1898 to be reborn only in 1986. Thanks to the obstinacy and research work of Duggie Jooste, its new owner, professor ampelographer Orffer and winemaker Ernst Le Roux who managed to identify not only the original grape varieties but also the traditional winemaking process of Vin de Constance. The Muscat de Frontignan from the very beginning could even be cloned. All conditions were then met to revive the famous Vin de Constance.

Today, it is subjected to the greatest care, from the vine to the bottling. Successive picking of the berries dried on the stocks, destemming, maceration, fermentation, ageing in thermo-regulated stainless steel vats and oak barrels (97% French, 2% Hungarian and 1% acacia) for a period of three to five years. Then various successive blends are made, tasted in several sessions by a panel of experts. For the 2016 vintage, several Best Sommeliers of the World—Serge Dubs, Markus Del Monego, Olivier Pousier, Andreas Larsson and Arvid Rosengren—have thus contributed to the subtle balance of Vin de Constance for which Hans Aström emphasizes that "it is a dry wine with some sweetness" ... A nice acidity gives it the freshness that counterbalances the sweetness and gives such a sensation of lightness, elegance.

But Klein Constantia is not just about Vin de Constance. The estate also produces excellent dry wines made from Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Syrah ... as well as a great Cap Classique, thanks to a young Cellar Master, Matt Day, appointed by Hans Aström from the beginning in 2012 and who works wonders. The collaboration with Pascal Jolivet for Metis, a wine made from Sauvignon Blanc, has also marked the winemaking policy of the estate with a holistic approach.

Klein Constantia's new era started in 2012, just after the acquisition of the estate in May 2011 by Czech-American investor and philanthropist Zdeněk Bakala and British businessman Charles Harman. The merger of Klein Constantia and the Anwilka vineyard (Stellenbosch) in June 2012

brought two new shareholders, Bruno Prats (former owner of Château Cos d'Estournel in Saint-Estèphe) and Hubert de Bouïard (co-owner of Château Angélus in Saint-Emilion) and created a synergy that is very beneficial to both wineries.

Upon his arrival, Hans Aström, after more than 25 years in the wine world, sommellerie then international business (Peter Lehmann, Hess Family), set up a program to give back to Klein Constantia, and especially to Vin de Constance, their nobility. Native of Sweden, but citizen of the world as he likes to say, Hans, with the support of his shareholders, completely reformed the estate. The choice of men, a cohesive team of specialists, and also the will and the decision to create optimal conditions in the vineyard and the cellar. No more irrigation with city water, recovery of the rainwater, wastewater treatment, solar panels, planting of drought-resistant vines, adoption of advanced techniques for the maintaining and pruning of the vineyard, fight against soil erosion, working with Percherons ... This earned Klein Constantia to be the first estate to be certified organic in 2013. Not to mention a fire brigade and guards to monitor and contain raids of mountain baboons very fond of white grapes, the complete overhaul of the facilities, the redevelopment of the cellars and the tasting room ... And also the restoration of van der Stel's house and the historic cellar, the creation of a Bistro and a shop, everything is done to magnify Klein Constantia. It's the constant search for excellence at all levels!

"We are privileged to be the guardians of one of Cape Town's most historic properties and we consider the preservation of this heritage as a great responsibility."

The whole team of Association de la Sommellerie Internationale could work in optimal conditions and also discover the great South African white Chenins, old vintages of various appellations of South Africa at Twelve Apostles, the project of the old vines and the Cabernet Collective at Green Goose in Stellenbosch, a discovery encounter with the winemakers of the Hemel-en-Aarde Valley (Hermanus) at Ataraxia's wine lounge, followed by the lunch-tasting tour at Hamilton-Russell. A superb experience thanks to Klein Constantia and SASA, the Association of Sommeliers of South Africa, who have concocted this wonderful program.

And many thanks again to Zdeněk Bakala, Hans Aström, Matt Day and all Klein Constantia staff, Higgs Jacobs, Barry Schofield and JV Ridon, SASA, Olive and Anthony Hamilton Russell, Ina Smith, Chenin Blanc Association, Justin Van Wyk of Constantia Glen, David Clarke, ex-animo, Roland Peens, wine cellar, Chris Williams, Meerlust, Lucas van Loggerenberg, Andre Morgenthal, Old Vine Project, Christo Le Riche, Cabernet Collective, Gustaaf Boshoff, the Green Goose Craig Wessels, Hemel & Aarde growers association, Kevin Grant, Ataraxia and all those who have also contributed to the success of this beautiful project and have thus facilitated the preparation of the Contest of the Best Sommelier of the World in a wonderful atmosphere ...

Michèle Aström Chantôme



Les MSM et Andrés entourant Hans.

CÉLÉBRATION DU 50^{ÈME} ANNIVERSAIRE DE L'ASI

7 & 8 octobre 2019

Pour la plupart d'entre nous, il est traditionnel de fêter joyeusement les anniversaires, surtout avec des chiffres ronds, au champagne. Quand on est l'Association de la Sommellerie Internationale, les anniversaires se célèbrent joyeusement non seulement au champagne, mais en Champagne.

La célébration est prévue sur deux journées dans la région à Reims, le 7 octobre au Boulingrin avec notre partenaire SommelierS International pour une grande dégustation et des masterclasses, puis dans la région d'Épernay le 8 octobre avec 50 Jeunes Talents de Champagne et vignerons indépendants.



Si l'ASI a bien démarré il y a 50 ans en France, berceau de la profession, et à Reims exactement, elle a depuis largement dépassé les frontières. Nous sommes fiers de nos 55 associations nationales membres actifs, de nos 4 membres observateurs et des 6 postulants, le tout réparti sur les cinq continents. Cela représente un grand nombre de sommeliers dans le monde entier.

Nous vous invitons donc à vous joindre à nous pour ce qui sera certainement un rassemblement international de sommeliers parmi les plus importants de l'histoire. Venez lever votre verre avec nous ! Et participer à toutes les activités que nous avons organisées pour cette occasion unique. On n'a pas tous les jours 50 ans !

Les inscriptions sont ouvertes : <https://asi.info>



50th anniversary of ASI || For most people, anniversaries, especially those with round figures, are joyously celebrated with champagne. Naturally, when you're the Association de la Sommellerie Internationale, milestone events are cause to celebrate with champagne, but also in Champagne.

The anniversary will be commemorated over two days (October 7th & 8th, 2019), first in Reims at Boulingrin with our partner SommelierS International for a big tasting and masterclasses and then in the area of Épernay with 50 Jeunes Talents de Champagne and independent growers.

The ASI was founded 50 years ago in the cradle of our profession, in France, in Reims, and it has successfully grown well beyond those borders. Today we are proud of our 55 active national association members, 4 observer and 6 applying observer countries across all continents. This represents a significant number of sommeliers all around the world ...

So we invite you to join us for what will surely be one of the greatest gatherings of international sommeliers in history. Come raise your glass with us! And take part in all the activities that are being organized for this unique occasion. We are not 50 years old everyday!

Register at : <https://asi.info>

KETRI LEIS

le meilleur sommelier d'Estonie pour la 4^e fois



Ketri Leis

Ketri Leis Best Sommelier of Estonia for the 4th time

|| The 18th annual Trophée Tribaut-Schloesser Best Sommelier of Estonia Competition 2019 was held in the Estonia restaurant on the evening of Wednesday, 5 June. This year's competition included eight sommeliers from Estonia and two visiting competitors, one from Latvia and one from Lithuania. Katri Leis from Pazzo wine bar was crowned the best sommelier of Estonia for the fourth year in a row. She will now represent Estonia at the European Championships in 2020 in Cyprus. Leis will also be joined by Marko Mägi, the second-place finisher, and Helen Aasmann, who claimed third, in a wine trip to the Tribaut-Schloesser Champagne House.

The competition tested the theoretical knowledge and practical skills of the various contestants. This extended well beyond classic wine; in addition to tasks requiring the preparation of two cocktails, the contestants were

required to serve a half bottle of red wine within three minutes together with tasting an unknown drink and giving recommendations. The unknown drink was a lingonberry wine from the Estonian fruit and berry wine producer Valgejõe Veinivilla, which provided a surprising challenge for many of the candidates.

This year's competition was organized with the help of the Tribaut-Schloesser Champagne House from France and Wine Consult OÜ, better known as the Veinisõber wine shop in Estonia. The entire competition was held in English under the organization of Estonian Sommelier Association, which is celebrating its 19th anniversary this autumn.

The competition tested the theoretical knowledge and practical skills of the various contestants. This extended well beyond classic wine; in addition to tasks requiring the preparation of two cocktails, the contestants were



Les finalistes

required to serve a half bottle of red wine within three minutes together with tasting an unknown drink and giving recommendations. The unknown drink was a lingonberry wine from the Estonian fruit and berry wine producer Valgejõe Veinivilla, which provided a surprising challenge for many of the candidates.

This year's competition was organized with the help of the Tribaut-Schloesser Champagne House from France and Wine Consult OÜ, better known as the Veinisõber wine shop in Estonia. The entire competition was held in English under the organization of Estonian Sommelier Association, which is celebrating its 19th anniversary this autumn.



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

www.chateaudepommard.com



CHÂTEAU de POMMARD

MAISON FONDÉE EN 1726

FAMILLE CARABELLO - BAUM

L'Union de la Sommellerie Française s'est réunie à Lyon

Philippe Faure-Brac réélu avant de célébrer 50 ans d'histoire



Les membres du nouveau bureau de l'UDSF avec, de gauche à droite, Frédéric Devautour, Arnaud Fatôme, Philippe Faure-Brac, Fabrice Sommier et Antoine Woerlé.

En l'espace de quelques heures, les membres de l'UDSF ont participé à une assemblée générale électorale puis ont rejoint l'Abbaye de Collonges pour marquer le demi-siècle d'existence de l'association qui leur permet de valoriser et défendre leur métier-passion.

L'automne est habituellement la saison propice à l'organisation de l'assemblée générale annuelle des membres de l'Union de la Sommellerie Française. Mais les habitudes sont faites pour être bousculées et, cette année, c'est tout début juin que les délégués issus des différentes associations régionales se sont rassemblés à Lyon. Un changement lié aux festivités du cinquantième anniversaire de l'UDSF prévues quelques heures plus tard. « Mais le bureau actuel restera en fonction jusqu'en novembre prochain, date du terme de son mandat », rappelait Philippe Faure-Brac, président sortant, en préambule.

Il évoquait rapidement ensuite les repères historiques justifiant ce rendez-vous de juin à Lyon. « C'est ici que le 3 juin 1969 une réunion a jeté les bases de ce qui deviendra l'UDSF grâce au rapprochement entre l'association locale et celle de Paris qui seront rejointes plus tard par celle de Bretagne – Val de Loire. » A l'heure de tirer le bilan moral de près de trois ans d'action, le Meilleur Sommelier du Monde 1992 insistait sur deux points précis. « Soyons fiers de servir ! L'humain dans notre métier est quelque chose d'extraordinaire

et rien ne remplace le sourire, le regard. Mais notre métier, c'est aussi la transmission et notre mission c'est donc de susciter des vocations en s'appuyant sur l'exemplarité... »

UN SUPPORT VIDÉO BIENTÔT VISIBLE

Pour susciter ces vocations, la communication est un autre élément majeur. Au sein de la commission jeunesse, Romain Ilitis et Florent Martin travaillent depuis plusieurs mois en ce sens. Le fruit de leurs efforts sera bientôt concret et prendra la forme de deux supports. Un document numérique destiné aux écoles présentera la sommellerie et sera accompagné par un film dont la fin du tournage prévue au cours de l'été permettra de le découvrir au début de l'automne. Un vrai court-métrage de 26 minutes sous-titré en anglais, riche de nombreuses interventions de professionnels de tout premier plan. « Notre volonté, ensuite, est d'accompagner sa diffusion dans les régions et notamment dans les écoles hôtelières afin de permettre aux élèves de bien comprendre ce métier en amont de la phase d'orientation. »

La commission communication a également tiré un bilan positif, Gisèle Marguin évoquant le succès de la newsletter (www.sommelier-france.org) envoyée à plus de 3 500 destinataires. Elle pourrait gagner en visibilité si les associations régionales en faisaient le relais de leur actualité. Afin de la mobiliser un peu plus, Laurent Boyer succède à Benjamin Roffet pris par ses nouvelles fonctions professionnelles.

NOUVELLE STRUCTURE POUR LES CONCOURS

D'objectif il en a également été question avec la redéfinition en profondeur de l'organisation des concours. Si Fabrice Sommier en a jusqu'alors assuré la direction avec un engagement sans faille, Philippe Faure-Brac a souhaité une évolution. « Au lieu d'un seul directeur, nous allons désigner un responsable par épreuve et tous seront placés sous l'autorité directe du président national. Je serai donc totalement impliqué dans chaque épreuve et ne viendrai plus seulement pour remettre son prix au gagnant. C'est une décision importante en raison du poids et de l'image des concours dans la vie de l'UDSF. »



Près de 400 personnes ont participé à la soirée du cinquantième anniversaire de l'Union.

Au terme d'une réunion organisée à Paris début juillet, les rôles ont donc été distribués aux membres d'une équipe désormais élargie. Ainsi Jean-Pascal Paubert aura la responsabilité du concours du Meilleur sommelier de France, David Biraud de celui du Meilleur jeune sommelier de France et Bertrand Bijasson du Master of Port. Par ailleurs, la charge d'organiser les sélections des

candidats français pour les concours ASI Europe et Monde incombera à Olivier Poussier alors que Serge Dubs prendra en charge le MOF sommellerie. Enfin, Eric Goettelmann se voit confier l'organisation en France de la certification ASI, ce qui implique aussi d'encourager les candidatures. « A chaque responsable, désormais, de constituer autour de lui une petite équipe. Sachant que je

validerai la composition de chaque structure et que j'aurai un regard sur la définition des ateliers proposés lors de ses compétitions », conclut le président Faure-Brac. Qui a également confié à chaque responsable de se pencher sur la lecture approfondie du règlement de chaque concours intégralement sous la responsabilité de l'UDSF.

Jean Bernard

LE (FUTUR) NOUVEAU BUREAU DE L'UDSF

Seul candidat déclaré à l'élection du futur nouveau président, Philippe Faure-Brac a donc été réélu pour un deuxième et dernier mandat de trois ans. Celui-ci prendra effet en novembre prochain. Le nouveau bureau est un cocktail d'anciens et de nouveaux membres. Si Fabrice Sommier reste au poste de secrétaire général et Antoine Woerlé à celui de secrétaire général adjoint, le changement se situe au niveau de la trésorerie. Arnaud Fatôme va remplacer Jacques Boudin en tant que trésorier et son adjoint sera Frédéric Devautour, en lieu et place de Philippe Nusswitz.

LES TEMPS FORTS À VENIR

Le premier grand rendez-vous de la rentrée sera bien entendu constitué par les manifestations organisées en Champagne de la cadre du cinquantième anniversaire de la création de l'Association de la Sommellerie Internationale les 7 et 8 octobre. L'un des objectifs étant de constituer la plus grande et la plus internationale brigade de sommeliers jamais réunie sur un même site.

Les 20 et 21 octobre, à Paris, se déroulera la phase finale du Master of Port dont l'animation sera assurée par Denis Verneau, MOP 2015 et MOF.

Le 25 novembre, à Paris encore, Olivier Poussier accueillera les sommeliers (MSF, MJSF et MOF) désireux de participer aux épreuves

de sélection du candidat français lors du concours ASI du Meilleur sommelier d'Europe prévu un an plus tard à Chypre.

Au cours du premier trimestre 2020, Jean-Pascal Paubert organisera de son côté les épreuves de sélection du concours du Meilleur sommelier de France dont la finale devrait avoir lieu le 15 novembre dans le cadre du salon parisien EquipHôtel.

50 ANS DIGNEMENT FÊTÉ

En présence notamment du président de l'ASI Andrés Rosberg, l'UDSF a célébré le 50e anniversaire de sa naissance dans les salles de l'Abbaye de Collonges, aux portes de Lyon. Près de 400 personnes étaient présentes à cette occasion, sommeliers issus de toutes les régions, bien sûr, ainsi que les partenaires de l'Union qui avaient déjà eu l'occasion de se présenter en quelques mots lors de l'assemblée générale. « Pour la France comme pour l'association internationale, 50 ans ont passé mais les objectifs sont toujours les mêmes, former des sommeliers et promouvoir notre métier », a rappelé Andrés Rosberg.

Philippe Faure-Brac avait par ailleurs souhaité qu'un hommage particulier soit rendu à Gérard Basset, le plus français des sommeliers britanniques. Et pour cela, il avait invité Nina et Romané Basset à participer à cette soirée marquée par cette touche d'émotion, le souvenir des amis disparus et le sens de la fête...

UDSF met in Lyon

Philippe Faure-Brac re-elected before celebrating 50 years of history

Within a few hours time, the members of UDSF participated in an elective general assembly and then joined the Abbey of Collonges to celebrate the half-century of existence of the association that enables them to value and defend their passion-job. || Autumn is usually a good time to organize the annual general meeting of the members of the Union of the French Sommelierie (UDSF). But the habits are made to be changed and, this year, it is in early June that delegates from the different regional associations gathered in Lyon. A change due to the celebration of the fiftieth anniversary of UDSF scheduled a few hours later. "But the current board will remain in office until next November, the end of his term," recalled Philippe Faure-Brac, outgoing president, as a preamble.

He then quickly evoked the historical milestones justifying this meeting in June in Lyon. "It is here that on June 3, 1969 a meeting laid the foundations of what would become UDSF thanks to the local association and that of Paris uniting, joined later by that of Brittany-Loire Valley." At the time of taking stock of nearly three years of action, the Best Sommelier of the World 1992 stressed on two specific points. "Let's be proud to serve! The human interrelationship in our profession is something extraordinary and nothing replaces a smile, a look. But our job is also transmission and our mission is to create vocations based on exemplarity ..."

A video support ready soon

To encourage these vocations, communication is another major element. In the youth committee, Romain Iltis and Florent Martin have been working for several months in this direction. The fruit of their efforts will soon be

concrete and take the form of two supports. A digital document intended for schools will present the sommellerie and will be accompanied by a film that will be finished filming during the summer, thus visible at the beginning of the autumn. A true 26-minute short film subtitled in English, enriched with the interventions of many first-class professionals. "Our desire, then, is to support its dissemination in the regions and especially in hotel schools to allow students to understand this profession before they choose a métier."

The communication commission also drew a positive assessment, Giséle Marguin evoking the success of the newsletter (www.sommelier-france.org) sent to more than 3,500 recipients. It could gain visibility if the regional associations used it to pass on their news. In order to mobilize it a little more, Laurent Boyer succeeds Benjamin Roffet who has a lot to do by his new professional functions.

New structure for the contests

The organization of the competitions has also been discussed and deeply redefined. Though until now, Fabrice Sommier has been the contest director with faultless commitment Philippe Faure-Brac wished an evolution. "Instead of only one director we are going to designate one manager for each contest and they will all be placed under the authority of the national president. I will thus be totally committed in each competition and will not just come to give the prize to the winner. It is an important decision because of the burden and the image of the contests in the life of UDSF."

...



Les partenaires de l'UDSF ont été invités à se présenter à tour de rôle devant les participants à l'assemblée générale.



In the presence of ASI President Andres Rosberg, Philippe Faure-Brac welcomed Nina and Romané Basset to pay special tribute to Gérard Basset who passed away earlier this year.

At the end of a meeting organized in Paris in early July, the roles were thus distributed to the members of a team now enlarged. Jean-Pascal Paubert will be responsible for the contest of the Best Sommelier of France, David Biraud of the Best Young Sommelier of France and Bertrand Bijasson of the Master of Port. In addition, the responsibility for organizing the selection of the French candidates for the ASI Europe and World competitions has been given to Olivier Poussier while Serge Dubs will be in charge of the MOF (Best Craftsmen of France) Sommelierie. Finally, Eric Goettelmann is entrusted with the organization in France of the ASI certification, which also implies encouraging applications.

“It is up to each manager now to build up a small team. Knowing that I will validate the composition of each structure and that I will have a look at the definition of the workshops organized during the competitions”, concludes President Faure-Brac. Who has also entrusted each manager to look into the thorough re-examination of the rules of each competition, entirely under the responsibility of the UDSF.

Jean Bernard

The (future) new board of UDSF

The only candidate declared for the election of the future new president, Philippe Faure-Brac was therefore re-elected for a second and last three-year term. It will take effect next November. The new board is a cocktail of old and new members. If Fabrice Sommier remains as Secretary General and Antoine Woerlé as Deputy Secretary General, Arnaud Fatôme will replace Jacques Boudin as treasurer and his deputy will be Frédéric Devautour, instead of Philippe Nusswitz.

The highlights to come

The first major meeting of the season will naturally be the events organized in Champagne for the fiftieth anniversary of the creation of Association de la Sommellerie Internationale on October 7th and 8th. One of the objectives being to constitute the biggest and most international brigade of sommeliers ever gathered in the same place.

On 20 and 21 October, in Paris, the final phase of the Master of Port is organized, hosted by Denis Verneau, Master of Port 2015 and Best Craftsman of France (MOF) Sommelier.

On 25 November, in Paris again, Olivier Poussier will welcome sommeliers (Best Sommeliers of France, Best Young Sommeliers of France and Best Craftsman of France) wishing to participate in the selection of the French candidate for the ASI competition of the Best Sommelier of Europe scheduled a year later in Cyprus.

During the first quarter of 2020, Jean-Pascal Paubert will organize the selection trials for the Best Sommelier of France competition, the final of which is scheduled to take place on November 15 during the EquipHotel trade fair.

50 years duly celebrated

In the presence of ASI president Andrés Rosberg, UDSF celebrated the 50th anniversary of its foundation in the lounges of the Collonges Abbey, near Lyon. Nearly 400 people were present on this occasion, sommeliers from all regions, of course, as well as the partners of the Union who had already had the opportunity to present themselves in a few words at the general meeting. “For France as for the international association, 50 years have passed but the objectives are always the same, train sommeliers and promote our profession,” Andres Rosberg said.

Philippe Faure-Brac also wished a special tribute to be paid to Gérard Basset, the most French of the British sommeliers. And therefore he invited Nina and Romané Basset to participate in this evening marked by a touch of emotion, the memory of the missing friends and the sense of feasting ...

18^e édition du Master of Port

les 20 et 21 octobre à Paris

NEUF CANDIDATS ONT GAGNÉ LEUR PLACE EN PHASE FINALE



Les candidats.

La première sélection organisée à Paris en avril dernier a permis d'établir une hiérarchie parmi 24 professionnels passionnés par les vins de Porto et de la vallée du Douro.

Les meilleurs se disputeront le titre et donc la succession de Julia Scavo sacrée en 2017.

Dans quelques semaines, neuf sommeliers se disputeront le titre de Master of Port. Ils concluront ainsi la 18^e édition d'un concours lancé il y a 31 ans et remporté par Serge Dubs alors en pleine préparation pour le mondial organisé l'année suivante en France.

Aucun des candidats retenus le 29 avril dernier à Paris, au terme de la sélection organisée dans les locaux de l'OIV, n'est dans cette situation bien particulière mais tous ont envie de succéder

à Julia Scavo. En 2017, la plus française des Roumaines, tout juste médaillée de bronze lors du concours Europe, s'imposait au terme de la finale disputée dans les locaux du Cercle national des armées et devenait la première sommelière à inscrire son nom au palmarès de l'épreuve.

Cette année quatre femmes sur les vingt-quatre candidats présents ont disputé la sélection. Avec parmi elles Carole Ferron, sommelière-caviste dans la Drôme. Et pour sa troisième participation

elle a été récompensée de ses efforts en rejoignant le groupe des demi-finalistes comme en 2010. Ainsi quelques jours après avoir obtenu son billet pour la finale internationale d'un concours de pâtisserie, son autre passion, la voici à nouveau en première ligne. « Après les sélections 2010 et 2012, j'avais respecté une coupure même si je suis toujours aussi passionnée par les vins de Porto. Cette année je me suis inscrite à nouveau pour me tester, voir à quel niveau j'en étais... »

QUATRE DEMI-FINALISTES DE 2017 À NOUVEAU EN COURSE

Disputer la demi-finale du Master of Port, le dimanche 20 octobre prochain, sera également une première pour Mattia Angius, Bastien Debono, Dimitri Nalin et Maxime Resse. Ce qui ne veut pas dire pour autant qu'ils manquent d'expérience. Bastien Debono était finaliste du concours du Meilleur jeune sommelier de France – Trophée Duval-Leroy en 2017 alors que Dimitri Nalin avait pour sa part atteint la finale du Challenge Sud de France en 2018.

Mais les plus expérimentés sont au nombre de quatre. Si le Breton Régis Gabillard n'avait pas atteint la finale il y a deux ans alors qu'il découvrait l'épreuve, il revient cette année fort de ce vécu.

Du vécu dans le cadre du Master of Port, Yann Satin n'en manque pas. Venu à Paris avec trois autres sommeliers de l'association des Hauts de France (Jean-Luc Ama, Laurent Devos et Benjamin Holvoet), il a une nouvelle fois franchi cette étape avec succès. Le voici donc demi-finaliste pour la cinquième fois, lui qui compte également trois présences en finale.

Meilleur Sommelier de France en 2016, Gaëtan Bouvier, désormais en poste à l'Institut Paul Bocuse, a également affirmé son goût pour le Porto en se hissant en finale en 2015 et 2017. Cette 17^e édition avait également été marqué par la présence dans le dernier carré du plus Portugais des sommeliers parisiens. Micael Morais aimerait alors rendre hommage à son grand-père lusitanien récemment disparu avec une victoire.

Ces neuf qualifiés ont bénéficié des encouragements de l'ambassadeur du Portugal venu assister à l'annonce du résultat.



Les demi-finalistes.

BERTRAND BIJASSON RESPONSABLE DE L'ÉPREUVE

Avant même la tenue de l'assemblée générale organisée début juin à Lyon, Fabrice Sommier, jusque-là directeur des concours, et Antoine Woerlé qui l'épaulait de manière intensive, ont fait part de leur souhait de prendre un peu de recul. Et dans le même temps ils ont formulé une proposition autour de la désignation d'un responsable pour chaque épreuve placée totalement ou partiellement sous la responsabilité de l'UDSF.

Pour le Master of Port cela se traduit par la nomination de Bertrand Bijasson, lauréat du concours en 2012. Il a donc assisté à la sélection parisienne et profité des conseils de Fabrice Sommier. De son côté Denis Verneau, vainqueur en 2015, aura pour mission d'animer la prochaine finale disputée, une fois encore, au Cercle national des armées à Paris.

Jean Bernard



Bertrand Bijasson et Fabrice Sommier.

LES SÉLECTIONNÉS :

- **Mattia Angius**
(Bistrot du Sommelier à Paris),
- **Gaëtan Bouvier**
(Restaurant de l'Institut Paul-Bocuse à Ecully),
- **Bastien Debono** (Restaurant Yoann Conte à Veyrier-du-Lac),
- **Carole Ferron**
(Les vins'Coœurs à Triors),
- **Régis Gabillard**
(Les caves de Joseph à Rennes),
- **Micael Morais** (Tomy & Co à Paris),
- **Dimitri Nalin**
(La grande maison à Bordeaux),
- **Maxime Resse**
(La grande maison à Bordeaux),
- **Yann Satin**
(sommelier conseil à Le Touquet).

18th edition of the Master of Port, 20-21 October in Paris

Nine candidates have won their place in the finals

The first selection organized in Paris last April helped rank the 24 professionals fond of Port and Douro wines. The best of them will compete for the title and thus for the succession of Julia Scavo, the 2017 winner. || In a few weeks, nine sommeliers will compete for the title of Master of Port. They will conclude the 18th edition of a competition launched 31 years ago and won by Serge Dubs then in full preparation for the world championship organized the following year in France.

None of the candidates selected last April 29 in Paris, after the selection organized in the premises of OIV, is in this very particular situation but all of them want to succeed Julia Scavo. In 2017, the most French Romanian,

bronze medalist in the last European competition, won after the finals that took place in the premises of the Army National Circle and became the first female sommelier to put her name on the list of winners.

This year, four women out of the twenty-four candidates took part in the selection. With among them Carole Ferron, sommelier and wine merchant in the Drôme region. And for her third participation she was rewarded for her efforts by joining the group of semi-finalists as in 2010. So a few days after getting her ticket for the international final of a pastry contest, her other passion, here she is again on the front line. "After the 2010 and 2012 selections, I took a break even though I'm still passionate about Port wines. This year I signed up again to test myself, to see at what level I was ..."



Semi-finalists and ambassadors.

Four semifinalists of 2017 again in the race

The semifinal of the Master of Port, Sunday, October 20, will also be a first for Mattia Angius, Bastien Debono, Dimitri Nalin and Maxime Resse. Which does not mean that they lack experience. Bastien Debono was finalist of the contest for the Best Young Sommelier of France - Duval-Leroy Trophy in 2017, while Dimitri Nalin reached the final of the Sud de France Challenge in 2018.

But the most experienced among them are four in total. If Breton Régis Gabillard had not reached the final two years ago when he discovered the event, he returns this year with a wealth of this experience.

As for Yann Satin he is not lacking experience in the Master of Port. Having come to Paris with three other sommeliers from the Hauts de France association (Jean-Luc Ama, Laurent Devos and Benjamin Holvoet), he has once again successfully completed this stage. So here he is a semi-finalist for the fifth time, he also has participated three times in the finals.

2016 Best Sommelier of France Gaëtan Bouvier, now working at the Paul Bocuse Institute, also confirmed his taste for Port by reaching the finals in 2015 and 2017. This 17th edition was also marked by the presence in

the last square of the most Portuguese of the Parisian sommeliers. Micael Morais would like to pay tribute to his recently lost Lusitano grandfather with a victory.

These nine qualified candidates have been encouraged by the Portuguese ambassador who attended the announcement of the result.

Bertrand Bijasson in charge of the competition

Even before the general assembly held in early June in Lyon, Fabrice Sommier, previously director of the contest, and Antoine Woerlé who supported him intensively, expressed their wish to take a step back. And at the same time they made a proposal about the appointment of a manager for each event placed totally or partially under the responsibility of UDSF.

For the Master of Port this results in the appointment of Bertrand Bijasson, winner of the competition in 2012. He attended the selection of Paris and benefited from Fabrice Sommier's advices. For his part Denis Verneau, winner in 2015, will be responsible for animating the next final organized, once again, at the Army National Circle in Paris.

Jean Bernard

CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES



CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES - 0490393241 - BOUTIQUE@OGIER.FR

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



Meilleur élève sommelier en vin du Bordelais - Trophée Pessac-Léognan

PAULINE PIROUX MAÎTRISE SON SUJET

Treize étudiants français et une élève belge ont disputé les épreuves au sein des installations du Château Smith Haut Lafitte. A l'arrivée, confirmant la suprématie féminine actuellement de mise, c'est la représentante du lycée hôtelier de Chamalières qui s'est imposée. Treize étudiants français et une élève belge ont disputé les épreuves au sein des installations du Château Smith Haut Lafitte. A l'arrivée, confirmant la suprématie féminine actuellement de mise, c'est la représentante du lycée hôtelier de Chamalières qui s'est imposée.



Pauline Piroux a débuté des études de droit avant de s'orienter vers les métiers de la restauration et la sommellerie en particulier.

Alors que les membres de l'association des sommeliers de Bordeaux-Aquitaine se penchent déjà sur la 30^e édition, c'est bien une jeune femme de 24 ans qui a inscrit son nom au palmarès du 29^e concours du Meilleur Elève Sommelier en vin du Bordelais - Trophée Pessac-Léognan. Au total, quatorze candidats, tous accompagnés par un enseignant, avaient répondu à l'invitation des organisateurs et profité du remarquable accueil de l'appellation Pessac-Léognan.

Deux journées au cœur de ce terroir bordelais qui ont débuté par une visite de Château Carbonnieux suivie par celle de Château Bouscaut où une première épreuve écrite était proposée à l'heure de l'apéritif. Cette volonté d'offrir une approche ludique s'est confirmée le lendemain dès la sélection. Dans différents espaces du Château Smith Haut Lafitte, pendant que la moitié des étudiants se penchait sur la partie théorique (travail autour d'un diaporama puis questionnaire),

l'autre groupe plongeait dans la pratique avec l'identification de dix objets associés au monde du vin puis l'ouverture et le service d'un Crémant de Bordeaux du Domaine du Cassard à deux clients. Ce dernier exercice était noté en particulier par Aymeric Pollenne, président du jury et finaliste du Concours du Meilleur Sommelier de France 2018 et du Concours du Meilleur Jeune Sommelier de France 2019.

QUATRE FINALISTES ET DES ATELIERS ORIGINAUX

A l'issue de cette première phase quatre élèves sortaient du lot et obtenaient ainsi le droit de disputer la finale. On retrouvait Pauline Piroux (lycée technique hôtelier de Chamalières), Théo Beaupère (LTH de Talence), Nicolas Lamour (LTH de La Rochelle) et Enzo Sobreira (LTH d'Illkirch-Graffenstaden). Autant d'établissements de formation habitués à s'illustrer dans ces concours.

Mais à l'inverse d'autres épreuves, le Trophée Pessac-Léognan placé sous la direction de Bertrand Bijasson ne propose pas des ateliers identiques chaque année. D'ailleurs la première des originalités est d'accueillir chaque étudiant à tour de rôle sur un même exercice. « *Cela évite que celui qui a tiré le numéro quatre au sort reste dans une salle pendant plus d'une heure à attendre son tour...* »

Un questionnaire commun autour d'un nouveau diaporama a précédé un travail de commercialisation avec une proposition de vin pour s'accorder avec deux fromages, un commentaire de dégustation d'un vin rouge ou bien encore un service d'apéritif. Quelques interrogations sur la connaissance du vignoble bordelais et un final à quatre dans l'esprit "questions pour un champion" ont complété cette finale disputée sous les yeux des autres candidats, notamment. ...



Les candidats.

ET À LA FIN, UN NOUVEAU SUCCÈS FÉMININ

Le verdict est tombé bien après la fin de l'épreuve, lorsque tous les participants se sont retrouvés dans le chai à barriques du Château Haut Bergey. L'impression laissée par la finale se confirmait alors avec le succès de Pauline Piroux devant Théo Beupère, Nicolas Lamour et Enzo Sobreira. « Après la sélection organisée au sein de la mention complémentaire, j'ai commencé une préparation qui s'est intensifiée au cours des deux mois précédant le trophée. A mon arrivée en

stage chez Michel Guérard, dans son restaurant Les prés d'Eugénie, la cheffe sommelière Laëtitia Boiton-Andrews s'est vraiment investie à mes côtés et a contribué à me faire connaître le vignoble bordelais », commentait la lauréate.

Si elle reconnaissait avoir abordé la finale assez sereinement, le service de l'apéritif à quatre clients l'a quelque peu déstabilisé alors qu'à l'opposé elle s'est sentie beaucoup plus à l'aise avec la dégustation et l'argumentaire commercial. Des aspects du travail qu'elle a exercé au cours de l'été passé toujours chez Michel Guérard.

Cependant, la jeune femme envisage la suite de son parcours professionnel plutôt à Paris, dans l'univers des palaces avant de découvrir la pratique du métier à l'étranger.

En attendant, elle a quitté Léognan avec une très belle dotation de bouteilles et le souvenir d'avoir intégré la Commanderie du Bon Temps de Médoc, des Graves, de Sauternes et de Barsac en compagnie de son professeur Thomas Vivant et du président du concours Aymeric Pollenne.



Les finaliste et le président.

Best Student Sommelier in Bordeaux wines – Pessac-Léognan Trophy, Pauline Piroux masters her subject

Thirteen French students and one Belgian student took part in the events at Château Smith Haut Lafitte. On arrival, confirming the current female supremacy, it is the representative of the hotel school of Chamalières who stood out. || While members of the association of sommeliers of Bordeaux-Aquitaine are already working on the 30th edition, it is a 24-year-old young woman who has registered her name on the list of winners of the 29th contest of the Best Student Sommelier in Bordeaux wines – Pessac-Léognan Trophy. In total, fourteen candidates, all accompanied by a teacher, had responded to the organizers' invitation and benefited from the remarkable welcome of the Pessac-Léognan appellation.

Two days in the heart of this Bordeaux terroir which began with a visit to Château Carbonnieux followed by Château Bouscaut where a first written test was proposed at the aperitif time. This desire to offer a playful approach was confirmed the next day from the selection. In different areas of Château Smith Haut Lafitte, while half of the students were studying the theoretical part (working on a slide show and then a questionnaire), the other group was immersed in the practical test with the identification of ten objects associated with the wine world, and then opening and serving of a Crémant de Bordeaux from Domaine du Cassard to two customers. This last exercise was noted in particular by Aymeric Pollenne, president of the jury and finalist of the Contest of the Best Sommelier of France 2018 and the Contest of the Best Young Sommelier of France 2019.

Four finalists and original workshops

At the end of this first phase, four students stood out and got the right to play in the final: Pauline Piroux (hotel school of Chamalières), Théo Beaupère (hotel school of Talence), Nicolas Lamour (hotel school of La Rochelle) and Enzo Sobreira (hotel school of Illkirch-Graffenstaden). All training institutes used to shine in these competitions.

But unlike other events, the Pessac-Léognan Trophy, under the direction of Bertrand Bijasson, does not offer the same workshops every year. Moreover, the first of the originalities is to welcome each student in turn on the same exercise. "It prevents the person who drew the number four to stay in a room for more than an hour to wait his turn ..."

A common questionnaire about a new slideshow preceded a marketing project with a wine proposal to pair with two cheeses, a tasting comment on a red wine or the service of an aperitif. Some questions about the knowledge of the Bordeaux vineyard and a four-candidate final like a tv-quizz have completed this final held under the eyes of the other candidates.



Aymeric Pollenne, Pauline Piroux and Thomas Vivant enthroned into the Commanderie du Bontemps.

And in the end, a new feminine success

The verdict fell well after the end of the competition, when all the participants gathered in the barrel cellar of Château Haut Bergey. The impression left by the final was then confirmed with the success of Pauline Piroux ahead of Théo Beaupère, Nicolas Lamour and Enzo Sobreira.

"After the selection organized during the complementary mention, I started a preparation which intensified during the two months preceding the trophy. When I arrived on my internship at Michel Guérard's restaurant Les Prés d'Eugénie, sommelier Laëtitia Boiton-Andrews was really involved with me and helped me to get to know the Bordeaux vineyards," said the winner.

Though she admitted to having approached the final quite serenely, the service of the aperitif to four customers has somewhat destabilized her while on the opposite she felt much more comfortable with the tasting and the sales argument. Aspects of the work she did during the summer spent at Michel Guérard's. However, the young woman considers the rest of her career rather in Paris, in the luxury hotels before discovering the practice of the profession abroad.

In the meantime, she left Léognan with a very nice prize composed of bottles and the memory of having integrated the Commanderie du Bontemps du Medoc, Graves, Sauternes et Barsac in company of her professor Thomas Vivant and the president of the contest Aymeric Pollenne.

Jean Bernard

Bernard Magrez

GRANDS VIGNOBLES



Année
1252

Les premières vendanges
au Château

Année
1305

Bertrand de Goth,
propriétaire du vignoble,
est nommé Pape et prend
le nom de Clément V qui
devient le nom du
Château

La Grande Année
1953

Le Château Pape Clément
obtient le classement
Grand Cru Classé de Graves

Année
1791

Après la révolution de
1789, l'État s'approprie
les biens du Clergé

L'ICÔNE.

L'ÉMOTION ABSOLUE

Bernard Magrez
PROPRIÉTAIRE

www.bernard-magrez.com

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



Les finalistes

Meilleur élève sommelier en vins de France – Grand-Prix Chapoutier – Métro CHLOÉ LAROCHE PROGRAMMÉE POUR GAGNER

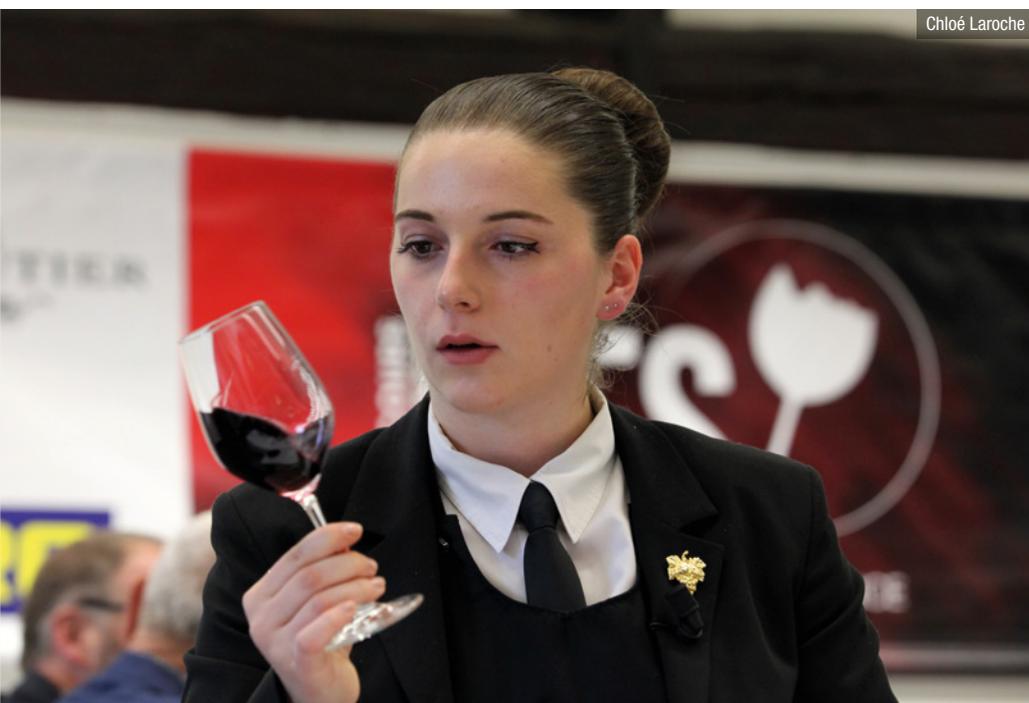
Elle a offert au lycée hôtelier de Chamalières un deuxième succès consécutif dans ce concours qui réunissait 34 étudiants issus de mention complémentaire et de brevet professionnel. Son aisance et ses connaissances lui ont permis de dominer la finale.

Douze ans après avoir disputé la finale du concours du Meilleur élève sommelier en vins de France – Grand-Prix Chapoutier – Métro, Jean-Baptiste Klein (chef sommelier de La Table

d'Olivier Nasti à Kaysersberg) a donc retrouvé Tain-l'Hermitage, le décor de sa première compétition professionnelle. Et depuis 2007, beaucoup de choses ont changé. L'Alsacien est devenu

Meilleur Jeune Sommelier de France en 2011 puis a rejoint la famille des Meilleurs Ouvriers de France en 2018. « Le niveau du concours s'est élevé et je préférerais cette année être membre du jury plutôt que candidat. » Autre tendance forte qui se confirme au fil des éditions, c'est la féminisation de l'épreuve. Lors de sa participation, il y a douze ans, les jeunes gens étaient largement majoritaires en finale. Pauline Rigaud se sentait même un peu seule...

Changement total de décor pour cette 27^e édition puisqu'à l'annonce des noms des qualifiés pour la dernière série d'épreuves, on découvrait une parité parfaite. Mégane Lacoume (Institut Consulaire de Formation en alternance de Bordeaux), Chloé Laroche (lycée hôtelier de Chamalières) et Juliette Robin (CFA Joseph-Storck à Guebwiller) étaient alors opposées à Manuel Hustache (lycée professionnel de Tain-l'Hermitage), Nicolas Poves (Institut de Chimie (Enologie de Paris-Provence à Villejuif) et Eilif Rozok (Lycée Hôtelier du Parc de la Francophonie à la Rochelle). A noter que la présence de ce dernier en finale constituait déjà une performance. Norvégien, il a rejoint la France il y a six ans afin d'étoffer sa formation et ne parlait quasiment pas le français à ce moment-là...



Chloé Laroche



Les 34 candidats.

À L'AISE DE BOUT EN BOUT

Mais avant de penser à la finale, tous ont dû mettre leurs connaissances pratiques et théoriques à contribution au cours de la sélection qui réunissait 34 candidats. Sans surprise, ils ont d'abord étudié et commenté un vin blanc puis un vin rouge avant de se pencher sur un solide questionnaire. Celui-ci est construit par le comité technique dirigé par Alain Landolt à partir des dizaines de questions transmises par les sommeliers-formateurs eux-mêmes.

Dès le décompte des points qui a donc permis de retenir les six meilleurs pour la finale, Chloé Laroche avait creusé un écart conséquent sur ses suivants. Un écart qu'elle a creusé un peu plus ensuite. Au tirage au sort de l'ordre de passage, l'élève de Thomas Vivant avait hérité du numéro un. Et à l'issue de sa prestation, sa maîtrise, son aisance et ses connaissances avaient marqué les esprits tant chez le jury que chez les spectateurs où l'on retrouvait les candidats éliminés la veille



Eilif Rozok

et leur enseignants. Sans surprise, l'étudiante de Chamalières déjà remarquée pour sa présence en demi-finale du concours du Meilleur Jeune Sommelier de France – Trophée Duval-Leroy a donc écrit une très belle ligne sur son CV. « Très tôt j'ai ressenti un vrai potentiel chez elle », pouvait conclure son enseignant qui a ainsi pu ramener en Auvergne un deuxième succès consécutif. En 2018, c'est en effet une de ses élèves, Manon Durand, qui avait remporté le trophée.

Cette année le podium était complété par Eilif Rozok et Juliette Robin. Les trois autres se partagent la quatrième place. Comme c'est de tradition, les six finalistes prendront la direction de l'Australie en janvier 2020. Et cette fois ils seront accompagnés par deux enseignants. Véronique Martin (La Rochelle) et Frédéric Simon (Guebwiller), l'ancien professeur de Jean-Baptiste Klein, découvriront ainsi l'hémisphère sud et sa viticulture.

QUATRE QUESTIONS À CHLOÉ LAROCHE

Comment vous est venue la passion du vin ?

Tout a commencé dans un restaurant de M. Paul Bocuse où je déjeunais avec mes parents. En voyant les personnes évoluer autour de moi, j'ai eu une révélation et je me suis dit : c'est ce que je ferai plus tard. L'intérêt pour le vin est venu quand j'ai commencé mes études dans l'hôtellerie après un bac général. J'ai d'abord suivi une mise à niveau avant d'obtenir un BTS option art culinaire et art de la table et petit à petit j'ai compris que le métier de sommelier a énormément d'importance dans un restaurant et j'ai voulu tenter l'expérience en m'inscrivant en mention complémentaire. Et là, j'ai vraiment trouvé un monde très riche et varié, des cépages aux vigneronnes, que j'ai pris plaisir à découvrir.

Thomas Vivant, votre professeur, était certain de votre succès depuis plusieurs mois. Quelle a été votre préparation ?

Je me suis préparée très longuement, avec mon professeur, d'autres enseignants du lycée hôtelier de Chamalières, des camarades de classe et des collègues de travail puisque j'ai effectué un stage chez Bernard Loiseau. Eric Goettelmann et ses deux sommeliers Lucas et Maxime m'ont énormément assistée pour ce concours. Plus personnellement, ça été très intense au niveau de l'acquisition de connaissances. Cela passe par un livre sur le vin, une expérience, une rencontre et c'est un apprentissage quotidien. Sommelier, c'est un des rares métiers où l'on apprend tout au long de sa carrière et je suis très heureuse d'en être une de ses représentantes...

En avril dernier, vous étiez la seule élève de mention complémentaire en demi-finale du Concours du Meilleur Jeune Sommelier de France. Cette expérience a-t-elle été utile ?

Effectivement, je me suis arrêtée aux portes de la finale car face à moi il y avait des candidats redoutables. Des jeunes professionnels plus expérimentés que moi en termes de connaissances et sur le terrain également. Mais cela ne m'a apporté que du positif et a constitué un formidable entraînement en vue du concours Chapoutier. Et surtout cela m'a donné énormément de motivation pour cette épreuve que je voulais absolument remporter.

A 22 ans, vous allez entrer dans la vie active. Où aura-t-on la chance de vous retrouver ?

Je vais m'installer à Paris pour débiter ma carrière de sommière au Bristol, aux côtés de M. Neveu et de sa brigade au sein du restaurant gastronomique l'Épicure.

Meilleur élève sommelier en vins de France – Grand-Prix Chapoutier – Métro Chloé Laroche scheduled to win

She offered the Chamalières hotel school a second consecutive success in this competition which brought together 34 students in complementary and professional certificates. His ease and knowledge allowed him to dominate the finals.

|| Twelve years after competing in the finals of the Best Student Sommelier in French wines – Grand Prix Chapoutier – Metro Contest, Jean-Baptiste Klein (head sommelier of La Table d'Olivier in Kaisersberg) returned to Tain-l'Hermitage, the setting of his first professional competition. And since 2007, many things have changed. The Alsatian became Best Young Sommelier of France in 2011 then joined the club of the Best Craftsmen of France in 2018. "The level of the competition has risen and I preferred this year to be a member of the jury rather than a candidate". Another strong trend that is confirmed over the years is the feminisation of the event. At the time of his participation, twelve years ago, the young men were largely in the majority in the final. Pauline Rigaud felt a little lonely ...

Total change of scenery for this 27th edition since at the announcement of the names of the qualified for the last series of tests, we discovered a perfect parity. Mégane Lacoume (Consular Institute of Apprenticeship of Bordeaux), Chloé Laroche (hotel school of Chamalières) and Juliette Robin (Joseph-Storck school in Guebwiller) were then opposed to Manuel Hustache (vocational school of Tain-l'Hermitage), Nicolas Poves (Institute of Chemistry-Oenology of Paris-Provence in Villejuif) and Eilif Rozok (Hotel High School of the Francophonie Park in La Rochelle). Note that the presence of the latter in the finals was a performance in itself. Norwegian, he joined France six years ago to expand his training and spoke almost no French at that time ...



At ease from end to end

But before thinking about the finals, all had to put their practical and theoretical knowledge to work during the selection that brought together 34 candidates. Not surprisingly, they first studied and commented on a white wine and then a red wine before answering a tricky questionnaire. It was built by the technical committee led by Alain Landolt from the dozens of questions submitted by the sommeliers-trainers themselves.

As from the scoring which allowed to keep the six best for the finals, Chloé Laroche already widened the gap on the other candidates. A gap she widened a little more after. At the draw of the running order, Thomas Vivant's student got the number one. And at the end of her performance, her mastery, ease and knowledge had marked the minds of both the jury and the audience where we could find the candidates eliminated the day before and their teachers. Unsurprisingly, the student of Chamalières, already noticed for her presence in the semifinals of the contest for the Best Young Sommelier of France - Duval-Leroy Trophy, has written a beautiful new line on her resume. "Very early I felt a real potential in her," concluded her teacher who could bring back to Auvergne a second consecutive success. Indeed one of

his students, Manon Durand, won the trophy in 2018.

This year Eilif Rozok and Juliette Robin climbed on the podium too. The other three share the fourth place. As is traditional, the six finalists will head for Australia in January 2020. And this time they will be accompanied by two teachers. Véronique Martin (La Rochelle) and Frédéric Simon (Guebwiller), Jean-Baptiste Klein's former teacher, will discover the southern hemisphere and its viticulture.

Jean Bernard

FOUR QUESTIONS TO CHLOÉ LAROCHÉ

Where does your passion for wine come from?

It all started at Mr. Bocus's restaurant where I was once having lunch with my parents. Looking at the people working around me, I had a revelation and I said to myself: that's what I'll do later. The interest for the wine came when I started my studies in the hotel business after a general baccalaureat. I first followed a scale-up training before I passed a vocational degree option for culinary and table arts and little by little I realized that the profession of sommelier is very important in a restaurant and I wanted to undertake the experiment by registering in a complementary certificate. And there, I really found a very rich and varied world, from the grape varieties to the winemakers, which I enjoyed discovering.

Your teacher Thomas Vivant was convinced of your success for several months. How did you prepare?

I prepared myself for a very long time, with my teacher, other teachers of the hotel school of Chamalières, classmates and colleagues since I did an internship at Bernard Loiseau. Eric Goettelmann and his two sommeliers Lucas and Maxime helped me a lot for this contest. More personally,

it was very intense in terms of acquiring knowledge. It goes through a book about wine, an experience, a meeting and it's a daily learning. Sommelier is one of the few professions where you learn throughout your career and I am very happy to be one of its representatives ...

Last April, you were the only student of the complementary certificate in the semifinals of the Contest of the Best Young Sommelier of France. Was this experience helpful?

Indeed, I stopped at the doors of the finals because in front of me there were formidable candidates. Young professionals more experienced than me in terms of knowledge and in the field too. But that brought me nothing but positive and was a great training for the Chapoutier competition. And above all it gave me a lot of motivation for this event that I absolutely wanted to win.

At 22, you are getting into the labour market. Where will we be lucky to meet you?

I am moving to Paris to begin my career as a sommelier at the Bristol hotel, alongside Mr. Neveu and his team in the gourmet restaurant L'Epicure.



Didier Guillaume (ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation), aux côtés de Philippe Faure-Brac, a posé avec les MOF sommeliers rejoints par Carol Duval-Leroy, partenaire du COET-MOF, et Antoine Petrus sacré MOF maître d'hôtel du service et des arts de la table, huit ans après avoir été titré chez les sommeliers.

A La Sorbonne puis au Palais de l'Élysée LA PROMOTION 2018 DES MOF À L'HONNEUR

Parmi les 197 lauréats du concours issus de 80 métiers différents figuraient quatre sommeliers qui ont tous vécu une journée exceptionnelle.

Devenir Un des Meilleurs Ouvriers de France, les 2 950 inscrits au concours en mai 2017 l'ont espéré. Et lorsque la première phase de sélection s'est achevée, ils étaient encore un millier à pouvoir y croire. Ils étaient alors issus de métiers tout aussi différents que la broderie main ou la tôlerie en passant par la marqueterie, la pâtisserie ou encore la joaillerie... sans oublier la sommellerie.

Un métier qui a intégré la liste des classes professionnelles – on en compte 232 aujourd'hui – en l'an 2000 sous la conduite de Philippe Faure-Brac. Un métier qui avait réuni 70 candidats à Montpellier en janvier 2018 dont seuls les 9 premiers de cette sélection ont ensuite disputé la finale, huit mois plus tard, en Provence. Et ce 13 mai dernier, dans le grand amphithéâtre de La Sorbonne à Paris, ils n'étaient plus que quatre à revêtir une veste noire brodée à leur nom et à attendre patiemment d'être appelés pour recevoir la médaille officielle qui symbolise leur passage du statut de lauréat du concours à celui de titulaire du titre de Un des Meilleurs Ouvriers de France.

Eric Goettelmann, Jean-Baptiste Klein, Pascaline Lepeltier et Nicolas Vialettes ont donc eu le temps de profiter des discours officiels, d'abord, puis de ceux des partenaires du COET-MOF (comité d'organisation des expositions du travail). Première sommelière titrée en six éditions du concours, la désormais New-Yorkaise Pascaline Lepeltier a d'ailleurs été invitée à s'exprimer devant ses pairs dans ce lieu qu'elle a fréquenté en tant qu'étudiante. Aux côtés du cuisinier Renaud Augier qui est, lui, expatrié au Japon, elle a évoqué son parcours et le sens qu'elle accorde à ce titre.

EMMANUEL MACRON, DÉFENSEUR DE L'APPRENTISSAGE

Parmi les dernières personnalités invitées à monter sur l'estrade figuraient les récipiendaires du titre de MOF Honoris Causa. Encadré par deux personnalités de la gastronomie, Georges Blanc et André Daguin, Paul Brunet représentait la sommellerie. Une reconnaissance qui salue l'action de



Emmanuel Macron a défendu l'apprentissage en même temps qu'il a rappelé la valeur d'exemplarité représentée par les nouveaux titulaires du titre de MOF.

ce retraité de l'enseignement professionnel auteur de quelques livres de référence sur la profession. Les discours ministériels de Muriel Pénicaud (ministre du Travail) et Jean-Michel Blanquer (ministre de l'Éducation nationale et de la jeunesse) concluaient cette première partie officielle avant un amical déjeuner organisé au Bistrot du Sommelier par Philippe Faure-Brac.

A pied, ensuite, les nouveaux MOF rejoignaient le Palais de l'Élysée où, respectant la tradition, une réception en présence du Président de la République était organisée. Emmanuel Macron, avant même sa prise de parole, a reçu à son tour le titre Honoris Causa des mains de Christian Forestier, président du COET-MOF.

Dans son discours, le locataire de l'Élysée a souligné d'abord qu'il s'agissait de mettre en valeur « l'alliance de l'esprit et de la main » avant d'insister : « Le combat pour l'excellence est un combat permanent et pas seulement celui d'une journée ». Le chef de l'État a également souligné que « l'avenir de nos enfants s'inscrit aussi dans tous ces métiers que nous avons tendance à oublier. D'autant plus qu'il y a des besoins et des créations d'emplois possibles. Ce changement de culture redonnera tous ses titres de noblesse à l'apprentissage et aux métiers que vous représentez. » MOF « est un titre de gloire pour tous les sacrifices qu'il sous-entend mais pas un titre sur lequel on se repose. C'est à vous de convaincre les familles que devenir charpentier, fromager, soudeuse ou gouvernante sont des voies d'excellence... »

Quelques photos plus tard, la page de cette 26^e édition était tournée. Il faudra attendre 2021 pour sentir à nouveau la fièvre gagner la France des acteurs d'un savoir-faire et d'un savoir-être, deux des piliers fondateurs d'un concours unique au monde.

At La Sorbonne then at Palais de l'Élysée 2018 Best Craftsmen of France promotion in the spotlight

Among the 197 winners of the competition from 80 different trades, four sommeliers all had an exceptional day. ||

Becoming One of France's Best Craftsmen of France (Un des Meilleurs Ouvriers de France – MOF), the 2,950 persons who entered in the competition in May 2017 hoped for it. And when the first phase of the selection ended, there were still a thousand to believe in it. They were all coming from very trades such as hand embroidery or sheet metal working, or marquetry, pastry or jewelry ... not to mention the sommellerie.

A profession that has integrated the list of professional classes—232 today—in the year 2000 under the leadership of Philippe Faure-Brac. A profession that gathered 70 candidates in Montpellier in January 2018, out of which only the first 9 of this selection played in the finals eight months later, in Provence. And on last May 13, in the great amphitheater of La Sorbonne in Paris, they were only four to put on a black jacket embroidered in their name and to wait patiently to be called to receive the official medal symbolizing their passage from the status of graduate of the contest to that of holder of the title of One of the Best Craftsmen of France.

Eric Goettelmann, Jean-Baptiste Klein, Pascaline Lepeltier and Nicolas Vialettes therefore had the time to listen to the official speeches first and then those of the partners of COET-MOF (Organizing Committee for Labor Expositions). First female sommelier in six editions of the contest, New Yorker Pascaline Lepeltier was also invited to speak in front of her peers in this place she used to attend as a student. Alongside cook Renaud Augier, who is an expatriate in Japan, she spoke about her career and the meaning she gives to this title.



Eric Goettelmann (Bernard-Loiseau group), Jean-Baptiste Klein (La Table d'Olivier Nasti), Pascaline Lepeltier (Racines) and Nicolas Vialettes (Taillevent) are the graduates of the sixth Sommellerie class.

President Macron, defending the apprenticeship

Among the last personalities invited to climb on the platform, the recipients of the MOF Honoris Causa title. Surrounded by two personalities of the French gastronomy, Georges Blanc and André Daguin, Paul Brunet represented the sommellerie. A recognition that salutes the action of the retired education professional, author of some reference books about the profession.

The ministerial speeches of Muriel Pénicaud (Minister of Labor) and Jean-Michel Blanquer (Minister of National Education and Youth) concluded this first official part before a friendly lunch organized by Philippe Faure-Brac at the Bistrot du Sommelier.

Then on foot the new MOFs joined the Elysée Palace where, according to the tradition, a reception in the presence of the President of the Republic was organized. Emmanuel Macron, even before his speech, received the title of Honoris Causa from Christian Forestier, president of COET-MOF. In his speech, President Macron first emphasized that it was about highlighting “the alliance of the spirit and the hand” before stressing on “the fight for excellence is a permanent fight and not just for one one day”. The Head of State also stressed that “the future of our children is also part of all these professions that we tend to forget. Especially since there are needs and possible job creations. This change of culture will restore all its nobility to the apprenticeship and trades that you represent.” MOF is a “title of glory for all the sacrifices it implies but not a title on which we rest. It's up to you to convince families that becoming a carpenter, cheese maker, welder or governess is a path to excellence ...”

A few pictures later the page of the 26th edition was turned. We will have to wait until 2021 to feel a new fever gain those having a savoir-faire and a know-how-to-be, both fundamentals of this unique contest.

Jean Bernard



Paul Brunet joined Philippe Faure-Brac in the list of MOF Honoris Causa.

3 Livres à la découverte des vignobles

Autour d'une bouteille avec Véronique Boss-Drouhin, MA BOURGOGNE

Gilles Berdin, auteur de la collection « Autour d'une bouteille avec... » cherchait un guide pour l'initier à la magie des vins bourguignons. Au travers de ce 14^e ouvrage de la série, Virginie Boss-Drouhin lui fait découvrir sa Bourgogne pour comprendre le vin et ceux qui le façonnent.



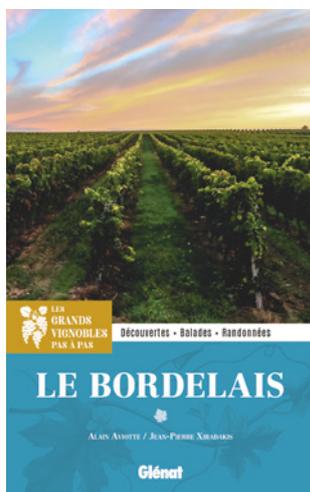
Gilles Berdin, author of the collection "Autour d'une bouteille avec..." was looking for a guide to introduce him to the magic of Burgundy wines. Through this 14th book in the series, Virginie Boss-Drouhin makes him discover Burgundy to understand the wine and those who craft it.

Éditions Elytis, 208 pages, €20

Les Grands Vignobles pas à pas – LE BORDELAIS

Alain Aviotte & Jean-Pierre Xiradakis

Cet ouvrage propose une « Grande Boucle » touristique en véhicule motorisé, sur laquelle se greffent 20 itinéraires de balades à pied ou à vélo. L'occasion de découvrir avec un autre regard le vignoble bordelais à partir de ses terroirs, de sa culture historique, ses particularités botaniques, architecturales ou géographiques.



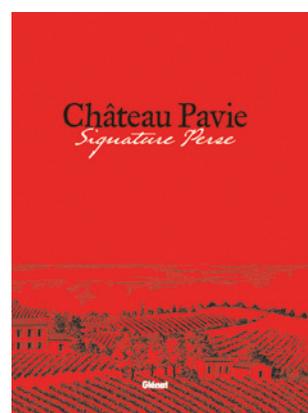
This book proposes a touristic a long circuit in motor vehicle, to which are connected 20 itinerary to follow walking or by bike. The opportunity to discover with another look the vineyards of Bordeaux from its terroirs, its historical culture, its botanical, architectural or geographical particularities.

Éditions Glénat, 192 pages, €19,95

CHÂTEAU PAVIE Signature Perse

Auteur/Author: Jean-François Chaigneau -
Photographe/Photographer:
Anne Emmanuelle Thion

Château Pavie, Premier Grand Cru classé A, compte parmi les vins mythiques du Bordelais. Cette excellence, signée Chantal et Gérard Perse, se reflète dans l'architecture remarquable du domaine et à la table de l'Hostellerie de Plaisance auréolée par deux étoiles Michelin. Deux attraits touristiques majeurs du splendide village de Saint-Emilion. Un beau livre à offrir ou s'offrir.



Château Pavie, Premier Grand Cru Classé A, is one of the mythical wines of Bordeaux. This excellence, signed by Chantal and Gérard Perse, is reflected in the remarkable architecture of the estate and at the table of the Hostellerie de Plaisance crowned with two Michelin stars. Two major tourist attractions of the splendid village of Saint-Emilion. A beautiful book to treat yourself or someone with.

Éditions Glénat - Collection Le verre
et l'assiette, 288 pages, €60

MIXO

Bottoms Up, ginger beer

Tout droit venue de Californie, l'authentique ginger beer Bottoms Up arrive enfin en France. A base de vraie racine de gingembre, ce craft non alcoolisé sera parfait nature ou dans vos cocktails. Bouteilles vendues à l'unité.

Straight from California, the authentic ginger beer Bottoms Up finally arrives in France. Based on real ginger root, this non alcoholic craft will be perfect nature or in your cocktails. Bottles sold individually.

gingerpeople.eu



ORIGAMI

Icepac/Flowerpac :

1 produit, 2 fonctions



L'Icepac-Flowerpac est un modèle exclusif qui se monte en quelques minutes comme un origami. Il suffit de le déplier et de le déployer pour profiter d'un superbe seau à glace ou d'un joli vase !

The Icepac-Flowerpac is an exclusive model that assembles in a few minutes like an origami. Just unfold to enjoy a beautiful ice bucket or a nice vase!

www.icepac.fr

FUSION

The Passion Collection

par Jean-Charles Boisset et Baccarat

Rêvé et dessiné par Jean-Charles Boisset, créé par Baccarat. Inspiré par le vin et amoureux du luxe, viticulteur visionnaire et audacieux, Jean-Charles Boisset déclare avec « The Passion Collection » son admiration pour Baccarat.



Dreamed and designed by Jean-Charles Boisset, created by Baccarat. Inspired by wine and a lover of luxury, visionary and daring winemaker, Jean-Charles Boisset declares with «The Passion Collection» his admiration for Baccarat.

Coffret de deux verres à vin /
Set of two wine glasses: **€300**

Coffret de deux verres à champagne /
Set of two champagne glasses: **€300**

Carafe à vin / Decanter: **€680**

MACARON A BOIRE

Cocktails by Ladurée

Retrouvez dans cet ouvrage, sous coffret, tout le raffinement de Ladurée pour déguster de délicieux cocktails et mocktails. Au sommaire : les bons gestes, le matériel et le bar idéal pour devenir un véritable bar tender, 60 recettes, des pages thématiques sur l'histoire des breuvages...

In this book, presented in a box, you will find all the refinement of Ladurée to enjoy delicious cocktails and mocktails. Contents: the right gestures, the equipment and the ideal bar to become a real bar tender, 60 recipes, thematic pages on the history of the beverages ...

Boîte coffret + livre relié /
Box + hardback book: **€29,90**



GIRLY

CHÂTEAU LE BOUÏS**Cuvée Confidences 2018 IGP Pays d'Oc rosé**

Une robe d'une belle brillance aux reflets rose clair, une texture soyeuse et une aromatique de délicates nuances balancées entre la douceur des fruits à chair blanche et une finesse florale. Une attaque fraîche avec une bouche suave et tendre, bien équilibrée et fruitée, à dominante de pêche, aiguillonnée par une fine tension finale. A boire frais toute l'année.

A beautiful gleaming colour with light pink tinges, a silky texture and an aromatic range of delicate shades balanced between the sweetness of white-fleshed fruits and a floral finesse. A fresh first taste with a sweet and soft palate, well-balanced and fruity, predominantly peach, spurred by a fine final tension. To drink fresh all year round.

Prix/Price : **€16**

EN BOURGOGNE DEPUIS 1863



EDOUARD DELAUNAY

Nuits-Saint-Georges



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

De grands terroirs, des grands vins, de grands voyages...

ARTISAN D'ART EN VINS DE BOURGOGNE
edouard-delaunay.com



Cette édition se caractérise par des prises de position radicalement diverses selon les enseignes. Si jusqu'à présent chacune s'alliait à un prescripteur plus ou moins reconnu, défenseur acharné du potentiel de sa sélection, certaines interfaces se désolidarisent de cette tendance. Carrefour, Casino et d'autres ont résolument fait ce choix. Nombre d'entre eux ont décidé de donner une visibilité particulière à certaines catégories de vins : Bio, Biodynamie, Sans Sulfites Ajoutés, Vins de Femme. Ils en ont fait une signature. Les vins étrangers jouent un rôle particulier. Ils sont radicalement oubliés par choix, ou au contraire intégrés et valorisés à une date spécifique de la Foire aux Vins (Auchan). D'une façon appuyée, leur présence dans les sélections diminue cette année. De début septembre à début octobre, les cavistes, les enseignes web et la grande distribution vont rivaliser d'ingéniosité afin de capter l'intérêt du consommateur et séduire par anticipation les papilles de leur clientèle. L'évènement a toujours prévalu telle une période fructueuse en affaires, aujourd'hui, elles s'affirment plus tel un instant d'initiation, d'expérimentation de nouveaux produits.

This edition is characterized by positions radically different according to the brands. If until now each of them allied with a more or less recognized prescriber, fierce defender of the potential of his selection, some interfaces are dissociating themselves from this trend. Carrefour, Casino and others have made this choice. Many of them have decided to give particular visibility to certain categories of wines: Organic, Biodynamic, No Added Sulphites, Wines made by Women. They made a signature of this. Foreign wines play a special role. They are radically forgotten by choice, or on the contrary integrated and valued at a specific date of the Wine Fair (Auchan). Obviously their presence in the selections decreases this year. From early September to early October, wine shops, websites and supermarkets will compete ingeniously in order to capture the consumer's interest and seduce the palates of their customers. The event has always prevailed as a fruitful period in business, today they affirm more like a moment of initiation, experimentation of new products.

Sofia Lafaye

...

AUCHAN**Du 20 septembre au 4 octobre**

Près de 1 200 vins proposés avec un focus orientés sur les vins français. A noter, le **Gewurztraminer, Rulmann, bio, 2017** avec ses notes de fleurs blanches, de coriandre, de poivre vert. Le **Mâcon Azé, Baronne de St-Jean, 2018** intéresse par ses notes de groseille, de framboise, de cassis, sa longueur et son côté salivant.

BIOCOOP**Du 3 septembre au 19 octobre**

L'enseigne se dédie entièrement au biologique et à l'inattendu. En parallèle, des sélections de vins sans sulfites ajoutés, des vins en biodynamie (29 % de la sélection) confortent leur positionnement. **Chez le Crozes Hermitage, Domaine Laurent Harbard, 2019**, sa robe violette, ses notes organoleptiques, liées à la cerise bigarreau dans son expression la plus juteuse lui confère une appétence singulière. L'IGP **Gard, St Cirice, Château Saint Cyrques, 2018** est fait de Syrah, de Grenache et de Merlot. Le résultat est séduisant. La densité en bouche et les notes organoleptiques de fruits noirs (cassis, mûre, myrtille) et de cerise séduisent par leur amplitude.

CARREFOUR, CARREFOUR MARKET, CARREFOUR CONTACT**Du 10 septembre au 23 septembre – 20 septembre au 6 octobre – 20 au 29 septembre**

Dès le 5 septembre, des pré-réervations seront possible sur le website jereservemaifoireauxvins.fr. Cette année, l'enseigne a choisi 1 650 vins. Quelque 17 % de la sélection est axée Bio, Biodynamie, Haute Valeur Environnementale (HV3), Sans Sulfites Ajoutés. Un partenariat avec La Revue des Vins De France a été engagé. Celle-ci a dégusté et noté 60 % du panel et en a extrait 200 coups de cœur. A remarquer, le **Crozes-Hermitage, Les 3 Lys, Bio, 2018 de la Cave de Tain**. Avec un côté giboyeux, développant de superbes notes de fruits noirs, il offre de belles sensations.

CASINO ET GÉANT CASINO**Du 30 août au 15 septembre, Du 3 au 15 septembre**

Avec 1 004 vins référencés, 8 pays représentés, 133 vins biologiques, 22 Sans Sulfites Ajoutés, 24 en biodynamie, 34 cuvées HVE, la préoccupation environnementale transparait. Des vins des Hospices de Beaune donnent à la sélection une dimension patrimoniale. Le **Pecorino, Agriverde Natum, Italie, 2018** se distingue par ses notes de poivre blanc, son salivant. Plusieurs cuvées Grandes réserves, Club Des Sommeliers incitent à la découverte. Le **Beaune 1^{er} Cru, Cent Vignes, Domaine René Monnier** en est un très bel exemple.

CDISCOUNT**Du 5 au 30 septembre**

Plus de 500 références sélectionnées avec une célébration des femmes du vin. Le **Cattin Sauvage, Gewurztraminer, 2018** délivre des parfums de fleurs blanches, de rose, de sureau. Le **Domaine Claire Clavel, Côtes du Rhône Villages St Gervais, 2018** avec ses notes de fruits noirs exhale pareillement le café.

AUCHAN**From September 20th to October 4th**

Nearly 1,200 wines offered with a focus on French wines. To be noted, the **Gewurztraminer Rulmann organic 2017** with its notes of white flowers, coriander, green pepper. The **Mâcon Azé Baroness of St Jean 2018** is interesting by its notes of gooseberry, raspberry, blackcurrant, its length and its salivating side.

BIOCOOP**From September 3rd to October 19th**

The brand entirely dedicated its autumn fair to organic and unexpected wines. In parallel, selections of wines without added sulphites, biodynamic wines (29% of the selection) confirm their positioning. The **Crozes-Hermitage Domaine Laurent Harbard 2019** is particularly attractive with its purple color, its organoleptic notes of juicy cherry. The **Gard IGP St Cirice Château Saint Cyrques 2018** is made of Syrah, Grenache and Merlot. The result is attractive. The density on the palate and the aromas of black fruits (blackcurrant, blackberry, blueberry) and cherry seduce by their breadth.

CARREFOUR, CARREFOUR MARKET, CARREFOUR CONTACT**From September 10th to September 23th - September 20th to October 6th - September 20th to 29th**

Since September 5th, pre-bookings are possible on the website jereservemaifoireauxvins.fr. This year, the brand has selected 1,650 wines. Some 17% of them Organic, Biodynamic, High Environmental Value (HV3), No Added Sulphites. A partnership with La Revue des Vins De France has been started. The magazine tasted and marked 60% of the panel and selected 200 favorites. To be noted, the **Crozes-Hermitage Les 3 Lys Organic 2018 by La Cave de Tain**. With a gamey side, developing superb notes of black fruits, it offers beautiful sensations.

CASINO ET GÉANT CASINO**August 30 to September 15, September 3 to 15**

With 1,004 referenced wines, 8 represented countries, 133 organic wines, 22 without added sulphites, 24 in biodynamics, 34 HVE cuvées, the environmental concern is obvious. Hospices de Beaune wines give the selection a heritage dimension. The **Pecorino Agriverde Natum Italy 2018** stands out by its notes of white pepper, its salivating side. Several cuvees Grand Reserves, Club Des Sommeliers encourage discovery. The **Beaune 1^{er} Cru Cent Vignes Domaine René Monnier** is a very good example.

CDISCOUNT**September 5th to 30th**

More than 500 selected references with a celebration of wine women. **Cattin Sauvage Gewurztraminer 2018** delivers scents of white flowers, rose, elderberry. **Domaine Claire Clavel Cotes du Rhone Villages St Gervais 2018** with its black fruit notes also exudes coffee.



DUCLLOT WITH BADIE, L'INTENDANT, LAFAYETTE GOURMET, CHATEAUNET*September 6th to 29th*

With rare acuity, two champagnes deserve to be discovered. **Mailly Blanc de Pinot noir (Duclot)** and **Tarlant Brut Nature Zero Dosé Rosé (Chateau-net)**. **Domaine Albert Mann Pinot Gris 2017** pleasantly intrigues with notes of yellow fruits, tar- ragon, white and green pepper.

IDEAL WINE*September 10th to October 1th*

Rare wines, old vintages and rising stars charac- terize the selection of 200 wines. The discounts are interesting, ranging from 5 to 40%. To consider: **Riesling Fritz Haag Germany 2011**.

INTERMARCHÉ*September 10th to 29th*

The brand has opted for 945 cuvees. With an avant-garde spirit it has integrated in a Tastevin cuvee **Jean Bouchard Bourgogne Pinot Noir 2017**. For Bordeaux, **Château Marquis de Terme Margaux 2017**.

LAVINIA*September 9th to October 9th*

Beside the inevitable wines, Lavinia strives to defend young winemakers. Some 230 French and foreign references encourage a tasty wine tour. To remember: **Coteaux du Dijonnais Domaine de La Cras organic 2017**.

LEADER PRICE*September 3rd to 15th*

Fabrice Sommier has selected 23 favorites. Remind the **Riesling, Henri Fuchs, 2018** for its strong scents of pepper and other spices. And the **Paisajes of Los Andes Chile 2017**.

LE BON MARCHÉ- LA GRANDE EPICERIE*September 11th to October 13th*

Only French quality wines. The Minervois **Domaine Jean-Baptiste Senat La Nine 2017**, a biodynamic wine, delivers black fruits, tuberous flowers. The Languedoc **Les Darons Jeff Carrel 2017** offers notes of savory, black fruit, gooseberry and convinces.

LECLERC*October 1st to 13th*

Very interesting collection of foreign wines including the Australian **Shi- raz-Cabernet Penfolds Koonunga Hill 2017** and a few others.

**DUCLLOT AVEC BADIE, L'INTENDANT, LAFAYETTE GOURMET, CHATEAUNET****Du 6 au 29 septembre**

Avec une acuité rare, deux champagnes gagnent à être découverts, Le **Mailly, Blanc de Pinot noir (Duclot)** et le **Tarlant, Brut Nature Zéro Dosé, Rosé (Chateau-net)**. Le **Domaine Albert Mann, Pinot Gris, 2017** intrigue agréablement par ses notes de fruits jaunes, d'estragon, de poivres blanc et vert.

IDEAL WINE**Du 10 septembre au 1^{er} octobre**

Des vins rares, de vieux millésimes et des étoiles montantes caractérisent les 200 cuvées sélectionnées. Les réductions sont intéressantes, allant de 5 à 40 %. A envisager résolument, le **Riesling, Fritz Haag, Allemagne, 2017**.

INTERMARCHÉ**Du 10 au 29 septembre**

L'enseigne a opté pour 945 cuvées. Elle a intégré d'une manière avant-gardiste une cuvée tastevinée, le **Bourgogne, Pinot Noir, 2017 de Jean Bouchard**. Le **Margaux, Château Marquis de Terme, 2017** défend Bordeaux.

LAVINIA**Du 9 septembre au 9 octobre**

Au-delà des incontournables, Lavinia s'attache à défendre de jeunes vigneron. Quelques 230 références françaises et étrangères incitent à un voyage gustatif. A retenir, **Côteaux du Dijonnais, domaine de La cras, 2017, Bio**.

LEADER PRICE**Du 3 au 15 septembre**

Fabrice Sommier a sélectionné 23 coups de cœur. A envisager, le **Riesling, Henri Fuchs, 2018** pour ses fragrances de poivre et autres épices, prégnautes. Et le **Paisajes de Los Andes, Chili, 2017**.

LE BON MARCHÉ- LA GRANDE EPICERIE**Du 11 septembre au 13 octobre**

Des vins uniquement français et qualitatifs. Le Mi- nervois, **Domaine Jean-Baptiste Senat, La Nine, 2017**, vin en biodynamie livre des de fruits noirs, de fleurs tubéreuses. Le Languedoc, **Les Darons, Jeff Carrel, 2017** traduit des notes de sarriette, fruits noirs, groseille et convainc.

LECLERC**1^{er} au 13 octobre**

Très intéressante collection de vins étrangers dont l'Australien **Shi- raz-Cabernet, Penfolds Koonunga Hill, 2017** et quelques autres.





LE PETIT BALLON

Du 3 au 30 septembre

Jean-Michel Deluc s'ingénie à évoquer les vins français et étrangers avec la notion d'escapade et de découverte. **La Perrière, Mégalithe, Vallée De La Loire, AOP Sancerre, 2014** dévoile des notes de citron vert, de poivre blanc et presque de fenouil, un côté salin et minéral. Un instant précieux...

MILLESIMES.COM

Du 4 au 29 septembre

Désireux de valoriser le qualitatif, Michel Santé propose 180 références. Des Domaines en exclusivité, 30 coups de cœur de sommeliers, des Grands crus, des vins bio, diversifient le panel. A noter pour Bordeaux, 30 millésimes pour certains Grands Crus Classés. Le **Blason D'Issan, Margaux, 2015** se distingue par sa sapidité, sa finesse, ses légères notes de cacao, sa longueur. Le **Domaine Bertheau, Chambolle-Musigny 1^{er} Cru, 2017** séduit par ses notes de fruits rouges, son soyeux, sa délicatesse.

MONOPRIX

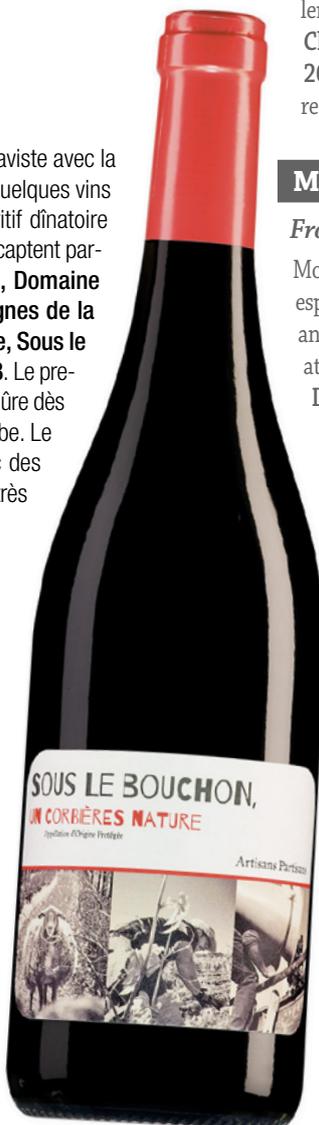
Du 9 au 27 octobre

Monoprix a sélectionné plus de 300 vins dans une optique caviste avec la mise en exergue de vins français qualitatifs, des vins bio et quelques vins étrangers. A noter une thématique ludique, celle d'un apéritif dînatoire transcendé par des vins rouges superbes. Deux vins français captent particulièrement l'attention, Le **Morgon, Domaine Louis Claude Desvignes, Les Vignes de la Voute, 2018** et le **Corbières Nature, Sous le Bouchon, Artisans artisans, 2018**. Le premier offre des notes de cassis et de mûre dès l'entrée en bouche, une acidité superbe. Le second se révèle très singulier, avec des notes de miel d'arbusier délicat, une très intéressante longueur en bouche.

NICOLAS

Du 11 septembre au 15 octobre

L'enseigne a mis l'accent sur des vins au profil aromatique très diversifié. Quelques 56 vins ont été sélectionnés avec la volonté d'incarner in vivo la singularité de chaque région viticole, chacun devient une histoire gustative. A remarquer, le **Château Nadal Hainaut, Côtes du Roussillon, 2017**. Ce rouge aux notes de sarriette et autres herbes aromatiques évolue entre délicatesse et amplitude. Le Languedoc, **La Blanquière Haute, Caves de Cessenon, 2017** rouge séduit pas son soyeux.



LE PETIT BALLON

From September 3rd to 30th

Jean-Michel Deluc strives to promote French and foreign wines with the notion of jaunt and discovery. **La Perrière Mégalithe Sancerre 2014** reveals notes of lime, white pepper and almost fennel, a saline and mineral side. A precious moment ...

MILLESIMES.COM

From September 4th to 29th

Eager to spotlight quality wines, Michel Santé proposes 180 references. Exclusive estates, 30 sommeliers' favorites, Grands Crus, organic wines, compose a varied range. To be noted in Bordeaux, 30 cuvées with some Grands Crus Classés. **Le Blason D'Issan Margaux 2015** stands out by its palate, finesse, light notes of cocoa, length. **Domaine Bertheau Chambolle-Musigny 1^{er} Cru 2017** seduces with its notes of red fruits, its silky texture, its delicacy.



MONOPRIX

From October 9th to 27th

Monoprix has selected more than 300 wines like a wine shop especially highlighting qualitative French wines, organic wines and some foreign wines. Two French wines are particularly attracting attention: the **Morgon Domaine Louis Claude Desvignes Les Vignes de la Voute 2018** and **Corbières Nature Sous le Bouchon Artisans artisans 2018**. The first offers notes of blackcurrant and blackberry in the palate, a superb acidity. The second is very singular, with hints of delicate arbutus honey, a very interesting length in the mouth.

NICOLAS

From September 11th to October 15th

The brand has focused on wines with a very diverse aromatic profile. Some 56 wines were selected with the desire to embody in vivo the singularity of each wine region, each becomes a gustatory story. One that stands out, **Château Nadal Hainaut Côtes du Roussillon 2017**. This red with notes of savory and other aromatic herbs evolves between delicacy and breadth. The Languedoc **La Blanquière Haute Cessenon Cellars 2017** red seduce thanks to its silkiness.

