

Si Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



CHÂTEAU LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

ART RUSSE
SAINT-ÉMILION GRAND CRU



La sommellerie au féminin

Quand passion
et engagement
riment avec excellence



ÉTAPE PRESTIGE

SELMAN MARRAKECH

Une propriété de famille
intime et personnelle



Concours ASI du Meilleur
Sommelier d'Europe à Chypre

Benjamin Roffet,
candidat bleu, blanc, rouge



M 02038 - 167 - F - 5,90 € - RD



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

PARTENAIRE OFFICIEL
DE L'ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

Château Maison Noble

- SAINT-MARTIN -

depuis 1345

VINS
GÉNOTOURISME
CHAMBRES D'HÔTES
GÎTE
ÉVÉNEMENTS

*Bien plus
qu'un vin...*



MAISONNOBLESAINTMARTIN.COM



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



EN COUVERTURE

2 ÉDITOS**8 ACTUS DE LA SOMMELLERIE**

- 8** Trois questions à un Meilleur Sommelier du Monde, Jean-Luc Pouteau, MSM 1983
- 11** La sommellerie au féminin
- 17** Trophée château Roslane, Kamil Essbai devient le meilleur sommelier du Maroc 2019
- 21** La Géorgie sous tous ses profils pour les sommeliers monégasques
- 24** Hommage à Oliver J. Murtagh
- 26** Les Gastronomades : Marc Doré, premier élève sommelier à l'honneur
- 27** L'actualité des régions de l'UDSF
- 30** ASI Diploma 2020
- 31** Concours ASI du Meilleur Sommelier d'Europe à Chypre : Benjamin Roffet, candidat bleu, blanc, rouge
- 34** Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde 2022 : le pari gagné de Philippe Faure-Brac et de l'UDSF

36 SHOPPING**41 DU CÔTÉ DES VINS**

- 41** Grandi Langhe 2020
- 42** Millésime Bio 2020
- 44** Wine Paris & Vinexpo Paris 2020
- 47** 10^e Anniversaire de l'I.G. « Cognac » en Chine
- 48** Prowein, internationale et avant-gardiste
- 49** Le tout premier vin AOC Corrèze – Coteaux de la Vézère
- 50** 7^e prix Champagne Collet du livre de chef et 1^{er} prix Champagne Collet du livre de pâtissier
- 52** Vinora : un nouveau rendez-vous
- 55** Enofusión 2020
- 57** Si la Géorgie m'était contée... côté vins

59 DÉGUSTATION PRESTIGE

- 59** Sélection exclusive SommelierS International

74 PORTRAITS

- 74** Champagne De Sousa
- 75** Champagne J. L. Vergnon
- 77** Champagne Augustin
- 78** Champagne Jean Hû
- 79** Atelier Prestige de Foncalieu
- 80** Vins de Corse : rigueur et authenticité
- 81** La Villa Angeli
- 82** Tastevin Seero
- 83** Château Croix de Labrie
- 84** Domaine Amaury : rencontre en terres helvètes
- 86** Château Monlot
- 87** Château La Grâce Dieu des Prieurs

88 MONDE

- 88** Le Riesling, la perle d'Alsace
- 90** Wine tour en Autriche
- 92** Domaine Giacomo Ascheri
- 94** Garesio : culture raisonnée pour des vins passionnés
- 95** Golan Heights Winery
- 94** Florence Cathiard met le cap à l'Ouest

98 CIDRES

- 98** Cidrexpo a jeté l'ancre à Caen

101 SPIRITUEUX

- 101** Distillerie Kurayoshi
- 102** Thompson's et son gin du sommelier
- 103** Vodcap Ferret : la vodka en vogue

104 ÉTAPE PRESTIGE

- 104** Selman Marrakech : une propriété de famille intime et personnelle

108 GOURMANDISES

- 108** L'Art des accords par Paolo Basso

110 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
Paolo BASSO
Michèle CHANTOME
Andrew O'GORMAN
Jean BERNARD
Valérie GERME-MASSOT
Giovanni ANNICHINO
David FURER
Sofia LAFAYE
Sarah CANONGE
Fred BENEIX/Wines4Melomanes
JCR

TRADUCTION

Sandy BENARD
Sylvia VAN DER VELDEN

CRÉDITS PHOTOS

Jean BERNARD – Sofia LAFAYE
– David FURER – Artistes Associés –
Eric VANDEN – Arnaud BRUKHOFF
– Fred BENEIX – BNIC/SOPEXA
– Thirty Dirty Fingers –
Nicholas ANDREW/Everynight
Images – Romain DEVOISE –
Philippe LABEQUERIE –
Joanna MORGAN –
Constanze Tillman/Messe
Dusseldorf – Bénédicte CHAPARD
– Novotel Paris Charles de Gaulle
Airport

GRAPHISME ET MISE EN PAGE

Stéphane PAILLER

SITE WEB

www.sommeliers-international.com

Alors que nous vous proposons ce premier numéro de l'année, les fêtes sont déjà loin derrière nous, et même si le temps des vœux est passé, nous espérons que vous avez bien démarré ce nouveau millésime !

Comme toujours, le début d'année est marqué par la valse des salons. Nous avons bien sûr dégusté des pépites à Millésime Bio, participé au Salon des Vins de Loire, les premiers rendez-vous de l'année. Puis est venu Wine Paris, inaugurant sa toute nouvelle synergie avec Vinexpo qui a pris ses quartiers dans la capitale. Nous serons bien sûr à Prowein Dusseldorf en mars, puis à Vinitaly en avril, London Wine Fair en mai. Nous sommes également très heureux de vous annoncer le renouvellement de notre collaboration avec les concours Citadelles du Vin et Challenge International du Vin, et la conclusion toute récente d'un partenariat avec le Mondial des Vins Blancs.

En mars, c'est aussi la fin de la période de distillation des spiritueux et nous approchons de la toujours très attendue période des Primeurs. Vous l'aurez compris, le printemps est un grand moment d'excitation et de découverte dans le monde des vins et spiritueux.

Cette année encore, nous sommes heureux d'y prendre part. C'est l'occasion de remercier nos partenaires anciens et nouveaux, l'Association de la Sommellerie Internationale et l'Union de la Sommellerie Française pour leur collaboration avec notre support depuis plus de 20 ans, les vignerons et producteurs qui nous font confiance, et nos lecteurs pour leur intérêt sans cesse renouvelé.

Excellent millésime à tous et bonne lecture !

ART RUSSE
SAINT-EMILION GRAND CRU
CHATEAU LA GRACE DIEU DES PRIEURS





As we publish this first issue of the year, the end-of-the-year holidays are already far behind us, and even if the time for wishes has passed, we hope that you have got off to a good start with this new vintage!

As always, the beginning of the year is marked by the waltz of the trade fairs. Of course, we tasted some nuggets at Millésime Bio and took part in the Salon des Vins de Loire, the first events of the year. Then came Wine Paris, inaugurating its brand new synergy with Vinexpo, which has established in the capital city. We will of course be at Prowein Dusseldorf in March, then at Vinitaly in April, London Wine Fair in May. We are also very pleased to announce the renewal of our collaboration with the Citadelles du Vin and Challenge International du Vin competitions, and the very recent agreement of a partnership with the Mondial des Vins Blancs.

March is also the end of the spirits distillation period and we are approaching the much-awaited En Primeur period. As you will have understood, spring is a great time of excitement and discovery in the world of wines and spirits.

Once again this year, we are happy to be part of it. This is an opportunity to thank our old and new partners, the Association de la Sommellerie Internationale and the Union de la Sommellerie Française for their collaboration with our media for more than 20 years, the winegrowers and producers who have placed their trust in us, and our readers for their constantly renewed interest.

We wish an excellent vintage to all of you and a pleasant reading!

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'Epinay, 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, Mérignac / 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

VISION 20/20

Les ophtalmologistes définissent la vision 20/20 comme normale mais il y a toujours ceux qui voient positif et ceux qui voient négatif. Moi, ce que je vois, c'est un avenir incroyablement prometteur pour l'ASI en 2020...

Cette année commence malheureusement comme elle s'est terminée, avec les terribles événements en Australie. Notre plus grande sympathie va à tous ceux qui sont touchés par les incendies. Pendant que chacun d'entre nous doit décider personnellement de sa manière de réagir face à une telle tragédie, nous faisons écho aux sommeliers d'Australie en vous suggérant d'intégrer un ou plusieurs vins australiens sur votre carte des vins et / ou dans votre offre de vins au verre. Ces gestes peuvent sembler modestes, mais ils peuvent concrètement aider les entreprises à traverser une période difficile comme celle-ci.

En regardant vers l'avenir, nous voyons de nombreux développements positifs qui émergent au sein de notre organisation. Comme vous avez pu le remarquer, notre newsletter elle-même a fait l'objet d'une transformation bien méritée. Nous sommes très fiers de sa nouvelle maquette, qui aide les lecteurs à mieux trouver les dernières nouvelles.

L'année promet d'être très intense. Après la nomination d'Arvid Rosengren au poste de directeur de la Commission Concours de Sommeliers de l'ASI en octobre dernier, une session de travail a eu lieu fin janvier pour préparer le concours ASI du Meilleur Sommelier d'Europe et & d'Afrique qui se déroulera à Chypre en novembre prochain. La réunion a été organisée dans la Ribera del Duero avec la collaboration avec l'Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres (UAES), l'association des sommeliers espagnols. Des activités avec les sommeliers locaux, la presse et les producteurs ont renforcé l'influence de notre visite et la visibilité de notre profession.

Chaque début d'année offre également l'occasion d'un moment de réflexion. Après deux années turbulentes de compétitions, d'événements et de défis, notre liste de résolutions du Nouvel An est assez fournie pour les mois à venir. Tout en haut, priorité à l'éducation, un outil absolument nécessaire pour la promotion de la sommellerie dans le monde entier. A ce propos, j'espère que vous vous joindrez à moi pour accueillir chaleureusement le champion de l'ASI, Marc Almert, Meilleur Sommelier du Monde 2019. Marc est devenu membre de la Commission Éducation de l'ASI pour développer ses règles, apporter des idées et des perspectives nouvelles qui aideront à former la sommellerie mondiale de demain !

Dernier point mais non le moindre, puisque nous passons aux activités en cours et à venir, y compris les présentations importantes de l'ASI avec quelques sommeliers de haut niveau pendant Vinexpo Paris, je souhaite également exprimer notre sincère reconnaissance à nos partenaires historiques – SanPellegrino-Acqua Panna, SommelierS International, Chef & Sommelier, Vinexpo, Ligne W Château Laguiole, ViniPortugal, Wines of Argentina, Trapiche – ainsi qu'aux plus récents : Bodega Torres, Vinventions, Graham Port et Famille Perrin. Sans leur soutien continu, nous ne serions pas en mesure de faire le travail que nous aimons.

Joyeuse année 2020 à tous !



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



20/20 Vision

Ophthalmologists define 20/20 as normal vision; there are always those who see clearer and those who see worse. But what I see is an incredibly bright future for ASI in 2020 ...

This year sadly starts where the last one ended, with the terrible events in Australia. Our utmost sympathy goes out to all those affected by the fires. While each of us must decide personally how to respond to such tragedy, we echo Sommeliers Australia in suggesting that you list one or more Australian wines on your menu and/or by-the-glass program. Such gestures may seem small, but can concretely help businesses endure hard times such as these.

Turning our eyes forward, we see many positive developments emerging within our organization. As you might have noticed, our newsletter itself has received a well-deserved makeover. We are very proud of its new look, which helps readers better orient themselves to the latest news.

This year promises to be very intense. Following the appointment of ASI Best Sommelier of the World 2016 Arvid Rosengren as new Director of the Sommelier Contests Commission last October, this body met in late January to organize the ASI Best Sommelier of Europe & Africa contest to be held in Cyprus next November. The gathering that took place in Ribera del Duero and has been organized in collaboration with the Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres (UAES), the Spanish Sommelier Association, also included activities with local sommeliers, press and producers to further enhance the impact of our visit and exposure of our profession.

Each turn of the year also marks an opportunity, a moment of reflection. After two roller coaster years of contests, events and challenges, our New Year's Resolution list is quite packed with plans for the months to come. And at the very top of it is Education, an absolutely necessary tool for the promotion of Sommelierie around the world. On this note, I hope you will join me in giving a warm welcome to ASI's reigning champion Marc Almert, Best Sommelier of the World 2019. Marc has joined ASI's Education Committee to both further develop its standards as well as bring fresh ideas and perspectives that will shape global sommelierie in the years to come!

Last but not least, and as we move into the current and next activities, including important ASI presentations with some top somms during Vinexpo Paris, I also want to extend our sincere gratitude to both our historical partners – SanPellegrino Acqua Panna, SommelierS International, Chef & Sommelier, Vinexpo, Ligne W Château Laguiolle, ViniPortugal, Wines of Argentina, Trapiche – as well as our recent additions: Bodega Torres, Vinventions, Graham's Port and Famille Perrin. Without their continued support, we would not be able to do this job that we love.

Cheers to a happy 2020 to all of you!



ÉDITO

Philippe Faure-Brac

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

UNE NOUVELLE ANNÉE EN OR S'ANNONCE

Le rideau est tombé sur 2019 avec une merveilleuse nouvelle : la France, celle de l'UDSF et de ses sommeliers, organisera l'accueil du concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde en 2022. Une victoire qui récompense notre Union et son image de professionnalisme et de convivialité. La mobilisation de tous nos membres est donc de mise, dès à présent, pour être à la hauteur de la confiance accordée par l'Association de la Somellerie Internationale à la suite du vote de ses représentants nationaux.

Si cette organisation nécessite dès à présent beaucoup d'énergie, cela ne nous empêche pas de rappeler que l'année écoulée a déjà été riche en temps forts. Charlotte Guyot a remporté le concours du Meilleur Jeune Sommelier de France – Trophée Duval Leroy, Gaëtan Bouvier est quant à lui devenu le nouveau Master of Port et les épreuves destinées aux étudiants en sommellerie ont révélé des talents qui pourront certainement prétendre un jour au port de la grappe dorée.

2020..., deux fois vin comme beaucoup l'ont souligné avec humour, permettra de saluer l'éclosion d'un nouveau Meilleur Sommelier de France. Une épreuve dont les trois coups ont été donnés avec la sélection organisée dans le cadre de Wine Paris. La conclusion est prévue en novembre à l'occasion du salon EquipHotel, la veille du départ de notre délégation pour Chypre. Une île au trésor, nous l'espérons tous, pour Benjamin Roffet qui tentera de décrocher la médaille d'or au concours ASI du Meilleur Sommelier d'Europe.

Entre temps, l'UDSF aura célébré sa Fête de la Somellerie en Alsace et les épreuves du concours Un des Meilleurs Ouvriers de France seront sur les rails. Autant de rendez-vous marqués par la présence des sommeliers de l'Union, toujours plus engagés dans la promotion de notre belle profession.





Fabrice Sommier
Secrétaire général



Antoine Woerlé
Secrétaire adjoint



Arnaud Fatome
Trésorier général



Frédéric Devautour
Trésorier adjoint



Gisèle Marguin
Chargée de
communication



A new successful year in the offing

The curtain has come down on 2019 with wonderful news: France, that of UDSF and its sommeliers, will host the ASI contest of the Best Sommelier of the World in 2022. A victory which rewards our Union and its image of professionalism and conviviality. The mobilization of all our members is therefore required, from now on, to live up to the trust placed in us by Association de la Sommellerie Internationale following the vote of its national representatives.

Although this organization requires a lot of energy right now, this does not prevent us from reminding that the past year has already been rich in highlights. Charlotte Guyot won the competition of the Best Young Sommelier of France - Duval Leroy Trophy, Gaëtan Bouvier became the new Master of Port and the competitions for sommelier students revealed talents that will certainly one day be able to claim the golden bunch.

2020 will be the occasion to salute the appointment of a new Best Sommelier of France. A contest whose three strokes were given with the selection organized within the framework of Wine Paris. The conclusion is scheduled for November during the EquipHotel exhibition, the day before our delegation leaves for Cyprus. A treasure island, we all hope, for Benjamin Roffet who will try to win the gold medal at the ASI Contest of the Best Sommelier of Europe.

In the meantime, UDSF will have celebrated its Sommellerie Day in Alsace and the tests of the contest One of the Best Craftsmen of France will be on the way. All these events will be marked by the presence of the Union's sommeliers, who are increasingly committed to promoting our wonderful profession.

Trois questions à un Meilleur Sommelier du Monde

Jean-Luc Pouteau, MSM 1983



SON PARCOURS

Jean-Luc Pouteau a étudié à l'école hôtelière Jean Drouant à Paris. Peu intéressé par le service du vin, c'est la cuisine qu'il affectionnait alors. Après son service militaire – et ayant au passage épousé une fille de vigneron ligérien – il démarre sa carrière au restaurant La Marée à Paris. Il donnera également des cours d'œnologie à l'Académie du Vin de Paris au côté de Philippe Bourguignon (Meilleur Sommelier de France 1978).

Après avoir remporté le titre de Meilleur Maître d'Hôtel-Sommelier de France en 1976, il gagne en 1983 le titre de Meilleur Sommelier du Monde. En 1984, il devient le Chef Sommelier du Pavillon de l'Elysée et responsable des vins du groupe Lenôtre avec Olivier Poussier qui prendra sa suite. Depuis 1987, il exerce une activité de consultant en vin qui l'amène jusqu'en Asie.

En 2007, il obtient le titre de Maître Sommelier de l'UDSF qui reconnaît son parcours au sein de l'association et sa contribution à la promotion du métier de sommelier. Jean-Luc Pouteau a une qualité que l'on retrouve chez les grands sommeliers, l'envie de partager les savoirs au travers d'ouvrages. Il est l'auteur de « Le Savoir Boire » avec Nicolas Baudry, « L'accord des mets et des vins » et « Les Vins de Rêve ».

His path

Jean-Luc Pouteau studied at the Jean Drouant Hotel School in Paris. Not very interested in serving wine, it was cuisine that he liked best at the time. After his military service - and incidentally having married the daughter of a winegrower from the Loire Valley - he started his career at the restaurant La Marée in Paris. He also taught oenology at the Paris Wine Academy alongside Philippe Bourguignon (Best Sommelier of France 1978).

After winning the title of Best Maître d'Hôtel-Sommelier of France in 1976, he won the title of Best Sommelier of the World in 1983. In 1984, he became Chef Sommelier of the Pavillon de l'Elysée and in charge of the wines of the Lenôtre group with Olivier Poussier who took over from him. Since 1987, he has been working as a wine consultant, which takes him as far as Asia.

In 2007, he obtained the title of UDSF Maître Sommelier, which recognises his career within the association and his contribution to the promotion of the sommelier profession. Jean-Luc Pouteau has a quality that can be found among great sommeliers, the desire to share knowledge through books. He is the author of "Le Savoir Boire" with Nicolas Baudry, "L'accord des mets et des vins" and "Les Vins de Rêve".

1- Quel souvenir le plus marquant gardez-vous du Mondial 1983 ?

Je m'étais présenté 3 fois au concours du Meilleur Sommelier de France. La dernière fois avec succès. J'allais à Bruxelles en 1983, sans prétention, juste pour voir, afin de me préparer pour le concours suivant. Finalement, je termine premier ! C'était une joie immense pour moi. Deux choses m'ont marqué : quand la Marseillaise a retenti POUR MOI, et que toute l'assistance s'est levée ; et surtout quand mes enfants Jean-Christophe et Laetitia, alors âgés de 12 et 8 ans, ont décoré une mappemonde en disant « Notre papa est le Meilleur Sommelier du Monde ».

2- Quelles sont aujourd'hui les clés de la réussite à un tel concours ?

Il faut être passionné, il faut beaucoup sacrifier sa vie de famille, sa vie personnelle, apprendre tout par cœur. Pas d'ordinateur à l'époque, j'avais des fiches sur chacun des pays, chacune des régions, chacun des vins, sur l'œnologie. Tous les jours dans le train, dans le métro, même pendant les vacances, je consultais mes notes. Ma femme me faisait déguster tous les jours à l'aveugle eaux-de-vie, liqueurs, vins.

3- Avec votre expérience, quel regard portez-vous sur la sommellerie moderne ? Qu'est-ce qui constitue selon vous les fondamentaux immuables du métier et qu'est-ce qui a changé ?

J'ai remarqué que les sommeliers sont d'un très haut niveau, ils ont des connaissances extraordinaires. Mais il ne faut pas oublier que le

Mon accord mets-vins favori :

« Une côte de bœuf grillée sur un grand Pauillac. Sublime ! »

sommelier est au service du client, que c'est ce dernier qui le fait vivre et qu'il faut le servir avec beaucoup d'humilité, de sagesse, de respect, sans étaler sa science. Le sommelier est l'ambassadeur des vigneronnes auprès des clients.

Les fondamentaux immuables sont : avoir une très bonne connaissance des vins, mais aussi de la cuisine, de la constitution des mets, des sauces, afin de les marier ensemble ; tenir sa cave avec beaucoup d'intégrité car c'est son patron qui a payé les vins ; s'adapter au désir du client qui a réservé la table. Si le sommelier propose un vin trop cher, le client ne peut refuser devant ses invités, mais la confiance est perdue.

Ce qui a changé est peut-être le temps consacré pendant les jours de repos à aller à la rencontre des vigneronnes dans les différentes régions viticoles. Je remarque qu'il y a peu de sommeliers aux dégustations Primeurs.



Avec Andrés Rosberg, Michèle Chantôme, Jean-Claude Jambon et Michel Hermet.

Three questions to a Best Sommelier of the World, Jean-Luc Pouteau, MSM 1983

1- Which is your most striking memory of the 1983 World Championship?

I had competed 3 times for the contest Best Sommelier of France. The last time was a success. I went to Brussels in 1983, unpretentious, just to see, to prepare myself for the next competition. Actually, I finished first! It was an immense joy for me. Two things struck me: when the Marseillaise sounded FOR ME, and the whole audience stood up; and especially when my children Jean-Christophe and Laetitia, then aged 12 and 8, decorated a world map writing "Our daddy is the Best Sommelier of the World".

2- What are the keys to success in such a competition today?

You have to be passionate, you have to sacrifice a lot of your family life, your personal life, learn everything by heart. No computer at the time, I had sheets on each country, each region, each wine, on oenology. Every day on the train, in the subway, even during the holidays, I used to read my notes. My wife made me blind taste brandies, liqueurs and wines every day.

My favourite pairing:

"a grilled beef rib with a grand Pauillac. Wonderful!"

3- With your experience, what do you think of modern sommeliers? In your opinion, what are the immutable fundamentals of the profession and what has changed?

I have noticed that the sommeliers are of a very high level, they have extraordinary knowledge. But we must not forget that the sommelier is at the service of the customer, that it is the customer who makes us live and that we must serve him with a lot of humility, wisdom and respect, without showing off our knowledge. The sommelier is the ambassador of the winegrowers to their clients.

The immutable fundamentals are: to have a very good knowledge of the wines, but also of the cuisine, the composition of the dishes, the sauces, in order to pair them; to keep his cellar with great integrity because it is his boss who has paid for the wines; to adapt to the wishes of the customer who has booked the table. If the sommelier proposes a wine that is too expensive, the client cannot refuse in front of his guests, but trust is lost.

What has changed is perhaps the time spent during the days of rest going to meet the winemakers in the different wine regions. I notice that there are few sommeliers at the En Primeur tastings.

Propos recueillis par / Interview by Sylvia van der Velden

A premium gin



made in Provence



ProWein

Meet us at :
Hall 11 K92

**15-17 March
2020**



CONTACT : contact@cantarellegindeprovence.fr - Tél. : +33 (0)4 94 80 96 01

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

La sommellerie AU FÉMININ

Quand passion et engagement
riment avec excellence

Elles préfèrent qu'on les désigne sous le nom de femme sommelier plutôt que sommelière, connoté « femme de bistrot » par certains. De plus en plus nombreuses à exercer ce métier de passion, les femmes sommeliers ont les clefs de caves prestigieuses à travers le monde ; décomplexées, elles excellent dans les concours de sommellerie et forment une communauté que bien d'autres pourraient leur envier. Femmes je vous aime!

Julia Scavo

On la surnomme « le palais de la République » pour être à la tête de la cave du Palais de l'Élysée. **Virginie Routis**, après le Bristol, veille et orchestre depuis 2007 les 14 000 bouteilles de la Présidence française. Le Ritz rouvre ses portes à Paris en 2015 et c'est une femme, **Estelle Touzet**, qui prend les commandes d'une équipe de six sommeliers responsable de 140 000 nectars. A New York au Bernardin, au NoMad, le service des vins se conjugue au féminin. En Argentine, haut lieu des femmes sommeliers, le concours national lancé en 2002 a toujours été gagné par la gente féminine (sauf en 2017) – dernière en date, **Valeria Gamper** – et la première école de sommellerie du pays a été créée par Maria Barrutia. **Paz Levinson**, au palmarès prestigieux, y a fait ses classes ; elle est, à sa nomination en 2018 dans le groupe Anne-Sophie Pic, la première femme chef sommelier d'un restaurant trois étoiles.

Aux commandes donc mais difficile de donner leur nombre par pays. Au sein de l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI), les femmes sont majoritaires en Corée et en Finlande (52 %) et pas loin de la parité dans certaines régions d'Amérique du Sud, d'Asie ou d'Europe du Nord – 35 % au Japon, 30 % en France, 21 % aux Pays-Bas et encore peu représentées en Europe centrale, au Maroc ou à Chypre. Des chiffres en hausse d'autant qu'elles sont de plus en plus nombreuses en formation et pas seulement en France où les écoles de sommellerie (plus de 40) comptent plus de 50 % de filles parmi leurs élèves. Arnaud Chambost – professeur de sommellerie au Lycée CFA François Rabelais à Dardilly et MOF Sommelier 2000 – avait à ses débuts en 2002 des classes en quasi-totalité composées de garçons ; en 2020, les étudiantes demandeuses de se spécialiser dans ce métier porteur sont légion. Elles sont curieuses, efficaces, dynamiques et très impliquées dans leur cursus, sans doute plus que leurs homologues masculins reconnaît-il. **Charlotte Guyot** était encore l'une de ses élèves il y a deux ans. Peu sûre d'elle mais passionnée et travailleuse acharnée, elle remporte en 2018 le titre de Meilleur Jeune Sommelier de France, première victoire féminine dans ce trophée né en 2009. A 25 ans, elle est aujourd'hui assistante chef sommelier au restaurant Le 1920 du Four Seasons à Megève après la Mère Brazier (Lyon). Un beau début de parcours pour Charlotte qui vient de s'inscrire au Concours du Meilleur Sommelier de France 2020.



Paz Levinson

The feminine sommellerie: When passion and commitment rhyme with excellence

More and more women sommeliers are practising this fascinating profession, holding the keys to prestigious cellars around the world. Self-assured, they excel in sommelier competitions and form a community that many others could envy. Women I love

us! || She is nicknamed «the palate of the Republic» because she is at the head of the cellar of the Elysée Palace. Virginie Routis, after the Bristol, has been monitoring and orchestrating the 14,000 bottles of the French Presidency since 2007. The Ritz reopened its doors in Paris in 2015 and it is a woman, Estelle Touzet, who took the helm of a team of six sommeliers responsible for 140,000 nectars. In New York at Le Bernardin and NoMad, the wine service is a women's business. In Argentina, a mecca for women sommeliers, the national competition launched in 2002 has always been won by women (except in 2017) - the latest being Valeria Gamper - and the country's first sommelier school was created by Maria Barrutia. Paz Levinson, who has a prestigious list of awards, trained there; when she was appointed in 2018 to the Anne-Sophie Pic group, she was the first woman chef sommelier of a three-star restaurant.

At the helm then, but it is difficult to give their number per country. Within Association de la Sommellerie Internationale (ASI), women are the majority in Korea and Finland (52%) and not far from parity in certain regions of South America, Asia or Northern Europe - 35% in Japan, 30% in France, 21% in the Netherlands - and still poorly represented in Central Europe, Morocco or Cyprus. These figures are on the rise, all the more so as there are more and more girls in training, and not only in France where sommelier



Pascaline Lepeltier

QUAND ELLES DÉCIDENT DE RENTRER EN COURSE, RIEN NE LES ARRÊTE !

Autre jeune talent féminin, **Nina Jensen**, 26 ans. Elle démarre la compétition en 2016 et trois ans plus tard décroche la médaille d'argent au dernier concours du Meilleur Sommelier du Monde (MSM) derrière Marc Almert. Nina est, avec une autre jeune prodige l'Estonienne **Ketri Leis**, dans la lignée de ses pairs d'Europe du Nord et de ces femmes sommeliers qui, dans les années 90, ont ouvert la voie de la sommellerie féminine depuis la Suède. Si pour Nina, hommes et femmes ont la même pratique du métier avec chacun son style, la différence se trouve entre ceux qui concourent et les autres, avec un maître mot : la détermination. Même engagement pour la Roumaine **Julia Scavo** qui, à 35 ans, a déjà à son actif trois top 12 aux derniers concours MSM après avoir commencé la compétition à 24 ans. Passionnée de danse, théâtre et chants lyriques, Julia qui ose la comparaison entre sa pratique du métier et ses violons d'Ingres, entre en course pour apprendre toujours plus, repousser ses limites, trouver le bon équilibre entre technique et personnalité et ainsi rester au top. Elle vient de remporter le « Gérard Basset Memorial Prize » qui récompense le top score au Unit 3 du DipWSET.

Un mari coach, une salle à manger pour lieu d'entraînement, des centaines d'heures de recherche et d'études, un entraînement physique et une préparation mentale quotidienne, voilà le programme de préparation de la Franco-irlandaise **Julie Dupouy** au concours mondial qu'elle a disputé trois fois. Et que le ou la meilleur(e) gagne !

Pourtant il n'a pas toujours été facile d'être une femme dans un métier longtemps réservé aux hommes. Philippe Faure-Brac, président de l'UDSF, raconte que dans son restaurant parisien (Le Bistrot du Sommelier) dans les années 90, il lui fallait « batailler » avec certains clients pour imposer que la carte des vins leur soit présentée par une femme. Et il cite avec

schools (more than 40) have more than 50% girls among their students. Arnaud Chambost - sommelier teacher at the François Rabelais Hotel and apprentice school in Dardilly and Best Craftsman of France (MOF) Sommelier 2000 - started out in 2002 with classes almost entirely composed of boys; in 2020, there will be many female students asking to specialise in this promising profession. They are curious, efficient, dynamic and very involved in their studies, probably more than their male counterparts, he admits. Charlotte Guyot was one of his students two years ago. Not very confident but passionate and hard working, she won the title of Best Young Sommelier of France in 2018, the first female victory in this trophy created in 2009. At the age of 25, she is now assistant chef sommelier at the restaurant Le 1920 at Four Seasons in Megève after Mère Brazier (Lyon). A great start for Charlotte who has just entered the competition for the Best Sommelier of France 2020.

Ketri LEIS :

« Je crois que le monde se détourne de l'idée de désigner le genre de quelqu'un. Cela signifie que les portes sont ouvertes à tous ceux qui ont la passion et la volonté d'être qui ils veulent être. Aucune différence si je suis une femme ou un homme. »

“I believe that the world is moving away from pointing a finger on someone's sex. Meaning that the doors are open to everybody with the passion and willingness to be who they want to be. No difference if I am a woman or a man.”

trophy created in 2009. At the age of 25, she is now assistant chef sommelier at the restaurant Le 1920 at Four Seasons in Megève after Mère Brazier (Lyon). A great start for Charlotte who has just entered the competition for the Best Sommelier of France 2020.

• • •



Elyse Lambert et Véronique Rivest entourant Pier-Alexis Soulière, Meilleur Sommelier des Amériques 2018.



une certaine émotion les pionnières françaises de la profession : **Danièle Carré Cartal**, première femme Meilleur Sommelier de France en 1978, et **Maryse Allarousse**, alors âgée de 53 ans, en demi-finale avec lui au concours MSM 1992 à Rio qu'il a remporté. Des exemples pour toute une génération de jeunes femmes qui vont oser devenir sommelier et s'imposer dans un milieu à la réputation très « macho ».

Toujours pour Philippe Faure-Brac, « les filles ont une force d'analyse et un pouvoir de transmission émotionnelle lorsqu'elles parlent d'un vin qu'ont rarement les garçons ». Anne-Sophie Pic évoque « cette vision féminine du vin » lorsqu'elle parle de **Paz Levinson**, sa chef sommelier qui est aussi écrivain poète. **Sophie Mirande** est la première femme Maître Sommelier de l'UDSF en Corse et vient d'être élue présidente de l'association régionale. Hommes et femmes, dit-elle, ont une sensibilité à la dégustation différente et un autre rapport aux mots lorsqu'il s'agit de décrire un vin ou un alcool. Une femme « vend du rêve par le biais d'une émotion », un garçon restera plus sur la technique.

Pour la diplômée de philosophie au doublé historique des deux concours français (MOF et MSF) en 2018, **Pascaline Lepeltier**, le vin étant aussi un art de langage, il lui faut toujours travailler ses capacités oratoires et sémantiques ; un atout pour son métier et en concours. Mais Pascaline pointe une tendance : en 2020, à New York où elle travaille, l'approche du vin n'est plus une question de débat hommes/femmes mais de génération. Les professionnels *millennials* cassent les codes liés aux vins de leurs aînés dans la ville berceau du mouvement #MeToo et sur un marché où le socio-éthique influe de plus en plus sur les achats.

When they decide to enter the race, nothing stops them!

Another young female talent, **Nina Jensen**, 26 years old. She started competing in 2016 and three years later she won the silver medal at the last Best Sommelier of the World (BSOW) competition behind Marc Almert. Nina is, with another young prodigy Estonian **Ketri Leis**, in the line of her peers from Northern Europe and of those women sommeliers who, in the 1990s, opened the way for women sommeliers from Sweden. Though for Nina, men and women have the same practice of the profession, each with their own style, the difference lies between those who compete and those who don't, with one key word: determination. Romanian **Julia Scavo**, 35 years old, has already achieved three top 12 finishes in the last BSOW competitions after beginning competing at the age of 24. Passionate about dance, theatre and lyrical singing, Julia, who dares to compare her practice of the profession with her Ingres violins, entered the race to learn more and more, to push her limits, to find the right balance between technique and personality and thus stay on top. She has just won the "Gérard Basset Memorial Prize" which rewards the top score in Unit 3 of the DipWSET.

A husband coach, a dining room for training place, hundreds of hours of research and study, physical training and daily mental preparation, this is the preparation program of the French-Irish **Julie Dupouy** for the world competition that she has run three times. And may the best one win!

Yet it has not always been easy to be a woman in a profession long thought to be the preserve of men. **Philippe Faure-Brac**, president of UDSF, tells us that in his Parisian restaurant (**Le Bistrot du Sommelier**) in the 1990s, he had to "struggle" with certain customers to impose that the wine list should be presented to them by a woman. And he quotes with some emotion the French pioneers of the profession: **Danièle Carré Cartal**, the first woman Best Sommelier of France in 1978, and **Maryse Allarousse**, then 53 years old, in the semi-final with him at the 1992 BSOW competition in Rio which he won. They are examples for a whole generation of young women who dare to become sommeliers and establish themselves in an environment with a very "macho" reputation.

Still according to **Philippe Faure-Brac**, "girls have a strength of analysis and emotional power of transmission when they talk about a wine that boys rarely have". Anne-Sophie Pic evokes "this feminine vision of wine" when she talks about **Paz Levinson**, her chef sommelier who is also a writer and poet. **Sophie Mirande** is the first female UDSF Maître Sommelier in Corsica and has just been elected president of the regional association. Men and women, she says, have a different sensitivity to tasting and a different relationship to words when it comes to describing a wine or an alcohol. A woman "sells dreams through emotion", a boy will stay more technical.

For **Pascaline Lepeltier**, a philosophy graduate with a historic double victory in the two French competitions (MOF and Best Sommelier of France) in 2018, since wine is also an art of language, she still needs to work on her oratory and semantic skills; an asset for her profession and in competitions.





Ketri Leis

Dayana Nassyrova

DE L'IMPORTANCE DES AÎNÉES...

Toutes ces battantes, qu'elles soient déjà sur le circuit des compétitions internationales ou en devenir, évoquent, lorsqu'on les interroge, l'importance de leurs aînées, inspiratrices et mentors. Pour Pascaline, ce sont les « tops sommeliers » canadiennes, **Véronique Dalle**, **Elyse Lambert** et **Véronique Rivest**. **Julie Dupouy** s'est entraînée avec **Paz Levinson** tandis que Michèle

Chantôme, secrétaire générale de l'ASI, qui les connaît toutes, raconte que dans les années 2000 les femmes venues du monde entier commençaient à s'attaquer aux podiums internationaux poussées par les performances de leurs prédécesseurs. Un exemple : la Suisse **Myriam Broggi** qui a multiplié les places de demi-finaliste aux Trophées Ruinart du Meilleur Sommelier d'Europe et aux concours mondiaux depuis 1988 pour terminer en 1994 première femme à monter sur le podium du concours Europe. La Canadienne **Véronique Rivest** a disputé trois concours MSM ; elle qui ne se déplace encore jamais sans « sa valise de livres » a bien failli remporter le titre en 2013 portée par tout un pays qui a suivi en direct son exploit sur les réseaux sociaux. Puis à la veille de ses 50 ans, elle décide de raccrocher son

tablier de compétitrice pour pouvoir enfin se consacrer à d'autres projets et découvre le plaisir de coacher les plus jeunes. **Paz Levinson** passera un mois chez elle en amont du concours MSM 2016 et les contacts sont déjà établis avec **Pascaline Lepeltier** pour la suite.

Si les femmes sont encore (trop) peu nombreuses à entrer dans la course à l'international, elles n'étaient que huit candidates sur soixante-six au Mondial de 2019 et l'on sait déjà que la France ne présentera pas de filles au Concours Europe en novembre prochain. Parions que cette nouvelle décennie sera féminine ! Les plus jeunes comme **Ketri Leis**, **Nina Jensen** ou celle qui n'a encore que 22 ans, **Dayana Nassyrova** (Kazakhstan), sont déjà sur les starting-blocks. Quant aux plus anciennes, rien ne dit qu'on ne les reverra pas sur les podiums... Qui sera donc le prochain Meilleur Sommelier du Monde en 2022 à Paris ?

Sören POLONIUS

Wine director at Adam & Albin group/
Founder Swesomm - parlant des concours/
about competitions :

« Les hommes sommeliers sont souvent plus coriaces, capables de supporter des coups plus durs. Mais en même temps, la détermination d'une femme est très forte, et j'ai vu beaucoup de femmes sommeliers se battre jusqu'au bout, sans jamais abandonner. Féroce, comme une louve qui défend son petit. »

“Male sommeliers often tend to have “thicker skin”, able to take a harder beating. But at the same time, the determination that a female have, is very strong, and I’ve seen a lot of female sommeliers going down fighting til the bitter end, never giving up. Fierce, like a female bear defending her cub.”

But Pascaline points out a trend: in 2020, in New York where she works, the approach to wine is no longer a question of debate between men and women but of generation. The Millennial professionals are breaking the codes linked to the wines of their elders in the cradle city of the #MeToo movement and in a market where socio-ethics increasingly influences purchases.

About the importance of the seniors...

All of these fighters, whether they are already on the international competition circuit or in the process of becoming one, when questioned, evoke the importance of their elders, inspiration and mentors. For Pascaline, they are Canada's "top sommeliers", **Véronique Dalle**, **Elyse Lambert** and **Véronique Rivest**. **Julie Dupouy** trained with **Paz Levinson** while Michèle Chantôme, Secretary General of ASI, who knows them all, says that in the 2000s women from all over the world were beginning to tackle the international podiums driven by the performances of their predecessors. An example: the Swiss **Myriam Broggi** who multiplied the places of semi-finalist at the Ruinart Trophies for the Best Sommelier of Europe and at the world competitions since 1988 and finished in 1994 as the first woman to climb on the podium of the European competition. Canadian **Véronique Rivest** has competed in three BSOW competitions; she, who never goes anywhere without her "suitcase full of books", came very close to winning the title in 2013 carried by an entire country that followed her exploit live on social networks. Then, on the eve of her 50th birthday, she decided to hang up her competition apron so that she could finally devote herself to other projects and discover the pleasure of coaching the younger ones. **Paz Levinson** spent a month with her before the 2016 BSOW competition and contacts are already established with **Pascaline Lepeltier** for the future.

