

# Si Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



PARTENAIRE OFFICIEL  
DE L'ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE



DOSSIER BOURGOGNE

reportages,  
dégustations

Domaine  
**François Carillon**  
fête son 10<sup>e</sup> millésime



MEILLEUR  
SOMMELIER  
DE FRANCE



LES 3 FINALISTES



RAIMONDS TOMSONS

À LA DÉCOUVERTE  
DES VINS

**BORDELAIS**



ACCORDS

**FROMAGES  
IRLANDAIS  
ET WHISKIES**

# Pierre Jean Larraqué

L'ASSEMBLAGE EST UN ART



BORDEAUX EN EST MAÎTRE



UNE NOUVELLE TENDANCE - DES CHOIX ASSUMÉS - LE PLAISIR DE DÉCOUVRIR - L'ENVIE DE PARTAGE



NOUVELLE GAMME DISPONIBLE À LA RENTRÉE 2020 - EN SAVOIR PLUS SUR [WWW.PIERREJEANLARRAQUE.COM](http://WWW.PIERREJEANLARRAQUE.COM)

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



123

EN COUVERTURE

## 2 ÉDITOS

### 9 ACTUS DE LA SOMMELLERIE

- 9 Brèves
- 10 Entretien
- 15 Monde
- 25 France

## 32 SHOPPING

### 36 DU CÔTÉ DES VINS

- 36 Classement 2020 des Crus Bourgeois du Médoc
- 37 Les vins de Bordeaux disent merci aux soignants
- 38 Concours Citadelles du Vin
- 39 Vinexpo Shanghai 2020
- 40 Veronafiere lance son salon Wine2wine
- 41 24<sup>e</sup> Édition du Concours des vins du Sud-Ouest
- 42 Création de l'Alliance des Récoltants
- 44 Challenge International du Vin 2020
- 46 Foires aux vins 2020

### 50 PRIMEURS BORDEAUX 2020

par Paolo Basso

SommelierS INTERNATIONAL  
N°168

# SOMMAIRE

## 55 RAIMONDS TOMSONS, WINE TOUR DANS LE BORDELAIS

- 56 Château Léoville Poyferré
- 58 Château Cardinal-Villemaurine
- 60 Château La Tour du Pin Figeac
- 62 Château La Grâce Dieu des Prieurs
- 64 Château Angélys
- 66 Château Belgrave
- 68 Château Lagrange
- 70 Château Cos Labory
- 72 Château Croix de Labrie
- 74 Château Ferre
- 76 Château Tronquoy-Lalande
- 78 Château Loudenne
- 80 Château Magnol
- 82 Château Haut-Bacalan
- 84 Château La Haye
- 86 Château Trotte Vieille
- 88 Château Pape Clément
- 90 Château Seguin
- 92 Vignobles Greffier

## 94 PORTRAITS

- 94 Château Montlabert
- 96 Château Pavie
- 98 Château La Commanderie
- 100 Château La Nerthe
- 101 Domaine de Beaurenard
- 102 Chef&Sommelier lance Exaltation
- 104 Champagne de Vignerons
- 106 Domaine de Chevalier
- 107 Champagne De Sousa

## 108 DOSSIER BOURGOGNE

- 108 La Bourgogne redoute une crise qui se prolonge
- 110 Domaine Moissenet-Bonnard
- 112 Domaine Daniel Rion
- 113 Domaine Alain Michelot
- 115 Domaine Pierre Damoy
- 117 Domaine Parigot
- 119 Domaine Denis Jeandeau
- 120 Les Caves Carrière
- 122 Domaine Olivier Leflaive
- 123 Domaine François Carillon
- 125 Domaine Machard de Gramont
- 127 Domaine Sainson-Rossignol
- 128 Domaine Michel Niellon
- 129 Domaine de Villaine
- 131 Domaine Claude Nouveau
- 132 Château de Pommard
- 134 Clos des Lambrays
- 135 Domaine Robert Lassarat - Hélène Hotéa
- 136 Tonnellerie Cadus

## 138 DÉGUSTATION BOURGOGNE

## 169 VIGNOBLES DU MONDE

- 169 Sekt, vin pétillant allemand
- 172 Le Carignano del Sulcis
- 174 Le Maryland
- 176 Les vins blancs de Bordeaux

## 179 SPIRITUEUX

- 179 BBC Spirits dégusté par Paolo Basso
- 180 Philippe Jamesse conquis par le saké effervescent
- 182 Maotai : l'empire des spirits asiatiques

## 186 ACCORDS METS & VINS

- 186 Parmigiana di Melanzane et Grigliate Contrada Rampante
- 188 Irlande, entre whiskies et fromages

## 190 LE BLOG



Wineally

ADVINI  
DES VIGNOBLES, DES HOMMES, L'ÉMOTION



W. & J. GRAHAM'S  
ESTABLISHED 1820  
PORT

VINEXPO  
THE WORLD OF WINE & SPIRITS

FAMILIA TORRES  
Since 1870



VINVENTIONS  
Complete Closure Solutions

TRAPICHE  
SINCE 1883  
ARGENTINA

LIGNE | W & Chateau®  
LAGUIOLE



wines of portugal  
a world of difference



## ÉDITO

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

## SommelierS INTERNATIONAL

**ÉDITEUR ET DIRECTEUR  
DE LA PUBLICATION**  
SOMMELIERS  
INTERNATIONAL  
Aris ALLOUCHE

**ÉDITION : CABWINES**  
38 rue Dunois  
75647 Paris Cedex 13  
contact@sommeliers-international.com  
www.sommeliers-international.com

### ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Paolo BASSO  
Jean BERNARD  
Adrien CASCIO  
Michèle CHANTOME  
Bénédicte CHAPARD  
Aurélië DAILLAC  
Philippe FAURE-BRAC  
David FURER  
Laurent GOTTI  
Xavier LACOMBE  
Sofia LAFAYE  
Valérie MASSOT-GERME  
Andrew O'GORMAN  
Gérald OLIVIER  
Andrés ROSBERG

### CRÉDITS PHOTOS

Jean BERNARD  
BBC Spirits  
BIVB/www.armellephotographe.com  
BIVB/Michel JOLY  
CADUS/Mathieu DELAHOUSSE  
CAVES CARRIERES/  
Nicolas Démoulin  
Bénédicte CHAPARD  
CIVB  
Mathieu DELAHOUSSE  
Flore DERONZIER  
David FURER  
Laurent GOTTI  
IVSO  
MICHEL NIELLON/  
www.AndresFluxa.com  
Estelle OFFROY  
Gérald OLIVIER

### SITE WEB

www.sommeliers-international.com

2020 est décidément une année très étrange ! Ce millésime qui s'annonce bien malgré les difficultés que nous traversons tous, restera à jamais dans toutes les mémoires.

Le COVID-19 a permis de mettre en lumière le travail de nos vignerons qui, pendant que beaucoup se confinaient, ont continué, comme tous nos agriculteurs, à travailler. Car comme vous le savez tous la vigne continue ! Pendant cette période difficile SommelierS International, à travers ses réseaux sociaux (Facebook et Instagram #sommeliersinternational), a essayé de mettre en avant les sommeliers et les vignerons dans leur quotidien afin que le lien qui nous unis tous reste le plus fort possible.

Ces derniers mois nous ont offert la possibilité de nous recentrer sur nous même, oublier le superflus et se concentrer sur les choses essentielles, la santé, la famille, la nature et bien sur le vin qui était omniprésent dans de nombreux foyers.

Une prise de conscience s'est également faite auprès du consommateur qui a compris l'importance d'acheter local, pour soutenir ceux qui nous permettent de manger et boire, certains sont ainsi partis à la rencontre des viticulteurs qui nous entourent, souvent inconnus et pourtant voisins.

Dans ce numéro, que nous dédions à tous ceux qui nous ont permis de continuer à vivre presque normalement, nos agriculteurs, éleveurs, vignerons, sans oublier évidemment le personnel soignant, partez en wine tour avec Raimonds Tomsons à la rencontre des vignerons bordelais, découvrez les Primeurs 2019 avec Paolo Basso mais aussi notre dossier Bourgogne et nos traditionnelles pages sur les foires aux vins.

Nous pensons également fortement aux 3 finalistes du concours du Meilleur sommelier de France et vous donnons rendez-vous le 15 novembre pour connaître le nom du lauréat. Que le meilleur gagne ! Prenez soin de vous.

NB : à l'heure où sort le magazine le salon Equip'Hôtel vient d'annoncer son report en 2022, pour en savoir plus sur les conséquences pour le concours MSF, rendez-vous sur les pages Facebook de l'UDSF et SommelierS International :

[www.facebook.com/uniondelasommelleriefrancaise/](http://www.facebook.com/uniondelasommelleriefrancaise/)  
et [www.facebook.com/SommelierS-International-474793615993702/](http://www.facebook.com/SommelierS-International-474793615993702/)

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





2020 is definitely a very strange year! This vintage, which seems to be shaping up well despite the difficulties we are all going through, will remain forever in our memories.

The COVID-19 allowed us to highlight the work of our winegrowers who, while many were confined, continued, like all our farmers, to work. Because as everyone knows, the vine goes on! During this difficult period SommelierS International, through its social networks (Facebook and Instagram #sommeliersinternational), tried to highlight the sommeliers and winegrowers in their daily lives so that the link that unites us all remains as strong as possible.

The last few months have given us the opportunity to refocus on ourselves, to forget the superfluous and concentrate on the essential things, health, family, nature and of course the wine that was omnipresent in many homes.

Awareness was gained among consumers who understood the importance of buying local, to support those who allow us to eat and drink. Some of them went to meet the winegrowers around us, often unknown and yet close by.

In this issue, which we dedicate to all those who have enabled us to continue living almost normally, our farmers, breeders, winemakers, not forgetting of course the care staff, come to a wine tour with Raimonds Tomsons to meet the winemakers of Bordeaux, discover the Primeurs 2019 with Paolo Basso but also our Bourgogne report and our traditional pages on wine fairs.

We are also strongly thinking of the 3 finalists of the Best Sommelier of France competition and we look forward to seeing you on November 15<sup>th</sup> to find out the name of the winner. May the best win!

Take care of yourself.

NB: at the time of the magazine publication, the Equip'Hôtel trade fair has just announced its postponement to 2022, to find out more about the consequences for the MSF competition, visit the Facebook pages of the UDSF and SommelierS International: [www.facebook.com/uniondelasommelleriefrancaise/](http://www.facebook.com/uniondelasommelleriefrancaise/) and [www.facebook.com/SommelierS-International-474793615993702/](http://www.facebook.com/SommelierS-International-474793615993702/)

#### Où nous trouver / Where to find us

[www.sommeliers-international.com](http://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](http://www.millesimes.com) / Villa Primrose, Bordeaux / La Cité du Vin, Bordeaux / [www.flipster.com](http://www.flipster.com) / Abbaye de Sainte Croix, Salon-de-Provence / Relais Thalasso Ile de Ré, Sainte-Marie-de-Ré / Villathena, Paris / Château de l'Épinay, Saint-Georges-sur-Loire / Bastide du Caladou, Moissac-Bellevue / Château Le Bellevue, Cazaubon / 7 Eiffel Hôtel, Paris / Hôtel Claret, Paris / Relais de Margaux, Margaux / Château de Cocove, Recques sur Hem / Le Jardin de Neuilly, Neuilly-sur-Seine / Laurène Jordan, Rolleboise / Domaine et Golf de Vaugouard, Fontenay sur Loing / Vienna House Dream Castle, Disneyland Paris / Vienna House Magic Circus House, Disneyland Paris / Domaine Saint Clair, Etretat / Château de l'Ermitage, Ennery / Hôtel La Licorne, Lyons-la-Forêt / Hostellerie le Vallon de Valrugues, Saint Rémy de Provence / Château de la Boursidière, Montlouis-sur-Loire / Hotel Arene, Orange / Hôtel Burdigala, Bordeaux / Le Pavillon CG, Reims / Les Sources de Caudalie, Martillac / Restaurant Guy Savoy, Paris 6<sup>e</sup> / Le Bistrot du Sommelier, Paris 8<sup>e</sup> / 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<sup>e</sup> / Four Seasons Hôtel George V, Paris 8<sup>e</sup> / 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*

Nous admirons tous quelqu'un qui tombe et se relève, imperturbable.

L'ASI, comme tout le monde, a certainement connu sa part de difficultés. La plus récente est aussi l'une des plus douloureuses : en accord avec l'Association des sommeliers de Chypre, nous avons décidé de reporter le concours ASI du Meilleur Sommelier d'Europe & d'Afrique du 14 au 18 mars 2021.

Nous travaillons dur pour que notre assemblée générale se déroule comme prévu en novembre prochain afin de pouvoir faire le bilan de l'année écoulée et échanger des idées, même si certains devront peut-être y participer virtuellement. Nous suivons de près la situation, apprenons à vivre dans l'incertitude et nous nous efforçons de mener ce navire à bon port. Je ne doute pas que nous puissions relever ces défis ensemble. Comme toujours, notre priorité absolue est le bien-être de notre communauté : nous ne mettrons jamais en péril la sécurité de nos membres.

Il a peut-être fallu une série de fermetures majeures dans le monde entier pour nous recentrer sur la collaboration, la connexion et le service commun. Beaucoup de choses que nous considérions comme allant de soi ont été ébranlées, même la possibilité de prendre un repas dans un restaurant, ou, pour nous, sommeliers, la possibilité de servir nos clients.

On dit que l'heure la plus sombre est celle qui précède l'aube. Il suffit de voir les nombreuses façons dont les organisations nationales ont réinventé leur manière de communiquer avec leurs membres et le public. Les sommeliers du monde entier ont fait preuve d'une résistance non moins remarquable. Et l'ASI travaille elle aussi sans relâche pour accroître son rayonnement et promouvoir la sommellerie dans le monde entier quelles que soient les circonstances.

Les défis sont nombreux et peuvent sembler insurmontables. Mais ils ne le sont pas. Nous sommes forts, à la fois en tant qu'individus et plus encore en tant que communauté. Quant à notre détermination, elle est sans limite.

Puissions-nous bientôt porter un nouveau toast, en personne !



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



We all admire someone who gets knocked down and stands back up again, undaunted.

ASI, like everyone else, has certainly faced its share of hardships. The most recent is also one of the most painful: Following conversations with the Cyprus Sommelier Association, we have decided to postpone the ASI Best Sommelier of Europe & Africa Contest until 14-18 March 2021.

We are working hard to ensure that our General Assembly takes place in November as planned so we can review the past year and exchange ideas -even if some may have to join virtually. We are monitoring the situation closely, learning to live with uncertainty, and endeavoring to sail this ship to a safe harbor. I have no doubt we can master these challenges together. As always, our absolute priority is the wellbeing of our community: we will never jeopardize the safety of our members.

Perhaps it took a series of major lockdowns around the world to sharpen our focus on collaboration, connection and common service. A great many things we take for granted have been shaken to the core, even the ability to eat a meal in a restaurant -- or, for us, the chance to serve the guests at our restaurant.

They say the darkest hour is just before the dawn. Just look at the many ways in which national organizations have re-invented how they connect with their members and the public. Sommeliers around the world have shown no less remarkable resilience. And ASI too is working tirelessly to increase its outreach and promote sommellerie around the world in every possible way.

The challenges are many, and might seem insurmountable. But they are not. We are strong, both as individuals and as a community. And our determination is boundless.

May we toast again soon, in person!

Cheers!



## ÉDITO

### Philippe Faure-Brac

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

Le mois de septembre est toujours synonyme de rentrée et de bonnes résolutions. Pour le monde du vin, ce sont les vendanges qui s'amorcent et qui apportent avec elles de bonnes espérances.

2020 est par nature un millésime poétique. D'expérience, le travail à la vigne a été grandement perturbé par des vicissitudes que l'on ne maîtrise pas. Mais « à vaincre sans périls, on triomphe sans gloire » et ce millésime n'en sera que plus savoureux. Les premiers retours sont en tout cas très positifs de qualité. C'est une perspective encourageante pour remonter la pente abrupte laissée par l'épidémie de covid-19.

Avec cette fin d'année, ce ne sont pas que les vendanges qui sont perspectives d'un avenir meilleur. Ce sont aussi de nombreux événements qui se sont organisés depuis la maison pour se réaliser enfin concrètement.

D'abord avec la finale du concours de Meilleur Sommelier de France qui se déroulera le 15 novembre lors du salon Equip'Hôtel. Nous vous y attendons nombreux pour assister à la consécration du 31<sup>ème</sup> Meilleur Sommelier de France, ainsi que pour découvrir les tendances des industries hôtelières, gastronomiques et relatives aux métiers de bouche grâce au salon qui nous accueille. Ses différentes offres vous feront voyager et découvrir encore plus d'opportunités à venir. Pour clore ce programme de festivités, l'UDSF organise son dîner de gala annuel. Une grande soirée de célébration autour de la sommellerie, du partage et de la transmission puisque nous remettrons également les insignes aux nouveaux Maîtres Sommeliers de l'UDSF, une distinction honorifique.

Le deuxième rendez-vous à ne pas manquer en cette fin d'année 2020, est un rassemblement international qui nous conduira jusque dans une île de la Méditerranée, Chypre, pour une nouvelle étape de concours, le Meilleur Sommelier d'Europe et d'Afrique. Malgré toutes les épreuves de ces derniers mois, l'incertitude et la peur, nous sommes soulagés de pouvoir maintenir un événement de cette envergure. Nous veillons ensemble au respect des gestes barrières, la France a fait faire des masques de protection pour ses membres et l'ASI s'engage tous les jours pour garantir la sécurité de chacun et la visibilité due à ses partenaires. De plus, nos amis chypriotes nous ont préparés un programme digne des plus grandes années : le covid-19 n'aura définitivement pas eu raison de la sommellerie !

Et enfin, parce qu'il faut toujours se projeter plus loin et que le confinement nous a permis de prendre le temps de l'anticiper, nous pouvons vous assurer que le mondial de la sommellerie, à Paris, en 2022, ne décevra pas vos attentes ! De belles master classes, des lieux d'accueil mémorables... Notre équipe s'investit toujours plus vers la réalisation d'un événement historique. A vos agendas, février 2022, c'est à Paris que se retrouve le monde de la sommellerie !

Et en attendant 2022, profitons des fruits mûrs des vendanges et de ce délicieux nectar à venir. Célébrons les bons moments quand ils se présentent, la convivialité et le partage pour nous rendre plus forts dans les épreuves que la vie nous impose.

A votre bonne santé mais toujours avec modération.

NB : à l'heure où sort le magazine le salon Equip'Hôtel vient d'annoncer son report en 2022, pour en savoir plus sur les conséquences pour le concours MSF, rendez-vous sur les pages Facebook de l'UDSF et SommelierS International :

[www.facebook.com/uniondelasommelleriefrancaise/](https://www.facebook.com/uniondelasommelleriefrancaise/)  
et [www.facebook.com/SommelierS-International-474793615993702/](https://www.facebook.com/SommelierS-International-474793615993702/)



**Fabrice Sommier**  
Secrétaire général



**Antoine Woerlé**  
Secrétaire adjoint



**Arnaud Fatome**  
Trésorier général



**Frédéric Devautour**  
Trésorier adjoint



**Gisèle Marguin**  
Chargée de  
communication



September is always synonymous with the start of the new school year and good resolutions. For the wine industry, it is the grape harvest that begins and brings with it good hopes.

2020 is by nature a poetic vintage. From experience, working in the vineyard has been greatly disrupted by vicissitudes that are beyond our control. But “to overcome without peril, one triumphs without glory” and this vintage will be all the more tasty. In any case, the first returns are very positive in terms of quality. It is an encouraging prospect to go back up the steep slope left by the covid-19 epidemic.

With the end of the year, it is not only the harvest that offers the prospect of a better future. It is also many events that have been organized from the house to finally come to fruition.

First of all with the final of the Best Sommelier of France competition which will take place on November 15<sup>th</sup> during the Equip’Hôtel exhibition. We are expecting many of you there to attend the consecration of the 31<sup>st</sup> Best Sommelier of France, as well as to discover the trends in the hotel, gastronomic and catering industries thanks to the exhibition that welcomes us. Its different offers will make you travel and discover even more opportunities to come. To close this programme of festivities, the UDSF organises its annual gala dinner. A great evening of celebration around sommellerie, sharing and transmission as we will also be handing out badges to the new Master Sommeliers of the UDSF, an honorary distinction.

The second event not to be missed at the end of this year 2020, is an international gathering that will take us to an island in the Mediterranean, Cyprus, for a new stage of competition, the Best Sommelier of Europe and Africa. Despite all the trials of the last few months, uncertainty and fear, we are relieved to be able to maintain an event of this scale. Together we are making sure that barrier gestures are respected, France has had protective masks made for its members and the ASI is committed every day to guarantee everyone’s safety and the visibility due to its partners. In addition, our Cypriot friends have prepared a programme worthy of the greatest years: covid-19 will definitely not have got the better of the sommellerie!

And finally, because we always have to look further ahead and because the confinement has allowed us to take the time to anticipate it, we can assure you that the world sommelier event in Paris in 2022 will not disappoint your expectations! Beautiful master classes, memorable venues, ... Our team is always working harder and harder to make a historic event a reality. In your diaries, February 2022, it is in Paris that the world of sommellerie is to be found!

And while waiting for 2022, let’s enjoy the ripe fruits of the harvest and the delicious nectar to come. Let’s celebrate the good times when they come, conviviality and sharing to make us stronger in the trials that life imposes on us.

To your good health but always in moderation.

NB: at the time of the magazine publication, the Equip’Hôtel trade fair has just announced its postponement to 2022, to find out more about the consequences for the MSF competition, visit the Facebook pages of the UDSF and SommelierS International: [www.facebook.com/uniondelasommelleriefrancaise/](https://www.facebook.com/uniondelasommelleriefrancaise/) and [www.facebook.com/SommelierS-International-474793615993702/](https://www.facebook.com/SommelierS-International-474793615993702/)

CHATEAU LOUDENNE SAS - 17120 SAINT-JEAN-DE-MÉDOC - RCS BORDEAUX 479269433



# LOUDENNE

« *Il n'est de grand terroir qui ne regarde le fleuve* »



En conversion vers l'agriculture biologique  
Under conversion to organic farming

[www.chateau-loudenne.com](http://www.chateau-loudenne.com)

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

## ELECTION

## Jean-Marie Fabre nouveau Président des Vignerons Indépendants

Jean-Marie Fabre a été réélu au poste de Président des Vignerons Indépendants de France le 1er juillet à une large majorité. Il s'agit du deuxième mandat pour ce vigneron originaire de Fitou, âgé de 47 ans. Dans le contexte économique post covid où les attentes du monde vitivinicole sont fortes, cette réélection intervient comme un signe fort du syndicat représentant à ce jour 55 % de la production viticole française.

De nouveaux élus intègrent également l'équipe, Pierre-Antoine Giovannoni, vigneron en Loire, à la Commission Salon et Mathieu Châtain, vigneron en Vallée du Rhône, à la Commission Communication.



Jean-Marie Fabre was re-elected to the position of President of Vignerons Indépendants of France on July 1st with a large majority. This is the second mandate for this 47-year-old winemaker from Fitou. In the post-covid economic context the expectations of the winemaking world are high and this re-election is a strong sign of the union which represents 55% of French wine production to date.

New members have also joined the team: Pierre-Antoine Giovannoni, a winegrower in the Loire region, on the Salon Commission and Mathieu Châtain, a winegrower in the Rhone Valley, on the Communication Commission.

## SAVOIE

## Christophe Richel succède à Michel Quenard à la présidence du Syndicat des Vins de Savoie

Après dix années enrichissantes de présidence, Michel Quenard a passé la main à Christophe Richel. Membre du conseil d'administration et maire de sa commune de Saint-Badolph depuis 2014, Christophe Richel, vigneron depuis 1991, exploite le domaine familial Famille Richel avec son fils Matthieu. Son objectif est de continuer à travailler sur toujours plus de qualité pour les Vins de Savoie : *Michel Quenard a placé la barre très haut et laissé un plan bien tracé.*



After ten rewarding years as president, Michel Quenard has now passed the reins to Christophe Richel. Member of the board of directors and mayor of his commune of Saint-Badolph since 2014, Christophe Richel, a winemaker since 1991, runs the family estate Famille Richel with his son Matthieu. His goal is to continue working on ever higher quality for the Wines of Savoie: *Michel Quenard has set the bar very high and left a clear plan.*

[www.vindesavoie.net](http://www.vindesavoie.net)

## COGNAC

## Raphaël Delpech nommé directeur du BNIC

Le Comité Permanent du Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC) a nommé Raphaël Delpech, docteur en droit public, à la direction de l'interprofession en charge du développement, de la protection et de la valorisation de l'appellation Cognac. Il aura pour mission de contribuer à la définition et à la mise en œuvre des orientations stratégiques de la filière Cognac et de piloter le BNIC qui compte 118 salariés et fédère les professionnels du Cognac, viticulteurs, négociants et bouilleurs de profession.

The Standing Committee of the Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC) has nominated Raphaël Delpech, PhD in public law, to the management of the interprofession in charge of the development, protection and promotion of the Cognac appellation. His mission will consist of contributing the definition and implementation of the strategic orientations of the Cognac sector and manage the BNIC, which has 118 employees and federates Cognac professionals, winegrowers, merchants and distillers.

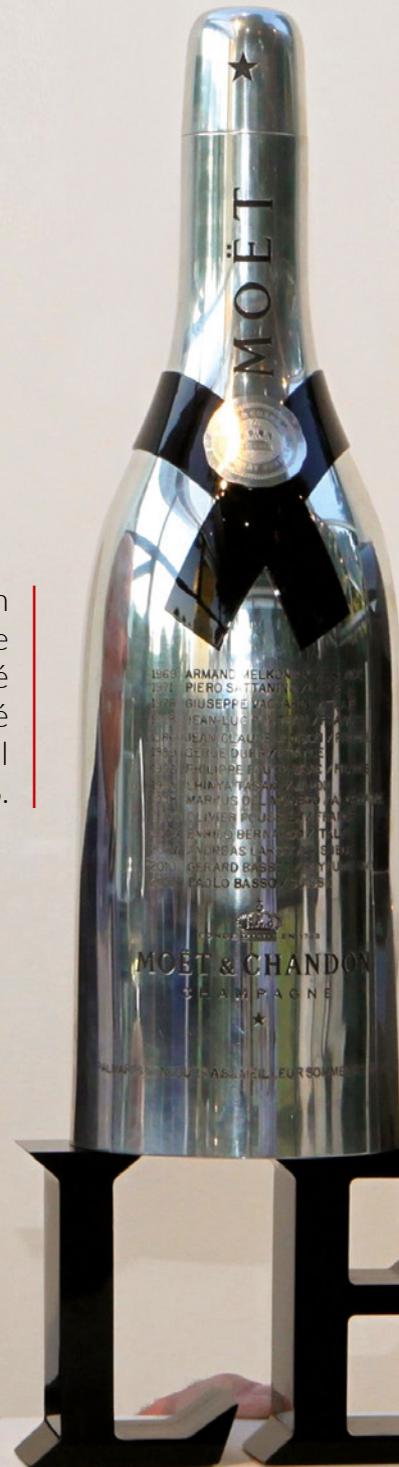
[www.cognac.fr](http://www.cognac.fr)



# 3 questions à un Meilleur Sommelier du Monde



Jean-Claude Jambon  
et ce trophée  
qu'il n'a pas remporté  
puisqu'il a symbolisé  
le titre mondial  
de 1989 à 2016.



# JEAN-CLAUDE JAMBON,

## MSM 1986

### LOUP DE MER POUR COMMENCER...

Né à Mâcon le 11 septembre 1942 et fils de cheminot, Jean-Claude Jambon a vécu au rythme des déménagements professionnels imposés à son père. « Mais partout où nous sommes allés, il y a avait toujours de la vigne à proximité ! »

En 1959, il intègre l'école hôtelière de Grenoble et s'intéresse suffisamment au vin pour s'inscrire, encore élève, à l'édition 1962 du concours du Meilleur Sommelier de France. « A Lyon, sous les yeux de Paul Bocuse, je franchis avec succès la sélection régionale et ensuite je prends la quatrième place de la finale. »

Quelques semaines plus tard, l'enfant du Beaujolais monte à bord du Clémenceau et effectue son service militaire au bar des

officiers. Georges Blanc, le chef trois étoiles de Vonnas, se chargeait alors de la cuisine de l'amiral. « De 1964 à 1966 j'ai travaillé pour la Compagnie des messageries maritimes, comme chef de rang puis comme intendant. De Marseille au Japon, du Havre à Buenos-Aires ou de Dunkerque à Auckland, pour mon dernier voyage, j'ai parcouru les mers du monde. »

A partir de 1967 il retrouve la terre ferme. A Lyon d'abord puis à Paris. De 1977 à 2004, Jean-Claude Jambon a œuvré aux côtés d'Henri Faugeron, chef deux étoiles.

Aujourd'hui, il coule une retraite heureuse et suit avec un intérêt tout particulier les concours organisés par l'ASI et reste un ami fidèle d'Armand Melkonian qui, d'une certaine manière, fut son inspirateur.

### 1 - Comment vous êtes-vous lancé dans la conquête du titre de Meilleur Sommelier du Monde ?

Les concours n'ont jamais constitué une priorité. En revanche, quand j'en avais l'opportunité, je me présentais. Tout a commencé par le Meilleur Sommelier de France. J'ai fini deuxième en 1962 et je me suis à nouveau inscrit que 10 ans plus tard où j'ai terminé au pied du podium. En 1974 je remportais enfin le titre ce qui comblait Gilbert Macchabey, mon ancien professeur d'école hôtelière, qui m'a toujours motivé.

Pour le Mondial, c'est un peu pareil. J'ai d'abord suivi avec intérêt le parcours d'Armand Melkonian qui a remporté en 1969 la première épreuve internationale. En 1978, pour le concours organisé à Estoril, nous étions quatre Français et avec Philippe Bourguignon nous avons franchi la sélection. Mais en finale je manquais un peu de métier. En fait, je n'exerçais le métier de sommelier à temps plein que depuis l'année précédente et mon arrivée chez Faugeron. J'ai attendu l'édition 1986 pour représenter à nouveau la France avec Alain Rozier qui était également sélectionné. J'étais motivé par l'idée de prendre ma revanche sur l'Italie qui organisait l'épreuve à Venise. Pour bien me préparer, pendant un an j'ai vécu avec des vins italiens !

Je suis arrivé à mes fins notamment grâce aux accords mets-vins : un Corton-Charlemagne avec le homard, un Châteauneuf-du-Pape avec le gigot d'agneau, un Porto vintage 63 avec le Roquefort et enfin un Moscato di Pantalleria pour accompagner l'omelette norvégienne...

### 2 - Ce titre a-t-il changé votre vie ?

Les titres n'ont pas changé ma personnalité. En 1974 j'ai continué de travailler au Sofitel Lyon dont je suis devenu le directeur du restaurant. Ensuite, comme j'étais entouré d'une belle équipe chez Faugeron, je suis resté fidèle à ce chef et son restaurant même si en tant que seul sommelier je n'avais pas trop le temps de courir les vignobles.

Toutefois, en parallèle, j'ai développé d'autres activités qui m'ont permis de collaborer avec des acteurs du monde du vin, en l'occurrence un négociant du Beaujolais et un autre du Bordelais, animant des dégustations ou bien en assurant leur promotion à l'international, notamment au Japon. J'ai également apporté mon expertise pour la préparation des ventes aux enchères avec la Compagnie patrimoniale des vins et pour Drouot lorsque Ledoyen a décidé de mettre en vente des dizaines de milliers de bouteilles en 1987.

### 3 - Que pensez-vous du niveau des concours internationaux et de l'image laissée par la finale du mondial 2019 à Anvers ?

Il est évident que les concours sont très différents et d'un tout autre niveau. Mais beaucoup de choses ont changé dans le même temps. Pour nous préparer, nous n'avions que quelques livres et peu d'éléments d'information sur les vignobles étrangers. Avec Jean-Luc Pouteau on courait les ambassades où étaient organisées des dégustations pour promouvoir en France les vins d'Australie, des États-Unis ou encore d'Afrique du sud. Aujourd'hui il y a internet qui est une source de documentation instantanée et de nombreux importateurs qui peuvent mettre à votre disposition des bouteilles issues de tous les vignobles du monde.

Pour ce qui est du dernier mondial, je pense qu'on ne peut pas perdre une finale sur la dégustation. En revanche, la vitesse d'exécution, les réflexes face aux situations inattendues et les connaissances théoriques font la différence. Si les deux autres finalistes ont été très bons, je pense que Marc Almert, grâce à sa personnalité avait quelque chose de plus. Du charme et un peu d'humour qui faisaient la différence. Je me suis un peu retrouvé en lui lorsqu'en une phrase j'ai retourné la situation en ma faveur en 1986. C'était une époque aussi où les faux clients de l'épreuve de service et d'accord étaient beaucoup plus actifs qu'aujourd'hui. Un dialogue pouvait s'instaurer...



HOTEL BENVENGUDO

MIRAMAR BEACH HOTEL & SPA

HÔTELS & PRÉFÉRENCE

ALAIN MONTIGNY

JULIE CHAIX

# Les Ecrins

LE PLAISIR D'OFFRIR

## LES TABLES GOURMANDES

À partir de 168€

Découvrez nos coffrets cadeaux gastronomiques proposant toujours autant de privilèges et une multitude de destinations à l'atmosphère intime et conviviale pour sublimer toutes les occasions. Une expérience raffinée, savoureuse et mémorable !



### Nos actualités gourmandes :

**HOTEL BENVENGUDO\*\*\*\*** Baux-de-Provence

La cuisine est un art dans le restaurant gastronomique de l'hôtel La Benvenuto. Désormais c'est la jeune Cheffe Julie Chaix qui est passée par les cuisines des plus grands, qui met toutes les couleurs et les saveurs du sud dans des plats soignés accompagnés d'une très belle sélection de vins, notamment des propriétés viticoles avoisinantes.

**TIARA MIRAMAR BEACH\*\*\*\*\*** Théoule-sur-mer

Alain Montigny a récemment pris les rênes des cuisines du Miramar Beach Hotel & Spa. Le Chef qualifie volontiers sa cuisine de créative et innovante, esquissant déjà les prémices des cartes de ses restaurants, le Moya et l'Or Bleu. Une cuisine de produits de saison, de partage, faisant la part belle aux produits de la Mer dont la vue est sublime depuis la terrasse des deux tables de l'hôtel....

Contactez Laëtitia au +33 (0)1 78 94 90 55 pour plus d'informations

[www.coffretpreference.com](http://www.coffretpreference.com)

## Three questions to a Best Sommelier of the World, Jean-Claude Jambon, MSM 1986

### Seabass to begin with...

Born in Mâcon on 11 September 1942 and son of a railway worker, Jean-Claude Jambon lived to the rhythm of the professional moves imposed on his father. "But wherever we went, there was always a vineyard nearby!"

In 1959, he entered the Grenoble Hotel School and became sufficiently interested in wine to enter, while still a student, the 1962 edition of the competition for the Best Sommelier of France. "In Lyon, under the eyes of Paul Bocuse, I successfully passed the regional selection and then took fourth place in the final."

A few weeks later, the Beaujolais child boarded the Clémenceau and did his military service in the officers' bar. Georges Blanc, Vonnas' three-star chef, was then in charge of the admiral's kitchen. "From 1964 to 1966 I worked for the Maritime Messenger Company, first as a chef de rang then as intendant. From Marseilles to Japan, from Le Havre to Buenos Aires or from Dunkirk to Auckland, for my last trip, I travelled the seas of the world."

### 1- How did you go about conquering the title of World's Best Sommelier?

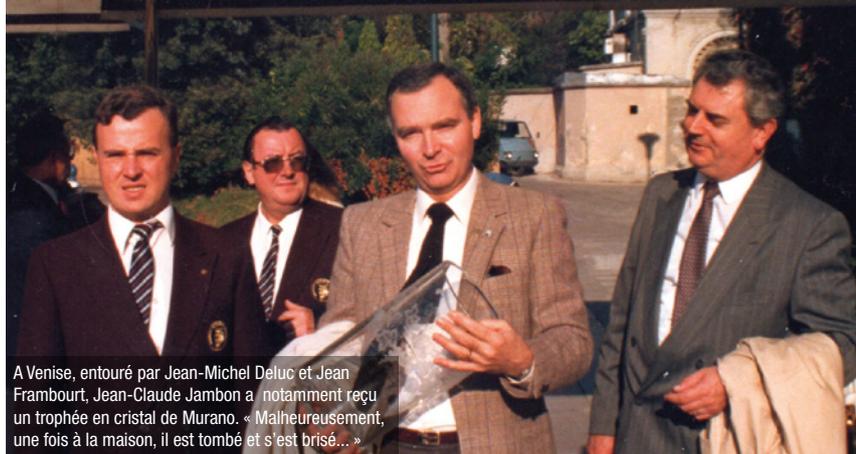
Competitions have never been a priority. On the other hand, when I had the opportunity, I presented myself. It all started with the Best Sommelier of France. I finished second in 1962 and only entered again 10 years later when I finished at the foot of the podium. In 1974 I finally won the title, which was a great achievement for Gilbert Macchabey, my former teacher at the hotel school, who always encouraged me.

For the Mondial, it's quite the same. I first followed with interest the career of Armand Melkonian who won the first international event in 1969. In 1978, for the competition organised in Estoril, we were four Frenchmen and with Philippe Bourguignon we made the selection. But in the final I was a bit short of a profession. In fact, I had only been working as a full-time sommelier since the previous year and my arrival at Faugeron. I waited until the 1986 edition to represent France again with Alain Rozier who was also selected. I was motivated by the idea of taking my revenge on Italy, which was organising the event in Venice. To prepare myself well, for a year I lived with Italian wines!

I achieved my goals in particular thanks to the food and wine pairings: a Corton-Charlemagne with lobster, a Châteauneuf-du-Pape with leg of lamb, a vintage 63 Port with Roquefort and finally a Moscato di Pantalleria to accompany the Norwegian omelette...

### 2- Did that title change your life?

Titles haven't changed my personality. In 1974 I continued to work at the Sofitel Lyon, where I became the director of the restaurant. Then, as I was surrounded by a great team at Faugeron, I remained loyal to this chef and his restaurant even if as the only sommelier I didn't have much time to run the vineyards.



A Venise, entouré par Jean-Michel Deluc et Jean Frambourt, Jean-Claude Jambon a notamment reçu un trophée en cristal de Murano. « Malheureusement, une fois à la maison, il est tombé et s'est brisé... »

In 1967 he returned to the mainland. First in Lyon and then in Paris. From 1977 to 2004, Jean-Claude Jambon worked alongside Henri Faugeron, a two-star chef.

Today, he is happily retired and follows with particular interest the competitions organised by the ASI and remains a faithful friend of Armand Melkonian who, in a way, was his inspiration.

However, at the same time, I developed other activities that allowed me to collaborate with actors of the wine world, in this case a Beaujolais wine merchant and another from Bordeaux, leading tastings or promoting them internationally, especially in Japan. I also brought my expertise to the preparation of auctions with the Compagnie patrimoniale des vins and for Drouot when Ledoyen decided to put tens of thousands of bottles up for sale in 1987. »

### 3- What do you think of the level of the international competitions and the image left by the 2019 World Cup Final in Antwerp?

It's obvious that the competitions are very different and on a completely different level. But a lot has changed at the same time. To prepare ourselves, we only had a few books and little information about foreign vineyards. With Jean-Luc Pouteau we went to the embassies where tastings were organized to promote in France the wines of Australia, the United States or South Africa.

Today there is the internet which is a source of instant documentation and many importers who can provide you with bottles from all the vineyards of the world.

As far as the latest world is concerned, I think that we cannot lose a final on the tasting. On the other hand, the speed of execution, reflexes when faced with unexpected situations and theoretical knowledge make the difference. If the other two finalists were very good, I think that Marc Almert, thanks to his personality, had something more. Charm and a bit of humour that made the difference. I found myself in him a bit when in one sentence I turned the situation in my favour in 1986. It was also a time when the fake customers of the service and agreement test were much more active than today. A dialogue could take place.

Propos recueillis par / Interview by Jean Bernard



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

[www.chateaudepommard.com](http://www.chateaudepommard.com)



**CHATEAU de POMMARD**

MAISON FONDÉE EN 1726

FAMILLE CARABELLO - BAUM

# JULIE DUPOUY-YOUNG

PRÉSIDENTE DE LA GUILDE DES SOMMELIERS D'IRLANDE

*"Il y a une vie après les concours"*

## Quand et pourquoi avez-vous décidé d'arrêter les concours qui vous ont révélé au grand public ?

En fait, cette décision de tourner la page je l'avais prise avant le mondial d'Anvers, en mars 2019. C'est un choix que j'ai fait avec Paul, mon mari. Quel que soit mon résultat, ce concours serait le dernier pour moi. Tout simplement parce que j'avais conscience que je ne pourrais pas être mieux préparée que pour ce Mondial. Donc si je ne parvenais pas à m'imposer je ne serais pas capable de faire mieux.

Tant sur le plan théorique que physique j'ai mis tous les atouts de mon côté. J'ai même profiter des conseils d'un ancien sportif de haut niveau qui travaille avec des athlètes en s'appuyant sur l'hypnose. Je l'ai sollicité pour m'aider à ne pas laisser le doute s'installer dans mon esprit...

## De voir votre parcours, à Anvers, s'arrêter en demi-finale alors que vous étiez finaliste trois ans plus tôt, votre déception a dû être très forte ?

Oui ! Il m'a fallu près d'une année pour accepter le choc de ne pas être en finale. Je suis très émotive et j'ai eu besoin de nombreux mois pour laisser sortir la déception dans les larmes. Des années de préparation, quelques minutes de concours et une longue déception. On peut résumer tout cela ainsi.

Quand on espère gagner on se forge un état d'esprit qu'on peut le faire et du coup on est beaucoup plus vulnérable. Surtout quand l'investissement personnel a été aussi important pendant plus de dix ans... Mais il faut arriver à accepter cette conclusion.

## Désormais c'est donc en tant que présidente de la Guilde que l'on vous retrouvera sur les concours internationaux...

Au décès d'Oliver Murtagh, le président, on m'a proposé de lui succéder. Ce qui était assez naturel puisque j'occupais déjà le poste de vice-présidente. En effet, je n'ai jamais envisagé un seul instant de remettre en cause ma participation au sein de cette association. Si j'avais abandonné la Guilde j'aurais eu le sentiment de rien avoir donné en contrepartie de tout ce que cette association m'a apporté. Je ressens donc la nécessité de donner du temps et de l'énergie à cette structure qui compte malheureusement peu de membres aujourd'hui. Mais en Irlande nombreux sont les professionnels de la restauration issus, comme moi, d'autres pays. Je pense qu'ils pourraient



Mars 2019, à Anvers, une des dernières photos de Julie Dupouy-Young en tant que candidate.

être intéressés par l'association et avoir l'envie d'apprendre sans penser obligatoirement aux concours.

## Votre image peut être un atout ?

C'est exact qu'aujourd'hui je suis reconnue dans le pays par le monde de la restauration et du vin. Mais cela a pris du temps alors que je vis en Irlande en continu depuis 2007. Mes activités me permettront sans doute de parler de notre association et de sensibiliser des professionnels afin qu'ils nous rejoignent.

## Justement quelles sont vos activités ?

Je travaille à 100 % à mon compte et j'interviens comme consultante pour former les personnels d'hôtels et de restaurants. Je suis également juge de concours de vins internationaux. Et puis le monde des spiritueux fait aussi appel à moi. J'ai travaillé sur la création de deux cuvées de Cognac avec la société Exsto, une nouvelle maison qui travaille avec des volumes limités d'eaux-de-vie qui ont entre 50 et 115 ans. Une expérience que je vais renouveler en Irlande avec une distillerie de whisky qui va bientôt ouvrir ses portes. On peut également citer mon rôle d'ambassadrice pour la société qui importe les vins et champagnes du groupe LVMH. Là, j'assure également de la formation et de l'animation de repas.

## Enfin il y a le projet SommNinja...

SommNinja est né de l'idée d'exploiter le fruit de centaines d'heures de travail consacrées, à partir de 2014, à l'écriture de fiches qui me permettaient de réviser à tout moment lorsque je préparais le concours mondial 2016. Elles étaient classées par thèmes dans des boîtes et couvraient l'histoire et l'actualité du vin. Je n'avais pas envie de les jeter et avec Paul nous avons cherché le moyen d'en faire profiter ceux qui étudient en mention complémentaire, pour le WSET ou le Master sommelier. Nous finalisons donc une application pour mobiles qui couvre une quinzaine de thèmes et représente à peu près 10.000 questions. Il y aura trois niveaux, du débutant à l'expert, et les questions seront posées de manière aléatoire. Après chaque réponse apportée l'utilisateur pourra juger de son niveau de connaissance.

Je pense que le public appréciera le travail important réalisé sur les pays d'Europe de l'est et d'Asie où il est parfois difficile de trouver des informations. En anglais, disponible sous IOS et Android, l'appli est accessible depuis quelques jours et nous travaillons déjà sur une deuxième version pour 2021.

Propos recueillis par Jean Bernard

The logo for Wine Paris, featuring a stylized 'W' symbol followed by the text 'WINE PARIS' in a bold, sans-serif font.

**WINE  
PARIS**

The logo for Vinexpo Paris, featuring a stylized 'V' symbol followed by the text 'VINEXPO' and 'PARIS' below it.

**VINEXPO**  
PARIS

A white rectangular box containing the dates of the event in a bold, sans-serif font.

**15-17  
FÉV.  
2021**

A white rectangular box containing the location of the event in a bold, sans-serif font.

**PARIS EXPO  
PORTE DE  
VERSAILLES**

A large orange rounded rectangle containing the event title in a bold, white, sans-serif font.

**ENSEMBLE**  
— pour le  
rendez-vous  
mondial  
**des vins &  
spiritueux**

A line of small text at the bottom of the page, serving as a disclaimer.

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

A line of text at the bottom of the page providing website and social media information.

[wineparis-vinexpo.com](http://wineparis-vinexpo.com) | [#wineparis](https://twitter.com/wineparis) | [#vinexpoparis](https://twitter.com/vinexpoparis) | Réservé aux professionnels

# Julie Dupouy-Young, President of the Sommelier Guild of Ireland

## *There's life after the competitions*

The French female sommelier, who won the bronze medal at the 2016 Best Sommelier of the World in Mendoza, has turned an important page in her life, leaving others to represent Ireland, her native country. By accepting to succeed the late Oliver Murtagh as President, she is determined to help the development of her national association. She will therefore be present in Cyprus in mid-November for the ASI competition for the Best Sommelier of Europe and Africa to support Ireland's candidate.



Avec David Biraud et Arvid Rosengren elle était sur le podium final du concours ASI du Meilleur sommelier du monde 2016 à Mendoza

Julie Dupouy-Young, who was semi-finalist of the Best Sommelier of France in 2008 in Perpignan before winning four times in Dublin in the national competition, is now giving priority to other actions.

### **When and why did you decide to stop competitions that revealed you to the general public?**

In fact, I took this decision before the Antwerp World Contest in March 2019. I made this choice with Paul, my husband. Whatever my result, this competition will be the last one for me. Simply because I was aware that I couldn't be better prepared than for this World Contest. So if I couldn't impose myself I wouldn't be able to do better.

Both on the theoretical and physical level I put all the assets on my side. I even benefited from the advice of a former top-level sportsman who works with athletes using hypnosis. I asked him to help me not to let doubt settle in my mind...

### **Considering your career in Antwerp ended in the semi-finals, whereas you were a finalist three years earlier, you must have been very disappointed?»**

“Yes, it took me almost a year to accept the shock of not reaching the final. I'm very emotional and it took me many months to let out the disappointment in tears. Years of preparation, a few minutes of competition and a long disappointment. It can all be summed up like this.