LE REPAIRE DE BACCHUS

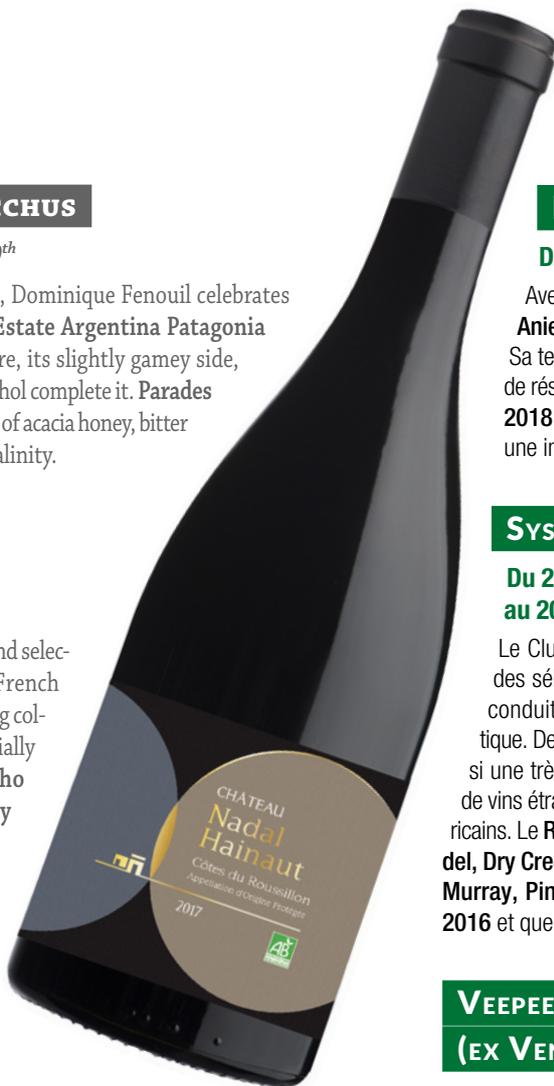
From September 3rd to 30th

With the sense of refinement, Dominique Fenouil celebrates wine. The **Aniello Riverside Estate Argentina Patagonia 2012** surprises. Its fine texture, its slightly gamey side, delicate notes of pine and menthol complete it. **Parades Dafni Greece 2018** distils hints of acacia honey, bitter almonds with an interesting salinity.

SYSTÈME U

From September 20th to October 20th

The Wine and Terroirs Club, blind selections led to a drastic range. French wines but also a very interesting collection of foreign wines, especially American. The **Zabacco Rancho Zinfandel Dry Creek Valley 2016** and **Mac Murray Pinot Noir Central Coast 2016** and a few others catch our attention.



LE REPAIRE DE BACCHUS

Du 3 au 30 septembre

Avec le sens de la recherche, Dominique Fenouil célèbre le vin. Le **Aniello Riverside Estate, Argentine, Patagonie, 2012** surprend. Sa texture fine, son côté légèrement giboyeux, des notes délicates de résineux et de menthol le parachèvent. Le **Parades Dafni, Grèce, 2018** distille des notes de miel d'acacia, d'amandes amères avec une intéressante salinité.

SYSTÈME U

Du 20 septembre au 20 octobre

Le Club des Vins et terroirs, des sélections à l'aveugle ont conduit à une sélection drastique. Des vins français mais aussi une très intéressante collection de vins étrangers, notamment américains. Le **Rancho Zabacco, zinfandel, Dry Creek Valley, 2016**, le **Mac Murray, Pinot Noir, Central Coast 2016** et quelques autres intriguent.

VEEPEE

(EX VENTES PRIVÉES)

A partir du 4 septembre

Veepee devient le nouvel intitulé de Vente Privée. L'enseigne réalise un focus sur les vins de vigneronnes célébrant leur façon d'envisager le vin et quelques vins bio et biodynamie. A envisager en vins français, l'**AOC Chinon, la Nivèrdière, Dame de cœur, 2015** et le **Santenay, Domaine Sorine, 2017**.

VINATIS

Du 30 août au 7 octobre

L'interface web a opté pour des dates décalées et un choix de vins de 250 références, français et étrangers. Parmi eux, le Bourgogne, **Pinot Noir 2017 de Louis Latour**.

-WINES AND CO

Du 28 septembre au 7 octobre

L'interface web veut s'affirmer sur le qualitatif et capter l'attention de la clientèle par des prix incontournables. Quelques 400 références françaises rivaliseront avec des cuvées du monde entier.

Sofia Lafaye

VEEPEE (EX VENTES PRIVÉES)

From September 4th

Veepee is the new name of Vente Privée. The brand focuses on the wines made by women, celebrating their way of thinking about wine, and some organic and biodynamic wines. Among the French wines, consider the **Chinon Nivèrdière Dame de cœur 2015** and the **Santenay Domaine Sorine 2017**.

VINATIS

From August 30th to October 7th

The website has chosen offbeat dates and a selection of wines from 250 references, French and foreign. Among them, the Bourgogne **Pinot Noir 2017** by Louis Latour.

WINES AND CO

From September 28th to October 7th

The web interface wants to assert itself on the quality positioning and to capture the attention of the customers with excellent prices. Some 400 French references are proposed in the range with cuvées from all over the world.



VINEXPO BORDEAUX

13 — 16 mai / May 2019

SHAPE
THE FUTURE

Une nouvelle histoire... qui reste à écrire !
A new story to write



Une équipe Vinexpo prête à relever les défis qui l'attendent !

Pour ceux qui ont connu Vinexpo dans les années 2000, Vinexpo Bordeaux 2019 a marqué un tournant et la fin d'une certaine époque. A peine les portes de cette 20^{ème} édition refermées que déjà se pose la question de l'avenir de la manifestation bordelaise. Ou comment réinventer un événement qui a été pendant plusieurs décennies à Bordeaux le fleuron des salons internationaux pour les vins et spiritueux ?

VINEXPO BORDEAUX 2019, UNE ÉDITION EN DEMIE-TEINTE

A peine franchie l'entrée de Vinexpo Bordeaux par le tout nouveau hall d'exposition, le Palais 2 l'Atlantique, et l'atmosphère de cette édition 2019 est différente. Décors, aménagements extérieurs, restaurants le long du lac traversé par une passerelle ou espaces de prestige réservés aux grands noms ont disparu. « Le panache d'antan » que certains évoquent avec nostalgie n'est plus, mais force est de constater que le salon bordelais réduit au hall 1 est fonctionnel et de taille humaine comparé à son rival allemand Prowein devenu un mastodonte.

Malgré des chiffres de fréquentation en baisse (-30 % d'exposants et de visiteurs comparé à 2017), l'absence remarquable de grands acteurs comme Advini, Gérard Bertrand ou Boisset et des allées clairsemées à certaines heures, de nombreux exposants rencontrés parmi les 1 600 entreprises venues de 30 pays et acheteurs (à 40 % étrangers) ont exprimé leur satisfaction pour ce « petit » Vinexpo convivial et très qualitatif. Pour Laurent Berriat, un habitué qui expose pour la 1^{ère} fois cette année avec une nouvelle marque de spiritueux français – Spiritique –, « le on et le off trade sont là et la qualité des contacts est indéniable, même si la magie Vinexpo à Bordeaux n'opère plus comme avant ! ». L'espace WOW! (World of Organic Wines), porté par la vague bio, n'a pas désempilé et plusieurs producteurs parmi les 150 présents ont déjà réservé leurs emplacements sur les prochains Vinexpo. Preuve de son efficacité !

For those who knew Vinexpo in the 2000s, Vinexpo Bordeaux 2019 marked a turning point and the end of a certain era. Hardly the doors of this 20th edition closed that already raises the question of the future of the event in Bordeaux. Or how to reinvent an event that has been for several decades in Bordeaux the flagship of the international fairs for wines and spirits?

Vinexpo Bordeaux 2019, a half-tone edition

Just crossed the entrance of Vinexpo Bordeaux through the brand new exhibition hall Palais 2 Atlantique and the atmosphere of this 2019 edition is different. Decorations, outdoor facilities, restaurants along the lake crossed by a footbridge or prestigious spaces reserved for big houses have disappeared. "The panache of yesteryear" that some evoke with nostalgia is now gone, but it is clear that the Bordeaux trade fair reduced to Hall 1 is functional and at a human size compared to its German rival Prowein become a juggernaut.

Despite declining attendance figures (-30% of exhibitors and visitors compared to 2017), the notable absence of major players such as Advini, Gérard Bertrand or Boisset and sparse aisles at certain hours, many exhibitors met along the 1,600 companies from 30 countries and buyers (40% foreigners) expressed their satisfaction for this "small", user friendly and very qualitative Vinexpo. To Laurent Berriat, a regular who exhibits for the first time this year with a new brand of French spirits (Spiritique), "the on- and the off-trade are present and the quality of the contacts is undeniable, even if the Vinexpo Bordeaux magic does not happen like before!". The WOW! space (World of Organic Wines), driven by the organic wave, didn't empty and several producers among the 150 present have already booked their stands for the next Vinexpo. Evidence of its efficiency!

Conferences and tastings succeeded each other during the four days of the show with packed rooms for most and, on the sommellerie side, the young people were spotlighted. Nina Jensen, Martynas Privilonis and Piotr Pietras,



Conférences et dégustations se sont succédé pendant les quatre jours de salon avec salles comblées pour la plupart et côté sommellerie, les jeunes ont été à l'honneur. Nina Jensen, Martynas Pravilonis et Piotr Pietras, challengers de Marc Almert au Concours du Meilleur Sommelier du Monde 2019, se sont affrontés lors d'une « Battle des meilleurs sommelliers nouvelle génération » sous le regard d'Andres Rosberg, président de l'ASI, tandis qu'une jeune étudiante américaine en sommellerie, Victoria Taylor, a remporté le Vinexpo Challenge 2019 mené par Marc.

Le point fort de ce que l'on appelle encore « la semaine folle de Vinexpo » a été incontestablement le Symposium « Act for Change » qui, autour d'un plateau de chercheurs et d'experts internationaux, a mis en lumière les défis du monde vinicole face au changement climatique et les nécessités d'agir vite. Enfin le off, que les organisateurs du salon n'hésitent plus à mettre en avant, a montré qu'à Bordeaux on sait toujours recevoir !

ET L'APRÈS ?

Rien ne sera donc plus comme avant à Vinexpo Bordeaux et même si cette édition 2019 en format réduit a fait des heureux, de nombreuses questions se posent quant à l'avenir du salon bordelais. Les organisateurs de Vinexpo et Comexposium ont annoncé le rapprochement de Vinexpo Paris et de Wine Paris en 2020, une initiative logique et attendue mais qu'en sera-t-il en

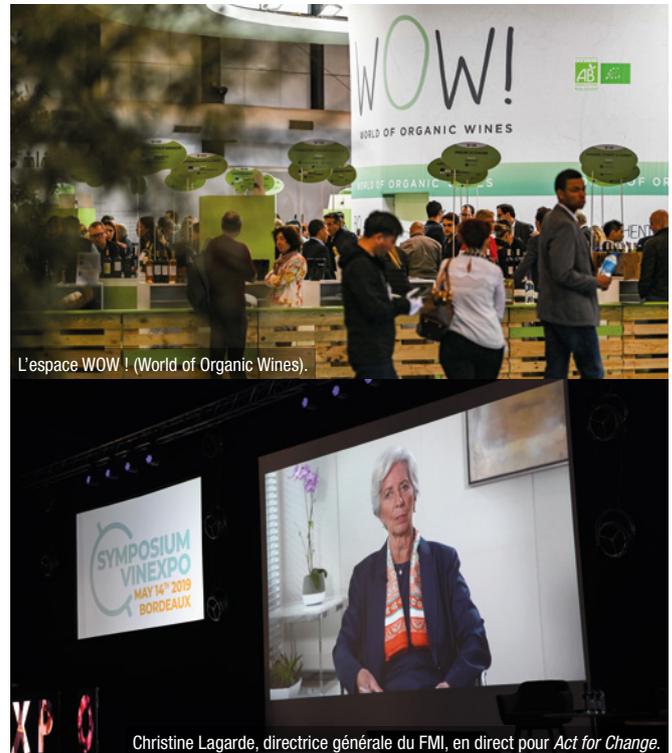
2021, année de Vinexpo à Bordeaux ? Rodolphe Lameyse, le tout nouveau directeur général de Vinexpo, a indiqué que Vinexpo Bordeaux deviendrait annuel à partir de 2021 et pourrait avoir lieu au moment de la semaine des Primeurs. Pourquoi pas ? Encore faudra-t-il convaincre les grands groupes et les exposants internationaux qui ont aussi fait le succès de Vinexpo à Bordeaux de la pertinence pour leur business d'un salon (trop) bordelais !



Victoria Taylor (USA), Marc Almert MSM 2019 et l'ASI pour le Vinexpo Challenge.



Martynas Pravilonis et Piotr Pietras pour la Battle.



L'espace WOW ! (World of Organic Wines).

Christine Lagarde, directrice générale du FMI, en direct pour Act for Change.

Marc Almert's challengers at World's Best Sommelier Contest 2019, met at the "Battle of the Best New Generation Sommeliers" under ASO President Andres Rosberg's eyes, while a young American sommelier, Victoria Taylor, won the Vinexpo Challenge 2019 hosted by Marc.

The highlight of what is still called "Vinexpo's crazy week" was undoubtedly the Act for Change symposium which, paneled by international researchers and experts, highlighted the challenges of the wine world facing climate change and the need to act quickly. Finally the off, that the organizers of the show do not hesitate to put forward, showed that in Bordeaux they still know how to receive!

And after?

Nothing will be like before anymore at Vinexpo Bordeaux and even though this 2019 edition in reduced format has made some happy, many questions arise about the future of the trade show. The organizers of Vinexpo and Comexposium announced the merger of Vinexpo Paris and Wine Paris in 2020, a logical and expected initiative but what will happen in 2021, year of Vinexpo in Bordeaux? Rodolphe Lameyse, the new Vinexpo general manager, said Vinexpo Bordeaux would become annual from 2021 and could take place during the En Primeur week. Why not? It will be necessary to convince the big groups and the international exhibitors who have also made the success of Vinexpo in Bordeaux of the relevance for their business of a Bordeaux show!

(Crédits photos : Vinexpo – JB Nadeau - Philippe Labeguerie)

Valérie Massot Germe

En attendant d'en savoir plus, voici le calendrier des prochains salons VINEXPO :

Until we know more, here is the calendar of the next Vinexpo trade shows:

Vinexpo Shanghai : 23-25 octobre 2019

Vinexpo Paris : 10-12 février 2020 avec Wine Paris

Vinexpo New York : 2-3 mars 2020

Vinexpo Hong Kong : 26-28 mai 2020.



DOMAINE
DES LAMBRAYS



Propriétaire à Morey Saint Denis

www.lambrays.com

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

LONDON WINE FAIR, au-delà des attentes

Les organisateurs de la London Wine Fair ont rendu compte de la 39^{ème} édition qui a eu lieu en mai dernier. Avant le salon, ils s'attendaient à une baisse de fréquentation. 13 260 visiteurs (nets) y ont assisté cette année, contre 14 250 en 2018 et 12 179 en 2017. Soit une diminution de 7% par rapport à l'année dernière, mais une augmentation de 9% par rapport à 2017.

Le nombre d'exposants cette année a augmenté par rapport à l'année dernière : 516 exposants ont participé, soit une augmentation de 11 % par rapport à 2018. En ce qui concerne le nombre de visiteurs par exposant, une mesure précieuse pour les exposants, la London Wine Fair a obtenu de loin le ratio le plus élevé comparée aux autres salons clés. La London Wine Fair a accueilli 26 visiteurs par exposant (13 260 pour 516), comparé à ProWein 2019 avec 9 visiteurs par exposant (61 500 pour 7 000) et au dernier Vinexpo avec 20 visiteurs par exposant (40 000 pour 2 000).

Hannah Tovey, la directrice du salon, a commenté : « 2019 visait essentiellement à attirer un public de grande qualité qui s'appuyait sur la stratégie de l'année dernière consistant à attirer un plus grand nombre de visiteurs

et à offrir un salon renouvelé. L'augmentation massive de notre nombre de visiteurs l'an dernier (17 % de plus qu'en 2017) nous a permis de résister à une baisse du nombre de visiteurs cette année. La mise en œuvre de la stratégie de tarification pour certains visiteurs signifiait également que nous nous attendions à une légère baisse cette année, ce que nos exposants ont accepté. Tous les exposants auxquels j'ai parlé au cours des trois derniers jours ont constaté une meilleure qualité de visiteurs sur leur stand, un public plus restreint étant en fait bénéfique à un business significatif.

Nous pensons que le salon est dans une position extrêmement saine dans la perspective du 40^e anniversaire de l'année prochaine. Il s'agira en 2020 de livrer une édition très spéciale de la London Wine Fair ; cet anniversaire sera une occasion fantastique de célébrer le meilleur de l'industrie des boissons au Royaume-Uni et nous avons très hâte de partager nos projets dans les mois à venir. »

La London Wine Fair 2020 aura lieu à Olympia du 18 au 20 mai.



London Wine Fair exceeds expectations || The organisers of the London Wine Fair have reported on the 39th show which took place in May. Pre-show expectations were of a decrease in numbers. 13,260 (total net) visitors attended this year, compared to 14,250 in 2018 and 12,179 in 2017. This indicates a 7% decrease on last year, but a 9% increase on the 2017.

This year's exhibitor numbers were up on last year: 516 took part, an increase of 11% on 2018. In terms of visitor to exhibitor ratio, which is a valuable measure for exhibitors, the London Wine Fair delivered by far the strongest ratio compared to other key exhibitions. The London Wine Fair delivered a ratio of 26 visitors to each exhibitor (13,260: 516), compared to ProWein 2019 of 9 visitors per exhibitor (61,500: 7,000) and last Vinexpo of 20 visitors per exhibitor (40,000: 2,000).

Head of Fair, Hannah Tovey commented: "2019 was all about attracting a high-quality audience which built on last year's strategy of delivering on higher numbers of visitors and a refreshed show. Our massive visitor increase last year

(17% up on 2017) meant that we could more than withstand a fall in numbers this year. Implementing the charging strategy for some visitors also meant we expected a slight drop this year, something which our exhibitors were on board with. All the exhibitors I have spoken to over the last three days have sighted a better quality of visitor at their stand, with a smaller audience actually being better for doing meaningful business.

"We feel that the show is in an extremely healthy position in the lead up to next year's 40th anniversary. 2020 will be all about delivering a very special edition of the London Wine Fair; the anniversary will be a fantastic opportunity to celebrate the very best of the U.K. drinks industry and we very much look forward to sharing our plans over the coming months."

The 2020 London Wine Fair will take place at Olympia from 18th to 20th May.

EN SAVOIR ➔ WWW.LONDONWINEFAIR.COM



Syracuse accueille la 16^{ème} édition de **SICILIA EN PRIMEUR**

Pour la première fois depuis 10 ans, la ville de Syracuse a accueilli la seizième édition de Sicilia en Primeur, le salon qui, peu après Prowein et Vinitaly, clôt le calendrier des événements les plus importants de l'année pour les viticulteurs siciliens. Plus d'une centaine de journalistes italiens et étrangers spécialisés dans le vin se sont réunis pour un aperçu exclusif de tous les vins issus du dernier millésime.

Mais Sicilia en primeur est bien plus que cela. Cette année encore, le vin sicilien a servi d'ambassadeur aux nombreux trésors de la région : tous les journalistes du secteur, répartis en 8 groupes, ont eu la chance de choisir parmi autant de wine tours, pour découvrir les domaines de Sicile et certains de ses précieux sites du patrimoine mondial de l'UNESCO, soulignant la relation particulière entre le vin et la culture.

For the first time in 10 years, the city of Siracusa hosted the sixteenth edition of Sicily en Primeur, the exhibition which, soon after Prowein and Vinitaly, closes the calendar of the year's most important events for Sicilian winemakers. Over one hundred Italian and foreign wine journalists gathered for an exclusive preview of all the wines produced from the latest harvest.

But Sicily en primeur is so much more. Once again this year, Sicilian wine served as an ambassador to the region's many treasures: all industry journalists, divided into 8 groups, had a chance to choose from as many wine tours, to discover Sicily's wine cellars and some of its precious UNESCO heritage sites, highlighting the special relationship between wine and culture.



Les membres de la presse qui sont arrivés à Syracuse le 9 mai ont pu assister à la présentation technique du millésime donnée cette année par Mattia Filippi, viticulteur et consultant fondateur d'Uva Sapiens, suivie de dégustations en primeur des vins de l'année.

Lors de la journée d'ouverture, cinq master classes animées par les Masters of Wine, les consultants appartenant à la plus prestigieuse association internationale d'experts du vin, ont été consacrées à divers thèmes liés aux spécificités de la Sicile.

En outre, l'anthropologue Rita Cedrini de l'Université de Palerme a clôturé le premier jour avec une introduction au riche patrimoine artistique et culturel de la Sicile, illustrant la relation entre le patrimoine culturel et les productions traditionnelles locales.

Le 10 mai était consacré à la présentation des producteurs siciliens et des nombreux visages de la viticulture sicilienne grâce à une dégustation de plus de 500 vins. Une occasion unique pour les entreprises et les professionnels du secteur de se rencontrer et de se connecter.

Année après année, Sicilia en primeur est devenue un lieu important pour la promotion du vin sicilien et de son territoire. Assovini Sicilia est à nouveau l'heureux organisateur d'un événement itinérant qui donne à la Sicile l'occasion d'être très visible dans les médias internationaux. Promouvoir un excellent vin est également un moyen de promouvoir un territoire unique et précieux. Pour cette raison, l'association invite tous les journalistes spécialisés à l'événement, aux côtés des journalistes qui travaillent pour les médias généralistes, pour les secteurs du tourisme et de l'art de vivre, car tous contribuent à la promotion de l'image de la Sicile et de ses nombreuses activités. La visibilité est un moteur important de la viticulture en Sicile et de tout ce que l'île a à offrir.

Fidèle à la tradition, Assovini Sicilia a dédié le dernier jour de Sicilia en Primeur à tous les amateurs de vin, offrant ainsi à tous la possibilité de déguster tous les nouveaux millésimes présentés en avant-première à la presse.



Members of the press who arrived in Siracusa on May 9th could attend this year's vintage technical presentation delivered by Mattia Filippi, winemaker and consultant founder of Uva Sapiens, followed by this year's en primeur wine tastings.

On opening day, five masterclasses led by the Masters of Wine, consultants belonging to the most reputable international association of wine experts, focused on various themes in relation with Sicily's specificities.

Furthermore, anthropologist Rita Cedrini from the University of Palermo closed the first

day with an introduction to Sicily's rich artistic and cultural heritage, illustrating the relationship between cultural heritage and local manufacturing traditions.

May 10th was the time to showcase Sicily's producers and the many faces of Sicilian winemaking thanks to a walk-around tasting of over 500 wines. A unique opportunity for companies and industry professionals to meet up and connect.

Year after year, Sicily en primeur has become an important venue for the promotion of Sicilian wine and its territory. Assovini Sicilia is once again the proud organizer of an itinerant event which gives Sicily an opportunity to be highly visible on international media. Promoting excellent wine is also a way of promoting a unique and valuable territory. For this reason, the association invites all industry journalists to the event, alongside journalists who work for general media, for the tourism and lifestyle sectors alike, as all contribute towards the promotion of Sicily's image and its many attractions. Visibility is such an important drive for Sicily's success in wine-making and for everything the island has to offer.

In keeping with tradition, Assovini Sicilia dedicated the last day of Sicilia en Primeur to all wine lovers, offering everyone the chance to taste all the new vintages presented in preview to the press.

Crédits photos © SALVO MANCUSO



DOMAINE
Brunely



CHATEAUNEUF-DU-PAPE - GIGONDAS



VACQUEYRAS - CAIRANNE - VENTOUX



DOMAINE BRUNELY - 1272 ROUTE DE LA BRUNELY - 84260 - SARRIANS
TEL : 04.90.65.41.24 - MOBILE : 06 67 00 84 86 - FAX : 04.90.65.30.60
Mail : contact@domainebrunely.com - Site - www.domainebrunely.com

Lancement de la gamme de cépages HAUSSMANN

Recommandés par SommelierS International

Au profit de Vinexpo Bordeaux en juin dernier qui concentre pendant quelques jours experts et professionnels du vin du monde entier dans la capitale de la Nouvelle-Aquitaine, Larraqué Vins International a lancé sa nouvelle gamme de vins de cépages.

A fleur de Garonne, à bord d'un bateau, les invités ont pu déguster la gamme qui avait été sélectionnée quelques mois avant par le comité de dégustation du magazine SommelierS International. Ces vins commentés par Aris Allouche, directeur de SommelierS International, lors de cette croisière, ont connu un vif succès. Les vins de cépages d'Hausmann recommandés par SommelierS International respectent leur terroir d'origine et témoignent d'une véritable démarche qualité d'excellence. On y retrouve le fruit, la gourmandise, la rondeur, l'équilibre qui définissent des vins de plaisir immédiat. Ces vins sont une porte d'entrée vers la compréhension des cépages phares.

La gamme est distribuée dans les meilleurs rayons des principales enseignes depuis cet été.



Aris Allouche entouré de Nathalie Hausmann et Pierre Jean Larraqué.

Launch of Hausmann varietal wines recommended by SommelierS International

Last June, taking advantage of Vinexpo Bordeaux which gets together for a few days wine experts and professionals from all over the world in the capital city of New Aquitaine, Larraqué Vins International has launched its new range of varietal wines.

On a boat the guests could taste the range selected few months earlier by the tasting committee of SommelierS International. The wines commented by Aris Allouche, director of SommelierS International, met great success. The varietal wines of Hausmann recommended by SommelierS International respect their original terroir and testify to a real quality of excellence. You find the fruitiness, moreishness, roundness, balance that define wines of immediate pleasure. These wines are a gateway to the understanding of the main grape varieties.

The range is distributed in the best wine shelves of the main stores since this summer.

Sylvia van der Velden

→ WWW.HAUSSMANNFAMILLE.COM



Champagne Nicolas Feuillatte

Lancement des Cuvées Palmes d'Or

Pendant Vinexpo Bordeaux, le Champagne Nicolas Feuillatte a profité de la présence de nombreux prescripteurs et influenceurs à Bordeaux pour lancer en grande pompe sa gamme Palmes d'Or parée d'un nouvel habillage.

Champagne d'esthète toujours millésimé, la cuvée de prestige Palmes d'Or Brut profile un vin subtil et crémeux, porté par des arômes nuancés, qui s'accordent note à note. C'est une cuvée de gastronomie. Imaginée pour la table et la conversation, la cuvée Palmes d'Or Rosé, élaborée selon la méthode de saignée, marie ampleur et charme.

Sa bouteille facettée se distingue entre toutes et se pare pour le millésime 2008 d'une étiquette contrastant avec le verre noir et de lettres P et O entrelacées en encre dorée pour le Brut et or rose pour le Rosé renommé Rosé Intense.

C'est le chef Thierry Marx qui a été choisi pour travailler les accords parfaits destinés à mettre en exergue les deux cuvées de Palmes d'Or lors de cette soirée de lancement organisée au Grand Théâtre de Bordeaux.

During Vinexpo Bordeaux, the Nicolas Feuillatte Champagne took advantage of the presence of many prescribers and influencers in Bordeaux to launch in great style its range Palmes d'Or adorned with a new labelling.

Champagne of aesthete always declared vintage, the prestige cuvee Palmes d'Or Brut is a subtle and creamy wine, carried by nuanced aromas which match note after note. It is a cuvée of gastronomy. Imagined for the table and the conversation, the Palmes d'Or Rosé cuvee, elaborated according to the saignée method, marries breadth and charm.

Its faceted bottle stands out and is adorned for the 2008 vintage with a label contrasting with the black glass and with the letters P and O intertwined in gold ink for the Brut and pink gold for the Rosé renamed Rosé Intense.

Chef Thierry Marx was chosen to work on the perfect pairings to highlight the two Palmes d'Or cuvee during this launch party organized at the Grand Theater of Bordeaux.



Guillaume Roffiaen, chef de caves, Lison de Caunes, maître d'art en marqueterie de paille, Christophe Juarez, directeur général, et le chef Thierry Marx.



EN SAVOIR

→ WWW.NICOLAS-FEUILLATTE.COM



LA PAULÉE

des sommeliers de Paris

Le 28 avril s'est tenue la troisième édition de la Paulée de Paris. Un instant professionnel et convivial proposé par l'Associations des Sommeliers de Paris. La notion de Paulée, chère aux Bourguignons, représente cet instant après les vendanges où les vigneron, les vendangeurs et les amateurs de vin partagent un repas. Le principe a essaimé, région par région, appellation par appellation. Paris n'a pas hésité à créer son évènement. Historiquement la Cité a vu son essor lié au commerce du vin. L'évènement a eu lieu à Montmartre où des vignes plantées en 1933 incarnent le passé viticole de l'Île de France. Le quartier, devenu incontournable, retranscrit parfaitement l'idée de partage, de découverte chère aux professionnels du vin et à chaque esthète attentif à cette boisson.

Jean-Luc Jamrozik, président de l'Association des Sommeliers de Paris depuis 2007, précise qu'être un sommelier à Paris induit une certaine universalité. Un sommelier, de par le monde, peut être amené quelle que soit son origine, à venir officier dans un restaurant, brasserie ou table étoilée de la capitale. Le novice aura besoin d'être intronisé, sensibilisé à la singularité de certains vins, français et étrangers. La Paulée a ce rôle particulier et facilite la synergie entre les divers corps de métier, du vigneron aux sommeliers.

The third edition of the Paulée of Paris was held on April 28. A professional and convivial moment proposed by the Association of Sommeliers of Paris. The notion of Paulée, dear to the Burgundians, represents the moment after the harvest when the winegrowers, the harvesters and the wine lovers share a meal. The principle has spread, region by region, appellation by appellation. Paris did not hesitate to create its event. Historically, the city has developed thanks to wine trade. The event took place in Montmartre where vines planted in 1933 embody the wine past of the Ile de France region. The district, which has become a must, perfectly captures the idea of sharing, of discovery dear to wine professionals and to every epicurean who is interested in this drink.

Jean-Luc Jamrozik, president of the Association des Sommeliers de Paris since 2007, says that being a sommelier in Paris induces a certain universality. A sommelier, from all over the world, can be brought whatever his origin, to come to work in a restaurant, brasserie or starred gourmet restaurant of the capital city. The novice will need to be inducted, sensitized to the singularity of certain wines, French and foreign. La Paulée has this special role and facilitates the synergy between the various trades, from the winemaker to the sommeliers.

Sofia Lafaye



Jean-Luc Jamrozik



L'Associations des Sommeliers de Paris.



A la découverte des Vins de Madère

Discovering the Madeira wines

Shakespeare parle de ce vin dans sa comédie Falstaff ; George Washington, premier président des Etats-Unis, célébra l'indépendance de sa jeune nation avec ce même vin, et Napoléon, sur le chemin de Sainte-Hélène, s'en vit offrir un tonneau plein. Il s'agit du vin de Madère, un vin unique, aux modes d'élaboration ancestraux.

Volcan jailli des eaux, Madère est une île subtropicale de l'océan l'Atlantique, située au large du Maroc et propriété du Portugal depuis sa découverte au XIV^e siècle. L'île est surtout célèbre pour son vin, un vin muté et vieilli en barriques de chêne qui ne ressemble à aucun autre. Car au-delà de bénéficier d'un ajout

d'alcool durant la fermentation – principe du mutage – le Madère est également « chauffé ». Une technique introduite... par accident.

Au XVIII^e siècle le vin de Madère, déjà célèbre, était exporté jusqu'au Brésil et aux Indes britanniques, destinations qui nécessitaient un long voyage maritime. Stocké en cale, le vin subissait pendant plusieurs semaines des températures élevées et en arrivait... meilleur! De sorte que certains producteurs commencèrent à chauffer leur vin, pendant trois mois, à près de 50° C pour reproduire les conditions du voyage, et améliorer sa qualité... Allié à un vieillissement oxydatif, cela donne au vin de Madère ses notes de fruits secs et de fruits à noyaux macérés à l'eau-de-vie, de noix, d'épices douces et de café torréfié.

Pas moins de six cépages sont autorisés : le Sercial, le Verdehlo, le Boal, la Malvoisie, le Terrantes et le Tinta negra, le plus répandu et le plus facile à vinifier, utilisé pour des assemblages commercialisés jeunes. Les vins élaborés à partir d'un seul cépage sont toujours associés à un certain style, fonction de la quantité de sucres résiduels. Le Sercial est sec, ou extra sec ; le Verdehlo est demi-sec ; le Boal, demi-doux et le Malvoisie est doux. Le Terrantes existe en demi-sec ou demi-doux.

Chaque cépage est cultivé à une altitude différente, en terrasse, et à la main, du fait des pentes très escarpées de l'île. La règle veut à Madère que l'on vinifie « du bas vers le haut », mais que l'on consomme « du haut vers le bas ». En clair, le cépage Malvoisie, cultivé à moins de deux cent mètres d'altitude, donnera les vins les plus doux.

Au contraire le Sercial, qui pourra être cultivé jusqu'à mille mètres, donnera les vins les plus secs. Entre ces deux extrêmes viendront se glisser le Verdehlo et le Boal. Chaque vin sera vieilli, cinq, dix, quinze ans ou plus, développant une palette aromatique exceptionnelle.

La maison Henriques & Henriques est l'une des plus grandes familles productrices de Madère. Sa fondation remonte à 1850 et la répétition du nom de famille rappelle qu'à la mort du fondateur Joao Henrique, ses deux fils Joaquim et Francisco, reprirent le domaine.

La dégustation commence par un Tinta Negra à 70 g de sucre. Le vin est suave, riche, mais tranchant en fin de bouche. Le Sercial 10 ans d'âge est plus herbacé avec des notes oxydatives marquées. Le Verdehlo, vieux de 15 ans et à la robe plus soutenue, possède des arômes de caramel et un côté fumé. Le Boal 10 ans possède plus de corps et de profondeur. Il est harmonieux sur des arômes de fruits tropicaux confits. Le Malvoisie, vieilli 15 ans, domine l'ensemble avec sa charpente, son élégance et son onctuosité. On l'imagine se mariant parfaitement avec un fromage bleu affiné, comme le stilton. Même si pour Humberto Jardim, directeur de H&H, le meilleur accord des vieux vins de Madère à base de Malvoisie reste un cigare de Havane...



Shakespeare spoke of this wine in his comedy Falstaff; George Washington, the first president of the United States, celebrated the independence of his young nation with this same wine, and Napoleon, on the way to St. Helena, was offered a full barrel of it. This is the Madeira wine, a unique wine, with ancestral crafting methods.

Madeira, the top of an undersea volcano, is a subtropical island of the Atlantic Ocean, located off the coasts of Morocco and owned by Portugal since its discovery in the 14th century. The island is especially famous for its wine, fortified and aged in oak barrels, that is unlike any other. Besides benefiting from the addition of alcohol during fermentation-mutage, the fortifying process-Madeira is also "heated". A technique introduced ... by accident.

In the eighteenth century Madeira wine, already famous, was exported to Brazil and British India, destinations that required a long trip by sea. Stored in the ships' hold, the wine was subjected to high temperatures for several weeks and arrived ... in a better condition! So some producers began to heat their wine, for three months, at nearly 50°C to reproduce the conditions of the trip, and improve its quality ... Combined to oxidative aging, the process endows the wine of Madeira with notes of dried fruits and stone fruit macerated in brandy, nuts, sweet spices and roasted coffee.

No less than six grape varieties are allowed: Sercial, Verdehlo, Boal, Malvasia, Terrantes and Tinta Negra, the most widespread and the easiest to vinify, used for blends sold young. The monovarietal wines are always associated with a certain style, depending on the amount of residual sugars. Sercial is dry, or extra dry; Verdehlo is off-dry; Boal, semi-sweet and Malvasia is sweet. Terrantes exists in semi-dry or semi-sweet.



Each grape variety is grown at a different altitude, on terraces, and by hand, because of the steep slopes of the island. The rule in Madeira is to vinify "from the bottom to the top", but to drink "from the top to the bottom". Clearly, the Malvasia variety, grown at less than two hundred meters above sea level, will give the sweetest wines. On the contrary, the Sercial, which can be grown up to thousand meters, will give the driest wines. Between these two extremes you have Verdehlo and Boal. Each wine is aged, five, ten, fifteen years or more, developing an exceptional aromatic range.

Henriques & Henriques is one of the largest families of producers in Madeira. Its foundation dates back to 1850 and the repetition of the surname recalls that on the death of the founder Jao Henrique, his two sons Joaquim and Francisco took over the estate.

The tasting began with a Tinta Negra with 70g of sugar. The wine is sweet, rich, but sharp on the finish. The Sercial 10 years old is more herbaceous with marked oxidative notes. The 15-year-old Verdehlo, with a stronger color, has aromas of caramel and a smoky side. The Boal 10 years old has more body and depth. It is harmonious with aromas of candied tropical fruits. The Malvasia, aged 15 years, stands out with its structure, its elegance and smoothness. It would perfectly match a ripened blue cheese, like stilton. Even though Humberto Jardim, director of H & Hs, thinks the best pairing of old Madeira wines based on Malvasia remains a Havana cigar ...

Gérald Olivier

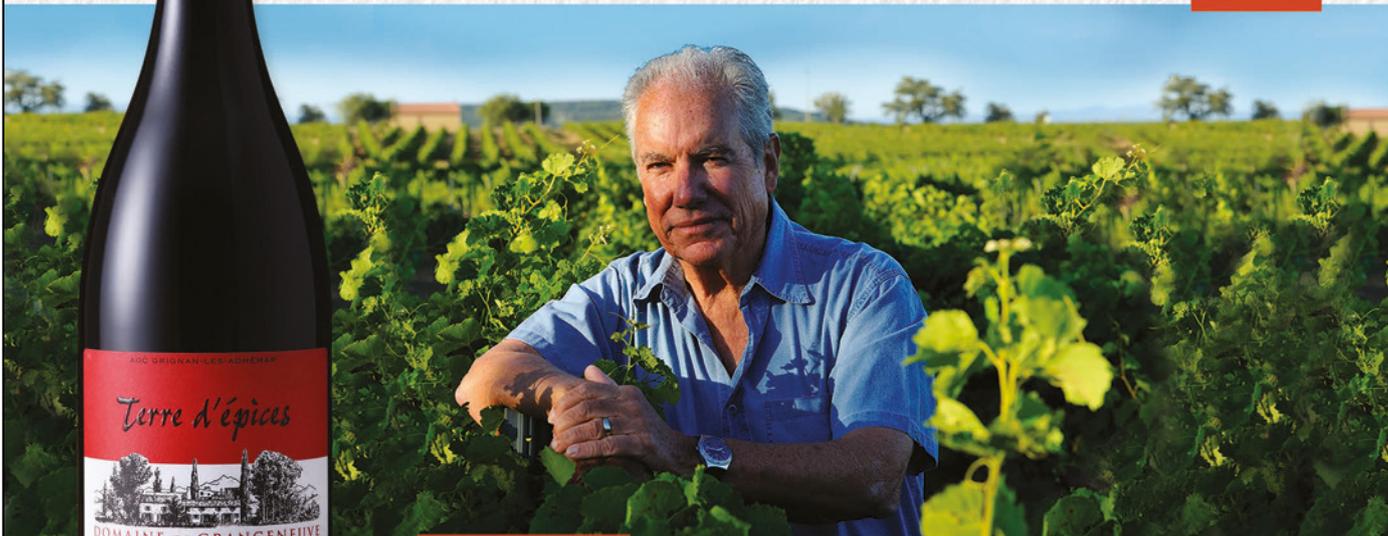




DOMAINE DE GRANGENEUVE

Famille Bour

*"l'Élegance du Nord...
et le Caractère du Sud..."*




Grignan-les-Adhémar
VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

www.domainedegrangeneuve.fr

Contact : 04.75.98.50.22 - oh.bour@orange.fr

1200 route des esplanes - 26230 ROUSSAS



SCE Domaine MACHARD de GRAMONT - Propriétaire récoltant -

CAVES ET CHAI : LE CLOS - RUE PIQUE - 21700 PREMEAUX-PRISSEY - CÔTE D'OR - France

ADRESSE POSTALE : BP 10105 - 21703 NUITS-ST-GEORGES CEDEX - France

Tél. 33 (0)3 80 61 15 25 Fax 33 (0)3 80 61 06 39 E-mail : scemacharddegramont@orange.fr

Vignobles à : Puligny-Montrachet, Pommard, Beaune, Savigny-les-Beaune, Aloxe-Corton, Nuits-St-Georges, Vosne-Romanée,
Chambolle-Musigny, Gevrey-Chambertin et Chenôve.

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

Vente aux enchères vins & spiritueux DE LA LICENCE PRO CIVS D'AVIZE

Pour la huitième année consécutive, la Licence Professionnelle Commercialisation à l'International des Vins & Spiritueux (LP CIVS) de l'Université de Reims et d'Avize Viti-Campus organise une vente aux enchères de produits d'exception. Animée par Alban Gillet, en partenariat avec la Maison des ventes de Chativesle de Reims, cette vente, très attendue par les amateurs et passionnés, se déroulera le vendredi 29 novembre 2019 à la Salle des Ventes de Chativesle.

Cette vente qui s'est forgée une réputation sérieuse année après année a pour objectif le financement du voyage d'études annuel de la formation. Cet événement a également des fins pédagogiques en gestion de projet, tout en approfondissant la connaissance des vins et des domaines viticoles. L'édition 2018 a été un véritable succès avec un chiffre d'affaires de 8 480 € avec près de 70 enchérisseurs et 106 lots. Ce résultat a permis de financer une très belle partie du voyage d'études au Chili, réalisé en mars 2019.

À l'occasion de cette vente aux enchères, des vigneron, négociants, et coopératives de tous les horizons apportent leur soutien et leur confiance à ce projet. Une centaine de lots exceptionnels seront à découvrir. Bien plus qu'une vente de vins et spiritueux, il s'agit de représenter au mieux les maisons, mais aussi les terroirs d'exception au travers de la diversité des lots proposés. Seront particulièrement mis à l'honneur cette année des domaines prestigieux chiliens, acquis par les étudiants lors de leur précédent voyage d'études au Chili. Chaque lot sera présenté en détails par des étudiants afin d'en apprécier toutes les particularités.



For the eighth consecutive year, the Professional Degree "International Marketing of Wines & Spirits" (LP CIVS) of the University of Reims and Avize Viti-Campus organizes an auction of exceptional products. Hosted by Alban Gillet, in partnership with the Chativesle Auction House in Reims, this sale, eagerly awaited by fans and enthusiasts, will take place on Friday, November 29, 2019 at the Chativesle Auction House. This sale, which has earned a serious reputation year after year, aims to finance the annual study trip of the course. This event also has educational purposes in project management, while deepening the knowledge of wines and wineries. The 2018 edition was a real success with a turnover of € 8,480 with nearly 70 bidders and 106 lots. This result made it possible to finance a very good part of the study trip to Chile, carried out in March 2019. On the occasion of this auction, wine growers, traders, and cooperatives from all regions bring their support and confidence to this project. A hundred exceptional lots will be to discover. Much more than a sale of wines and spirits, it is a question of representing at best the houses, but also the terroirs of exception through the diversity of the lots proposed. This year, prestigious Chilean wines will be honored, bought by the students during their previous study trip to Chile. Each lot will be presented in detail by the students to appreciate all the peculiarities.

SAVE THE DATE : vendredi 29 novembre 2019 - 19h00
31 RUE DE CHATIVESLE / REIMS
Contact : Clémence Jost +33 (0)7 50 38 76 93



Jean-Luc Colombo



LES RUCHETS

DOMAINE JEAN-LUC COLOMBO - 07130 CORNAS

Tél + 33 4 75 84 17 10 - colombo@vinscolombo.com - www.vinscolombo.fr

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



DOMAINE D'ARDHUY

Clos des Langres

Le domaine d'Ardhuy, 42 hectares de Gevrey-Chambertin à Puligny-Montrachet, écrit une nouvelle page de son histoire. Elle s'est traduite par l'arrivée de Vincent Bottreau en 2016. Ingénieur en télécommunications avant de s'orienter vers l'œnologie (diplôme national d'œnologue à Dijon), ce dernier a connu de nombreuses expériences en Bourgogne (domaines Cécile Tremblay, Clos de Tart, La Chablisienne, etc.)

Mireille d'Ardhuy-Santiard à la tête de l'exploitation a depuis de nombreuses années donné une impulsion vers des pratiques culturelles respectueuses de l'environnement et aptes à révéler la personnalité de chaque cru. Une volonté d'exprimer les terroirs qui prend tout son sens au vu de la mosaïque de parcelles dont dispose le domaine : Clos Vougeot, Vosne-Romanée Premier Cru, plusieurs climats à Corton, Corton-Charlemagne, Puligny-Montrachet, etc.

Mais la cuvée emblématique du domaine reste son monopole de 3 hectares : le Clos des Langres. Propriété dès le XI^{ème} siècle du Chapitre de la cathédrale de Langres, le Clos des Langres est reconnu pour la qualité de sa production depuis des siècles. Une parcelle, sise à la limite entre la Côte de Beaune et la Côte de Nuits, au cœur de la Bourgogne viticole. Elle donne généralement un vin, issu de pinot noir bien sûr, au soyeux soutenu par une acidité fine. Ample et généreux, il vieillit harmonieusement pendant 10 à 15 ans.

The Ardhuy estate, 42 hectares of Gevrey-Chambertin in Puligny-Montrachet, is writing a new page in its history. It resulted in Vincent Bottreau's arrival in 2016. Telecommunications engineer before moving towards oenology (national diploma of oenology in Dijon), the latter had many work experiences in Burgundy (Cécile Tremblay, Clos de Tart, La Chablisienne, etc.).

Mireille d'Ardhuy-Santiard, head of the estate, has for many years given impetus to environmental-friendly farming practices capable of revealing the personality of each wine. A desire to express the terroirs that makes sense given the mosaic of plots available on the estate: Clos Vougeot, Vosne-Romanee Premier Cru, several climats in Corton, Corton-Charlemagne, Puligny-Montrachet, etc.

But the emblematic cuvée of the estate remains its monopole of 3 hectares: Clos des Langres. Property since the XIth century of the Cathedral Chapter of Langres, Clos des Langres is recognized for the quality of its production for centuries. A plot, located on the border between the Côte de Beaune and the Côte de Nuits areas, in the heart of the Burgundy wine region. It usually gives a wine, from Pinot Noir of course, whose silkiness is supported by a fine acidity. Ample and generous, it ages harmoniously for 10 to 15 years.

Laurent Gotti

EN SAVOIR → WWW.ARDHUY.COM

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION TASTING REVIEW

Château d'Ardhuy,
Clos des Langres Monopole 2015,
Côte de Nuits-Villages

Robe : rouge brillant. **Nez** : arômes de mûres, de bigarreau, de cassis. Second nez sur des effluves de chocolat noir, de fumé et de poivre. **Bouche** : belle rondeur, un fruité intense, des tanins veloutés et soyeux. Finale gourmande qui s'étire longuement sur d'élégantes saveurs fruitées. **Accord** : une côte de bœuf aux cèpes. **Commentaire** : le domaine d'Ardhuy nous donne une des plus belles expressions de cette appellation.

Visual aspect: brilliant red hue. **Nose**: blackberries, cherry, blackcurrant aromas. Second nose with scents of dark chocolate, smoke and pepper. **Palate**: nice roundness, intense fruitiness, velvety and silky tannins. Moreish finish that lingers for a long time on elegant fruity flavours. **Pairing**: prime rib of beef with ceps. **Comment**: Domaine d'Ardhuy gives us one of the most beautiful expressions of this appellation.



DOMAINE BAROLET-PERNOT

« J'aime produire des vins sur le fruit, la fraîcheur et la minéralité », explique Romain Barolet. Un jeune vigneron dont le prénom est déjà en lui-même une indication sur sa localisation. Depuis 1950, la famille Barolet-Pernot est établie à Saint-Romain, village du sud de la Côte de Beaune. Les vignes s'y étagent en hauteur (entre 300 et 400 mètres d'altitude). Le village, escarpé, est blotti auprès de superbes falaises de roche calcaire. Les températures, un peu plus fraîches que sur le reste de la côte, donnent des vins (blancs à 60 %) davantage en vivacité qu'en opulence. Des cuvées qui s'accordent bien avec une gastronomie raffinée et précise. Voilà qui explique certainement l'appétence du vigneron pour les vins frais et minéraux... Romain Barolet a pris la tête de l'exploitation en 2016, avec comme priorité un travail accru de maîtrise des rendements. Ses cuvées favorites sont logiquement issues de l'appellation d'élection du domaine : le Saint-Romain « générique », provient de 5 parcelles différentes et donne un bon aperçu des qualités de l'AOC. Plus confidentielle, la cuvée « Sous le Château » gagne en consistance et en profondeur.

Le domaine familial regroupe 14 ha de vignes sur les communes de Saint-Romain donc, mais aussi Auxey-Duresses, Puligny-Montrachet et Beaune. Les blancs, principale production du domaine, fermentent et sont élevés en totalité en fût.

"I like to produce wines full of fruitiness, freshness and minerality," Romain Barolet explains. A young winemaker whose first name is already in itself an indication of his location. Since 1950, the Barolet-Pernot family is established in Saint-Romain, a village in the south of the Côte de Beaune area. The vines grow there at 300 to 400 meters of altitude. The steep village is nestled near beautiful cliffs of limestone. Temperatures, a little cooler than the rest of the Côte de Beaune region, give more lively than opulent wines (60% white). Cuvées that match well with refined and precise gastronomy. This certainly explains the winemaker's appetite for fresh and mineral wines ... Romain Barolet took over the estate in 2016, with the priority to increase the work on yield control. His favorite cuvées are logically stemming from the appellation where the estate is established: the "generic" Saint-Romain comes from 5 different plots and gives a good overview of the qualities of the appellation. More confidential, the cuvée "Sous le Château" is gaining consistency and depth.

The family estate totals 14 ha of vines in the villages of Saint-Romain, but also in Auxey-Duresses, Puligny-Montrachet and Beaune. The white wines—the main production of the estate—ferment and age entirely in barrels.

Laurent Gotti

EN SAVOIR → WWW.DOMAINEBAROLETPERNOT.COM

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Domaine Barolet Pernot, Saint-Romain 2017 blanc

Robe : jaune doré intense brillante. **Nez** : superbe palette aromatique sur les fleurs blanches, les agrumes, et des notes boisés. **Bouche** : ample et onctueuse, sur des notes toastés, belle minéralité, qui donne une finale bien équilibrée et savoureuse. **Accords** : suprême de volailles aux écrevisses. **Commentaires** : un vin élégant à se procurer rapidement.

Color: bright golden yellow. **Nose**: wonderful aromatic range with white flowers, citrus and woody notes. **Palate**: full and unctuous, with toasted notes, a nice minerality which gives a well-balanced and tasty finish. **Pairing**: supreme of poultry with crayfish. **Comments**: an elegant wine to get as soon as possible.





TEMPTINGPLACES
THE UNIQUE BOUTIQUE HOTELS

TemptingPlaces est la première collection des plus beaux boutique-hôtels de propriétaires, qui compte aujourd'hui 110 hôtels extraordinaires à travers 31 pays. Le label sélectionne soigneusement ses hôtels : dans les grandes villes ou dans les destinations préservées, au design moderne ou vintage, mais toujours au caractère unique et au standing de qualité afin d'offrir des expériences rares et exceptionnelles.

1. Les Sources de Caudalie - France 2. Burgh Island - Royaume-Uni 3. The Norman - Israël 4. Métropole - Italie

concierge@temptingplaces.com

www.temptingplaces.com

01 78 94 90 78



BOUCHARD PÈRE & FILS

Des terroirs d'exception

Institution dans le monde des grandes maisons bourguignonnes, la maison Bouchard Père & fils est propriétaire de 130 hectares, très majoritairement en premiers crus et en grands crus. Elle s'emploie à mener un travail d'une grande précision pour révéler tout le potentiel de ses terroirs.



Avec 142 parcelles étendues sur 48 km de longueur, la maison Bouchard Père & fils résume à elle seule la Bourgogne. Un résumé ou plutôt un florilège... Des blancs d'anthologie : Montrachet, Chevalier-Montrachet, Corton-Charlemagne,... Des rouges d'exception : Chambertin Clos de Bèze, Volnay Cailleret, Le Corton,... Des cuvées que Frédéric Weber, maître de chai, vinifie avec pour objectif de préserver la personnalité propre de chacun des climats dont il dispose.

L'équipe de la maison dirigée par Gilles de Larouzière, président, et Thomas Seiter, directeur général, perpétue une longue histoire entamée en 1731 : un marchand de drap du Dauphiné, Michel Bouchard, complétait son commerce avec les Flandres par quelques fûts de vins de Bourgogne achetés en chemin.

Une histoire qui prend une forme très concrète dans les caves du Château de Beaune. On y croise des bouteilles de Meursault-Charmes 1846, un Chambertin 1865 (l'une des bouteilles vendues aux enchères en 2016 a atteint la somme de 35 000 €), ou du même millésime le fameux Beaune Premier Cru Vignes de l'Enfant Jésus. L'une des cuvées emblématiques de la maison.

Elle a fait pénétrer Beaune et la Bourgogne dans la grande histoire de France. Marié à Anne d'Autriche en 1615, Louis XIII se désespère de n'avoir toujours pas d'héritier. Trente années de mariage n'y auront pas suffi... À l'automne 1637, le couple royal

voyage à Beaune et au Carmel de la ville. Une sœur prédit au couple qu'à son retour à Paris, la reine sera enceinte. Le cortège royal prend le chemin du retour et le 5 septembre 1638, à Saint-Germain-en-Laye, Anne d'Autriche donne naissance à celui que l'on surnomma le Roi Soleil : Louis XIV. Reconnaisante, la reine fait don au Carmel de Beaune d'une statuette de l'Enfant Jésus et d'une parcelle de vigne de quatre hectares dans le Beaune Grèves. Cette parcelle sera acquise par la suite par la Maison Bouchard Père & Fils qui lui gardera son nom.

Le vin qui en est issu n'est pas commun. En témoigne les vieux millésimes, du XIX^{ème} siècle, qui sortent en de rares occasions de la cave de la maison. Ils s'expriment avec la plénitude d'un Grand Cru rouge de Bourgogne : complexité et finesse aromatique, harmonie, soyeux des tannins.

La vigne est située en plein cœur du lieu-dit des Grèves, autour d'une petite maison rénovée par Bouchard Père & Fils dans les années 90. Elle est entourée de murs sur trois côtés : ouest, est et nord. La moyenne d'âge des pieds est d'une quarantaine d'année. En surface, sur une vingtaine de centimètres, le sol est constitué de graviers (grèves...), sans argile, sur un sous-sol de dalles fissurées.

Après cuvaison de deux à trois semaines et un élevage de 14 à 16 mois selon le millésime (20 % de fûts neuf), ce Beaune Premier Cru est prêt à défier le temps.



Bouchard Père & fils: Exceptional terroirs || *Established in the world of the great Burgundian houses, Bouchard Père & Fils owns 130 hectares, mostly in Premier and Grand Crus. It strives to carry out a work of great precision to reveal all the potential of its terroirs.*

With 142 parcels spread over 48 km in length, the Bouchard Père & fils house alone sums up all Burgundy. A synopsis or rather an anthology ... Anthology whites: Montrachet, Chevalier-Montrachet, Corton-Charlemagne ... Exceptional red wines: Chambertin Clos de Beze, Volnay Cailleret, Le Corton ... Cuvées that cellar master Frédéric Weber vinifies with the aim of preserving the personality of each of the climats he has.

The team of the house led by chairman Gilles de Larouzière and general manager Thomas Seiter ensures continued existence to a long history started in 1731: a cloth merchant from the Dauphiné region, Michel Bouchard, completed his trade with Flanders by a few barrels of Burgundy wine purchased on the way.

A story that takes a very concrete form in the cellars of Château de Beaune. There you can find bottles of Meursault-Charmes 1846, a Chambertin 1865 (one of the bottles sold at auction in 2016 reached the amount of €35,000), or in the same vintage the famous Beaune Premier Cru Vignes de l'Enfant Jésus. One of the emblematic cuvées of the house.

It engraves Beaune and Burgundy into the great history of France. Married to Anne of Austria in 1615, Louis XIII despairs of still having no heir. Thirty years of marriage were not enough ... In the autumn of 1637, the royal couple travelled to Beaune and to the Carmelites of the city. A sister predicted to the couple that on her return to Paris, the queen would be pregnant. The royal cortege took the way back and on September 5, 1638, in Saint-Germain-en-Laye, Anne of Austria gave birth to the one who would be called the Sun King: Louis XIV. Grateful, the queen donated to the Carmelites of Beaune a statuette of the Child Jesus and a plot of vines of four hectares in the Beaune Grèves area. This plot was acquired later by the Bouchard Père & Fils house, which maintained its name.

The wine that stems from it is not common. As evidenced by the old vintages of the nineteenth century, which are taken out of the cellar of the house in rare occasions. They express themselves with the fullness of a red Burgundy Grand Cru: complexity and aromatic finesse, harmony, silky tannins.

The vineyard is located in the heart of the locality called Grèves, around a small house renovated by Bouchard Père & Fils in the 90s. It is surrounded by walls on three sides: west, east and north. The average age of the stocks is about forty years old. On the surface, on about twenty centimeters, the soil consists of gravels (grèves), without clay, on a subsoil of cracked slabs.

After vatting for two to three weeks and an élevage of 14 to 16 month depending on the vintage (20% new barrels), this Beaune Premier Cru is ready to challenge time.

Laurent Gotti

EN SAVOIR ➔ WWW.BOUCHARD-PEREETFILS.COM

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

Bouchard Père & Fils, Chevalier-Montrachet Grand Cru La Cabotte 2014

Au nez, des notes de pierre à fusil, d'épices douces, de chocolat blanc, de biscuits au beurre. Bouche de grande distinction, élégante et raffinée, onctueuse et de grande structure tout en gardant un style en dentelle, finale très persistante, intense et aristocratique. Un vin d'exception.

In the nose, notes of flint, sweet spices, white chocolate, butter biscuits. Palate of great distinction, elegant and refined, unctuous and of great structure while keeping a lacy style. Very persistent, intense and aristocratic finish. An exceptional wine.

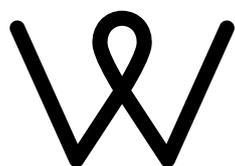
Bouchard Père & Fils, Echezeaux Grand Cru (la Combe d'Orveaux) 2015

Beau nez qui allie boisé fin et fruité mûr. Après oxygénation, on perçoit des arômes de griottes, de fraises écrasées, d'épices fines et de poivre vert. Belle bouche dense, expressive, savoureuse et minérale, distinguée et raffinée, des tanins fins, une finale très persistante avec de l'intensité et un style aristocratique. Un grand vin.

A beautiful nose that combines fine oakiness and ripe fruitiness. After oxygenation, aromas of sour cherries, crushed strawberries, fine spices and green pepper. Beautiful dense, expressive, tasty and mineral palate, distinguished and refined. Fine tannins, a very persistent finish with intensity and an aristocratic style. A grand wine.

20

20



**WINE
PARIS**

VINISUD



VINOVISION

**10-12 février
2020**

**PARIS EXPO
PORTE DE VERSAILLES**

**Le rendez-vous international
des professionnels du vin à Paris**

**Prenons
rendez-vous !**

JEAN-MARC BOILLOT

Du nord au sud

Chez les Boillot, on aime varier les plaisirs. Si le domaine est implanté à Pommard et compte quelques belles appellations rouges de la Côte de Beaune (Pommard bien sûr mais aussi Beaune, Volnay), les grands blancs sont aussi à la gamme (Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Meursault). Une bonne raison à cela : Jean-Marc Boillot, fondateur du domaine en 1985, est le petit-fils d'Etienne Sauzet, vigneron qui a laissé son nom à un autre domaine bien connu de Puligny.



Paolo Basso et François Alzingre

Une bonne base dont il ne s'est pas contenté pour autant. En plus de valoriser des terroirs déjà bien identifiés, il a été attiré par le grand sud. En 1998, le vigneron était à la recherche de 2 ou 3 hectares à acquérir. Un coup de cœur doublé d'une opportunité et il s'est trouvé à la tête de 17 hectares au pied de l'enchanteur Pic

Saint-Loup. Il en a rapidement replanté 8 (principalement en Syrah) et fait construire une cuverie. Sur les étiquettes, deux références différentes sont identifiées : « La Truffière » pour les vins de garde, avec notamment une cuvée de Syrah élevée 30 mois, et « Les Roques » dont les vins sont généralement accessibles plus jeunes.

Une nouvelle génération a pris la suite : Lydie, la fille de Jean-Marc, et son mari François Alzingre sont maintenant aux commandes.

At the Boillots's, they like to vary the pleasures. Although the estate is located in Pommard and has some beautiful red appellations of the Côte de Beaune area (Pommard of course but also Beaune, Volnay), the grand white wines are also in the range (Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Meursault). A good reason for this: Jean-Marc Boillot, founder of the estate in 1985, is the grandson of Etienne Sauzet, a winemaker who has left his name to another well-known estate of Puligny.

A good base he did not rely on however. In addition to promoting well-identified terroirs, he was attracted by the great south. In 1998, the winemaker was looking for 2 or 3 hectares to buy. A blow of heart doubled by an opportunity and he was at the head of 17 hectares at the foot of the enchanting Pic Saint-Loup. He quickly replanted 8 (mainly Syrah) and built a winery. On the labels, two different references are identified: "La Truffière" for the wines worth ageing, with in particular a cuvee of Syrah matured 30 months, and "Les Roques" whose wines are generally approachable younger.

A new generation has taken over: Lydie, Jean-Marc's daughter, and her husband François Alzingre are now in command.

Laurent Gotti

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

Domaine J.M. Boillot, Puligny Montrachet 1^{er} Cru Les Combettes 2017

Belle robe dense jaune doré, cristalline. Beau nez expressif et intense aux arômes de citron, de noisette et de biscuits au beurre, avec une belle touche de gâteau aux pommes golden. En bouche, riche et extrêmement savoureux, onctueux, expressif, dense et musclé mais en même temps soyeux, aux légers tanins fins, une finale très persistante et savoureuse. Un vin d'exception au niveau d'un Grand Cru !

Garde : 2022-2030

Beautiful dense golden yellow, crystalline robe. Beautiful expressive and intense nose with aromas of lemon, hazelnut and butter biscuits, with a nice touch of golden apple cake. On the palate, rich and extremely tasty, unctuous, expressive, dense and strong but at the same time silky, with light fine tannins, a very persistent and tasty finish. An exceptional wine at the level of a Grand Cru! **Ageing: 2022-2030.**

Domaine Les Roques blanc, J.M. Boillot, Roussanne, Vin de Pays d'Oc 2017

Jaune paille avec un reflet doré. Nez intense avec une touche de boisé fin et une note de fruits tropicaux, très flatteur et plaisant. Des arômes de papaye et de mangue à l'honneur. Bouche riche, chaleureuse et de beau volume avec un caractère solaire et ouvert, des notes d'épices douces et de beurre, de légers tanins apportés par l'élevage et une finale bien chaleureuse et intense. Un beau vin expressif qui allie le savoir-faire bourguignon et le climat et les cépages du sud.

Garde : à boire – 2021.

Straw yellow with a golden shade. Intense nose with a touch of oak and of tropical fruits, very flattering and pleasant. Aromas of papaya and mango in the place of honour. Rich, warm and beautiful volume in the palate with a sunny and open character, notes of sweet spices and butter, light tannins brought by the barreling and a very warm and intense finish. A beautiful expressive wine that combines Burgundian savoir-faire with the southern climate and grape varieties. **Ageing: to enjoy from now – 2021.**



FRANÇOIS CARILLON

la recherche de la trame parfaite

En 2010, un nouveau domaine Carillon voyait le jour. De quoi réjouir les amateurs de grands Puligny-Montrachet tant ce nom est une garantie de belle qualité. Il restait à François Carillon de se faire un prénom. Les choses n'ont pas tardé.

La famille Carillon cultive la vigne à Puligny-Montrachet depuis plusieurs siècles : 500 ans ! Pourtant chaque époque a connu des remises en question, des évolutions. François Carillon en sait quelque chose. Si son aïeul, un certain Jean Carillon, travaillait la vigne dès 1520, lui, signe ses vins depuis une dizaine d'années seulement. En effet jusqu'en 2010, François conduisait les vignes du domaine familial, Louis Carillon, travaillant en bonne intelligence avec son père et son frère avant de prendre son indépendance. Un défi lorsque l'on a passé l'essentiel de son temps auprès des ceps et sans expérience dans la commercialisation.

Ecrire sa propre page d'histoire n'est jamais chose facile dans le monde du vin et le choix de François mérite d'être salué au moins pour son courage. Mais l'homme n'est pas doté de cette unique qualité et le succès n'a pas tardé à être au rendez-vous. Sans doute parce qu'il s'inscrit

dans une approche avant tout généreuse et hédoniste du vin : « Je mets tout ce que je suis dans mon vin, sans concession. J'aime la vie, j'aime les gens : je crois mes vins moins austères que ceux de mon père. J'aime le raffinement dans la simplicité, le parfum de l'aubépine et de la pêche de vigne. J'aime l'élégance de la pureté », expliquait-il dans la presse quelques années après son installation.

Il y a d'ailleurs des chiffres qui ne trompent pas quand il s'agit d'illustrer ce succès : parti avec 6,5 hectares le domaine François Carillon en compte aujourd'hui 16. A la gamme, un tryptique d'AOC villages que les amoureux de grands Chardonnay placent dans leur panthéon : Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet et Saint-Aubin. Une dizaine de premiers crus : Les Champs Gain, Les Folatières, Les Combettes, Les Perrières, Les Murgers des Dents de Chien, Les Chenevottes, Clos Saint Jean...

Pour mettre en valeur chacune de ses parcelles, François Carillon met en pratique une viticulture rigoureuse, adaptée aux particularités des parcelles : travail des sols (il n'utilise plus d'herbicide depuis 1992), maîtrise des rendements, recherche de la maturité idéale pendant la récolte. Les raisins sont mis dans le pressoir aussi frais que possible et le plus souvent le matin pour éviter les températures les plus chaudes de la journée.

En vinification, les pratiques s'inscrivent dans la logique du respect maximal du travail réalisé au vignoble. Tout ce qui peut brouiller le message des terroirs est évité : les intrants, en particulier le soufre, sont limités au strict minimum ou tout simplement proscrits.

La recherche de « la trame parfaite » dans ses vins est sa quête ultime. Les derniers millésimes lui ont permis de s'en approcher.



François Carillon: the search for the perfect frame

|| In 2010, a new Carillon vineyard was founded. Enough to delight the lovers of grand Puligny-Montrachet wines as this name is a guarantee of good quality. François Carillon had to build up a reputation. Things did not take long.

The Carillon family has been growing vines in Puligny-Montrachet for several centuries: 500 years! Yet each era had its challenges and evolutions. François Carillon knows a lot about it. His grandfather, Jean Carillon, worked the vine as early as 1520, he has been signing his wines for only ten years. Indeed until 2010, François managed the vineyards of the family estate, Louis Carillon, working in good cooperation with his father and his brother before becoming independent. A challenge when you have spent most of the time in the vineyard and without experience in marketing.

Writing your own history is never easy in the wine world and François's choice deserves to be praised at least for his courage. But the man is not endowed only with this unique quality and success soon came. Undoubtedly because it is part of a generous and hedonistic approach to wine: "I put all that I am in my wine, without concession. I love life, I like people: I think my wines are less austere than my father's. I like refinement in simplicity, the scents of hawthorn and peach. I like the elegance of purity," he explained in the press a few years after he settled.



Paolo Basso et François Carillon

There are also figures that do not lie when it comes to illustrate this success: starting with 6.5 hectares François Carillon's estate now totals 16. In the range, a triptych of AOC Villages that lovers of great Chardonnay place in their pantheon: Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet and Saint-Aubin. A dozen Premier Crus: Champs Gain, Les Folatières, Combettes, Perrières, Les Murgers des Dents de Chien, Chenevottes, Clos Saint Jean ...

To highlight each of his plots, François Carillon practices a rigorous viticulture, adapted to the peculiarities of the plots: work of the soil (he no longer uses weedkillers since 1992), controlled yields, search for the ideal maturity during the harvest. The grapes are put in the press as fresh as possible and most often in the morning to avoid the hottest temperatures of the day.

On the winemaking side, practices are part of the logic of maximum respect for the work done in the vineyard. Anything that can blur the message of the

land is avoided: inputs, especially sulfur, are limited to the bare minimum or simply prohibited.

The search for "the perfect frame" in his wines is his ultimate quest. The last vintages allowed him to approach it.

Laurent Gotti

EN SAVOIR ➔ WWW.FRANCOISCARILLON.COM

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

Domaine François Carillon, Bourgogne Aligoté 2017

Très belle couleur intense, jaune doré profond. Un nez qui fait à peine sentir un élevage très bien maîtrisé et discret et un joli fruité de pamplemousse avec une légère note tropicale. Bouche tendue dès le début avec une belle fraîcheur, un milieu de bouche de belle structure et une finale courte et gourmande. Un beau vin qui élève l'Aligoté à une classe supérieure à sa réputation.

Garde : à boire.

Beautiful intense color, deep golden yellow. A nose that barely feels a very well managed and discreet élevage and a nice fruity grapefruit with a slight tropical note. Tense first taste with a lovely freshness, a mid-palate of beautiful structure and a short and gourmet finish. A beautiful wine that raises Aligoté to a class superior to its reputation. Ageing: to enjoy now.

Domaine François Carillon, Puligny-Montrachet 2017

Belle robe dense de couleur jaune doré très brillant. Un nez discret aux notes tropicales, de pomme golden mûres et d'épices douces. Belle bouche onctueuse comme on l'attend à Puligny, une évolution croissante et de belle densité au milieu de bouche avec une finale de belle longueur et expressive d'un point de vue olfactif. Très typé et de style classique. **Garde : à boire – 2023.**

Beautiful dense and very bright golden yellow color. A discreet nose with tropical notes, ripe golden apple and sweet spices. Beautiful palate, creamy as expected for a Puligny, a growing evolution of beautiful density in the mid-palate with a finish of beautiful length and expressive from an olfactory point of view. Very typical and of classic style. Ageing: to enjoy now – 2023.



Le toit du château en tuiles vernissées, emblématiques de la Bourgogne.

CHÂTEAU DE COUCHES

« Un terroir spécifique et unique »

Patricia et Olivier Poelaert ont repris en 2009, le château Marguerite de Bourgogne au cœur des Côtes du Couchois. A force de ténacité, le couple a repris l'exploitation de 10 hectares autour de la spectaculaire bâtisse médiévale et investi dans une nouvelle cave. Ils ne manquent pas d'ambition pour leur appellation.

Quelle est votre histoire avec ce lieu exceptionnel ?

En 2007, je dirigeais avec mon épouse, Patricia, une société d'informatique. Ma femme a décidé de reprendre des études à la Sorbonne et me dit : « La société tourne bien je vais pouvoir faire ce dont j'ai toujours rêvé ». Je lui répond : « Pas de problème mais si nous avons une autre activité, nous devons rester à une heure de Paris en TGV ». Nous avons fait un joli trait sur la carte de France en nous disant : toi tu aimes l'histoire, moi le vin. Le choix était assez simple : la Champagne, la Bourgogne ou la Loire. La Champagne pour acheter un vignoble, c'est compliqué. La Loire pour acheter un Château, c'est compliqué. Le seul endroit où l'on pouvait acheter un château et des vignobles, c'était en Bourgogne. Nous avons vu passer une annonce. Ce fut le coup de foudre, d'autant qu'il a une AOC autour : Bourgogne Côtes du Couchois. Les vignes du château étaient en fermage. Il a fallu les récupérer. L'accueil a été plutôt froid... Mais nous avons commencé à travailler avec plusieurs vignerons sur la vinification et à créer une émulation. En 2014, nous avons lancé une étude de sol, avec une cartographie complète du territoire. Le travail a vraiment commencé de payer avec des médailles dans divers concours à partir de 2015. Nous avons compris qu'il était possible de faire quelque chose de bien sur ce terroir en rouge comme en



Olivier Poelaert et Paolo Basso

blanc. Il fallait simplement se donner les moyens : réduire les rendements, faire des élevages soignés, etc.

Le projet a pris de l'étoffe en 2017. Pourquoi cette reprise de la Cave de Mazenay ?

Pour avoir un lieu de vinification optimal. Nous avons refait le bâtiment, nettoyer les caves à fûts. En 2016, nous avons repris les vignes qui étaient en fermage à force de ténacité de la part de mon épouse. Pour l'anecdote, nous avons fait une belle fête pour célébrer cela. Quelques jours plus tard, les vignes étaient gelées... Le premier millésime a été 2017. Nous exploitons une dizaine d'hectares aujourd'hui. Nous vinifions nos raisins et nous achetons aussi des raisins et des moûts auprès de confrères. Le but ultime est surtout de valoriser les Côtes de Couchois.

Quelle votre approche de la vinification ?

Sur nos terroirs, il faut « faire éclater le fruit », avec des macérations semi-carboniques pour gagner en souplesse mais aussi avec des cuvaisons longues. C'est ce que nous faisons sur nos cuvées « Les Parisiennes » et « Les Marguerites ». Les résultats sont là. Nous avons un beau sol, le réchauffement climatique nous aide aussi.

Votre objectif est d'obtenir l'appellation Bourgogne Côtes du Couchois pour les blancs également. Quels sont les atouts pour y parvenir ?

Les sols du Couchois sont réellement spécifiques et uniques dans la région puisque de catégorie « argile versicolore » sur base granitique donc qui réussissent particulièrement aux blancs. La mise en place d'un cahier des charges exigeant (densité de plantation, vendange manuelle, rendement...) permettrait de différencier nos produits d'une AOC générique, bien trop permissive, tout en bénéficiant d'un tarif raisonnable, ce qui est le cas sur les rouges. Cela nous permettrait donc de garantir un bon rapport qualité-prix. Les blancs du Château ont obtenu des médailles et plusieurs millésimes ont été retenus à la Cave de Prestige du BIVB.

Château de Couches: "A specific and unique terroir" || In 2009 Patricia and Olivier Poelaert took over Château Marguerite de Bourgogne in the heart of the Côtes du Couchois area. By dint of tenacity, the couple took over the estate of 10 hectares around the spectacular medieval building and invested in a new cellar. They do not lack ambition for their appellation.

What is your history with this exceptional place?

In 2007, I used to manage a computer company with my wife, Patricia. She decided to go back to school at the Sorbonne university and told me: "The company is going well and I will be able to do what I have always dreamed of". I answer: "No problem but if we have another activity, we must stay an hour from Paris by TGV". We drew a lovely line on the map of France and said to ourselves: you love history, I love wine. The choice was quite simple: Champagne, Burgundy or Loire. In Champagne buying a vineyard is difficult. In the Loire valley buying a chateau is difficult. The only place where you could buy a chateau and vineyards was in Burgundy. We have seen an ad. We had a crush, especially since it has an AOC around: Bourgogne Côtes du Couchois. The vines of the castle were rented. We had to recover them. The welcome was rather cold ... But we started to work with several winemakers on vinification and created emulation. In 2014, we launched a soil survey, with a complete mapping of the terroirs. The work really began to pay with medals in various competitions from 2015. We understood that it was possible to do something good on this land in red and in white. It was simply necessary to give ourselves the means: to reduce the yields, to make careful elevages, etc.

The project developed in 2017.

Why did you take over Cave de Mazenay?

To have an optimal place for winemaking. We renovated the building, cleaned the barrel cellars. In 2016, we took over the rented vines thanks to my wife's tenacity. For the record, we had a nice party to celebrate this. A few days later, the vines were frozen ... The first vintage was 2017. We farm about ten hectares today. We vinify our grapes and we also buy grapes and musts from colleagues. The ultimate goal is to highlight the Côtes de Couchois appellation.

What is your approach of the vinification process?

On our terroirs, we must "break the fruit", with semi-carbonic maceration to gain suppleness but also with long vatting. This is what we do on our cuvées "Les Parisiennes" and "Les Marguerites". The results are good. We have a beautiful soil, global warming also helps us.

Your goal is to get the Bourgogne Côtes du Couchois appellation for white wines as well.

What are the assets to achieve this?

The soils of the Couchois area are really specific and unique in the region since the category "versicolor clay" on granitic basement are therefore particularly successful to whites. The implementation of demanding specifications (planting density, manual harvest, yield ...) would differentiate our products from a generic AOC, far too permissive, while enjoying a reasonable price, which is the case on the reds. This would allow us to guarantee a good price-quality ratio. The Château's whites won medals and several vintages were referenced in BIVB's Prestige Cellar.

Laurent Gotti

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUCOUCHES.COM



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

Château de Couches Clos Marguerite « Passionnément », Bourgogne Blanc Chardonnay AOC 2017

Une très belle couleur jaune dorée bien brillante. Un nez aux arômes de boisé et fruités qui s'entremêlent : vanille, épices fines, touche fumée, ananas et pommes golden. Une attaque en bouche souple et délicate, suivie par un milieu de bouche de corps moyen qui révèle une très intrigante note saline qui traduit une belle minéralité. Finale de bonne persistance avec l'acidité qui soutient l'expression du vin et une touche d'amertume. Un vin excellent pour accompagner des plats de poisson d'eau douce et salée.

A beautiful bright golden yellow color. A nose with woody and fruity aromas that mingle: vanilla, fine spices, a smoky touch, pineapple and golden apples. A soft and delicate attack on the palate, followed by a medium bodied mid-palate that reveals a very intriguing saline note that conveys a beautiful minerality. Final of good persistency with an acidity that supports the expression of the wine and a touch of bitterness. An excellent wine to accompany fresh- and saltwater fish.

Château de Couches Blason de Vair « Cuvée Clin d'Œil », Bourgogne Côtes du Couchois AOC 2016

Belle couleur grenat clair aux reflets orangés. Un nez intense aux arômes de groseilles, de cerises rouges, une touche d'herbes aromatiques qui lui donne un caractère très particulier. Bouche aux saveurs pénétrantes et tendues avec une belle fraîcheur, un caractère fougueux avec une structure de bonne richesse et des tanins fermes et astringents. Une finale un peu courte avec une pointe de rusticité. Un vin qui nécessite un ou deux ans de vieillissement pour dévoiler ses charmes.

Beautiful light garnet-red color with orange shades. An intense nose with aromas of currants, red cherries, a touch of herbs that gives it a very special character. Palate with penetrating and tense flavors with a beautiful freshness, a fiery character with a rich structure with firm and astringent tannins. A little short finish with a rustic touch. A wine that requires one or two years of aging to reveal its charms.



Uncorking Greatness in Hong Kong Asia's Premier Wine Sourcing Hub

The **HKTDC Hong Kong International Wine & Spirits Fair** is a truly global event offering a wide range of high-quality wine and spirits, beer, and other alcoholic beverages, as well as wine accessories and equipments and other services including wine logistics and training.

The fair will be held from 7-9 November at the Hong Kong Convention and Exhibition Centre, welcoming over 1,000 exhibitors from all the major wine-producing areas.

Spirits and Beer

The offerings of the wine fair blossom. The widely acclaimed "Ice Bar", "Whisky and Spirits Zone", "the Whisky and Brandy Bar", "the Champagne Avenue", "Beer Zone" and Friends of Wine including olive oil will return, giving visitors a chance to enrich the knowledge about whisky, spirits, beer and many more.

Fabulous Events

A panoply of events will take place during the three-day fair, including Asia Wine Academy, grand tasting, master classes, wine tasting, cocktail and whisky demonstration, conference and seminar. Wine fair is an excellent platform for visitors to soak up the latest market intelligence and enrich their knowledge.



Hong Kong International Wine & Spirits Fair

Date: 7-9 November 2019 (Thu-Sat) • Venue: Hong Kong Convention and Exhibition Centre
Tel: (33 1) 4742 4150 • Email: paris.office@hktcd.org

Register now for your **FREE** admission badge

hkwinefair.hktcd.com/ex/pre-reg

Website – hkwinefair.hktcd.com/ex/08

Mobile app – download HKTDC Marketplace



Remarks:

- For visitors aged 18 or above only
- No admission charge for pre-registered trade buyers
- 7-9 November opens to trade buyers
- Admission fee HK\$100 per person for buyer's onsite registration
- 9 November opens to the public by ticket admission (\$200 per person with a complimentary Lucaris crystal wine glass)



DOMAINE PIERRE DAMOY

Pierre Damoy est à la tête d'un domaine à faire pâlir d'envie n'importe quel amoureux de la Côte de Nuits et de Gevrey-Chambertin en particulier. L'exploitation familiale compte 10,5 hectares dont une belle part en Grands Crus : 5,36 en Chambertin Clos-de-Bèze et 2,2 en Chapelle-Chambertin

A propos du fameux grand Clos de Bèze dont le nom perpétue le souvenir d'une abbaye proche de Dijon, Pierre Damoy en est tout simplement le principal propriétaire. Un terroir qui est considéré comme le doyen des clos bourguignons même si ses murs ont connu le même sort que ceux de l'Abbaye. Il est aujourd'hui un clos sans clôture... Il donne des vins d'une finesse et d'une complexité remarquables.

Pierre Damoy is at the head of a winery that would green with envy any lovers of the wines of Côte de Nuits and Gevrey-Chambertin in particular. The family estate has 10.5 hectares of which a large part in Grands Crus: 5.36 in Chambertin Clos-de-Bèze and 2.2 in Chapelle-Chambertin.

Pierre Damoy is simply is one of the biggest owners of the famous Clos de Bèze whose name keeps the memory of an abbey near Dijon. A terroir that is considered the oldest of the Burgundy clos even if its walls have suffered the same fate as those of the Abbey. It is today a clos without fence ... It gives wines of an outstanding finesse and complexity. "He alone is all what the grand possible Burgundy," Gaston Roupnel wrote about it.

« Il est à lui seul tout le grand Bourgogne possible, » a écrit Gaston Roupnel à son propos.

Une propriété que la famille doit à Julien Damoy. Cet épicier du Paris de la Belle époque, âgé de plus de soixante-dix ans, opta pour une nouvelle vie et s'installa à Gevrey. Acquéreur au passage ce fleuron du patrimoine local...

La gamme compte aussi des Gevrey villages, Marsannay, Chambolle-Musigny... Pierre Damoy est lui à la tête du domaine depuis 1992. Si le vigneron est plutôt discret, ses vins se remarquent par un bel équilibre entre concentration et fraîcheur du fruit. Un style qu'il a fait évoluer vers davantage d'expression des terroirs, de précision, au fil des millésimes.

A property that the family owes to Julien Damoy. This grocer from Paris of the Belle Epoque, more than seventy years old, opted for a new life and settled in Gevrey. Acquiring the passing of this flagship of local heritage ...

The range also includes Gevrey villages, Marsannay, Chambolle-Musigny ... Pierre Damoy is the head of the estate since 1992. If the winemaker is rather discreet, his wines are remarkable for a nice balance between concentration and fruity freshness. A style that has evolved towards more expression of the terroirs and precision, over the vintages.

Laurent Gotti

EN SAVOIR ➔ DOMAINE PIERRE DAMOY
11 RUE MAL DE LATTRE DE TASSIGNY - 21220 GEVREY-CHAMBERTIN
TÉL : 0033 (0)3 80 34 30 47



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Réserve Grand Cru Chambertin Clos de Bèze 2014 rouge

Robe : rouge foncé. **Nez** : à l'aération, une pointe d'élégantes notes végétales, très toniques. Puis apparaissent des arômes de bourgeon de cassis et de poivre noir. **Bouche** : dense, puissante et vive, sur des tanins fins. Le vin se montre volumineux, net et droit. Bien équilibrée entre une chair suave et ronde. La finale longue et soutenue exprime un avenir radieux. **Accord** : un rôti de canard aux girolles. **Commentaire** : un vin d'exception pour une cuvée de « Réserve ».

Visual aspect: dark red hue. **Nose**: elegant vegetable very tonic notes after swirling. Then aromas of blackcurrant bud and black pepper appear. **Palate**: dense, powerful and lively, with fine tannins. The wine is voluminous, clean and straightforward. Well-balanced between smooth and round flesh. The long and lingering finish expresses a bright future. **Pairing**: a roast duck with chanterelles. **Comment**: an exceptional wine for a "Cuvée de Réserve".