Although there are still (too) few women entering the international competition, there were only eight candidates out of sixty-six at the 2019 World Cup and we already know that France will not be presenting any girls at the Europe Competition next November. Let's bet that this new decade will be feminine! The youngest ones like **Ketri Leis**, **Nina Jensen** or the 22-year-old **Dayana Nassyrova** (Kazakhstan) are already on the starting blocks. As for the older ones, nothing says that we won't see them on the podiums again... Who will be the next Best Sommelier of the World in 2022 in Paris?

Valérie Massot Germe



GRAND CRU & VIGNOBLE JARDIN

Au cœur de l'appellation Saint-Emilion Grand Cru, les micro-parcelles du **Château Croix de Labrie** forment une superficie de 5,79 hectares. Des vignes travaillées en **agriculture biologique** dont sont issus deux grands vins : Château Croix de Labrie et Chapelle de Labrie. **Ici, les maîtres-mots sont le soin, l'attention, la douceur.** Un vin dominé par les Merlots, comme le sont les plus grands classés. Château Croix de Labrie est de ceux-là, peut-être **le plus grand des petits domaines les plus prestigieux et des plus rares.**

The tiny plots of Château Croix de Labrie total an area of 5.79 hectares (14,30 acres) in the middle of Saint-Emilion Grand Cru appellation area. 100% organic agriculture and biodynamic techniques are applied, whose fruit produces great wines : Chateau Croix de Labrie and Chapelle de Labrie. The watch-words here are care, attention and gentleness. This is a Merlot like the best of the Crus Classés. Château Croix de Labrie is a Grand Cru and is one of that select family, perhaps the best of the small estates - very exclusive and rare.



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

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

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

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

WWW.CHATEAU-CROIX-DE-LABRIE.FR





Les demi-finalistes

VAINQUEUR DU TROPHÉE CHÂTEAU ROSLANE, KAMIL ESSBAI devient le MEILLEUR SOMMELIER DU MAROC 2019

C'est donc Kamil Essbai, sommelier et beverage manager au restaurant Iloli, Casablanca, qui succède à Zakaria Wahbi (2017) et Abdelghafour Sadek (2018) au palmarès de l'ASMA et remporte le titre prestigieux de Meilleur Sommelier du Maroc 2019.

Le Trophée Château Roslane va ainsi à Casablanca pour la première fois.

L'ASMA (Association des Sommeliers du Maroc), membre de l'ASI (Association de la Sommellerie Internationale), a organisé le 25 novembre son concours national dans le magnifique cadre de l'Hôtel Selman, à Marrakech.

Le jury du concours était présidé cette année par William Wouters, vice-président de l'ASI pour l'Europe et organisateur du Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde à Anvers en mars 2019. Autour de lui : Michèle Chantôme, présidente de l'ASMA, Zakaria Wahbi (Le Mandarin Oriental), Abdelghafour Sadek et Mikaël Rodriguez (la Mamounia), Clément Dumas (le Royal Mansour), Thierry Collard (Domaine Amal), Boris-Romain Bille (Grand Sud Import). Et pour la logistique, Stéphane Remacle (Roslane Wine & Spirit), Marc Boucher (Riad Marco Andaluz) et Anas L'Mimouni (Grand Sud Import).

Les épreuves écrites ont réuni le matin les 7 demi-finalistes (par ordre alphabétique) :

- El Moktar ALIA, Royal Mansour, Marrakech
- Jawad AMINE, Casablanca Rick's 1942, Casablanca
- Mouhcine BASSOU, Buddah Bar, Marrakech
- Imam BENRAHOU, Secret Gallery, Casablanca
- Kamil ESSBAI, Iloli Japanese Gastronomy, Casablanca
- Dan Ronald TJAMACK, Domaine du Val d'Argan, Essaouira
- Mohamed TOUHAF, Sofitel Marrakech.

...



Le gagnant, Kamil Essbai.



Kamil au service.



Imam Benrahhou



Présentation de l'épreuve magnum.

Les épreuves pratiques de l'après-midi, mises en scène par Boris-Romain Bille, ont été proposées aux 3 finalistes (par ordre alphabétique) El Moktar ALIA, Imam BENRAHOU et Kamil ESSBAI.

Derrière Kamil ESSBAI, El Moktar ALIA du Royal Mansour, Marrakech, s'est classé 2^e, et Imam BENRAHOU, du Secret Gallery, Casablanca, 3^e.

Merci aux jurés qui nous ont rejoints pour l'épreuve de bar et de restaurant : Raquel Niddam (La Maison de Bacchus à Marrakech), Nicolas Evverard (Hôtel des 2 Tours) et Erwann Lance (Le Petit Cornichon à Marrakech).

Merci à nos partenaires du Trophée Château Roslane sans qui rien ne serait possible :

Roslane Wine & Spirit – Hôtel Selman – San Pellegrino - Acqua Panna – Riedel – Champagne Louis Roederer – Château Roslane Boutique Hôtel & Spa – Grand Sud Import - Drink's – Food & Good – Ebertec.

Les Celliers de Meknès, Thalvin, Domaine de La Ferme Rouge, Domaine La Zouina, Domaine de Baccari, Domaine du Val d'Argan, Les Domaines Amal, Les Trois Cavaliers, Les Deux Domaines, Cépages Réunis

Les finalistes 2019, 2018 et 2017 se sont retrouvés le 20 janvier dernier à Casablanca pour la sélection destinée à qualifier le sommelier qui représentera le Maroc au Concours du Meilleur Sommelier d'Europe & d'Afrique à Chypre en novembre 2020.

Cette Sélection Nationale, présidée par Giuseppe Vaccarini, Meilleur Sommelier du Monde, a comporté les mêmes épreuves que le Trophée Château Roslane. Le matin, dégustation à l'aveugle de deux vins avec commentaire écrit, identification de trois spiritueux/boissons, questionnaire théorique portant sur la viticulture, la vinification, la connaissance des cépages, des régions viticoles

du Maroc, d'Europe et du reste du monde, des appellations... mais aussi les cafés, thés, eaux minérales, bières et autres boissons relevant du rôle du sommelier.

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

Et c'est Kamil Essbai qui a remporté la sélection et représentera le Maroc en novembre prochain !

EN SAVOIR + / LEARN MORE

- ➔ associationsommeliersmaroc@gmail.com
- michelechantome@gmail.com
- chaisboris@gmail.com



Kamil Essbai et Éric Allouche (SI).



Les trois Meilleurs Sommeliers du Maroc.



El Moktar Alia en dégustation.

Winner of CHÂTEAU ROSLANE TROPHY, KAMIL ESSBAI becomes the BEST SOMMELIER OF MOROCCO 2019



Kamil Essbai et Michèle Chantôme

Kamil Essbai, sommelier and beverage manager at Iloli restaurant, Casablanca, succeeds Zakaria Wahbi (2017) and Abdelghafour Sadek (2018), Marrakesh, on the prize list of ASMA (Association des Sommeliers du Maroc) and wins the prestigious title of Best Sommelier of Morocco 2019. The Château Roslane Trophy thus goes to Casablanca for the first time ... ASMA, member of ASI (Association de la Sommellerie Internationale) since 2012, organized on November 25th its national contest in the magnificent setting of the Hotel Selman, Marrakech.

The jury of the competition was chaired this year by William Wouters, ASI Europe Vice President and organizer of the ASI Contest of the Best Sommelier of the World in Antwerp last March. On the panel of judges: Michèle Chantôme, President of ASMA, Zakaria Wahbi (Mandarin Oriental), Abdelghafour Sadek and Mikael Rodriguez (Mamounia), Clément Dumas (Royal Mansour), Thierry Collard (Domaine Amal), Boris-Romain Bille (Grand Sud Import). And for the logistics, Stéphane Remacle (Roslane Wine & Spirit), Marc Boucher (Riad Marco Andaluz) and Anas Lmimouni (Grand Sud Import).

The written tests brought together, in the morning, the 7 semi-finalists:

- El Moktar ALIA, Royal Mansour, Marrakech
- Jawad AMINE, Casablanca Rick's 1942, Casablanca
- Mouhcine BASSOU, Buddah Bar, Marrakech
- Imam BENRAHOU, Secret Gallery, Casablanca
- Kamil ESSBAI, Iloli Japanese Gastronomy, Casablanca
- Dan Ronald TJAMACK, Domaine du Val d'Argan, Essaouira
- Mohamed TOUHAF, Sofitel Marrakech.

The practical tests of the afternoon, hosted by Boris-Romain Bille, were proposed to the 3 finalists (in alphabetical order): El Moktar ALIA, Imam BENRAHOU and Kamil ESSBAI.

Kamil Essbai, Iloli, Casablanca, arrived 1st, El Moktar Alia of Royal Mansour, Marrakech, 2nd, and Imam Benrahhou, Secret Gallery, Casablanca, 3rd. Thank you to the judges who joined us for the bar and restaurant tests: Raquel Niddam (La Maison de Bacchus, Marrakech), Nicolas Everrard (Hotel des 2 Tours) et Erwann Lance (Le Petit Cornichon, Marrakech).

Thank you to our partners without whom nothing would be possible: Roslane Wine & Spirit-Hotel Selman-San Pellegrino/Acqua Panna-Riedel-Champagne Louis Roederer-Château Roslane Boutique Hotel & Spa-Grand Sud Import-Drink's-Food & Good-Ebertec-Les Celliers de Meknès-Thalvin-Domaine de La Ferme Rouge-Domaine de La Zouina-Domaine de Baccari-Domaine du Val d'Argan-Les Domaines Amal-Les Trois Cavaliers-Les deux Domaines-Les Cépages Réunis.

The finalists 2019, 2018 and 2017 met last January 20th in Casablanca, and tried to qualify in order to represent Morocco at the ASI Contest of the Best Sommelier of Europe & Africa in Cyprus in November 2020.

This National Selection, chaired by Giuseppe Vaccarini, Best Sommelier of the World, include the same events as the Château Roslane Trophy. In the morning, blind tasting of two wines with written comments, identification of three spirits/beverages, theoretical questionnaire on viticulture, wine-making, knowledge of grape varieties, wine-growing regions in Morocco, Europe and the rest of the world, appellations... but also coffees, teas, mineral waters, beers and other drinks relevant to the role of the sommelier.

In the afternoon, for the three best candidates: making a classic cocktail, serving an effervescent wine, order taking/pairing food and drinks, serving a wine/decanting or aeration, blind tasting of two or three wines, identifying three or five spirits/drinks, and finally sales pitch and correction of a wine list with errors.

And it is Kamil Essbai again who won the selection and will represent Morocco next November!



La Signature du Vigneron



CHÂTEAU
CARDINAL-VILLEMAURINE

SAINT ÉMILION GRAND CRU

VISITE & DÉGUSTATION | BOUTIQUE | GRIGNOTAGES

WWW.CARDINAL-VILLEMAURINE.FR



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





La sommellerie monégasque a découvert un pays riche d'histoire et d'un patrimoine viticole tourné vers l'avenir.

LA GÉORGIE SOUS TOUS SES PROFILS POUR LES SOMMELIERS MONÉGASQUES

Les voyages dans les vignobles forment les sommeliers, c'est une évidence, tout autant qu'ils permettent d'étoffer leurs connaissances. Ainsi, deux fois par an, les membres de l'AMS quittent la Principauté. En début d'année, ils ont sillonné un pays riche d'une longue histoire viticole.

Président de l'Association Monégasque des Sommeliers, Dominique Milardi, par ailleurs chef sommelier du Méridien Beach Plaza, avait approché la riche histoire viticole de la Géorgie dans le cadre de l'assemblée générale de l'ASI organisée sur place en 2018. « J'étais tombé sous le charme de ce pays et de ses vins encore trop méconnus. J'ai donc proposé à nos membres d'en faire la destination de l'un de nos deux voyages annuels. Et pour mettre cela sur pied, j'ai pu compter sur le soutien de Ilia Kakhoïdze, un œnologue de formation installé en France où il distribue les produits des vignerons de son pays d'origine. Il avait d'ailleurs animé à Monaco une masterclass qui nous avait passionnés. »

De la curiosité lointaine à l'approche concrète, une vingtaine de membres de l'ASM a donc franchi le pas et profité d'un peu de tourisme à Tbilissi avant

d'enchaîner les visites et les dégustations. Le programme concocté sur place avec le soutien de différents ministères concernés les a d'abord conduits dans la région de Kakheti, à deux heures

de routes de la capitale. On est ici au cœur d'un patrimoine viticole riche de plusieurs millénaires avec un processus de vinification original en cuves d'argile (qvevri) enterrées dans le sol et des centaines de cépages autochtones dont quelques-uns sont à l'origine de vins d'exception.

DES COUPS DE CŒUR

Au domaine Shalauri, les sommeliers ont croisé la route de Giga Majharadze. Il a sorti son premier millésime en 2013 et propose actuellement les 2014 et 2015 à la vente, sachant que chaque année sa production se limite à 20 000 bouteilles. Les cépages destinés à la production du rouge séjournent 18 mois minimum en qvevri et ceux pour les blancs 12 mois. Rkatsiteli, Kisi, Mtsvane et Khikvi seuls ou en assemblages ont été proposés à la dégustation avant une verticale de Saperavi.



Dominique Milardi, président satisfait d'avoir pu organiser un tel voyage.

Patrice Frank, chef sommelier de l'Hôtel de Paris, est tombé sous le charme du Rkatsiteli 2013 : « Une robe ambrée, soutenue, limpide et brillante. Un nez d'épices douces (cannelle, safran), puis de fruits exotiques (ananas, litchi) et enfin de violette assez marqué. L'attaque en bouche est extrêmement riche, puissante avec un bel équilibre et une finale assez longue. Une petite acidité permet de projeter ce vin dans le temps. Il se mariera avec une viande blanche, du veau accompagné d'une sauce crème et de morilles, aussi bien qu'avec une cuisine plus exotique et des sashimis par exemple. »

Au domaine Tsinandali, un vignoble propriété d'état et exploité par le Silk Road Group. Gérard Veyrat de Lachenal, chef sommelier du Monte-Carlo Bay, a retenu un vin issu du cépage Khikvi (2018). « Une robe vieil or, ambrée qui présente une belle brillance et un éclat limpide. Un nez flatteur de coing, amande, caramel au lait et quelques notes d'hydromel. La bouche est riche et pleine. Elle confirme le coing et évoque le pain

d'épices. D'une belle amplitude, ce vin développe des notes d'épices douces avec une finale poivrée. Je le servirai avec un entremet caramel avec poire cloutée au chocolat noir façon stracciatella. »

DÉCOUVERTES ET RENCONTRES

Tout au long du séjour, les belles découvertes de ce type ont été nombreuses tant chez les producteurs aux dimensions modestes qu'au sein des structures plus imposantes résolument tournées vers l'œnotourisme avec restaurant voire même hôtel. C'est le cas du domaine Schuchmann qui associe capitaux allemands et savoir-faire géorgien pour exploiter 122 ha de vigne et proposer un hébergement haut de gamme. Chez Shumi Winery, on joue notamment sur la fibre traditionnelle en cuisant le pain devant les visiteurs et en permettant de circuler entre les pieds de vigne d'un véritable conservatoire naturel où sont répertoriés et plantés près de 400 cépages géorgiens. Ils servent à la création d'une cuvée baptisée Lazare dont sont commercialisées seulement 1 000 bouteilles.

Le Château Mukhrani, ancienne résidence du prince Ivane Bagration-Moukhraneli, est aujourd'hui la propriété de deux investisseurs géorgiens et un Suédois. Sur ce domaine de 87 ha de vignes d'un seul tenant et quelques dizaines d'autres destinés à l'exploitation maraîchère et fruitière, on ressent une impression de modernité quant aux installations techniques.

L'esprit qui règne ici est inspiré par une approche française. Car si Patrick Honeff, le directeur général du domaine et responsable des vinifications, est allemand, son parcours est marqué par douze années vécues au service de différents domaines à Saint-Emilion. Il y a également Guilhem Vial, ancien élève de sup-agro Montpellier qui est tombé amoureux du pays. Il dirige le bar à vins créé à Tbilissi et en profite pour aborder la sommellerie par l'intermédiaire du WSET.

Autant de temps forts qui ont grandement marqué les membres de l'AMS. Les voyages laissent aussi des souvenirs impérissables...



Dans les qvevris, les jarres enterrées, le vin prend forme et évolue à son rythme.

Georgia in all its aspects for Monaco's sommeliers

Travelling in the vineyards trains the sommeliers, it's a matter of course, as well as enriching their knowledge. Thus, twice a year, the members of AMS leave the Principality. At the beginning of the year, they criss-crossed a country with a long wine-growing history. ||

President of Monaco's Association of Sommeliers, Dominique Milardi, also head sommelier of the Méridien Beach Plaza, approached the rich history of Georgian wine during the ASI general assembly organised there in 2018. "I had fallen under the spell of this country and its wines, which are still too little known. I therefore proposed to our members to make it the destination of one of our two annual trips. And to set this up, I could rely on the support of Ilia Kakhoïdze, a trained oenologist based in France where he distributes the products of the winegrowers of his country of origin. He had also given a master class in Monaco that fascinated us."

From distant curiosity to a concrete approach, about twenty members of AMS took the step and enjoyed a bit of tourism in Tbilisi before continuing with visits and tastings. The programme concocted on the spot with the support of various concerned ministries first took them to the Kakheti region, two hours' driving from the capital city. Here we are at the heart of a rich wine-growing heritage dating back several millennia, with an original wine-making process in clay vats (qvevri) buried in the ground and hundreds of indigenous grape varieties, some of which are at the origin of exceptional wines.

Favourites

At the Shalauri winery, the sommeliers crossed Giga Majharadze's road. He released his first vintage in 2013 and currently offers the 2014 and 2015 for sale, knowing that each year his production is limited to 20,000 bottles. The grape varieties intended for the production of the red stay 18 months minimum in qvevri and those for the whites 12 months. Rkatsiteli, Kisi, Mtsvane and Khikvi alone or in blends were offered for tasting before a vertical tasting of Saperavi.

Patrice Frank, head sommelier at Hôtel de Paris, fell under the spell of the 2013 Rkatsiteli: "A deep, limpid and brilliant amber colour. A nose of sweet spices (cinnamon, saffron), then exotic fruits (pineapple, lychee) and finally violet. The attack on the palate is extremely rich, powerful with a beautiful balance and a fairly long finish. A little acidity allows this wine to develop over time. It will go well with white meat, veal accompanied by a creamy sauce and morels, as well as with more exotic cuisine and sashimi for example."

At the Tsinandali estate, a state-owned vineyard operated by the Silk Road Group, Gérard Veyrat de Lachenal, head sommelier of the Monte-Carlo Bay, has chosen a wine made from the Khikvi grape variety (2018). "An old gold, amber colour with a beautiful brilliance and limpid shine. A flattering nose of quince, almond, milk caramel and a few notes of mead. The mouth is rich and full. It confirms the quince and evokes gingerbread. With a beautiful breadth, this wine develops notes of sweet spices with a peppery finish. I will serve it with a caramel entremet with pear studded with stracciatella-style dark chocolate."

Discoveries and encounters

Throughout the stay, there were many beautiful discoveries of this type, both at the modestly sized producers and within the more imposing structures resolutely turned towards wine tourism with restaurants and even hotels. This is the case of the Schuchmann estate, which combines German capital and Georgian know-how to run 122 hectares of vines and offer top-of-the-range accommodation. At Shumi Winery, they especially focus on tradition by baking bread in front of the visitors and by allowing them to walk among the vines of a real natural conservatory where nearly 400 Georgian grape varieties are listed and planted. They are used to create a cuvée called Lazare, of which only 1,000 bottles are sold.

Château Mukhrani, the former residence of Prince Ivane Bagration-Moukhraneli, is today the property of two Georgian investors and a Swede. On this estate of 87 hectares of vines in one piece and a few dozen others intended for vegetable and fruit growing, one gets a feeling of modernity as far as the technical installations are concerned.

The spirit that reigns here is inspired by a French approach. Although Patrick Honeff, the estate's general manager and head of vinification, is German, his career has been marked by twelve years spent working for various estates in Saint-Emilion. There is also Guilhem Vial, a former agronomy student in Montpellier who fell in love with the country. He runs the wine bar created in Tbilisi and takes the opportunity to approach the sommelier profession through the WSET diploma.

These were all high points that greatly marked the members of AMS. Travelling also leaves unforgettable memories ...

Texts and photos Jean Bernard



Guilhem Vial, a Frenchman who blooms at Château Mukhrani.

Hommage à Oliver J. Murtagh

Sommelier de charme réputé pour sa discrétion



Oliver J. Murtagh est décédé le 3 février 2020. Il était sommelier et s'est forgé une réputation de discrétion, de charme et de gentillesse exceptionnelle au cours de ses années de service dans la profession. Oliver portait toujours une cravate noire et semblait connaître

le nom de chacun et ce qu'il buvait. Cette dernière compétence semblait être un génie pour ceux qu'il venait de rencontrer, mais en fait, c'était un art qu'il avait perfectionné. Oliver était imperturbable et les catastrophes n'étaient pas permises. Il présidait de nombreuses réceptions avec plus de 1 200 invités assis pour le déjeuner ou le dîner, qu'il semblait apprécier autant, sinon plus, que les hôtes. Il veillait au bien-être de ses clients de toutes sortes de manières subtiles, en s'assurant qu'ils ne buvaient pas trop. Il faisait un grand spectacle en versant un dernier verre de vin à un invité, mais en fait, il ne lui donnait qu'un dé à coudre.

Oliver était destiné à l'industrie hôtelière dès son plus jeune âge. Il a obtenu une bourse et a commencé ses études en 1964. Oliver a travaillé pour plus de 40 entreprises dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, notamment le Kelly's Resort Hotel, Rosslare, Co. Wexford, qui est encore aujourd'hui un hôtel familial réputé qui met l'accent sur les vins français. Oliver a passé la plus grande partie de sa vie professionnelle à travailler comme serveur en chef dans les banquets de l'hôtel Burlington de Dublin.

Il était un travailleur infatigable et assurait la promotion de la guilde irlandaise des sommeliers, et a occupé le poste de président à plusieurs reprises jusqu'à sa mort soudaine. Oliver était très fier de l'uniforme de la guilde des sommeliers irlandais et de la chaîne de commandement qu'il portait avec distinction.

Lors de ses voyages dans le monde entier avec l'ASI, Oliver régalaient les membres de nombreux pays jusqu'au petit matin en leur racontant des histoires, l'habituel verre de vin à la main. Quel que soit le pays qu'il visitait, il s'intéressait toujours à ses aspects culturels et historiques.

Oliver préparait déjà le prochain concours international de l'ASI à Chypre. Il avait aussi hâte de juger le championnat national de cocktails de l'Association des barmans d'Irlande qui se

déroulait cette semaine. La Bartenders Association of Ireland et son président Declan Byrne ont été attristés d'apprendre le décès d'Oliver. Il était toujours prêt à donner de son temps pour aider les jeunes barmans dans le développement de leur carrière.

On se souviendra surtout de lui en Irlande et dans le monde entier comme d'un champion de la sommellerie professionnelle. Il avait une capacité unique à repérer et à cultiver le talent, en encadrant des candidats irlandais au concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde et au concours du Meilleur Sommelier d'Europe & d'Afrique avec son excellent comité. Les concours de la Guilde irlandaise des sommeliers ont produit des candidats internationaux exceptionnels tels que Didier Fiat et Julie Dupouy médaillés respectivement aux mondiaux de sommellerie au Brésil en 1992 et en Argentine en 2016.

Oliver manquera beaucoup à tous les membres de la Guilde Irlandaise. Il a été leur guide pendant de nombreuses années. Des hommages ont été rendus par des sommeliers du monde entier et par ses collègues irlandais de la Guilde, notamment de l'industrie du vin. Il manquera beaucoup à ses sœurs Annette et Patricia, à ses cousins, à ses voisins et à ses nombreux amis.

Charming Sommelier with a reputation for discretion, Oliver J. Murtagh President Irish Guild of Sommeliers remembered

Oliver J. Murtagh died February 3rd, 2020. He was a sommelier, earning a reputation for discretion, charm and exceptional kindness during his years of service to the profession. Oliver always dressed in black tie and appeared to know everyone's name and what they drank. The latter skill seemed like genius to those whom he had just met, but in fact it was an art he had perfected. Oliver was unflappable and disasters were not allowed to happen. He presided over many functions with over 1,200 guests seated for lunch or dinner, all of which he seemed to enjoy as much, if not more so than the hosts. He looked after the welfare of his customers in all sorts of subtle ways, ensuring that they did not drink too much. He would make a great show of pouring that one last glass of wine to a guest, but in fact only give them a thimbleful.

Oliver was destined for the hospitality industry from a young age. He won a scholarship and commenced his studies in 1964. Oliver worked for over 40 in the Hotel and Restaurant sector including Kelly's Resort Hotel, Rosslare, Co. Wexford which to this day is a noted family hotel with a huge emphasis on French wines. Oliver gave most of his working life working as Head Waiter in Banqueting at the Burlington Hotel Dublin.

He was a tireless worker and organiser in the promotion of the Irish Guild of Sommeliers and held the position of President on a number of occasions right up to his sudden death. Oliver had great pride in the Irish Guild of Sommeliers uniform and the chain of office which he wore with distinction.

During his trips all over the world with ASI, Oliver regaled members from many countries into the early hours of the morning telling stories with the customary glass of wine in hand. No matter what country he visited he was always interested in its cultural and historical aspects.

Oliver was already planning for the next ASI International competition in Cyprus. He had been looking forward to judging the Bartenders Association of Ireland National Cocktail Championship which took place this week. The Bartenders Association of Ireland and president Declan Byrne were saddened to learn of the passing of Oliver. He was always willing to give freely of his time to assist young bartenders in their career development.

He will be best remembered in Ireland and throughout the world as a champion of professional sommeliers. He had a unique ability to spot and nurture talent, mentoring a succession of Irish candidates for the ASI Best Sommelier of the World, and the Europe & Africa Best Sommelier contest together with his excellent committee. The Irish Guild of Sommeliers competitions produced outstanding international candidates such as Didier Fiat and Julie Dupouy medal winners at the World Sommelier Contests in Brazil 1992 and Argentina 2016 respectively.

Oliver will be sadly missed by the entire membership of the Irish Guild of Sommeliers. He was its guiding light for a long number of years. Tributes were received from sommeliers all over the world and from his Irish colleagues in the Guild, wine industry among many others. He will be sadly missed by his sisters Annette and Patricia, cousins, neighbours and many friend.

Andrew O' Gorman

AIRFRANCE



KLM



bluebiz

FAITES DES ÉCONOMIES,
PRENEZ L'AVION.

Bluebiz, le programme de fidélité des PME-PMI.

Quand vos collaborateurs voyagent,
votre entreprise gagne des blue credits à convertir en billets
d'avion, cartes d'abonnement ou options.

1 BLUE CREDIT CUMULÉ = 1€

Adhérez sur airfrance.fr ou dans votre agence de voyages.

Renseignez-vous sur afklm-biztravel.com

Les compagnies partenaires du programme bluebiz

AIRFRANCE



DELTA



Kenya Airways
The Pride of Africa



LES GASTRONOMADES

Marc Doré, premier élève sommelier à l'honneur



Marc Doré

Marc Doré, first student sommelier in the place of honour || At the end of last November, the third edition of the Gastronomades Trophy of the Best Student Sommelier organised by the Association of Sommeliers of Poitou-Charentes (ASPC) took place as part of the "Gastronomades" Festival.

This first competition of the school year was aimed at students in sommellerie training in the New-Aquitaine French region and involved 18 students of complementary sommellerie certificate selected by their schools: Saint-Joseph l'Amandier in Saint-Yrieix-sur-Charente, La Rochelle, Limoges, Talence, Bergerac as well as the apprentice school of Poitiers. This meeting was sponsored by the Charente Wine trade union, the National Interprofessional Cognac Bureau (BNIC) and the National Committee for Pineau des Charentes. It was an opportunity to make future professionals aware of the wines, Pineau and eaux-de-vie of the region.

The first day was dedicated to the approach of Cognac through a presentation organized at BNIC and hosted by David Boileau, Cognac Ambassador, as well as to the discovery of the Martell House. It ended with a reception at Château de Chanteloup, Martell's property, for a dinner dedicated to food and Cognac pairings.

The next morning, the future sommeliers competed in written tests. They had to recognize the age of several cognacs, to describe a red Charentais PGI wine and to answer a series of questions about different regional themes.

In the afternoon, they were only three left on the stage of the Carat space in front of the public. The finalists were then asked to blindly identify six grape varieties, then six spirits, before giving a demonstration of how to serve them and finally discuss food and wine pairings.

Fin novembre dernier s'est déroulée la troisième édition du « Trophée du Meilleur Elève Sommelier des Gastronomades » organisé par l'Association des Sommeliers Poitou-Charentes (ASPC), dans le cadre du festival des Gastronomades.

Ce premier concours de l'année scolaire était destiné aux élèves en formation sommellerie de la région Nouvelle-Aquitaine et regroupait 18 étudiants de mention complémentaire sélectionnés par leurs établissements : Saint-Joseph l'Amandier à Saint-Yrieix-sur-Charente, La Rochelle, Limoges, Talence, Bergerac ainsi que le CFA de Poitiers. Ce rendez-vous était parrainé par le Syndicat des Vins Charentais, le Bureau National Interprofessionnel du Cognac et le Comité National du Pineau des Charentes. L'occasion de sensibiliser les futurs professionnels aux vins, Pineau et eaux-de-vie de la région.

La première journée fut dédiée à l'approche du Cognac au travers d'une présentation organisée au BNIC et animée par David Boileau, Ambassadeur du Cognac, ainsi qu'à la découverte de la

Maison Martell. Elle s'est achevée par un accueil au sein du Château de Chanteloup, propriété Martell, pour un dîner dédié aux accords mets et Cognac.

Le lendemain matin, les futurs sommeliers se sont affrontés autour d'épreuves écrites. Ils avaient à reconnaître l'âge de plusieurs cognacs, à décrire un IGP Charentais rouge et à répondre à une série de questions portant sur les différentes thématiques régionales.

L'après-midi, ils n'étaient plus que trois sur la scène de l'espace Carat face au public. Les finalistes devaient alors identifier à l'aveugle six cépages puis six spiritueux avant de faire une démonstration de service et enfin discuter sur des accords mets et vins.

A l'issue du décompte des points, Marc Doré élève de Frédéric Devautour au lycée professionnel Saint-Joseph l'Amandier à Saint-Yrieix-sur-Charente s'imposait devant Gaëtan Clochard du lycée de La Rochelle et Théo Duphil du lycée de Talence.



At the end of the scoring, Marc Doré, one of Frédéric Devautour's students at the Saint-Joseph l'Amandier vocational high school in Saint-Yrieix-sur-Charente, won ahead of Gaëtan Clochard from the La Rochelle high school and Théo Duphil from the Talence high school.

Jean Bernard

LE CALENDRIER 2020

Les prochains concours mettant en valeur les connaissances des élèves en formation sommellerie sont prévus comme suit :

Concours du Meilleur Sommelier des Terroirs du Sud-Ouest le lundi 30 mars, à Gaillac ;

Challenge Château Gassier en Provence, finale le mercredi 10 mars au château, à Puyloubier ;

Meilleur Élève Sommelier en vin du Bordelais - Trophée Pessac-Léognan les 4 et 5 mai ;

Concours du Meilleur Élève Sommelier en vins et spiritueux de France - Trophée Chapoutier les 14 et 15 mai, à Tain l'Hermitage.

L'ACTUALITÉ DES RÉGIONS DE L'UDSF

SOPHIE MIRANDE

ÉLUE À LA PRÉSIDENTENCE EN CORSE

Au terme d'un mandat de trois ans à la tête de l'Association des Sommeliers de Corse, Christophe Giraud a décidé de passer la main. Une nouvelle équipe a donc été constituée et présentée par Sophie Mirande au cours de l'assemblée générale organisée à l'hôtel-restaurant La Corniche en tout début d'année.

Maître Sommelier de l'UDSF et enseignante au lycée hôtelier de Bastia, elle a pour volonté de donner un nouvel élan à l'ASC qui soufflera 15 bougies en avril, tout en poursuivant des partenariats étroits avec le comité interprofessionnel des vins de Corse sur différents salons comme ce fut le cas à l'occasion de Wine Paris. Son statut de présidente lui permettra peut-être aussi de concrétiser la création d'une mention complémentaire sommellerie sur l'île. Mais pour cela, il lui faudra convaincre les professionnels de la restauration d'accueillir des apprentis dans leurs établissements.

Elle est accompagnée dans sa mission par Raphaël Pierre-Bianchetti (vice-président), Laurence Statuto (trésorière), et Romain Aicardi-Cruciani (secrétaire général).

Sophie Mirande,

president of the Corsican association

At the end of a three-year term at the head of the Association des Sommeliers de Corse (ASC), Christophe Giraud has decided to hand over the reins. A new team was therefore created and presented by Sophie Mirande during the general meeting held at the hotel-restaurant La Corniche at the very beginning of the year.

UDSF Maitre Sommelier and teacher at the hotel school of Bastia, she wants to give a new impetus to ASC which will celebrate its 15th anniversary in April, while pursuing close partnerships with the interprofessional committee of Corsican wines on various trade fairs, as was the case at Wine Paris. Her status as president may also enable her to concretize the creation of a complementary sommelier's certificate on the island. But to do so, she will have to convince the catering professionals to welcome apprentices in their establishments.

She is accompanied in her mission by Raphaël Pierre-Bianchetti (vice-president), Laurence Statuto (treasurer), and Romain Aicardi-Cruciani (secretary general).

...



Laurence Statuto, Raphaël Pierre-Bianchetti, Sophie Mirande et Romain Aicardi-Cruciani.

L'ALSACE PLEURE SON CRÉATEUR

Le 27 janvier dernier, la France de la gastronomie apprenait le décès à l'âge de 78 ans du chef strasbourgeois Emile Jung, ancien trois étoiles dans son restaurant « Le Crocodile ». Mais il n'avait pas seulement du talent aux fourneaux. Passionné par le vin et les accords qu'il pouvait suggérer avec ses plats, l'homme s'était également fait un nom dans le monde de la sommellerie.

Ainsi en 1973 il participait de manière très active à la naissance de l'Association des Sommeliers d'Alsace et en devenait même le premier président. Poste qu'il quittera, quelques mandats plus tard, laissant à Serge Dubs le soin de lui succéder. Emile Jung s'est également investi dans le concours Un des Meilleurs Ouvriers de France classe sommellerie en travaillant sur l'atelier accords mets et vins et en jugeant alors les candidats.

En 2013, il était, comme il se doit, des festivités qui accompagnaient le 40^e anniversaire de « son » association.



Serge Dubs et Émile Jung

The Alsace sommelier association mourns its creator

On January 27th, the world of French gastronomy was informed of the death at the age of 78 of Strasbourg chef Emile Jung, a former three-star chef at his restaurant "Le Crocodile". But he was not only a talented chef. Fascinated by wine and pairings he could suggest with his dishes, the man had also made a name for himself in the world of sommellerie.

In 1973 he took a very active part in the creation of the Association of Sommeliers of Alsace and even became its first president. He left this position a few terms later, letting Serge Dubs succeed him. Emile Jung was also involved in the «Un des Meilleurs Ouvriers de France» competition in the sommelier class, working on the food and wine pairing workshop and judging the candidates.

In 2013, he was, of course, at the celebration of the 40th anniversary of "his" association.

LAURENT DERHÉ CONFIRMÉ EN LYONNAIS-RHÔNE-ALPES

Lors de l'assemblée générale de l'Association des Sommeliers Lyonnais-Rhône-Alpes qui s'est tenue à Lyon lundi 6 janvier dernier dans les locaux de la brasserie de l'Ouest (groupe Bocuse), Laurent Derhé, Meilleur Ouvrier de France et propriétaire de Comptoir et Dépendances à Frontonas (Isère), a été réélu pour un troisième mandat à la tête de l'association régionale représentative des sommeliers et professionnels du vin.

Riche d'une petite centaine de membres et créée en 1964, l'association continuera donc son rôle fédérateur de la profession. Laurent Derhé a rappelé les trois piliers de sa présidence qu'il souhaite maintenir : l'intégration de la jeunesse, l'accompagnement des membres dans les concours nationaux, la valorisation du métier dans le paysage gastronomique régional.

Pour ce faire, il sera entre autres accompagné dans ce nouveau mandat de 3 ans par 2 vice-présidents, Frédéric Schaaf (Master of Port 2002) et Gaëtan Bouvier (Meilleur Sommelier de France 2016 et Master of Port 2020), ainsi que de Caroline Daeschler au poste crucial de secrétaire générale.



Laurent Derhé

Laurent Derhé confirmed in the Lyon-Rhône-Alpes chapter

At the general meeting of the Lyon-Rhône-Alpes Sommelier Association held in Lyon on Monday 6 January at Brasserie de l'Ouest (Bocuse group), Laurent Derhé, Best Craftsman of France Sommelier and owner of 'Comptoir et Dépendances' in Frontonas (Isère), was re-elected for a third term at the head of the regional association representing sommeliers and wine professionals.

With around a hundred members and created in 1964, the association will continue its role as the federating force of the profession. Laurent Derhé recalled the three pillars of his presidency that he wishes to maintain: the integration of young people, the accompaniment of members in national competitions and the promotion of the profession in the regional gastronomic landscape.

To achieve this, he will be accompanied in this new 3-year mandate by 2 vice-presidents, Frédéric Schaaf (Master of Port 2002) and Gaëtan Bouvier (Best Sommelier of France 2016 and Master of Port 2020), as well as Caroline Daeschler in the crucial position of Secretary General.

EN PROVENCE, STÉPHANE OPIARD CONFIRMÉ AVEC UNE NOUVELLE ÉQUIPE

Lors de l'assemblée de l'Association des Sommeliers Alpes Marseille Provence (ASAMP), le président Stéphane Opiard a pu dresser le bilan de l'année écoulée. Bilan riche car les activités sont nombreuses avec un planning proposant des masterclass régulières couplées à des visites de domaines et une programmation prometteuse pour 2020, sans oublier des représentants enthousiastes pour les concours à l'image de Christophe Carreau, Vincent Bourrier et Yann Durieux.

Chaque trois ans un nouveau bureau est élu et cette assemblée marquait le renouvellement de ce dernier. Le nouveau bureau a donc été élu à la majorité avec Stéphane Opiard confirmé à la présidence, Virginie Faure (secrétaire), Ester Laushway (secrétaire adjointe), Elisabeth Cayol (trésorière) et Pierre Chatelain (trésorier adjoint). Notons qu'il existe une commission jeunesse dont Vincent Bourrier et Yann Durieux ont la responsabilité.

L'AG est également un moment important pour l'ASAMP dans le cadre de sa mission de transmission puisque c'est durant cette journée qu'a lieu le baptême de promotion des élèves de mention sommellerie du lycée Bonneveine de Marseille. Cette réunion s'est achevée au domaine de Pierredon, dans les Alpilles, avec un déjeuner présentant des accords mets-vins qui ont suscité l'intérêt des participants.



Les membres du nouveau bureau de l'ASAMP.