When you hope to win you build yourself a state of mind that you can do it and you're much more vulnerable. Especially when the personal investment has been so important for more than ten years... But you have to come to accept this conclusion.

### **So from now on you will be seen as the president of the Guild in international competitions...**

Upon the death of Oliver Murtagh, the president, I was offered to succeed him. Which was quite natural since I was already vice-president. Actually, I never envisaged for a single moment to question my participation in this association. If I had left the Guild, I would have felt that I had given nothing in return for all that this association has brought me. I feel the need to give time and energy to this structure which unfortunately has few members today. But in Ireland there are many catering professionals who, just like me, come from other countries. I think they might be interested in joining the association and have the desire to learn without necessarily thinking about competitions.

### **Can your reputation be an asset?**

It's true that today I am recognized in the country by the world of catering and wine. But it has taken time, as I have been living in Ireland permanently since 2007. My activities will undoubtedly allow me to talk about our association and to raise awareness among professionals so that they join us.

### **What are your activities?**

I am 100% self-employed and I work as a consultant to train hotel and restaurant staff. I also judge international wine competitions. And the spirits world also calls on me. I have worked on the creation of two Cognac cuvées with the Exsto company, a new house that works with limited volumes of eaux-de-vie that are between 50 and 115 years old. An experience that I am going to renew in Ireland with a whisky distillery that will soon open its doors. I am also an ambassador for the company that imports wines and champagnes from the LVMH group. There, I also provide training and meal entertainment.

### **Finally, there's the SommNinja project...**

SommNinja was inspired by the idea of exploiting the fruit of hundreds of hours of work devoted, starting in 2014, to writing cards that I could revise at any time when I was preparing for the 2016 world competition. They were classified by themes in boxes and covered the history and current affairs of wine. I didn't want to throw them away and with Paul we looked for ways to share them with those studying for the WSET or the Master Sommelier programme. We are currently finalising an application for mobile phones which covers about 15 themes and represents about 10,000 questions. There will be three levels, from beginner to expert, and questions will be asked randomly. After each answer, the user will be able to judge his level of knowledge.

I think the public will appreciate the important work done on Eastern European and Asian countries where it is sometimes difficult to find information.

Interview by Jean Bernard

# IVAN NIKOLIĆ

## EST LE NOUVEAU MEILLEUR SOMMELIER DE SERBIE

Le 8<sup>ème</sup> Concours de sommelier de Serbie a eu lieu le 19 juillet à l'hôtel Hyatt Regency à Belgrade, organisé par l'Association des sommeliers de Serbie - SERSA.

Bien que le concours était précédemment prévu pour le mois de mars, en raison de la situation de pandémie mondiale, nous avons été contraints d'attendre que les conditions soient instaurées conformément aux mesures du gouvernement de la République de Serbie. Il a été assez difficile de l'organiser, étant donné que les mesures interdisent les rassemblements intérieurs de plus de dix personnes en même temps, avec une distance d'au moins 1,5 m entre chaque personne, et qu'une seule personne peut être présente sur chaque quatre mètres carrés.

Sept sommeliers étaient éligibles pour participer et nous regrettons que nos invités concurrents d'Allemagne et de Croatie n'aient pas pu venir. Toutes les tâches ont été préparées par l'Association des sommeliers allemands, dirigée par Peer Holm, qui était censé être le président du concours. Les frontières des pays européens étant pour la plupart fermées, les juges nationaux ayant une expérience internationale, membres de l'Association des sommeliers de Serbie, ont participé au jugement du concours.

Tous les candidats, les juges et les membres de l'équipe d'organisation portaient des masques de



Dragisa Damljanovic, Ivan Nikolić et Aleksandar Popov.

protection, ce qui a rendu le travail encore plus difficile. Malgré cela, les sommeliers ont réussi à travailler comme ils le font chaque jour dans les restaurants.

Pendant les qualifications, les candidats devaient démontrer leurs capacités théoriques et pratiques en matière de dégustation à l'aveugle et d'identification de la bière, avec deux tâches supplémentaires en plus : le service d'une demi-bouteille de vin mousseux et l'identification des boissons uniquement par l'odeur.

Les trois meilleurs sommeliers qui ont participé à la finale sont Dragisa Damljanovic, Aleksandar Popov et Ivan Nikolić. Les trois candidats ont fait preuve de grandes compétences et de professionnalisme. Après sept tâches pratiques, les résultats ont été très serrés et Ivan Nikolić a remporté la première place. La deuxième place était occupée par Dragisa Damljanovic (sommelière SERSA niveau 3 en 2017, certifiée CMS en 2019, diplôme ASI 2020 et travaille comme sommelier

pour la Norwegian Cruise line), avec Aleksandar Popov en troisième position (sommelier SERSA niveau 3 en 2014, Concours de sommelier de Serbie en 2014).

Ivan Nikolić a terminé le niveau 3 de SERSA en 2012 et a participé à son premier concours de sommelier en 2014, où il a terminé à la 4<sup>e</sup> place. En 2015, il a remporté le concours des vins mousseux et a passé l'examen ASI pour le diplôme de sommelier international. En 2017, il a été classé 2<sup>e</sup> au concours de sommelier de Serbie. Il est propriétaire et sommelier du bar à vin Wine Spot à Belgrade, professeur à l'école de sommeliers SERSA et père d'un petit garçon.

Ivan Nikolić nous a fait part de ses impressions après le concours : « Même si nous vivons des temps très difficiles, le concours a été organisé à un très haut niveau avec toutes les mesures de prévention données par le gouvernement serbe. Tout s'est déroulé sans problème pour moi et sans pression. Et au final, le meilleur, c'est que j'ai gagné. Ce titre de Meilleur sommelier de Serbie est une sorte de reconnaissance de tout mon travail, un effort que j'ai fait au cours des neuf années précédentes et une grande obligation de travailler encore plus dur et de continuer à m'améliorer jusqu'à devenir la meilleure version de moi-même ».

Dejan Živkoski, SERSA president

### Ivan Nikolić is the new best sommelier of Serbia

8<sup>th</sup> Serbian Sommelier Competition took place on July 19<sup>th</sup> at the Hyatt Regency hotel in Belgrade, organized by the Serbian Sommelier Association - SERSA.

Although the competition was previously scheduled for March, due to the global pandemic situation, we were forced to wait for the conditions to be created in accordance with the measures of the Government of the Republic of Serbia. It was quite challenging to organize it considering that the measures prohibit gatherings of more than ten people indoors at the same time, with the distance of at least 1,5 m between them, and that one person can be present on every four square meters.

Seven sommeliers were eligible to compete and we are sorry our guests competitors from Germany and Croatia couldn't come. All tasks were prepared by German Sommelier Association headed by Peer Holm who was supposed to be the chairman of the competition. Country borders in Europe are mostly closed, so the national judges with international experience, members of Serbian Sommelier Association, participated in the judging of the competition.

All the candidates, judges and the members of the organizational team were wearing the protective masks, which made the work even more difficult. In spite of that, the sommeliers managed to work as they do every day at their jobs at the restaurants.

During the qualifications, the candidates were required to demonstrate theoretical and practical abilities in blind tasting and beer identification,

with two more tasks in addition to this: half bottle sparkling wine service and beverage identification only by smell.

Three best sommeliers who went to the finals were Dragisa Damljanovic, Aleksandar Popov and Ivan Nikolić. All three candidates showed great skills and professionalism. After seven practical tasks, the results were very tight and Ivan Nikolić won the 1<sup>st</sup> place. The runner up was Dragisa Damljanovic (SERSA sommelier level 3 in 2017, CMS certified in 2019, ASI Diploma 2020 and works as sommelier at the Norwegian CRUISE line), with Aleksandar Popov at the third position (SERSA sommelier level 3 in 2014, Serbian Sommelier Competition in 2014).

Ivan Nikolić finished SERSA sommelier level 3 in 2012 and took the part in his first sommelier competition in 2014, when he ended up on the 4<sup>th</sup> place. In 2015 he won the Sparkling wines competition and pass ASI Exam for International Sommelier Diploma. In 2017 he was placed 2<sup>nd</sup> at the Serbian Sommelier Competition. He is the owner and sommelier at the wine bar Wine Spot in Belgrade, lecturer in SERSA sommelier school and a father of one little boy.

Ivan Nikolić told us his impression after the competition: "Even we are living in a very difficult times, competition was organized on a very high level with all prevention measures given by Serbian Government. Everything went smoothly for me and without pressure. And in the end the best is that I won! This title of Best Sommelier of Serbia is a kind of a confirmation for all my hard work an effort I did in a previous nine years and great obligation to work even harder and keep improving until I become the best version of myself.

# CONCOURS DU MEILLEUR SOMMELIER D'IRLANDE 2020

Une journée de compétition intense a eu lieu à Whelehans Wines The Silver Tassie, Bray Road, Loughlinstown, Co. Dublin, le dimanche 16 août 2020, où des concurrents venus d'établissements prestigieux se sont affrontés pour le titre de Meilleur sommelier d'Irlande de la Guilde irlandaise des sommeliers 2020.

Un questionnaire très complet et une analyse écrite de deux vins et de trois spiritueux ont été remplis par tous les candidats, desquels se sont démarqués trois finalistes au terme d'une compétition très serrée.

Les trois finalistes étaient les suivants : Anke Carmen Hartmann, Arch Guesthouse/Lamplight Wine Bar and Merchants, Market St, Clifden, Co. Galway, Daniel Stojcic, Noble, 27 Church Road, Hollywood, Co. Down and Andrzej Dasiak, Hodson Bay Hotel, Athlone, Co. Westmeath. Tous les finalistes ont démontré leurs compétences et leurs connaissances dans le cadre d'un large éventail de tâches pratiques jugées par un panel d'experts représentant l'industrie hôtelière, l'enseignement de l'hôtellerie et du journalisme. L'ensemble du concours a été supervisé et géré de manière professionnelle par Julie Dupouy Young, présidente de la guilde irlandaise des sommeliers, assistée de manière compétente par le comité technique.

Après un après-midi de compétition intense, Daniel Stojcic est ressorti vainqueur de l'épreuve, devant Anke Carmen Hartmann et Andrzej Dasiak, arrivés respectivement à la deuxième et à la troisième place. Les jurys ont fait l'éloge des trois finalistes et ont déclaré que Daniel était un gagnant digne de ce nom après une compétition très disputée par les autres candidats.

Julie Dupouy Young a remercié tous les participants pour leur participation et a exprimé sa gratitude pour l'expérience qu'ils ont vécue et les a encouragés à poursuivre leurs études. Elle leur a souhaité à tous un bon avenir dans la profession qu'ils ont choisie.

Le défi qui fait réfléchir posé par le COVID-19 à l'industrie hôtelière irlandaise et mondiale a été souligné. Il a fallu un confinement mondial pour réveiller notre besoin profond de connexion. La crise nous a fait apprécier le luxe dans lequel nous vivons, l'abondance des produits, la liberté de mouvement et la santé que nous considérons comme allant de soi avant que le COVID-19 ne frappe à la porte. En regardant vers l'avenir, j'invite tous les membres à essayer d'être joyeux. Ne soyez pas esclaves des rumeurs de peur et de panique alors que nous luttons contre les épreuves et les affections de ce virus. Lorsque ce temps de peur et d'incertitude sera passé – et il passera –



soyons prêts à nous soucier les uns des autres et à nous connecter les uns aux autres de manière significative pour faire de ce monde un endroit meilleur pour l'humanité.

**The Best Sommelier in Ireland Competition 2020** || A day of intense competition took place at Whelehans Wines The Silver Tassie, Bray Road, Loughlinstown, Co. Dublin on Sunday 16<sup>th</sup> August 2020 when competitors from prestigious establishments battled it out for the title of Irish Guild of Sommeliers Best Sommelier in Ireland title 2020.

A wide ranging questionnaire and written analysis of two wines and three spirits were completed by all the candidates and from that emerged three finalists after a very close contest.

The three finalists were as follows: Anke Carmen Hartmann, Arch Guesthouse/Lamplight Wine Bar and Merchants, Market St, Clifden, Co. Galway, Daniel Stojcic, Noble, 27 Church Road, Hollywood, Co. Down and Andrzej Dasiak, Hodson Bay Hotel, Athlone, Co. Westmeath. All finalists displayed their skills and knowledge over a wide range of practical tasks judged by an expert panel of judges representing the hospitality industry, hospitality education and journalism. The entire competition was overseen and run in a professional manner by Julie Dupouy Young, President Irish Guild of Sommeliers ably assisted by the technical committee.

After an intense afternoon of competition Daniel Stojcic emerged as the eventual winner with first runner up Anke Carmen Hartmann and Andrzej Dasiak in third place. The judging panels were high in their praise of all three finalists and stated that Daniel was a worthy winner after a highly contested competition by the other candidates.

Julie Dupouy Young thanked all the competitors for entering and hoped they enjoyed the experience and encouraged them to continue with their studies. She wished them all well for the future in their chosen profession.

The sobering challenge posed by COVID-19 to the Irish and world Hospitality industry was highlighted. It took global lockdown to awaken our deep need for connection. The crisis has made us appreciate the luxury we lived in, the abundance of product, the freedom of movement and the health that we took for granted before COVID-19 came knocking. Looking to the future I urge all members to try and be cheerful. Do not be a slave to rumours of fear and panic as we struggle through the trials and tribulations of this virus. When this time of fear and uncertainty passes – and it will pass – let us be ready to Care and Connect with each other in a meaningful way to make this world a better place for mankind.

**Andrew O' Gorman,**  
Secretary Irish Guild of Sommeliers

#### Remerciements aux sponsors suivants : Thanks to the following sponsors

Whelehans Wines, Veuve Cliquot Champagne, Nomad Wines.

#### Juges de compétition: Competition Judges

David Whelehan, Whelehans Wines, Níav McNamara Clontarf Wines, Declan Byrne former Secretary International Bartenders Association, John Wilson Irish Times wine correspondent, Andrew O' Gorman, Irish Guild of Sommeliers, Paul Young.



SOWINE © Charly Deslandes



## CHAMPAGNE DE VIGNERONS

### ET VOUS, QUEL CHAMPAGNE ÊTES-VOUS ?



Chaque jour, les vignerons de Champagne ont à cœur d'élaborer des vins de caractère, à l'image des terroirs de cette Appellation aux multiples nuances. Ces empreintes vous invitent à la découverte des champagnes dans toute leur diversité, à travers trois dominantes aromatiques. Chacune vous guidera vers différents moments de gastronomie, vers différentes saveurs.

**CAR COMPRENDRE LE CHAMPAGNE QUE L'ON DÉGUSTE EST LA CLÉ  
POUR ENCORE MIEUX L'APPRÉCIER !**

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



CERTIFICATION DE L'ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE 2020

## 52 NOUVEAUX SOMMELIERS MÉDAILLÉS ET UN MAJOR DE PROMOTION FRANÇAIS



Tony Lécroux dans les vignes de Saint-Joseph.

Quatorze pays étaient mobilisés pour organiser l'examen le 2 mars dernier et accueillir 74 candidats. Et comme en 2018, c'est un sommelier français expatrié qui s'est mis en évidence : après l'Alsacien Eric Zwiebel, voici le Rhodanien Tony Lécroux...

Depuis la première session en 2012, la certification créée par l'Association de la Sommellerie Internationale ne cesse de se développer et de mobiliser de nouveaux pays pour l'organisation des épreuves. En cette année très particulière, ce sont quatorze associations nationales qui ont encadré les épreuves de connaissances générales avant de coordonner les ateliers pratiques. Une deuxième phase filmée afin de permettre aux membres du jury général coordonné par Giuseppe Vaccarini d'appliquer une harmonisation des notes.

Au total, 74 candidats ont disputé les épreuves et 52 d'entre eux ont appris au début du mois

de mai qu'ils avaient obtenu le diplôme accompagné d'une médaille. Ils se répartissent ainsi : bronze (2), argent (25) et or (23). Enfin, ils sont deux à obtenir la médaille d'or excellence, l'Argentin Martin Bruno (demi-finaliste du concours mondial 2019) et le Français Tony Lécroux. Et c'est ce dernier qui a été désigné major de la promotion 2020.

### CONFINÉ DANS LES VIGNES

Un Français qui a passé les épreuves à Amsterdam. « Je travaillais alors au Royaume-Uni où, cette année, l'examen n'a pas été organisé faute d'un nombre suffisant de candidats. Pour des raisons pratiques, je me suis donc présenté aux Pays-Bas. »

Quelques jours plus tard, alors que la planète se soumettait aux règles strictes du confinement pour limiter au maximum la circulation du coronavirus, Tony Lécroux choisissait de quitter temporaire-

ment la campagne anglaise afin de retrouver sa famille dans la vallée du Rhône. Une région où il a suivi l'ensemble de sa formation aux métiers de la restauration de manière générale avant de se spécialiser en sommellerie. Et c'est là qu'il a appris que son poste d'assistant chef sommelier d'un restaurant étoilé de la région de Manchester était supprimé...

Mais entre temps il n'était pas resté inactif. « Rapidement j'ai recherché une place dans un domaine viticole. C'était un projet que j'avais depuis longtemps et il a pu se concrétiser au sein du domaine des Alexandrins, propriété de la famille Perrin, l'un des nouveaux partenaires de l'ASI. Dès le 1<sup>er</sup> avril je me suis retrouvé dans les vignes réparties en appellation Crozes-Hermitage et Saint-Joseph et depuis j'ai abordé différents aspects de la viticulture. »

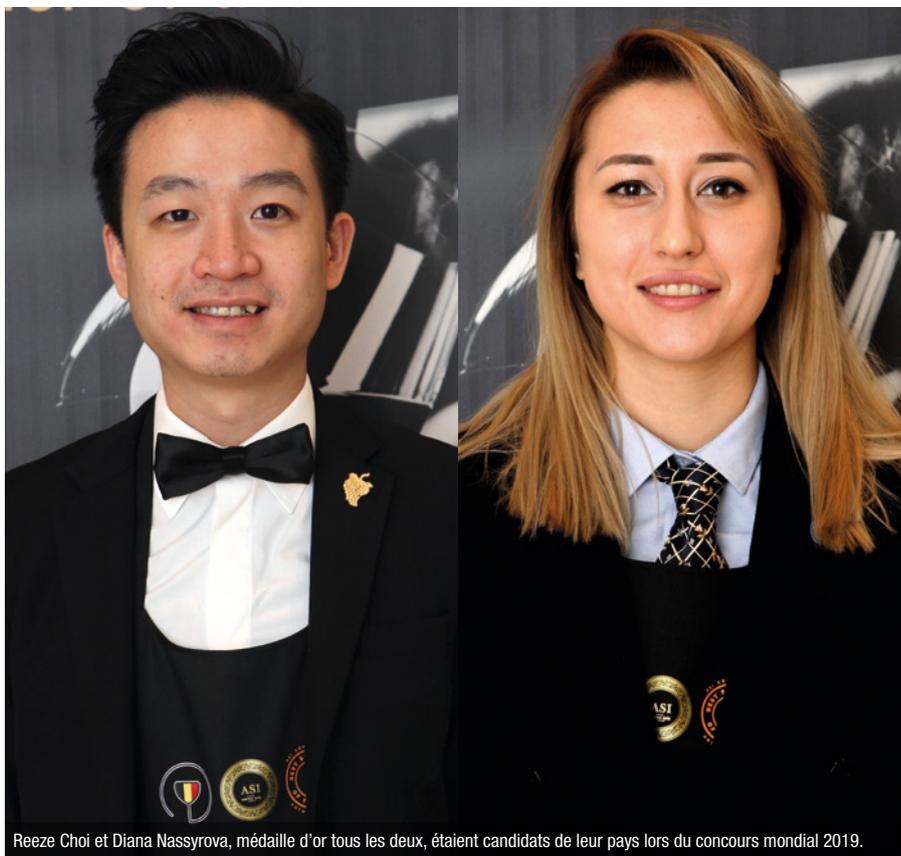


**RETROUVER LA RESTAURATION GASTRONOMIQUE**

Bien entendu, le jeune français âgé de 24 ans seulement qui a également atteint le niveau 3 du WSET et celui Advance du Master sommelier espère fortement retrouver place dans les salles de restaurant, au Royaume-Uni ou en France. Et de préférence dans l'univers gastronomique, celui dans lequel il a évolué dès son premier stage en mention complémentaire sommellerie et qui l'a conduit au Louis XV, à Monaco. « C'est à partir de cette expérience que j'ai compris l'importance de parler anglais et que j'ai fait le choix de franchir la Manche pour travailler dans divers établissements étoilés, et notamment le Moor Hall, pas très loin de Manchester, où j'étais assistant chef sommelier depuis août 2018. »

Mais s'il doit tarder à trouver une solution en accord avec son expérience et ses références, Tony Lécuroux est prêt à poursuivre son aventure dans les vignes. Il a déjà pris contact avec le prestigieux Château Latour à Pauillac, « afin de vivre les vendanges dans cadre un exceptionnel. Et si possible ensuite, j'aimerais boucler l'année dans le vignoble allemand ou autrichien. » Un major de promotion qui ajoute ainsi de nouvelles cordes à son arc.

Jean Bernard



Reeze Choi et Diana Nassyrova, médaille d'or tous les deux, étaient candidats de leur pays lors du concours mondial 2019.

**LES RÉSULTATS DANS CHAQUE PAYS ORGANISATEUR :****ARGENTINE**

**Martin Bruno** – Or Excellence  
**Andrés Lafarge** – Or  
**Agustina Larriera** – Or  
**David Paredes** – Argent  
**Leonor Soza de la Carrera** – Argent

**AUSTRALIE**

**Maximilian Gurtler** – Or

**CHINE/HONG KONG**

**Reeze Choi** – Or  
**Derek** – Or  
**Nick Koon** – Argent

**CORÉE DU SUD**

**Soo Min Cho** – Or  
**Jun Seon Choi** – Or  
**Woong Hwangbo** – Or  
**Jae Min Ju** – Or  
**Kyo Dong Kim** – Argent  
**Seon Woo Kim** – Argent  
**Kwang Yeol Lee** – Argent  
**Seong Hoon Lee** – Argent  
**Jong Ho Roh** – Or

**HONGRIE**

**Lazlo Angerman** – Or  
**Zsolt Bartalics** – Or  
**David Kincses** – Argent  
**Mihaly Lippai** – Or

**JAPON**

**Tatsuya Asakura** – Argent  
**Ryosuke Imai** – Argent  
**Daichi Hasegawa** – Or  
**Rie Matsuki** – Or  
**Keigo Nakura** – Or  
**Ryoga Nakamura** – Or  
**Misaki Otsuka** – Argent  
**Masakatsu Yatabe** – Argent

**KAZAKHSTAN**

**Ratmir Akhmetov** – Or  
**Alexandre Averianov** – Argent  
**Zulfiya Ibragimova** – Or  
**Anton Khasbiyev** – Argent  
**Dayana Nassyrova** – Or

**PAYS-BAS**

**Tony Lecouroux** – Or Excellence /  
Major de promotion  
**Shelina Sars** – Argent

**RUSSIE**

**Grigorii Chegodaev** – Or  
**Maksim Khizhniakov** – Argent  
**Valery Kiselyov** – Argent  
**Ksenia Kovchina** – Argent  
**Roman Ivanov** – Argent  
**Vadim Martyniuk** – Or  
**Polina Podbelskaia** – Argent

**SERBIE**

**Dragisa Damljanovic** – Argent  
**Josip Oriskovic** – Argent

**THAÏLANDE**

**Vongsatit Kaewnak** – Argent  
**Watchara Leelao** – Argent

**UKRAINE**

**Stanislav Borysov** – Argent  
**Bogdan Pavliukh** – Or

**VÉNÉZUELA**

**Dinah Casares** – Bronze  
**Hector Gascon** – Bronze Excellence

## Association de la Sommellerie Internationale Certification 2020 52 new medal-winning sommeliers and a French valedictorian

Fourteen countries were mobilized to organize the examination on 2 March this year and welcome 74 candidates. Just like in 2018, it was a French expatriate sommelier who stood out: after the Alsatian Eric Zwiebel, here is the Rhodanian Tony Lécuroux...

Since the first session in 2012, the certification created by the Association de la Sommellerie Internationale is constantly developing and mobilizing new countries for the organization of the events. In this very special year, fourteen national associations supervised the general knowledge tests before coordinating the practical workshops. A second phase was filmed to enable the members of the general jury coordinated by Giuseppe Vaccarini to apply a harmonisation of marks.

A total of 74 candidates competed in the tests and 52 of them learned at the beginning of May that they had received the diploma accompanied by a medal. They are distributed as follows: bronze (2), silver (25) and gold (23). Finally, two of them won the gold medal, the Argentine Martin Bruno (semi-finalist of the 2019 world competition) and the French Tony Lécuroux. And it is the latter who has been designated major of the class of 2020.

### Confined in the vineyards

A Frenchman who passed the tests in Amsterdam. "I was working in the United Kingdom at the time, where this year's exam was not held due to a lack of candidates. For practical reasons, I went to the Netherlands."

A few days later, while the planet was subject to strict containment rules to limit the circulation of the coronavirus as much as possible, Tony Lécuroux chose to temporarily leave the English countryside to be reunited with his family in the Rhone Valley. A region where he completed his training in the restaurant business in general before specialising in sommelier. There he learned a job as assistant head sommelier of a starred restaurant in the Manchester area was being abolished.

But in the meantime he hadn't been idle. «I soon looked for a job at a winery. It was a project that I had had for a long time and it was able to materialize within the Alexandrins estate, owned by the Perrin family, one of the new partners of the ASI. From April 1<sup>st</sup> I found myself in the vineyards spread over the Crozes-Hermitage and Saint-Joseph appellations and since then I have been working on different aspects of viticulture. »

### Getting back to gastronomic catering

Of course, the 24 year old Frenchman who has also reached WSET Level 3 and Advance of the Master Sommelier's degree strongly hopes to find his place in the restaurant business, in the United Kingdom or in France. And preferably in the gastronomic world, the one in which he evolved from his first training course in complementary sommelier's speciality and which led him to Louis XV, in Monaco. "It was from this experience that I understood the importance of speaking English and that I decided to cross the Channel to work in various starred establishments, in particular the Moor Hall, not far from Manchester, where I was assistant head sommelier since August 2018."

But if he has to delay in finding a solution in accordance with his experience and references, Tony Lécuroux is ready to continue his adventure in the vineyards. He has already made contact with the prestigious Château Latour in Pauillac, "in order to experience the harvest in an exceptional setting. And if possible afterwards, I would like to complete the year in the German or Austrian vineyard." A major of promotion who adds new strings to his bow.

Martin Bruno a également obtenu la médaille Or excellence.





*Moissenet-Bonnard*

VITICULTEUR-RÉCOLTANT À POMMARD



Retrouvez toutes nos appellations sur notre boutique en ligne

[WWW.MOISSENET-BONNARD.COM](http://WWW.MOISSENET-BONNARD.COM)

---

4, rue des Jardins - 21630 Pommard  
Tél : 03 80 24 62 34 - [jean-louis@moissenet-bonnard.com](mailto:jean-louis@moissenet-bonnard.com)

## CONCOURS DU MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE : dix demi-finalistes qui ont les moyens de leur ambition



AYMERIC POLLENNE



FLORENT MARTIN



ISABELLE MABBOUX



PIERRE VILA PALLEJA



BASTIEN DEBONO



PIERRE JACOB



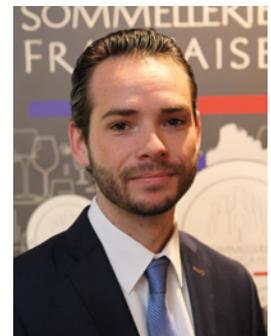
EMMANUEL CADIEU



ADRIEN CASCIO



MIKAEL GROU



MAXIME BLAISE

Sélectionnés en février, les candidats désireux de succéder à Pascaline Lepeltier affichaient tous une solide expérience des concours. Tour d'horizon des forces en présence.

Une demi-finale bien distincte organisée deux mois avant l'attribution du titre, l'Union de la Sommelierie Française avait tenté cette expérience en 2018. Devant l'intérêt professionnel et médiatique, Philippe Faure-Brac, Président de l'UDSF et directeur des concours, a souhaité conserver ce format et demandé à Jean-Pascal Paubert, responsable du Meilleur sommelier de France, de remettre cela cette année.

Lors de la sélection organisée le 12 février dernier dans le cadre du salon WineParis, 31 candidats avaient défié la première série d'épreuves majoritairement proposées à l'écrit. À l'issue des corrections et des délibérations du comité technique, les 10 meilleurs d'entre eux avaient été retenus. Et à une exception près, et encore, tous sont des habitués des phases finales de concours.

Ces 10 sommeliers, dont certains ont déjà remporté des titres en France ou à l'étranger sont, par ordre alphabétique et non par classement : Maxime Blaise (Le moulin à Graufthal), Emmanuel Cadieu (Cheval blanc à Paris), Adrien Cascio (Restaurant Lafaurie-Peyraguey Lalique à Bommès), Bastien Debono (Restaurant Yoann Conte à Veyrier-du-lac), Mikael Grou (Le beau rivage à Genève), Pierre Jacob (Le théâtre du vin à Strasbourg), Isabelle Mabboux (Impérial

palace à Annecy), Florent Martin (George V à Paris), Aymeric Pollenne (Pavillon Ledoyen à Paris) et Pierre Vila-Palleja (Le petit sommelier à Paris). Dix talents, dix personnalités !

### QUELQUES REPÈRES POUR MIEUX LES CONNAÎTRE

**Maxime Blaise** est donc en quelque sorte l'exception. A 28 ans ce Lorrain d'origine a suivi l'ensemble de sa formation (BEP, Bac pro et mention complémentaire) au lycée hôtelier Alexandre-Dumas, près de Strasbourg. Diplômé, il a notamment travaillé aux côtés de Romain Ittis à L'Arnsbourg puis à la Villa René-Lalique et connu une expérience saisonnière dans l'univers gastronomique de Pierre Gagnaire à Courchevel. Avant de rejoindre Le Moulin, en Alsace, il a vécu et travaillé pendant plus de deux ans à New York dans un deux étoiles Michelin. Séjour qui lui a permis de croiser régulièrement Pascaline Lepeltier. Représentant de la France en 2014 au concours des jeunes sommeliers de la Chaîne des rôtisseurs, il a surtout été finaliste du concours "Best sommelier USA" début 2019.

**Emmanuel Cadieu** retrouve la France cette année après un long parcours professionnel à l'étranger. Chef sommelier du nouveau palace

de la capitale, Le cheval blanc Paris, ce Breton s'est spécialisé en sommellerie au sein du lycée hôtelier de Tain L'Hermitage. Ce qui lui a valu de représenter son établissement en 2010 lors de la finale du concours du Meilleur élève sommelier en vins et spiritueux de France. Les études terminées, il a obtenu son premier poste de commis au sein de la célèbre adresse bourguignonne, Lameloise.

Ensuite, direction Londres (Restaurant Gordon Ramsay) puis l'Australie pour un séjour de trois ans dans le groupe Merivale. Là, il a remporté le titre de Meilleur jeune sommelier du pays et pris la troisième place de la finale internationale. A son retour au Royaume-Uni il intègre le célèbre 67 Pall Mall et dispute la demi-finale du Sommelier de l'année 2019.

**Adrien Cascio** a intégré le Restaurant Lafaurie-Peyraguey Lalique, dans le Sauternais, dès l'ouverture de cet établissement gastronomique. Il faut dire qu'il avait déjà acquis de solides bases professionnelles dès la fin de sa formation.

A Paris, au Royal Monceau il a pu profiter des conseils de Manuel Peyronnet puis de Marcantonio Sassi. Un palace qu'il a quitté en septembre 2016 pour retrouver Bordeaux où il a pris son premier poste de chef sommelier au restaurant Le Gabriel.





Philippe Faure-Brac et Jean-Luc Jamrozik entourent les trois finalistes, Florent Martin, Pierre Vila Palleja et Aymeric Pollenne.

Tout cela alors qu'il n'a pas suivi le cursus classique de la mention complémentaire ou du brevet professionnel sommellerie. Mais Adrien Cascio n'en est pas moins un passionné enthousiaste qui a décroché le niveau 2 du WSET et un MBA en management des vins et spiritueux.

Par ailleurs la préparation des concours lui permet de sans cesse se remettre en cause. Demi-finaliste du concours du Meilleur jeune sommelier de France – Trophée Duval-Leroy en 2017, il a atteint la finale de la même épreuve en 2019.

**Bastien Debono** est un candidat très expérimenté puisqu'il dispute des concours depuis 2013. Cette année-là, à quelques semaines de la fin de sa mention complémentaire, il remportait le titre de Meilleur élève sommelier en vins et spiritueux de France. Et donc, depuis, on le retrouve régulièrement aux rendez-vous fixés par l'Union de la Sommellerie Française.

En 2015, alors qu'il a rejoint L'Oustau de Baumanière, adresse gastronomique de prestige en Provence, il est demi-finaliste du Meilleur jeune sommelier de France. Et deux ans plus tard, il atteint la finale de cette même épreuve. Entre temps, il a disputé la demi-finale du Meilleur sommelier de France puis, en 2019, disputé celle du Master of Port.

Au passage, il a vécu une expérience d'une dizaine de mois au Royaume-Uni et ainsi gagné en maîtrise de la langue anglaise avant de retrouver la France et d'intégrer l'équipe du Restaurant Yoann Conte, un deux étoiles basé sur les bords du lac d'Annecy.

**Mikael Grou**, de son côté, a pour horizon le lac Léman. Un changement de décor pour ce Breton formé à Dinard avant de rejoindre Paris où Eric Beaumard en a fait l'un des sommeliers du Four Seasons George V quelques semaines

après avoir pris la troisième place du concours du Meilleur élève sommelier. Il restera six ans dans le palace parisien. Un bail au cours duquel il se fait remarquer lors des concours.

A son crédit figurent trois finales du concours du Meilleur jeune sommelier de France (2009, 2011 et 2013) puis une demi-finale et une finale du Meilleur sommelier de France (2012 et 2014). Le titre qui le fuit en France, il le remporte en Australie où il a travaillé un an, devenant Meilleur jeune sommelier du pays en 2017 avant d'être médaillé d'argent lors de la finale internationale. En Angleterre où il s'est posé à son retour, il a côtoyé l'univers d'Alain Ducasse au Dorchester et disputé la demi-finale du Sommelier de l'année et surtout d'offrir à la France sa première victoire lors Gaggenuau international sommelier award en 2018. Aujourd'hui, c'est à Genève, à l'hôtel Beau Rivage qu'il vit une nouvelle aventure.

**Pierre Jacob**, à l'inverse de tous les autres candidats, n'évolue pas dans une salle de restaurant. Pour profiter de ses conseils avisés, il faut se rendre à Strasbourg et pousser la porte d'une boutique baptisée Le théâtre du vin. Le rôle de sommelier-caviste, il l'a découvert quelques mois après l'obtention de son brevet professionnel dans le cadre de l'alternance entre le lycée Albert-Bayet de Tours et le restaurant Le côte Saint-Jacques à Joigny.

En juin 2015, alors qu'il avait pour quelques jours encore le statut d'étudiant, c'est à Bordeaux, en marge de Vinexpo qu'il a remporté le Trophée Duval-Leroy accompagnant le titre de Meilleur jeune sommelier de France. Sa deuxième expérience en concours, deux ans après la finale du Trophée Chapoutier du Meilleur élève sommelier.

L'esprit de compétition l'a poussé à se présenter à la sélection du Meilleur sommelier de France. Et donc par trois fois, 2016, 2018 et 2020, il a franchi la première étape avec succès.

**Isabelle Mabboux** n'a pu s'empêcher d'écraser une larme à l'annonce des qualifiés pour la demi-finale, tout comme ce fut le cas deux ans plus tôt. Une émotion qui n'avait pas perturbé sa préparation de la suite de la compétition dont elle atteignait la finale remportée par Pascaline Lepeltier. Toutefois, début septembre elle sera la seule sommelière présente à ce niveau du concours.

Depuis 2014 et son arrivée à L'impérial Palace à Annecy, elle n'a cessé d'évoluer jusqu'à s'installer au poste de chef sommelier. Là elle assure le développement des cartes des quatre restaurants de l'établissement ainsi que du restaurant Le cinq à La Clusaz, elle forme également le personnel et développe l'activité du bar. La preuve que son parcours initial au lycée hôtelier de Thonon, pour la gestion, puis à celui d'Illkirch-Graffenstaden, pour la sommellerie, a porté ses fruits. Une formation suivie par des expériences à l'étranger puis des séjours chez Jacques et Régis Marcon ou encore à L'auberge de l'île à Lyon. Sans oublier le titre de Meilleur élève sommelier et vins de France - Trophée Chapoutier qu'elle a remporté en 2010.

Depuis 2014 et son arrivée à L'impérial Palace à Annecy, elle n'a cessé d'évoluer jusqu'à s'installer au poste de chef sommelier. Là elle assure le développement des cartes des quatre restaurants de l'établissement ainsi que du restaurant Le cinq à La Clusaz, elle forme également le personnel et développe l'activité du bar. La preuve que son parcours initial au lycée hôtelier de Thonon, pour la gestion, puis à celui d'Illkirch-Graffenstaden, pour la sommellerie, a porté ses fruits. Une formation suivie par des expériences à l'étranger puis des séjours chez Jacques et Régis Marcon ou encore à L'auberge de l'île à Lyon. Sans oublier le titre de Meilleur élève sommelier et vins de France - Trophée Chapoutier qu'elle a remporté en 2010.

**Florent Martin** a également connu les fris-

sons et la tension d'une finale. A trois reprises même il a pu caresser l'espoir de remporter le titre de Meilleur sommelier de France. Car il était bien sur la scène à Marseille en 2012 puis à Beaune en 2014 et enfin à Toulouse en 2016. Le millésime 2018 lui a moins réussi puisque l'aventure s'est achevée en demi-finale.

Il court donc toujours après un titre majeur depuis la fin de ses études. Car en formation, au lycée Finosello d'Ajaccio, il avait connu la victoire en remportant la Coupe Georges-Baptiste. Son CV est riche d'expériences professionnelles marquantes : à L'auberge de l'île avec Serge Dubs, au Louis XV à Monaco, au Claridge's Hôtel de Londres et enfin aux côtés d'Eric Beaumard au sein de l'équipe du fameux George V où il occupe le poste de premier sommelier.

Dans cet environnement prestigieux il a préparé tous les concours auxquels il a participé. A commencer par le Meilleur jeune sommelier de France dont il fut également finaliste en 2011 et, bien entendu, celui Un des meilleurs ouvriers de France avec des finales en 2015 et 2018.

**Aymeric Polle** a, lui également, du vécu. Dans la pratique de son métier au quotidien comme dans les compétitions qui rythment sa vie depuis la fin de sa formation au lycée hôtelier de La Rochelle. Un établissement qu'il a quitté sur une victoire en finale du trophée des Terroirs du Sud-Ouest.

Ensuite, après divers stages, il a travaillé pendant 18 mois comme commis-sommelier au Pré Catelan, à Paris. Voulant élargir son horizon tout autant que ses connaissances, il a pris la direction de Londres à l'automne 2016 afin de rejoindre l'équipe de The Lanesborough. Au printemps 2018, intègre Hide, un lieu branché où le vin occupe une place de choix. Entre temps, il fut finaliste du concours du Meilleur jeune sommelier de France - Trophée Duval-Leroy avant de remporter ce même concours au Royaume-Uni. Succès qui lui a ouvert les portes de l'épreuve internationale dont il a remporté la finale au Mexique.

Expérience sans doute utile puisque le jeune Poitevin s'est hissé à deux nouvelles reprises en finale des concours organisés par l'UDSF : le Meilleur sommelier de France 2018 dont il était le benjamin et à nouveau le Trophée Duval-Leroy en 2019 sous les couleurs du restaurant Alteora à Chasseneuil-du-Poitou. Depuis il a changé de décor et retrouvé Paris au sein du Pavillon Ledoyen, le trois étoiles animé par le chef Yannick Alleno.

**Pierre Vila-Palleja** est le seul des dix candidats encore en compétition à être son propre patron. Autrement dit, lorsqu'il quitte le costume du sommelier à l'issue du service dans son restaurant parisien il endosse bien souvent celui de gestionnaire d'une petite équipe de salariés. En effet, il est à la tête de "Le petit sommelier", l'établissement familial qu'il a repris tout près de la gare Montparnasse à Paris, pour lui donner une identité forte autour du vin et d'une cuisine

de qualité au point de figurer parmi les adresses incontournables de la capitale. Tout cela dans un registre très différent des premiers univers côtoyés à l'issue de sa formation, au Ritz, Le Crillon et chez Lasserre.

S'il ne manque pas de travail, Pierre Vila-Palleja trouve cependant le temps et la volonté de bien préparer les concours. Très bien même puisque depuis 2015 il figure en finale de tous ceux dans lesquels il s'est engagé.

A commencer par celui *Un des meilleurs ouvriers de France* dont il a disputé la dernière série d'épreuves en 2015 puis en 2018. Il court également après le titre de Meilleur sommelier de France, ce qui lui a valu d'être parmi les quatre finalistes en 2016 à Toulouse et les cinq retenus en 2018 à Paris. Des expériences qu'il aimerait bien concrétiser par un succès qui s'ajouterait à la victoire obtenue lors de l'édition 2008 du concours du Meilleur élève sommelier en vins et spiritueux de France - Trophée Chapoutier.

## LA DEMI-FINALE

Ces dix candidats étaient réunis le lundi 7 septembre dans les salons rémois de la maison de champagne Lanson, afin de se mesurer aux épreuves de la demi-finale du concours 2020 du Meilleur sommelier de France.

Un obstacle associant comme à chaque fois épreuves théoriques et pratiques que trois sommeliers, tous en poste dans la capitale, ont mieux géré que leurs confrères. A l'annonce du résultat, Philippe Faure-Brac, président de l'UDSF, a donc invité Florent Martin (Le George V), Aymeric Polle (Pavillon Ledoyen) et Pierre Vila Palleja (Le petit sommelier) à sortir du rang. Et s'il a salué le niveau de leur performance, le Meilleur sommelier du monde 1992 n'a pas manqué de féliciter aussi les autres participants qui ont mis tout autant d'énergie, d'enthousiasme et même d'argent personnel pour bien se préparer et ainsi être à la hauteur de l'événement.

Le 15 novembre prochain, à Paris dans le cadre du salon Equip'Hôtel, la finale accueillera donc des habitués à ce niveau. Florent Martin disputera alors sa quatrième finale, Pierre Vila Palleja sa troisième et Aymeric Polle sa deuxième. L'obstination de l'un d'entre eux sera ce jour-là récompensé !

*NB : à l'heure où sort le magazine le salon Equip'Hôtel vient d'annoncer son report en 2022, pour en savoir plus sur les conséquences pour le concours MSF, rendez-vous sur les pages Facebook de l'UDSF et SommelierS International : [www.facebook.com/uniondelasommellerie-francaise/](http://www.facebook.com/uniondelasommellerie-francaise/) et [www.facebook.com/SommelierS-International-474793615993702/](http://www.facebook.com/SommelierS-International-474793615993702/)*

# Competition for the Best Sommelier of France: ten semi-finalists who have the means to achieve their ambition

**Selected in February, the candidates who wish to succeed Pascaline Lepeltier all had solid experience in competitions. An overview of the forces involved.**



The semi-finalists

The Union of French Sommelierie had tried this experience in 2018 with a separate semi-final organized two months before the awarding of the title. Given the professional and media interest, Philippe Faure-Brac, President of the UDSF and director of the competitions, wished to keep this format and asked Jean-Pascal Paubert, head of the Best Sommelier of France, to do it again this year.

During the selection organized on February 12<sup>th</sup> during the WineParis exhibition, 31 candidates had challenged the first series of tests, most of which were written. After the corrections and deliberations of the technical committee, the 10 best candidates were selected. And with one exception, once again, all of them were regulars in the final stages of the competition.

These 10 sommeliers, among whom some have already won titles in France or abroad, are: Maxime Blaise (Le moulin in Graufftal), Emmanuel Cadieu (Cheval blanc in Paris), Adrien Cascio (Restaurant Lafaurie-Peyraguey Laliq in Bommès), Bastien Debono (Restaurant Yoann Conte in Veyrier-du-lac), Mikael Grou (Le beau rivage in Geneva), Pierre Jacob (Le théâtre du vin in Strasbourg), Isabelle Mabboux (Impérial palace in Annecy), Florent Martin (George V in Paris), Aymeric Pollenne (Pavillon Ledoyen in Paris) and Pierre Vila-Palleja (Le petit sommelier in Paris) — listed in alphabetical order and not by ranking. Ten talents, ten personalities !

## Few comments to get to know them better

**Maxime Blaise** is therefore in a way the exception. At the age of 28, this Lorraine native has completed his entire education (BEP, Bac pro and complementary mention) at the Alexandre-Dumas hotel school, near Strasbourg. After graduating, he worked alongside Romain Iltis at L'Arnsbourg and then at the Villa René-Laliq and had a seasonal experience in the gastronomic world of Pierre Gagnaire in Courchevel. Before joining Le Moulin, in Alsace, he lived and worked for more than two years in New York in a two-star Michelin restaurant. A stay that allowed him to regularly meet Pascaline Lepeltier.

Representing France in 2014 at the young sommeliers competition of the Chaîne des Rôtisseurs, he was a finalist in the "Best Sommelier USA" competition at the beginning of 2019.

**Emmanuel Cadieu** came back to France this year after a long professional career abroad. Head sommelier of the capital's new palace, Le cheval blanc Paris, this native of Breton has specialised in sommelier training at the Tain L'Hermitage hotel school. This earned him the opportunity to represent his establishment in 2010 in the final of the competition for the Best Student Sommelier in Wines and Spirits of France. Upon completion of his studies, he obtained his first position as a clerk at the famous Burgundy address, Lameloise.

Then, he went to London (Gordon Ramsay Restaurant) and then to Australia for a three-year stay in the Merivale group. There, he won the title of Best Young Sommelier of the country and took third place in the international final. Returning to the United Kingdom, he joined the famous 67 Pall Mall and competed in the semi-final of the Sommelier of the Year 2019.

**Adrien Cascio** joined the Restaurant Lafaurie-Peyraguey Laliq, in the Sauternes region, at the opening of this gastronomic establishment. It must be said that he had already acquired a solid professional foundation by the end of his training.

In Paris, at the Royal Monceau, he was able to benefit from the advice of Manuel Peyrondet and then Marcantonio Sassi. He left this palace in September 2016 to return to Bordeaux where he took up his first position as head sommelier at the restaurant Le Gabriel.

All this even though he did not follow the classic course of the complementary mention or the professional sommelier's certificate. But Adrien Cascio is nonetheless an enthusiastic and passionate person who has obtained level 2 of the WSET and an MBA in wine and spirits management.

Moreover, the preparation of competitions allows him to constantly question himself. Semi-finalist of the Best Young Sommelier of France - Duval-Leroy Trophy in 2017, he reached the final of the same competition in 2019.

**Bastien Debono** is a very experienced candidate as he has been competing since 2013. That year, a few weeks before the end of his complementary mention, he won the title of Best student sommelier in wines and spirits of France. And so, since then, he has regularly appeared at the events organised by the Union of French Sommelier Associations (Union de la Sommelierie Française).

In 2015, when he joined L'Oustau de Baumanière, a prestigious gastronomic address in Provence, he was semi-finalist for the Best Young Sommelier of France. And two years later, he reached the final of the same event. In the meantime, he has competed in the semi-final of the Best Sommelier of France and then, in 2019, in the semi-final of the Master of Port.

In addition, he spent about ten months in the United Kingdom, acquiring a strong knowledge of the English language before returning to France and joining the Restaurant Yoann Conte team, a two-star restaurant based on the shores of Lake Annecy.