ÉDOUARD DELAUNAY

RETOUR AU BERCAIL

Laurent Delaunay a racheté en 2017 le nom lancé en 1893 par son aïeul.

La maison Edouard Delaunay sortait ainsi d'un sommeil de près de 30 ans...

Une renaissance qui s'accompagne de grandes ambitions pour ses nouveaux propriétaires.

Relancer un négoce-éleveur en Bourgogne est un challenge. Surtout après une succession de millésimes peu productifs. Ce défi, Laurent Delaunay peut se féliciter de l'avoir relevé au bon moment : la Bourgogne vient de connaître successivement deux millésimes généreux : 2017 et 2018. « Nous avons connu un alignement de planètes exceptionnel, » confirme-t-il. Une chance d'autant plus remarquable que l'ambition de départ était élevée. « La maison vise le haut de gamme et l'excellence, avec des appellations principalement en Côte de Nuits et en Côte de Beaune, » expliquait-il, au tout début de l'aventure, fin 2017. Quelques noms : Corton et

Corton-Charlemagne, Charmes-Chambertin, Clos Vougeot pour les grands crus, Volnay, Pommard, Nuits-Saint-Georges, Chambolle-Musigny, Gevrey-Chambertin pour les villages et premiers crus. La concrétisation de leurs efforts est maintenant tangible : les premières bouteilles ont été expédiées fin mai dernier.

La maison porte donc le nom Edouard Delaunay, une marque qui a été créée en 1893 par l'arrière-grand-père de Laurent Delaunay. Ces vins étaient alors largement distribués sur les navires des compagnies de navigation. Au début des années 90, elle passait dans le giron de la maison Boisset alors qu'elle traversait des diffi-

cultés. Un retour au bercail qui n'est pas commun. Laurent Delaunay a acheté, en 2018, des pièces à la vente aux enchères des Hospices de Beaune. Un siècle après son arrière-grand-père...

Une cuverie et des caves historiques ont été réhabilitées dans les Hautes-Côtes de Nuits, dans le « fief » historique de la maison à l'Etang-Vergy. Un site qu'elle occupait depuis les années 1950 après s'être installée dans le nord de la Côte-d'Or puis à Dijon. Les bâtiments rénovés ont demandé un investissement de 1,5 millions d'euros : petites cuves thermorégulées, caves à fût,...



Laurent Delaunay n'a pas pour autant délaissé l'entrée de gamme bourguignonne : la maison propose deux AOC Bourgogne : un Pinot noir et un Chardonnay. Deux références chapeautées par une marque qu'il a baptisé « Septembre ». Des vins positionnés respectivement à 12,90 € et 11,90 € (prix TTC particulier). Le but est bien sûr de miser sur la haute qualité mais aussi sur l'ensemble de la pyramide hiérarchique des vins de Bourgogne.

Les vins sont vinifiés – pour la plupart – et élevés par Christophe Briotet, œnologue et ancien maître de chai au Lycée Viticole de Beaune.

Pour rappel, Laurent et Catherine Delaunay, à la tête de la maison Badet Clément (Nuits-Saint-Georges), se sont fait un nom dans le monde du vin à partir de 1995 en créant une gamme de vins de cépages du Languedoc : Les Janelles. Ils ont ensuite acquis Domaines et Vins de Propriété

(DVP) en 2003. Une structure qui distribue les vins de près de 200 domaines bourguignons. Une connaissance de la Bourgogne sur laquelle la Maison Edouard Delaunay peut s'appuyer.



Laurent Delaunay et Paolo Basso

Édouard Delaunay: Back home || Laurent Delaunay bought in 2017 the name launched in 1893 by his ancestor. The Edouard Delaunay house thus was awakened after nearly 30 years left asleep ... A renaissance that comes along with great ambitions for its new owners.

Relaunching a winemaking and trading business in Burgundy is a challenge. Especially after a series of unproductive vintages. Laurent Delaunay can be proud of having taken up the challenge at the right time: Burgundy has just known successively two generous vintages: 2017 and 2018. "We have experienced an exceptional alignment of planets," he confirms. A chance all the more remarkable that the initial ambition was high. "The house aims at high-end and excellence, with appellations mainly in Côte de Nuits and Côte de Beaune," he explained, at the beginning of the adventure, at the end of 2017. Some names: Corton and Corton-Charlemagne, Charmes-Chambertin, Clos Vougeot for the grands crus, Volnay, Pommard, Nuits-Saint-Georges, Chambolle-Musigny, Gevrey-Chambertin for the villages and first vintages. The concretization of their efforts is now tangible: the first bottles were shipped at the end of May.

The house is thus called Edouard Delaunay, a brand created in 1893 by Laurent Delaunay's great-grandfather. These wines were then widely distributed on the ships of the shipping companies. In the early 90s, it passed into the portfolio of the Boisset house while it was facing difficulties. A return back home that is not common. In 2018 Laurent Delaunay bought barrels at the Hospices de Beaune auction. A century after his great-grandfather ...



A winery and historic cellars have been rehabilitated in the Hautes-Côtes de Nuits area, in the historic "stronghold" of the house at Etang-Vergy. A site it occupied since the 1950s after settling in the north of Côte-d'Or and Dijon. The renovated buildings have requested an investment of 1.5 million euros: small thermo-regulated vats, barrel cellars, ...

Laurent Delaunay has not neglected the entry-level Burgundy wines: the house offers two AOC Bourgogne: a Pinot Noir and a Chardonnay. Two references bearing the brand "September". Wines positioned respectively at €12.90 and €11.90 (public price including VAT). The goal is of course to bet on the high quality but also on the whole hierarchical pyramid of the wines of Burgundy. The wines are vinified - for the most part - and aged by Christophe Briotet, oenologist and former cellar master at the viticultural school of Beaune.

As a reminder, Laurent and Catherine Delaunay, at the head of Badet Clément (Nuits-Saint-Georges), made their name in the wine world from 1995 by creating a range of Languedoc varietal wines: Les Jamelles. They then acquired Domaines et Vins de Propriété (DVP) in 2003. A structure that distributes the wines of nearly 200 Burgundy estates. A knowledge of Burgundy on which the House Edouard Delaunay can rely.

Laurent Gotti

EN SAVOIR → WWW.EDOUARD-DELAUNAY.COM

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

Clos de Vougeot Grand Cru 2017

Belle couleur rubis assez intense. Un nez qui nécessite une oxygénation pour s'ouvrir sur des notes d'épices, de baies noires, de girofle, de laurier et de vanille et cacao. Palais riche et puissant avec très belle note savoureuse, dense et ouvert, un style chaleureux, du corps. Des tanins fermes, une finale persistante avec une rétro-olfaction vanillée et de fruits noirs intense. Excellent.

Beautiful quite intense ruby-red color. A nose that requires oxygenation to open up with notes of spices, black berries, cloves, bay leaves and vanilla and cocoa. Rich and powerful palate with very nice tasty notes, dense and open, a warm style, good body. Firm tannins, a lingering finish with intense vanilla and dark fruit aromas in retro-olfaction. Excellent.

Charmes-Chambertin 2015

Belle couleur rubis assez intense. Un nez intense avec une note boisée assez fine sur des arômes de vanille et de cacao. Fruits noirs écrasés, cerises confites. Une belle bouche savoureuse et sucrée (bois), dense et de belle puissance tout en étant élégante et étoffée. Des tanins serrés et gourmands, une finale très persistante et de belle complexité boisée. Un grand vin.

Beautiful quite intense ruby-red color. An intense nose with a rather fine woody note on aromas of vanilla and cocoa. Crushed black fruits, candied cherries. A beautiful palate, tasty and sweet (wood), dense, beautifully powerful while being elegant and rich. Tight and lush tannins, a very persistent finish with a beautiful woody complexity. A grand wine.



JOSEPH DROUHIN

UN TEMPS D'AVANCE

Le nom Drouhin est intimement lié à la Bourgogne et à « l'élégance naturelle de ses grands vins ». A la tête d'une maison fondée en 1880, la famille a su faire preuve de clairvoyance et d'un esprit pionnier à chaque génération. L'histoire se perpétue...

Parler de maison familiale à propos de Joseph Drouhin relève de l'euphémisme. La maison a su s'appuyer ces dernières décennies sur un capital humain hors du commun. Tout d'abord Robert Drouhin, 86 ans, resté le véritable patriarche. Et bien sûr ses enfants, aujourd'hui aux manettes : Véronique, l'œnologue ; Philippe, passionné par la vigne ; Laurent, le commercial, l'homme du grand large. Et enfin, Frédéric, le benjamin mais aussi le chef d'orchestre. Philippe qui devait reprendre la direction de la maison a été incité par son père à s'intéresser à la culture de la vigne. Pris de passion pour l'agronomie il ne l'a finalement plus quittée ! Frédéric de son côté a pris la mesure des talents et complémentarités qui ne demandaient qu'à s'exprimer autour de lui. Une des grandes décisions de sa génération aura été de prendre très tôt le chemin de la viticulture bio (1988) et de la biodynamie (1997). A la tête de près de 80 hectares en Bourgogne (dont 38 à Chablis), le challenge était de taille.

« La biodynamie apporte », me semble-t-il, « de la profondeur, un supplément d'âme, une complexité, un côté multidimensionnel. Il est clair que nous ne ferions pas marche arrière aujourd'hui, même si ce n'est pas facile quand nous connaissons des épisodes météo capricieux. Ceci dit, la météo est la même en culture conven-

tionnelle. Le changement climatique reste plutôt une bonne nouvelle pour la Bourgogne. Nous connaissons une évolution vers des vins plus charnus, plus suaves », explique Frédéric Drouhin.

Un esprit pionnier qu'elle a aussi fait prospérer ailleurs qu'en Bourgogne. Robert Drouhin fut l'un des premiers à croire au potentiel de l'Oregon, vignoble alors

méconnu de la côte ouest des Etats-Unis (tandis que la Californie triomphait). Ses enfants lui ont donné une ampleur que lui-même n'aurait sans doute pas soupçonnée au début de l'aventure, notamment depuis le rachat du second domaine familial en 2013 : Roserock. « French Soul, Oregon soil », pour reprendre le slogan de la famille à propos de l'Oregon. Entretiens, la cuvée Laurène (du nom de la fille de Véronique Drouhin en cours d'études viti-vinicoles) est devenue l'un des classiques du vignoble.

« Une des valeurs de notre famille est de raisonner sur des horizons lointains : 30 ans. Progressivement, nous nous sommes dit que nous étions complémentaires mais que ce ne sera pas facile de travailler ensemble parce que les relations frères/sœur doivent s'effacer devant la relation professionnelle. On doit être performant et ce n'est pas parce qu'on s'appelle Drouhin qu'on l'est forcément. Nous avons un devoir d'exemplarité devant le personnel de la maison et il faut être cohérent, d'accord sur la stratégie de la maison ».

La famille Drouhin forme maintenant la prochaine génération. Autre époque, autre défi. S'il devait être mené à l'image des précédents, on ne peut que l'imaginer couronné de succès.



Joseph Drouhin: One step ahead

|| The name Drouhin is intimately linked to Burgundy and to the "natural elegance of its grand wines". At the head of a house founded in 1880, the family has shown foresight and a pioneering spirit in every generation. The story continues ...

Speaking of a family home about Joseph Drouhin is an euphemism. The house has been able to rely in recent decades on an outstanding human capital. First Robert Drouhin, 86, remained the true patriarch. And of course his children, now in charge: Véronique, the oenologist; Philippe, passionate about the vine; Laurent, the sales person, the man of the open sea. And finally, Frédéric, the youngest but also the conductor. Philippe, who was to take over the management of the house, was encouraged by his father to take an interest in the culture of the vine. Having a passion for agronomy, he finally did not leave it! Frédéric, for his part, took the measure of the talents and complementarities that only needed to be expressed around him. One of the great decisions of his generation was to take early on the path of organic viticulture (1988) and biodynamics (1997). At the head of nearly 80 hectares in Burgundy (including 38 in Chablis), it was a major challenge.

"To me, it seems that biodynamics bring depth, extra soul, complexity, a multidimensional side. It is clear that we would not go back today, even if it is not easy when we face capricious weather conditions. However, the weather is the same in conventional farming. Climate change is quite good



Marquage des fûts.

but that it will not be easy to work together because the brother/sister relationships must yield to the professional relationship. We must be efficient and it is not because we are called Drouhin

that we necessarily are. We have an exemplary duty towards the staff and we must be consistent, agree on the strategy of the house."

The Drouhin family is now training the next generation. Another era, another challenge. If it were to be carried out in the image of predecessors, we can only imagine it will be crowned with success.

Laurent Gotti



Frédéric et Véronique Drouhin avec Paolo Basso.

EN SAVOIR

➔ WWW.DROUHIN.COM

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

Joseph Drouhin, Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Morgeot Marquis de Laguiche 2017

Nez intense d'élevage fin aux arômes de levures, de beurre, de brioche, assez distingué. Très belle bouche dense, savoureuse, distinguée et de belle structure. Une finale très persistante et expressive.

Intense aromas of fine élevage with aromas of yeast, butter, brioche, fairly distinguished. Very nice palate, dense, tasty, distinguished and with a beautiful structure. A very persistent and expressive finish.

Joseph Drouhin, Corton-Charlemagne Grand Cru 2017

Nez retenu par la jeunesse, levures et agrumes, boisé fin très discret. Une très belle bouche dense, expressive, minérale et savoureuse avec beaucoup de distinction, de la longueur, élégance et velours. Une finale très persistante et expressive avec une belle intensité. Un très grand vin.

Nose retained by youth, yeasts and citrus, woody very discreet end. A very beautiful, dense, expressive, mineral and tasty mouth with a lot of distinction, length, elegance and velvet. A very persistent and expressive finish with a beautiful intensity. A very great wine.

DOMAINE FAIVELEY

Chronique d'un retour au premier plan



En quelques années, Erwan Faiveley, à la tête du domaine familial éponyme, et Jérôme Flous, directeur technique, ont radicalement fait évoluer le style de ce grand nom de Nuits-Saint-Georges. Pour le plus grand bonheur des aficionados du domaine bourguignon.

En 2005, François Faiveley décidait de passer la main à son fils Erwan. Ce dernier n'était encore qu'un tout jeune homme, 25 ans, mais son empreinte sur la vie du domaine ne tardera pas à se faire sentir. D'autant qu'il va s'entourer rapidement d'un fin technicien à la compétence à la fois viticole et œnologique : Jérôme Flous (arrivé en 2007). Résultat : des vins qui ont rarement eu autant d'éclat et de précision. Le domaine de Nuits-Saint-Georges souffrait jusqu'alors de sa réputation d'élaborer des vins rouges austères dans leur jeunesse. Un style qui méritait un aggiornamento. C'est chose faite. Depuis Eve, la sœur d'Erwan, a également rejoint l'entreprise familiale (2014).

En bon Bourguignons, ils ont mené parallèlement un travail dans les vignes et en cave. Le travail du sol a ainsi été généralisé et les tâches réorganisées pour que les vigneronnes soient en charge d'un parcellaire précis qu'ils suivent tout au long de l'année. L'élevage en fût a également été revu en profondeur avec de nouveaux fournisseurs. Les bois utilisés connaissent de longues périodes de séchage afin d'éviter tout caractère végétal aux vins.

C'est en fait tout l'outil de travail qui a été repensé : le domaine inaugurerait, l'année dernière, une nouvelle cuverie sur son site historique de Nuits-Saint-Georges. Un édifice de 11 mètres de hauteur habillé d'une charpente métallique style Eiffel, doté d'une haute porte vitrée en ogive.

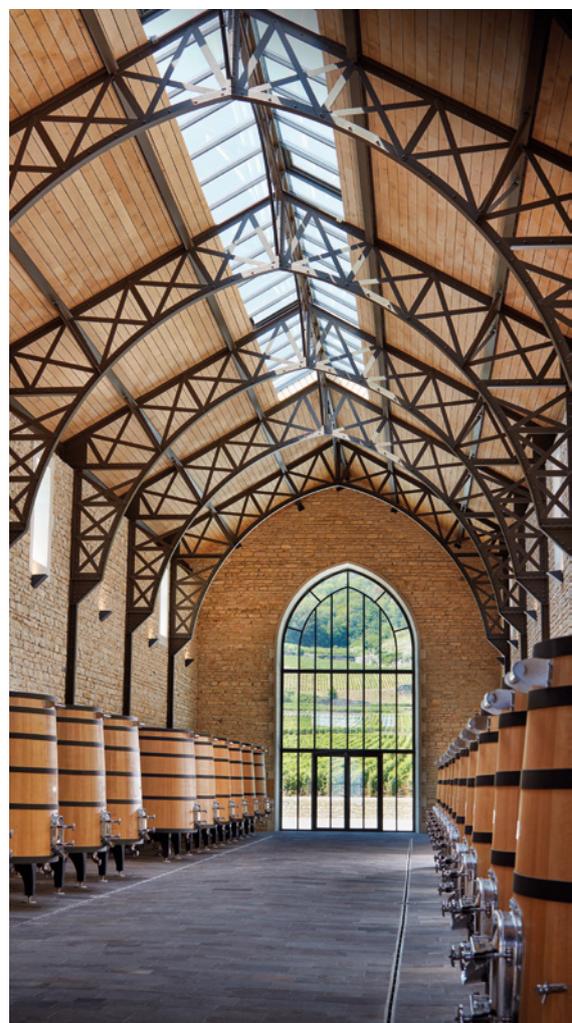
Une belle réussite architecturale, donnant sur les vignes de l'appellation, mais aussi un aménagement comme en rêverait tout vinificateur. Il permet de travailler au maximum par gravité et d'éviter le pompage des vins.

Deux ans plutôt, Faiveley s'était également doté d'une nouvelle cuverie sur son site historique de Mercurey permettant de vinifier et d'élever les 72 hectares exploités en Côte chalonaise (la famille y est implantée depuis 1933).

Des outils pour bichonner les 120 hectares du domaine, du nord de la Côte de Nuits à la Côte chalonaise, dont 12 hectares Grands Crus et en 27 Premiers Crus. Un domaine, parmi les plus conséquents en Bourgogne, qui s'est étoffé ces dix dernières années dans de beaux terroirs avec la reprise en 2013 du domaine Dupont-Tisserandot à Gevrey-Chambertin et du domaine Monnot à Puligny-Montrachet (2008).

En 2014, Faiveley mettait même deux pieds à Chablis en reprenant le domaine Billaud-Simon. Pas moins de 20 hectares de vignes où figurent quatre Grands Crus (Les Clos, Les Preuses, Vaudésir et Les Blanchots), quatre Premiers Crus (Montée de Tonnerre, Mont de Milieu, Fourchaume et Vaillons).

Bref, le domaine entend, plus que jamais, jouer son rôle de locomotive de ces différents vignobles.



Domaine Faiveley: Chronicle of a return to the foreground || *In a few year time, Erwan Faiveley, at the head of the eponymous family estate, and Jérôme Flous, technical director, have radically changed the style of this great name of Nuits-Saint-Georges. For the greatest pleasure of the aficionados of this Burgundy winery.*

In 2005, François Faiveley decided to hand over to his son Erwan. The latter was still a young man, 25, but his footprint on the life of the estate was soon to be felt. Especially since he surrounded himself quickly with a fine technician with both viticultural and enological skills: Jérôme Flous (arrived in 2007). The result: wines that have rarely been so radiant and precise.

Until then the estate of Nuits-Saint-Georges used to suffer from its reputation of producing red wines austere in their early years. A style that deserved an aggiornamento. It's done. Since Eve, Erwan's sister, has also joined the family business (2014).

As all good Burgundian, they conducted parallel work in the vineyards and in the cellar. Tillage has been generalized and tasks reorganized so that the vine growers are in charge of a specific plot they follow throughout the year. Barrel aging has also been extensively reviewed with new suppliers. The woods used undergo long periods of drying in order to avoid any vegetable character to the wines.

It is in fact all the working tool that has been redesigned: the estate inaugurated, last year, a new winery on its historic site of Nuits-Saint-Georges. An 11-meter-high building in an Eiffel-



Eve et Erwan Faiveley

Paolo Basso and Jérôme Flous

style metal frame, with a high ogive glazed door. A beautiful architectural achievement, overlooking the vineyards of the appellation, but also an equipment any winegrower would dream of. It allows to work at maximum by gravity and to avoid the pumping of the wines.

Two years earlier, Faiveley also built a new winery on its historic site of Mercurey to vinify and age the 72 hectares farmed in Côte Chalonnaise (the family has been established there since 1933).

Tools to pamper the 120 hectares of the estate, from the north of the Côte de Nuits to the Côte Chalonnaise, including 12 hectares of Grands Crus and 27 of Premiers Crus. One of the most important estates in Burgundy, which has grown in the last

ten years in beautiful terroirs with the takeover in 2013 of the Dupont-Tisserandot estate in Gevrey-Chambertin and the Monnot estate in Puligny-Montrachet (2008).

In 2014, Faiveley even penetrated Chablis by taking over the domain Billaud-Simon. Not less than 20 hectares of vineyards with four Grands Crus (Les Clos, Les Preuses, Vaudésir and Blanchots), four Premiers Crus (Montée de Tonnerre, Mont de Milieu, Fourchaume and Vaillons).

In short, the estate intends, more than ever, to play its role of locomotive of these different vineyards.

Laurent Gotti / Crédits photos : Serge Chapuis

EN SAVOIR → WWW.DOMAINE-FAIVELEY.COM

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

Domaine Faiveley, Corton Charlemagne Grand Cru 2015

Très beau nez distingué, fin avec un joli équilibre entre bois et fruit. En bouche, vin riche et volumineux avec une minéralité exceptionnelle. Onctueux, riche et persistant.

Garde : à boire – 2025.

Very nice distinguished nose, fine with a nice balance between woodiness and fruitiness. On the palate, rich and voluminous wine with an exceptional minerality. Unctuous, rich and persistent.
Ageing: to drink – 2025.

Domaine Faiveley, Corton Charlemagne Grand Cru 2017

Au nez, très belle note de boisé de classe, des épices, du poivre blanc, du citron frais et des fleurs blanches. Une touche d'origan très intrigante. En bouche, très minéral et savoureux, riche avec de la distinction, profond, très minéral. Persistant et expressif.

In the nose, very nice classy woody notes, spices, white pepper, fresh lemon and white flowers. A very intriguing touch of oregan. On the palate, very mineral and tasty, rich with distinction, deep, very mineral. Persistent and expressive.

MAISON VINCENT GIRARDIN

la reconquête réussie des grands terroirs

Basée à Meursault, et vendue en 2012 par son fondateur, la maison Vincent Girardin a réussi à reconstituer, en quelques années seulement, un domaine implanté dans les plus beaux terroirs. Ceux de la Côte de Beaune en particulier. Des vignes que le vigneron Eric Germain sait remarquablement mettre en valeur.



Eric Germain, Paolo Basso et Marco Caschera

Agrandir et asseoir un domaine viticole dans les plus grands terroirs de Bourgogne est un challenge. Difficile aujourd'hui de rencontrer un vigneron de la région sans l'entendre pester contre les prix exorbitants des vignes ou tout simplement l'absence d'offre.

Le chemin parcouru en quelques années par la maison Vincent Girardin est à ce titre exceptionnel. Grâce à des accords originaux avec des vignerons, sous forme de prestation de services, le domaine a retrouvé une superficie enviable. Elle est dorénavant à la tête de 20 hectares, soit la superficie qu'elle exploitait avant que Vincent Girardin, son fondateur, ne décide de la vendre à la Compagnie des Vins d'Autrefois et démantèle l'exploitation en 2012.

A l'époque l'objectif affiché par Eric Germain, précédemment bras droit de Vincent Girardin, était précisément de s'enraciner à nouveau dans les grands terroirs, ceux de la Côte de Beaune en particulier. Le duo qu'il forme avec Marco

Caschera pour la partie commerciale a rapidement pris une vitesse de croisière élevée et engrange les résultats.

Le challenge paraissait complexe à tenir, ambitieux, mais Eric Germain, issu d'une famille vigneronne de Meursault, s'est rapidement senti comme un poisson dans l'eau avec cette idée, confessant au passage un attachement viscéral au terroir. Car en plus d'être un œnologue avisé, l'homme est aussi un fin connaisseur du vignoble, celui de la Côte de Beaune en particulier.

Dernier exemple, et non le moindre, de cette extension : la maison reprenait en début d'année l'exploitation de 4 hectares de vignes, des parcelles en Meursault Premiers Crus Perrières et Blagny, Puligny-Montrachet Premier Cru Combettes, Volnay Premier Cru Santenots... Des vignes confiées à la maison par un vigneron de Meursault qui cessait son activité et sans succession familiale directe. Un producteur avec lequel la maison entretenait déjà des relations sous forme d'achats de raisins et de moûts.

L'année dernière, la maison Girardin avait déjà repris 3 hectares de vignes dans les plus prestigieux terroirs de Meursault : Perrières, Charmes, Genévrières. Les incontournables références du village sont désormais largement présentes au domaine. Elles côtoient quelques-uns des plus fameux grands crus et premiers crus de Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet ou encore Saint-Aubin. Si l'on ajoute enfin le Corton-Charlemagne, la gamme des blancs ressemble tout simplement à la caverne d'un Ali Baba qui se serait mué en amateur de grands vins Bourgogne blancs. Suffisant ? Pas forcément ! « Si nous pouvions doubler notre domaine, nous n'hésiterions pas », explique Eric Germain.

Et comme un bonheur n'arrive jamais seul, la maison Vincent Girardin qui s'était fait connaître il y a près de 30 ans par ses vins faciles et flatteurs s'inscrit dorénavant, et depuis une bonne décennie, dans le grand classicisme bourguignon : terroirs et vins de garde.

Maison Vincent Girardin: Successful reconquest of the grand terroirs || Located in Meursault, and sold in 2012 by its founder, the Vincent Girardin house has succeeded in reconstituting, in just a few years, an estate settled in the most beautiful terroirs. Especially those of the Côte de Beaune area. Vines that winemaker Eric Germain remarkably knows how to showcase.

Expanding and establishing a vineyard in the biggest terroirs of Burgundy is a challenge. It is difficult today to meet a winemaker of the region without hearing him damn the exorbitant prices of the vines or simply the lack of supply. The path traveled in a few years' time by the Vincent Girardin house is therefore exceptional. Thanks to original agreements with vine growers, in the form of service delivery, the estate has regained an enviable surface. It is now at the head of 20 hectares, the surface area that it managed before Vincent Girardin, its founder, decided to sell it to the Compagnie des Vins d'Autrefois and dismantles the estate in 2012.

At that time the goal announced by Eric Germain, Vincent Girardin's former right-hand man, was precisely to settle again in the great terroirs, those of the Côte de Beaune area in particular. The pair he formed with Marco Caschera for the commercial part quickly took a high cruising speed and reaped the benefits.

The challenge seemed complex and ambitious to hold but Eric Germain, from a family of winemakers in Meursault, quickly felt like a like a duck takes to water with this idea, confessing in passing a deep-rooted attachment to the terroir. In addition to



Eric Germain

being a wise oenologist, the man has also an expert knowledge of the vineyard, that of the Côte de Beaune especially. Last, but not least, example of this extension: the house took over at the beginning of the year the farming of 4 hectares of vines, plots in Meursault Premiers Crus Perrières and Blagny, Puligny-Montrachet Premier Cru Combettes, Volnay Premier Cru Santenots ... Vines entrusted to the house by a vine grower from Meursault who stopped his activity and without direct family succession. A producer with whom the house already had relationships in the form of purchases of grapes and musts.

Last year, the Girardin house had already taken over 3 hectares of vines in the most prestigious terroirs of Meursault: Perrières, Charmes, Genévrières. The inescapable references of the village are now widely present in the range of the winery. They rub shoulders with some of the most famous Grand and Premier crus of Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet or Saint-Aubin. If we finally add the Corton-Charlemagne, the range of whites simply looks like the cave of an Ali Baba who would have turned into a lover of great white Burgundy wines. Sufficient? Not necessarily! "If we could double our estate, we would not hesitate," explains Eric Germain. And as

happiness never comes alone, the Vincent Girardin house, which had become known nearly 30 years ago by its easy and flattering wines, is now part of the great classicism of Burgundy: terroirs and wines worth aging.

Laurent Gotti

EN SAVOIR → WWW.VINCENTGIRARDIN.COM

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

Domaine Vincent Girardin, Meursault 1^{er} Cru AOC Les Perrières 2017

Belle couleur jaune brillant et cristallin. Belle expression olfactive de bonne complexité où les arômes fins du boisé se mêlent aux notes de pomme, de biscuits au beurre, de fleur blanche. Bouche savoureuse et tendue avec une légère et plaisante onctuosité, une structure élégante, une finale assez persistante et savoureuse. **Garde : 2020-2025.**

Beautiful bright and crystal-clear yellow color. Beautiful olfactory expression of good complexity where the fine woody aromas mingle with notes of apple, butter biscuits, white flower. Tasty and tense palate with a light and pleasant creaminess, an elegant structure, a rather persistent and tasty finish. **Ageing: 2020 - 2025.**

Domaine Vincent Girardin, Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru AOC Les Blanchot-Dessus 2017

Belle couleur jaune brillant et cristallin. Nez très discret, retenu par la jeunesse. Arômes délicats de fleurs blanches, de citron, de beurre et d'épices douces. Bouche riche et assez dense avec l'acidité élevée qui est équilibrée par une belle onctuosité, un corps de belle structure et savoureux, une finale longue et de belle intensité en rétro-olfaction. Un vin de belle qualité grâce à l'onctuosité qui apporte de la richesse. **Garde : à boire - 2028.**

Beautiful bright and crystal-clear yellow color. Very discreet nose, retained by the youth. Delicate aromas of white flowers, lemon, butter and sweet spices. Rich and quite dense palate with a high acidity that is balanced by a beautiful creaminess, a savory body of excellent structure, a long finish and a beautiful intensity in retro-olfaction. A quality wine thanks to the creaminess that brings richness. **Ageing: to enjoy now - 2028.**

ALBERT GRIVAULT :

L'INCROYABLE VOYAGE DANS LE TEMPS

Le domaine Albert Grivault a célébré ses 140 ans d'existence cette année.
Un domaine qui fait encore, 4 générations plus tard,
la fierté des descendants de son fondateur.
Et le bonheur des amateurs du fameux Clos des Perrières à Meursault.

Des Meursault Premier Cru Clos des Perrières vieux de plus de 50 ans servis à 120 heureux dégustateurs au Palais des Congrès à Beaune le 20 mai 2019 ! Peu de domaines peuvent se permettre un tel luxe aujourd'hui. Non pas par manque de moyens, mais tout simplement parce que la plupart des producteurs bourguignons ne mettent en bouteille leur production que depuis les années 1970. Auparavant, ils vendaient le plus souvent au négoce. Autre condition à remplir : disposer de terroirs pouvant donner naissance à des vins capables d'une telle garde et avoir eu la sagesse de mettre quelques bouteilles de côté...

Ces conditions exceptionnelles – on l'aura compris – le domaine Albert Grivault, et plus précisément Michel Bardet, les a remplies. Petit-fils d'Albert Grivault, il rendait ainsi hommage à son aïeul, créateur 140 ans plus tôt du domaine. L'occasion de constater une nouvelle fois que le Clos des Perrières se hausse, par sa constance et sa complexité, au niveau des Grands Crus de la Côte de Beaune.

Né à Meursault en 1856, Albert Grivault était un simple distillateur parmi d'autres dans ce village de la Côte de Beaune. Pendant la période tourmentée de la crise phylloxérique, il eut l'opportunité d'acheter le fameux clos aux héritiers du marquis de la Troche. La bonne fortune continua de l'accompagner puisqu'en 1888, il créa une distillerie de Béziers pour y produire un alcool original : le Fin Béziers. Pendant ce temps, la notoriété de son domaine bourguignon ne cessait de croître. Il obtint notamment une médaille d'or au Concours Agricole de Paris en 1897. Les archives du domaine contiennent aujourd'hui une impressionnante collection de récompenses glanées aux cours des décennies suivantes jusqu'à nos jours... Les plus anciennes apportent la démonstration que bien avant l'avènement des appellations d'origines contrôlées, le Clos des Perrières était un climat identifié et reconnu pour sa qualité.

L'explication d'une telle constance est bien sûr à chercher du côté du terroir : 94 ares et 52 centiares au-dessus desquels les bonnes fées de la géologie viticole se sont penchées. Le Clos des Perrières est placé géologiquement comme la bande médiane des Montrachets, elle-même à 260 mètres d'altitude. Abrisé des vents, cette enclave du Premier Cru Meursault Perrières s'étend en pente douce en plein cœur de la zone des vignobles les plus fins de la Côte des Blancs. L'exposition sud/sud-est permet

d'atteindre de bonnes maturités quel que soit le millésime. Visuellement, l'ensemble dégage une sereine harmonie, havre de paix pour des Chardonnays placés dans des conditions idéales pour donner le meilleur d'eux-mêmes.

Gageons que les enfants de Michel Bardet, Claire et Henri-Marc, aujourd'hui à la tête du domaine, puissent, dans quelques années, à leur tour remonter de la cave quelques trésors à la robe ambrée et aux arômes envoûtants de noisette grillée, de cire, de caramel...



Albert Grivault, the incredible time travel || *Domaine Albert Grivault celebrated its 140th anniversary this year. An estate that is still, 4 generations later, the pride of the founder's descendants. And makes happy the lovers of the famous Clos des Perrières in Meursault.*

Meursault Premier Cru Clos des Perrières over 50 years old served to 120 happy tasters at the Event Center in Beaune on May 20, 2019! Few estates can afford such luxury today. Not by lack of means, but simply because most Burgundy producers only bottle their production since the 1970s. Previously, they sold most often to the trade. Another condition to fulfill: to have terroirs that can give birth to wines capable of such ageing and to have had the wisdom to put a few bottles aside ...

These exceptional conditions—obviously—the domain Albert Grivault, and more precisely Michel Bardet, met them. Albert Grivault's grandson paid tribute to his grandfather, founder of the estate 140 years earlier. The opportunity to see once again that Clos des Perrières is worth, by its consistency and complexity, the Grands Crus of Côte de Beaune.

Born in Meursault in 1856, Albert Grivault was a simple distiller among others in this village in the Côte de Beaune area. During the troubled period of the phylloxera crisis, he had the opportunity to purchase the famous Clos from Marquis de la Troche's heirs. Good fortune continued to accompany him since in 1888, he created a distillery in Beziers to produce an original alcohol: 'Fin Béziers'. Meanwhile, the fame of his Burgundy estate was growing. He won a gold medal at the Agricultural Competition of Paris in 1897. The archives of the estate contain today an impressive collection of rewards won during the following decades until today... The oldest one evidence that well before the advent of the appellations of controlled origins, Clos des Perrières was an identified *climat* recognized for its quality.

The reason for such constancy is of course to find in the terroir: 94 ares and 52 centiares above which the good fairies of wine geology have leaned over. Clos des Perrières is geologically placed as the middle band of Montrachets,

itself at 260 meters altitude. Sheltered from the winds, this enclave of the Premier Cru Meursault Perrières extends on gentle slopes in the heart of the finest vineyards of the Côte des Blancs area. The south/south-east exposure makes it possible to reach good maturities whatever the vintage. Visually, the whole exudes a serene harmony, haven of peace for Chardonnays placed in ideal conditions to give the best of themselves.

Gageons que les enfants de Michel Bardet, Claire et Henri-Marc, aujourd'hui à la tête du domaine, puissent, dans quelques années, à leur tour remonter de la cave quelques trésors à la robe ambrée et aux arômes envoûtants de noisette grillée, de cire, de caramel...

We bet that Michel Bardet's children, Claire and Henri-Marc, today at the head of the estate, will be able in a few years to get from the cellar some treasures with an amber color and mesmerizing aromas of grilled hazelnut, wax, caramel ...

Laurent Gotti

EN SAVOIR ➔ **DOMAINE ALBERT GRIVAUT,**
7, place du Murger
21190 Meursault
+33(0)3 80 21 23 12



Michel Bardet et Paolo Basso

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

Albert Grivault, Meursault Perrières 1^{er} Cru 2017

Jaune doré brillant. Nez discret aux arômes d'aubépine, de levures, une touche de pommes golden. Une très belle bouche savoureuse et onctueuse, une belle touche minérale, du corps et une structure solide, une finale longue et savoureuse avec une rétro-olfaction intense sur les agrumes confits et un boisé fin.

Bright golden yellow. Discreet nose with aromas of hawthorn, yeast, a touch of golden apples. A very nice palate, tasty and unctuous, a beautiful mineral touch, good body and a solid structure, a long and tasty finish with intense retro-olfaction on candied citrus and a fine oakiness.

Albert Grivault, Meursault Clos des Perrières 1^{er} Cru 2017

Jaune doré brillant. Un nez intense et ouvert aux arômes de citron, de melon blanc, de brioche et de la vanille délicate. Bouche riche et dense avec un très joli crémeux, une structure ferme et solide avec un style distingué, savoureuse. Finale assez persistante à la rétro-olfaction citronnée et de poivre blanc.

Bright golden yellow. An intense and open nose with aromas of lemon, white melon, brioche and delicate vanilla. Rich and dense palate with a very nice creaminess, firm and solid structure with a distinguished style, tasty. Fairly persistent finish with lemon and white pepper in retro-olfaction.

LACAVE AIRFRANCE

VOYAGEZ AUTREMENT



lacave.airfrance.com

**AVEC VENTEALAPROPRIETE.COM, OFFREZ-VOUS
LES MEILLEURS CRUS, CHAMPAGNES ET SPIRITUEUX
QUE VOUS AVEZ DÉCOUVERTS À BORD.**

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



DOMAINE GROS FRÈRE ET SŒUR

PASSIONS PLURIELLES

Depuis l'installation d'un certain Alphonse Gros à Vosne-Romanée en 1830, les générations se sont succédé et la famille a largement essaimé dans le vignoble. Ici le frère et la sœur désignés dans le nom de l'exploitation sont Gustave et Colette. Leur successeur depuis 1980, Bernard Gros, homme spontané et accueillant, a développé le domaine. Aux historiques parcelles de Clos Vougeot, Richebourg, Echezeaux ou autre Vosne-Romanée, il a ajouté un vignoble conséquent dans les Hautes Côtes de Nuits. Une sorte de retour aux sources puisque c'est précisément de ce secteur du vignoble que descendait Alphonse Gros.

Bernard Gros tire aussi aujourd'hui sa notoriété d'une décision courageuse : arracher des vignes trop peu qualitatives pour en replanter de meilleures. Le résultat se remarque dans les bouteilles. Les vins sont à l'image de l'homme : ouverts, affables dès leurs premières années de bouteilles.

Bernard Gros est épaulé depuis 2009 par son fils Vincent. Les deux hommes cultivent l'éclectisme. Passionnés de musique, pianistes eux-mêmes, le partage et la convivialité ne sont pas de vains mots chez eux. Aussi il ne faut s'étonner, de passage au domaine, de déguster un grand cru de Bourgogne accoué à un Steinway de concert...



Since a certain Alphonse Gros settled in Vosne-Romanée in 1830, the generations have succeeded and the family has largely spread in the vineyard. Here the brother and sister named in the name of the estate are Gustave and Colette. Their successor since 1980, Bernard Gros, spontaneous and welcoming man, has developed the domain. In the historical plots of Clos Vougeot, Richebourg, Echezeaux or Vosne-Romanée, he added a vineyard in Hautes Côtes de Nuits. A kind of homecoming since it is precisely from this sector of the vineyard that Alphonse Gros was native.

Bernard Gros is also known today for a courageous decision: to remove vines that are too low in quality to replant better ones. The result is noticeable in the bottles. The wines are in the image of the man: open, affable from their first years of bottle ageing.

Bernard Gros has been supported since 2009 by his son Vincent. Both men cultivate eclecticism. Passionate about music, pianists themselves, sharing and conviviality are not empty words to them. Also, do not be surprised at visiting the winery to taste a Grand Cru of Burgundy leaning on a concert Steinway ...

Laurent Gotti

EN SAVOIR ➔ G-F-S.FR

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Clos de Vougeot Grand Cru 2016

Robe : rubis profond. **Nez** : un Grand Cru intense et élégant, ouvert sur des arômes complexes de cerise, de violette, de fougère et de réglisse. A l'aération, les épices (vanille, poivre) et un fumé finement boisé se dévoilent. **Bouche** : la bouche se révèle ample, dense, concentrée et puissante mais surtout d'une grande finesse tannique et d'une longueur étonnante, dynamisée par une finale pleine de fraîcheur. **Accord** : filet de bœuf Wellington. **Commentaire** : le domaine a su magnifier ce terroir d'exception.

Visual aspect: deep ruby-red hue. **Nose**: an intense and elegant Grand Cru with complex aromas of cherry, violet, fern and liquorice. After swirling, spices (vanilla, pepper) and a finely woody smokiness are unveiled. **Palate**: full-bodied, dense, concentrated and powerful but above all with great tannic finesse and an amazing length, boosted by a fresh finish. **Pairing**: Wellington beef fillet. **Comment**: the winery has magnified this exceptional terroir.



CLOS SAINT JEAN

Châteauneuf-du-Pape

www.closstjean.fr

LE CLOS DES LAMBRAYS

Une nouvelle ère



Laissé en piteux état à la fin des années 1970, le Clos des Lambrays à Morey-Saint-Denis retrouve peu à peu un niveau de qualité digne de son potentiel. Ce Grand Cru de la Côte de Nuits a connu une histoire agitée au cours des cinquante dernières années et une longue restructuration du vignoble. Son rachat en 2014 par le leader mondial du luxe, LVMH, devrait lui permettre de gagner en stabilité et asseoir sa réputation. Le Clos couvre 8,70 hectares dont la quasi-totalité appartient au Domaine des Lambrays. Il se divise schématiquement en trois secteurs : Meix Rentier (1,6 hectare) au-dessus de la route des Grands Crus avec un sol argileux, les Larrets (4,5 hectares), partie la plus haute, et les

Left in a very bad state in the late 1970s, Clos des Lambrays in Morey-Saint-Denis gradually regains a level of quality worthy of its potential. This Grand Cru from the Côte de Nuits area has had a turbulent history over the last fifty years and a long restructuring of the vineyard. Its acquisition in 2014 by the world leader in luxury, LVMH, should allow it to gain stability and establish its reputation.

The Clos covers 8.70 hectares, almost all of which belong to Domaine des Lambrays. It is schematically divided into three sectors: Meix Rentier (1.6 hectares) above the Grands Crus road with a clay soil, the Larrets (4.5 hectares), the highest

Bouchots (2,5 hectares), secteur le plus au nord au sortir d'une petite combe. Ces dernières décennies, la philosophie du régisseur du domaine a été d'assembler ces terroirs jugés complémentaires.

Mais le domaine des Lambrays ne se résume pas à son fameux Clos. D'autres appellations figurent à la gamme : Morey-Saint-Denis Premier Cru, Puligny-Montrachet Premiers Crus.

C'est aujourd'hui Jacques Devauges, tout récemment arrivé en provenance du domaine voisin le Clos de Tart, qui est aux commandes. Ses projets sont nombreux en vigne comme à la cave. La suite s'annonce passionnante.

part, and the Bouchots (2, 5 hectares), the most northern sector at the end of a small valley. In recent decades, the estate manager's philosophy has been to blend these soils deemed complementary.

But Domaine des Lambrays is not limited to its famous Clos. Other appellations appear in the range: Morey-Saint-Denis Premier Cru, Puligny-Montrachet Premiers Crus.

Today Jacques Devauges, just arrived from the neighboring estate Le Clos de Tart, is in charge. His projects are numerous in the vineyard as well as in the cellar. The following promises to be exciting.

EN SAVOIR ➔ WWW.LAMBRAYS.COM

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Domaine des Lambrays,
Clos des Lambrays Grand Cru 2016 rouge

Robe : un beau rouge profond et intense. **Nez** : ce Grand Cru livre un arrière-plan boisé, fin et fondu, des effluves d'épices (poivre, vanille) et de miel. Le deuxième nez est radieux.

Bouche : se montre ample, séveuse et charnue, tout en gardant une élégance et une finesse indéniables. Les tanins fins et granuleux offrent une finale soyeuse et suave, aussi longue que savoureuse. **Accord** : lièvre à la royale. **Commentaire** : un clos subtil, élégant et toujours grand.

Visual aspect: a beautiful deep and intense red hue.

Nose: this grand cru delivers a woody, fine and melted background, offering scents of spices (pepper, vanilla) and honey. The second nose is wonderful. **Palate**: ample, sappy and fleshy, while maintaining an undeniable elegance and finesse. The fine, grainy tannins have a silky and smooth finish, as lingering as tasty. **Pairing**: hare à la royale. **Comment**: a subtle, elegant and always great Clos.

MAISON LOUIS LATOUR

ANCRÉE DANS LA « GRANDE BOURGOGNE »

Latour est un nom incontournable, un patronyme figurant sur le podium des grands noms du négoce bourguignon. Un ensemble qui marche sur deux jambes : un beau domaine viticole et un négoce actif. Une politique qui lui permet de faire partie du cercle restreint des entreprises restées familiales après plus de 200 ans d'existence.

Fort d'un domaine d'une cinquantaine d'hectares, propriétaire du Château Corton Grancey, et acteur majeur du négoce régional, Louis Latour produit 130 appellations, incarnant toute la diversité bourguignonne. Chambertin, Romanée-Saint-Vivant, Corton-Charlemagne, Corton, Chevalier-Montrachet... beaucoup des porte-drapeaux de la région figurent à la carte. Mais aussi toute une gamme de vins plus accessibles.

Les premières acquisitions de vignes par la maison datent de la vente des Biens Nationaux à la Révolution. Elles se sont accélérées lors de la crise du phylloxéra, permettant à la famille de valoriser et d'accéder à de très grands terroirs. Louis Latour, 3^e du nom (1835-1902), acquiert notamment le château et la cuverie Corton Grancey. Pas moins de 15 hectares de Corton Grand Cru s'ajoutent au domaine initial. Il décide aussi de planter du Chardonnay, en remplacement de l'Aligoté et de Gamay atteints par la maladie, sur ces coteaux pentus et calcaires. Ce sera l'une des pierres fondatrices du Corton-Charlemagne dont la maison est l'un des deux principaux producteurs (11 hectares). Suivront les acquisitions des vignes du Chambertin et de la Romanée-Saint-Vivant (1898) en Côte de Nuits. En Côte de Beaune, le fleuron se nomme Chevalier-Montrachet, acquis en 1913.



Louis-Fabrice Latour

Sous l'impulsion de Louis, père de Louis-Fabrice, actuel dirigeant, la maison a connu un développement spectaculaire s'appuyant sur son nom et sur un style. Son solide ancrage ne l'a pas empêchée d'innover avec une implantation en Ardèche ou dans le Var. Louis-Fabrice, aux commandes depuis 1999, poursuit et amplifie le développement hors du cœur

historique de la Bourgogne en se tournant vers le Beaujolais au sud et vers l'Yonne au nord... La « Grande Bourgogne » comme on dit localement.

Louis Latour a lancé, avec le millésime 2015, sa cuvée « Pierres Dorées ». Un vin issu d'un vignoble planté en Pinot Noir dans les secteurs calcaires du sud du Beaujolais. Un projet ambitieux dans lequel Louis-Fabrice s'est plus particulièrement impliqué : « C'est mon Oregon à moi ! », explique-t-il avec humour, faisant référence à certains de ses collègues bourguignons qui ont tenté l'aventure du Pinot Noir outre-atlantique.

L'une des caractéristiques de la famille Latour est d'avoir, au fil des décennies, fait preuve d'une clairvoyante capacité d'adaptation de génération en génération. Elle a ainsi assuré son développement, en s'appuyant tantôt sur son prestigieux domaine, tantôt sur son savoir-faire de négociant.

La vigne et le négoce, les deux jambes d'un même ensemble. « La marque et le style maison forment l'ADN de la société. Par contre, pour être un bon acheteur, un bon vinificateur, il faut avoir un domaine. On comprend ainsi le millésime, les terroirs. Le négoce pur sans ancrage viticole, c'est à mon avis un tort, » conclut Louis-Fabrice Latour.

Maison Louis Latour: Rooted in Grand Burgundy

|| *Latour is an inevitable name, a surname appearing on the podium of the grand names of the Burgundy trade. An ensemble that works on two legs: a beautiful vineyard and active trading. A policy that allows it to be part of the restricted circle of businesses remained family-owned after more than 200 years of existence.*

With an estate of about fifty hectares, owner of Château Corton Grancey, and major player in the regional trade, Louis Latour produces 130 appellations, embodying all the diversity of Burgundy. Chambertin, Romanée-Saint-Vivant, Corton-Charlemagne, Corton, Chevalier-Montrachet ... many of the flag-bearers of the region are included in the range. But also a whole range of more affordable wines.

The first acquisitions of vines by the house date from the sale of the National Goods after the Revolution. They accelerated during the phylloxera crisis, allowing the family to develop and access very large terroirs. Louis Latour, 3rd of the name (1835-1902), acquires the chateau and the winery of Corton Grancey. No less than 15 hectares of Corton Grand Cru are added to the original estate. He also decided to plant Chardonnay, to replace Aligoté and Gamay affected by the disease, on these steep limestone hillsides. It will be one of the founding stones of Corton-Charlemagne, of which the house is one of the two main producers (11 hectares). Then he acquired Chambertin and Romanée-Saint-Vivant (1898) vineyards in Côte de Nuits. In Côte de Beaune, the jewel is Chevalier-Montrachet, acquired in 1913.

Under Louis's impetus, Louis-Fabrice's father, current manager, the house has experienced a spectacular development based on his name and style. Its strong anchoring did not prevent it from innovating with an introduction in Ardèche or in the Var. Louis-Fabrice, at the helm since 1999, continues and expands development outside the historic heart of Burgundy by turning towards Beaujolais in the south and Yonne in the north ... The "Grand Burgundy" as they say locally.



Paolo Basso et Bruno Pépin, directeur commercial.

With the 2015 vintage, Louis Latour launched the cuvee "Pierres Dorées". A wine from a vineyard planted with Pinot Noir in the limestone areas of southern Beaujolais. An ambitious project in which Louis-Fabrice was particularly involved: "This is my Oregon!" he explains with humor, referring to some of his Burgundy colleagues who have tried the adventure of Pinot Noir across the Atlantic.

One of the characteristics of the Latour family is that it has, over the decades, shown a clear ability to adapt from generation to generation. It has thus ensured its development, relying sometimes on its prestigious domain, sometimes on its know-how as a merchant.

The vine and the trade, the two legs of the same set. "The brand and the house's style are the DNA of society. On the other hand, to be a good buyer, a good winemaker, you need to have an estate. We understand the vintage, the terroirs. In my opinion, pure wine trading without a viticultural anchorage is something wrong," concludes Louis-Fabrice Latour.

Laurent Gotti

EN SAVOIR ➔ WWW.LOISLATOUR.COM

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

Louis Latour, Corton Charlemagne 2016

Jaune doré foncé. Le nez s'ouvre avec une belle oxygénation sur des notes toastées, d'épices douces, de citron et de vanille. Une touche de melon blanc et de fleurs blanches. Une bouche dense et expressive avec une touche minérale très séduisante, une belle matière dense et crémeuse, une structure riche tout en ayant un style velouté. Une finale très persistante et intense avec un caractère distingué et aristocratique. Un grand vin.

Dark golden yellow. The nose opens up with a good oxygenation on toasted notes, sweet spices, lemon and vanilla. A touch of white melon and white flowers. A dense and expressive palate with a very seductive mineral touch, a beautiful dense and creamy material, a rich structure while having a velvety style. A very persistent and intense finish with a distinguished and aristocratic character. A grand wine.

Louis Latour, Corton Clos du Roi Grand Cru 2016

Robe dense rubis foncé aux reflets grenat. Belle note fruitée aromatique sur des notes de griottes, une touche de poivre blanc, de laurier, d'épices fines. Riche et assez musclé à l'attaque, il se développe sur une belle structure et affiche un milieu de bouche droit et assez savoureux. Tanins polis et finale persistante et de belle intensité. Un vin distingué et de caractère qui affinera ses notes d'élégance avec l'âge.

Dark ruby dense robe with garnet shades. Beautiful fruity aromatic note with notes of sour cherries, a touch of white pepper, laurel, fine spices. Rich and quite powerful at first taste, it develops on a beautiful structure and displays a straightforward and quite tasty mid-palate. Polished tannins and persistent finish of beautiful intensity. A distinguished wine with character that will refine its notes of elegance with ageing.

BROTTE
CHATEAUNEUF-DU-PAPE
DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1931

AUTHENTIQUE &
BELLE EXPRESSION

DE LA VALLÉE
DU RHÔNE



La Franchise du Fruit,
une Grande Richesse,
une Belle Élégance.

BROTTE

Avenue Pierre de Luxembourg
84230 Châteauneuf-du-Pape
France

www.brotte.com

- **SECRET BARVILLE** Châteauneuf-du-Pape 2015 : Wine Enthusiast 94, Robert Parker 93
- **DOMAINE BARVILLE** Châteauneuf-du-Pape 2016 : Wine Spectator 93, Robert Parker 92, Jancis Robinson 16.5/20
- **DOMAINE GROSSET** Cairanne 2016 : Wine Spectator 90
- **CHATEAU DE BORD** Côtes du Rhône Villages Laudun 2016 : Robert Parker 91, Wine Spectator 90

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

HUBERT ET LAURENT LIGNIER

Une référence

Revenu définitivement et à plein temps dans les vignes familiales il y a quelques millésimes, Laurent Lignier a donné un nouvel élan à ce beau domaine de Côte de Nuits. La partie n'était pas gagnée après les turbulences liées au décès prématuré de son frère Romain en 2004. L'exploitation, une des références de Morey-Saint-Denis, a repris un rythme de croisière sur de bonnes bases. Au vignoble l'impulsion vers la bio a été donnée dès 2011. Un passage assez naturel, sans jeu de mot, car les vignes sont labourées depuis le début des années 90, excluant tout désherbant et insecticide.

Le domaine s'étend sur 9 ha pour faire naître 24 appellations de l'appellation régionale aux Premiers Crus sans oublier

les Grands Crus. Le Clos de la Roche est la cuvée emblématique du domaine mais on y trouve également un Charmes-Chambertin. Des achats de raisins permettent notamment d'y ajouter un Griotte-Chambertin. La rencontre de Laurent Lignier avec le footballeur (aujourd'hui consultant) Eric Carrière l'a conduit à exploiter une parcelle de vignes à Pommard acquises par ce dernier avec des amis.

En cave, des investissements ont été menés pour optimiser la réception des raisins (nouvelle table de tri et égrappoir). Les Premiers et Grands crus sont vinifiés pour 20 à 25 % en vendanges entières. Un incontournable en Côte de Nuits.

Laurent Lignier who has come back full time and forever in the family vineyard some vintages ago has given a new impetus to the beautiful estate of the Cote de Nuits area. It was not that easy because of the turmoil caused by his brother Romain's early death in 2004. The winery, one of the references in Morey-Saint-Denis, is back on the track of development with good basis. In the vineyard, the conversion to organic farming has been started in 2011. A quite natural (without play on words) transition as the vineyard use to be ploughed since the 90s with no use of weed killers and insecticides.

The estate stretches over 9 hectares that give birth to 24 wines from the regional appellation to First and Grand Crus. Clos

de la Roche is the iconic wine of the estate but you will also find a Charmes-Chambertin. Grape supply also enable the production of a Griotte-Chambertin. Since Laurent Lignier met football player Eric Carrière, now consultant, he farms a plot of vines in Pommard that the latter bought with friends.

In the cellar, investments have been made to optimize the reception of the grapes (new sorting table and destemmer). The First and Grand Crus are vinified by 20 to 25% with whole bunches. An inevitable wine in the Cote de Nuits area.

Laurent Gotti



EN SAVOIR ➔ WWW.HUBERT-LIGNIER.COM

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Domaine Hubert Lignier, Clos de la Roche Grand Cru 2016

Robe : brillante. **Nez** : dès le premier nez, on perçoit un caractère gourmand avec un bon équilibre, mêlant les fruits frais et croquants, la pivoine et le poivre blanc, le tout renforcé par un doux boisé. **Bouche** : attaque souple, la bouche se montre consistante, ample et riche. Marquée par des tanins nobles au grain fin. La finale d'une grande plénitude, très bien équilibrée, nous porte avec beaucoup de vigueur et de vivacité. **Accord** : un Chateaubriand. **Commentaire** : un vin de haute volée pour ce Grand Cru.

Visual aspect : brilliant. **Nose**: from the first nose we perceive a delectable character, with a good balance, mingling fresh and crisp fruits, peony and white pepper, all reinforced by a soft woodiness. **Palate**: soft first taste, the palate is consistent, ample and rich. Marked by noble and fine grained tannins. The very full and well-balanced finish carries us with much vigor and liveliness. **Pairing**: a Chateaubriand. **Comment**: a high-class wine for this Grand Cru.



Paolo Basso et Frédéric Magnien

FRÉDÉRIC MAGNIEN

Une question de cohérence

Vigneron à Morey-Saint-Denis, Frédéric Magnien s'est lancé dans un mode d'élevage original. Il élève une partie de ses vins dans des contenants en terre cuite (jarres, amphores). Une manière pour lui d'être en parfaite cohérence avec sa pratique de la biodynamie dans les vignes.

Frédéric Magnien fait partie de ces hommes qui aiment faire bouger les lignes. Il y a une quinzaine d'années il n'était pas rare de trouver des vins élevés à 80 % en fût de chêne neuf dans sa remarquable gamme de Grands Crus (Clos de la Roche, Clos Saint-Denis, Charmes-Chambertin, Bonnes Mares, etc.). Changement radical d'itinéraire depuis quelques millésimes : son Charmes-Chambertin aux Charmes 2015, par exemple, a été élevé en totalité en jarres de terre cuite (160 litres), sans contact avec le bois. 2015 est précisément le millésime qui lui a fait sauter le pas. Il s'en explique : « L'idée est d'avoir une micro-oxygénation nécessaire à la maturation du vin, ce que permet la porosité de la terre cuite, mais sans le caractère aromatisant du bois. Le boisé peut perdurer après 10 ans de vieillissement en bouteille ». Ainsi pour lui l'expression du raisin, et au final du terroir,

n'est plus brouillée par l'apport végétal et organique du chêne. Il propose ainsi à ses visiteurs curieux, voir sceptiques, de déguster quatre échantillons issus du même terroir et vinifiés à l'identique : un Morey-Saint-Denis Premier Cru Les Chaffots 2018. Le premier est élevé sous bois (fût de chêne et demi-muid), le deuxième en amphore (d'une contenance plus importante que la jarre), le troisième en jarre. Et enfin le quatrième qui résulte d'un assemblage en proportions variées des différents modes d'élevage. Si c'est cette dernière option qui obtient souvent le plus de suffrages auprès des amateurs, Frédéric Magnien lui préfère les élevages en terre cuite. « Il permet d'obtenir des vins plus digestes, cristallins et originels. »

Une recherche de pureté qui est en cohérence avec son travail de la vigne effectué au Domaine Michel Magnien et au négoce Frédéric Magnien : la biodynamie. Car

c'est aussi l'un des chevaux de bataille du vigneron de Morey-Saint-Denis. Deux ans après la reprise du domaine familial (18 hectares) en 2008, il entreprenait une conversion totale de son vignoble après être passé par la case bio. Aucun intrant chimique n'est utilisé dans les deux cas mais une différence importante pour lui : « La culture biologique maintient la vie de façon naturelle dans le sol ; la biodynamie, elle, la stimule et revivifie les terroirs. » Une approche encore largement minoritaire parmi ses confrères, mais peut-être n'est-ce qu'une question de temps...

Précurseur, Frédéric Magnien l'est indéniablement. Le sujet des élevages en terre cuite gagne peu à peu les esprits en Bourgogne. Il est observé, voir testé, par un nombre grandissant de grands domaines ou maisons. « J'aime apporter ma pierre à l'édifice, donner des idées, faire réfléchir ». Mission accomplie.

Frédéric Magnien: A matter of consistency || *Winemaker at Morey-Saint-Denis, Frédéric Magnien has embarked on an original élevage program. He ages some of his wines in terracotta containers (jars, amphorae). A way for him to be in perfect harmony with his practice of biodynamics in the vineyards.*

Frédéric Magnien is one of those men who likes to move the lines. Fifteen years ago it was not uncommon to find wines aged 80% in new oak barrels in his remarkable range of Grands Crus (Clos de la Roche, Clos Saint-Denis, Charmes-Chambertin, Bonnes Mares, etc.). Radical change since a few vintages: his Charmes-Chambertin "Aux Charmes 2015", for example, was entirely matured in terracotta jars (160 liters), without contact with wood. 2015 is precisely the vintage that made him jump ahead. He explains: "The idea is to have a micro-oxygenation necessary for the maturation of the wine, which is allowed by the porosity of the terracotta, but without the flavor of the wood. The woodiness can last after 10 years of bottle aging". Thus for him the expression of the grape, and finally of the soil, is no longer blurred by the vegetable and organic contribution of oak. He thus offers his curious, sometimes skeptics, visitors to taste four samples from the same terroir and vinified identically: a Morey-Saint-Denis Premier Cru Les Chaf-fots 2018. The first is aged in wood (oak barrel and demi-muid), the second in amphora (larger than the jar), the third in jars.



And finally the fourth which results from a blend in varied proportions of the different élevage methods. If it is this last option that often gets the most votes from the wine lovers, Frédéric Magnien prefers the élevage in terracotta. "It makes wines more digestible, crystalline and original".

A search for purity that is consistent with his work in the vineyard done at Domaine Michel Magnien and at the Frederic Magnien trade: biodynamics. Because it is also one of the battlehorses of the Morey-Saint-Denis winemaker. Two years after the restoration of the family estate (18 hectares) in 2008, he undertook a total conversion of his vineyard after going through the organic stage. No chemical input is used in both cases but a significant difference for him: "Organic culture maintains life naturally in the soil; biodynamics stimulates and revives the terroirs". An approach still largely a minority among his colleagues, but maybe it's only a matter of time ...

Frédéric Magnien is undeniably a precursor. The subject of élevage in terracotta is gradually taking over people's minds in Burgundy. It is observed, or even tested, by a growing number of large estates or houses. "I like to bring my stone to the building, to give ideas, to make think". Mission accomplished.

Laurent Gotti

EN SAVOIR → WWW.DOMAINE-MAGNIEN.COM

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

Michel Magnien Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Les Goulots 2017

70 % jarre terre cuite, 30 % bois - 70% in terracotta jars, 30% in oak barrels

Robe assez dense rubis foncé aux reflets grenat. Beau nez expressif de belle maturité sur des arômes de mûres et de cerises noires. Bouche dense et savoureuse avec une structure solide et intense, des tanins fermes et abondants. Juteux, long et expressif avec une rétro-olfaction intense. Un grand vin.

Fairly dense dark ruby-red colour with garnet-red shades. Beautiful expressive nose of good maturity with aromas of blackberries and black cherries. Dense and savory palate with a solid and intense structure, firm and numerous tannins. Juicy, long and expressive with an intense retro-olfaction. A grand wine.

Frédéric Magnien Charmes Chambertin Grand Cru Aux Charmes 2015

100 % jarre terre cuite - 100% in terracotta jars

Robe légère rubis clair aux reflets grenat. Belle aromaticité intense et de belle complexité avec des arômes de prunes fraîches, de cacao, de café toasté, de confiture de cerises noires, une touche de cuir. Belle bouche dense, ronde et structurée, belle sucrosité, du corps, étoffé, des tanins très polis et arrondis, une finale longue, persistante et crémeuse. Un vin d'exception.

Light clear ruby-red colour with garnet-red shades. Beautiful intense aromatic range with aromas of fresh plums, cocoa, roasted coffee, black cherry jam, a hint of leather. Beautiful dense, round and well-structured palate, lovely sweetness, a developed body, very polished and round tannins, a long, persistent and creamy finish. An exceptional wine.

PATRIARCHE

POURVOYEUR D'« ÉMOTIONS »

Avec ses kilomètres de caves dans les sous-sols de la capitale des vins de Bourgogne et ses 2 millions de bouteilles en vieillissement, Patriarche plonge ses visiteurs hors du temps. Mais la maison vit aussi avec son époque en proposant sa gamme de cuvées « Emotions ».

Pas moins de 5 km de galeries voûtées sous ses rues pavées, le patrimoine de la maison Patriarche à Beaune se tient davantage sous la surface de la terre qu'au-dessus. C'est là notamment qu'a été conservé le fameux Caveau de l'An 2000 : pendant 37 ans, plus de 2000 grands crus bourguignons du millésime 1959 y ont été enfermés en vue d'être dégustés lors de la première vente des Hospices de Beaune du millénaire. Une initiative visionnaire d'André Boisseaux, dirigeant historique de la maison et personnalité marquante de l'après-guerre en Bourgogne. C'est le même André Boisseaux qui fut à l'origine du vin effervescent Kriter et d'une politique de sponsoring originale pour le faire connaître. Les amateurs de course à la voile s'en souviennent encore.

La grande époque des bateaux Kriter est révolue, loi Evin oblige, mais la maison continue d'innover. Elle a lancé en 2014

une nouvelle gamme de vins de Bourgogne : les cuvées « Emotions ». Une sélection très restreinte de vins qui ont fait l'unanimité dans l'équipe de la maison. Jean-Michel Gallette, responsable de l'activité œnotouristique, explique la démarche : « Patriarche est depuis 220 ans un négociant-éleveur. Notre travail consiste à nous approvisionner chez nos viticulteurs partenaires, nous en avons plus de 70 sur l'ensemble de la Bourgogne, avec qui nous travaillons depuis plus d'une vingtaine d'années pour la plupart d'entre eux. Pour cette gamme Emotion, nous n'avons pas ciblé des appellations en particulier. Au sein de notre comité de dégustation, des vins provoquent des affinités particulières. Nous avons retenu une vingtaine d'appellations sur le dernier millésime. Nous les avons plus particulièrement suivis jusqu'à la mise en bouteille. Au final, nous n'avons gardé que quelques vins sur lesquels toute l'équipe a été unanime. Ceux qui

nous ont procuré à tous des émotions, nous n'avons pas cherché plus loin pour baptiser la gamme. »

Des vins qui peuvent provenir aussi bien du Mâconnais que de Chablis. On peut citer aussi des Pommard, Meursault, Vosne-Romanée, etc. Mais ce n'est pas parce qu'un vin a été sélectionné « Cuvée Emotion » sur un millésime qu'il va forcément l'être l'année suivante. On les reconnaît à leur habillage noir et or qui les distingue facilement. Le circuit de distribution est très restreint puisqu'ils sont présents essentiellement dans la boutique des Caves de Beaune et chez quelques restaurateurs locaux. « On ne souhaite pas dilapider ces cuvées. Sur certaines la production se limite à quelques centaines de bouteilles. On veut les garder pour nos clients. On ne cherche pas la quantité mais à rester fidèle à la typicité de l'appellation », poursuit Jean-Michel Gallette.

Patriarche: Provider of “Emotions” || *With its kilometers of cellars in the basement of the capital of Burgundy wines and its 2 million bottles currently aging, Patriarche plunges its visitors out of time. But the house also lives with its time by offering its range of cuvées “Emotions”.*

No less than 5 km of vaulted galleries under its cobblestone streets, the heritage of the Patriarch House in Beaune is more under the surface of the earth than above. This is where the famous Caveau de l'An 2000 is kept: for over 37 years, more than 2000 Burgundian Grand Crus of the 1959 vintage were locked up there to be tasted during the first Hospices de Beaune sale of the millennium. A visionary initiative by André Boisseaux, the historic leader of the house and an outstanding personality of the post-war period in Burgundy. It is the same André Boisseaux who was at the origin of the sparkling wine Krier and of an original sponsorship policy to make it known. Sail racing fans still remember it.

The great times of Krier boats is over because of the Evin law, but the house continues to innovate. In 2014, it launched a new range of Burgundy wines: the "Emotions" cuvées. A very limited selection of wines that elicited unanimity within the team of the house. Jean-Michel Gallette, head of the wine tourism activity, explains the approach: "Patriarch has been a trader and vintner for 220 years. Our job is to supply our partner winemakers - we have more than 70 in all of Burgundy - with whom we have been working for more than twenty years for most of them. For this Emotion range, we did not target specific appellations. In our tasting committee, wines provoke particular affinities. We have selected about twenty appellations on the last vintage. We particularly followed them up until bottling. In the end, we kept only a few wines on which the whole team was unanimous. Those who gave us all emotions, we did not look further to name the range".

Wines that can come from both Mâconnais and Chablis. We can also mention Pommard, Meursault, Vosne-Romanée, etc. But it is not because a wine has been selected "Cuvée Emotion" on a vintage that it will inevitably be the following year. They are recognizable by their black and gold packaging which distinguishes them easily. The distribution channel is very limited since they are mainly present in the shop of Caves de Beaune and some local restaurants. "We do not want to dissipate these wines. For some of them the production is limited to a few hundred bottles. We want to keep them for our customers. We are not looking for quantity but to remain faithful to the typicity of the appellation", continues Jean-Michel Gallette.

Laurent Gotti

EN SAVOIR ➔ WWW.PATRIARCHE.COM



Paolo Basso & Jean-Michel Gallette



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

Patriarche Père et fils, Meursault AOC Les Narvaux 2015

Jaune doré foncé. Une note d'évolution d'amandes caramélisées, de pomme au four, d'agrumes confits. Une belle bouche dense et ronde, expressive et avec une belle salinité, du corps. Une belle finale persistante et savoureuse de belle finesse. Un beau vin.

Dark golden yellow. A note of evolution on caramelized almonds, oven-baked apple, candied citrus fruits. A beautiful, dense and round palate, expressive and with a good salinity, good body. A beautiful, persistent and tasty finish of beautiful finesse. A beautiful wine.

Patriarche Père et fils, Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Sous Le Puits Cuvée Emotion 2015

Jaune doré foncé. Beau boisé fin avec des notes d'épices fines, beurre et brioche. Belle bouche dense et ronde, assez chaleureuse avec une belle présence du côté savoureux. Une finale plus droite et un peu courte mais toujours pleine de saveurs.

Dark golden yellow. Beautiful fine woodiness with notes of fine spices, butter and brioche. Beautiful dense and round palate, warm enough with a nice savory presence. More straightforward and slightly short finish but still full of flavors.

DEPUIS 1930 SINCE



CHAMPAGNE

Poyez-Jacquemart

90 ans à la pointe du savoir-faire 1930-2020
GRANITE Mémoires précieuses



ALAIN PATRIARCHE



La famille Patriarche est présente dans la capitale des grands blancs de Bourgogne, Meursault, depuis de nombreuses années. Une nouvelle page de son histoire s'est écrite en 2012 : la cinquième génération prenait les commandes. Alain Patriarche a transmis le flambeau familial à sa fille Maud. Cette dernière mène donc les 10 hectares épaulée par Marc, son conjoint. Le vignoble a l'avantage d'être assez resserré autour des installations.

Deux AOC communales figurent à la gamme, Meursault et Blagny. Cette dernière appellation fait référence à un hameau situé entre Meursault et Puligny-Montrachet. Une rareté puisque l'appellation Blagny (rouge uniquement) compte à peine plus d'une cinquantaine

The Patriarche family is present in the grand Burgundy white wines capital, Meursault, for many years. A new page of its history has been written in 2012: the fifth generation took over the reins. Alain Patriarche passed the family torch to his daughter Maud. She thus manages the 10 hectares with her husband Marc. The vineyard has the advantage to be grouped closed to the premises.

Two communal AOCs are available in the range, Meursault and Blagny. The latter refers to a hamlet located between Meursault and Puligny-Montrachet. Something rare as the appellation Blagny (only red) consists of only fifty hectares. Blagny Premier Cru La Pièce sous le Bois is thus one of the original labels of the estate.

d'hectares. Le Blagny Premier Cru La Pièce sous le Bois fait donc partie des originalités du domaine.

Plus classique, quelques grands terroirs de blancs figurent également parmi les références. Sous l'appellation Meursault, Les Tillets et Les Grands Charrons sont des climats classés en AOC communales. On note aussi deux premiers crus : Meursault Blagny La Pièce Sous Bois (ce climat est aussi planté en Chardonnay et prend alors le nom de Meursault) et enfin le fameux Meursault Genevrières. « Complexes, subtils et sérieux, on peut le classer parmi les meilleurs vins de Meursault par sa richesse et sa finesse », explique le domaine.

More classic, some grand terroirs for white wines are also among the wines available. In the Meursault appellation, Les Tillets and Les Grands Charrons are climats classed as communal AOCs. You also have two First Crus: Meursault Blagny La Pièce Sous Bois (this *climat* is also planted with Chardonnay and is then called Meursault) and the famous Meursault Genevrières. "Complex, subtle and serious, it can be classed among the best wines of Meursault for its richness and finesse," the estate explains.

Laurent Gotti

EN SAVOIR → ALAINPATRIARCHE.COM

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Domaine Alain Patriarche « Les Tillets » Meursault blanc 2017

Robe : jaune d'or brillant, avec de beaux reflets verts.

Nez : palette aromatique complexe entre des arômes de fleurs blanches (tilleul, aubépine, sureau) accompagnées d'intenses notes de beurre et d'agrumes. **Bouche** : belle densité, attaque fraîche, portée par une acidité maîtrisée. Des notes minérales tapissent le palais. Une finale longue et gouleyante.

Accord : carpaccio de coquilles Saint-Jacques.

Commentaire : un ensemble harmonieux et élégant.

Visual aspect: gleaming golden yellow hue, with beautiful green tinges. **Nose**: complex aromatic range with aromas of white flowers (lime tree, hawthorn, elderberry) accompanied by intense notes of butter and citrus. **Palate**: nice density, fresh first taste, backed by a controlled acidity. Mineral notes coat the palate. A long finish, easy to drink. **Pairing**: scallop carpaccio. **Comment**: a harmonious and elegant whole.

LE CHÂTEAU DE POMMARD

RESSUSCITE LE CLOS MAREY-MONGE



Depuis 2014, l'Américain Michael Baum a redonné du souffle au Château de Pommard. Restauration des bâtiments, nouvelle cuverie, passage à la biodynamie. Dernière innovation : une mise en bouteille parcellaire du Clos de 20 hectares.

« Le clos se compose de sept parcelles, dotées chacune de leurs caractéristiques propres. Simone et Chanterrie sont les plus riches en argiles, elles forment l'esprit et l'âme du grand vin ». Emmanuel Sala, directeur technique du Château de Pommard, donne le ton. Depuis qu'il a pris les rênes de l'exploitation, sa connaissance du vignoble s'est affinée. Une question d'empirisme bien sûr mais pas uniquement. Le Clos a fait l'objet d'études de sols menées par les célèbres ingénieurs agronomes Lydia et Claude Bourguignon qui ont permis d'identifier la qualité des terroirs.

Une démarche qui s'est accompagnée d'un passage à la biodynamie initié en 2016. L'équipe a isolé 2,5 ha sur les lieux-dits Simone et Chanterrie pour y pratiquer cette méthode de culture exigeante. Le cheval de trait a notamment refait son apparition dans le clos. Emmanuel Sala et Michael Baum font appel à un consultant pour les accompagner : Antoine Lepetit de la Bigne, œnologue et ingénieur agronome. Ce dernier a passé huit ans au

Domaine Leflaive (Puligny-Montrachet) et s'est spécialisé dans le suivi des domaines viticoles.

De la vigne au vin le pas a été naturellement franchi : la parcelle dénommée Simone, 0,53 ha qui présente les caractéristiques géo-pédologiques d'un grand terroir à Pinot Noir, est devenue la cuvée iconique du Château. Un nom dont l'origine reste mystérieuse mais qui figure maintenant en toutes lettres sur des bouteilles spécialement éditées et habillées (1 800 exemplaires les bonnes années) pour recevoir cette cuvée.

Avant de donner vie à Simone, l'équipe du Château a renoué avec le nom historique de son vignoble : Clos Marey-Monge. C'est ainsi en tout cas que les 20 hectares de vignes ont été désignés par Jules Lavalley dans son fameux ouvrage « Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte d'Or » édité en 1855. Le terme Clos du Château de Pommard n'est apparu qu'en 1936, faisant disparaître la référence à la fameuse famille qui en a eu longuement la possession.

Les Marey-Monge ont été l'une des plus grandes familles propriétaires viticoles en Bourgogne à partir de la fin du 18^e siècle. Elle a possédé de nombreux vignobles en Bourgogne dont la Romanée-Saint-Vivant, le Clos de Tart, Richebourg, Bonnes-Mares, ... « Ainsi la renaissance du Clos Marey-Monge est un symbole fort de notre volonté d'aller de l'avant dans le respect de ces traditions », souligne Michael Baum, propriétaire californien depuis 2014 du Château.

Une entité mais plusieurs terroirs. Ils sont vinifiés et élevés séparément avant d'être assemblés pour donner la cuvée du Clos Marey-Monge. Avec le millésime 2017, Michael Baum a pour la première fois décidé de mettre une partie de chaque cuvée séparément en bouteille. Les amateurs du Château de Pommard pourront prochainement s'initier aux variations parcellaires du Clos.

Château de Pommard revives Clos Marey-Monge ||
Since 2014, American Michael Baum has breathed new life into Château de Pommard. Restoration of the buildings, new winery, transition to biodynamics. Last innovation: a plot-selection bottling of the 20-hectare Clos.

“The clos is composed of seven plots, each with their own characteristics. Simone and Chantrerie are the richest in clays, they form the spirit and soul of the grand wine”. Emmanuel Sala, technical director of Château de Pommard, sets the tone. Since he took over the reins of the estate, his knowledge of the vineyard has been refined. A question of empiricism of course but not only. The Clos has been the subject of soil studies conducted by the famous agricultural engineers Lydia and Claude Bourguignon, which have made it possible to identify the quality of the soils.



Paolo Basso, Emmanuel Sala, Michael Baum, Fabrice Sommier

An approach that was accompanied by a move to biodynamics initiated in 2016. The team isolated 2.5 ha on the localities Simone and Chantrerie to practice there this demanding farming method. A draft horse has notably appeared in the Clos.

Emmanuel Sala and Michael Baum call on a consultant to accompany them: Antoine Lepetit de la Bigne, oenologist and agronomist. He spent eight years at Domaine Leflaive (Puligny-Montrachet) and specialized in the monitoring of vineyards. From the vineyard to the wine the step was naturally crossed: the plot called Simone, 0.53 ha which presents the geo-pedological characteristics of a great terroir for Pinot Noir, has become the iconic wine of the Château. A name whose origin remains mysterious but which now appears in full letters on bottles specially edited and packaged (1,800 copies in good years) to hold this cuvée.

Before giving life to Simone, the team of the Château has reconnected with the historic name of its vineyard: Clos Marey-Monge. In any case, that is how the 20 hectares of vines were designated by Jules Lavalley in his famous book “History and statistics of the vineyard and the great wines of Côte d’Or” published in 1855. The name ‘Clos du Château Pommard’ did appear only in 1936, making disappear the reference to the famous family who had long been the owners.

The Marey-Monges were one of the largest family of vineyard owners in Burgundy from the late 18th century. It has owned many vineyards in Burgundy including Romanée-Saint-Vivant, Clos de Tart, Richebourg, Bonnes-Mares, ... “Thus the revival of Clos Marey-Monge is a strong symbol of our desire to go forward in respect of these traditions,” says Michael Baum, Californian owner of the Château since 2014.

One entity but several terroirs. They are vinified and aged separately before being blended to give the Clos Marey-Monge cuvée. With the 2017 vintage, Michael Baum has for the first time decided to bottle a part of each cuvée separately. The lovers of Château de Pommard will be able soon to be initiated with the plot variations of the Clos.

Laurent Gotti

EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAUDEPOMMARD.COM

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

Château de Pommard, AOC Clos Marey-Monge Chantrerie 2017

Robe légère rubis clair aux reflets grenat. Nez discret qui s’ouvre avec une belle oxygénation sur des arômes fumés, de cerises à l’alcool, clous de girofle et poivre vert. Palais puissant et savoureux, avec une note sucrée très plaisante, un milieu de bouche de structure assez riche, des tanins fermes et assez ronds, une finale assez persistante et savoureuse.

Garde : 2021-2028

Light clear ruby-red colour with garnet-red shades. Discreet nose that opens up after a good oxygenation on smoked aromas, cherries in alcohol, cloves and green pepper. Powerful and tasty palate, with a very pleasant sweet note, a mid-palate of rather rich structure, firm and fairly round tannins, a rather persistent and tasty finish.
Ageing: 2021-2028

Château de Pommard, AOC Clos Marey-Monge 2017

Robe légère rubis clair aux reflets grenat. Nez discret avec des notes de cerise noire, de groseilles, de fraises sauvages, de clous de girofle. En bouche, riche et dense, volumineux et musclé, un milieu de bouche de belle structure, des tanins fermes, une finale assez persistante avec un style assez gourmand.

Garde : 2021-2028

Light ruby-red with garnet-red hues. Discreet nose with hints of black cherry, currants, wild strawberries, cloves. On the palate, rich and dense, voluminous and brawny, a beautiful structure in the mid-palate, firm tannins, a rather persistent finish with a fairly lush style. **Ageing: 2021-2028**



NICOLAS ROSSIGNOL

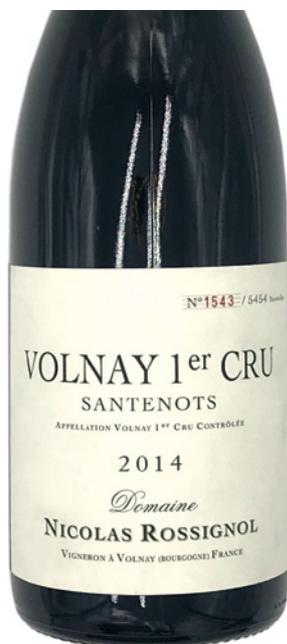
Précision à tous les étages

Infatigable chercheur de la meilleure expression de ses terroirs, Nicolas Rossignol dispose d'une nouvelle cuverie. Le vigneron de la Côte de Beaune s'est ainsi fait construire un outil sur mesure pour satisfaire sa quête de précision.

Si l'on prétend parfois qu'un vin ressemble au producteur qui le fait naître, cette formule mérite quelques précisions avec Nicolas Rossignol. Dans son cas, nous affirmerons plutôt qu'il ressemble aux évolutions de son cheminement de vigneron. Jeune homme, Nicolas Rossignol s'est fait connaître par ses vins colorés, riches, extraits. Il s'est mis par la suite en quête de subtilité et de finesse, laissant le Pinot Noir jouer les premiers rôles. Quelques millésimes plus tard, à 45 ans et ayant atteint l'âge de la maturité, le vigneron originaire de Volnay semble aboutir à une forme de plénitude, d'équilibre idéal et surtout de précision.

Ses vins sont à la fois intenses, denses mais aussi dotés de toutes les nuances de leurs terroirs d'origine. Et de terroirs il ne manque pas. Diverses acquisitions sont venues compléter sa riche palette. Le domaine qui possède aujourd'hui une trentaine d'appellations sur 20 ha. Une gamme qui comprend ce que la partie méridionale de la Côte de Beaune peut produire de plus passionnant. Les premiers crus parmi les plus qualitatifs sur Volnay (Santenots, Taillepieds, Cailletet, Chevret, etc.) mais aussi Pommard (Epenots, Chanlins, Chaponnières, etc.). On citera aussi, les climats du Clos des Mouches et du Clos du Roy, dans le vignoble de Beaune.

Une évolution qui est allée de pair avec l'installation dans de nouveaux locaux. Le projet a abouti avec la récolte 2016 par la construction d'une cuverie moderne et dans un esprit de développement durable à Beaune. L'ensemble n'a évidemment pas le charme des vieilles pierres mais constitue indéniablement un atout pour exprimer le caractère de chaque parcelle avec une totale transparence.



Après des vendanges manuelles dans de petites caisses évitant les risques d'écrasement des raisins, la récolte est triée sur une table vibrante éliminant les parties végétales indésirables et autres grumes sèches, atteintes de pourritures ou manquant tout simplement de maturité. Deux cas de figure se présentent alors. Soit un passage par l'égrappoir, soit une mise en cuve directe pour pratiquer une vinification en vendange entière. Les vins dégustés lors de la visite du Meilleur Sommelier du Monde Paolo Basso (sur le millésime 2017) conservaient au maximum 60 % de raisins non égrappés. « Dans des proportions raisonnables, la vendange entière permet de conserver de la rondeur, du soyeux aux vins mais ramène de l'énergie, du peps en finale », expose Nicolas Rossignol.