In Provence, Stéphane Opiard confirmed with a new team

During the meeting of the Association of Sommeliers Alpes Marseille Provence (ASAMP), President Stéphane Opiard took stock of the past year. A rich overview because there are many activities with a schedule proposing regular masterclasses coupled with visits to wineries and a promising programme for 2020, with also enthusiastic representatives for competitions such as Christophe Carreau, Vincent Bourrier and Yann Durieux.

Every three years a new board is elected and this assembly marked the renewal of the latter. The new board was elected by a majority with Stéphane Opiard confirmed as president, Virginie Faure (secretary), Ester Laushway (assistant secretary), Elisabeth Cayol (treasurer) and Pierre Chatelain (assistant treasurer).

It is important to note that there is a youth commission for which Vincent Bourrier and Yann Durieux are responsible.

The General Meeting is also an important moment for the association in the framework of its mission of transmission

since it is during this day that the baptism of class the complementary sommelier certificate from the Bonneveine hotel school in Marseille takes place. This meeting ended at the Pierredon estate in the Alpilles region, with a lunch presenting food and wine pairings that aroused the interest of the participants.

UN TROISIÈME (ET DERNIER) MANDAT POUR ERIC ARNAUD

Ce début d'année a vu également la réélection d'Eric Arnaud à la tête de l'Association des Sommeliers de Champagne-Ardenne. Il débute ainsi un troisième mandat avec Geoffrey Orban au poste de secrétaire et Walter Junquet à la trésorerie. « Mais ce sera le dernier, je vais travailler à préparer ma succession », souligne le président.

Deux objectifs sont clairement désignés comme prioritaires au cours des prochains mois. L'un concerne le concours du Meilleur Jeune Sommelier de France. « Nous avons dans nos rangs un professionnel qui peut s'avérer être un candidat sérieux en 2021. Il s'agit de Kevin Lequin qui est en poste à L'Auberge de Sainte-Maure près de Troyes. Nous allons donc nous mobiliser afin de l'aider dans sa préparation. Nous souhaitons ensuite sensibiliser les jeunes étudiants de MC sommellerie du lycée Gustave-Eiffel de Reims à la vie associative. Et pour cela nous comptons sur le soutien de Gladys Baudron, la sommelière-formatrice qui en a la responsabilité. »

En revanche, il est plus pessimiste quant à la capacité de voir certains professionnels rejoindre son association régionale. « Effectivement, les sommeliers en poste dans les restaurants étoilés de la région ne se sentent pas concernés. Nous en faisons le constat chaque année et c'est une situation que nous regrettons... »



Eric Arnaud

A third (and final) term for Eric Arnaud

The beginning of the year was also the moment of the re-election of Eric Arnaud at the head of the Association of Sommeliers of Champagne-Ardenne. He thus begins a third mandate with Geoffrey Orban as secretary and Walter Junquet as treasurer. "But it will be the last one, I will start preparing my succession", the president underlines.

Two objectives are clearly set as priorities for the coming months. One concerns the competition for the Best Young Sommelier of France. "We have in our ranks a professional who may prove to be a serious candidate in 2021. He is Kevin Lequin who is based at the Auberge de Sainte-Maure near Troyes. We will therefore mobilize to help him in his preparation. We then wish to inform the young students of the complementary sommelier certificate of the Gustave-Eiffel hotel school in Reims about the associative life. And for this we are relying on the support of Gladys Baudron, the sommelier-trainer who is in charge of it."

On the other hand, he is more pessimistic about the ability of some professionals to join his regional association. "Indeed, the sommeliers working in the region's starred restaurants do not feel concerned. We see this every year and it's a situation we regret..."

Jean Bernard

ASI DIPLOMA 2020



L'examen pour l'obtention du très convoité ASI Diploma a eu lieu le 2 mars. Pour l'édition 2020, la Commission Examen de l'ASI a revu et amélioré les procédures. Deux grandes nouveautés : l'acheminement des documents se fait désormais électroniquement (plus d'envoi par la poste) et l'enregistrement vidéo des épreuves pratiques pour la modération des notes.

Pas moins de 31 pays sur les 3 continents de l'ASI ont organisé les épreuves de haut niveau. Cette certification a été créée en 2012 par l'ASI afin d'harmoniser le niveau des sommeliers à travers le monde. De 2012 à 2019, 246 sommeliers se sont vus décerner l'ASI Diploma. Nous attendons avec impatience les résultats de la mouture 2020 ! Bravo à tous les candidats.

The examination for the coveted ASI Diploma took place on 2 March. For the 2020 edition, the ASI Examination Committee has reviewed and improved the procedures. Two major innovations: the documents are now delivered electronically (no more sending by courier) and the video recording of the practical tests for the moderation of the marks.

No less than 31 countries on the 3 continents of ASI have organised the high level tests. This certification was created in 2012 by ASI in order to harmonize the level of the sommeliers all over the world. From 2012 to 2019, 246 sommeliers were awarded the ASI Diploma. We look forward to the results of the 2020 vintage! Congratulations to all the candidates.

CONCOURS ASI

DU MEILLEUR SOMMELIER D'EUROPE À CHYPRE**Benjamin Roffet, candidat bleu, blanc, rouge**

Candidats, organisateurs des ateliers et membres du jury après l'annonce du résultat.

Suppléant à plusieurs reprises de David Biraud, le Meilleur Sommelier de France 2010 a remporté la sélection qui l'opposait à Dominique Laporte. A Chypre, en novembre prochain, il vivra sa première compétition internationale.

Presqu'un an jour pour jour avant la finale du prochain concours ASI du Meilleur Sommelier d'Europe, l'Union de la Somellerie Française a organisé la sélection de son futur représentant. Et si, potentiellement, une bonne quarantaine de candidats serait en droit de participer (Meilleurs Sommeliers de France, Meilleurs Jeunes Sommeliers de France et Meilleurs Ouvriers de France) deux seulement avaient validé leur inscription.

L'un, Dominique Laporte, a déjà participé au Ruinart Europe et même terminé sur le podium en 2004 derrière Andreas Larsson et Paolo Basso. L'autre, Benjamin Roffet, a beaucoup observé depuis 2013, année où pour la première fois il a joué le rôle de suppléant de David Biraud. Il a accompagné le concurrent français sur tous les continents ou presque, s'imprégnant de l'atmosphère, rencontrant les autres candidats et, surtout, préparant chaque sélection avec l'espoir d'être enfin dans le costume du titulaire.

Ce savoir accumulé, cette expérience, lui ont permis d'atteindre enfin son objectif même si pendant les derniers mois ses révisions et entraînements ont été un peu perturbés par la phase de préparation puis l'ouverture du restaurant Jules Verne à la Tour Eiffel dont il est le chef sommelier.

DES INVITÉS INATTENDUS

Placées désormais sous la responsabilité d'Olivier Poussier (Meilleur Sommelier du Monde 2000), les sélections françaises évoluent pour se rapprocher au plus près de l'environnement de la compétition elle-même. Ainsi toutes les épreuves se disputent en anglais et le jury s'élargit avec, par exemple, la présence de Jérémy Cukierman, un Master of Wine, au sein du jury. « Il peut nous apporter beaucoup en termes de lecture du vin ainsi qu'un regard anglo-saxon sur la manière dont sont dégustés les vins. »

Mais cette année, Olivier Poussier a voulu aller un peu plus loin encore en invitant un observateur étranger. Arrivé de Stockholm, Andreas Larsson (Meilleur Sommelier du Monde 2007) a suivi le cours de la sélection et jugé la dégustation. « C'est important pour nous d'avoir ensuite le ressenti d'un professionnel étranger », soulignait l'organisateur. Lequel a également souhaité que cette journée se déroule dans une totale transparence en accueillant un huissier qui n'a rien manqué des différents ateliers et s'est ensuite chargé de totaliser les points des différents candidats avant de communiquer le nom du lauréat. Une décision qui va dans le sens d'une proposition de Philippe Faure-Brac afin d'éviter tout risque de contestation lors des différents concours placés sous la responsabilité de l'UDSF.

...



Benjamin Roffet, dans le décor du restaurant Jules Verne, a encore sept mois pour bien se préparer.

Enfin, même s'il a choisi de tourner la page des concours internationaux, David Biraud était présent dans les salons du restaurant Mavrommatis qui servaient de décor à cette journée. Et s'il est bien décidé à partager son expérience avec ses successeurs, il avait d'abord sélectionné les produits (eaux-de-vie et spiritueux) destinés à l'identification lors de l'épreuve écrite. Une manière pour lui de négocier en douceur cette décision qu'il avoue clairement ne pas regretter après tant d'années consacrées aux épreuves professionnelles, depuis le Ruinart du Meilleur Jeune Sommelier de France jusqu'à ses quatre participations aux rendez-vous mondiaux.

LE TEMPS DE LA PRÉPARATION

Dès le lendemain de cette sélection, Benjamin Roffet s'est engagé dans une phase intense de travail. Car, même s'il possède de solides acquis, encore doit-il étoffer ses connaissances et multiplier les exercices tant en matière de dégustation que de service. S'il fut un spectateur attentif des dernières finales des concours Europe et Monde, il a pris soin également de visionner les films des épreuves, candidat par candidat, afin de disséquer leur performance dans le moindre détail. Un travail personnel qui devrait être soutenu par le Team

France comme le souligne Olivier Poussier. « C'est désormais à tous ceux qui ont choisi de rejoindre cette équipe de donner une journée de leur temps pour travailler sur des épreuves ou une thématique bien précise répondant à la volonté du candidat. Une organisation mise en place pour l'accompagner dans une démarche de comprendre et de savoir. Une démarche fédératrice qui doit le soutenir dans sa préparation. »

Une préparation dont Benjamin Roffet a imaginé les contours avec l'intégration de divers intervenants à ses côtés. « Depuis longtemps, j'avais envisagé en toute modestie d'être un jour le candidat de la France. Le programme est donc dans les cahiers et maintenant je vais enfin pouvoir passer à cette étape supérieure. Un voyage à Chypre me semble également nécessaire. Il me faut considérer le pays dans sa globalité, en appréhender la gastronomie, la culture et surtout les vins. Mais la découverte d'autres vignobles à l'étranger sera nécessaire afin de continuer à progresser à l'international. »

Progresser et surtout être compétitif afin de se donner les moyens de ramener en France un titre qui la fuit depuis vingt ans maintenant...



Dominique Laporte pendant l'épreuve d'ouverture d'une bouteille avec un bilame, décantage et service.



Jean-Luc Jamrozik, Dominique Laporte, Carole Duparc (huissier de justice/bailiff), Benjamin Roffet and Olivier Poussier.

ASI Contest of the Best Sommelier of Europe in Cyprus Benjamin Roffet, the candidate for France

Alternate of David Biraud several times, the Best Sommelier of France 2010 won the selection that pitted him against Dominique Laporte. In Cyprus, next November, he will live his first international competition. || Almost a year to the day before the final of the next ASI Contest of the Best Sommelier of Europe, the Union of French Sommelierie has organized the selection of its future representative. And if, potentially, a good forty candidates would be entitled to participate (Best Sommeliers of France, Best Young Sommeliers of France and Best Craftsmen of France), only two had validated their registration.

The one, Dominique Laporte, has already participated in the Ruinart European Trophy and even finished on the podium in 2004 behind Andreas Larsson and Paolo Basso. The other, Benjamin Roffet, has observed a lot since 2013, when for the first time he played the role of David Biraud's alternate. He has accompanied the French competitor on almost every continent, immersing himself in the atmosphere, meeting the other candidates and, above all, preparing each selection with the hope of finally bearing the official candidate's suit.

This accumulated knowledge and experience has enabled him to finally reach his goal, even if over the last few months his studies and training have been somewhat disrupted by the preparation phase and the opening of the Jules Verne restaurant at the Eiffel Tower, where he is the head sommelier.

Unexpected guests

Now under the responsibility of Olivier Poussier (Best Sommelier of the World 2000), the French selection tests are evolving to be as close as possible to the environment of the competition itself. Thus all the tests are held in English and the jury has been enlarged with, for example, the presence of Jérémy Cukierman, Master of Wine, in the jury. "He can give us a lot in terms of reading the wine and an Anglo-Saxon view of the way the wines are tasted."

But this year, Olivier Poussier wanted to go one step further by inviting a foreign observer. Arriving from Stockholm, Andreas Larsson (Best Sommelier of the World 2007) followed the course of the selection and assessed the tasting. "It is important for us to have the impression of a foreign professional afterwards", underlined the organizer. The organizer also wished that this day would take place in total transparency by welcoming a bailiff who did not miss anything from the different workshops and then took charge of adding up the points of the different candidates before announcing the

name of the winner. A decision which is in line with a proposal by Philippe Faure-Brac in order to avoid any risk of contestation during the various competitions placed under the responsibility of UDSE.

Finally, even though he has chosen to turn the page on international competitions, David Biraud was present in the lounges of the Mavrommatis restaurant that was the setting for this day. And although he is determined to share his experience with his successors, he had first selected the products (brandies and spirits) intended for identification during the written test. A way for him to smoothly handle this decision which he clearly admits he does not regret after so many years devoted to professional events, from the Ruinart Trophy of the Best Young Sommelier of France to his four participations in world championships.

Preparation time

The day after his selection, Benjamin Roffet embarked on an intense work phase. Even though he has acquired solid skills, he still needs to expand his knowledge and practice both in terms of tasting and serving. Although he was an attentive spectator of the last finals of the European and World competitions, he also took care to watch the films of the tests, candidate by candidate, in order to dissect their performance in the slightest detail. A personal work that should be supported by Team France, as Olivier Poussier points out. "It is now up to all those who have chosen to join this team to give a day of their time to work on tests or a specific theme that meets the candidate's wishes. An organisation has been set up to support the candidate in his or her quest for understanding and knowledge. A unifying approach which must support him in his preparation."

Benjamin Roffet imagined the outlines of this preparation with the integration of various participants at his side. "For a long time, I had been considering, modestly, that one day I would be France's candidate. So the programme is thus already written and now I will at last be able to move on to the next stage. A trip to Cyprus also seems necessary to me. I need to consider the country as a whole, to understand its gastronomy, culture and especially its wines. But the discovery of other vineyards abroad will be necessary in order to continue to progress internationally."

To progress and above all to be competitive in order to give himself the means to bring back a title that France expects for twenty years now ...

Texts and photos Jean Bernard



Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde 2022

Le pari gagné de Philippe Faure-Brac et de l'UDSF

Oubliées les candidatures recalées, cette fois la France organisera bien le concours planétaire comme ce fut le cas en 1989. Un défi dont le président de l'Union de la Sommellerie Française évoque tous les aspects.

Présentée officiellement début octobre dernier lors de l'assemblée générale qui accompagnait les festivités du cinquantenaire de l'Association de la Sommellerie Internationale, la candidature de la France à l'organisation du mondial 2022 n'était pas la seule à être exprimée. Géorgie, Lettonie et Nouvelle-Zélande avaient également l'ambition d'accueillir l'épreuve. Mais mi-décembre, lors du scrutin numérique, c'est bien le dossier porté par Philippe Faure-Brac, président de l'UDSF, qui a réuni le plus de suffrages.

Après deux échecs, un peu comme la candidature française à l'organisation des Jeux Olympiques, cette désignation soutenue à l'unanimité par les présidents régionaux de l'Union récompense dans un premier temps un projet ambitieux dont les contours commencent à se préciser. Mais avant, justement, d'aborder les grandes lignes de ce chantier d'envergure, Philippe Faure-Brac préfère savourer et partager cette première victoire. « Ce n'est pas le succès du président, ni celui de l'Association des sommeliers de Paris, c'est le succès de notre Union. La candidature avait suscité beaucoup d'enthousiasme parmi nos membres et après le vote cela s'est amplifié.

ASI Contest of the Best Sommelier of the World 2022: Philippe Faure-Brac and the UDSF's successful bet

The unsuccessful applications are forgotten, this time France will organize the world contest as it did in 1989. A challenge that the President of the French Union of Sommellerie evokes in all its aspects. || Officially presented in early October at the general assembly that accompanied the celebrations for the fiftieth anniversary of Association de la Sommellerie Internationale, France's application to host the 2022 World Sommelier Competition was not the only one to be expressed. Georgia, Latvia and New Zealand also had the ambition to host the event. But in mid-December, during the digital vote, it was indeed the dossier put forward by Philippe Faure-Brac, President of UDSF, which received the most votes.

After two failures, somewhat like the French proposal to host the Olympic Games, this appointment unanimously supported by the regional presidents of the Union rewards an ambitious project whose outlines are beginning to take shape. But before tackling the broad outlines of this major project, Philippe Faure-Brac prefers to savour and share this first victory. "It is not the success of the president, nor that of the Paris Sommelier Association, it is the success of our Union. The candidacy had aroused a lot of enthusiasm among our members and after the vote, it was amplified. To the messages



Aux messages de félicitations se sont ajoutés ceux des présidents de région qui spontanément se sont mis à notre disposition afin d'être acteurs de l'organisation. Je pense d'ailleurs que le concours sera également un déclencheur pour que l'UDSF se professionnalise un peu et se structure pour le futur. Mais c'est également beaucoup de pression car nous souhaitons être à la hauteur de cet événement. »

PARIS AU MOIS DE MARS

Bien entendu, si à deux ans du concours, rien n'est encore figé, divers points sont acquis. Ainsi, si le président de l'UDSF avait évoqué à Reims trois villes susceptibles d'accueillir les délégations étrangères (Paris, Lyon et Cannes), son choix s'est finalement porté sur la Capitale et son attractivité.

Par ailleurs, le choix du mois de mai initialement évoqué est remis en cause par le calendrier électoral. Car en 2022, la France élira son président de la République. C'est donc au mois de mars que le monde de la sommellerie ralliera Paris.

« Nous sommes par ailleurs dans la phase de mise en place d'une équipe qui va chercher les partenariats car il en faudra beaucoup même si nous avons déjà la chance de pouvoir compter sur un socle de partenaires fidèles. Côté infrastructure, Paris offre un choix assez vaste et prestigieux de lieux où imaginer les différents temps forts. Il faut donc déterminer lesquels... Mais on peut imaginer une visite privée accompagnée d'un casse-croûte dans l'univers de Rungis et une soirée au Moulin Rouge, par exemple. Avec le soutien de Guillaume Gomez, le chef de l'Elysée, pourquoi pas mobiliser et mettre en valeur les cuisiniers de la République. Les idées ne manquent pas ! »

ANVERS, LE BON EXEMPLE

Recevoir les 300 personnes environ correspondant aux délégations officielles ainsi que les membres du comité technique et 3000, sans doute, qui viendront assister à la finale impose de trouver des lieux adaptés tant en matière d'hébergement que de capacité d'accueil. « Le concours organisé à Anvers il y a un an constitue une bonne base dont on doit s'inspirer, et grâce à cette expérience on va pouvoir s'appuyer sur un cahier des charges précis. »

Mais la France veut aussi concrétiser deux des points précis évoqués lors de la présentation de son projet. Le premier concerne la mobilisation des bénévoles. « Ma volonté est de constituer des binômes avec un bénévole issu de l'UDSF et un venu d'un pays membre de l'ASI, lequel, une fois à Paris, sera totalement pris en charge par nous-mêmes. C'est fédérateur et j'espère vraiment qu'un maximum de pays joueront le jeu. L'autre point fort est constitué par le budget. Comme annoncé, nous allons mettre tout en œuvre pour ne pas avoir à solliciter la participation financière de l'ASI. Et pour cela, aux côtés des partenaires privés, j'espère obtenir le soutien des différents ministères concernés, qu'il s'agisse de l'agriculture, des affaires étrangères et du tourisme sans oublier la culture », conclut Philippe Faure-Brac. Un président qui avoue aussi bien dormir qu'avant, même s'il a parfaitement conscience du volume de travail que représente une telle opération.

of congratulations were added those of the presidents of the regions who spontaneously put themselves at our disposal in order to be actors of the organization. I think that the competition will also be a trigger for UDSF to become a little more professional and to structure itself for the future. But it's also a lot of pressure because we want to be up to this event."

Paris in March

Of course, although two years away from the competition, nothing is set in stone, various points are already earned. Thus, if the president of UDSF had mentioned in Reims three cities likely to host foreign delegations (Paris, Lyon and Cannes), his choice finally fell on the Capital and its attractiveness.

Moreover, the choice of May, which was initially mentioned, is being called into question by the electoral calendar. In 2022, France will elect its President of the Republic. It is therefore in March that the world of sommellerie will be in Paris.

"We are also in the phase of setting up a team that will be looking for partnerships, because a lot of partnerships will be needed, even if we are already lucky enough to be able to count on a base of loyal partners. As far as infrastructure is concerned, Paris offers a rather vast and prestigious choice of places to imagine the different highlights. We therefore need to determine which ones... But we can imagine a private visit and a snack in Rungis and an evening at the Moulin Rouge, for example. With the support of Guillaume Gomez, the chef of the Elysée Palace, why not mobilize and showcase the chefs of the Republic. We don't lack ideas!"



Philippe Faure-Brac

Antwerp, a good example

To welcome the approximately 300 people from the official delegations as well as the members of the technical committee and undoubtedly 3000 people who will attend the final, it is necessary to find suitable venues both in terms of accommodation and reception capacity. "The competition organised in Antwerp a year ago is a good basis to build on, and thanks to this experience we will be able to draw on a precise set of specifications."

But France also wants to give concrete expression to two of the specific points evoked during the presentation of its project. The first concerns the mobilization of volunteers. "My wish is to set up pairs with a volunteer from UDSF and a volunteer from an ASI member country, who, once in Paris, will be totally supervised by us. It's unifying and I really hope that as many countries as possible will commit themselves. The other strong point is the budget. As announced, we are going to do our utmost to avoid having to ask for the financial participation of ASI. And for this, alongside the private partners, I hope to obtain the support of the various ministries concerned, whether it be agriculture, foreign affairs and tourism, not forgetting culture," Philippe Faure-Brac concludes. A president who admits he sleeps as well as before, even though he is perfectly aware of the volume of work that such an operation represents.

Texts and photos Jean Bernard

Les 3 cuvées à découvrir avant l'été !

MAS DES CAPITELLES, Cuvée Collection n°3

Cuvée d'exception par excellence, la cuvée « Collection » n'est réalisée que les années exceptionnelles. N°3 (millésime 2015) est un assemblage de 80 % de Mourvèdre et 20 % de Carignan et Grenache.

Non filtrée et avec un emploi minimum de SO₂, elle propose une robe intense et épaisse avec un nez puissant torréfié (cacao), confituré et épicé (vanille, poivre), et une bouche dense et élégante soutenue par des tanins fins et serrés, avec un final réglissé.

An exceptional vintage par excellence, the «Collection» cuvée is only made in exceptional years. N°3 (vintage 2015) is a blend of 80% Mourvèdre and 20% Carignan and Grenache. Unfiltered and with a minimum use of SO₂, it offers an intense and thick colour with a powerful roasted (cocoa), jammy and spicy (vanilla, pepper) nose, and a dense and elegant mouth supported by fine and tight tannins, with a liquorice finish.

masdescapitelles.com

CLOS SAINT-MICHEL, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2016

Vin charpenté, puissant, équilibré et chaleureux, il mêle arômes de fruits rouges aux épices et à la réglisse. Tannique, avec une belle longueur en bouche, il sera parfait sur des viandes rouges et des fromages, même corsés.

Assemblage : 40 % Grenache, 30 % Mourvèdre, 30 % Syrah.

Full-bodied, powerful, well-balanced and warm, it blends red fruit aromas with spices and liquorice. Tannic, with a good length in the mouth, it will be perfect with red meats and cheeses, even full-bodied.

Blend: 40% Grenache, 30% Mourvèdre, 30% Syrah.

www.clos-saint-michel.com



SIGNATURE, CHAMPAGNE ALBERT BEERENS

De couleur jaune d'or soutenue, cet assemblage de 3 cépages avec des vins de réserve élevés en foudre de chêne plusieurs années exprime un nez complexe, caractérisé par des notes de miel, de fruits mûrs et de caramel. En bouche, l'attaque est crémeuse, accompagnée de notes de viennoiseries, de pain grillé, de pain d'épices et de poires mûres qui s'associent aux fruits secs liés à l'élevage sous bois.

Assemblage : 35 % Chardonnay, 35 % Pinot Noir, 30 % Pinot Meunier.

With a deep golden yellow colour, this blend of 3 grape varieties with reserve wines aged in oak casks for several years expresses a complex nose characterized by notes of honey, ripe fruit and caramel. On the palate, the attack is creamy, accompanied by notes of pastry, toast, gingerbread and ripe pears which combine with the aromas of dried fruit from the ageing in wood.

Blend: 35% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier.

Prix public / Public price : €46.00 – au domaine et chez les cavistes / at the estate & shops



APPRENDRE

« LES ACCORDS METS & VINS À LA PORTÉE DE TOUS »,

Luc Dabadie & Laurie Matheson

L'art des accords n'est reconnu que depuis peu dans notre construction sociale et culturelle du goût. Pour s'y initier, il s'agit de comprendre simplement le fonctionnement physiologique de l'association entre les saveurs. Rédigé par deux experts du vin et de la dégustation, cet ouvrage permet d'en comprendre la « mécanique » et offre les clés pour réaliser ses propres associations et élargir l'expérience à d'autres boissons comme le thé ou la bière.

The art of pairing food and wine has only recently been recognised in our social and cultural construction of the taste. To get started, it is simply a question of understanding the physiological functioning of the association between flavours. Written by two experts in wine and tasting, this book helps to understand the "mechanics" and offers the keys to making one's own pairings and extending the experience to other drinks such as tea or beer.



Ed. Apogée – 156 pages – €12.00

SAM

CEDER'S,

BOISSON SANS ALCOOL GOÛT GIN

CEDER'S est une toute nouvelle boisson sans alcool distillée, élaborée à partir de baies de genièvre et de plantes exotiques d'Afrique du Sud. Une approche inédite pour maîtriser sa consommation et dégustation 100 % plaisir. Peu calorique, CEDER'S est la réponse hédoniste à une tendance croissante de consommateurs en recherche de saveurs et d'esthétisme, tout en privilégiant une approche responsable.



CEDER'S is a brand new non-alcoholic distilled beverage made from juniper berries and exotic plants from South Africa. An original approach to combine control over its consumption and 100% pleasure. Low in calories, CEDER'S is the hedonistic answer to a growing trend of consumers in search of flavours and aesthetics, while favouring a conscious approach.

PVC / RRP : €19.90

GIRL POWER

B LIV « L'Ambitieuse », le champagne féminin et engagé

Conçu par deux jeunes femmes passionnées, B.LIV représente les valeurs de la femme moderne d'aujourd'hui. La cuvée « L'Ambitieuse » est un Blanc de Blancs 100 % Chardonnay. A la fois moderne et authentique, B.LIV est un hymne enthousiaste à la nouvelle génération d'entrepreneuses du luxe, une marque insolite et audacieuse qui veut rompre avec l'image des maisons de champagnes traditionnelles, tout en gardant une excellence de breuvage. B.LIV est également une marque solidaire qui s'engage chaque année auprès d'associations soutenant les femmes.

www.bliv-champagne.com

Crafted by two passionate young women, B.LIV represents the values of today's modern woman. "L'Ambitieuse" is a Blanc de Blancs 100% Chardonnay. Both modern and authentic, B.LIV is an enthusiastic hymn to the new generation of luxury women entrepreneurs, an unusual and daring brand that wants to break with the image of traditional champagne houses, while keeping the excellence of the beverage. B.LIV is also a fair trade brand that commits itself every year to associations supporting women.



B.D. VINEUSE

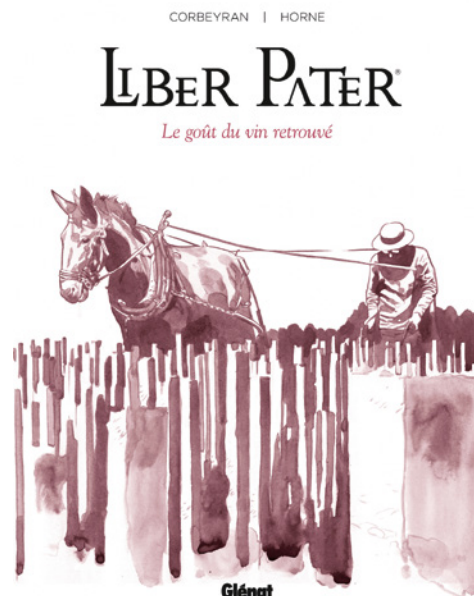
« LIBER PATER, LE GOÛT DU VIN RETROUVÉ »

Corbeyran – Horne

Landiras, au cœur des Graves. C'est sur ce terroir d'exception qu'un esthète-vigneron, porté par une passion et une détermination sans faille, va surmonter tous les obstacles pour réaliser son rêve de redonner au vin la saveur des vins de Bordeaux avant le phylloxera, tels qu'ils étaient en 1855 au moment du classement officiel. Son vin Liber Pater est devenu en quelques années un des vins les plus chers au monde. Une success story dépeinte de façon originale sous forme d'un roman graphique.

Landiras, in the heart of the Graves area. It is on this exceptional terroir that an aesthete-winemaker, driven by unfailing passion and determination, overcame all obstacles to achieve his dream of restoring the flavour of Bordeaux wines before the phylloxera, as they were in 1855 at the time of the official classification. His Liber Pater wine became in a few years time one of the most expensive wines in the world. A success story portrayed in an original way in the form of a graphic novel.

Ed. Glénat – 120 pages – €25.50



12/12

DRY GIN XII, DISTILLERIES DE PROVENCE

Gin XII doit son nom aux 12 plantes et épices typiques de la Haute Provence qui le composent. Il se caractérise par des notes fraîches, mentholées, fleuries, quelque peu épicées, ainsi que par une belle persistance en bouche. Un dry gin au goût à la fois riche et authentique où ce sont le juste équilibre et l'harmonie entre les différents ingrédients qui font toute la générosité et la singularité de Gin XII.

Gin XII owes its name to the 12 plants and spices typical of Haute Provence that make it up. It is characterized by fresh, mentholated, flowery, somewhat spicy notes, as well as by a beautiful persistency in the mouth. A dry gin with a taste that is both rich and authentic, in which it is the right balance and harmony between the different ingredients that make Gin XII so generous and unique.

PVC/RPP : €30.00 – 42 % vol. – 70 cl.
Shops & www.distilleries-provence.com

MYSTÈRE

« UMAMI, les secrets de la cinquième saveur », Fabrizio Bucella

Un nom qui fait rêver... Après les 4 saveurs de base – salé, sucré, amer et acide – il est souvent désigné comme la 5e perception gustative. Mais alors qu'il est devenu la coqueluche des chefs, il reste méconnu du plus grand nombre. Fabrizio Bucella nous propose un éclairage surprenant et original sur l'umami, et nous apprend à la détecter dans les aliments naturels et à l'utiliser à bon escient.

A name that makes you dream ... After the 4 basic flavours - salty, sweet, bitter and sour - it is often referred to as the 5th taste perception. But while it has become the darling of chefs, it remains unknown to most people. Fabrizio Bucella offers us a surprising and original insight into umami, teaching us how to detect it in natural foods and how to use it wisely.

Ed. Dunod – €16.90 – 168 pages



54th EDITION

FERICOM

vinitaly

INT'L WINE & SPIRITS EXHIBITION



PASSION IN BUSINESS

19-22
APRIL 2020
--> VERONA <--

GET YOUR FREE TRADE BADGE



WWW.VINITALY.COM
TRADE ONLY

TOGETHER WITH



INTERNATIONAL
PACKAGING
COMPETITION
vinitaly.it

VERONAFIERE.IT

Organized by
veronafiere
Trade shows & events since 1898

GRANDI LANGHE 2020

PLUS DE 2 000 PROFESSIONNELS DU VIN DE 34 PAYS

La cinquième édition de Grandi Langhe a confirmé son statut de rendez-vous international important pour les acheteurs, les journalistes et les professionnels du vin, avec une augmentation de 30 % par rapport à l'édition précédente. C'est le résultat de Grandi Langhe 2020, deux jours de présentation des nouveaux millésimes de Barolo, Barbaresco, Roero DOCG ainsi que des autres appellations des Langhe et du Roero, qui s'est tenu à Alba les 27 et 28 janvier.

« Plus d'un tiers des participants sont venus de l'étranger, ce qui confirme le fait que le nom de Grandi Langhe est de plus en plus répandu même en dehors de l'Italie », a déclaré Matteo Ascheri, président de l'Interprofession des Appellations Barolo Barbaresco Alba Langhe et Dogliani. « La présence de professionnels italiens de 69 villes est en augmentation, en particulier du Piémont, de la Lombardie, de la Vénétie, de la Ligurie et de la Toscane ».

Ces deux jours ont été intenses pour les 206 producteurs de vin qui ont présenté les nouveaux millésimes de Barolo 2016, Barbaresco 2017 et Roero 2017 et les autres appellations de Langhe et Roero. L'interprofession dirigé par Matteo Ascheri est en première ligne pour organiser l'événement avec le Syndicat du Roero, avec le soutien de la Région Piémont et d'autres institutions.

Pour la première fois, les 4 et 5 février, grâce également à l'engagement de son président, l'Interprofession a présenté les nouveaux millésimes à New York lors de la première édition du Barolo & Barbaresco World Opening - BBWO, un événement prestigieux de 220 étiquettes présentées sur la Cinquième Avenue au cœur de Manhattan.

« Notre message est clair », déclare Matteo Ascheri. « Malgré le risque de taxation de droits, le monde du vin piémontais est très important pour les consommateurs américains, ce qui n'est pas surprenant, car les États-Unis sont le premier

marché pour beaucoup de nos appellations. Au fil des ans, nous y avons beaucoup investi et nous continuerons à le faire. Nous serons à New York unis par un événement qui veut réaffirmer la force et la détermination de nos producteurs ».

En outre, l'Interprofession est impliquée dans l'analyse du développement durable de la viticulture et de la vinification dans les zones d'appellation. Actuellement, la production biologique de Barolo et Barbaresco représente environ 15 % de la production totale. « Nous devons adopter une approche "séculaire" du développement durable », a déclaré M. Ascheri.

Enfin, les séminaires approfondis sur les mentions géographiques complémentaires (Cru) dirigés par Alessandro Masnaghetti ont été très appréciés.

La prochaine édition de Grandi Langhe est prévue pour les 25 et 26 janvier 2021.

➔ D'INFOS ➔ WWW.GRANDILANGHE.COM



G. Annicchino, M. Ascheri et E. Allouche

L'INTERPROFESSION DES APPELLATIONS BAROLO BARBARESCO ALBA LANGHE ET DOGLIANI EN CHIFFRES :

The Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani in figures:

- 521 producteurs / *wine producers*
- 10 000 hectares de vignes en appellations protégées répartis entre / *of vineyards of protected appellations divided into* : Barolo, Barbaresco, Dogliani, Diano d'Alba, Barbera d'Alba, Nebbiolo d'Alba, Dolcetto d'Alba, et Langhe ;
- 10 appellations protégées / *protected appellations*: Barolo, Barbaresco, Dogliani, Dolcetto di Diano d'Alba, Barbera d'Alba, Langhe, Dolcetto d'Alba, Nebbiolo d'Alba, Verduno Pelaverga, Alba ;
- Production : 60 millions de bouteilles / *bottles*.

Grandi Langhe 2020: more than 2,000 wine professionals from 34 countries in the world ||

The fifth edition of Grandi Langhe confirmed to be an important international appointment for buyers, journalists and wine professionals, with a plus 30% compared to the previous edition. This is the result of Grandi Langhe 2020, the two-day preview of the new vintages of Barolo, Barbaresco, Roero DOCG as well as the other appellations from Langhe and Roero which was held in Alba the 27 and 28 January.

"Over a third of the participants came from abroad, confirming the fact that the name of Grandi Langhe is becoming increasingly widespread even outside Italy", says Chairman of the Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani Matteo Ascheri. "The presence of Italian professionals from 69 cities is growing, especially from Piedmont, Lombardy, Veneto, Liguria and Tuscany".

These two days were intense for the 206 wine producers who presented the new vintages of Barolo 2016, Barbaresco 2017 and Roero 2017 and the other appellations of Langhe and Roero. The Consortium led by Ascheri is at the forefront in organizing the event together with the Consorzio di Tutela del Roero, with the support of the Piedmont Region and other institutions.

For the first time, on the 4-5 February, thanks also to the commitment of its Chairman, the Consortium presented the new vintages in New York at the first Barolo & Barbaresco World Opening - BBWO, a prestigious event with 220 labels presented on the Fifth Avenue in the heart of Manhattan.

"Our message is clear", says Ascheri. "Notwithstanding the risk of imposition of duties, the world of Piedmontese wine is very important to American consumers, not surprisingly, as the United States are the first market for many of our appellations. Over the years we have invested a lot in it and will continue to do so. We will be in New York united with an event that wants to reaffirm the strength and determination of our producers".

Furthermore, the Consortium is involved in the analysis of the sustainability of viticulture and vinification in the areas of the appellations. Nowadays the organic production of Barolo and Barbaresco represents about 15% of the total production. "We need to take a 'secular' approach about sustainable development", Ascheri said.

Finally, great appreciation was shown for the in-depth seminars on the Additional Geographic Mentions (Cru) conducted by Alessandro Masnaghetti.

The next edition of Grandi Langhe is scheduled for 25 and 26 January 2021.

Giovanni Annicchino

MILLÉSIME BIO 2020

Le rendez-vous international des vins et spiritueux bio fut de nouveau un succès monstre en terme de visiteurs pour cette 27^{ème} édition. Une pléiade de partenaires (Vinventions, Decanter, Verallia, Wine 4 Trade, Vitisphère, etc), SudVinBio, Sud de France et U.E soutient fermement ce courant novateur majeur. Il est désormais incontournable sur la scène du business mondial des vins. Ce grand événement très accueillant rassemblait 1 300 vignerons sur 5 halls.

Après 4 jours intenses de dégustations, voici quelques-unes de mes découvertes.

Le vigneron Vincent Augé du Mas des Mesures m'a séduit avec ses toutes premières cuvées naturelles de rouges Syrah-Grenache charnus assortis d'une dégustation de truffes.

Lors de la dégustation « Le vin de mes amis » je sélectionne quelques superbes réalisations comme le catalan Celler Còsmic Vinyaters de la région Empordà avec sa ligne de vins très aromatiques créée par Salvador Barrabeig ; les rouges fameux du Mas Haut-Buis en Terrasses du Larzac servis délicatement en carafe ; un Gevrey Chambertin de Jérôme Galeyrand, et bien d'autres encore.

Le Domaine Jean Astruc à Tuchan (Reboul) dans l'Aude vient de sortir une cuvée confidentielle de Carignan appelée Herbarium parfaitement réussie en Fitou très abordable.

Les italiens du Piemonte avec le Domaine Cascina Zerbatta m'ont séduit avec ce flacon de Barbera del Monferato 100 % Nebbiolo, vinification naturelle, très floral et fruité à la finale d'amande amère.

Les vins modernes du Domaine Calmel & Joseph avec les cuvées Le Penchant (blanc – grenache roussane) délicieuse de pêche poire mentholées, puis Les Arques (rouge – syrah, carignan, grenache, mourvèdre) en Minervois à la bouche pleine mixée de fruits noirs, de figue anisée, d'olive chocolatée avec une finale soyeuse.

La série des rouges Ciry Cattanéo gouvernée par le jeune oenologue David Ciry donne envie de découvrir cette appellation du Minervois où l'on ose expérimenter des cuvées de Tempranillo de très bonne tenue.

Et puis j'ai ressenti un pur bonheur gustatif au stand du bourguignon Christian Clerget, lorsque j'ai dégusté l'ensemble de sa gamme du millésime 2017, depuis Morey Saint-Denis jusqu'à Vougeot, Echezeaux.





Les savoureux blancs et rouges de la gamme de Philippe Gilbert basé dans Menetou-Salon (Loire) au Clos des Treilles m'ont ravi pour son travail précis autour du Chenin et du Cabernet Franc.