**Mikael Grou**, for his part, is looking towards Lake Geneva. A change of decor for this Breton trained in Dinard before moving to Paris where Eric Beaumard made him one of the sommeliers of the Four Seasons George V a few weeks after taking third place in the Best Student Sommelier competition. He stayed six years in the Parisian palace. A period of tenure during which he made a name for himself in competitions.

He won three finals of the Best Young Sommelier of France competition (2009, 2011 and 2013), then a semi-final and a final of the Best Young Sommelier of France (2012 and 2014). The title that he missed in France, he earned it in Australia where he worked for a year, becoming Best Young Sommelier of the country in 2017 before being silver medallist in the international final. In England, where he settled on his return, he met the world of Alain Ducasse at the Dorchester and competed in the Sommelier of the Year semi-final and above all to offer France its first victory at the Gaggenu international sommelier award in 2018. Today, it is in Geneva, at the Hotel Beau Rivage that he is living a new adventure.

**Pierre Jacob**, unlike all the other candidates, does not work in a restaurant. To take advantage of his sound advice, you have to go to Strasbourg and push the door of a shop called Le théâtre du vin. He discovered the role of sommelier-cavist a few months after obtaining his professional certificate as part of the alternation between the Albert-Bayet high school in Tours and the restaurant Le côte Saint-Jacques in Joigny.

In June 2015, while he was still a student for a few days, he won the Duval-Leroy Trophy for the title of Best Young Sommelier of France at Vinexpo in Bordeaux. His second experience in competition, two years after the final of the Chapoutier Trophy for Best Student Sommelier.

The spirit of competition led him to apply for the selection of the Best Sommelier of France. And so by three times, 2016, 2018 and 2020, he successfully passed the first stage.

**Isabelle Mabboux** couldn't help but shed a tear when the semi-final qualifiers were announced, just as she had done two years earlier. An emotion that had not disturbed her preparation for the rest of the competition, from which she reached the final won by Pascaline Lepeltier. However, at the beginning of September she will be the only sommelier present at this level of the competition.

Since 2014 and her arrival at L'impérial Palace in Annecy, she has continued to evolve until she took up the position of head sommelier. There, she is responsible for developing the menus of the establishment's four restaurants as well as the restaurant Le cinq in La Clusaz, she also trains the staff and develops the bar's activity. The proof that her initial course at the hotel school in Thonon, for management, then at the Illkirch-Graffenstaden hotel school, for sommelier, has paid off. This training was followed by experiences abroad, then stays with Jacques and Régis Marcon or at L'auberge de l'île in Lyon. Not forgetting the title of Best Student Sommelier and Wines of France - Chapoutier Trophy which she won in 2010.

**Florent Martin** also experienced the thrill and tension of a final. On three occasions he even cherished the hope of winning the title of Best Sommelier of France. Because he was well on the scene in Marseille in 2012, then in Beaune in 2014 and finally in Toulouse in 2016. The 2018 vintage was less successful for him as the adventure ended in the semi-finals.

So he is still chasing a major title since the end of his studies. In training, at the Finosello high school in Ajaccio, he won the Georges-Baptiste Cup. His CV is rich in outstanding professional experiences: at the Auberge de l'Île with Serge Dubs, at the Louis XV in Monaco, at Claridge's Hotel in London and finally alongside Eric Beaumard in the famous George V team where he is the first sommelier.

In this prestigious environment he prepared all the competitions in which he participated. Starting with the Best Young Sommelier of France, of which he was also a finalist in 2011 and, of course, one of France's Best Craftsmen with finals in 2015 and 2018.

**Aymeric Polle** also has experience. In the practice of his profession on a daily basis as well as in the competitions that have punctuated his life since the end of his training at the hotel school in La Rochelle. An establishment he left after winning the final of the Terroirs du Sud-Ouest trophy.

Then, after various internships, he worked for 18 months as a commis-sommelier at the Pré Catelan in Paris. Wanting to broaden his horizons as much as his knowledge, he headed to London in the autumn of 2016 to join the team at The Lanesborough. In the spring of 2018, he joined Hide, a trendy place where wine has a special place. In the meantime, he was a finalist in the competition for the Best Young Sommelier of France - Trophée Duval-Leroy before winning the same competition in the United Kingdom. This success opened the doors to the international competition, which he won the final in Mexico.

This experience was undoubtedly useful as the young Poitevin reached the finals of the UDSF competitions twice more: the Best Young Sommelier of France 2018, of which he was the youngest, and again the Duval-Leroy Trophy in 2019 under the colours of the Alteora restaurant in Chasseneuil-du-Poitou. Since then, he has changed his décor and returned to Paris in the Pavillon Ledoyen, the three-star restaurant run by chef Yannick Alleno.

**Pierre Vila-Palleja** is the only one of the ten candidates still competing to be his own boss. In other words, when he leaves the sommelier's suit at the end of the service in his Parisian restaurant, he often takes on the role of manager of a small team of employees. Indeed, he is at the head of "Le petit sommelier", the family establishment that he took over near the Montparnasse train station in Paris, to give it a strong identity based on wine and quality cuisine to the point of being one of the capital's must-see addresses. All this in a very different register from the first worlds he encountered after his training at the Ritz, Le Crillon and Lasserre.

Although he is not short of work, Pierre Vila-Palleja nevertheless finds the time and the will to prepare well for competitions. Quite well even since since 2015 he has been in the final of all those he has entered.

Starting with the *One of the best workers in France* for which he competed in the last series of tests in 2015 and then in 2018. He is also chasing the title of Best Sommelier of France, which earned him the title of one of the four finalists in 2016 in Toulouse and one of the five selected in 2018 in Paris. Experiences that he would like to concretize by a success that would add to the victory obtained during the 2008 edition of the competition of the Best student sommelier in wines and spirits of France - Chapoutier Trophy.

### The semi-final

These ten candidates gathered on Monday, September 7 in the Reims lounges of the Lanson champagne house, in order to compete in the semi-finals of the 2020 Best Sommelier of France competition.

An obstacle associating, as always, theoretical and practical tests that three sommeliers, all stationed in the capital, have managed better than their colleagues. When the result was announced, Philippe Faure-Brac, president of the UDSF, therefore invited Florent Martin (Le George V), Aymeric Polle (Pavillon Ledoyen) and Pierre Vila Palleja (Le petit sommelier) to step out of the ranks. And if he praised the level of their performance, the Best Sommelier of the World 1992 did not fail to congratulate the other participants who put just as much energy, enthusiasm and even personal money to themselves. prepare and thus be up to the event.

On November 15, in Paris as part of the EquipHôtel trade fair, the final will therefore welcome regulars at this level. Florent Martin will then play his fourth final, Pierre Vila Palleja his third and Aymeric Polle his second. The stubbornness of one of them will be rewarded that day!

*NB: at the time of the magazine publication, the EquipHôtel trade fair has just announced its postponement to 2022, to find out more about the consequences for the MSF competition, visit the Facebook pages of the UDSF and SommelierS International: [www.facebook.com/uniondelasommelleriefrancaise/](https://www.facebook.com/uniondelasommelleriefrancaise/) and [www.facebook.com/SommelierS-International-474793615993702/](https://www.facebook.com/SommelierS-International-474793615993702/)*

Texts and photos Jean Bernard

# CONCOURS CHÂTEAU GASSIER EN PROVENCE ET TROPHÉE DES TERROIRS DU SUD-OUEST

NB : Seulement deux épreuves destinées aux élèves sommeliers ont pu être organisées

## MARIE WODECKI GAGNÉE PAR LE VIRUS DES CONCOURS

Alors que le coronavirus a privé les élèves de mention complémentaire ou de brevet professionnel de deux épreuves majeures, l'étudiante du CFA de Groisy s'est illustrée lors des deux seules épreuves finalement proposées : le Challenge Château Gassier en Provence et le Trophée des terroirs du Sud-Ouest.



Marie Wodecki a constitué un joli palmarès dès sa première année au contact du vin.

Deux concours annulés, un autre reporté... Enseignants et élèves qui avaient préparé avec le plus grand soin les épreuves du printemps destinées aux futurs sommeliers n'ont pas eu l'occasion de se retrouver sur les terres de Pessac-Léognan, chez Michel Chapoutier à Tain L'Hermitage ou bien encore, pour un nombre plus restreint, à Paris pour tenter de conquérir la bourse Vocation Sommelier de la maison Baron Philippe de Rothschild.

Toutefois deux épreuves ont pu finalement se dérouler. L'une dans des conditions tout à fait normales, le Challenge Château Gassier en Provence, et l'autre, grâce à la persévérance des organisateurs du Trophée des terroirs du Sud-Ouest, a profité de la technologie pour réunir à distance les participants.

Au pied de la montagne Saint-Victoire, le Château Gassier a accueilli le 11 mars les cinq finalistes de la deuxième édition de cette épreuve. Il s'agissait d'Anna Arhancet (lycée Hôtelier de Gascogne à Talence), Fiona Forneris (lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie à Toulouse), Noé Malleval (lycée hôtelier de Tain L'Hermitage), Guylaine Poisson (lycée hôtelier François-Rabelais de Iles) et Marie Wodecki (CFA de Groisy).

## DE LA PÂTISSERIE AU VIN

Pour être accueillis sur ce superbe domaine provençal, ils avaient dû auparavant franchir deux phases de sélection, dont la première qui réunissait 65 candidats à travers la France conférant ainsi à ce concours un réel succès dès sa deuxième édition. A l'issue des épreuves, Marie Wodecki remportait le titre et succédait à Daphnée Extrassiaz qui, en 2019, était étudiante au lycée hôtelier de La Rochelle.

En apprentissage au restaurant Le clocher, à Annecy-le-vieux, elle a eu une première vie professionnelle avant de s'intéresser au vin. Un bac scientifique puis un bachelier en option pâtisserie l'ont conduit jusque dans les cuisines de Yoann Conte, un chef deux étoiles en Haute-Savoie. « Mais un stage effectué en Alsace m'avait permis de découvrir le monde du vin. Un milieu fait de rencontres et de partages que j'ai voulu approfondir avec une mention complémentaire », souligne la jeune femme qui a une idée bien précise en tête. « Dans le futur, j'aimerais valoriser mes deux passions dans le cadre d'un projet où le vin et la pâtisserie seraient associés. »

En attendant, animée par un solide esprit de compétition, elle a trouvé dans la préparation de ce concours quelques-uns des ingrédients qui la motivaient lorsqu'elle s'adonnait à sa discipline de prédilection, l'athlétisme. Elle a profité aussi du soutien de quelques membres de l'association des sommeliers Savoie-Alpes-Bugey et notamment de Charles-André Charrier, son président.

## BESOIN D'APPRENDRE ENCORE

Des acquis qu'elle a mis à profit, quelques semaines plus tard, lorsque les organisateurs du Trophée des terroirs du sud-ouest ont réussi l'exploit de mettre sur pied une partie de leur concours. Certes, les épreuves destinées aux

cadets (élèves d'école hôtelière ne suivant pas une formation spécifique au métier de sommelier) et aux jeunes déjà en activité n'ont pu être maintenues. Mais en unissant leurs efforts et les atouts de la technologie numérique, l'association des Sommeliers du Sud-Ouest – Occitanie, l'Association sommeliers formateurs et l'Interprofession des Vins du Sud-Ouest ont permis à 23 élèves de mention complémentaire sommellerie de participer à ce trophée initialement prévu le lundi 30 mars sur les terres du vignoble de Gaillac.

Issus de 14 établissements formateurs, ces candidats ont disputé la sélection écrite le matin sur la base des éléments reçus par e-mail. Questionnaire, carte erronée et exercice de commercialisation ont permis de désigner les trois finalistes. Clément Calvel (lycée hôtelier de Talence), Maëva Pélissier (lycée hôtelier de Toulouse) et donc Marie Wodecki ont retrouvé leur ordinateur l'après-midi. En direct, devant les membres d'un jury éparpillé, bien entendu, ils disputaient les trois ateliers décisifs (accord mets-vins, pratique de l'anglais, argumentation œnotouristique).

La maturité de Marie Wodecki associée à de solides connaissances a fait la différence pour la deuxième fois.

Une jeune femme qui affiche sa soif d'apprendre encore. En cette rentrée, elle va prendre la direction du lycée hôtelier de Chamalières et débiter, toujours dans le cadre de l'apprentissage, la formation qui lui permettra de décrocher le brevet professionnel de sommellerie dans deux ans...

Jean Bernard



Les finalistes et les organisateurs du Challenge Château Gassier en Provence.

## Challenge Château Gassier en Provence and Trophée des terroirs du Sud-Ouest

### Marie Wodecki won by the contest virus

While the coronavirus deprived the students of complementary mention or professional certificate of two major tests, the student of the CFA of Groisy distinguished herself during the only two tests finally proposed: the Challenge Château Gassier en Provence and the Trophée des terroirs du Sud-Ouest.

Two contests cancelled, another postponed... Teachers and students who had prepared with the greatest care the spring tests for future sommeliers did not have the opportunity to meet up in Pessac-Léognan, at Michel Chapoutier's in Tain L'Hermitage or, for a smaller number, in Paris to try to win the Vocation Sommelier Scholarship from Baron Philippe de Rothschild.

However, in the end, two events finally took place. One under completely normal conditions, the Challenge Château Gassier en Provence, and the other, thanks to the perseverance of the organisers of the Trophée des terroirs du Sud-Ouest, took advantage of technology to bring the participants together remotely.

At the feet of the Saint-Victoire mountain, Château Gassier hosted the five finalists of the second edition of this event on March 11th. They were Anna Arhancet (Lycée Hôtelier de Gascogne in Talence), Fiona Forneris (Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie in Toulouse), Noé Malleval (Lycée hôtelier de Tain L'Hermitage), Guylaine Poisson (Lycée hôtelier François-Rabelais in Ifs) and Marie Wodecki (CFA in Groisy).

### From pastry to wine

In order to be welcomed on this superb Provencal estate, they had to go through two selection phases, the first of which brought together 65 candidates from all over France, making this competition a real success from its second edition. At the end of the tests, Marie Wodecki, a student at the hotel school in La Rochelle, won the title and succeeded Daphnée Extrassiaz in 2019

During an apprenticeship at the restaurant Le clocher in Annecy-levieux, she had a first professional life before she became interested in wine. A scientific baccalaureate followed by a bachelor's degree with a pastry option led her into the kitchens of Yoann Conte, a two-star chef in Haute-Savoie. "But an internship in Alsace allowed me to discover the world of wine. It was an environment made up of meetings and sharing

that I wanted to deepen my knowledge with an additional mention," emphasizes the young woman who has a very precise idea in mind. "In the future, I would like to develop my two passions within the framework of a project where wine and pastry would be associated."

In the meantime, driven by a strong competitive spirit, she has found in the preparation of this competition some of the ingredients that motivated her when she practiced her favourite discipline, athletics. She also benefited from the support of a few members of the Savoie-Alpes-Bugey Sommelier Association and especially Charles-André Charrier, president of the association.

### Need to learn more

She put this knowledge into practice a few weeks later, when the organisers of the Trophée des terroirs du sud-ouest succeeded in setting up part of their competition. However, it was not possible to maintain the tests for cadets (hotel school students not following specific training in the sommelier profession) and those of young people already working in the business. However, by combining their efforts and the advantages of digital technology, the Association des Sommeliers du Sud-Ouest - Occitanie, the Association sommeliers formateurs and the Interprofession des Vins du Sud-Ouest enabled 23 students with an additional sommelier qualification to take part in this trophy, which was initially scheduled for Monday 30 March in the Gaillac vineyards.

Coming from 14 training establishments, these candidates competed for the written selection in the morning on the basis of information received by e-mail. Questionnaire, incorrect map and marketing exercise made it possible to choose the three finalists. Clément Calvel (Talence hotel school), Maëva Pélissier (Toulouse hotel school) and thus Marie Wodecki found their computers in the afternoon. Live, in front of the members of a scattered jury, of course, they disputed the three decisive workshops (food and wine pairing, English practice, wine tourism arguments).

Marie Wodecki's maturity and solid knowledge made the difference for the second time.

A young woman with a thirst for further learning. In this new school year, she is going to take over the management of the hotel school in Chamalières and start, still within the framework of her apprenticeship, the training that will enable her to obtain the professional sommelier's certificate in two years...

*NB: Only two events for student sommeliers could be organised.*

**Texts and photos Jean Bernard**



Les finalistes du Trophée des terroirs du Sud-Ouest : Clément Calvel, Maëva Pélissier et Marie Wodecki.

# Les 3 produits qui prennent SOIN DE LA PLANÈTE

## ROSÉ BLEU,

des Maîtres Vignerons  
de Saint-Tropez

Rosé Bleu, des Maîtres Vignerons de Saint-Tropez soutient activement l'association Plastic Oceans International dont l'action vise à sauvegarder nos mers et océans. Chaque bouteille de rosé vendue empêche 100 bouteilles plastiques d'atteindre les océans et est en verre allégé afin de limiter son empreinte carbone. Le vin en lui-même, en AOC Côtes de Provence, est un assemblage de cinsault, grenache et issu de vignes en agriculture raisonnée.



*Rosé Bleu, of Maîtres Vignerons de Saint Tropez are actively supporting the Plastic Oceans International association whose action aims to preserve our seas and oceans. Each bottle of rosé sold prevents 100 plastic bottles from reaching the oceans and is made of lightweight glass in order to limit its carbon footprint.*

*The wine itself, in AOC Côtes de Provence, is a blend of cinsault, grenache and comes from vines cultivated using sustainable agriculture.*

**Prix public conseillé : 9.50 €**  
**Circuit de distribution : CHR + web**  
[www.vignerons-saint-tropez.com](http://www.vignerons-saint-tropez.com)

## LE BLUE DENIM

Gin méditerranéen biologique



Un nez frais aux parfums d'agrumes et de résineux, une bouche unique et gourmande harmonisée d'aiguilles de pin et de fleurs et une finale longue, ponctuée de salicorne et fleur de sel de Camargue. Dans l'élaboration de cet alcool de marc de raisin, Ingrid Lopez et Numa Cornut se sont montrés intransigeants dans la sélection des ingrédients locaux et emblématiques de la côte méditerranéenne, avec la conviction essentielle de travailler avec des matières premières bio et de qualité supérieure.

*A fresh aroma of citrus and resinous fruits on the nose, a unique and delicious palate harmonized with pine needles and flowers and a long finish, with hints of Salicornia and Camargue fleur de sel. In the elaboration of this grape pomace alcohol,*

*Ingrid Lopez and Numa Cornut have been uncompromising with their selection of local and emblematic ingredients from the Mediterranean coast, with the essential conviction to work with organic and high quality raw materials.*

**Gin distillé, produit et mis en bouteille en France. 70cl . 40%Vol.**  
**50€ prix public conseillé**

## BULLES DE PROVENCE :

la bière artisanale 100 % *made in Provence* et éco-responsable

Bulles de Provence est une bière artisanale bio, brassée à l'eau du Verdon, garantit sans produit chimique, et à l'énergie verte (le généreux soleil de Provence). Elle est élaborée de façon éco-responsable, avec des céréales et des houblons de très haute qualité. **A découvrir.**

*Bulles de Provence is an artisanal organic beer, brewed with Verdon water and green energy (the generous sun of Provence), is made with cereals and hops of very high quality. It is produced in an environmentally friendly way, with very high quality cereals and hops. To discover.*

[www.bullesdeprovence.com](http://www.bullesdeprovence.com)



## LOTION NETTOYANTE

## RED AND READY, la 1<sup>ère</sup> lotion nettoyante 100 % naturelle

Dents et lèvres rougis, bouche saturée : les tanins naturels du vin laissent des traces et altèrent les sens. Grâce à sa formule naturelle Red and Ready, qui se vaporise sur des cotons lavables et s'applique directement sur les

maines et les lèvres, estompe efficacement ces traces. Pour les dents, une mini brosse est fournie. Instantanément, les traces s'effacent et les papilles s'assainissent, sans modifier ou altérer les arômes.

*Reddened teeth and lips, saturated palate: the natural tannins of the wine leave traces and alter the senses. Thanks to its natural Red and Ready formula, which vaporizes on was-*

*able cottons and applies directly to the hands and lips, effectively fades these traces. For the teeth, a mini brush is provided. Instantly, the traces are erased and the taste buds become healthier, without modifying or altering the aromas.*

[www.redandready.wine](http://www.redandready.wine)



## NOUVEAUTE

## ELECTRIC ROSÉ

PAR FRENCH BEACHES

**French beaches** propose une gamme Classique à moins de 10 euros ainsi qu'une nouvelle cuvée équinoxe imaginée tous les trimestres. L'Electric rosé, de la gamme Classique, est un IGP Méditerranée, 70 % grenache - 30 % cinsault. Vin à la couleur captivante et profonde. Mettre son nez dedans est comme plonger dans un flacon de parfums enivrants : fruits, épices, berlingot.



*French beaches offers a Classic range for less than 10 euros as well as a new equinox cuvée imagined every quarter. The Electric rosé, from the Classique range, is a Mediterranean IGP, 70% Grenache - 30% Cinsault. A wine with a captivating and deep colour. Putting its nose in is like diving into a bottle of intoxicating perfumes: fruit, spices, berlingot.*

**Prix de vente conseillé TTC : 9,90 euros.**

Disponible dans les caves Repaire de Bacchus et au Publicis Drugstore.

## INDISPENSABLE

## Collection Pierre Poupon, *Les vins de Bourgogne* 16<sup>e</sup> édition

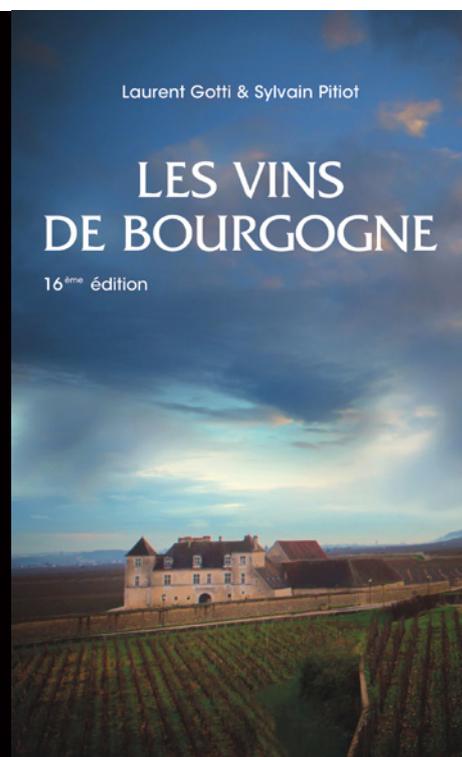
par Laurent Gotti et Sylvain Pitiot

**Les Vins de Bourgogne**, édité par Pierre Poupon pour la première fois en 1952, est un indispensable pour tous les amateurs et professionnels des vins bourguignons. Avec cette seizième édition, Laurent Gotti, journaliste et dégustateur, vient l'étoffer de sa pratique quotidienne du vignoble depuis 20 ans et prend également la gérance de la société d'édition.

408 pages - Prix : 24 €  
[www.collection-pierrepoupon.com](http://www.collection-pierrepoupon.com)

*Les Vins de Bourgogne, edited by Pierre Poupon for the first time in 1952, is an essential for all amateurs and professionals of Burgundy wines. With this sixteenth edition, Laurent Gotti, journalist and taster, has enriched his daily practice in the vineyard for 20 years and also takes over the management of the publishing company.*

Laurent Gotti & Sylvain Pitiot  
**LES VINS  
DE BOURGOGNE**  
16<sup>ème</sup> édition





# Challenge International du Vin

*Révéléateur de Talents !*

*La marque de qualité pour les consommateurs*



*The sign of quality for consumers*

[www.challengeduvin.com](http://www.challengeduvin.com)

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

Une sélection de vins parmi **40** pays

**45 ans** d'expérience

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

A wine selection among **40 countries**

**45 years of** experience



## CITADELLES DU VIN

RECOGNITION OF EXCELLENCE

*La référence des marchés internationaux*



*The reference of the international markets*

[www.citadellesduvin.com](http://www.citadellesduvin.com)



COLLECTOR

## GRAIN D'AMOUR COLLECTOR 2020

Pour sa collection 2020, la bouteille Grain d'Amour se pare d'une robe fleurie. Avec ses notes de pêche et litchi et son parfum de rose, c'est un péché mignon qui vient fleurir en bouche, tout en fraîcheur ! Élabore à partir de Muscat de Hambourg, il s'épanouit dans une gourmandise naturelle et surprenante.

*For its 2020 collection, the Grain d'Amour bottle is adorned with a floral dress. With its notes of peach and lychee and its scent of rose, this wine is a sweet temptation that bloom in the palate, with a hint of freshness! Made from Hamburg Muscat, it blossoms into a natural and surprising sweetness.*

Prix de vente conseillé : 6, 50€  
[www.vigneronsdubrulhois.com](http://www.vigneronsdubrulhois.com)

ODE A LA LIBERTE

## CATHARSIS, Crémant de Bourgogne Brut rosé

Subtile harmonie entre le chardonnay, le pinot noir et le gamay, elle livre une partition étincelante du terroir de la Bourgogne. Avec une robe rose saumonée intense, limpide et brillante, son nez révèle des arômes gourmands de fraises et de framboises. La bouche est fraîche et gorgée de fruits, avec une finale acidulée aux notes de goseille qui laisse exprimer tout le savoir-faire de Sainchargny.

*Subtle harmony between chardonnay, pinot noir and gamay, it delivers a sparkling partition of the Burgundy terroir. With an intense, limpid and brilliant salmon pink colour, its nose reveals delicious aromas of strawberries and raspberries. The palate is fresh and full of fruit, with an acid finish hint of gooseberry that lets Sainchargny's know-how be expressed.*

Prix de vente conseillé : 6, 50€ - [www.vigneronsdubrulhois.com](http://www.vigneronsdubrulhois.com)



SANTÉ

## LE GUIDE DES VINS ZÉRO PESTICIDE

Vins biologiques, biodynamiques, sans sulfites... La multiplication des labels et des certifications peut parfois dérouter le consommateur non averti. Voici un guide pour l'aider à s'y retrouver ! Pour cette deuxième édition, Evelyne Malnic, journaliste et autrice, et son comité de dégustation, ont retenu 132 domaines de toutes les régions de France et tous certifiés en agriculture biologique AB ou biodynamique, Demeter ou Biodyvin.

*Organic, biodynamic, sulphite-free wines... The multiplication of labels and certifications can sometimes confuse the uninformed consumer. Here is a guide to help them find their way around! For this second edition, Evelyne Malnic, journalist and author, and her tasting committee, have chosen 132 estates from all regions of France, all certified in AB or biodynamic, Demeter or Biodyvin organic agriculture.*

BBD éditions - 160 pages illustrées - Tarif : 24,90 €



# CLASSEMENT 2020

## DES CRUS BOURGEOIS DU MÉDOC

Le 20 février 2020, une page se tournait pour la famille des Crus Bourgeois du Médoc et pour leur démarche de qualité annuelle. Le nouveau classement récompense désormais pour 5 ans les crus selon 3 catégories : Cru Bourgeois, Cru Bourgeois Supérieur et Cru Bourgeois Exceptionnel. Une classification claire, impartiale et objective.

Ce premier classement sera appliqué sur les étiquettes des millésimes : 2018, 2019, 2020, 2021 et 2022 et renoue avec une hiérarchie de mérite.

Il a fallu près de 10 ans de travail et de concertation pour obtenir des pouvoirs publics la création de ce nouveau classement qui valide la qualité du travail des viticulteurs et leur donne une vision à long terme sur leur exploitation, facilitant projets et investissements. Côté consommateurs, le classement est un gage de qualité qui leur permet de choisir un Cru Bourgeois les yeux fermés.

Encadré par un cahier des charges et un plan de vérification rigoureux, l'ensemble de la démarche de classification a en outre été visé par un organisme de vérification indépendant afin de délivrer un classement intègre et sincère. Il s'est assuré de l'impartialité à toutes les étapes du processus.

L'analyse sensorielle à l'aveugle de 5 millésimes est le premier filtre à franchir pour prétendre à la classification, avec des niveaux d'exigence différents par niveau. Les mentions complémentaires, « Cru Bourgeois Supérieur » ou « Cru Bourgeois Exceptionnel » sont évalués sur deux grands thèmes supplémentaires : l'itinéraire technique du vignoble et le commerce

& la promotion. Le classement intègre aussi des critères environnementaux : les propriétés doivent être engagées ou certifiées, selon leur niveau de classification, dans une démarche de Haute Valeur Environnementale de niveau 2.

Pour 2020, nous retrouvons 249 Châteaux classés : 179 Crus Bourgeois, 56 Crus Bourgeois Supérieurs et 14 Crus Bourgeois Exceptionnels.



### Ranking 2020 Crus Bourgeois wines Médoc region

On 20 February 2020, a page was turned for the Medoc Crus Bourgeois family and their annual quality process. The new classification now rewards for 5 years the crus according to 3 categories: Cru Bourgeois, Cru Bourgeois Supérieur and Cru Bourgeois Exceptionnel. A clear, impartial and objective classification.

This first classification will be applied on the labels of the vintages: 2018, 2019, 2020, 2021 and 2022 and renews a hierarchy of merit.

It took nearly 10 years of work and consultation to obtain from the public authorities the creation of this new classification which certifies the work quality of the winegrowers and gives them a long-term vision of their exploitation, facilitating projects and investments. For consumers, the classification is a guarantee of quality that allows them to choose a Cru Bourgeois blindfolded.

The entire classification process is governed by strict specifications and a rigorous verification plan, and has also been approved by an independent certification organisation in order to deliver a classification that is honest and sincere. It ensured impartiality at all stages of the process.

The blind sensory analysis of 5 vintages is the first filter to be passed through in order to claim classification, with different levels of requirements per level. The complementary mentions, "Cru Bourgeois Supérieur" or "Cru Bourgeois Exceptionnel" are evaluated on two additional major themes: the technical itinerary of the vineyard and trade & promotion. The classification also integrates environmental criteria: the properties must be engaged or certified, according to their level of classification, in a High Environmental Value approach of level 2. In 2020, there are 249 classified Châteaux: 179 Crus Bourgeois, 56 Crus Bourgeois Supérieurs and 14 Crus Bourgeois Exceptionnels.

POUR DÉCOUVRIR LE CLASSEMENT :  
→ [WWW.CRUS-BOURGEOIS.COM](http://WWW.CRUS-BOURGEOIS.COM)

# LES VINS DE BORDEAUX

## disent merci *aux soignants*

La vente aux enchères caritative des vins de Bordeaux au profit du personnel soignant des CHU – Hôpitaux de Bordeaux et Centre Hospitalier de Libourne, impactés par la COVID-19, a permis de récolter 69 500 euros.

L'intégralité des sommes a été remise jeudi 9 juillet à Bordeaux aux représentants des deux hôpitaux et de l'ensemble des partenaires de l'opération\*.

Cette action solidaire et collective a été possible grâce à la générosité des vigneron, négociants et acteurs du tourisme de Bordeaux. Grâce à leurs dons, plus de 600 lots de vins et expériences œnotouristiques, dans une grande

diversité d'offres et de prix (de 5 à 4 000 euros) ont été mis en vente. Cette vente aux enchères exceptionnelle s'est ensuite déroulée en ligne du 15 au 21 juin. En accord avec la direction des CHU, ces fonds sont destinés à l'amélioration des conditions de travail du personnel : rénovation des salles de repos des soignants, mais aussi acquisition de matériel pour optimiser le travail des agents des services hospitaliers (les ASH). Ces professionnels, qui assurent les activités de bio nettoyage et la gestion des déchets, ont évidemment joué un rôle central durant la crise du Covid, travaillant à briser la chaîne de contamination. En temps « normal », leur fonction est essentielle :

ils assurent avec discrétion la désinfection des locaux, des surfaces, des chambres, des postes de réanimation, des ascenseurs, dans toutes les unités du CHU. Merci à eux !

\* La vente aux enchères *Les vins de Bordeaux disent merci aux soignants* a été imaginée en avril dernier par la filière des vins de Bordeaux avec le soutien de nombreux acteurs dont l'Office de Tourisme et des Congrès de Bordeaux Métropole, Gironde Tourisme, La Maison de Ventes aux Enchères Briscadieu Bordeaux et WS Logistics – groupe Balguerie.



Yann Bubien, CHU de Bordeaux et Christian Soubie, Hôpital de Libourne entourés des représentants du CIVB et des partenaires de l'opération. / crédit photo CIVB

**Bordeaux wines say thank you to caregivers** || The charity auction of Bordeaux wines for the benefit of the nursing staff of the CHU - Bordeaux Hospitals and Libourne Hospital Centre, impacted by COVID-19, raised 69,500 euros.

The full amount was handed over on Thursday, July 9 in Bordeaux to representatives of the two hospitals and all of the operation's partners\*.

This solidarity and collective action was made possible thanks to the generosity of Bordeaux's winegrowers, merchants and tourism stakeholders. Thanks to their donations, more than 600 lots of wines and wine tourism experiences, in a wide variety of offers and prices (from 5 to 4,000 euros) were put up for sale. This exceptional auction then took place online from 15 to 21 June. In agreement with the CHU management, these funds are intended to improve the working conditions of the staff: renovation of the rest rooms for the

caretakers, but also acquisition of equipment to optimise the work of the hospital services agents (the ASH). These professionals, who carry out bio-cleaning and waste management activities, obviously played a central role during the COVID crisis, working to break the chain of contamination. In "ordinary" times, their function is essential: they discreetly ensure the disinfection of premises, surfaces, rooms, resuscitation stations, elevators, in all the units of the CHU. We would like to thank them !

\* The Bordeaux Auction *Les Vins de Bordeaux disent merci aux soignants* (Bordeaux Wines Say Thank You to the Caregivers) was created last April by the Bordeaux wine industry with the support of many players including the Office de Tourisme et des Congrès de Bordeaux Métropole, Gironde Tourisme, La Maison de Ventes aux Enchères Briscadieu Bordeaux and WS Logistics - Balguerie group.

# CONCOURS CITADELLES DU VIN, Golan Heights gagne le Prix Spécial SommelierS International

Pour leur 20<sup>ème</sup> édition, les Citadelles du Vin se sont déroulées avec succès dans un contexte sanitaire inédit. Habituellement programmé au mois de mars, le concours a été reporté du 23 au 25 juin pour permettre aux producteurs de valoriser leurs récompenses au plus tôt. Agréées O.I.V. et membre de VINOFE<sup>D</sup>\*, les Citadelles du Vin symbolisent, depuis vingt ans, qualité et sérieux pour tous les professionnels de la filière vin et restent un repère fort pour les consommateurs. Le C.D.V. (Concours Des Vins), organisateur de ce prestigieux concours international vins et eaux-de-vie, entièrement indépendant, vient de refermer sa 20<sup>ème</sup> édition, qui a eu lieu comme chaque année à Bourg sur Gironde. Ce rendez-vous, s'il s'est déroulé dans les conditions édictées par l'O.I.V. et en présence de François Murisier, Président de Vinofed, s'est pourtant révélé particulier. Toute l'équipe du concours s'est mobilisée pour mettre en place un protocole sanitaire adapté au contexte de la dégustation, ceci afin d'assurer la sécurité des 35 dégustateurs (tous professionnels de la

planète vin girondine – Covid19 oblige) et du personnel réunis pour cet événement. La configuration habituelle des jurys a pu être maintenue en y associant les mesures de distanciation appropriées.

Pendant trois jours, un jury constitué de professionnels du vin de haut niveau (œnologues, journalistes, sommeliers...) s'est réuni pour élire les meilleurs vins 2020 et ainsi attribuer 210 médailles d'or et d'argent et 20 Prix Spéciaux, dont le Prix Spécial SommelierS International, remis à Golan Heights Yarden Cabernet Sauvignon Rouge 2016, Israël, qui a reçu la meilleure note cabernet sauvignon de Méditerranée. Un parfait vin de garde qui se révèle être un réel plaisir gustatif.

Palmarès 2020 sur : [www.citadellesduvin.com/Palmares-Citadelles-2020](http://www.citadellesduvin.com/Palmares-Citadelles-2020) / [www.citadellesduvin.com/Ranking-Citadelles-2020](http://www.citadellesduvin.com/Ranking-Citadelles-2020)

Prochain rendez-vous le 27,28 et 29 mars 2021.

\* *Fédération mondiale des grands concours internationaux de vins et spiritueux* - [www.vinofed.com](http://www.vinofed.com)

## LES CITADELLES DU VIN 2020 EN QUELQUES CHIFFRES :

**The Citadelles du Vin 2020  
in some figures :**

- 728 vins et eaux-de-vie dégustés  
*728 wines and brandies tasted*
- 30 pays représentés / 30 countries represented : France 25 %, Europe 55 %, Amérique du Sud 12 %, Amérique du Nord 3 %, Asie 3 %, Afrique 1 % - Océanie 1 %.
- 35 dégustateurs / 35 tasters.
- 12,61 € : prix moyen HT - départ chai  
*12,61 € : average HT price - departure from the winery.*

Golan Heights Yarden Cabernet Sauvignon  
2016 gagne le Prix Spécial  
SommelierS International.



## The Citadelles du Vin competition unveils its 2020 medallists

For their 20<sup>th</sup> edition, the Citadelles du Vin took place successfully in an unprecedented sanitary context. Usually scheduled in March, the competition was postponed from 23<sup>rd</sup> to 25<sup>th</sup> June to allow producers to showcase their awards as soon as possible. Approved O.I.V. and a member of VINOFE<sup>D</sup>\*, the Citadelles du Vin have for twenty years symbolised quality and seriousness for all professionals in the wine industry and remain a strong point of reference for consumers. The C.D.V. (Concours Des Vins), organization entirely independent of this prestigious international wine and brandy competition has just closed its 20<sup>th</sup> edition which took place as every year in Bourg sur Gironde. Although this meeting took place under the conditions laid down by the O.I.V. With the presence of François Murisier, the President of Vinofed, it nevertheless revealed itself to be special. The entire competition team was mobilised to set up a sanitary protocol adapted to the context of

the tasting in order to ensure the safety of the 35 tasters (all professionals of the Gironde wine world - COVID-19 obliges) and the staff gathered for this event. Maintaining the usual configuration of the juries was maintained by associating appropriate distancing measures.

During three days, a jury made up of high-level wine professionals (oenologists, journalists, sommeliers...) met to elect the best 2020 wines and thus award 210 gold and silver medals and 20 Special Prizes, including the SommelierS International Special Prize, given to Golan Heights Yarden Cabernet Sauvignon Rouge 2016, from Israel, which received the best Cabernet Sauvignon score in the Mediterranean. Thank you to Citadelles du Vin for this honour!

2020 Awards on: [www.citadellesduvin.com](http://www.citadellesduvin.com) - Next event on March 27, 28 and 29, 2021

\* *World Federation of the Major International Wine and Spirits Competitions* - [www.vinofed.com](http://www.vinofed.com)

# Vinexpo Shanghai 2020

## CONFIRME ET ENRICHIT SON OFFRE

La deuxième édition de Vinexpo Shanghai est confirmée du 21 au 23 octobre prochains et permettra de répondre à une attente forte des acheteurs chinois, dans l'expectative d'approvisionner le redémarrage de leur activité. Ainsi, pour offrir un maximum d'opportunités aux producteurs de vin dès le second semestre 2020, Vinexpo Shanghai enrichit son offre en y adjoignant une option digitale destinée à présenter, sur un espace dédié et nommé « T@sting », les vins de ceux d'entre eux qui ne pourraient se déplacer à Shanghai.

La première édition de Vinexpo Shanghai en 2019, unanimement plébiscitée par l'ensemble des participants, était une innovation et c'est dans cet esprit que s'inscrira sa deuxième édition du 21 au 23 octobre 2020. En effet, compte tenu du contexte, Vinexpo Shanghai s'adapte et consacra un espace dédié aux producteurs souhai-

**VINEXPO**  
SHANGHAI  
21 - 23 OCT. 2020

tant participer mais ne pouvant quitter leur pays d'origine. Cette offre, inédite, sera limitée aux 100 premiers inscrits et a été pensée pour offrir simplicité, qualité et efficacité aux producteurs participant avec une formule « all inclusive » et une mise-en-relation ciblée avec les acheteurs participant au salon.

Ce nouvel espace complétera l'offre proposée par ailleurs sur le salon, composée d'exposants venus du monde entier. L'Italie, l'Espagne, la France, l'Allemagne, l'Argentine, entre autres

pays présents, seront bien représentés, aux côtés du Chili, pays à l'honneur de cette édition 2020, avec la présence de nombreux domaines et marques ainsi qu'un programme de masterclasses riche et qualitatif à destination des acheteurs chinois.

Dans le même esprit, l'Academy se réinvente et inaugurera l'e-Academy, avec des contenus de haut-niveau (masterclasses et conférences) proposés pendant le salon mais également retransmis via l'écosystème digitale de Vinexpo en Chine et dans le monde. Ce dispositif permettra également d'accueillir des interventions à distance de certains grands experts internationaux, retranscrites pendant et sur le salon.

### Vinexpo Shanghai 2020 confirms and expands its offer

The second edition of Vinexpo Shanghai has been confirmed for October 21-23 and will meet the high expectations of Chinese buyers, who are expecting to supply the restart of their business. Therefore, in order to offer a maximum number of opportunities to wine producers from the second half of 2020, Vinexpo Shanghai is enriching its offer by adding a digital option designed to present, in a dedicated area called "T@sting", the wines of those of them who would not be able to travel to Shanghai.

The first edition of Vinexpo Shanghai in 2019, acclaimed unanimously by all the participants, was an innovation and it is in this spirit that its second edition will take place from 21 to 23 October 2020. Considering the context, Vinexpo Shanghai is adapting and will devote a dedicated space to producers who wish to participate but cannot leave their country of origin. This unprecedented offer will be limited to the first 100 registrants and has been designed to offer simplicity, quality and efficiency to participating producers with an "all-inclusive" formula and targeted networking with buyers attending the exhibition.

This new space will complement the offer offered elsewhere at the show, which is made up of exhibitors from all over the world. Italy, Spain, France, Germany and Argentina, among other countries present, will be well represented, alongside Chile, the country of honour at this 2020 edition, with the presence of numerous domains and brands as well as a rich and qualitative masterclass programme for Chinese buyers.

In the same spirit, the Academy is reinventing itself and will inaugurate the



e-Academy, with high-level content (master classes and conferences) offered during the exhibition but also broadcast via the Vinexpo digital ecosystem in China and around the world. This system will also make it possible to host remote presentations by some of the major international experts, which will be retranscribed during and at the exhibition.

➤ D'INFOS ➔ [VINEXPOSHANGHAI.COM](http://VINEXPOSHANGHAI.COM)

## Veronafiere lance son salon **WINE2WINE** pour aider à redémarrer le marché

Un événement innovant et intelligent, spécifiquement pour le secteur du vin, pour rassembler business, contenus, rencontres, formations et idées. Bienvenue au salon wine2wine, le nouveau format d'écosystème signé par Vinitaly prévu à Veronafiere du 22 au 24 novembre 2020, en marge du Business Forum wine2wine. Trois jours au service des entreprises, ciblant les audiences b2b et b2c, dans le but de contribuer à relancer le marché après la phase de confinement.

Le salon wine2wine est un projet inédit développé dans des temps extraordinaires où Veronafiere cherche à apporter une réponse positive aux besoins des producteurs, en premier lieu à la nécessité de reprendre le dialogue avec la communauté viticole nationale et internationale : distributeurs, acheteurs, restaurateurs, presse professionnelle et les leaders d'opinion, ainsi que les consommateurs.



Le salon wine2wine a été développé en relation avec les protocoles de sécurité #safebusiness approuvés par les principaux opérateurs de salons italiens et les autorités sanitaires. Les derniers outils numériques prendront également le dessus, permettant ainsi à toute la communauté des

acheteurs internationaux de participer en ligne à des rencontres virtuelles b2b, des master classes et des dégustations guidées.

L'événement permettra l'entrée le dimanche 22 novembre aux amateurs de vin avec la possibilité de vente directe aux consommateurs, tandis que les deux autres jours sont exclusivement commerciaux. L'événement est basée sur le concept de *balade autour de la dégustation*, avec un parcours sur des zones thématiques et géographiques pour raconter tous les noms et types de vins italiens. D'autres espaces de présentation caractéristiques couvriront les spiritueux, les vins rosés, les vins de spécialité et les vins internationaux.



### Veronafiere launches its “wine2wine” exhibition to help restart the market

An innovative and smart event specifically for the wine sector to bring together business, content, meetings, training and ideas. Welcome to the wine2wine Exhibition, the new ecosystem format signed by Vinitaly scheduled at Veronafiere 22-24 November 2020, alongside the wine2wine Business Forum. Three days at the service of companies, targeting b2b and b2c audiences, with the aim of helping to re-launch the market after the lockdown phase.

The wine2wine Exhibition is an unprecedented project developed in extraordinary times whereby Veronafiere seeks to provide a positive response to the needs of producers, first among all the need to resume dialogue with the national and international wine community : distributors, buyers, restaurateurs, the trade press and opinion leaders, as well as consumers.

The wine2wine exhibition was developed in relation to the #safebusiness safety protocols agreed by the major Italian trade fair operators and health authorities. The latest digital tools will also take the field, thereby allowing the entire community of international buyers to take part online in virtual b2b meetings, master classes and guided tastings.

The event will allow entrance on Sunday 22 November to wine lovers with the possibility of direct sales to consumers, while the other two days are exclusively trade only. The exhibition logic is based on the *walk around tasting* concept, with a route taking in thematic and geographical areas to narrate all the names and types of Italian wine. Other characteristic display areas will cover spirits, rosé wines, speciality wines and international wines.

➤ D'INFOS → [WWW.VERONAFIERE.IT](http://WWW.VERONAFIERE.IT)

# 24<sup>ème</sup> Édition du Concours des vins du Sud-Ouest

## 581 vins présentés, 160 médaillés

Organisée par l'IVSO, l'Interprofession des vins du Sud-Ouest, la 24<sup>ème</sup> édition du Concours des vins du Sud-Ouest, qui s'est tenue le mardi 10 mars à Toulouse, tend à promouvoir les vins du Sud-Ouest auprès des principaux réseaux de distribution.

Le concours vise « à favoriser la commercialisation des vins du Sud-Ouest, en grande distribution mais aussi dans les réseaux de cavistes ou en vente directe, grâce à l'outil de communication commerciale qu'est le macaron apposé sur la bouteille », explique le directeur de l'IVSO, Paul Fabre. Il permet également « de valoriser l'identité Sud-Ouest et de fédérer les acteurs d'un vignoble qui, long de 500 km, possède la particularité d'être l'un des plus étendus de France ».

Le concours a eu lieu au lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie, à Toulouse, où les élèves et professeurs ont été associés, comme chaque année, à l'organisation. Notamment lors de l'intronisation de deux nouveaux ambassadeurs : Madame Florentin, Provisoire du Lycée des métiers du tourisme et de l'hôtellerie d'Occitanie et Philippe Subira, Président des sommeliers de la Région Sud-ouest Occitanie.

Le jury était constitué d'une centaine de professionnels (sommeliers, chefs, cavistes, producteurs, négociants, œnologues, techniciens de la filière viti-vini et amateurs avertis), contre 130 les années précédentes, en raison de la crise sanitaire liée au COVID-19.

90 médailles d'or et 70 d'argent ont été attribuées après la dégustation des 581 vins, issus des 30 dénominations du Sud-Ouest. La liste des vins présentés comme des vins médaillés (27,5 % du total) reflète la diversité des vins du Sud-Ouest en termes d'origine, de couleur comme de typicité produit.

Le palmarès est accessible en ligne : <http://concours-vins-sudouest-france.com/palmares-2020>.