Egrappage ou non, dans tous les cas la priorité du vigneron est le respect de l'intégrité des fruits. La fermentation alcoolique s'enclenche naturellement sous l'effet des levures indigènes. Après décuvage, les vins sont élevés pendant une douzaine de mois au minimum avec un pourcentage très modéré de fût neuf, adapté à chaque terroir et à chaque millésime. Un travail de précision, mené dans avec un outil sur mesure et qui donne des vins d'une superbe pureté.

Nicolas Rossignol: Precision at all stages || *An indefatigable researcher of the best expression of his terroirs, Nicolas Rossignol has a new winery. The winemaker of Côte de Beaune made build a custom tool to satisfy his quest for precision.*

Though it is sometimes claimed that a wine resembles the producer who crafts it, this formula deserves some clarification with Nicolas Rossignol. In his case, we would rather say that it resembles the evolutions of his path as a winemaker. Young man, Nicolas Rossignol became known for his colorful, rich, extracted wines. He then went on a quest for subtlety and finesse, leaving Pinot Noir to play the leading role. A few vintages later, at 45 and having reached the age of maturity, the winemaker from Volnay seems to end up in a form of plenitude, ideal balance and especially precision.



His wines are both intense, dense but also endowed with all the nuances of their original terroirs. And he does not lack terroirs. Various acquisitions have completed his rich range. The domain which today has about thirty appellations on 20 ha. A range that includes the most exciting the southern part of Côte de Beaune can produce. The first wines among the most qualitative on Volnay (Santenots, Taillepiets, Cailleret, Chevret, etc.) but also Pommard (Epenots, Chanlins, Chaponnières, etc.). We can also mention the climats of Clos des Mouches and Clos du Roy, in the vineyards of Beaune.

An evolution that went hand in hand with the settlement in new premises. The project culminated with the 2016 harvest through the construction of a modern winery and in a spirit of sustainable development in Beaune. The ensemble obviously does not have the charm of old stones but is undeniably an asset to express the character of each plot with total transparency.

After manual harvesting in small crates avoiding the risk of crushing the grapes, the harvest is sorted on a vibrating table eliminating unwanted vegetable parts and other dry berries, rotted or simply lacking maturity. Two cases then arise. Either a passage through the destemmer or a direct vatting for the vinification of entire bunches. The wines tasted during the visit of Best Sommelier of the World Paolo Basso (of the 2017 vintage) preserved a maximum of 60% destemmed grapes

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

Domaine Nicolas Rossignol, Volnay 1^{er} Cru Santenots 2017

Belle robe dense de couleur rubis aux reflets grenat. Beau nez net et expressif avec quelques accents de jeunesse. Cuir, cerises rouges, fraises des bois, fumé. En bouche, frais et tendu avec une belle acidité, un corps structuré et au caractère distingué, des tanins fermes et très jeunes, une belle note saline, une finale longue. Un beau potentiel qui se révélera dans environ trois ans.
Garde : 2022-2030.

Beautiful dense ruby-red color with garnet-red hues. Beautiful, clear and expressive nose with some youthful accents. Leather, red cherries, wild strawberries, smokiness. On the palate, fresh and tense with a nice acidity, a structured and distinguished body, firm and very young tannins, a nice saline note, a long finish. A great potential that will be revealed in about three years.
Aging: 2022-2030.

Domaine Nicolas Rossignol, Pommard 1^{er} Cru Epenots (vignes de 115 ans) 2017

Robe dense rouge rubis aux reflets grenat. Nez expressif et intense qui exprime une belle typicité. Cuir, cerises rouges, groseilles, fumé. En bouche, riche et puissant avec beaucoup de volume et de la chaleur, un caractère très ouvert et un milieu de bouche musclé. Tanins fermes et très fins et finale intense, persistante et expressive, avec une belle note saline de minéralité. Un très grand vin au niveau d'un Grand Cru. **Garde : 2023-2040.**

Dense ruby-red color with garnet shades. Expressive and intense nose that expresses a beautiful typicality. Leather, red cherries, currants, smokiness. On the palate, rich and powerful with a lot of volume and warmth, a very open character and a full-bodied mid-palate. Firm and very fine tannins and intense finish, persistent and expressive, with a nice saline note of minerality. A very great wine at the level of a Grand Cru. **Aging: 2023-2040.**

"In reasonable proportions, vinification of entire bunches enables to keep the roundness, the silkiness but brings energy, peeps in the finish," says Nicolas Rossignol.

Destemming or not, in all cases the winemaker's priority is the respect of the integrity of the fruits. The alcoholic fermentation starts naturally thanks to the native yeasts. After de-vatting, the wines are aged for a minimum of 12 months with a very moderate percentage of new casks, adapted to each terroir and each vintage. Precision work, carried out with a bespoke tool that gives wines of superb purity.

Laurent Gotti

EN SAVOIR → NICOLAS-ROSSIGNOL.COM

DOMAINE SAINSON-ROSSIGNOL

Volnay, petit village perché au cœur de la Côte de Beaune, donne naissance aux vins qui incarnent les mieux les termes de finesse, d'élégance et de féminité dans cette partie de la Bourgogne. Une appellation qu'apprécient plus particulièrement les fins connaisseurs de grands Pinots Noirs. Avec de telles qualités, on ne sera pas surpris de constater qu'une femme, Pascale Rossignol, ait pris les commandes d'un domaine viticole dont les origines remontent à plusieurs générations. Elle exploite 7,5 hectares depuis 1988, date à laquelle elle a succédé à son père, chose peu courante à l'époque.



Volnay

Volnay, small village petit village nestled at the heart of the Côte de Beaune area, give birth to wines that best represent the words finesse, elegance and femininity in this part of Burgundy. An appellation much appreciated by the finest connoisseurs lovers of grand Pinot Noirs. With such qualities we are not surprised to see a woman, Pascal Rossignol, take over the reins of a vineyard whose origins date back several generations. She farms 7.5 hectares since 1988, when she succeeded her father which a rare thing at that time.

Une attention toute particulière est portée au travail du sol : les herbicides ont disparu des vignes depuis des décennies. Les vendanges s'effectuent manuellement et Pascale Rossignol est très attentive à récolter ses raisins à la maturité optimale.

Autre caractéristique du domaine : une véritable culture du vin de garde. Les vinifications sont menées en vendanges entières et les élevages s'étirent sur 16 à 18 mois. « Nous dégustons régulièrement de vieux millésimes : dernièrement, c'était un volnay 1999. Il était magnifique », expose Pascale Rossignol.

Depuis 2009, la cuvée emblématique du domaine est le Volnay Village « Jules », du nom du petit-fils de Pascale. Elle est issue de deux parcelles situées sous le Premier Cru « Carelle sous la Chapelle ». Un vin d'une belle finesse mais aussi d'une structure profonde.

A very special care is given to the work of the soils: weed killers have disappeared from the vines decades ago. The grapes are hand-picked and Pascale Rossignol is very careful to harvest at optimum maturity.

Another characteristic of the winery: a real culture of wines worth ageing. Vinification is undertaken on entire bunches and the maturation time lasts 16 to 18 months. "We regularly taste our old vintages. Last it was a 1999 Volnay. It was beautiful," Pascale Rossignol explains.

Since 2009, the iconic cuvée of the estate is the Volnay Village "Jules", the name of Pascale's grandson. It stems from two *climats* located in the Premier Cru *Carelle sous la Chapelle*. A wine that displays a beautiful finesse but also a complex structure.

Laurent Gotti



EN SAVOIR → WWW.SAINSON-ROSSIGNOL.COM

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Domaine Sainson-Rossignol « Cuvée Jules » Volnay 2015 rouge

Robe : rubis. **Nez** : un bouquet envoûtant de fruits frais, de mûre, de fraise et de cerise, accompagnés d'un boisé délicat. **Bouche** : finesse du fruit et de la texture, tanins ronds et soyeux. Une fraîcheur parfaitement dosée et une grande longueur font le reste. Ce vin a tout d'un grand. **Accord** : une volaille de Bresse rôtie aux cèpes. **Commentaire** : ce Volnay sera délicieux aussi bien jeune qu'après quelques années.

Visual aspect: ruby-red hue. **Nose**: an enchanting bouquet of fresh fruits, blackberry, strawberry and cherry, accompanied by a delicate woodiness. **Palate**: fine fruitiness and texture, round and silky tannins. A perfectly balanced freshness and a great length do the rest. This wine is worthy of the greatest. **Pairing**: a roasted Bresse poultry with ceps. **Comment**: this Volnay will be delicious young as well as after a few years.

La nouvelle vie du CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN

L'histoire d'amour entre Prosper Maufoux et le Château de Saint-Aubin ressemble de plus en plus à une idylle. A tel point que le premier a décidé d'aller habiter chez le second... L'histoire commence fin 2014 : historiquement basée au sud de la Côte de Beaune (Santenay), la maison Prosper Maufoux reprenait le domaine Charles Blondeau-Danne et son fief le Château de Saint-Aubin. « L'acquisition de ce nouveau domaine s'inscrit dans la stratégie de maîtrise et de sécurisation des approvisionnements. Elle contribuera à conforter les vins Prosper Maufoux sur les marchés haut de gamme français et export », expliquait alors la maison. Le domaine compte en effet quelques belles références : Puligny-Montrachet, Meursault, Chassagne-Montrachet, Saint-Aubin Premiers Crus et, cerise sur le gâteau, une parcelle du Grand Cru Criots-Bâtard-Montrachet. Un domaine qui s'est depuis enrichi de vignes situées dans les Hautes-Côtes de Beaune pour totaliser une quinzaine d'hectares aujourd'hui. Prosper Maufoux déménagera donc à Saint-Aubin à la fin de l'année.

D'importants travaux ont été menés, ou sont en cours, dans la cuverie et dans la cave, pour assurer une mise à niveau qualitative. Le but de ces aménagements est aussi de recevoir du public. Dans le même esprit, la vocation du château est aujourd'hui d'accueillir des chambres d'hôtes.



The love story between Prosper Maufoux and Château de Saint-Aubin looks more and more like an idyll. So much so that the first decided to live at the second ... The story began in late 2014: historically based south of the Côte de Beaune area (Santenay), the Prosper Maufoux house took over the estate Charles Blondeau-Danne and its stronghold Château de Saint-Aubin. "The acquisition of this new estate is part of the strategy of controlling and securing our supplies. It will help to strengthen the Prosper Maufoux wines in the high-end French and export markets," the house then explained. Indeed the winery has some beautiful references: Puligny-Montrachet, Meursault, Chassagne-Montrachet, Saint-Aubin First Crus and, on top of all, a plot of Grand Cru Criots-Bâtard-Montrachet. The estate has since been broadened with vineyards located in the Hautes-Côtes de Beaune area and now totals about fifteen hectares. Prosper Maufoux will move to Saint-Aubin at the end of the year.

Important work has been carried out, or is progress, in the winery and the cellar, to ensure qualitative upgrading. The purpose of these developments is also to receive the public. In the same spirit, the vocation of the chateau today is to welcome guest rooms.

Laurent Gotti

EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAU-ST-AUBIN.COM

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Château de Saint-Aubin, Clos du Château – Monopole 2015, Saint-Aubin Premier Cru blanc

Robe : brillante. **Nez** : puissant et minéral, exotique. Arômes de fleur d'oranger, d'ananas et de vanille. Du charme et de l'élégance. **Bouche** : une belle trame acidulée lui donne de la fraîcheur et un côté gras (mais pas trop) et même légèrement suave, sans pour autant manquer de générosité. Le vin s'étire dans une belle finale longue et soyeuse. **Accord** : ris de veau à la crème. **Commentaire** : le Château de Saint-Aubin nous gratifie d'un vin d'une grande complexité.

Visual aspect: brilliant. **Nose**: powerful and mineral, exotic. Aromas of orange blossom, pineapple and vanilla. Charm and elegance. **Palate**: a nice tangy background gives it freshness and a fat side (but not too much) and even slightly sweet, without lacking generosity. The wine stretches in a beautiful long and silky finish. **Pairing**: calf's sweetbread with cream. **Comment**: Château de Saint-Aubin treats us with a wine of great complexity.

ALOXE-CORTON 1^{ER} CRU

DOMAINE TOLLOT-BEAUT



Les Vercots
2016

Robe : sombre, reflets violacés. **Nez** : complexe et généreux, exprimant une belle finesse. Sur des notes de myrtille, de cerise, de kirsch et florales (violette). **Bouche** : délicate, musquée. Arômes complexes qui appellent quelques années de maturité avant de rejoindre la cour des grands millésimes.

Accord : un rôti de chevreuil garni de giroles. **Commentaire** : un grand vin de garde.

Visual aspect: dark hue, purplish tinges. **Nose**: complex and generous, expressing a nice finesse. Blueberry, cherry, kirsch and floral (violet) scents. **Palate**: delicate, musky. Complex aromas that need a few years of maturing before reaching the level of grand vintages. **Pairing**: roast deer stuffed with chanterelle mushrooms. **Comment**: a wine with a great ageing potential.

Rue Alexandre Tolleot - 21200 Chorey-les-Beaune
Tél. : 03 80 22 16 54

AUXEY-DURESSES

DOMAINE MOISSENET-BONNARD



L'Argillas
2017

Robe : rubis très vif, brillante, reflets ambrés. **Nez** : plaisant, délicat, fruité, accompagné de petites touches florales (violette).

Bouche : fine, puissante et tonique. Sur une structure gouleyante, savoureuse, dotée de tanins moelleux. Finale tendre et fruitée.

Accord : une côte de veau sauce aux morilles. **Commentaire** : un vin vif et charmeur.

Visual aspect: vivid ruby-red hue, brilliant with amber tinges. **Nose**: pleasant, delicate, fruity, with light floral touches (violet). **Palate**: fine, powerful and tonic. With a lively and savoury structure, soft tannins. Tender and fruity finish. **Pairing**: rack of veal with morel sauce. **Comment**: a lively and charming wine.

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

AUXEY-DURESSES

DOMAINE JEAN-PIERRE DICONNE



« Vieilles Vignes »
2017

Robe : rubis vif. C'est l'éclat du Pinot Noir. **Nez** : complexe entre fragrances florales (pivoine) et notes de fruits noirs et rouges bien mûrs (framboise, cassis, cerise). Une touche de notes tertiaires, de sous-bois et de cuir.

Bouche : puissante, un peu nerveuse. Le fruité est très présent. Un palais bien charpenté par de solides tanins qui doivent s'assouplir.

Accord : un risotto de poulet. **Commentaire** : promet une belle évolution en cave.

Visual aspect: vivid ruby-red hue. The brilliance of the Pinot Noir. **Nose**: complex between floral scents (peony) and notes of very ripe red and black fruits (raspberry, blackcurrant, cherry). Touch of tertiary note, undergrowth and leather. **Palate**: powerful, quite nervous. Very present fruitiness. A well-structured palate with solid tannins that need to soften. **Pairing**: a risotto with chicken. **Comment**: promised to a beautiful evolution in the cellar.

Rue de la Velle - 21190 Auxey-Duresse
Tél. : 03 80 21 25 60

AUXEY-DURESSES 1^{ER} CRU

DOMAINE JEAN-PIERRE DICONNE



« Les Grands Champs »
2017

Robe : élégante robe rubis, brillante. **Nez** : s'ouvre doucement sur des arômes de fruits rouges mûrs, de vanille, agrémentés de nuances d'épices douces.

Bouche : palais riche et puissant, gourmand, offrant un beau volume. Tanins fins et soyeux. Une finale fraîche savamment dosée. **Accord** : des cailles farcies. **Commentaire** : la garde est de mise.

Visual aspect: elegant ruby-red hue, brilliant. **Nose**: slowly opens with ripe red fruit aromas, vanilla, with shades of sweet spices. **Palate**: rich and powerful palate, delectable, offering a nice volume. Fine and silky tannins. A fresh finish expertly dosed. **Pairing**: stuffed quails. **Comment**: needs to age.

Rue de la Velle - 21190 Auxey-Duresse
Tél. : 03 80 21 25 60

BÂTARD-MONTRACHET

DOMAINE VINCENT GIRARDIN



Vincent Girardin 2016

Robe : dorée aux reflets brillants. **Nez** : belle intensité. Dévoile des arômes d'aubépine, de beurre, d'amande grillée et de pierre à fusil. **Bouche** : soyeuse, suave, très grasse, mais sans lourdeur. Une grande finesse, nette, précise et consistante portée par une fraîcheur saline et minérale qui lui donne un style aérien, d'une élégance rare. Finale très longue. **Accord** : risotto de Saint-Jacques. **Commentaire** : un vin plein de finesse, d'une grande complexité.

Visual aspect: golden hue, shiny tinges. **Nose**: beautiful intensity. Reveals aromas of hawthorn, butter, toasted almond and flint. **Palate**: silky, smooth, very fat, but without heaviness. A great finesse, clean, precise and consistent, supported by a salty and mineral freshness that gives it an airy style, a rare elegance. Very long finish. **Pairing**: scallop risotto. **Comment**: a wine full of finesse, of great complexity.

« Les Champs Lins » - 5 impasse des Lamponnes - BP 26
21190 Meursault - Tél. : 03 80 20 81 00 - www.vincentgirardin.com

BÂTARD-MONTRACHET

DOMAINE JEAN CHARTRON



Grand Cru 2017

Robe : belle couleur or pâle, très élégante. **Nez** : arômes de fleurs blanches, de noisettes et d'amandes grillées, agrumes. Grande complexité. **Bouche** : franche et dynamique qui confirme toutes les promesses du nez. Le gras très précis porte le vin avec une fraîcheur et une élégance qui ne se dément pas. La finale de citron confit et de pierre à fusil semble éternelle. **Accord** : un vin d'exception qui se suffit à lui-même. **Commentaire** : à déguster.

Visual aspect: beautiful pale gold colour, very elegant. **Nose**: aromas of white flowers, grilled hazelnuts and almonds, citrus. Great complexity. **Palate**: pure and dynamic palate that confirms the promises of the nose. The very precise fatness supports the wine with a freshness and elegance that doesn't fade. The candied lemon and flinty finish seems everlasting. **Pairing**: an exceptional wine that is self-sufficient. **Comment**: to taste as soon as possible.

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

BEAUNE

DOMAINE MACHARD DE GRAMONT



« Les Epenottes » 2017

Robe : rubis clair, limpide. Belles larmes. **Nez** : fin et complexe. S'ouvre sur des notes de griottes et d'épices, avec quelques effluves de pivoine. Évolue vers des notes végétales (humus, truffe). **Bouche** : grasse, pleine, gourmande. Avec une matière veloutée, soutenue par des tanins fins. Une finale harmonieuse et fraîche. **Accord** : poularde de Bresse truffée. **Commentaire** : un beau flacon sans fausse note.

Visual aspect: clear ruby-red hue, limpid. Beautiful tears. **Nose**: fine and complex. Opens with notes of Morello cherries and spices, with some scents of peony. Evolves to vegetable notes (humus, truffle). **Palate**: fat, full, delicious. With a velvety material supported by fine tannins. A harmonious and fresh finish. **Pairing**: truffled Bresse fattened chicken. **Comment**: a nice and flawless bottling.

Le Clos rue Pique - BP 105 - 21703 Nuits-Saint-Georges
Tél. : 03 80 61 15 15

BEAUNE 1^{ER} CRU

DOMAINE CHANSON



Clos des Marconnets 2015

Robe : grenat. **Nez** : ample, sur les petits fruits rouges et noirs. **Bouche** : attaque sur le fruit noir, les épices. Un beau gras, ample, onctueuse. De très beaux tanins. Finale longue et riche. **Accord** : terrine de gibier aux champignons. **Commentaire** : un Beaune 1^{er} Cru qui doit sa grande qualité à une vinification bien maîtrisée.

Visual aspect: garnet-red hue. **Nose**: ample nose, small red and black fruits. **Palate**: black fruits and spices at first taste. A beautiful fat, broad, unctuous palate. Very nice tannins. Long and rich finish. **Pairing**: game mushrooms terrine. **Comment**: a Beaune 1^{er} Cru which owes its great quality to a well-controlled vinification.

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

BEAUNE 1^{ER} CRU

DOMAINE SAINSON-ROSSIGNOL



« Les Teurons »
2017

Robe : vive, éclatante aux reflets rubis. **Nez** : fin, complexe, expressif. Sur le cassis, la mûre, agrémentés de nuances florales discrètes de rose et pivoine. **Bouche** : fraîche et charpentée. Fin et suave à l'attaque puis monte en puissance en s'adossant à des tanins musclés. Une finale longue et élégante. **Accord** : un magret de canard aux cerises. **Commentaire** : des tanins robustes qui s'adouciront après une garde généreuse.

Visual aspect: vivid, bright hue with ruby-red tinges. **Nose**: fine, complex, expressive. Blackcurrant, blackberry, with discreet floral shades of rose and peony. **Palate**: fresh and well-structured. Fine and smooth first taste then increases in powerfulness, backed up with solid tannins. A long and elegant finish. **Pairing**: duck fillet with cherries. **Comment**: robust tannins that will soften after long ageing.

Rue de la cave - 21190 Volnay
Tél. : 03 80 21 62 95 - www.sainson-rossignol.com

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS

DOMAINE BONNARDOT



« Clos des Oiseaux »
2017

Robe : belle robe jaune clair aux reflets dorés. Larmes denses. **Nez** : original, sur des notes florales de tilleul, d'aubépine et d'agrumes. **Bouche** : aérée, pleine d'une belle matière ronde libérant ses arômes de fruits secs (amande) et de sous-bois. Belle finale longue et minérale. **Accord** : un poisson cuit à l'étouffé. **Commentaire** : on peut l'attendre encore un peu en cave.

Visual aspect: beautiful clear yellow hue with golden tinges. Dense tears. **Nose**: original, with floral notes such as lime tree, hawthorn and citrus. **Palate**: ethereal, with a nice round material releasing its dried fruit (almond) and undergrowth aromas. Nice long and mineral finish. **Pairing**: a fish stew. **Comment**: deserves some more time in the cellar.

1 rue de l'ancienne cure - 21700 Villers-la-Faye
Tél. : 03 80 62 91 27 - www.bonnardot.fr

BONNES-MARES GRAND CRU

DOMAINE G. ROUMIER



Domaine G. Roumier
2015

Robe : dense, intense, sombre. **Nez** : bouquet délicat, sur la pivoine et la rose. Puis arrivent les petits fruits noirs et rouges (cassis, myrtille, cerise), la réglisse, le menthol et les épices. **Bouche** : attaque franche et ferme. Renforcée sans dureté par des tanins soyeux d'une grande finesse et soulignés par une belle acidité. **Accord** : foie gras poêlé aux pommes. **Commentaire** : un modèle d'élégance et d'équilibre.

Visual aspect: dense, intense, dark. **Nose**: delicate bouquet, with peony and rose. Then small black and red fruits (blackcurrant, blueberry, cherry), liquorice, menthol and spices. **Palate**: frank and firm attack. Strengthened without harshness by silky tannins with great finesse and underlined by a nice acidity. **Pairing**: pan-fried foie gras with apples. **Comment**: a model of elegance and balance.

4 rue de Vergy - 21220 Chambolle-Musigny
Tél. : 03 80 62 86 37 - www.roumier.com

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS

DOMAINE BONNARDOT



« L'Âge Mûre »
2017

Robe : carmin, beaux reflets violacés. **Nez** : expressif, sur des notes fruitées de groseille, de fraise et de cassis accompagnées de petites touches végétales de sous-bois. Très typé Côtes de Nuits. **Bouche** : attaque franche, racée, à la matière puissante et friande. Les tanins sont croquants. Une finale très bien équilibrée. **Accord** : un gibier mitonné aux cèpes. **Commentaire** : une garde de quelques années révélera son haut potentiel.

Visual aspect: carmine hue, beautiful purple hints. **Nose**: expressive, with fruity notes as red currant, strawberry and blackcurrant with small vegetable touches as undergrowth. Typical of Côte de Nuits. **Palate**: frank first taste, racy, powerful and moreish material. Crisp tannins. Well-balanced finish. **Pairing**: game with ceps. **Comment**: some more years of ageing will reveal its high potential.

1 rue de l'ancienne cure - 21700 Villers-la-Faye
Tél. : 03 80 62 91 27 - www.bonnardot.fr

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS

DOMAINE MICHEL GROS

Fontaine Saint-Martin
Monopole

2016

Robe : rouge rubis, disque brillant. **Nez** : expressif, sur des notes primaires de cerise confiturée associées à de légers arômes de sous-bois et d'humus. **Bouche** : attaque franche, milieu de bouche racé. Une belle matière un peu astringente. Une finale légèrement épicée. **Accord** : un bœuf bourguignon bien épicé. **Commentaire** : un millésime intéressant.

Visual aspect: ruby-red hue, brilliant disk. **Nose**: expressive with primary notes of jammy cherry along with light aromas of undergrowth and humus. **Palate**: frank first taste, racy mid-palate. A beautiful slightly astringent material. Slightly spicy finish. **Pairing**: spicy beef Bourguignon. **Comment**: an interesting vintage.

7 rue des Communes - 21700 Vosne-Romanée
Tél. : 03 80 61 04 69 - www.domaine-michel-gros.com

CHABLIS

DOMAINE NATHALIE ET GILLES FÈVRE



Vieilles Vignes

2017

Robe : or pâle aux jolis reflets verts. **Nez** : fin et épanoui, exhalant des arômes de fruits blancs (pêche, poire), amandes fraîches. **Bouche** : délicate et fraîche, soutenue par de belles saveurs fruitées. Finale pure et fine. **Accord** : un turbot aux cépes. **Commentaire** : une belle réussite pour ce domaine exemplaire.

Visual aspect: pale gold hue with lovely green tinges. **Nose**: fine and blooming, exuding aromas of white fruit (peach, pear) and fresh almonds. **Palate**: delicate and fresh, supported by beautiful fruity flavours. Pure and fine finish. **Pairing**: a turbot with cepes. **Comment**: a great achievement for this exemplary domain.

Route de Chablis - 89800 Fontenay-près-Chablis
Tél. : 03 86 18 94 47 - www.nathalieetgillesfevre.com

CHABLIS GRAND CRU

DOMAINE NATHALIE ET GILLES FÈVRE



Les Preuses

2017

Robe : or paille, dense, lumineuse. **Nez** : intense, sur des notes de noisette, brioche, beurre. Légèrement boisé. **Bouche** : parfaitement équilibrée, longue, étayée par des arômes de fruits exotiques. Finale exceptionnelle. **Accord** : rôti de lotte au safran. **Commentaire** : un vin d'une perfection et d'une finesse royales !

Visual aspect: straw-yellow gold hue, dense, gleaming. **Nose**: intense, with notes of hazelnut, brioche, butter. Slightly woody. **Palate**: perfectly balanced, long, supported by exotic fruit aromas. Exceptional finish. **Pairing**: roasted monkfish with saffron. **Comment**: a wine of majestic perfection and finesse!

Route de Chablis - 89800 Fontenay-près-Chablis
Tél. : 03 86 18 94 47 - www.nathalieetgillesfevre.com

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1^{ER} CRU

DOMAINE MAGNIEN

Frédéric Magnien
Feusselottes

2015

Robe : rouge ambré, brillante. **Nez** : délicat, expressif, puissant. Sur des notes de cassis, de mûre, associées à la violette apportée par le Pinot Noir. **Bouche** : ample, suave, charnue. Évoluant sur la finesse sans nuire à son généreux caractère solaire, porté par des tanins soyeux et fondus. Une finale musclée ! **Accord** : un jarret de veau aux truffes noires. **Commentaire** : un vin racé, structuré. Une cuvée caressante et soyeuse.

Visual aspect: amber-red hue, brilliant. **Nose**: delicate, expressive, powerful. Blackcurrant and blackberry aromas, associated with the violet provided by the Pinot Noir. **Palate**: broad, smooth, fleshy. Evolving with great finesse without spoiling its generous solar character, carried by silky and melted tannins. A solid finish! **Pairing**: veal shank with black truffles. **Comment**: a racy wine, well-structured. A caressing and silky cuvée.

26 route nationale - 21220 Morey-Saint-Denis
Tél. : 03 80 58 54 20 - www.domaine-magnien.com

CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU

DOMAINE OLIVIER JOUAN



Olivier Jouan
2016

Robe : intense, reflets brillants. **Nez** : un harmonieux mélange de fruits noirs bien mûrs, d'épices, de boisé, de fumé, une touche de torrification. **Bouche** : séduit par sa finesse, par sa fraîcheur et ses tanins fermes qui conservent de la souplesse. Le côté tannique de ce vin dense donne une finale de grande générosité qui n'en finit plus. **Accord** : un filet de canard aux chanterelles. **Commentaire** : un « Charmes » de grande envergure, déjà exceptionnel.

Visual aspect: intense hue, shiny tinges. **Nose**: a harmonious blend of ripe black fruits, spices, woodiness, smokiness, a roasted touch. **Palate**: seducing by its finesse, freshness and firm tannins that remain supple. The tannic side of this dense wine gives an everlasting finish of great generosity. **Pairing**: a duck fillet with chanterelles. **Comment**: a «Charmes» of great scale, already exceptional.

9 rue de l'Église - 21700 Arcenant
Tél. : 03 80 62 39 20

CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU

DOMAINE HENRI RICHARD



Domaine Henri Richard
2012

Robe : violacée, jolie brillance. **Nez** : un vin intense et élégant, ouvert sur des arômes complexes de cerise, de violette, de réglisse et de vanille. **Bouche** : ample, dense, concentrée, puissante. Une grande finesse tannique et une longueur étonnante, dynamisées par une finale pleine de fraîcheur. **Accord** : une poularde truffée. **Commentaire** : un vin harmonieux et complexe, de haute volée.

Visual aspect: purplish hue, nice brilliance. **Nose**: an intense and elegant wine, open with complex aromas of cherry, violet, liquorice and vanilla. **Palate**: broad, dense, concentrated, powerful. A great tannic finesse and a surprising length energized by a finish full of freshness. **Pairing**: truffled fattened chicken. **Comment**: a harmonious and complex wine, of high quality.

75 route de Beaune - 21220 Gevrey-Chambertin
Tél. : 09 62 08 00 17 - www.domainehenrichard.com

CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU

DOMAINE VINCENT GIRARDIN



Blanchot-Dessus
2016

Robe : belle robe or pâle, brillante. **Nez** : charmeur, complexe. Sur un léger grillé, fruits secs, agrumes. Fleurs blanches, anis. **Bouche** : franche, dynamique en attaque. Une grande finesse portée par une fraîcheur saline et mentholée. **Accord** : turbot aux asperges. **Commentaire** : un vin cousu main.

Visual aspect: beautiful pale gold hue, shiny. **Nose**: charming, complex. On a light toasted note, nuts, citrus. White flowers, aniseed. **Palate**: frank palate, dynamic first taste. Great finesse supported by a salty and minty freshness. **Pairing**: turbot with asparagus. **Comment**: a «hand-stitched» wine.

«Les Champs Lins» - 5 Impasse des Lamponnes - BP 26
21190 Meursault - Tél. : 03 80 20 81 00 - www.vincentgirardin.com

CHEVALIER-MONTRACHET

DOMAINE JEAN CHARTRON



« Clos des Chevaliers »
Monopole Grand Cru
2017

Robe : superbe or, pâle, brillante. **Nez** : charmeur et complexe, avec des arômes de noisettes grillées, de beurre, d'abricot sec, de fleurs blanches. Une intensité qui ne se dément pas. **Bouche** : le vin se révèle ample, gras, puissant et profond. Une grande finesse soutenue par un boisé racé et fondu. Finale saline et mentholée. **Accord** : homard bleu grillé. **Commentaire** : un vin touché par la grâce.

Visual aspect: superb gold hue, pale, brilliant. **Nose**: charming and complex, with aromas of toasted hazelnuts, butter, dried apricot, white flowers. An ongoing intensity. **Palate**: the wine is broad, fat, powerful and deep. A great smoothness supported by a racy and melted woodiness. Saline and minty finish. **Pairing**: grilled blue lobster. **Comment**: a wine touched by grace.

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

CHOREY-LÈS-BEAUNE

DOMAINE TOLLOT-BEAUT



Domaine Tollot-Beaut 2016

Robe : rubis aux reflets violacés. **Nez** : fin et complexe, sur des notes de petits fruits rouges et noirs (griottes, framboises) mêlées avec élégance à des notes vanillées et de réglisse. **Bouche** : puissante, toujours sur le fruit. Délicate et tendre, sur des tanins fins et fondus. Finale aromatique de grande qualité.

Accord : un lapin sauce moutarde. **Commentaire** : offrira de belles notes musquées et de sous-bois après un peu de garde.

Visual aspect: ruby-red hue with purple tinges. **Nose**: fine and complex, with small red and black fruits (Morello cherry, raspberry) mingled with elegance to notes of vanilla and liquorice. **Palate**: powerful, still fruity. Delicate and soft with fine and melted tannins. Aromatic and highly qualitative finish. **Pairing**: rabbit with mustard sauce. **Comment**: will offer beautiful musky and undergrowth aromas after a little ageing.

Rue Alexandre Tollot - 21200 Chorey-lès-Beaune
Tél. : 03 80 22 16 54

CLOS DE VOUGEOT

DOMAINE HUDELOT-NOËLLAT



Grand Cru 2016

Robe : rouge brillant. **Nez** : s'ouvre sur les fruits rouges bien mûrs. Des épices, une touche fumée et boisée. **Bouche** : ample, des tanins savoureux et vigoureux qui promettent un bel avenir à ce vin de caractère dont la finale généreuse nous enchante. **Accord** : une noisette de chevreuil aux airelles. **Commentaire** : un Grand Cru passionnant.

Visual aspect: bright red. **Nose**: opens with ripe red fruits. Spices, smoky and woody touch. **Palate**: broad palate, tasty and vigorous tannins that promise a bright future to this wine of character whose generous finish delights us. **Pairing**: knob of venison with cranberries. **Comment**: an exciting Grand Cru.

5 ancienne Route Nationale 74 - 21220 Chambolle-Musigny
Tél. : 03 80 62 85 17 - www.domaine-hudelot-noellat.com

CLOS DE VOUGEOT

DOMAINE JEAN GRIVOT



Grand Cru 2015

Robe : reflets brillants. **Nez** : se distingue par sa fraîcheur et sa grande finesse. Évoque les fruits noirs agrémentés de note de pivoine, de sous-bois et de boisé fumé. **Bouche** : longue, ample, très fruitée et bien concentrée. Des tanins d'une grande finesse, un boisé noble. Finale sur une belle acidité qui lui donne de la vivacité et beaucoup de longueur. **Accord** : chevreuil aux morilles. **Commentaire** : un vin remarquable.

Visual aspect: brilliant tinges. **Nose**: stands out for its freshness and great finesse. Evokes black fruits complemented with notes of peony, undergrowth and smoky oakiness. **Palate**: long, broad, very fruity and well-concentrated. Very fine tannins, noble woodiness. A beautiful acidity in the finish that gives it liveliness and a lot of length. **Pairing**: deer with morels. **Comment**: a remarkable wine.

6 rue de la Croix Rameau - 21700 Vosne-Romanée
Tél. : 03 80 61 05 95 - www.domainegrivot.fr

CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU

DOMAINE DANIEL RION & FILS



Le Petit Mauperthuis 2016

Robe : dense, rubis, brillante. **Nez** : des notes de cuir, de tilleul, de réglisse, de menthol. **Bouche** : vif, intense, dotée de tanins bien serrés et élégants qui laissent un avenir serein à ce Grand Cru. Finale grasse et soyeuse, d'une belle longueur, soutenue par une belle énergie. **Accord** : rôti de canard au foie gras. **Commentaire** : un flacon destiné à un grand avenir.

Visual aspect: dense, ruby-red, brilliant hue. **Nose**: scents of leather, lime tree, liquorice, menthol. **Palate**: lively, intense, with tight and elegant tannins that offer this Grand Cru a serene future. Fatty and silky finish, a beautiful length, supported by a beautiful energy. **Pairing**: roast duck with foie gras. **Comment**: a bottling with a great future ahead.

Route Nationale 74 - Prémeaux - 21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. : 03 80 62 31 28 - www.domaine-daniel-rion.com



CLOS MAREY-MONGE

CHÂTEAU DE POMMARD


Monopole
2016

Robe : rubis profond. **Nez** : s'ouvre sans réserve sur le cassis, le noyau de griotte, le poivre et la vanille. **Bouche** : complexité et intensité semblables au nez. Souple et dense. Finement boisée. Portée par des tanins fins et élégants. Finale savamment dosée, longue et savoureuse. **Accord** : gigot d'agneau de 7 heures. **Commentaire** : ce Clos Marey-Monge 2016 ouvre une nouvelle ère à l'appellation.

Visual aspect: deep ruby-red hue. **Nose**: opens without reserve with blackcurrant, Morello cherry stone, pepper and vanilla. **Palate**: complexity and intensity similar to the nose. Supple and dense. Finely woody. Backed by fine and elegant tannins. Expertly dosed, long and tasty finish. **Pairing**: slow-cooked leg of lamb. **Comment**: this Clos Marey-Monge 2016 opens a new era to the appellation.

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

CORTON-BRESSANDES GRAND CRU

EDMOND CORNU & FILS


Edmond Cornu & Fils
2016

Robe : rubis soutenu. **Nez** : marqué par des arômes primaires de fruits rouges, épicés, toastés que viennent compléter avec finesse des notes de pain grillé et de cacao. **Bouche** : attaque franche accompagnée d'une belle puissance avec une matière généreuse soutenue par des tanins fins et croquants. **Accord** : civet de mouton. **Commentaire** : un très bel équilibre.

Visual aspect: dark ruby-red hue. **Nose**: marked by primary aromas of red fruits, spicy, toasted that are complemented with fine notes of toast and cocoa. **Palate**: frank first taste with a beautiful powerfulness and a generous material supported by fine and deep tannins. **Pairing**: young wild boar. **Comment**: a very nice balance.

Le Meix – Gobillon - 6 rue du Bief - 21550 Ladoix-Serrigny
Tél. : 03 80 26 40 79

CORTON LES RENARDES GRAND CRU

DOM. DES TERREGELESSES – FRANÇOISE ANDRÉ


Domaine Françoise André
2016

Robe : rubis soutenu. **Nez** : un bouquet intense et complexe marqué par des arômes de fruits rouges, épicés et floraux (violette), puis viennent des notes de pain grillé et de cacao. **Bouche** : attaque charnue, franche, gourmande. Ouvre sur un palais riche, finement boisé, aux tanins serrés et veloutés. **Accord** : civet de sanglier aux trompettes de la mort. **Commentaire** : une belle longueur.

Visual aspect: dark ruby-red hue. **Nose**: intense and complex bouquet marked by red fruit, spicy and floral (violet) aromas, then grilled bread and cocoa notes. **Palate**: fleshy, frank, delicious first taste. Opens with a rich and finely woody palate, tight and velvety tannins. **Pairing**: wild boar stew with black trumpets. **Comment**: a beautiful length.

7 rempart Saint-Jean - 21200 Beaune - Tél. : 06 24 66 38 86
www.domaineterregelesses-francoiseandre.com

GEVREY-CHAMBERTIN

DOMAINE A.-F. GROS


François Parent – La Truffe
2016

Robe : grenat, brillante. **Nez** : s'ouvre sur des notes primaires de fruits rouges et noirs, arômes de griotte et quelques effluves de violette en deuxième nez. **Bouche** : attaque franche, harmonieuse. Grasse, avec des arômes grillés et épicés. Une finale dominée par des tanins fermes. **Accord** : noisette de chevreuil. **Commentaire** : un joli vin très bien fait.

Visual aspect: garnet-red hue, brilliant. **Nose**: opens with primary notes of red and black fruits, Morello cherry aromas and some scents of violet in the second nose. **Palate**: frank and harmonious first taste. Fat with grilled and spicy aromas. A finish dominated by firm tannins. **Pairing**: knob of deer. **Comment**: a lovely well-made wine.

1 place de l'Europe - 21630 Pommard
Tél. : 03 80 22 61 85 - www.af-gros.com

GEVREY-CHAMBERTIN

DOMAINE HUBERT ET LAURENT LIGNIER



Hubert Lignier 2016

Robe : pourpre aux reflets grenats. **Nez** : agréable et fin. Doté d'une palette aromatique complexe, dominée par des notes de fruits rouges bien mûrés et de noyau de fruit. **Bouche** : pleine et gourmande, matière dense et puissante exhalant des petites notes florales et épicées. Une finale ferme qui s'assouplira avec le temps. **Accord** : sandre aux pointes d'asperges vertes. **Commentaire** : un beau vin qui vous enchantera !

Visual aspect: purple hue with garnet-red tinges. **Nose**: pleasant and fine. With a complex aromatic range, dominated by matured red fruits and fruit stone. **Palate**: full and delicious, dense and powerful material exhaling small floral and spicy notes. A solid finish that will soften with time. **Pairing**: zander with green asparagus tips. **Comment**: a beautiful wine that will delight you!

13 route nationale 74 - 21220 Morey-Saint-Denis
Tél. : 03 80 51 87 40 - www.hubert-lignier.com

GEVREY-CHAMBERTIN

DOMAINE HENRI RICHARD



« Aux Corvées » 2012

Robe : bel éclat rubis soutenu. **Nez** : sur des notes de griottes, de mûre et de fleurs blanches (sureau). Le nez se montre complexe. Le boisé est discret et se marie agréablement au fruité. **Bouche** : suave, chaleureuse. La bouche offre une belle mâche, de la longueur, construite sur des tanins ronds et soyeux. Une finale épicée. **Accord** : faisan en cocotte. **Commentaire** : il peut encore se bonifier avec un peu de garde.

Visual aspect: beautiful dark ruby-red hue. **Nose**: notes of Morello cherry, blackberry and white flowers (elderberry). The nose is complex. Discreet woodiness pleasantly mingling with fruitiness. **Palate**: smooth, warm. The palate offers a beautiful chewy material, a length built on round and silky tannins. A spicy finish. **Pairing**: pheasant casserole. **Comment**: it can still improve with some ageing.

75 route de Beaune - 21220 Gevrey-Chambertin
Tél. : 09 62 08 00 17 - www.domainehenrichard.com

GIVRY 1^{ER} CRU

VIGNERONS DE BUXY



Millebuis Clos Marceaux Monopole 2016

Robe : belle robe grenat, brillante, avec des reflets mauves. **Nez** : dévoile de multiples senteurs. Notes de cerise burlat, de prune, de confiture de fraise associées aux arômes poivrés et à la vanille. **Bouche** : un palais souple et soyeux en attaque. Une matière ronde étayée par des tanins fins et gourmands. Une finale harmonieuse, plaisante. **Accord** : un chili con carne. **Commentaire** : un joli vin guilleret.

Visual aspect: beautiful garnet-red hue, shiny, with mauve tinges. **Nose**: reveals multiple scents. Notes of burlat cherry, plum, strawberry jam associated with pepper and vanilla aromas. **Palate**: a supple and silky palate at first taste. A round material supported by fine and delectable tannins. A harmonious finish, pleasant. **Pairing**: chili con carne. **Comment**: a pretty cheerful wine.

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

GIVRY 1^{ER} CRU

DOMAINE MASSE



Servoisine 2017

Robe : belle robe grenat aux reflets mauves. **Nez** : friand, puissant et riche. Cassis compoté souligné d'une légère note épicée. **Bouche** : après une attaque fruitée et intense, la bouche se révèle corpulente et vive, étayée par de solides tanins. Une finale gourmande, joyeuse. **Accord** : un magret aux aïrelles. **Commentaire** : un vin élégant et cohérent.

Visual aspect: beautiful garnet-red hue with mauve tinges. **Nose**: moreish, powerful and rich. Blackcurrant compote with a light spicy note. **Palate**: after a fruity and intense fist taste, the palate is full-bodied and lively, supported by solid tannins. A delicious and cheerful finish. **Pairing**: duck fillet with cranberries. **Comment**: an elegant and consistent wine.

Theurey - 71640 Barizey
Tél. : 03 85 44 36 73 - www.domainemasse.fr

LADOIX 1^{ER} CRU

EDMOND CORNU & FILS



Le Bois Rousset 2017

Robe : cassis profond aux reflets violets. **Nez** : fruité, aux parfums de kirsch, de cassis, de boisé. Le deuxième nez révèle des arômes de cacao et d'épices (girofle). **Bouche** : charnue et équilibrée. Le palais dévoile sa puissance tannique et offre une finale épicée. **Accord** : des escargots de Bourgogne. **Commentaire** : des tanins serrés qui appellent la garde.

Visual aspect: deep blackcurrant hue with purple tinges. **Nose**: fruity with kirschy blackcurrant and woody aromas. The second nose reveals cocoa and spices (clove). **Palate**: fleshy and well-balance. The palate reveals its tannic powerfulness and offers a spicy finish. **Pairing**: Burgundy snails. **Comment**: tight tannins which give a nice ageing potential.

Le Meix – Gobillon - 6 rue du Bief - 21550 Ladoix-Serrigny
Tél. : 03 80 26 40 79

LADOIX 1^{ER} CRU

DOMAINE GASTON ET PIERRE RAVAUT



La Corvée 2016

Robe : profonde, sombre, reflets violets. **Nez** : très marqué par des notes de fruits rouges (cerise, framboise) suivies d'arômes de café brûlé et d'épices. **Bouche** : attaque fraîche et franche, puissante, relayée par un milieu de bouche aux tanins mûrs et serrés qui confèrent une bonne rondeur. Une finale d'une belle persistance. **Accord** : Canard laqué. **Commentaire** : de beaux tanins qui appellent la garde.

Visual aspect: deep, dark hue with purple tinges. **Nose**: very marked by notes of red fruits (cherry, raspberry) followed by aromas of roast coffee and spices. **Palate**: fresh and frank first taste, powerful, followed by ripe and tight tannins in the mid-palate which provide a good roundness. A beautiful persistency in the finish. **Pairing**: Peking duck. **Comment**: beautiful tannins that call for ageing.

Hameau de Buisson - Cedex 19 - 21550 Ladoix-Serrigny
Tél. : 03 80 26 41 94 - www.domaine-ravaut.fr

LADOIX 1^{ER} CRU

CHÂTEAU DE POMMARD



« Les Gréchons » 2016

Robe : or pâle, limpide. **Nez** : poire, fleurs blanches, finement fumé. **Bouche** : tout en rondeur, sur des notes d'acacia, d'agrumes et de minéralité. Donne une belle amplitude, bien épaulée par un bon boisé. Tonalité beurrée. Finale fraîche, portée par une belle énergie. **Accord** : ris de veau fumé. **Commentaire** : un Ladoix déjà prêt à régaler les plus épicuriens.

Visual aspect: pale gold hue, limpid. **Nose**: pear, white flowers, fine smokiness. **Palate**: very round with notes of acacia, citrus and minerality. Gives a good breadth, well-supported by a good woodiness. Buttery tone. Fresh finish, backed by a beautiful energy. **Pairing**: smoked sweetbread. **Comment**: a Ladoix already good to treat the most epicurean wine lovers.

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

LADOIX 1^{ER} CRU

DOMAINE GASTON ET PIERRE RAVAUT



Le Bois Rousset 2016

Robe : belle robe rouge rubis, brillante. **Nez** : intense, sur les fruits noirs sauvages et gourmands, cerises, groseilles, associés à un léger boisé. **Bouche** : après une fraîche et franche attaque, le palais révèle sa puissance tannique et libère une finale épicée. **Accord** : canette aux cerises. **Commentaire** : un vin équilibré qui vieillira merveilleusement.

Visual aspect: nice ruby-red hue, brilliant. **Nose**: intense, moreish wild black fruits, cherries, redcurrants, with a light woodiness. **Palate**: after a fresh and frank first taste, the palate reveals its tannic powerfulness and a spicy finish. **Pairing**: duckling with cherries. **Comment**: a well-balanced wine that will wonderfully age.

Hameau de Buisson - Cedex 19 - 21550 Ladoix-Serrigny
Tél. : 03 80 26 41 94 - www.domaine-ravaut.fr

MÂCON LA ROCHE-VINEUSE

DOMAINE SYLVIANE ET ALAIN NORMAND



Vieilles Vignes
2016

Robe : très claire. **Nez** : boisé, mêlé à des arômes de fruits (coing) et d'agrumes (orange). Quelques notes florales (genêt) et minérales s'y développent. **Bouche** : fine, fraîche, légère à l'attaque. Une belle expression d'agrumes anime la bouche, dynamisée par une pointe minérale en finale.

Accord : quenelles de brochet et chèvre frais. **Commentaire** : élégant, bien équilibré.

Visual aspect: very clear. **Nose**: woodiness mingled with fruits (quince) and citrus (orange). Some floral (broom) and mineral notes develop there. **Palate**: fine, fresh, light first taste. A beautiful citrusy expression livens up the palate, with a dynamic mineral hint in the finish. **Pairing**: pike quenelles and fresh goat cheese. **Comment**: an elegant, well-balanced wine.

10 allée en Darèze - 71960 La Roche-Vineuse
Tél. : 03 85 36 61 69 - www.domaine-normand.com

MÂCON-VILLAGES

TALMARD MALLORY & BENJAMIN



Mâcon-Uchizy
2018

Robe : or pâle, reflets verts. **Nez** : racé, exprime des arômes de fleurs blanches, de fruits à noyau, rehaussés de notes minérales. **Bouche** : franche, droite. Boisée, équilibrée et délicate, dotée d'une texture fraîche et incisive qui nous amène sur une finale de citron et de camomille. **Accord** : une côte de veau à la crème. **Commentaire** : un joli vin bien équilibré à découvrir.

Visual aspect: pale gold hue, green tinges. **Nose**: racy, expresses aromas of white flowers, stone fruits, enhanced with mineral notes. **Palate**: frank, straightforward. Well-balanced and delicate woodiness, with a fresh and sharp texture that brings towards a lemony and camomile finish. **Pairing**: veal chop with cream. **Comment**: a nice well-balanced wine to discover.

71700 Uchizy
Tél. : 03 85 40 55 57 - www.cave-talmard.com

MÂCON-VILLAGES

TALMARD MALLORY & BENJAMIN



La Bergerie
Mâcon-Montbellet
2017

Robe : dorée, brillante. **Nez** : fruits frais (pamplemousse, pêche, abricot) accompagnés de quelques nuances florales. **Bouche** : ample et chaleureuse. Offre un fruité élégant et persistant, soutenu par une belle fraîcheur en finale. Notes citronnées bien présentes. **Accord** : truite meunière. **Commentaire** : une expression de grande qualité des vins de Mâcon-Montbellet.

Visual aspect: golden hue, shiny. **Nose**: fresh fruit (grapefruit, peach, apricot) accompanied by some floral shades. **Palate**: ample and warm. Offers an elegant and persistent fruitiness, supported by a nice freshness in the finish. Very present lemony notes. **Pairing**: trout Meunière. **Comment**: a high quality expression of Mâcon-Montbellet wines.

71700 Uchizy
Tél. : 03 85 40 55 57 - www.cave-talmard.com

MARANGES 1^{ER} CRU

DOMAINE NICOLAS PERRAULT



Le Clos des Loyères
2016

Robe : brillante, intense aux reflets violets. **Nez** : fin, typé. Offre une palette complexe de petits fruits rouges et noirs compotés mêlés à de discrets parfums de vanille et de pivoine. **Bouche** : ample, ronde, souple en attaque. Plus vif et serré en finale, portée par des tanins soyeux. Une finale fraîche, dynamique. **Accord** : une pintade aux champignons. **Commentaire** : un vin fruité, corpulent, qui vieillira bien.

Visual aspect: brilliant, intense with purple shades. **Nose**: fine, typical. Offers a complex range of small red and black fruits compote mixed with discreet scents of vanilla and peony. **Palate**: broad, round, supple first taste. More lively and tight in finish, with silky tannins. Fresh, dynamic finish. **Pairing**: guinea fowl with mushrooms. **Comment**: a fruity wine, full-bodied, that will age well.

3 rue du Four - 71150 Dezize-les-Maranges
Tél. : 03 85 91 14 67

MARANGES 1^{ER} CRU

DOMAINE NICOLAS PERRAULT



Le Clos des Rois 2016

Robe : rouge profond. **Nez** : arômes intenses de fraise, de framboise et de cassis, un boisé grillé. Quelques parfums vanillés, corsés.

Bouche : fraîche en attaque, ample, élégante et longue. Tanins soyeux qui ont encore besoin de se polir. Une finale bien équilibrée.

Accord : pavé de bœuf sauce au poivre vert.

Commentaire : un grand vin prometteur.

Visual aspect: deep red hue. **Nose**: intense aromas of strawberry, raspberry and black-currant, grilled woodiness. Some vanilla scents, full-bodied. **Palate**: fresh first taste, broad, elegant and long. Silky tannins that still need to polish. A well-balanced finish.

Pairing: piece of beef with green pepper sauce. **Comment**: a promising grand wine.

3 rue du Four - 71150 Dezize-les-Maranges
Tél. : 03 85 91 14 67

MEURSAULT

DOMAINE BALLOT MILLOT ET FILS



Les Criots 2017

Robe : or pâle, reflets verts. Larmes régulières. **Nez** : agréable, dominé par des arômes de fruits blancs (pêche) et agrumes (citron). Rehaussé de notes de chèvrefeuille.

Bouche : fraîche, ronde, d'une densité impressionnante. L'harmonie entre le gras et l'acidité est parfaite. Finale longue et délicate.

Accord : un filet de sole vapeur, beurre blanc citronné. **Commentaire** : belle minéralité, idéale sur des plats de gastronome.

Visual aspect: pale gold hue, green tinges. Regular tears. **Nose**: pleasant, dominated by aromas of white-fleshed fruits (peach) and citrus (lemon). Added with honeysuckle notes. **Palate**: fresh, round, impressive density. The harmony between fatness and acidity is perfect. Long and delicate finish.

Pairing: steamed sole fillet, lemon butter sauce. **Comment**: beautiful minerality, perfect with gastronomic dishes.

9 rue de la Goutte d'Or - 21190 Meursault
Tél. : 03 80 21 21 39 - www.ballotmillot.com

MEURSAULT 1^{ER} CRU

DOMAINE ALAIN PATRIARCHE



Meursault Poruzot 2017

Robe : or pâle, belles larmes. **Nez** : discret, d'une grande finesse, avec des notes de fleurs séchées (fougère, aubépine), de miel et de beurre frais. **Bouche** : attaque franche, grasse, sur la fraîcheur et les fruits blancs. Quelques notes de fruits secs rehaussés par une touche boisée. Finale moelleuse et équilibrée. **Accord** : un turbot en sauce. **Commentaire** : un très beau Meursault !

Visual aspect: pale gold hue, beautiful tears. **Nose**: discreet, of great finesse, with notes of dried flowers (fern, hawthorn), honey and fresh butter. **Palate**: frank first taste, fat, fresh with white-fleshed fruit aromas. Some notes of nuts enhanced by a woody touch. Smooth and well-balanced finish. **Pairing**: turbot with sauce. **Comment**: a beautiful Meursault!

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

MEURSAULT

DOMAINE MICHELOT



« Les Narvaux » 2016

Robe : or pâle aux reflets légèrement verts. **Nez** : un vin à dominante florale, beurré. Un nez frais aux parfums de citron et de brioche. **Bouche** : des arômes charmeurs de fleurs blanches, de pêche. Attaque vive puis bouche dense et puissante pour une finale tout en fraîcheur. **Accord** : bar aux agrumes. **Commentaire** : un vin harmonieux, gras, équilibré par une juste acidité.

Visual aspect: pale gold hue with green tinges. **Nose**: predominantly floral, buttery wine. A fresh nose with aromas of lemon and brioche. **Palate**: charming aromas of white flowers, peach. Vivid first taste then dense and powerful palate and a very fresh finish. **Pairing**: sea bass with citrus. **Comment**: a harmonious, fat wine, well-balanced by a fair acidity.

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



MEURSAULT

DOMAINE ALAIN PATRIARCHE

Les Grands Charrons
2017

Robe : jaune d'or brillant. **Nez** : aromatique, avec des notes minérales et des arômes d'écorces d'orange, de figue et de boisé. **Bouche** : attaque franche et fraîche portée par une belle acidité. Un densité impressionnante où le gras s'harmonise parfaitement à l'acidité. Finale minérale saisissante, sur des notes de fruits secs. **Accord** : Saint-Jacques poêlées, crème de safran. **Commentaire** : un ensemble gourmand et harmonieux. **Visual aspect**: brilliant gold yellow colour. **Nose**: aromatic, with mineral notes and aromas of orange peel, fig and woodiness. **Palate**: frank and fresh first taste supported by a nice acidity. An impressive density where the fat is in perfect harmony with the acidity. Striking mineral finish with notes of nuts. **Pairing**: pan-fried scallops, saffron cream. **Comment**: a delicious and harmonious whole.

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

MEURSAULT

DOMAINE PERRIN

L'Ormeau
2016

Robe : or pâle, disque brillant. **Nez** : bouquet aromatique marqué par des arômes briochés, d'agrumes, minéraux. **Bouche** : belle intensité fine et florale. Ample et ronde, sur des notes de pêche et de beurre. Finale voluptueuse, équilibrée entre une fine acidité et de beaux amers. **Accord** : sole à la crème. **Commentaire** : idéal pour la cave. **Visual aspect**: pale gold hue, brilliant disk. **Nose**: aromatic bouquet with brioche, citrusy, mineral aromas. **Palate**: beautiful fine and floral intensity. Ample and round, with peach and butter notes. Voluptuous and well-balanced finish, between a fine acidity and nice bitterness. **Pairing**: sole with cream. **Comment**: perfect for ageing.

8 Rue Saint-Etienne - 21190 Volnay
Tél. : 06 62 30 56 16 - www.domaine-perrin.fr

MEURSAULT 1^{ER} CRU

DOMAINE BALLOT MILLOT ET FILS

Meursault Perrières
2017

Robe : or pâle, reflets légèrement verts. **Nez** : magique, d'une grande finesse et complexité. Des arômes de tilleul, de sureau, puis des notes intenses de miel, d'agrumes et de beurre. **Bouche** : grasse et charnue, de bonne densité. La matière est fine et profonde. Une belle harmonie entre le gras et l'acidité. Finale longue, sur des notes de fruits secs et minérales. **Accord** : Saint-Pierre au beurre blanc ; caviar. **Commentaire** : belle et élégante illustration du Meursault. **Visual aspect**: pale gold hue, green tinges. **Nose**: magic, a great finesse and complexity. Aromas of lime tree, elderberry then intense notes of honey, citrus and butter. **Palate**: fat and fleshy, of good density. Fine and deep material. Beautiful harmony between fatness and acidity. Long finish, with nuts and mineral notes. **Pairing**: John Dory with butter sauce; caviar. **Comment**: beautiful and elegant illustration of Meursault.

9 rue de la Goutte d'Or - 21190 Meursault
Tél. : 03 80 21 21 39 - www.ballotmillot.com

MEURSAULT 1^{ER} CRU

DOMAINE MICHELOT

Meursault Genevrières
2016

Robe : or vif, limpide, reflets verts. **Nez** : fruité, dominé par des arômes de fruits mûrs. Exhale des notes grillées et toastées. **Bouche** : ample, franche et tendre. Soutenue par une acidité équilibrée. Finale délicate, vive et suave. **Accord** : filet mignon de porc et compotée de pêches. **Commentaire** : belle réussite. Tout en finesse. **Visual aspect**: vivid gold hue, limpid, green tinges. **Nose**: fruity, dominated by ripe fruits aromas. Exhaling grilled and toasted notes. **Palate**: ample, frank and soft. Supported by a well-balanced acidity. Delicate finish, lively and smooth. **Pairing**: pork fillet mignon and peach compote. **Comment**: excellent achievement. Very fine.

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

MEURSAULT 1^{ER} CRU

DOMAINE MICHELOT



Meursault Perrières
2016

Robe : jaune or aux reflets verts dorés. **Nez** : puissant, envoûtant. Sur des notes subtiles de fruits blancs (coing) et de fleur d'oranger. **Bouche** : équilibrée, fraîche. Matière fine et profonde. Finale savoureuse et persistante. Grasse et acide, dans un bel équilibre. **Accord** : des brochettes de gambas flambées. **Commentaire** : un vin alliant richesse de la matière et fraîcheur.

Visual aspect: gold yellow hue with golden-green tinges. **Nose**: powerful, enchanting. Subtle notes of white-fleshed fruits (quince) and orange blossom. **Palate**: well-balanced, fresh. Fine and deep material. Savoury and persistent finish. Fat and acid, with a lovely balance. **Pairing**: flambéed prawn kebabs. **Comment**: a wine combining richness of the material and freshness.

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

MONTAGNY

VIGNERONS DE BUXY



Millebuis
2017

Robe : belle teinte dorée aux reflets argentés. **Nez** : subtile palette aux notes surprenantes de fruits exotiques, de fleurs blanches et de beurre frais. **Bouche** : son palais élancé, ample et riche enchante par la présence d'arômes d'épices douces. Une finale d'une fine vivacité citronnée.

Accord : sole meunière. **Commentaire** : la cave des vigneron de Buxy nous gratifie encore une fois d'une belle cuvée.

Visual aspect: beautiful golden hue with silvery tinges. **Nose**: subtle range with surprising notes of exotic fruits, white flowers and fresh butter. **Palate**: its slender, ample and rich palate charms by the presence of sweet spices. A fine lemony liveliness in the finish. **Pairing**: sole meunière. **Comment**: the Buxy winery treats us once again with a beautiful cuvée.

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

MONTAGNY

DOMAINE FEUILLAT-JUILLOT



Camille
2017

Robe : superbe robe limpide, dorée, brillante. **Nez** : joli nez de pêche, arômes floraux (acacia, aubépine), sur des notes de beurre frais. **Bouche** : riche, ample et fruitée (poire, pêche). Bien équilibrée et nuancée. Une belle minéralité qui étonne par sa puissance et sa générosité. **Accord** : carpaccio de Saint-Jacques aux pêches rôties. **Commentaire** : un vin tendre à l'expression aromatique remarquable.

Visual aspect: superb limpid golden, brilliant hue. **Nose**: lovely nose with aromas of peach, flowers (acacia, hawthorn) and notes of fresh butter. **Palate**: rich, ample and fruity (pear, peach). Well-balanced and layered. A beautiful minerality that surprises by its powerfulness and generosity. **Pairing**: scallop carpaccio with roasted peaches. **Comment**: a soft wine with a remarkable aromatic expression.

MONTAGNY 1^{ER} CRU

DOMAINE FEUILLAT-JUILLOT



Les Coères
2017

Robe : dorée, limpide et brillante. Disque épais. **Nez** : un beau bouquet d'arômes floraux (aubépine, chèvrefeuille) puis viennent des notes de fruits blancs, de pierre à fusil et d'épices. **Bouche** : attaque vive, harmonieuse et tout en fraîcheur. La finale est douce, agréable, avec des accents légèrement épicés. **Accord** : un turbot à la crème d'agrumes. **Commentaire** : une belle bouteille typée qui vous assurera un apéritif gourmand.

Visual aspect: golden, limpid and brilliant hue. Thick disk. **Nose**: lovely floral bouquet (hawthorn, limetree) then white-fleshed fruits, flint and spices. **Palate**: lively, harmonious, very fresh first taste. Sweet finish, pleasant, with slightly spicy touches. **Pairing**: turbot with citrus cream. **Comment**: nice typical bottling ensuring you a delectable aperitif.

11 route de Montorge - 71390 Montagny-les-Buxy
Tél. : 03 85 92 03 71 - www.feuilleat-juillot.com

MONTAGNY 1^{ER} CRU

DOMAINE MASSE



Les Terroirs

2017

Robe : dorée, brillante et lumineuse. Disque épais. **Nez** : riche, légèrement citronné. Offre un beau bouquet d'arômes floraux (acacia, chèvrefeuille), suivi de notes beurrées, de pierre à fusil. **Bouche** : dotée d'une fraîcheur minérale, l'attaque est vive, ronde, soutenue par une belle matière. Exhale des saveurs épicées et des arômes de fougères. **Accord** : un poisson de lac, crème aux zestes de citron. **Commentaire** : un vin harmonieux, typique de son terroir.

Visual aspect: golden hue, brilliant and gleaming. Thick disk. **Nose**: rich, slightly lemony. Offers a lovely bouquet of floral aromas (acacia, honeysuckle), then buttery notes and flint. **Palate**: a mineral freshness, lively first taste, round, supported by a nice material. Exhales spicy flavours and fern aromas. **Pairing**: lake fish, cream with lemon peels. **Comment**: a harmonious wine, typical of its terroir.

Theurey - 71640 Barizey
Tél. : 03 85 44 36 73 - www.domainemasse.fr

MONTHELIE 1^{ER} CRU

DOMAINE SÉBASTIEN DESCHAMPS



Les Champs Fulliots

2017

Robe : rubis. **Nez** : franc, centré sur des arômes de fraises et de framboises. Notes florales de violette. **Bouche** : ample, longue et équilibrée, soutenue par des tanins fermes et jeunes. Finale d'une grande finesse. **Accord** : un magret de canard. **Commentaire** : un grand terroir exprimé par un vigneron passionné.

Visual aspect: ruby-red hue. **Nose**: frank, focused on aromas of strawberries and raspberries. Floral notes (violet). **Palate**: broad, long and well-balanced, backed by firm and young tannins. Great finesse in the finish. **Pairing**: duck fillet. **Comment**: a great terroir expressed by a passionate winemaker.

6 rue du Chateau Gaillard - 21190 Monthelie
Tél. : 03 80 21 52 08 - www.domainesebastiendeschamps.fr

MONTHELIE 1^{ER} CRU

DOMAINE SÉBASTIEN DESCHAMPS



« Le Clou des Chênes »

2017

Robe : rubis sombre, limpide aux reflets violacés. **Nez** : dévoile des parfums délicats de fleur, de fruits secs et d'épices, sur un boisé grillé. **Bouche** : une attaque fraîche et croquante précède un palais charnu, ample, aux tanins fins et fermes. **Accord** : un rôti de bœuf aux cèpes. **Commentaire** : un beau vin plein de charme.

Visual aspect: deep ruby-red hue, limpid with purple tinges. **Nose**: unveils delicate scents of flowers, nuts and spices, with a toasted woodiness. **Palate**: a fresh, crisp first taste precedes a fleshy, full-bodied palate with fine, firm tannins. **Pairing**: roast beef with ceps. **Comment**: a beautiful wine full of charm.

6 rue du Chateau Gaillard - 21190 Monthelie
Tél. : 03 80 21 52 08 - www.domainesebastiendeschamps.fr

MONTHELIE 1^{ER} CRU

DOM. MONTHELIE-DOUHAIRET-PORCHERET



« Les Duresse »

2016

Robe : jaune pâle, très brillante. **Nez** : arômes de fleurs blanches, de noisette. Note minérale, un boisé fin. **Bouche** : ample, sur une structure élégante. Matière racée, sur un support minéral. Finale longue et délicate. **Accord** : fritures de petits poissons de rivière.

Visual aspect: pale yellow hue, very brilliant. **Nose**: aromas of white flowers, hazelnut. A mineral note, a fine woodiness. **Palate**: ample, with an elegant structure. Classy material with a mineral support. Long and delicate finish. **Pairing**: small fried freshwater fish.

1 rue Cadette - 21190 Monthelie
Tél. : 03 80 21 63 13 - www.domainemontheliedouhairet.com

MOREY-SAINT-DENIS 1^{ER} CRU

DOMAINE OLIVIER JOUAN

Vieilles Vignes
2016

Robe : profonde. **Nez** : s'ouvre sur des arômes délicats et complexes de fruits noirs, de thym, de cuir, mentholés. **Bouche** : structure tannique dense. La bouche fait preuve d'une grande finesse, de souplesse et déjà de rondeur. Portée par des tanins soyeux et élégants. La finale se montre charmeuse, suave et ample. D'une bonne longueur. **Accord** : un lapin aux morilles. **Commentaire** : un très beau Morey, de belle amplitude.

Visual aspect: deep. **Nose**: opens with delicate and complex aromas of black fruits, thyme, leather and mint. **Palate**: dense tannic structure. The palate shows great finesse, suppleness and already roundness. Supported by silky and elegant tannins. The finale is charming, smooth and ample. A good length. **Pairing**: rabbit with morels. **Comment**: a beautiful, very broad Morey.

9 rue de l'Église - 21700 Arcenant
Tél. : 03 80 62 39 20

MOREY-SAINT-DENIS 1^{ER} CRU

DOMAINE G. ROUMIER

Clos de la Bussière
2014

Robe : pourpre. **Nez** : un 1^{er} cru expressif, autour de la violette, de la rose, cerise et tabac blond. **Bouche** : fraîche, tendue et puissante dès l'attaque. Portée par des tanins fins et serrés qui en font un solide vin de garde. Finale sur une agréable sensation de fraîcheur.

Accord : un quasi de veau rôti aux trompettes de la mort. **Commentaire** : un Clos de la Bussière égal à lui-même, grandiose !

Visual aspect: purple hue. **Nose**: expressive first nose, with violet, rose, cherry and blond tobacco. **Palate**: fresh, tense and powerful first taste. Backed by fine and tight tannins that make it a wine with a nice ageing potential. Finish with a pleasant feeling of freshness. **Pairing**: roast veal fillet with trumpet mushrooms. **Comment**: a typical Clos de la Bussière, spectacular!

4 rue de Vergy - 21220 Chambolle-Musigny
Tél. : 03 80 62 86 37 - www.roumier.com

MOREY-SAINT-DENIS 1^{ER} CRU

DOMAINE MAGNIEN

Domaine Michel Magnien
Climats d'Or
2016

Robe : rubis intense, nuances violines. **Nez** : belle palette aromatique mêlant notes de petits fruits noirs bien mûrs aux arômes racés d'épices et de vanille. **Bouche** : percutante, complexe, dotée d'une belle matière droite, racée et bien définie. De subtiles notes de cuir et de boisé se révèlent sur la finale aux tanins puissants. **Accord** : un civet de sanglier aux chanterelles. **Commentaire** : un vin solide et savoureux digne de son appellation !

Visual aspect: intense ruby-red hue, purple shades. **Nose**: nice aromatic range mingling small ripe black fruits with racy aromas of spices and vanilla. **Palate**: powerful, complex, with a nice straightforward, racy and well-defined material. Subtle leather and woody notes reveal in the finish with powerful tannins. **Pairing**: a wild boar stew with chanterelles. **Comment**: a solid and savoury wine worthy of the appellation!

26 route nationale - 21220 Morey-Saint-Denis
Tél. : 03 80 58 54 20 - www.domaine-magnien.com

NUITS-SAINT-GEORGES

DOMAINE JEAN-JACQUES CONFURON

Les Fleurières
2013

Robe : violacée, soutenue. **Nez** : discret mais charmeur, sur des notes de baies rouges et noires (cassis, mûres) mûres, relevées d'épices douces (muscade). **Bouche** : attaque ronde et souple, une belle complexité aromatique se développe sur les épices, adossée à des tanins souples. **Accord** : une pintade rôtie. **Commentaire** : l'ensemble est élégant et la garde le bonifiera.

Visual aspect: purplish and dark hue. **Nose**: discreet but charming, with ripe red and black berries (blackcurrant, blackberries), enhanced by sweet spices (nutmeg). **Palate**: round and supple first taste, a beautiful aromatic complexity is developing on spices, with supple tannins. **Pairing**: a roasted guinea fowl. **Comment**: the whole is elegant and ageing will improve it.

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

NUITS-SAINT-GEORGES

DOMAINE MICHEL NOËLLAT



Domaine Michel Noëllat 2016

Robe : intense, brillante. **Nez** : de jolies notes florales et épicées. **Bouche** : souple et équilibrée, qui ne manque pas de vigueur. Les tanins élégants et serrés offrent un joli grain, avec une belle élégance. Texture gourmande et ronde. Une belle finale fruitée. **Accord** : de la volaille aux truffes. **Commentaire** : un Nuits-Saint-Georges qui saura séduire les amateurs les plus délicats.

Visual aspect: intense, brilliant. **Nose**: nice floral and spicy notes. **Palate**: supple and well-balanced, doesn't lack vigor. The elegant and tight tannins offer a nice grain, with a beautiful elegance. Delicious and round texture. A nice fruity finish. **Pairing**: poultry with truffles. **Comment**: a Nuits-Saint-Georges that will seduce the most delicate wine lovers.

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

NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU

DOMAINE DANIEL RION & FILS



Aux Vignerondes 2016

Robe : joli rubis. **Nez** : complexe, fruits rouges et noirs mûrs. À l'aération des notes de vanille, d'épices, de mentholé et de réglisse finement boisées. **Bouche** : dense et riche. Offre une belle puissance, portée par des tanins chauds et denses qui donnent une belle amplitude à l'ensemble. Finale soutenue par une belle tension. Un beau vin complexe et généreux. **Accord** : un suprême de pigeon aux lardons. **Commentaire** : un vin généreux et ample, de belle envergure.

Visual aspect: nice ruby-red hue. **Nose**: complex, ripe red and black fruits. Notes of vanilla, spices, menthol and finely woody liquorice notes. **Palate**: dense and rich. Offers a nice powerfulness, supported by warm and dense tannins that give a nice breadth to the wine. Finish backed by a beautiful tension. A beautiful, complex and generous wine. **Pairing**: supreme pigeon with diced bacon. **Comment**: a generous and broad wine, of great scope.

Route Nationale 74 - Prémieux - 21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. : 03 80 62 31 28 - www.domaine-daniel-rion.com

NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU

DOMAINE DE L'ARLOT



Clos des Forêts Saint-Georges 2016

Robe : rubis sombre, brillante. **Nez** : fruits confiturés (cerise burlat, cassis), muscade. Les effluves de jolies notes florales, boisées, de kirsch et de vanille nous rappellent le fabuleux terroir de ce cru. **Bouche** : belle attaque ronde et souple qui offre de jolis tanins. Texture gourmande, d'une bonne tension. Une finale enivrante. **Accord** : un suprême de pigeon poêlé aux figues fraîches. **Commentaire** : le domaine de l'Arlot a une maîtrise aiguisée de ses climats.

Visual aspect: dark ruby-red, brilliant hue. **Nose**: jammy fruits (burlat cherry, blackcurrant), nutmeg. The nice floral, woody, kirschy and vanilla notes remind us of the fabulous terroir of this wine. **Palate**: nice round and supple first taste that offers beautiful tannins. Delicious texture, nice tension. Bewitching finish. **Pairing**: pan-fried pigeon supreme with fresh figs. **Comment**: the Arlot winery has a sharp mastery of its climats.

21700 Premeaux-Prissey
Tél. : 03 80 61 01 92 - www.arlot.com

PERNAND-VERGELESSES 1^{ER} CRU ÎLE DES VERGELESSES

DOMAINE PAVELOT



Domaine Pavelot 2017

Robe : rubis, limpide. **Nez** : assez ouvert, sur les fruits rouges et les épices. À l'aération des effluves mentholés, de framboise. Un boisé fin et discret. **Bouche** : onctueuse et fine, soutenue par un boisé fondu. Des tanins soyeux. Une agréable pointe de fraîcheur. **Accord** : un risotto de volaille aux truffes. **Commentaire** : un vin harmonieux et délicat.

Visual aspect: ruby-red hue, limpid. **Nose**: fairly open, on red fruits and spices. After swirling, scents of menthol and raspberry. A fine and discreet woodiness. **Palate**: unctuous and fine, supported by a melted oakiness. Silky tannins. A nice touch of freshness. **Pairing**: poultry risotto with truffles. **Comment**: a harmonious and delicate wine.

6 rue du Paulant - 21420 Pernand-Vergelesses
Tél. : 03 80 26 13 65 - www.domaine-pavelot-pernand.com



PERNAND-VERGELESSES 1^{ER} CRU SOUS FRÉVILLE

DOMAINE PAVELOT


Domaine Pavelot
2017

Robe : éclatante, or pâle. **Nez** : expressif et complexe, mêlant fruits secs, vanille et fleurs blanches. Dévoile d'intenses nuances minérales et salines. **Bouche** : ample, grasse, généreuse, une touche grillée. Un palais bien équilibré alliant moelleux et vivacité. Belle finale persistante. **Accord** : une fricassée de homard. **Commentaire** : une valeur sûre pour tous les œnophiles.

Visual aspect: bright, pale gold hue. **Nose**: expressive and complex, mingling nuts, vanilla and white flowers. Unveils intense mineral and salty shades. **Palate**: ample, fat, generous, with a grilled touch. A well-balanced palate combining softness and liveliness. Nice persistent finish. **Pairing**: a lobster fricassée. **Comment**: a sure value for all wine lovers.

6 rue du Paulant - 21420 Pernand-Vergelesses
Tél. : 03 80 26 13 65 - www.domaine-pavelot-pernand.com

POMMARD

DOMAINE MOISSENET-BONNARD


Les Cras
2017

Robe : belle robe rubis intense, limpide. **Nez** : un bouquet composé de fruits noirs (mûre, myrtille) et quelques notes de sous-bois, d'épices et de cuir. **Bouche** : ample, élégante. On retrouve les fruits et des notes de violette. Matière ronde, racée et généreuse. Finale fraîche, belle mâche. **Accord** : du gibier aux cèpes. **Commentaire** : un vin un peu fermé au début, qui gagnera en maturité.

Visual aspect: beautiful and intense ruby-red hue, limpid. **Nose**: aromas of black fruits (blackberry, blueberry) and some undergrowth notes, spices and leather. **Palate**: broad, elegant. Still the fruits and violet notes. Round material, racy and generous. Fresh finish, nice chew. **Pairing**: game with ceps. **Comment**: a wine a little closed at the beginning, which will gain maturity.

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

POMMARD

DOMAINE J.M. BOILLOT


Domaine J.M. Boillot
2017

Robe : belle robe rouge profond, légèrement violacée. **Nez** : les fruits mûrs se mêlent à des notes réglissées et de pruneau, relevées d'épices. **Bouche** : riche, ample, fruitée. Tannins fins, serrés et crayeux. Un joli retour épicié en finale qui lui confère une belle harmonie. **Accord** : une côte de bœuf aux cèpes. **Commentaire** : il gagnera des étoiles en cave.

Visual aspect: beautiful deep red hue, slightly purple. **Nose**: ripe fruits mingling with liquorice and prune notes, enhanced by spices. **Palate**: rich, ample, fruity. Fine, tight and chalky tannins. A nice spicy background on finish that confers to it a nice harmony. **Pairing**: prime rib of beef with ceps. **Comment**: it will be perfect after cellar ageing.

2 route de Beaune - 21630 Pommard
Tél. : 03 80 22 71 29 - www.jeanmarc-boillot.com

POMMARD

DOMAINE SAINSON-ROSSIGNOL


La Croix Planée
2017

Robe : belle robe rouge profond. **Nez** : les fruits mûrs se mêlent à des notes réglissées et de sous-bois, apportant de la fraîcheur. **Bouche** : une attaque franche et fraîche qui s'ouvre sur un palais robuste aux tanins encore un peu fermes et serrés. Une finale de belle longueur. **Accord** : un sauté d'agneau. **Commentaire** : un bon classique avec du potentiel.

Visual aspect: beautiful deep red hue. **Nose**: ripe fruit mingle with liquorice and undergrowth, providing freshness. **Palate**: a frank and fresh first taste that opens on a robust palate with tannins still a little firm and tight. A beautiful length on finish. **Pairing**: sautéed lamb. **Comment**: a nice classical wine with potential.

Rue de la cave - 21190 Volnay
Tél. : 03 80 21 62 95 - www.sainson-rossignol.com

POMMARD 1^{ER} CRU

DOMAINE MOISSENET-BONNARD

Les Pézerolles
2017

Robe : pourpre, dense, brillante. **Nez** : aérien, sur des notes de fruits noirs (mûre, myrtille) avec un boisé qui vient dominer finement les épices. **Bouche** : tendre, puissante, virile. Dotée de fins tanins soyeux. Une très belle longueur qui rehausse le fruit. Une finale savoureuse. **Accord** : un faisan rôti aux grolles. **Commentaire** : un vin raffiné, élégant.

Visual aspect: purple hue, dense, brilliant. **Nose**: ethereal, notes of black fruits (blackberry, blueberry) with a woodiness which finely dominates the spices. **Palate**: soft, powerful, masculine. With fine and silky tannins. A very beautiful length that enhances the fruitiness. Tasty finish. **Pairing**: roast pheasant with chanterelles. **Comment**: refined and elegant wine.

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

POMMARD 1^{ER} CRU

DOMAINE ALEXANDRE PARIGOT

« Pommard-Charmots »
2017

Robe : rubis foncé, intense, limpide. **Nez** : délicat et complexe, offrant un bouquet de groseilles, de mûres et de myrtilles enrobées de notes de cuir et d'épices. **Bouche** : ensemble gras, racé et viril, à l'attaque franche et puissante. Des tanins fermes. Finale longue et fraîche. **Accord** : un coq au vin ; du fromage de chèvre. **Commentaire** : une superbe bouteille qu'il faut attendre.

Visual aspect: dark ruby-red, intense, limpide hue. **Nose**: delicate and complex, offering a bouquet of redcurrants, blackberries and blueberries coated by notes of leather and spices. **Palate**: fat, racy and strong wine, with a pure and powerful first taste. Solid tannins. Long and fresh finish. **Pairing**: coq au vin; goat's cheese. **Comment**: a beautiful bottling that has to be awaited.

4 route de Pommard - 21190 Meloisey
Tél. : 03 80 26 01 70

POUILLY-FUISSÉ

CHÂTEAU-FUISSÉ

Le Clos Monopole
2016

Robe : jaune or, verte, éclatante et lumineuse. **Nez** : bouquet intense et net, sur des notes florales, les fruits exotiques (ananas) et à chair blanche (pêche). Un soupçon minéral se libère au 2^{ème} nez (silex). **Bouche** : ample et gracieuse. Belle structure acide et persistance aromatique. Attaque franche et épanouie. Finale minérale, tannique. **Accord** : du saumon fumé à la crème de fenouil. **Commentaire** : un vin élégant d'une belle pureté.

Visual aspect: gold yellow, green, radiant and gleaming. **Nose**: intense and clean bouquet, with floral notes, exotic fruits (pineapple), white-fleshed fruits (peach). A mineral hint in the second nose (flint). **Palate**: broad, graceful. Beautiful acid structure and aromatic persistency. Frank and blooming first taste. Mineral and tannic finish. **Pairing**: smoked salmon with fennel cream. **Comment**: an elegant and pure wine.

POUILLY-FUISSÉ

CHÂTEAU-FUISSÉ

Tête de Cru
2016

Robe : or pâle, reflets verts. **Nez** : joli nez, sur des notes d'agrumes (pamplemousse) et florales (tilleul, acacia) et de délicats parfums boisés. **Bouche** : dense, ample et généreuse. Un bois présent mais bien intégré. Une délicate acidité qui laisse place à un côté minéral. Finale longue et fraîche. **Accord** : poularde à la crème de morilles. **Commentaire** : une très belle cuvée.

Visual aspect: pale gold hue, green tinges. **Nose**: beautiful nose, citrusy notes (grapefruit) and floral (lime tree, acacia) and delicate woody scents. **Palate**: dense, broad and generous. A present but well-integrated woodiness. A delicate acidity which gives way to a mineral side. Long and fresh finish. **Pairing**: fattened chicken with morel cream. **Comment**: a beautiful cuvée.

71960 Fuissé
Tél. : 03 85 35 61 44 - www.chateau-fuisse.fr

POUILLY-FUISSÉ

DOMAINE SYLVIANE ET ALAIN NORMAND

Aux Vigneraies
2016

Robe : claire, limpide, aux reflets verts. **Nez** : racé, puissant, expressif. Dévoile des parfums de fleurs blanches, des notes grillées et de beurre frais. **Bouche** : le beau volume en bouche est apporté par une matière riche et suave, affinée par une touche acidulée. Une finale équilibrée apportée par la touche minérale. **Accord** : un risotto de fruits de mer. **Commentaire** : un beau vin traditionnel facile d'accès.

Visual aspect: clear, limpid, with green tinges. **Nose**: racy, powerful, expressive. Reveals scents of white flowers, grilled notes and fresh butter. **Palate**: the beautiful volume on the palate is brought by a rich and smooth material, refined by a tangy touch. A well-balanced finish brought by the mineral touch. **Pairing**: seafood risotto. **Comment**: a nice traditional wine, approachable.

10 allée en Darèze - 71960 La Roche-Veineuse
Tél. : 03 85 36 61 69 - www.domaine-normand.com

PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU

DOMAINE J.M. BOILLOT

Champ-Canet
2017

Robe : superbe robe qui tire sur l'or pâle aux reflets verts. **Nez** : fin, complexe, sur des notes florales d'acacia, de fruits secs (amande, noisette) avec de savoureux arômes de croissant au beurre. **Bouche** : attaque minérale, consistante, grasse et généreuse, soutenue par une matière fine et bien structurée. Une finale remarquable! **Accord** : un brochet farci aux épinards. **Commentaire** : un vin blanc de grande garde.