Côté spiritueux, de jeunes entrepreneurs vignerons viennent de créer un Cognac bio, « Patte Blanche XO ». Et je fus frappé par l'étonnante réussite du Pastic de l'île de Ré.

Tous ces vignerons dévoués au bio présentent autant de bonheur en flacon. Que d'émotion à

rencontrer ces passionnés de terroir au talent bien fondé. Je n'ai ici pas assez de lignes pour tous les citer et les remercier.

Enfin, la soirée en Or de Millésime Bio fut aussi un vrai moment de partage et de plaisir dans l'Opéra, place de la Comédie à Montpellier, avec une dégustation fournie de vins, de mets et des happenings divers.



The international meeting of organic wines and spirits was once again a huge success in terms of visitors for this 27th edition. A plethora of partners (Vintensions, Decanter, Verallia, Wine 4 Trade, Vitisphere, etc), SudVinBio, Sud de France and the EU strongly support this major innovative trend. It is now a must in the world of global wine business. This great and very welcoming event brought together 1,300 winegrowers in 5 halls.

After 4 intense days of tastings, here are some of my discoveries.

Winemaker Vincent Augé from Mas des Mesures seduced me with his very first natural cuvees of fleshy Syrah-Grenache reds accompanied by a tasting of truffles.

During the tasting "Le vin de mes amis" I selected some superb creations such as the Catalan Celler Còsmic Vinyaters from the Empordà region with its range of very aromatic wines created by Salvador Barrabeig; the famous reds from Mas Haut-Buis in Terrasses du Larzac delicately served in a decanter; a Gevrey Chambertin by Jérôme Galeyrand, and many others.

Domaine Jean Astruc in Tuchan (Reboul) in the Aude region of France has just released a confidential Carignan cuvée called Herbarium, which is a perfect success and a very affordable Fitou.

The Italians of Piedmont with Domaine Cascina Zerbatta seduced me with their bottle of Barbera del Monferato 100% Nebbiolo, natural vinification, very floral and fruity with a hint of bitter almond in the finish.

The modern wines of Domaine Calmel & Joseph with the cuvées Le Penchant (white - grenache roussane) delicious with peach, pear, mentholated notes, then Les Arques (red - Syrah, Carignan, Grenache, Mourvèdre) in Minervois with a full palate with plenty of mixed black fruits, aniseed, fig, chocolate, olive with a silky finish.

The Ciry Cattaneo red wine series governed by young oenologist David Ciry makes one want to discover this Minervois appellation where he dares to experiment cuvees made of Tempranillo, of very good quality.

And then I felt pure gustatory delight at the stand of Burgundian Christian Clerget, when I tasted his entire range in the 2017 vintage, from Morey Saint-Denis to Vougeot, Echezeaux.

The tasty whites and reds of Philippe Gilbert's range based in Menetou-Salon (Loire) at Clos des Treilles delighted me for his precise work with Chenin and Cabernet Franc.

On the spirits side, young winegrowers have just created an organic Cognac, "Patte Blanche XO". And I was struck by the astonishing success of the Pastic from the Ré island.

All these winegrowers devoted to organic products offer just as much happiness in a bottle. It was so much emotion to meet these terroir enthusiasts with a genuine talent. I don't have enough lines here to quote and thank them all.

Finally, the Golden Evening of Millésime Bio was also a real moment of sharing and pleasure in the Opera of Montpellier, with an extensive tasting of wines and dishes, and various happenings.

Frédéric Beneix – wine4melomanes.com

➤ D'INFOS ➔ WWW.MILLESIME-BIO.COM



WINE PARIS & VINEXPO PARIS 2020

Unis pour fédérer toute une filière!

2 800 exposants français et internationaux avec 21 pays présents – 29 280 acheteurs dont 30 % venus des grandes zones de consommation mondiale. Ces quelques chiffres résumant l'ampleur du rendez-vous mondial des vins et spiritueux qui vient de se clôturer à Paris et qui scelle l'union de WINE PARIS et de VINEXPO pour sa 1^{ère} édition parisienne. Un impératif pour porter la parole d'un secteur malmené par un environnement économique rempli d'incertitudes.

Les deux événements ont occupé pendant trois jours quatre halls du Parc des Expositions de la Porte de Versailles et si un certain manque de lisibilité a pu gêner les utilisateurs, impossible de ne pas y reconnaître l'ADN de deux manifestations déjà bien installées dans le paysage français des grands salons professionnels. La filière française, à l'initiative de la création de

WINE PARIS en 2019 avec la fusion de VINISUD et de VINOVISION, est à l'honneur dans les halls 4 et 6. Et dès son ouverture, les allées foisonnent autour des 10 régions de l'Hexagone parfaitement identifiées. Une clé de lecture évidente pour les cavistes, restaurateurs, sommeliers, grossistes ou centrales d'achat en quête de découvertes, rencontres et échanges en direct avec les vignerons présents. Pour Pascale Ferranti, directrice de WINE PARIS, « nous répondons à une attente du

marché pour une offre de produits la plus large possible et la mise en avant de toute la richesse française ». Quant aux exposants, ils applaudissent la dynamique qui règne sur le salon dans un contexte économique difficile. Autre ambiance dans les halls de VINEXPO où les grandes marques iconiques et les négociants ont choisi de présenter leurs produits dans des stands identiques à ceux des grandes heures de Vinexpo Bordeaux, à côté des pavillons où 20 pays et 60 régions viticoles du monde complètent ce panorama pour la plus grande satisfaction des acheteurs. On ne s'y bouscule pas mais le business s'y fait. « Tous nos clients se sont déplacés. C'est un salon très efficace quant à la qualité des professionnels français et étrangers rencontrés », a noté Nathalie Haussmann de Larraqué Vins International. Et impossible de ne pas traverser l'Agora de Moët Hennessy dans laquelle se sont succédées des conférences menées par des experts internationaux autour des défis environnementaux qui attendent la filière. Marc Almert, Meilleur Sommelier du Monde 2019, y a fait une intervention remarquée autour de « la culture biologique vs naturelle vs biodynamique ». Un thème majeur qui a très largement ponctué le programme des animations des deux salons et l'espace WOW! avec ses 110 producteurs. Quant aux spiritueux, quoi de plus fédérateur que BE SPIRITS où fabricants de spiritueux et bartenders ont mixé leurs savoir-faire dans le (presque) plus grand bar du monde !

Une alliance réussie donc pour ce premier round conjoint de WINE PARIS et VINEXPO que Rodolphe Lameyse, directeur général de VINEXPO, décrit comme « le début d'une nouvelle histoire ». Une suite commune pour laquelle VINEXPO, marque

référence à l'international, et WINE PARIS, fédérateur de toutes les interprofessions françaises, vont devoir encore harmoniser leurs spécificités et know-how pour le prochain salon parisien en 2021 avec un objectif clairement établi: « Être n°1 en place de Prowein » (qui voit déjà sa place de leader entachée). Quant à l'événement bordelais, tout est à réinventer. Prochain rendez-vous : Vinexpo Hong Kong en mai 2020 (ou juillet selon la situation en Chine) où sera dévoilé Bordeaux 2021 !

PASCALLE FERRANTI,

directrice de Wine Paris :

« Prospector et fédérer pour être en 2021 encore plus fort tous ensemble, au service de la filière. »

RODOLPHE LAMEYSE,

directeur général de Vinexpo :

« Il nous faut reconquérir la place de n°1 et faire de Paris à l'horizon 2024 la capitale mondiale des vins et spiritueux. »

à l'initiative de la création de WINE PARIS en 2019 avec la fusion de VINISUD et de VINOVISION, est à l'honneur dans les halls 4 et 6. Et dès son ouverture, les allées foisonnent autour des 10 régions de l'Hexagone parfaitement identifiées. Une clé de lecture évidente pour les cavistes, restaurateurs, sommeliers, grossistes ou centrales d'achat en quête de découvertes, rencontres et échanges en direct avec les vignerons présents. Pour Pascale Ferranti, directrice de WINE PARIS, « nous répondons à une attente du

LES PROCHAINS RENDEZ-VOUS VINEXPO - WINE PARIS

**The next appointments
Vinexpo - Wine Paris**

VINEXPO NEW YORK :

2/3 mars 2020

VINEXPO HONG KONG :

26/20 mai 2020 (ou juillet)

VINEXPO SHANGHAI :

21/23 octobre 2020

WINE PARIS - VINEXPO PARIS :

15/17 février 2021

VINEXPO BORDEAUX :

1/4 juin 2021

2,800 French and international exhibitors with 21 countries present - 29,280 buyers, 30% of whom came from the world's major consumer areas. These few figures summarize the scale of the wine and spirits world meeting which has just ended in Paris and which marks the union of WINE PARIS and VINEXPO for its 1st Parisian edition. This is an important event to speak for a sector that has been badly hit by an economic environment full of uncertainties.

For three days, the two events covered four halls of the Porte de Versailles Exhibition Centre, and although a certain lack of legibility may have bothered users, it was impossible not to recognise the DNA of both events that are already well established in the French landscape of major trade shows. The

Rodolphe Lameyse,
directeur général de Vinexpo :

"We need to regain the nr. 1 position and make Paris the world capital of wines and spirits by 2024."

purchasing agencies in search of discoveries, meetings and direct exchanges with the winegrowers. For Pascale Ferranti, director of WINE PARIS, "we are responding to a market demand for the widest possible range of products and the highlighting of all the richness of France". As for the exhibitors, they applaud the dynamic that reigns at the show in a difficult economic context.

Another atmosphere in the halls of VINEXPO, where the iconic brand and wine merchants have chosen to present their products in stands identical to those in the great hours of Vinexpo Bordeaux, next to the pavilions where 20 countries and 60 wine-growing regions of the world completed this panorama to the buyers' great satisfaction. There is no rush, but business is done

Pascale Ferranti,
directrice de Wine Paris :

"To prospect and unite to be even stronger in 2021, all together, in the service of the industry."

challenges facing the sector followed one another. Marc Almert, Best Sommelier of the World 2019, hosted a remarkable conference about "organic vs. natural vs. biodynamic winegrowing". A major theme that punctuated the programme of events of both shows and the WOW! area with its 110 producers. As for spirits, what could be more unifying than BE SPIRITS, where spirits manufacturers and bartenders mixed their know-how in the (almost) biggest bar in the world!

A successful alliance for this first joint round of WINE PARIS and VINEXPO, which Rodolphe Lameyse, CEO of VINEXPO, describes as "the beginning of a new story". A joint continuation for which VINEXPO, a reference brand on the international scene, and WINE PARIS, the federator of all the French interprofessional bodies, will have to harmonize their specificities and know-how for the next Parisian show in 2021 with a clearly established objective: "To be nr. 1 in place of Prowein" (which already sees its leadership position compromised). As for the Bordeaux event, it has to be reinvented. Next meeting : Vinexpo Hong Kong in May 2020 (or July depending on the situation in China) where Bordeaux 2021 will be unveiled!

Valérie Germe-Massot

French industry, which was behind the creation of WINE PARIS in 2019 with the merger of VINISUD and VINOVISION, is in the spotlight in Halls 4 and 6. And as soon as it opened, the aisles were packed around the 10 perfectly identified regions of France. An obvious key for wine merchants, restaurateurs, sommeliers, wholesalers or central

there. "All our customers have come to the exhibition. It's a very effective exhibition in terms of quality of the French and foreign professionals we meet", noted Nathalie Haussmann of Larraqué Vins International. And it was impossible not to pass through the Moët Hennessy's agora, where conferences led by international experts on the environmental



L'espace conférence



L'espace WOW !



Le stand SI



L'Infinite Bar au sein de Vinexpo Be Spirit.



Challenge International du Vin

Révélateur de Talents !

La marque de qualité pour les consommateurs



The sign of quality for consumers

www.challengeduvin.com

2 concours internationaux de Vins **Made in Bordeaux** by **CDV**

Une sélection de vins parmi **40** pays

Près de **45 ans** d'expérience

2 international wine competitions **Made in Bordeaux** by **CDV**

A wine selection among **40 countries**

Nearly **45 years of** experience



CITADELLES DU VIN

RECOGNITION OF EXCELLENCE

La référence des marchés internationaux



The reference of the international markets

www.citadellesduvin.com

10^{ÈME} ANNIVERSAIRE DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE « COGNAC » EN CHINE



Le 18 décembre 2009, Cognac devenait la première IG étrangère enregistrée auprès de l'AQSIQ (General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine) en Chine. Cet enregistrement offrait un niveau de protection alors inédit pour les produits étrangers sous IG et a ouvert la voie à de nombreuses reconnaissances ultérieures. Il permet depuis d'assurer au consommateur chinois une garantie de l'authenticité du produit, puisque seules les eaux-de-vie produites

dans l'aire délimitée Cognac et selon les strictes conditions de production fixées dans le Cahier des Charges peuvent utiliser le terme Cognac en français et en chinois.

L'enregistrement a été le fruit d'une coopération historique entre les autorités chinoises et la filière Cognac. Depuis dix ans, cette relation perdure et constitue un pilier dans les échanges commerciaux entre Cognac et la Chine. « C'est un outil extrêmement utile pour lutter contre les

On 18 December 2009, Cognac became the first foreign Geographic Indication registered with AQSIQ (General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine) in China. This registration offered a level of protection for foreign GI protected products that was unprecedented at the time and paved the way for many subsequent recognitions. It has since provided the Chinese consumer with a guarantee of authenticity of the product, since only the brandies produced in the Cognac delimited area and according to the strict production conditions defined in the specifications can use the term Cognac in French and Chinese.

The registration was the result of historic cooperation between the Chinese authorities and the Cognac industry. For the last ten years, this relationship has continued and has been a cornerstone in the trade between Cognac and China. "It is an extremely useful tool in the fight against counterfeiting", declared Edouard de Kervenoaël, legal director of the Cognac appellation. Since 2009, and thanks to this registration, nearly 20 cases of counterfeiting have been solved.



contrefaçons », déclare Edouard de Kervenoaël, directeur juridique de l'appellation Cognac. Depuis 2009, et grâce à cet enregistrement, près de 20 dossiers de contrefaçons ont été résolus.

L'enregistrement de l'IG Cognac a également permis de renforcer les liens de confiance avec les consommateurs chinois, leur assurant un produit de qualité. Le marché chinois est aujourd'hui le deuxième marché mondial de consommation du Cognac avec 37 millions de bouteilles importées sur la campagne 2018 - 2019.

UN NOUVEL ACCORD POUR RENFORCER LA PROTECTION DES IG

En 2019, les IG sont, par leur importance, au cœur des accords internationaux. En effet, la Chine et l'Union Européenne ont conclu récemment un nouvel accord pour conférer un haut niveau de protection à 100 IG européennes et à 100 IG chinoises de vins, spiritueux et produits agroalimentaires.

Grâce à cet accord, les IG, dont Cognac, vont pouvoir bénéficier d'une protection renforcée contre les contrefaçons sur le marché et contre les dépôts de marques usurpantes. Cet accord renforcera également la base légale pour que les maisons de négoce puissent s'opposer aux contrefaçons de leurs produits et mieux faire valoir leurs droits auprès des autorités chinoises compétentes.

The registration of the GI Cognac has also strengthened the bonds of confidence with Chinese consumers, ensuring them a quality product. The Chinese market is now the world's second largest consumer market for Cognac with 37 million bottles imported during the 2018-2019 campaign.

A new agreement to strengthen GI protection

In 2019, Geographic Indications are, by their importance, at the heart of international agreements. Indeed, China and the European Union have recently concluded a new agreement to confer a high level of protection to 100 European and 100 Chinese GIs for wines, spirits and agri-food products.

Thanks to this agreement, GIs, including Cognac, will be able to benefit from reinforced protection against counterfeiting on the market and against the registration of usurping brands. This agreement will also strengthen the legal basis for merchants to be able to oppose counterfeiting of their products and better enforce their rights with the relevant Chinese authorities.

➤ D'INFOS ➔ WWW.COGNAC.FR

PROWEIN, INTERNATIONALE ET AVANT-GARDISTE

Prowein Düsseldorf va célébrer en mars prochain sa 26^{ème} édition, confortant sa position incontournable parmi les salons au référencement international. En 2019, 64 pays ont été représentés avec 86 % d'exposants internationaux. L'année 2020 accentuera le phénomène.

Certains choix ultérieurs se pérennisent. La Champagne Lounge, la Route USA, le Forum Prowein, Same But Different, l'Export Guide, les Zones de Dégustation spécifiques sont maintenus. Cette année, un focus particulier a été accordé à l'impact climatique. Le ProWein Business Report 2019 né du partenariat avec le Prof. S. Loose, directrice de l'Institut pour l'économie du vin et des boissons de l'Université de Geisenheim, a spécifié l'importance du sujet pour les professionnels du vin. En interrogeant 1 700 experts viticoles, provenant de 45 pays, les enjeux économiques, organoleptiques ont été identifiés. Quelque 73 % du panel envisagent déjà des conséquences pour leur entreprise. Les vigneronnes s'intéressent à des cépages climatiquement résistants, à de nouveaux processus œnologiques. La pérennité économique et l'enjeu écologique sont à inclure dans l'équation. La filière entière, du winemaker aux divers prescripteurs jusqu'aux consommateurs, doit déjà intégrer ces nécessités. Pour Michael Degen,



Michael Degen, directeur Messe Dusseldorf.

directeur de Messe Düsseldorf, la coopération initiée il y a 3 ans avec cette université se révèle incontournable. L'étude de 2019 est un indicateur de la situation aujourd'hui et des perspectives de croissance pour les différents pays et marchés à travers le prisme du réchauffement climatique.

L'émission accrue de CO2 ces 30 dernières années et le réchauffement de la planète ont une incidence sur les systèmes biologiques, agricoles, l'eau marine et l'humain. L'écologie et le réchauffement climatique doivent être traités de concert, l'un affectant l'autre. Le ProWein Business Report intègre les effets du passé et évalue ceux du futur. En analysant le présent, l'équipe a réalisé combien un grand nombre de viticulteurs étaient déjà impactés. Dans l'avenir, ils devraient être le maillon faible de la chaîne car ils sont directement dépendants de leurs terres et de l'approvisionnement en eau. Jusqu'à présent, les viticulteurs et les embouteilleurs au milieu de la chaîne d'approvisionnement, ont amorti la plupart des répercussions, celles-ci n'ont pas encore réellement touché le commerce de détail. Le rapport sera évoqué durant le salon et des sommeliers tels Michelle Bouffard et Stuart Pigott présenteront les vins concernés par le changement climatique. Le public pourra les déguster.

Prowein, international and forward-thinking ||

Prowein Düsseldorf will be celebrating its 26th edition in March this year, reinforcing its position as one of the leading international trade fairs. In 2019, 64 countries were represented with 86% of international exhibitors. The year 2020 will accentuate the phenomenon.

Some of the subsequent choices will remain. The Champagne Lounge, the Route USA, the Forum Prowein, Same But Different, the Export Guide, the specific Tasting Zones are maintained. This year, a particular focus has been given to the climatic impact. The ProWein Business Report 2019, which is the result of a partnership with Prof. S. Loose, Director of the Institute for Wine and Beverage Economics at the University of Geisenheim, has specified the importance of the topic for wine professionals. By interviewing 1,700 wine experts from 45 countries, the economic and organoleptic stakes were identified. 73% of the panel already foresee consequences for their business. Winegrowers are interested in climate-resistant grape varieties and new oenological processes. Economic sustainability and the ecological stakes are to be included in the balance. The entire chain, from the winemaker to the various prescribers and to the consumers, must already integrate these necessities. For Michael Degen, director of Messe Düsseldorf, the cooperation initiated three years ago

with this university is proving to be essential. The 2019 study is an indicator of the situation today and the growth prospects for the various countries and markets through the prism of global warming.

The increased emission of CO2 over the last 30 years and global warming are having an impact on biological systems, agriculture, marine water and humans. Ecology and global warming must be addressed together, as one affects the other. The ProWein Business Report integrates the effects of the past and assesses those of the future. By analyzing the present, the team realized how many winegrowers are already affected. In the future, they are expected to be the weakest link in the chain because they are directly dependent on their land and water supply. So far, winemakers and bottlers in the middle of the supply chain have cushioned most of the impact, as it has not yet really affected the retail sector. The report will be discussed during the show and sommeliers such as Michelle Bouffard and Stuart Pigott will present wines concerned by climate change. The public will be invited to taste them.

Sofia Lafaye



Prof. Simone Loose

Prowein Dusseldorf – 15-17 mars 2020

➕ D'INFOS → WWW.PROWEIN.COM

LE TOUT PREMIER VIN

AOC CORRÈZE –
COTEAUX DE LA VÉZÈRE

EST ARRIVÉ !

**DE PETITS TERROIRS,
DE GRANDES AMBITIONS...**

Elaborés sur un terroir unique de schiste ardoisier réputé depuis des siècles, les vins Coteaux de la Vézère sont issus de différents cépages blancs (Chenin, Chardonnay, Sauvignon) et rouges (Cabernet Franc, Pinot Noir, Merlot). A la fois inattendus, fruités et floraux, les vins de la gamme Les Périères sont le fruit de la renaissance du vignoble, cultivé par des vignerons passionnés. L'élégance de ces vins récompense le travail des vignes corréziennes bâti autour d'une exigence raffinée. Un appel des sens faisant écho à la minéralité des terres corréziennes ainsi qu'à la noblesse de l'ardoise. Le vignoble des Coteaux de la Vézère est réputé pour son excellence, pour être le premier intégralement bio et son engagement dans une viticulture raisonnée depuis toujours. Guidée par la passion, le travail de la vigne est entièrement fait à la main (vendange, effeuillage, épamprage), un savoir-faire traditionnel reconnu par l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 2017.

**The very first AOP
Corrèze-Coteaux
de la Vézère wines
now released!****Small terroirs, big ambitions...**

Produced on a unique terroir of slate schist that has been renowned for centuries, the Coteaux de la Vézère wines stem from different white (Chenin, Chardonnay, Sauvignon) and red (Cabernet Franc, Pinot Noir, Merlot) grape varieties. At once unexpected, fruity and floral, the wines of the Les Périères range are the result of the rebirth of the vineyard, cultivated by passionate winemakers. The elegance of these wines rewards the work of the Corrèze vines, built on refined standards. An appeal to the senses echoing the minerality of the Corrèze soils and the nobility of the slate. The Coteaux de la Vézère vineyard is renowned for its excellence, for being the first to be grown entirely organic and for its commitment to sustainable viticulture. Guided

**LE PÉRIÈRES ROUGE 2018
CERTIFIÉ AOC
PRÊT À ÊTRE DÉGUSTÉ**

Cette certification qui distingue et protège les vins des Coteaux de la Vézère issus de vignes plantées sur sol de schiste des 3 communes VOUTEZAC, ALLASSAC, DONZENAC, se reflète dans le nouveau vin rouge Les Périères 2018, du cépage 100% Cabernet Franc, disponible sur le marché après un long processus d'élaboration, de conception et de mise en bouteille. Sa robe grenat aux reflets violets et ses arômes cassis, prunelles et épices ravira les amateurs exigeants. Riche en goût, en histoire et en savoir-faire. L'expérience d'un vin à la fois délicat et vif à découvrir aussi sur la cave en ligne des Coteaux de la Vézère.



COTEAUX DE LA VÉZÈRE

by passion, the work in the vineyard is entirely done by hand (harvesting, leaf removal, de-stemming), a traditional know-how recognized by the Appellation of Controlled Origin (AOC) since 2017.

**The PÉRIÈRES ROUGE 2018
certified AOC ready to be tasted**

This certification, which distinguishes and protects the wines of the Coteaux de la Vézère from vines planted on schist soil in the 3 communes of VOUTEZAC, ALLASSAC, DONZENAC, is reflected in the new red wine Les Périères 2018, 100% Cabernet Franc, available on the market after a long process of elaboration, design and bottling. Its garnet colour with purple reflections and its blackcurrant, sloe and spice aromas will delight demanding wine lovers. Rich in taste, history and know-how. The experience of a wine that is both delicate and lively can also be discovered on the online cellar of Coteaux de la Vézère.

➔ D'INFOS ➔ WWW.COTEAUX-VEZERE.FR

7^e prix Champagne Collet du livre de chef

et 1^{er} prix Champagne Collet du livre de pâtissier

Lundi 9 décembre, les Chefs Jérôme Banctel et Yann Couvreur recevaient des mains d'Olivier Charriaud, président du jury et directeur général de Champagne Collet, les Prix Champagne Collet du Livre de Chef et du Livre de Pâtissier pour leurs ouvrages respectifs « Jérôme Banctel – La Réserve Paris » (Flammarion) et « Ephémère » (Solar).

JÉRÔME BANCTEL : 7^e LAURÉAT DU PRIX CHAMPAGNE COLLET DU LIVRE DE CHEF

Le Prix Champagne Collet célèbre toutes les facettes du livre de Chef : aussi bien son contenu rédactionnel que la qualité des illustrations, l'originalité des thèmes abordés, l'excellence de son graphisme ou sa qualité de fabrication. Chacun des 9 Chefs candidats a tour à tour présenté son ouvrage devant les 7 membres du jury, lors d'un dîner accords mets-champagnes à l'Espace Gaggenau (Paris 8e). Après délibération, c'est Jérôme Banctel, Chef du Gabriel** à La Réserve (Paris) qui remporte cette 7^e édition.

« J'ai voulu retracer dans cet ouvrage l'évolution de mes recettes au fil des années.

Et pour mon premier livre je n'aurai pu trouver meilleure auteure que Chihiro Masui qui a su retranscrire les émotions de mes plats. Quant à Richard Houghton, il les a sublimes par de magnifiques images. Je remercie chaleureusement la Maison Champagne Collet pour ce prix que je partage avec toute ma brigade ! »

YANN COUVREUR : 1^{er} LAURÉAT DU PRIX CHAMPAGNE COLLET DU LIVRE DE PÂTISSIER

Pour la première année, 5 Chefs concouraient à ce Prix qui valorise la pâtisserie et, tout comme pour le Prix du livre de chef, l'acte de création, le partage d'une passion, la transmission de l'héritage pâtissier et les valeurs de sincérité et d'humilité. Chaque Chef pâtissier a tour à tour présenté son ouvrage devant les 6 membres du jury, lors d'un Bubble-Time en accords pâtisseries-champagnes à l'Espace Gaggenau (Paris 8e). Pour cette première édition, c'est Yann Couvreur, Chef Pâtissier à la tête de 3 boutiques parisiennes éponymes, qui remporte le prix.



Jérôme Banctel et Yann Couvreur

« C'est une récompense qui me touche en plein cœur car je considère qu'il vient donner un sens aux heures interminables de confection et aux journées entières de shooting parfois peu fructueuses. Je suis très fier de cet ouvrage dédié aux desserts de restaurant qui me renvoie directement au pâtissier que je suis, à mon ADN. Il vient soulager la frustration forgée au sein de mon entreprise aujourd'hui car même si je suis devenu un artisan et commerçant épanoui, je reste pour la vie un pâtissier de restaurant, mon premier amour. »

Olivier Charriaud, président du jury et directeur général de Champagne Collet :

« Félicitations aux deux lauréats qui viennent s'ajouter à la belle galerie Collet initiée en 2013. Que de chemin parcouru pour notre marque depuis le début de ce Prix fondé sur les valeurs artisanales de notre entreprise bientôt centenaire : le champagne Collet est désormais présent dans 40 marchés à travers le monde. Sa notoriété et la reconnaissance de la qualité de ses nombreuses cuvées nous ont permis pour la quatrième année consécutive de faire croître nos ventes de plus de 100 000 bouteilles chaque année. Un véritable tour de force dans un marché du champagne hélas atone. Encore bravo à Jérôme et à Yann ! »

On Monday 9 December, Chefs Jérôme Banctel and Yann Couvreur were given by Olivier Charriaud, President of the jury and Managing Director of Champagne Collet, the Champagne Collet Chef's Book and Pastry Book Prizes for their respective books "Jérôme Banctel - La Réserve Paris" (Flammarion) and "Ephémère" (Solar).

Jérôme Banctel: 7th winner of the Champagne Collet chef's book award

The Champagne Collet prize celebrates all the facets of the Chef's book: from its editorial content to the quality of the illustrations, the originality of the themes addressed, the excellence of its graphics and its manufacturing quality. Each of the 9 Chefs candidates presented their book in turn to the 7 members of the jury, during a food and wine pairing dinner at the Gaggenau Center (Paris). After deliberation, Jérôme Banctel, Chef of Gabriel** at La Réserve (Paris) won this 7th edition.

"In this book, I wanted to retrace the evolution of my recipes over the years. And for my first book, I couldn't have found a better author than Chihiro Masui, who managed to capture the emotions of my dishes. As for Richard Haughton, he has sublimated them with magnificent pictures. I warmly thank the Champagne House Collet for this award, which I share with my entire team!"

Yann Couvreur: 1st winner of the Champagne Collet prize for the best pastry book

For the first year, 5 Chefs competed for this award, which values pastry and, as with the Chef's Book Award, the act of creation, the sharing of a passion, the transmission of the pastry heritage and the values of sincerity and humility.

Each Pastry Chef in turn presented his work to the 6 members of the jury during a pastry-Champagne pairing Bubble-Time at the Gaggenau Center (Paris). For this first edition, Yann Couvreur, Pastry Chef at the head of 3 eponymous Parisian boutiques, won the prize.

"It's an award that touches me deeply because I consider that it gives meaning to the endless hours of preparation and the whole days of shooting, which are sometimes not very fruitful. I'm very proud of this book dedicated to restaurant desserts, which sends me straight back to the pastry chef that I am, to my DNA. It relieves the frustration that I feel in my company today because even though I have become a successful craftsman and merchant, I am still a restaurant pastry chef, my first love."

Olivier Charriaud, president of the jury and CEO of Champagne Collet

"Congratulations to the two winners who join the beautiful Collet gallery initiated in 2013. What a long way we achieved for our brand since the beginning of this Prize based on the artisanal values of our soon-to-be centenary company: Champagne Collet is now present in 40 markets around the world. Its fame and the recognition of the quality of its numerous cuvees have enabled us for the fourth consecutive year to increase our sales by more than 100,000 bottles each year. An amazing achievement in an alas dull Champagne market. Congratulations again to Jérôme and Yann!"

➤ D'INFOS ➔ WWW.CHAMPAGNE-COLLET.COM



Olivier Charriaud, directeur général du Champagne Collet

VINORA

UN NOUVEAU RENDEZ-VOUS

Du 30 janvier au 2 février dernier, Vinora a connu sa première édition. Ce Salon International des Vins Volcaniques a mis en exergue la splendeur de leurs paradoxes. Issus de sols atypiques et du travail acharné de vignerons engagés, ils expriment les terroirs et une entité paysagère. Depuis 2 ans, un regroupement de vignerons auvergnats mené par Pierre Desprat défend ce projet incroyable, leur redonner vie. Cet événement, à travers 40 domaines et un colloque, a initié une réflexion scientifique et organoleptique.

Les professionnels s'accordent sur une typicité commune. John Szabo* la définit comme oscillant entre salinité, minéralité et amertume. Le sol de chaque volcan développe des caractéristiques propres. Charles Frankel** certifie que « chaque volcan a sa propre empreinte, ses propres vins ». Pour un sommelier, le panel devient précieux, décliné dans les trois couleurs. Les accords peuvent s'envisager de l'entrée au dessert, sans oublier les fromages dans leur diversité.

LA SINGULARITÉ DES VINS DU PUY-DE-DÔME

Reconnus historiquement par François 1^{er} et Louis XIV, ces vins défendent une identité forte avec une volonté de reconnaissance qualitative. Depuis 2011, l'AOC Côtes d'Auvergne intègre 5 crus : Boudes, Chanturgue, Châteaugay, Corent, Madargue. Chacun présente des caractéristiques spécifiques de terroir entre basalte, pouzzolane, pierre ponce et pépérites. Indéniablement, ils confortent le reste de l'appellation.

* Master Sommelier, journaliste et écrivain canadien expert des terroirs volcaniques.

** Géologue, Auteur de *Vins de Feu, à la découverte des Terroirs des volcans célèbres*, Dunod, 2014.



FRANÇOISE GIGOT, PRÉSIDENTE DE L'ASSOCIATION DES SOMMELIERS AUVERGNE-LIMOUSIN

A l'écouter, incorporer de tels vins à la carte paraît être une évidence. Une sélection internationale conforterait l'exploration gustative. Concernant le pairing, elle encourage les volailles, la charcuterie, les fromages, la cuisine méditerranéenne pour les blancs et les rouges en fonction de leur profil. Les cuisines du monde ne sont pas oubliées. Pour répondre à certaines fragrances fumées particulières de certains vins blancs, elle conseille des poissons de rivière à la chair fine.

PHILIPPE FAURE-BRAC

Pour Philippe Faure Brac leur intérêt réside dans leurs particularités gustatives inhabituelles. Tonalités de pierre à fusil, accents poivrés et minéralité, notes fumées, fruits affirmés. Vinora a permis de recentrer le propos sur l'effet terroir. Il s'affiche omniprésent, incontournable. Les cépages se définissent en arrière-plan. Ces vins ont une raison d'être sur une carte. Ils pourraient être présentés dans un encadré, attractifs, avec la mention de leur terroir. Ils deviennent un réel atout commercial pour un restaurant. Les vins de pouzzolane développent plus de minéralité, de fraîcheur, ceux de basalte sont plus denses, ... Une façon d'initier la clientèle.

NOTRE SÉLECTION POUR UNE EXPLORATION GOURMANDE / Our selection for a gourmet discovery

En blanc / White France : Cuvée X, David Pelissier, 2018 • St Roch 1991, Desprat Saint-Verny, 2017
Etranger : Verdelho O Original, 2017, Azores Wine Company, Açores.

En rosé France : Corent, Domaine de La Tour de Pierre, Pierre Deshors 2019
Etranger : Le Diletante, Rosato, Vino Frizzante, IGT Veneto, Maeli, 2018, Italie

En rouge / Red France : Le Clos Des Amoureux, Vincent Auzolle, 2017
 Le Damas Noir, IGP Puy-de-Dôme, Pierre Goigoux, 2018 • Volcane Rouge, Domaine Miolanne, J.B. Desroche, 2018
Etranger : Calderara Sottana, Doc, Etna Rosso, Ayunta, 2017, Italie.



A new trade fair || From January 30th to February 2nd, Vinora held its first edition. This International Exhibition of Volcanic Wines spotlighted the splendour of their paradoxes. Resulting from atypical soils and the hard work of committed winegrowers, they express terroirs and a peculiar landscape. For 2 years now, a group of Auvergne winegrowers led by Pierre Desprat has been defending this incredible project, giving them new life. This event, through 40 estates and a symposium, has initiated a scientific and organoleptic reflection.

Professionals agree on a common typicity. John Szabo* defines it as balancing between salinity, minerality and bitterness. The soil of each volcano develops its own characteristics. Charles Frankel** certifies that "each volcano has its own imprint, its own wines". For a sommelier, the panel becomes precious, in all three colours. The pairings can be imagined from the starter to the dessert, without forgetting the cheeses in their diversity.

Les sols volcaniques d'Auvergne.



The specificity of Puy-de-Dôme wines

Historically recognised by François 1^{er} and Louis XIV, these wines defend a strong identity with a desire for quality recognition. Since 2011, the AOC Côtes d'Auvergne includes 5 crus: Boudes, Chanturgue, Châteaugay, Corent, Madargue. Each one has specific terroir characteristics with basalt, pozzolana, pumice stone and peperite. Undeniably, they reinforce the rest of the appellation.

Francoise Gigot, President of the Auvergne-Limousin sommelier association

Listening to her, adding such wines to the menu seems obvious. An international selection would reinforce the gustatory exploration. Concerning the pairing, it favours poultry, cold meats, cheeses, Mediterranean cuisine for the whites and reds according to their profile. The cuisines of the world are not forgotten. To respond to certain smoky fragrances peculiar to certain white wines, she recommends finely-fleshed river fish.

Philippe Faure-Brac

For Philippe Faure Brac their interest lies in their unusual taste characteristics. Tones of flint, peppery and mineral accents, smoky notes, assertive fruit. Vinora has allowed us to refocus on the terroir effect. It is omnipresent, inevitable. The grape varieties are defined in the background. These wines have a reason to be on the menu. They could be presented in a box, attractive, with the mention of their terroir. They become a real commercial asset for a restaurant. Pozzolana wines develop more minerality and freshness, basalt wines are denser,... A way to educate customers.

Sofia Lafaye

* Master Sommelier, Canadian journalist and writer, expert on volcanic terroirs.

** Geologist, author of *Vins de Feu, à la découverte des Terroirs des volcans célèbres*, Dunod, 2014.



MAISON MONTESPAN



EKIES ALL SENSES RESORT



KANUHURA RESORT



TEMPTINGPLACES
THE UNIQUE BOUTIQUE HOTELS

TemptingPlaces est la première collection de boutique-hôtels les plus uniques au monde qui compte aujourd'hui 110 établissements 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. Maison Montespain, Paris - France 2. Ekies All Senses Resort, Chalcidique - Grèce 3. Kanuhura Resort - Maldives

concierge@temptingplaces.com
www.temptingplaces.com
01 78 94 90 78



ENOFUSIÓN 2020



Pancho Campo

La 10^e édition d'Enofusión à Madrid a été l'occasion pour le pionnier du sujet, Pancho Campo, de présenter pour la première fois l'impact du changement climatique sur le vin à 68 professionnels, sommeliers et médias d'Espagne, ainsi que de Pologne, de Slovaquie, d'Italie et d'Argentine.

Rappelant les nombreux événements sur le changement climatique et le vin qu'il a créés depuis 2006, Pancho Campo a expliqué en détail comment le changement climatique affecte le développement des maladies, la phénologie du raisin, la maturité précoce du taux de sucres par rapport aux retards de maturité phénolique. Se concentrant sur l'industrie du vin, il a souligné que « la clé n'est pas seulement une question d'adaptation mais aussi de permettre l'essor d'applications atténuant les problèmes d'utilisation de l'énergie et de l'empreinte carbone comme la transpiration du carbone ».

Bien que certains participants à la masterclass étaient conscients des récents progrès réalisés au niveau de la qualité des vins mousseux anglais, la plupart n'avaient pas imaginé que les Pinot noirs et les Chardonnays d'Allemagne et de Pologne pouvaient être si mûrs et délicieux, qu'un raisin inconnu comme le Solaris de Suède pouvait être si fruité et si facile à boire, et que la côte Est des Etats-Unis pouvait créer une Syrah de classe internationale. Le consultant de Black Ankle Vineyards dans le Maryland est Lucien Guillemet

des châteaux bordelais Boyd-Cantenac et Pouget. Interrogé sur l'influence du changement climatique sur ses vignes, le Bordelais a déclaré : « Je ne vois pas d'influence évidente du changement climatique... La véritable problématique est d'adapter les différentes étapes de la production du vin, de la culture à la mise en bouteille ».

Joachim Heger et Rainer Schnaitmann comptent parmi les meilleurs vignerons d'Allemagne. De retour de Nouvelle-Zélande en Allemagne en 1997, Rainer Schnaitmann a mis sa réputation désormais considérable au service du Pinot Noir, tandis que Joachim Heger, de Baden, fier des cactus sauvages qui poussent dans les crevasses rocheuses dans son cru de Winklerberg, cultive le Chardonnay depuis 1990.

Campo a créé la première conférence sur le changement climatique et le vin en 2006 et a joué un rôle important dans la conférence sur le leadership en matière de changement climatique (CCLC) qui s'est tenue en mars dernier à Porto et où les lauréats du prix Nobel Al Gore et Barack Obama sont intervenus en juillet 2018.

« Je ne vois pas d'influence évidente du changement climatique... La véritable problématique est d'adapter les différentes étapes de la production du vin, de la culture à la mise en bouteille ».