### 24<sup>th</sup> Edition of the South-West Wine Competition

#### 581 wines presented, 160 medalists

|| The 24<sup>th</sup> edition of the Concours des vins du Sud-Ouest organised by IVSO, the Interprofession des vins du Sud-Ouest, took place on Tuesday 10 March in Toulouse and aims to promote wines from the South-West of France to the main distribution networks.

The competition aims "to promote the marketing of wines from the South-West of France, in supermarkets but also in wine merchant networks or direct sales, thanks to the commercial communication tool that is the macaroon affixed to the bottle", explains the director of IVSO, Paul Fabre. It also allows "to enhance the identity of the South-West of France and to federate the actors of a vineyard which, with a length of 500 km, has the particularity of being one of the most extensive in France".

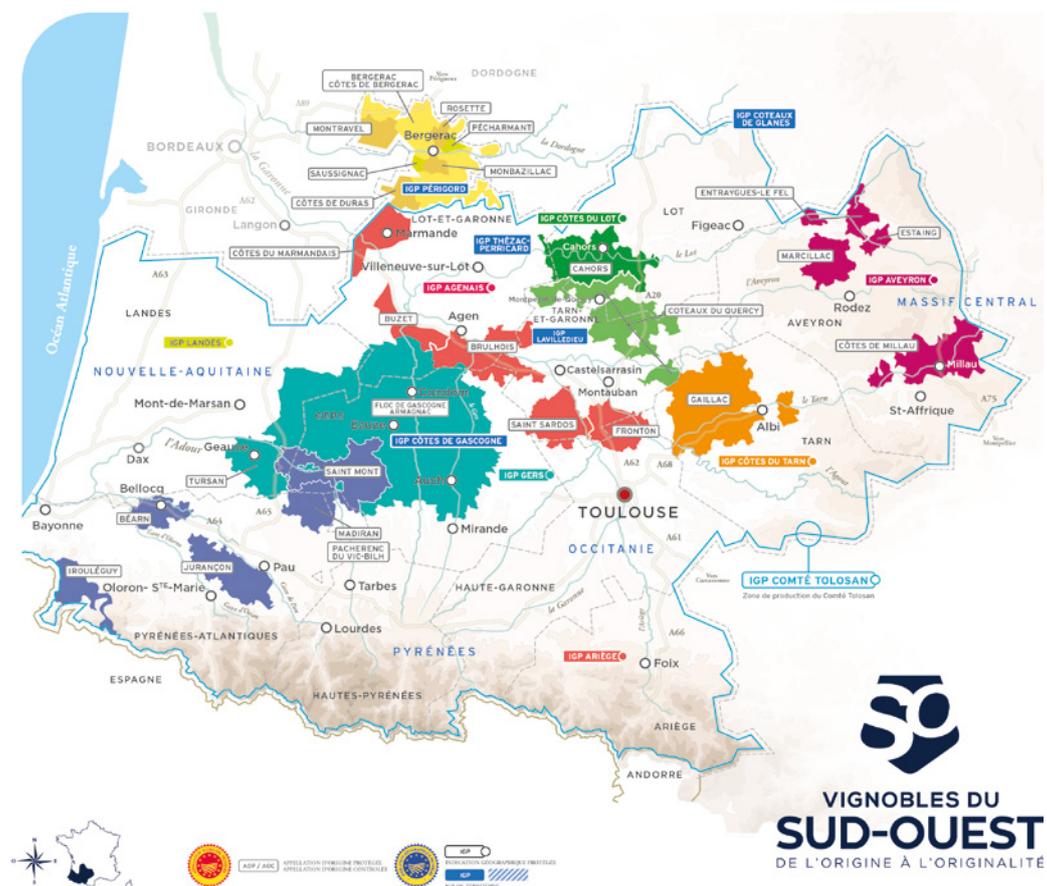
The competition took place at the Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie, in Toulouse, where the students and teachers were associated, as every year, with the organisation. In particular, two new ambassadors were inducted: Mrs Florentin, Provisor of the Lycée des métiers du tourisme et de l'hôtellerie d'Occitanie and Philippe Subira, President of the sommeliers of the Sud-ouest Occitanie Region.

The jury was made up of around a hundred professionals (sommeliers, chefs, wine merchants, producers, oenologists, technicians of the viti-vini industry and informed amateurs), compared to 130 in previous years, due to the health crisis linked to COVID-19.

90 gold and 70 silver medals were awarded after tasting the 581 wines from the 30 denominations of the South-West. The list of wines presented as medal-winning wines (27.5% of the total) reflects the diversity of the wines of the South-West in terms of origin, colour and typicity produced.

The prize list is available online:

<http://concours-vins-sudouest-france.com/palmares-2020>.



# QUAND L'UNION FAIT LA FORCE :



## Négoce et vignerons bordelais engagés dans une nouvelle Alliance

Le 23 juillet dernier, Pierre Jean Larraqué, Président du groupe LVI a officialisé le lancement de l'Alliance des Récoltants en réunissant dans l'une de ses propriétés en Blaye Côtes de Bordeaux, le Château Le Virou, les vignerons membres de ce nouveau groupement bordelais.

Dans un contexte économique difficile en France comme à l'export et marqué par une certaine désaffection pour les vins de Bordeaux, pourquoi ne pas rassembler négoce et production sous une bannière commune pour innover, s'entraider et promouvoir des produits répondant aux demandes des consommateurs ? Ce sera chose faite avec l'Alliance des Récoltants. « L'objectif de notre Alliance est d'unir nos forces pour ne plus nous opposer mais défendre ensemble les vins de Bordeaux » dit Pierre Pauvif, viticulteur du Château Le Tertre de Leyle, l'un des vice présidents et membre fondateur.

Pour créer une proximité avec le consommateur tout en répondant aux besoins de la grande distribution, Pierre Jean Larraqué, créateur de l'Alliance, pose clairement les engagements auxquels doivent souscrire les viticulteurs qui souhaitent rejoindre le groupement. Chaque vigneron doit être indépendant, déjà certifié en démarche environnementale HVE de niveau 3 et avoir répondu à 51 points de contrôles afin d'assurer une parfaite traçabilité du suivi de ses parcelles, règles d'épannage, vendange, vinification et conditionnement de ses vins. Le tout sous l'œil avisé de David Caillaud, directeur qualité du groupe LVI.

22 vignerons sur 934 ha de plusieurs appellations bordelaises (Saint-Emilion, Blaye Côtes de Bordeaux, Graves, Médoc, Côtes de Bourg, Sauternes) sont aujourd'hui membres de l'Alliance.

Autre impératif de taille : proposer des vins adaptés aux nouvelles tendances de consommation avec un profil gustatif moderne à l'encontre d'une certaine standardisation des vins de Bordeaux. Les vins de l'Alliance sont accessibles, prêts à boire, tout en équilibre pour des moments de partage et de plaisir immédiat. Des standards validés pour chaque vin au macaron du groupement par un jury de quatre sommeliers de renom lors de dégustations organisées par le magazine *SommelierS International*. Note minimale requise : 86/100. Pour Aris Allouche, éditeur du magazine, « *SommelierS International* apporte l'expertise de grands sommeliers pour choisir les meilleurs vins répondant aux critères de dégustation posés par l'Alliance ».

Premier round de lancement dès cet automne avec 2,2 millions de cols en rayon dans toute la grande distribution française et à l'export et reconnaissables au macaron noir et doré de l'Alliance apposé sur chaque bouteille. Un macaron aux

mentions *Engagés - Solidaires* pour un consommateur à la recherche de vins de propriétaires récoltants, avec une forte notion d'origine dans le respect des terroirs et des problématiques environnementales.

« Je veux au travers de l'Alliance des Récoltants, mettre en lumière mon appellation, le Sauternes. Tous ceux qui dégustent aujourd'hui nos vins sont étonnés de découvrir qu'ils sont faciles à consommer, fruités, frais et équilibrés, en accord avec de nombreux mets ». Catherine Boyer-Du Hayot - Vignobles Du Hayot et vice-présidente de l'Alliance des Récoltants.

« Une belle idée pour simplifier le choix de bons vins de Bordeaux par le consommateur. Un succès qui passera par la qualité des vins proposés, une parfaite identification et un large référencement sans rupture pour nos acheteurs professionnels ». **Pierre Jean Larraqué** - Président du groupe LVI et de l'Alliance des Récoltants.





Les 22 membres de l'Alliance des récoltants.

## Unity is strength: Bordeaux wine merchants and winegrowers involved in a new Alliance

On July 23<sup>rd</sup>, Pierre Jean Larraqué, Chairman of the LVI group, officially launched the Alliance des Récoltants by gathering in one of his properties in Blaye Côtes de Bordeaux, Château Le Virou, the winegrowers who are members of this new Bordeaux group.

In a difficult economic context in France and abroad, characterised by a certain disaffection for Bordeaux wines, why not bring together trade and production under a common banner in order to innovate, help each other and promote products that meet consumer demands? This will be done with the Alliance des Récoltants. "The objective of our Alliance is to join forces so that we no longer oppose each other but defend Bordeaux wines together," says Pierre Pauvif, winegrower of Château Le Tertre de Leyle, one of the vice-presidents and founding member.

In order to create a proximity with the consumer while meeting the needs of the mass distribution sector, Pierre Jean Larraqué, the creator of the Alliance, clearly sets out the commitments to which winegrowers who wish to join the group must subscribe. Each winegrower must be independent, already certified in level 3 HVE environmental approach and have passed 51 control points in order to ensure perfect traceability in the monitoring of their plots, rules for spreading, harvesting, vinification and packaging of their wines. Everything is done according to David Caillaud, quality director of the LVI group.

22 winegrowers on 934 ha of several Bordeaux appellations (Saint-Emilion, Blaye Côtes de Bordeaux, Graves, Médoc, Côtes de Bourg, Sauternes) are today members of the Alliance.

Another major requirement is to offer wines adapted to new consumer trends with a modern taste profile, in opposition to a certain standardisation of Bordeaux wines. The wines of the Alliance are accessible, ready to drink, all in balance for moments of sharing and immediate pleasure. Standards validated for each wine with the group's macaroon by a jury of four renowned sommeliers during tastings organised by the magazine *SommelierS International*. Minimum score required: 86/100. For Aris Allouche, editor of the magazine, "SommelierS International brings the expertise of renowned sommeliers to choose the best wines that meet the tasting criteria set by the Alliance".

The first round of launches will be launched this autumn with 2.2 million bottles on the shelves of supermarkets in France and abroad, recognizable by the Alliance's black and gold macaroon on each bottle. A *Committed - Solidarity* label for a consumer looking for wines from wine-growing landowners, with a strong commitment to origin and respect for the terroir and environmental issues.

"Through the Alliance des Récoltants, I want to highlight my appellation, Sauternes. People who taste our wines today are amazed to discover that they are easy to drink, fruity, fresh and balanced, and go well with many dishes". Catherine Boyer-Du Hayot - Vignobles Du Hayot and vice-president of the Alliance des Récoltants.

"A great idea to simplify the consumer's choice of good Bordeaux wines. A success that will be achieved through the quality of the wines on offer, a perfect identification and a wide and uninterrupted referencing for our professional buyers". Pierre Jean Larraqué - Président du groupe LVI et de l'Alliance des Récoltants

Valérie Massot Germe





Jean-Philippe Pricart, Président du Challenge International du Vin.

## CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN : LES LAURÉATS 2020

La 44<sup>ème</sup> édition du Challenge International du Vin s'est clôturée avec succès, bien que dans un contexte inédit.

Habituellement organisé au mois d'avril, le plus ancien des grands concours internationaux de vins et d'eaux-de-vie en France a dû s'adapter aux mesures sanitaires en vigueur. Cette année, le CDV (Concours des Vins) a donc opté pour une organisation en deux temps : dégustation des blancs, rosés et effervescents les 20 et 21 juin à Bourg sur Gironde suivie des rouges, VDN/VDL et eaux-de-vie le 18 juillet au Palais des Congrès de Bordeaux. Ce fractionnement aura permis d'assurer la sécurité de toutes les personnes présentes, dans le respect des gestes barrières et de distanciation, avec port du masque obligatoire pour tout déplacement sur les lieux de dégustation. Il aura également permis d'éditer un premier palmarès blancs, rosés et effervescents au tout début de l'été, période de commercialisation importante pour ces types de vins.

3 538 échantillons en provenance de 33 pays ont été dégustés pour attribuer aux lauréats une médaille d'or, d'argent, de bronze ou encore un Prix Spécial. C'est au total 1 112 médailles et 4 prix spéciaux qui auront été décernées lors de cette édition 2020. « Les vins de Moldavie devaient être à l'honneur cette année mais en raison de la

Covid19, ce n'est que partie remise pour la prochaine édition ! », annonce Jean-Philippe Pricart, président du Challenge International du Vin.

C'est une grande fierté pour l'association d'avoir mené à bien l'organisation du Concours cette an-

née, grâce au soutien de leurs partenaires, leurs dégustateurs et de leurs producteurs qui lui ont gardé leur confiance.

*Save the date ! Challenge International du Vin 2021, 16 et 17 avril.*



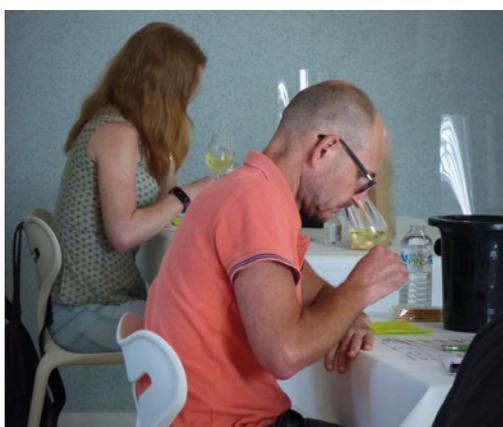
## Challenge International du Vin : 2020 laureats

|| Challenge International du Vin's 44th edition ended successfully, although in an unprecedented context.

Usually held in April, the oldest of the major international wine and spirits competition in France had to adapt to the health measures in force. This year, the CDV (Concours des Vins) has therefore chosen a two-stage organization: tasting of white, rosé and sparkling wines on June 20<sup>th</sup> and 21<sup>st</sup> in Bourg sur Gironde followed by red, fortified and sweet wines and spirits on July 18<sup>th</sup> at

the Palais des Congrès in Bordeaux. This way, it made it possible to ensure the safety of all those present while respecting distancing measures with obligatory masks for every movement on site. It also made it possible to publish a first ranking of white, rosé and sparkling wines at the very beginning of summer which is an important marketing period for these types of wines.

3,538 samples from 33 countries were tasted to award the winners with a gold, silver or bronze medal or even a Special Prize. A total of 1,112 medals and 4 special prizes have been awarded in this 2020 edition. "The wines of



Moldova were to be in the spotlight this year but due to Covid19, we had to postpone it to the next edition!" announces Jean-Philippe Pricart, president of Challenge International du Vin.

It is a great pride for the association to have succeeded in organizing the competition this year thanks to the support of its partners, its tasters and its producers who kept their trust in it.

Save the date ! Challenge International du Vin 2021 April 16<sup>th</sup> and 17<sup>th</sup> .

➤ D'INFOS ➔ [WWW.CHALLENGEDUVIN.COM](http://WWW.CHALLENGEDUVIN.COM)

# FOIRES AUX VINS 2020

L'édition 2020 des Foires aux vins sera incontestablement inusuelle. Depuis 2018 le marché du vin a connu des soubresauts, les vins français ont été particulièrement impactés. Les taxes américaines de 25 % à l'import, les stocks invendus de 2018 et l'actualité sanitaire récente caractérisent le quotidien de nombreuses régions viticoles. Les sélections des Foires aux vins le retranscrivent. Dès 2019, elles avaient globalement accusé une baisse quantitative des vins étrangers. Les conditions sanitaires liées au COVID-19 ont accentué la tendance, certaines enseignes ayant choisi de considérer uniquement les vins français. D'autres ont relevé avec célérité le défi, dévoilant un panel international qualitatif. Les Foires aux Vins 2020 attendent un effet catharsis des consommateurs envers les vigneron avec un recentrage sur le qualitatif et les vins engagés.



## AUCHAN

**Du 22 septembre au 6 octobre**

L'enseigne se focalise sur les petits prix, les vins IGP et étend sa notion de produit en filière responsable sur plusieurs vins. Les vins étrangers se distinguent tels le Swartland, Syrah-Cinsault, Tania & Vincent Carême 2017, Afrique du Sud et le Prosecco Superiore Valdobbiadene, Millesimato, Extra Dry, Italie.

The brand focuses on low prices, PGI wines and extends its concept of responsible product chain on several wines. Foreign wines stand out such as Swartland, Syrah-Cinsault, Tania & Vincent Carême 2017, South Africa and Prosecco Superiore Valdobbiadene, Millesimato, Extra Dry, Italy.

## BIOCOOP

**Du 8 septembre au 17 octobre**

Biocoop persévère dans son engagement avec 26 % des vins en biodynamie, des sans sulfites ajoutés, des vins induisant la protection des abeilles, la réduction de l'usage du cuivre et autres. Le AOC Cheverny, Eugène Semeuria, Domaine de Montcy 2019 et le Crozes-Hermitage, Cuvée Particulière, Laurent Habrard, blanc 2018 enthousiasment.

Biocoop is persevering in its commitment with 26% of its wines being biodynamic, no added sulfites, wines that protect bees, reduce the use of copper and others. The AOC Cheverny, Eugène Semeuria, Domaine de Montcy 2019 and the Crozes-Hermitage, Cuvée Particulière, Laurent Habrard, white 2018 are enthusiastic.

Biocoop is persevering in its commitment with 26% of its wines being biodynamic, no added sulfites, wines that protect bees, reduce the use of copper and others. The AOC Cheverny, Eugène Semeuria, Domaine de Montcy 2019 and the Crozes-Hermitage, Cuvée Particulière, Laurent Habrard, white 2018 are enthusiastic.

**Wine fairs 2020 ||** The 2020 edition of the Wine Fairs will undoubtedly be unusual. Since 2018 the wine market has been going through some ups and downs, French wines have been particularly impacted. American import taxes of 25%, unsold stocks in 2018 and recent health news have been the daily reality in many wine regions. This is reflected in the selections from wine fairs. By 2019, they had generally seen a decline in the quantity of foreign wines. Health conditions related to COVID-19 accentuated the trend, with some retailers choosing to consider only French wines. Others rose to the challenge quickly, unveiling an international quality panel. The 2020 Wine Fairs expect a catharsis effect from consumers towards winemakers with a refocusing on quality and committed wines.

## CARREFOUR, CARREFOUR MARKET, CARREFOUR CONTACT

**Du 8 septembre au 21 septembre, 25 septembre au 2 octobre, 18 au 27 septembre**

Plus de 1600 références, avec 30 % de focus spécifiques célébrant les vins bio, naturels, en biodynamie, HV3, une implication Fair For Life. Le Morgon, Domaine des Montilletts, Côte du Py, rouge 2019, ses nuances de fruits noirs (cassis, myrtille), d'eucalyptus, de léger café et de cacao, sa longueur, captent l'intérêt.

More than 1600 references, with 30% specific focus celebrating organic, natural, biodynamic, HV3, Fair For Life involvement. The Morgon, Domaine des Montilletts, Côte du Py, 2019 red, its nuances of black fruits (blackcurrant, blueberry), eucalyptus, light coffee and cocoa, its length, capture the interest.

## CASINO ET GÉANT CASINO

**Du 30 août au 15 septembre, du 3 au 15 septembre**

Les vins en adéquation avec le respect de la nature constituent 27 % de l'ensemble. Une sélection a été faite d'une dizaine de vins italiens et de chardonnay à travers le monde. Les vins des Hospices de Beaune sont présents avec entre autres le splendide St Romain, Cuvée Joseph Menault 2016.

Wines that respect nature make up 27% of the total. A selection has been made of a dozen Italian wines and chardonnay from around the world. The wines of the Hospices de Beaune are present with among others the splendid St Romain, Cuvée Joseph Menault 2016.

## CDISCOUNT

**Du 3 au 27 septembre**

Plus de 400 références seront dévoilées avec une prédominance de vins français. Les Vins de France, les vins biologiques sont mis en évidence.

More than 400 references will be unveiled with a predominance of French wines. Wines of France, organic wines are highlighted.

## DUCLOT AVEC LA BADIE, L'INTENDANT, LAFAYETTE GOURMET, CHATEAUNET

**Du 6 au 29 septembre**

Par le truchement de ses diverses entités, Duclot propose de grands vins, français et étrangers. L'Alsace, Sylvaner, Peau Rouge, Josmeyer, 2018 fascine par ses notes de poivron rouge, de citrus, de verveine et de poivre noir.

Through its various entities, Duclot offers great wines, both French and international. Alsace, Sylvaner, Peau Rouge, Josmeyer, 2018 captivates with its notes of red bell pepper, citrus, verbena and black pepper.

### IDEALWINE

**Du 15 septembre au 6 octobre**

Le choix s'affirme résolument haut de gamme, orienté vers les Grands Crus et les anciens millésimes. Le Vin de France Anne Kopin & Jean-François Gavenat, intrigue par ses notes d'estragon, de citron cuit, sa délicate acidité, son côté non filtré, sans sulfites ajoutés, biodynamique. Les vins étrangers séduisent à l'instar du Castille et León, Ribera Del Duero Alion, Famille Alvarez 2016.

The choice is resolutely top-of-the-range, oriented towards the Grands Crus and old vin-

tages. The Vin de France Anne Kopin & Jean-François Gavenat, intrigues by its notes of tarragon, cooked lemon, its delicate acidity, its unfiltered side, without added sulfites, biodynamic. Foreign wines seduce like Castilla y León, Ribera Del Duero Alion, Alvarez Family 2016.



### INTERMARCHÉ

**Du 8 au 27 septembre**

A distinguer le Viré-Clessé, Domaine Le Virolys, blanc 2019 sa subtilité liée au citrus, au poivre vert et blanc, à la poire, aux fleurs blanches, à la verveine.

To be distinguished the Viré-Clessé, Domaine Le Virolys, white 2019 its subtlety linked to citrus, green and white pepper, pear, white flowers, verbena.

### LAVINIA

**Dès le 8 septembre**

Quelques 100 vins haut de gamme se dévoilent pour le plaisir de la clientèle. A envisager, le Ronceray, AOC Anjou, Domaine Belargus 2018. Ce chenin sec est issu d'un terroir de Quart de Chaume. Il encapsule des notes de coing, de citrus léger.

Some 100 top-of-the-range wines are unveiled for the pleasure of the clientele. Especially noteworthy is the Ronceray, AOC Anjou, Do-

maine Belargus 2018. This dry chenin comes from a Quart de Chaume terroir. It encapsulates notes of quince, light citrus.

## LE BON MARCHÉ- LA GRANDE EPICERIE

**Du 9 septembre au 15 octobre**

La cave suggère une échappée dans le vignoble français. Le Montlouis-sur-Loire, Domaine de La Taille aux Loups, 2018 enthousiasme avec ses notes de noyau de brugnion, de chair de quetsche.

The cellar suggests a breakaway in the French vineyard with Le Montlouis-sur-Loire, Domaine de La Taille aux Loups, 2018 an enthused wine with its notes of brugnion core and quetsche flesh.

### LECLERC

**1<sup>er</sup> au 13 octobre**

Le choix oscille entre les Grands Crus, quelques incontournables dans chaque appellation et des vins d'expérimentation. A découvrir le Crémant d'Alsace, Brut, Wolfberger, sa minéralité, ses délicates notes fruitées.

The choice varies between the Grands Crus, a few musts in each appellation, and experimental wines. To discover the Crémant d'Alsace, Brut, Wolfberger, its minerality, its delicate fruity notes.

### LE PETIT BALLON

**Du 2 au 23 septembre**

JM Deluc joue entre les vins reconnus et ceux à découvrir, les petits prix et les moyens de gamme avec une optique d'étonnement gustatif et d'initiation. A remarquer pour son potentiel aromatique, son soyeux, le Cantine Coppi Di Coppi Antonio Michele, Senatore, Puglia, Primitivo, Rouge 2015, Italie.

JM Deluc plays between well-known wines and those to be discovered, low prices and mid-range wines with a taste surprise and initiation perspective. To be noticed for its aromatic potential, its silky, the Canteen Coppi Di Coppi Antonio Michele, Senatore, Puglia, Primitivo, Red 2015, Italy.

### LE REPAIRE DE BACCHUS

**Du 14 septembre au 11 octobre**

La cave renomme son événement la Fête des Vendanges. Un référencement international avec un panel diversifié. Le Bourgogne Domaine Lequin-Colin, blanc 2018 convainc avec ses notes aromatiques, sa belle densité.

The winery renames its event the Grape Harvest Festival. An international referencing with a diversified panel. The Burgundy Domaine Lequin-Colin, white 2018 convinces with its aromatic notes, its beautiful density.





## EN TOUTE QUIÉTUDE

**NOUVEAU** L'offre Business vous accompagne dans le monde et maintenant en France\*, pour vous permettre de profiter d'une expérience privilégiée tout au long de votre voyage : des salons dédiés, l'accès à SkyPriority et, sur vos vols long-courriers, des menus de chefs étoilés français et le confort absolu d'un fauteuil-lit parfaitement horizontal\*\*.

**MILLESIMES.COM****Du 4 au 29 septembre**

Michel Sapin et son équipe suscitent l'intérêt envers les vins qualitatifs et très inusuels. Le Domaine Gauby, Vieilles Vignes, IGP Côtes Catalanes, blanc 2017 en témoigne. Incontournable, la cuvée reflète l'engagement du vigneron.

Michel Sapin and his team generate interest in qualitative and very unusual wines. The Domaine Gauby, Vieilles Vignes, IGP Côtes Catalanes, white 2017 bears witness to this. Unavoidable, the cuvée reflects the commitment of the winemaker.

**MONOPRIX****Du 18 septembre au 4 octobre**

Quelques 263 cuvées scandent les Foires aux Vins dans un esprit très caviste. Le label Monoprix Gourmet, les environnementaux, des vins prêts à boire, les bonnes affaires la caractérisent.

Some 263 vintages are presented at the Wine Fairs in a very wine merchant spirit. The Monoprix Gourmet label, environmental, ready-to-drink wines, good deals characterize it.

**NICOLAS****Du 9 septembre au 13 octobre**

Une sélection de 61 vins dont 70 % de nouveautés, 8 millésimes proposés, l'enseigne se recentre sur les vins français. A entrapercevoir, le Cornas, Chante-Perdrix, Delas 2018.

A selection of 61 wines, 70% of which are new, 8 vintages proposed, the brand is refocusing on French wines. To be seen - Cornas, Chante-Perdrix, Delas 2018.

**SYSTÈME U****Du 20 septembre au 20 octobre**

A remarquer, Le Terre des Gendres, Bergerac, Domaine La Tour des Gendres, blanc 2019. Superbe, le vin non filtré, en biodynamie dévoile des fragrances de poire, fruits jaunes, fleurs blanches, de menthe et de poivre noir. Le Lindgrove, Chardonnay, Réserve, 2019, Afrique du Sud, instille des notes de miel de clémentine, de poivre blanc et vert avec subtilité.

Please Note, Le Terre des Gendres, Bergerac, Domaine La Tour des Gendres, white 2019. A superb, unfiltered, biodynamic wine with fragrances of pear, yellow fruits, white flowers, mint and black pepper. The Lindgrove, Chardonnay, Reserve, 2019, South Africa, brings out notes of clementine honey, white and green pepper with subtlety.

**TWILL****Du 8 septembre au 15 octobre**

Les vins de Terroir sont mis à l'honneur. Pour s'aventurer en délectation, s'initier au Crémant de Bourgogne, Chardonnay, Heitz Locharde 2018.

The wines of Terroir are honored. Enjoy the Crémant de Bourgogne, Chardonnay, Heitz Locharde 2018.

**VEEPEE****A partir du 2 septembre**

Veepee présente 150 références avec 30 % de cuvées inédites. Une vingtaine de bio et biodynamie particularisent la sélection. Le Champagne Hémérence, Chardonnay, transcrit les notes de clémentine et de miel, de nougat. Le Corbières, Marie Antoinette, Aubert & Mathieu, 2018 induit avec appétence un léger giboyeux, des notes de bigarreau, de myrtille, cassis, de café et de chocolat noir.

Veepee presents 150 references with 30% of new vintages. Around twenty organic and biodynamic wines are selected. Champagne Hémérence, Chardonnay, transcribes the notes of clementine, honey and nougat. The Corbières, Marie Antoinette, Aubert & Mathieu, 2018 induces with appetite a light gamey, notes of bigarreau, blueberry, blackcurrant, coffee and dark chocolate.

**WINES AND CO****Du 26 août au 6 octobre**

Dix thématiques scandent cette Foire aux Vins. A déguster l'étonnant Bordeaux, Chardonnay, Vin de France, de Camille De Labrie 2019. La menthe y côtoie en délicatesse de la verveine, de la pêche blanche et du réglisse en fin de bouche. Le Rully 1ER cru, Domaine Jaeger-Defaix, Clos du Chapitre, Rouge, 2017 se révèle giboyeux, affleurant la pierre à fusil, les fruits délicats.

Ten subjects are the main themes of this Wine Fair. Wines to be tasted: the amazing Bordeaux, Chardonnay, Vin de France, by Camille De Labrie 2019. The mint is delicately combines with verbena, white peach and liquorice at the end of the mouth. The Rully 1ER cru, Domaine Jaeger-Defaix, Clos du Chapitre, Rouge, 2017 is gamey, flush with flint and delicate fruit.

Incontournables, les valeurs sûres s'octroient une place privilégiée. Les cuvées moins reconnues se dévoilent, inusuelles. Les vins engagés jouissent d'une évidente visibilité. Ceux encapsulant des cépages rares, identitaires se frayent une place. A l'international, les cépages autochtones rivalisent avec les internationaux. Le panel dans sa diversité célèbre l'Art de la vigne et les vignerons, le talent tel un acte de résistance.

Unavoidable, the safe values grant themselves a privileged place. The less recognized vintages are revealed unusual. Committed wines enjoy an obvious visibility. Those encapsulating rare grape varieties, with a strong identity, gain prominence. Internationally, the native grape varieties compete with the international ones. The panel in its diversity celebrates the art of the vine and the winemakers, talent as an act of resistance.

Sofia Lafaye

# PRIMEURS BORDEAUX 2020

par Paolo Basso

Cette année, les dégustations en primeurs à Bordeaux se sont déroulées dans un nouveau contexte provoqué par le confinement. Juste au moment où nous nous préparions à ce qui est pour chaque professionnel du vin un rendez-vous incontournable, tout était fermé.

Mis à part les questions pratiques liées aux annulations, la question la plus importante était de savoir comment préserver ce mécanisme plutôt performant que sont les ventes "en primeur", un phénomène très envié que de nombreuses autres régions viticoles du monde ont essayé de reproduire, mais sans succès.

Bordeaux a donc dû inventer quelque chose de nouveau pour alimenter ce marché privilégié qui sont les primeurs. Les Bordelais ont pu donner le meilleur d'eux-mêmes dans ce contexte très complexe.

Ils ont organisé des vidéoconférences, envoyé des échantillons aux importateurs et aux critiques, et se sont déplacés dans différentes capitales mondiales pour faire déguster leurs vins avec les précautions que la situation exigeait. En bref, ils se sont efforcés d'être plus proches du client, que jamais auparavant.

Et les résultats sont là, car selon leurs déclarations, les ventes ont dépassé les attentes dans un marché plutôt stagnant.

Mais ne sera-ce que le résultat de leur dynamisme commercial? On peut le dire en partie, mais il y a d'autres points qui doivent être soigneusement examinés.

### QUALITÉ DU MILLÉSIME

Il est certain que la qualité du millésime a considérablement favorisé les ventes en primeurs. Dès que la situation l'a permis, nous avons été parmi les rares à avoir eu l'occasion de se rendre à Bordeaux pour déguster les vins du millésime 2019, avec seulement un peu de retard d'un point de vue technique, ce qui nous a permis de déguster des vins avec environ deux mois supplémentaires d'élevage en barrique.

D'une manière générale, 2019 a produit des vins avec une bonne structure et une excellente maturité du fruit, c'est-à-dire la maturité des raisins au moment de la récolte. Chaque producteur a évidemment interprété le millésime à sa manière, en décidant de différentes dates de récolte selon les objectifs fixés, et bien qu'il y ait beaucoup d'hétérogénéité, on peut parler d'un excellent millésime. Nous n'avons pas atteint les niveaux exceptionnels des différentes années 2009, 2010, 2015 et 2016, mais nous ne sommes pas loin.

### DIFFÉRENTES INTERPRÉTATIONS

Plus que des différences évidentes dues au climat dans les différents secteurs, il a été possible de remarquer les différences dues aux différents objectifs que les propriétés se sont fixés. Des objectifs qui, comme toujours, doivent trouver l'équilibre entre la production, la qualité et le style des vins. Si l'on prend comme exemple les propriétés situées sur des sols très adaptés, trouver la formule magique est un exercice que seul ceux qui ont de la sensibilité, de la clairvoyance et de la sagesse arrivent à maîtriser. Et si dans certains grands millésimes, "tout le monde" fait de grands vins, en 2019, il était possible de voir comment le facteur humain jouait un rôle fondamental et que seuls ceux qui avaient la capacité de prendre les bonnes décisions au bon moment étaient capables de faire des grands vins.

### STYLE DES VINS

Le facteur humain a joué un rôle fondamental évidemment dans la façon de faire mûrir les raisins et surtout dans la décision de la date de récolte qui n'a plus atteint, heureusement, les niveaux de maturité d'il y a quelques années où l'on avait tendance à laisser trop mûrir les raisins.

Au chai, les cuvées sont devenues plus discrètes et plus équilibrées avec le bois qui est revenu pour donner un support plus axé sur ce qui devrait être sa fonction ultime, c'est-à-dire l'oxydoréduction, plutôt que l'aromatisation du vin. Il est certain que le style est devenu plus sobre et plus élégant, laissant derrière lui les vins excessivement "bodybuildés" d'il y a quelques années.

Y a-t-il l'intention de plaire à une nouvelle génération de critiques plus attentifs à la buvabilité qu'aux muscles? Ou est-ce le marché qui exige ces vins?

### DES MARCHÉS REGAGNÉS GRÂCE AU STYLE OU AU PRIX ?

Oui, parce que selon les négociants de Bordeaux on assiste au retour d'une clientèle européenne traditionnelle qui avait snobé les vins de Bordeaux pendant quelques années. Ces clients traditionnels, grands amateurs de vin qui se sont sentis un peu trahis par l'augmentation excessive du prix, qui a parfois atteint des niveaux difficiles à justifier, ouvrant les portes de ces consommateurs à d'autres vins, souvent d'autres pays comme l'Italie ou l'Espagne.

Il est évident que le style des vins que nous avons mentionnés ci-dessus a joué un rôle important dans la reconquête de ces clients, mais ils ont surtout été attirés par le prix, qui a parfois baissé jusqu'à 30 %.

Dans ce cas également, à Bordeaux, ils ont eu cette grande sensibilité pour comprendre que c'était le tout dernier moment propice à une baisse des prix avant d'être écartés définitivement d'un marché de plus en plus saturé et concurrentiel. Parce que le consommateur qui se laissait impressionner par l'histoire des vins de Bordeaux n'est plus là et que les nouvelles générations sont plus attentives aux nouvelles formes de communication, plus axées sur l'image que sur l'écrit. Et il y a d'autres régions viticoles qui sont très dynamiques dans leur communication et qui touchent facilement les nouvelles générations d'amateurs de vin.

### ATTENTION À LA DURABILITÉ DE L'ENVIRONNEMENT.

En plus d'être séduites par les images, les nouvelles générations de consommateurs sont également séduites par les produits issus d'une production attentive au développement durable. Et même dans ce domaine, comme l'affirmait récemment Caroline Frey du Château La Lagune, Bordeaux a rattrapé le temps perdu et fait preuve aujourd'hui d'un dynamisme incroyable dans la conversion à la viticulture biologique ou biodynamique, ou simplement plus attentive au respect de la nature et au développement durable.

En conclusion, 2019 a été un millésime qui a mis Bordeaux à l'épreuve, qui comme toujours a su réagir, pour le plus grand plaisir des consommateurs qui pourront déguster ces grands vins dès qu'ils auront atteint leur apogée dans environ une dizaine d'années.

Paolo Basso

## NOS CAVEAUX DE DÉGUSTATION

2 route de Chalon  
71390 Buxy

1 route de Curtil  
71460 Saint-Gengoux-le-National

LES VIGNERONS DE BUXY  
71390 BUXY

TÉL.  
+33 (0)3 85 92 03 03  
contact@millebuis.fr

Rejoignez-nous sur



Millebuis

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



— Tu as vu les dernières photos que tes parents ont publiées ?  
— Rhôô les veinards ! Ils sont encore chez Millebuis !”

# Millebuis

VINS FINS DE LA CÔTE CHALONNAISE

[www.millebuis.fr](http://www.millebuis.fr)

BOUTIQUE EN LIGNE



www.madeinmouse.com - illustration Bruno Vacaro.

# A.R. GEVREY-CHAMBERTIN

DOMAINE ARMAND ROUSSEAU



1 rue de l'Aumônerie - 21220 GEVREY-CHAMBERTIN - France  
Tél: (33) 03 80 34 30 55 - Fax: (33) 03 80 58 50 25  
Email: [contact@domaine-rousseau.com](mailto:contact@domaine-rousseau.com) Site: [www.domaine-rousseau.com](http://www.domaine-rousseau.com)

**Bordeaux Primeurs 2020 by Paolo Basso** || *This year's en primeur tastings in Bordeaux took place in a new context caused by the confinement. Just as we were getting ready for what is for every wine professional an essential event, everything was closed.*

Apart from the practical issues of cancellations, the most important question was how to preserve this rather successful mechanism of "en primeur" sales, a much envied phenomenon that many other wine regions in the world have tried to replicate, but without success.

Bordeaux therefore had to invent something new to feed this privileged market which are the primeurs. The people of Bordeaux have been able to give the best of themselves in this very complex context.

They organised videoconferences, sent samples to importers and critics, and travelled to different world capitals to have their wines tasted with the precautions that the situation required. Briefly, they have endeavoured to be closer to the customer than ever before.

And the results are there, as according to their statements, sales have exceeded expectations in a rather stagnant market.

But is this only the result of their commercial dynamism? That can be said in part, but there are other points that need to be carefully examined.

### Quality of the vintage

It is certain that the quality of the vintage considerably favoured the sales of en primeur wines. As soon as the situation allowed it, we were among the rare ones to have had the opportunity to travel to Bordeaux to taste the wines of the 2019 vintage, with only a slight delay from a technical point of view, which allowed us to taste wines with about two additional months of barrel ageing.

Overall, 2019 produced wines with good structure and excellent fruit maturity, i.e. the maturity of the grapes at harvest time. Each producer obviously interpreted the vintage in their own way, deciding on different harvest dates according to the objectives set, and although there is a great deal of heterogeneity, we can speak of an excellent vintage. We have not reached the exceptional levels of the different years 2009, 2010, 2015 and 2016, but we are not far off.

### Different interpretations

More than obvious differences due to the climate in the different sectors, it was possible to notice the differences due to the different objectives that the properties have set themselves. Objectives that, as always, must find the balance between production, quality and style of the wines. If we take as an example the properties located on very suitable soils, finding the magic formula is an exercise that only those with sensitivity, clairvoyance and wisdom can master. And if in some great vintages, "everyone" makes great wines, in 2019, it was possible to see how the human factor played a fundamental role and that only those who had the ability to make the right decisions at the right time were capable of making great wines.

### Style of the wines

The human factor obviously played a fundamental role in the way the grapes ripened and above all in the decision of the harvest date, which fortunately no longer reached the levels of maturity of a few years ago when there was a tendency to let the grapes over-ripen.

In the winery, the cuvées have become more discreet and more balanced with the wood, which has returned to give a support more focused on what should be its ultimate function, i.e. redox, rather than the aromatisation of the wine. Certainly the style has become more sober and elegant, leaving behind the excessively "bodybuilt" wines of a few years ago.

Is there an intention to appeal to a new generation of critics who are more concerned with drinkability than with muscles? Or is it the market that demands these wines?

### Markets regained thanks to style or price?

Yes, because according to the Bordeaux wine merchants we are seeing the return of a traditional European clientele that had snubbed Bordeaux wines for a few years. These traditional customers, great wine lovers who felt a little betrayed by the excessive increase in price, which sometimes reached levels difficult to justify, opening the doors of these consumers to other wines, often from other countries such as Italy or Spain.

It is obvious that the style of the wines we have mentioned above played an important role in winning back these customers, but they were above all attracted by the price, which sometimes fell by up to 30%.

In Bordeaux, too, they had the great sensitivity to understand that this was the very last moment for prices to fall before being definitively pushed out of an increasingly saturated and competitive market. The consumer who was impressed by the history of Bordeaux wines is no longer there and the new generations are more attentive to new forms of communication, more focused on the image than on the written word. And there are other wine-producing regions that are very dynamic in their communication and that easily reach the new generations of wine lovers.

### Attention to environmental sustainability

In addition to being seduced by images, new generations of consumers are also seduced by products that come from a production that is attentive to sustainable development. And even in this area, as Caroline Frey of Château La Lagune recently stated, Bordeaux has made up for lost time and is now showing incredible dynamism in the conversion to organic or biodynamic viticulture, or simply more attentive to respect for nature and sustainable development.

In conclusion, 2019 has been a vintage that has put Bordeaux to the test, which as always has been able to react, to the great pleasure of consumers who will be able to taste these great wines as soon as they reach their peak in about ten years' time.

Paolo Basso



DOMAINE  
DES LAMBRAYS



Propriétaire à Morey Saint Denis

[www.lambrays.com](http://www.lambrays.com)

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

# RAIMONDS TOMSONS,

MEILLEUR SOMMELIER  
D'EUROPE 2017,

## *Wine Tour dans le bordelais*

Sacré Meilleur Sommelier d'Europe et d'Afrique le 11 mai 2017, et médaillé de bronze lors du concours du Meilleur Sommelier du Monde 2019, Raimonds Tomsons a su, depuis trois ans, se créer un véritable nom. Bien que ses parents le voyaient musicien, il a appris la clarinette, Raimonds se tourne vers une école à Riga qui forme barmen et serveurs. En été 1999, il se met en pratique dans l'un des meilleurs restaurants de Lettonie et des pays baltes, avec le légendaire chef Mārtiņš Rītiņš, le « Vincents », où il travaille encore aujourd'hui, après plus de 20 ans. Non content d'y être chef sommelier, Raimonds Tomsons a plus d'une corde à son arc. Il est également membre du conseil d'administration de la Latvian Sommelier Association, membre du jury du concours « Vin de Lettonie de l'année » et propriétaire de Ltd. Raimonds Tomsons Wine Consulting.

Fort de ses voyages, de ses rencontres, et des concours auxquels il a participé, Raimonds Tomsons ne cesse d'apprendre sur les nuances de saveurs entourant le vin. Fasciné par l'incroyable diversité de ce monde, il aime plus que tout transmettre ses connaissances et ses sensations. Comme il le dit lui-même « partager mon expérience avec les amateurs de vin et les professionnels me procure une vraie joie, et j'espère que pour chacun de vous je pourrai révéler quelque chose de nouveau, quelque chose que vous n'avez pas expérimenté ou ressenti. Le vin incarne la connaissance, le respect mutuel, le plaisir et les émotions vives - des choses que je souhaite partager avec vous ».

C'est pourquoi il a accepté de partir, avec SommelierS International, à la rencontre des vigneron bordelais, pour un Wine Tour d'une semaine.

### **Raimonds Tomsons, Europe's Best Sommelier 2017:**

**Wine Tour in the Bordeaux area** || Sacré Meilleur Sommelier d'Europe et d'Afrique le 11 mai 2017, et médaillé de bronze lors du concours du Meilleur Sommelier du Monde 2019, Raimonds Tomsons a su, depuis trois ans, se créer un véritable nom. Bien que ses parents le voyaient musicien, il a appris la clarinette, Raimonds se tourne vers une école à Riga qui forme barmans et serveurs. En été 1999, il se met en pratique dans l'un des meilleurs restaurants de Lettonie et des pays baltes, avec le légendaire chef Mārtiņš Rītiņš, le « Vincents », où il travaille encore aujourd'hui, après plus de 20 ans. Non content d'y être chef sommelier, Raimonds Tomsons a plus d'une corde à son arc. Il est également membre du conseil d'administration de la Latvian Sommelier Association, membre du jury du concours « Vin de Lettonie de l'année » et propriétaire de Ltd. Raimonds Tomsons Wine Consulting.

Fort de ses voyages, de ses rencontres, et des concours auxquels il a participé, Raimonds Tomsons ne cesse d'apprendre sur les nuances de saveurs entourant le vin. Fasciné par l'incroyable diversité de ce monde, il aime plus que tout transmettre ses connaissances et ses sensations. Comme il le dit lui-même « partager mon expérience avec les amateurs de vin et les professionnels me procure une vraie joie, et j'espère que pour chacun de vous je pourrai révéler quelque chose de nouveau, quelque chose que vous n'avez pas expérimenté ou ressenti. Le vin incarne la connaissance, le respect mutuel, le plaisir et les émotions vives - des choses que je souhaite partager avec vous ».

C'est pourquoi il a accepté de partir, avec SommelierS International, à la rencontre des vigneron bordelais, pour un Wine Tour d'une semaine.

# LÉOVILLE POYFERRÉ

## LA CLASSE D'UN GRAND CRU



Si le Médoc produisait des crus parcelaires, à la manière bourguignonne, et non des vins d'assemblage, selon la tradition bordelaise, le château Léoville Poyferré brillerait encore plus fort au sommet de la hiérarchie.

Située au cœur de l'appellation Saint-Julien, cette propriété de 80 hectares (si l'on inclut les 20 hectares dédiés à la production de Château Moulin Riche) dont la noblesse des vins a été reconnue de longue date, jouit non pas d'un terroir, mais de plusieurs. Et c'est à partir de cette diversité géologique, et en respectant les identités particulières des sols et sous-sols du domaine que sont élaborés les vins.

Le cœur du vignoble s'étend sur une terrasse de graves, vieille de quatre cent trente mille ans. En profondeur la terre est riche en matière organique et oxydes de fer. En surface des graves sablonneuses apportent leurs qualités drainantes. Plus bas, on rencontre une veine de sables et d'argiles déposés par la rivière. Et un peu plus loin, justement sur les terres du lieu-dit Moulin Riche, des graves encore plus anciennes se mêlent à un sol sablonneux et riche en humus.

Les raisins issus de ces différents terroirs sont récoltés et vinifiés séparément, dans une démarche qui allie souci d'excellence, respect de la plante et respect de l'environnement, le tout en harmonie avec la nature. L'encépagement fait la part belle au cabernet sauvignon (61 %). Le merlot compte pour à peine plus du quart (27 %). Viennent ensuite des quantités minimales de petit verdot (8 %) et de cabernet franc (4 %). Depuis 2017 une partie du vignoble est conduite selon les règles de l'agriculture biologique et biodynamique. En parallèle, et afin de disposer d'une reconnaissance officielle de sa performance environnementale et de l'ensemble de ses bonnes pratiques, le Château Léoville Poyferré est engagé dans des démarches respectueuses de l'environnement. Ainsi, l'exploitation a intégré la démarche SME\* des vins de Bordeaux en 2016 et est certifiée HVE\*\* de niveau 3 depuis le millésime 2017.

Les techniques de taille sont spécialement adaptées pour soutenir le flot de la sève et renforcer la plante. Un effeuillage précoce vient faciliter la circulation de l'air et apporter une ventilation naturelle à la vigne durant les mois d'été. Les ven-

danges se font à la main. Elles sont suivies d'un éraflage et d'un double tri, manuel et optique. La fermentation alcoolique est conduite en cuves inox puis les vins passent vingt mois en barriques de chêne, dont 80 % sont neuves.