Visual aspect: superb pale gold hue with green tinges. **Nose**: fine, complex with floral acacia notes, nuts (almond, hazelnut), with savoury butter croissant aromas. **Palate**: mineral first taste, consistent, fat and generous, supported by a fine and well-structured material. Remarkable finish! **Pairing**: a pike stuffed with spinach. **Comment**: a white wine with a great ageing potential.

2 route de Beaune - 21630 Pommard
Tél. : 03 80 22 71 29 - www.jeanmarc-boillot.com

PULIGNY-MONTRACHET

DOMAINE BZIKOT PÈRE ET FILS

Domaine Bzikot Père et Fils
2017

Robe : superbe, or pâle. Limpide, brillante, disque épais. **Nez** : net et complexe. Notes florales (acacia, aubépine), soutenues par des notes minérales (silex) et de croissant au beurre. **Bouche** : attaque douce, matière fine. Profonde, bien structurée. Finale impressionnante, soutenue par une fine acidité qui lui permettra de bien vieillir. **Accord** : filet de brochet au beurre citronné. **Commentaire** : un beau vin à laisser vieillir, pour mieux exprimer son terroir.

Visual aspect: beautiful, pale gold. Translucent, radiant. Thick disk. **Nose**: clean and complex. Floral notes (acacia, hawthorn) supported by mineral (flint) and butter croissant aromas. **Palate**: smooth first taste, fine material. Deep, well-structured. Impressive finish, supported by a delicate acidity that will help it age well. **Pairing**: pike fillet with lemon butter. **Comment**: a beautiful wine to let age, to better express its terroir.

5 rue de Poiseul - 21190 Puligny-Montrachet
Tél. : 03 80 21 94 27

PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU

DOMAINE BZIKOT PÈRE ET FILS

« Les Folatières »
2017

Robe : brillante, intense, reflets verts. **Nez** : magique, d'une grande finesse. Des arômes de fleurs blanches (aubépine, sureau) et des notes légèrement briochées forment un équilibre charmeur. **Bouche** : superbe, ample, racée. Une belle harmonie entre le gras et l'acidité. Finale très longue d'une saisissante minéralité. **Accord** : un poisson vapeur sauce forestière. **Commentaire** : une superbe expression du terroir.

Visual aspect: brilliant, intense with green shades. **Nose**: magic, extremely fine. Aromas of white blossom (hawthorn, elderberry) and light notes of brioche compose a charming balance. **Palate**: beautiful, broad, racy. A beautiful harmony between fatness and acidity. Very long-lasting finish with a striking minerality. **Pairing**: steamed fish with a mushroom sauce. **Comment**: a wonderful expression of the terroir.

5 rue de Poiseul - 21190 Puligny-Montrachet
Tél. : 03 80 21 94 27

PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU

FRANÇOIS CARILLON



Les Folatières
2016

Robe : brillante, concentrée, limpide. **Nez** : élégant, finement fruité, épicé. Nez ample et délicat, avec des arômes beurrés, toastés, légèrement boisés. **Bouche** : une belle fraîcheur aux effluves minérales, agrumes, fleurs blanches (aubépine, fleur d'amande), boisé bien fondu. Touche iodée, vanillée. Une finale tout en finesse et en élégance.

Accord : nage d'écrevisses au cerfeuil. **Commentaire** : un grand terroir de Puligny, exprimé par un vigneron d'avant-garde.

Visual aspect: brilliant, concentrated, limpid. **Nose**: elegant, finely fruity, spicy. Ample and delicate nose, with buttery, toasty and slightly woody aromas. **Palate**: a beautiful freshness with mineral scents, citrus, white flowers (hawthorn, almond flower), melted woodiness. Iodic touch, vanilla. A very fine and elegant finish. **Pairing**: crayfish nage with chervil. **Comment**: a great terroir of Puligny, expressed by an avant-garde winemaker.

PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU

FRANÇOIS CARILLON



Les Perrières
2016

Robe : jaune d'or soutenu. **Nez** : généreux, opulent. Fruits blancs, fleurs blanches (lys) et beurre frais. **Bouche** : ample et longue. Vive, dynamique et suave. La bouche révèle une touche iodée, minérale et saline qui amène à une finale d'une grande élégance et d'une grande finesse. **Accord** : tartare de langoustines aux perles noires de Beluga.

Commentaire : un vin complexe et élégant d'un domaine qui continue de progresser.

Visual aspect: steady gold yellow hue. **Nose**: generous, opulent. White-fleshed fruits, white flowers (lily) and fresh butter. **Palate**: ample and long. Lively, dynamic and smooth. The palate reveals an iodic touch, mineral and salty that leads to a final of great elegance and finesse. **Pairing**: langoustines tartar with Beluga caviar. **Comment**: a complex and elegant wine from a field that continues to progress.

2-3 place de l'Église - 21190 Puligny Montrachet
Tél. : 03 80 21 00 80 - www.francoiscarillon.com

ROMANÉE-SAINT-VIVANT

DOMAINE HUDELOT-NOËLLAT



Grand Cru
2016

Robe : rubis, limpide. **Nez** : bouquet de fruits noirs agrémenté d'une touche de cacao, de poivre et de fumé. **Bouche** : attaque tannique, sur une belle fraîcheur, des tanins fins. Finale douce, sur des arômes de cerise confite et de café torréfié. **Accord** : filet de bœuf aux morilles. **Commentaire** : la relève est assurée pour ce grand domaine de Chambolle.

Visual aspect: ruby-red hue, limpid. **Nose**: bouquet of black fruits with a touch of cocoa, pepper and a smoky note. **Palate**: tannic first taste, with a nice freshness, fine tannins. Soft finish, with aromas of candied cherry and roasted coffee. **Pairing**: beef fillet with morels. **Comment**: the succession is assured for this great vineyard of Chambolle.

5 ancienne Route Nationale 74 - 21220 Chambolle-Musigny
Tél. : 03 80 62 85 17 - www.domaine-hudelot-noellat.com

ROMANÉE-SAINT-VIVANT GRAND CRU

DOMAINE JEAN-JACQUES CONFURON



Domaine
Jean-Jacques Confuron
2014

Robe : délicate et profonde. **Nez** : d'une grande élégance. Très floral (violette, rose, pivoine). Minéral, avec des effluves de cèdre, de fumé et un boisé bien maîtrisé. **Bouche** : l'attaque est superbe, fine, délicate, adossée à des petits tanins croquants et serrés. Longue finale crémeuse et charnue. **Accord** : pavé de biche poché aux échalotes confites. **Commentaire** : un flacon digne de l'appellation.

Visual aspect: delicate and deep. **Nose**: great elegance. Very floral (violet, rose, peony). Mineral, with scents of cedar, smoky and a well-mastered woodiness. **Palate**: superb first taste, fine, delicate, with crispy and tight little tannins. Long creamy and fleshy finish. **Pairing**: poached doe steak with caramelized shallots. **Comment**: a bottling worthy of its appellation.

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

SAINT-VÉРАН

COLLOVRAY ET TERRIER – DEUX ROCHES



Les Cras 2016

Robe : dorée. **Nez** : belles notes aromatiques de fruits secs légèrement grillés, la confiture d'abricots, de brioche toastée. **Bouche** : ample et grasse, soulignée par des notes persistantes d'amande fraîche. Finale sur l'agrumes qui lui donne un surcroît de fraîcheur et d'amplitude. **Accord** : filet de sole Nantua. **Commentaire** : une maison connue pour son exigence et la grande qualité de ses vins.

Visual aspect : golden hue. **Nose** : beautiful aromatic notes of lightly toasted nuts, apricot jam, toasted brioche. **Palate** : broad and fat, emphasized by persistent notes of fresh almond. Citrusy finish which gives it an extra freshness and amplitude. **Pairing** : Nantua sole fillet. **Comment** : a vineyard known for its high standards and the high quality of its wines.

181 route de Mâcon - 71960 Davayé
Tél. : 03 85 35 86 51 - www.collovrayterrier.com

SANTENAY

DOMAINE CLAUDE NOUVEAU



Le Chainey 2017

Robe : jaune soutenu. **Nez** : délicats parfums de fleurs blanches (acacia) très nets et zestes d'agrumes. Quelques notes de brioche grillée et une belle minéralité. **Bouche** : puissante, vive et musclée. Sa palette aromatique lui confère une longueur en bouche étonnante. **Accord** : un poisson de rivière poché. **Commentaire** : un vin bien maîtrisé.

Visual aspect : steady yellow. **Nose** : very clean and delicate perfumes of white flowers (acacia) and citrus peels. Some notes of grilled brioche and a nice minerality. **Palate** : powerful, vivid and strong. Its aromatic range gives it an amazing length on the palate. **Pairing** : a poached river fish. **Comment** : a well-mastered wine.

Marcheseuil - 21340 Change
Tél. : 03 85 91 13 34 - www.claudenouveau.com

SANTENAY 1^{ER} CRU

DOMAINE CLAUDE NOUVEAU



Grand Clos Rousseau 2017

Robe : pourpre, dense. **Nez** : bouquet de fruits rouges mûrs (groseille, framboise, myrtille) mêlé à des arômes floraux de violette et pivoine. **Bouche** : ample, concentrée, suave et chaleureuse. Étayée par des tanins fins. Finale longue et savoureuse. **Accord** : roulé d'agneau au jus de thym. **Commentaire** : un vin harmonieux et complexe.

Visual aspect : purple hue, dense. **Nose** : ripe red fruits bouquet (redcurrant, raspberry, blueberry) mingled with floral aromas as violet and peony. **Palate** : broad, concentrated, smooth and warm. Supported by fine tannins. Long and savoury finish. **Pairing** : roll of lamb with thyme juice. **Comment** : a harmonious and complex wine.

Marcheseuil - 21340 Change
Tél. : 03 85 91 13 34 - www.claudenouveau.com

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

DOMAINE MACHARD DE GRAMONT



Domaine Machard de Gramont 2017

Robe : cerise profond aux reflets violacés. **Nez** : exhale des arômes de fruits rouges et noirs (myrtille bien mûre et framboise). Quelques notes de violette et de réglisse après aération. **Bouche** : attaque souple, matière dense et ronde. Tanins fins associés à quelques effluves boisés. Finale longue et douce. **Accord** : un poulet de Bresse à la crème de thym. **Commentaire** : un vin agréable qui peut vieillir.

Visual aspect : deep cherry colour with purple tinges. **Nose** : exhales red and black fruits aromas (very ripe blueberry and raspberry). Some notes of violet and liquorice after swirling. **Palate** : supple first taste, dense and round material. Fine tannins with some woody scents. Long and soft finish. **Pairing** : Bresse chicken with thyme cream. **Comment** : a pleasant wine that can old.

Le Clos rue Pique - BP 105 - 21703 Nuits-Saint-Georges
Tél. : 03 80 61 15 15



SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1^{ER} CRU

DOM. DES TERREGELESSES – FRANÇOISE ANDRÉ

Les Vergelesses
2016

Robe : or aux reflets verts. **Nez** : typé, aux notes d'agrumes (citron), de fleurs blanches (aubépine), des arômes briochés et de beurre frais. **Bouche** : l'attaque est vive, ronde et suave. Belle persistance de la palette aromatique florale. Matière généreuse, une touche minérale qui apporte fraîcheur et équilibre. **Accord** : un poisson de rivière poché au beurre blanc. **Commentaire** : un vin plein de charme et bien typé.

Visual aspect: gold hue with green tinges. **Nose**: typed, citrusy notes (lemon), white flowers (hawthorn), brioche and fresh butter aromas. **Palate**: lively first taste, round, smooth. Nice persistence of the floral aromatic range. Generous material, mineral hint which bring freshness and balance. **Pairing**: river fish poached with butter sauce. **Comment**: a wine full of charm and very typed.

7 rempart Saint-Jean - 21200 Beaune - Tél. : 06 24 66 38 86
www.domaineterregelesses-francoiseandre.com

VOLNAY 1^{ER} CRU

DOM. MONTHELIE-DOUHAIRET-PORCHERET

En Champans
2016

Robe : profonde, intense, brillante. **Nez** : intense. Un mélange de fruits frais et secs. Une note épicée. Un ensemble très séduisant. **Bouche** : veloutée, un grain très serré enrobé d'une matière soyeuse. Palette aromatique d'une grande noblesse. Longueur impressionnante. **Accord** : un carré d'agneau braisé.

Visual aspect: deep, intense, brilliant. **Nose**: intense. Fresh fruits, nuts. Spicy note. Very seducing ensemble. **Palate**: velvety with a very tightly-knit grain of tannin enveloped in silky material. Noble aromatic range. Impressive length. **Pairing**: braised rack of lamb.

1 rue Cadette - 21190 Monthelie
Tél. : 03 80 21 63 13 - www.domainemontheliedouhairet.com

VOLNAY

DOMAINE ALEXANDRE PARIGOT

« Les Brouillards »
2017

Robe : rubis, éclatante, reflets noirs. **Nez** : distingué, fin, sur un fruité pur. Soyeux, épicé, boisé, exhalant des effluves de musc. **Bouche** : très suave, gourmande. L'attaque est souple, fine, avec du volume. Sur de beaux fruits mûrs. Finale longue et savoureuse. **Accord** : tournedos Rossini ou lièvre à la royale. **Commentaire** : un vin distingué, élégant.

Visual aspect: ruby-red hue, sparkling, black tinges. **Nose**: distinguished, fine, pure fruitiness. Silky, spicy, woody, exhaling scents of musk. **Palate**: very smooth, delicious. Supple and fine first taste, with volum. Nice ripe fruits. Long and savoury finish. **Pairing**: tournedos Rossini or hare à la royale. **Comment**: a distinguished wine, elegant.

4 route de Pommard - 21190 Meloisey
Tél. : 03 80 26 01 70

VOLNAY 1^{ER} CRU

DOMAINE PERRIN

Gigotte Monopole
2016

Robe : jolie robe rubis foncé, avec de belles larmes. **Nez** : belle complexité aromatique, sur des notes florales (rose, violette) et chaleureuses. Fruits bien mûrs, notes de cuir. **Bouche** : attaque souple, tendre, dotée d'un bon équilibre et de tanins précis et vigoureux. Finale fine, d'une belle longueur. **Accord** : gigot d'agneau au thym. **Commentaire** : un plaisir à conserver.

Visual aspect: beautiful dark ruby-red hue, with beautiful tears. **Nose**: nice aromatic complexity, with floral (rose, violet) and warm notes. Very ripe fruits, leather notes. **Palate**: supple first taste, soft, with a good balance and precise and strong tannins. Fine finish, beautiful length. **Pairing**: leg of lamb with thyme. **Comment**: a pleasure to keep.

8 Rue Saint-Etienne - 21190 Volnay
Tél. : 06 62 30 56 16 - www.domaine-perrin.fr

VOLNAY 1^{ER} CRU CHAMPANS

DOMAINE RÉYANE ET PASCAL BOULEY



Domaine Réyane et Pascal Bouley
2017

Robe : rubis profond d'un bel éclat. **Nez** : distingué, fin. Séduit par son bouquet floral aux notes de violette et de rose mêlées aux arômes de fruits noirs confiturés. **Bouche** : texture franche, généreuse. Matière délicate, tanins serrés et consistants. Finale vigoureuse. **Accord** : tajine de porc aux prunes. **Commentaire** : une des grandes distinctions de cette appellation !

Visual aspect: deep ruby-red hue with a lovely radiance. **Nose**: distinguished, fine. Seduces with its floral bouquet of violets and roses mingling with black and jammy fruit aromas. **Palate**: frank, generous structure. Delicate material, tight and hearty tannins. Vigorous finish. **Pairing**: pork tajine with plums. **Comment**: one of the great distinctions of this appellation!

VOSNE-ROMANÉE

DOMAINE JEAN GRIVOT



« Bossières »
2015

Robe : rubis intense aux légers reflets violacés. **Nez** : sublime, fin, complexe, mêlant des arômes de fruits noirs à des notes épicées et de cuir. **Bouche** : délicate, racée, dotée d'une texture suave, charmeuse, pleine de distinction. Sur des tanins souples. Finale fraîche d'une belle longueur. **Accord** : sandre en brochette, sauce au vin rouge. **Commentaire** : un grand Pinot Noir, tout en finesse et en élégance.

Visual aspect: intense ruby-red hue with light purplish tinges. **Nose**: sublim, fine, complexe, mingling black fruits aromas with spicy notes and leather. **Palate**: delicate, racy, with a smooth structure, charming, very distinguished. Supple tannins. Fresh finish with a beautiful length. **Pairing**: pike perch with red wine sauce. **Comment**: a great pinot noir, very fine and elegance.

6 rue de la Croix Rameau - 21700 Vosne-Romanée
Tél. : 03 80 61 05 95 - www.domainegrivot.fr

VOLNAY 1^{ER} CRU CLOS DES CHÊNES

DOMAINE RÉYANE ET PASCAL BOULEY



Domaine Réyane et Pascal Bouley
2017

Robe : rubis, un très bel éclat. **Nez** : distingué, fin. Sur des notes de fruits rouges (cerise) et florales (roses), épices. **Bouche** : suavité, délicatesse. Doté d'une chair savoureuse révélant des arômes de musc. Attaque souple aux tanins élégants. Finale longue rappelant les arômes du nez. **Accord** : un lièvre à la royale. **Commentaire** : un haut vin de garde !

Visual aspect: ruby-red hue, radiant. **Nose**: distinguished, fine. With red fruits (cherry) and floral aromas (roses), spices. **Palate**: smooth, delicate with a savoury flesh revealing musk aromas. Supple first taste with elegant tannins. Long finish with the aromas of the nose. **Pairing**: hare à la royale. **Comment**: a grand wine worth ageing!

5 place de l'Église - 21190 Volnay
Tél. : 03 80 21 61 69 - www.pascalbouley.com

VOSNE-ROMANÉE

DOMAINE A.-F. GROS



Aux Réas
2013

Robe : violette, très soutenue. **Nez** : magnifique, dévoilant des arômes de fruits noirs et rouges (framboise, fraise, cassis) accompagnés d'arômes plus fondus d'épices. **Bouche** : un vin de caractère, noble, à la matière puissante et profonde associée à des tanins veloutés. Une finale bien structurée, racée. **Accord** : un rôti de biche, pommes de terre sarladaises. **Commentaire** : un équilibre très bien maîtrisé qui régale.

Visual aspect: purple hue, very steady. **Nose**: magnificent, revealing black and red fruits aromas (raspberry, strawberry, blackcurrant) accompanied by more melted spicy aromas. **Palate**: a wine of character, noble, with the powerful and deep material associated with velvety tannins. A well-structured final, racy. **Pairing**: a roast doe, sarladaise potatoes. **Comment**: a well-mastered and enjoyable balance.

1 place de l'Europe - 21630 Pommard
Tél. : 03 80 22 61 85 - www.af-gros.com

VOSNE-ROMANÉE 1^{ER} CRU

DOMAINE RENÉ CACHEUX ET FILS



Les Beaux-Monts 2016

Robe : profonde, brillante. **Nez** : finement épicé, fruité. A l'aération des effluves de vanille, de boisé, de cuir, mentholé. **Bouche** : longue, complète. Tanins suaves et veloutés qui offrent une belle densité à l'ensemble. Portée par une belle énergie, la finale fruitée et veloutée est très séduisante. **Accord** : poularde pochée aux épices. **Commentaire** : à découvrir avec bonheur.

Visual aspect: deep, brilliant. **Nose**: finely spicy, fruity. After swirling, scents of vanilla, woodiness, leather, menthol. **Palate**: long, full. Smooth and velvety tannins that offer a nice density to the whole. Backed by a beautiful energy, the fruity and velvety finish is very seductive. **Pairing**: poached chicken with spices. **Comment**: to discover with delight.

VOSNE-ROMANÉE 1^{ER} CRU

DOMAINE MICHEL GROS



Clos des Réas Monopole 2016

Robe : violette, intense et profonde. **Nez** : sublime, concentré, sur des arômes intenses de petits fruits noirs et rouges, associés à de légères notes de cuir, de torréfaction et d'épices. **Bouche** : élégante, typée, pleine de noblesse. Matière puissante enrobée d'une texture veloutée. Les tanins sont fins. Une finale pleine de distinction. **Accord** : pigeon rôti aux aïrelles. **Commentaire** : un millésime enchanteur.

Visual aspect: purple hue, intense and deep. **Nose**: sublime, concentrated, with intense aromas of small black and red fruits, with light notes of leather, roasting and spices. **Palate**: elegant, typical, very noble. Powerful material coated with a velvety texture. Fine tannins. A very distinguished finish. **Pairing**: roast pigeon with cranberries. **Comment**: an enchanting vintage.

7 rue des Communes - 21700 Vosne-Romanée
Tél. : 03 80 61 04 69 - www.domaine-michel-gros.com

VOSNE-ROMANÉE 1^{ER} CRU

DOMAINE RENÉ CACHEUX ET FILS



Les Suchots 2016

Robe : rouge soutenu, reflets brillants. **Nez** : un nez finement épicé, fruité, aux arômes de moka, de boisé grillé. **Bouche** : dense, fraîche, adossée à des tanins fins et serrés. Des arômes élégants et vifs de violette, de fruits rouges, de cacao. Finale énergique et chaleureuse, d'une bonne longueur. Une bouche homogène avec une belle structure. **Accord** : un pavé de biche aux girolles. **Commentaire** : une cuvée qui laisse apparaître une belle générosité.

Visual aspect: deep red hue, shiny tinges. **Nose**: a finely spiced nose, fruity, with aromas of mocha, grilled woodiness. **Palate**: dense, fresh, leaning on fine and tight tannins. Elegant and lively aromas of violet, red fruits, cocoa. Energetic and warm finish, a good length. A homogeneous palate with a beautiful structure. **Pairing**: deer steak with chanterelles. **Comment**: a cuvée that reveals a beautiful generosity.

28 rue de la Grand'Veille - 21700 Vosne-Romanée
Tél. : 03 80 61 28 72 - www.domaine-cacheux.com

VOSNE-ROMANÉE 1^{ER} CRU

DOMAINE MICHEL NOËLLAT



Les Suchots 2016

Robe : dense, intense, sombre. **Nez** : bouquet délicat, sur la pivoine, la rose. Effluves de petits fruits rouges et noirs, de réglisse, d'épices qui viennent soutenir un nez somptueux. **Bouche** : le vin attaque avec franchise et élégance. Sans dureté, sur des tanins soyeux, d'une grande finesse. La finale est bien soutenue par une belle acidité. **Accord** : filet de bœuf Wellington. **Commentaire** : un modèle d'élégance et d'équilibre.

Visual aspect: dense, intense, dark. **Nose**: delicate bouquet, peony, rose. Scents of red and black berries, liquorice, spices that support a sumptuous nose. **Palate**: frank and elegant first taste. No harshness, silky tannins of great finesse. The finish is well-supported by a nice acidity. **Pairing**: fillet of beef Wellington. **Comment**: a model of elegance and balance.

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



L'araignée "Maman" de Louise Bourgeois.

Immersion sensorielle au **CHÂTEAU LA COSTE**

Niché à 350 m d'altitude, en plein cœur des terres provençales balayées par le mistral, le Château La Coste situé au Puy-Sainte-Réparate cultive plus de 100 hectares de vignes dans un décor futuriste, au milieu de créations modernes des plus grandes stars internationales de l'art contemporain.

Depuis 2004, Patrick McKillen, richissime homme d'affaire irlandais, a modifié le paysage de son domaine provençal. Non seulement, les vins y sont élaborés dans deux immenses tunnels argentés imaginés par Jean Nouvel mais les chais de vinification et ses multiples prouesses techniques (chambre froide, cuverie enterrée, température modérée à l'année...) ne sont que le début d'une longue série de surprises où l'art se mêle à la nature. « Nous avons créé une destination où tout cohabite, l'art, le vin, la détente, la gastronomie ; on peut y passer une journée comme plusieurs nuits. Le domaine emploie 300 salariés à l'année et enchante 300 000 visiteurs par an qui achètent 30 % de la production, c'est-à-dire environ 150 000 bouteilles », détaille Pierre Alexandre Francin, directeur de la communication. Car c'est le souhait du propriétaire : faire de Château La Coste le plus spectaculaire monument de l'œnotourisme de luxe au monde. On y découvre des œuvres exposées à ciel ouvert comme cette araignée en bronze de Louise Bourgeois ou ce mobile de Calder, posés en équilibre dans leur miroir d'eau, autour d'un centre d'art fait de béton lisse, de verre et de métal signé de l'architecte Tadao Ando. Si ce dernier donne le ton, il n'est qu'un aperçu...

Un parcours de plus de deux heures est prévu, ponctué par une trentaine d'œuvres en plein air, pavillons étranges, sculptures monumentales, labyrinthes, expos temporaires... Mais on peut également dormir dans l'une des 28 suites, déjeuner ou dîner dans un des 4 restaurants dont celui de Francis Mallmann, maître du feu, première adresse européenne du grand chef argentin.

TRIS COULEURS

Blanc, rouge ou rosé, les vins ont été confiés aux mains de Matthieu Cosse, vinificateur de talent, jusqu'à son départ en 2017, et ont connu une mue complète. Certifiés bio depuis 2009, adepte de la biodynamie, le vigneron a mené tambour battant la restructuration d'un domaine assoupi dont les origines remontent au

18^{ème} siècle, avec un soin tout particulier pour quelques hectares de Grenache et Syrah, perchés sur un plateau pour élaborer la « Grande Cuvée ». Refusant la facilité, seulement 60 % du vignoble est consacré aux sacro-saints rosés. La maison s'est évertuée à traduire le caractère indocile d'un coin de terre à dominante calcaire, au climat rude. Replantation du vignoble, parcellaire, table de tri sélectif, chambres froides, récolte manuelle, baisse des rendements... « Nous avons 3 niveaux sur les 3 couleurs avec une entrée de gamme à 11 euros TTC allant jusqu'à 27 euros et une cuvée confidentielle en rouge, la Grande cuvée, de 50 euros avec seulement 8 000 flacons, mais notre volonté est de réduire la gamme sur 2 niveaux », explique Raymond Gimenez, le maître de chai. Fini les rosés à

pizza qui partaient à l'export, aujourd'hui, les 900 000 bouteilles sont distribuées dans la restauration haut de gamme, aux particuliers et 35 % seulement partent à l'export. Le rosé 2017 a été élu meilleur rosé du monde par « Drinks Magazine ».

Au Château La Coste, la révolution n'est plus en marche, c'est désormais une partition vinicole sans fausse note, tout en équilibre, en droiture, comme cette araignée de Louise Bourgeois qui accueille chaque visiteur.



Pierre Alexandre Francin, Bernabé Pérez, Paolo Basso et Raymond Gimenez.

Sensory immersion at Château La Coste || *Nestled at an altitude of 350 m, in the heart of the Provençal lands swept by the mistral, Château La Coste located in Puy-Sainte-Réparate grows more than 100 hectares of vines in a futuristic decor, amidst modern creations of the biggest international stars of contemporary art.*

Since 2004, Patrick McKillen, a rich Irish businessman, has changed the landscape of his Provençal estate. Not only the wines are elaborated in two huge silver tunnels designed by Jean Nouvel but also the winery and its many technical feats (cold room, underground vatroom, moderate temperature all year round ...) are just the beginning of a long series of surprises where art mixes with nature. "We have created a destination where everything coexists, art, wine, relaxation, gastronomy; you can spend a day or several nights here. The estate employs 300 people a year and enchants 300,000 visitors a year who buy 30% of the production, that is to say about 150,000 bottles," explains Pierre Alexandre Francin, director of communication. Because it is the owner's wish: to make Château La Coste the most spectacular monument of luxury wine tourism in the world. We discover open-air works such as Louise Bourgeois' bronze spider or Calder's mobile, set in their water mirror, around an art center made of smooth concrete, glass and metal signed by architect Tadao Ando. If it sets the tone, it is just a glimpse ... A journey of more than two hours is organized, punctuated by thirty works in the open air, strange pavilions, monumental sculptures, labyrinths, temporary exhibitions ... But we can also sleep in one of the 28 suites, have lunch or dinner in one of 4 restaurants including Francis Mallmann's, master of fire, first European address of the great Argentine chef.

Three colours

White, red or rosé, the wines were entrusted to Matthieu Cosse, a talented winemaker, until his departure in 2017, and experienced a complete moult. Certified organic since 2009, follower of biodynamics, the winemaker has led the restructuring of the



dormant estate whose origins date back to the 18th century, with special care for a few acres of Grenache and Syrah, perched on a plateau to elaborate the "Grande Cuvée". Refusing the easy way, only 60% of the vineyard is devoted to the sacrosanct rosés. The house has struggled to translate the indocile character of a wedge of limestone dominated land, with a harsh climate. Replantation of the vineyard, plot selection, sorting table, cold rooms, manual harvesting, lower yields ... "We have 3 levels on the 3 colors with an entry-level at 11 euros up to 27 euros and a confidential wine in red, Grand Cuvée, 50 euros with only 8,000 bottles, but our desire is to reduce the range on 2 levels," says Raymond Gimenez, the cellar master. No more pizza rosés made for export, today the 900,000 bottles are distributed in high-end catering, to individuals and only 35% go abroad. The Rosé 2017 was elected best rosé in the world by "Drinks Magazine".

At Château La Coste, the revolution is no longer running, it is now playing a wine music without false notes, in a perfect equilibrium, straightforwardness, like Louise Bourgeois's spider that welcomes each visitor.

Bénédicte Chapard / Photos : © Richard-Haughton

EN SAVOIR ➔ CHATEAU-LA-COSTE.COM

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

Château La Coste, Coteaux d'Aix en Provence rosé BIO2018

Robe d'un joli rosé clair et brillant. Nez de belle intensité aux arômes plaisants de groseilles, de pamplemousse, de poivre vert et de cerise rouge. Bouche chaleureuse et assez volumineuse, riche et de bonne puissance. Finale plus discrète et linéaire sur le poivre et une pointe d'amertume. Un rosé pour une cuisine goûteuse et riche.

Lovely pink clear and brilliant colour. Nose of beautiful intensity with pleasant aromas of currants, grapefruit, green pepper and red cherry. Warm and fairly voluminous palate, rich and powerful. More discreet and linear finish on notes of pepper and a hint of bitterness. A rosé for a tasty and rich cuisine.

Château La Coste, Grand Vin Coteaux d'Aix en Provence rosé BIO2018

Robe d'un joli rosé intense et brillant. Nez de belle intensité avec une bonne complexité aux arômes de pamplemousse, d'ananas, de groseilles, d'épices douces et de pomme grenade. Belle attaque en bouche riche et dense, assez savoureux et étoffé, un style assez élégant. Une finale de bonne persistance avec une touche plaisante poivrée. Un beau rosé expressif qui accompagne la cuisine raffinée de poissons en sauces et les volailles à la broche.

Beautiful pink intense and brilliant colour. Nose of great intensity and good complexity with aromas of grapefruit, pineapple, gooseberries, sweet spices and pomegranate. Beautiful attack on the palate, rich and dense, quite tasty and fleshy, a fairly elegant style. A finish of good persistency with a pleasant peppery touch. A beautiful expressive rosé that accompanies refined cuisine of fish in sauces and spit-roast poultry.

CLOS
DE
L'ORATOIRE
DES PAPES

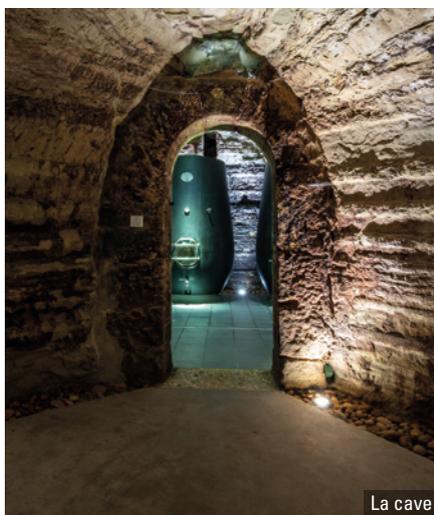
CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES

PRÉCAUTIONS ORATOIRES

Quand on pose une bouteille de Clos de l'Oratoire des Papes sur la table, le cœur des œnophiles bat la chamade. L'étiquette art déco est devenue si iconique que le flacon est associé à quelques précautions... oratoires. Le vin parle de lui-même, pas besoin d'en réciter les louanges. Mais dans la discrétion qui sied aux mythes, l'histoire continue avec de nouvelles incantations.

Créé en 1880, le Clos de l'Oratoire des Papes doit son nom à l'Oratoire dédié à Saint Marc qui est érigé au bord de la parcelle. Si l'étiquette, dessinée en 1926 par la famille Amouroux, reconnaissable entre toutes, n'a pas changé depuis sa création, le parcellaire, lui, a évolué. « Ce qui fait la force des vins du Clos de l'Oratoire des Papes, c'est la diversité des sols puisque les vignes sont présentes sur trois des quatre terroirs de l'appellation : galets roulés, safres et éclats calcaires. L'intérêt est de pouvoir assembler ces vins d'expressions différentes, pour faire ressortir une réelle identité de Châteauneuf-du-Pape. Notre Clos n'a pas vocation à être un vin body-buildé, mais un grand vin d'assemblage », explique Édouard Guérin, l'œnologue de la maison.

Le vignoble de 35 hectares est aujourd'hui travaillé en bio avec des essais en biodynamie : parcelles enherbées, moutons pour se débarrasser des mauvaises herbes, labour à cheval lorsque les sols ne sont pas trop pierreux. Les vendanges sont manuelles, les grappes ramassées en cagette. Direction le nouveau chai, un prieuré du 18^{ème} siècle, rénové à coup de lourds investissements et qui abrite des cuves tronconiques, disposées de façon circulaire. Le nouvel outil du Prieuré permet désormais de vinifier de petits lots, pour partie en grappes entières, avec un élevage en foudre. « Tout est vinifié à part, ce sont parfois des îlots



parcellaires, comme ces Grenaches sur le bout du plateau, en bas... Chaque terroir donne une expression particulière. J'ai mes maniaqueries ! », avoue le pétillant et insatiable gardien du Clos. Ajoutant que pour les blancs, la maison a adopté un pressurage délicat en grappes entières qui dure entre 8 à 10 heures pour ne pas trop le bousculer et apporter des notes d'aubépine plus que de fenouil et des finales salines.

Le domaine produit 100 000 bouteilles de rouges sur 2 cuvées (39 euros pour le Clos et 79 pour Les Chorégies) et 15 000 bouteilles de blanc (40 euros) avec un volume limité sur chaque pays. C'est en 2000 qu'est née la cuvée des Chorégies (environ 4 000 bouteilles par an), pour sceller un partenariat avec le Festival des Chorégies d'Orange, cuvée issue des meilleurs et des plus vieux terroirs du Clos de l'Oratoire des Papes. « Habituellement, nous produisons 3 000 bouteilles de Chorégies, mais nous n'avons rien sorti en 2013, 14 et 17. Il y a 90 % de Grenache dans l'assemblage et nous avons aujourd'hui un outil très pointu (foudres de vinification) et en sélectionnant les portions de parcelles les plus qualitatives qui sont ensuite vinifiées séparément (1 parcelle = 1 foudre), nous essayons de réaliser des vins qui associent puissance et élégance », précise Édouard. Les prochains projets ? Essayer de dupliquer cette cuvée Chorégies en blanc, l'idée suit son chemin...

Clos de l'Oratoire des Papes: With the greatest care || *When a bottle of Clos de l'Oratoire des Papes is put on the table, the heart of the wine lovers pounds. The art deco label has become so iconic that the bottle is associated with some oratorical precautions. The wine speaks for itself, no need to recite the praises. But in the discretion of myths, history continues with new incantations.*

Created in 1880, the Clos de l'Oratoire des Papes owes its name to the oratory dedicated to Saint Marc which was built at the edge of the plot. If the label, designed in 1926 by the Amouroux family, recognizable among all, has not changed since its creation, the plot itself has evolved. "What makes the strength of the wines of Clos de l'Oratoire des Papes is the diversity of soils because the vines are present on three of the four soils of the appellation: rolled pebbles, safres (hard silty clay) and limestone fragments. What is interesting is to blend together these wines of different expressions, to bring out a real identity of Châteauneuf-du-Pape. Our Clos is not intended to be a bodybuilt wine, but a great blend wine," says Edouard Guérin, the oenologist of the house.

Today the 35-hectare vineyard is worked organically with tests in biodynamics: grass cover, sheep to get rid of weeds, horse plowing when the soils are not too stony. The harvest is manual, the grapes are picked in crates. The new winery, an 18th century priory renovated thanks to heavy investment and which houses



truncated tanks, arranged in a circle. The new tool of the priory now makes it possible to vinify small batches, partly in whole bunches, with an elevelage in wooden tuns. "Everything is vinified apart, with sometimes only small plots, like the Grenache on the edge of the plateau, below ... Each terroir gives a particular expression. I am somewhat maniac sometimes!" admits the exuberant and insatiable guardian of the clos. Adding that for the whites, the house has adopted a delicate pressing in whole

bunches that lasts between 8 to 10 hours to avoid upsetting it and to provide hawthorn aromas more than fennel and get saline finishes.

The estate produces 100,000 bottles of red wines with 2 cuvées (39 euros for 'Clos' and 79 for 'Les Chorégies') and 15,000 bottles of white wine (40 euros) with a limited volume for each country. In 2000, the cuvée Les Chorégies was created (about 4,000 bottles a year), to establish a partnership with the Chorégies Festival of Orange, a cuvée stemming from the best and oldest terroirs of Clos de l'Oratoire des Papes. "Usually, we produce 3,000 bottles of Les Chorégies, but we did not release

anything in 2013, 14 and 17. The blend consists of 90% Grenache and today we have a cutting-edge tool (vinification tuns) and by selecting the portions of the most qualitative plots that are then vinified separately (1 plot = 1 tun), we try to make wines that combine powerfulness and elegance," Edouard explains. The next projects? Trying to duplicate this cuvée Les Chorégies in white, the idea is catching on ...

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR → WWW.CLOSELORATOIRE.FR

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

Clos de l'Oratoire de Papes 2016, Châteauneuf-du-Pape

Belle robe rubis, reflets grenat. Nez intense et de belle complexité aux arômes de griottes à eau-de-vie, de prunes, de confiture de groseilles, d'épices douces et de garrigue. Bouche riche et de belle structure avec une sucrosité qui lui apporte du charme, un milieu de bouche volumineux, des tanins fins et une finale très persistante et savoureuse. Une très belle cuvée d'un niveau très élevé qui se démarque par sa finesse.

Garde : à boire – 2030.

Beautiful ruby-red color, garnet-red reflections. Intense nose and beautiful complexity with aromas of brandied cherries, plums, currant jam, sweet spices and garrigue. Rich palate and beautiful structure with a sweetness that brings charm, a voluminous mid-palate, fine tannins and a very persistent and tasty finish. A beautiful vintage of a very high level that stands out for its finesse. **Ageing: to enjoy now – 2030.**

Clos de l'Oratoire de Papes Les Chorégies 2015, Châteauneuf-du-Pape

Belle robe grenat aux reflets orangés. Nez de belle complexité sur des notes d'épices douces, de tabac, de sous-bois, tout en ayant la note méridionale de confiture de griottes, de prunes et d'herbes aromatiques. Bouche riche et de belle structure, chaleureux et corsé, des tanins un peu secs mais une finale persistante et avec une belle astringence. À servir avec des plats riches, juteux et onctueux qui équilibreront cette belle masse tannique.

Garde : à boire – 2025.

Beautiful garnet-red color with orangey shades. Nose of great complexity with notes of sweet spices, tobacco, undergrowth, while having the southern note of cherry jam, plums and aromatic herbs. Rich palate and beautiful structure, warm and full-bodied, slightly dry tannins but a persistent finish with a beautiful astringency. To be served with rich, juicy and unctuous dishes that will balance this beautiful tannic mass. **Ageing: to enjoy now – 2025.**

MAISON BROTTTE

Une famille guidée par l'esprit pionnier

Célèbre pour sa signature BROTTTE et sa fameuse marque internationale « La Fiole du Pape », dont la forme de la bouteille est inspirée de l'effet des rafales de mistral sur les ceps de vignes, la maison Brotte, créée en 1931, c'est finalement une histoire de famille dont l'esprit pionnier est inscrit dans les gènes. La cinquième génération arrive, qui coïncide avec un nouveau souffle.

Cette bouteille torsadée, poudrée de sable soufflé, avec son étiquette type parchemin, qui ne la connaît pas ? « Notre activité s'est initialement développée grâce à cet emblématique Châteauneuf-du-Pape, "La Fiole du Pape", créée en 1952 par Charles Brotte, mon grand-père, un des pionniers également du grand export. C'est un peu le vin façon Champagne de notre Maison, puisqu'il est non millésimé », explique Laurent Brotte, 4^{ème} génération qui a transformé le pari osé en coup de maître. Aujourd'hui, 1,3 millions de cette Fiole Père Anselme et de sa petite sœur en Côtes-du-Rhône sont vendues chaque année dans 90 pays.

Laurent Brotte dirige l'entreprise depuis 20 ans maintenant, son père Jean-Pierre étant toujours présent au conseil de surveillance. Mais la Maison Brotte, ce n'est pas seulement le Père Anselme, il y a aussi les propriétés que la famille possède dans la Vallée du Rhône, sur lesquelles flottent la signature Brotte : le fleuron de la famille, le Domaine Barville de 15 hectares à Châteauneuf-du-Pape ; le Domaine Grosset de 19 hectares à Cairanne; et le Château de Bord de Laudun avec un joli travail sur des blancs en petites terrasses bien exposées. « Ces vins Brotte-là, ainsi que nos vins de négoce, sur ces mêmes appellations, et sur les autres grands terroirs de Gigondas, Vacqueyras, Crozes Hermitage, Saint Joseph, Côtes du Rhône... sont distribués depuis 2018 par la filiale de commercialisation de Baron Philippe de Rothschild SA (Rothschild France dis-

tribution) auprès du secteur professionnel français », précise Laurent. Et quand on lui demande ce que l'histoire retiendra de son passage dans l'entreprise familiale, la réponse ne se fait pas attendre : « En termes de notoriété, nous sommes un peu des outsiders, en progression. Tous nos vins ont été récompensés dans les 4 dernières années, avec de jolies notes



des Anglo-saxons, ce qui nous permet d'exporter davantage aux Etats-Unis. Et surtout, nous avons progressé depuis 20 ans sur la maîtrise de l'amont, en nouant des partenariats avec des vigneron pour les achats de vin, avec un cahier des charges précis pour nos marques et la construction d'un chai de vinification pour avoir une stabilité dans la qualité. »

Les vins de sélection sont eux aussi élevés au sein du chai de la Maison. Afin de sublimer le fruit des cuvées, tout en rondeur, sans les arômes du bois, la maturation a lieu principalement en foudres de chêne. Depuis 2015, les domaines sont certifiés Terra Vitis, label environnemental français de référence. « Nous avons également lancé une cuvée Côtes du Rhône bio et fait évoluer notre Musée du Vin qui accueille aujourd'hui plus de 20 000 personnes par an. »

Les chiffres livrés par Laurent sont éloquentes : 2,7 millions de cols ont été commercialisés l'année dernière (contre 1,1 million en 2010) dont 75 % à l'export. Le prochain programme 2019-2023 prévoit une croissance de 25 % avec de nouveaux agents pour renforcer l'équipe des 40 salariés. L'entreprise dans laquelle sont désormais rentrés les 2 garçons de la famille, Thibault, diplômé d'un mastère en commerce, en charge du développement de marchés, et Benoît, diplômé en viti-oeno, qui a intégré la partie technique et renforcé la partie négoce avec sa mère, est décidément en pleine forme !

Brotte: A family guided by the pioneering spirit || *When a bottle of Clos de l'Oratoire des Papes is put on the table, the heart of the wine lovers pounds. The art deco label has become so iconic that the bottle is associated with some oratorical precautions. The wine speaks for itself, no need to recite the praises. But in the discretion of myths, history continues with new incantations.*

Who does not know the twisted bottle, powdered with blown sand, with its parchment-like label? "Our activity was initially developed thanks to this emblematic Châteauneuf-du-Pape, "La Fiole du Pape", created in 1952 by Charles Brotte, my grandfather, one of the pioneers also of great export. It's a bit like our Champagne wine since it's not declared vintage," explains Laurent Brotte, 4th generation who turned the gamble into a master stroke. Today, 1.3 million bottles of this Fiole Père Anselme and its little sister of the Côtes-du-Rhône are sold each year in 90 countries.

Laurent Brotte has been running the company for 20 years now, his father Jean-Pierre is still present in the supervisory board. But Brotte is not only Père Anselme, there are also the properties that the family has in the Rhone Valley, on which the Brotte signature floats: the flagship of the family, the 15-hectare Domaine Barville in Châteauneuf-du-Pape; Domaine Grosset of 19 hectares in Cairanne; and the Chateau de Bord de Laudun with a nice work on the white wines in small sunny terraces. "These Brotte wines, as well as our negociant wines, in these same appellations, and on the other great terroirs of Gigondas, Vacqueyras, Crozes Hermitage, Saint Joseph, Côtes du Rhône ... are distributed since 2018 by the trade subsidiary of Baron Philippe de Rothschild SA (Rothschild



Paolo Basso avec la famille Brotte.

France distribution) to the French professional sector," Laurent says. And when asked what history will keep from his passage in the family business, the answer is not long in coming: "In terms of notoriety, we are kind of outsiders, in progression. All our wines have been rewarded in the last 4 years, with pretty notes from the Anglo-Saxons, which allows us to export more to the United States. And above all, we have made progress over the last 20 years on controlling upstream, by forming partnerships with wine growers for the purchase of wine, with precise specifications for our brands and the construction of a winery to have stability in quality".

The plot-selection wines are also aged in the house's cellar. To sublimate the fruits of the cuvées, focusing on roundness without the aromas of wood, the maturation takes place mainly in

oak tuns. Since 2015, the estates have been certified Terra Vitis, a reference French environmental label. "We have also launched an organic Côtes du Rhône cuvée and are developing our Wine Museum, which today welcomes more than 20,000 people a year."

The figures given by Laurent speak for themselves: 2.7 million bottles were sold last year (against 1.1 million in 2010), 75% of which have been exported. The next 2019-2023 program provides for a 25% growth

with new agents to strengthen the team of 40 employees. The company in which now entered the 2 boys of the family, Thibault, graduate of a master in commerce, in charge of the market development, and Benoît, graduate in viticulture and enology, who integrated the technical part and reinforced the trade side with his mother, is definitely in great condition!

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR → WWW.BROTTE.COM

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

Brotte, Domaine Barville, Châteauneuf-du-Pape rouge 2017

Rouge rubis foncé de belle densité. Nez intense aux arômes de griottes, de mûres et de groseilles de belle maturité, de vanille et de cacao. Une bouche riche et dense, bien étoffée, savoureuse et de belle profondeur, corsé et bien solide, des tanins fins, finale longue et expressive. Un très beau vin, expressif et de beau volume, qui accompagne une cuisine gastronomique raffinée à base de viandes rouges en cuisson longue.

Dark ruby red colour of beautiful density. Intense nose with aromas of sour cherries, blackberries and redcurrants, vanilla and cocoa. A rich and dense palate, fleshy, tasty and of a good depth, full-bodied and very solid; fine tannins, long and expressive finish. A beautiful wine, expressive and of beautiful volume, which accompanies a refined gourmet cuisine based on slow-cooked red meats.

Brotte, Secret Barville, Châteauneuf-du-Pape rouge 2017

Rouge rubis foncé de belle densité. Un nez très fin et bien complexe aux arômes de griottes et de mûres, de prunes fraîches, de vanille et de cacao. Une bouche dense et riche avec du volume et de la puissance, un corps solide et des tanins bien fermes. Finale longue et expressive aux arômes de réglisse et de garrigue. Un grand vin ouvert et distingué qui accompagne la cuisine gastronomique à base de viande rouge rôtie.

Dark ruby red of beautiful density. A very fine and complex nose with aromas of sour cherries and blackberries, fresh plums, vanilla and cocoa. A dense and rich palate with volume and powerfulness, a solid body and firm tannins. Long and expressive finish with aromas of liquorice and garrigue. A great open and distinguished wine that accompanies gourmet cuisine based on roasted red meat.



Les vignerons de Châteauneuf-du-Pape avec Paolo Basso.

UN NOUVEAU SYNDICAT pour un nouvel élan

Châteauneuf-du-Pape, c'est l'histoire d'un petit village de 2 500 habitants dont les vins ont réussi à se faire connaître et reconnaître dans le monde entier. De nouvelles générations sont arrivées, dessinant un nouveau visage à l'appellation et avec elles, un tout nouveau syndicat pour les épauler.

A Châteauneuf-du-Pape, on parle du mistral, des variations géologiques, des galets roulés, des calcaires, des argiles rouges et des sables. Sans oublier bien sûr la cohorte des 13 cépages que le cahier des charges autorise, une particularité devenue l'emblème de l'appellation. Même si de ces 13 cépages dont on entend souvent causer, bien peu savent qu'en définitive, il en existe bien plus... les vignerons adorent les égrener comme une litanie, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Counoise, Muscardin, Vaccarèse, Picardan, Roussanne, Clairette... Il faut aussi parler de la bouteille, « la Mitrale », enveloppée dans une gaine en forme de mitre et qui porte sur son front la coiffe papale et « l'Armorée » dont l'écusson symbolisé représente la tiare papale, avec en dessous les clés de St Pierre, défendues chacune pendant des années par des organisations syndicales différentes. Bonne nouvelle, la hache de guerre a été enterrée, un syndicat unique est né en avril 2018, appelé « Syndicat des

vignerons de l'appellation d'origine Châteauneuf-du-Pape », qui défend désormais les deux bouteilles, son contenu et qui rassemble la majorité des vignerons. L'AOC rhodanienne, dont les contours ont été fixés en 1936, tire son nom d'une résidence d'été des papes d'Avignon. Il s'agit pour le syndicat de continuer à peaufiner son image et de la moderniser. « L'appellation a une image de vins virils et charpentés, avec dans les années solaires un côté bodybuildé. Aujourd'hui, tout cela est moins vrai, il est d'abord devenu un des vins « préférés » du dégustateur américain Robert Parker, ce qui permet à l'appellation d'être exportée à 75 %. Et surtout, cette jeune génération de vignerons a fait bouger les lignes. Egrappage, pigeage, nouvelles approches... les vins ont gagné en élégance. C'est ce renouveau que nous défendons. S'il est vrai qu'à l'étranger, notamment aux Etats-Unis, c'est branché de boire un Châteauneuf-du-Pape, reste à convaincre l'Hexagone ! On essaie de communiquer

à différentes échelles, en s'associant à des événements, en proposant des masterclass, des dîners de presse, bientôt un concours pour jeunes sommeliers... Nous avons de beaux arguments, une histoire et une image forte, à nous de les transmettre », explique Marie-Clémentine Tosan, du Syndicat des Vignerons de Châteauneuf-du-Pape.

La dégustation organisée par le syndicat a enchanté Paolo Basso. Que de changements ! C'est le retour du roi Grenache vendangé au bon moment, quand il possède encore son fruité. Des cuvées défis avec 65 % de Counoise, des vinifications en grappe entière dans des cuves béton, de la recherche de fraîcheur, d'équilibre, de la minéralité saline des sols... Autant d'initiatives qui dessinent le nouveau visage de l'appellation.

A new union for a new impetus || *Châteauneuf-du-Pape is the story of a small village of 2,500 inhabitants whose wines have managed to make themselves known and recognized around the world. New generations have arrived, giving a new face to the appellation and with them a brand new union to support them.*

In Châteauneuf-du-Pape, we talk about mistral, geological variations, rolled pebbles, limestones, red clays and sands. And of course the cohort of 13 grape varieties that the specifications

authorize, a particularity that has become the emblem of the appellation. Though often hear speak about these 13 grape varieties very few know that ultimately, there are many more ... Winegrowers love to list them like a mantra, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Counoise, Muscardin, Vaccarèse, Picardan, Roussanne, Clairette ... We must also talk about the bottle, the "Mitrale", wrapped in a miter-shaped sheath which bears on the front the papal headdress, and the "Armoriée" with the emblem representing the Papal tiara, with below the keys of St. Peter, both defended for years by two different trade unions.



Good news, the hatchet has been buried, a unique union was created in April 2018, called "Union of the winemakers of the appellation of origin Châteauneuf-du-Pape", which now defends both bottles, its content and who brings together the majority of wine growers. The AOC of the Rhone, whose borders were set in 1936, draws its name from a summer residence of the popes of Avignon. The union has to continue to refine its image and modernize it. "The appellation has an image of virile and full-bodied wines, with a bodybuilt side in the solar years. Today, all this is less true, it first became one of the "favorite" wines of the American taster Robert Parker, which allows the appellation to be exported by 75%. And above all, this young generation of winegrowers has moved the lines. Destemming, pigeage, new approaches ... wines have gained elegance. It is this renewal that we defend. Though it is true that abroad, especially in the United States, it is hip to drink a Châteauneuf-du-Pape, The French are

still to be convinced! We try to communicate on different scales, by associating with events, by offering masterclasses, press dinners, soon a competition for young sommeliers ... We have beautiful arguments, a story and a strong image, it is time for us to transmit them", explains Marie-Clémentine Tosan from Syndicat des Vignerons de Châteauneuf-du-Pape.

The tasting organized by the union delighted Paolo Basso. What a change! King Grenache is back, harvested at the right time, when it still has its fruitiness. Challenging cuvées with 65% Counoise, whole bunches vinified in concrete vats, the research of freshness, of balance, saline minerality of the soil ... A lot of initiatives that build up the new face of the appellation.

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUNEUF.COM

DOMAINE DE CASSAN

Des rouges en Beaumes-de-Venise

Situé au cœur des Dentelles de Montmirail, le Domaine de Cassan est exploité par les deux fils de Paul Croset, fondateur historique, Jean-Charles et Vincent Croset. Ils y produisent des vins rouges équilibrés aux saveurs fraîches ainsi qu'un étonnant vin blanc et un rosé très aromatique.



Jean-Charles Croset

C'est un coin de paradis, à l'écart du monde, dans un pays de cocagne connu pour ses vins de caractère qui répondent au nom de Beaumes-de-Venise. Au cœur des Dentelles de Montmirail, à quelques encablures du Mont Ventoux, dans cette appellation réputée, grandissent des rouges élégants qui n'ont rien à envier aux plus fameuses des appellations du vignoble rhodanien. Ce sont les crus Beaumes-de-Venise rouge, reconnus au prix de longues années de conquête. « Désormais notre appellation trouve sa place malgré la petite surface plantée de 630 hectares car 35 vignerons indé-

pendants passionnés y produisent un vin rouge magnifique », explique Jean-Charles Croset.

Alors quid de ces rouges prometteurs ? « Le domaine de Cassan en Beaumes-de-Venise rouge, c'est 14 hectares de vignes plantées en terrasses dans un ancien cirque naturel au milieu du massif des Dentelles de Montmirail, sur un sol argilo-calcaire, entre 300 et 400 m d'altitude, ce qui apporte une fraîcheur et une complexité particulières à nos vins », explique Jean-Charles avant d'ajouter : « Nous avons relancé le domaine avec la cuvée Félibrige, créée en 2009 à notre

arrivée, mi-Grenache, mi-Syrah, une cuvée en hommage à notre père Paul, originaire de L'Isle Sur La Sorgue, fondateur du domaine en 1974, qui savait manier le verbe en bon félibre, c'est à dire en poète de langue provençale. Nous aimons cette culture provençale. Ici, c'est un pays de vignes mais aussi de nature sauvage. Il y a le mistral, le soleil, la terre, c'est quelque chose de fort. Cette identité provençale sur cette terre rude, elle est en nous et nous essayons de la développer dans nos vins, à partir de nos plantations en Beaumes-de-Venise mais aussi en Ventoux et en Côtes du Rhône blanc ».

30 % des 60000 cols produits en moyenne chaque année en Beaumes-de-Venise rouge et en Ventoux dans les trois couleurs sont vendus au caveau du domaine sur 7 cuvées différentes allant de 7 à 25 euros. Le reste est vendu à l'export, chez les cavistes, les restaurateurs et chez quelques grossistes.

« Nous avons noué des partenariats forts avec certains cavistes amis, sentinelles des bons vins, comme, entre autres, la cave de Marie Roy (Les caves de Régusse) à Carry le Rouet et la cave Aromo à Lyon qui viennent régulièrement goûter nos nouvelles cuvées et nous font part des tendances du marché ».

Depuis quelques années, les deux frères, pionniers en la matière, ont également développé une activité œnouristique au domaine : location de studios et appartement, accueil de groupes, séminaires...



Vincent et Jean-Charles Croset avec Paolo Basso.

Domaine de Cassan: Red wines in Beaumes-de-Venise || Located in the heart of Dentelles de Montmirail, Domaine de Cassan is run by the historical founder Paul Croset's two sons Jean-Charles and Vincent Croset. They produce well-balanced red wines with fresh flavors as well as an astonishing white wine and a very aromatic rosé.

It is a corner of paradise, hidden from the world, in a land of milk and honey known for its wines of character called Beaumes-de-Venise. At the heart of Dentelles de Montmirail, not far from Mont Ventoux, in this famous appellation, elegant reds are ageing and have nothing to envy to the most famous appellations of the Rhone vineyards. These are the Beaumes-de-Venise red wines, recognized after long years of conquest. "Now

our appellation finds its place despite the small area planted with 630 hectares thanks to 35 independent passionate winemakers who produce a beautiful red wine," says Jean-Charles Croset.

So what about these promising reds? "Domaine de Cassan in Beaumes-de-Venise red represents 14 hectares of vineyards planted in terraces in an old natural circus in the middle of the Dentelles de Montmirail massif, on a clay and limestone soil, between 300 and 400 m of altitude, which brings a particular freshness and complexity to our wines," explains Jean-Charles before adding: "We relaunched the estate with the Félibrige cuvée, created in 2009 when we arrived, half-Grenache, half Syrah, a tribute to our father Paul, a native of L'Isle Sur La Sorgue,

founder of the estate in 1974, who was a good félibre, ie a poet of Provençal language. We love this Provençal culture. Here, it is a land of vineyards but also of wild nature. There is the mistral, the sun, the earth, it's something strong. This Provençal identity on this rough land is in us and we try to develop it in our wine, from our vines in Beaumes-de-Venise but also in Ventoux and Côtes du Rhône blanc".



30% of the 60,000 bottles produced on average each year in Beaumes-de-Venise red and in the three colors of Ventoux are sold in the estate's wine shop through 7 different cuvées ranging from 7 to 25 euros. The rest is sold at export, in wine shops, restaurants and with a few wholesalers. "We have forged strong partnerships with some wine shops, sentinels of good wines, like, among others, Marie Roy's shop (Caves of Régusse) at Carry le Rouet and the shop Aromo in Lyon who regularly comes to taste our new cuvées and tell us about the market trends." In recent years, the two brothers, pioneers, have also developed an wine touristic activity at the estate: rental of studios and apartments, group reception, seminars ...

Bénédicte Chopard

EN SAVOIR ➔ WWW.DOMAINEDECASSAN.FR

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

Domaine de Cassan, Les Esclausels 2015, Ventoux AOP rouge

Robe grenat clair aux reflets orangés. Nez d'une aromatique fraîche sur des notes de myrtilles, poivre vert, griottes fraîches, herbes aromatiques. Bouche élancée et fraîche, structure délicate avec une style facile d'approche, des tanins fins et une finale de persistance discrète. Un vin plaisant et immédiat qui accompagne les plats conviviaux de la cuisine estivale.

Light garnet color with orange highlights. Fresh aromatic range in the nose with hints of blueberries, green pepper, fresh cherries, herbs. Slender and fresh palate, delicate structure with an approachable style, fine tannins and discrete persistency in the finish. A pleasant and immediate wine that accompanies the convivial dishes of the summer cuisine.

Domaine de Cassan, Tradition 2015, Beaumes-de-Venise AOP rouge

Robe grenat dense aux reflets orangés. Nez de belle intensité aux notes de garrigues, tapenade, herbes aromatiques et petites baies noires, complétées par une touche de réglisse. Bouche bien chaude (14,5 %), dense et de belle structure, tanins serrés qui caractérisent la finale de belle persistance. Vin expressif qui accompagne une cuisine soignée à base de viandes rouges grillées et du gibier.

Dense garnet color with orange highlights. Nose of beautiful intensity with hints of garrigue, tapenade, herbs and small black berries, supplemented by a touch of liquorice. Hot palate (14,5%), dense and of beautiful structure, tight tannins which characterize the finish of beautiful persistency. An expressive wine that accompanies a refined cuisine based on grilled red meats and game.

LES VIGNERONS DE GIGONDAS VACQUEYRAS BEAUMES DE VENISE ET SON MUSCAT DE GIGONDAS APPELLATIONS

Nouvelles stratégies à GIGONDAS LA CAVE

Afin de lancer une nouvelle dynamique, Gigondas La Cave, dans le Vaucluse, a décidé de nommer un directeur dans le but de réveiller la « belle endormie ». Aux commandes depuis 2017, Christophe Escanglon, ancien banquier, évoque les défis que relève sa cave coopérative, créée en 1956 au pied des Dentelles de Montmirail.



Paolo Basso et Christophe Escanglon.

Quelle est la situation de Gigondas La Cave ?

Gigondas La Cave élabore quatre crus méridionaux de la vallée du Rhône : Gigondas, Vacqueyras et Beaumes-de-Venise en vins tranquilles et en vins doux naturels. En quelques chiffres, Gigondas La Cave, c'est 260 hectares, dont 128 hectares en Gigondas, soit le plus important propriétaire de l'appellation avec 15 % de l'appellation. Mais derrière les chiffres se trouvent des hommes : les coopérateurs – 73 aujourd'hui – qui apportent leurs raisins, et une équipe technico-commerciale d'une vingtaine de personnes qui les transforment en vin et le vendent. 1 million de bouteilles sont produites par an avec 23 cuvées issues de sélections parcelaires pour 6 millions de chiffre d'affaire en 2018.

Au-delà des chiffres, quels sont vos axes de développement ?

Nous sommes une petite structure aux dimensions encore artisanales, pas une grosse winery. Mon objectif est effectivement de réveiller cette belle endormie, à

travers deux axes principaux : développer une image hautement qualitative et réfléchir à des modes de commercialisation différents. Nous avons mis en place des protocoles à toutes les étapes de la vigne au vin : pratiques culturelles durables, vendanges manuelles, sélection rigoureuse des jus après dégustation et analyse par l'équipe technique. Nous suivons également de près l'évolution du métier dans le biologique et les démarches environnementales. Côté commerce, là aussi, nous avons réorienté notre stratégie.

Quels sont vos marchés cibles et vos objectifs de distribution ?

Nous réalisons aujourd'hui 25 % de nos ventes à la cave, avec 50 à 60 000 visites par an. Un parcours a été imaginé avec, comme guides, nos vignerons, pour appréhender notre terroir, en terminant par une dégustation des différents crus à la cave. L'objectif est la fréquentation du caveau, situé dans une zone touristique de passage. Il est ouvert 363 jours par an, et il s'agit de progresser tous les ans.

En ce qui concerne la distribution, nous avons souhaité sortir de la grande distribution pour nous consacrer à l'export qui représente aujourd'hui 18 % alors qu'historiquement, on stagnait à 8 %. Nous avons obtenu un 95 Parker sur 670 hectares ce qui nous a ouvert les portes des Etats-Unis, du Japon et de l'Europe du Nord. Nous manquons de volume chaque année et nous cherchons sans cesse de nouveaux coopérateurs. Cette année, deux vignerons en Beaumes-de-Venise sont venus nous rejoindre et nous sommes en négociation avec d'autres. Il existe autour de nous une pression immobilière très forte et de nouveaux investisseurs privés qui ont une capacité d'investissement agressive. Pour relever ce défi, nous essayons de faciliter l'accès au foncier pour de jeunes vignerons. Nous avons ainsi installé récemment 3 jeunes en Vacqueyras sur des terres que nous avons achetées.



New strategies at Gigondas La Cave ||
In order to launch a new dynamic, Gigondas La Cave decided to appoint a director in order to wake up the "sleeping beauty". At the helm since 2017, Christophe Esclan-gon, former banker, evokes the challenges of his cooperative cellar, created in 1956 at the foot of the Dentelles de Montmirail massif.

What is the situation of Gigondas La Cave?

Gigondas La Cave produces four southern wines from the Rhône Valley: Gigondas, Vacqueyras and Beauges-de-Venise in still wines and natural sweet wines. In a few figures, Gigondas La Cave represents 260 hectares, including 128 hectares in Gigondas, thus the largest owner of the appellation with 15% of the appellation. But behind the numbers are men: the cooperators - 73 today - who bring their grapes, and a technical-commercial team of about twenty people who turn them into wine and sell it. 1 million bottles are produced per year with 23 plot selection cuvées for a turnover of 6 million euros in 2018.

Beyond the figures, what are your areas of development?

We are a small structure with artisanal dimensions, not a big winery. My goal is indeed to awaken this sleeping beauty, through two main axes: develop a highly qualitative image and think about different marketing methods. We have implemented protocols at all stages from the vine to the wine: sustainable farming practices,

manual harvesting, rigorous selection of the juices after tasting and analysis by the technical team. We are also closely following the evolution of the profession in the organic and environmental approaches. On the trade side too, we have reoriented our strategy.

What are your target markets and your distribution goals?

Today, we realize 25% of our sales at the wine shop, with 50 to 60,000 visits a year. A tour has been imagined with, as guides, our winemakers, to understand our terroir, ending with a tasting of the different wines in the shop. The goal is to attract visitors at the shop, located in a touristic zone. It is open 363 days a year, and it is about progressing every year.

As far as distribution is concerned, we wanted to get out of the mass distribution to devote ourselves to exports, which today represent 18% whereas historically, we stagnated at 8%. We got a 95 Parker on 670 hectares which opened us the doors of the United States, Japan and Northern Europe. We lack volume every year and we are always looking for new cooperators. This year, two winemakers in Beauges-de-Venise came to join us and we are negotiating with others. There is a very strong real estate pressure around us and new private investors who have an aggressive investment capacity. To take up this challenge, we try to facilitate access to property for young winemakers. We recently installed 3 young people in Vacqueyras on lands we bought.

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR → WWW.CAVE-GIGONDAS.FR

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

2016 L'intense, Gigondas AOP

Robe légère rubis foncé aux reflets grenat. Nez très expressif et intense aux arômes de griottes, de framboises, de prunes fraîches, de garrigue et de poivre vert. La note d'élevage est très discrète et révèle des notes d'épices douces et de vanille. Bouche dense et savoureuse avec un corps étoffé et solide, des tanins fins et ronds, une finale très persistante et expressive aux belles notes d'épices douces. Un vin qui accompagne une cuisine gastronomique basée sur les viandes rouges et le gibier.
Garde : à boire – 2025.

Light robe of dark ruby colour with garnet hues. Very expressive and intense nose with aromas of sour cherries, raspberries, fresh plums, garrigue and green pepper. The aromas of élevage are very discreet and reveal notes of sweet spices and vanilla. Dense and tasty palate with a strong and solid body, fine and round tannins, a very persistent and expressive finish with nice notes of sweet spices. A wine that accompanies a gastronomic cuisine based on red meats and game. **Ageing: to drink – 2025.**

2016 Soixantième Millésime, Gigondas AOP

Robe légère rubis foncé aux reflets grenat. Nez complexe aux arômes de garrigue, de poivre vert, d'eucalyptus, de prunes et de griottes flambées. Belle bouche dense et de grande structure, avec un caractère chaleureux, un corps bien étoffé, des tanins fins et fermes, une finale très persistante aux senteurs d'épices. Un beau vin expressif de style méditerranéen qui accompagne une cuisine raffinée de viandes rouges servies saignantes et de gibier. **Garde : à boire – 2025.**

Light robe of dark ruby colour with garnet shades. Complex nose with aromas of garrigue, green pepper, eucalyptus, plums and Morello cherries. Beautiful, dense and well-structured palate, with a warm character, a good fleshy body, fine and firm tannins, a very persistent finish with scents of spices. A beautiful expressive Mediterranean style wine that accompanies a refined cuisine of red meat served rare, and game. **Ageing: to drink – 2025.**



DOMAINE BRUNELY

Un domaine familial

Le Domaine Brunely est une propriété familiale sur les hauteurs de la commune de Sarrians, entre Rhône et Ventoux, qui propose une gamme très variée des grands crus de la vallée du Rhône, avec Vacqueyras comme appellation emblématique. Elle est aujourd'hui exploitée par un père et son fils, Charles et Edouard Carichon.

Une longue allée sableuse, bordée d'un champ de vieilles vignes enherbées sur un plateau de garrigue, et au fond un magnifique mas aux volets verts olives, des cyprès, de la lavande, une fontaine aux nénuphars et un platane centenaire. Quand on arrive au domaine de la Brunely, l'esprit du lieu s'impose comme une évidence, mêlant secrets et respect de la terre. C'est l'histoire d'une famille qui s'est donné pour mission de produire des vins de qualité.

Au fronton du domaine est inscrite une date, 1989. Elle signe un tournant. L'arrivée de Charles qui succède à son père Rémi, agriculteur-pépiniériste à ses débuts, qui avait cédé son exploitation agricole pour acquérir le domaine. Il va prendre son bâton de pèlerin avec son fils Charles, commencer à planter les cépages emblématiques pour la Vallée du Rhône Sud que sont le Grenache, la Syrah et le Mourvèdre. Le terroir situé sur les garrigues est doté d'une matrice sablo-argileuse et d'un micro climat particulier qui en font un terroir d'exception. Visionnaire, intuitif, ces cépages qualitatifs seront retenus dans le cahier des charges de l'appellation Vacqueyras.

Le domaine s'étend aujourd'hui sur 80 hectares, dont 25 en appellation Vacqueyras. D'autres appellations aussi prestigieuses sont produites à l'instar de Gigondas ou Châteauneuf-du-Pape, Côtes-du-Rhône, Ventoux et Cairanne.

La famille s'est depuis renforcée avec Edouard, 27 ans, 3^{ème} génération qui travaille aux côtés de son père, notamment sur la partie commerciale, administrative, marketing et logistique. « Après avoir fait une licence commerciale en vins, je me suis vite rendu compte des potentialités de vinification de mon père et de la force de notre terroir. Nous partageons beaucoup avec mon père sur le travail à la vigne et à la cave. Je trouve ma plus grande satisfaction dans le plaisir du vigneron qui attache un soin particulier à la vigne et à ses vins, et au plaisir que cela produit chez le consommateur et qui se retrouve bien entendu à la dégustation. D'ailleurs je présente souvent nos vins à de nombreux concours (Paris, Orange, Mâcon) et ils ressortent souvent lauréats. Nous vendons aux quatre coins du monde mais nous recherchons encore de nouveaux ambassadeurs de nos vins pour développer l'export. »

Le vigneron et le vinificateur, c'est Charles, toujours aux commandes. « Nous avons toujours cherché à faire du vin en harmonie avec notre environnement. Nous réfléchissons à la démarche HVE qui nous paraît novatrice car elle considère l'ensemble de l'exploitation dans une vision globale pour préserver la biodiversité, l'écosystème, ce que les autres labels ne font pas. Nous avons limité l'usage des intrants dans nos vins, planté de la fétuque pour enherber les vignes. Nos vins progressent nettement en qualité et expriment de plus en plus le terroir. J'ai passé 25 ans à faire des vins sans défauts, je sais jouer sans fausses notes mais finalement, je laisse davantage parler le terroir en étant moins interventionniste au chai. J'ai arrêté la barrique en 2018 pour le Vacqueyras Blanc, et pour les Secrets de la Licorne, notre cuvée en Vacqueyras avec de vieux Mourvèdres, j'ai arrêté de chercher l'extraction depuis 2015 ». Le blason qui orne chacune des cuvées est une licorne, symbole de pureté, d'élégance, la voie du Domaine de la Brunely.

Domaine Brunely: A family estate || *Domaine Brunely is a family property in the village of Sarrians, between Rhone and Ventoux, which offers a very varied range of great wines of the Rhone Valley, with Vacqueyras as an emblematic appellation. It is now run by a father and his son, Charles and Edouard Carichon.*

A long sandy driveway, lined with a field of old vines covered with grass on a plateau of garrigue, and in the background a beautiful farmhouse with olive green shutters, cypresses, lavender, a fountain with water lilies and a centenary plane tree. When you arrive at the Brunely Estate, the spirit of the place is obvious, mixing secrets and respect for the land. It is the story of a family whose mission is to produce quality wines.

On the pediment of the estate a date is written 1989. It marks a turning point. The arrival of Charles who succeeds his father Remi, farmer-nurseryman in the beginning, who sold his farm to buy the estate. He took his pilgrim's baton with his son Charles, started planting the emblematic grape varieties for the Southern Rhône Valley which are Grenache, Syrah and Mourvèdre. The terroir located on the garrigue is endowed with a sand-clay matrix and a particular microclimate that make it an exceptional terroir. Visionary, intuitive, these grape varieties were later retained in the specifications of the Vacqueyras appellation. The estate now covers 80 hectares, 25 of which are in the Vacqueyras appellation. Other prestigious names such as Gigondas or Châteauneuf-du-Pape, Côtes-du-Rhône, Ventoux and Cairanne are produced.

The family has since strengthened with Edouard, 27 years old, 3rd generation who works with his father, especially on the commercial, administrative, marketing and logistics side. "After passing a degree in wine sales and marketing, I quickly realized my father's winemaking potential and the strength of our terroir. We share a lot with my father about the work in the vineyard and in the winery. I find my greatest satisfaction in the pleasure of the winemaker who pays particular attention to the vine and its wines, and to the pleasure that this produces for the consumer and which is of course felt in tasting. Moreover, I often present our wines in many competitions (Paris, Orange, Mâcon) and they are often rewarded. We sell to the four corners of the world but we are still looking for new ambassadors of our wines to develop the export."

The vine grower and winemaker is Charles, still in charge. "We have always tried to make wine in harmony with our environment. We are thinking about the HEV approach which seems innovative to us because it considers the estate as a whole in a global vision to preserve the biodiversity, ecosystem, which the other certifications do not. We have limited the use of inputs in our wines, planting fescue to grass the vines. Our wines progress clearly in quality and express more and more the soil. I spent 25 years making wines without defects, I can play without false notes but finally, I let the terroir express more, being less interventionist in the cellar. I stopped using barrels in 2018 for the Vacqueyras Blanc, and for Secrets de la Licorne, our Vacqueyras with old Mourvèdres, I stopped looking for extraction since 2015". The coat of arms that decorates each of the cuvées is a unicorn, a symbol of purity and elegance, Domaine de la Brunely's choice.

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR → WWW.DOMAINEBRUNELY.COM

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

Domaine Brunely « Les Secrets de la Licorne » 2017, Vacqueyras AOP

Robe légère rubis clair. Beau nez expressif aux notes d'épices, d'origan et d'herbes aromatiques avec une touche fruitée de cerises rouges. Une belle attaque de bonne richesse et avec une sucrosité qui lui apporte du charme, un corps assez dense, des tanins serrés et une finale de bonne persistance avec une rétro-olfaction épicée. Un vin plaisant et d'approche facile qui traduit le style méditerranéen et qui s'accorde à une cuisine goûteuse et informelle à base de viandes rouges mijotées.

Garde : à boire – 2022.

Light robe, clear ruby colour. Beautiful expressive nose with notes of spices, oregano and herbs with a fruity touch of red cherries. A beautiful attack of good richness and with a sweetness that brings charm, a fairly dense body, tight tannins and a finish of good persistency with a spicy retro-olfaction. A pleasant and approachable wine that reflects the Mediterranean style and goes well with a tasty and informal cuisine based on slow-cooked red meats.

Ageing: to drink – 2022.

Domaine Brunely 2017, Châteauneuf-du-Pape AOC

Robe dense rubis clair aux reflets grenat. Nez assez intense de baies noires macérées, d'épices fines et d'herbes aromatiques, une note balsamique. Une bouche assez chaleureuse et de structure solide avec un corps discret, des tanins serrés, une finale d'intensité moyenne caractérisée par une belle astringence. Un vin qui séduit par son style rustique, idéal pour accompagner une cuisine riche, goûteuse et conviviale.

Garde : à boire – 2022.

Dense clear ruby color with garnet shades. Quite intense nose of macerated black berries, fine spices and herbs, a balsamic note. A fairly warm palate and solid structure with a discreet body, tight tannins, a finish of medium intensity characterized by a beautiful astringency. A wine that seduces with its rustic style, ideal to accompany a rich, tasty and convivial cuisine.

Ageing: to drink – 2022.

CLOS SAINT JEAN

Une histoire de fou pour héritage



Pascal et Vincent Maurel entourant Paolo Basso.

Sacralisé par la presse internationale, couronné d'une pluie de notes stratosphériques, le Clos Saint Jean fait aujourd'hui partie des *success stories* de Châteauneuf-du-Pape, avec ses cuvées emblématiques que tous les amateurs s'arrachent. C'est par une histoire de fou que tout a commencé...

Vous aimez les histoires de famille ? Alors bienvenu au Clos Saint Jean. Tout commence avec Edmond Tacussel qui créa le domaine vers 1900. Dans les années 1905-1910, il alla planter de la vigne sur une combe. « Mais il est fou ! », disaient les habitants du village, « les cailloux sont trop gros, il ne pourra pas travailler avec son cheval... » Cette anecdote a donné à la nouvelle génération l'idée d'un nom de cuvée en 2003 : « La Combe des fous » dont les vignes ont aujourd'hui 115 ans, un clin d'œil à cet aïeul qui a fait naître un des meilleurs terroirs de l'appellation : La Crau. Aujourd'hui, le Clos Saint Jean s'étend sur 41 ha dont la moitié sur ce fameux plateau de Crau. C'est en 1982 que les frères Pascal et Vincent Maurel, formant la 5ème génération de Tacussel/Maurel ont pris le relais, suite au décès prématuré de leur père. « Nous avons failli vendre ! », avoue Vincent, « et puis nous avons continué comme faisait notre père, on laissait la rafle, on élevait les vins en cuves, foudres et bouteilles et on les vendait au bout de 5 ans. Nous plaisions à une clientèle d'amis. On ne s'en sortait pas vraiment.

Nous avons failli vendre mais nous avons décidé de pérenniser cette histoire familiale. Nous nous sommes rendu compte qu'il fallait changer ».

Le tournant, c'est 2003. Ils commencent alors une collaboration avec Philippe Cambie, l'œnologue fétiche de bon nombre de vigneron chateauneuvois, l'alter ego de Michel Rolland dans le Bordelais. « Nous avons remplacé la rafle par la surmaturité des raisins, nous pratiquons les vendanges en vert, nous déclenchons les vendanges à partir de la dégustation de baies. Les vendanges s'étaient sur 6 semaines avec 40 coupeurs, selon la maturité des parcelles. Cette précision, c'est aujourd'hui notre marque de fabrique », confie Vincent.

Une nouvelle cuvée naît : « Deus ex Machina ». Dans l'univers théâtral, « Deus-Ex-Machina » se traduit par un renversement inattendu de situation grâce à un événement extérieur que rien ne laissait pressentir. Au Clos Saint Jean, le nom de cette cuvée symbolise parfaitement les changements d'orientation qui ont été effectués depuis le millésime 2003.

« Philippe Cambie habitait à 250 mètres de chez nous et nous ne le connaissions pas, Dieu nous a permis de croiser son chemin. Pour moi, c'est un génie du vin. Il a un don. Et le destin nous a mis en contact... ».

Ces deux cuvées, majoritairement composées de Grenache, différent par leur cépage minoritaire : la Syrah, Cinsault et Vaccarèse pour la Combe des Fous, et le Mourvèdre pour Deus-Ex-Machina, produisent 6 000 flacons chacune. Une troisième cuvée est née en 2007, « Sanctus Sanctorum », un 100 % grenache issu de vignes centenaires. Ces trois cuvées plusieurs fois notées 100 Parker sont aujourd'hui recherchées par les amateurs. Clos Saint Jean produit un total de quatre vins rouges différents de Châteauneuf-du-Pape et un Châteauneuf-du-Pape Blanc, environ 100 000 à 120 000 bouteilles sortent chaque année de leurs caves, dont 80 à 90 % sont vendues à l'export. « On s'est recentré sur la France depuis 5 à 10 ans, pour construire une notoriété durable en France, et satisfaire les amateurs ».

Clos Saint Jean: A fool's story || *Sacralized by the international press, crowned with a shower of stratospheric notes, Clos Saint Jean is today one of the success stories of Châteauneuf-du-Pape, with its emblematic cuvées that all enthusiasts snap up. All started with the story of a fool.*

Do you like family stories? So welcome at Clos Saint Jean. It all started with Edmond Tacussel who created the estate around 1900. In the years 1905-1910, he planted vines on a hill. "But he's crazy!" the villagers said, "the pebbles are too big, he cannot work with his horse ..." This anecdote gave the new generation the idea of a name for a cuvée in 2003: "La Combe des Fous" [the fool's hill] whose vines are now 115 years old, a reference to the ancestor who has created one of the best terroirs of the appellation: La Crau.

Nowadays Clos Saint Jean extends over 41 ha, half of which on this famous plateau of Crau. It was in 1982 that the brothers Pascal and Vincent Maurel, forming the 5th generation of Tacussel/Maurel took over, after their father's untimely death. "We almost sold!", Vincent admits, "and then we continued as our father used to do, we left the stem, we matured the wine in vats, tuns and bottles and sold them after 5 years. We had a clientele of friends. We were not really doing well. We almost sold but we decided to perpetuate this family history. We realized that we had to change".

The turning point is 2003. They began to collaborate with Philippe Cambie, the favourite oenologist of many winegrowers in Châteauneuf, the alter ego of Michel Rolland in Bordeaux. "We have replaced the stalks with overripeness, we practice green harvest, and we start harvesting after tasting the berries. The harvest is spread over 6 weeks with 40 pickers, depending on the maturity of the plots. Today this precision is our hallmark," says Vincent.

A new cuvée is born: "Deus ex Machina". In the theatrical world, 'Deus-Ex-Machina' translates into an unexpected reversal of the situation thanks to an external event that nothing could suggest. At Clos Saint Jean, the name of this cuvee perfectly symbolizes the changes of direction that have been made since 2003. "Philippe Cambie used to live 250 meters from home and we did not know him, God allowed us to cross his path. For me, it's a wine genius. He has a gift. And destiny put us in touch ..."

These two cuvées, mainly composed of Grenache, differ in their minority grape varieties: Syrah, Cinsault and Vaccarèse for Combe des Fous, and Mourvèdre for Deus-Ex-Machina, produce 6,000 bottles each. A third cuvée was born in 2007, "Sanctus Sanctorum", a 100% Grenache from centenary vines. These three cuvées several times rated 100 by Parker are now sought after by wine lovers. Clos Saint Jean produces a total of four different red wines from Châteauneuf-du-Pape and a white Châteauneuf-du-Pape, about 100,000 to 120,000 bottles are released annually from their cellars, 80 to 90% of which are sold at export. "We have refocused on France for 5 to 10 years, to build a lasting reputation in France, and delight our fans."

Bénédicté Chapard

EN SAVOIR → WWW.CLOSSTJEAN.FR

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO

PAOLO BASSO'S REVIEWS

La Combe des Fous 2017, Châteauneuf-du-Pape

Robe dense rubis foncé aux reflets grenat. Nez expressif avec la présence de l'élevage en fûts qui s'affiche en premier : vanille, épices fines et cacao. Le fruité s'affiche ensuite avec des arômes de cerises bien mûres, de confiture de groseilles et de prunelles. Riche et volumineux avec une belle puissance et une touche sucrée, tout de suite dominée par le côté chaleureux, des tanins riches et fermes. Belle finale persistante avec une pointe d'amertume et une intensité remarquable. Un vin exubérant qui s'accorde à une cuisine raffinée à base d'agneau, de pigeon et de gibier.

Garde : 2021 – 2030.