Madrid's 10th edition of Enofusión featured a first-ever presentation on the impact of climate change upon wine by the topic's pioneer, Pancho Campo, for 68 members of the trade, sommeliers and media from Spain with some from Poland, Slovakia, Italy, and Argentina. || Recounting the numerous climate change & wine events he'd created since 2006, Campo detailed how climate change impacts the development of disease, grape phenology, early sugar ripeness versus delays in phenolic maturation. Focusing upon the wine industry he emphasized "the key isn't only a matter of adaptation but must enable applications mitigating the problems of energy usage and carbon footprints such as the transpiration of carbon emissions."

Though some at the masterclass were aware of the recent advances made in the quality of English sparkling wines, most hadn't imagined Pinot noirs and Chardonnays from Germany and Poland could be so ripe and delicious, that an unknown grape like Solaris from Sweden could be so fruity and easy-

drinking, and that the US east coast could create a world-class Syrah. Maryland's Black Ankle Vineyards consultant is Lucien Guillemet of Bordeaux chateaux Boyd-Cantenac and Pouget. When asked of climate change's influence upon its vines the Bordelais said "I'm unable to see any obvious influence of climate change...the real point is to adapt the different stages of wine production, from cultivation to bottling."

Joachim Heger and Rainer Schnaitmann are amongst Germany's top vintners. After returning to Germany in 1997 from New Zealand, Schnaitmann staked his now considerable reputation on advancing the cause of Pinot noir while Baden's Joachim Heger, who proudly boasts of cacti growing wild amongst the rocky crevices in his Winklerberg site, has been growing Chardonnay since 1990

Campo created the first Climate Change & Wine conference in 2006 and was instrumental in last March's Climate Change Leadership Conference in Porto at which Nobel Laureates Al Gore spoke and Barack Obama launched July 2018.

David Furer

LES VINS PRÉSENTÉS : The wines shown:

- **Bride Valley Vineyard** – Blanc de Blancs 2014 – Dorset, Angleterre / England
- **Vingården I Klagshamn Ran 2.0** – Solaris 2018 – Suède / Sweden
- **Adoria Vineyards** – Chardonnay 2017 – Pologne / Poland
- **Weingut Dr. Heger Ihringer Winklerberg** – Chardonnay 2018 – Baden, Allemagne / Germany
- **Adoria Vineyards** - Pinot Noir 2017 – Pologne / Poland
- **Weingut Rainer Schnaitmann** – Spätburgunder Simonroth 2017 – Württemberg, Allemagne / Germany
- **Black Ankle Vineyards** – Syrah Leaf-Stone 2016 – Maryland, USA



TERRENEUVE.COM - PHOTO : CHRISTOPHE GRILLÉ.



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



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - RASTEAU - CÔTES-DU-RHÔNE
Vignoble en biodynamie



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



LES CONCOURS DES

**ŒNOLOGUES
DE FRANCE**

400
œnologues
dégustateurs

2 250
vins distingués avec
leurs commentaires
en ligne

42
pays
représentés



© CHAMPAGNE CRÉATION - REIMS

DÉGUSTEZ LA SÉLECTION DES ŒNOLOGUES DE FRANCE
www.oenologuesdefrance.fr

SI LA GÉORGIE M'ÉTAIT CONTÉE... *côté vins*

If Georgia's story was told... on the wines side...

La Géorgie, pays du centre de l'Europe aux bords de la Mer Noire, a choisi Paris pour se raconter et présenter un échantillon de ses meilleurs vins. 9 wineries au sein du pavillon Géorgie à VINEXPO et une dégustation animée par Andrew Jefford, journaliste et auteur, ont offert une plongée dans ce « berceau du vin » où la vigne est apparue il y a 8 000 ans et le vin profondément ancré dans la culture et la vie quotidienne de ses habitants. 500 cépages locaux ont été recensés et la méthode ancestrale du qvevri, contenants en argile, y est encore utilisée.

Que de surprises à la dégustation de ces quelques rouges et surtout blancs ambrés de la région du Kakheti vinifiés en qvevri...!

Georgia, a country in the centre of Europe on the Black Sea coast, chose Paris to tell its story and present a sample of its best wines. 9 wineries in the Georgia pavilion at VINEXPO and a tasting hosted by Andrew Jefford, journalist and author, offered an insight into this "cradle of wine" where vines first appeared 8,000 years ago and where wine is deeply rooted in the culture and daily life of its inhabitants. 500 local grape varieties have been identified and the ancestral method of qvevri, clay containers, is still used.

There are so many surprises when tasting these few reds and especially amber whites from the Kakheti region vinified in qvevris...!

Valérie Germe-Massot




La cave à qvevri.

D'INFOS → WWW.GEORGIANWINE.GOV.GE

Le traditionnel qvevri




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


**Château
Léoville Poyferre**
2010
Saint Julien
BORDEAUX - FRANCE
2ND CRU CLASSÉ DU MÉDOC EN 1855


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

Visites sur rendez-vous (*Réservation sur notre site*)

Visit by appointment (*Booking on our website*)

www.leoville-poyferre.fr



*Sélection exclusive***SOMMELIERS
INTERNATIONAL**

En janvier a eu lieu la toute première session de la dégustation exclusive organisée par SommelierS International. Pour ce premier rendez-vous c'est Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde 2013, qui a ouvert le bal. Dans les prochains mois, d'autres sessions seront programmées et permettront d'établir le classement final des produits par région et/ou catégories. Les résultats seront dévoilés au plus tard en septembre.

In January the very first session of the exclusive tasting organized by SommelierS International took place. Paolo Basso, Best Sommelier of the World 2013, kicked off the event. In the coming months, other sessions will be scheduled and will allow to establish the final classification of the assessed products by region and/or categories. The results will be announced in September at the latest.

ALSACE

BESTHEIM**Riesling Exception**

ALSACE 2018

Robe : très belle couleur jaune, reflets verdâtres. **Nez** : très classique, sur le pamplemousse, le végétal. Très légèrement fumé. **Bouche** : belle rondeur qui le rend assez consensuel. Encore assez léger. Intrigante pointe astringente en finale, avec une délicate persistance. **Accord** : pour un début de repas ; terrine de poisson ; quiche au fromage. **Commentaire** : prêt à boire, peut se garder 3 ans.

Visual aspect: very nice yellow hue, green tinges. **Nose**: very classical, with grapefruit, vegetable. Slightly smoky. **Palate**: beautiful roundness which makes it fairly consensual. Still light. Intriguing astringent hint on the finish, with a delicate persistence. **Pairing**: for a meal start; fish terrine; cheese quiche. **Comment**: ready to drink, can be kept for 3 years.

3 rue du Général de Gaulle - 68630 Bennwihr - Tél. 03 89 49 09 29
www.bestheim.com

ALSACE

MAISON PIERRE SPARR**Riesling Sol Schiste**

ALSACE 2017

Robe : jaune paille, reflets verdâtres. **Nez** : assez discret. Il faut une oxygénation énergique pour le révéler. Ensuite des notes de levure, de pamplemousse, un fumé très prononcé. **Bouche** : assez dynamique, belle acidité. Sucre résiduel qui apporte de la rondeur. Une structure élancée. **Accord** : entrée ; terrine de poisson, plat en sauce ; cuisine aigre douce. **Commentaire** : à garder 2 ans.

Visual aspect: straw yellow hue, green tinges. **Nose**: quite discreet. It needs energetic oxygenation to reveal it. Then notes of yeast, grapefruit, a very pronounced smoky note. **Palate**: quite dynamic, good acidity. Residual sugar which brings roundness. A slender structure. **Pairing**: starter ; fish terrine; dish with sauce; sweet and sour cuisine. **Comment**: to keep 2 years.

14 rue de Hoen - 68980 Beblenheim - Tél. 03 89 78 24 22
www.vins-sparr.com

ALSACE

MAISON PIERRE SPARR**Riesling Sol Granitique**

ALSACE 2015

Robe : très belle couleur jaune doré, foncée. **Nez** : très typique, bien fumé. Notes d'amandes au miel, d'abricot. Touche d'agrumes. **Bouche** : riche, volumineuse, qui donne une belle sensation de densité. Belle structure. Style légèrement rustique. Finale assez persistante. **Accord** : cuisine généreuse ; cuisine orientale ou aigre douce ; terrine de canard. **Commentaire** : prêt à boire, peut se garder jusqu'à 2 ans.

Visual aspect: very nice golden yellow colour, dark. **Nose**: very typical, smoky. Honeyed almond notes, apricot. Citrusy hint. **Palate**: rich, voluminous, which gives a nice feeling of density. Beautiful structure. Slightly rustic style. Quite persistent finish. **Pairing**: generous cuisine; oriental or sweet and sour cuisine; duck terrine. **Comment**: ready to enjoyed, can be kept 2 years.

14 rue de Hoen - 68980 Beblenheim - Tél. 03 89 78 24 22
www.vins-sparr.com

ALSACE

MAISON ZAEPFFEL**Sylvaner**

ALSACE 2018

Robe : jaune pâle cristallin, brillante. **Nez** : plutôt délicat, arômes de levure. Fleurs blanches, fruits blancs à noyau. **Bouche** : petite sucrosité. Corps moyen avec un style linéaire et filiforme. Acidité rafraîchissante. Finale courte avec une pointe d'amertume. **Accord** : apéritif ; sur une cuisine conviviale. **Commentaire** : un vin prêt à boire.

Visual aspect: pale yellow hue, crystal clear, brilliant. **Nose**: quite delicate, yeasty aromas. White flowers, white-fleshed stone fruits. **Palate**: hint of sucrosity. Medium body with a linear and slender style. Refreshing acidity. Short finish with a touch of bitterness. **Pairing**: aperitif; on a convivial cuisine. **Comment**: a wine ready to be enjoyed.

28 route du Vin - 67650 Dambach la Ville - Tél. 03 88 85 55 90
www.maximilienzaepffel.com

ALSACE

MAISON ZAEPFFEL**L'Arlequin Auxerrois**

ALSACE 2018

Robe : jaune pâle, reflets verdâtres. **Nez** : assez intense, notes muscatées, de poivre et d'abricot sec. **Bouche** : attaque assez nette, sur un sucré qui apporte rondeur et souplesse. Corps assez chaud. Touche d'amertume en finale. **Accord** : sur un plat légèrement sucré ; foie gras poêlé ; cuisine orientale. **Commentaire** : un vin à boire sans attendre.

Visual aspect: pale yellow hue, green tinges. **Nose**: quite intense, notes of Musca aromas, pepper and dried apricot. **Palate**: clean first taste, with a sweet note which brings roundness and suppleness. Warm body. Bitter hint on the finish. **Pairing**: on a slightly sweet dish; pan-fried foie gras; oriental cuisine. **Comment**: a wine to drink immediately.

28 route du Vin - 67650 Dambach la Ville - Tél. 03 88 85 55 90
www.maximilienzaepffel.com

ALSACE

MAISON ZAEPFFEL**Origine Moelleux**

ALSACE 2018

Robe : jaune doré foncé. **Nez** : très intense, arômes de fruits confits, abricot séché. Pain d'épices, gâteau à pâte levurée. **Bouche** : beaucoup de rondeur et de souplesse. Très plaisant, corps moyen. Finale courte. **Accord** : terrine de foie gras ; cuisine asiatique ; dessert léger à base de pâte levurée. **Commentaire** : un vin doux.

Visual aspect: dark golden yellow. **Nose**: very intense, candied fruits aromas, dried apricot. Gingerbread, yeast cake. **Palate**: very round and supple. Very pleasant, medium body. Short finish. **Pairing**: foie gras terrine; Asian cuisine; light dessert based on yeast dough. **Comment**: a sweet wine.

28 route du Vin - 67650 Dambach la Ville - Tél. 03 88 85 55 90
www.maximilienzaepffel.com

ALSACE

BESTHEIM**Grand Prestige**

CRÉMANT D'ALSACE 2014

Robe : jaune intense. **Nez** : belle complexité. Note de levure, abricot, pêche, épices douces. **Bouche** : riche, avec des bulles d'une belle intensité. Très belle fraîcheur apportée par une acidité élevée. Savoureux, dosage bien équilibré. Une belle et longue finale, axée sur l'acidité. **Accord** : terrine de foie gras ; poisson au beurre blanc. **Commentaire** : un Crémant à boire.

Visual aspect: intense yellow hue. **Nose**: nice complexity. Yeasty note, apricot, peach, sweet spices. **Palate**: rich, with nice and intense bubbles. Beautiful freshness, brought by high acidity. Savoury, well-balanced dosage. A nice and long finish, with acidity. **Pairing**: foie gras terrine; fish with butter sauce. **Comment**: a Crémant to drink now.

3 rue du Général de Gaulle - 68630 Bennwihr - Tél. 03 89 49 09 29
www.bestheim.com

ALSACE

BESTHEIM**Grand Prestige Rosé**

CRÉMANT D'ALSACE 2017

Robe : rose ancien assez intense, légèrement orangée. **Nez** : délicat, sur des arômes de levure, de pain de mie et de pâte d'amandes. **Bouche** : belle richesse, avec un très joli style rustique. Bulles fines, finale courte. **Accord** : terrine de campagne aux champignons. **Commentaire** : un vin à boire.

Visual aspect: quite intense old pink hue, slightly orangy. **Nose**: delicate, yeasty aromas, soft bread and almond paste. **Palate**: beautiful richness, with a nice rustic style. Fine bubbles, short finish. **Pairing**: country terrine with mushrooms. **Comment**: a wine ready to be enjoyed.

3 rue du Général de Gaulle - 68630 Bennwihr - Tél. 03 89 49 09 29
www.bestheim.com

BEAUJOLAIS

DOMAINE DU CHÂTEAU DE LA VALETTE

Domaine du
Château de la Valette

BROUILLY 2016

Robe : très belle couleur dense. Rubis, reflet pourpre. **Nez** : intense, belle maturité. Arômes de cerise, de groseille, agrémenté de belles notes florales (violette). **Bouche** : dense et savoureuse. Avec une très belle fraîcheur. Expressive, tanins fins. Finale longue. **Accord** : cuisine distinguée à base de volaille (pintade, canard) ; veau. **Commentaire** : un très bon vin prêt à être bu, qui peut se garder 5 ans.

Visual aspect: very nice dense colour. Ruby-red hue, purple tinge. **Nose**: intense, nice maturity. Cherry, redcurrant aromas, with beautiful floral notes (violet). **Palate**: dense and savoury. With a nice freshness. Expressive, fine tannins. Long finish. **Pairing**: distinguished cuisine based on poultry (guinea fowl, duck); veal. **Comment**: a delicious wine, ready to be enjoyed, which can be kept 5 years.

21 route de Saint-Georges - 69220 Charentay - Tél. 04 74 66 81 96
www.domaine-chateau-valette.com

BEAUJOLAIS

MAISON JEAN LORON

Château
Bellevue Les Charmes

MORGON 2015

Robe : rouge grenat, très belle couleur. **Nez** : assez intense, notes d'épices (poivre vert), thym, clou de girofle, qui témoignent le début d'une évolution positive. **Bouche** : dense et riche. Attaque avec du volume et un style qui va vers un côté plus droit dû à l'astringence des tanins. Finale courte. **Accord** : plat conviviaux. **Commentaire** : prêt à boire.

Visual aspect: garnet-red hue, very nice colour. **Nose**: quite intense, spicy notes (green pepper), thyme, clove which testify to the beginning of a positive development. **Palate**: dense and rich. Voluminous first taste with a style that goes to a straighter side due to the astringency of the tannins. Short finish. **Pairing**: convivial meal. **Comment**: ready to be enjoyed.

Pontanevaux - 71570 La Chapelle-de-Guinchay - Tél. 03 85 36 81 20
www.loron.fr

BEAUJOLAIS

MAISON JEAN LORON

Château de Fleurie

FLEURIE 2018

Robe : couleur rouge rubis, foncée. Reflet pourpre. **Nez** : intense, arômes de fruits bien mûrs (cerise, groseille). Touche de cannelle. **Bouche** : attaque sur une belle sucrosité. Structure de moyenne intensité. Style simple et direct. Tanins rustiques. Finale courte, sur une petite astringence. **Accord** : terrine de viande ; ragoût de lièvre. **Commentaire** : prêt à boire mais peu se garder 3 ans maximum.

Visual aspect: ruby-red hue, dark. Purple tinge. **Nose**: intense, ripe fruit aromas (cherry, redcurrant). Cinnamon hint. **Palate**: sucrosity on the first taste. Mid-intense body. Very simple and frank. Rustic tannins. Short finish, with some astringency. **Pairing**: meat terrine; hare stew. **Comment**: can be enjoyed now but can also be kept 3 years maximum.

Pontanevaux - 71570 La Chapelle-de-Guinchay - Tél. 03 85 36 81 20
www.loron.fr

BEAUJOLAIS

MAISON JEAN LORON

Domaine des Billards

SAINT-AMOUR 2015

Robe : rouge rubis, reflets pourpres, intense. **Nez** : révèle des arômes de cuir, de sureau, de cerise et de prune. **Bouche** : attaque sur la sucrosité qui apporte rondeur et souplesse, légère. Tanins discrets qui introduisent une finale courte. **Accord** : civet ; pintade. Cuisine conviviale. **Commentaire** : à boire sans attendre.

Visual aspect: ruby-red hue, purple tinges, intense. **Nose**: reveals leather aromas, elderberry, cherry, plum. **Palate**: sucrosity on first taste that brings roundness and suppleness, light. Discreet tannins that introduce a short finish. **Pairing**: stew; fattened chicken. Convivial cuisine. **Comment**: to be enjoyed now.

Pontanevaux - 71570 La Chapelle-de-Guinchay - Tél. 03 85 36 81 20
www.loron.fr

BOURGOGNE

VINS RIJCKAERT

« En crèches » Vieilles Vignes

SAINT-VÉРАН 2017

Robe : très belle couleur jaune doré ; belle brillance. **Nez** : exprime sans hésitation son caractère boisé. Notes de beurre et de massepain.

Bouche : belle fraîcheur, style linéaire enrichi par l'apport du bois. Milieu assez élancé, de corps moyen. Finale où le boisé intervient de nouveau en apportant des tannins légèrement astringents. **Accord** : poisson sauce au beurre ; tarte au fromage ; poularde ; cuisine italienne.

Commentaire : un vin à boire sans attendre.

Visual aspect: very nice colour, golden yellow hue; beautiful brilliance. **Nose**: expresses its woody character without hesitation. Notes of butter and marzipan. **Palate**: nice freshness, linear style enriched by the contribution of wood. Rather slender mid-palate, medium body. Finish where the woodiness comes in again, bringing slightly astringent tannins. **Pairing**: fish with butter sauce; cheese pie; chicken; Italian food. **Comment**: a wine to be enjoyed now.

La Cuette - Route D54 - 71960 Davayé - Tél. 03 85 35 15 09
www.vinsrijckaert.com

JURA

VINS RIJCKAERT

« Les Sarres » Savagnin

CÔTES DU JURA 2018

Robe : jaune doré, cristalline. **Nez** : intense, sur la mirabelle, le coing. Touche de poivre blanc.

Bouche : très belle acidité, dynamique, corps moyen. Belle richesse, savoureuse. Finale longue, avec une pointe d'astringence. **Accord** : cuisine fine à base de volaille ; viande blanche ; gratin de poisson. **Commentaire** : très beau vin, frais et tendu. Prêt à boire.

Visual aspect: golden yellow hue, crystal-clear. **Nose**: intense, mirabelle plum, quince. White pepper hint. **Palate**: very nice acidity, dynamic, medium body. Beautiful richness, savoury. Long finish, with a hint of astringency. **Pairing**: fine cuisine with poultry; white meat; fish gratin. **Comment**: beautiful wine, fresh and tense. Ready to be enjoyed.

La Cuette - Route D54 - 71960 Davayé - Tél. 03 85 35 15 09
www.vinsrijckaert.com



LANGUEDOC ROUSSILLON

DOMAINE DE BARONARQUES

Domaine de Baronarques

LIMOUX 2017

Robe : rouge rubis impénétrable. **Nez** : très fin où les arômes typiques de cassis, cerise et poivron du cabernet s'entremêlent avec les arômes épicés apportés par l'élevage en fût de chêne.

Bouche : riche et chaleureuse. Le corps est dominé par le boisé, ce qui provoque une finale tannique assez astringente. **Accord** : plats riches et goûteux ; carré d'agneau rôti ; civet de sanglier.

Commentaire : à oxygéner pour une dégustation optimale. Attendre minimum 3 ans pour mieux l'apprécier, peut se garder 10 ans.

Visual aspect: very dark ruby-red hue. **Nose**: very fine where the typical aromas of blackcurrant, cherry and pepper bell of the Cabernet mingle with the spicy aromas brought by the oak barrels ageing. **Palate**: rich and warm. The body is dominated by wood which produces somewhat a quite astringent and tannic finish. **Pairing**: rich and tasty dishes; roast rack of lamb; wild boar stew. **Comment**: to oxygenate for optimal tasting. Wait at least 3 years to better appreciate it, can be kept for 10 years.

11300 Saint-Polycarpe - Tél. 04 68 31 94 65
www.domaine-de-baronarques.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

CHÂTEAU MIGNAN

Aurus

MINERVOIS 2015

Robe : très dense, rouge grenat. **Nez** : arômes intenses qui témoignent d'une belle maturité, sur les fruits confiturés tels que la framboise et la griotte. **Bouche** : belle richesse, chaleur. Style très solaire, goûteux et distingué. Finale sur les tanins et l'élevage. **Accord** : bœuf ; t-bone steak ; agneau. **Commentaire** : peut se garder 5 ans.

Visual aspect: very dense, garnet-red hue. **Nose**: intense aromas which testify to a beautiful maturity, jammy fruits such as raspberry and morello cherry. **Palate**: beautiful richness, warm. Solar style, tasty and distinguished. Finish on tanins and elevation aromas. **Pairing**: beef; T-bone steak; lamb. **Comment**: can be kept 5 years.

34210 Siran - Tél. 06 74 23 33 54
www.chateaumignan.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

DOMAINE DE BARONARQUES

Domaine de Baronarques
Chardonnay

LIMOUX 2018

Robe : jaune doré foncé, brillante. **Nez** : joli nez très distingué, qui révèle un élevage de qualité. Sur des notes de vanille, épices, cacao, agrumes, aubépine, beurre. **Bouche** : vin riche et dense, avec du corps, expressif et généreux. Structure solide. Finale longue. **Accord** : cuisine gastronomique ; entrée à base de poisson ; plateau de fruits de mer ; volaille. **Commentaire** : prêt à boire mais peut se garder 3 ans.

Visual aspect: dark golden yellow colour, brilliant. **Nose**: very distinguished and nice nose, that reveals a qualitative elevation. Notes of vanilla, spices, cocoa, citrus, hawthorn, butter. **Palate**: rich and dense wine, with body, expressive and generous. Solid structure. Long finish. **Pairing**: gastronomic cuisine; fish starter; seafood; poultry. **Comment**: ready to be enjoyed but can be kept 3 years.

11300 Saint-Polycarpe - Tél. 04 68 31 94 65
www.domaine-de-baronarques.com



LANGUEDOC ROUSSILLON

TERROIR ÉMOTION LA CROIX DE SAINT-JEAN

Lo Paire

MINERVOIS 2015

Robe : grenat, très foncée. **Nez** : assez fin, notes de baies surmûries. Finale boisée qui se révèle sur des arômes de cacao et de cannelle. **Bouche** : attaque dense et riche. Un style méditerranéen qui en milieu de bouche vire vers un côté plus droit apporté par l'astringence des tanins. Finale de moyenne intensité. **Accord** : sanglier ; plat méditerranéen. **Commentaire** : à boire ou à redécouvrir dans 3 ans.

Visual aspect: garnet red-hue, very dark. **Nose**: quite fine, over-ripe berries notes. Woody finish that reveals cocoa and cinnamon aromas. **Palate**: dense and rich first taste. A Mediterranean style which in the mid-palate turns to a straighter side brought by the astringency of the tannins. Medium intense finish. **Pairing**: wild boar; mediterranean dish. **Comment**: to enjoy now or in 3 years.

11120 Bize-Minervois - Tél. 04 68 46 35 32
www.lacroixdesaintjean.fr



LANGUEDOC ROUSSILLON

TERROIR ÉMOTION LA CROIX DE SAINT-JEAN

Lo Mainatge

MINERVOIS 2015

Robe : dense. Rouge grenat foncé. **Nez** : révèle des arômes confiturés de groseille et de framboise. Touche de cuir. **Bouche** : attaque sucrée, généreuse, chaude. Tanins riches et puissants. Finale moyenne. **Accord** : agneau ; steak. **Commentaire** : un bon vin à boire.

Visual aspect: dense. Dark garnet-red hue. **Nose**: reveals jammy redcurrant and raspberry aromas. Hint of leather. **Palate**: sugary first taste, generous, warm. Rich and powerful tannins. Medium finish. **Pairing**: lamb; steak. **Comment**: a good wine to drink now.

11120 Bize-Minervois - Tél. 04 68 46 35 32
www.lacroixdesaintjean.fr

LANGUEDOC ROUSSILLON

DOMAINE ROQUEFUN

Chante-Perdrix

VIN DE FRANCE 2011

Robe : rouge grenat, reflet orangé. **Nez** : assez original, aux arômes de fruits des bois chauds. **Bouche** : solaire, avec une générosité alcoolique bien présente qui est rapidement mutée vers des tanins astringents. Finale courte. **Accord** : cuisine estivale et conviviale ; grillades. **Commentaire** : à boire dès à présent.

Visual aspect: garnet-red hue, orangy tinges. **Nose**: quite original, with warm wild berries. **Palate**: solar, with a very present alcoholic generosity which is quickly mutated towards astringent tannins. Short finish. **Pairing**: summer and friendly cuisine; grilled meat. **Comment**: to drink from now.

34150 Gignac - Tél. 06 41 16 02 84
www.domaine-roquefun.com

VAL DE LOIRE

BOUVET LADUBAY

Trésor Brut

SAUMUR 2016

Robe : jaune pâle, reflets verdâtres. **Nez** : arômes délicats, fin, notes de fleurs blanches, note de levure. Pointe d'amande douce. **Bouche** : assez souple et plaisante à l'attaque. Les bulles apportent dynamisme et fraîcheur en milieu de bouche. Finale plutôt courte, avec une touche d'amertume. Dosage bien présent, ce qui donne à ce vin une belle douceur. **Accord** : pour l'apéritif. **Commentaire** : un vin à boire de suite, polyvalent, avec une belle capacité d'adaptation grâce à son dosage.

Visual aspect: pale yellow hue, green tinges. **Nose**: delicate aromas, fine, white flowers notes, yeasty note. Hint of sweet almond. **Palate**: quite supple and pleasant first taste. Bubbles bring dynamism and freshness on the mid-palate. Quite short finish, with hint of bitterness. Very present dosage, which gives this wine a nice sweetness. **Pairing**: for the aperitif. **Comment**: a wine to drink now, multipurpose, with a great adaptability thanks to its dosage.

11 rue Jean Ackerman - 49400 Saumur - Tél. 02 41 83 83 83
www.bouvet-ladubay.fr

VAL DE LOIRE

BOUVET LADUBAY

Saphir Brut Vintage

SAUMUR 2017

Robe : jaune doré, reflets verdâtres. **Nez** : belle intensité, plaisante complexité. Arômes d'épices douces, poivre blanc, levure, fruits secs. **Bouche** : attaque assez ronde, sucre bien présent qui apporte de la souplesse. Les bulles lui apportent un caractère un peu plus droit et direct. Milieu épicé. Finale moyenne, persistante grâce au sucre. **Accord** : apéritif ; plat à base de poisson léger. **Commentaire** : vin assez plaisant, une belle expression en bouche.

Visual aspect: golden yellow, green tinges. **Nose**: beautiful intensity, pleasant complexity. Sweet spice aromas, white pepper, yeast, dried fruits. **Palate**: quite round first taste, present sugar that brings suppleness. The bubbles give it a slightly more straight and direct character. Spicy mid-palate. Medium finish, persistent thanks to the sugar. **Pairing**: aperitif; meal with light fish. **Comment**: quite pleasant wine, a beautiful expression on the palate.

11 rue Jean Ackerman - 49400 Saumur - Tél. 02 41 83 83 83
www.bouvet-ladubay.fr

VAL DE LOIRE

ALLIANCE LOIRE

Domaine
des Ruettes Renaissance

SAUMUR CHAMPIGNY 2015

Robe : rouge grenat assez foncé. **Nez** : notes typiques de cabernet franc, arôme de poivron vert, végétal. Notes boisées, épices (vanille). **Bouche** : une assez bonne structure qui se révèle avec un style légèrement rustique où l'astringence est bien présente. Finale moyenne. **Accord** : cuisine de campagne à base de ragoût ; viande rouge ; civet de lapin. **Commentaire** : vin prêt à boire mais peut se garder 3 ans.

Visual aspect: garnet-red hue, quite dark. **Nose**: typical notes of Cabernet Franc, green pepper bell aroma, vegetable. Woody notes, spices (vanilla). **Palate**: a fairly good structure which reveals itself with a slightly rustic style where astringency is present. Medium finish. **Pairing**: stew-based country cuisine; red meat; rabbit stew. **Comment**: a wine to enjoy now but can be kept 3 years.

La Perrière - 49400 Saint-Cyr-en-Bourg - Tél. 02 41 53 74 44
www.alliance Loire.com

VAL DE LOIRE

ALLIANCE LOIRE

Clos Cristal

SAUMUR CHAMPIGNY 2017

Robe : couleur intense, rouge rubis, reflets grenats. Très belle robe. **Nez** : beau nez fin et délicat, sur des notes de cerise rouge, de prunelle. Un joli apport boisé qui se révèle avec des arômes de vanille, de cannelle et d'épices douces. **Bouche** : riche et savoureuse, dense, expressive. Belle structure avec un élevage qui se distingue par sa présence fougueuse. Tanins fins et intégrés. **Accord** : cuisine fine et distinguée ; pigeon rôti ; confit de canard. **Commentaire** : un vin prêt à boire qui peut se garder 5 ans.

Visual aspect: intense colour, ruby-red hue, garnet red tinges. Very nice hue. **Nose**: beautiful, fine and delicate, red cherry and sloe notes. A nice woody note which reveals itself with aromas of vanilla, cinnamon and sweet spices. **Palate**: rich and tasty, dense, expressive. Beautiful structure with an elevage which is distinguished by its fiery presence. Fine and integrated tannins. **Pairing**: fine and distinguished cuisine ; roasted pigeon; duck confit. **Comment**: a wine ready to be enjoyed which can be kept 5 years.

La Perrière - 49400 Saint-Cyr-en-Bourg - Tél. 02 41 53 74 44
www.alliance Loire.com



BIÈRE

BRASSERIE DE SUTTER

Ictis L'Etat Sauvage

NORMANDIE

Robe : ambré très distingué. Mousse intense et persistante. **Nez** : se distingue par des notes pâtisseries, d'agrumes et une touche tropicale de mangue. **Bouche** : délicate et savoureuse. Amertume discrète et bien intégrée. Style rafraîchissant. Finale moyenne, sur une rétro-olfaction épicée et sur les fruits tropicaux. **Commentaire** : joli produit expressif et plaisant, à la fois traditionnel et contemporain.

Visual aspect: very distinguished amber hue. Intense and persistent head. **Nose**: stands out with pastry, citrus notes and a tropical touch of mango. **Palate**: delicate and savoury. Discreet and well-integrated bitterness. Refreshing style. Medium finish, with spicy and tropical fruits in retro-olfaction. **Comment**: expressive, pleasant and nice product, both traditional and contemporary.

19 rue du Grand Champ Fleury - 27140 Gisors - Tél. 02 32 27 57 17
www.brasseriesdesutter.com

VAL DE LOIRE

ALLIANCE LOIRE

La Dilecta

TOURAINES 2017

Robe : jaune doré, reflets verdâtres. **Nez** : très typique de Sauvignon. Arômes de fruits de la passion. Belle présence de poivre qui donne un caractère très épicé. **Bouche** : belle bouche savoureuse et tendue, avec une présence élancée et des tanins fins. Une finale longue. **Accord** : fruits de mer ; crustacés ; entrée à base de poisson cru. **Commentaire** : un vin de style, avec un caractère jovial, prêt à boire.

Visual aspect: golden yellow hue, green tinges. **Nose**: very typical of Sauvignon. Passion fruit aromas. Nice presence of pepper which gives a very spicy character. Passionfruit aromas. **Palate**: beautiful tasty and tense palate, with a slender presence and fine tannins. **Pairing**: seafood; shellfish; starter with raw fish. **Comment**: a stylish wine, with a jovial character, ready to be enjoyed.

La Perrière - 49400 Saint-Cyr-en-Bourg - Tél. 02 41 53 74 44
www.alliance Loire.com



CIDRE ROSÉ

COOPÉRATIVE LES CELLIERS ASSOCIÉS

Val de Rance Rosé

BRETAGNE

Robe : très belle couleur, rose ancien. **Nez** : distingué. Sur la pomme et les fruits tropicaux.

Bouche : belle, goûteuse. Acidité bien tendue et rafraîchissante. Ronde, note sucrée bien présente. Finale courte. **Accord** : dessert aux fruits des bois.

Visual aspect: very nice colour, old pink hue. **Nose**: distinguished. Apple and tropical fruits. **Palate**: beautiful, tasty. Tense and refreshing acidity. Round, very present sweet note. Short finish. **Pairing**: wild fruit dessert.

24 rue de Dinan - 22690 Pleudihen sur Rance
Tél. 02 96 83 20 02 - www.valderance.com

CIDRE

COOPÉRATIVE LES CELLIERS ASSOCIÉS

Val de Rance
Perle de Cidre Fruité

BRETAGNE

Robe : très belle robe dorée qui penche vers l'ambré. **Nez** : arômes typiques de pomme qui se dévoilent avec une belle franchise, agrémentés par des notes de miel et florales. **Bouche** : attaque ronde et souple. Devient plus élané une fois que l'effervescence prend de l'ampleur dans le palais. **Accord** : pâtisserie ; tarte aux abricots. **Commentaire** : un joli produit distingué.

Visual aspect: beautiful golden hue which tends towards amber. **Nose**: typical aromas of apple which are revealed with a nice frankness, embellished by honey and floral notes. **Palate**: round and supple first taste. Becomes more slender once the effervescence grows in the palate. **Pairing**: pastry; apricot tart. **Comment**: a nice distinguished product.

24 rue de Dinan - 22690 Pleudihen sur Rance
Tél. 02 96 83 20 02 - www.valderance.com



CIDRE

COOPÉRATIVE LES CELLIERS ASSOCIÉS

Val de Rance
Perle de Cidre Brut

BRETAGNE

Robe : doré foncé. **Nez** : arôme de coing, touche muscatée. **Bouche** : très peu de sucre, séduit par sa fraîcheur et sa dynamique effervescence. Style linéaire et élancé. Finale de moyenne intensité, soutenue par la fraîcheur de l'acidité. **Accord** : cuisine orientale ; volaille à la banane.

Visual aspect: dark golden hue. **Nose**: quince muscat aromas, hint of Muscataromas. **Palate**: very little sugar, seduces by its freshness and dynamic effervescence. Linear and slender style. Medium intensity on the finish, supported by the freshness of acidity. **Pairing**: oriental cuisine; poultry with banana.

24 rue de Dinan - 22690 Pleudihen sur Rance
Tél. 02 96 83 20 02 - www.valderance.com

CIDRE

ECLOR BOISSONS
CIDRERIE LOÏC RAISON
CIDRE DE DÉGUSTATION

Loïc Raison

BRETAGNE

Robe : très belle robe de couleur ambrée, mousse persistante. **Nez** : extravagant, note végétale, de poivre, de noix de muscade et de pomme. **Bouche** : un cidre caractérisé par sa fraîcheur et sa douceur. Belle note épicée. Caractère végétal. Finale astringente. **Accord** : cuisine orientale très épicée ; tarte Tatin. **Commentaire** : produit d'une approche facile.

Visual aspect: beautiful amber color, persistent head. **Nose**: extravagant, vegetable, pepper, nutmeg and apple. **Palate**: a cider characterized by its freshness and sweetness. Nice spicy note. Vegetable character. Astringent finish. **Pairing**: very spicy oriental cuisine; Tatin tart. **Comment**: an approachable product.

9 rue de la cidrerie - 33113 Domagné - Tél. 02 99 00 07 22
www.loicraison.fr

CIDRE

KYSTIN

XVII Apple Chestnut

BRETAGNE

Robe : couleur ambrée foncée. **Nez** : sur le poivre, la châtaigne, la pomme et le miel. **Bouche** : attaque assez douceâtre suivie par une belle fraîcheur, apportée par l'acidité et une belle astringence. **Accord** : galette de sarrasin ; galette au fromage.

Visual aspect: dark amber hue. **Nose**: peppery, chestnut, apple and honey. **Palate**: sweetish first taste then a nice freshness, brought by the acidity and a nice astringency. **Pairing**: buckwheat crepe; cheese crepe.

18 Rue des Halles - 56000 Vannes - Tél. 06 20 25 68 88
www.kystin.net

CIDRE

KYSTIN

Kalysie Pear Ginger

BRETAGNE

Robe : jaune doré, brillante. **Nez** : arôme de gingembre, épices douces, poire. Pointe tropicale (ananas rôti). **Bouche** : fraîche, dynamique et élancée. Le gingembre marque bien sa présence. Une belle sucrosité. **Accord** : sur des desserts orientaux.

Visual aspect: golden yellow hue, brilliant. **Nose**: ginger aromas, sweet spices, pear. Tropical hint (roasted pineapple). **Palate**: fresh, dynamic, slender. The ginger marks its presence very well. A nice sweetness. **Pairing**: with oriental desserts.

18 Rue des Halles - 56000 Vannes - Tél. 06 20 25 68 88
www.kystin.net

CIDRE

KYSTIN

Sarrasin Blé Noir Torréfié

BRETAGNE

Robe : ambrée, reflets vieil or. **Nez** : épices (poivre), herbes aromatiques. **Bouche** : sur le miel (propolis). Bouche extravagante où le sucre et l'acidité s'équilibrent. Les arômes du nez se révèlent. Astringence en finale. **Accord** : galette de sarrasin et jambon ; galette au fromage.

Visual aspect: amber hue, old gold tinges. **Nose**: spices (pepper), herbs. **Palate**: honey (propolis). Extravagant palate where sugar and acidity balance each other. The aromas of the nose are revealed. Astringency in the finish. **Pairing**: buckwheat and ham crepe; cheese crepe.

18 Rue des Halles - 56000 Vannes - Tél. 06 20 25 68 88
www.kystin.net

CIDRE

KYSTIN

Kystin Secret's
Cidre de glace

BRETAGNE

Robe : ambré très dense, vieil or. **Nez** : miel d'acacia, muscaté, épices orientales. **Bouche** : très doux, avec une acidité très élevée qui apporte fraîcheur et dynamisme. Finale assez longue. Rétro-olfaction sur la poire. **Accord** : dessert assez riche, au miel.

Visual aspect: very dense amber hue, old gold. **Nose**: acacia honey, Muscat-like aromas, oriental spices. **Palate**: very sweet, with a very high acidity which brings freshness and dynamism. Quite long finish. Retro-olfaction on pear. **Pairing**: quite rich dessert, with honey.

18 Rue des Halles - 56000 Vannes - Tél. 06 20 25 68 88
www.kystin.net

EAU-DE-VIE

CAMMY FRANCE

Moutai Kweichow

BAIGUI - CHINE

Robe : transparente, cristalline. **Nez** : fumé, grillé, notes empyreumatiques. Très puissant. **Bouche** : très puissante, des notes primaires surprenantes qui évoluent sur des notes de cacao, de noix et d'épices. **Commentaire** : dédié aux amateurs de puissances extrêmes et de produits hors du commun.

Visual aspect: transparent, crystal-clear. **Nose**: smoky, toasted, empyreumatic notes. Very powerful. **Palate**: very powerful, surprising primary notes that evolve towards cocoa notes, nuts and spices. **Comment**: dedicated to lovers of extreme powerfulness and exceptional products.