Ce travail méticuleux, conduit sous la direction de Didier Thomann, maître de chai, Isabelle Davin, œnologue, et avec les conseils de Michel Rolland, donne des vins précis et soyeux, concentrés et élégants avec un formidable potentiel de garde.

Fin 2018, Didier Cuvelier, qui présidait au destin de Léoville Poyferré depuis quatre décennies, s'est retiré. C'est désormais Sara Lecompte Cuvelier, sa cousine, qui dirige le domaine. En 2020 elle célèbre un anniversaire : le centième de l'acquisition du domaine par la famille. C'est en effet en 1920 que les frères Paul, Albert et Gonzague Cuvelier, se portèrent acquéreur de Léoville Poyferré, l'une des entités (avec Barton et Les Cases) d'un domaine fondé en 1740 par Lord Léoville et qui fut longtemps le plus grand du Médoc. S'il ne l'est plus par sa superficie, il le demeure par la classe de ses vins.

\* Système de Management Environnemental  
\*\* Haute Valeur Environnementale

**Léoville Poyferré, the class of a grand cru** || If the Médoc produced crus by parcel, in the Burgundian way, and not blended wines, according to Bordeaux tradition, Château Léoville Poyferré would shine even more brightly at the top of the hierarchy.

Located in the heart of the Saint-Julien appellation, this 80-hectare property (if we include the 20 hectares dedicated to the production of Château Moulin Riche), whose wines have long been recognised for their nobility, enjoys not one but several terroirs. And it is from this geological diversity, and by respecting the particular identities of the soils and subsoils of the estate that the wines are made.

The heart of the vineyard lies on a four hundred and thirty thousand year old gravelly terrace. Deep down, the soil is rich in organic matter and iron oxides. On the surface, sandy gravel brings their draining qualities. Further down, we find a vein of sand and clay deposited by the river. And a little further down, on the grounds of the Moulin Riche area, even older gravel mixes with sandy soil rich in humus.

The grapes from these different terroirs are harvested and vinified separately, in a process that combines a concern for excellence, respect for the plant and respect for the environment, all in harmony with nature. The grape varieties are mainly Cabernet Sauvignon (61%). Merlot accounts for just over a quarter (27%). Next come minimal quantities of Petit Verdot (8%) and Cabernet Franc (4%)

Since 2017 a part of the vineyard has been run according to the rules of organic and biodynamic agriculture. At the same time, and in order to have official recognition of its environmental performance and all of its good practices, Château Léoville Poyferré is committed to environmentally friendly approaches. Thus, the estate joined the SME\* approach for Bordeaux wines in 2016 and has been certified HVE\*\* level 3 since the 2017 vintage.

Pruning techniques are specially adapted to support the flow of sap and strengthen the plant. Early leaf removal facilitates air circulation and provides natural ventilation for the vines during the

summer months. Harvesting is done by hand. They are followed by destemming and a double sorting, manual and optical. Alcoholic fermentation is carried out in stainless steel vats, then the wines spend twenty months in oak barrels, 80% of which are new.

This meticulous work, carried out under the direction of Didier Thomann, cellar master, Isabelle Davin, oenologist, and with the advice of Michel Rolland, gives precise and silky, concentrated and elegant wines with a formidable ageing potential.

At the end of 2018, Didier Cuvelier, who had presided over the destiny of Léoville Poyferré for four decades, retired. It is now Sara Lecompte Cuvelier, his cousin, who runs the estate. In 2020 she celebrates an anniversary: the hundredth anniversary of the acquisition of the estate by the family. It was indeed in 1920 that the brothers Paul, Albert and Gonzague Cuvelier, bought Léoville Poyferré, one of the

entities (along with Barton and Les Cases) of an estate founded in 1740 by Lord Léoville and which was for a long time the largest in the Médoc. Although it is no longer the largest in terms of surface area, it remains so in terms of the class of its wines.

Gérald Olivier

\* Environmental Management System

\*\* High Environmental Value



Raimonds Tomsons et Sarah Lecompte Cuvelier

EN SAVOIR → WWW.LEOVILLE-POYFERRE.FR

## DÉGUSTATION RAIMONDS TOMSONS / RAIMONDS TOMSONS TASTING

### Château Léoville Poyferré, Saint-Julien 2012

**Robe** : rubis modéré avec des reflets violet clair. **Nez** : légèrement discret avec des cerises noires fraîches et des baies noires, notes très fines de chêne telles que le caramel au beurre et le toast, complétées par des notes de chocolat et de réglisse soulignées par la sauge et la menthe séchées. **Bouche** : de structure moyenne avec du mordant, des tanins granuleux et une acidité vive et beaucoup de fraîcheur, le milieu de bouche est plein de fruits noirs frais, d'épices et de notes savoureuses de cuir et de tapis forestier, très accessible et bien équilibré. **Accord** : excellent avec une selle de lapin cuite lentement avec des champignons sauvages et un fin jus de lapin.

**Visual**: moderate ruby core with light purple reflections. **Nose**: slightly discrete nose with fresh dark cherries and black current, notes of very fine oak flavours like butterscotch and toast complemented by hints of chocolate and liquorice underlined by dried sage and mint. **Palate**: medium structured with good bite, grainy tannin and crisp acidity and lot's of freshness, mid-palate is full of fresh dark fruits, spices and savoury notes of leather and forest floor, very approachable and well balanced. **Pairing**: excellent with slowly cooked saddle of rabbit with wild mushrooms and fine rabbit jus.

### Château Léoville Poyferré, Saint-Julien 1990

**Robe** : rubis modéré et bord grenat clair. **Nez** : grande complexité avec des notes d'évolution dominantes, truffe, cuir, champignons et tabac, cerises rouges séchées et pruneaux, fines notes de fumé et de chêne, foin séché, eucalyptus et herbes médicinales! **Bouche** : Très doux et poli avec une structure modérée, des tanins très fins et une bonne fraîcheur, des cerises rouges et des prunes séchées, des notes savoureuses, des herbes et du foin séchés, des notes complexes de bois : truffe, champignons et tapis forestier - très persistant et complexe ! **Accord** : un vin de méditation, sur des fromages affinés et des plats à la truffe et aux champignons !

**Visual**: moderate ruby core and light garnet rim. **Nose**: great complexity with evolution notes dominating, truffle, leather, mushrooms and tobacco, dried red cherries and prunes, smoke and fine oak notes, dried hay, eucalypt and medicinal herbs! **Palate**: very soft and polished with moderate structure, very fine tannin and good freshness, dried red cherries and plums, savoury notes, dried herbs and hay, complex notes of woodland: truffle, mushrooms and forest floor - very lingering and complex! **Pairing**: a wine for meditation, aged cheese and truffle and mushroom dishes!

# CHÂTEAU CARDINAL-VILLEMAURINE



Olivier Leclérot et Raimonds Tomsons.

« Aux âmes bien nées, la valeur n'attend point... ». Tout le monde connaît la suite. Mais tout le monde ne s'appelle pas Rodrigue, et les journalistes encore moins Corneille. Par contre, il arrive que quelqu'un vous impressionne par sa jeunesse, son ambition, sa volonté et sa maturité. C'est le cas d'Olivier Leclérot, un grand gamin carré de vingt-quatre ans, qui est depuis près de deux ans déjà à la tête du château Cardinal-Villemaurine à Saint-Émilion.

Le château Cardinal-Villemaurine est un domaine de 4 hectares situé sur des terroirs calcaires d'argile et de sables au cœur de l'appellation. Il a été racheté en 2019 par la famille Leclérot, Alain et Christine, les parents, et Olivier leur fils cadet, vigneron, 23 ans à l'époque.

Olivier appartient à une nouvelle génération de vignerons. Il est passé par des études supérieures, des stages à l'étranger, et il sait ce qu'il veut : « faire des vins qui me plaisent autant qu'ils puissent plaire à ceux qui les boivent. » Il possède un master Management des Vins et une formation de BTS Viti-œno. Il a fait sa formation au Château Soutard, sous l'aile protectrice et bienveillante des équipes, qui continuent de répondre à ses interrogations, s'il en a besoin.

Il parle parfaitement anglais, ce qui n'est pas inutile, pour un domaine qui, en plus du vin, entend développer une offre œnotouristique.

Le lieu est une simple demeure familiale, dotée d'une formidable vue sur le vignoble saint-émilionnais, et de trois parcelles de vignes : *le jardin*, situé en bordure du château et planté de merlot ; *le manège*, près de deux hectares sur les sables, également planté de merlot et *champion* dédié au cabernet franc (25 % de l'encépagement total). Ce dernier cépage, nous dit Olivier, est « mieux adapté au réchauffement climatique ». Comme quoi il est à la fois soucieux de son terroir et tourné vers l'avenir.

La propriété est revenue sur des méthodes ancestrales : le labour à cheval avec un magnifique percheron au nom prédestiné de Bacchus. Olivier conduit lui-même la taille (en double guyot). Enfin il tente de limiter les substances chimiques mais ne veut s'attacher à aucun label. Pour préserver sa liberté d'action. La maladie des vignes, il connaît. Son premier millésime, le 2018, lui offrit un rendement très bas tant le mildiou avait fait des ravages.

Les vendanges sont manuelles, le tri également, et la fermentation commence après éraflage, dans des cuves en béton brut, cépage par cépage, parcelle par parcelle. La fermentation malolactique est conduite en cuve, avant un passage de treize ou quatorze mois en barriques de chêne français. Olivier a le sens du détail. Il s'est personnellement rendu chez son tonnelier pour suivre la fabrication de ses barriques et surveiller la chauffe « A l'heure actuelle, nos règles ne sont pas définies, reconnaît-il, nous nous adaptons à ce que nous voyons... Nous en sommes encore à essayer d'appréhender notre terroir. »

Le domaine produit pour l'heure deux cuvées en appellation Saint-Émilion Grand Cru : le château Cardinal-Villemaurine, assemblage de 70 % de merlot et 30 % de cabernet franc et L'Éminence du Cardinal-Villemaurine, avec son étiquette rouge *cardinal*, un 100 % merlot élevé en barriques d'un et deux vins. Des vins qui allient fruité et souplesse et constituent une belle promesse.

Leur ambition commune : exprimer les particularités d'un terroir exceptionnel, afin de redonner ses lettres de noblesse à un petit domaine séculaire, ancré dans l'histoire locale, et prêt à surmonter tous les défis de l'avenir.



"In souls nobly born, valor does not depend ..." Everybody knows the next part. But not everyone's name is Rodrigue, and journalists are even less known as Corneille. However, sometimes you might be impressed by someone who impresses you with his youth, his ambition, his will and his maturity. This is the case with Olivier Leclérot, a great 24-year-old square kid who has been at the head of the Château Cardinal-Villemaurine in Saint-Émilion for almost two years now.

Château Cardinal-Villemaurine is a 4-hectare vineyard situated on limestone, clay and sand terroirs in the heart of the appellation. It was bought in 2019 by the Leclérot family named Alain and Christine, the parents, and Olivier, their youngest winemaker son aged 23 at the time.

Olivier belongs to a new generation of winemakers. He studied at university, did internships abroad, and he knows what he wants: "to make wines that I like as much as they can be enjoyed by those who drink them." He has a Master's degree in Wine Management and a BTS Viti-céno. He did his training at Château Soutard where he benefited from the protective and caring help of the teams, who continue to answer his questions, if he needs it. His English is fluent which represents a major advantage for a field that could be expand towards oenotourism in parallel with the wine industry.

The place is a family home where a wonderful view over the Saint Emilion vineyard can be seen. This vineyard counts three vine parcels: the *garden*, located on the edge of the château and planted with Merlot; the *merry-go-round*, nearly two hectares on the sands, also planted with Merlot and *champion* dedicated to Cabernet Franc (25% of the total vineyard). According Olivier, this last grape variety is "better adapted to global warming". This shows that he cares about his terroir and he is looking towards the future.

The property is back to ancestral methods: ploughing on horseback with a magnificent percheron whose predestined name is Bacchus. Olivier himself does the pruning (in double guyot).

Finally, he tries to limit chemical substances but does not want to stick to any label. To preserve his freedom of action. He is familiar with vine disease. His first vintage, 2018, gave him a very low yield because of the ravages of mildew.

The harvest is manual, as the sorting, and the fermentation process begins after de-stemming, in raw concrete vats, grape variety by grape variety, plot by plot. The malolactic fermentation is carried out in vats, before being stocked for thirteen or fourteen months in French oak barrels. Olivier is a man of detail. He has personally gone to his cooper to follow the making of his barrels and supervise the heating. "At the moment, our rules are not defined," admits Olivier, "we are adapting to what we notice... We are still trying to grasp our terroir."

The domain currently produces two cuvées in the Saint-Émilion Grand Cru appellation: the Château Cardinal-Villemaurine, a blend of 70% Merlot and 30% Cabernet Franc, and L'Éminence du Cardinal-Villemaurine, with its red *Cardinal* label, a 100% Merlot aged in barrels of one and two wines.

Wines that combine fruitiness and smoothness and are a beautiful promise.

Their common ambition: to express the particularities of an exceptional terroir, in order to give back its letters of nobility to a small, secular domain, firmly rooted in local history, and ready to overcome all the challenges of the future.

Gérald Olivier

EN SAVOIR → [WWW.CARDINAL-VILLEMAURINE.FR](http://WWW.CARDINAL-VILLEMAURINE.FR)



## DÉGUSTATION RAIMONDS TOMSONS / RAIMONDS TOMSONS TASTING

### L'Éminence de Cardinal-Villemaurine, Saint-Émilion 2018

**Robe** : couleur rubis moyen avec des reflets violets vifs. **Nez** : prononcé, ouvert et plein de fraîcheur et de jeunesse, les violettes, la fleur de cerisier complétées par la prune rouge et la confiture de cassis, très finement épicé et le pain grillé dû au chêne - toujours très jeune. **Bouche** : bonne concentration et densité avec des tanins granuleux juvéniles, une structure modérée avec une pureté des fruits noirs et une grande fraîcheur, discrètement épicé en finale ! **Accord** : salade verte du jardin avec teriyaki de canard rôti et framboises.

**Visual**: medium ruby colour with bright purple hues. **Nose**: pronounced, open and full of freshness and youth, violets, cherry blossom complemented by red plum and cassis jam, very fine spiciness and toast from the oak - still very youthful. **Palate**: good concentration and density with youthful grainy tannin, moderate structure with purity of dark fruits and great freshness, discrete spiciness in the finish! **Pairing**: garden green salad with roasted duck teriyaki and raspberries.

### Cardinal de Villemaurine, Saint-Émilion 2018

**Robe** : couleur violet intense. **Nez** : nez intense de fruits rouges frais avec des notes de cassis, de fleur rouge et de fines herbes aromatiques, encore très jeune et plein d'arômes primaires frais et vifs ! **Bouche** : bonne concentration, densité et structure tannique, le milieu de bouche montre des prunes et des cerises noires fraîches et mûres, des notes d'épices douces et de chocolat en finale !

**Visual**: intense purple-violet colour. **Nose**: intense fresh red fruit nose with hints of cassis, red blossom and fine aromatic herbs, still very youthful and full of fresh lively primary aromas! **Palate**: good concentration, density and tannic structure, mid-palate is showing fresh and ripe dark plums and cherries, hints of sweet spices and chocolate on the finish!

# CHÂTEAU LA TOUR DU PIN FIGEAC, LE CHARME DE LA VIE DE FAMILLE



Raimonds Tomsons entouré d'André et Sylvie Giraud.

Au sein de l'appellation Saint-Emilion grand cru, il existe encore des domaines familiaux, où l'on produit des grands vins de terroir, avec simplicité et modestie, même si l'on n'a pas à sa disposition les grands moyens, techniques et financiers, des domaines « stars ».

Le Château La Tour du Pin Figeac, fait partie de ces domaines. Voilà près d'un siècle qu'il est entre les mains d'une même famille, les Giraud-Bélievier. Aujourd'hui, c'est le petit neveu du fondateur, André Giraud, qui dirige avec sa femme Sylvie et leurs deux fils Stéphane et Laurent, les 11 hectares du domaine sur le plateau de graves de Saint-Emilion.

L'histoire de La Tour du Pin Figeac, mêle prestige et héritages. Le domaine est situé sur un terroir d'exception connu comme « la haute terrasse de Figeac-Pomerol ». Il est à la limite entre les deux appellations. Le sol et le sous-sol se composent d'argile, de graves, et de sables ferreux, ainsi que d'une couche profonde de sédiments. Le tout offre un drainage optimal et on retrouve ces fameux *argiles bleues* qui participent au sol d'un certain... Pétrus.

La renommée des voisins vient confirmer la qualité de ces terres. A l'est, littéralement de l'autre côté de la route départementale, se trouve le célèbre Cheval Blanc, avec qui le domaine partage la même croupe graveleuse mêlée d'argile. A l'ouest se situe le Château La Conseillante en appellation Pomerol et au sud, le Château La Tour Figeac, Grand cru classé de Saint-Emilion.

Il fut un temps où les terres de la Tour du Pin Figeac faisaient partie de celles de Figeac. Mais le domaine a été divisé par les héritages et les reventes. Le Château La Tour du Pin Figeac a ainsi été séparé en 1882 et racheté en 1923 par Gérard Bélievier vigneron à Pomerol déjà propriétaire de deux domaines, le Château Le Caillou et le Domaine De Lacombe (toujours en production sous le nom de Château Le Caillou). En 1972, sans héritier, Gérard Bélievier lègue le domaine à son neveu, Lucien Giraud, qui le transmet à son tour à ses enfants, dont André Giraud.

C'est Stéphane, qui élabore aujourd'hui les vins. Le vignoble est conduit en lutte raisonnée, l'âge moyen des vignes est de 35 ans et la densité de six mille pieds hectare. L'encépagement fait la part belle au merlot (74 %) avec 20 % de cabernet franc et 5% de cabernet sauvignon. Les vendanges sont parcellaires et manuelles, le tri se fait à la main, et les vinifications sont conduites pour partie en cuves de béton et pour partie en cuves inox thermorégulées. Les fermentations sont précédées d'une macération à froid, de 48 heures, et suivies d'un élevage de 12 mois en barriques dont un tiers sont neuves.

L'objectif, résume Stéphane, est de parvenir « à un parfait équilibre entre le fruit et le bois, et des tannins soyeux ». En un mot à des vins fins et élégants, à la fois ronds et fruités, avec structure et finesse. Bref des grands vins, tout simplement.



### Château La Tour du Pin Figeac, the charm of family

**life** || Within the Saint-Emilion grand cru appellation, there are still family estates, where great terroir wines are produced with simplicity and modesty, even if we do not have the great technical and financial means of "star" estates at our disposal.

Château La Tour du Pin Figeac is one of these estates. It has been in the hands of the same family, the Giraud-Bélievier family, for nearly a century. Today, it is the founder's nephew, André Giraud, who runs the 11 hectares of the estate on the gravel plateau of Saint-Emilion with his wife Sylvie and their two sons Stéphane and Laurent.

The history of La Tour du Pin Figeac, is a blend of prestige and heritage. The estate is located on an exceptional terroir known as "the high terrace of Figeac-Pomerol". It is on the border between the two appellations. The soil and subsoil are composed of clay, gravel, and ferrous sands, as well as a deep layer of sediment. The ensemble offers an optimal drainage and we find these famous *blue clays* which participate in the soil of a certain... Pétrus.

The reputation of the neighbors confirms the quality of this land. To the east, literally on the other side of the departmental road, is the famous Cheval Blanc with whom the estate shares the same gravelly crests mixed with clay. To the west is Château La Conseillante in the Pomerol appellation and to the south is Château La Tour Figeac, a Saint-Emilion Grand Cru Classé.

There was a time when the land of La Tour du Pin Figeac was part of the land of Figeac. But the estate has been divided by inheritances and resales. Château La Tour du Pin Figeac was thus separated in 1882 and bought in 1923 by Gérard Bélievier, a winegrower in Pomerol who already owned two estates, Château Le Caillou and Domaine De Lacombe (still in production under the name Château Le Caillou). In 1972, without an heir, Gérard Bélievier bequeathed the estate to his nephew, Lucien Giraud, who in turn passed it on to his children including André Giraud.

Today, it is Stéphane who makes the wines. The vineyard is managed using integrated pest management, the average age of the vines is 35 years and the density is six thousand vines per hectare. The vineyard is planted mainly with Merlot (74%) with 20% Cabernet Franc and 5% Cabernet Sauvignon. Harvesting is done by parcel and by hand, sorting is done by hand, and vinification is carried out partly in concrete vats and partly in thermo-regulated stainless steel vats. Fermentation is preceded by a cold maceration of 48 hours, followed by a 12-month ageing in barrels, a third of which are new.

The objective, sums up Stéphane, is to achieve "a perfect balance between fruit and wood, and silky tannins". In a word to fine and elegant wines, both round and fruity, with structure and finesse. In short, simply great wines.

Gérald Olivier

EN SAVOIR ➔ WWW.GIRAUD-BELIVIER.FR

## DÉGUSTATION RAIMONDS TOMSONS / RAIMONDS TOMSONS TASTING

### Château le Caillou, Pomerol 2012

**Robe** : rubis foncé aux reflets grenat. **Nez** : intensité modérée sur des prunes et des prunes noires mûres, du chocolat noir et des notes d'évolution comme la truffe et le tapis forestier. **Bouche** : riche et concentré avec des tanins légèrement nerveux et une acidité vive, le milieu de bouche montre des prunes noires mûres et sucrées, du café et du chocolat torréfiés, des notes de bois torréfié et des épices.

**Visual**: dark ruby with garnet hues. **Nose**: moderate intensity showing ripe dark plums and plums, dark chocolate and hints of evolution like truffle and forest floor. **Palate**: rich and concentrated with slightly edgy tannin and brisk acidity, mid-palate shows ripe sweet black plums, roasted coffee and chocolate, charred wood notes and spices.

### Château La Tour du Pin Figeac, Saint-Emilion grand cru 2016

**Robe** : rubis modéré avec bord violet clair. **Nez** : aromatique, frais et ouvert avec du parfum, de la fleur de cerise rouge, des fruits rouges vifs complétés par un côté épicé herbacé. **Bouche** : structure modérée avec une bonne concentration et pureté des fruits rouges, une bonne fraîcheur et des tanins fins soulignés par des herbes fraîches, des épices et de fines notes de chêne.

**Visual**: moderate ruby core with light purple rim. **Nose**: aromatic, fresh and open with perfume, red cherry blossom, bright red fruits complemented by herbal spiciness. **Palate**: moderate structure with good concentration and purity of red fruits, good freshness and fine tannin underlined by fresh herbs, spices and fine oak notes.



# CHÂTEAU LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS : POUR L'AMOUR DE L'ART



Laurent Prospéri, Raimonds Tomsons, Aris Allouche et Frédéric de S.I.

La collection Art Russe du domaine La Grâce Dieu des Prieurs est incomparable. Fruit de la vision de son propriétaire, de l'imagination de ses maîtres d'œuvre et du talent de ses équipes.

La Grâce Dieu des Prieurs est une propriété de Saint-Emilion couvrant 9 hectares, située sur le plateau de l'appellation, sur des terroirs argilo-sablonneux. Le domaine a été racheté en 2013 par Andréï Filatov, homme d'affaire à succès, philanthrope, président de la fédération russe d'échecs, un amoureux de la France, de ses grands vins et amateur d'art. Il possède une collection de plus de quatre cent œuvres, principalement des peintures russes des XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles, qu'il veut partager avec le grand public.

Il a trouvé un moyen original de combiner ses trois passions en achetant un domaine viticole, d'où il produit des bouteilles de qualité, étiquetées avec les œuvres d'art de sa collection. A raison de douze étiquettes différentes par millésime. De quoi composer une caisse unique et vraiment exceptionnelle.

Le nom du domaine remonte au Moyen Âge et à l'épidémie de peste noire. Il était dit que les croyants avaient été épargnés du mal, grâce à leurs prières. Ils avaient littéralement obtenu « la Grâce de Dieu des Prieurs ». Le vin de Saint-Emilion fut peut-être aussi pour quelque chose dans

cette grâce, mais qu'importe. Quand Filatov se porte acquéreur de la propriété, il n'est pas question pour lui de changer un nom aussi évocateur et chargé d'histoire. Car si son projet est avant-gardiste, il s'ancre aussi dans la tradition.

Il confie à l'architecte Jean Nouvel la réalisation d'un nouveau cuvier et d'un nouveau chai, avec ce mot d'ordre : allier tradition et modernité. Dans l'ancienne cour de ferme, il bâtit un cuvier circulaire, orné d'une gigantesque fresque reproduisant les travaux du vignoble, en mettant en valeur tous ceux qui travaillent à la vigne. A l'intérieur une dizaine de cuves inox sont installées, en cercle, et le sol est peint d'une fresque rougeoyante représentant le visage de l'astronaute Youri Gagarine, le premier homme envoyé dans l'espace, au milieu d'une constellation d'étoiles. Quand le cuvier est éclairé, le visage de Gagarine se reflète à l'infini dans l'inox miroir des cuves. L'endroit est sidéral.

Directement sous le cuvier, se trouvent deux chais à barriques, tout de verre et de béton. L'un est voué aux fermentations malolactiques, le second au vieillissement, qui dure vingt mois en barriques de chêne français neuves. De part et d'autre du cuvier, deux édifices latéraux viennent compléter l'ensemble. A gauche un long bâtiment au toit en ombrelle sert de salle d'étiquetages, de lieu d'expédition et salle de dégustation. A droite un belvédère,

relié au cuvier par une passerelle surélevée, sert de lieu de réception offrant une vue panoramique sur le vignoble.

Le vignoble s'étend justement tout autour. Il est composé de merlots (90 %) et de cabernets francs (10 %) ainsi que d'un hectare de... chardonnay, planté en 2014 ! Pourquoi du chardonnay à Saint-Emilion ? Parce que le cépage est international. A l'image de la clientèle du domaine.

La direction de la propriété a été confiée à Laurent Prospéri, venu de l'hospitalité de luxe, l'élaboration des vins à Louis Mitjavile, bordelais spécialiste du merlot, et une équipe technique qui assure une approche *raisonnée* dans le respect des équilibres naturels.

Tout à Grâce Dieu des Prieurs est affaire d'art et d'exception. Les rendements sont limités, les raisins, récoltés à maturité optimale, sont mis en cuve par gravitation et les extractions sont longues et douces, pour préserver le fruit. La bouteille utilisée reprend la forme trapue, et carrée de celles du XIX<sup>e</sup> siècle. Même les emballages sont design, tel cet étui cylindrique en bois et béton, ou cette valise trois vins, en cuir rouge piqué, élaboré en totalité par des entreprise du Patrimoine vivant français.

Le vin n'est pas à la portée de toutes les bourses, mais l'art n'a pas de prix.

**Château La Grace Dieu des Prieurs: for the love of art** || The Russian Art collection of the Château La Grace Dieu des Prieurs is incomparable. It is the fruit of its owner's vision, the imagination of its master builders and the talent of its teams.

La Grâce Dieu des Prieurs is a 9 hectares Saint-Emilion estate located on the plateau of the appellation on clayey-sandy terroirs. The estate was bought in 2013 by Andrei Filatov, a successful businessman, philanthropist and president of the Russian Chess Federation. He is a lover of France and its great wines and an art lover. He owns a collection of more than four hundred works, mainly Russian paintings from the 19th and 20th centuries, which he wants to share with the general public.

He found an original way to combine his three passions by buying a winery, from which he produces quality bottles, labelled with the artwork in his collection. There are twelve different labels for each vintage. Enough to compose a unique and truly exceptional case.

The estate's name dates back to the Middle Ages and the Black Death epidemic. It was said that believers were spared from evil, thanks to their prayers. They had literally obtained "the Grace of God from the Priors". The wine of St. Emilion may also have had something to do with this grace, but it doesn't matter. When Filatov bought the property, changing such an evocative and historic name was out of the question. Although his project is innovative, it is also rooted in tradition.

He gave the architect Jean Nouvel the task of building a new vat room and a new wine storehouse, with this watchword: combining tradition and modernity. In the old farmyard, he built a circular vat room, decorated with a gigantic fresco reproducing the work in the vineyard highlighting all those who work in the vineyard. Inside, a dozen stainless steel vats are installed, forming a circle, and the floor is painted with a glowing red fresco representing the face of astronaut Yuri Gagarine, the first man sent into space, in the middle of a constellation of stars. When the vat is illuminated, Gagarin's face is infinitely reflected in the stainless-steel mirror of the vats. The place is truly sidereal.

Directly under the vat room stand two barrel storehouses entirely made of glass and concrete. One is dedicated to malolactic fermentation, the second to ageing which lasts twenty months in new French oak barrels. On each side of the vatroom, two side edifices complete the ensemble. On the left, a long umbrella-roofed structure serves as a labelling room, a shipping area and a tasting room. On the right, there is a belvedere linked to the winery by a raised footbridge. It serves as a reception area and offers a panoramic view of the vineyard.

The vineyard extends all around. It is composed of Merlot (90%) and Cabernet Franc (10%) as well as one hectare of ... Chardonnay, wines planted in 2014! Why Chardonnay wines in Saint-Emilion? Because the grape variety is international. Just like the estate's clientele.

The management of the estate has been entrusted to Laurent Prospéri who has come from luxury hospitality, the winemaking to Louis Mitjavile, a Bordeaux specialist in Merlot, and a technical team that ensures a *reasoned* approach while respecting natural balances.

At Grâce Dieu des Prieurs, all is a matter of art and exception. The yields are limited and the grapes, are picked at an optimal maturity. They are put into vats by gravity and the extractions are long and gentle, to preserve the fruit. The bottle used has the same shape as the stocky, square bottle of the 19th century. Even the packaging is well designed, such as this cylindrical case made of wood and concrete, or this three-wine suitcase, made of stitched red leather, made entirely by French Living Heritage companies.

Wine may not be affordable, but art is priceless.

Gérald Olivier



Portrait de Youri Gagarine en réflexion sur les cuves.

EN SAVOIR ➔ [WWW.LAGRACEDIUEDESPRIEURS.COM](http://WWW.LAGRACEDIUEDESPRIEURS.COM)

## DÉGUSTATION RAIMONDS TOMSONS / RAIMONDS TOMSONS TASTING

### La Grâce Dieu des Prieurs, Saint-Emilion 2015

**Robe** : rubis modéré avec des reflets violets. **Nez** : généreux sur des prunes noires mûres sucrées, cerises, cassis, du chocolat noir et de la réglisse agrémentés de chêne fin fumé et d'épices douces, commence à montrer de fines notes d'évolution du tapis forestier et du tabac! **Bouche** : attaque moyenne, avec une bonne fraîcheur et du mordant, tanins granuleux, milieu de bouche poli avec des fruits noirs mûrs, chocolat noir et pointe de café torréfié, long et persistant !

**Visual**: moderate ruby core with purple-violet reflections. **Nose**: generous nose showing ripe sweet dark plums, cherries and black currants, dark chocolate and liquorice complemented with fine roasted oak and mild sweet spices, starts to show fine evolution notes of forest floor and tobacco! **Palate**: moderate weight with good freshness and bite, grainy tannin, polished mid-palate with ripe dark fruits, dark chocolate and roasted coffee hints, long and persistent!

### La Grâce Dieu des Prieurs, Saint-Emilion 2014

**Robe** : couleur rubis modérée avec des reflets grenat. **Nez** : aromatique, montrant des fruits rouges frais, des fleurs séchées, des épices et une fine évolution des herbes médicinales séchées, du foin et des notes boisées ! **Bouche** : attaque moyenne avec une acidité rafraîchissante et des tanins mûrs, un milieu de bouche élégant et soyeux avec une grande fraîcheur, des cerises rouges aigres et de fines herbes aromatiques. Déjà parfaitement accessible ! **Accord** : carré d'agneau rôti en croûte d'herbes méditerranéennes avec jus d'agneau.

**Visual**: moderate ruby colour with garnet sheen. **Nose**: aromatic showing fresh red berries, dried flowers, spice and fine evolution of dried medicine herbs, hay and woodland notes! **Palate**: medium weight with refreshing acidity and ripe tannin, elegant and silky mid-palate with great freshness, red sour cherries and fine aromatic herbs. Perfectly approachable already now! **Pairing**: roasted rack of lamb in Mediterranean herb crust with lamb jus.



# ANGÉLUS,

*un vin qui carillonne de père en fille*

Château Angélus tire son nom de la prière qui a longtemps rythmé la vie paysanne. Trois fois par jour, à 7 heures, 12 heures et 19 heures, les cloches des trois églises qui entourent le domaine invitaient au travail, au déjeuner, et au repos nocturne. Aujourd'hui, un carillon trône au-dessus de l'entrée des lieux, et s'il sonne bien l'angélus, il accueille aussi les hôtes étrangers de marque en jouant leur hymne national...

Le Château, dont les bâtiments ont été rénovés entre 2012 et 2014 par les architectes Arnaud Boulain et Jean-Pierre Errath, invite au recueillement. L'ambiance dans la nef est monacale, d'un raffinement austère. Les vitraux du chai de vieillissement laissent entrer quelques rayons de lumière rouge et le plafond, en forme de vagues, rappelle les ondes véhiculant le son du carillon.

Angélus est un domaine familial. Stéphanie de Boüard-Rivoal, qui représente la huitième génération de la famille de Boüard de Laforest, en a pris les rênes en 2012. Comme son père, Hubert de Boüard, elle a grandi dans la maison familiale, attenante aux chais, qui fut construite par son arrière-grand-mère.

C'est là qu'elle reçoit Raimonds Tomsons et l'équipe de SommelierS International, en compagnie de son père, toujours présent au domaine, malgré les quatre-vingts autres propriétés viticoles qu'il conseille de par le monde. Entre eux la complicité est visible. Après trente-cinq millésimes (son premier datant de 1985) Hubert de Boüard n'a plus rien à prouver et Stéphanie de Boüard-Rivoal se nourrit de cette riche expérience. Elle est née dans le vin, a grandi dans le vignoble. Après un début de carrière dans la finance, elle est revenue au domaine comme elle l'avait toujours envisagé. « Nous appartenons à notre terre, affirme Hubert de Boüard. Nous en sommes le sang ».

Pour Stéphanie de Boüard-Rivoal, diriger le domaine demande beaucoup d'exigence. « Les gens attendent tellement de nous », dit-elle. Les vins du château sont comparables à des créations de haute couture. L'attention portée à chaque détail est extrême.

Des 42 hectares du domaine, 27 constituent Château Angélus, et 15 sont dédiés au « second vin », Carillon d'Angélus. L'encépagement audacieux associe 53 % de merlot à 47 % de cabernet franc, une

forte proportion pour Saint-Emilion, et l'un des traits distinctifs de Château Angélus. Le vignoble est divisé en une trentaine de parcelles, travaillées et vinifiées séparément. « Une approche bourguignonne », souligne Hubert de Boüard. Le cuvier, avec ses cuves en bois, en inox et en béton, permet des vinifications adaptées aux cépages et à l'âge des vignes. L'élevage en barriques, et pour partie en foudres de chêne, dure en moyenne, selon les millésimes, vingt-deux mois.

Des millésimes récents, le 2009, dégusté avec une raviolle de foie gras, bouillon de bœuf et lait de champignon, était tout simplement exceptionnel, puissant, concentré tout en étant velouté et subtil. Avec un clin d'œil vers Raimonds Tomsons, Hubert de Boüard se reconnaît un « certain savoir-faire » et ajoute aussitôt « mais nous avons besoin de sommeliers comme vous pour le faire-savoir. »

### Angélus, a wine that rings out from father to daughter

|| Château Angélus takes its name from the prayer that punctuated the peasant's life for many years. Three times a day, at 7 am, 12 pm and 7 pm o'clock, the bells of the three churches surrounding the estate rang for work, lunch and night rest. Today, a carillon thrones above the entrance to the estate, and while it rings the angelus sound, it also welcomes distinguished foreign guests by playing their national hymn...

The Château, whose buildings were restored by architects Arnaud Boulain and Jean-Pierre Errath between 2012 and 2014, is an invitation to contemplation. There is a monastic atmosphere in the nave, with an austere refinement. The stained-glass windows in the ageing cellar let in a few red-light rays and the ceiling, in the shape of waves, recalls the waves carrying the sound of the bell.

Angélus is a family estate. Since 2012, Angélus is helmed by Stéphanie de Bouïard-Rivoal, who represents the eighth generation of the Bouïard de Laforest family. Just like her father, Hubert de Bouïard, she grew up in the family home adjoining the winery, which was built by her great-grandmother.

#### DÉGUSTATION RAIMONDS TOMSONS / RAIMONDS TOMSONS TASTING

##### Carillon d'Angélus, Saint-Emilion 2015

**Robe** : rubis modéré, avec un léger rebord orange. **Nez** : parfumé aux fleurs rouges et à la pureté des fruits rouges (cerises, cassis et prunes) soulignés par un doux côté épicé, de la menthe séchée et de fines notes de chêne ! **Bouche** : attaque moyenne, grande fraîcheur et tanins fins à la texture sableuse, le milieu de bouche est plein de cerises noires charnues fraîches, de prunes et de cassis, juste une touche de notes herbacées et de senteurs d'épices en finale ! Facile à boire !

**Visual**: moderate ruby core with slight orange rim. **Nose**: perfumed nose with red flowers and purity of red berries (cherries, cassis and plums) underlined by mild spiciness, dried mint and fine oak notes! **Palate**: medium weight great freshness and fine sandy-textured tannins, mid-palate is full of fleshy fresh dark cherries, plums and cassis, just a touch of herbal notes and scents of spices on the finish! Great drinkability!

##### Château Angélus, Saint-Emilion 2011

**Robe** : rubis foncé dense avec une fine bordure grenat. **Nez** : généreux, complexe et différentes couches de violettes, de chêne finement torréfié, de baies mûres rouges complétés par de fines épices et des notes complexes de fine évolution : cuir, tabac et boîte à épices. **Bouche** : structure modérée avec une acidité fraîche et des tanins denses, le milieu de bouche montre des fruits rouges frais et des herbes aromatiques de sauge et de menthe, des notes légèrement savoureuses de cuir et de champignons, de fines notes de chêne avec la vanille et le bois torréfié, persistantes !

**Visual**: dense dark ruby core with thin garnet rim. **Nose**: generous, complex and layered with violets, fine roasted oak, red ripe berries complemented by fine spiciness and complex notes of fine evolution: leather, tobacco and spice box. **Palate**: moderate structure with fresh acidity and dense tannin, mid-palate is showing fresh red fruits and aromatic herbs of sage and mint, slightly savoury notes of leather and mushrooms, fine notes of oak showing vanilla and roasted wood, persistent!

There, she welcomes Raimonds Tomsons and the SommelierS International team, together with her father, who is still present at the estate, despite the eighty other wineries he works for around the world. The complicity between them is evident. After thirty-five vintages (his first one dating back to 1985) Hubert de Bouïard has nothing more to prove and Stéphanie de Bouïard-Rivoal benefits from this rich experience. She was born in the wine world and grew up in the vineyard. After starting her career in the financial industry, she came back to the field as she had always envisioned. "We belong to our land, says Hubert de Bouïard. We are its blood."



Hubert de Bouïard and Raimonds Tomsons.

For Stéphanie de Bouïard-Rivoal, managing the field requires a high degree of commitment. "People are expecting so much from us," she says. The wines of the château are comparable to haute couture creations. The attention to detail is extremely important.

Among the 42 hectares of the estate, 27 constitute Château Angélus, and 15 are dedicated to the "second wine", Carillon d'Angélus. The audacious planting combines 53% Merlot and 47% Cabernet Franc, a high proportion for Saint-Emilion, and one of the distinctive features of Château Angélus. The vineyard is divided in about thirty plots, worked and vinified separately. "A Burgundian approach," Hubert de Bouïard emphasizes. The vat room, which has wooden, stainless steel and concrete vats, allows for vinification adapted to the grape varieties and the vines' age. Depending on the vintage, the wine is matured in barrels, partly in oak tuns, for an average of 22 months.

From recent vintages, the 2009 wine of the year was tasted with a raviole of foie gras, beef broth and mushroom milk. It was quite simply exceptional, powerful and concentrated while remaining velvety and subtle. As a nod to Raimonds Tomsons, Hubert de Bouïard acknowledges "a certain savoir-faire" and immediately adds "but we need sommeliers like you to make it known."

Gérald Olivier

EN SAVOIR → WWW.ANGELUS.COM

# CHÂTEAU BELGRAVE

## L'ESSENCE DES GRANDS VINS



Raimonds Tomsons.

Limitrophe de Saint-Julien, en appellation Haut-Médoc, à côté de voisins réputés ayant pour noms Lagrange, Talbot ou encore Gruaud Larose (tous des Grands crus Classés) se trouve un charmant pavillon de chasse, entouré d'un vignoble au riche terroir de graves, qui prit place dans le célèbre classement de 1855. Il s'appelait alors Château Coutenceau. Il occupe toujours une place de choix dans ce classement, mais sous le nom de Château Belgrave. Un furet et la couronne royale sur l'étiquette rappellent la vocation originale du lieu.

Le nom de Belgrave, lui vient de son terroir, deux croupes de graves profondes sur un socle d'argile. Le domaine couvre aujourd'hui 59 hectares et fait partie de la maison Durthe qui l'exploite depuis 1979. C'est sous la conduite de Patrick Jestin que Belgrave a retrouvé tout son lustre, avec aujourd'hui son fils Valentin, directeur marketing et commercial, et Frédéric Bonnaffous, directeur du domaine. Un tout nouveau cuvier fut construit en 2004, et le chai d'élevage rénové en 2007. Depuis, les vendanges sont manuelles et les vinifications parcellaires.

L'ensemble du domaine (comme toutes les propriétés Durthe) est certifié Terra Vitis et HVE 3. L'âge moyen des vignes est de 25 ans, et l'encépagement quasi équivalent entre le merlot (50 %) et le cabernet sauvignon (47 %) auxquels s'ajoute une touche de petit verdot (3 %).

La quête d'excellence s'est poursuivie récemment avec l'achat d'une machine à tri optique. De sorte que les raisins passent désormais par trois tris successifs. Le premier s'opère au vignoble, le second au chai à réception des raisins, le troisième à la machine, après éraflage. Les moûts sont transférés en cuve sans pompe, par simple gravitation. De cinq à sept jours de macération à froid précèdent la fermentation alcoolique, et peuvent également la suivre. Sur certains millésimes les cuvaisons peuvent se prolonger trente jours ou au delà. L'élevage de quatorze mois se fait sur lies fines, sans soutirage, dans des barriques de chauffe moyenne, dont un tiers sont neuves, un tiers âgé d'un vin, et un tiers de deux.

Parmi les millésimes récents, le 2010 dégusté par Raimonds Tomsons se distinguait par sa concentration et ses

fruits mûrs, son caractère savoureux et complexe, ainsi que sa fraîcheur persistante. Le 2014, illustration d'un millésime moins chaud, était fruité et dense avec des tannins très tendres.

Depuis l'année 2000, conseillée par Michel Rolland, la maison Durthe a sélectionné les meilleures parcelles de Château Belgrave pour les intégrer dans une cuvée exceptionnelle baptisée « Essence de Durthe ». L'assemblage est réalisé à partir des raisins venant des meilleures parcelles des vignobles Durthe dont : Château La Garde en Pessac-Léognan, Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac en Saint-Emilion grand cru, et Château Le Boscq, un cru bourgeois Exceptionnel de Saint-Estèphe. Le résultat est une sorte de *super-toscan* à la française. Un vin intimiste, limité à six mille bouteilles, et élaboré uniquement lors de belles années, en quelque sorte l'ultime Bordeaux. Un vin aux fruits confiturés et aux arômes tertiaires « tiré par la complexité de son évolution » selon le commentaire conquis de Raimonds Tomsons.

### Château Belgrave, The Essence of

**Great Wines II** Bordering Saint-Julien, also named Haut-Médoc, next to famous neighbours such as Lagrange, Talbot or Gruaud Larose (all classified Grands Crus Classés) is a charming hunting lodge, surrounded by a vineyard with a rich gravelly soil, which took its place in the famous 1855 classification. It was then called Château Cou-tenceau. It still occupies a prominent place in this classification, but under the name of Château Belgrave. A ferret and the royal crown on the label recall the original vocation of the place.

The Belgrave appellation comes from its terroir, composed of two deep gravelly crests on a clay base. The estate now covers 59 hectares and is part of the Dourthe house which has been running it since 1979. It is under the leadership of Patrick Jestin that Belgrave has regained its lustre, with the help of his son Valentin, the marketing and sales director, and Frédéric Bonnaffous, the estate's director.

A brand new vat house was built in 2004 and the breeding cellar was renovated in 2007. Since then, the harvest has been manual and the vinification has been done on a plot-by-plot basis. The entire estate (like all the Dourthe properties) has been certified Terra Vitis and HVE 3. The average age of the vines is 25 years, and the grape varieties are almost equal between Merlot (50%) and Cabernet Sauvignon (47%) with a touch of Petit Verdot (3%). The search for excellence continued recently with the acquisition of an optical sorting machine.



As a result, the grapes now go through three successive sorting operations. The first takes place in the vineyard, the second in the winery when the grapes are delivered, and the third by machine after destemming. The musts are transferred to the vat without a pump, by simple gravitation. Then, five to seven days of cold maceration precede the alcoholic fermentation and can also follow it. On certain vintages, the vatting can last thirty days or more. The wine is aged for fourteen months on fine lees, without racking, in barrels of medium toast, of which a third are new, a third aged one wine, and a third aged two.

Among the recent vintages, the 2010 wine tasted by Raimonds Tomsons stood out for its intense concentration and ripe fruit, its flavorful and complex tastes, and its lingering freshness. The 2014 wine which is an illustration

of a cooler vintage, was fruity and dense with very soft tannins.

Since the year 2000, the Dourthe house has selected the best plots of Château Belgrave, which was advised by Michel Rolland, to integrate them into an exceptional cuvée called "Essence de Dourthe". The blend is made from grapes coming from the best plots of the Dourthe vineyards, including: Château La Garde in Pessac-Léognan, Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac in Saint-Emilion grand cru, and Château Le Boscq, an Exceptional Cru Bourgeois from Saint-Estèphe. The result is a sort of French-style *super-Tuscan*. An intimate wine, limited to six thousand bottles, only produced in good years — This is, in a way, the perfect Bordeaux. A wine with jammy fruits and tertiary aromas "drawn by the complexity of its evolution" according to the enthusiastic commentary of Raimonds Tomsons.

Gérald Olivier

EN SAVOIR ➔ WWW.DOURTHE.COM

## DÉGUSTATION RAIMONDS TOMSONS / RAIMONDS TOMSONS TASTING

### Château Belgrave, Haut-Médoc 2010

**Robe** : rubis foncé avec une fine bordure grenat. **Nez** : complexe, sur des couches de fruits noirs mûrs, de pruneaux séchés complétés par des épices douces, des herbes séchées et de fines notes de chêne torréfié, avec de jolies senteurs de tapis forestier et de truffe ! **Bouche** : dense et concentré avec des tanins très fins et doux et une acidité rafraîchissante, le milieu de bouche montre une texture polie avec des cerises noires séchées, de la menthe séchée, du foin et des épices sèches soulignées par une touche de chêne et des notes de cuir, de feuilles de tabac humides et de champignons, complexe et de nombreuses facettes !

**Visual**: dark ruby core with thin garnet rim. **Nose**: complex and layered with ripe dark fruits, dried prunes complemented by sweet spice, dried herbs and fine roasted oak hints, attracting flavours of forest floor and truffle! **Palate**: dense and concentrated with very fine-sweet tannin and refreshing acidity, mid-palate is showing a polished texture with dried black cherries, dried mint, hay and dry spices underlined by fine oak and notes of leather, wet tobacco leaf and mushroom, complex and layered!