Dark ruby dense robe with garnet-red hues. Expressive nose with the presence of notes of barrel ageing that appear first: vanilla, spices and cocoa. The fruitiness is then displayed with aromas of ripe cherries, redcurrant jam and sloes. Rich and voluminous with a beautiful powerfulness and a sweet touch, immediately dominated by the warm side, rich and firm tannins. Beautiful, persistent finish with a hint of bitterness and remarkable intensity. An exuberant wine that goes with fine cuisine made of lamb, pigeon and game. **Ageing: 2021-2030.**

Deus Ex Machina 2017, Châteauneuf-du-Pape

Robe dense rubis foncé aux reflets grenat. Nez discret qui dévoile son intensité et sa complexité avec une brève oxygénation. Ensuite il y a des notes d'herbes aromatiques, d'origan et d'eucalyptus, de cacao et d'épices. Fruité assez fin de cerises noires, de sirop de cassis, de prunes sèches. Nez très distingué. Bouche riche et extrêmement puissante, avec du volume qui caractérise le milieu de bouche avec une structure charpentée et étoffée, des tanins très bien présents fermes et compacts, une finale extrêmement persistante et intense avec une rétro-olfaction d'épices fines, d'herbes aromatiques, de cacao et de prunelles. Un vin musclé tout en ayant une riche élégance qui accompagne une cuisine gastronomique raffinée basée sur le gibier et la chasse. **Garde : 2022 – 2035.**



Dark ruby dense robe with garnet-red shades. Discreet nose that reveals its intensity and complexity after a brief oxygenation. Then notes of herbs, oregano and eucalyptus, cocoa and spices. Fairly fine fruitiness with black cherries, blackcurrant syrup, dried plums. Very distinguished nose. Rich and extremely powerful palate with volume that characterizes the mid-palate with a full-bodied and rich structure, very present firm and compact tannins, extremely persistent and intense finish with a retro-olfaction of fine spices, herbs, cocoa and sloes. A strong wine with a rich elegance that accompanies fine gourmet cuisine based on game and hunting game. **Ageing: 2022 – 2035.**



Romain, Elisabeth et Andrew Hall avec Paolo Basso.

DOMAINE DES BERNARDINS

Plaisir des sens sous le soleil du Vaucluse

Si la propriété située en Beaumes de Venise doit son nom aux moines bernardins qui jadis la possédait, une même famille l'exploite depuis le 19^{ème} siècle.

Présidée par Elisabeth Castaud-Hall, son mari Andrew et leur fils Romain, le domaine est considéré comme un des meilleurs interprètes du Muscat Petit Grain et donne à goûter une partition tout en finesse sur ses rouges.

Les 25 hectares de vignes du Domaine des Bernardins sont partagés entre deux terroirs. Celui des fameux Muscats est à Beaumes, dans un cirque, niché à l'intérieur des Dentelles de Montmirail, un paysage à couper le souffle qui alterne haies, bosquets de chêne blanc, pins d'Alep, quelques oliviers et amandiers, créant une incroyable variation d'inclinaisons, de reliefs et de couleurs. Ici, le mistral aiguise les pics calcaires hirsutes et crantés des Dentelles, mais n'a pas droit d'entrée, laissant le vignoble jouir d'un microclimat particulièrement chaud, permettant des maturités extrêmes indispensables à la production d'un vin doux naturel. Ici, Muscats à petits grains blancs et surtout petits grains rouges (25 %), seul cépage toléré dans l'appellation, s'expriment à la perfection, donnant au vin une couleur légèrement plus ambrée avec l'âge, et quelques tanins utiles pour sa longévité. Un des nombreux secrets de la maison : faire non pas seulement

un Muscat qui explose en bouche, au plaisir fugitif, mais un vin qui s'exprime en longueur et en équilibre entre le fruit et l'alcool. Parmi les membres de la famille qui ont succédé au domaine, il faut citer Louis Castaud, l'arrière-grand-père de Romain, l'artisan du classement en AOC du Muscat des Beaumes-de-Venise en 1945. Depuis 2003, une cuvée lui est dédiée « Hommage » (17,20 euros la bouteille de 50 cl), un assemblage de 5 millésimes, en pur Muscat, chacun vinifié séparément puis assemblé comme c'était la tradition autrefois.

Si le Muscat a conservé quelques aficionados, il faut bien avouer que le monde s'est mis à boudier les vins doux, devenu un marché de niche. Au domaine, c'est Elisabeth qui déploie son énergie pour la commercialisation. « 25 % part à l'export dans 25 pays différents, le reste est distribué chez les cavistes, dans les restaurants étoilés et nous recevons sur place. 45 % de notre production est vendue

à la propriété. Non seulement nos clients se déplacent mais c'est parfois la quatrième génération qui vient, attachée au domaine, à son histoire, au jardin et à notre roseraie... ». Quand aux rouges, ils sont plantés sur le versant sud-est des Dentelles, jusqu'à 600 mètres d'altitude, sur une ancienne magnanerie de calcaires tendres issue d'une ancienne dune sous-marine du Miocène. Romain, œnologue de formation, arrivé en 2017, a apporté sa touche. « On a évolué sur les rouges. On travaille en grappe entière, en co-fermentation en mélangeant les cépages Syrah et Grenache. On fait moins d'extraction. Nous avons planté de la Marsanne pour l'intégrer au Beaume de Venise rouge puisque nous avons droit à 10 % de blanc dans l'appellation. Cela amène du gras. Notre manière de vinifier avec mon père est aujourd'hui plus précise et donne des vins sans doute moins fougueux dans leur jeunesse mais plus jolis à la garde ».

Domaine des Bernardins: Pleasure of the senses under the sun of Vaucluse || *If the property located in Beaumes de Venise owes its name to the Bernardine monks who once owned it, the same family operates since the 19th century. Chaired by Elisabeth Castaud-Hall, her husband Andrew and their son Romain, the estate is considered one of the best interpreters of Muscat Petit Grain and gives to taste a very fine work on its reds.*

The 25 hectares of vineyards of Domaine des Bernardins are divided up in two terroirs. That of the famous Muscats is in Beaumes, in a circus, nestled inside the Dentelles de Montmirail massif, a breathtaking landscape that alternates hedges, white oak groves, Aleppo pines, some olive and almond trees, creating an incredible variation of inclinations, reliefs and colors. Here, the mistral sharpens the hirsute and notched limestone peaks of the Dentelles, but has no right of entry, letting the vineyard enjoy a particularly warm microclimate, allowing extreme maturities essential for the production of a natural sweet wine. Here, Muscats with small white berries and especially small red berries (25%), the only varietal tolerated in the appellation, perfectly express themselves, giving the wine a slightly more amber color



Romain Hall

over the years, and some tannins that are useful for its longevity. One of the house's many secrets: not only a Muscat that explodes in the mouth, providing fleeting pleasure, but a wine that expresses itself in length and in balance between fruit and alcohol. Among the family members who succeeded at the estate, Louis Castaud, Romain's great-grandfather, the craftsman of the classification of Muscat des Beaumes-de-Venise as AOP in 1945. Since 2003, a cuvée is dedicated to him, "Homage" (17.20 euros the 50-cl bottle), a blend of 5 vintages, pure Muscat, each vinified separately then blended as it used to be the tradition before.

Though Muscat has kept some aficionados, we must admit that the world began to sulk sweet wines, become a niche market. At the estate, it is Elisabeth who devotes her energy to marketing. "25% goes to export in 25 different countries, the rest is distributed in wine shops, in starred restaurants and we welcome visitors at the estate. 45% of our production is sold at the property.

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

Domaine des Bernardins 2018, Beaumes de Venise AOP rouge

Robe profonde rubis aux reflets violacés. Nez assez discret avec des notes végétales apportées par la vinification en grappe entière. Poivron et feuilles de lierre.

Bouche fraîche et tendue par une belle acidité, un corps assez discret tout en ayant un caractère chaleureux, des tanins serrés et une finale courte toute en discrétion.

Garde : à boire – 2021.

Deep ruby-red color with purplish shades. Quite discreet nose with vegetable notes provided by the vinification of whole bunches. Pepper and ivy leaves. Fresh and tense palate thanks to a nice acidity, a rather discreet body while having a warm character, tight tannins and a short and discreet finish.

Ageing: to drink – 2021.

Domaine des Bernardins 2017, Muscat de Beaumes-de-Venise

Jaune doré intense aux reflets ambrés-rosés. Nez discret sur des notes aromatiques typiques de rose, de noix de muscade, de mirabelles à l'alcool. Belle bouche à l'attaque sucrée et dense tout en tendresse, développement sur un corps assez dense et expressif avec une belle acidité équilibrante, une finale intense et persistante avec une très belle rétro-olfaction d'agrumes, de pêches blanches et d'épices. Excellente cuvée expressive qui accompagne les desserts à base de fruits, les crêpes Suzette, les tartes aux agrumes.

Intense golden yellow with amber-pinkish shades. Discreet nose with typical aromas of rose, nutmeg, mirabelle plums in alcohol. Beautiful palate with a sweet and dense first taste, very soft, unfolding towards a rather dense and expressive body with a nice balancing acidity, an intense and persistent finish with a very nice retro-olfaction of citrus fruits, white peaches and spices. Excellent expressive wine that accompanies fruit desserts, Suzette crepes, citrus pies.

Not only our customers come but it is sometimes the fourth generation who comes, attached to the estate, its history, the garden and our rose garden ..." As for the reds, they are planted on the south-eastern slopes of the Dentelles, up to 600 meters above sea level, on an old soft limestone silk plantation stemming from an ancient Miocene submarine dune. Romain, trained oenologist, arrived in 2017, added his personal touch. "We evolved on the red wines. We work the whole bunches, in co-fermentation by mixing the grape varieties Syrah and Grenache. We do less extraction. We planted Marsanne to integrate it into the Beaumes-de-Venise red since we are allowed to add 10% white in the appellation. This brings fatness. The way we vinify with my father is now more precise and gives wines probably less vivid in their youth but are lovely after ageing".

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR ➔ WWW.DOMAINE-DES-BERNARDINS.COM



CHÂTEAU LA NERTHE

Le dernier né de la Nerthe

Château La Nerthe, mythique maison de Châteauneuf-du-Pape, c'est cinq siècles d'histoire. Si l'on devine que l'héritage n'est pas mince à porter, il n'en reste pas moins que les propriétaires font encore preuve d'humilité. Rien ne semble jamais acquis au Château La Nerthe, on cherche toujours et encore la mesure complexe des 92 hectares composés de 57 parcelles. Une nouvelle cuvée est née de ces réflexions.

L'histoire a commencé avec la famille Tulle de Villefranche qui a fait l'acquisition de la Ferme de Beauvenir en 1560 et qui, pendant plus de trois siècles, a bâti l'ampleur de la réputation du domaine exportant ses vins partout en Europe et même en Amérique du Nord. Sous la férule de la famille Richard depuis 1985, le domaine passe en bio, certifié depuis 1998, ce qui en fera un des précurseurs dans la région. Si au Château La Nerthe, on est resté longtemps fidèle aux prescriptions de Joseph Ducos, un polytechnicien acquéreur du domaine au début des années 1870, n'abusant pas du Grenache, éraflant les raisins, vinifiant ensemble les différents cépages, les nouveaux gardiens du temple ont fait œuvre de pionnier en créant une cuvée spéciale, Les Cadettes, plus concentrée, avec le jus des plus vieilles vignes de Grenache, Syrah, Mourvèdre – 100 ans au bas mot - co-fermentées et élevées en cuves tronconiques. Ici, pas de notes confiturées, c'est riche en maturité mais avec de l'acidité, grâce aux 6 % de Bourboulenc. La nouvelle cuvée, née en 2015, baptisée « Les Clavelles », porte le nom d'une parcelle de Grenache pur sur le versant ouest du fameux plateau de la Crau, à l'abri du vent. Galets roulés, argile rouge, des Grenaches de 40 ans, dans la fleur de l'âge :

« On a décidé d'isoler cette parcelle, avec une vinification en vendange entière, à la bourguignonne, l'infusion a donné une nouvelle couleur et des arômes un peu lavande, un brin cassis. A contresens du concept des vins multi-cépages et multi-terroirs, on s'est posé bien sûr la question du sens. La Nerthe est un domaine établi, un classique chargé d'histoire, qui n'a aucun souci commercial et vend ses 250 000 bouteilles dont les 2/3 à l'export. Tout le monde connaît Château La Nerthe mais qui en a bu ? La famille Richard a souhaité lancer une nouvelle stratégie en m'engageant. Corinne Richard souhaitait un projet qui réveille cette belle endormie et le voici ! », explique Ralph Garcin, ingénieur agronome et œnologue, arrivé en 2015, anciennement de la maison de négocioc Jaboulet. Les Clavelles signifie clés en provençal. Comme si cette parcelle, ce vin, nous donnait les clés de ce que Châteauneuf-du-Pape peut offrir d'unique, telles les clés de Saint-Pierre que l'on retrouve sur les armoiries du village. « Cette cuvée, nous ne la proposons pas encore à la vente, nous la faisons déguster en expliquant l'esprit. C'est de la recherche. Le marché, tourné vers les Etats-Unis indiquait des vins à la performance musclée, tout en surmaturité, c'est le contre-pied. En même temps, ce marché américain

est aujourd'hui plus mature, capable de faire ses propres choix. Nous pensons également à une autre cuvée, "Joseph Ducos" qui a élaboré une recette que nous avons toujours, issue des 11 cépages de la Nerthe, avec 40 % de Counoise. Ces cépages qui mûrissaient mal sont intéressants aujourd'hui, dans un contexte de réchauffement climatique ». L'histoire continue à La Nerthe.



Ralph Garcin et Paolo Basso.

Château La Nerthe: The last creation of La Nerthe

Château La Nerthe, mythical house of Châteauneuf-du-Pape, has a wealth of five centuries of history. Though we imagine that the inheritance might be heavy to carry, it remains nonetheless that the owners are still showing humility. Nothing seems taken for granted at Château La Nerthe, they are still seeking the complex measure of the 92 hectares composed of 57 plots. A new cuvée is born from these reflections.

The story began with the Tulle de Villefranche family who acquired the Ferme de Beauvenir in 1560 and for more than three centuries built up the reputation of the estate exporting its wines throughout Europe and even in North America. Under the aegis of the Richard family since 1985, the estate has turned organic, certified since 1998, making it one of the precursors in the region. If at Château La Nerthe, they remained for a long time true to the prescriptions of Joseph Ducos, a polytechnician who bought the estate in the early 1870s, not abusing Grenache, scapindestemming the grapes, vinifying together the various grape varieties, the new guardians of the temple pioneered by creating a special cuvée, Les Cadettes, more concentrated, with the juice of the oldest vines of Grenache, Syrah, Mourvèdre - 100 years at a minimum - co-fermented and vinified in truncated cone-shaped vats. Here, no jammy notes, it is richly maturity but with acidity, thanks to the 6% of Bourboulenc. The new cuvée, created in 2015, called "Les Clavelles", is named after a plot of pure Grenache on the western slope of the famous plateau of Crau, sheltered from the wind. Rolled pebbles, red clay, 40-year-old Grenache, in the prime of their life: "We decided to isolate this plot, with vinification of entire bunches, in the Burgundian style, the infusion gave a new color and aromas with a hint of lavender, a bit of blackcurrant.

Contrary to the concept of multi-grape and multi-terroir wines, of course we questioned ourselves about the sense. La Nerthe is an established estate, a classic steeped in history, which has no commercial difficulties and sells its 250,000 bottles of which 2/3 for export. Everyone knows Château La Nerthe but who has drunk its wines? The Richard family wanted to launch a new strategy by hiring me. Corinne Richard wanted a project that would wake up this sleeping beauty and here it is!", says Ralph Garcin, agronomist and oenologist, arrived in 2015, formerly at the Jaboulet trading house.

'Les Clavelles' means 'key' in Provençal. As if this plot, this wine, gave us the keys to what Châteauneuf-du-Pape can offer unique, such as the keys of Saint-Peter found on the coat of arms of the village. "We do not sell this cuvée yet, we make it taste while explaining the spirit. It's research. The

market, turned towards the United States induced wines with muscular performance, over-mature, it's the opposite. At the same time, this American market is now more mature, able to make its own choices. We are also thinking about another cuvée, "Joseph Ducos" which has developed a recipe that we still have, using 11 grape varieties of La Nerthe, with 40% Counoise. These varieties that used to ripen with difficulty are interesting today, in a context of global warming". The story continues at La Nerthe.

Bénédicte Chapard



EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAULANERTHE.FR

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

Château La Nerthe, Les Clavelles 2015, Châteauneuf-du-Pape rouge

Robe grenat clair aux reflets orangés. Nez intense sur une aromatique balsamique d'herbes aromatiques, de garrigue, d'eucalyptus, de clous de girofle, de cannelle, de fleurs fanées. Le fruité est en arrière-plan avec des notes de myrtilles écrasées. Beau vin riche et expressif avec une belle force de saveurs, un milieu de bouche dense et profond, sapide, des tanins fermes et assez fins, une finale bien persistante et de belle intensité. Un vin fin et distingué qui sera valorisé par une cuisine raffinée gastronomique de gibier et viandes rouges à cuisson longues accompagnées de sauces relevées. Excellente interprétation de ce beau vin de style bourguignon.

Light garnet color with orange shades. Intense nose on an aromatic balsamic range with herbs, garrigue, eucalyptus, cloves, cinnamon, faded flowers. The fruitiness is in the background with hints of crushed blueberries. Beautiful, rich and expressive wine with a great powerfulness of flavors, a dense and deep palate, savory, firm and fairly fine tannins, a very persistent and beautiful finish. A fine and distinguished wine that will be enhanced by fine gourmet game cuisine and slow-cooking red meats accompanied by spicy sauces. Excellent interpretation of this beautiful Burgundy style wine.

Château La Nerthe 2007, Châteauneuf-du-Pape rouge

Robe grenat dense aux reflets orangés. Beau nez expressif aux arômes complexes de clous de girofle, de cannelle, de tabac et d'épices douces. Le fruité est représenté par une note de prunes et de tarte aux cerises. Une bouche à l'attaque est bien fraîche et dynamique avec de jolies saveurs, un corps dense, étoffé et de belle structure tout en gardant de l'élégance, des tanins fondus, une finale discrète soutenue par une belle rétro-olfaction parfumée. Un vin qui a atteint l'apogée et bénéficie d'une remarquable harmonie. A boire sans attendre. Il accompagne la cuisine raffinée à base de viandes rouges et de gibier mijotés.

Dense garnet color with orange shades. Beautiful expressive nose with complex aromas of cloves, cinnamon, tobacco and sweet spices. The fruity is represented by a note of plums and cherry pie. A fresh and vibrant first taste with lovely flavors, a dense body, well-structured and beautiful structure while keeping elegance, melted tannins, a discrete finish supported by a beautiful scented retro-olfaction. A wine that has reached its peak and offers a remarkable harmony. To drink without delay. It accompanies refined cuisine based on stewed red meat and game.



La famille Coulon.

DOMAINE DE BEAURENARD

RÉVÉLATEUR DE SOL

Depuis 7 générations, la famille Coulon se relaie aux commandes du domaine de Beaurenard : ce sont aujourd'hui Daniel et Frédéric, les deux frères de la famille Coulon, rejoint par la huitième génération Victor (29 ans) et Antonin (26 ans). « Racé et élégant », voici les deux adjectifs choisis par Paolo Basso pour qualifier les vins dégustés. Rencontre avec ces fervents défenseurs de la biodynamie.

Parlez-nous de votre domaine.

Frédéric : Notre vignoble compte 32 hectares sur Châteauneuf et 25 hectares à Rasteau. Nous sommes certifié bio (Eco-cert) et biodynamie depuis 2007. Nous apportons un soin très méticuleux à la vigne, fumures organiques, enherbement ou travail du sol, ébourgeonnage... Tout est vendangé à la main, éraflé, foulé très légèrement, on ne levure pas, avec des cuvaisons longues de 15 à 35 jours pour la fermentation. Ce sont des méthodes très souples, les plus naturelles possibles pour conserver une harmonie et produire des grands vins de garde.

Qu'apporte la biodynamie aux vins ?

Frédéric : Nous avons assisté à une première conférence en 1989. Entre notre volonté de nous tourner vers la biodynamie et sa mise en réalisation effective, le cheminement a été assez long. La biodynamie, c'est une « vision holistique », qui prend en compte la puissance de ce qui gravite au-dessus de nos têtes. Dans nos vignes comme en cave, les grands axes de notre planning sont définis en fonction du calendrier lunaire et nous n'utilisons que des plantes, orties, millefeuilles, prêles, camomilles...pour renforcer et soigner la vigne. Le but est d'avoir des sols vivants pour que la minéralité, la fraîcheur

passent dans le vin. Cela nous permet de produire des vins équilibrés. Pour nous, le sol a plus d'importance que l'aspect technique. Notre père Paul Coulon nous a laissé un très beau patrimoine naturel entre les mains, les vignes étaient déjà en très bonne santé. « votre capital, c'est le sol », nous disait-il. Nous avons exploré cette voie petit à petit.

Quel est votre atout ?

Victor : La biodynamie est un atout ! A Châteauneuf-du-Pape, seulement 100 hectares sont en biodynamie sur 3 000... et 24 % sont en bio, ce qui est une bonne chose. Nous avons une autre particularité : un conservatoire des cépages, la parcelle La Collection que nous avons commencée en 2006 avec les 13 cépages de Châteauneuf-du-Pape à la fois pour conserver ce patrimoine génétique unique et faire des sélections massales. Ces 13 variétés sont la clé de notre appellation. Depuis 2012, nous avons décidé d'élaborer une cuvée « Gran Partita », pour recréer cette alchimie unique entre ces 13 cépages, avec 10 % de raisins blancs. Tout comme les 13 instruments à vent de Mozart, chacun apporte sa personnalité et sa définition du terroir (notre partition à nous). C'est une symphonie de cépages dans le vin.

Le vin que vous avez envie de faire ?

Victor : Nous continuons d'explorer la voie que nous avons choisie, avec encore plus de légèreté dans l'extraction/infusion, le travail de pigeage et en conservant ce côté enraciné. Nous sommes de plus en plus précis dans cette recherche. L'éclat que nous obtenons au début, nous essayons de le conserver à chaque étape.

Des projets ?

Nous avons créé une petite structure d'achat de raisin et nous achetons des raisins certifiés en biodynamie à d'autres vigneron, que nous vinifions en Vins de France sous le nom de 'Famille COULON'. Trois cuvées existent avec les 3 couleurs. Nous avons produit 12 000 bouteilles l'année dernière et 40 000 cette année.

Frédéric et Victor Coulon avec Paolo Basso.



Domaine de Beurenard: The soil revealer || *For 7 generations, the Coulon family is at the helm of Domaine de Beurenard: nowadays Daniel and Frederic, the two brothers of the family, joined by the 8th generation Victor (29) and Antonin (26). "Classy and elegant" are the adjectives chosen by Paolo Basso to describe the wines he tasted. Encounter with to fierce defenders of biodynamics.*

Tell us about your estate.

Our vineyard total 32 hectares in Châteauneuf and 25 hectares in Rasteau. We are certified organic (Ecocert) and biodynamic since 2007. We provide meticulous care to the vines, organic manure, grass cover and tillage, disbudding ... Everything is picked by hand, destemmed, very lightly treaded, no yeasting, long vatting of 15 to 35 days for fermentation. These are very supple methods, the most natural possible to preserve harmony and produce grand wines worth ageing.

What does biodynamics provide to the wine?

We attended a first conference in 1989. Between our will to turn towards biodynamics and its effective implementation, the path was long. Biodynamics is a "holistic vision" which considers the powerfulness of what orbits over our heads. In the vineyard as in the cellar the main lines of our schedule are defined according to the lunar calendar and we use only plants, nettles, yarrow, horsetail, chamomile ... to strengthen and treat the vine. The goal is to have living soils in order to get the minerality and freshness into the wine. This enables us to produce well-balanced wines. To us, the soil is more important than the technical aspect. Our father Paul Coulon left us a beautiful natural heritage, the vineyard was already very healthy. "Your capital is the soil", he used to say. We explored that way little by little.

What is your asset?

Biodynamics is an asset! At Châteauneuf-du-Pape, only 100 hectares out of 3000 are farmed biodynamically ... and 24% are organic which is a good thing. We have another specificity: a varietal conservatory, the La Collection plot that we started in 2006 with the 13 grape varieties of Châteauneuf-du-Pape both in order to preserve this unique genetic heritage and make mass selections. These 13 varieties are the key to our appellation. Since 2012 we decided to craft the Gran Partita cuvee to recreate the unique alchemy between these 13 varieties with 10% white grapes. Just as Mozart's 13 wind instruments, each of them brings its personality and its definition of the terroir (our music score). It is a symphony of grape varieties of the wine.

The wine you would like to craft?

We keep on exploring the path we have chosen, with even more delicacy in extracting/infusing, in the pigeage and keeping this 'rotted' side. We are more and more precise in this research. The vibrancy we get in the beginning, we try to preserve it at each stage.

Projects?

We have created a little structure of grape purchase and we buy grapes certified in biodynamics with other winegrowers that we vinify in Vin de Franc with the name Famille Coulon. Three cuvees exists in the three colours. We produced 12,000 bottles last year and 40,000 this year.

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR ➔ WWW.BEAURENARD.FR

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

Domaine de Beurenard, Gran Partita 2012, Châteauneuf-du-Pape

Robe dense grenat foncé aux reflets orangés. Joli nez d'évolution qui s'exprime sur des arômes de cuir, de sous-bois, de feuillage, de vieux bois, de prunes et d'herbes aromatiques. Bouche ronde et souple, arrondie par l'âge, corps bien bâti et très dense avec un goût intense, des tanins riches et serrés qui créent une belle astringence qui apporte race et distinction. Finale très persistante et de belle intensité avec un palais toujours plein de saveurs. Un vin d'exception qui allie élégance, force et complexité. Il accompagne la cuisine gastronomique basée sur le pigeon, la caille, le gibier savoureux. **Garde : à boire – 2030.**

Dense dark garnet robe with orangy shades. Lovely evolved nose that expresses itself with scents of leather, undergrowth, leaves, old wood, plums and herbs. Round and supple palate, rounded by the age, well-structured body and very dense with an intense taste. Rich and tight tannins that create a beautiful astringency that provides class and distinction. Very persistent finish of beautiful intensity with still a lot of flavours. An exceptional wine that combines elegance, powerfulness and complexity. It accompanies a cuisine based on pigeon, quails, savory game. **Ageing: to drink – 2030.**

Domaine de Beurenard, Gran Partita 2015, Châteauneuf-du-Pape

Robe dense grenat foncé aux reflets orangés. Beau nez intense et aromatique aux arômes frais de groseilles et griotte, épices et garrigue avec touche de toasté très fine. Bouche savoureuse et élégante avec profondeur et équilibre, corps de grande structure qui allie élégance et classe, tanins riches et enrobés, finale très intense et persistante très distinguée. Vin d'exception et de classe qui se déguste avec une cuisine gastronomique raffinée basée sur le pigeon, la caille, le gibier savoureux.

Dense dark garnet red robe with orangy tinges. Beautiful intense and aromatic nose with fresh aromas of redcurrants and sour cherries, spices and garrigue with a very fine toasty touch. Savory and elegant palate with depth and balance, great structure that combines elegance and class, rich and coated tannins, very intense and lingering very distinguished finish. An exceptional wine to pair with refined gourmet cuisine based on pigeon, quail and savory game.

DOMAINE DE GRANGENEUVE

Sur la table des étoilés

Le Domaine de Grangeneuve, inscrit parmi les ténors de l'appellation Grignan-Les-Adhémar, a été créé en 1964 à Roussas dans la Drôme provençale par Henri et Odette Bour. La relève est aujourd'hui assurée. Entre transmission de réflexion et de savoir-faire.



Rapatriés d'Algérie, vigneron pugnaces, la famille Bour achète une exploitation agricole, dans ce pays de cocagne où se côtoient lavandin et truffe, installée autour d'un relais de poste du XVII^e siècle et qu'ils ont patiemment déboisés de chênes verts et blancs pour planter de la vigne. 7 hectares par an pendant 15 ans. Un travail de missionnaire. Pionnier, Henri ouvre son caveau au public, démarche lui-même cavistes et restaurants. A sa mort en 1980, Odette perpétue son œuvre avec l'aide de ses filles jusqu'en 1998. Cette année-là, après vingt-cinq ans passés chez Pernod Ricard dont il était le PDG en Espagne, Henri (fils) revient au berceau familial et prend les rênes du domaine. Il a les clés du camion, les vitesses sont dans la boîte. Au compteur : 85 hectares et il donne un coup d'accélérateur avec le développement de l'élevage en barriques et l'introduction de cépages blancs.

C'est également sous son impulsion, alors président de l'appellation, que l'on doit la renaissance de l'appellation « Côteau-du-Tricastin », porteuse d'image négative en raison d'un complexe nucléaire éponyme installé non loin, sous l'AOP Grignan-Les-Adhémar. L'appellation a bientôt 10 ans et ne cesse de croître en notoriété. Il faut dire que le cahier des charges a été revu drastiquement en termes de rendements à l'hectare et de contrôle qualité.

La troisième génération est arrivée en 2006 avec Nathalie, sa fille, laissant de côté marketing et cosmétique, et son mari Gilles Hecquet qui assurent désormais la relève en douceur. De nouveaux défis les attendent. Ils mettent l'accent sur l'export, la diversification de la gamme. Pour l'avenir, Nathalie mise sur l'œnotourisme, notamment à travers des initiations à la

dégustation, des balades en trottinette électrique ou en Kubota dans le vignoble. 25 000 amateurs transitent aujourd'hui au caveau où 80 000 bouteilles sont vendues par an.

Quant au reste, 45 % des 400 000 bouteilles sont vendues à l'export au travers d'une gamme de 14 cuvées différentes de 8 à 17 euros, tout en privilégiant le milieu de la gastronomie. Les noms de leurs cuvées s'égrènent désormais comme autant de promesses : il y a la gamme nomade avec l'instant « égoïste », « croquant » ou « gourmand » décliné dans les trois couleurs. Et puis il y a la gamme premium dont la cuvée emblématique : la Truffière, un 100 % Syrah avec vendange en grappe entière et un élevage en barrique, ou encore la cuvée V, un 100 % Viognier, récemment coup de cœur du guide Hachette.

Ici, le vin est considéré comme un médium d'expression. Le domaine est en démarche de certification HVE, en expérimentation pour le passage en bio. « On privilégie aujourd'hui la finesse, la tension, l'élégance, notamment par l'introduction de la rafle pour la vinification, » précise Henri Bour. 130 restaurants étoilés proposent aujourd'hui les vins de Grangeneuve dont Le Clair de la Plume de Julien Allano qui a décroché la sienne à Grignan. Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde, de passage au domaine, a eu le plaisir de sélectionner les vins du domaine sur le menu du chef qui décline avec passion les produits de sa région provençale. Une belle rencontre entre l'assiette et le verre, se révélant l'un l'autre dans un même langage : alléger la technique pour transcender l'authenticité du produit.



M. et Mme Bour avec Paolo Basso.

Domaine de Grangeneuve: On starred tables || *Domaine de Grangeneuve, one of the best of the appellation Grignan-Les-Adhémar, has been created in 1964 in Roussas, Drome, Provence, by Henri and Odette Bour. Today the future is assured. Between transmission of reflection and savoir-faire.*

Repatriated from Algeria, pugnacious winegrowers, the Bour family bought a wine estate in this land of milk and honey were lavandin neighbour truffes, settled around a 17th century post house where they patiently pulled out green and white oak trees to plant vines. 7 hectares a year during 15 years. A missionary work. Pioneer, Henri opened his shop to the public, contacted wine shops and restaurants himself. When he passed away in 1980, Odette takes over his work with her daughters' help until 1998. That year, after twenty-five years working at Pernod Ricard where he was the chairman in Spain, Henri (son) came back to the family cradle and took over the reins of the estate. He has the keys, everything runs smoothly with 85 hectares. He gave it a boost with the ageing in oak barrels and the introduction of white grape varieties.

He is also at the origin, when he was the president of the appellation, of the revival of the sub-region "Coteau-du-Tricastin" that used to carry a negative image because of an eponymous nuclear complex, within the Grignan-Les-Adhémar AOP. The appellation is nearly 10 and keeps on increasing its fame. It has to be said that the specifications have been dramatically reviewed in terms of yield per hectare and quality control.

The third generation arrived in 2006 with his daughter Nathalie, who left behind cosmetics and marketing, and her husband Gilles Hecquet who are smoothly taking over. New challenges are around the corner. They are focusing on exports, the diversification of the range. In the future Nathalie bets on wine tourism especially through introductions to tasting, rides on electric scooters or tractors in the vineyard. 25,000 wine lovers now visit the shop where 80,000 bottles are sold every year.

As for the rest, 45% of the 400,000 bottles are exported with a range of 14 different cuvées of 8 to 17 euros, while favouring the gastronomy sector. The names of their cuvées sound like as many promises. They have their 'portable' range with the Egoistic, Crisp and Gourmet moments available in the three colours. And then the premium range whose iconic cuvée La Truffière, 100% Syrah, or the V cuvée, 100 % Viognier, recently appointed a favourite of the Hachette guide.



Here wine is considered as a profession of expression. The estate is currently undergoing the HEV certification, and experimenting the conversion to organic. "Today we favour finesse, tension, elegance, especially by the introduction of the stem in the vinification", Henri Bour specifies. 130 starred restaurants now propose Grangeneuve's wines among which Julien Allano's Le Clair de la Plume who got a star in Grigna. Paolo Basso, Best Sommelier of the World, visiting the estate, had the pleasure to select the wines of the estate in pairing with the menu of the chef who passionately works with the products of Provence. A beautiful encounter between the plate and the glass, revealing each other in a common language: simplify the techniques to reveal the authenticity of the product.

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR → DOMAINESBOUR.COM

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

Terre d'Épices, Grignan-Les-Adhémar AOC, rouge 2017

Robe dense rubis aux reflets grenat. Nez de belle intensité aux arômes d'élevage qui révèle des senteurs de vanille, d'épices, de sirop de mûres, de baies noires. Belle richesse à l'attaque en bouche avec une structure dense et de belle concentration, complétée par la fine note boisée, des tanins enrobés et une finale plus discrète sur les arômes de vanille et d'épices. Un vin qui accompagne une cuisine de viande rouge mijotée agrémentée par des herbes aromatiques et des épices.

Garde : à boire – 2023.

Dense ruby-red robe with garnet shades. Nose of beautiful intensity with aromas of elevage that unveils scents of vanilla, spices, blackberry syrup, black fruits. Beautiful rich first taste with a dense structure and a beautiful concentration, complemented with a fine woody note, coated tannins and a more discreet finish with aromas of vanilla and spices. A wine that can accompany stewed red meat with herbs and spices. **Ageing: to drink – 2023.**

Cuvée V, Grignan-Les-Adhémar AOC, blanc 2018

Jaune paille clair, reflets dorés. Nez de belle aromaticité aux notes de pêches blanches et d'abricots, de vanille et de chocolat blanc, de citron confit. Bouche dense et ronde avec une belle fraîcheur, une structure dense et chaleureuse, un corps de bonne structure, une finale longue et équilibrée aux notes d'agrumes et de poivre blanc. Un beau vin distingué qui peut accompagner une cuisine fine à base de poissons, les quiches, les terrines de poissons et les fricassées de poulet.

Clear straw-yellow rob, golden shades. Beautiful aromatic nose with notes of white peaches and apricots, vanilla, white chocolate, candied lemon. Dense and round palate with a beautiful freshness, a dense and warm structure, a well-structured body, a long and well-balanced finished with notes of citrus and white pepper. A beautiful distinguished wine that can be served over fine cuisine of fish, pies, fish terrines and chicken fricassée.



DOMAINE COLOMBO

Cornassiens emblématiques

La maison d'un charme fou est un mas en apesanteur, une parenthèse dans le temps sous le soleil ardéchois. Ici vivent les Colombo, une famille installée depuis plus de 30 ans, qui reste l'une des figures emblématiques de l'appellation Cornas.

Pas le temps de se poser qu'Anne Colombo vous entraîne dans les vignes, des coteaux abrupts perchés au dessus du fleuve avec des airs de bouts du monde qui donnent un sentiment de paradis perdu. Et elle cause, Anne, de tout ce qu'elle a observé depuis 1987 quand ils ont décidé avec son mari Jean-Luc de s'installer dans cette appellation où les agriculteurs hésitaient encore à l'époque entre arbres fruitiers et vigne. Elle cause du décor, du parfum de la terre, des chevaux pour labourer, de la Syrah, des récoltes manuelles en petites caisses, de l'acidité naturelle des vins, de son pacte avec la nature et d'une colonie d'abeilles trouvées sur ces terres qui ont donné le nom à leur première cuvée phare « Les Ruchets », plantée à l'Est.

Le couple a d'abord créé son cabinet d'œnologie qui œuvre pour de nombreux domaines de la région, puis a construit son vignoble avec une sensibilité évolutive. Pharmaciens de formation, œnologues de métier, on aurait pu les imaginer en Cornassiens motivés par la rigueur

scientifique, bien au contraire, le choix cornélien s'est vite transformé en évidence. Eux marchent à l'instinct, écoutent le terroir, guidés par la conscience claire du chemin à parcourir. En 2010, ils obtiennent la certification en bio. Nul ne songerait aujourd'hui à contester la qualité du travail accompli à Cornas par le couple. Longtemps locomotives, les vins Colombo restent une figure emblématique de l'appellation. Ils ont maintenant 20 hectares en Cornas, 31 millésimes au compteur et s'évertuent à traduire dans leurs flacons le caractère d'un coin de terre tout en terrasses granitiques.

Le domaine produit 60 000 bouteilles de Cornas autour de quatre cuvées parcel-laires : Les Ruchets, La Louvée, Terres

Brûlées, le Vallon de l'Aigle. La superficie de Cornas étant limitée, le couple s'est lancé, en 1994, dans le négoce. Il achète dans toute la région, mais aussi en Languedoc et sur le littoral très calcaire de Carry-le-Rouet ; il développe un nouveau vignoble en AOC Coteaux d'Aix-en-Provence, baptisé d'un nom évocateur, Côte bleue. Laure, leur fille, œnologue, les a rejoint en 2010 dans les vignes, à la cave et au commerce.

En parallèle, elle a créé son vignoble à Saint Péray et son domaine de Lorient qui propose des chambres d'hôtes « C'est une ferme, on a replanté 4 hectares et j'ai également des hectares en fermage. Je produis également de l'huile, du miel, du jus de pomme, de la confiture, de la tisane... », explique la jeune fille qui aime également accueillir des woofers sur sa petite ferme. « C'est l'école Colombo, il n'y a pas de clé... l'expérience, ça se transmet mais ça s'apprend aussi. On se construit en faisant des erreurs... », souffle Anne en regardant sa fille.



Paolo Basso avec Laure et Anne Colombo.



Domaine Colombo: An emblematic estate of Cornas || *The traditional mas is incredibly charming, like an interlude in time under the sun of Ardèche. Here lives the Colombos, a family settled for more than 30 years, who remains an iconic figure of the Cornas appellation.*

No time to rest, Anne Colombo takes you straightaway in the vineyard, steep hills overhanging the river, looking like world's end which give a feeling of lost paradise. And she talks, Anne, about all she has been observing since 1987 when they decided with her husband Jean-Luc to settle down in this appellation where farmers then still hesitated between fruit trees and vines. She speaks about the décor, the smell of the earth, horses to plough, the Syrah, the manual harvest in small crates, the natural acidity of the wines, her deal with nature and about a colony of bees found on these lands that gave the name to their first cuvees "Les Ruchets", planted in the East.

The couple first created their enology agency that works for many estates in the region, then set up their vineyard with an obvious sensitiveness. Trained pharmacists, working as enologists, one could have imagined them motivated by a scientific rigor. On the contrary they use their instinct, listen to the terroir, guided by the clear conscience of what has to be done. In 2010,

they got their organic certification. Nobody would think today of disputing the quality of the work done in Cornas by the couple. The Colombo wines have long been a driving force and remain an iconic figure of the appellation. They now grow 20 hectares in Cornas, 31 vintages in total and strive to express their granitic terroir in terraces.

The estate produces 60,000 bottles of Cornas with 4 plot-selected cuvées: Les Ruchets, La Louvée, Terres Brûlées, le Vallon de l'Aigle. The surface area of Cornas being limited the couple committed themselves in 1994 in trading. They buy wine in all the region but also in Languedoc and on the very calcareous seaside of Carry-le-Rouet. They develop a new vineyard in AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, with an evocative name, Côte Bleue. Their daughter Laure, enologist, joined them in 2010 in the vineyard, the cellar and for the trade.

In a parallel she has set up her vineyard in Saint-Péray and her domain in Lorient that proposes bed and breakfast. "It is a farm, we planted 4 hectares and I also rent hectares. I also produce oil, honey, apple juice, jam, herbal tea ..." the young lady explains. She also loves to welcome woofers in her little farm. "It is the Colombo school, there is no key ... experience is something one can transmit but it also has to be learned. One grows up by making mistakes ..." says Anne looking at her daughter.

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR → WWW.VINSCOLOMBO.FR

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

Jean-Luc Colombo, Vallon de l'Aigle 2010, Cornas

Robe intense rubis foncé. Beau nez expressif et intense aux arômes de cuir, tabac, sous-bois, poivre noir, encens. Très belle bouche dense et profonde, avec un côté chaleureux un corps charpenté et étoffé avec belle complexité et saveurs, tanins riche et raffinés, belle finale intense et persistante à la rétro-olfaction complexe de tabac, sous-bois et épices. Vin complexe et distingué de grande personnalité qui a atteint l'apogée. Accompagne une cuisine fine gastronomique à base de viande rouge et chasse. **Garde : à boire – 2035.**

Intense dark ruby robe. Expressive and intense nose with aromas of leather, tobacco, undergrowth, black pepper, incense. Beautiful dense and deep palate, with a warm side, full-bodied and fleshy, a beautiful complexity of the flavours, rich and refined tannins, lovely intense and persistent finish with a complex retro-olfaction with aromas of tobacco, undergrowth and spices. Complex and distinguished wine of great personality now at its peak. To serve over a fine gourmet cuisine of red and hunt meat. **Ageing: to drink – 2035.**

Jean-Luc Colombo, Les Ruchets 2008, Cornas

Robe dense grenat foncé aux reflets orangés. Beau nez complexe de sous-bois, de cuir, de cannelle, de feuillage, d'encens, de tabac. L'âge lui apporte cette belle complexité épicée. Belle bouche fraîche et tendue, élancée avec une touche boisée qui apporte de la complexité, un corps bien riche tout en gardant un style linéaire. Tanins ronds et fondus et finale de belle persistance avec une belle rétro-olfaction épicée et de tabac. Vin droit et expressif qui a atteint son apogée. Il accompagne une cuisine fine et complexe comme les viandes rouges mijotées et la chasse. **Garde : à boire – 2025.**

Dense dark garnet red robe with orangy shades. Beautiful complex nose with aromas of undergrowth, leather, cinnamon, leaves, incense, tobacco. Ageing brings it this beautiful spicy complexity. Beautiful fresh and tense palate, slender, with a woody touch that brings complexity, a very rich body while maintaining a linear style. Round and melted tannins and beautifully lasting finish with a nice spicy and tobacco retro-olfaction. Straightforward and expressive wine that has reached its peak. It accompanies a fine and complex cuisine such as slow-cooked red meats and hunting. **Ageing: to drink – 2025.**

DOMAINE & MAISON

LES ALEXANDRINS



Nicolas Jaboulet, Paolo Basso, Guillaume Sorrel et Alexandre Caso.

PAS DE HIATUS AUX ALEXANDRINS

Au cœur de Tain, dans une ancienne cave de la Maison Delas, face aux mythiques coteaux de l'Hermitage, « MAISON ET DOMAINES Les Alexandrins » a élu domicile depuis les vendanges 2018. Cette jeune maison n'est pas seulement l'union réussie de beaux terroirs de la Vallée du Rhône Nord, c'est aussi la symbiose et la volonté de trois hommes du cru, pas vraiment « novices » !

« MAISON ET DOMAINES Les Alexandrins » est né de l'association de trois figures du Nord de la Vallée du Rhône : Nicolas Jaboulet, 6^{ème} génération de l'illustre famille de vigneron dont le nom trône fièrement sur la colline de l'Hermitage, Guillaume Sorrel, du domaine éponyme en Hermitage, et Alexandre Caso, le spécialiste des terroirs du Nord de la Vallée du Rhône. Leur rencontre se fait en 2012 lorsque Nicolas Jaboulet (à la tête de Maison Nicolas Perrin créée en 2009) et Guillaume Sorrel associé à Alexandre Caso (tous deux ont créé le Domaine Les Alexandrins à Mercuriol en 2009) mettent en place un travail parcellaire sur des vignes de Crozes-Hermitage pour les vins Maison Nicolas Perrin. Leurs connaissances communes des terroirs et des vins qui avaient marqué l'histoire de la Vallée du Rhône Nord et leur goût pour les grands vins de leur région les amènent rapidement à aller plus loin ensemble.

Dès 2015, Maison Nicolas Perrin s'associe majoritairement au Domaine Les Alexandrins : Maison Nicolas Perrin change alors de nom et devient « MAISON

ET DOMAINES Les Alexandrins », qui fusionne les deux logos et les deux réseaux. Alexandrins comme Alexandre, le prénom d'un des trois compères, et « qui ne veut rien dire d'autre », pas même une allusion aux 12 pieds, aux hémistiches mutins ou aux rimes embrassées. Si ce n'est peut-être que le trio ose une foulée métrique bien cadencée pour guider les amateurs, sans hiatus, vers des vins de facture classique. Car ici, la volonté est bel et bien de signer les vins par un classicisme à l'état pur. L'art des alexandrins et du divin breuvage est bien plus qu'un exercice, c'est une discipline qu'ils défendent millésime après millésime avec l'intransigeance de leur style : « Le style maison, c'est de faire des vins pas très extraits, pas surpuissant, des vins justes, équilibrés, gourmands, élégants, qui gardent de la souplesse. Les vignes ont une moyenne d'âge de 50 ans et le reste, c'est à dire notre histoire, est en train de se construire, » explique Nicolas Jaboulet, gérant, en charge des relations avec les vigneron et de la commercialisation. En cadence, donc.

Outre les 10 ha du domaine Les Alexandrins en Crozes-Hermitage (6 hectares) et Saint-Joseph (4 hectares), la structure veut étendre son négoce déjà doté d'une gamme de 7 références en rouge, et 5 en blanc, d'une magnifique cohérence, jouant la carte cette fois-ci du classicisme revisité, affirmant un style moderne et croquant. Acheter de nouvelles terres, trouver de nouveaux fermages font parti du développement... En juillet, ils rachètent le Domaine de Breseyne en Côtes-du-Rhône. Une stratégie pour élargir une offre déjà très qualitative : « Nous sommes présents sur différentes appellations de la vallée du Rhône Nord, Côte Rôtie, Condrieu, Hermitage, Cornas... nous cherchons un sourcing régulier. Nous vinifions 20 hectares en plus de nos propriétés dans nos chais au cœur du village de Tain, un outil technique de rêve pour tout Rhodanien, qui accompagnera la croissance des vins négoce et domaine », précise Nicolas Jaboulet.

Domaine & Maison Les Alexandrins: No contradiction at Alexandrins || *In the heart of Tain, in an old cellar of the Maison Delas, facing the mythical slopes of Hermitage, MAISON ET DOMAINES Les Alexandrins has taken up residence since the 2018 harvest. This young house is not only a successful union of beautiful terroirs of the Northern Rhone Valley, it is also the symbiosis and the will of three local men, not really "novices"!*

MAISON ET DOMAINES Les Alexandrins results from the association of three figures of the Northern Rhône Valley: Nicolas

Jaboulet, 6th generation of the famous family of winegrowers whose name stands proudly on the hill of Hermitage, Guillaume Sorrel, from the eponymous estate in Hermitage, and Alexandre Caso, the specialist of the terroirs of the Northern Rhone Valley. They met in 2012 when Nicolas Jaboulet (at the head of Maison Nicolas Perrin created in 2009) and Guillaume Sorrel associated with Alexandre

Caso (both created the Domaine Les Alexandrins in Mercuriol in 2009) set up a plot selection in vineyards of Crozes-Hermitage for the Maison Nicolas Perrin wines. Their common knowledge of the terroirs and wines that marked the history of the Northern Rhone Valley and their taste for the grand wines of their region quickly led them to go further together.



As from 2015, Maison Nicolas Perrin associated with the Les Alexandrins estate: Maison Nicolas Perrin then changed its name into MAISON ET DOMAINES Les Alexandrins which merges the two logos and the two networks. 'Alexandrins' like Alexandre, the name of one of the three accomplices, and "that does not mean anything else", not even an allusion to the 12 syllables, mischievous hemistiches or iambic pentameters. Or perhaps does the trio dare a well-timed metric stride to guide the wine lovers, without hiatus, towards classic wines. Because here, the will is really to sign the wines with a pure classicism. The art of the Alexandrins in making the divine beverage is much more than an exercise, it is a discipline that they defend vintage after vintage with the intransigence of their style: "The house's style is to make wines not extremely extracted, not overpowering, wines that are fair, well-balanced, gourmet, elegant, that remain supple. The vines are 50 years old on average and the rest, i.e. our history, is being built," says Nicolas Jaboulet, manager, in charge of the relations with the winemakers and marketing. In rhythm, thus.

In addition to the 10 ha of Les Alexandrins in Crozes-Hermitage (6) and Saint-Joseph (4), the structure wants to expand its trading already offering a range of 7 references in red, and 5 in white, of a magnificent coherence, playing the hand of revisited classicism, asserting a modern and crisp style. Buying new lands, finding new tenant farming lands are part of the development ... In July, they bought Domaine de Breseye in Côtes-du-Rhône. A strategy to expand an already very qualitative offer: "We are present on different appellations of the Northern Rhone Valley, Côte Rôtie, Condrieu, Hermitage, Cornas ... we are looking for a regular sourcing. We vinify 20 hectares in addition to our properties in our cellars in the heart of the village of Tain, a dream technical tool for any wine grower in the Rhone, which will accompany the growth of the negotiant and estate wines," says Nicolas Jaboulet.

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR ➔ LESALEXANDRINS.COM

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

Domaine de Bréseye, Côtes-du-Rhône Brézème AOC blanc 2018

Jaune doré foncé de belle intensité. Nez très intense et expressif aux arômes typiques d'abricots, de pêches blanches, avec une touche de citron confit. Légère note d'amandes douces. Attaque en bouche dynamisée par l'acidité, un joli corps de belle richesse tout en ayant une structure élancée, une petite amertume qui souligne la finale de belle persistance. Un vin plaisant et ouvert qui, grâce à une belle amertume, sera valorisé par un accompagnement de poissons en sauce ou une cuisine asiatique aigre-douce. **Garde : à boire – 2021.**

Dark golden yellow of good intensity. Very intense and expressive nose with typical aromas of apricots, white peaches, with a touch of candied lemon. Slight note of sweet almonds. First taste energized by the acidity, a nice body of beautiful richness while having a slender structure, a bitterness that highlights the final of beautiful persistency. A pleasant and open wine that, thanks to a lovely bitterness, will be enhanced by fish in sauce or Asian sweet and sour cuisine. **Ageing: to drink now – 2021.**

Maison Les Alexandrins, Crozes-Hermitage blanc 2018

Jaune doré foncé de belle intensité. Nez discret qui affiche tout de même une belle complexité aux arômes de poires mûres, de pêches blanches et d'abricots. Un petit côté d'épices fines très plaisant. Bouche dense et dynamique avec une très belle fraîcheur, un corps élancé et assez délicat, une finale de belle persistance avec un intensité discrète, toujours soutenue par la belle fraîcheur acide. Un vin d'un beau caractère dynamique qui accompagne les plats d'une cuisine de poissons et de fruits de mer, ainsi que la volaille en sauce. **Garde : à boire – 2021.**

Dark golden yellow of good intensity. Discreet nose that yet displays a beautiful complexity with aromas of ripe pears, white peaches and apricots. A very pleasant hint of fine spices. Dense and dynamic palate with a very nice freshness, a slender and quite delicate body, a finish of beautiful persistency with a discreet intensity, still supported by the beautiful acid freshness. A wine of a beautiful dynamic character that accompanies fish dishes and seafood, as well as poultry in sauce. **Ageing: to drink - 2021.**

MAISON DELAS FRÈRES

Sur une nouvelle vague

Il ne faut sous aucun prétexte se priver du détour, car l'expression « magie du lieu » prend ici tout son sens. L'architecture audacieuse des nouveaux chais de la Maison Delas Frères construits sur le site historique de la maison Jaboulet, au cœur de Tain l'Hermitage, donne à sentir le nouveau tempo.



Paolo Basso, Jacques Grange et Frédéric Nebout.

C'est désormais une immense vague blanche qui accueille les visiteurs de la Maison Delas Frères, conçue par un architecte suédois, un mouvement qui symbolise les fameuses collines qui entourent le village. La vague, longue de 80 mètres, ondule avec une grâce jusque-là insoupçonnée de la part d'un grand corps de pierre, prouesse architecturale et pièce unique au monde, car ce mur est composé de 278 blocs de pierre de plus de 3 tonnes chacun qui ont été posés un par un reliés entre eux par plus d'un kilomètre de câbles... À l'intérieur, un chai de vinification avec 36 cuves coniques inox thermorégulées ainsi qu'un chai d'élevage pouvant accueillir 800 barriques font office de grande nef vinicole, entre jeux de lumière, béton, inox et pierre. Une coursive a également été pensée pour permettre l'accès aux visiteurs. « Ce qui nous a guidé dans la construction de ce chai, au delà de la mise en scène et du retour symbolique au village de Tain, c'est de pouvoir imaginer des itinéraires précis sur chaque lot de raisin. C'est un

bel outil mais surtout un outil qui va nous permettre d'explorer tous les détails », précise Jacques Grange, l'œnologue de la maison.

Dans le giron du champagne Deutz depuis 1977, lui-même dans le groupe Louis Roederer, la Maison Delas Frères, fondée en 1835 à Tournon-sur-Rhône, qui a établi sa réputation sur les crus septentrionaux, conduit une politique soutenue d'investissements. La réhabilitation, qui a donné naissance à trois bâtiments, dont deux sortis de terre, a coûté 15 millions d'euros. En plus des chais de 3 000 m², un magasin dédié à la vente participera au développement de nouvelles offres œnotouristiques ainsi qu'une maison de réception qui pourra accueillir la clientèle de la maison. La Maison Delas Frères exploite en propre 30 ha, dont 10 en Hermitage : 8 sur Les Bessards (dont une cuvée éponyme est isolée) et 2 sur L'Ermite, Domaine des Tourettes, cœur historique de la famille Delas depuis 1835. Une nouvelle cuvée, en observation depuis 2015, se prépare sur un parcellaire. Sur cette

colline mythique, « tout se fait à dos, à la pioche pour un total de 1 200 heures de travail à l'hectare, hors vendange. Il n'y a pas de compromis, » précise Jacques Grange. La maison complète sa gamme avec des achats de moûts ou de raisins, entre 1 500 à 2 000 hectares sur la partie septentrionale, qui seront élevés dans les nouveaux chais et sélectionne à la propriété l'ensemble des crus de la partie méridionale. Si l'on additionne les 3 casquettes, Delas Frères commercialise aujourd'hui environ 2,1 millions de cols dont 60 % à destination de l'export. Elle défend sa marque, « un style de Syrah ferme, serré, mais croquant, marqué par la finesse du granite, très coloré, tout en équilibre, avec une utilisation parcimonieuse du bois. Dans le Rhône Nord, les poids lourds sont les mêmes depuis toujours, E. Guigal, M. Chapoutier et P. Jaboulet Aîné. Notre seule façon d'exister et de devenir un bel outsider, c'est de faire une croissance qualitative. C'est la même philosophie, la même manière d'avancer que pour les champagnes Deutz ».

Maison Delas Frères: On a new wave || *Under no circumstances should you deprive yourself of the detour, because the expression “magic of the place” takes on its full meaning here. The bold architecture of the new cellars of Delas Frères built on the historic site of the Jaboulet House, in the heart of Tain l’Hermitage, makes you feel the new tempo.*

It is now a huge white wave that welcomes visitors to the House Delas Frères, designed by a Swedish architect, a movement that symbolizes the famous hills surrounding the village. The 80-meter long wave undulates with a hitherto unsuspected grace from a large stone body, an architectural feat and a unique piece in the world because this wall is composed of 278 stone blocks of over 3 tons each of which have been laid one by one connected by more than one kilometer of cables ... Inside, a winery with 36 conical stainless steel thermoregulated tanks and a barrel cellar that can accommodate 800 barrels compose a great wine nave, between play of light, concrete, stainless steel and stone. A corridor has also been designed to allow access to visitors. “What guided us in the construction of this winery, beyond the staging and the symbolic return to the village of Tain, is to be able to imagine specific routes for each batch of grapes. It is a beautiful tool but especially a tool that will allow us to explore all the details,” says Jacques Grange, the oenologist of the house.



In the portfolio of Deutz champagne since 1977, itself within the Louis Roederer group, Maison Delas Frères, founded in 1835 in Tournon-sur-Rhône, which has established its reputation on the Northern crus, conducts an intense investment policy. The rehabilitation, which gave birth to three buildings, two of which are newly built, cost 15 million euros. In addition to the 3,000-sqm cellars, a shop will participate in the development of new wine touristic offers and a reception house that will accommodate the clientele of the house. Maison Delas Frères owns 30 ha, including 10 in Hermitage: 8 on Les Bessards (on which an eponymous cuvee has been isolated) and 2 on L’Ermitage, Domaine des Tourettes, the historic heart of the Delas family since 1835. A new cuvee, currently in observation since 2015, is being prepared with plot selection. On this mythical hill, “everything is done by hand for a total of 1,200 hours of work per hectare, excluding harvest. There is no compromise,”

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

Delas Frères, La Landonne, Côte-Rôtie 2016

Rubis très intense, reflets grenat. Nez intense aux arômes d’élevage distingué, vanille et épices douces, griottes, aïelles. Belle aromaticité. Bouche riche et dense, poivrée, du corps, belle structure assez savoureuse, des tanins fins et finale longue et expressive. Belle expression.

Very intense ruby red hue, garnet shades. Intense nose with distinguished aromas of élevage, vanilla and sweet spices, Morello cherries, cranberries. Beautiful aromaticity. Rich and dense palate, peppery, good body, lovely fairly tasty structure, fine tannins and long and expressive finish. Beautiful expression.

Delas Frères, Les Bessards, Hermitage 2015

Nez de belle intensité sur la vanille, le bois de cèdre, le fumé, la cannelle, les épices fines, les griottes. Belle richesse. Savoureux, dense et expressif, des tanins fins et une finale longue. Un beau vin expressif.

Nose of beautiful intensity with aromas of vanilla, cedar wood, smoky, cinnamon, fine spices, sour cherries. Beautiful richness. Tasty, dense and expressive palate, fine tannins and a long finish. A beautiful expressive wine.

Delas Frères, Clos Boucher, Condrieu 2017

Beau nez d’abricots, de pêches blanches, de mirabelles, d’épices fines et de tarte aux poires. Riche et volumineux avec une force alcoolique qui se fait sentir avec une belle puissance, du corps, une belle fraîcheur et un boisé fin qui, grâce aux tanins légers, apporte de l’équilibre.

Lovely nose with scents of apricots, white peaches, Mirabelle plums, fine spices and pear pie. Rich and voluminous with an alcoholic strength that shows a beautiful powerfulness, good body, a beautiful freshness and a fine oakiness which, thanks to the light tannins, brings balance.

says Jacques Grange. The house completes its range with purchases of musts or grapes, between 1,500 to 2,000 hectares in the northern part, which will be vinified in the new cellars and selects at the property all the wines of the southern part. If we add up the 3 ‘hats’, Delas Frères today markets about 2.1 million bottles, 60% of which are exported. The house defends its brand, “a firm, tight but crisp Syrah style, marked by the finesse of the granite, very colorful, very well-balanced, with a parsimonious use of wood. In the Northern Rhone valley, the heavyweights have always been the same, E. Guigal, M. Chapoutier and P. Jaboulet Aine ... Our only way to exist and become a good outsider is to increase quality. It’s the same philosophy, the same way of progressing as for the Deutz champagnes.”

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR → WWW.DELAS.COM

M. CHAPOUTIER

Une colline mythique pour des vins de quête



Avec ses 10 millions de bouteilles, ses 200 salariés, et ses 60 millions de CA... la maison rhodanienne M. Chapoutier s'est bâti un petit empire qui s'étend bien au-delà de sa vallée natale du Rhône. Si les chiffres donnent le vertige, les flacons ne sont pas en reste, d'autant qu'ici, on fait volontiers goûter sa production. Ce jour-là, 7 blancs et 11 rouges attendaient Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde, pour une dégustation hors norme !

Chapoutier, c'est une signature, des vins et une devise « Fac et spera » devenu devise familiale. « Fais et espère » en est la plus simple traduction, et symbolise finalement sa marque de fabrique, ses fondamentaux : le terroir, la biodynamie et la qualité sur l'ensemble de sa gamme. Selon une méthode somme toute très simple : prendre chaque parcelle une à une, la conduire et la vinifier à part pour faire connaissance, finalement.

Mais ce jour-là, avant la dégustation des somptueux flacons, Clément Bärtschi, l'œnologue de la maison, a souhaité nous faire découvrir la légendaire colline de Tain l'Hermitage (car, pour ses meilleurs vins, Michel Chapoutier a retiré le « H ») dont la maison détient une trentaine d'hectares. Il faut dire qu'on ne voit qu'elle dans ce village, déversant la grande saga des légendes, celles de preux chevaliers revenant de croisade et se retirant du monde

dans cette fameuse chapelle.... Et ses vignes en terrasses, arimées à flanc de colline, comme un triomphe de l'obstination, dévalant des coteaux escarpés, surplombant le Rhône, à un endroit où ce dernier change le cours de son flux, exigeant 1 800 à 2 000 heures de travail par hectares alors que la norme se situe autour de 600... « Il y a 13 à 14 types de sols différents sur l'Hermitage, » souligne Clément Bärtschi, « mais s'il y a une quadrature du cercle, c'est bien sur le granite, c'est là où la Syrah exprime sa plus grande plénitude ».

D'où plusieurs interprétations, à travers différentes cuvées. Car chez Chapoutier, on travaille depuis longtemps sur des sélections parcellaires, qui entendent redonner la suprématie du terroir sur l'homme, le tout cultivé dans la philosophie du vivant. Chaque cuvée doit refléter, avec humilité et fidélité, la personnalité de

l'endroit où il est né. Chaque type de sol du vignoble de l'Hermitage est isolé : le pur granite de l'Ermitage, au sommet de la colline autour de la Chapelle, les terrasses de galets et de silice du Méal exposées plein sud, les sédiments sur socle granitique des « Bessards » pour le Pavillon donnent à la Syrah des personnalités subtilement distinctes. « Austères, aromatiques, friands... on peut avoir ici toute une déclinaison. Ensuite, en vinification, on travaille sur la texture, le velouté ». Les deux figures de proue du domaine « Pavillon » en rouge, icône mondiale de la Syrah intemporelle et L'Ermitage en blanc, vin de quête, mythique et si rare, avec seulement 800 à 1 000 bouteilles par an, ont de toute évidence séduit Paolo Basso. Ad astra aurait pu être la seconde devise de la maison...



M. Chapoutier: A mythical hill for quest wines ||
With 10 million bottles, 200 employees, and 60 million turnover ... the Rhone house M. Chapoutier has built a small empire that extends well beyond its native Rhone valley. If the figures are mind-blowing, the bottles are equally staggering, especially since here, they are happy to make taste their production. That day, 7 whites and 11 reds were waiting for Paolo Basso, Best Sommelier of the World, for an exceptional tasting!

Chapoutier is a signature, wines and a motto “Fac et spera” became the family motto. “Make and hope” is the simplest translation, and finally symbolizes its trademark, its fundamentals: terroir, biodynamics and quality throughout its entire range. In a very simple way: take each parcel one by one, farm it and vinify it separately to finally get to know each other.

But that day, before the tasting of the sumptuous bottlings, Clément Bärtschi, the oenologist of the house, wished to make us discover the legendary hill of Tain l'Ermitage (because, for his best wines, Michel Chapoutier removed the “H”) out of which the house owns about thirty hectares. It must be said that we can see only but see it in this village, pouring out the great saga of legends, those of valiant knights returning from crusades and withdrawing from the world in this famous chapel ... And its terraced vineyards, stuck to the hillside, like a triumph of obstinacy, tumbling down steep hillsides, overlooking the Rhone, at a place where the latter changes the course of its flow, requiring 1,800 to 2,000 hours of work per hectare while the norm is around 600 ... “There are 13 to 14 different types of soil on Hermitage”, emphasizes Clément Bärtschi, “but if it is about squaring the circle, it is on granite, this is where Syrah expresses its greatest plenitude.”

Clément Bärtschi et Paolo Basso devant la Chapelle.



Therefore several interpretations, through different cuvées. Because at Chapoutier, they have been working for a long time on plot selections, which intend to restore the supremacy of the terroir over man, cultivating in the philosophy of the living material. Each cuvee must reflect, with humility and loyalty, the personality of the place where it stems from. Each type of soil of the Hermitage vineyard is isolated: the pure granite of L'Ermitage, at the top of the hill around the Chapel, the terraces of pebbles and silica of Méal facing south, the sediments on granitic basement of “Bessards” for Le Pavillon give the Syrah subtly distinct personalities. “Austere, aromatic, delectable ... we can have here a lot of variations. Then, in winemaking, we work on the texture, the velvety side”. The two spearheads of the estate, Pavillon in red, the world icon of the timeless Syrah, and L'Ermitage in white, a quest wine, mythical and rare, with only 800 to 1,000 bottles a year, have obviously attracted Paolo Basso. Ad astra could have been the second motto of the house ..

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR → WWW.CHAPOUTIER.COM

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

Le Pavillon 2016, Ermitage

Robe intense rouge rubis foncé aux reflets grenat. Le nez est expressif dès le début avec une petite oxygénation, arômes de fruits rouges mûrs, de garrigue, de poivre et d'herbes aromatiques. Très distingué. Riche et dense avec du gras, savoureux, profond, expressif, étoffé et distingué, des tanins fins et serrés, une finale très intense, expressive et persistante avec une rétro-olfaction épicée et toastée. Un vin d'exception qui n'accompagne pas les plats, il doit être accompagné par les plats ! Il sera sublimé par du pigeon rôti, de l'agneau rôti, de la chasse goûteuse.

Deep ruby red color with garnet highlights. The nose is expressive from the beginning with a small oxygenation, aromas of ripe red fruits, garrigue, pepper and herbs. Very distinguished. Rich and dense, fat, tasty, deep, expressive, full and distinguished; fine and tight tannins, a very intense, expressive and persistent finish with a spicy and toasty retro-olfaction. An exceptional wine that does not accompany dishes, it must be accompanied by the dishes! It will be sublimated by roast pigeon, roasted lamb, tasty game.

L'Ermitage 2016, Ermitage

Très belle note de cuir, de fruits noirs, d'herbes aromatiques, de poivre. Très complexe et distingué. Riche et dense avec une structure solide, de l'expression et de la solidité, du corps, étoffé avec tout de même un caractère rigoureux. Une finale longue et expressive. Un vin d'expression.

Very nice note of leather, black fruits, herbs, pepper. Very complex and distinguished. Rich and dense with a solid structure, expression and solidity, body, full with yet a rigorous character. A long and expressive finish. A wine of expression.

FERRATON f PÈRE & FILS

FERRATON PÈRE & FILS

Une jolie place à l'ombre des géants



Discrètement, mais franchement, la maison Ferraton Père & Fils parvient à s'imposer comme challenger parmi les géants du Nord de la vallée du Rhône. Une histoire de famille et d'amitié sont les artisans de cette renaissance.

L'histoire de Ferraton se confond avec celles de destins hors du commun, d'hommes visionnaires qui lui ont permis d'évoluer dans le bon sens. Tout commence en 1946 avec Jean Orëns Ferraton, lui-même fils de vigneron. Il crée le domaine et le lègue à son fils Michel qui suit la voie du père, celle qui relie un homme à la terre. La propriété fut complétée rapidement par des vignes, des appellations prestigieuses comme Crozes-Hermitage, Hermitage et Saint-Joseph. Aux heures de gloire succéderont un passage à vide, balloté au gré des vicissitudes d'une histoire familiale. C'est à la fin des années 90 que le salut arrive et que le domaine Michel Ferraton entre dans son ère moderne avec la naissance de la maison Ferraton Père & Fils, fruit de l'association de la famille Ferraton et de Michel Chapoutier, un ami de la famille. Souhaitant soutenir le domaine pour lui assurer une continuité, il permet ainsi à Samuel Ferraton, fils de Michel, de prendre la suite jusqu'en 2007 quand celui-ci va se retirer de l'entreprise, suite à un accident.

Si Michel Chapoutier apporte des capitaux, il prodiguera également, avec force de conviction, des conseils judicieux. En 1998, avec son aide, le domaine Ferraton a l'audace de se lancer dans l'aventure de la biodynamie et à l'art de la sélection parcellaire. Le mécène consent également d'importants investissements. 2013 sera l'année de la rénovation des chais, en plein cœur de Tain, avec une nouvelle cuverie béton pour permettre de calibrer chaque détail. Un souffle qui rafraîchit Ferraton et rehausse à nouveau la renommée. Aujourd'hui, ce vin de connaisseur, exporté à 50 %, progresse par pallier, à son rythme, sous l'égide depuis 2005 de Damien Brisset, œnologue. « Pour autant, ici pas de gourou, c'est une aventure collective, une équipe qui se remet en question et fait avancer la maison vers toujours plus de pureté, plus de précision. C'est notre originalité », précise-t-on chez Ferraton. « Aujourd'hui, nous avons 17 hectares en nom propre qui produisent environ 100 000 bouteilles par an, et 400 000 en négoce avec des apports de raisins en Côte-Rôtie, Condrieu, Cornas,

Châteauneuf-du-Pape, Côtes-du-Rhône... Nous cherchons à acquérir de nouveaux hectares, notamment sur des terroirs granitiques, car nous étions historiquement sur du sédimentaire. On travaille sur la singularité des terroirs avec une approche à la "Bourguignonne", par lieu-dit célèbres (Les Miaux, Le Méal, Bonneveau, Paradis, Saint Joseph). Des terroirs différents nous intéressent pour mettre en lumière toute la diversité des expressions de la Syrah en vallée du Rhône Nord ».

Et pour faire connaître leurs vins, la maison propose une offre touristique étoffée avec découverte des terroirs, visite, dégustation et depuis plus d'un an, a ouvert un restaurant- bistrot, ou plus exactement une expérience, où le chef propose son plat du jour avec des vins au verre à la carte. Là aussi, le succès est au rendez-vous.

A good place in the shadow of the giants || Discreetly, but frankly, the Ferraton Père & Fils house manages to impose itself as challenger among the giants of the North of the Rhone Valley. A family and friendship story are the artisans of this renaissance.

The story of Ferraton merges with those of extraordinary destinies, visionary men who have allowed it to evolve in the right direction. It all started in 1946 with Jean Oréns Ferraton, himself son of a winemaker. He created the estate and bequeathed it to his son Michel who followed the path of his father, the one that connects a man to the land. The property was quickly completed by vineyards, prestigious appellations such as Crozes-Hermitage, Hermitage and Saint-Joseph. Glory was followed by an empty period, buffeted at the mercy of the vicissitudes of a family history. It is at the end of the 90s that the salvation arrived and that the domain Michel Ferraton entered its modern era with the birth of Ferraton Father & Son, fruit of the association of the family Ferraton and Michel Chapoutier, a friend of the family. Wishing to support the estate to ensure continuity, he thus allowed Samuel Ferraton, Michel's son, to take over until 2007 when he withdrew from the company, after an accident.

Michel Chapoutier brought capital, but he also provided, with conviction, sound advice. In 1998, with his help, Ferraton dared to embark on the adventure of biodynamics and the art of plot selection. The patron also made important investments.



Damien Brisset and Paolo Basso.

2013 was the year of the renovation of the cellars, in the heart of Tain, with a new concrete vat room to allow to calibrate every detail. A breath that refreshed Ferraton and revived the fame. Today, this wine for connoisseurs, exported by 50%, is progressing in stages, at its own pace, under the aegis since 2005 of oenologist Damien Brisset. "For all that, here is no guru, it's a collective adventure, a team that questions itself and leads the house forward, towards greater purity and more precision. It's our originality," they say at Ferraton. "Today, we have 17 self-owned hectares producing around 100,000 bottles a year, and 400,000 in grape supply in Côte-Rôtie, Condrieu, Cornas, Châteauneuf-du-Pape, Côtes-du-Rhône ... We are seeking to acquire new hectares, especially on granitic soils, because we were historically on sedimentary soils. We work on the uniqueness of the terroirs with an Burgundy-style approach, by famous localities (Les Miaux, Le Meal, Bonneveau, Paradis, Saint-Joseph). Different terroirs interest us to highlight the diversity of expressions of Syrah in the northern Rhône Valley".

And to promote their wines, the house proposes a rich touristic offer with discovery of the terroirs, visits, tastings and for more than one year, opened a restaurant-bistro, or more exactly an experiment, where the chef proposes his dish of day with wines by the glass à la carte. Here too, it was successful.

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR ➔ WWW.FERRATON.FR

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

Hermitage Le Méal 2016

Belle robe intense rubis foncé aux reflets grenat. Un nez intense et séduisant aux arômes d'encre et de réglisse, les fruits noirs, le poivre et la garrigue. Bouche de belle richesse et savoureuse, minérale, dense et puissante, un corps expressif et long. Des tanins fermes et raffinés qui apportent de la force à la structure. Un très beau vin qui s'exprime avec un style raffiné et ferme. Il accompagne les plats raffinés d'une cuisine gastronomique à base de viande rouge rôtie, d'agneau, de pigeon et de canard.
Garde : à boire – 2030.

Intense deep ruby robe with garnet hues. An intense and seductive nose with aromas of ink and liquorice, black fruits, pepper and garrigue. Palate of beautiful richness and tasty, mineral, dense and powerful, an expressive and long body. Firm and refined tannins that add strength to the structure. A beautiful wine that expresses itself with a refined and firm style. It accompanies the refined dishes of a gourmet cuisine based on roasted red meat, lamb, pigeon and duck. **Ageing: to drink - 2030.**

Saint-Joseph rouge lieu-dit Saint-Joseph 2016

Très belle robe intense rubis foncé aux reflets violacés. Le nez, après une petite oxygénation, s'ouvre sur des arômes de fruits noirs, de tarte aux mûres, fumés et d'épices. Nez de belle distinction. Bouche expressive qui allie fraîcheur et densité avec un style distingué et élégant, un bon corps, des tanins fermes et jeunes, une finale de belle persistance assez expressive et poivrée. Un vin fin et puissant à la fois qui accompagne une cuisine goûteuse basée sur les viandes de bœuf et d'agneau rôties. **Garde : à boire – 2025.**

Wonderful dark ruby intense color with purplish shades. The nose, after swirling, opens with aromas of black fruits, blackberry pie, smoked and spices. Nose of beautiful distinction. Expressive palate that combines freshness and density with a distinguished and elegant style, a good body, firm and young tannins, a finish of beautiful persistency, quite expressive and peppery. A fine and powerful wine at the same time that accompanies a tasty cuisine based on roast beef and lamb. **Ageing: to drink - 2025.**

NICOLAS BADEL

L'harmonie

Il y a 20 ans, Nicolas Badel quittait son bureau d'étude en mécanique-tôlerie pour revenir sur sa terre d'enfance, créer *ex nihilo* un domaine et devenir vigneron. Une trajectoire singulière pour des vins habités.



Nicolas Badel et Paolo Basso.

Niché dans les monts du Nord Vivarais (Ardèche), installé sur 8 hectares entre Limony et Vernosc-Les-Annonay, c'est ici que Nicolas Badel crée son Domaine Les Grands Vignes. Parti de rien, sans vigne, ni chai, ni formation. Il a appris avec le désir, l'intuition chevillée au corps et un business plan pour 8 hectares. Aujourd'hui, tout est en place. « J'ai commencé par amener mon raisin à la cave coopérative de Saint-Désirat, puis vinifié et vendu mes premières bouteilles en 2010, et j'ai planté mes dernières vignes il y a 3 ans. C'est mon épouse qui a nourri la famille pendant les 10 premières années avec son travail ! Aujourd'hui, je produis et je vends 40 à 45 000 bouteilles dont 1/3 à l'export et dans de nombreux restaurants étoilés ».

Le domaine est composé de 4 hectares en IGP Collines Rhodaniennes et 4 ha à Limony en Saint-Joseph et Condrieu. Ses premières vignes ont été plantées dans ce coin sauvage à côté du chai, où il dévalait

les coteaux enfant, sous le regard bienveillant d'un grand chêne et d'un rocher millénaire, et revenait les poches remplies de pêches. C'est ici, au cœur de cette vallée verdoyante incomparable d'équilibre, de biodiversité, qu'a commencé la conquête d'un terroir de granite à 350 m d'altitude, exposé plein sud dont il entendait dire petit que c'était une bonne terre à vigne. C'était son premier terrain de jeu, c'est aujourd'hui l'endroit où il a donné naissance à sa cuvée la plus personnelle « Intuition », celle qui relie tout, pulsante, raffinée, tout en équilibre.

Voilà, il est difficile de chasser l'idée que les vins de Nicolas Badel s'élèvent dans l'intime relation de la terre au mouvement. Il était donc normal de respecter les lieux, et pas un produit industriel ne vint souiller les sols. Ici, on compose avec les principes de la biodynamie. Des gestes attentifs, précis, profonds conduisent à la sérénité de vins habités par une harmonie,

une âme. Nicolas aime se frotter au végétal, au bon sens d'avant, au cosmos et aux forces telluriques. Il a intégré un groupe de vignerons pour continuer à se former et s'interroger. « Quand on parle d'énergie, on parle d'intention. Et quand on fait quelque chose avec intention, cela donne du sens et cela se sent. » Si certains pensent que la verticalité des vins doit beaucoup à la relation des vignes avec le cosmos, cela se vérifie ici-même.

Dans ses vins, qu'il s'agisse de Syrah, Viognier ou Marsanne, le fruit se croque sur la fraîcheur. Il a déjà 10 cuvées, une par parcelle et elles s'égrènent comme des promesses. Dans les chais, il intervient peu, tout en étant net et précis. Les jus infusent, pas de soufre à la vinification, juste un peu à la mise, pas d'intrants, pour résumer, beaucoup de présence à la vigne. Et sur chaque étiquette, le denier gaulois au cavalier, de la vallée du Rhône, déniché sur le domaine.

Nicolas Badel: Harmony || *Twenty years ago, Nicolas Badel left his engineering office in sheet metal mechanics to return to the land of his childhood, create an estate from scratch and become a winemaker. A singular trajectory for souled wines.*



Nestled in the mountains of North Vivarais (Ardeche), settled on 8 hectares between Limony and Vernosc-Les-Annonay, this is where Nicolas Badel created his estate Les Grands Vignes. Starting from nothing, without a vineyard, no cellar nor training. He learned with desire, deeply-rooted intuition and a business plan for 8 hectares. Today, everything is ready. "I started bringing my grapes to the Saint-Désirat cooperative cellar, then vinified and sold my first bottles in 2010, and planted my last vines 3 years ago. My wife fed the family for the first 10 years with her work! Today, I produce and sell 40 to 45,000 bottles, including 1/3 for export and many starred restaurants".

The estate consists of 4 hectares of IGP Collines Rhodaniennes and 4 ha of Saint-Joseph and Condrieu in Limony. His first vines were planted in this wild corner next to the winery, where he used to hurtled down the slopes as a child, under the benevolent gaze of a large oak tree and a millenary rock, and returned with his pockets filled with peaches. Here, in the heart of this green valley of incomparable equilibrium, of biodiversity, he started the conquest of a granite terroir at 350 m altitude, facing south about which he heard as a child little that it was a good land for vines. It was his first playground, it is now the place where he gave birth to his most personal cuvée, "Intuition", the one that connects everything, pulsating, refined, balanced.

That's it, it's hard to dismiss the idea that Nicolas Badel's wines rise up in the intimate relationship of earth with movement. It was therefore normal to respect the place, and no industrial product came to spoil the soil. Here, they compose with the principles of biodynamics. Careful, precise, deep gestures lead to the serenity of wines with a harmony, a soul. Nicolas likes to keep in touch with the plant, the good sense of before, the cosmos and telluric forces. He joined a group of wine-growers to continue to train and question himself. "When we talk about energy, we talk about intention. And when you do something with intent, it makes sense and it can be felt." If some people think that the verticality of wines owes a lot to the relationship of the vines with the cosmos, this is true here.



CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO

PAOLO BASSO'S REVIEWS

Nicolas Badel, Les Mourraies, Saint-Joseph rouge 2016

Robe impénétrable rubis foncé aux reflets violacés. Belle aromaticité de fruits noirs, de bois de cèdre, de prunelles, une touche d'herbes médicinales, d'épices fines. La bouche séduit par la touche savoureuse, sapide. Belle fraîcheur apportée par une belle acidité, du corps, des tanins doux et qui provoquent une astringence fine. Finale assez longue intense et savoureuse. Un beau vin expressif qui accompagne les viandes savoureuses d'agneau, de pigeon et de canard.

Garde : 2020 – 2025.

Very dark ruby robe with violet hues. Beautiful aromaticity of black fruits, cedar wood, sloes, a touch of botanicals, fine spices. The palate is attractive with the savory, tasteful touch. Beautiful freshness provided by a beautiful acidity, good body, soft tannins and which cause a fine astringency. Fairly long, intense and tasty finish. A beautiful expressive wine that accompanies succulent lamb, pigeon and duck meat. **Ageing: 2020 – 2025.**

Nicolas Badel, Condrieu 2017

Belle couleur jaune doré, cristalline et intense. Nez intense et aromatique sur des notes de citron confit, de melon blanc, d'ananas confit, de vanille et d'épices fines. Attaque en bouche dense et de belle fraîcheur, belle sapidité et corps structuré, richesse de goût, légers tanins très fins, belle persistance avec une rétro-olfaction d'agrumes confits et d'épices douces. Belle cuvée expressive et fine qui accompagne une cuisine de qualité à base de poissons assaisonnés à l'orientale, les fromages crémeux, les quiches au fromage. **Garde : à boire – 2021.**

Beautiful golden yellow color, crystal-clear and intense. Intense and aromatic nose with notes of candied lemon, white melon, candied pineapple, vanilla and fine spices. Dense first taste with a beautiful freshness, excellent taste and well-structured body, rich taste, light fine tannins, beautiful persistency with candied citrus and sweet spices in retro-olfaction. Beautiful expressive and fine wine that accompanies a quality cuisine based on fish with oriental seasoning, creamy cheeses, cheese quiches. **Ageing: to drink – 2021.**

In his wines, whether Syrah, Viognier or Marsanne, the fruit is crisp and fresh. He already has 10 cuvees, one per plot, full of promises. In the cellar, he intervenes little, while being clear and precise. The juices infuse, no sulfur during vinification, just a little at bottling, no inputs, in short a lot of time present in the vineyard. And on each label, the Gallic denier with the knight, from the Rhone Valley, unearthed on the estate.

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR ➔ NICOLAS BADEL,
211 RUE DU PLANÇONNET,
07430 VERNOSC-LÈS-ANNONAY
TÉL: +33 (0)6 64 76 25 32

CAVE DE TAIN

BAIN DE JOUVENCE À LA CAVE DE TAIN

La cave de Tain a fêté ses 85 ans en 2018. Vinifiant mille hectares répartis auprès de 263 vigneron, la coopérative a su devenir, au fil des ans, une ambassadrice incontournable du paysage rhodanien septentrional, s'octroyant une cure de jouvence pour continuer à s'affirmer comme un fleuron de la coopération.



Daniel Brissot, Xavier Gomart, Paolo Basso et Xavier Frouin.

Sous la houlette du président Jacques Alloncle, du directeur général Xavier Gomart, de l'œnologue Xavier Frouin et du responsable vignoble Daniel Brissot, cette cave coopérative dynamique s'est lancée dans une restructuration durable et ambitieuse, bien décidée à sortir son épingle du jeu. L'objectif ? Faire connaître ses 5 millions de flacons taillés pour le vaste monde, avec l'aide de David Quillin, ambassadeur de marque. L'entreprise a investi 11 millions d'euros en 2014 dans une nouvelle cuverie et dans chacun des cinq crus (Crozes-Hermitage, Hermitage, Saint-Joseph, Cornas, Saint-Péray) qu'elle a en effet la ferme intention de hisser au plus haut. Car si leur cuvée phare Gambert de Loche, marquée par ses origines granitiques, du nom éponyme d'un des fondateurs de la cave en 1933, qui était alors propriétaire de quelques hectares de vignes en Hermitage, est devenu l'icône de la cave, il s'agit également

d'apporter une attention toute particulière aux Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Cornas et Saint-Péray.