164 boulevard Masséna - 75013 Paris - Tél. 09 52 65 70 50
www.chinamoutai.fr

CALVADOS

CALVADOS MORIN

Napoléon 25 ans

NORMANDIE

Robe : ambrée. **Nez** : discret, chaud. **Bouche** : du caractère, avec un style classique et traditionnel, à la fois chaud, généreux et puissant. **Commentaire** : un joli équilibre entre douceur et astringence.

Visual aspect: amber hue. **Nose**: discreet, warm. **Palate**: a lot of character, a classical and traditional style, warm, generous and powerful all together. **Comment**: a nice balance between sweetness and astringency.

10 rue d'Ezy - 27540 - Ivry-la-Bataille - Tél. 02 32 36 40 01
www.calvadosmorin.com

CALVADOS

KYSTIN**Kystin Secret's Kalon
Calvados de glace**

BRETAGNE

Robe : ambré très dense, vieil or. **Nez** : mirabelle à l'eau-de-vie, rancio, touche balsamique. **Bouche** : très belle douceur à l'attaque, suivie par une acidité élevée. Les tanins astringents et l'alcool apportent de la chaleur. **Accord** : fin de repas ; pâtisserie orientale.

Visual aspect: very dense amber hue, old gold. **Nose**: mirabelle plum eau-de-vie, rancio, balsamic hint. **Palate**: very nice sweetness at first taste, followed by high acidity. Astringent tannins and alcohol bring warmth. **Pairing**: end of meal; oriental pastry.

18 Rue des Halles - 56000 Vannes - Tél. 06 20 25 68 88
www.kystin.net

CALVADOS

CALVADOS CHRISTIAN DROUIN**Christian Drouin
Calvados Pays d'Auge 1990**

NORMANDIE

Robe : ambrée, brillante. **Nez** : caramel au lait, épices, miel. **Bouche** : souple, chaleureuse, du caractère. **Commentaire** : un Calvados pour les initiés.

Visual aspect: amber hue, brilliant. **Nose**: milky caramel, spices, honey. **Palate**: supple, warm, character. **Comment**: Calvados for initiated people.

1895 route de Trouville - 14130 Coudray-Rabut
Tél. 02 31 64 30 05 - www.calvados-drouin.com

CALVADOS

CALVADOS CHRISTIAN DROUIN**Hors d'âge
Calvados Pays d'Auge**

NORMANDIE

Robe : ambrée. **Nez** : distingué, pointe balsamique, herbes aromatiques. Boisé, cannelle et cacao. **Bouche** : riche, puissant. Un style généreux, avec un caractère ferme. Tanins pointus. **Commentaire** : un produit distingué, pour les amateurs à la recherche d'émotions gustatives.

Visual aspect: amber hue. **Nose**: distinguished, balsamic hint, aromatic herbs. Woodiness, cinnamon and cocoa. **Palate**: rich, powerful. A generous style, with a solid character. Sharp tannins. **Pairing**: a distinguished product, for lovers looking for taste sensations.

1895 route de Trouville - 14130 Coudray-Rabut
Tél. 02 31 64 30 05 - www.calvados-drouin.com



COGNAC

SAGITTARIUS 2 B COUTANSEAUX AÎNÉ

Hors d'âge
Réserve Exceptionnelle
Cognac Grande Champagne

SUD-OUEST

Robe : cuivrée, reflets brillants. **Nez** : complexe et intense, sur le miel, le rancio. **Bouche** : ronde, avec une touche poivrée et boisée. **Commentaire** : un cognac traditionnel.

Visual aspect: coppery hue, brilliant tinges. **Nose**: complex and intense, honeyed, rancio. **Palate**: round, peppery and woody note. **Comment**: a traditional Cognac.

30 rue Pierre Loti - 16100 Cognac - Tél. 01 80 50 20 03
www.coutanseaux.com

COGNAC

COGNAC MAXIME TRIJOL

XO
Cognac Grande Champagne

SUD-OUEST

Robe : brillante, reflets cuivre. **Nez** : caramel au lait, miel, gâteau aux amandes et caramel. Assez fin. **Bouche** : ronde, souple, très chaude, puissante. Une persistance interminable. **Commentaire** : un Cognac puissant.

Visual aspect: brilliant, coppery tinges. **Nose**: milky caramel, honey, cake with almonds and caramel. Quite fine. **Palate**: round, supple, very warm, powerful. An endless persistency. **Comment**: a powerful Cognac.

2 imp. du Paradis - 17520 Saint-Martial-sur-Né - Tél. 05 46 49 52 18
www.maxime-trijol.com

GIN

BBC SPIRITS

Etsu Handcrafted

JAPON

Robe : cristalline. **Nez** : bien aromatique, intense. Notes de prunes, de fruits tropicaux et herbes aromatiques. **Bouche** : riche, puissante, expressive, aromatique. Finale très longue, sur les agrumes. **Commentaire** : un gin intense.

Visual aspect: crystal-clear. **Nose**: aromatic, intense. Plum notes, tropical fruits and herbs. **Palate**: rich, powerful, expressive, aromatic. Very long finish, citrusy. **Comment**: an intense gin.

3 quai Hubert Prom - 33300 Bordeaux - Tél. 05 56 86 25 29
www.bbcspirits.com

RHUM

BBC SPIRITS

Rhum Teeda
Aged 5 years

JAPON

Robe : ambrée, reflets cuivrés. **Nez** : cuir, pointe animale. **Bouche** : notes de miel, fumée. Chaleur, puissance et générosité. **Commentaire** : un rhum pour fins connaisseurs, en recherche d'émotions fortes.

Visual aspect: amber hue, coppery tinges. **Nose**: leather, animal hint. **Palate**: honey notes, smoky. Warmth, powerfulness and generosity. **Comment**: a rum for connoisseurs, in search of strong emotions.

3 quai Hubert Prom - 33300 Bordeaux - Tél. 05 56 86 25 29
www.bbcspirits.com

WHISKY

BBC SPIRITS

The Matsui Sakura Cask
Single Malt Whisky

JAPON

Robe : ambrée. **Nez** : assez distingué, sur des notes de fleurs blanches et d'épices douces (vanille, cannelle). **Bouche** : un caractère qui après quelques secondes se révèle droit, riche et chaud. **Commentaire** : un whisky pour fins connaisseurs qui prendront le temps de le savourer.

Visual aspect: amber hue. **Nose**: quite distinguished, with notes of white flowers and sweet spices (vanilla, cinnamon). **Palate**: a character which after a few seconds turns out to be straight, rich and warm. **Comment**: a whiskey for connoisseurs who will take the time to savour it.

3 quai Hubert Prom - 33300 Bordeaux - Tél. 05 56 86 25 29
www.bbcspirits.com

WHISKY

BLACK MOUNTAIN COMPAGNIE

Notes Fumées

OCCITANIE

Robe : brillante. **Nez** : notes fumées, tourbées. **Bouche** : riche et puissante, une belle souplesse. Une jolie rondeur qui s'harmonise avec la note tourbée. **Commentaire** : un whisky plein de caractère.

Visual aspect: brilliant. **Nose**: smoky notes, peaty. **Palate**: rich and powerful, a nice suppleness. Beautiful roundness which harmonizes with the peaty note. **Comment**: a whisky full of character.

Route de Lacabarède - 81260 Anglès - Tél. 09 75 64 06 25
www.blackmountain.fr

WHISKY

BLACK MOUNTAIN COMPAGNIE

B.M. N°2 Premium

OCCITANIE

Robe : jaune doré cristallin. **Nez** : intense, note de mirabelle, poire, herbes aromatiques, vanille et miel. **Bouche** : riche et puissante, pointe d'astringence en finale. Puissance, richesse, tanins légers. Bonbon au miel. Une très longue persistance. **Commentaire** : un whisky parfait pour une fin de repas, avec du chocolat noir ou une pâtisserie sèche.

Visual aspect: golden yellow hue, crystal-clear. **Nose**: intense, mirabelle plum note, pear, herbs, vanilla and honey. **Palate**: rich and powerful, an astringent hint in the finish. Powerful, richness, light tannins. Honey sweet. A very long persistency. **Comment**: a perfect whisky for after meal, with dark chocolate or a dry pastry.

Route de Lacabarède - 81260 Anglès - Tél. 09 75 64 06 25
www.blackmountain.fr

WHISKY

BLACK MOUNTAIN COMPAGNIE

B.M. N°1 Excellence

OCCITANIE

Robe : ambrée. **Nez** : notes tourbées, de cuir, écorce de chêne, mousse. **Bouche** : attaque souple, qui révèle ensuite toute sa force et sa puissance avec une légère note astringente. **Commentaire** : un whisky puissant.

Visual aspect: amber hue. **Nose**: peaty notes, leather, oak bark, moss. **Palate**: supple first taste, which then reveals all its strength and powerfulness with a slight astringent note. **Comment**: a powerful whisky.

Route de Lacabarède - 81260 Anglès - Tél. 09 75 64 06 25
www.blackmountain.fr

CHAMPAGNE DE SOUSA

Cuvée des Caudalies 2010

Le Champagne De Sousa est une aventure familiale où le respect, la fierté, la passion rejoignent perpétuellement la tradition. Les vendanges sont réalisées entièrement à la main, le plus tard possible, pour obtenir des raisins riches en parfums. La qualité démarre tout d'abord par le soin apporté aux vignes et à la terre. C'est pour cela qu'Erick de Sousa exerce la culture biodynamique qui redynamise son terroir depuis plus de 20 ans.

On peut constater une fois de plus, par cette cuvée, la régularité qualitative de sa production. Ce Blanc de Blancs est élevé à 100% en fûts de chêne (15% de fûts neufs), les raisins sont issus des vieilles vignes âgées de plus de 50 ans.

Chaque année depuis 1995, 50% de nouveaux vins sont ajoutés aux vins de réserve. Ainsi d'année en année le nombre de millésimes présents dans la cuvée augmente pour aujourd'hui atteindre le nombre de 22 vins (95 à 2017).

Champagne De Sousa is a family adventure where respect, pride and passion are always part of the tradition. The harvest is carried out entirely by hand, as late as possible, to obtain richly aromatic grapes. The quality starts first of all by the care given to the vines and the soil. This is why Erick de Sousa has been practising biodynamics which has been revitalising his terroir for more than 20 years.



La famille De Sousa

We can once again see, through this cuvée, the regularity of its quality production. This Blanc de Blancs is aged 100% in oak barrels (15% new barrels), the grapes come from old vines over 50 years old.

Every year since 1995, 50% new wines are added to the reserve wines. Thus from year to year the number of vintages present in the cuvée increases to reach today the number of 22 wines (95 to 2017).

EN SAVOIR ➔ WWW.CHAMPAGNEDESOSA.COM

CE QU'EN PENSE RAIMONDS TOMSONS / RAIMONDS TOMSONS'S REVIEW:

Robe : robe brillante de couleur or clair aux reflets verts et de très petites bulles énergiques. **Nez** : complexe avec des notes de confiture de rhubarbe et de pêche, de safran séché et des touches de camomille complétées par les herbes aromatiques fraîches et de fins arômes de croissant et de brioche. **Bouche** : tendue, très précise avec une belle acidité croquante, la craie écrasée et les épices fines. Milieu de bouche crémeux avec une mousse douce soulignée par des arômes de poire fraîche et d'abricot. Des notes délicates de pain tout juste sorti du four et noisettes grillées. Longue et persistante avec beaucoup d'énergie.

Appearance: brilliant clear golden colour with green tinges and very small energetic bubbles. **Nose**: complex and layered with scents of rhubarb and peach jam, dried saffron and hints of camomile complemented by fresh aromatic herbs and fine aromas of croissant and brioche. **Palate**: dry with great precision and crispy acidity, crushed chalk and fine spiciness. Creamy midpalate with soft mousse supported with fresh pear and apricot aromas. Delicate hints of freshly baked bread and roasted hazelnuts, long and persistent with lots of energy.



CHAMPAGNE J. L. VERGNON

Cuvée MSNL 2010 Extra Brut

La majeure partie du vignoble du Champagne JL Vergnon est située sur la commune du Mesnil-sur-Oger, classée Grand Cru, Blanc de Blancs. Réputé pour l'excellence de ses vignes, ce village n'accueille que le Chardonnay, qui confère à ses vins finesse et élégance. La famille a également des vignes dans les terroirs d'Oger et d'Avize, Grands Crus de la Côte des Blancs, complétés une partie plantée en Premier Cru, à Vertus et Villeneuve.

Au domaine JL Vergnon, ils ne cultivent que le Chardonnay en assemblant une vingtaine de parcelles. Plantées majoritairement de vieilles vignes, aux expositions variées avec un âge moyen de plus de trente ans, elles permettent d'obtenir de la régularité dans leurs Champagnes. Avec la volonté de préserver la nature et l'environnement, ils travaillent en viticulture raisonnée. Les herbicides ne sont plus utilisés depuis une quinzaine d'années, l'herbe est laissée libre dans les parcelles, les traitements sont limités. Pour valoriser cette démarche, la maison a obtenu le label HVE 3.

La cuvée MSNL 2010 se fait l'écho d'une année particulière, éveillant en vous le meilleur de son terroir et de son année de naissance. Ce Grand Cru 100 % Chardonnay issu du Mesnil-sur-Oger au cœur de la Côte des Blancs a bénéficié de 7 ans en cave avant de s'offrir à vous.



Most of the vineyards of Champagne JL Vergnon are located in the village of Mesnil-sur-Oger, classified Grand Cru, Blanc de Blancs. Renowned for the excellence of its vines, this village is home only to Chardonnay, which gives finesse and elegance to the wines. The family also has vines in the terroirs of Oger and Avize, Grands Crus in the Côte des Blancs area, in addition to a part planted in Premier Cru, in Vertus and Villeneuve.

At the JL Vergnon estate, they only grow Chardonnay, blending about twenty plots. Mostly planted with old vines, with varied exposures and an average age of more than thirty years, they allow them to obtain regularity in their Champagnes. With the desire to preserve nature and the environment, they work in sustainable viticulture. Herbicides have not been used for about fifteen years, the grass is left free in the plots, treatments are limited. To promote this approach, the company has obtained the HEV 3 label.

The MSNL 2010 cuvée echoes a particular year, awakening in you the best of its terroir and its year of birth. This 100% Chardonnay Grand Cru from Mesnil-sur-Oger in the heart of the Côte des Blancs has benefited from 7 years in the cellar before being offered to you.

EN SAVOIR ➔ CHAMPAGNE-JL-VERGNON.COM

LE COMMENTAIRE DES SOMMELIERS / THE SOMMELIERS' REVIEW

Robe : or paille brillant, joli cordon de fines bulles. **Nez** : brioché, beurré, citronné, mangue, ananas. Aromatique, gourmand.

Bouche : attaque vive, fraîche, bulle craquante et fine. Rétro-olfaction crémeuse. Pure, droite, cristalline. Finale acidulée.

Belle fraîcheur. Accords gourmands : langoustines sautées, condiments de citron et épices douces. **Commentaires** : le charme discret d'un Champagne d'excellence.

Visuel aspect: straw yellow brilliant colour, lovely cordon of fine bubbles. **Nose**: brioche, butter, lemon, mango, pineapple scents. Aromatic and delicious. **Palate**: vivid, fresh first taste. Crisp and fine bubbles. Creamy retro-olfaction. Pure, straight, crystalline. Tangy finish. **Gourmet pairings**: sautéed langoustines with lemon and mild spices. **Comments**: the discreet charm of a Champagne of excellence.

Concours International

14 – 15 juin 2020

Palais des Congrès



LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG

➤ Plus d'informations :
mondial-vins-blancs.com



STRASBOURG
EVENTS.



VIN  FED



Marc Augustin présente ses jarres de vinification à Paolo Basso.

CHAMPAGNE AUGUSTIN

— Cuvée CCCI Feu —

Dans le respect de la qualité de l'air, de l'eau et de la biodiversité et par des soins particuliers qui préservent la vie du sol, le Champagne Augustin favorise l'expression de ses terroirs dans ses vins. Dans la conduite de la vigne et de la création des vins, le refus des artifices garantit le respect du vivant et l'expression du naturel. Le vin est vivant, il est sensible aux manipulations qu'il traverse. Marc Augustin s'applique alors à le respecter à chaque étape de vinification. Passionné par son ouvrage et animé d'une belle sensibilité, Marc développe chaque jour le concept de « cœurviculture » à l'écoute des enseignements de la nature.

Les vins du Champagne Augustin sont la traduction d'une conviction : « Le Monde est un tout et chaque action entraîne une réaction. Choisissons des actions positives favorisant l'harmonie ».

A l'image du feu, la cuvée 301 est chaude, rayonnante, expansive et imprévisible. Le feu est l'élément transformateur par sa chaleur et polyvalent selon son intensité. Issu de vieilles vignes, ce Blanc de Noirs Brut Nature (dosage inf. 3 g/l) est flamboyant, harmonieux, dynamisant.

With respect for the quality of the air, water and biodiversity, and through special care that preserves the life of the soil, Champagne Augustin encourages the expression of its terroirs in its wines. In the management of the vine and the creation of the wines, the refusal of artificial processes guarantees the respect of the living and the expression of the nature. Wine is alive, it is sensitive to the manipulations it goes through. Marc Augustin therefore strives to respect it at every stage of the winemaking process. Fascinated by his work and driven by a beautiful sensitivity, Marc develops the concept of "coeurviculture" (making wine with the heart) every day by listening to the lessons of nature.

The wines of Champagne Augustin are the translation of a conviction: "The World is a whole and every action leads to a reaction. Let's choose positive actions favouring harmony".

Like fire, Cuvée 301 is warm, radiant, expansive and unpredictable. Fire is the transforming element by its warmth and multipurpose thanks to its intensity. Stemming from old vines, this Blanc de Noirs Brut Nature (dosage inf. 3 g/l) is vibrant, harmonious and energizing.

EN SAVOIR ➔ WWW.CHAMPAGNE-AUGUSTIN.COM

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

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

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

CHAMPAGNE JEAN HÛ

Perles d'Or Chardonnay 2013

Après 5 ans travaillés dans les vignes, Jean Hû décide en 1948 de commercialiser son propre champagne et installe son vignoble à Vincelles, dans la Vallée de la Marne. Ici, grâce à leur sol argilo-calcaire et à leur orientation coteaux sud, les vignes bénéficient d'un ensoleillement optimal, offrant ainsi de beaux raisins de qualité qui permettent l'élaboration de champagnes subtils.

Passé 10 ans de dur labeur, le résultat est là : finie la vie de double actif où il ne pouvait s'occuper des vignes qu'après le travail et pendant ses jours de congés, il peut dorénavant vivre de sa passion. Désormais ce sont 30 parcelles dont le vigneron doit s'occuper, réparties selon les 3 cépages principaux de la Champagne : 9 % de Pinot Noir, 74 % de Meunier et 17 % de Chardonnay.

En 1970 Jean Hû est rejoint par son fils Christian et sa femme Brigitte et tous partagent un même objectif : améliorer les méthodes de travail tout en prenant soin de la vigne. Au fur et à mesure le domaine va se moderniser avec notamment la construction d'un nouveau centre de pressurage ainsi qu'un agrandissement de la cave.

Aujourd'hui c'est leur fille Aurélie et son mari Louis qui petit à petit laissent leurs empreintes sur l'exploitation avec leurs idées nouvelles. Tous deux ont ainsi à cœur de faire évoluer les pratiques culturelles vers un respect de l'environnement accru et prévoient une certification Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable en Champagne pour cette année. Une façon de perpétuer le travail de passion commencé par le grand-père de la jeune femme.

After 5 years working in the vineyards, Jean Hû decided in 1948 to market his own champagne and set up his vineyard in Vincelles in the Marne Valley. Here, thanks to their clay-limestone soil and their slopes facing south, the vines benefit from optimal sunshine, thus offering beautiful quality grapes which enable the production of subtle champagnes.

After 10 years of hard work, the result is there: the time of a double activity when he could take care of the vines only after work and during his days off is finished, he can now make a living from his passion. Now there are 30 plots that the winemaker must take care of, distributed according to the 3 main grape varieties of Champagne: 9% Pinot Noir, 74% Meunier and 17% Chardonnay.

In 1970 Jean Hû was joined by his son Christian and his wife Brigitte and everyone shared the same objective: to improve working methods while taking care of the vines. The estate has been gradually modernized, especially with the construction of a new pressing center as well as an extension of the cellar.

Today their daughter Aurélie and her husband Louis are gradually leaving their mark on the vineyard with their new ideas. Both are therefore keen to develop cultural practices towards greater respect for the environment and are planning a High Environmental Value and Sustainable Viticulture in Champagne certification for this year. A way to perpetuate the work of passion started by the young woman's grandfather.



EN SAVOIR ➔ WWW.CHAMPAGNEJEANH.U.FR

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

Robe : très belle couleur, jaune doré. Brillante, bulles fines, intenses et persistantes. **Nez** : tout en finesse, sur de subtils arômes pâtisseries puis de sous-bois. **Bouche** : belle acidité et effervescence qui apportent un certain dynamisme pour une structure qui témoigne d'un vin d'antan. **Accord** : nage de langoustines. **Commentaire** : une belle découverte.

Visual aspect: very nice colour, golden yellow hue. Brilliant robe, fine, intense and persistent bubbles. **Nose**: very fine with subtle pastry aromas then undergrowth. **Palate**: beautiful acidity and sparkling which bring a certain dynamism for a structure which testifies to a wine of yesteryear. **Pairing**: langoustines a la nage. **Comment**: a nice discovery.

ATELIER PRESTIGE DE FONCALIEU

L'Apogée 2014, Saint-Chinian

Pépite des vignobles Foncalieu, la collection L'Atelier Prestige est l'histoire d'une poignée de vigneron du Sud de la France qui œuvrent ensemble pour nous émouvoir. Leur travail d'artisan sublime le fruit et donne naissance à des vins concentrés à la fraîcheur et l'équilibre remarquables. Pour l'Apogée, Michel Cazevielle et Sébastien Roubichou n'ont cessé de choyer leurs parcelles pour aller toujours plus loin. A 180 mètres d'altitude, avec une exposition sud-est et à l'abri du vent, les vignes puisent paisiblement leur force, pour nous offrir cette cuvée à son apogée.

Produite à 6 400 bouteilles, elle est le fruit de l'assemblage de 85 % de Syrah et 15 % Grenache offrant un vin exceptionnel par son équilibre et son

caractère épicé. Elle bénéficie d'un élevage de 12 mois en barriques de chêne français (70 % neuves, 30 % de deux vins), avec une sélection spéciale grains fins pour travailler sur la longueur et la finesse du vin.

A la dégustation, elle offre un nez de petits fruits rouges et noirs bien mûrs (gelée de groseilles), d'eucalyptus et de garrigue (thym, romarin). La bouche se dévoile fruitée, puissante et structurée et se termine par une finale longue et épicée. Un vin de connaisseur à déguster principalement sur des viandes grillées, comme une pièce de fleur d'Aubrac grillée au feu de bois, un canard à la tapenade ou une souris d'agneau au romarin. Servir chambré à 17° C. Potentiel de garde: 10 ans.

Gem of the Foncalieu vineyards, the L'Atelier Prestige collection is the story of a handful of winemakers from the south of France, who work together to give us emotions. Their craftsmanship sublimates the fruits and gives birth to concentrated wines with remarkable freshness and balance. For the Apogee cuvee, Michel Cazevielle and Sébastien Roubichou never cease to pamper their plots of land in order to go ever further in quality. At an altitude of 180 metres, with a south-east exposure and sheltered from the wind, the vines peacefully draw their strength from the terroir to offer us this cuvée at its peak.

Produced by 6,400 bottles, it is the result of a blend of 85% Syrah and 15% Grenache, offering an exceptio-

nal wine by its balance and spicy character. It benefits from 12 months ageing in French oak barrels (70% new, 30% of two wines), with special fine grains to work on the length and finesse of the wine.

When tasted, it offers a nose of ripe red and black berries (redcurrant jelly), eucalyptus and garrigue (thyme, rosemary). The palate is fruity, powerful and well-structured, and ends with a long and spicy finish. A connoisseur's wine to be enjoyed mainly with grilled meats, such as a piece of Fleur d'Aubrac grilled over a wood fire, a duck with tapenade or a lamb shank with rosemary. Serve at room temperature (17° C). Ageing: 10 years.



EN SAVOIR → WWW.FONCALIEU.COM

VINS DE CORSE

RIGUEUR ET AUTHENTICITÉ

Héritières de racines millénaires, les A.O.P (appellation d'origine protégée) d'aujourd'hui ont été déterminées par la localisation et la proportion des cépages autochtones, ainsi que par les spécificités naturelles de chaque terroir viticole. Ce sont autant d'éléments qui composent aujourd'hui l'identité des vins corses et font leur spécificité.

Soleil, précipitations, vents parfois violents, écarts de températures importants ont façonné le cadre naturel dans lequel, au fil du temps, se sont constitués les terroirs viticoles corses. Il a une typicité particulière suivant ses différentes régions viticoles et on remarque également que les cépages en découlent souvent. Ainsi la région de Patrimoine est marquée par le cépage Niellucciu grâce à ses sols argilo-calcaires. Tout comme le cépage Sciaccarellu se trouve plus particulièrement dans la région d'Ajaccio, grâce à ses sols granitiques. Il existe également dans certaines zones d'Appellation d'Origine Protégée, une mixité de cépages sur un même type de sol qui donne des résultats d'assemblage de très bonne qualité.

Biancone, Barbarossa, Pagadebiti, Brustianu, Muriscu, Riminese... Riche d'un long héritage viticole la Corse recèle un trésor naturel : plus de 30 cépages atypiques à la fois proches et différents. Dans cette mosaïque de cépages raffinés, trois d'entre eux se distinguent : le Sciaccarellu, le Niellucciu et le Vermentinu. Ce sont les cépages nobles de Corse que l'on retrouve dans les 9 Appellations d'Origine de l'île. Et une génération nouvelle aux racines anciennes font bouger les lignes : trois cépages blancs Biancu Gentile, Codivarta et Genovese et trois rouges Aleaticu, Minustellu et Carcaghjolu Neru.

En Corse, un travail de sélections parcellaires a été établi afin de favoriser la qualité du produit. Le résultat aujourd'hui est très encourageant, car les vins corses ont gagné en définition, style et précision. Ils ont aujourd'hui une vraie identité, une âme plus profonde.

Créé en 1966, le Conseil Interprofessionnel des Vins de Corse s'assure une forte présence sur le terrain pour la promotion des vins de l'île. Il axe principalement la communication sur la particularité des vins corse en mettant l'accent sur les cépages, l'authenticité, la notion de partage.

Wines of Corsica: Rigour and authenticity II

Inheriting thousand-year-old origins, today's A.O.P. (Protected Designation of Origin) have been determined by the location and proportion of autochthonous grape varieties, as well as by the natural specificities of each wine-growing terroir. These are so many elements which today make up the identity of Corsican wines and make their specificity.

Sun exposure, rainfall, sometimes violent winds and wide temperature variations have shaped the natural environment in which, over time, Corsican wine-growing terroirs have developed. It has a particular typicity according to its different wine-growing regions and we also notice that the grape varieties often derive from it. Thus the region of Patrimoine is marked by the Niellucciu grape variety thanks to its clay-limestone soils. Just as the Sciaccarellu grape variety is found more particularly in the Ajaccio region, thanks to its granitic soils. There is also in certain areas of Protected Designation of Origin, a mix of grape varieties on the same type of soil that gives very good quality blending results.

Biancone, Barbarossa, Pagadebiti, Brustianu, Muriscu, Riminese... With a rich wine-growing heritage, Corsica conceals a natural treasure: more than 30 atypical grape varieties that are both similar and different. In this mosaic of refined grape varieties, three of them stand out: Sciaccarellu, Niellucciu and Vermentinu. These are the noble grape varieties of Corsica that can be found in the 9 Appellations of Origin of the island. And a new generation with ancient origins are moving the lines: three white grape varieties Biancu Gentile, Codivarta and Genovese and three red varieties Aleaticu, Minustellu and Carcaghjolu Neru.

In Corsica, a work of plot selections has been established in order to favour the quality of the product. The result today is very encouraging, as Corsican wines have gained definition, style and precision. They now have a real identity, a deeper soul.

Created in 1966, the Corsican Wine Interprofessional Body ensures a strong presence in the field for the promotion of the island's wines. It mainly focuses its communication on the particularity of Corsican wines by emphasizing the grape varieties, authenticity and the notion of sharing.

EN SAVOIR ➔ WWW.VINSDECORSE.COM

LES APPELLATIONS CORSES / The Corsican appellations

- 1 appellation régionale / regional appellation :
Vin de Corse.
- 2 appellations crus / Cru appellations :
Patrimoine et Ajaccio.
- 5 appellations villages / Villages appellation :
Corse Porto-Vecchio, Corse Figari,
Corse Sartene, Corse Calvi,
Corse Coteaux du Cap Corse.
- 1 appellation VDN (Vin Doux Naturel –
Natural Sweet Wine) : Muscat du Cap Corse.



LA VILLA ANGELI

— Don Pasquale 2018 —

Les vignes de la famille Mizael donne naissance à de grandes cuvées. Le vignoble est implanté à Antisanti. Une trentaine d'hectares plantés en Niellucciu, Grenache, Sciaccarellu, Cinsault et Vermentinu, permettent d'élaborer différentes cuvées dans chaque couleur en fonction de l'altitude de plantation des parcelles et des couches géologiques.

La cuvée Don Pasquale blanc est issue d'une sélection de Vermentinu. Vendangés à la main, ces raisins

The vines of the Mizael family give birth to great wines. The vineyard is located in Antisanti. About thirty hectares planted with Niellucciu, Grenache, Sciaccarellu, Cinsault and Vermentinu, allow the crafting of different cuvées in each colour according to the altitude of the plots and the geological layers.

The white cuvée Don Pasquale is made from a selection of Vermentinu. Harvested by hand, these grapes are kept in a refrigerated container

sont conservés en enceinte réfrigérée à basse température. Pressées à basse température, les macérations sur lies fines permettent d'extraire les arômes naturels, minéraux et floraux. Une partie des vins seront fermentés et ensuite élevés en barriques neuves pendant six mois tandis que l'autre partie fermentera doucement à basse température en cuves inox thermorégulées. L'assemblage de ces vins donnera naissance à cette cuvée élégante et distinguée.

at a low temperature. Pressed at low temperature, the macerations on fine lees allow the extraction of natural, mineral and floral aromas. Part of the wines will be fermented and then aged in new barrels for six months while the other part will ferment gently at low temperature in thermo-regulated stainless steel vats. The blending of these wines will give birth to this elegant and distinguished cuvée.



EN SAVOIR → WWW.LAVILLAANGELI.COM

DÉGUSTATION / TASTING:

Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde 2013, a dégusté cette cuvée et nous livre ici ses impressions.

Robe jaune pâle, reflets dorés. Nez assez délicat et très plaisant. Arôme de fleurs blanches, groseille blanche, mirabelle. Une touche de poivre blanc. En bouche, ce vin est frais et savoureux avec une très belle tension acide. Corps moyen de style assez distingué. Une finale agréable qui le rend plaisant et dynamique. A déguster avec des fruits de mer, du poisson rôti de style méditerranéen. Un très joli vin avec du caractère, prêt à boire.

Paolo Basso, Best Sommelier of the World 2013, tasted this cuvee and shares his impressions with us.

Pale yellow colour with golden reflections. Quite delicate and very pleasant nose. Aromas of white flowers, white currant, mirabelle plum. A touch of white pepper. On the palate, this wine is fresh and tasty with a very nice acid tension. Medium body with a rather distinguished style. A pleasant finish that makes it appealing and dynamic. To be enjoyed with seafood, roasted fish in Mediterranean style. A very nice wine with character, ready to drink.

TASTEVIN SEERO

l'orfèvre des vins

Créée dans les années cinquante par Bernard Raymondi qui, à l'origine avait une formation d'ouvrier, la manufacture Seero se spécialise dans la sous-traitance de découpe de petites pièces métalliques.

Dans les années 70-75, l'entreprise met au point les outillages pour fabriquer différents tastevins en inox alimentaire avec poucette intégrée et anneau rapporté soudé. Ces outils de dégustation sont utilisés depuis le 16^e siècle pour un examen optimal du vin et se présentent sous différentes formes selon le vin dégusté (couleur, région).

Ce sont donc 6 tastevins que comptent aujourd'hui Seero. Tout d'abord les tastevins inox puis la gamme orfèvre grande tradition, avec le tastevin bourguignon (modèle traditionnellement utilisé), le tastevin orfèvre beaujolais à bord droit (où chaque boule ou cupule, larme ou strie est repoussée individuellement), le tastevin orfèvre beaujolais à bord évasé (destiné aux grands goûteurs et connaisseurs de vin). Mais également le tastevin orfèvre bordelais, caractérisé par une ligne très pure, un fond bombé et des parois entièrement lisses et enfin le tastevin orfèvre antique, qui s'inspire des formes d'autrefois, avec des bords ourlés épais, un fond et une anse qui lui confèrent un style propre.

Fière de sa fabrication entièrement française, Seero a sans cesse su innover en ajoutant à sa jolie collection la coupe bourguignonne pied godron, les entonnoirs de décantation, le marque-page épingle, mais aussi magnets, pins et autres broches.

Dernière innovation en date : le clip assiette Cl'Ass pour verre à pied, un indispensable pour les traiteurs et restaurateurs.



Tastevin Seero, the jeweller of wines II

Founded in the 1950s by Bernard Raymondi who was originally trained toolmaker, the Seero manufacture specialized in the subcontracting of cutting small metal parts.

In the years 70-75, the company developed the tools to create different tastevins in food-grade stainless steel with integrated thumb-shaped handle and welded attached ring. These tasting tools have been used since the 16th century for an optimal examination of the wine and come in different forms depending on the wine tasted (colour, region).

So Seero has 6 tastevins today. First the stainless steel tastevins, then the Grand Tradition 'Orfèvre' range with the Burgundy tastevin (traditionally used model), the Beaujolais tastevin with a straight edge (where each ball or cup, tear or streak is repelled individually), the Beaujolais tastevin with flared edge (intended for great tasters and connoisseurs of wine). But also the Bordeaux tastevin, characterized by a very pure line, a domed bottom and perfectly smooth walls and finally the Antique tastevin which is inspired by the forms of the past, with thick hemmed edges, a bottom and a handle which give it its own style.

Proud of its entirely French manufacturing, Seero has always been able to innovate by adding to its lovely collection the Burgundian cup with godrons foot, the decating funnels, the pin-bookmarks, but also magnets, pins and broochs.

Latest innovation: the Cl'Ass clip for wine glasses, an essential accessory for caterers and restaurants.

CHÂTEAU CROIX DE LABRIE

Ce vignoble conduit en agriculture raisonnée et entièrement travaillé par Axelle de la taille à la vendange est une petite mosaïque de Merlot avec quelques rangs de Cabernet, à proximité de Pavie. Travail des sols, labour à cheval dans certaines parcelles et taille en guyot double pour atteindre une charge par pied de vigne parfaitement équilibrée, effeuillage et vendange en vert pour gagner en maturité témoignent du travail d'une extrême précision mené par Axelle dans ce qu'elle appelle son « vignoble-jardin ».

Au côté du grand vin Château Croix de Labrie, on trouve la cuvée Chapelle de Labrie qui provient des parcelles de Saint-Sulpice-de-Faleyrens sur des argilo-calcaires graveleux. Le Cabernet Franc se mêle au Merlot majoritaire. Mêmes cépages sur micros parcelles pour les Hauts de Croix de Labrie, sur un terroir de graves. Enfin Camille de Labrie porte le nom de leur fille qui a dessiné elle-même l'étiquette. Au travers de ce vin, c'est la convivialité et leur philosophie de travail qu'ils souhaitent partager.



This vineyard, managed using sustainable agriculture and entirely worked by Axelle from pruning to harvest, is a small mosaic of Merlot with a few rows of Cabernet, close to Pavie. Soil tillage, horse-drawn ploughing in certain plots and double Guyot pruning to achieve a perfectly balanced load per vine, leaf thinning, green harvesting to gain maturity are all evidence of the extremely precise work carried out by Axelle in what she calls her "garden vineyard".

Alongside the grand vin Château Croix de Labrie, you will find the cuvée Chapelle de Labrie, which comes from the plots of Saint-Sulpice-de-Faleyrens on gravelly clay and limestone. The Cabernet Franc mingles with a majority of Merlot. Same grape varieties on micro plots for Hauts de Croix de Labrie, on a gravelly terroir. Finally, Camille de Labrie bears the name of their daughter who designed the label herself. Through this wine, it is the conviviality and their work philosophy that they wish to share.

EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAU-CROIX-DE-LABRIE.FR

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

Camille de Labrie 2016, Bordeaux rouge

Nez classique aux arômes fruités de belle maturité : cassis, cerises noires, cannelle, cacao. Chaud et riche à l'attaque avec une très belle sucrosité, ensuite une belle évolution. Un beau vin qui séduit à l'attaque. Un vin parfait pour le travail au verre. Un excellent rapport qualité-prix pour les restaurateurs.

Classic nose with fruity aromas of beautiful maturity: blackcurrant, black cherries, cinnamon, cocoa. Warm and rich at first taste with a very nice sweetness, then a nice evolution. A beautiful wine that seduces from the attack. A perfect wine for working by the glass. An excellent value for money for restaurateurs.

Chapelle de Labrie 2016, Saint-Émilion Grand Cru

Belle note fumée, laurier, herbes aromatiques, thé noir, cannelle. Belle aromatique au nez. En bouche, puissant et dense avec une belle profondeur, du corps, de l'acidité qui apporte un équilibre, tanins fermes et de belle structure, finale persistante, intense et savoureuse. Un excellent vin de puissance et d'élégance. Garde : à boire – 2030.

Beautiful smoky note, laurel, aromatic herbs, black tea, cinnamon. Beautiful aromatic nose. On the palate, powerful and dense with a nice depth, body, acidity that brings balance, firm tannins and nice structure, persistent, intense and tasty finish. An excellent wine showing powerfulness and elegance. Ageing: to enjoy now - 2030.

DOMAINE AMAURY

Rencontre
en terres helvètes



Depuis plus de 40 ans, Pascal Piégay est un amoureux de son terroir et toujours partant pour partager sa passion du vin. Il est à la tête des Châteaux Emker, parmi lesquels le Domaine Amaury. Situé au cœur du Beaujolais, il y produit du Beaujolais-Village, du Brouilly et Coteaux Bourguignons. Toujours par monts et par vaux pour faire la promotion de ses vins, Pascal Piégay a fait halte sur les bords du Lac de Lugano pour venir à la rencontre de Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde 2013, pour une dégustation exclusive.

For more than 40 years, Pascal Piégay has been a terroir enthusiast and always willing to share his passion for wine. He is at the head of Châteaux Emker, including Domaine Amaury. Located in the heart of the Beaujolais region, he produces Beaujolais-Village, Brouilly and Coteaux Bourguignons. Always on the move to promote his wines, Pascal Piégay stopped on the shores of Lake Lugano to meet Paolo Basso, Best Sommelier of the World 2013, for an exclusive tasting.



Pascal Piégay et Paolo Basso

DOMAINE AMAURY BROUILLY 2018

Robe dense rubis profond aux reflets bleuâtres. Nez intense et caractéristique aux arômes de mûres fraîches, de myrtilles, note de pivoine. Une belle aromaticité nette et plaisante. Bouche souple et ronde à l'attaque, caractérisée par une belle fraîcheur, un corps de bonne structure et plaisant, tanins souples et légers. La finale est de bonne persistance avec une rétro-olfaction de baies des bois et poivre blanc. Un vin ouvert qui séduit pour son caractère immédiat. Il accompagne une cuisine simple de campagne à base de volaille, pot-au-feu, jambon persillé.