### Château La Garde, Pessac-Léognan 2014

**Robe** : couleur rubis modérée claire et brillante avec un bord grenat. **Nez** : subtil et légèrement retenu avec des notes classiques de cassis et de cerise rouge soutenues par des notes de fines herbes et de poivron, des notes discrètes de chêne torréfié, encore en développement et commence à révéler une fine évolution du caractère ! **Bouche** : modérément structuré avec un corps sur l'acidité très frais et des tanins crayeux, saveur intense avec des fruits rouges frais, de fines notes de chêne, des herbes aromatiques et des épices douces, à apprécier dès maintenant!

**Visual**: clear and bright moderate ruby colour with a garnet rim. **Nose**: subtle and slightly restrained nose with classic notes of cassis and red cherries supported by herbal hints and capsicum, hints of discrete roasted oak, still developing and starts to reveal fine evolution character! **Palate**: moderately structured with very fresh acidic backbone and chalky tannin, good flavour intensity with fresh red berries, fine oak notes, aromatic herbs and mild spiciness, perfectly enjoyable now!

# CHÂTEAU LAGRANGE :

## SOUS LE SIGNE DU SOLEIL LEVANT



Situé sur les hauteurs de l'appellation Saint-Julien, le Château Lagrange est un magnifique domaine de 157 hectares, où les influences du monde entier se sont croisées. Chevaliers de Malte, barons bordelais, négociants anglais, ministres français, architectes italiens et familles basques se sont succédé sur les lieux. Depuis 1983 il est la propriété du groupe japonais Suntory, qui a considérablement investi pour lui redonner son lustre. L'association du terroir médocain avec le raffinement et la précision nippones a réussi. Le domaine rayonne à nouveau de mille feux.

Le premier essor du vignoble même remonte au XVIII<sup>e</sup> siècle et à la famille Brane, déjà célèbre pour son vignoble de Pauillac appelé alors Brane-Mouton et devenu depuis Mouton Rothschild... Dans les années 1820, l'architecte italien Louis Visconti ajouta une tour toscane au château, lui donnant une touche Renaissance. L'apogée du domaine survint entre 1842 et 1867. Il s'étendait alors sur

280 hectares dont 120 de vignes (autant qu'aujourd'hui), et était la propriété du comte Duchâtel, ministre du roi ayant abandonné sa charge pour les vignes du Médoc. C'est lui qui mènera le château au rang de troisième cru classé en 1855. Après sa mort le phylloxera, puis les deux guerres, vont marquer une longue période de replis pour le château.

Avec 1983 et l'arrivée du groupe Suntory, un jour nouveau se lève sur Lagrange. Soixante hectares de vignes sont replantés. Le cuvier et les chais sont rénovés. Le parc est entièrement repensé et redessiné, avec une centaine d'espèces d'arbres plantées pour favoriser la bio-diversité. Les sols sont étudiés minutieusement et en profondeur.

Trois décennies plus tard, ce travail porte ses fruits. Fort de sa double identité, médocaine et japonaise, personnifiée par la double direction de Mathieu Bordes et Keiichi Shiina, Château Lagrange produit des vins qui expriment puissance et précision, équilibre et finesse.

Les vignes occupent deux croupes graveleuses, où dix-huit types de sols coexistent, répartis en cent-trois parcelles vinifiées individuellement ! Raison pour laquelle le cuvier compte exactement cent-deux cuves. Le cabernet sauvignon domine l'encépagement avec 67 %, devant le merlot 28% et le petit verdot 5%.

Les vins sont élaborés dans le respect de l'harmonie entre l'homme et la nature. L'approche est raisonnée. Densité de plantation élevée, rendements limités, âge des vignes de 35 à 70 ans, tout souligne un souci de qualité et de complexité. L'élevage varie selon les années de dix-sept à vingt mois pour le grand vin, en barriques neuves et de un vin. Il est procédé à deux assemblages : le premier avant élevage, concerne les cépages et les parcelles, le second consiste à marier les barriques. L'objectif est d'optimiser la qualité du premier vin, mais également du second, Les Fiefs de Lagrange.

A la dégustation, justement, le Fiefs de Lagrange 2009, issu d'une année solaire, se montre expressif et élégant, parfaitement prêt à boire, avec des arômes matures et des tannins caressants.

Parmi les millésimes du premier vin, le 2008, pourtant plus vieux, demande à attendre encore. Le 2005 a commencé son évolution, il reste frais mais ses tannins sont déjà soyeux. Le 1996 domine l'ensemble avec un nez somptueux, des fruits rouges, des notes mentholées et eucalyptus et d'élégants arômes tertiaires mêlant cèdre et cigare.

Depuis 1996, Château Lagrange produit un vin blanc, issu de sauvignon blanc, de sémillon et de sauvignon gris. Il est vinifié et élevé en barrique pendant six mois. Son nom, « Arums de Lagrange », qui joue sur les sonorités du mot *arômes*, fait références aux fleurs du parc paysager. Le 2018 allie fraîcheur et onctuosité, éclat et tension.

Une belle synthèse pour un domaine qui a bâti son renouveau sur la dualité et l'harmonie.

**Château Lagrange: the rising sun sign** || Located on the heights of the Saint-Julien appellation, Château Lagrange is a magnificent 157-hectare estate, where influences from all over the world have crossed. Knights of Malta, Bordeaux barons, English merchants, French ministers, Italian architects and Basque families have succeeded one another on the premises. Since 1983 it has been the property of the Japanese group Suntory, which has invested considerably to give it back its lustre. The association of the Médoc terroir has succeeded with the help of the Japanese refinement and precision. The estate is once again shining brightly.

The first development of the vineyard itself dates back to the 18<sup>th</sup> century and to the Brane family, already famous for its Pauillac vineyard then called Brane-Mouton and now known as Mouton Rothschild. In the 1820s, the Italian architect Louis Visconti added a Tuscan tower to the château, giving it a Renaissance touch. The heyday of the estate occurred between 1842 and 1867. At that time it covered 280 hectares, 120 of which were vineyards (as many as today), and was the property of Count Duchâtel, the king's minister who had abandoned his charge for the Médoc vineyards. It was him who led the château to the rank of third growth classified in 1855. After his death the phylloxera, then the two wars, will mark a long period of decline for the castle.

The year 1983 and the arrival of the Suntory group marked the dawn of a new day in Lagrange. Sixty hectares of vines are replanted. The vat room and the cellars are renovated. The park is completely rethought and redesigned, with a hundred species of trees planted to promote bio-diversity. The soils are minutely and deeply studied.

Three decades later, the work has paid off. With its dual identity, Medoc and Japanese, personified by the dual leadership of Mathieu Bordes and Keiichi Shiina, Château Lagrange produces wines that express power and precision, balance and finesse.

The vines occupy two gravelly hilltops, where eighteen different types of soil coexist, divided into one hundred and three parcels that are vinified individually! This is why the vat room has exactly one hundred and two vats. Cabernet Sauvignon dominates the vineyard with 67%, ahead of Merlot 28% and Petit Verdot 5%.

The wines are made with respect for the harmony between man and nature. The approach is reasoned. High planting density, limited yields, age of the vines from 35 to 70 years old, everything underlines a concern for quality and complexity. Maturing varies from year to year from seventeen to twenty months for the great wine, in new barrels and one wine. Two blends are made: the first, before maturing, concerns the grape varieties and the plots, the second consists in blending the barrels. The objective is to optimize the quality of the first wine, but also of the second, Les Fiefs de Lagrange.

During tasting, the Fiefs de Lagrange 2009, from a sunny year, has an expressive and elegant character, with a perfect readiness to drink, and mature aromas and caressing tannins.

Among the vintages of the first wine, the 2008, although older, remains to be seen. The 2005 has begun its evolution, it keeps its freshness but its tannins are already silky. The 1996 dominates the whole with a sumptuous aroma, red fruits, mentholated and eucalyptus notes and elegant tertiary aromas of cedar and cigar.

Since 1996, Château Lagrange has been producing a white wine made from Sauvignon Blanc, Semillon and Sauvignon Gris. It is vinified and aged in barrels for six months. Its name, "Arums de Lagrange", which plays on the sounds of the word *aromas*, refers to the flowers of the landscaped park. The 2018 combines freshness and smoothness, brightness and tension.

A beautiful synthesis for an estate that has built its revival on duality and harmony.

Gérald Olivier

## DÉGUSTATION RAIMONDS TOMSONS / RAIMONDS TOMSONS TASTING

### Fiefs de la Grange, Saint-Julien 2009

**Robe** : rubis foncé net avec une fine bordure grenat. **Nez** : intense de cassis et de prune noire, bois de cèdre, herbes séchées et foin, chêne fin et belles notes d'évolution de fumé, de cuir et de truffe, plusieurs facettes et complexe. **Bouche** : structure modérée avec une bonne fraîcheur et des tanins finement granulés, une texture très polie avec des cerises noires séchées, des prunes et du cassis, des herbes médicinales, foin et boîte d'épices, des notes de chêne torréfié et de pain grillé, des notes de chocolat noir, une bonne complexité et de la longueur !

**Visual**: clear dark ruby core with a thin garnet rim. **Nose**: intense nose of cassis and dark plums, cedar wood, dried herbs and hay, fine oak and beautiful evolution notes of smoke, leather and truffle, layered and complex. **Palate**: moderate structure with good freshness and finely grained tannin, very polished texture with dried black cherries, plums and black currant, medicinal herbs, hay and spice box, roasted oak notes and toast, dark chocolate notes, good complexity and length!



### Château Lagrange, Saint-Julien 2005

**Robe** : rubis modéré avec bord grenat. **Nez** : aromatique et parfumé sur des cerises rouges séchées, des framboises et des prunes, de la sauge et de la menthe séchées, fine touche de chêne torréfié et des saveurs savoureuses de cuir, de champignon et de feuille de tabac humide, un nez complexe à multiples facettes ! **Bouche** : corps plein avec une grande concentration et densité avec des tanins encore expressifs mais à grain fin et un bon niveau de fraîcheur, le milieu de bouche est plein, sur les cerises noires séchées, pruneaux et cassis et une pléthore de saveurs d'évolution de cuir, de champignons et de truffe, finale persistante avec des parfums de sauge séchée et d'eucalyptus ! **Accord** : ris de veau avec une sauce crémeuse aux morilles et truffe noire fraîche.

**Visual**: moderate ruby core with garnet rim. **Nose**: aromatic and fragrant nose showing dried red cherries, raspberries and plums, dried sage and mint, very fine roasted oak and savoury flavours of leather, mushroom and wet tobacco leaf, complex and layered nose! **Palate**: full body with great concentration and density with still expressive but fine-grained tannin and good level of freshness, mid-palate is full of dried black cherries, prunes and cassis and plethora of evolution flavours of leather, mushrooms and truffle, lingering finish with scents of dried sage and eucalypt! **Pairing**: veal sweetbreads with a creamy Morel mushroom sauce and fresh black truffle.

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-LAGRANGE.COM



Bernard Audoy et Raimonds Tomsons.

## COS LABORY, LA FORCE DE L'AUTHENTIQUE

Il y a quelque chose de nostalgique et charmant à pénétrer sur le domaine de Cos Labory à Saint-Estèphe. Tout y respire le calme et une sérénité surannée. Les bâtiments sont confortables mais simples. Le cuvier est moderne, mais sans prétention. Le chai est neuf et impeccable et la salle de dégustation ressemble à la cuisine d'une maison de campagne. Quant au maître des lieux, Bernard Audoy, grand sexagénaire au regard affable, il nous reçoit avec bonhomie et simplicité, confiant dans la qualité de ses vins.

Cos Labory tient son nom de son emplacement géographique, le sommet d'une colline graveleuse, et du patronyme de son principal propriétaire au XIX<sup>e</sup> siècle : François Labory. C'était avant que le domaine ne passe de mains en mains. Ainsi Cos Labory a appartenu à son célèbre voisin et vis-à-vis Cos d'Estournel, puis à un banquier britannique, Charles Martyns, à un bourgeois bordelais, Louis Peychaud, et à des Argentins argentés les Weber, qui l'ont vendu à leur cousine Cécile, laquelle épousa un certain François Audoy. C'est leur fils aîné, Bernard

Audoy, bordelais de naissance, qui dirige désormais l'exploitation.

Le domaine est modeste, 18 hectares plantés des cépages traditionnels du Médoc, le cabernet sauvignon (60 %), et le merlot (34 %), ainsi que quelques pieds de petit verdot (6 %). La densité de plantation est élevée, 8 700 pieds l'hectare pour favoriser la concurrence et la concentration. L'âge moyen des vignes est de 40 ans. Certaines ont jusqu'à 60 pour une plus grande complexité des vins.

La philosophie de la maison est simple, faire des vins justes, équilibrés et authentiques, qui allient puissance et élégance dans la meilleure tradition des vins de Saint-Estèphe. « Je veux faire des vins élégants, dit Bernard Audoy, fruités, frais et concentrés mais surtout buvables » et d'ajouter avec un léger sourire de satisfaction, « Robert Parker a pris sa retraite et son style de vin s'est retiré avec lui... »

Le travail se fait en lutte raisonnée, sans intrants chimiques, mais sans certification particulière. Les vendanges sont manuelles et les raisins égrappés.

Les fermentations se font à basse température dans des cuves inox thermorégulées et s'accompagnent de macérations jusqu'à vingt-cinq jours. L'élevage dure quinze mois en barriques bordelaises renouvelées par moitié chaque année. Les vins sont ensuite collés, filtrés et mis en bouteille au domaine.

Outre le grand cru classé Cos Labory, la propriété produit un second vin issu de jeunes vignes, Le Charme de Cos Labory. La famille Audoy est également propriétaire d'un vignoble voisin, le Château Andron Blanquet, dont le vin ressemble en tous points à son aîné, la puissance et la force en moins.

La dégustation commence par le Cos Labory 2017 aux tannins fins et caressants. A noter que le gel n'a pas perturbé ce millésime comme ailleurs dans le Médoc. Le 2016 est plus fruité et charnu, très charmeur. Ce fut une année facile rappelle Bernard Audoy, tous les vins de ce millésime sont bons. Le 2015 a pâti d'une pluie juste avant la récolte. Quant au 2010, il présente des notes d'évolution et s'avère riche et prêt à boire.

**Cos Labory, the strength of authenticity** || There is something nostalgic and charming about entering the Cos Labory estate in Saint-Estèphe. Everything here exudes calm and an old-fashioned serenity. The properties are comfortable but simple. The winery is modern but unpretentious. The cellar is new and impeccable and the tasting room looks like a country house kitchen. The owner, Bernard Audoy, a 60-year-old friendly man, welcomes us with kindness and simplicity, confident with the quality of his wines.

Cos Labory takes its name from its geographical location, the top of a gravelly hill, and from the surname of its main owner in the 19<sup>th</sup> century: François Labory. This was before the estate passed from hand to hand. Thus Cos Labory belonged to its famous neighbour and opposite Cos d'Estournel, then to a British banker, Charles Martyns, to a bourgeois from Bordeaux, Louis Peychaud, and to silver Argentinians the Webers, who sold it to their cousin Cécile, who married a certain François Audoy. It is their eldest son, Bernard Audoy, a native Bordeaux citizen, who now runs the farm.

The estate is modest, 18 hectares planted with the traditional Médoc grape varieties, Cabernet Sauvignon (60%) and Merlot (34%), as well as a few vines of Petit Verdot (6%). The planting density is high and reach 8,700 vines per hectare to encourage competition and concentration. The average age of the vines is 40 years. Some have up to 60 for a greater complexity of the wines.

The philosophy of the house is simple, to make fair, balanced and authentic wines, which combine power and elegance in the best tradition of Saint-Estèphe wines. "I want to make elegant wines," says Bernard Audoy, "fruity, fresh and concentrated but above all drinkable" and adds with a slight smile of satisfaction, "Robert Parker has retired and his style of wine has retired with him..."

The work is carried out using integrated pest management, without chemical inputs, but without any particular certification. The harvest is manual and the grapes are destemmed. Fermentation takes place at low temperature in thermo-regulated stainless steel vats and is accompanied by maceration for up to twenty-five days.



Maturing lasts fifteen months in Bordeaux barrels and half of which are renewed each year. The wines are then fined, filtered and bottled on the estate.

In addition to the Cos Labory grand cru classé, the estate produces a second wine from young vines, Le Charme de Cos Labory. The Audoy family also owns a neighbouring vineyard, Château Andron Blanquet, whose wine resembles its elder brother in every way, minus the power and strength.

The tasting begins with the Cos Labory 2017 with its fine and caressing tannins. Note that the frost did not disturb this vintage as elsewhere in the Medoc. The 2016 is fruitier and fleshier, very charming. It was an easy year reminds Bernard Audoy, all the wines of this vintage are good. The 2015 suffered from rain just before the harvest. As for the 2010, it presents notes of evolution and proves to be rich and ready to drink.

Gérald Olivier

EN SAVOIR ➔ WWW.COS-LABORY.COM

## DÉGUSTATION RAIMONDS TOMSONS / RAIMONDS TOMSONS TASTING

### Charme de Cos Labory, Saint-Estèphe 2017

**Robe** : rubis clair et profond avec des reflets violets.

**Nez** : aromatique et plein d'énergie, confiture de cassis, cerises rouges et fraises aux épices douces et herbes séchées, très fine note de chêne en arrière-plan. **Bouche** : sec avec un corps moyen, montrant des tanins crayeux, une grande fraîcheur et une acidité vive, une bonne pureté de cerises rouges aigres et de prunes fraîches, de légères notes herbacées et un chêne très discret, légèrement terreux. Encore plein de jeunesse qui a besoin de quelques années en bouteille !

**Visual**: clear and deep ruby core with violet reflections. **Nose**: Aromatic and full of energy, cassis jam, red cherries and strawberries with sweet spice and dried herbs, very fine oak on the background. **Palate**: Bone dry with moderate body, showing chalky-grained tannin, great freshness and crisp acidity, good purity of fresh sour red cherries and plums, slight herbal notes and very discrete oak, slightly earthy. Still full of youth which needs few years in bottle!

### Château Cos Labory Saint-Estèphe 2016

**Robe** : rubis brillant et profond avec un bord violet. **Nez** : généreux avec des fruits mûrs foncés et de la confiture de cassis, des notes de café torréfié, de fumée et de réglisse soutenues par des arômes de chêne très fins, des notes légèrement terreuses et savoureuses en dessous ! **Bouche** : plein et riche avec une généreuse dose de tanin et un bon niveau de fraîcheur, dense et concentré avec des saveurs intenses de prunes séchées, de cassis et de baies noires sauvages, des notes de fumé, de poivre noir et de terre labourée, un style complexe et légèrement robuste avec un grand potentiel de garde !

**Visual**: bright, deep ruby core with purple rim. **Nose**: generous nose with dark ripe fruits and cassis jam, hints of roasted coffee, smoke and liquorice supported by very fine oak flavours, slightly earthy and savoury notes underneath! **Palate**: full and rich with generous dose of tannin and good level of freshness, dense and concentrated with intense flavours of dried plums, cassis and wild black berries, notes of smoke, black pepper and turned earth, complex and slightly robust style with great ageing potential!

# CHÂTEAU CROIX DE LABRIE, LES VINS DE LA PASSION



Pierre et Anelle Courdurié, Raimonds Tomsons et Aris Allouche.

Sur les hauteurs de Saint Christophe des Bardes se trouve un petit domaine que les plus grands dégustateurs, français ou anglo-saxons adorent. C'est la propriété de Pierre et Axelle Courdurié qui y produisent un de ces fameux *vins de garage*, c'est-à-dire un vin rare et exceptionnel, particulièrement soigné, produit en quantité limitée à partir d'un vignoble restreint.

La propriété fait précisément 5,79 ha. « Elle est petite et nous tenons à ce qu'elle le reste », précise Pierre. Et pour cause, Pierre et Axelle font tout, tous seuls, avec l'énergie inépuisable des passionnés. Axelle est à la vigne et au chai. Pierre à la direction commerciale. Elle, landaise, lui du Cantal, ils se sont rencontrés... Aux États-Unis, dans l'État de Washington où elle faisait déjà du vin.

Quand ils s'installent à leur compte, en 2013, ils recherchent un domaine de taille modeste. Il s'agit de trouver un terroir exceptionnel pour y produire un vin remarquable. L'intensité des soins apportés à la vigne et au vin imposant une taille réduite. Ils se décident finalement pour 2,58 hectares sur la rive droite, sur le lieu dit Peymouton à Saint Christophe des Bardes, sur les argiles de Saint-Sulpice et sur les pentes de Pavie.

Malgré sa taille réduite, Croix de Labrie compte plusieurs parcelles, chacune avec son terroir spécifique. Sur le plateau de Saint Christophe, à côté du chai, on trouve un sol argilo-calcaire avec des astéries, propice à des vins complexes.

Sur les pentes de Pavie, on rencontre un sol de sable, crasse de fer et d'argile, sur un sous-sol argilo-calcaire qui apporte de la finesse. Ensemble, ces deux terroirs donneront le Château Croix de Labrie, vin star du domaine, composé de merlot à 99 %. Le millésime 2018 a reçu une note de 95/96 de la part de James Suckling, un 17/20 de Jancis Robinson, 97/100 de Jean-Marc Quarin et 98/99 Vertdevin.

Le terroir de Saint-Sulpice-de-Faleyrens mêle graves et argiles, pour plus de profondeur. C'est à partir de ses vignes qu'est élaboré La Chapelle de Labrie, assemblage de 90 % de merlot et 10 % de cabernet franc, élevé en barriques neuves pendant seize à dix-huit mois.

Axelle et Pierre ont créé également une micro cuvée en blanc, complantée en sémillon (60 %), sauvignon blanc (20 %) et sauvignon gris (20 %). Ils en tirent une cuvée intimiste (1 800 bouteilles) appelée Stella Solare, avec neuf mois d'élevage sur lies et sans fermentation malolactique.

Le domaine produit aussi la cuvée Camille de Labrie, du nom de la fille du couple, âgée de douze ans et qui en a dessiné l'étiquette à 7 ans... C'est un vin de négoce, composé de 80 % de merlot et 20 % de cabernet sauvignon, en appellation Bordeaux. Il existe une version Camille en blanc, vendue en « vin de France » à base de Chardonnay.

Pour la méthode, le choix d'une viticulture en agriculture biologique s'est imposée d'entrée. Aujourd'hui le domaine est cer-

tifié et le travail se rapproche de la biodynamie. Avec des secrets typiques d'une telle approche comme de planter des radis chinois entre les rangs de vigne pour décompacter les sols, d'y ajouter des fèves, pour réduire la teneur en azote, et de pulvériser des préparations de prèles pour prévenir les attaques du mildiou...

A Croix de Labrie, les sols sont travaillés au cheval de trait. La taille, entièrement effectuée par Axelle, ce qui lui demande près de six semaines de travail, suit les principes de la méthode Poussard, pour favoriser le flux de la sève et réduire les risques de maladies du bois. Les vendanges sont manuelles, avec éraflage et quatre tris successifs des raisins. Les fermentations sont parcelles, conduites dans des fûts de 500 litres, avec des levures naturelles et des pigeages quotidiens. L'élevage se fait sur lies fines, pendant six mois, suivi de dix-huit mois en barriques neuves. En dépit de la longueur de l'élevage il n'est procédé qu'à un seul soutirage, tant les vins sont propres. D'ailleurs, ils ne sont ni clarifiés, ni filtrés.

Il s'agit d'un travail minutieux, où tous les détails font l'objet de la plus grande attention. C'est même le cas du bouchon, qui n'est pas en liège, mais en matériaux composites (polymère) pour éviter tout risque de déviance et ainsi garantir aux clients et amateurs un vin sans défaut dû au bouchon et qui pourra se garder dans le temps.

**Château Croix de Labrie, the wines of passion** || On the heights of Saint Christophe des Bardes is a small estate that the finest tasters, French or Anglo-Saxon, love. It is the estate of Pierre and Axelle Courdurié who produce one of those famous *garage wines*, that is to say a rare and exceptional wine, particularly well cared for, that is produced in limited quantities from a small vineyard.

The property is precisely 5.79 ha. "It's small and we want it to stay that way," explains Pierre. Indeed, Pierre and Axelle do everything, all alone, with the inexhaustible energy of the enthusiasts. Axelle is work in the vineyard and in the cellar. Pierre is in charge of sales. She is from the Landes region, he is from Cantal, and they met... In the United States, in the State of Washington, where she was already winemaker.

When they set up their own business in 2013, they were looking for a modest size estate. The aim was to find an exceptional terroir in order to produce a remarkable wine. Because of the intensity of the care given to the vine and the wine, the size of the vineyard has to be small. They finally decided, 58 hectares on the right bank, on the place called Peymouton in Saint Christophe des Bardes, on the clays of Saint-Sulpice and on the slopes of Pavie.

Despite its small size, Croix de Labrie has several parcels, each with its own specific terroir. On the plateau of Saint Christophe, next to the winery, there is a clayey-limestone soil with asterias, ideal for producing complex wines. The slopes of Pavie, is made of sand, iron filth and clay, on a clay-limestone subsoil which brings a touch of finesse. Together, these two terroirs form the Château Croix de Labrie, a star wine of the estate, made of 99% Merlot. The 2018 wine received a score of 95/96 from James Suckling, a 17/20 from Jancis Robinson, 97/100 from Jean-Marc Quarin, and 98/99 from Vertdevin.

The terroir of Saint-Sulpice-de-Faleyrens is a mix of gravel and clay, for more depth. It is from these vines that La Chapelle de Labrie which is a blend of 90% Merlot and 10% Cabernet Franc is made. The thus created wine is kept in new barrels for sixteen to eighteen months.

Axelle and Pierre have also created a micro-cuvée for white wine, planted with Semillon (60%), Sauvignon Blanc (20%) and Sauvignon Gris (20%). From this, they produce an intimate cuvée (1,800 bottles) called Stella Solare, with nine months of maturing on lees and without malolactic fermentation.

The estate also produces the cuvée Camille de Labrie, named after the couple's 12-year-old daughter, who designed the label when she was 7 years old. It is a wine trade wine, composed of 80% Merlot and 20% Cabernet Sauvignon, in the Bordeaux appellation. There is a Camille version in white, sold as a "vin de France" based on Chardonnay.

An organic viticulture was chosen for the process method. Today the estate is certified and the work is close to biodynamics. With typical secrets of such an approach such as planting Chinese radishes between the rows of vines to decompact the soil, adding beans to reduce the nitrogen content, and spraying horsetail preparations to prevent attacks of mildew...

At Croix de Labrie, the floors are worked with a draught horse. The pruning is entirely carried out by Axelle and requires nearly six weeks of work. The Poussard method is applied to favour the flow of sap and reduce the risk of wood diseases. The harvest is manual, with de-stemming and four successive sorting of the grapes. Fermentation is carried out in 500-litre barrels, with natural yeasts and daily punching of the cap. The wine is aged on fine lees for six months, followed by eighteen months in new barrels. In spite of the length of the ageing process, only one racking is carried out, as the wines are so clean. In fact, they are neither clarified nor filtered.

It is a meticulous work, where every detail is the object of the greatest attention. This is even the case of the cork, which is not made of cork, but of composite materials (polymer) to avoid any risk of deviation and thus guarantee customers and wine lovers a wine without any defect due to the cork and which can be kept over time.

Gérald Olivier

**EN SAVOIR** ➔ [WWW.CHATEAU-CROIX-DE-LABRIE.FR](http://WWW.CHATEAU-CROIX-DE-LABRIE.FR)

## DÉGUSTATION RAIMONDS TOMSONS / RAIMONDS TOMSONS TASTING

### Château Croix de Labrie Blanc, AOP Bordeaux blanc 2017

**Robe** : dorée brillante avec des reflets légèrement verdâtres. **Nez** : parfumé aux herbes fraîches de feuilles de cassis, d'acacia agrémenté de confit de rhubarbe et de coing souligné par des notes de vanille, d'épices et de cire d'abeille. **Bouche** : riche et corsé avec une fraîcheur et une acidité suffisantes, une texture grasse et charnue avec des fruits à noyau jaunes mûrs, des herbes fraîches, du miel et de fines notes de chêne. **Accord** : tajine de poulet cuit lentement avec couscous, herbes, épices orientales et fruits secs.

**Visual**: bright golden colour with light greenish hues. **Nose**: perfumed nose with fresh herbs of cassis leaf's, acacia complemented by confit of rhubarb and quince underlined by notes of vanilla, spices and bees wax. **Palate**: rich and full bodied with sufficient freshness and acidity, oily and fleshy texture with ripe yellow stone-fruits, fresh herbs, honey and fine oak notes. **Pairing**: slowly cooked chicken tagine with couscous, herbs, oriental spices and dried fruits.

### Croix de Labrie, Saint-Emilion grand cru 2016

**Robe** : couleur opaque sombre avec des reflets violets. **Nez** : intense plein de baies noires sucrées, d'épices à pâtisserie, de chocolat et de réglisse, complétées par de douces notes de chêne fin et une touche d'herbes. **Bouche** : grande concentration et densité avec une bonne fraîcheur, des tanins jeunes et peu serrés qui ont besoin de temps, le milieu de bouche montre une pléthore de baies sauvages noires et de confiture de cassis, d'épices de Noël, de chêne finement torréfié et de chocolat noir - grande concentration, équilibre et potentiel ! **Accord** : gibier grillé glacé au vin rouge, des légumes racines glacés au miel et épices.

**Visual**: dark opaque colour with purple hues. **Nose**: intense nose full of sweet dark berries, baking spices, chocolate and liquorice complemented by mild fine oak notes and touch of herbs. **Palate**: great concentration and density with good freshness, youthful and bit tight tannin which need time, mid-palate is showing plethora of dark wild berries and cassis jam, Christmas spices, fine roasted oak and dark chocolate - great concentration, balance and potential! **Pairing**: grilled game with rich red wine glace, honey glazed and spiced root vegetables.

# CHÂTEAU FERRE,

## LE CARACTÈRE DU MÉDOC

Il faut pénétrer profondément dans le Médoc pour trouver le domaine Château Ferre. Passés les manoirs aristocratiques des grands crus classés, il faut avancer au cœur d'une nature authentique et sauvage, s'aventurer par-delà les croupes graveleuses des appellations communales jusqu'au plateau argilo calcaire, où se mêlent sables et graves, du nord de l'appellation Haut-Médoc. Là, à côté de l'appellation Saint-Estèphe, dans la petite commune de Vertheuil, se trouve une propriété familiale que ses vins ont sorti de l'anonymat.

L'homme qui dirige ce discret domaine de 44 hectares s'appelle Eddy Larme, un prénom de chanteur de rock, et un nom qui parle déjà du vin... Eddy représente la cinquième génération de vignerons au Château Ferre. C'est un homme affable, à la voix caressante et tranquille, qui ressemble à son domaine et à ses vins, humble et discret, mais surprenant de profondeur et de justesse. Il vous reçoit chez lui, comme un voisin, dans une lumineuse véranda en compagnie d'un chien de berger et d'un perroquet d'Amérique centrale.

Sur la table attendent les deux productions de la maison, classés crus artisans, le Ferre, premier vin pourrait-on dire et le Château Ferre. Entre eux, une différence de vieillissement. Le Ferre passe vingt-quatre mois en barriques, principalement neuves, le Château Ferre, dix-huit mois dans des barriques d'un ou deux vins. Tradition médocaine oblige, le cabernet sauvignon représente 50 % de l'encépagement, le merlot 45 % et le petit verdot 5 %. Eddy travaille en « lutte raisonnée ». S'il ne revendique aucune certification il a banni les produits synthétiques du vignoble. Les vins sont fermentés en cuves inox, puis assemblés, après les fermentations malolactiques, et mis en barriques.

Le résultat, des cuvées de caractères, à la fois concentrées et pleines de fraîcheur, aux boisés parfaitement intégrés. Pour Raimonds Tomsons, Eddy a préparé une verticale des millésimes 2007 à 2017, sauf le 2012, épuisé ! « Le vin est un produit vivant, dit Eddy, il évolue constamment, chaque millésime est une remise en question... »

Pour Eddy le secret des vins du Médoc tient à l'assemblage et au vieillissement. Tout est question d'équilibre entre le fruit et la barrique. « Il faut trouver la bonne et s'y tenir », dit-il. Pour obtenir ce parfait contenant il a développé un partenariat avec la tonnellerie Berger, qui lui permet de faire réaliser ses tonneaux « sur mesure », avec une chauffe particulière, à la fois longue et douce, qui donne des notes fines de vanille, d'épices et de caramel au beurre.

Eddy n'hésite pas non plus à expérimenter. Pour Raimonds Tomsons et SommelierS International il ouvre une bouteille de 2011, ayant passé cinquante-quatre mois (soit 4 ans et demi) en barrique. Le nez est intense, et le bois étonnamment fin et intégré. Eddy le trouve « joueur », avec un nez perpétuellement changeant... Mais il ne compte pas le commercialiser, il l'a fait pour le plaisir et pour surprendre. « Le vin c'est comme la cuisine, il faut savoir se renouveler. »

Raimonds Tomsons et Eddy Larme.



**Château Ferre, personality of the Médoc** || You have to go deep into the Médoc to find the Château Ferre estate. Once you have passed the aristocratic manor houses of the great classified growths, you have to go into the heart of an authentic and wild nature, to venture beyond the gravelly hilltops of the communal appellations to the clay-limestone plateau, where sand and gravel mingle, from the north of the Haut-Médoc appellation. There, next to the Saint-Estèphe appellation, in the small commune of Vertheuil, lies a family property that has been brought out of anonymity by its wines.

The man who runs this discreet 44-hectare estate is called Eddy Larme, a first name of a rock singer, and a name that already refers to wine. Eddy represents the fifth generation of winemakers at Château Ferre. He is an amiable man, with a caressing and quiet voice, who is similar to his estate and his wines, humble and discreet, but surprisingly deep and accurate. He welcomes you as a neighbour in his home, into a luminous veranda in the company of a sheepdog and a Central American parrot.

On the table are the two products of the house, both classified crus artisans; the Ferre, the first wine one could say and the Château Ferre. The difference between them is an aging difference. The Ferre spends twenty-four months in barrels, for the most part new, the Château Ferre spends eighteen months in barrels of one or two wines. In keeping with Medoc tradition, Cabernet Sauvignon accounts for 50% of the grape varieties, Merlot 45% and Petit Verdot 5%. Eddy works in *lutte raisonnée*. Although he claims no certification, he has banned synthetic products from the vineyard. The wines are fermented in stainless steel vats, then blended, after malolactic fermentation, and put into barrels.



The result is vintages of character, both concentrated and full of freshness, with a perfectly integrated woodiness. For Raimonds Tomsons, Eddy has prepared a vertical of vintages from 2007 to 2017, except the 2012, which is sold out! "Wine is a living product, says Eddy, it is constantly evolving, each vintage is a challenge...".

For Eddy, the secret of Médoc wines depends on blending and ageing. It's all a question of balance between the fruit and the barrel. "You have to find the right one and stick to it," he says. To obtain this perfect container, he has developed a partnership with the Berger cooperage, which allows him to have his barrels made *to measure*, with a special toasting, both long and soft, which gives fine notes of vanilla, spices and butter-scotch.

Eddy does not hesitate to experiment either. For Raimonds Tomsons and SommelierS International, he opened a bottle of 2011, which has spent fifty-four months (i.e. four and a half years) in barrel. The nose is intense, and the wood is surprisingly fine and integrated. Eddy finds it *playful*, with an ever-changing nose... But he doesn't intend to market it, he did it for pleasure and to surprise. "Wine is like cooking, you have to know how to renew yourself."

Gérald Olivier

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUFERRE.FR

## DÉGUSTATION RAIMONDS TOMSONS / RAIMONDS TOMSONS TASTING

### Le Ferre, Haut-Médoc 2010

**Robe** : rubis foncé profond avec bord orange clair. **Nez** : intense et complexe avec des prunes noires mûres, des cerises et du cassis, des notes très fines de chêne doux, du poivre noir et des épices douces, des notes d'évolution, de tabac, de fumé et de truffe - toujours en développement et gagnant en complexité.

**Bouche** : corps plein avec une grande concentration et une intensité de saveur, des tanins intenses mais polis et une acidité fraîche, beaucoup de fruits noirs mûrs en milieu de bouche, complétés par des épices et du chêne fin, notes de pain grillé, de café torréfié et de chocolat. **Accord** : idéal avec une selle de chevreuil grillée dans une sauce dense au vin rouge et aux baies sauvages et des panais glacés.

**Visual**: deep dark ruby core with light orange rim. **Nose**: intense and complex with ripe dark plums, cherries and cassis, very fine sweet oak notes, black pepper and sweet spice, hints of evolution, tobacco, smoke and truffle - still developing and gaining in complexity. **Palate**: full body with great concentration and flavour intensity, intense but polished tannin and fresh acidity, plenty of ripe dark fruits on the mid-palate, complemented by spices and fine oak, hints of toast, roasted coffee and chocolate. **Pairing**: great with grilled saddle of venison in a dense red wine-wild berry sauce and glazed parsnips.

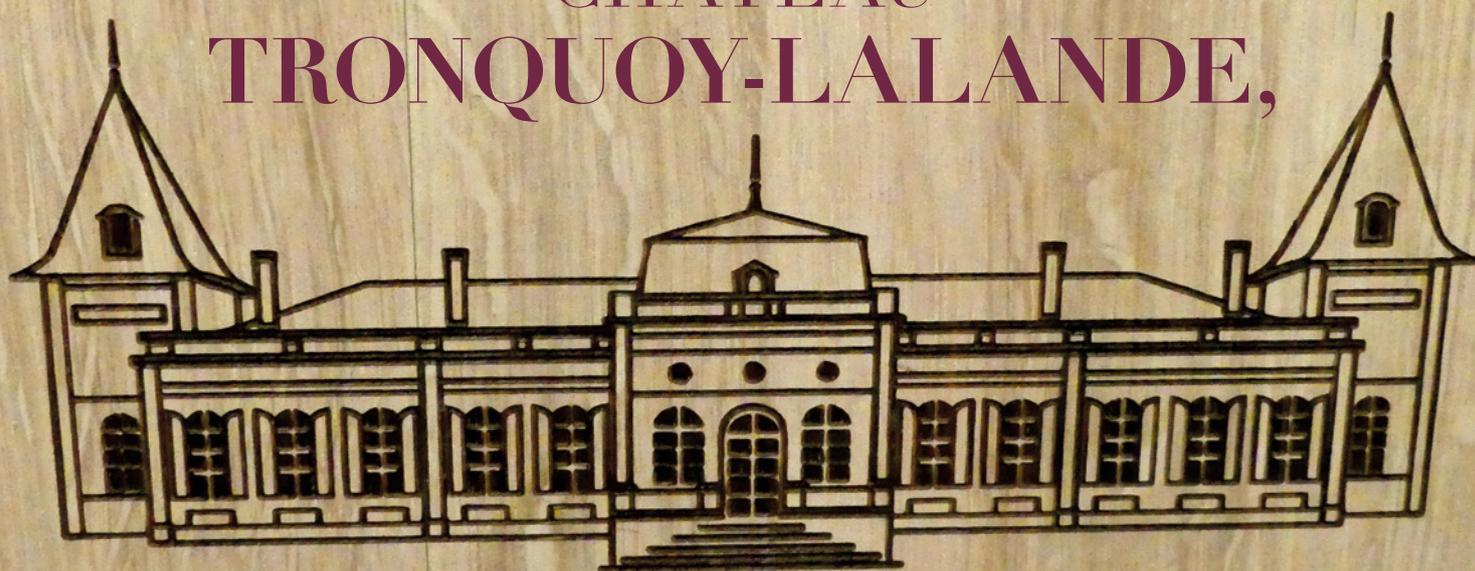
### Le Ferre, Haut-Médoc 2014

**Robe** : concentré, rubis brillant et reflets violets. **Nez** : prononcé et aromatique avec une pléthore de fruits rouges et noirs, fraîcheur, des herbes aromatiques, de fines saveurs boisées d'épices à pâtisserie, une légère touche d'évolution, révélant de fines notes boisées, toujours jeune avec une complexité croissante !

**Bouche** : riche et dense en milieu de bouche mais avec une grande fraîcheur et une acidité vive, des tanins polis et fins, une texture souple avec une grande pureté de fruits rouges et noirs, des notes d'évolution et savoureuses, complexe avec un bon potentiel de garde ! **Accord** : excellent avec les viandes rouges rôties et le fromage vieilli !

**Visual**: concentrated, bright ruby core and purple-violet reflections. **Nose**: pronounced and aromatic nose with plethora of dark and red berries, and freshness, aromatic herbs, fine oak flavours of baking spices, slight hint of evolution, revealing fine woodland notes, still youthful with growing complexity! **Palate**: rich and dense mid-palate but with great freshness and vivid acidity, polished and fine tannin, supple texture with great purity of red and dark fruits, hints of evolution and savoury notes, complex with good ageing potential! **Pairing**: excellent with roasted red meats and aged cheese!

# CHÂTEAU TRONQUOY-LALANDE,



## GRAND CRU NON CLASSÉ

Le château Tronquoy Lalande est le secret le mieux gardé du Médoc. Ce domaine de l'appellation Saint-Estèphe fut oublié en 1855... Il aurait dû figurer aux côtés de Montrose, Cos d'Estournel et Cos Labory, parmi les grands crus classés locaux envoyés à Paris. Mais ce ne fut pas le cas.

Du coup le vignoble est passé au second plan et s'est lentement endormi. Après un sommeil de plus d'un siècle, il se réveille avec la force et la profondeur de son terroir et offre sans doute le meilleur rapport qualité prix de toutes les propriétés du Médoc.

Le château remonte à un seigneur François Tronquoy qui commanda à Victor Louis, architecte du grand théâtre de Bordeaux, la construction d'une chartreuse, au cœur de la *lande* médocaine... Un domaine était né, au nom prédestiné.

Les propriétaires se sont succédé au cours des siècles jusqu'à 2006 et le rachat des 30 hectares du domaine par Martin et Olivier Bouygues à Arlette Castéja-TeXier. Celle-ci, aux commandes du domaine depuis quarante ans, conserva l'usufruit de la chartreuse et y vit toujours.

Tout autour, un grand chantier de rénovation débuta. Ce furent d'abord les bâtiments techniques qui furent entièrement déplacés et reconstruits. Un pressoir vertical et vingt-deux cuves inox thermorégulées, destinées à des vinifications parcellaires, furent installés. Puis le vignoble même fut renouvelé et des milliers de pieds replantés. Il faut dire que le terroir en vaut la peine. Les vignes sont plantées sur une croupe graveleuse qui *culmine* (dans le contexte bordelais) à... 23 mètres d'altitude. Les sols d'argile

et de graves se sont accumulés sur une épaisseur de dix mètres et reposent sur un socle calcaire. L'endroit est naturellement lumineux et ventilé, du fait de sa hauteur. Le drainage y est favorisé par l'épaisseur du sol. Et la Gironde voisine apporte une régulation thermique naturelle... Bref tous les éléments sont réunis pour en faire un grand terroir, y compris pour des vins blancs !

Yves Delsol, directeur d'exploitation, arrivé en 1988, a toujours été convaincu de ce potentiel et quand ses jeunes collègues l'encourageaient à aller chercher fortune auprès de domaines plus renommés, lui attendait, convaincu que le potentiel du lieu serait un jour reconnu et que les moyens de produire de grands vins lui seraient enfin octroyés.

C'est à présent le cas ! Et le résultat est impressionnant. Il existe un *style Tronquoy-Lalande* composé de fruits et d'épices au nez, d'un corps charnu qu'il faut presque *mâcher* et de tannins fondus. Les vins sont charmeurs, jeunes, et gagnent en élégance avec le temps. Le merlot domine l'encépagement avec 49 %, et les assemblages, devant le cabernet sauvignon 46 %. Depuis 2011, une parcelle de 1,8 hectare est plantée en sémillon (60 %) et sauvignon gris (40 %) pour produire un vin blanc tout en finesse et en complexité, avec des arômes d'agrumes et de fleurs blanches, en appellation Bordeaux blanc.

L'équipe du château entourant Raimonds Tomsons.



### Château Tronquoy-Lalande, unclassified grand cru ||

The Château Tronquoy Lalande is the best kept secret in the Médoc. This estate in the Saint-Estèphe appellation was forgotten in 1855... It should have been included alongside Montrose, Cos d'Estournel and Cos Labory, among the local Grand Crus Classés sent to Paris. But this was not the case.

As a result, the vineyard became secondary and slowly fell asleep. After a sleep of more than a century, it woke up with the strength and depth of its terroir and offers undoubtedly the best value for money of all the properties in the Médoc.

The château dates back to a lord François Tronquoy who commissioned Victor Louis, architect of the great theatre of Bordeaux, to build a charterhouse in the heart of the Médoc moor. A domain was born, with a predestined name.



Raimonds Tomsons déguste Tronquoy-Lalande.

The owners succeeded one another over the centuries until 2006 and the purchase of the 30 hectares of the estate by Martin and Olivier Bouygues from Arlette Castéja-TeXier. The latter, who has been at the helm of the estate for forty years, kept the usufruct of the charterhouse and still lives there.

All around, a major renovation project began. First of all, the technical buildings were completely moved and rebuilt. A vertical press and twenty-two temperature-controlled stainless steel vats, intended for plot-based vinification, were installed. Then the vineyard itself was renewed and thousands of vines were replanted. It must be said that the terroir is definitely worth the effort. The vines are planted on a gravelly hillside which *culminates* (in the Bordeaux context) at ... 23 metres above sea level. Clay and gravel soils have accumulated over a thickness of ten metres and rest on a limestone base. The place is naturally luminous and ventilated due to its height. Drainage is favoured by the thickness of the soil. And the neighbouring Gironde provides a natural thermal regulation... In short, all the elements are combined to make a great terroir, including for white wines!

Yves Delsol, vineyard manager, who arrived in 1988, was always convinced of this potential and when his young colleagues encouraged him to seek his fortune at more renowned estates, he was waiting for him, convinced that the potential of the place would one day be recognised and that the means to produce great wines would finally be granted to him.

This is now the case! And the result is impressive. There is a *Tronquoy-Lalande style* composed of fruit and spices on the nose, a fleshy body that almost needs to be *chewed* and melted tannins. The wines are charming, young, and gain in elegance over time. Merlot dominates the grape varieties with 49%, and the blends, ahead of Cabernet Sauvignon 46%. Since 2011, a 1.8 hectare plot has been planted with Semillon (60%) and Sauvignon Gris (40%) to produce a white wine with finesse and complexity, with aromas of citrus fruit and white flowers, in the Bordeaux white appellation.

Gérald Olivier

EN SAVOIR ➔ [WWW.TRONQUOY-LALANDE.COM](http://WWW.TRONQUOY-LALANDE.COM)

## DÉGUSTATION RAIMONDS TOMSONS / RAIMONDS TOMSONS TASTING

### Château Tronquoy-Lalande, Bordeaux blanc 2017

**Robe** : clair et brillant avec une couleur citron pâle et des reflets verdâtres. **Nez** : parfumé de fleur blanche comme l'acacia et le lys, les fruits verts à noyaux frais, le coing agrémenté de fines notes herbacées, de la cire d'abeille et d'une vivacité de poivre blanc. Encore jeune ! **Bouche** : très délicat et pur avec une fraîcheur et une acidité alléchantes, une texture croquante et maigre avec une bonne concentration de fruits verts à noyaux frais, de légumes verts, de zeste de citron vert et de fleurs, une fraîcheur persistante avec des parfums d'herbes aromatiques et un délicat côté épicé en finale !