Et la nouvelle cuverie le permet : une démarche de « sélections parcelaires » a été entamée depuis 2015, allant parfois jusqu'à des sélections de lieux-dits. Ce qui a permis par exemple la création de la cuvée « Epure », un Crozes-Hermitage rouge 2015, grandiose, unique en son genre. « Cela va nous permettre de gagner en précision. L'idée n'est pas d'augmenter la quantité mais la qualité, on veut juste être une perle parmi d'autres. Notre coopérative se veut collaborative et a pour objectif d'impliquer le plus possible les vignerons adhérents, en les formant pour professionnaliser la conduite du vignoble : replanter les coteaux, pratiquer les vendanges vertes, le tout dans la lignée de notre certification en développement durable obtenue en 2009. Nous avons de la chance, la plupart de nos vignerons

sont également arboriculteurs, et ils ont un sens du fruit remarquable. Pendant les vendanges, c'est un véritable ballet avec 600 tracteurs en 10 jours qui transitent dans un rayon de 15 km, ramenant à la cave un raisin sous haute surveillance, avec tri drastique pour adapter les vinifications », commente Xavier Gomart, le directeur. Les résultats sont au rendez-vous. Pas de fausses notes dans la large gamme et des pépites comme la cuvée Epsilon (1 500 cols vendus 175 euros), issue de 2 sélections parcelaires, référencée en première classe d'Emirates. Parallèlement, la cave a créé un pôle œnotouristique, « Terres de syrah », pour promouvoir la région, ses vins et son cépage. Au programme, dégustations, buggys, gyropodes..., un sentier balisé d'environ 1 h dans la colline de l'Hermitage... Une dynamique qui porte ses fruits puisque la cave accueille désormais 100 000 visiteurs par an.

Cave de Tain rejuvenates || *The Cooperative of Tain celebrated its 85th anniversary in 2018. Vinified thousand hectares distributed among 263 winegrowers, the cooperative has become, over the years, an essential ambassador of the Northern Rhone landscape, giving itself a makeover to continue to assert itself as a flagship of cooperation.*

Under the leadership of president Jacques Alloncle, general manager Xavier Gomart, oenologist Xavier Frouin and vineyard manager Daniel Brissot, this dynamic cooperative winery has embarked on a long-term and ambitious restructuring, determined to emerge from the game. The goal? Promote its 5 million bottle in the wide world, with the help of brand ambassador David Quillin. The company has invested 11 million euros in 2014 in a new winery and in each of the five crus (Crozes-Hermitage, Hermitage, Saint-Joseph, Cornas, Saint-Péray) that it is indeed determined to raise quality to the highest. Because, although their flagship cuvée Gambert de Loche, marked by its granitic origins, bearing the name of one of the founders of the cellar in 1933, who was then owner of a few acres of vineyards in Hermitage, became the icon of the winery, it is also a question of paying particular attention to Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Cornas and Saint-Péray.



Paolo Basso et David Quillin, ambassadeur de la marque.

And the new winery allows it: a process of "plot selections" has been started since 2015, sometimes going as far as selections of localities. This allowed for example the creation of the cuvée "Epure", a red Crozes-Hermitage 2015, grandiose, unique. "It will allow us to gain precision. The idea is not to increase quantity but quality, we just want to be a pearl among others. Our cooperative is meant to be collaborative and aims to involve the winemakers as much as possible, by training them to professionalize the management of the vineyard: replant the slopes, practice green harvest, all in line with our certification in sustainable development in 2009. We are lucky, most of our winemakers are also arborists, and they have a remarkable sense of the fruit. During the harvest, it is a real ballet with 600 tractors in 10 days that transit within a radius of 15 km, bringing to the cellar grapes under strict surveillance, with drastic sorting to adapt the winemaking," says Xavier Gomart, the director. The results are there. No false notes in the wide range and nuggets like the cuvée Epsilon (1,500 bottles sold 175 euros), resulting from 2 plotselections, referenced in first class of Emirates.

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

Gambert de Loche, Hermitage 2015

Robe impénétrable rubis foncé. Nez intense et très concentré aux arômes de sirop de mûres, d'encre, de griottes à l'alcool, de cacao et fumés. Bouche riche et musclée avec une belle expression savoureuse et une acidité qui apporte une belle fraîcheur équilibrante. Milieu de bouche concentré et compact, des tanins jeunes avec une petite astringence. Une finale longue et de grande intensité sur des arômes de baies noires et toastés. Un vin expressif et distingué qui exprime la riche typicité du potentiel de l'Hermitage. Il accompagne une cuisine riche et goûteuse à base de viande rouge, d'agneau, de pigeon et de chasse en général. **Garde : 2022-2030.**

Very dark ruby robe. Intense and concentrated nose with aromas of blackberry syrup, ink, sour cherries, cocoa and smokiness. Rich and muscular palate with a beautiful expression and a tasty acidity that brings a nice balancing freshness. Concentrated and compact mid-palate, young tannins with a small astringency. A long, intense finish with aromas of black berries and toasty notes. An expressive and distinguished wine that expresses the rich typicality of the potential of Hermitage. It accompanies a rich and tasty cuisine based on red meat, lamb, pigeon and hunting in general. **Ageing: 2022-2030.**

Epsilon, Hermitage 2015

Robe impénétrable rubis foncé. Au nez, encre, sirop de mûres, épices et poivre noir. Boisé de cacao, vanille et toasté. Bouche riche et puissante avec une grande concentration et une force alcoolique dominante, une structure imposante, une acidité qui apporte de l'équilibre, des tanins fermes et serrés, une finale longue et chaleureuse. Un vin qui surprend pour sa fougue. **Garde : 2021-2030.**

Very dark ruby robe. In the nose, ink, blackberry syrup, spices and black pepper. Woody cocoa, vanilla and toastiness. Rich and powerful palate with a high concentration and a dominant alcoholic strength, an imposing structure, an acidity that brings balance, firm and tight tannins, a long and warm finish. A wine that surprises for its fiery character. **Ageing: 2021 - 2030.**

At the same time, the winery created a wine tourism center, "Terres de Syrah", to promote the region, its wines and its grape variety. On the program, tastings, buggies, Segways ..., a marked trail of about 1 hour in the hill of Hermitage ... A dynamic that bears fruit since the winery now welcomes 100,000 visitors a year.

Bénédicte Chopard

EN SAVOIR → WWW.CAVEDETAINE.COM

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

LES ÉVÈNEMENTS À VENIR

> Trophée Châteauneuf-du-Pape des Jeunes Sommeliers

28 septembre 2019
Châteauneuf-du-Pape

> Wine Paris

10 - 12 février 2020
Paris Expo - Porte de Versailles
Stand collectif

> ProWein

15 - 17 mars 2020
Messe Düsseldorf
Stand collectif



VINADEA Maison des Vins Châteauneuf-du-Pape

> Plus de **250**
Châteauneuf-du-Pape

> **100** Domaines & Châteaux

> **Vente en ligne**
vinadea.com



chateauneuf.com



Châteauneuf-du-Pape Wines



chateauneufdupape_wines

Syndicat des Vignerons
BP 12 - 25 Avenue Général de Gaulle
84230 Châteauneuf-du-Pape
Tél : +33 (0)4 90 83 72 21
Mail : federation@chateauneuf.com



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

DOMAINE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE

— Châteauneuf-du-Pape 2016 —

Exploité par la famille Brunier depuis six générations (1891), le domaine du Vieux Télégraphe, installé à Bédarrides, possède des vignes d'une soixantaine d'années, sur une superficie de 70 hectares. Situé en Châteauneuf-du-Pape, sur le célèbre plateau de Crau, le vignoble offre des cuvées d'une grande minéralité grâce son terroir de galets roulés si spécifique.

Aujourd'hui, Frédéric et Daniel gèrent ensemble le domaine, accompagnés de leurs fils respectifs : Nicolas et Édouard. Les deux frères défendent la culture raisonnée bio et durable pour permettre au raisin d'exprimer tout son potentiel. Cette attention vis-à-vis de la vigne s'étend d'ailleurs à la vinification et l'élevage par une observation méticuleuse du raisin de manière à créer des vins équilibrés, avec une forte personnalité.

Chaque cuvée du domaine propose une vision différente de son terroir. Le Domaine du Vieux Télégraphe, en Châteauneuf-du-Pape, Les Pallières, en Gigondas, la cuvée Mégaphone, en Ventoux ou encore le Pigeoulet, en Vaucluse. Fier de cette diversité, le domaine détient également des vignes dans la Vallée de la Bégaa (Domaine Massaya), au Liban où, comme en France, les vins créés sont des vins « dont la qualité finale n'a de valeur que par la noblesse des moyens mis en œuvre pour l'obtenir ».



Run by the Brunier family for six generations (1891), the Vieux Télégraphe estate, located in Bédarrides, has 70 hectares of vines of about sixty years old. Located in Châteauneuf-du-Pape, on the famous plateau of Crau, the vineyard offers cuvées of great minerality thanks to its specific terroir of rolled pebbles.

Today, Frédéric and Daniel together manage the estate, accompanied by their respective sons: Nicolas and Édouard. The two brothers defend the integrated organic and sustainable farming to enable the grape to express its full potential. This care given to the vine also extends to winemaking and ageing by meticulous observation of the grapes so as to create well-balanced wines with a strong personality.

Each cuvée of the estate proposes a different vision of its soil. *Domaine du Vieux Télégraphe* in Châteauneuf-du-Pape, *Les Pallières* in Gigondas, *Mégaphone* in Ventoux or *Pigeoulet* in Vaucluse. Proud of this diversity, the estate also owns vines in the Bégaa Valley (Domaine Massaya) in Lebanon where, as in France, the wines created are wines “whose final quality have only value by the nobility of the means used to get it”.

EN SAVOIR +

→ WWW.VIEUX-TELEGRAPHE.FR

CE QU'EN PENSENT LES SOMMELIERS / THE SOMMELIERS' REVIEW

La cuvée Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape 2016 est constituée de 65 % de Grenache noir, 15 % de Mourvèdre, 15 % de Syrah et 5 % de Cinsault et de Clairette. Cette cuvée, produite à 200 000 exemplaires, a subi un élevage de 20-22 mois en foudres de chêne français de 60 hectolitres, puis mise en bouteilles sans collage ni filtration.

Robe : grenat intense aux reflets légèrement violacés.

Nez : complexe et élégant. Il s'ouvre sur une palette aromatique exceptionnelle, de fruits rouges et noirs, de garrigue, de réglisse et de poivre. **Bouche** : onctueuse, ample, volumineuse.

On retrouve les notes de fruits rouges, soutenues par des tanins fins et délicats. Finale longue et délicate. **Accord** : un carré d'agneau rôti aux herbes du maquis. **Commentaire** : un flacon mythique.

The Vieux Télégraphe cuvée Châteauneuf-du-Pape 2016 consists of 65% Grenache Noir, 15% Mourvèdre, 15% Syrah and 5% Cinsault and Clairette. This cuvée, produced by 200,000 bottles, was aged for 20-22 months in French oak barrels of 60 hectoliters, then bottled without fining or filtration.

Visual aspect: intense garnet with slightly purplish tinges.

Nose: complex and elegant. It opens with an exceptional aromatic range, red and black fruits, garrigue, liquorice and pepper.

Palate: creamy, full, voluminous. The notes of red fruits are supported by fine and delicate tannins. Long and delicious finish.

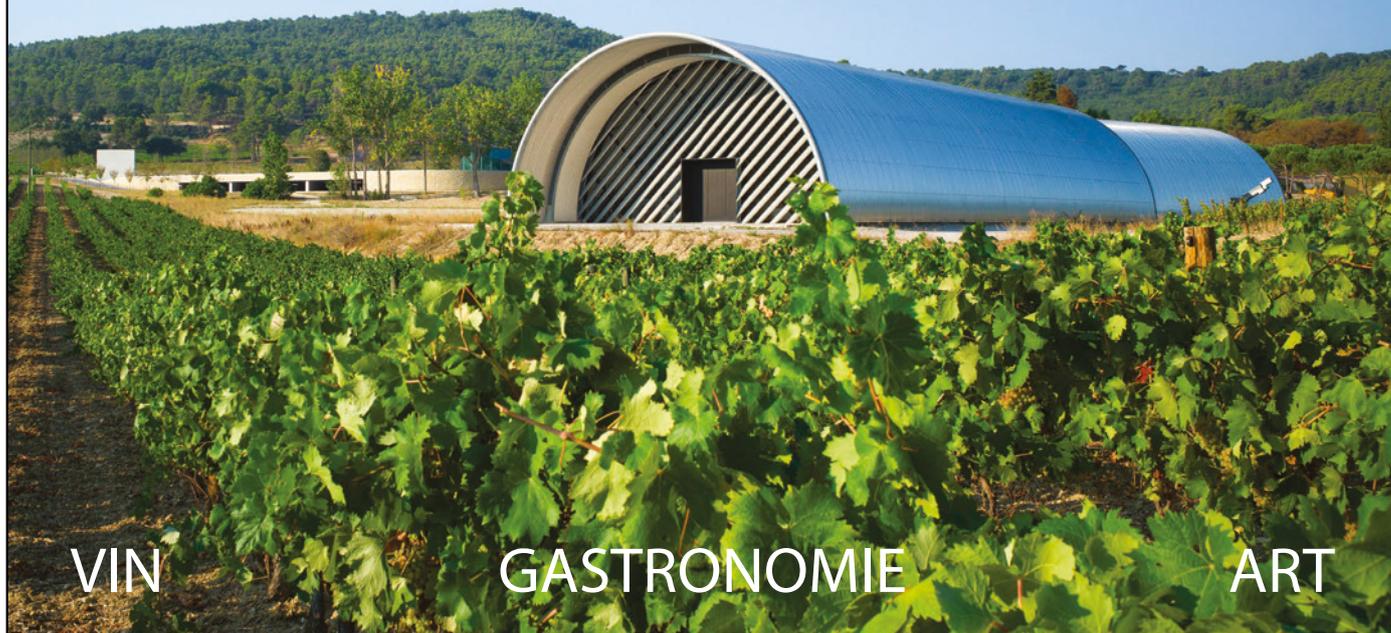
Pairing: roast rack of lamb with herbs from the maquis.

Comment: a mythical bottle.



CHÂTEAU LA COSTE

Provence



VIN

GASTRONOMIE

ART

LABORATOIRE ŒNOLOGIQUE BEAUNOIS

- Analyses des moûts et des vins
- Vente de produits œnologiques



6, CHEMIN DES RATES - 21200 BEAUNE - TÉL. 03 80 24 00 63 - FAX 03 80 22 40 51

CHÂTEAU RAYAS LE JOYAU DU SUD

Suite à la disparition de son oncle en 1997, Emmanuel Reynaud prend les rênes du Château Rayas, dans la famille depuis 1880.

Ici sont élaborées les cuvées parmi les plus prestigieuses du sud de la France, notamment grâce à un terroir unique, bien loin des galets et de l'argile des Châteauneuf-du-Pape. Château Rayas, « petit domaine » de dix hectares de vignes, orienté plein nord et retiré au milieu des bois, doit sa particularité à son sol très sablonneux, sans argile, très fin et très léger. Un sol également très pauvre du fait de l'absence d'argile pour retenir l'eau et les éléments nutritifs, ce qui donne peu de raisin. Qu'importe. Homme passionné, Emmanuel Reynaud privilégie la qualité à la quantité. Au Château Rayas la vinification est faite à partir de grappes entières, l'élevage en vieux foudres, donnant des vins d'une grande finesse aromatique. Avec une production moyenne de 10 000 bouteilles et un très petit rendement de 7,5 hectolitres par hectare, Château Rayas démontre que seul un travail de qualité compte.

100 % Grenache, le rouge du Château Rayas possède une grande élégance qui s'intensifie avec le temps, en somme un grand vin de garde. Les blancs, tout aussi subtils, sont constitués de Grenache et Clairette à 50/50.

Vin qui s'apprécie plus jeune, Château de Fonsalette, vinifié au Château Rayas, présente les mêmes qualités mais cette fois en Côtes-du-Rhône. Château des Tours, quant à lui, propose du Vacqueyras et Côtes-du-Rhône rouge et du Côtes-du-Rhône blanc (100 % Grenache).



Château Rayas, the jewel of the South

|| After his uncle passed away in 1997, Emmanuel Reynaud took over the reins of Château Rayas owned by the family since 1880.

Here are produced among the most prestigious cuvées of the south of France, thanks to a unique terroir, far from Châteauneuf's pebbles and clay. Château Rayas, "a small estate" of ten hectares, facing north and isolated in the middle of the woods, owes its particularity to its very sandy soil, without clay, very fine and very light. A soil also very poor because of the absence of clay to retain water and nutrients, which gives small grapes. Whatever, passionate man, Emmanuel Reynaud favors quality over quantity. At Château Rayas vinification is made with whole bunches, ageing in old casks, giving wines of great aromatic finesse. With an average production of 10,000 bottles and a very small yield of 7.5 hectoliters per hectare, Château Rayas demonstrates that only quality work counts.

100% Grenache, Château Rayas red has a great elegance that intensifies with time, in short a great wine worth ageing. Equally subtle the whites are made of 50% Grenache and 50% Clairette.

Château de Fonsalette, to appreciate when young, vinified at Château Rayas, presents the same quality but this time in Côtes-du-Rhône. As for Château des Tours, it offers Vacqueyras and Côtes-du-Rhône red and Côtes-du-Rhône white (100% Grenache).

EN SAVOIR ➔ CHATEURAYAS.FR

CE QU'EN PENSENT LES SOMMELIERS / THE SOMMELIERS' REVIEW

Château Rayas, Réserve Châteauneuf-du-Pape 2007 rouge

Robe : rouge rubis. **Nez** : un éventail complexe évoluant au gré de l'aération, sur des notes de chocolat, pruneau, figue mûre, épices, réglisse, boîte à tabac, fleurs des champs.

Bouche : soyeuse, aux arômes de reine-claude et d'épices douces orientales qui accompagnent une délicate trame d'une rare complexité. Puis les tanins rustiques enrobent le palais pour découvrir une minéralité élégante et une fraîcheur inouïe.

Commentaire : un vin surprenant, étonnant, qui semble avoir trouvé le secret de la jeunesse éternelle.

Visual aspect: ruby-red hue. **Nose**: a complex range evolving with swirling with notes of chocolate, prune, ripe fig, spices, liquorice, tobacco box, wild flowers. **Palate**: silky, with aromas of greengage and mild oriental spices that accompany a delicate background of rare complexity. Then the rustic tannins coat the palate to unveil an elegant minerality and an incredible freshness. **Comment**: a surprising, amazing wine that seems to have found the secret of eternal youth.

Château Fonsalette, Réserve Côte du Rhône 2007 rouge

Robe : sombre. **Nez** : exhale un feu d'artifice aromatique qui embaume les épices (vanille, poivre) puis annonce un fruité élégant de fraises des bois, de myrtille et de cassis.

Bouche : franche, pleine, généreuse, souple. Une saveur fruitée et minérale, une belle finesse. La densité magistrale de ce vin donne à la finale une saveur fruitée intense. **Commentaire** : si Rayas est le roi, Fonsalette est son petit prince. Un prélude à la découverte et à la compréhension du roi.

Visual aspect: dark. **Nose**: exhales an aromatic fireworks that smells like spices (vanilla, pepper) then announces an elegant fruitiness made of wild strawberries, blueberries and blackcurrants. **Palate**: pure, full, generous, supple. A fruity and mineral flavor, a beautiful finesse. The masterly density of this wine gives the finish an intense fruity flavor. **Comment**: if Rayas is the king, Fonsalette is his little prince. A prelude to the discovery and understanding of the king.



GET THE
BUSINESS FIRST

10 — 12 Feb. 2020
vinexpoparis.com

VINEXPO PARIS

Convention
Centre

 **VINEXPO**
THE WORLD OF WINE & SPIRITS

LES VINS HAUSSMANN EN CHINE EN UN CLIC



Pierre Jean LARRAQUÉ

En juin dernier, SommelierS International accompagnait Larraqué Vin International dans la promotion de sa gamme Haussmann en Chine. Pour son développement, la maison bordelaise s'appuie sur une société leader dans la vente en ligne sur applications mobiles : Tin'Secret (TST) et WeChat. Plongée au cœur d'un marché fort de sens en Chine.

TST, MODÈLE DE LA VENTE FLASH EN LIGNE

TST est une entreprise chinoise basée à Shanghai. Elle cautionne les marques internationales par la co-signature de sa propre marque Tin'Secret sur chacune des bouteilles. TST est le numéro 1 de la vente en ligne sur le réseau social WeChat et avec sa propre application internet, Tin'Secret. Les vendeurs affiliés dans cette communauté utilisent les réseaux sociaux pour écouler leurs produits au travers des applications et des ventes flash.

Comme nous l'explique son fondateur Ruiyang LIN, son concept comporte de nombreux avantages pour les distributeurs. D'une part, grâce à la technologie numérique, le seul outil de travail des commerciaux est leur téléphone portable. Grâce aux réseaux sociaux, ils entretiennent leur communauté constituée d'un fort flux entrant de consommateurs identifiés car acceptés comme membres par chacun d'eux. Au près de leurs membres, les commerciaux distributeurs font la promotion des ventes directement en ligne par un système de ventes flash, un circuit de

vente très populaire et apprécié en Chine. Le deuxième avantage est que Tin'Secret est une société qui engage des budgets importants dans des campagnes de communication nationale sur le territoire chinois pour le portefeuille de marques internationales qui lui est confié.

Le troisième avantage est que la société Tin'Secret gère et tient à disposition pour ses clients un stock important sur la région de Shanghai d'où un réseau de livraison très rapide. Tin'Secret est un formidable exemple de marketing de réseau.

...



TST s'est positionné comme leader de la vente en ligne et c'est une alternative au marché de la vente en ligne classique ou du circuit traditionnel et corporate. Pour Ruiyang LIN, le produit est donc présent en visuel et immédiatement chez chaque membre de la communauté, la 4G fait donc vivre le produit par la puissance du réseau.

TST ET LE VIN

Culturellement, les amateurs chinois avaient jusqu'alors une appétence pour les alcools forts ou les alcools plus sucrés. Grâce aux formations de sommeliers pour les professionnels ou les cours de dégustations pour les particuliers, le champ d'intérêt s'ouvre aux vins. Désormais les Chinois sont assez bien éduqués à la dégustation et l'appréciation du vin. Le marché du vin en Chine est en train de se réorienter et de s'ouvrir à des vins de moyenne gamme pour les Chinois de classe moyenne.

Ruiyang LIN confiait à SommelierS International son affection pour la sommellerie mondiale ainsi que pour les vins Haussmann Famille et son positionnement à l'international. Il a décidé de vendre du vin

de différents pays car il en aime les valeurs de partage, pour lui le vin rassemble et fédère les gens. Les Chinois sont généreux avec leur entourage, ils partagent des repas en offrant des cadeaux à leur hôte. Il nous précise également respecter les Sommeliers du monde entier et explique qu'il est fasciné par leur métier car ils passent toute une vie à étudier toute la complexité du vin.

SYNERGIE HAUSSMANN FAMILLE - TIN'SECRET

Tin'Secret a d'abord distribué des vins italiens, avec l'exclusivité de diffusion de la marque Fratelli Martini Secondo Luigi Spa sous le label Tin'Secret. Puis Ruiyang LIN a souhaité intégrer le vin rouge français dans la culture chinoise et a cherché en France un vin qui lui ressemble. Son choix s'est vite porté sur les vins de la marque Haussmann Famille portée par Pierre Jean Larraqué, président de Larraqué Vin International (LVI). Il y a un an et demi, les deux compagnies TST et Haussmann Famille ont conclu un partenariat de vente exclusive. L'objectif de Ruiyang LIN à travers sa caution Tin'Secret est de devenir le leader sur le territoire national chinois.

Il indique qu'il compte s'appuyer sur la marque internationale Haussmann pour atteindre cet objectif ambitieux. Les deux familles Lin et Larraqué se sont engagées dans une relation pérenne pour les années à venir.

TST a une grande force de communication et de persuasion grâce sa nombreuse communauté en ligne et ses distributeurs et souhaite proposer des vins qui séduisent différents palais. Les vins Haussmann sont des vins d'appellation qui respectent leur terroir d'origine et qui témoignent d'une démarche qualité d'excellence. On y retrouve le fruit, la gourmandise, la rondeur, l'équilibre qui définissent des vins de plaisir immédiat mais aussi de la complexité et de la plénitude propres à des vins premium. Ce sont des vins de sommeliers car ils se prêtent à une cuisine sophistiquée. C'est une polyvalence intéressante pour un sommelier. Et c'est aussi ce qui les rend intéressants pour les amateurs de vin. Ils sont une excellente porte d'entrée vers la compréhension du cépage, du terroir et d'une appellation.

Aurélié Daillac – Sylvia van der Velden

Hausmann wines in China in a single click

Last June, SommelierS International accompanied Larraqué Vin International in the promotion of its Hausmann range in China. For its development, the Bordeaux company relies on a leading company in the online sale on mobile apps: Tin'Secret (TST) and WeChat. Diving in the heart of a very meaningful market in China.

TST, the online flash sale model

TST is a Shanghai-based Chinese company. It supports international brands by co-signing its own brand Tin'Secret on each bottle. TST is the number one online retailer on the WeChat social network and with its own internet application, Tin'Secret. Affiliate sellers in this community use social networks to sell their products through apps and flash sales.

As founder Ruiyang LIN explains, its concept has many advantages for distributors. On the one hand, thanks to digital technology, the only business tool for the businesses is their mobile phone. Thanks to social networks, they maintain their commu-



nity consisting of a strong influx of identified consumers because they are accepted as members by each of them. The distributors promote sales directly online with their members through a flash sales system, a very popular and appreciated sales channel in China.

The second advantage is that Tin'Secret is a company that incurs significant budgets in national communication campaigns in China for the portfolio of international brands it is entrusted with.

The third advantage is that the company Tin'Secret manages and makes available for its customers a

large stock in the Shanghai region providing a very fast delivery network. Tin'Secret is a great example of network marketing.

TST has positioned itself as a leader in online sales and is an alternative to the traditional online sales market or the traditional and corporate circuit. For Ruiyang LIN, the product is present with a picture and immediately with each member of the community, the 4G phone system thus makes the product live thanks to the power of the network.

...

Pierre Jean LARRAQUÉ and Ruiyang LIN





DOMAINE DE BEURENARD

“Faites confiance à la tradition”

Paul Coulon et Fils
Propriétaire - Récoltant
84231 Châteauneuf-du-Pape - France
Tél. +33(0)4 90 83 71 79
contact@beurenard.fr

www.beurenard.fr

TERRENEUVE.COM - PHOTO : CHRISTOPHE GRILLÉ.



CHATEAUNEUF-DU-PAPE - RASTEAU - CÔTES-DU-RHÔNE
Vignoble en biodynamie



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

DOMAINE MICHELOT VINS DE BOURGOGNE



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

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

Puligny-Montrachet

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

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



www.domaine-michelot.com

Atelier Photo Mazard



Pierre Jean LARRAQUÉ and Ruiyang LIN

TST and wine

From a cultural point of view, Chinese consumers had until then an appetite for strong spirits or sweeter alcohols. Thanks to sommelier training for professionals or tasting courses for individuals, the field of interest opens up to wines. From now on, the Chinese are well educated to tasting and appreciating wine. The wine market in China is reorienting and opening up to mid-range wines for middle-class Chinese.

Ruiyang LIN confided to SommelierS International his affection for the international sommellerie as well as for the Haussmann Famille wines and its international positioning. He decided to sell wine from different countries because he loves the values of sharing, for him wine brings together and federates people. The Chinese are generous with their entourage, they share meals by offering gifts to their host. He also tells us he respects the sommeliers of the world and explains that he is fascinated by their job because they spend a lifetime studying the complexity of wine.



Synergy Haussmann Famille – Tin'Secret

Tin'Secret first distributed Italian wines, with the exclusive distribution of the Fratelli Martini Secondo Luigi Spa brand under Tin'Secret's label. Then Ruiyang LIN wanted to integrate French red wine in the Chinese culture and looked in France for a wine that looks like him. His choice soon turned towards the Haussmann Famille wines, represented by Pierre Jean Larraqué, president of Larraqué Vin International (LVI). A year and a half ago, the two companies TST and Haussmann Famille entered into an exclusive sales partnership. Ruiyang LIN's goal through his Tin'Secret support is to become the leader on the Chinese territory. He said he intends to rely on the international brand Haussmann to achieve this ambitious goal. The two families Lin and Larraqué are engaged in a long-term relationship for the years to come.

TST has a great communication and persuasion strength thanks to its large online community and its distributors and wants to offer wines that appeal to different palates. Haussmann wines are appellation wines that respect their original terroir and testify to a quality approach of excellence. We find the fruitiness, the moreishness, the roundness, the balance that define wines of immediate pleasure but also the complexity and fullness of premium wines. They are sommelier wines because they are adaptable to a sophisticated cuisine. It's an interesting versatility for a sommelier. And it's also what makes them interesting for wine lovers. They are an excellent gateway to understanding the varietal, terroir and appellation.

Aurélié Daillac – Sylvia van der Velden

EN SAVOIR → HAUSSMANNFAMILLE.COM

LA CLYDE SANS *BONNIE*



Florence et Jacques Jouny avec Paolo Basso

C'est un couple qui veut inventer une nouvelle légende. Sur fond de hold-up gustatif et de road movie version néo-vigneron. Ce n'est pas une cavale mais un défi. Celui de Florence et Jacques Jouny, tous deux jeunes retraités, anciens ingénieurs globe trotteurs, bien décidés à faire de La Clyde l'outsider des Côtes de Bordeaux.

« Alors voilà, Clyde a une petite amie - Elle est belle et son prénom c'est... » Florence. Pétillante, le regard clair et humble des gens de talents, c'est elle, avec Jacques, son mari, qui réveille depuis 3 ans à peine La Clyde. Depuis qu'ils ont tracé un cercle au compas autour de leur fief d'élection du Pyla pour choisir une terre vigneronne et se lancer dans une deuxième vie. Coup de cœur pour ce petit domaine d'1,8 hectares situé à Tabanac, juché à 80 mètres d'altitude, à flanc d'église, des parcelles de Merlot, de Cabernet franc, de Cabernet Sauvignon et un brin de Muscadelle en pente douce, à couper le souffle, surplombant la Garonne. Pour défier non pas les autorités, ni la nature, bien au contraire pour réinterpréter une histoire, un lieu, une géographie qui leur permettra de se livrer à un échange des plus singuliers.

Déterminés à puiser un peu plus en profondeur dans l'âme de leur terroir, loin des errements de la viticulture industrielle

à gros rendement, ils se sont immédiatement lancés en bio et dans la foulée en biodynamie, histoire de pimenter la reconversion. « Nous avons mis le cap sur la qualité, avec des méthodes douces et naturelles, respectueuses de la plante et de son écosystème », explique Florence. Le couple d'épicuriens forme un duo complice, avisé et joyeux. Leur potager viticole est labouré, pioché à l'aube, entretenu avec du bio-compost, ils viennent d'acheter un dynamiseur, pactisent avec la nature, les pieds vissés sur cette terre argilo-calcaire et vivent le regard tourné vers le ciel, au gré des jours feuilles, fruit...

Florence obtient le BEPA vin et vinification, l'agrément pour la biodynamie. Ils passent du stade de dilettante à carrément mordus en quelques mois. Tout va vite avec les Jouny. Ils repensent l'étiquette, lancent un site internet, scindent le rouge en deux cuvées, achètent des barriques en bois pour arrondir les jus, optimisent la vente à la propriété, aux particuliers. Ils osent,

s'engagent sur des gestes, des choix, des audaces et s'en réjouissent : « C'est magique, on vit au gré des caprices et des joies du ciel. Ce qu'on attend ? C'est une harmonie dans ce battement-là, du temps qui passe. »

Dans les chais, ils ont pris un nouvel œnologue pour accompagner le changement selon leurs attentes. Les raisins d'avant ont cédé la place à un fruit qui se croque, donnant des vins forts bien ciselés, précis, dégustés pour la première fois par Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde 2013, impressionné par l'excellent rapport qualité-prix. Le domaine produit 10 000 bouteilles sur 3 cuvées : un blanc 100 % Muscadelle et deux cuvées de rouges dont l'une est élevé en fut de chêne.

Leur projet ? « Nous aimerions maintenant installer notre vin sur les grandes tables de la gastronomie française, passer de l'ombre à la lumière ». Mais en toute harmonie...

La Clyde without Bonnie || *The Jounys want to write a new legend. A gustatory hold-up and a neo-wine grower road movie. This is not a run but a challenge. Florence and Jacques Jouny, both young retirees, former globe-trotting engineers, are determined to make of La Clyde the outsider of the Côtes de Bordeaux.*

“So, Clyde has a girlfriend—she's beautiful and her name is ...” Florence. Exuberant, with the clear and humble eyes of people with talent, she is the one who has awakened La Clyde for only 3 years with her husband Jacques. Since the day they draw a circle on a map around their stronghold in Pyla to choose a vineyard and embark on a second life. They fell in love with the small 1.8-hectare estate located in Tabanac, settled at 80 meters above sea level, on the side of the church, with gently sloped plots of Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon and a touch of Muscadelle, breathtaking, overlooking the Garonne river. To challenge not the authorities, nor nature, on the contrary to reinterpret a story, a place, a geography that will allow them to engage in a most singular exchange.

Determined to draw a little deeper in the soul of their terroir, far from the wanderings of high-yielding industrial viticulture, they immediately began to farm organically and immediately after, in biodynamics, just to spice up the reconversion. “We have set the course for quality, with gentle and natural methods that respect the plant and its ecosystem,” explains Florence. The couple of



epicureans form a close, wise and happy duo. Their wine garden is ploughed, hoed at dawn, maintained with bio-compost, they have just bought a biodynamic stirring machine, made a deal with nature, their feet planted in this clay-limestone soil and live looking at the sky, following the leaves and fruit days ...

Florence passed the wine and vinification professional certificate and got the approval for biodynamics. From amateurs they got completely hooked. Everything goes fast with the Jounys. They designed new labels, launched a website, divided the red wine into two cuvées, bought oak barrels to make their wine rounder, developed the sales at the estate with individuals. They dare, commit themselves in gestures, choices, audacity, and rejoice in it: “It’s magic, we live at the pace of the whims and delights of the sky. What we expect? Harmony stemming from that beat, from time passing by.”

In the cellar, they hired a new oenologist to accompany the change according to their expectations. The grapes of before have given way to crisp fruits, giving strong wines, finely-knit, accurate, tasted for the first time by Paolo Basso, Best Sommelier of the World 2013, impressed by the excellent value for money. The estate produces 10,000 bottles in 3 cuvées: a 100% white Muscadelle and two red wines, one of which is aged in oak barrels.

Their project? “We would now like to set our wine on the finest French gastronomic tables, to go from the shadows into the limelight”. But in full harmony ...

Bénédicte Chopard

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-LA-CLYDE.COM

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

Château La Clyde 2016, Côtes de Bordeaux

Élevage en cuve / Vat ageing - 75 % Merlot, 25 % Cabernet Sauvignon & Franc

Au nez, un joli fruit mûr et gourmand : cerises noires, mûres. Une petite note de charbon, de confiture de cassis. Une touche légèrement végétale. Une belle bouche riche et goûteuse qui séduit dès son attaque avec une belle fraîcheur, du volume et une note savoureuse. Belle expression juteuse et de belle densité, des tanins fins et compacts, une belle finale longue. Un excellent vin expressif et gourmand qui a le style d'un grand cru. Un excellent rapport qualité-prix.

In the nose, lovely ripe and lush fruits: black cherries, blackberries. A little note of coal, blackcurrant jam. A slightly vegetal touch. A beautiful rich and tasty palate that seduces from its attack with a beautiful freshness, volume and a savory taste. A beautiful juicy expression and a good density, fine and compact tannins, a nice long finish. An excellent expressive and gourmet wine that has the style of a Grand Cru. Excellent value for money.

Château La Clyde 2017, Côtes de Bordeaux

Elevé en fût de chêne (50 % bois neuf pendant 13 mois) / Barrel ageing (50% new barrels - 13 months)

Beau nez, avec un fruit mûr de cerises, de mûres et de groseilles. Belle bouche dense où l'élevage en fûts apporte de la richesse et de la densité avec une belle note sucrée, un milieu de bouche où le bois fait sentir son apport, une finale un peu sèche mais tout de même gourmande. Une persistance moyenne. Le bois apporte une belle complexité à ce vin.

A beautiful nose, with ripe fruits like cherries, blackberries and redcurrants. A beautiful dense palate where barrel ageing provides richness and density with a nice sweet note, a mid-palate in which the woodiness contributes, a slightly dry but still morish finish. Average persistency. The barrel ageing brings a beautiful complexity to this wine.



Maison & Domaines
Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

ÉQUILIBRE
& ÉLÉGANCE



www.lesalexandrins.com

Domaine
J.M. Boillot



www.jeanmarc-boillot.com

2 route de Beaune 21 630 POMMARD

Tél : 03 80 22 71 29 - Fax : 03 80 24 98 07



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

CHÂTEAU LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS

— L'art et la matière —

Le Château La Grâce Dieu des Prieurs, Saint-Emilion Grand Cru, porte haut les valeurs de précision et de raffinement. Au vignoble, on travaille au rythme de la nature et des saisons, on ne brusque pas la plante, on respecte l'équilibre des sols. Le domaine compte 8.5 hectares sur un sol de sables bruns et d'argile, riche en oxydes ferreux. Au chai, la technologie est mise au service du raisin pour en conserver toutes les qualités et son intégrité en limitant toujours les intrants. Le résultat dans le verre est un vin de grande qualité, à haut potentiel de garde, dont les meilleurs dégustateurs comme Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde, reconnaissent la complexité et la distinction.

Un tel chef d'œuvre mérite un écrin à son image. Fait exceptionnel dans le vignoble bordelais, le Château est le poste avancé de la promotion de l'art soviétique dans le monde. A La Grâce Dieu Prieurs, belles pierres côtoient architecture moderne et œuvres d'art russe. L'Art Russe, nom de la fondation créée ici par le propriétaire, se retrouve jusque sur les étiquettes. Des œuvres de grands artistes russes ornent les étiquettes de chaque millésime de Château La Grâce Dieu des Prieurs, conférant au flacon au design original un surplus de noblesse.

Château La Grace Dieu des Prieurs, Saint-Emilion Grand Cru, proudly hold the values of precision and refinement. In the vineyard, they work at the pace of nature and seasons, they do not rush the plant, they respect the balance of the soils. The estate has 8.5 hectares on a brown sand and clay soil, rich in ferrous oxides. In the cellar, the technology is put at the service of the grape to preserve all its qualities and its integrity by always limiting the inputs. The result in the glass is a wine of high quality, with high aging potential, of which the best tasters like Paolo Basso, Best Sommelier of the World, recognize the complexity and distinction.

Such a masterpiece deserves a case in its image. Exceptional fact in the Bordeaux vineyards, the Château is the forward post of the promotion of Soviet art in the world. At La Grace Dieu des Prieurs, beautiful stones neighbour modern architecture and Russian art. Russian art (Art Russe is the name of the foundation

created here by the owner) can be found even on the labels. Works by great Russian artists adorn the labels of each vintage of Château La Grâce Dieu des Prieurs, giving the bottle with an original design extra letters of nobility.

Sylvia van der Velden

EN SAVOIR ➔ LAGRACEDIUDESPRIEURS.COM

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

Château La Grâce Dieu des Prieurs 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Un très beau nez avec des arômes d'élevage sur des effluves de cacao, de vanille, d'épices douces, de prunes et de cerises noires bien mûres. Palais riche et puissant, avec beaucoup de profondeur, un corps important qui garde toutefois du raffinement et du classicisme, des tanins très fins et distingués, une finale très intense, élégante, expressive et longue. Un très grand vin.

Garde : 2025-2040.

A wonderful nose with aromas of élevage with scents of cocoa, vanilla, sweet spices, plums and ripe black cherries. Rich and powerful palate, with a lot of depth, an important body which keeps however refinement and classicism, very fine and distinguished tannins, a very intense, elegant, expressive and long finish. A grand wine.
Ageing: 2025 - 2040.





La parenthèse œnologique de

CROIX DE LABRIE

En quelques années, le Saint-Émilionnais a vu éclore nombre de propositions œnotouristiques. Parmi elles, le Château Croix de Labrie, situé à Saint-Christophe-des-Bardes à 13 km de Libourne et 3 km du centre du village de Saint-Émilion classé au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, a su créer des chambres d'hôtes inspirées qu'ils ont à cœur de faire découvrir à leurs visiteurs.

C'est par un paysage tout en douceur, en ondulations sereines, que l'on arrive à Croix de Labrie, loin de l'agitation des hommes. Rénovée depuis juillet 2019, la bâtisse du 17^{ème} siècle accueille désormais à l'étage deux chambres spacieuses haut de gamme (200 euros la nuit), sobres et chics, dans une harmonie d'écrus, de pierre et de mobilier contemporain, époque années 50-70. Les fenêtres ouvrent grand sur les vignes, une manière d'inviter leurs hôtes à la découverte de leur domaine. Axelle et Pierre Courdurié ont su en faire une halte chaleureuse et confortable laissant les commandes de l'accueil à une concierge qui mitonne des petits déjeuners inoubliables dans la cuisine aménagée.

Axelle vit chaque rencontre comme un moment précieux. : « Il y a un vrai échange, nos hôtes viennent pour la plupart découvrir les vins de la région. Et c'est un plaisir pour moi d'expliquer notre démarche de vignoble-jardin sur nos 3,5 hectares, de la vigne au chai, les labours à cheval, notre approche en biodynamie, l'importance de la taille à la vigne, le choix des barriques, du grain des tanins... Cette ouverture à l'œnotourisme est importante pour nous, la notoriété de Croix de Labrie ne cesse de croître et nos clients veulent comprendre, c'est une manière pour eux de percer un peu le mystère... Pour ma part, je ne me lasse pas, si mon agenda me le permet, de prendre ce temps-là, également pour faire déguster ».

Les deux chambres ont vite trouvé preneur cet été, grâce aux plateformes numériques d'intermédiation (Booking, Airbnb) drainant une clientèle à 90 % étrangère, des hôtes avides de vivre, grâce aux chambres d'hôtes, une expérience originale et authentique de l'art de vivre à la française.



Take a break at Croix de Labrie || *In a few years' time, Saint-Emilion has seen the number of wine touristic offers increase. Among them, Château Croix de Labrie in Saint-Christophe des Bardes, 13 km away from Libourne and 3 km away from the village of Saint-Emilion, UNESCO world heritage, managed to create inspired guestrooms they are eager to show to their guests.*

You arrive at Croix de Labrie through a gentle landscape with serene rolling hills, far from men's hustle and bustle. Renovated since July 2019 the 17th-century building now hosts two large luxury bedrooms on the first floor (€200/night), sober and chic, decorated in a harmony of graded shades of ecru, stones and contemporary 50-70 style furniture. The windows open wide onto the vineyard, inviting in some way their guests to discover their estate. Axelle and Pierre Courdurié managed to turn it into a warm and cosy stopover, entrusting a concierge with the reception and the preparation of unforgettable breakfasts in the fully fitted kitchen.

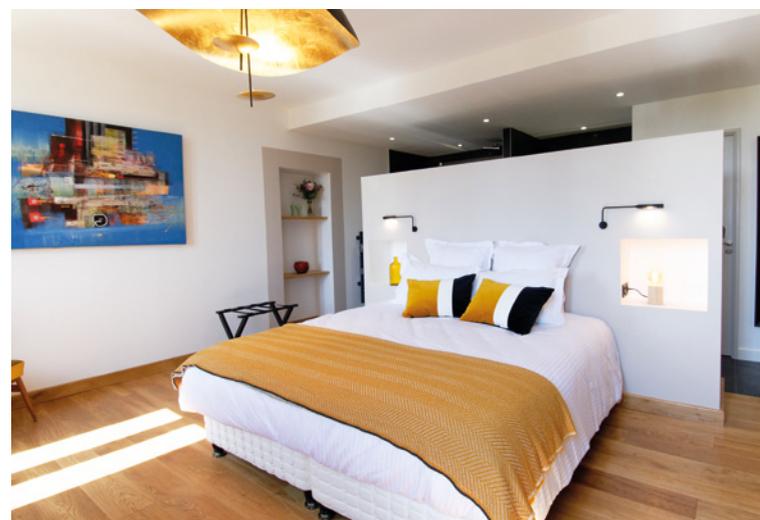
Axelle experiences each encounter as a precious moment. "It is a real exchange, most of our guests come to discover the wines of our region. And it is a pleasure for me to explain our approach in our garden-vineyard of 3.5 hectares, from the vine to the cellar, horse ploughing, our biodynamic farming policy, the importance of pruning, the choice of the barrels and the grain of the tannins ... Opening up to wine tourism is important for us,

the fame of Croix de Labrie is increasing and our customers want to understand, it is a way for them to unravel a bit of the mystery ... When I can, I am always ready to take that time to make them taste the wines too ..."

The two rooms have swiftly found their guests this summer thanks to intermediation platforms (Booking, Airbnb) providing 90% foreign customers, guests eager to live, thanks to the guestrooms, an original and authentic experience of lifestyle *à la française*.

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR → [CHATEAU-CROIX-DE-LABRIE.FR](https://chateau-croix-de-labrie.fr)



LUXE INFINITY

N°3 • PRINTEMPS - ÉTÉ 2019

LifeStyle

Haute Couture
SHAMBHALA
AU SHANGRI-LA HÔTEL

Automobile
CHANTILLY
Arts & Elegance
RICHARD MILLE

Découvertes
LES LACS DE SAVOIE
LE VIN NATURE

Mode & Bien-être
SPÉCIAL
MAILLOTS
DE BAIN
Spas d'hôtels

Précieux
L'avènement des
MÉTIER D'ART

WWW.LUXE-INFINITY.COM

Les nouveaux *INCONTURNABLES*

L'Autre Terroir de Bordeaux

C'est au détour des routes des vins qui dessinent le vignoble de Bordeaux que nous avons eu l'occasion de rencontrer « les nouveaux incontournables ». Ceux qui, par leur vision plus cartésienne, élaborent des vins de « haute couture » que les plus grands amateurs s'arrachent et se listent sur les plus belles cartes des vins au monde, aux côtés des fameux et nombreux Grands Crus Classés que comptent Bordeaux.

Tels des explorateurs du « goût nouveau », ils envisagent le vin comme un moyen d'expression de leur personnalité, une identité propre, une envolée sensorielle. Croisons le regard de ses artisans qui lèvent le voile d'un nouveau visage de Bordeaux et de ses vins, auteurs gourmands de l'avenir du vignoble.

• • •

THE NEW MUST-HAVES: The other terroir of Bordeaux || It is off the wine routes that cross the Bordeaux vineyard that we had the opportunity to meet "the new must-haves". Those who, through their more Cartesian vision, develop haute couture wines that the greatest connoisseurs highly prize and are listed on the most beautiful wine lists in the world, alongside the famous and numerous Grands Crus Classés of Bordeaux.

Like explorers of the "new taste", they envision wine as a means of expressing their personality, an identity of their own, a sensory flight. Let's cross the eyes of its craftsmen who lift the veil of a new face of Bordeaux and its wines, gourmet authors of the future of the vineyard.

• • •

Dynamisation (Chateau le Puy).

CHÂTEAU FALFAS,

AOC Côtes de Bourg (Bayon sur Gironde)

Véronique Cochran, propriétaire & ardente vigneronne / owner and ardent winemaker

Surplombant la rive droite de la Gironde, le Château Falfas bénéficie d'un atout climatique sans égal, la douceur portée par la rencontre de la Garonne et de la Dordogne. Cette zone stratégique qui permet au raisin de conserver toute sa fraîcheur nécessite une maîtrise que Véronique Cochran incarne avec précision.

Fille de vigneron de la vallée de la Loire, elle récite la gamme biodynamique avec amour et quiétude. Le domaine de 20 ha compte parmi les pionniers de cette méthode culturale à Bordeaux depuis 30 ans. Cette lecture de la vigne et des vins est comme une évidence pour Véronique qui la considère l'outil le plus précieux pour retranscrire l'équilibre et le caractère de ses Merlots et Cabernets.

Chaque millésime est un défi, un nouveau scénario que Véronique aime à écrire. Adapter son savoir-faire à la matière première en considérant la qualité de l'année est un message incontournable que la famille veut sans cesse transmettre aux dégustateurs.

Le Millésime 2015 du Château Falfas, harmonieusement composé de Merlots, Cabernets Francs et Sauvignons, est étincelant. Une balade gourmande jonglant entre la pulpe généreuse du fruit et cette sensation « saline », reflet du bien-être des sols.

**« LE VIN C'EST UNE RENCONTRE
QUI RÉJOUIT LES SENS
ET DONNE DE LA JOIE ! »**

*"Wine is an Encounter
that delights the senses
and provides Joy!"*

Véronique COCHRAN

Overlooking the right bank of the Gironde, Château Falfas benefits from an unequaled climatic asset, the mildness provided by the meeting of the Garonne and Dordogne rivers. This strategic area which allows the grapes to keep all its freshness requires a control that Véronique Cochran embodies with precision.

Daughter of a winemaker in the Loire Valley, she plays the range of biodynamics with love and tranquility. The 20 hectare-estate is one of the pioneers of this method of cultivation in Bordeaux for 30 years. This reading of the vineyard and the wines is clear to Véronique who considers it the most precious tool to retranscribe the balance and the character of her Merlots and Cabernets.

Each vintage is a challenge, a new scenario that Véronique likes to write. Adapting her know-how to the raw material by considering the quality of the year is an essential message that the family wants to constantly transmit to the tasters.

The Château Falfas 2015, harmoniously composed of Merlots, Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon, is brilliant. A gourmet walk juggling between the generous fruit pulp and this saline sensation, a reflection of the well-being of the soil.



CHÂTEAU LE PUY

AOC Francs Côtes de Bordeaux (Saint-Cibard)

Pascal Amoreau, propriétaire bienheureux & vigneron inspiré / *happy owner & inspired winemaker*

Petite et méconnue AOC du Bordelais, les Côtes de Francs recensent à peine une quarantaine de propriétés sur environ 500 ha. C'est pourtant là, sur le Coteau des Merveilles, point culminant de la Gironde, que Pascal Amoreau cultive un écosystème viticole vieux de plus de 400 ans (depuis 1610).

Le Château Le Puy, c'est tout d'abord un terroir bien singulier. Le plateau calcaire est source de vie, visible grâce à une découpe naturelle du sol en sous-bassement du mystérieux cromlech. Les 51 ha de la propriété sont principalement composés de Merlot mais aussi d'autres cépages bordelais (Cabernets, Malbec et Carménère), de vergers, d'étangs et de prairies pour le bien-vivre de leurs compagnons à quatre pattes (chevaux et vaches).

Pour Pascal Amoreau, tout est question d'équilibre et d'harmonie. Cela commence à la vigne où les énergies doivent circuler et se traduit par des vins désaltérants, cohérents et gouleyants. 14^{ème} génération à Le Puy, Pascal Amoreau dessine des vins capables d'offrir du bonheur à ceux qui les dégustent sans intrants chimiques ou génétiquement modifiés.

« Expression Originel du Terroir », le Château Le Puy c'est aussi un goût, une identité œnologique unique à Bordeaux. Les méthodes de vinification pratiquées au chai, comme la fermentation par infusion, permettent de mieux intégrer l'alcool en hausse lors de ces derniers millésimes.

La partition du Château le Puy se joue sur 7 cuvées, répondant à la recherche d'authenticité du consommateur. Le « Retour des Îles » 2016 est un flacon de légende. Après 10 mois passés sur les houles de l'Atlantique, le vin gagne en finesse, relief et profondeur aromatique. « Ce vin m'a transporté », dit Pascal Amoreau. Ne serait-ce pas cela la définition même du vin ? Un instant d'évasion.

Small and unknown appellation of the Bordeaux vineyard, Côtes de Francs barely total some forty estates on about 500 ha. Yet it is there, on the highest point of the Gironde department, that Pascal Amoreau cultivates a wine ecosystem of more than 400 years old (since 1610).

Château Le Puy is first and foremost a very unique terroir. The limestone plateau is a source of life, visible thanks to a natural cut of the soil under the basement of the mysterious stone circle. The 51 ha of the property are mainly planted with Merlot but also other Bordeaux grape varieties (Cabernets, Malbec and Carmenera), orchards, ponds and meadows for the well-being of their four-legged companions (horses and cows).

To Pascal Amoreau, it's all about balance and harmony. It begins in the vineyard where the energies must flow and is reflected in thirst-quenching, consistent and easy drinking wines. 14th generation in Le Puy, Pascal Amoreau designs wines capable of offering happiness to those who taste them without chemical or genetically modified inputs.

“Original Expression of the Terroir” Château Le Puy is also a taste, an oenological identity unique to Bordeaux. The winemaking methods used in the winery, such as fermentation by infusion, make it possible to better incorporate alcohol whose level is increasing in recent vintages.

The score played by Château le Puy consists of 7 vintages, responding to the search for authenticity of the consumer. “Retour des Îles” 2016 is a legendary bottling. After 10 months spent on the swell of the Atlantic, the wine gains finesse, relief and aromatic depth. “This wine sent me into raptures,” Pascal Amoreau says. Wouldn't that be the very definition of wine? A moment of escape.



« LE VIN C'EST DU PARTAGE, DU PLAISIR ET DE LA GASTRONOMIE. NOUS SOMMES DES PRODUCTEURS DE BONHEUR ! »

“Wine conveys sharing, pleasure and gastronomy. We produce Happiness!”

Pascal AMOREAU



CHÂTEAU HAUT-BERGEY, AOC Pessac-Léognan (Léognan)

Paul Garcin, propriétaire - révélateur émérite / owner - pre-eminent developer

C'est au cœur du village de Léognan que le Château Haut-Bergey, propriété de 42 hectares, façonne des vins vivants, rythmés par les cycles de la biodynamie (certifications Demeter et Biodyvin).

Paul Garcin use de ses qualités autant dans les vignes que dans les chais, à la recherche d'émotions, transmettant l'amour de la précision à ses équipes avec passion.

La propriété, en culture naturelle, profite d'un microsystème précieux. Séparé en deux par l'Eau Blanche, rivière traversant Léognan, les typologies des sols sont diverses (argiles coquillées, croupes graveleuses...) et défient Paul de retransmettre l'identité gustative de chacune de ses parcelles.

Le vin c'est avant tout un fruit, une plante. Si l'on ne rend pas hommage au matériel végétal que l'on entretient en allant dans son sens, alors le vin ne se dévoilera pas. Les équipes du Château Haut-Bergey sont soudées et fédérées, tel un pacte avec la Nature, elles sont les garants d'une identité propre, d'une ineffable source d'émotions.

Haut-Bergey s'inspire aussi de ses pairs aux détours de voyages œnologiques dans les autres vignobles français. Face à la précocité des maturités, aux millésimes « difficiles », Paul Garcin prend bonne note de l'apprentissage de vignerons-amis, notamment de la Loire qui recense le cœur battant de la biodynamie en France. Selon Paul, cette culture est une ressource essentielle pour accorder à la vigne toute ses facultés d'adaptation aux changements climatiques. « Une plante mieux implantée naturellement dans son terroir sera toujours plus résistante que celle qui prend racine en surface et qui ne peut que subir les pluies et les sécheresses... »

Dans le verre, la révélation gourmande et sincère de la cuvée « Paul » 2015 séduit par son instantanéité, la précision des Cabernets et Merlots flatte le palais et gagne en longueur minérale. L'eau à la bouche (si l'on peut dire), nous suivrons Paul avec son dernier « super- souvenir » gastronomique : un Beaufort d'alpage de 24 mois de la coopérative de Bourg-Saint-Maurice avec le Château Haut-Bergey blanc 2016. Simple et efficace !

In the heart of the village of Léognan, Château Haut-Bergey, a 42-hectare estate, produces living wines, punctuated by the biodynamic cycles (Demeter and Biodyvin certifications).

Paul Garcin uses his qualities both in the vineyards and in the cellars, in search of emotions, enthusiastically transmitting the love of precision to his teams.

The estate, using natural farming methods, benefits from a valuable microsystem. Separated in two by Eau Blanche, a river crossing Léognan, the soil typologies are diverse (clays, gravelly ridges ...) and challenge Paul to translate the taste identity of each of its plots.

Wine is above all a fruit, a plant. If we do not pay tribute to the vegetal material that we maintain by going in its direction, then the wine will not reveal itself. The teams at Château Haut-Bergey are united and federated, like a pact with Nature, they are the guarantors of their own identity, an ineffable source of emotions.

Haut-Bergey also draws inspiration from his peers in the course of oenological trips in other French vineyards. Given the early maturities, the "difficult" vintages, Paul Garcin learns from winemakers-friends, especially in the Loire valley which is the beating heart of biodynamics in France. According to Paul, this culture is an essential resource for granting the vine its ability to adapt to climate change. "A plant better implanted naturally in its soil will always be more resistant than that which takes root on the surface and can only suffer the rains and droughts ..."

In the glass, the gourmet and sincere revelation of the cuvee "Paul" 2015 seduces with its instantaneity, the precision of the Cabernets and Merlots flatters the palate and gains in mineral length. With our mouth watering (if we can say so), we follow Paul with his last gastronomic "super memory": a 24-month-old alpine Beaufort from the cooperative of Bourg-Saint-Maurice along with Château Haut-Bergey white 2016. Simple and efficient!

Adrien Cascio



« BOIRE UN VERRE DE VIN, C'EST ALLIER CULTURE, ÉMOTION ET IVRESSE ! »

"Drinking a glass of wine combines Culture, Emotion and Exhilaration!"

Paul GARCIN

Portrait d'un Master of Wine français

NICOLAS QUILLÉ

Après quelques séjours à faire du vin en Bourgogne, en Champagne, dans les vallées du Rhône et du Douro, Nicolas Quillé est arrivé aux États-Unis pour travailler chez Hogue Cellars et Pacific Rim à Washington, J. Lohr et Bonny Doon en Californie avant de se poser à Crimson Wine Group l'année dernière. Le Lyonnais a également récemment obtenu son Master of Wine.

En tant que directeur de la vinification et des opérations de Crimson Wine Group (CWG), Nicolas Quillé supervise les six établissements vinicoles du groupe en Californie, dans l'Oregon et dans l'État de Washington, en tant que responsable de leurs vignobles, du contrôle des stocks, de l'affectation des ressources, de l'optimisation des opérations tout en maximisant la qualité des vins et en gérant ses quelque 100 employés.

Portrait of a French Master of Wine || *Following stints making wine in Burgundy, Champagne, the Rhône and Douro valleys, in 1997 Nicolas Quillé arrived in the US working for Hogue Cellars and Pacific Rim in Washington, J. Lohr and Bonny Doon in California before last year having settled in at Crimson Wine Group. The Lyon-nais native has also recently achieved his Master of Wine.*

As Crimson Wine Group's (CWG) chief winemaking and operations officer, Quillé supervises its six wineries in California, Oregon, and Washington exercising responsibility for their vineyards, inventory control, allocation of resources, optimization of operations while maximizing the quality of CWG's wines whilst overseeing its approximately 100 employees.

• • •

Lorsque vous vous êtes engagé dans le Master of Wine, vous aviez déjà beaucoup accompli dans votre carrière en ayant obtenu les diplômes des universités de Dijon, de Reims en Champagne et de Washington; et en travaillant pour Randall Grahm puis Banfi à Pacific Rim. Pourquoi entreprendre une formation reconnue et si rigoureuse alors que vous avez un bagage de certifications se traduisant par de solides succès professionnels - et avec une famille à considérer?

J'ai toujours eu le programme MW en tête et je voulais cette dernière corde à mon arc. Ce n'était pas un chemin facile et j'ai beaucoup de chance que ma famille ait été prête à me laisser relever ce défi. J'ai commencé le programme en pensant que cela me permettrait de devenir un meilleur professionnel du vin. Le programme a fait bien plus pour moi et ma carrière que ce que j'avais imaginé au départ.

Pourquoi le Muscat pour votre mémoire de recherche ?

D'abord parce que c'était facile pour moi de faire mon mémoire de recherche sur ce sujet. Deuxièmement, je m'intéresse beaucoup à comprendre pourquoi certains vins blancs sont amers et ce que nous pouvons faire pour réduire l'amertume du vin blanc? J'ai aussi un fort intérêt pour les agents de collage d'origine non animale. Le Muscat sec était un cépage idéal à utiliser comme vin de base pour étudier l'amertume et l'impact de divers agents de collage.

En tant que viticulteur qui a longtemps travaillé à commercialiser un plus grand nombre de cépages que la normale aux États-Unis, à quoi attribuez-vous la timidité relative du consommateur focalisé sur le vin de Californie à s'aventurer au-delà des grands cépages ?

Je pense qu'aujourd'hui nous avons une diversité plus grande que jamais, mais elle ne pénètre pas le marché étendu. Je suppose que cela est dû en partie à la réticence des acheteurs des grandes chaînes à prendre des risques, et en partie au fait que les volumes de ces vins plus "ésotériques" sont trop petits pour être distribués à grande échelle. Je suis constamment surpris de voir à quel point certains marchés sont dynamiques et exploratoires, mais combien il semble que seuls le Cabernet sauvignon, le Chardonnay, le Sauvignon Blanc et le Pinot Noir se développent en données souscrites. Je suis convaincu que certaines variétés et certains styles vont se répandre sur le marché au fil du temps, tout comme le rosé.

Étant donné que votre poste actuel vous a confié un nombre d'employés supérieur à vos emplois précédents, quels indications relatives à la main d'œuvre sont actuellement en mutation dans les trois États américains dans lesquels CWG exerce ses activités?

Le marché du travail est tendu partout et pour tout le monde. Nous avons plusieurs postes qualifiés difficiles à pourvoir dans le vignoble et dans les chais. Je suis heureux de constater que nous avons un excellent personnel qui aime faire des vins et faire pousser du raisin avec nous, mais il ne fait aucun doute que les postes vacants prennent plus de temps à être pourvus.

Avec la mondialisation de la connaissance du vin et la coopération technologique, deux facteurs qui ont profité au progrès de votre carrière, où va le monde aujourd'hui ?

Je constate plusieurs grandes tendances dans le monde du vin. Le premier est le désir des consommateurs de mieux comprendre ce qu'ils avalent, ce qui pousse à plus de transparence du côté des producteurs. C'est excellent selon moi mais il ne sera pas facile pour l'industrie de s'ouvrir pleinement. Les préoccupations actuelles concernant l'alcool et la santé représentent un risque supplémentaire. Nous devons y faire face en tant qu'industrie. La deuxième grande tendance concerne le changement climatique et la façon dont le secteur s'adapte. La durabilité, cousine du

By the time you entered the Master of Wine program you'd already accomplished a lot in your career first having acquired degrees from the University of Dijon, Champagne's University of Reims, and the University of Washington; working for Randall Grahm and then Banfi at Pacific Rim. Why this renowned and rigorous endeavor when you'd a wall lined with accreditations reflected in firmly established career successes--and with a family to consider?

I always had the MW program in mind and I wanted this last feather in my cap. It wasn't an easy journey and I am very lucky that my family was willing to let me take on the challenge. I did enter the program with the thought that it would help me to become a better wine professional. The program did much more for me and my career than I've envisioned originally.

Why Muscat for your MW research paper?

First because it was an easy topic for me to do my research paper on. Secondly I am very interested in understanding why some white wines are bitter and what can we do to reduce bitterness in white wine. I also have a strong interest in non-animal fining agents. Dry Muscat was a perfect variety to use as a base wine to study bitterness and the impact of various fining agents.

As a winemaker who's long worked to commercialize a greater number of varieties than is typical in the US, to what do you attribute the relative timidity of the California wine-focused consumer to venture beyond the Big Varietal Names?

I think there is much more diversity today than we've ever have but this is not penetrating the broad market. I suspect that it is partly due to the reluctance of chain buyers to take risks and partly due to the fact that the volumes of those more 'esoteric' wines are too small to get broad distribution. I am constantly surprised about how vibrant and exploratory some markets are and yet how it seems that only Cabernet sauvignon, Chardonnay, Sauvignon Blanc and Pinot Noir are growing in syndicated data. I am confident that some varieties and styles will spill into the broad market over time just like rosé has.

Given that your current position has entrusted you with greater numbers of staff than your previous jobs, what indices concerning labor may now be in flux in the three US states in which CWG operates?

Labor is tight everywhere and for everyone. We have several skilled positions that are hard to fill in the vineyard and at wineries. I feel lucky that we have a great staff that loves making wines and grow grapes with us but there is no doubt that vacancies are taking longer to fill.

The globalization of wine knowledge and technological cooperation, both factors which have benefited the progress of your career--where does the world go from here?

I see several huge trends for winemaking. The first one is the desire from consumers for more understanding about what they put in their body which is pushing for more transparency on the producer side. This is excellent in my mind but it will not be easy for the industry to be fully open. We do have an additional risk with the current concerns regarding alcohol and health - we need to face this as an industry. The second big trend relates to climate change and how the industry adapts. Sustainability, climate's change cousin, is a twin trend and like every industry we need to work on a better path to reduce the amount of waste, our carbon footprint and produce wine with less input. The third one is the proliferation of brands and wines - we might be getting to a point where we have too many players and the market is ready for a little consolidation on the supplier/producer side.

What's your view of climate change's current impact upon viticulture and, more particularly, its enjoyment by the consumer?

We know that so far climate change has benefitted many 'marginal' regions such as Oregon's Willamette Valley or southeast England. The change will intensify and so we should expect new regions to open while established regions will have to adapt. I think this will be fantastic for the adventurous consumer who might find value in new emerging regions; for example I recently had a lovely Pinot noir from Washington's lesser known Puget Sound. The traditional regions will fight as long as they can to retain their niche but they will need to adapt eventually – some consumers might not be up for the ride, others will be fine with it. I think it is fascinating to think that the Loire valley could switch to Merlot and Cabernet sauvignon while Bordeaux should consider Aglianico. In the case of most French wine, the change will be easier since they do not advertise the variety on the label, for wines that are labeled with a variety and have a strong connection to a certain place (Mendoza = Malbec), it will be harder to adapt. I hope that the established regions will use this opportunity to plant new varieties that will also have disease resistance, something which would help lowering chemical sprays.

With many years making wine along the US west coast please detail viticultural and enological adaptations you've implemented which may not have been available to you had you remained in France.

On the vineyard side we are reconsidering varieties planted in cooler climates such as planting Cab sauv in Carneros, and experimenting with warm climate varieties that would more readily adapt to hotter sites. We also look at trellises and canopy management, and different irrigation schemes. We could not do that in many regions in France. On the winemaking side we are primarily playing with de-alcoholization. Otherwise we use the same techniques as everyone else – earlier picking, blending different sites, and using high RS tolerant yeasts.

How might a sommelier or shop clerk best make their purchases and customer recommendations when faced with an ever-expanding range of wines from which to choose?

The number one quality of a good sommelier or wine service professional is to know his clientele and offer wines that match their expectations. Building a thoughtful wine list based on the type of restaurant and on the level of curiosity of the customer base is a good yardstick to decide whether or not to add a wine to the list. Diversity of regions and varieties, price points and brands are important factors. While not a sommelier I am a very trained customer who finds some wine lists very esoteric and complicated with others far too simplistic and obvious, so probably a little less extremism would help wine buyers from spending time digging for rare bottles rather than placing proven brands on their lists.

Propos recueillis par / Interview by David Furer

EN SAVOIR ➔ WWW.CRIMSONWINEGROUP.COM

changement climatique, est une double tendance et, comme chaque industrie, nous devons travailler sur une meilleure trajectoire pour réduire la quantité de déchets, notre empreinte carbone et produire du vin avec moins d'intrants. Le troisième est la prolifération des marques et des vins - nous pourrions en arriver à un point où nous avons trop d'acteurs et le marché est prêt pour une légère consolidation du côté des fournisseurs / producteurs.

Quelle est votre vision de l'impact actuel du changement climatique sur la viticulture et, plus particulièrement, de son appréciation par le consommateur?

Nous savons que jusqu'à présent, le changement climatique a profité à de nombreuses régions «marginales» telles que la vallée de Willamette en Oregon ou le sud-est de l'Angleterre. Le changement s'intensifiera et nous devrions donc nous attendre à ce que de nouvelles régions s'ouvrent, tandis que les régions établies devront s'adapter. Je pense que cela sera fantastique pour le consommateur aventureux qui pourrait trouver un intérêt dans les nouvelles régions émergentes; par exemple, j'ai récemment eu un beau Pinot Noir provenant du moins connu Puget Sound dans l'état de Washington. Les régions traditionnelles vont se battre aussi longtemps qu'elles le pourront pour conserver leur créneau, mais elles devront s'adapter un jour ou l'autre - certains consommateurs pourraient ne pas être prêts, d'autres aimeront. Je trouve qu'il est fascinant de penser que la vallée de la Loire pourrait basculer vers le Merlot et le Cabernet Sauvignon, tandis que Bordeaux devrait envisager l'Aglianico. Dans le cas de la plupart des vins français, le changement sera plus facile car ils ne font pas mention de la variété sur l'étiquette. Pour les vins de cépages annoncés sur l'étiquette et ayant un lien étroit avec un certain lieu (Mendoza = Malbec), cela sera plus difficile de s'adapter. J'espère que les régions établies profiteront de cette occasion pour planter de nouvelles variétés résistantes aux maladies, ce qui contribuerait à réduire les pulvérisations de produits chimiques.

Après de nombreuses années à faire du vin sur la côte ouest des États-Unis, détaillez-nous les adaptations viticoles et œnologiques que vous avez mises en œuvre et que vous n'auriez peut-être pas pu faire si vous étiez resté en France.

Du côté des vignobles, nous reconsidérons la question des cépages plantés dans des climats plus froids, telles que la plantation de Cabernet Sauvignon à Carneros, et expérimentons des variétés de climat chaud qui s'adapteraient plus facilement à des sites plus chauds. Nous examinons également le palissage et la gestion de la canopée, ainsi que différents systèmes d'irrigation. Nous ne pouvons pas le faire dans de nombreuses régions en France. En ce qui concerne la vinification, nous jouons principalement sur la désalcoolisation. Sinon, nous utilisons les mêmes techniques que tout le monde : vendange précoce, mélange de différents sites et utilisation de levures à tolérance élevée aux sucres résiduels.

Comment un sommelier ou un caviste peut-il faire ses achats et ses recommandations clients face à une gamme de vins en constante expansion?

La qualité numéro un d'un bon sommelier ou d'un professionnel du service du vin est de connaître sa clientèle et de proposer des vins à la hauteur de ses attentes. Construire une carte des vins bien pensée en fonction du type de restaurant et du niveau de curiosité de la clientèle est un bon critère pour décider d'ajouter ou non un vin à la liste. La diversité des régions et des variétés, les prix et les marques sont des facteurs importants. Bien que je ne sois pas un sommelier, je suis un client très expérimenté qui trouve certaines cartes de vins très érotiques et compliquées avec d'autres beaucoup trop simplistes et trop évidentes. Par conséquent, un peu moins d'extrémisme aiderait les acheteurs de vin à passer du temps à chercher des bouteilles rares au lieu de placer des marques éprouvées dans leurs cartes.

**NOS CAVEAUX
DE DÉGUSTATION**

2 route de Chalon
71390 Buxy

1 route de Curtil
71460 Saint-Gengoux-
le-National

**LES VIGNERONS
DE BUXY**
71390 BUXY

TÉL.
+33 (0)3 85 92 03 03
contact@millebuis.fr

Rejoignez-nous sur



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



— Tu as vu les dernières photos que tes parents ont publiées ?
— Rhôô les veinards ! Ils sont encore chez Millebuis !”

Millebuis

VINS FINS DE LA CÔTE CHALONNAISE

www.millebuis.fr

BOUTIQUE EN LIGNE



www.madeinmouse.com - illustration Bruno Vecaro.

FERRATON *f* PÈRE & FILS

Hermitage - Crozes-Hermitage - Saint-Joseph



DOMAINE

ANNE GROS ET JEAN-PAUL TOLLLOT

quand la Bourgogne rencontre le Languedoc

En 2007 Anne Gros, viticultrice à Vosne-Romanée, et Jean-Paul Tollot à Chorey-lès-Beaune, ont un énorme coup de cœur pour les sols argilo-calcaires et grès de Cazelles dans le Haut Minervois. Forts de leurs 30 ans d'expérience, les deux associés, à la surprise générale, décident de mêler leur savoir-faire sur les beaux terroirs du Languedoc. Il faudra désormais compter sur leurs Minervois, Minervois Cazelles et Côtes du Brian IGP.

Situés à 220 mètres d'altitude, dans le Parc Naturel du Haut Languedoc, les 18 hectares du Domaine Anne Gros et Jean-Paul Tollot sont constitués de vieilles vignes de Carignan centenaires, de Cinsault, de Syrah, de Grenache, de Marselan, de Pinot Noir, de Vermentino et de Roussane. Tous les raisins sont éraflés et vinifiés en cuves inox ouvertes, puis les vins élevés partiellement en fûts, suivant l'aptitude à leur terroir.

En raison de l'altitude, des influences du vent et des qualités exceptionnelles des sols, le domaine obtient des vins frais avec une gamme aromatique marquée par la salinité et des tanins qui s'assouplissent au fil des ans. Des arômes que l'on retrouve dans les 80 000 bouteilles élaborées en moyenne par an, dans des caves construites de manière attentive aux économies d'énergie et à l'environnement.

when Burgundy meets Languedoc || In 2007 Anne Gros, winemaker at Vosne-Romanée and Jean-Paul Tollot at Chorey-lès-Beaune had a big crush on the clay-limestone and sandstone soils of Cazelles in Haut Minervois. With their 30 years of experience, the two partners, to everyone's surprise, decided to combine their expertise on the beautiful terroirs of Languedoc. Now they market their Minervois, Minervois Cazelles and Côtes du Brian IGP together.

Located at 220 meters above sea level, in the Natural Park of Haut Languedoc, the 18 hectares of Domaine Anne Gros & Jean-Paul Tollot are planted of old Carignan, Cinsault, Syrah, Grenache, Marselan, Pinot Noir, Vermentino and Roussane. All the grapes are destemmed and vinified in open stainless steel tanks, then the wines are partially aged in barrels, according to the aptitude for their terroir.

Due to altitude, wind influences and exceptional soil qualities, the estate obtains fresh wines with an aromatic range marked by salinity and tannins that soften over the years. Flavours that are found in the 80,000 bottles produced on average per year, in cellars built to save energy and the environment.

EN SAVOIR → WWW.TOLLLOT-GROS.COM

LES IMPRESSIONS DES SOMMELIERS / THE SOMMELIERS' REVIEW

Anne Gros & Jean-Paul Tollot,
L'O de la Vie 2017, Minervois

Une jeune vigne de 10 ans qui s'épanouit au versant du Ruisseau de la Vie. / A young 10-year-old vine that blooms on the side of a creek.

Robe : profonde, encre noire, reflets violacés. **Nez** : expressif, sur des notes de fruits noirs (cassis, myrtilles), associées à de fins arômes de cacao torréfié et des petites notes de violette. **Bouche** : un vin dense, rond, équilibré. Bien charpenté. Une belle finale, relevée de petites touches épicées. **Accord** : une daube de sanglier aux marrons. **Commentaire** : un beau Minervois avec un beau potentiel de garde.

Visual aspect: deep, black ink hue, purple tinges. **Nose**: expressive, with notes of black fruits (blackcurrant, blueberry), with fine aromas of roasted cocoa and small notes of violet. **Palate**: a dense wine, round, balanced. Well-structured. A beautiful finish, enhanced by little spicy notes. **Pairing**: wild boar stew with chestnuts. **Comment**: a beautiful Minervois with a nice ageing potential.

Anne Gros & Jean-Paul Tollot,
La Ciaude 2015, Minervois

Robe : rouge intense paré de reflets pourpres. **Nez** : complexité aromatique très intéressante, dominée par des petits fruits rouges (framboise) et des arômes légèrement épicés. **Bouche** : charpentée, ronde et fruitée avec une dominante d'arômes de fruits bien mûrs (cassis) et quelques effluves de violette. Finale moyenne. **Accord** : un lapin chasseur. **Commentaire** : un plaisir à conserver quelques années pour en profiter pleinement.

Visual aspect: intense red hue, with purple tinges. **Nose**: very interesting aromatic complexity dominated by small red fruits (raspberry) and slightly spicy aromas. **Palate**: well-structured, round and fruity, with a dominant of ripe fruits aromas (blackcurrant) and some scents of violet. Medium finish. **Pairing**: rabbit with chasseur sauce. **Comment**: a treat to be laid down a few years to enjoy it fully.



CASTEL CHATEAUX & GRANDS CRUS

Spécialiste du vignoble bordelais depuis leurs origines, voilà plus de 60 ans que Castel Châteaux & Grands Crus a développé son savoir-faire en matière de Grands Vins avec leurs activités de vigneron et de négociant.

Riche d'une collection de 20 propriétés familiales, la maison s'est également enrichie d'une offre de Grands Crus de Bordeaux et de vins d'exception issus des plus grands vignobles français et mondiaux. Si la maison est une affaire de famille, elle est aussi une conjugaison d'expertises. Ainsi, chaque jour, cultivant le respect de la terre et la recherche de l'excellence, les équipes unissent leurs talents pour dénicher les propriétés les plus prometteuses ; révéler leur potentiel et leur singularité ; valoriser tous les patrimoines, viticoles, historiques et culturels, et accompagner tous les savoir-faire au service de cet héritage.

RESPONSABLE PAR NATURE

Le respect du terroir appelle celui de la terre et des hommes qui la travaillent... Depuis 2009, Castel Châteaux & Grands Crus a entamé les démarches de certification « Terra Vitis » de leurs propriétés. La maison a également fait le choix de l'agriculture biologique pour deux de ses propriétés : Clos des Orfeuilles, Muscadet Sèvre & Maine sur Lie, Château de Haut-Coulon, Cadillac Côtes de Bordeaux (en cours de conversion). A travers ces démarches volontaristes, elle entend affirmer son engagement en faveur d'un avenir plus respectueux et plus solidaire.

VIGNERONS DANS L'ÂME, NÉGOCIANTS DE MÉTIER

Le vin est un produit unique, reflet d'un savoir-faire parfois séculaire. La volonté de Castel Châteaux & Grands Crus a toujours été de respecter et de protéger ce patrimoine. Parce qu'une propriété, une vigne, un grand cru ne se possèdent pas mais se cultivent pour mieux se partager et se transmettre. C'est ainsi qu'ils ont constitué une collection de 20 propriétés familiales*. Qu'elle soit installée au cœur du Bordelais, en Provence, dans la Loire ou encore dans le Languedoc, chacune d'elles a été choisie pour son caractère, son originalité et sa qualité. L'ambition de Castel Châteaux et Grands Crus est de sublimer le fruit de leur terroir, avec passion et sincérité. (*dont Château Beychevelle, acquis en co-propriété avec Suntory)

En tant que négociant, faire rayonner et partager leurs vins dans le monde entier sont des priorités pour la maison. Ainsi, grâce à sa solidité financière et commerciale et sa capacité de stockage, l'entreprise offre à ses propriétés familiales et partenaires Grands Crus une présence dans plus de 80 pays. Mais aussi de façon plus large, le négociant assume comme une responsabilité de valoriser et de participer à la diffusion de la culture des Grands Vins. L'activité spécifique de négoce de Grands Crus constitue un axe de développement important. Aujourd'hui, en tant que négociant notable de la place de Bordeaux, Castel Châteaux et Grands Crus propose en primeurs ou en livrable une sélection des meilleurs crus bordelais avec un large portefeuille de seconds vins.

Dans la continuité de l'esprit d'ouverture manifesté par l'acquisition de propriétés familiales hors Bordeaux, Castel Châteaux et Grands Crus propose une offre de grands vins issus des meilleurs terroirs français et internationaux, avec notamment un portefeuille riches de pépites bourguignonnes, de découvertes rhodaniennes et de stars étrangères.





Specialist of the Bordeaux vineyard since their origin, Castel Châteaux & Grands Crus has been developing its know-how in the crafting of fine wines for over 60 years, with their winemaking and marketing activities.

With a wealth of a collection of 20 family estates, the house has also added an offer of Grands Crus of Bordeaux and exceptional wines from the greatest French and world vineyards. Although the house is a family business, it is also a combination of expertise. Every day, cultivating respect for the land and the pursuit of excellence, the teams unite their talents to find the most promising properties; reveal their potential and their singularity; promote all heritage, viticultural, historical and cultural, and accompany all the know-how at the service of this heritage.

Responsible by nature

The respect of the terroir calls for that of the soil and the men who work it ... Since 2009, Castel Châteaux & Grands Crus has begun the "Terra Vitis" certification process of their properties. The house has also made the choice of organic farming for two of its properties: Clos des Orfeuilles, Muscadet Sèvre & Maine sur Lie, Château de Haut-Coulon, Cadillac Côtes de Bordeaux (currently in conversion). Through these proactive approaches, it intends to affirm its commitment to a more respectful and united future.

« L'AMOUR DE LA TERRE
ET UNE EXIGENCE FORTE
CIMENTENT LA VOLONTÉ
FAMILIALE. »

*"The love of the earth
and high requirements
cement the family's will."*

Winegrowers in their soul, negociants by profession

Wine is a unique product, a reflection of a sometimes secular know-how. The will of Castel Châteaux & Grands Crus has always been to respect and protect this heritage. Because a property, a vineyard, a Grand Cru cannot just be owned but are to be cultivated to be better shared and transmitted. This is how they created a collection of 20 family properties*. Whether located in the vineyard of Bordeaux, Provence, the Loire or Languedoc, each of them was chosen for its character, originality and quality. The ambition of Castel Châteaux & Grands Crus is to sublimate the fruit of their terroir, with passion and sincerity. (*including Château Beychevelle, in co-ownership with Suntory)

As a negociant, promoting and sharing their wines around the world are priorities for the house. Thanks to its financial and commercial strength and its storage capacity, the company offers its family properties and Grands Crus partners a presence in more than 80 countries. But also more broadly, the negociant assumes the responsibility to value and participate in the dissemination of the culture of Grand Wines. The specific activity of Grand Crus trading is an important development focus. Today, as a notable merchant of the Bordeaux wine trade, Castel Châteaux & Grands Crus offers a selection of the best Bordeaux wines with a large portfolio of second wines.

In the continuity of the spirit of openness evidenced by the acquisition of family properties outside Bordeaux, Castel Châteaux & Grands Crus has an offer of grand wines from the best French and international terroirs, including a rich portfolio of Burgundy rare wines, discoveries of the Rhone valleys and foreign stars.

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUX-CASTEL.COM


**BERTAUD
 BELIEU**



The First ever Vineyard of the peninsula of

Saint-Tropez
 since 1340



Nicolas Badel
Vigneron



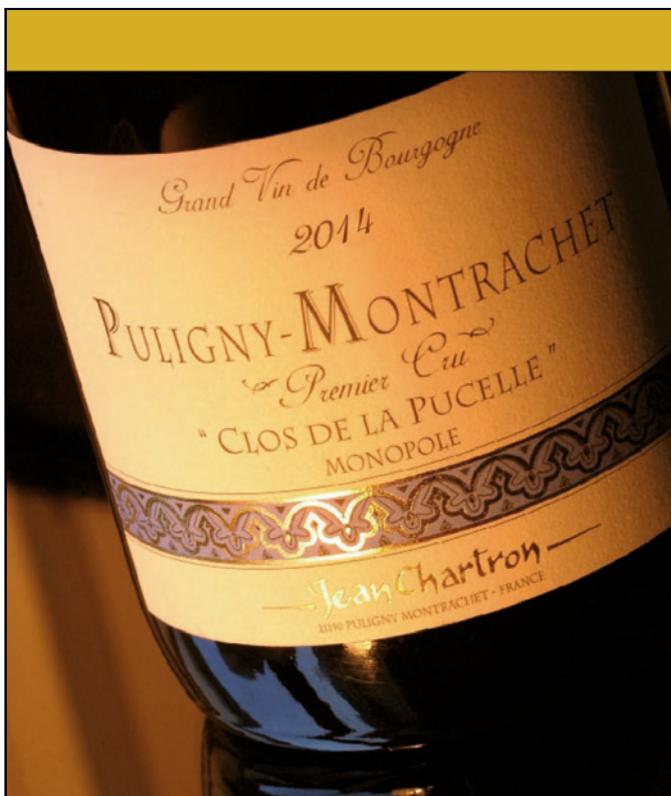
SAINT-JOSEPH rouge et blanc
CONDRIEU
IGP COLLINES
RHODANIENNES



S.C.E.A. Les Grands Vignes
 211, rue du Plançonnet
 07430 Vernosc-Lès-Annonay

E-mail : badel.nicolas@orange.fr

Tél. 06.64.76.25.32



Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus de Bourgogne depuis 1859

Jean Chartron CLOS DE LA PUCELLE
 Premier Cru

21190 PULIGNY-MONTRACHET
 Tél. +33 (0)3 80 21 99 - Fax +33 (0) 80 21 99 23
info@jeanchartron.com www.jeanchartron.com

CHÂTEAU VIGNELAURE

— Coteaux d'Aix-en-Provence rouge 2012 —

Sous la houlette de Georges Brunet, le Château Vignelaure, qui tient son nom de la muse du poète Pétrarque (la vigne de Laura), devient dès 1966 l'initiateur du Cabernet Sauvignon en Provence avec des plantations issues des greffons de la Lagune. Pour des assemblages gagnants, Syrah et Grenache sont également plantés sur les 55 hectares de vignes du domaine.