Garde : à boire.

Dense deep ruby with bluish tints. Intense and characteristic nose with aromas of fresh blackberries, blueberries, peony notes. A nice, clean and pleasant aromaticity. Supple and round at first taste, characterized by a beautiful freshness, a body of good and pleasant structure, supple and light tannins. The finish is of good persistency with a retro-olfaction of wild berries and white pepper. An open wine that seduces for its immediate character. It goes well with simple cuisine based on poultry, stews, Burgundy ham with parsley.

Ageing: to be enjoyed.

DOMAINE AMAURY COTEAUX BOURGUIGNONS 2017

Robe dense rubis profond aux reflets bleuâtres. Beau nez intense avec une belle aromaticité de baies des bois, de pivoine, de groseilles et de crème de mûres. Bouche fine et équilibrée avec une structure élégante et légère, des tanins souples, une belle fraîcheur et une finale qui se dévoile avec discrétion et légèreté. Un vin plaisant et immédiat.

Garde : à boire.

DOMAINE AMAURY COTEAUX BOURGUIGNON 2018

Robe dense rubis profond aux reflets bleuâtres. Nez intense qui séduit par un boisé fin aux arômes de vanille et d'épices fines. Le fruité est bien présent avec des notes de groseilles, de mûres et de myrtilles. La bouche est chaleureuse et assez souple avec une attaque bien intense, suivie par un corps de bonne structure qui devient plus discret en finale. Les tanins sont assez discrets et la finale de bonne persistance. Il s'accorde avec une cuisine simple et campagnarde à base de viande mijotée et de belle onctuosité pour balancer les tanins.

Garde : à boire.

Dense deep ruby with bluish tints. Intense nose that seduces with a fine woody aroma of vanilla and fine spices. The fruitiness is well present with notes of redcurrants, blackberries and bilberries. The palate is warm and quite supple with a very intense attack, followed by a well-structured body that becomes more discreet on the finish. The tannins are quite discreet and the finish is of good persistency. It goes well with a simple country cuisine based on stewed meat of good unctuousness to balance the tannins.

Ageing: to be enjoyed.

Dense deep ruby with bluish tints. Beautiful intense nose with a beautiful aromaticity of wild berries, peony, redcurrants and blackberry cream. Fine and well-balanced on the palate with an elegant and light structure, supple tannins, a beautiful freshness and a finish that reveals itself with discretion and lightness. A pleasant and immediate wine.

Ageing: to be enjoyed.

CHATEAU MONLOT

— Saint-Emilion Grand Cru —



Le Château Monlot est la propriété de la célèbre actrice chinoise **Zhao Wei**. Depuis son arrivée en 2011, elle n'a eu de cesse de viser toujours plus haut pour ce Saint-Emilion Grand Cru. Après la restructuration du vignoble, des travaux dans les chais et la rénovation entière du château, 2018 marque la renaissance de Monlot.

Avec les précieux conseils, de l'ingénieur agronome **Claude Bourguignon** et l'œnologue **Jean-Claude Berrouet**, Château Monlot crée des vins d'exception et symbolise la rencontre de cultures certes différentes mais qui se rejoignent dans l'amour du vin.

Composé de 8 hectares le vignoble du Château Monlot se divise en deux grandes parties distinctes : 5 ha composés de sols argilo-siliceux dont est issue en majorité le second vin, Héritage de Monlot, et une partie de 3 ha située à flanc de collines, composée de sols argilo-calcaire. Le vin de Château Monlot est connu pour être un vin fruité, harmonieux, aux tanins veloutés.

Château Monlot is the property of the famous Chinese actress **Zhao Wei**. Since she arrived in 2011, she has never stopped aiming higher and higher for this Saint-Emilion Grand Cru. After the restructuring of the vineyard, work in the cellars and the entire renovation of the chateau, 2018 marks the rebirth of Monlot.

With the precious advice of agronomist **Claude Bourguignon** and oenologist **Jean-Claude Berrouet**, Château Monlot creates exceptional wines and symbolises the meeting of cultures that are certainly different but which come together in the love for wine.

Composed of 8 hectares, the vineyard of Château Monlot is divided into two large distinct parts: 5 ha composed of clay-siliceous soils from which the second wine, Héritage de Monlot, is mainly made, and a part of 3 ha located on the hillside, composed of clayey-limestone soils. The wine of Château Monlot is known to be a fruity, harmonious wine with velvety tannins.

EN SAVOIR → CHATEAUMONLOT.FR



Chateau Monlot, Saint-Emilion Grand Cru 2012

Robe pourpre, limpide aux reflets grenat. Nez charmeur, sur de subtiles notes torréfiées, moka, noisettes, s'ouvrant sur des arômes de petits fruits rouges. Bouche onctueuse et intense soutenue par des tanins soyeux, milieu de bouche suave relevé par une belle acidité en finale qui amène de la fraîcheur au vin. A déguster sur un filet de bœuf aux cèpes. Un vin bien fait tout en équilibre.

Purple colour, limpid with garnet shades. Charming nose, with subtle roasted, mocha and hazelnut notes, opening up to aromas of small red fruits. Creamy and intense on the palate supported by silky tannins, a smooth mid-palate enhanced by a beautiful acidity on the finish which brings freshness to the wine. To be tasted with a fillet of beef with bolete mushrooms, a well-made wine with good balance.

Héritage de Monlot, Saint-Emilion Grand Cru 2012

Robe pourpre profond aux reflets violacés, larmes soyeuses. Nez sur des notes de petits fruits rouges et noirs, soutenues par une touche boisée, puis sur les épices. Bouche soyeuse et subtile, sur des arômes délicatement torréfiés, tanins fins et élégants, finale équilibrée. A servir sur un quasi de veau aux morilles. Un flacon plaisant qui accompagnera des mets gastronomiques.

Deep purple colour with purplish highlights, silky tears. Notes of small red and black fruits in the nose, supported by a woody touch, then spices. Silky and subtle on the palate, with delicately roasted aromas, fine and elegant tannins, well-balanced finish. To be served over veal with morel mushrooms. A pleasant wine which will accompany gastronomic dishes.

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 ➔ LAGRACEDIUEDESPRIEURS.COM



CE QU'EN PENSE RAIMONDS TOMSONS, MEILLEUR SOMMELIER D'EUROPE
BEST SOMMELIER OF EUROPE RAIMONDS TOMSONS'S REVIEW

Château La Grâce Dieu des Prieurs 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Robe : rubis profond et juvénile avec des reflets violets.

Nez : intense et ouvert, dévoilant des notes de violettes et de fleurs de cerisier. Parfum mêlant des notes de prune noire mûre et de cerises noires, des notes de confiture de cassis, des notes très fines de chêne toasté, de boîte à épices et de cèdre, nez encore très jeune. **Bouche :** grande concentration et profondeur avec des tanins denses. Grande fraîcheur et acidité, le milieu de bouche montre une grande concentration de saveurs de cerises rouges mûres et de prunes juteuses, soulignées par des notes de chêne très discrètes et fines, d'épices et d'herbes aromatiques de sauge et d'eucalyptus. Très bien équilibré entre concentration, tanin, saveur de fruit et fraîcheur !

Il a un grand potentiel de vieillissement !

Appearance: youthful deep ruby core with purple reflections.

Nose: intense and open, showing notes of violets and cherry blossom. Perfume combined with ripe dark plum and black cherries, hints of cassis jam, very fine oak hints of toast, spice box and cedar, still very youthful nose. **Palate:** great concentration and depth with dense tannin. Great freshness and acidity, mid-palate is showing high concentration of flavour of juicy ripe red cherries and plums underlined by very discrete and fine oak hints, spices and aromatic herbs of sage and eucalyptus.

Very well balanced between concentration, tannin, fruit flavour and freshness!

It has great potential for ageing!

LE RIESLING, LA PERLE D'ALSACE

emblématique cépage d'un vin blanc vif et fruité



A Dambach La Ville, les Vignobles Ruhlmann-Schutz bichonnent leur cuvées de Riesling.

Placé dans le top trois des vins d'Alsace les plus appréciés en restauration avec le Gewurztraminer et le Pinot Noir, le Riesling est une valeur sûre. Mono-cépage affranchi, il a le vent en poupe !

Elaboré en vin blanc sec tranquille, affichant fièrement l'AOC Grand Cru d'Alsace ou l'AOC Alsace, et optant même pour sa version plus festive par l'effervescence d'un Crémant, le Riesling sait se démarquer. Dans la mosaïque de terroirs de la mythique route des vins d'Alsace, une escale s'impose aux alentours de Sélestat pour découvrir le caractère de cette star du vignoble alsacien apparue vers le XV^e siècle. Tardif, souvent reconnaissable par une forte acidité équilibrée par des notes fruitées, il fait partie des quatre cépages nobles autorisés dans l'AOC. De son nom botanique *vitis vinifera riesling*, et de ses origines dans les vallées du Rhin et de la Moselle, il se prête volontiers au rite des vendanges tardives et aux sélections de grains nobles. Souvent reconnaissable à sa robe jaune pâle, il livre la fraîcheur de notes d'agrumes, florales, de pêche, poire ou encore des pointes de minéralité, de silex...

A CHAQUE DOMAINE, SON TERROIR...

Les pieds de vigne de Riesling ont su bien s'enraciner à Mittelbergheim où le domaine familial Boeckel fait du vin depuis quatre siècles. Thomas Boeckel a misé sur l'agriculture biologique et ose même la capsule à vis sur certaines de ses cuvées comme le Riesling Midelberg 2017 ou Brandluft 2017. Son Grand Cru Wielbersberg 2008 est gourmand et sec. Les vieilles vignes du Clos Eugénie laisse en 2012 de belles notes d'abricot sec en bouche. La même parcelle est labellisée AB pour le millésime 2017. En 2005, il a produit 2 600 bouteilles de 50 cl de Riesling vendanges tardives AB.

Tourbillon de bulles chez Francis Beck à Epfig dont le Crémant d'Alsace Brut Riesling 2015 a bénéficié de 30 mois de vieillissement. Il aimerait faire passer en premier Cru le lieu-dit Hertenstein, un terroir de 3 hectares sur lequel il produit sur 80 ares de Riesling Cuvée Louis 2014. Les 2005, 2013 et 2016 ne sont pas encore commercialisées.

Au Domaine Charles Frey à Dambach-la-ville, depuis 1997 en agriculture biologique et biodynamique, le Riesling Grand Cru Frankstein 2014 AB séduit par son côté gourmand et exotique tandis que le millésime 2016 offre une note mentholée qui apporte de la fraîcheur.

Dans ce même village, les Vignobles Ruhlmann-Schutz produisent le Riesling Grand Cru Frankstein issu d'un terroir granitique doté d'un ensoleillement idéal.

A CHAQUE CUVÉE SON ACCORD...

Halte à Gertwiller dans l'espace vin du Domaine Zeyssoff où Céline et Yann ont transformé l'ancienne cave de leur maison viticole fondée en 1778 en un espace d'épicerie fine et de lieu de dégustation. Le Riesling ravit les convives des restaurants alsaciens.

A Mittelbergheim, l'enseigne AM Lindeplatzel de Thierry et Sylvie Baltzinger sert l'AOC Alsace Riesling 2015 Les Pierrets du Domaine Jasmeyer avec des fromages.

A La Table du 5 à Barr, le médaillon de foie gras de canard est servi avec l'AOC Alsace Riesling 2017 du Domaine Specht ou un Grand Cru Schoenenbourg 2015 sur une volaille. Le Riesling sera toujours en harmonie avec des poissons, des fruits de mer ou encore de la choucroute.

Riesling, the gem of Alsace: emblematic grape variety of a lively and fruity white wine || Riesling is one of the top three most appreciated wines of Alsace in restaurants, along with Gewurztraminer and Pinot Noir, and is a sure value. As an asserted grape variety, it is on a huge upswing!

Made into a still dry white wine, proudly displaying the AOP Grand Cru d'Alsace or the AOC Alsace, and even opting for its more festive version with the sparkling of a Crémant, Riesling knows how to stand out. In the mosaic of terroirs of the mythical Alsace wine route, a stopover is essential near Sélestat to discover the character of this star of the Alsatian vineyard which appeared around the 15th century. Late ripening, often recognizable by a strong acidity balanced by fruity notes, it is one of the four noble grape varieties authorized in the AOP. From its botanical name *vitis vinifera* riesling, and its origins in the Rhine and Moselle valleys, it is well suited to late harvesting and to the selection of noble grapes. Often recognizable by its pale yellow colour, it delivers the freshness of citrus, floral, peach, pear or even mineral and flint notes ...

Each estate, its own terroir ...

The Riesling vines settled well in Mittelbergheim where the Boeckel family estate has been making wine for four centuries. Thomas Boeckel has opted for organic farming and even dares to use a screw cap on some of his cuvees such as the Riesling Midelberg 2017 or Brandluft 2017. His Grand Cru Wielbersberg 2008 is both tasty and dry. The old vines of Clos Eugénie displays in the 2012 vintage beautiful notes of dry apricot in the mouth. The same plot is certified organic for the 2017 vintage. In 2005, he produced 2,600 50-cl bottles of Riesling Late Harvest Organic.

A whirlwind of bubbles at Francis Beck's in Epfing whose Crémant d'Alsace Brut Riesling 2015 benefited from 30 months of ageing. He would like the place called Hertenstein, a 3-hectare terroir on which he produces 80 ares of Riesling Cuvée Louis 2014, to be classified Premier Cru. The 2005, 2013 and 2016 are not yet marketed.

At Domaine Charles Frey in Dambach-la-ville, since 1997 in organic and biodynamic farming, the Riesling Grand Cru Frankstein 2014 organic seduces by its moreish and exotic side while the 2016 vintage offers a minty note which brings freshness.

In the same village, the Rulhmann-Schutz vineyards produce the Riesling Grand Cru Frankstein from a granite terroir with ideal sun exposure.

Each cuvee its pairing ...

Stop in Gertwiller at Zeyssofff's wine shop where Céline and Yann have turned the old cellar of their wine house founded in 1778 into a delicatessen and tasting place. Riesling delights the guests of the Alsatian restaurants.

In Mittelbergheim, Thierry and Sylvie Baltzinger's AM Lindeplatzel serves the AOP Alsace Riesling 2015 Les Pierrets of the Josmeyer winery with cheeses.

At La Table du 5 in Barr, the medallion of duck foie gras is served with the AOP Alsace Riesling 2017 from Domaine Specht or a Grand Cru Schoenenbourg 2015 over a poultry. The Riesling will always be in harmony with fish, seafood or sauerkraut.

Sarah Canonge

⊕ D'INFOS → WWW.VINSALSACE.COM



1 2



3



4



5

1. Riesling Zeyssofff et bretzel, What else.
2. Pari gagné de créer un lieu original et gourmand pour faire découvrir les vins d'Alsace.
3. Au Domaine Charles Frey créé en 1709, Julien et Thiébaud, la 3^e génération animée d'une même passion, conduisent le vignoble en agriculture biologique.
4. Finesse et noblesse du Riesling d'Alsace avec Julien Beck du Domaine Francis Beck.
5. Thomas Boeckel, du domaine éponyme.



WINE TOUR EN AUTRICHE

Weingarten - Wagram.

Reproduisant le format d'une décennie de dégustations de l'Österreichischen Traditionsweingüter Erste Lagen, Leithaberg et Eisenberg ont partagé leur toute première dégustation mono-cru à la Bibliothèque Nationale Autrichienne à Vienne le 2 septembre. Sous un ciel pluvieux, les viticulteurs de ces deux appellations ont servi à la presse et aux professionnels 40 vins de Blaufränkisch dans les millésimes 2016 et 2017 de Leithaberg et 11 blancs en 2017 de quatre cépages différents de Leithaberg dans l'historique salle Augustiner Lesesaal.

Angulaire et moins aromatique que de nombreux grands raisins rouges, il est planté très sporadiquement en dehors de ses foyers d'Europe centrale, en Autriche, en Allemagne (où il est appelé Lemberger) et en Hongrie. Le blaufränkisch est un raisin difficile à discerner et à apprécier. Cependant, à l'Augustinerlesesaal, on a trouvé la plupart des meilleurs exemples au monde tels que Esterházy, Heinrich, Markus Altenburger, Nitthaus, Prieler ; parmi ces vedettes à des prix (relativement) avantageux, on trouvait

Wine tour in Austria || Replicating the format from a decade of Österreichischen Traditionsweingüter Erste Lagen tastings, Leithaberg and Eisenberg shared their first ever single vineyard tasting at Wien's Österreichische Nationalbibliothek 2 September. Under rainy skies vintners from these two appellations poured for press and trade 40 'rieds' of blaufränkisch from Leithaberg's 2016 and Eisenberg's 2017 vintages, and 11 2017 whites of four different grapes from Leithaberg at the historic Augustiner Lesesaal.

Angular with fewer aromatics than many fine red grapes from which to latch upon, and planted very sporadically outside its central European homes of Austria, Germany (where it's referred to as lemberger), and Hungary blaufränkisch is a tricky grape to discern and enjoy. However at the Augustinerlesesaal were found most of the world's finest examples such as Esterházy, Heinrich, Markus Altenburger, Nitthaus, Prieler; those stars at (relatively) bargain prices included Stubits Walter Fasching and Reihburg,



les Stubits Walter Fasching et Reihburg, Thom Wachter, et St Zehetbauer. En dehors de l'Europe, c'est aux États-Unis que l'on en trouve la plus grande quantité, notamment dans l'appellation Finger Lakes de New York.

Après une journée d'activités à Vienne, nous nous sommes rendus au Domaine de Grafenegg pour la dégustation annuelle de nouveaux millésimes de l'ÖTW Erste Lagen. Le soir de l'ouverture, l'auberge a accueilli une rétrospective du millésime 2009, dont le clou a été pour moi une volée de cinq Riesling du vignoble Heiligenstein de Kamptal, à la buvabilité parfaite. La deuxième soirée s'est déroulée à l'historique Domaine Rotes Haus avec des viticulteurs des districts de Vienne et de Carnuntum, et s'est conclue par une visite du terroir de loess dans les Kellergasse de Wagram menée par les géologues Maria Heinrich et Kenneth Hurst Williams, suivie d'un dîner très convivial à l'auberge Ludwig Güntschl, avec une dégustation verticale de vins des domaines Fritsch, Leth et Bernhard Ott.

Le revers pour de nombreux vins de 2019, en particulier le Riesling, a été la chaleur et la sécheresse prolongées pendant une grande partie de la saison de croissance. Comme on a pu le constater ailleurs et lors des millésimes précédents, dans de telles conditions, ce sont souvent les « meilleurs » sites qui souffrent le plus, alors que ceux plantés dans des zones généralement plus sensibles à un excès de fraîcheur ou à un mauvais drainage s'en sortent mieux. Parmi les points forts de cette dégustation annuelle, on peut citer des Grüner Veltliners qui se sont exceptionnellement bien tenus malgré les difficultés du millésime, de Bernhard Ott, Schloss Gobelsburg, Jurtschitsch, Ludwig Ehn, Nigl, Weszeli ; une Wiener Gemischter Satz 2018 de Edlmoser, des Zweigelts 2017 de Oppelmayer et Artner étaient également bien structurées, complexes et aromatiques.



Thom Wachter, and St. Zehetbauer. Outside Europe the greatest amount of it may be found in the US, the most planted in New York's Finger Lakes appellation.

Following a day's activities in Wien we ventured downriver to Schloss Grafenegg for the annual ÖTW Erste Lagen Tasting of new vintage wines. Its tavern on opening night hosted a 2009 vintage retrospective, the highlight for me a flight of five Riesling from Kamptal's Heiligenstein vineyard drinking at perfection. The second evening was at the historic "Rotes Haus" with winemakers from the organization's districts of Wien and Carnuntum, the conclusion a 'loess terroir' tour along Wagram's Kellergasse by geologists Dr. Maria Heinrich and Dr. Kenneth Hurst Williams followed by a most convivial dinner at the Panoramaheuriger Ludwig Güntschl featuring a vertical tasting of wines from Weinguter Fritsch, Leth, and Bernhard Ott.

The undoing for many 2019 wines, most particularly Riesling, was the extended heat and drought during much of the growing season. As evidenced elsewhere and in previous vintages, under conditions such as these often the 'best' sites suffer greatest whereas those planted in areas typically more susceptible to excess coolness or poorer drainage here fared better. Highlights of this annual tasting included GV's that showed exceptionally well despite the vintage's difficulties from Bernhard Ott, Schloss Gobelsburg, Jurtschitsch, Ludwig Ehn, Nigl, Weszeli; a 2018 Wiener Gemischter Satz from Edlmoser, 2017 Zweigelts from Oppelmayer and Artner were also well-structured, complex and aromatic.

David Furer MW

DOMAINE GIACOMO ASCHERI

La maison Giacomo Ascheri a été fondée à La Morra au début du XIX^e siècle. Les premières vignes ont été plantées dans cette région, où il existe encore un lieu appelé « Ascheri », et les premiers vins ont été produits. À cette époque, dans la région des Langhe, la viticulture et la vinification étaient encore primitives et rudimentaires : les vins étaient principalement vendus en vrac et devaient voyager pendant plusieurs jours avant d'arriver à destination. Cependant, un récit fiable datant de cette période et concernant la méthode de culture de la vigne « Ascheri » (alors considérée comme moderne pour ses innovations techniques) montre clairement comment, dès ses débuts, la maison Ascheri s'est distinguée par son engagement et ses méthodes innovantes.

À cette époque, grâce à sa position géographique, la ville de Bra dans la province de Cuneo était devenue le lieu le plus important pour la distribution du Barolo, le vin le plus connu de la région. En fait, Bra était idéalement située et reliée à la ville de Turin, le marché du vin le plus important de la région en raison de la présence de la Maison royale de Savoie. La famille royale elle-même possédait d'importants domaines dans les environs de Bra, tels que les domaines Pollenzo et Fontanafredda à Serralunga d'Alba.

The Giacomo Ascheri winery was founded in La Morra in the early 19th century. The first vines were planted in that area, where a place called "Ascheri" still exists, and the first wines were produced. At that time in the Langhe region, vine-growing and wine-making were still primitive and rudimentary: wines were mostly sold in bulk and they had to travel for several days before reaching their destinations. However, a reliable account dating back to that period and concerning the "Ascheri" vine cultivation method (then considered modern for its technical innovations) clearly shows how, since its very beginning, the Ascheri Winery stood out for its commitment and innovative methods.

In that period, thanks to its geographical position, the town of Bra in the province of Cuneo had become the most important place for the distribution of Barolo, the best-known wine of the area. In fact, Bra was conveniently located and connected with the city of Turin, the most important wine market in the region due to the presence of the Royal House of Savoy. The Royal Family itself owned important estates in the surroundings of Bra, such as the Pollenzo Estate and the Fontanafredda Winery in Serralunga d'Alba.



Pour ces raisons, en 1880, la cave d'Ascheri a été déplacée de La Morra à Bra, où elle se trouve encore aujourd'hui. Aujourd'hui, leurs caves sont les seules pouvant encore se vanter d'un si ancien et beau patrimoine. Dans le but d'agrandir leurs domaines, la famille Ascheri a ajouté aux vignobles originaux de La Morra (produisant principalement des raisins pour le Barolo, le Barbera d'Alba et le Dolcetto d'Alba) les domaines de Serralunga d'Alba, Verduno et Bra.

Aujourd'hui, le domaine est dirigé par Matteo Ascheri qui est soutenu par son fils et un groupe de professionnels du vin. La cave produit une large gamme de vins D.O.C.G. et D.O.C. Tout d'abord le Barolo (Coste & Bricco, Ascheri, Sorano et Pisapola) puis le Barbera, le Dolcetto, le Nebbiolo, l'Arneis et le Moscato. Il est intéressant de noter qu'en 1993, Matteo Ascheri a décidé de planter dans la région du Roero deux variétés internationales (Viognier et Syrah) de la vallée du Rhône. Les deux vins sont maintenant commercialisés sous l'appellation Langhe Bianco et Langhe Rosso Montalupa. La production totale du domaine est d'environ 240 000 bouteilles.

Avec la rénovation de la cave, la famille a ouvert l'Hôtel Cantine Ascheri ainsi qu'une *osteria* traditionnelle dans la partie ancienne de la cave.





For these reasons, in 1880 the Ascheri winery was moved from La Morra to Bra, where it is still located nowadays. At present, their cellars are the only ones left which can boast such an ancient and beautiful heritage. With a view to expanding their estates, the Ascheri family added to the original La Morra Vineyards (mainly producing grapes for Barolo, Barbera d'Alba and Dolcetto d'Alba) the estates of Serralunga d'Alba, Verduno, and Bra.

Today the estate is led by Matteo Ascheri who is supported by his son and a group of wine professionals. The winery produces a wide range of DOCG and DOC wines. First and foremost Barolo (Coste & Bricco, Ascheri, Sorano and Pisapola) then Barbera, Dolcetto, Nebbiolo, Arneis, and Moscato. Interestingly, in 1993 Matteo Ascheri decided to plant two international varieties (Viognier and Syrah) from the Rhone Valley in the Roero region. The two wines are now commercialized under the appellation Langhe Bianco and Langhe Rosso Montalupa. The total production of the estate is about 240,000 bottles.

With the refurbishing of the cellar the family opened the "Cantine Ascheri Hotel" as well as a traditional *Osteria* in the ancient part of the winery.

Giovanni Annicchino

➔ D'INFOS ➔ WWW.ASCHERIVINI.IT





G G A R E S I O

Culture
raisonnée
pour
des vins
passionnés

L'histoire de la famille Garesio commence dans les vignobles cultivés dans le Salento (Pouilles) et le Monferrato (Piémont) par leurs arrière-grands-parents au début du XX^e siècle.

A partir de 2010, la passion pour le vin conduit les femmes de la famille, et en particulier la fille aînée Giovanna, à acheter environ 18 hectares de vignobles piémontais dans trois régions différentes, extraordinaires pour la production de vin de qualité. A Serralunga d'Alba, au cœur des Langhe, où elles produisent le célèbre Barolo Cerretta, un des crus légendaires de l'appellation Barolo. A Incisa Scapaccino et Castelnuovo Calcea, dans les collines du Monferrato, une région qui a toujours été appréciée pour la production d'un Barbera d'Asti Superiore exceptionnel. Depuis 2014, ce super Barbera est produit sous la nouvelle appellation Nizza. Et enfin le Perletto, à Alta Langa. Dans cette région réputée pour la production de vins effervescents Méthode Traditionnelle, la famille produit un vin effervescent zéro dosage.

Parallèlement à l'achat de différents vignobles, la famille Garesio a décidé de rénover une ancienne ferme à Serralunga d'Alba, en commençant par la construction d'une cave souterraine moderne. La luxueuse maison de campagne sera terminée l'année prochaine et la cave a récemment inauguré une nouvelle salle de dégustation. L'ensemble du projet, conçu par un architecte de renom, est à la fois audacieux et élégant.

La cave produit environ cent mille bouteilles de vin de haute qualité qui ont déjà reçu plusieurs prix nationaux et internationaux par les plus importants magazines de vin, ce qui a permis de reconnaître le courage et la vision de la famille.

« Équilibre, respect, connaissance des vignes dans le vignoble comme dans la cave afin de conserver et de sélectionner uniquement les meilleurs raisins », dit Giovanna Garesio, assistée dans le vignoble et dans la cave par des conseillers passionnés et expérimentés.

Une philosophie de base : le respect de l'environnement et la qualité. Les parcelles de Nebbiolo sont en effet certifiées biologiques, et toutes les autres parcelles sont cultivées selon des principes raisonnés.

➔ D'INFOS → WWW.GARESIOVINI.IT

Garesio: Sustainable culture for passionate wines ||

The history of the Garesio family starts from the vineyards cultivated in Salento (Apulia) and Monferrato (Piedmont) by their great-grandparents at the beginning of the twentieth century.

From 2010 the passion for wine leads the women of the family, and in particular, the eldest daughter Giovanna, to purchase about 18 hectares of Piedmont vineyards in three different extraordinary areas for quality wine. In Serralunga d'Alba, at the heart of the Langhe, where they produce the famous Barolo Cerretta, one of the legendary crus of the Barolo appellation. In Incisa Scapaccino and Castelnuovo Calcea in the Monferrato hills—an area that has always been appreciated for making an exceptional Barbera d'Asti Superiore. Since 2014 this super Barbera is produced under the new appellation Nizza. And finally Perletto, in Alta Langa. In this region well-known for the production of Traditional Method sparkling wines, the family produces a zero dosage sparkling wine. Together with the purchase of different vineyards, the Garesio family has decided to renovate an ancient farmhouse in Serralunga d'Alba, starting with the construction of a modern underground cellar. The luxury farmhouse will be completed next year and the winery has recently inaugurated a new tasting room. The entire project, conceived by a well-known architect, is at the same time bold and elegant.

The winery produces around one hundred thousand bottles of high quality wine that have already received several national and international awards by the most important wine magazines, thus resulting in the right recognition for the courage and the vision of the family.

“Balance, respect, knowledge of the vines in the vineyard as well as in the cellar in order to preserve and select only the best grapes”, says Giovanna Garesio, assisted in the vineyard and in the cellar by highly passionate and experienced consultants.

A basic philosophy: respect for the environment and quality. Nebbiolo vineyards are in fact certified organic, and all other vineyards are farmed according to integrated product specifications.

Giovanni Annicchino

GOLAN HEIGHTS WINERY



Les vins Yarden.

Depuis sa fondation jusqu'à aujourd'hui, la Winery a marqué son empreinte et a étendu son influence sur le monde du vin israélien. Sa création a changé la carte des vins locaux et a façonné la perception de la qualité du vin dans l'esprit du consommateur israélien.

Actuellement, la Winery entretient environ 630 hectares de vignobles en production. La Winery a planté une vingtaine de cépages dans 28 vignobles répartis sur environ 450 blocs, à des altitudes allant de 400 à près de 1 200 mètres.

Chaque bloc de vigne est cartographié et catalogué, avec une surveillance constante de ses différents paramètres, y compris la conductivité du sol, la croissance, la qualité de l'eau dans la vigne, et plus encore. Grâce aux connaissances acquises au fil des ans, nous pouvons comprendre les caractéristiques, les capacités, le développement et la santé du bloc. Ces informations sont essentielles pour prendre des décisions tout au long de l'année et pendant la récolte.

Les blocs sont récoltés séparément, et leurs vins sont stockés séparément dans des cuves en acier inoxydable afin de conserver leur identité et leur caractère unique jusqu'à l'assemblage final. Parmi cette grande sélection de petits blocs, nos vignerons peuvent choisir les blocs les plus appropriés pour le vin concerné.

Golan Heights Winery et sa filiale Galil Mountain Winery ont toutes deux reçu la première certification internationale pour les vignobles durables dans le cadre du programme LODI RULES, qui est considéré comme rigoureux et complet.

La Winery produit quatre étiquettes avec une large gamme de variétés et de styles : Yarden, Gamla, Hermon et Golan.

From its founding until today, the Winery has made its mark and expanded its influence on the Israeli wine world. Its establishment changed the local wine map and shaped the perception of wine quality in the mind of the Israeli consumer.

At present, the Winery maintains about 630 hectares of grape-yielding vineyards. The Winery has planted some 20 varieties of grapes in 28 vineyards divided into roughly 450 blocks, at elevations ranging from 400 to almost 1,200 meters.

Each vineyard block is mapped and cataloged, with constant monitoring of its various parameters including soil conductivity, growth, water condition in the vine, and more. From the knowledge gathered over the years, we can understand the block's characteristics, abilities, development and health. This information is essential for making decisions throughout the year and during harvest.

The blocks are harvested separately, and their wines are stored separately in stainless steel tanks in order to maintain their identity and uniqueness until final blending.

From this large selection of small blocks, our winemakers can choose the most appropriate blocks for the relevant wine.

Golan Heights Winery and its subsidiary Galil Mountain Winery both received the first international certification for sustainable vineyards under the LODI RULES program, which is considered meticulous and comprehensive.

The Winery produces four labels with a range of varieties and styles: Yarden, Gamla, Hermon and Golan.



Serge Dubs dégustant la gamme.

➔ D'INFOS → WWW.GOLANWINES.CO.IL

FLORENCE CATHIARD

MET LE CAP À L'OUEST

Le 16 janvier dernier, Daniel & Florence Cathiard du Château Smith Haut Lafitte (Pessac-Léognan, France) ont finalisé l'achat de 23 hectares de vignes et d'un domaine à Rutherford en Californie. Fondé en 1885, le domaine, qui appartenait auparavant à la marque Flora Springs, comprend quelque 80 hectares de forêt au pied des montagnes Mayacamas. Florence Cathiard a parlé de sa nouvelle aventure à SommelierS International.

Quelles étapes vous ont amenée à vous aventurer dans la vallée de Napa aux États-Unis ? Pourquoi pas ailleurs en France ou en Amérique du Sud ?

Nous avons cherché à maintes reprises des vignobles au-delà de Bordeaux dont nos deux filles hériteraient un jour, et nous avons pensé que ce serait le mieux. L'aînée est propriétaire des Sources De Caudalie avec son mari à moitié américain, la plus jeune est associée à Small Luxury Hotels of the World. Toutes deux travaillent également en partie avec nos vignobles, et leurs voyages les amènent à rencontrer de nombreux sommeliers et à découvrir tous les aspects du vin. Daniel et moi avons cherché en Toscane et à Napa, mais comme nous connaissons mieux les cépages bordelais, nous nous sommes finalement décidés pour Napa. C'est aussi le meilleur concurrent de Bordeaux pour les cabernets et les merlots. Et nous avons plus d'amis viticulteurs en Californie, et nous ne parlons pas italien ! Deux beaux terroirs et des domaines pour deux superbes filles.

Quels vins allez-vous produire, et à partir de quels raisins ?

Nous produirons moins de vin que les précédents propriétaires, qui faisaient 600 000 bouteilles, et nous n'avons pas acheté leur stock. Nous allons faire un vin de vigneron avec des rendements plus faibles, essayer d'être complètement biologique, un vin standard et un vin de réserve avec un Cabernet sauvignon et un Merlot chacun. Avec notre première récolte en 2020, nous sortirons nos premiers vins en 2022. Posséder de vieilles vignes est un avantage pour exprimer la qualité du terroir.

Quels sont les viticulteurs de Napa qui vous inspirent ou vous intriguent actuellement ?

Harlan est un génie, les Staglin sont nos amis, notre voisin possède le domaine Sinegal qui produit un beau vin culte, nous connaissons Christian Moueix depuis longtemps, et Robert Mondavi a fêté son 90^{ème} anniversaire avec nous à Smith Haut Lafitte.

Quelles méthodes avez-vous adoptées à SHL pour réduire les émissions de carbone, et lesquelles allez-vous adopter chez Cathiard Estate ?

Mon mari aura un retour sur son investissement à SHL dans 200 ans ! Nous avons capté notre CO2 cinq ans avant tout le monde à Bordeaux, grâce à des machines complexes situées à l'extérieur de la cave qui le transforment en bicarbonate de soude. Nous étudierons tout cela à Rutherford quand nous le pourrons. Ce n'est pas un procédé facile.



Florence et Daniel Cathiard

On 16 January Daniel & Florence Cathiard of Château Smith Haut Lafitte (Pessac-Léognan, France) finalized their purchase of 59 acres of vines and a winery in Rutherford California. Founded in 1885 the terroir, previously owned by the Flora Springs brand, includes 200 acres of forest at the feet of the Mayacamas Mountains. Florence Cathiard spoke to SommelierS International of her new venture.

What steps led you to venture into Napa Valley, into the US? Why not elsewhere in France, or in South America?

We looked many times for vineyards beyond Bordeaux our two daughters would someday inherit, and thought this would be best. The elder owns Les Sources De Caudalie with her half-American husband, the younger is associated with Small Luxury Hotels of the World. Both also work in part with our wineries, and their travels expose them to many sommeliers and all aspects of wine. Daniel and I looked in Tuscany and Napa but since we know Bordeaux varietals best we finally decided on Napa. As well it's the best competitor to Bordeaux for Cabernets and Merlot. And we have more vintner friends in California, and we don't speak Italian! Two beautiful terroirs and estates for two beautiful daughters.

What wines will you make, and from which grapes?

We will make less wine than the previous owners did at 600,000 bottles, and we didn't buy its inventory. We'll make an estate wine of lower yields, try to be completely organic, a standard and a reserve wine along with one each of Cabernet sauvignon and Merlot. With our first crop in 2020 we'll release our first wines 2022. Having old vines are an advantage to express the quality of the terroir.

Which Napa vintners currently inspire or intrigue you?

Harlan is a genius, the Staglins are friends of ours, our neighbor owns Sinegal estate making a nice cult wine, we've known Christian Moueix a long time, and Robert Mondavi spent his 90th birthday with us at Smith Haut Lafitte.



Quels sont les défis auxquels vous avez été confrontés en entrant aux États-Unis ?

Nous avons été surpris de constater que nous avons dû faire face à tant de paperasserie et de réglementations en matière de tourisme. Par exemple, nous n'avons pas droit à plus de 50 visiteurs par jour, alors que Bordeaux n'est pas du tout réglementé. Mais au moins, la vallée de Napa n'est pas et ne sera pas comme d'autres régions ultra touristiques.

Vos activités commerciales dans le secteur du vin aux États-Unis vont-elles s'étendre au-delà de ce domaine de la Napa Valley ?

Nous avons beaucoup d'amis français, probablement à cause des taxes américaines, qui cherchent à investir en Californie. Nous les aiderons si nous le pouvons, mais nous devons maintenant nous concentrer sur la relance de ce domaine d'un seul tenant pour en tirer le meilleur parti.

Allez-vous établir votre résidence au Domaine Cathiard, même temporairement ?

Nous prévoyons de rénover la maison principale du domaine afin d'avoir un endroit où loger et recevoir nos invités. Daniel et moi nous y rendrons environ 2 à 3 fois par an (probablement 2 mois au total), surtout au début, afin de ne pas perdre de vue l'énorme travail que nous devons y accomplir. Fabien Teitgen, notre vigneron en chef et directeur général de SHL, y fera également des allers-retours réguliers et notre jeune œnologue américain formé à SHL y occupera le terrain à partir du 1er avril.

En quoi les sommeliers de Bordeaux diffèrent-ils de leurs homologues de la Napa Valley ?

Je connais très bien les sommeliers de Bordeaux, ils connaissent très bien leurs vins de Bordeaux et pourtant ils aiment découvrir les petits vignobles et créer leur propre histoire en les racontant, ce que je comprends. Je n'ai pas rencontré beaucoup de sommeliers de Napa jusqu'à présent, mais nous sommes curieux de les rencontrer.

Propos recueillis par David Furer MW

What methods have you enacted at SHL to mitigate carbon emissions, and which will you at Cathiard Estate?

My husband will receive a return on his investment at SHL in 200 years! We've captured our CO2 five years before anyone else in Bordeaux going through complex machinery outside the winery, transferring it into sodium bicarbonate. We'll look into all this in Rutherford when we can. It's not an easy process.

What challenges have you faced stepping into the US?

It's surprised us we've faced so much red tape and regulations pertaining to tourism e.g. we're entitled to no more than 50 visitors per day as compared to Bordeaux where it's not regulated at all. But at least Napa Valley isn't and won't be like other over-touristed areas.

Will your US wine business activities extend beyond this Napa Valley estate?

We have a lot of French friends, probably because of US taxes, that are looking to invest in California. We will help them if we can but now we need to focus on reviving this one-block estate to make the best out of it.

Will you establish residence at Cathiard Estate, even a temporary one?

We plan to renovate the main house on the estate in order to have a place to stay and to receive our guests. Daniel & I will go there approximately 2-3 times a year (probably 2 months in total) particularly at the beginning to overlook the huge work we have to accomplish there. Fabien Teitgen, our head winemaker and GM of SHL, will go back & forth regularly as well and our young US oenologist trained at SHL will hold ground there beginning 1 April.