**Visual**: clear and bright with a pale lemon colour with greenish reflections. **Nose**: perfumed nose of white blossom like acacia and lily, fresh green stone fruits, quince complemented with fine herbal notes, bees wax and a brisk of white pepper. Still youthful! **Palate**: very delicate and pure with mouth-watering freshness and acidity, crisp and lean texture with good concentration of fresh green stone fruits, greengage, lime peel and blossom, persistent freshness with scents of aromatic herbs and delicate spiciness on the finish!

### Château Tronquoy-Lalande, Saint-Estèphe 2016

**Robe** : rubis profond brillant avec des reflets violets. **Nez** : magnifiquement parfumé de violette et de fleur de cerisier, de cerises noires et de myrtilles fraîches, de fines feuilles de chêne et de cassis, d'épices délicates, toujours très jeune et plein d'arômes primaires frais ! **Bouche** : structure riche avec une grande densité et concentration de saveur, beaucoup de fraîcheur et des tanins compacts crayeux, le milieu de bouche montre des baies sauvages noires avec de fines herbes aromatiques, des clous de girofle, du poivre et de fines notes de chêne torréfié !

**Visual**: bright deep ruby core with violet sheen. **Nose**: beautifully perfumed with violets and cherry blossom, fresh black cherries and blueberries, fine oak and cassis leaf, delicate spiciness, still very youthful and full of fresh primary aromas! **Palate**: wealthy structured with great density and concentration of flavour, lots of freshness and compact chalky-grained tannin, mid-palate shows dark wild berries with fine aromatic herbs, clove, pepper and fine roasted oak notes!

# CHÂTEAU LOUDENNE,

## LA ROSE DES VINS

Le Médoc est une terre au milieu des eaux, avec l'Atlantique à l'ouest et la Gironde à l'est. Certains affirment que le nom même de *Medoc*, dérive du latin *medio aquae*, qui signifie *milieu des eaux*. Cela n'est jamais aussi perceptible que lorsqu'on l'on s'aventure jusqu'au nord Médoc, au-delà de Saint-Estèphe, là où la lande devient sauvage et d'où l'on peut apercevoir les deux rives.

C'est là, sur les terres de Saint Yzans de Médoc, que se trouve l'envoûtant domaine de Château Loudenne, où la magie de la lande se mêle au charme de la campagne anglaise et où l'on fait des crus puissants et harmonieux, originaux et racés. Racheté en 2013 et désormais sous la conduite de Philippe de Poyferré, le domaine est en pleine renaissance.

Le site de Château Loudenne, vaste propriété de 135 hectares, dont 62 sont plantés de vignes, est exceptionnel et charmeur. A noter, le domaine est classé Haute Valeur Environnementale.

Il y a d'abord le château. C'est une chartreuse de couleur rose. Sa construction remonte à 1670. Il s'agit d'une modeste maison de campagne, sans étage, ni couloir, ouvrant sur un parc paysager à l'anglaise. En 1875, les frères Alfred et Walter Gilbey's, négociants anglais producteurs

d'un célèbre Gin, acquirent la propriété et firent construire deux *folies*, des petites tours rondes à chaque extrémité et ajoutent deux ailes à la bâtisse. C'est ainsi qu'elle se présente aujourd'hui.

Il y a ensuite le parc, sauvage et romantique, avec son jardin de roses, aux centaines de variétés parfumées, faisant de cette fleur l'emblème du château. La terrasse ouvre sur le vignoble qui s'étend jusqu'à la Gironde, où se trouve un petit port, toujours accessible. C'est par ce port que, dans les années 1920, les personnalités de tous vents venaient à Loudenne pour des fêtes somptueuses, donnant au lieu sa réputation de havre festif et raffiné. C'est depuis ce port aussi qu'étaient expédiés les vins et une allée mène toujours aux chais.

Le chai, justement, est un imposant bâtiment victorien, de 1876, dessiné par Ernest Minvielle, célèbre architecte bordelais. Il contient plus de six cent barriques et abrite un cuvier où les moûts étaient déjà mis en cuve par gravitation, une innovation exceptionnelle à l'époque.

Il y a enfin le vignoble, en conversion vers l'agriculture biologique depuis cette année. Il est dit dans le Médoc qu'il n'est pas de grand terroir qui ne regarde le fleuve, c'est le cas de Loudenne. Les

vignes sont plantées sur deux croupes de graves qui descendent en pente douce vers l'estuaire. L'hiver, l'effet de régulation thermique évite les gels, tandis qu'il favorise la maturation des raisins l'été. Ceux-ci bénéficient des rayons du soleil, reflétés par les eaux, du vent qui assèche, et évite les maladies, et des embruns iodés qui apportent une note saline aux vins blancs. Le sous-sol est un plateau calcaire et la terre se fait plus argileuse et sablonneuse aux abords de l'estuaire.

Le haut de colline est donc planté de cabernet sauvignon, et les bas de coteaux de merlot. Élevés quinze mois en barrique, ils donnent des vins charnus et concentrés, avec des tannins fins, à l'instar du 2015, dégusté sur place. L'objectif, souligne Philippe de Poyferré, « n'est pas de faire un grand cru, mais un vin classique du Médoc ». C'est-à-dire « un vin qui rappelle les grands crus d'antan ».

Le domaine élabore aussi le vin blanc le plus ancien du Médoc, puisqu'il fut produit pour la première fois en 1880. C'est un assemblage de sauvignon blanc (85 %) et de sémillon (15 %) fermenté et élevé neuf mois en fûts de chêne, à la fois vif et fruité, avec des arômes de raisins confits.

Philippe de Poyferré, Raimonds Tomsons et Matthias Von Campe.



**Château Loudenne, the wine rose** || The Médoc is a land in the middle of waters, with the Atlantic Ocean to the west and the Gironde to the east. Some say that the name itself, *Medoc*, derives from the Latin *medio aquae*, which means *middle of the waters*. This is never more perceptible than when travelling to the north Medoc, beyond Saint-Estèphe, where the moor becomes wild and from where you can see both sides of the river.

It is there, on the lands of Saint Yzans de Médoc, that the bewitching estate of Château Loudenne is located, where the magic of the moorland blends with the charm of the English countryside and where powerful and harmonious, original and racy wines are made. Bought in 2013 and now under the management of Philippe de Poyferré, the estate is in full rebirth.

The site of Château Loudenne is an exceptional and charming estate vast of 35 hectare which 62 hectare are dedicated to vines. The estate is classified High Environmental Value.

First there is the castle. It is a pink chartreuse. Its construction dates back to 1670. It is a modest country house, with no upper floor or corridor, opening on to an English style landscaped park. In 1875, the brothers Alfred and Walter Gilbey's, English merchants producing a famous gin, acquired the property and built two *follies*; small round towers at each end and added two wings to the structure. This is how it looks today.

Then, there is the wild and romantic park with its garden strewn with hundreds of fragrant roses varieties, making this flower the emblem of the castle. The terrace opens onto the vineyard which stretches as far as the Gironde, where there is a small port, which is always accessible. It was through this port that, in the 1920s, personalities from all walks of life came to Loudenne for sumptuous celebrations, giving the place its reputation as a festive and refined haven. It is also from this port that the wines were shipped and an alleyway still leads to the cellars.

In fact, the winery is an imposing Victorian structure, dating from 1876, designed by Ernest Minvielle, a famous Bordeaux architect. It contains more than six hundred barrels and a vat room where the musts were already put into vats by gravity, an exceptional innovation at the time.

Finally, there is the vineyard, in conversion to organic farming since this year. It is said in the Médoc that there is no great terroir that doesn't look out over the river, and this is the case of Loudenne. The vines are planted on two gravelly crests that slope gently down towards the estuary. In winter, the effect of thermal regulation avoids frost, while it favours the ripening of the grapes in summer. The grapes benefit from the sun's rays, reflected by the water, the drying wind, which prevents diseases, and the fresh iodised sea spray, which brings a saline note to the white wines. The subsoil is a limestone plateau and the soil becomes more clayey and sandy around the estuary.

The top of the hill is therefore planted with Cabernet Sauvignon, and the lower slopes with Merlot. Aged for fifteen months in barrels, they produce fleshy and concentrated wines with fine tannins, like the 2015, tasted on site. The aim "is not to make a grand cru, but a classic Medoc wine" underline Philippe de Poyferré. That is to say, "a wine that reminds us of the great growths of yesteryear".

The estate also makes the oldest white wine in the Médoc, since it was first produced in 1880. It is a blend of Sauvignon Blanc (85%) and Semillon (15%) fermented and aged for nine months in oak barrels, both lively and fruity, with aromas of candied grapes.

Gérald Olivier

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-LOUDENNE.COM

## DÉGUSTATION RAIMONDS TOMSONS / RAIMONDS TOMSONS TASTING

### Château Loudenne, Bordeaux blanc 2017

**Robe** : clair et brillant, vert citron pâle. **Nez** : parfumé, avec une bonne pureté, montrant le pamplemousse, le zeste de citron vert et les groseilles à maquereau, complétés par des fleurs et des herbes fraîches coupées, toujours très jeune et dynamique.

**Bouche** : structure modérée avec une acidité croquante et mordante, une texture d'acier avec une richesse d'agrumes frais et de groseilles à maquereau combinée avec des herbes aromatiques et des notes de chêne très fines en arrière-plan !

**Accord** : parfait avec un ceviche de pétoncles au piment, au gingembre et à la coriandre

**Visual**: clear and bright pale lemon-green colour

**Nose**: fragrant with good purity showing grapefruit, lime peel and gooseberries

complemented by blossom and fresh cut herbs, still very youthful and vibrant. **Palate**:

moderate structure with crisp and biting acidity, steely like texture with wealth of fresh citrus

and gooseberries combined with herbal spiciness and very fine oak

hints on the background! **Pairing**: perfect with sea-scallop sevice with chilli, ginger and coriander.



### Château Loudenne, Médoc 2016

**Robe** : couleur rouge rubis foncé avec bord violet clair.

**Nez** : modérément intense avec des notes de petits fruits noirs classiques, des herbes fraîchement coupées, du bois de cèdre, de la fumée et du cuir, encore en développement.

**Bouche** : bonne structure et maturité avec une acidité fraîche et des tanins texturés poudreux, le milieu de bouche montre une bonne concentration de baies mûres foncées, d'épices sèches, de chocolat et de chêne finement torréfié en dessous !

**Visual**: dark ruby red colour with light purple rim.

**Nose**: moderately intense with classic dark berry notes, fresh cut herbs, cedar wood, smoke and leather, still developing.

**Palate**: good structure and ripeness with fresh acidity and powdery textured tannin, mid-palate is showing good concentration of dark ripe berries, dry spices, chocolate and fine roasted oak underneath!

# CHÂTEAU MAGNOL,

## LA FABLE DE LA VIGNE ET DE LA TORTUE

Château Magnol est une exploitation vinicole médocaine classique, située à proximité des marais de Bruges, une réserve naturelle régionale vouée à la biodiversité. La propriété comporte une élégante chartreuse, entourée d'un parc paysager, avec des vignobles attenants et des chais semi-enterrés, ainsi qu'une maison d'hôte et une académie de cuisine et du vin. Elle est aussi le siège social de B&G, Barton & Guestier, l'une des plus importantes maisons de vin de la place de Bordeaux.

Dans les années 1970, à l'époque où B&G acquit la propriété, le vignoble était menacé par la construction d'une voie rapide le coupant en son milieu et recouvrant le marais. B&G s'opposa au tracé du projet qui fut finalement abandonné, après trente ans de procédures, grâce à l'intervention inopinée d'une cistude (petite tortue dont l'espèce est menacée) qui vit dans le marais de Bruges. Pour la protéger celui-ci fut érigé en réserve naturelle et le projet de route rangé dans les tiroirs.

Depuis cette victoire Château Magnol n'a cessé de travailler pour la protection de son environnement, la promotion de la biodiversité, et la production de vins sans recours aux produits phytosanitaires.

Château Magnol est engagé dans une démarche de développement durable, récompensée par une certification ISO 14001 obtenue dès 2013, ainsi qu'un label HVE 3 – le plus exigeant – en 2017. La certification atteste que les éléments de biodiversité (haies, bandes enherbées, arbres, fleurs, insectes...) sont présents sur l'exploitation et que la pression des pratiques agricoles sur l'environnement (air, sol, eau, biodiversité, paysage) est réduite au minimum.

Ainsi Château Magnol pratique l'enherbement entre les vignes, avec du trèfle nain, ou de l'orge. En lieu d'herbicide, le sol est travaillé à la main une à deux fois par mois. Aucun insecticide n'est utilisé. La propriété pratique la confusion sexuelle et applique des traitements homologués « biocontrôle » contre la flavescence dorée. Des nichoirs pour abeilles, meilleurs témoins de la qualité de l'air et de la terre, ont été installés. Les sols sont fertilisés avec du compost organique obtenu à partir de déchets verts.

Au chai, ce souci de préservation de l'environnement et des ressources s'illustre par l'utilisation de nébuliseurs pour



Raimonds Tomsons.

désinfecter les cuves et d'une laveuse échangeuse d'ions pour le sol (économie eau + absence de produits de nettoyage). L'eau de rinçage des bouteilles vides est récupérée pour arroser une partie des complants.

L'objectif est de préserver des terroirs sains et d'élaborer des vins également sains et de qualité. Château Magnol est un cru bourgeois qui produit chaque année 180 000 bouteilles en appellation Haut-Médoc. Sa qualité est reconnue partout dans le monde du fait de sa forte présence au sein de ce que les spécialistes appellent le « travel retail ». Sept bouteilles sur dix sont en effet vendues dans les aéroports...

Le terroir est constitué de graves sablonneuses et de terres légères et chaudes, propices à une belle maturité des raisins. Les vins sont issus de cabernets sauvignon (46%) de merlot (39%), de cabernet

franc (12%), et depuis peu de petit verdot (3%), cépage réputé plus résistant aux aléas climatiques. L'âge moyen des vignes est de 22 ans. L'élaboration est classique, sans sulfitage durant les vinifications : fermentation à 30° en cuves inox, macération de trois semaines, puis élevage de douze mois en barrique de 350 litres, réparties en trois tiers entre neuves, vieilles d'un vin, et vieilles de deux vins, pour un boisage d'une plus grande finesse.

L'avenir pourrait être un passage en bio pour Château Magnol, que B&G considère comme son laboratoire. Ce qui y est expérimenté, est ensuite étendu au-delà. Actuellement B&G s'applique à ce que les deux cents producteurs liés à la maison obtiennent tous la certification HVE 3. Et dire que tout est parti d'une petite tortue...

### Château Magnol, the fable of the vine and the turtle

Château Magnol is a wine estate, located in the Haut Médoc Appellation near the Bruges regional natural reserve dedicated to biodiversity. The property consists of an elegant chartreuse, surrounded by a beautiful garden, with adjoining vineyards and new wine cellars. It is also a guesthouse and a food and wine academy. It is the headquarters of B&G, Barton & Guestier, the most ancient and important wine merchant still in activity in Bordeaux since 1725.

In the 1970s, when B&G acquired the property, the vineyard was threatened by the construction of a highway cutting through its middle and covering the marshland. B&G objected to the route of the project, which was finally abandoned after thirty years of proceedings, thanks to the unexpected intervention of a Cistude (a small threatened turtle) which lives in the Bruges marshland. In order to protect it, the marsh was set up as a natural reserve and the road project was put away.

Since this victory, Château Magnol has never stopped working to protect its environment, promoting biodiversity and producing wines without the use of phytosanitary products.

Château Magnol is committed to a sustainable development approach, rewarded by an ISO 14001 certification obtained in 2013, as well as an HVE 3 label - the most demanding - in 2017. The certification attests that the elements of biodiversity (hedges, grassy strips, trees, flowers, insects...) are present on the estate and that the pressure of agricultural practices on the environment (air, soil, water, biodiversity, landscape) are reduced to a minimum.

Thus, the area between the vines rows of Château Magnol is grassed over with dwarf clover or barley. Regarding herbicides, the soil is tilled by hand once or twice a month. No insecticides are used. The property practices sexual confusion and applies registered "biocontrol" treatments against "flavescence dorée" (a virus like disease). Nesting boxes for bees, which are better indicators of air and soil quality, have been installed. Soils are fertilized with organic compost obtained from green waste.

In the winery, to preserve the environment and resources, nebulisers are used to disinfect the tanks and an ion exchange washer for the floor (water saving + no cleaning products). The rinsing

water from empty bottles is recovered to water some of the complants.

The objective is to preserve healthy terroirs and to produce wines that are also healthy and top quality. Château Magnol is a Cru Bourgeois which produces 180 000 bottles each year in the Haut-Médoc appellation. Its quality is recognized throughout the world thanks to its high distribution in Travel Retail.



Philippe Marion  
(Sales & Marketing  
Director Barton &  
Guestier, Patriarche,  
Listell), Laurent Prada  
(Head Winemaker  
B&G), Raimond  
Tomsons.

The terroir is made up of sandy, light and warm gravel, suitable for a beautiful grapes maturity. The wines are made from Cabernet Sauvignon (46%), Merlot (39%), Cabernet Franc (12%), and more recently Petit Verdot (3%), a grape variety reputed to be more resistant to the vagaries of the weather.

### DÉGUSTATION RAIMONDS TOMSONS / RAIMONDS TOMSONS TASTING

#### Thomas Barton, Graves blanc 2018

**Robe** : jeune, couleur jaune-vert citron pâle. **Nez** : aromatique à la fraîcheur prononcée, pomme verte, zeste de citron vert, agrumes et groseille à maquereau, fleur d'acacia, notes herbacées fraîches et feuilles de cassis soulignées par un chêne très discret. **Bouche** : structure modérée avec une acidité fraîche et élevée et beaucoup de fruits verts : citron vert, pommes, groseille, herbes épicées et texture légèrement cireuse, bon mordant et fraîcheur ! **Accord** : parfait avec des huîtres, des plats de fruits de mer frais, une cuisine de style ceviche.

**Visual**: youthful pale lemon-green colour. **Nose**: aromatic with pronounced freshness, green apple, lime peel, citrus and gooseberry, acacia blossom, fresh grassy and cassis leaf notes underlined by very discrete oak. **Palate**: moderate structure with fresh elevated acidity and plenty of green fruits: lime, apples, gooseberry, herbal spiciness and slightly waxy-like texture, good bite and freshness! **Pairing**: great with oysters, fresh seafood dishes, ceviche style cuisine.

#### Château Magnol, Haut-Médoc 2016

**Robe** : rubis profond avec un rebord violet. **Nez** : ouvert et intense de prunes noires fraîches et mûres, de cerises et de cassis, avec des notes d'herbes aromatiques comme la sauge et la menthe, une touche de fleur rouge et soulignée par un léger côté épicé et une touche de chêne. **Bouche** : structure moyenne avec un beau mordant et des tanins crayeux, le milieu de bouche montre une bonne fraîcheur avec des baies noires mûres charnues, des notes de chêne très fines, des épices et des notes de chocolat noir en finale ! Peut se boire déjà maintenant, avec un potentiel de vieillissement ! **Accord** : idéal avec une entrecôte grillée sur une ratatouille avec de l'ail et des herbes aromatiques.

**Visual**: deep ruby with purple rim. **Nose**: open and intense nose of fresh ripe dark plums, cherries and cassis, hints of aromatic herbs like sage and mint, touch of red blossom and underlined by mild spiciness and fine oak. **Palate**: medium structure with good bite and chalky-textured tannin, mid-palate shows good freshness with fleshy ripe dark berries, very fine oak hints, spices and dark chocolate hints in the finish! Good drinkability already now with potential for ageing! **Pairing**: great with grilled entrecôte over a ratatouille with some garlic and aromatic herbs.

The average age of the vines is 22 years. The winemaking process is classic, with no sulphiting during vinification: fermentation at 30° in stainless steel vats, maceration for three weeks, then maturing for twelve months in 350-litre barrels, three thirds of which are new, one wine old, and two wines old, for a more refined woodiness. Currently B&G is working to ensure that the two hundred producers linked to the house all obtain HVE 3 certification. And It all began with a little turtle...

Gérald Olivier

EN SAVOIR → WWW.BARTON-GUESTIER.COM

# CHÂTEAU HAUT-BACALAN,

## DES RACINES ET DES HOMMES

C'est d'abord l'histoire d'une famille, celle de Michel Gonet, vigneron depuis sept générations en Champagne, puis à Bordeaux. A la fin des années 1980, Michel Gonet, le patriarche, rachète et relance le Château Lesparre, dans l'appellation méconnue des « Graves de Vayres ». En 1998, son 1<sup>er</sup> fils Charles-Henri, tombe sous le charme du Château Haut-Bacalan, majestueuse maison bourgeoise du XVII<sup>e</sup> siècle, voisine du Château Haut-Brion. La bâtisse est alors célèbre pour avoir accueilli Montesquieu, au XVIII<sup>e</sup> siècle, qui sera le 1<sup>er</sup> à faire du vin ici. Le frère de Charles-Henri, Frédéric, le rejoint un an plus tard, séduit par les vieilles pierres du Château d'Eck, alors en ruines. Il le remet en état, rénove la toiture et replante le vignoble alors abandonné.

La philosophie de Charles-Henri, est simple, « faire des vins agréables à boire, sans artifice, qui s'expriment à travers leur terroir. Car sur le long terme, les grands terroirs subsistent toujours et eux sont seuls susceptibles de produire des grands vins. »

Encore faut-il des vignes. Celles de Haut-Bacalan furent plantées pour la première fois en 1726, puis arrachées dans les années 1960 pour faire place à une exploitation agricole. Charles-Henri replante l'ensemble de la parcelle, à raison de dix mille pieds l'hectare. Le domaine, modeste par sa taille, huit hectares, est une magnifique pièce d'un seul tenant. Son terroir se compose de graves argileuses, propices au merlot qui domine l'encépagement à 60 %. Le cabernet sauvignon à 35 % et le petit verdot à 5 % complètent le tableau.

Les vignes sont cultivées en harmonie avec la nature, en adoptant l'essentiel des principes de la culture biologique. Ce qui fait sens, selon Charles-Henri Gonet, c'est de réduire les traitements, d'être attentif à la vigne, et de limiter les intrants pour respecter au maximum la Terre et le Terroir. Les démarches pour l'obtention de la certification Haute Valeur Environnementale (HVE) ont d'ailleurs été lancées fin 2019 pour une obtention du niveau 3 d'ici la fin de l'année.

A Haut-Bacalan les vendanges sont manuelles, le tri se fait à la main, suivi d'un éraflage et de cinq jours de macération avec deux remontages quotidiens. Les élevages sont de seize à dix-huit mois selon les millésimes dans un tiers de barriques neuves.



Charles-Henri Gonet et Raimonds Tomsons.

Le premier millésime vit le jour en 2001. C'est le 2015 et le 2010 que Charles-Henri présente à Raimonds Tomsons. Mais il aime partager et faire découvrir ses autres vins. En plus du Château Haut-Bacalan, il a préparé plusieurs millésimes du Château Lesparre. Les vins du Château d'Eck avec son étiquette particulièrement reconnaissable sont là également, ainsi qu'un Château Saint Eugène, de la commune de Martillac en appellation Pessac-Léognan. Raimonds se dit « très agréablement surpris » et note que le Château Haut-Bacalan « est particulière-

ment réussi, » Le vin est « doux au palais malgré des tannins encore jeunes ». Le 2010 montre « quelques notes d'évolution et offre des arômes confiturés ». Il est « long en bouche et les tannins bien mûrs. Prêt à boire » résume Raimonds. Et comme Charles-Henri Gonet sait d'où il vient, la rencontre s'achève sur un champagne Gonet blanc de blancs grand cru du Mesnil-sur-Oger, millésime 2011 (avec un dégorgement en octobre 2018). Il y a des racines qu'on ne peut renier.

**Château Haut-Bacalan, roots and men** || It is first of all the story of a family, the family of Michel Gonet, winegrowers for seven generations in Champagne, then in Bordeaux. At the end of the 1980s, Michel Gonet, the patriarch, bought and relaunched Château Lesparre, in the little-known appellation of “Graves de Vayres”. In 1998, his first son, Charles-Henri, fell under the spell of Château Haut-Bacalan, a majestic 17th century bourgeois house next door to Château Haut-Brion. The property was then famous for having welcomed Montesquieu, in the 18<sup>th</sup> century, who would be the first to make wine here. Charles-Henri's brother, Frédéric, joined him a year later, seduced by the old stones of Château d'Eck, then in ruins. He restored it, renovated the roof and replanted the abandoned vineyard.

Charles-Henri's philosophy is simple, “to make wines that are pleasant to drink, without artifice, which express themselves through their terroir. Because in the long term, great terroirs always remain and they alone are capable of producing great wines.”

But vineyards are still needed. Those of Haut-Bacalan were planted for the first time in 1726, then uprooted in the 1960s to make way for a farm. Charles-Henri replanted the whole plot, at a rate of ten thousand vines per hectare. The estate is modest in size —eight hectares— and a magnificent piece of land in one piece. Its terroir is composed of clayey gravel, suitable for Merlot, which dominates the vineyard at 60%. Cabernet Sauvignon (35%) and Petit Verdot (5%) complete the picture.

The vines are cultivated in harmony with nature, adopting most of the principles of organic farming. What makes sense, according to Charles-Henri

Gonet, is to reduce treatments, to be attentive to the vine, and to limit inputs in order to respect the Earth and the Terroir as much as possible. Steps to obtain High Environmental Value (HVE) certification were launched at the end of 2019, with the aim of obtaining level 3 by the end of the year.

At Haut-Bacalan, the harvest is manual, sorting is done by hand and followed by de-stemming and five days of maceration with two daily pumping over. Maturing lasts from sixteen to eighteen months depending on the vintage, in one-third new barrels.

The first vintage was born in 2001. It is wines 2015 and 2010 that Charles-Henri presents to Raimonds Tomsons. But he likes to share and make discover his other wines. In addition to Château Haut-Bacalan, he has prepared several vintages of Château Lesparre. The wines of Château d'Eck with its particularly recognizable label are also there, as well as a Château Saint Eugène, from the commune of Martillac in the Pessac-Léognan appellation. Raimonds says he is “very pleasantly surprised” and notes that Château Haut-Bacalan

“is particularly successful”, “The wine is soft on the palate despite the still young tannins”. The wine 2010 shows “some notes of evolution and offers jammy aromas”. It is “long on the palate with ripe tannins. Ready to drink” sums up Raimonds. And as Charles-Henri Gonet knows where it comes from, the meeting ends with a Gonet blanc de blancs grand cru champagne from Mesnil-sur-Oger, vintage 2011 wine (with a disgorgement in October 2018). There are roots that cannot be denied.

Gérald Olivier

EN SAVOIR → WWW.GONET.FR



## DÉGUSTATION RAIMONDS TOMSONS / RAIMONDS TOMSONS TASTING

### Château Haut-Bacalan, Pessac-Léognan 2015

**Robe** : couleur rubis modérée avec un bord violet clair. **Nez** : parfumé avec une pléthore de fruits rouges et noirs, des herbes et des épices sèches, du chêne fin en dessous et une touche de notes d'évolution ! Toujours en développement. **Bouche** : bonne profondeur et concentration avec des tanins denses à la texture sableuse et une acidité fraîche, une bonne maturité des prunes et du cassis noirs, des notes de chocolat noir, de café torréfié et des notes de bois roussi provenant du vieillissement du chêne, commence à montrer des notes d'évolution comme le fumé et le tapis forestier !

**Visual**: moderate ruby colour with a light purple rim. **Nose**: fragrant nose with plethora of dark and red berries, herbs and dry spices, fine oak underneath and touch of evolution notes! Still developing. **Palate**: good depth and concentration with dense sandy-textured tannin and fresh acidity, good ripeness of dark plums and cassis, notes of dark chocolate, roasted coffee and charred wood notes from the oak ageing, starts to show evolution notes like smoke and forest floor!

### Château Haut-Brana, Pessac-Léognan 2014

**Robe** : rubis profond avec de fins reflets grenat. **Nez** : généreux avec des baies mûres et des cerises noires en liqueur, du café torréfié et du bois de cèdre, des épices sèches et des notes de chocolat noir. **Bouche** : avec une bonne concentration, des tanins généreux et mûrs et une vive acidité, le milieu de bouche montre une texture dense et charnue avec des cerises noires juteuses et des myrtilles, des épices douces et des notes de bois torréfié.

**Visual**: deep ruby core with fine garnet hues. **Nose**: generous with ripe chokeberries and black cherries in liqueur, roasted coffee and cedar wood, dry spices and dark chocolate notes. **Palate**: with good concentration, generous and ripe tannin and brisk acidity, mid-palate shows dense and fleshy texture with juicy black cherries and chokeberries, sweet spices and roasted wood notes.



Frédéric Boulanger, Raimonds Tomsons et Lloyd Lippens.

# CHÂTEAU LA HAYE,

## LES VIGNES DE SA MAJESTÉE

Le Château La Haye, situé à Leyssac, dans l'appellation Saint-Estèphe, a quelque chose de romantique et mystérieux. La cour est obscurcie par un cèdre du Liban séculaire et majestueux dont les branches viennent caresser les murs de la bastide. Pour entrer il faut franchir une petite porte de bois à la dérobée dans une tour latérale. Le frontispice porte un étrange monogramme taillé dans la pierre : deux « D » majuscules qui se font face et s'entrecroisent coupés d'une barre horizontale... Il s'agit des initiales entrelacées du roi Henri II et de Diane de Poitiers, maîtresse royale. Selon la légende les amants du XVI<sup>e</sup> siècle aimaient à séjourner au château lors de rendez-vous de chasse, précise Lloyd Lippens, le maître des lieux, venu accueillir Raimonds Tomsons et l'équipe de Sommeliers International.

C'est aussi au XVI<sup>e</sup> siècle, en 1557 précisément, que le vignoble fut fondé. Faisant de Château La Haye une des plus anciennes propriétés viticoles de l'appellation Saint-Estèphe. Presque cinq cent ans plus tard, le domaine, toujours en activité, est la propriété de Chris Cardon, entrepreneur belge, beau-père de Lloyd, qui a racheté le château et son vignoble

en 2012. Le monogramme orne désormais les étiquettes des bouteilles et il est devenu l'emblème de la propriété.

Amoureux des vins de la rive gauche, Cardon a également racheté le Château Bellevue-Cardon à Pauillac, dont le vignoble se situe à côté d'un certain Château Latour. Plus récemment il a aussi acquis Château Vieux Coutelin, toujours à Saint-Estèphe. De sorte que le vignoble de Château La Haye couvre désormais vingt-huit hectares, et côtoie quelques prestigieux domaines qui ont pour nom Haut Marbuzet, Tronquoy-Lalande ou Cos d'Estournel. Les vignes sont plantées en merlot, 50 %, cabernet sauvignon, 45 % et petit verdot 4,8 %. Les 0,2 % restant sont consacrés à du malbec planté en 2009.

Le terroir est typique de l'appellation. Il est composé d'épaisses couches sédimentaires accumulées au cours des siècles, avec des graves sablonneuses en surface, offrant un parfait drainage, et des argilo-calcaires en profondeur permettant l'enracinement de la vigne. C'est aussi un terroir modelé et diversifié par l'érosion.

La première décision de Chris Cardon, fut, sur les conseils d'Eric Boissenot, œnologue

maison, de vendanger à la main, et d'introduire des vinifications parcellaires et barriques haut de gamme. L'idée était et demeure de sublimer le terroir et de cultiver la finesse. Les raisins sont éraflés, triés, et fermentés avec des extractions douces. « Il est plus facile d'additionner que de soustraire », précise Frédéric Boulanger, le chef de cave, en souriant. « Le vin de presse peut toujours venir renforcer le vin de goutte. » Les élevages sont de douze mois, sur lies fines, avec 40 % de barriques neuves.

Le Château La Haye, grand vin du domaine, fut classé en cru bourgeois supérieur dès 1932. Il existe aujourd'hui un second vin, appelé Le Cèdre de La Haye, en hommage au cèdre de la cour. Et depuis 2012, la cuvée d'exception Majesté vient compléter ce trio. Élaborée à partir des meilleurs cabernet-sauvignons et des meilleurs merlots de la propriété, élevée dix-huit mois dans 100 % de barriques neuves, Majesté est une sorte de cuvée prestige, produite à moins de quatre mille bouteilles. Amateurs et collectionneurs se sont arrachés la cuvée 1557, cuvée anniversaire du millésime 2017, avec son étiquette noire célébrant les 460 ans de la propriété.

**Château La Haye, Her Majesty's vineyard** || Château La Haye, located in Leyssac, in the Saint-Estèphe appellation, has an air of romance and mystery. The courtyard is obscured by a majestic centuries-old Lebanese cedar whose branches come to caress the walls of the bastide. To enter, one has to pass through a small wooden door in a side tower. The frontispiece bears a strange monogram carved into the stone: two capital "D"s facing each other and intersecting with a horizontal bar. These are the interlaced initials of King Henry II and Diane de Poitiers, royal mistress. According to the legend, lovers of the 16<sup>th</sup> century liked to stay at the castle during hunting appointments, says Lloyd Lippens, the master of the place, who came to welcome Raimonds Tomsons and the team of SommelierS International.

It was also in the 16<sup>th</sup> century, in 1557 to be precise, that the vineyard was founded. Making Château La Haye one of the oldest wine estates in the Saint-Estèphe appellation. Almost five hundred years later, the estate, which is still in operation, is the property of Chris Cardon, a Belgian entrepreneur, Lloyd's father-in-law, who bought the château and its vineyard in 2012. The monogram now adorns the bottle labels and has become the emblem of the estate.

A lover of Left Bank wines, Cardon also bought Château Bellevue-Cardon in Pauillac, whose vineyard is located next to a certain Château Latour. More recently he also acquired Château Vieux Coustelin, still in Saint-Estèphe. As a result, the vineyard of Château La Haye now covers twenty-eight hectares, and is next to some prestigious estates named Haut Marbuzet, Tronquoy-Lalande or Cos d'Estournel. The vines are planted with Merlot, 50%, Cabernet Sauvignon, 45% and Petit Verdot 4.8%. The remaining 0.2% is devoted to malbec vines planted in 2009.

The terroir is typical of the appellation. It is made up of thick sedimentary layers accumulated over the centuries, with sandy gravel on the surface, that offer a perfect drainage, and clayey-limestone at the depths allowing the vine to take root. It is also a terroir shaped and diversified by erosion.

Chris Cardon's first decision was to hand-pick the grapes and to introduce top-of-the-range vinification by parcel and barrel following the advice of the house oenologist Eric Boissenot. The idea was and remains to sublimate the terroir and cultivate finesse. The grapes are destemmed, sorted and fermented with careful extractions. "It's easier to add than to subtract," says Frédéric Boulanger, the cellar master, smiles. "The press wine can always come to reinforce the free-run wine." The wine is matured for 12 months on fine lees, with 40% new barrels.

Château La Haye, the estate's great wine, was classified as a Cru Bourgeois Supérieur in 1932. Today there is a second wine, called Le Cèdre de La Haye, in homage to the cedar of the court. And since 2012, the exceptional cuvée Majesté completes this trio. Made from the best Cabernet Sauvignon and Merlot from the estate, aged for eighteen months in 100% new barrels, Majesté is a kind of prestige cuvée, produced in less than four thousand bottles. Amateurs and collectors alike have been snapping up the 1557 cuvée, the anniversary cuvée of the 2017 vintage, with its black label celebrating the 460th anniversary of the estate.

Gérald Olivier



Raimonds Tomsons and Lloyd Lippens.

EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAULAHAYE.COM

## DÉGUSTATION RAIMONDS TOMSONS / RAIMONDS TOMSONS TASTING

### Majeste de la Haye, Saint-Estèphe 2016

**Robe** : limpide, rubis foncé avec un léger éclat violet.

**Nez** : généreux et mûr avec des cerises noires et des prunes, des notes de fumé et d'épices sèches, du bois torréfié, de la réglisse et du chocolat noir, une touche de cuir et boîte à cigares.

**Bouche** : généreuse mais avec une texture polie et des tanins fins, un bon niveau de fraîcheur, pureté des cerises noires et du cassis, chêne finement torréfié, bien intégré avec des épices douces et des parfums de fruits secs en finale !

**Visual**: clear dark ruby core with slight purple sheen. **Nose**: generous and ripe nose with black cherries and plums, hints of smoke and dry spices, roasted wood, liquorice and dark chocolate, touch of leather and cigar box. **Palate**: generous but with polished texture and fine tannin, good level of freshness and purity of dark cherries and cassis, fine roasted oak, well integrated with sweet spices and dried fruit scents on the finish!

### Château la Haye, Saint-Estèphe 2016

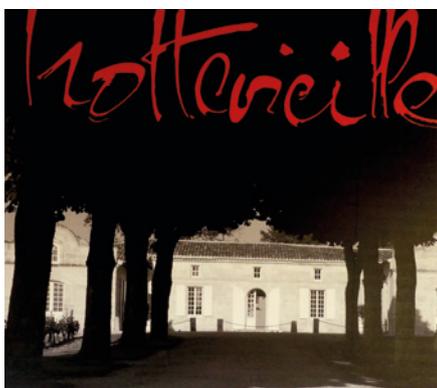
**Robe** : limpide et teinte rubis foncée avec des notes de violet.

**Nez** : expressif avec une bonne pureté de baies noires mûres, d'herbes séchées et de réglisse, de bois finement torréfié et d'épices douces, touche de notes balsamiques ! **Bouche** : corsé avec des tanins généreux et denses et un bon niveau de fraîcheur, le milieu de bouche montre une bonne densité et pureté de fruits noirs et charnus avec des notes balsamiques, de fines notes de chêne, de vanille et d'épices à pâtisserie. Bonne longueur avec des senteurs de chocolat noir et de réglisse. Jeune avec un bon potentiel de garde !

**Visual**: clear and dark ruby core with purple hues. **Nose**: expressive with good purity of ripe dark berries, dried herbs and liquorice, fine roasted wood and sweet spices, touch of balsamic notes! **Palate**: full bodied with generous and dense tannin and good level of freshness, mid-palate shows good density and purity of dark, fleshy fruit with balsamic notes, fine oak, notes of vanilla and baking spices. Good length with scents of dark chocolate and liquorice. Youthful with good ageing potential!

# CHÂTEAU TROTTE VIEILLE,

## UNE VIEILLE DAME EN PLEINE JEUNESSE



C'est l'histoire d'une diligence et d'une vieille dame. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, à proximité de l'entrée du château se trouvait un arrêt de diligence et, chaque fois qu'une voiture à cheval s'arrêtait, la vieille dame des lieux sortait de sa demeure en courant pour aller prendre des nouvelles auprès du cocher. Elle y gagna un surnom et son château aussi.

Le domaine viticole existe encore et il produit toujours un Saint-Emilion en Premier grand cru classé. Depuis 2002, il existe également un second vin appelé « Dame de Trotte Vieille », dont le nom a été trouvé sur un vieux parchemin indiquant qu'une telle désignation existait déjà il y a

plusieurs siècles. Il est principalement élaboré à partir des 3,5 hectares de vignoble qui sont hors du « clos Trotte Vieille »

Le vignoble de Trotte Vieille est établi sur un terroir unique à Saint-Emilion, que l'on ne retrouve qu'en partie à Château Ausone. Il s'agit d'une couche de 30 cms d'argile qui recouvre le plateau calcaire de Saint-Emilion, et qui permet de produire des vins élégants avec des notes minérales uniques et spécifiques à Trotte Vieille.

L'encépagement de Château Trotte Vieille reflète sa singularité au sein du vignoble de Saint-Emilion. Il se compose de merlot, 50 %, de cabernet franc, 46 %, avec 4 % voués au cabernet sauvignon. Parmi les cabernets francs, quelques trois mille pieds de vignes pré-phyloxériques continuent d'être en production. Le domaine en conserve 135 bouteilles chaque année, vinifiées et élevées séparément mais qui ne sont là que pour l'amour de l'art, pas pour être commercialisées, alors que l'essentiel est intégré au grand vin.

Malgré son histoire séculaire, le domaine connaît une nouvelle jeunesse. L'heure est au renouveau. Un nouveau cuvier et un nouveau chai à barriques sont en construction pour offrir aux vins des

conditions d'élaborations confortables et optimales. L'achèvement des travaux est prévu pour les vendanges 2021.

Xavier de Rozières est arrivé comme directeur des propriétés, pour assister Frédéric Castéja, directeur général de Borie-Manoux, la maison mère de Trotte Vieille depuis les années 1950.

Le style maison ne changera pas. Les vins de Trotte Vieille sont connus pour leur opulence et leur fraîcheur, leur finesse et leur longueur, des qualités liées au cabernet franc, qui demande parfois du temps pour s'ouvrir, mais offre ensuite au vin une longévité exceptionnelle. Pour Raimonds Tomsons cela se vérifie particulièrement sur les millésimes 2016 et 2017. Le premier est « un vin qui a tout » dit-il. Le second possède densité et concentration, fraîcheur et fruit. Encore très jeunes, ces deux millésimes, sont néanmoins très prometteurs.

La qualité des vins tient aussi aux soins apportés lors des vinifications. Les vendanges sont manuelles, et les raisins ramassés en cagettes. Les rendements sont limités, 34 hl en 2016, 25 en 2015, gage de concentration. L'élevage dure de 12 à 18 mois en barriques neuves à 100 %. A l'arrivée cela donne des vins riches et généreux, d'une noblesse sans âge.

Raimonds Tomsons et Frédéric Castéja.





## Château Trotte Vieille, an old lady in her youth ||

A story about a diligence and an old lady. In the 18<sup>th</sup> century, near the entrance of the castle there was a diligence stop and every time a horse-drawn carriage stopped, the old lady of the place ran out of her house to get news from the coachman. She received a nickname and so did her castle.

The winery still exists and it still produces a Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé. Since 2002, there is also a second wine called “Dame de Trotte Vieille”, whose name was found on an old parchment indicating that such a designation already existed several centuries ago. It is mainly made from the 3.5 hectares of vineyards outside the “clos Trotte Vieille”.

The Trotte Vieille vineyard is established on a unique terroir in Saint-Emilion, which is only partly found at Château Ausone. It is a 30 cm layer of clay that covers the limestone plateau of Saint-Emilion, and allows the production of elegant wines with mineral notes unique and specific to Trotte Vieille.

The grape varieties of Château Trotte Vieille reflect its singularity within the Saint-Emilion vineyard. It is composed of Merlot, 50%, Cabernet Franc, 46%, with 4% devoted to Cabernet Sauvignon. Among the Cabernet Franc, some three thousand vines of pre-phylloxera continue to be in production. The estate preserves 135 bottles each year, which are vinified and matured separately, but which are there only for the love of art, not to be marketed, whereas the essential is integrated into the great wine.

In spite of its centuries-old history, the estate is experiencing a new youth. The time has come for renewal. A new vat room and a new barrel cellar are under construction to offer the wines comfortable and optimal conditions for their elaboration. Completion of the work is scheduled for the 2021 harvest.

Xavier de Rozières has arrived as Director of the estates, to assist Frédéric Castéja, Managing Director of Borie-Manoux, the parent company of Trotte Vieille since the 1950s.

The house style will not change. Trotte Vieille wines are known for their opulence and freshness, finesse and length, qualities linked to Cabernet Franc, which sometimes takes time to open, but then gives the wine exceptional longevity. For Raimonds Tomsons this is particularly true of the 2016 and 2017 vintages. The first is “a wine that has everything” he says. The second has density and concentration, freshness and fruit. Still very young, these two vintages are nevertheless very promising.

The quality of the wines is also due to the care taken during vinification. The harvest is manual, and the grapes are picked in crates. The yields are limited, 34 hl in 2016, 25 in 2015, a guarantee of concentration. Maturing lasts from 12 to 18 months in 100% new barrels. At the end, this gives rich and generous wines, of an ageless nobility.

Gérald Olivier

EN SAVOIR ➔ [WWW.TROTTEVIEILLE.COM](http://WWW.TROTTEVIEILLE.COM)

## DÉGUSTATION RAIMONDS TOMSONS / RAIMONDS TOMSONS TASTING

**Dame de Trotte Vieille,**  
Saint-Emilion Premier grand cru classé 2017

**Robe :** rubis foncé, bord violet. **Nez :** aromatique et prononcé, mù par la fleur rouge, le parfum et la grande pureté des baies noires, des herbes fraîches coupées et des épices, une très fine note de chêne en arrière-plan. **Bouche :** de moyenne intensité, avec une grande fraîcheur et pureté de fruits noirs frais, tanin fin à texture très soyeuse, bonne concentration de saveur en milieu de bouche avec des mûres, des épices noires, de la sauge et de la menthe, toujours très jeune mais gagnera en complexité avec le temps !

**Visual:** dark ruby core with violet rim. **Nose:** aromatic and pronounced driven by red blossom, perfume and great purity of dark berries, fresh cut herbs and spiciness, very fine note of oak in the background. **Palate:** medium weight with great freshness and purity of fresh black fruits, very silky textured fine tannin, good concentration of flavour on the mid-palate with blackberries, dark spice, sage and mint, still very youthful but will gain complexity with time!

**Château Trotte Vieille,**  
Saint-Emilion Premier grand cru classé 2014

**Robe :** rubis modéré avec des reflets grenat. **Nez :** parfumé avec une complexité à plusieurs étages, sur les cerises noires et le cassis, feuilles de cassis, sauge, bois torréfié fin épices sèches, commence à révéler l'évolution avec des notes de boîte à cigares et de cuir. **Bouche :** structure de moyenne intensité, avec des tanins mûrs et ronds et assez de fraîcheur, milieu de bouche raffiné avec une bonne concentration de fruits noirs, d'épices, de vanille, de clou de girofle et d'herbes séchées, très rond, peut être apprécié dès maintenant !

**Visual:** moderate ruby core with garnet reflections. **Nose:** fragrant nose with layered complexity of dark cherries and cassis, blackcurrant leaf and sage, fine roasted wood and dry spices, starts to reveal evolution with cigar box and leather notes. **Palate:** moderate structure with ripe and round tannin and enough freshness, very polished mid-palate with good concentration of dark fruit, spices, vanilla, clove and dried herbs, very round and has a good drinkability already now!

# Château Pape Clément,

## « URBAN LÉGENDE »



Dégustation du château Pape Clément.

Château Pape Clément est un domaine légendaire. Bâti au cœur de l'appellation Pessac-Léognan, c'est un vignoble urbain, un havre historique de verdure et de paix dans le tumulte d'une agglomération fourmillante. Grand Cru classé de Graves dès 1953 pour son vin rouge, Château Pape Clément produit aussi un vin blanc.

La naissance du domaine remonte au XIII<sup>e</sup> siècle et à l'achat par Gaillard de Goth, frère de Bertrand de Goth, archevêque de Bordeaux et futur pape Clément V, du vignoble de la Mothe. A la mort de Gaillard en 1305, Bertrand a hérité du lieu et y a attaché son nom et sa charge. Les deux sont restés depuis, même si le domaine a changé maintes fois de propriétaires et a connu des heures sombres comme pendant la Révolution française, ou la seconde Guerre Mondiale.

En 1985, Château Pape Clément devient la propriété de Bernard Magrez, entrepreneur bordelais, qui en fait le symbole de sa reconversion vers l'excellence. Il décide de lui redonner toute sa noblesse, inaugure les sélections et les vinifications parcelles, fait appel à un jeune consultant de talent, Michel Rolland, et se lance dans une rénovation du chai et du cuvier. Les travaux prendront de longues années mais les efforts du nouveau propriétaire seront récompensés par une note de 100 sur 100 à ses vins blancs et rouges, donnée par le critique Robert Parker à la fin des années 2000.

Château Pape Clément s'est également ouvert à l'œnotourisme avec cinq suites seigneuriales aménagées dans le château historique, au centre du vignoble. Depuis sa terrasse 33 hectares du domaine sont visibles. A l'est les sauvignons blancs et gris ainsi que les sémillons poussent sur des sols plutôt frais et riches en argile permettant de préserver une bonne fraîcheur. Plus loin, là où l'argile est plus structurante, on aperçoit les merlots qui prennent ici un air de Pomerol. A l'ouest se trouvent les cabernets sauvignons, et quelques pieds de petit verdot, plantés sur des graves sablonneuses, plus chaudes et propices à une belle maturité des raisins. Le vent d'ouest vient modérer les températures et préserver leur fraîcheur.