En 2007, Château Vignelaure est racheté par Mette et Bengt Sundtorm, couple scandinave qui entreprend alors de gros changements avec la plantation de premiers cépages blancs, la conversion en bio du vignoble et la mise en place de petites cuves pour pouvoir optimiser les sélections parcellaires.

Grâce à son terroir argilo-calcaire fortement caillouteux situé entre 350 et 400 m d'altitude, classé en appellation AOC Coteaux d'Aix-en-Provence, le vignoble bénéficie d'un climat où 20 degrés peuvent séparer les jours et les nuits. Des conditions climatiques qui permettent une maturité douce et lente des raisins et la création de cuvées fraîches, à la garde optimale. Preuve en est : aujourd'hui Château Vignelaure est distribué à 50 % dans les restaurants (dont une trentaine de restaurants étoilés Michelin) et cavistes, et 50 % à l'export dans plus de 15 pays.



Under Georges Brunet's leadership, Château Vignelaure, which draws its name from poet Petrarch's muse (Laura), became in 1966 the initiator of Cabernet Sauvignon in Provence with the plantations of grafts from La Lagune. For winning combinations, Syrah and Grenache were also planted on the estate's 55 hectares of vines.

In 2007, Château Vignelaure was bought by Mette and Bengt Sundtorm, a Scandinavian couple who made a big change with the planting of the first white grapes, the organic conversion of the vineyard and the setting up of small vats to optimize plot selection.

Thanks to its very pebbly clay-limestone terroir between 350 and 400 m above sea level, classified AOC Coteaux d'Aix-en-Provence, enjoys a climate where 20 degrees can separate days and nights. Climatic conditions which allow a soft and slow ripening of the grapes and the creation of fresh wines, with an optimal ageing potential. This is evidenced by the fact Château Vignelaure is distributed 50% in restaurants (including thirty Michelin starred restaurants) and wine merchants and 50% in more than 15 countries.

EN SAVOIR ➔ WWW.FR.VIGNELAURE.COM

LE COMMENTAIRE DES SOMMELIERS / THE SOMMELIERS' REVIEW

Grand Vin du domaine, Château Vignelaure propose un assemblage de 70 % Cabernet Sauvignon et 30 % Syrah, issus des vieilles vignes des meilleurs coteaux où chaque cépage et chaque terroir sont vendangés et vinifiés séparément. On se retrouve alors avec un vin puissant, complexe et équilibré.

Robe : rubis intense aux reflets violacés, larmes régulières.

Nez : riche et complexe, s'ouvrant sur un paysage aromatique élégant. Cassis, mûre, framboise, légère note empyreumatique.

Bouche : gourmande et veloutée, dotée d'une structure soyeuse. Tanins souples et fins. Finale subtile, sur les épices et la réglisse.

Accord : filet de canard rôti. **Commentaires** : beaucoup d'élégance pour ce flacon réputé en Coteaux d'Aix-en-Provence.

Grand wine of the estate, Château Vignelaure offers a blend of 70% Cabernet Sauvignon and 30% Syrah, from the old vineyards of the best hillsides where each variety and each terroir are harvested and vinified separately. The result is a powerful, complex and well-balanced wine.

Visual aspect: intense ruby-red colour with purplish tinges, regular tears. **Nose**: rich and complex, opening up with an elegant aromatic range. Blackcurrant, blackberry, raspberry, slight empyreumatic note. **Palate**: delectable and velvety, with a silky structure. Soft and fine tannins. Subtle finish, with spices and liquorice. **Pairing**: roast duck fillet. **Comments**: a lot of elegance for this bottling, famous in Coteaux d'Aix-en-Provence.

LES VINS DE WASHINGTON



Du siegerrebe (cépage).

L'interprofession des vins de Washington (Washington Wine Commission - WWC) et Visit Seattle ont organisé la 22^e édition du festival Taste Washington au CenturyLink Event Center. Quelque 8 000 personnes ont visité 235 établissements vinicoles et 65 établissements de restauration. Les visiteurs venaient principalement de la région de Seattle et découvraient la grande diversité de cépages et de styles de l'État, « les domaines viticoles et les vignobles ayant doublé en une décennie. Nos surfaces ne sont peut-être plantées qu'à 20 % mais nous ne travaillons pas qu'une seule variété », a déclaré David Flaherty du WWC.

Alors que les après-midi étaient consacrées aux déambulations de stand en stand, des séminaires d'experts se tenaient le matin. Le Master of Wine Bob Betz a démarré le programme en animant « Au fil de la vigne », une rétrospective sur 50 ans dans le vignoble de Washington, animée par quatre icônes du vin de Washington : Ted Baseler de Ste. Michelle Wine Estates, Gary Figgins de Leonetti Cellar, Rick Small de Woodward Canyon et Betsey Wittick de Bainbridge Vineyards qui, tout en étudiant l'agriculture à Cornell, a élaboré un vin à partir de cépages des Finger Lakes. Le seul intervenant de l'AVA Puget Sound travaille

Washington Wines || The Washington Wine Commission and Visit Seattle hosted the 22nd annual Taste Washington located at the CenturyLink Event Center at which 235 wineries and 65 food service operations were visited by approximately 8,000 attendees. Visitors were primarily from the Seattle area attending to the state's wide diversity of grapes and styles with "wineries and vineyard land having doubled in a decade; we may only be 20% planted, and we don't hang our hat upon one variety," shared the WWC's David Flaherty.

With afternoons dedicated to the scrum of strolling from table to table, seated in-depth seminars occurred in the mornings. Bob Betz MW kicked things off moderating "Through the Grapevine", a retrospective of Washington's 50 years paneled by four icons of Washington wine; Ted Baseler of Ste. Michelle Wine Estates, Gary Figgins of Leonetti Cellar, Rick Small of Woodward Canyon, and Betsey Wittick of Bainbridge Vineyards who while studying agriculture at Cornell made functional wine from Finger Lakes grapes. The only Puget Sound panelist relies upon atypical vinifera such as the Loire's Madeleine Angevine

...

des vinifera atypiques, telles que la Madeleine Angevine de la Loire et le Siegerrebe d'Allemagne, variétés introduites dans les années 1970 par des locaux. Le détenteur de la plus ancienne licence vinicole de l'État a présenté son Aglianico aux côtés de son plus célèbre Cabernet Sauvignon. « Rick Small et moi-même nous sommes amusés à jouer de la guitare tout en peaufinant notre palais pour créer une nouvelle région viticole », plaisante Gary Figgins. En étudiant les données climatiques de la France et en goûtant leurs vins en comparaison de ceux de la région d'Oakville, dans la Napa Valley, ils ont compris qu'ils pouvaient créer des vins uniques et authentiques. « Le grand défi consiste maintenant à savoir où planter car le climat change ce qui fait que nous aurons probablement des vins très différents dans 20 ans. » Rick Small a ravi certains avec ses assemblages de Cabernet de 1986 à 2006. « Nous n'avions pas une idée claire à propos de la sélection parcellaire... nous étalions nos vignes sur des sols inappropriés. Nous n'avions aucune donnée ni prédécesseur pour nous aider », soulignant que la Columbia Valley est maintenant tout aussi performante sur le plan technologique que le reste du monde du vin. « Il y a vingt ans, nous plantions sur des pentes exposées au sud parce que nous en avons besoin, mais ce n'est plus le cas. Nous plantons donc plus haut, et non sur des pentes exposées plein sud. Cela me concerne. » Le PDG émérite de SMWE Ted Baseler a envisagé la possibilité de faire entrer près de 81 000 hectares de vignobles de qualité supérieure dans l'aire de Washington « mais ce qui nous en a empêché, c'est que nous n'avons pas eu notre 'jugement de Paris'. Je pense que l'avenir de notre industrie est incroyable et que les 50 prochaines années seront bien meilleures que les précédentes. »

Une session sur le Grenache a été habilement dirigée par le Master Sommelier Chris Tanghe. L'instructeur en chef de la Guilde de Sommeliers a déclaré que, même si ce cépage est très répandu



Bob Betz

and Germany's Siegerrebe, varieties first brought there by locals in the 1970s. The possessor of the state's oldest winery license showed his Aglianico alongside his more famous Cabernet sauvignon. "Rick Small and I had fun playing our guitars while fine-tuning our palates in creating a new wine region," laughed Gary Figgins. By studying climate data from France and tasting their finished wines alongside those coming from Napa Valley's Oakville district they realized that they could create unique, genuine wines. "The big challenge now is knowing where to plant with climate changing to the point

we'll probably have very different wines in 20 years." Small delighted some by showcasing his Cabernet blends from 1986 and 2006. "We hadn't a clear idea about site selection then...so early on were spacing our vines too wide upon inappropriate soils. We hadn't any data nor forerunners to assist us," pointing out that the Columbia Valley is now technologically as detailed as any in the wine world. "Twenty years ago we planted on south-facing slopes because we needed it, now we don't, so are planting higher up and not on fully south-facing slopes. This concerns me." SMWE's CEO Emeritus Baseler thought the possibility of 200,000 acres of premium vineyard land within Washington's grasp "but keeping us from this is that we haven't had our 'Judgement of Paris' moment. I think the future of our industry is incredible, and that the next 50 years will be greater than the first."

A session on Grenache was deftly steered by Chris Tanghe MS. The Chief Instructor at Guild of Sommeliers said that despite it being widely planted around the world, "100% Grenache is relatively uncommon because it's better blended due to choices made in the vineyard and in the cellar; it ripens early and matures late ... being easier to grow but more challenging to make alone into a complete wine." He and his panelists



Nate Ready



Chris Tanghe



Rick Small, Woodward Canyon.

dans le monde, « le 100 % Grenache est relativement rare car il est meilleur assemblé en raison de choix faits à la vigne et à la cave ; il mûrit tôt et vieillit tard... Il est plus facile à cultiver mais plus difficile à transformer seul en un vin abouti. » Ses orateurs et lui ont convenu que des techniques telles la vinification en grappes partiellement éraflées ou intégrale peuvent améliorer ces défis, mais requièrent un effort supplémentaire, bien que, lorsque c'est bien fait, Chris Tanghe le préfère au Pinot Noir, en particulier pour son côté épicé et terreux caractéristique, postulant que « c'est aussi un bon traducteur » de terroir comme le Pinot noir. Comme le Pinot Noir, sa légèreté contribue à son attractivité mais contrairement à lui, « c'est un raisin pâle qui domine les raisins plus foncés, ce qui le rend spécial », a souligné le Master Sommelier Nate Ready MS, propriétaire du domaine Hiyu dans les gorges du Columbia. Mais avant qu'il n'arrive dans le verre, il est essentiel de prendre des précautions dans le vignoble pour éviter son oxydation sur pied. « La rusticité de la vigne peut compliquer les choses dans la vallée de Walla Walla », a déclaré le vinificateur Matt Reynvaan lorsque Nate Ready indiquait que « l'eau était de la kryptonite pour le Grenache », un clin d'œil à sa sensibilité aux précipitations pendant la floraison et à sa peau plus fine sujet aux dommages. Ayant acheté deux clones dans le vignoble de Boushey à une vingtaine de kilomètres à l'ouest de Red Mountain, Morgan Lee de Two Vintners n'utilise que des levures indigènes et 40 % de grappes entières, élevant ses vins 18 mois dans de vieux fûts. « On trouve les meilleurs vins dans cet Etat », a déclaré fièrement Morgan Lee. Les sept Grenaches de Washington, y compris le Grenache blanc de Reynvaan, ont été faits avec soin et sont un plaisir de déguster, mais il est trop tôt pour déterminer si Washington a un style identifiable, un point resté en suspens puisqu'aucun des experts présents n'a abordé la question.

Sous la supervision du chef sommelier Lars Ryssdal, d'autres séminaires ont été consacrés à la viticulture extrême, à la double mise en avant des vins de Washington aux côtés d'autres vins du monde et de 100 % Cabernet sauvignon, et au millésime 2017 pour les blancs.



concluded that techniques such as stem inclusion and whole cluster fermentation can ameliorate these challenges but require greater effort though, when done right, Tanghe prefers it to Pinot noir especially for its inherent spiciness and earthiness postulating that “it’s as good a translator of place as Pinot noir”. Like Pinot noir its lightness adds to its attraction but, unlike it, “it’s a pale grape that dominate darker grapes which makes it special,” emphasized Nate Ready MS, proprietor of Columbia Gorge’s Hiyu Wine Farm. But before it gets into the glass great care in the vineyard is critical in avoiding field oxidation. “The hardness of the vine can make it difficult in the Walla Walla Valley,” affirmed vintner Matt Reynvaan with Ready chiming in that “water is kryptonite to Grenache,” a nod to its sensitivity to the effects of precipitation during flowering and its thinner skins being prone to damage. Sourcing two clones from the Boushey vineyard 20 miles west of Red Mountain, Two Vintners’ Morgan Lee uses only native yeasts and 40% whole clusters, fermenting his 18 months in old barrels. “The best value wines are in this state,” said Lee proudly. All seven Washington Grenache, including Reynvaan’s Grenache blanc, were neatly made and a pleasure to taste, but it’s too soon to determine Washington has an identifiable style, a point driven home as when asked no panelist directly addressed the question.

Overseen by Somm Captain Lars Ryssdal other seminars covered extreme viticulture, dual showcases of Washington wines both alongside others from around the World and solely Cabernet sauvignon, and the 2017 vintage for whites.

David Furer

EN SAVOIR +

→ WWW.TASTEWASHINGTON.ORG
WWW.PATAGONSEATTLE.COM

LES VINS DE ROMAGNA

Qualité et valeur en hausse,
volume et reconnaissance en berne



Giovanna Drei Donà.

Avec son principal cépage rouge, le Sangiovese, la région italienne de Romagna ne peut qu'être éclipsée par la Toscane. Mais ce qu'elle offre, c'est une génération de vignerons très engagés – principalement des jeunes – produisant de bons vins à des prix inférieurs à ceux de leurs célèbres voisins. Et puis il y a son blanc indigène unique, l'Albana, produit en vin sec et doux.

Wines of Romagna: Quality and value rise while volume and obscurity slide || *With its leading red variety Sangiovese, Italy's Romagna cannot help being eclipsed by Toscana. But what it offers is a generation of highly committed—mostly young—growers churning out good wines at prices lower than their famous neighbors. And then there's its unique indigenous white of Albana made both dry and sweet.*

Selon Filiberto Mazzanti, directeur de l'interprofession, « depuis 2016, la pression pour introduire de nouvelles appellations est telle que nous ne parvenons à exprimer davantage ces vins. » La production se partage entre 25 sociétés produisant des vins bio/biodyn avec 12,5 millions de bouteilles en 2013 et 11 millions en 2017 soit une baisse de 7,5 %, 14 000 ha de DOP Trebbiano (1,3 million de bouteilles) et 7 400 ha de DOP Sangiovese (1,1 million de bouteilles) – 29 % de la production totale de la Romagna. La région propose également de nouvelles DOC Romagna Trebbiano Spumante et Romagna Spumante Rosato.

Les températures plus fraîches en période de croissance rendent les Sangiovese de Romagna plus frais et plus fruités que les versions toscanes en raison de l'effet des Apennins, offrant une plus grande exposition aux vents frais de l'Est par rapport à la Toscane qui est plus exposée aux vents chauds d'Afrique.

Provenant de la région de Mercato Saraceno, le Famoso occupe aussi 200 ha. L'essentiel est utilisé dans des vins bon marché en vrac, bien que quelques domaines passionnés multiplient les plantations afin de tenter d'améliorer son potentiel en tant que cépage blanc secondaire. Sentant typiquement le pamplemousse et les herbes, il est plus léger et plus vif que l'Albana.

A Castelluccio, dans le Chianti, Claudio et Alessandro Fiore, propriétaires de Poggio Scalette, ont été parmi les premiers à produire des vins de qualité. Parmi les vins des frères, mon préféré est leur Ronco dei Ciliegi Sangiovese Forlì IGT, vieilli de 12 à 14 mois dans des barriques de chêne français de différents millésimes, à un prix intéressant de 11 EUR. Dans un style comparable à celui de son vignoble familial d'origine, Claudio et son épouse ont également fondé leur domaine Balia di Zola. Leur Modigliana Riserva Redinoce, issu de vignes âgées de plus de 50 ans et reposant trois ans en chêne français neuf, est tout aussi séduisant à 10 EUR.

Dans une gamme plus premium, chez son voisin Torre San Martino, Patria Francesco élabore un Sangiovese Supérieur incroyablement complexe. Le Rsv. Vigna 1922 issu de certaines des plus vieilles vignes d'Italie est à 22 EUR.

Implantée dans trois zones de la sous-région de Marzeno, Cristina Geminiani de Zerbina s'occupe depuis 1986 du domaine fondé par son grand-père vers 1966. Après des études à Bordeaux, elle est revenue à bord (Etats-Unis / Royaume-Uni / France), aidée du consultant Francesco Bordini. Elle a reconduit cinq différents clones de Sangiovese selon la méthode albarelo en cordon et en espalier (candélabres) avec deux fils pour limiter le travail manuel. En raison de la diversité des clones (dont 2 Toscans), la récolte se fait en plusieurs fois. « C'est de cette façon que nous pouvons construire nos meilleurs vins. »

« Notre objectif cette année a été de différencier les secteurs en cave avec chaque cuve de fermentation contenant une zone distincte. » Depuis 1998, son passito est basé sur le botrytis cinerea. Elle fait plusieurs passages pour la récolte, des techniques apprises en travaillant chez Doisy Dâene avec Denis Dubourdieu. La digestion des protéines par le botrytis aide l'Albana à rester plus douce que si elle était travaillée en vin sucré.

Le palais très juteux du Sangiovese Oriolo Rs. Nonno Rico 2012 d'Alessandro Morini s'exprime remarquablement par son nez boisé qui devrait évoluer vers un vin délicieux et complexe dans un an ou deux. Une bonne affaire à 16 EUR ! Conseillé par Mauricio Castello, le domaine cherche à développer des cépages autochtones tels que le Famoso et l'Albana en plus du Sangiovese. Comparativement, Marco Bandini, également engagé dans la culture de variétés uniques comme le Pignoleto et le Famoso, mais d'une manière nettement plus acide, surprend le palais avec son Albana Caracara à un prix avantageux de 9 EUR.

According to consorzio director Filiberto Mazzanti, "since 2016 the pressure to introduce new typologies is that we're not fulfilling what we can to further express these wines." Production includes 25 companies producing organically/biodynamically working with a 7.5% decrease of 12,5m btls. from 2013 to 11m in 2017 from 14,000 ha of DOP Trebbiano, a mere 1.3m btls., and 7,400 ha of DOP Sangiovese of 1.1m btls.--29% of Romagna's total production. It also has proposed new DOCs of Romagna Trebbiano Spumante and Romagna Spumante Rosato.

Cooler annual growing temperatures make Romagna's Sangioveses fresher and fruitier than Tuscan versions due to the effect of the Apennines allowing greater exposure to cool east winds compared to Toscana which is more exposed to warm winds from Africa.

Originating in the Mercato Saraceno area, there are also 200 ha of Famoso, most of which finds its way into cheap bulk wines though a few passionate wineries are increasing plantings so as to experiment with improving its potential as a secondary white signature variety. Typically smelling of grapefruit and herbs it's lighter and crisper than Albana.

Castelluccio's Claudio and Alessandro Fiore, owners of Chianti Classico's Poggio Scalette, were early adopters to quality wines. Of the brothers wines my favorite is their Forlì IGT Sangiovese Ronco dei Ciliegi, aged 12-14 months in varying ages of French oak at a well-priced 11 EUR. With a style comparable to his original family winery, Claudio and his wife in also formed their Balia di Zola estate, its Modigliana Riserva Redinoce from vines over 50 years of age and resting three years in new French oak, equally alluring at 10 EUR.

On a pricier note its neighbor Torre San Martino's Patria Francesco fashions a stunningly complex Sangiovese Sup. Rsv. Vigna 1922 from some of Italy's oldest vines at 22 EUR.

Located in three areas of the Marzeno subzone Zerbina's Cristina Geminiani since 1986 looks after her grandfather circa 1966 fattoria following studies in Bordeaux she came aboard (US/UK/FR) both consulted to by Francesco Bordini. She retrained five different Sangio clones in both post-trained and trellised (candelabra) albarelo manners with two wires so as to have less handwork. As a result of the varying clones (2 of which are Tuscan) harvest occurs several times. "This way we can build our best wines."

"Our goal this year has been in differentiating in the cellar the subzones with each fermentation vessel contains a separate subzone." Her passito since 1998 has been based on botrytis cinerea. Makes several passages for harvesting, techniques learned while working at Doisy Dâene under Denis Dubourdieu. The digestion of proteins by botrytis helps Albana to remain softer than it would when done sweet.

A bargain at 16 EUR the very juicy palate of Alessandro Morini's 2012 Sangiovese Oriolo Rsv. Nonno Rico expresses itself remarkably through its oaky nose, the basis of which should give a delicious and composed sense in a year or two. Consulted to by Mauricio Castello the poderi seeks to develop indigenous grapes such as Famoso and Albana in addition to Sangiovese. Comparatively Marco Bandini, also committed to unique varieties such as Pignoleto and Famoso but in a decisively more acidic manner, startles the palate with his Albana Caracara at a bargain 9EUR.

Organic certified in 2014 Tre Monti's clay-dominated soils support its Sangiovese Sup. Rsv. Bio Thea 16 with a lovely perfumed nose and elegant palate.



Chiara Condell.



Jacopo Melia, Fattoria Paradiso.



Représentants du domaine Modigliana, Marzeno, Serra.



Sylvia Casali, Tenuta Casali.



Cristina Geminiani, Fattoria Zerlina.



Roberto Mascarin, Vini San Valentino.

Biochemical engineer Sylvia Casali's Savio Valley vineyards are upon sloped alluvial lower and clay soils, organic and soon to be certified. Her portfolio highlight is the Sangiovese Sup. Rsv. Quartosole from the low-yielding Grosso clone grown in a white clay parcel within its prime Baruccia site; its punchy acidity and oaky entry covers the fruit but there's plenty beneath with a spiciness and long finish.

Though he makes high quality Cabernet franc and Syrah competing with the best of Italy, the Colli di Rimini Rebola Bio Vivi (Pignoletto) from Roberto Mascarin at organic San Valentino sports alluring underripe peach and green plum aromas and a savory finish.

Winemaker Angelo Totaro 'shadows' a community of 1300 recovering drug addicted boys at San Patrignano which, at 380 ha, is the largest of its kind anywhere with all winery-related work done by the community. Initially consulted to by Riccardo Cotarella in 1996, it was founded in 1978 and donated to this cooperative. Water used in the winery is first ozone-treated creating a naturally antiseptic environment. Vigorous experimenter both in the vineyard and cellar, Totaro's Sangiovese Sup. Rsv. Avi at 15EUR gives dark fruit and leather aromas, a touch of sweet concentration, and strong tannins.

Overseen by Jacopo Melia, the circa 1950 Paradiso is the oldest winery with a marvelous wine library. Growing organically his Forlì IGT Rsv Barbarossa 2012, a vinifera of undetermined origin, explodes with refreshing blackberry character.

Giovanna Drei Donà explains: "We're in the sub-zone of Predappio, the most classic for Sangiovese" sharing that "the Etruscans 2500 years ago referred to all wine as 'sanzve'." Winemaking is overseen by her son Enrico growing Sangiovese along with Cabernet sauvignon, Chardonnay, and Riesling organically since Drei Donà's 1992 inception. My favorite is their Sangiovese Sup. Rsv. Pruno with a sweet oak and black raspberry nose, a generous entry of red & black fruits and a long finish.

Poderi Dal Nespoli was purchased by the Mondodelvino group in 2010 from the Ravaoli family who still manage the property with Chilean and Piemontese winemakers. "The green credentials of the winery and agriturismo is super-important," said Daniela Facciani noting its water recovery process and solar energy creation and emphasizing that the winery has been recently rebuilt. In addition to the more typical grapes it produces Famoso and Pagadèbit. Nespoli's modern Albana secco Campodora lacks bitterness I often found in others examples, its Sangiovese Sup. Prugnèto ed. limitata at 15EUR a selection of its oldest clones with the greatest sun exposure, gives a gorgeous entry, modern and delicious now but will age well...and another bargain!

Chiara Condell and her family's 77 ha Condè and her personal Chiara Condell estate rest upon a Pliocene marine rock of compact shells with vines dating to 1939. Chiara took over in 2015 after studying economics, and is now pursuing an enology degree. Opened a winery hotel in 2014, "I converted to organic viticulture and with 2018 am certified. We've great biodiversity here." All vineyard and cellar work are done manually, and best expressed in her Sangiovese Predappio Rsv. Raggio Brusa planted on very rocky topsoils.

Pietro Brunelli's 90% Sangiovese vineyards are at a relatively high 400m surrounded by woods, the moderating temperature variations it provides causing him to harvest 2 weeks later than others in Predappio. His single site Dantel 1872 and Cesco 1938 are both immensely authentic expressions made more so by having been vinified in neutral Slavonian botti.

Certifié biologique en 2014, les sols à dominante argileuse de Tre Monti donne naissance au Sangiovese Sup. Riserva Bio Thea 16 avec un joli nez parfumé et une bouche élégante.

Les vignobles Savio Valley de Sylvia Casali, ingénieur en biochimie, reposent sur des sols alluviaux et argileux en pente, cultivés en bio et sur le point d'être certifiés. Son produit phare est le Sangiovese Sup. Rsv. Quartosole issu du clone Grosso à faible rendement cultivé dans une parcelle d'argile blanche au sein de son site principal de Baruccia ; son acidité percutante et son attaque boisée dominant le fruit, mais sa finale est longue et épicée.

Bien qu'il produise du Cabernet Franc et de la Syrah de grande qualité concurrençant les meilleurs d'Italie, le Colli de Rimini Rebola Bio Vivi (Pignoleto) de Roberto Mascarin au domaine bio San Valentino exhibe de séduisants arômes de pêche et de prune verte et une finale savoureuse.

L'œnologue Angelo Totaro est en charge de la communauté San Patrignano de 1 300 ex-toxicomanes en convalescence qui, avec ses 380 ha, est la plus grande du genre au monde et où tout le travail de la vigne est effectué par les résidents. Conseillé par Riccardo Cotarella depuis seulement 1996, le domaine a été fondé en 1978 et donné à cette communauté. L'eau utilisée dans la cave est d'abord traitée à l'ozone, créant un environnement naturellement antiseptique. Vaillant expérimentateur dans le vignoble et à la cave, Angelo Totaro a créé le Sangiovese Sup Rsv. Avi, sortant à 15 EUR, et qui donne des arômes de fruits noirs et de cuir, une touche de douce concentration et des tannins puissants.

Dirigé par Jacopo Melia, le domaine Paradiso datant des années 1950 est le plus ancien domaine viticole et possède une merveilleuse œnothèque. Son Forlì IGT RSV Barbarossa 2012, un cépage d'origine indéterminée, cultivé en bio, explose avec un caractère rafraîchissant de mûre.

La vigneronne Giovanna Drei Donà explique : « Nous nous trouvons dans la sous-région de Predappio, la plus classique pour le Sangiovese », affirmant que « les Étrusques, il y a 2 500 ans, appelaient tout le vin 'sanzve' ». La vinification est supervisée par son fils Enrico qui cultive le Sangiovese avec le Cabernet Sauvignon, le Chardonnay et le Riesling en bio depuis l'installation de

Giovanna Drei Donà en 1992. Mon préféré est leur Sangiovese Sup. Rsv. Pruno avec un nez de chêne doux et de framboise noire, une attaque généreuse de fruits rouges et noirs et une longue finale.

Le domaine Dal Nespole a été acheté en 2010 par le groupe Mondodelvino de la famille Ravaioli qui gère toujours la propriété avec des viticulteurs chiliens et piémontais. « Les références écologiques de la cave et de l'agritourisme sont d'une importance capitale », a déclaré Daniela Facciani, soulignant le processus de récupération de l'eau et la transformation de l'énergie solaire, et soulignant que la cave a été récemment reconstruite. Outre les cépages les plus typiques, il produit du Famoso et du Pagadèbit. Le vin sec moderne du domaine, l'Albana Campodora manque de l'amertume que j'ai souvent trouvée dans d'autres exemples. Son Sangiovese Sup. Prugnato Edition Limitée à 15 EUR est une sélection de ses plus anciens clones avec la meilleure exposition au soleil, donne une entrée en bouche magnifique, moderne et délicieuse maintenant mais il vieillira bien... et constitue une autre bonne affaire !

Chiara Condell exploitent les 77 ha du domaine familial Condè et sa propriété personnelle Chiara Condell qui reposent sur de la roche marine du Pliocène composée de coquilles compactes avec des vignes datant de 1939. Chiara a repris les rênes en 2015 après des études d'économie et poursuit actuellement des études en œnologie. Ouvrant un hôtel du vin en 2014, « je me suis convertie à la viticulture biologique et j'ai obtenu la certification en 2018. Nous avons une grande biodiversité ici ». Tous les travaux à la vigne et en caves sont effectués manuellement et s'expriment de manière optimale dans son Sangiovese Predappio Rsv. Raggio Brusa planté sur des sols très rocheux.

Les vignobles de Pietro Brunelli (Tenute Piccolo Brunelli) plantés à 90 % de Sangiovese sont situés à une altitude relativement élevée, entourés de forêt, entraînant des variations de température modérées, ce qui l'oblige à récolter deux semaines plus tard que d'autres à Predappio. Ses vins mono-parcellaires Dantel 1872 et Cesco 1938 sont des expressions immensément authentiques, d'autant plus qu'ils ont été vinifiés en barriques neutres de chêne de Slavonie.

David Furer

Vue du domaine Castellucino.



VENISSA,

UN TERRITOIRE AU DELA DE L'USUEL

Eau vive à Venissa.

Une entité à part entière existe en Europe, loin des usuels domaines de production viticole. Les vins italiens les plus connus en France proviennent de Toscane, du Piémont, des Abruzzes... D'autres régions viticoles affleurant pourtant l'excellence ne sont pas représentées. Venissa fait partie de celles-ci, presque méconnue. Sa naissance, sa survie, sont un défi au quotidien.

A l'origine de l'aventure, un passionné, ardent défenseur de l'improbable, Gianluca Bisol. Issu d'une famille de vigneron connue depuis 1542, il a développé une aptitude à discerner le potentiel de la nature et de ses enthousiasmes. En visite à Torcello, une des îles de la lagune de Venise, il a découvert un jardin isolé avec des plants en survie. Ceux-ci étaient les dernières expressions de l'histoire viticole de Venise. Intrigué par l'état presque sauvage du cépage, il l'identifie et refuse de le voir disparaître. Avec un acharnement autre, il référence sur les îles adjacentes les différents plants du cépage en perdition, la Dorona, puis effectue une sélection massale à partir de 88 vignes.

Venissa, a terroir betond the ordinary || A distinct entity exists in Europe, far from the usual wine estates. The most famous Italian wines in France come from Tuscany, Piedmont, Abruzzo ... Other winegrowing regions, yet showing excellence, are not represented. Venissa is one of them, almost unknown. Its birth, its survival, are a daily challenge.

At the origin of the adventure, an improbable passionate, enthusiastic advocate, Gianluca Bisol. Coming from a family of winemakers known since 1542, he developed an ability to discern the potential of nature and its enthusiasms. While visiting Torcello, one of the islands of the Venetian Lagoon, he discovered an isolated garden with surviving plants. These were the last expressions of the viticultural history of Venice. Intrigued by the almost wild state of the varietal, he identified it and refused to see it disappear. He fiercely referenced the various plants of the declining grape variety on the adjacent islands, the Dorona, then made a mass selection from 88 vines. After several years



La récolte.



Gravure sur bouteille.



Matteo Bisol a Venissa.

Après plusieurs années d'essais, convaincu, il achète une parcelle sur l'île de Mazzorbo. De 2007 à 2010, année de la 1^{ère} vendange, il se dévoue à la cause du cépage. Ce dernier paraît être en connexion avec le Garganega Bermestia Bianca. Il est mentionné de manière certaine dès le Moyen Âge et paraît avoir été particulièrement célébré à la Renaissance. Produisant des grappes denses, d'un or appuyé, il peut délivrer des notes florales, des nuances d'agrumes, des saveurs de miel. Un choix a été fait, celui de la macération pelliculaire. Entre 20 à 30 jours selon l'année facilitent l'expression des saveurs. Vendangé à la main, le cépage est vinifié et le vin élaboré dans le chai de Maeli, une autre propriété de la Famille Bisol. Le procédé se déroule dans des cuves en inox.

S'il peut être consommé relativement rapidement, l'envisager tel un vin de garde se révèle judicieux. Ainsi, Venissa 2011 séduit par le soyeux de sa texture, ses notes organoleptiques très délicates de bergamote, d'anis, d'oranges amères et un arrière-bouche de poivre. Les années lui confèrent une subtilité accrue.

Un flacon particulier a été conçu pour encapsuler le précieux liquide. L'artiste Carlo Moretti, basé à Murano, lui a donné corps. Chacun d'entre eux est numéroté, estampillé d'une feuille d'or élaborée par la Maison Battiloro. Un réel hymne à Venise et à ce cépage précieux.

Depuis 2015, un projet d'extension du vignoble avec l'octroi d'un deuxième parcellaire se profile. En 2019, les plants ont été mis en place et la première vendange est envisagée en 2022. De quoi accroître la production jusqu'à aujourd'hui de 4 000 bouteilles par an. Elle devrait atteindre les 6 à 7 000 cols. Chaque instant reste un réel défi. L'acqua alta encourageant les inondations peut être chaque année fatale. Les vignes n'apprécient pas la salinité excessive.

Déguster Venissa consisterait presque à entrapercevoir une légende, celle d'un cépage, d'une extraordinaire cité. Les Doges paraissent encore présents, se délectant de ce vin singulier. En arrière-plan, il est facile d'imaginer une époque autre, celle des alchimistes et des transfigurations de substances.

of testing, convinced, he bought a plot on the island of Mazzorbo. From 2007 to 2010, the year of the first harvest, he devoted himself to the cause of the grape variety. The latter appears to be in connection with the Garganega Bermestia Bianca. It is mentioned for sure from the Middle Ages and seems to have been particularly celebrated during the Renaissance. Producing dense clusters of strong gold colour, it can deliver floral notes, citrusy nuances, honey flavors. The choice of pellicular maceration has been made. Between 20 to 30 days depending on the year facilitate the expression of flavors. Harvested by hand, the grape is vinified and the wine crafted in the Maeli winery, another property of the Bisol family. The process is undertaken in stainless steel tanks.

It can be consumed relatively quickly, but it is wise to consider it a wine worth ageing. Thus, Venissa 2011 seduces with the silky texture, delicate organoleptic notes of bergamot, anise, bitter oranges and a peppery palate. The years give it an increased subtlety.

A special bottle has been designed to hold the precious liquid. Artist Carlo Moretti, based in Murano, gave it a body. Each of them is numbered, stamped with a gold leaf elaborated by the Battiloro House. A real hymn to Venice and this precious grape variety.

Since 2015, a project to extend the vineyard with the grant of a second plot is under way. In 2019, vines have been planted and the first harvest is planned in 2022. Enough to increase the production until today of 4,000 bottles per year. It should reach 6 to 7,000 bottles. Every moment remains a real challenge. The acqua alta encouraging floods can be fatal every year. The vines do not appreciate excessive salinity.

Tasting Venissa would nearly mean to taste a bit of a legend, that of a varietal, an extraordinary city. The Doges still seem present, enjoying this singular wine. In the background, it is easy to imagine another era, the time of alchemists and transformation of substances.

Sofia Lafaye



Gianluca Bisol.

LES EFFERVESCENTS ITALIENS, DES BULLES CONQUÉRANTES



Mr Gigante et sa femme.

En 2018, selon l'OIV, les vins effervescents connaissent une progression inégalée en volume et en valeur globale (+11,2 % et +8,9 % par rapport à 2016) dans le monde. L'Italie a vu croître de 18 % l'exportation en volume de ses effervescents, concomitant avec un accroissement en termes de valeur. Ces vins conquièrent les marchés extérieurs et retranscrivent l'identité italienne. Seuls seront envisagés ici les Premium, en adéquation avec la notion d'élégance et de gastronomie.

Les Prosecco, référence d'exception, ont une histoire datant du Moyen Âge. Leur renommée a été plus grande à partir de la mise en place de la méthode Charmat et la stabilisation de la prise de mousse. Le lieu originel du Prosecco se situe à Conegliano Valdobbiadene, au nord-est de l'Italie. Quelque 15 communes sont concernées par l'appellation créée en 1969. Dès 2009, le classement a évolué, intégrant la notion de DOCG, Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie. Gianluca Bisol, vigneron dont la famille a créé Bisol Prosecco en 1542, a livré sa perception de l'événement. Il explicite l'évidence de l'histoire, des 5 typologies de sol, du microclimat et de l'art d'envisager le Prosecco dans l'épure de son style. Pour ce vin dont 85 % doit être constitué du cépage Glera, le terroir est une priorité. Il évoque la parcelle la plus qualitative, Cartizze, montagne de 107 hectares qui appartient à 140 familles. Les rendements faibles, la qualité des grappes, la teneur en sucre, encouragent l'idée de Grand Cru. Lui a décidé d'encourager ce concept de parcellaire

Italian sparklings, bubbly conquerors || In 2018, according to OIV, sparkling wines are experiencing unparalleled growth in volume and overall value (+ 11.2% and + 8.9% compared to 2016) in the world. Italy saw an 18% increase in export volume of its sparkling, concomitant with an increase in value. These wines conquer foreign markets and transcribe the Italian identity. Only Premium wines will be considered here, in line with the notion of elegance and gastronomy.

Prosecco, an exceptional reference, has a history dating back to the Middle Ages. Their fame was greater from the implementation of the Charmat method and the stabilization of the prise de mousse. The native place of Prosecco is in Conegliano Valdobbiadene, in the northeast of Italy. Some 15 villages are concerned by the appellation created in 1969. Since 2009, the classification has evolved, integrating the notion of DOCG (Denomination of Controlled Origin and Guarantee). Gianluca Bisol, winemaker whose family created Bisol Prosecco in 1542, gave us his perception of the event. He explains the obviousness of history, the five soil typologies, the microclimate and the art of considering Prosecco in its purest style. For this wine, 85% of which must be made with the Glera varietal, the terroir is a priority. He evokes the most qualitative parcel, Cartizze, a mountain of 107 hectares which belongs to 140 families. The low yields, the quality

en créant une cuvée spécifique, Cartizze, Valdobbiadene Superiore Di Cartizze DOCG. Minéral, avec une superbe sapidité, le vin encapsule de fines bulles et des notes de poire, de pomme et de pêche, une belle densité.

En 2016, Bisol 1542 a intégré l'entreprise Ferrari-Lunelli, spécialisée dans les effervescents élaborés selon la méthode champenoise. Référencée dans l'Alta Moda, cette association d'entreprises patrimoniales italiennes, Ferrari conçoit des vins superbes. Le Ferrari Perlé Blanc Réserve 2013 captive par ses notes légères de miel, de café, ses notes de pomme un peu acide.

Adriano Gigante conçoit deux vins effervescents dans la région du Frioul. Chacun traduit l'identité du terroir avec des cépages régionaux, le Schioppettino (rouge) et la Ribolla Gialla (Blanc). Il le précise, le Schioppettino correspond au Pinot Noir par son acidité et ses notes. Il y a 5 ans, il a été le premier à concevoir un rosé effervescent dans la région, une réussite. Notes de rose, d'aubépine, de groseille, de cassis et de framboise dès le nez, une texture poudrée et un côté vineux parachèvent la bouche. Ses vins Spumante de Qualité (VSQ) allient l'élégance à la recherche gustative. Il le revendique, le Frioul-Vénétie est un terroir parfait pour des effervescents Premium.

Les effervescents italiens connaissent aujourd'hui une réelle reconnaissance à l'international auprès des esthètes. Le Prosecco Supérieur a connu le plus d'évolution. Les autres vins effervescents Premium connaîtront sans nul doute un essor identique, bien mérité.

of the grapes, the sugar content, encourage the idea of Grand Cru. He decided to encourage this by-plot concept by creating a specific wine, Cartizze, Valdobbiadene Superiore Di Cartizze DOCG. Mineral, beautifully savory, the wine encapsulates fine bubbles and notes of pear, apple and peach, a beautiful density.

In 2016, Bisol 1542 joined the Ferrari-Lunelli company, specialized in sparkling wines made according to the Champagne method. Referenced within Alta Moda, an association of Italian heritage companies, Ferrari crafts beautiful wines. The 2013 Ferrari Beady White Reserve captivates with its light hints of honey, coffee, and slightly tangy apple notes.

Adriano Gigante designs two sparkling wines in the Friuli region. Each one expresses the identity of the terroir with regional varieties, Schioppettino (red) and Ribolla Gialla (white). He specifies, the Schioppettino corresponds to the Pinot Noir by its acidity and its notes. Five years ago, he was the first to create a sparkling rosé in the region, a success. Notes of rose, hawthorn, gooseberry, cassis and raspberry from the nose, a powdery texture and a vinous side complete the palate. Its quality spumante wines (VSQ) combine elegance with the research of taste. He claims that Friuli-Venetia is a perfect terroir for premium sparkling wines.

Italian sparklings are now enjoying a real international recognition with the epicureans. The Prosecco Superior has developed the most. The other premium sparkling wines will undoubtedly experience an identical, well deserved growth.

[Sofia Lafaye](#)





A l'orée des possibles existe T-Oinos. Au cœur des Cyclades, ce Domaine inusuel célèbre l'esprit des vins grecs, en connexion radicale avec un terroir d'exception. A l'abri de Tinos, cette île connue pour ses pèlerinages chrétiens, la viticulture a instillé ses possibles depuis l'Age de bronze. La numismatique du 6^{ème} s. av. J-C. a retranscrit son impact économique intégrant l'iconographie d'une grappe de raisin. Au 18^{ème}, l'île délivrait un panel d'une vingtaine de vins... Le lieu béni des dieux païens et chrétiens a presque oublié un instant les plaisirs viticoles jusqu'en 1999, année où Alexandre Avatangelos l'a choisi. Des premières plantations en 2002 jusqu'à la première vinification de 2008, l'avenir du domaine a émergé de ces sols caillouteux et rudes. Aujourd'hui encore l'investisseur esthète persévère, transfigurant les limites physiques du terroir et des cépages afin de les magnifier. Il suscite par l'intrépidité de son aventure des partenariats audacieux. Gérard Margeon, directeur de la sommelierie d'Alain Ducasse, co-fondateur de T-Oinos, et Stéphane Derenoncourt, consultant, sont entrés en vocation en 2010 et 2016. La perception du terroir, le travail des sols, l'optimisation des cépages se fait en concertation. L'équipe évolue autour de 5 incontournables, 5 joueurs ayant parié sur le potentiel de ce domaine. A leurs côtés, Michalis Tzanoulinos, le responsable du vignoble, et Thanos Georgilas, œnologue, participent à l'épopée.

Quelque 13 hectares divisés en 3 parcelles distincts constituent le Domaine. Le premier, affleure les 460 m d'altitude, se nourrit d'un soubassement granitique recouvert par des sables. Des blocs de granit émergent, presque érigés par Eole lui-même tant les vents sont là d'une puissance extrême. L'Assyrtiko se fraye une vie acharnée et délivre dans le Clos Stegasta une minéralité fine, subtile. Le cépage transfiguré s'élève vers un profil inusuel, captivant par son épure. Citrus léger, salinité, élude de fruits jaunes et parfois fenouil intrigant. Le second, Razonas, encapsule des sols schisteux parfaits pour le Mavrotragano du Clos Stegasta. Finesse des tanins, le vin s'entraînerait en cheminement gustatif entre menthol léger, réglisse et thym. Le troisième, Agios Dimitrios, issu d'une trentaine de terrasses avec dénivelé de 100 m engendre des Mavrotragano autres. Les vinifications, l'élevage parachèvent la notion de recherche et de technique. Non éraflage, cuves bois, barriques de 500 l et amphores se jouent des certitudes et délivrent le meilleur. En définitive, à se délecter en bouche des résultats, l'aventure devient presque homérique.

Stéphane Derenoncourt, Gérard Margeon, Thános Gèorgilas et Michalis Tzanoulinos.



Stéphane Derenoncourt



NOS



In the heart of the Cyclades, an unusual estate, T-Oinos, celebrates the spirit of Greek wines, in radical connection with an exceptional terroir. In the shelter of Tinos, this island known for its Christian pilgrimages, viticulture has instilled its possibilities since the Bronze Age. Numismatics of the 6th century BC. J-C. has transcribed its economic impact bearing the image of a bunch of grapes. In the 18th century, the island offered a range of about twenty wines ... The place blessed by the pagan and Christian gods almost forgot for a moment the pleasures of wine until 1999, when Alexandre Avatangelos chose it. From the first plantations in 2002 until the first vinification in 2008, the future of the estate has emerged from these stony soils. Today, the esthete investor perseveres, transfiguring the physical limits of the terroir and the grape varieties in order to magnify them. He creates daring partnerships through the intrepidity of his adventure. Gérard Margeon, sommellerie director of Alain Ducasse, co-founder of T-Oinos, and Stéphane Derenoncourt, consultant, arrived in 2010 and 2016. The perception of the terroir, the work of soils, the optimization of the grape varieties is done in cooperation. The team consist of 5 inevitable players having bet on the potential of this area. At their side, Michalis Tzanoulinos, the vineyard manager, and Thanos Georgilas, oenologist, participate in the epic.

Some 13 hectares divided into 3 separate plot-selected areas compose the estate. The first, at an altitude of 460 m, lies on a granite basement covered by sands. Granite blocks emerge, almost erected by Eole himself as the winds are here extremely powerful. The Assyrtiko fights a fierce wind and delivers in the Clos Stegasta a fine, subtle minerality. The transfigured vine rises to an unusual profile, captivating by its purity. Light citrus, salinity, yellow fruits and sometimes fennel aromas intrigue. The second, Razonas, encapsulates shale soils perfect for the Clos Stegasta Mavrotragano. With fine tannins, the wine displays varies aromas ranging between light menthol, licorice and thyme. The third, Agios Dimitrios, from about thirty terraces with an elevation of 100 m generates other types of Mavrotragano. Vinification and elevage complete the notion of research and technique. No destemming, wooden vats, 500-liter barrels and amphoras move past certainties and deliver the best. In the end, enjoying the result, the adventure becomes almost Homeric.

Sofia Lafaye

EN SAVOIR → WWW.WWW.TOINOS.COM

CYRIL HUBERT

Son cheval de bataille : « Placer la bière sur les tables gastronomiques »

SI : Biérologue, un métier dont on entend de plus en plus parler mais qui reste méconnu. Que reste-t-il à faire pour la reconnaissance de votre spécialité, notamment comme métier d'excellence ?

Cyril Hubert : Nous sommes en pleine évolution et tout reste à faire ! La biérologie est une discipline nouvelle qui explore et fait découvrir la bière dans sa grande diversité et regroupe autour du produit tous les acteurs qui participent à son élaboration, sa commercialisation et sa consommation. Le métier de brasseur évolue très vite et notre métier assez récent manque un peu de structure. Néanmoins, le métier de biérologue peut être lié à l'excellence autant pour la mise en avant du produit, que pour la prestance du service, tout en faisant en sorte de garder son côté convivial et festif qui lui va si bien. Notre métier participe au développement d'une vraie culture de la bière et permet la naissance d'un véritable Art de vivre la Bière dont nous sommes les garants.

Quels sont vos interactions avec la sommellerie ? Vous arrive-t-il de collaborer ?

Etant issus de la restauration traditionnelle et gastronomique, j'ai eu la chance de côtoyer des maisons de haut vol, et donc la sommellerie est intrinsèquement liée à mon métier actuel. De plus en plus de personnes s'intéressent

à la bière dont des professionnels issus du domaine viticole, il m'arrive donc de donner des formations qui vont dans ce sens, pour montrer que la bière a sa place dans le monde incroyable de la sommellerie.

Vous défendez la place de la bière en gastronomie. Comment séduire une clientèle très attachée au vin et à l'image de prestige ?

Pour moi, démontrer que la bière est intimement liée à la gastronomie est une évidence. Mais j'avoue que c'est difficile de montrer aux consommateurs que la bière artisanale de qualité mérite amplement sa place sur les tables de nos restaurants. Les préjugés sont tenaces, la bière est trop amère, trop sucrée, peu raffinée... La meilleure façon de faire évoluer les choses à mon sens serait de collaborer avec des grands chefs de cuisine, d'établir de belles cartes de bières artisanales pour les établissements gastronomiques, de faire découvrir cet univers complexe et inconnu au grand public via les médias, des dégustations accords mets-bières, ou encore des portes ouvertes.

Nous avons l'immense chance d'avoir des brasseurs qui font preuve d'une imagination débordante et d'une créativité sans limites, ouvrant le champs des possibles pour les accords. Aujourd'hui, il existe de nombreuses

bières artisanales qui arborent des étiquettes très colorées, parfois minimalistes, graphiques, voire très artistiques... Les bières sont de plus en plus élégantes et complexes et heureusement. Aujourd'hui, la bière offre un monde infini d'arômes, de saveurs et de textures d'où l'élégance et la complexité ne sont pas exclues, bien au contraire !

Quel est l'accord mets et bière le plus magique qui ferait tomber le plus sceptique ?

Chaque individu a une expérience gustative qui lui est propre depuis son enfance... Je vais donc citer des accords qui m'ont personnellement touché et j'invite les lecteurs à les essayer. Moi qui n'aimais pas les huîtres, j'ai testé une fois des Fines de Claires n°3 avec une Berliner Weiss... C'était juste magique. Un autre exemple qui m'a marqué : un Impérial Stout de 13 % en canette avec du crottin de Chavignol. Il y a aussi un fameux Porter que j'ai testé avec une mousse au chocolat sans sucre et un crumble à l'avoine légèrement salé qui ne m'a pas laissé indifférent... Bref vous l'aurez compris les possibilités sont nombreuses, au consommateur de se faire ses propres expériences car il n'y a que comme ça qu'on vit des moments gustativement surprenants.

Propos recueillis par Sylvia van der Velden

His cause : "Serve beer on gourmet tables"

SI: Beer sommelier, a profession that we hear more and more about but that remains quite unknown. What remains to be done for the recognition of your specialty, especially as a profession of excellence?

Cyril Hubert: We are evolving and everything remains to be done! Beerology is a new discipline that explores and makes discover beer in its great diversity and gathers all the players involved in the development, marketing and consumption of this beverage. The job of brewer evolves very quickly and our fairly recent profession lacks a little structure. Nevertheless, the profession of beer sommelier can be linked to excellence as much for the highlighting of the product, as for the performance of the service, while making sure to keep its friendly and festive side that suits it so well. Our métier contributes to the development of a true beer culture and gives rise to a true Beer lifestyle we are responsible for.

What are your interactions with sommellerie? Do you ever collaborate?

Having started my career in traditional and gastronomic restaurants, I had the chance to work in luxury establishments, and so the sommellerie is intrinsically linked to my current job. More and more people are interested in beer including wine professionals, so I happen to give trainings that aim at showing that beer has its place in the incredible world of sommellerie.

You defend the place of beer in gastronomy. How to seduce a clientele very attached to the wine and its prestigious image?

For me, demonstrating that beer is closely linked to gastronomy is obvious. But I have to admit that it's hard to show consumers that quality craft beer deserves a place on the tables of our restaurants.



The prejudices are deep-rooted, the beer is too bitter, too sweet, not refined ... The best way to change things in my opinion would be to collaborate with great chefs, to create beautiful craft beer menus for gourmet establishments, to make the general public discover this complex and unknown universe via the media, tastings of food and beer pairings, or even open door days.

We are very lucky to have brewers with boundless imagination and creativity, opening up the possibilities for pairings. Today, there are many craft beers that carry very colorful labels, sometimes minimalist, graphic, even very artistic ... The beers are more and more elegant and complex, and fortunately. Today, beer offers an infinite world of aromas, flavors and textures from which elegance and complexity are not excluded, on the contrary!

What is the most magical food and beer pairing that would seduce the most skeptical ?

Each individual has a unique taste experience since childhood ... So I will quote pairing that have personally touched me and I invite the readers to try them out. I did not like oysters, but I once tasted Fines de Claires No. 3 with a Berliner Weiss ... It was just magic. Another example that marked me: an Imperial Stout 13% in a can with Chavignol cheese. There was also a famous Porter that I tested with a sugar-free chocolate mousse and a lightly salted oatmeal crumble that did not leave me indifferent ... In short, you will have understood the possibilities are numerous, it is up to the consumer to make his own experiences because it is the only way to experience surprising gustatory moments.

Interview by Sylvia van der Velden



KIKYO,

LA NOUVELLE RÉVÉLATION DE DAISHICHI

Kikyo, littéralement traduit par « exemplaire » en français, annonce d'emblée son statut Premium. Ce saké Junmai Daiginjo oscille entre technologie et poésie. Dernière création de la Maison Daishichi, il se révèle le digne héritier de son prédécesseur, le Ginkan créé en 2014 pour les 1 200 ans du temple Sanboin à Koya et qui a connu un rituel atypique de fabrication.

Kikyo a bénéficié du même process. Au riz premium Yamadanishiki de la Préfecture de Hyogo a été ajoutée une part infime d'eau sacrée bénie par les moines du Mont Koya. Junmai, ce saké n'a connu aucun ajout d'alcool distillé. Il a été pressuré délicatement avec un procédé de goutte à goutte. A l'instar des autres sakés caractéristiques de cette Kura, il a été élaboré par la méthode traditionnelle kimoto qui consiste à ne pas ajouter d'acide lactique dans le *shubo* (pied de cuve).

Le saké encapsule des notes organoleptiques d'umami mais pas uniquement. Il laisse transparaître une réelle fraîcheur, une minéralité, une finesse presque poétique. Kikyo égale le Ginkan et s'en distingue déjà par le talent de M. Takanobu Sato, le *tôji* de Daishichi. A écouter M. Hideharu Ohta, le président de Daishichi, le saké développe déjà une puissance et une jeunesse surprenantes.

Le packaging se décline pareillement au modèle du Ginkan. La plupart des sakés sont embouteillés dans des flacons de 75 cl voire 150 cl, habituellement transparentes. Là, les codes sont transfigurés. Le flacon au col longiligne se dévoile noir, brillant, cautionnant son appartenance Premium et sa spiritualité. M. Zenryu Hidaka, le chef moine du Temple Sanboin, a choisi son nom. M. Ohta a imaginé chaque détail du design de la bouteille. Il a retranscrit la calligraphie de Kobo Daishi, moine fondateur de l'aire sacrée du Mont Koya, sur l'étiquette conférant sa spiritualité au nom Kikyo. M. Ohta avait envisagé le packaging de Ginkan afin de célébrer les 1 200 ans du Temple, là, il a tenu à dévoiler le quotidien de ce lieu. La combinaison d'un cercle et d'un carré figure le *mandala*, symbole bouddhiste de l'Univers. La fleur de lotus à la base du col représente le ciel. Le Mont Koya a été souvent comparé au centre de lotus et les 16 montagnes adjacentes ont été figurées en pétales par le designer.

Apparaissent pareillement sur le papier, l'outil cérémonial Sankosho, l'inscription lapidaire en connexion avec le temple, l'iris frangé caractéristique du jardin de Sanboin, des grains de riz définissant Daishichi et le saké. Pour parachever le lien spirituel entre le saké et la montagne sacrée, l'or, le noir, le violet ont été adoptés. Daishichi ne prévoit pas aujourd'hui d'introduire chaque année un tel saké. Son élaboration nécessite une attention particulière. Kikyo a débuté sa vie en 2015...

Interrogé sur sa conception de l'accord parfait pour le Kikyo, M. Ohta envisage des mets à l'umami élégant comme le homard, l'ormeau et le Chateaubriand de bœuf. Les volailles peuvent également l'accompagner.



Monsieur Ohta, Président de Daishichi.

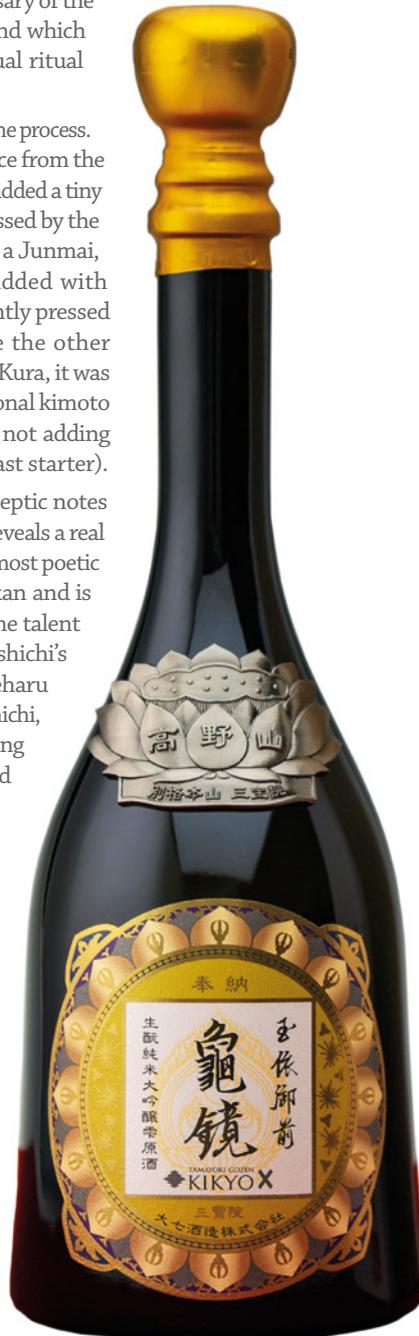
KIKYO, the new revelation of Daishichi || Kikyo, literally translated «exemplary» in English, immediately announces its Premium status. This sake Junmai Daiginjo oscillates between technology and poetry. The latest creation of the Daishichi House is the worthy heir to its predecessor, Ginkan created in 2014 for the 1 200 anniversary of the Sanboin temple in Koya and which has experienced an unusual ritual of production.

Kikyo benefited from the same process. Yamadanishiki premium rice from the Hyogo Prefecture has been added a tiny portion of sacred water blessed by the monks of Mount Koya. As a Junmai, this sake has not been added with distilled alcohol. It was gently pressed with a drip process. Like the other sakes characteristic of this Kura, it was developed with the traditional kimoto method which consists in not adding lactic acid in the *shubo* (yeast starter).

Sake encapsulates organoleptic notes of umami but not only. It reveals a real freshness, minerality, an almost poetic finesse. Kikyo equals Ginkan and is already distinguished by the talent of Mr. Takanobu Sato, Daishichi's *tōji*. According to Mr Hideharu Ohta, the president of Daishichi, this sake is already developing surprising powerfulness and youth.

The packaging is similar to Ginkan's. Most sakes are bottled in 75 cl or 150 cl containers, usually translucent. Here, the codes are transfigured. The bottle with the long neck reveals itself in black, brilliant, guaranteeing its Premium status and its spirituality. Mr Zenryu Hidaka, the chief monk of Sanboin Temple, chose its name. Mr. Ohta imagined every detail of the design of the bottle. On the label he transcribed the calligraphy of Kobo Daishi, founding monk of the sacred area of Mount Koya, conferring its spirituality to the name Kikyo. Mr. Ohta considered the packaging of Ginkan to celebrate the 1,200th anniversary of the Temple, here he wanted to reveal the daily life of this place. The combination of a circle and a square represents the *mandala*, the Buddhist symbol for the Universe. The lotus flower at the base of the neck represents the sky. Mount Koya was often compared to the center of a lotus and the 16 adjacent mountains were figured by petals by the designer.

The Sankosho ceremonial tool, the lapidary inscription in connection with the temple, the characteristic fringed iris of Sanboin's garden, rice grains defining Daishichi and sake are similarly displayed on the



paper. To complete the spiritual connection between sake and the sacred mountain, gold, black, purple have been adopted. Daishichi does not plan today to introduce such sake every year. Its development requires special care. Kikyo started life in 2015 ...

Asked about his idea of the perfect pairing for Kikyo, Mr. Ohta imagines elegant umami dishes like lobster, abalone and beef Chateaubriand. Poultry can also accompany it.

Sofia Lafaye

EN SAVOIR ➔ FRENCH.DAISHICHI.COM

METS & VINS, *curieuse complicité*

AFFINITÉ « EXTRA-ORDINAIRE »

La bonne réussite d'un accord mets & vin tient à plusieurs facteurs indispensables qu'il suffit de combiner amoureusement afin de créer l'association magique du verre et de l'assiette.

Quelques grandes lignes connues permettent de concrétiser un accord réussi. C'est le cas de «l'aromatique». Une saveur perçue dans un plat, un élément mis en valeur peut être l'élément clés pour trouver le vin qui s'y associera. Prenons comme sujet le pamplemousse. Cet agrume aux parfums bien reconnaissables et aux sensations amères qu'il procure, est un vecteur principal pour chiner le compagnon

qui l'accompagnera dans le verre. Un Sauvignon blanc de Loire est un partenaire évident. A Sancerre, il ouvre son bouquet d'agrumes frais très marqué et son acidité en bouche colle à la sensation rafraîchissante et salivante du pamplemousse.

Bien que l'accord mets & vin soit une science spécialisée du Sommelier, chacun peut chez soi l'appréhender à sa manière et s'étonner d'alliances des plus insolites. La perception des goûts, des arômes et des saveurs est finalement un fait subjectif qui relève de l'apprentissage et des souvenirs de celui qui se prête à l'exercice.

Partant de ce constat, il y a un élément sensoriel souvent mis de côté mais qui tient toute sa légitimité, à mon sens, c'est celui de **la chromatique** : le goût des couleurs, l'harmonie nuancées des robes entre le travail de dressage d'un plat et le service d'un vin en adéquation picturale.

Nous vous proposons donc une balade au travers des *affinités extraordinaires* des mets et vins, s'inspirant de l'ensemble des caractéristiques gustatives, aromatiques et visuelles du divin nectar de la vigne.

Food & Wine, a formidable collaboration.

'Extra-ordinary' attraction || The good success of a food and wine pairing is due to several indispensable factors that only need to be lovingly combined to create the magical combination of the glass and the plate.

Some well-known outlines make it possible to concretize a successful pairing. This is the case of the "aromaticity". A flavor perceived in a dish, a highlighted element can be the key element to find the wine that will be associated with it. Take grapefruit for instance. This citrus fruit with recognizable scents and bitter sensations, is a main vector to hunt the companion that will accompany it in the glass. A Loire Sauvignon Blanc is an obvious partner. In Sancerre, it opens its bouquet of very marked fresh citrus and its acidity in the mouth sticks to the refreshing and salivating sensation of the grapefruit.

Although food and wine pairing is the Sommelier's science, everyone at home can apprehend it in their own way and be surprised at the most unusual combinations. The perception of tastes, aromas and flavors is ultimately a subjective fact that comes from the learning and memories of the one who wants to undertake the exercise.

Drawing on this, there is a sensory element that is often put aside but that holds all its legitimacy, in my opinion, it is that of '**chromatics**': the taste of the colors, the shaded harmony of the colours between the work of presentation of a dish and the service of a wine in pictorial adequacy.

We offer you a journey through the extraordinary affinities of food and wine, inspired by all the taste, aromatic and visual characteristics of the divine nectar of the vine.

Le Ruminant des Vignes 2013

Domaine Haut-Campagnau, *Dominique Andiran*

Le Ruminant des Vignes est un vin blanc de macération, nécessitant 18 à 24 mois de fermentation à partir du cépage Gros Manseng.

En vinification, un vin blanc encore nourri de ses parties solides en macération est nommée « vin orange ». Ces vins originaires du bassin méditerranéen font partie de l'Histoire de la Vigne et du Vin jusqu'à ses origines.

Appréhendé comme un vin rouge dans les chais, le vin sort en bouteille avec des qualités organoleptiques tout à fait uniques. Un vin de patience et de méditation comme une reproduction consommable des aléas climatologiques et géologiques du terroir dont il tire son onction.



Ruminant des Vignes is a skin contact white wine, requiring 18 to 24 months of fermentation of the Gros Manseng grape variety.

In winemaking, a white wine still in contact with the solid parts in maceration is called "orange wine". These wines from the Mediterranean are part of the History of Vine and Wine back to its origins.

Apprehended as a red wine in the cellars, the wine is bottled with unique organoleptic qualities. A wine of patience and meditation as a consumable reproduction of the climatic and geological vagaries of the soil from which it derives its divine status.

Une fois les 10-12° C atteints, le vin versé dans le verre est éminemment brillant, un orange vif cristallise les parois, les nuances topaze, finement ambrées, appellent une association gastronomique osée, frappante d'éclats.

Portez le « tableau » à votre nez et relevez la complexité du Gros Manseng après son contact prolongé avec peaux et pépins. Des fragrances de pêche de vigne au four, de kumquat, d'écorces d'orange amère tendent la main à la puissance d'épices torréfiées.

Les sensations en bouche ne trahissent pas la minéralité que recherche Dominique Andiran à Montréal du Gers. Cultivés de manière intellectuelle et naturelle, les Gros Manseng sont vifs et droits. Tel un fil tendu sur la langue, ils portent loin l'aromatique et rafraîchissent la fin de bouche d'une salinité déconcertante.

Observant sa teinte, levant le voile de sa personnalité, le Ruminant des Vignes a inspiré les mains des fourneaux afin de couvrir « sur mesure » une assiette qui lui sera fidèle.

Once it reaches 10-12° C, the wine poured into the glass is eminently bright, a gleaming orange colour, topaz shades, finely amber, call for a daring and striking gastronomic pairing.

Nose the "painting" and notice the complexity of Gros Manseng after its prolonged contact with skins and seeds. Baked vine peaches, kumquat and bitter orange peels lend a hand to the power of roasted spices.

The sensations on the palate do not betray the minerality that Dominique Andiran is looking for in Montréal-du-Gers. Grown in an intellectual and natural way, Gros Manseng is lively and straightforward. Like a string stretched over the tongue, they develop a very wide range of aromas and refresh the end of the palate with a disconcerting salinity.

Observing its hue, raising the veil of its personality, Ruminant des Vignes inspired the hands in the kitchen to make to measure a plate which will be faithful to it.

Carabineros, épinards et cacahuètes des Pyrénées, miel et gingembre

*Carabinero shrimps,
spinach and Pyrenees peanuts,
honey and ginger*

Par Jérôme Schilling,
Chef de Cuisine,

Hôtel & Restaurant LALIQUÉ*,
Château Lafaurie Peyraguey

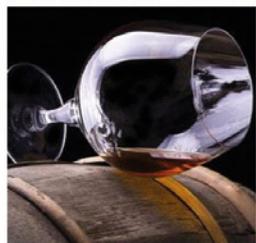
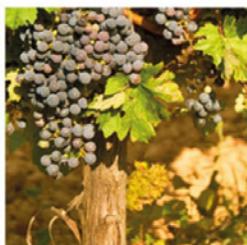
Carabineros, à lui seul le mot est chantant et gorgé de soleil. Variété de Gambas d'Espagne, elle se distingue par sa chair vermeille brillante, ferme et juteuse. Assemblé à la fraîcheur du voile d'épinard, la belle andalouse est charmée par la finesse minérale du Vin. La puissance de la sauce et le condiment miel-gingembre, eux, accueillent l'intensité aromatique du vin gascon signé d'une palette d'épices riche et variée.

Carabineros – the word in itself sounds melodious and sunny. Variety of Spanish gambas, it stands out thanks to its brilliant, firm and juicy ruby-red flesh. Paired with the freshness of a veil of spinach, the lady is charmed by the mineral freshness of the wine. As for the powerfulness of the sauce and the honey-ginger condiment, they welcome the aromatic intensity of the Gascon wine that displays a full and varied range of spices.

Adrien Cascio



notre métier
faciliter
le votre



un métier
une solution



www.erp.vin



Primus Soft est l'éditeur de la solution de gestion intégrée Primus Wine, élaborée à partir de l'ERP de Microsoft, Dynamics 365®.

Primus Wine répond aux exigences des métiers du vin et accompagne la croissance d'entreprises de toutes tailles en s'appuyant sur son équipe d'experts métier locaux.



www.primus-soft.fr

1 impasse des muriers - 33700 Mérignac

Tél. : 0825 28 3000 - contact@primus-soft.fr



Nicolas Badel Vigneron

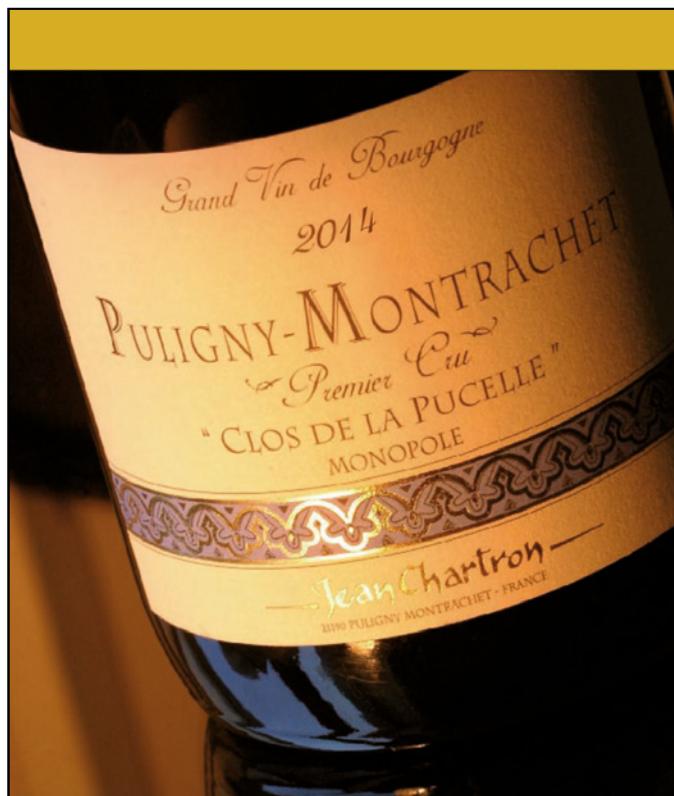
SAINT-JOSEPH rouge et blanc
CONDRIEU
IGP COLLINES
RHODANIENNES



S.C.E.A. Les Grands Vignes
211, rue du Plançonnet
07430 Vernosc-Lès-Annonay

E-mail : badel.nicolas@orange.fr

Tél. 06.64.76.25.32



Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus de Bourgogne depuis 1859

Jean Chartron CLOS DE LA PUCELLE
Premier Cru

21190 PULIGNY-MONTRACHET

Tél. +33 (0)3 80 21 99 - Fax +33 (0) 80 21 99 23

info@jeanchartron.com www.jeanchartron.com

Art et gastronomie aux GRANDS BUFFETS À NARBONNE



Premier restaurant de France en terme de chiffre d'affaires (14,5 M€) les Grands Buffets proposent à discrétion le répertoire de la gastronomie française. Rôtisserie, fruits de mer, une collection de foie gras, un plateau de fromage gigantesque, le restaurant a également la particularité de promouvoir les vins de la région et de vous proposer le vin au prix producteur.

En juin, Les Grands Buffets inaugurerait une nouvelle salle de réception pour laquelle il a investi 2,5 M€ : la Tente d'Apparat. Elle répond à la volonté du fondateur Louis Privat d'offrir au public la possibilité de manger sur une terrasse protégée dans un espace richement décorée avec toujours l'ambiance des repas de fête et banquets d'antan. Louis Privat, le fondateur du restaurant les Grands Buffets, a fait appel à Amaury Gallon, designer végétal du Quai Branly notamment, pour y réaliser une paroi rocheuse de 20 mètres de long avec de la mousse naturelle créant ainsi une atmosphère de sous-bois.

Inspirée du XVII^{ème} siècle, la tente est ornée de lustres en cristal, de grands miroirs dorés, d'une tenture magistrale, de coffres en marqueterie, chandeliers en argent et arborée de citronniers cultivés dans les caisses à orangers du jardin du Roi Soleil... De vraies pièces d'artisanat et d'antiquité spécialement produites ou chinées pour les Grands Buffets. De véritables chandeliers en argent sur chaque table en soirée donneront une ambiance feutrée à la Barry Lindon. La direction technique et artistique a été confiée à l'architecte Eric Martin et au décorateur Michel Calas.

Ce nouvel espace de 300 m² offre depuis juin une expérience inédite aux épiciers de tous les coins de France et d'ailleurs.

Art and gastronomy at Grands Buffets in Narbonne ||

The largest restaurant in France in terms of turnover (€14.5 million) Les Grands Buffets offers the repertoire of French gastronomy. Rotisserie corner, seafood, a collection of foie gras, a giant cheese platter, the restaurant also has the particularity to promote the wines of the region and sell you the wine at the producer price.

In June, Les Grands Buffets inaugurated a new reception room for which it invested €2.5 million: the ceremonial tent (Tente d'Apparat). It responds to the will of founder Louis Privat to offer the public the opportunity to eat on a protected terrace in a richly decorated space with always the atmosphere of festive meals and banquets of yesteryear. Louis Privat called on Amaury Gallon, a plant designer from Quai Branly in particular, to build a 20-meter-long rock wall with natural moss creating an undergrowth atmosphere.

Inspired by the seventeenth century, the tent is adorned with crystal chandeliers, large golden mirrors, a majestic hanging, inlaid chests, silver candlesticks and lemon trees grown in the orange boxes of the garden of the Sun King ... Real craft and antique pieces specially produced or sourced for Grands Buffets. Real silver candlesticks on each table in the evening will provide a cozy Barry Lindon atmosphere. The technical and artistic direction was entrusted to architect Eric Martin and decorator Michel Calas.

This new space of 300 sq.m. offers since June a new experience to epicureans of all corners of France and elsewhere.

EN SAVOIR ➔ WWW.LESGRANDSBUFFETS.COM



LE MOULIN DE L'ABBAYE



Hôtel 4 mythique du Sud-Ouest
de la France situé dans le coeur
du Périgord : Brantôme.*

1 route de Bourdeilles - 24310 Brantôme (Dordogne), France
Tél: +33 (0)5 53 05 80 22 - reservation@moulin-abbaye.com



RELAIS & CHÂTEAU

Le Moulin de l'Abbaye, Brantôme

Se délecter à fleur d'eau

Brantôme, village pittoresque de la Dordogne, est un peu la Venise du Périgord. Et c'est au pied du Pont Coudé de la Renaissance, au bord de la Dronne, belle rivière encore préservée, que s'est posé le Moulin de l'Abbaye.



L'ancien moulin du 17^e transformé en établissement hôtelier dans les années 80 offre une étape gourmande incontournable dans ce haut lieu du Périgord Vert. Au piano du restaurant 1 étoile au Guide Michelin, le chef Jean-Michel Bardet. Né au Mans, il a fait ses classes dans de grands établissements de la Côte d'Azur. Puis des envies d'ailleurs l'ont transporté de Vancouver à Londres, de Megève à Shanghai et Hong Kong. Un chemin parsemé d'adresses étoilées qui ont nourri sa créativité et parfait sa cuisine d'excellence. Aujourd'hui aux commandes du restaurant du Moulin de l'Abbaye, il propose une cuisine qui met à l'honneur les produits locaux, avec parfois un petit accent exotique.

CÔTÉ VIN

Les gourmets profiteront des judicieux conseils du jeune sommelier Sasha Bluet Mesnil, originaire de Normandie et passionné par la sommellerie depuis ses premiers pas en restauration. Des Pays de Loire en passant par Paris puis la Côte d'Azur, c'est au Moulin de l'Abbaye qu'il a désormais posé ses valises. Fort de ses expériences en restauration étoilée et entouré de fins connaisseurs dans le domaine tel Jean-Luc Baldès, il est aujourd'hui le maître

d'orchestre des accords mets et vins de ce beau Moulin tapissé de lierre. La carte des vins offre un éventail équilibré quasi complet des régions françaises avec une belle sélection de producteurs locaux et environ 400 références qu'il prend plaisir à faire découvrir. Il propose également une large sélection de vins au verre ainsi que diverses formules d'accords mets & vins invitant au voyage pour se mêler parfaitement à la cuisine riche en saveur du monde du Chef.

Ce Relais & Châteaux complète son offre avec des chambres de charme classées 4 étoiles, aux tons pastel, alliant équipement moderne et confort cosy. Une adresse à ne pas oublier pour votre prochaine escapade.



Le chef Jean-Michel Bardet et Sasha Bluet Mesnil.

EN SAVOIR +

➔ WWW.MOULINABBAYE.COM

Delight on the riverside || *Brantôme, picturesque village of the Dordogne, is called the Little Venice of Perigord. And it is at the foot of the Renaissance Pont Coudé, at the edge of the Dronne, a beautiful river still preserved, that the Moulin de l'Abbaye hotel settled.*

The old 17th century water mill turned into a hotel in the 80s offers a gourmet stopover in this hot spot of Périgord Vert. In the kitchen of the 1-Michelin star restaurant, Chef Jean-Michel Bardet. Born in Le Mans, he studied in major establishments of Côte d'Azur. Then desires for new horizons took him from Vancouver to London, from Megève to Shanghai and Hong Kong. A career in various starred addresses that has nourished his creativity and perfect his cuisine of excellence. Today at the head of the Moulin de l'Abbaye restaurant, he proposes a cuisine that pays tribute to local products, sometimes with a little exotic accent.

On the wine side

Gourmets will benefit from the wise advice of young sommelier Sasha Bluet Mesnil, native from Normandy and passionate about sommellerie since his first steps in the restaurant business. From Pays de Loire to Paris and Côte d'Azur, he has now settled down at Moulin de l'Abbaye. With his experience in starred restaurants and surrounded by connoisseurs such as Jean-Luc Baldès, he is in charge of the food and wine pairing of this beautiful mill covered with ivy. The wine list offers a balanced and complete range of almost all French regions with a good selection of local producers and about 400 references that he takes pleasure to make discover. It also offers a wide selection of wines by the glass as well as various food and wine pairing menus that invite you to travel to perfectly match with Chef's world-rich cuisine.

This Relais & Châteaux completes its offer with charming 4-start rooms, in pastel tones, combining modern equipment and comfort. An address not to forget for your next getaway.

LE BLOG

Les news, les dates, les lieux à retenir !

PRISE DE HAUTEUR

WINE TASTE TOQUICIMES, 19-21 oct. 2019, Megève Le Palais

Le rendez-vous de la cuisine de montagne présente son Tasting, avec un programme inter alpin autour du vin et de la gastronomie, qui réunira les filières Savoie, Suisse et Italie, associant le Val d'Aoste, le Valais et la Savoie Mont Blanc pour des rencontres aux sommets. Tasting Toquicimes vous permettra de rencontrer les acteurs de la cuisine de montagne, invités à découvrir une sélection de produits et vins d'exception ; un choix étudié pour séduire les chefs, les sommeliers, les propriétaires.

The get-together of the professionals of mountain cuisine presents its Tasting, with an inter alpine program focused on wine and gastronomy, which will bring together the Savoie, Switzerland and Italy, associating the Aoste valley, Valais and Savoie Mont Blanc for summit meetings. Tasting Toquicimes will allow you to meet the players of the mountain cuisine, invited to discover a selection of products and exceptional wines; a studied choice to seduce the chefs, the sommeliers, the owners.



www.tasting-toquicimes.com

WINE APP

« ROUTE 71 - BOURGOGNE DU SUD »



En tant que premier département viticole de Bourgogne, la Saône-et-Loire a tout naturellement choisi l'œnotourisme pour en faire un axe majeur de son développement touristique. Elle a officiellement lancé sa toute nouvelle application web « Route 71 – Bourgogne du Sud » : une route départementale des vins et du patrimoine de Saône-et-Loire. Cette application web et des bornes digitales interactives favoriseront donc la découverte des vins et valoriseront les nombreux sites touristiques du département.

As the first wine department in Burgundy, the Saône-et-Loire has naturally chosen wine tourism to make it a major axis of its touristic development. It has officially launched its new web application "Route 71 - Southern Burgundy": a route through the vineyards and heritage of Saône-et-Loire. This web application and interactive digital terminals will encourage the discovery of wines and enhance the many touristic sites of the department.

CULTURE

Le Meurice aux couleurs de La Traviata

A l'occasion de la réinterprétation de La Traviata de Giuseppe Verdi à l'Opéra Garnier, du 12 septembre au 16 octobre 2019, l'hôtel Le Meurice vous fait vivre une rentrée assurément lyrique. L'Expérience Traviata comprend un séjour luxueux en suite pour deux personnes, le petit déjeuner américain pour deux personnes, deux billets pour La Traviata en catégorie « Optima », une bouteille de Champagne et le programme de La Traviata.



On the occasion of the reinterpretation of La Traviata by Giuseppe Verdi at the Garnier Opera, from September 12 to October 16, 2019, the hotel Le Meurice gives you a truly lyrical season. The Traviata Experience includes a luxurious suite for two, American breakfast for two, two tickets for La Traviata in the "Optima" category, a bottle of Champagne and the program of La Traviata.

Réervations / Booking:

reservations.LMP@dorchestercollection.com /
+33 (0)1 44 58 10 09

PARTAGE

Les 10 ans du #ChampagneDay

Du 14 au 19 octobre, une semaine de festivités sera organisée à Troyes, à l'occasion des 10 ans de la création de la journée internationale du Champagne : Champagne Day. Une semaine où l'on célèbre le partage et la fête, le vin et les Hommes. Troyes, capitale historique de la Champagne, sera en pleine effervescence lors de cette semaine de festivités. De nombreux événements (dégustations, expositions, soirées...) se tiendront au cœur de Troyes, seule ville au monde ayant la forme d'un bouchon de champagne...



From October 14 to 19, a week of festivities will be organized in Troyes, on the occasion of the 10th anniversary of the creation of the International Champagne Day. A week where we celebrate sharing and celebration, wine and people. Troyes, the historic capital of Champagne, will be in full effervescence during this week of festivities. Many events (tastings, exhibitions, parties...) will be held in the heart of Troyes, the only city in the world having the shape of a champagne cork...

www.aube-champagne.com

AU SOMMET

Musée de la vigne et du vin de Savoie

NOUVELLE SCÉNOGRAPHIE POUR SES 20 ANS

La nouvelle scénographie du Musée de la Vigne et du Vin de Savoie, au carrefour des vallées alpines et sur l'axe Chambéry-Grenoble, accueille amateurs et connaisseurs en quête de belles histoires: les visiteurs apprendront par exemple l'histoire de la bouteille emblématique de Savoie. Le changement se veut « plus pédagogique pour comprendre le chemin du raisin à la bouteille de vin et distinguer les terroirs. Les jeux interactifs portent sur les différents terroirs, sur le travail dans les vignes, sur les senteurs des vins et sur les accords mets et vins ». La visite est un parcours historique, actuel et technique.

The new scenography of the Museum of Vine and Wine of Savoie, at the crossroads of the alpine valleys and the Chambéry-Grenoble road, welcomes amateurs and connoisseurs in search of beautiful stories: visitors will learn for example about the history of the iconic bottle of Savoie wine. The change is meant "more educational to understand the path of the grape to the bottle of wine and distinguish the terroirs. The interactive games focus on the different terroirs, on the work in the vineyards, on the scents of wines and on food and wine pairing." The visit is a historical, current and technical journey.

www.montmelian.com



ABONNEZ-VOUS! Subscribe!

SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



UN PANORAMA UNIQUE

DES VINS ET SPIRITEUX

DE PRESTIGE

EN FRANCE

ET DANS LE MONDE

A UNIQUE OVERVIEW OF
THE FINEST WINES & SPIRITS
FROM ALL OVER THE WORLD

1 AN

2 AN

4 n°

8 n°

France

30 €

58 €

UE

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.



Domaine Albert GRIVAULT,

140 ans,

MEURSAULT.

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

— PULIGNY-MONTRACHET —

Domaine François CARILLON

- 1611 -



2 place de l'Église - 21190 PULIGNY-MONTRACHET
Tél. 33 (0)3 80 21 00 80 - Fax. 33 (0)3 80 21 27 66



Email : contact@francoiscarillon.com - Site : www.francoiscarillon.com



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