How do sommeliers in Bordeaux differ from their Napa Valley counterparts?

I know the Bordeaux sommeliers very well, they know their Bordeaux wines very well yet they love to discover small vineyards and create their own story telling about them which I understand. I haven't met many Napa sommeliers so far but we are curious to go and meet them.

Interview by David Furer MW



CIDREXPO A JETÉ L'ANCRE À CAEN, capitale mondiale des cidres !

Une vague d'effervescence a déferlé du 13 au 15 février dernier en Normandie. Le parc des expositions de la ville portuaire du Calvados, célèbre pour son Mémorial du Débarquement, a accueilli la première édition de ce salon international dédié aux cidres, cidres, poirés et autres boissons cidricoles à base de pomme, de poire mais aussi de rhubarbe, de châtaigne ou de sarrasin...



Sascha Crommar donne rendez-vous aux amateurs d'accords iodés avec ses cidres les 28 et 29 mars à la fête de la Coquille St-Jacques à Villars de Lans en Isère, France.



Didier Bébu, le président de l'Idac, a même repéré dans les 400 références présentées un cidre rouge, très tendance !



Cocktail attitude et culture cidre la recette de Guillaume Six Bartending.

UNE SURPRENANTE DIVERSITÉ

Fondé par Jean-François Bougeant, président de l'association CidrExpo, et par Paul Séchaud, directeur général de Caen Evènements, en partenariat avec l'IDAC - Interprofession Des Appellations Cidricoles présidée par Didier Bébu, ce rendez-vous pétillant a rassemblé cent exposants dont 85 producteurs de cidres de différentes régions de France, de Suisse, du Danemark, de Belgique, de Lettonie et d'Espagne. Plus des 400 références étaient présentées entre cidre traditionnel aux étiquettes vintages ou contemporaines, cidres nouvelle génération surfant sur un marketing bousculant les codes, ou cidres tirés à la pression comme celui au houblon taquinant le créneau de la bière. La création d'un bar à cidres géant a privilégié les échanges entre professionnels, producteurs, du petit cidriculteur à l'élaborateur de grandes maisons, et passionnés de bulles. Venus des Etats-Unis, de Grande-Bretagne, d'Allemagne ou du Canada, les visiteurs ont découvert la palette aromatique des cidres fermiers, artisanaux, innovants et même millésimés, destinés à tous les moments de dégustation en version brut, demi-sec, doux, sans oublier la tendance de l'extra-brut très prisée en gastronomie.

EXCELLENCE ET AUTHENTICITÉ

Pendant les deux premiers jours réservés aux cavistes, sommeliers, barmen et distributeurs, et le 3^e jour ouvert au grand public, des conférences, tables rondes et animations ont révélé les secrets d'élaboration d'un produit 100 % naturel, riche en polyphénols, issu de la fermentation de moûts de pommes, sans sucre ajouté, et à la teneur en alcool entre 2 et 6 %. Son nom, Shekar en hébreu, est inscrit dans la Bible, avec des traces au I^{er} siècle, au Pays Basque au XVII^e siècle, en Galice, dans les Asturies au XIX^e siècle puis aux USA, à Cuba, au Mexique... Du jus de pomme sauvage pressé auquel on ajoutait jadis le miel au savoir-faire normand réputé dans le monde entier, la filière cidricole rompt l'image du sempiternel cliché de la bolée de cidre avec la galette bretonne ou la crêpe. Servi le plus souvent autour de 10°C ou à température ambiante pour des millésimés, le cidre s'invite à table. Exercice de style que pratiquent le chef étoilé normand Arnaud Viel à La Renaissance à Argentan, Clément Charlot aux Fragments à Caen ou encore son ambassadeur Thierry Marx pour accompagner ses croques et ses sushis. Les modes de consommation du cidre évoluent avec la mixologie. Les cocktails étaient à l'honneur au Calvados lounge bar de CidrExpo et pendant le Off dans 14 établissements de la ville. Rappelons que la distillation du cidre est la base du Calvados, le fameux spiritueux made in France.



Jean-François Bougeant,
co-fondateur de CidrExpo.

Cidrexpo settled in Caen, the world capital of ciders! ! *A wave of effervescence swept through Normandy from 13 to 15 February. The exhibition centre of the port city of Calvados, famous for its D-Day Memorial, hosted the first edition of this international exhibition dedicated to cidres, cider, poirés and other cider-based drinks made from apples, pears, rhubarb, chestnuts or buckwheat...*

Surprising diversity

Founded by Jean-François Bougeant, President of the CidrExpo association, and by Paul Séchaud, Managing Director of Caen Evènements, in partnership with IDAC - Interprofession Des Appellations Cidricoles - chaired by Didier Bébu, this sparkling event brought together one hundred exhibitors, including 85 cider producers from different regions of France, Switzerland, Denmark, Belgium, Latvia and Spain. More than 400 references were presented, ranging from traditional cidres with older or contemporary labels, new-generation cidres surfing on a marketing that shakes up codes, or draught cidres such as the hop cider teasing the beer niche. The creation of a giant cider bar has favoured exchanges between professionals, producers, from small cider growers to the large houses, and bubble enthusiasts. Coming from the United States, Great Britain, Germany or Canada, visitors discovered the aromatic palette of farm, artisanal, innovative and even vintage cidres, intended for every moment of tasting in brut, semi-dry and sweet versions, without forgetting the trend for extra-brut, which is very much in demand in gastronomy.

Excellence and authenticity

During the first two days reserved for wine merchants, sommeliers, barmen and distributors, and the third day open to the general public, conferences, lectures and events revealed the secrets of making a 100% natural product, rich in polyphenols, from the fermentation of apple must, with no added sugar, and with an alcohol content of between 2 and 6%. Its name, Shekar in Hebrew, is mentioned in the Bible, with traces of it in the 4th century, in the Basque Country in the 17th century, in Galicia, in Asturias in the 19th century, then in the USA, Cuba, Mexico, etc. From the pressed wild apple juice to which honey was once added to the world-renowned Norman know-how, the cider industry breaks the image of the endless cliché of the bowl of cider with the Breton galette or crepe. Most often served at around 10°C or at room temperature for some vintages, the cider invites itself on the table. A stylistic exercise practised by Norman star-chef Arnaud Viel at La Renaissance in Argentan, Clément Charlot at Les Fragments in Caen or his ambassador Thierry Marx to accompany his croques and sushi. Cider consumption patterns evolve with mixology. Cocktails were in the spotlight at the Calvados lounge bar at CidrExpo and during the Off in 14 establishments in the city. Remember that cider distillation is the basis of Calvados, the famous spirit made in France.

Sarah Canonge

EN SAVOIR → WWW.CIDREXPO.COM
WWW.CIDRESDEFRANCE.FR



CHÂTEAU DE MEURSAULT

Mille ans d'histoire...

Les Charmes-Dessus
Meursault Premier Cru

Corton Grand Cru
Les Maréchaudes

Voulay Premier Cru
Clos des Chênes

Puligny-Montrachet
Premier Cru Champ Canet

Pommard Premier Cru
Clos des Epenots

Meursault Premier Cru
Les Perrières



Visite des caves et dégustation

Ouvert tous les jours

Rue du Moulin Foulot 21190 Meursault - Tél +33 3 80 26 22 75

www.chateau-meursault.com

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



Photo: Association du Cellier - meursault

#100%DOMAINE
#CHATEAUMARSANNAY

CHÂTEAU DE MARSANNAY

WWW.CHATEAU-MARSANNAY.COM

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

DOMAINE Alain & Christiane PATRIARCHE MEURSAULT

alainpatriarche.com

DISTILLERIE KURAYOSHI

The Matsui Single Malt Whisky

La distillerie Kurayoshi, située dans la ville du même nom, produit des spiritueux japonais depuis 1910. Aujourd'hui elle propose une gamme de whiskies, The Matsui Single Malt, réduits avec une eau de source naturelle de haute qualité provenant du Mont Daisen. Ces whiskies, à travers leurs illustrations, rendent hommage à la culture japonaise et ses artistes du mouvement ukiyo-e.

The Kurayoshi distillery, located in the town of the same name, has been producing Japanese spirits since 1910. Nowadays it offers a range of whiskies, The Matsui Single Malt, reduced with high-quality natural spring water from Mont Daisen. These whiskies, through their illustrations, pay tribute to the Japanese culture and its ukiyo-e artists.



SINGLE MALT - THE PEATED - 70 CL / 48 %

The Peated, vieilli dans des fûts de chêne américains, évoque une douceur moelleuse et fruitée, avec une finale fumée et tourbée. Esthétique et délicieux, ce whisky Matsui est l'une des grandes fiertés de la micro-distillerie.

Couleur : ambré clair. **Nez :** céréale fraîchement coupée, végétal, tourbe légèrement présente. **Palais :** de la fraîcheur basculant sur de fortes notes fumées et tourbées jusque sur la finale.

The Peated, aged in American oak barrels, evokes a mellow and fruity sweetness, with a smoky and peaty finish. Aesthetic and delicious, this Matsui whisky is one of the great prides of the micro-distillery.

Colour: light amber hue. **Nose:** freshly cut cereal, vegetable, slightly peaty. **Palate:** freshness, moving on strong smoky and peaty notes until the finish.

SINGLE MALT - SAKURA CASK - 70 CL / 48 %

Vieilli dans des fûts de Sakura, célèbre et iconique cerisier japonais, ce whisky possède une force aromatique et un palais doux.

Couleur : claire, légèrement ambrée. **Nez :** riche, gourmand et doux, avec des saveurs audacieuses de cerisier. **Bouche :** intensité et légèreté à la fois, la fleur se répand dans toute la bouche. Une longue finale très florale.

Aged in Sakura barrels, a famous and iconic Japanese cherry tree, this whisky has an aromatic powerfulness and a sweet palate.

Colour: clear, slightly amber hue. **Nose:** rich, delicious and sweet, with bold cherry flavours. **Palate:** intensity and lightness at the same time, the flower spreads all over the palate. A long and very floral finish.

SINGLE MALT - MIZUNARA CASK - 70 CL / 48 %

Vieilli dans des fûts de Mizunara, célèbre chêne japonais, ce whisky, à l'image de son packaging, symbolise la fraîcheur et l'Orient.

Couleur : légèrement ambrée. **Nez :** fraîcheur, vanille et épices légères. **Palais :** frais, complexe et riche. Boisé avec des épices orientales. Notes de caramel apportant de la rondeur.

Aged in Mizunara barrels, a famous Japanese oak, this whisky, like its packaging, symbolizes freshness and the Orient.

Colour: slightly amber hue. **Nose:** freshness, vanilla and light spices. **Palate:** fresh, complex and rich. Woody with oriental spices. Caramel notes bringing roundness.

EN SAVOIR ➔ WWW.MATSUIWHISKY.COM
WWW.BBCSPIRITS.COM



THOMPSON'S

ET SON GIN DU SOMMELIER

C'est une rencontre fortuite dans la plus célèbre région viticole de France qui est à l'origine de la gamme et du concept de Thompson's. A la fin des années 1970, son père Brian Thompson travaillait à Londres pour le précurseur de DIAGEO, et prend le contrôle d'une distillerie de cognac pendant 11 ans. La famille a donc quitté le Royaume-Uni pour s'installer à Jarnac. Séduit dès l'âge de huit ans, ce singulier gentleman anglais a fait de la Charente sa patrie et s'est spécialisé dans les spiritueux en 1992, avec le master de deux ans proposé par l'Université des Eaux-de-Vie à Segonzac ; d'ailleurs, il enseigne depuis de nombreuses années dans le cadre de ce master.

C'est pendant un cours, surpris par l'absence de distillation à Bordeaux, qu'il a découvert par l'un de ses étudiants, Christophe Douence, qu'il n'existait qu'une seule distillerie de Fine Bordeaux. Pourtant, la dernière fois qu'elle a produit quelque chose, c'était il y a 20 ans !

Pour Simon, un entrepreneur enthousiaste et créatif, c'était le début d'un défi fou, mais une opportunité pour l'appellation d'origine contrôlée (AOC) Fine Bordeaux, qui devait expirer en février 2015.

Grâce, en partie, à ses efforts, le Fine Bordeaux est devenu une indication géographique (IG), sous la responsabilité de l'organisation des producteurs de Bordeaux et de Bordeaux Supérieur. Depuis lors, Simon est membre associé du syndicat et l'un des six dégustateurs officiels de l'IG Fine Bordeaux.

Inspiré par l'héritage de la région et la qualité de ses cépages Ugni blanc et Colombar, Simon a décidé de créer sa gamme de spiritueux en 2010.

Elle sera signée « Thompson's » et élaborée à partir de raisins bordelais. Aujourd'hui, la gamme s'agrandit mais respecte toujours les valeurs fondatrices : production artisanale, petits lots, qualité, authenticité, origine, saveur et innovations.

Thompson's Gin est le mariage parfait entre le British style et le savoir-faire de la région Nouvelle-Aquitaine. Issu des macérations et distillations d'une quinzaine d'ingrédients naturels dont le caviar d'Aquitaine, les pêches de vigne et les raisins, ce gin est parfait pour vos meilleurs cocktails et le classique gin tonic mais tout aussi délicieux pur ou sur glace.



A chance encounter in France's most celebrated wine region is behind the Thompson's range and concept. It was the end of the 1970s and his father, Brian Thompson, who worked in London for the forerunner of DIAGEO, took control of a cognac distillery for 11 years. The family therefore left the UK to settle in Jarnac. Sucked in at the age of eight, this singular English gentleman has made Charente his home and specialised in spirits in 1992, with the two-year master's offered by the Eaux-de-Vie University in Segonzac; as a matter of fact, he has now been teaching on that master's course for many years.

It was during a class, surprised at the lack of distilling in Bordeaux, that he discovered from one of his students, Christophe Douence, that there was just one Fine Bordeaux distillery still in existence. However, the last time it had produced anything had been 20 years previously!

For Simon, an enthusiastic and creative entrepreneur, this was the start of a crazy challenge, but an opportunity for the Fine Bordeaux controlled designation of origin (AOC), which was scheduled to expire in February 2015.

Thanks, in part, to his efforts, Fine Bordeaux has become a geographic indication (IG), under the responsibility of the Bordeaux and Superior Bordeaux (BBS) producers' organisation.

Since then, Simon has been an associate member of the BBS producers' organisation and one of the six official tasters for the Fine Bordeaux IG.

Inspired by the region's heritage and the quality of its Ugni blanc and Colombar varieties, Simon decided to create his range of spirits in 2010.

Called Thompson's it is made with Bordeaux grapes. The range is now expanding from one year to the next, while always respecting its founding values: artisan production, small batches, quality, authenticity, origin, taste and innovation.

Thompson's® Distilled Gin is the perfect marriage between British style and the know-how of the Aquitaine region. Made from the maceration of about fifteen natural ingredients, including Aquitaine Caviar, vine peaches and grape distillation, this distilled gin is perfect for your best cocktails and the classic G&T. Thompson's® Gin is floral on the nose, spicy and long in the mouth; as delicious pure as on ice.

VODCAP FERRET

La vodka en vogue

La Vodcap Ferret vous propose une vodka ultra premium 100 % française, certifiée sans gluten et cohérente avec sa région, tant sur sa dégustation que sur son packaging.

Élaborée à partir de marc de raisins blancs, cette vodka offre une superbe entrée en bouche, très douce et grasse. Sa qualité supérieure, son degré d'alcool élevé et sa grande pureté due à cinq distillations successives à l'eau de source font de la Vodcap Ferret un spiritueux de choix, à découvrir en base de cocktails ou seule (avec ou sans glaçon) accompagnée de caviar ou d'autres mets.

Enfin, son flacon accrocheur n'est pas sans rappeler un effet « bouteille à la mer ». Il allie avec élégance l'influence terrestre et maritime propre au Cap Ferret, tout en se démarquant avec originalité : le bout de bateau (bleu, blanc ou rouge) noué au goulot finissant généralement au poignet des plus festifs... Bonne dégustation et bienvenue au Cap Ferret !

EN SAVOIR ☪

→ WWW.VODCAPFERRET.FR

Vodcap Ferret offers you a 100% French ultra-premium vodka, certified gluten-free and consistent with its region, both by its taste and its packaging. || Made from white grape marc, this vodka offers a superb attack on the palate, very smooth and fat. Its superior quality, its high alcohol content and its great purity due to five successive distillations with spring water make Vodcap Ferret a spirit of choice, to be discovered in cocktails or plain (on ice or not) accompanied by caviar or other dishes.

Finally, its eye-catching bottle is reminiscent of a 'message in a bottle' effect. It elegantly combines the land and sea influence of Cape Ferret, while standing out with originality: the rope (blue, white or red) tied to the neck usually ending up on the wrist of the most festive people ... Lovely degustation and welcome to Cap Ferret!



SELMAN MARRAKECH



Une propriété de famille
intime et personnelle

Hôtes passionnés et chaleureux, les propriétaires, sœur et frère, Saida & Abdeslam Bennani Smires ont créé un lieu de vie en même temps fidèle aux traditions marocaines et à l'écart du temps, intemporel. Une expérience essentielle et inédite du luxe.



Comme toutes les belles histoires hôtelières, celle du Selman est avant tout une histoire de famille. Saida et Abdeslam Bennani Smires réalisent aujourd'hui le rêve de leur grand-père, originaire de Marrakech, de voir sa famille fonder un palais dans sa ville natale. Avec une carrière dans l'industrie et la finance, leur père leur a inculqué le goût d'entreprendre. Leur mère leur a appris l'art de recevoir et de choyer les invités. Très jeune, Abdeslam s'est pris de passion pour les métiers de l'hôtellerie de luxe et a fait ses études à l'école hôtelière de Lausanne. Collectionneur de purs-sangs arabes, Abdeslam forme en 2005 le projet inédit d'associer ses deux passions en un lieu d'hospitalité hors du commun qui porterait le nom de sa lignée d'étalons : Selman. Sa sœur, entrepreneure dans l'âme, se joint à l'aventure.

Ensemble il concrétise une vision novatrice du voyage. Ne pas avoir l'impression d'être dans un hôtel. Intimité, discrétion, la disposition des chambres, la végétation, tout est pensé pour que les hôtes se sentent chez eux. Comme dans les traditionnels riads, l'atmosphère est très vaporeuse, romantique. Les salons sont couverts de rideaux, on s'y sent bien, protégé.

L'objectif était de créer, non pas un hôtel de plus à Marrakech, mais un domaine et des lieux de vie, de générer une véritable expérience dans un cadre unique qui semble exister depuis toujours... et dont l'âme s'inscrit dans l'histoire et le patrimoine du Maroc.

Au travers du Selman, les propriétaires témoignent du sens du partage et de l'hospitalité, partie intégrante de la culture marakchie et marocaine.

La construction et la décoration ont été confiées au célèbre architecte Jacques Garcia à qui l'on doit La Mamounia Marrakech, Le Grand Hôtel de Bordeaux, le Fouquet's à Paris, Le Danieli à Venise,... Le palais a été édifié dans le style authentique arabo-mauresque et les travaux ont été effectués par des artisans marocains. L'ensemble est un savant jeu de géométrie qui s'articule autour d'un exceptionnel bassin de nage de 80 m de long. L'agencement des jardins, des fontaines, des haies crée une harmonie symétrique tout autant que des espaces de vie intimistes.

Selman Marrakech: An intimate and personal family property || *Passionate and warm hosts, the owners, sister and brother, Saida & Abdeslam Bennani Smires have created a place that is both faithful to Moroccan traditions and timeless. An essential and unique luxury experience.*

Like all beautiful hotel stories, the Selman's is first and foremost a family story. Today, Saida and Abdeslam Bennani Smires are realising their grandfather's dream, originally from Marrakech, to see his family found a palace in his home town. With a career in industry and finance, their father instilled in them a taste for entrepreneurship. Their mother taught them the art of receiving and pampering guests. At a very young age, Abdeslam developed a passion for the luxury hotel business and studied at the hotel business school of Lausanne. A collector of thoroughbred Arabian horses, Abdeslam formed in 2005 the unprecedented project of combining his two passions in a extraordinary place of hospitality that would bear the name of his lineage of stallions: Selman. His sister, an businesswoman at heart, joins the adventure.

Together they achieve an innovative vision of the journey. Not to feel like staying in a hotel. Intimacy, discretion, the layout of the rooms, the vegetation, everything is thought out so that the guests feel at home. As in traditional riads, the atmosphere is very vaporous, romantic. The lounges are covered with curtains, one feels well there, protected.

The aim was to create, not just another hotel in Marrakech, but an estate and living spaces, to generate a real experience in a unique setting that seems to have always existed... and whose soul is part of Morocco's history and heritage.

Through the Selman, the owners bear witness to the sense of sharing and hospitality, an integral part of Marrakech and Moroccan culture.



La passion d'Abdeslam pour le cheval transparait jusque dans la conception des lieux, même le nom de l'hôtel : Selman est le père de sa lignée de purs-sangs. Comme d'autres exposeraient une collection d'œuvre d'art, le propriétaire dévoile ici ses plus beaux spécimens purs-sangs arabes, race emblématique de la culture locale, dans des écuries construites et décorées en même temps que le reste de l'hôtel. Le souhait d'Abdeslam était de permettre à ses hôtes d'accéder grâce au Selman au monde habituellement très fermé du cheval. Le pur-sang symbolise, au même titre que l'architecture mauresque, un âge d'or de la culture marocaine.

L'ESPACE VITALITÉ CHENOT

La famille a choisi Chenot comme expert bien-être et beauté au Selman. Protégé par le bâtiment principal de l'hôtel, le spa a été conçu comme une ode au bien-être oriental. Organisées autour d'un bassin central carré, les sept cabines de soin sont dissimulées derrière des paravents de moucharabieh. Au-dessus de ce bassin, une voûte percée, comme étoilée, laisse doucement filtrer la lumière zénithale et plonge la pièce principale et sa colonnade dans une semi-obscurité propice à la relaxation. Hammam, sauna, parcours aquatique, balnéothérapie... tout concourt à une remise en forme bienfaitrice.

Côté soins, l'Espace Vitalité Chenot propose, en exclusivité au Maroc, des traitements novateurs et une approche particulière du corps et du bien-être. Le concept de santé de la Méthode Chenot, qui a 40 ans d'existence, s'appuie sur le principe de la « Biontologie », qui consiste à rééquilibrer l'organisme en l'aidant à se débarrasser de ses toxines à travers un parcours de soins personnalisés.

L'Espace Vitalité Chenot propose également des soins de médecine esthétique grâce à des appareils dernière génération, inédits au Maroc.

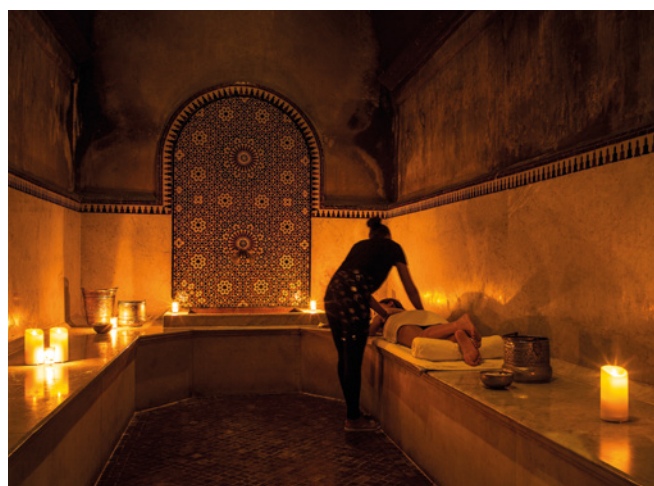
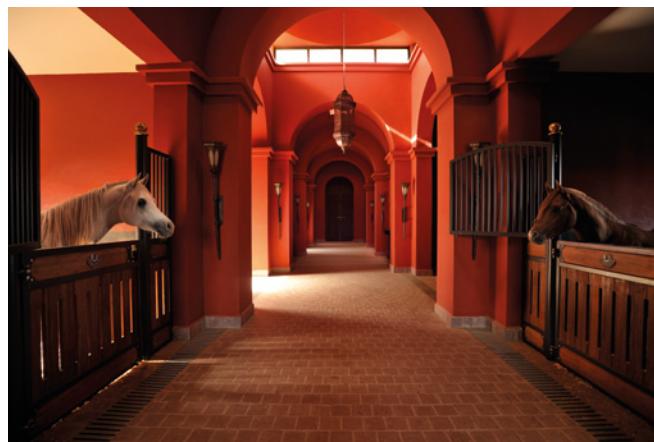
OFFRIR LE CHOIX DE LA GOURMANDISE

Pour parfaire l'expérience Selman, la gastronomie marocaine s'offre aux épicuriens au restaurant Assyl. La salle du restaurant Assyl est un véritable émerveillement pour les yeux. Jacques Garcia a réussi à recréer l'ambiance d'un palais ottoman. Broderies, enluminures à la feuille d'or, bois sculpté, moucharabieh, le convive est transporté dans un voyage à la fois culturel et gustatif. C'est toute la gastronomie marocaine qui se dévoile, avec sa pure authenticité et sa richesse.

A la recherche d'une gastronomie raffinée sans être guindée, la cuisine du restaurant Le Selman se veut à la fois décontractée et accessible tout en offrant une expérience gustative unique. Les produits sont mis en valeur dans chacun des plats présents à la carte.

Enfin le Pavillon accueille les gourmets pour le déjeuner autour d'une cuisine méditerranéenne de qualité. Idéalement situé dans les jardins de l'hôtel, il offre une vue exceptionnelle sur les paddocks et permet d'assister à la parade des purs-sangs arabes.

Choisir le Selman vous permet de vivre tout ce l'authentique culture marrakchie et marocaine. Luxe et volupté de l'écrin, beauté et majesté des purs-sangs, authenticité de l'accueil et de la gastronomie font l'esprit du Selman.





Kamil Sbai, Meilleur Sommelier du Maroc 2019,
et Kamil Ennadafi, directeur général du Selman.

The construction and the decoration were entrusted to famous architect Jacques Garcia, who designed La Mamounia Marrakech, Le Grand Hôtel de Bordeaux, Le Fouquet's in Paris, the Danieli in Venice,... The palace was built in the authentic Arab-Moorish style and the work was carried out by Moroccan craftsmen. The whole is a clever set of geometry that revolves around an exceptional 80 meter-long swimming pool. The arrangement of the gardens, the fountains, the hedges creates a symmetrical harmony as well as intimate living spaces.

Abdeslam's passion for horses is reflected in the design of the premises, even the name of the hotel: Selman is the father of his line of thoroughbreds. As others would exhibit a collection of works of art, the owner unveils here his most beautiful specimens of Arabian thoroughbreds, a breed emblematic of the local culture, in stables built and decorated at the same time as the rest of the hotel. Abdeslam's wish was to give his guests access, thanks to the Selman, to the usually very closed world of horses. The thoroughbred symbolizes, as well as Moorish architecture, a golden age of Moroccan culture.

Espace Vitalité Chenot

The family has chosen Chenot as the Selman's wellness and beauty expert. Sheltered by the hotel's main building, the spa was designed as an ode to oriental well-being. Organised around a central square pool, the seven treatment cabins are hidden behind mashrabiya screens. Above this basin, a pierced vault, similar to a starry sky, gently lets the zenithal light filter through and plunges the main room and its colonnade into a semi-darkness conducive to relaxation. Hammam, sauna, aquatic course, balneotherapy... everything contributes to a beneficial fitness.

In terms of treatments, the Espace Vitalité Chenot offers, in exclusivity in Morocco, innovative treatments and a particular approach to the body and well-being. The health concept of the Chenot Method, which has been in existence for 40 years, is based on the principle of "Biontology", which consists of rebalancing the body by helping it to rid itself of toxins through a personalised care programme.

The Espace Vitalité Chenot also offers aesthetic medicine treatments thanks to the latest generation of equipment, unseen in Morocco.

Offering the choice of delicacies

To complete the Selman experience, Moroccan gastronomy is offered to Epicureans at the Assyl restaurant. The dining room of the Assyl restaurant is a real treat for the eyes. Jacques Garcia has succeeded in recreating the atmosphere of an Ottoman palace. Embroideries, gold leaf illuminations, carved wood, mashrabiya, the guest is transported in a both cultural and tasty journey. It is all the Moroccan gastronomy that is revealed, with its pure authenticity and richness.

In search of a refined but unformal gastronomy, the cuisine of the restaurant Le Selman is both relaxed and accessible while offering a unique taste experience. The products are highlighted in each of the dishes on the menu.

Finally, the Pavillon restaurant welcomes gourmets for lunch with quality Mediterranean cuisine. Ideally located in the hotel's gardens, it offers an exceptional view of the paddocks and allows guests to watch the parade of Arabian thoroughbreds.

Choosing the Selman allows you to experience the authentic Marrakech and Moroccan culture. Luxury and pleasure of the setting, beauty and majesty of the thoroughbreds, authenticity of the welcome and gastronomy make the spirit of the Selman.

L'ART *des accords*

par Paolo Basso

TECHNIQUE ET TOUCHE PERSONNELLE SUBLIMENT LES ACCORDS METS & VINS

Réussir un accord mets & vins est une chose assez simple. Il est par ailleurs tout aussi facile de le rater ! Comment faire alors pour y parvenir ? Evidemment les accords régionaux et ceux de la tradition nous aident beaucoup : si depuis des décennies, on accorde un plat à un vin, il y a bien une raison !

Si on veut aller un peu plus loin et développer quelque chose de plus pointu, on peut le faire, mais il faut absolument bien maîtriser la technique. Il faut être bien clair sur le fait que les grandes lignes directrices sont données par les sensations gustatives qu'on perçoit en bouche. Il faut faire attention de ne pas se laisser guider par les couleurs ou les arômes, comme souvent cela arrive. Ainsi voit-on des accords basés sur la couleur comme ceux des desserts à la framboise avec des vin mousseux rosés secs. Cela ne fonctionne pas car l'une des règles de base est que le sucre demande du sucre : si on a donc un dessert, il faut l'accorder à un vin doux car un vin sec servi sur un mets sucré ressemblera à de l'eau. Et avec de l'acidité en plus !

Ensuite il y a des accords développés par affinité des arômes. Parfois cela pourrait marcher comme dans le cas de certains mets aromatiques des cuisines exotiques qui demandent souvent des vins parfumés, ou des vins avec une belle sensation de sucrosité apportée par une grande maturité des raisins tout en étant secs comme ceux qui proviennent de régions bien ensoleillées, ou encore des vins avec quelques grammes de sucre résiduel. Mais finalement, comme principe de base de l'accord, n'oublions pas une chose aussi simple qu'élémentaire : finalement on mange avec la bouche et l'équilibre gustatif doit être atteint dans le palais.

La technique de base, affinée et expérimentée durant des décennies, nous enseigne qu'on peut réaliser des accords avec deux méthodes : en harmonisant les sensations gustatives ou bien en les opposant. Eh oui, même dans les accords mets & vin, les opposés s'attirent !

Les accords par harmonie se réalisent dans les deux cas cités plus haut : sucre avec sucre et intensité aromatique avec intensité aromatique.

En revanche, dans tous les autres cas, il faut opposer les éléments gustatifs qui sont présents dans le vin et dans les mets. Quels sont donc ces éléments gustatifs ? Dans le vin, on peut les diviser en deux grandes familles : ceux qui apportent une sensation de souplesse comme l'alcool, le glycérol et le sucre, et ceux qui apportent une sensation de rigidité, comme l'acidité et les tanins. Il faut donc se concentrer sur ces éléments gustatifs sans commettre l'erreur – fréquente – de focaliser encore une fois sur les arômes que l'on perçoit en bouche par voie rétro-olfactive, erreur fréquente chez les sommeliers. Dans l'assiette, il faut en revanche examiner les éléments gustatifs qui sont l'acidité, l'amertume, le salé, le sucré, l'umami (savoureux), le gras et l'épicé.

Une fois qu'on maîtrise l'analyse de ces sensations, on peut accorder n'importe quel vin et n'importe quel plat. Dans le prochain numéro, nous développerons dans le détail l'élaboration des accords.



Technique and personal touch sublimate food and wine pairings

Successfully pairing food and wine is a fairly simple thing. And it's just as easy to miss it! So how do you do to succeed? Of course, regional and traditional pairings help us a lot: if for decades we have been matching a dish with a wine, there is a reason!

If you want to go a little further and develop something more specific, you can do so, but you absolutely have to master the technique. We must be very clear on the fact that the main guidelines are given by the gustatory sensations that we perceive in the mouth. You have to be careful not to let yourself be guided by colours or aromas, as often happens. We sometimes see colour-based pairings such as those of raspberry desserts with dry rosé sparkling wines. This doesn't work because one of the basic rules is that sugar requires sugar: so if you have a dessert, you should match it with a sweet wine because a dry wine served on a sweet dish will taste like water. And with extra acidity!

Then there are pairings developed by affinity of aromas. Sometimes this could work as in the case of certain aromatic dishes from exotic cuisines which often require fragrant wines, or wines with a nice sensation of sweetness brought by a great maturity of the grapes while being dry like those coming from sunny regions, or wines with a few grams of residual sugar. But finally, as a basic principle in the art of pairing, let's not forget something as simple as elementary: finally one eats with the mouth and the taste balance must be achieved in the mouth.

The basic technique, refined and experimented for decades, teaches us that pairings can be achieved with two methods: by harmonising the taste sensations or by opposing them. Yes, even in food & wine pairings, opposites attract!

Pairing by harmony can be achieved in the two cases mentioned above: sugar with sugar and aromatic intensity with aromatic intensity.

In all other cases, the gustatory elements present in the wine and in the food must be opposed. So what are these taste elements? In wine, they can be divided into two main families: those that bring a sensation of suppleness, such as alcohol, glycerol and sugar, and those that bring a sensation of rigidity, such as acidity and tannins. It is therefore necessary to concentrate on these gustatory elements without making the - frequent - mistake of focusing once again on the aromas that are perceived in the mouth through retro-olfaction, a frequent mistake among sommeliers. On the other hand, on the plate, one must examine the gustatory elements which are acidity, bitterness, saltiness, sweetness, umami (savoury), fatness and spiciness.

Once you have mastered the analysis of these sensations, you can match any wine and any dish. In the next issue, we will go into greater detail on how to make the perfect pairing.

Paolo Basso
Meilleur Sommelier du Monde 2013
Best Sommelier of the World 2013

LE BLOG

Les news, les dates, les lieux à retenir !

À BOIRE & À MANGER

Le Grand Week-end des Crozes-Hermitage – 24-26 avril 2020

Le concept : 50 vignerons représentant les AOC emblématiques de la Vallée du Rhône Nord (Crozes-Hermitage, Condrieu, Hermitage, Côte-Rôtie, Cornas, Saint-Joseph et Saint-Péray) attendent les amateurs de vins à Mercurol pour cette première édition du Grand Week-end des Crozes-Hermitage. Au programme : marché aux vins, dégustations gourmandes en journée, instants de convivialité et soirées confidentielles nichées dans les domaines, les caves et les restaurants de la région.

The concept: 50 winegrowers representing the emblematic AOPs of the Northern Rhone Valley (Crozes-Hermitage, Condrieu, Hermitage, Cote-Rotie, Cornas, Saint-Joseph and Saint-Peray) await wine lovers in Mercurol. On the programme: wine market, gourmet tastings during the day, convivial moments and confidential evenings nestled in the estates, wine bars and restaurants of the region.



Billetterie en ligne à partir du 3 février / Online ticket sale : legrandweekend.crozes-hermitage-vin.fr



ESCAPADE

AIR PROVENCE, rendez-vous professionnel au cœur des Côtes de Provence

La première édition d'AIR PROVENCE, organisée par le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence pour les Côtes de Provence, aura lieu les 6 et 7 avril 2020. 200 producteurs et négociants seront présents ; et plus de 1 000 vins présentant toute la diversité des rosés Côtes de Provence ! Un vecteur de dynamisme et d'attractivité pour le territoire ! Au cœur de la Provence, au Château Font du Broc et au Château Sainte Marguerite, les acteurs du trade et les prescripteurs français et internationaux sont invités à vivre une expérience professionnelle immersive et innovante.

The first edition of AIR PROVENCE, organized by the Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence for the Côtes de Provence, will take place on 6 and 7 April 2020. 200 producers and merchants will be present; and more than 1,000 wines representing the full diversity of Côtes de Provence rosés! A vector of dynamism and attractiveness for the region! In the heart of Provence, at Château Font du Broc and Château Sainte Marguerite, French and international trade players and prescribers are invited to live an immersive and innovative professional experience.

Inscriptions – professionnels uniquement : www.air-provence.com



BEAUJO C'EST CHIC

Bienvenue en Beaujonomie

Le samedi 13 et dimanche 14 juin se tiendra la 2^{ème} édition de Bienvenue en Beaujonomie, festival oeno-bistronomique en Beaujolais. Une quarantaine de domaines et maisons ouvrent leurs portes pour tout un week-end de festivités, de belles tablées beaujonomiques et de discussions. Le concept : des amateurs d'ici et d'ailleurs partagent un moment autour de la même table chez un vigneron de leur choix pour un repas bistronomique chic et décontracté.

On Saturday 13 and Sunday 14 June, the 2nd edition of Bienvenue en Beaujonomie, the Beaujolais wine-bistronomy festival, will be held. Around forty estates and houses will open their doors for a whole weekend of festivities, beautiful 'Beaujonomie' tables and discussions. The concept: wine lovers from here and elsewhere share a moment around the same table at a winemaker's of their choice for a chic and relaxed bistronomic meal.

www.beaujonomie.com

TREND

LES BIO-RENCONTRES

Rendez-vous le 10 mars aux Bio-Rencontres autour d'une dégustation professionnelle en Off des Grands Jours de Bourgogne. Ce sera l'occasion d'y découvrir 91 domaines en bio/biodynamie, de 7 régions viticoles différentes. Réservé uniquement aux professionnels sur inscription.

See you on March 10th at Bio-Rencontres for a professional tasting off the Grands Jours de Bourgogne. It will be the opportunity to discover 91 estates in bio/biodynamics, from 7 different wine-growing regions. Only for professionals on registration.

Domaine du Clos Frantin, Nuits-Saint-Georges / 10.00 am - 6.00 pm - Register www.weezevent.com/bio-rencontres



DUO D'EXCELLENCE

Nouveaux circuits de visite à Larrivet Haut-Brion

La propriété propose deux nouvelles visites avec une dégustation de différentes cuvées en association avec la truffe mais également le caviar d'Aquitaine.

The property offers two new visits with a tasting of different vintages in association with truffles but also Aquitaine caviar.



Visite « Diamant Noir » - €50.00 TTC par personne

Les vins du Château se marient parfaitement à la richesse aromatique de la truffe. Importance du terroir, minutie d'exécution, savoir-faire : vin et truffe partagent de nobles valeurs. Le visiteur est convié à une découverte des chais suivie d'une dégustation de 2 vins en accord avec la truffe noire et la truffe d'été.

The Château's wines perfectly blend with the aromatic richness of the truffle. Importance of the terroir, painstaking execution, know-how: wine and truffle share noble values. The visitor is invited to a discovery of the cellars followed by a tasting of 2 wines in harmony with the black truffle and the summer truffle.

Visite « Perles et Diamants Noirs » - €60.00 TTC par personne

Après une visite des chais, les convives sont invités à un véritable ballet de saveurs oscillant entre terre et mer : une dégustation de 2 grands millésimes de la propriété spécialement sélectionnés pour sublimer la finesse du caviar d'Aquitaine ainsi que le caractère unique de la truffe noire.

After a visit of the cellars, guests are invited to a real ballet of flavours oscillating between land and sea: a tasting of 2 great vintages of the property specially selected to sublimate the finesse of Aquitaine caviar and the unique character of black truffles.

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.



**SAVE
THE
DATE**

**15-17
FÉV.
2021**

TWICE THE BUSINESS | TWICE THE EXPERIENCE

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
@pjlarraque

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