L'approche viti-vinicole mêle tradition, respect de l'environnement, et innovation avec un recours aux technologies de pointe. Les labours se font avec un cheval et l'enherbement est géré par des troupeaux de moutons. Le domaine bénéficie du label HVE 3, plus haute distinction environnementale. Des essais de travail en biodynamie sont conduits sur cinq hectares du domaine depuis 2015.

Les vendanges sont manuelles et le tri l'est également. Pour préserver la signature du terroir les fermentations sont menées exclusivement par des levures indigènes.

Le cuvier, aménagé en 2007 est la reproduction précise du vignoble. Il compte vingt-huit cuves, chacune destinée à recevoir une parcelle bien précise. Pour les vins rouges, les extractions sont favorisées par des pigeages et remontages quotidiens durant la fermentation. L'élevage dure dix-huit mois pour le grand vin dans des barriques neuves 60 %, et seize mois pour le Clémentin, second vin de la propriété depuis 1982. Il existe depuis peu un troisième vin, le Prêlat de Pape Clément, élevé principalement en cuve inox, pour préserver la pureté du fruit.

Le vin blanc, est un assemblage de sauvignon blanc, de sémillon, de sauvignon gris, et d'une pointe de muscadelle, selon les millésimes. La fermentation se fait en barrique de différentes tailles, en petits foudres de chêne, ainsi que dans deux cuves ovoïdes en béton. L'élevage sur lies fines avec quelques bâtonnages dure douze mois.

A la dégustation de millésimes récents, 2018, 2017, 2015 et 2012, Raimonds Tomsons retrouve la signature maison : concentration, texture et finesse des tannins pour les rouges, complexité, opulence et fraîcheur pour les blancs.

**Chateau Pape Clément, “urban legend”** || Château Pape Clément is a legendary estate. Built in the heart of the Pessac-Léognan appellation, it is an urban vineyard, an historic haven of greenery and peace in the tumult of a teeming agglomeration. A Grand Cru classé de Graves since 1953 for its red wine but Château Pape Clément also produces a white wine.

The birth of the estate dates back to the 13<sup>th</sup> century and to the purchase by Gaillard de Goth, brother of Bertrand de Goth, Archbishop of Bordeaux and future Pope Clement V, of the vineyard of La Mothe. On Gaillard's death in 1305, Bertrand inherited the place and attached his name and office to it. Both have remained ever since, even though the estate has changed owners many times and experienced dark times such as during the French Revolution and the Second World War.

In 1985, Château Pape Clément became the property of Bernard Magrez, an entrepreneur from Bordeaux, who made it the symbol of his reconversion towards excellence. He decided to give it back all its nobility, inaugurated the plot selections and vinification, called on a talented young consultant, Michel Rolland, and launched a renovation of the winery and vat room. The work will take many years, but the new owner's efforts will be rewarded by a score of 100 out of 100 for his white and red wines, given by the critic Robert Parker at the end of the 2000s.

Château Pape Clément has also opened up to wine tourism with five seigneurial suites in the historic château, in the centre of the vineyard. From its terrace 33 hectares of the estate are visible. To the east the Sauvignon Blanc and Sauvignon Gris as well as the Semillon grow on rather cool soils rich in clay to preserve a good freshness. Further on, where the clay is more structuring, one can see the Merlot grapes which here take on an air of Pomerol. To the west are the Cabernet Sauvignons, and a few vines of Petit Verdot, planted on sandy gravel, warmer and conducive to a good ripening of the

grapes. The westerly wind moderates the temperatures and preserves their freshness.

The approach to winemaking blends tradition, respect for the environment and innovation with the use of the latest technology. Ploughing is done with a horse and grassing is managed by sheep's flocks. The estate benefits from the HVE 3 label, the highest environmental distinction. Biodynamic work trials have been carried out on five hectares of the estate since 2015.

The harvest is manual as well as the sorting. To preserve the signature of the terroir, the fermentations are exclusively carried out by indigenous yeasts.

The vathouse, built in 2007, is a precise reproduction of the vineyard. It has twenty-eight vats, each designed to hold a specific plot of land. For the red wines, extractions are favoured by daily punching down and pumping over during fermentation. Maturing lasts eighteen months for the great wine in 60% new barrels, and sixteen months for the Clémentin, the second wine of the estate since 1982. A third wine, the Prelate of Pope Clement, has recently been produced, aged mainly in stainless steel vats to preserve the purity of the fruit.

The white wine is a blend of Sauvignon Blanc, Semillon, Sauvignon Gris and a hint of Muscadelle, depending on the vintage. Fermentation takes place in barrels of different sizes, in small oak tuns, as well as in two ovoid concrete vats. Maturing on fine lees with some stirring of the lees lasts twelve months.

When tasting recent vintages, 2018, 2017, 2015 and 2012, Raimonds Tomsons rediscovers the house signature: concentration, texture and finesse of the tannins for the red wines, complexity, opulence and freshness for the white wines.

Gérald Olivier

EN SAVOIR ➔ [WWW.CHATEAU-PAPE-CLEMENT.FR](http://WWW.CHATEAU-PAPE-CLEMENT.FR)

## DÉGUSTATION RAIMONDS TOMSONS / RAIMONDS TOMSONS TASTING

### Clémentin de Pape Clément, Grand Vin de Graves, Pessac-Léognan Blanc 2015

**Robe** : couleur dorée modérée avec un léger éclat verdâtre. **Nez** : aromatique et complexe, beaucoup d'acacia et de fleur de lys, de fruits à noyau mûrs et de mangue verte, de délicates notes de cire d'abeille et de miel, touche de notes herbacées, toujours en développement et gagnant en complexité. **Bouche** : bonne structure et densité avec une acidité douce et une fraîcheur suffisante, le milieu de bouche montre une bonne concentration de saveur avec des pêches charnues et mûres et de l'abricot, des notes crémeuses de cire d'abeille et une touche de miel, des notes d'épices douces et d'herbes séchées, complexe, sur plusieurs niveaux. **Accord** : parfait avec de la lotte frite, une sauce au beurre et aux algues et des asperges vertes blanchies.

**Visual**: moderate golden colour with delicate greenish sheen. **Nose**: aromatic and complex nose full of acacia and lily blossom, ripe stone fruits and green mango, delicate hints of bees wax and honey, touch of grassy notes, still developing and gaining in complexity. **Palate**: good structure and density with soft acidity and sufficient freshness, mid-palate shows good concentration of flavour with fleshy, ripe peach and apricot, creamy notes of bees wax and touch of honey, hints of mild spiciness and dried herbs, complex and layered! **Pairing**: perfect with fried monkfish with a butter-seaweed sauce and blanched green asparagus.

### Château Pape Clément, Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan 2015

**Robe** : teinte rubis foncé avec une fine bordure violette. **Nez** : opulent sur les prunes noires mûres, le cassis, des notes de feuille de sarcelle noire, de chocolat et d'épices fines, un chêne bien intégré qui commence à montrer des notes d'évolution comme la truffe et le tapis forestier. **Bouche** : riche et bonne structure, avec des tanins denses et sableux et une bonne fraîcheur, une grande concentration en milieu de bouche avec des cerises noires mûres et du cassis, de fines notes de chêne avec du bois de cèdre et du café torréfié, des saveurs de thé noir et de truffe, toujours plein d'énergie et jeune, avec un fort potentiel de vieillissement !

**Visual**: dark ruby core with a thin purple rim. **Nose**: opulent nose with ripe sweet dark plums and black currants, notes of black teal leaf, chocolate and fine spiciness, well integrated oak and starts to show evolution notes like truffle and forest floor. **Palate**: rich and wealthy structured with dense – sandy textured tannin and good freshness, great concentration on the mid-palate with ripe black cherries and cassis, fine oak notes with cedar wood and roasted coffee, flavours of black tea and truffle, still full of energy and youth with great potential for ageing!

# CHÂTEAU SEGUIN,

## L'ESPRIT DE FAMILLE, L'AMOUR DU TERROIR

Agé de 89 ans, Jean Darriet a des projets pour les vingt ans à venir. Château Seguin existe et produit aujourd'hui des vins de grande classe, au style élégant et racé grâce à cet homme visionnaire et d'un dynamisme légendaire.

L'histoire mérite d'être racontée. Tout débute en 1987. A cette époque Jean Darriet est promoteur immobilier. Il découvre, sur la commune de Canéjan, une ancienne propriété viticole abandonnée. En consultant le Ferret, la Bible des vins de Bordeaux, il découvre que, fin XIX<sup>e</sup> siècle, la propriété produisait des vins décrits comme étant « d'une grande finesse, rappelant ceux de Haut-Brion. » Sa décision est prise. Il va réhabiliter cette propriété, lui redonner vie. C'est la Renaissance de Seguin.

Tout est à faire ! Défricher, drainer, planter et construire des bâtiments.

L'avantage d'une terre en friches, oubliée depuis cinquante ans, réside dans le fait que ses sous-sols sont « propres ». L'homme ne les a pas souillés par des traitements intempestifs. Château Seguin s'enracine dans une terre vierge. Jean Darriet va respecter la pureté de ce joyau. Les produits de synthèse sont bannis et depuis quelques années, une partie du domaine est cultivé en biodynamie.

Le vignoble est divisé en deux îlots d'une quinzaine d'hectares chacun. L'un est situé autour de la maison familiale à Petit

Bordeaux. Il est composé de graves sablonneuses. L'autre se trouve sur les terres historiques de Seguin. Il possède des graves argilo-calcaires caractéristiques des sols de Pessac-Léognan.

L'encépagement est dominé à 60 % par le cabernet sauvignon contrebalancé par le merlot à 40 %.

Les vendanges sont manuelles. Le raisin est cueilli et déposé dans des petites caquettes afin de ne pas l'abîmer. L'éraflage est systématique ainsi qu'un tri manuel avant l'arrivée des baies dans le chai. Les fermentations sont suivies en cuves inox. Seguin est élevé dans des barriques neuves, sélectionnées chez une dizaine de tonneliers différents, entre dix et seize mois, selon les années.

La première vendange digne de ce nom donnera le millésime 1991 mais il faudra attendre les années 2000 et en particulier l'excellent millésime 2005 pour que les vins de Château Seguin démontrent la complexité, l'élégance, la maturité et la concentration tant recherchées.

Plus récemment, le millésime 2012 est considéré par Jean Darriet comme « celui de la maturité pour le domaine » ceci grâce à la construction d'un nouveau chai et d'un cuvier thermo-régulé.

Le domaine ne produit que des vins rouges. Château Seguin, le grand vin du domaine, expression du fruit et du terroir. L'Angelot de Château Seguin. Doté d'une

dominante merlot, il est tout en rondeur et finesse. Confidence(s) du Château Seguin. Une cuvée intimiste, élaborée à partir des meilleures barriques de cabernet sauvignon et de merlot. Elle se veut l'Essence de Seguin tant elle dégage la richesse du fruit et l'élégance de la trame tannique.

Le fils de Jean, Denis, ancien joaillier de la Place Vendôme, est venu épauler son père au fil des années. Son goût de la perfection et de la précision a contribué à « premiumiser » Château Seguin. Désormais, il est en charge de la commercialisation des vins. Toutefois, sa passion pour la terre le pousse à rejoindre ses équipes dans le vignoble et à les accompagner dans différents travaux.

Lors de visites au chai, de dégustations, Denis parle de Seguin avec le cœur. Il aime savoir qui l'achète, qui le déguste. D'ailleurs, aucune bouteille ne quitte le chai sans son autorisation et sans qu'il en connaisse la destination !

C'est cela le respect du terroir, du nom de Seguin et du vin que la famille Darriet a contribué, grâce à son équipe, à placer parmi les meilleurs. Un vin pour les amoureux et les amateurs de grands vins !

Frédéric de St, et Raimonds Tomsons entourés par l'équipe de Château Seguin.



### Château Seguin, family spirit, and love of the terroir

|| Aged 89, Jean Darriet has plans for the next twenty years. Château Seguin exists and produces today wines of great class, with an elegant and racy style thanks to this visionary man of legendary dynamism.

The story deserves to be told. It all began in 1987. At that time Jean Darriet was a property developer. He discovers, in the commune of Canéjan, an old abandoned wine-producing property. While consulting Le Ferret, the Bordeaux wine Bible, he discovered that, at the end of the 19th century, the property produced wines described as being "of great finesse, reminiscent of those of Haut-Brion." His decision was made. He was going to rehabilitate this property, to give it new life. It was the Renaissance of Seguin.

Everything has to be done! Clearing, draining, planting and constructing structures.

The advantage of a wasteland, that has been forgotten for fifty years, resides in the fact that its basements are "clean". Man has not soiled them by untimely treatments. Château Seguin is rooted in virgin land. Jean Darriet will respect the purity of this jewel. Synthetic products are banned and for some years now, part of the estate has been cultivated biodynamically.

The vineyard is divided into two islets of about 15 hectares each. One is located around the family home in Petit Bordeaux. It is composed of sandy gravel. The other one is located on the historic grounds of Seguin. It has clay-limestone gravel characteristic of the soils of Pessac-Léognan.

The grape variety is 60% dominated by Cabernet Sauvignon offset by 40% Merlot.

The harvest is manual. The grapes are picked and placed in small crates not to damage them. Destemming is systematic as well as a manual sorting before the arrival of the berries in the cellar.

Fermentation is followed in stainless steel tanks. Seguin is aged in new barrels, selected from a dozen different coopers, for between ten and sixteen months, depending on the year.

The first harvest worthy of the name will give the 1991 vintage, but it was not until the 2000s, and in particular the excellent 2005 vintage, that the wines of Château Seguin showed the complexity, elegance, maturity and concentration so much sought-after.

More recently, the 2012 vintage is considered by Jean Darriet as "the vintage of maturity for the estate" thanks to the construction of a new winery and a thermo-regulated vat room,

The estate only produces red wines. Château Seguin, the great wine of the estate, is an expression of the fruit and the terroir. L'Angelot de Château Seguin. With a predominance of Merlot, this wine is full of roundness and finesse. Confidence(s) du Château Seguin. An intimate cuvée, made from the best barrels of Cabernet Sauvignon and Merlot. It is intended to be the Essence of Seguin as it exudes the richness of the fruit and the elegance of the tannic structure.

Jean's son, Denis, a former jeweler from Place Vendôme, has come to support his father over the years. His taste for perfection and precision has contributed to the premiumisation of Château Seguin. He is now in charge of promoting the wines. However, his passion for the land led him to join his teams in the vineyard and to accompany them in various tasks.

During visits to the winery and tastings, Denis speaks about Seguin with his heart. He likes to know who buys it, who tastes it. Moreover, no bottle leaves the cellar without his permission and without him knowing its destination!

This is respect for the terroir, for the name of Seguin and for the wine that the Darriet family has helped, thanks to its team, to place among the best. A wine for lovers and lovers of great wines!

Gérald Olivier

EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAUSEGUIN.COM

## DÉGUSTATION RAIMONDS TOMSONS / RAIMONDS TOMSONS TASTING

### Château Seguin, Pessac Léognan 2009

**Robe** : rubis profond avec bord grenat clair. **Nez** : expressif et complexe, montrant des saveurs de cerises noires mûres, de prunes et de mûre, des notes de bois torréfié, une boîte à épices de Noël et de belles notes d'évolution en arrière-plan, sur plusieurs couches et complexe. **Bouche** : grande structure avec des tanins mûrs presque fondants et une acidité fraîche et ronde, le milieu de bouche est plein, sur les cerises noires juteuses et les myrtilles, les pruneaux séchés combinés à du café torréfié, de la réglisse et une boîte d'épices, de fines saveurs d'évolution de tabac et de cuir en finale, persistante et complexe !

**Visual**: deep ruby core with light garnet rim. **Nose**: expressive and complex nose, showing flavours of ripe black cherries, plums and blackberry, hints of roasted wood, Christmas spice box and beautiful evolution notes in the background, layered and complex. **Palate**: great structure with ripe, almost melting tannin and fresh, round acidity, mid-palate is full of juicy dark cherries and blueberries, dried prunes combined with roasted coffee, liquorice and spice box, fine evolution flavours of tobacco and leather in the finish, lingering and complex!

### Confidences, Pessac Léognan 2016

**Robe** : rubis très profond avec des reflets violets. **Nez** : raffiné, sur la cerise noire mûre, confiture de myrtille et cassis, épices douces et sèches et de notes de café torréfié fumé, de chêne fin, de menthe séchée et de feuille de cassis, toujours très jeune avec une complexité croissante. **Bouche** : pleine avec des tanins intenses et compacts et une grande fraîcheur, le milieu de bouche montre une intensité de saveur généreuse avec des baies noires charnues et mûres, de la confiture de cassis et des notes de chêne doux bien intégrées, des notes de feuille de cassis et de sauge combinées avec des notes de chocolat noir. Bouche persistante et complexe avec un grand potentiel de garde !

**Visual**: very deep ruby core with purple reflections. **Nose**: refined nose of ripe black cherry, blueberry and cassis jam, sweet dry spices and smoky roasted coffee notes, fine oak, dried mint and cassis leaf, still very youthful with gaining complexity. **Palate**: full palate with intense, compact tannin and great freshness, mid-palate is showing generous flavour intensity with fleshy and ripe dark berries, cassis jam and well-integrated, sweet oak notes, notes of blackcurrant leaf and sage combined with dark chocolate notes. Persistent and complex palate with great ageing potential!

# VIGNOBLES GREFFIER

## Rencontre avec un viticulteur de la nouvelle génération dans l'Entre-deux-Mers

Au cœur de l'Entre-deux-Mers nous partons à la rencontre de Ludovic Greffier, viticulteur de la nouvelle génération qui nous reçoit avec enthousiasme et convivialité pour nous faire découvrir son exploitation familiale et nous faire déguster ses vins blancs secs du Château Moulin de Launay.

Le Château Moulin de Launay est situé en plein cœur de l'Entre-deux-Mers, sur la butte de Launay (point culminant en Gironde). Le domaine est entouré de 74 hectares de vignes cultivées sur six cépages en sauvignon blanc, sauvignon gris, sémillons, muscadelle, ugni blanc et colombar. Depuis plus de 150 ans et 5 générations, les vignobles Greffier perdurent dans le temps en ne produisant que du vin blanc sec. Unique en Gironde.

En 2013 Ludovic, ancien commercial, décide de rejoindre l'exploitation familiale. Épaulé par son père qui lui apprend le métier, il suit en parallèle une formation en œnologie jusqu'à reprendre l'exploitation en 2015 et donner du sens à son héritage familial.

Attentif et soucieux du respect de l'environnement, Ludovic s'engage alors dans une viticulture raisonnée. En étroite collaboration avec le conservatoire d'espaces naturels d'Aquitaine, il travaille durement à la conservation de la biodiversité sur site et identifie des espèces rares. Depuis fin 2017, il s'engage dans la charte du Système de Management Environnemental (SME) pour conduire le vignoble en adéquation avec l'environnement. En 2019, le domaine obtient la certification Haute Valeur Environnementale (HVE3) ainsi que la mention *Vegan* pour l'intégralité de ses vins. Ludovic adopte une démarche globale de développement durable et de respect de l'environnement, il minimise les impacts de la viticulture sur son domaine.

L'Entre-deux-Mers est reconnue depuis toujours pour la qualité exceptionnelle de ses vins blancs avec ses sols argilo-calcaire, les Vignobles Greffier ont donc fait tout naturellement le choix de l'enherbement total et d'une densité n'excédant pas 3300 pieds par hectare afin de privilégier la qualité de la vendange et mieux maîtriser les maturités de chaque cépage. Ludovic a investi dans des technologies de pointe pour une gestion précise des températures dans son chai. Des cuves



Ludovic Greffier et Raimonds Tomsons.

thermo-régulées et des bâtiments climatisés ont été mis en place pour préserver au mieux les vins.

Aujourd'hui Ludovic prend le temps nécessaire pour élever ses vins blancs de manière optimale et leur permettre de développer une belle palette aromatique. Après les vendanges, il procède à une stabilisation à froid des jus pendant une

dizaine de jours pour obtenir un maximum d'arômes, il travaille les lies et prend le temps, quitte à commercialiser ses vins plus tard dans l'année, vers le mois de mai.

Comme un cadeau, Ludovic préserve son héritage familial et partage cette richesse dans son travail et dans l'élaboration qualitative de ses vins.

**Vignobles Greffier - Château Moulin de Launay: Meeting with a new generation winegrower in the Entre-deux-Mers area** || In the heart of the Entre-deux-Mers region, we met Ludovic Greffier, a winegrower of the new generation who welcomed us with enthusiasm and conviviality. He showed us his family estate and let us taste his dry white wines from Château Moulin de Launay.

The Château Moulin de Launay is located in the heart of the Entre-deux-Mers region, on the butte de Launay (highest point in the Gironde). The estate is surrounded by 74 hectares of vines cultivated on six grape varieties: Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Semillon, Muscadelle, Ugni Blanc and Colombard. For more than 150 years and 5 generations, the Greffier vineyards have endured over time producing only dry white wine. Unique in the Gironde.



In 2013 Ludovic, a former salesman, decided to join the family business. His father taught him the profession and helped him to follow a parallel training course in oenology until he took over the business in 2015 and gave meaning to his family heritage.

Attentive and concerned about the respect of the environment, Ludovic then commits himself in a reasoned viticulture. In close collaboration with the Conservatoire d'Espaces Naturelles d'Aquitaine, he works hard to conserve biodiversity on site and identifies rare species. Since the end of 2017, he has been committed to the Environmental Management System (EMS) charter to manage the vineyard in accordance with the environment. In 2019, the estate obtains the High Environmental Value (HVE3) certification as well as the mention *Vegan* for all its wines. Ludovic adopts a global approach to sustainable development and respect for the environment, minimizing the impact of viticulture on his estate.

The Entre-deux-Mers region has always been known for the exceptional quality of its white wines with its clay-limestone soils. The Vignobles Greffier have therefore naturally chosen total grass cover and a density not exceeding 3300 vines per hectare in order to give priority to the quality of the harvest and better control the ripeness of each grape variety. Ludovic has invested in state-of-the-art technology for precise temperature management in his winery. Thermo-regulated vats and air-conditioned buildings have been installed to preserve the wines as well as possible.

### DÉGUSTATION RAIMONDS TOMSONS / RAIMONDS TOMSONS TASTING

**Château Moulin De Launay,**  
Sauvignon gris Entre-deux-Mers 2018

**Robe :** vert citron pâle aux reflets verdâtres. **Nez :** prononcé et aromatique avec du pamplemousse frais, de la pomme verte et du zeste de citron vert, des notes herbacées épicées et une touche de gingembre, encore très jeune et plein de fraîcheur !

**Bouche :** frais et délicat avec une structure légère et une acidité vive, un milieu de bouche très salivant et rafraîchissant sur une pléthore d'agrumes frais et de fruits verts, des notes herbacées et une touche de poivre blanc et de gingembre en finale !

**Accord :** parfait avec une salade verte fraîche, servie avec du fromage de chèvre frais ou des plats épicés de style ceviche.

**Visual:** bright pale lemon green colour with greenish reflections. **Nose:** pronounced and aromatic with fresh grapefruit, green apple and lime peel, spicy grassy notes and touch of ginger, still very youthful and full of freshness! **Palate:** fresh and delicate with a light structure and crisp acidity, very salivating and refreshing mid-palate with plethora of fresh citrus and green fruits, grassy notes and touch of white pepper and ginger on the finish! **Pairing:** perfect with fresh green salad, served with fresh goats cheese or spicy ceviche style dishes.

**Château Moulin De Launay,**  
Entre-deux-Mers 2018

**Robe :** couleur vert citron claire et brillante. **Nez :** parfumé et aromatique fleur blanche, pomme verte fraîche, agrumes et poire verte, notes d'herbe coupée fraîche, herbes aromatiques et poivre blanc, jeune et frais. **Bouche :** acidité piquante et vive, le milieu de bouche montre une texture d'acier et rafraîchissante, avec des notes fraîches de pomme verte, de citron vert et de coing, soutenues par des saveurs épicées d'herbes, de citronnelle écrasée et des senteurs de gingembre et de poivre blanc !

**Visual:** clear and bright pale lemon-green colour. **Nose:** fragrant and aromatic with white blossom, fresh green apple, citrus, and green pear, hints of fresh cut grass, aromatic herbs and white pepper, youthful and fresh. **Palate:** with a pungent, crisp acidity, mid-palate shows steely and refreshing texture with fresh green apple, lime and quince notes supported by spicy herbal flavours, crushed lemongrass and scents of ginger and white pepper!

Today Ludovic takes the time necessary to mature his white wines in an optimal way and allow them to develop a beautiful aromatic palette. After the harvest, he carries out a cold stabilization of the juices for about ten days to obtain a maximum of aromas, he works on the lees and takes the time, even if it means commercializing his wines later in the year, around the month of May.

Ludovic preserves his family heritage as a gift and shares this richness in his work and in the qualitative elaboration of his wines.

Aurélié Daillac

EN SAVOIR → [WWW.VIGNOBLESGREFFIER.COM](http://WWW.VIGNOBLESGREFFIER.COM)



Paolo Basso entouré par l'équipe du Château Montlabert.

# LE CHÂTEAU MONTLABERT

## s'ouvre au grand public

Chez les Castel, nul n'ignore le sens du mot audace. Au Château Montlabert, le Saint-Emilion grand cru, fer de lance de la famille rive droite, la démonstration est à nouveau faite. Ici, ils ne se contentent pas de faire vibrer les merlots, mais aussi les émotions avec l'ouverture prochaine d'un parcours œnologique immersif, histoire de s'émanciper de l'éternel dipytique visite-dégustation.

Sur les terres Saint-Emilionnaises, Montlabert cristallise de plus en plus l'attention depuis son rachat en 2008. Si la famille Castel veille sur ses diverses activités aux quatre coins du monde, elle prête une attention toute singulière à ce domaine de 21 hectares à proximité du plateau de Figeac et du lieu-dit *Grâce Dieu*. Discrètement, tout a changé au Château Montlabert depuis 13 ans, la famille travaille et investit sur l'ensemble de l'outil de production en lui donnant une impulsion qualitative moderne. « C'est un projet global, tout a été repensé pour améliorer la qualité des vins, valoriser la chartreuse, le parc, recevoir des hôtes, qu'il s'agisse de nos clients ou de s'ouvrir au public. Montlabert est la seule propriété familiale ouverte au grand public » explique Jean-Baptiste Prot, directeur du développement Castel Châteaux & Grand Crus.

Après étude des sols, drainage et restructuration des vignes, la chartreuse en pierre de taille du XVIII<sup>e</sup> siècle a été entièrement rénovée avec 4 suites et 2 chambres à l'étage, le parc agrémenté d'une sorte de miroir d'eau, d'une orangerie pour le réceptif et un nouveau chai résolument écologique a vu le jour. « Dans ce chai, on travaille par gravité, en parcellaire avec des cuves tronconiques inversées, du béton ou de l'inox, ce qui nous permet d'être de plus en plus précis et pointu dans nos vinifications. Hubert de Boüard nous apporte son expertise depuis plus de 10 ans. Nous faisons des vins sans artifice ni dopage qui exploitent la vérité du terroir et le climat de l'année. Le 2019 a été le premier millésime vinifié dans ce nouveau chai » souligne Cédric Pla, directeur technique. Une précision que Paolo Basso, invité au domaine pour une verticale, s'accorde à reconnaître « vous avez changé de vitesse avec le 2019 ». Les vins de Montlabert ont repris leur éclat et cela se sait, l'ambition de la famille étant de présenter le cru au nouveau classement de 2022. Une chair soyeuse encadrée par des tannins d'école qui joue la carte de l'élégance et de la race sans tomber dans les pièges de la surextraction, la trame s'inscrit dans la continuité des vins du domaine, mais avec

un niveau de précision nouveau dans la phase de transformation du raisin en vin. « Ce que nous avons imaginé, c'est une proposition œnologique qui permet de s'approprier un grand cru de manière sensorielle, » souligne Jean-Baptiste Prot. En avant première, nous avons pu découvrir cette étonnante expérience, scénarisée sur le principe de l'immersion en image d'animation à 360° au sein de la cuverie. On y ressent les émotions du temps et de la terre. La nature est mise en scène comme un maelström du vivant, et on se laisse happer par le délicieux mouvement du vent, la force d'un orage, l'éternelle source mère d'un cep de vigne qui envahit les chais. Patrimoine génétique des grands vins, c'est ici une véritable ode au terroir et aux saisons dans lequel on s'immerge. Aux racines même d'une histoire, celle d'une terre fécondée par la vigne depuis 2 000 ans. Une réussite. Prêt pour le voyage ?

## Château Montlabert opens to the general public

|| At the Castel family, no one is unaware of the meaning of the word audacity. At Château Montlabert, the Saint-Emilion grand cru, head of the Right Bank family, the demonstration is once again made. Here, they are not only making the Merlot wines vibrate, but also the emotions with the forthcoming opening of an immersive oenotourism tour, to free themselves from the eternal diptych of visit and tasting.

In the Saint-Emilion area, Montlabert has been attracting more and more attention since its acquisition in 2008. While the Castel family watches over its various activities all over the world, they pay very special attention to this 21-hectare estate near the Figeac plateau and the place known as *Grâce Dieu*. Everything has discreetly changed at Château Montlabert over the last 13 years. The family works and invests in the entire production tool, giving it a modern qualitative impulse. «It's a global project, everything has been rethought to improve the quality of the wines, to enhance the value of the charterhouse, the park, to receive guests, whether they are our clients or to open up to the public. Montlabert is the only family estate open to the general public» explains Jean-Baptiste Prot, Development Director at Castel Châteaux & Grand Crus.

After studying the soil, draining and restructuring the vines, the 18<sup>th</sup> century freestone charterhouse has been completely renovated with 4 suites and 2 bedrooms upstairs, the park with a sort of water mirror, an orangery for the receptionist and a new, resolutely ecological wine storehouse has been created. “In this cellar, we work by gravity, in parcels with inverted truncated cone-shaped vats, concrete or stainless steel, which allows us to be more and more precise and sharp in our vinification. Hubert de Bouard has been providing us with his expertise for more than 10 years. We make wines without artifice or doping which exploit the truth of the terroir and the climate of the year. The 2019 was the first vintage to be vinified in this new winery,” emphasises Cédric Pla, Technical Director. A precision that Paolo Basso, who was invited to the estate for a vertical, agrees: “you’ve changed gears with the 2019”. The wines of Montlabert have regained their brilliance and it is well known, the family’s ambition being to present the cru at the new classification in 2022. A silky flesh framed by school tannins that plays the card of elegance and race without falling into the traps of over-extraction, the plot is in line with the continuity of the estate’s wines, but with a new level of precision in the phase of transformation of the grape into wine.



“Our idea is an oenotouristic proposal that allows us to make a great vintage wine our own in a sensory way,” emphasises Jean-Baptiste Prot. As a preview, we were able to discover this astonishing experience, scripted on the principle of immersion in a 360° animated image in the winery. You can feel the emotions of time and the land. Nature is staged like a maelstrom of the living, and we let ourselves be swept away by the delicious movement of the wind, the force of a storm, the eternal mother source of a vine stock that invades the cellars. Genetic heritage of great wines, it is here a true ode to the terroir and the seasons in which one immerses oneself. At the very roots of a history, that of a land fertilized by the vine for 2,000 years. A success story.

Ready for the journey?

EN SAVOIR ➔ [WWW.CHATEAU-MONTLABERT.COM](http://WWW.CHATEAU-MONTLABERT.COM)

### DÉGUSTATION DE MONTLABERT SAINT-EMILION GRAND CRU 2019 PAR PAOLO BASSO, EN PRIMEUR

Le millésime 2019 à Montlabert est marqué par l'inauguration des nouvelles installations de vinification et d'une procédure de récolte beaucoup plus sophistiquée et délicate dans le respect total de la matière première. Et les résultats sont immédiatement perceptibles grâce à un nez précis et délicat où la maturité optimale est révélée par des arômes de cerises mûres associés à des senteurs cisailées et épicées.

Belle bouche savoureuse, dense et expressive, joli corps avec une bonne sucrosité, des tanins fins, une finale assez persistante et expressive avec une rétrofaction de belle intensité.

Grâce à son équilibre il sera à son apogée entre 2025 et 2030.

Le millésime 2019 à Montlabert est marqué par l'inauguration des nouvelles installations de vinification et d'une procédure de récolte beaucoup plus sophistiquée et délicate dans le respect total de la matière première. Et les résultats sont immédiatement perceptibles grâce à un nez précis et délicat où la maturité optimale est révélée par des arômes de cerises mûres associés à des senteurs cisailées et épicées.

Belle bouche savoureuse, dense et expressive, joli corps avec une bonne sucrosité, des tanins fins, une finale assez persistante et expressive avec une rétrofaction de belle intensité.

Grâce à son équilibre il sera à son apogée entre 2025 et 2030.

# PAVIE 2019 :

## une baisse des prix inédite



Henrique Da Costa et Paolo Basso

On ne présente plus Château Pavie. Propriété mythique de la rive droite, le Premier Grand Cru classé A de Saint-Emilion a mis sur le marché son millésime 2019 avec un prix en baisse de 15%. Malgré l'annulation de la semaine des primeurs, l'emblématique château a suscité l'engouement. Explication avec Henrique Da Costa.

### *Dans cette période délicate de crise sanitaire, quel a été le rythme de cette campagne primeur ?*

La mise en marché primeur sur le début d'été a bien fonctionné. La qualité du millésime 2019 a joué dans ce succès, même si la météo n'a pas été de tout repos ! C'est un millésime équilibré avec beaucoup de fruit, des tanins mûrs et une grande fraîcheur. Nous avons tenu compte de cette période de crise sanitaire avec une baisse de 15 % (280 prix HT public contre 330 en 2018) et nous avons eu de très bons retours des négociants. Il reste de l'engouement. Les ventes n'ont pas faibli aux États-Unis, même avec les restrictions importantes. Et l'Asie reste active. Le marché n'est pas figé. Il en est de même pour nos autres activités. Nous avons pu continuer cet été à accueillir des visiteurs européens dans notre hôtel-restaurant de luxe, l'*Hostellerie de Plaisance*, et au centre du village de Saint-Emilion à l'*Envers du Décor*, avec toutes les précautions nécessaires.

### *Quelles sont les évolutions marquantes de Pavie ces dernières années ?*

Nous avons réduit progressivement la part de merlot qui est passée au fil des ans de 70 % à 50 %, le reste étant planté pour 30 % de cabernet franc et 20 % de sauvignon, ce qui donne beaucoup de finesse dans l'assemblage final. Cette tendance de fond est notre plus gros chantier. Au chai, nous avons fait évoluer nos méthodes : moins de bois neuf, des vinifications plus douces. Aujourd'hui, il s'agit de résoudre l'équation suivante : il faut que l'on produise des vins appréciables dans leur jeunesse et capables de tenir dans le temps. C'est ce que nous travaillons dans chaque détail.

### *Trois mots pour définir le style Pavie aujourd'hui ?*

Je dirai l'élégance, la fraîcheur liée à notre terroir, et la finesse des tanins très doux et soyeux.



EN SAVOIR + WWW.VIGNOBLEPERSE.COM

**Pavie 2019: an unprecedented drop in prices** || *Château Pavie is no longer to be presented. A mythical property on the right bank, the Premier Grand Cru classé A of Saint-Emilion has released its 2019 vintage with a price down 15%. Despite the cancellation of the primeurs week, the emblematic château has aroused great interest. Explanation with Henrique Da Costa.*

*In this delicate period of health crisis, what was the rhythm of this primeur campaign?*

The marketing of the new products at the beginning of the summer worked well. The quality of the 2019 vintage played a part in this success, even if the weather has not been without struggle! It is a balanced vintage with lots of fruit, ripe tannins and great freshness. We have taken into account this period of health crisis with a 15% drop (280 prices excluding public taxes compared to 330 in 2018) and we have had very good feedback from the wine merchants. There is still some enthusiasm. Sales have not weakened in the United States even with the important restrictions. And Asia remains active. The market is not frozen. It is the same for our other activities. This summer we were able to continue to welcome European visitors in our luxury hotel restaurant, the Hostellerie de Plaisance, and in the centre of the village of Saint-Emilion at L'Envers du Décor, with all the required precautions.

*What have been the main developments at Pavie in recent years?*

We have gradually reduced the proportion of Merlot, which over the years has fallen from 70% to 50%, the rest being planted with 30% Cabernet Franc and 20% Sauvignon, which gives great finesse to the final blend. This basic trend is our biggest project. In the winery, we have changed our methods: less new oak, gentler vinification. Today, we have to solve the following equation: we need to produce wines that are enjoyable in their youth and that will last over time. This is what we are working on in every detail.

*Three words to define the Pavie style today?*

I would say elegance, the freshness linked to our terroir, and the finesse of the very soft and silky tannins.

Bénédicte Chopard

### DÉGUSTATION DE PAVIE 2019 PAR PAOLO BASSO, EN PRIMEUR / TASTING OF PAVIE 2019 BY PAOLO BASSO, EN PRIMEUR

Le nez dévoile une extrême précision dans la définition de la date de vendange avec des arômes fruités de petites baies à parfaite maturité, enrichis par les arômes épicés et toastés de l'élevage parfaitement calibré.

L'attaque en bouche est dense et affiche une belle sucrosité d'un fruit bien mûr. Les saveurs se développent avec une très belle intensité ce qui fait percevoir un vin de grande structure qui se distingue par son caractère aristocratique et sa profondeur d'expression. Les tanins sont vigoureux et bien fermes et la finale de grande persistance.

C'est une très belle expression de Pavie qui pourra se déguster dans sa plénitude entre 2030 et 2050.

The nose reveals extreme precision in defining the harvest date with fruity aromas of perfectly ripe berries, enriched by the spicy and toasted aromas of perfectly calibrated ageing.

The attack on the palate is dense and displays a lovely sweetness of ripe fruit. The flavours develop with great intensity, which reveals a wine of great structure which stands out for its aristocratic character and depth of expression. The tannins are vigorous and very firm and the finish is very persistent. It is a very beautiful expression of Pavie that can be enjoyed in its fullness between 2030 and 2050.



# Château La Commanderie

## un souffle de passion à Pomerol

Si vous vous rendez sur la rive droite de Bordeaux, à Pomerol, vous remarquerez rapidement ces propriétés aux noms mondialement connus, avec ces imposantes bâtisses qui attirent le regard et captent l'attention. C'est une chose magnifique mais c'est aussi là un véritable piège ! L'appellation Pomerol regorge de propriétés aux superficies des plus modestes.

Vous pourriez ainsi passer devant l'une d'entre elle à de nombreuses reprises sans en connaître son histoire. Et puis un jour vous recevez une invitation pour la découvrir. Arrivé sur place vous vous arrêtez sur cette route et vous constatez que vous étiez passé devant un nombre incalculable de fois sans y prêter pleinement attention.

Ce domaine c'est Château La Commanderie, l'une des plus anciennes propriétés de Pomerol, et qui n'avait jusqu'alors que peu fait parler d'elle.

Il aura fallu que sur cette même route un jeune couple en quête d'un vignoble s'arrête, prenne le temps d'observer la propriété, ses vignes, son potentiel. C'était en 2013 et ce jeune couple n'est autre que Melody et Andrew Kuk, tous deux originaires de Hong-Kong. Pomerol était déjà dans leur tête et dans leur cœur. Aussi, lorsque cette opportunité se présenta, ce fut comme une évidence pour eux.

S'ensuivit une longue et ambitieuse restructuration des chais et du vignoble, sous l'œil avisé de Pascal Chatonnet, œnologue bordelais, internationalement reconnu et particulièrement au fait du terroir de Pomerol.

Deux ans plus tard, un chai aux équipements ultra modernes voyait le jour pour répondre à l'ambition du couple et à la volonté de produire la quintessence d'un vin de Pomerol.

Pour autant, l'esthétique originelle du lieu a été respectée et conservée.

Aujourd'hui Château La Commanderie c'est près de 6 hectares jouxtant les propriétés de Château Ferrand, Château Nenin et Château La Fleur du Roy. Un second vin est également produit : L'Esprit de la Commanderie.

Les sols sont sablo-graveleux et présentent une complexité propre au terroir de Pomerol, notamment grâce à la présence d'aliôs, la fameuse « crasse de fer ». L'encépagement est classique pour l'appellation, à hauteur de 83 % merlot et 17 % cabernet franc. L'assemblage exact diffère légèrement suivant les millésimes. L'âge moyen des vignes avoisine les 50 ans.

La vinification se déroule dans des cuves inox thermorégulées, et la fermentation malolactique a lieu quant à elle en barriques, 100 % bois neufs. L'élevage se poursuit en moyenne 15 mois, en barriques de chêne français, dont les deux tiers sont neuves.

Le packaging a lui aussi été revisité, d'une manière élégante mais pas ostentatoire. Chaque millésime porte une étiquette différente car « Chaque millésime raconte une histoire » confie Melody. Et cette histoire se mélange subtilement à celle du couple : « Chaque étiquette illustre cette histoire, chaque dégustation la fait revivre ». Qu'en est-il du contenant ?

Pour répondre à cette question, une verticale était organisée reprenant les millésimes 2015, 2016, 2017 et 2018.

**Château La Commanderie 2015** représente le renouveau de la propriété et brille par la qualité de sa texture, dans laquelle se mélangent harmonieusement un touché de bouche délicat, des fruits rayonnants, quelques notes de truffes, et cette touche ferreuse si caractéristique de Pomerol. *94/100.*

**Château La Commanderie 2016** offre la gourmandise du cassis, la subtilité de la violette et la complexité de quelques notes truffées et de réglisse. Une gourmandise actuelle et un potentiel de complexité pour les décennies à venir. *94-95/100.*

**Château La Commanderie 2017** est d'une très grande profondeur, il absorbe l'attention par la palette de fruits noirs qu'il contient, et mérite une longue aération. Aucune notes de sous maturité dans ce millésime difficile pour la région bordelaise. Une véritable invitation à la découverte et à la méditation. *92-93/100.*

**Château La Commanderie 2018** était encore en cours d'élevage durant cette dégustation, l'assemblage ayant été fait il y a deux semaines. Pour autant il est facilement perceptible d'y apprécier la qualité des fruits, avec du cassis, des cerises noires et des mûres bien fraîches. La matière tannique est très présente, ce qui est normal à ce stade, et est d'une grande finesse. Il sera à coup sûr une grande réussite doté d'un bon potentiel. *93-94/100.*

Durant cette dégustation un sentiment commun à ces vins a émergé et s'est détaché : celui de l'émotion d'un Grand Vin. C'est beau, c'est bon et c'est complexe. Mais il y eu une autre chose de tout aussi admirable durant cet événement et qui retint l'attention : ce même éclat s'exprimait dans les yeux de Melody et Andrew Kuk.

Château La Commanderie est un vin qui mérite que vous vous arrêtiez également sur cette route pour le découvrir. Prenez le temps de l'apprécier lorsque vous le dégusterez, qui sait ? Peut-être percevrez-vous aussi cette lueur.

## Château La Commanderie, a breath of passion in Pomerol

If you go to the right bank of Bordeaux, to Pomerol, you will quickly notice these properties with their world-famous names, with their imposing buildings that catch the eye and capture the attention. It's a beautiful thing, but it's also a real trap! The Pomerol appellation abounds with properties of the most modest sizes.

You could pass by one of them many times without knowing its history. And then one day you receive an invitation to discover it. When you arrive on the spot you stop on this road and realize that you had passed by it countless times without paying full attention. This estate is Château La Commanderie, one of the oldest properties in Pomerol, whose history had been almost unknown until a young couple, looking for a vineyard, stopped and took the time to observe the property, its vines and its potential. It was 2013 and this young couple is none other than Melody and Andrew Kuk, both from Hong Kong. Pomerol was already in their heads and in their hearts. So when the opportunity appeared, it was a no-brainer for them.

Then came a long and ambitious restructuring of the cellars and the vineyard, under the expert eye of Pascal Chatonnet, a Bordeaux oenologist, internationally renowned and particularly familiar with the terroir of Pomerol.

Two years later, a winery with ultra-modern equipment came to life in response to the couple's ambition and desire to produce the quintessence of a Pomerol wine.

Nevertheless, the original aesthetics of the place have been respected and preserved.

Today Château La Commanderie is nearly 6 hectares adjoining the properties of Château Ferrand, Château Nenin and Château La Fleur du Roy. A second wine is also produced: L'Esprit de la Commanderie.

The soils are sandy-gravelly and present a complexity specific to the terroir of Pomerol, in particular thanks to the presence of alios, the famous "crasse de fer". The grape varieties are classic for the appellation, 83% Merlot and 17% Cabernet Franc. The exact blend differs slightly according to the vintage. The average age of the vines is around 50 years.



The vinification takes place in temperature-controlled stainless steel vats, and the malolactic fermentation takes place in barrels made of 100% new wood. Maturing continues for an average of 15 months in French oak barrels, two thirds of which are new.

The packaging has also been revisited, in an elegant but not ostentatious way. Each vintage has a different label because "Each vintage tells a story", says Melody. And this story blends subtly with that of the couple: "Each label illustrates this story, each tasting brings it to life". What about the container?

To answer this question, a vertical column was organized with the vintages 2015, 2016, 2017 and 2018.

**Château La Commanderie 2015** represents the renewal of the domain and shines by the quality of its texture, in which a delicate touch of mouth, radiant fruit, some notes of truffles, and that iron touch so characteristic of Pomerol are harmoniously blended. 94/100.

**Château La Commanderie 2016** offers the delicacy of blackcurrant, the subtlety of violets, and the complexity of a few truffle and liquorice notes. A current greediness and a potential of complexity for decades to come. 94-95/100.

**Château La Commanderie 2017** is very deep, it absorbs attention by the palette of black fruits it contains, and deserves a long

aeration. No notes of under-ripeness in this difficult vintage for the Bordeaux region. A real invitation to discovery and meditation. 92-93/100.

**Château La Commanderie 2018** was still maturing during this tasting, the blending having been done two weeks ago. However, it is easily perceptible to appreciate the quality of the fruit, with blackcurrant, black cherries, and fresh blackberries. The tannic matter is very present, which is normal at this stage, and is of great finesse. It will certainly be a great success with good potential. 93-94/100.

During this tasting, a feeling common to these wines emerged and stood out: that of the emotion of a Great Wine. It's beautiful, it's good and it's complex. But there was something else that was equally admirable during this event and that caught the attention: this same radiance was expressed in the eyes of Melody and Andrew Kuk.

Château La Commanderie is a wine that deserves that you also stop on this road to discover it. Take the time to appreciate it when you taste it, who knows? Maybe you will also perceive this glimmer.

Xavier Lacombre

EN SAVOIR → [WWW.LCPOMEROL.COM](http://WWW.LCPOMEROL.COM)

# CHÂTEAU LA NERTHE

## Les Clavelles Châteauneuf-du-Pape 2016

La propriété du Château La Nerthe compte plus de 90 ha. de vignes. Les archives attestent de sa naissance au XVI<sup>ème</sup> siècle, en 1560. A la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, suivant la crise du phylloxera, les travaux du Commandant Joseph Ducos, alors à la tête du domaine, permettront la constitution du vignoble de Châteauneuf-du-Pape tel que nous le connaissons aujourd'hui. Le Baron Leroy de Boiseaumarié s'en inspirera pour établir en 1936 la 1<sup>ère</sup> AOC de France.

La cuvée Les Clavelles, en 100 % grenache noir, provient de parcelles établies sur les lieux-dits *Chemin de Châteauneuf* à la croisée de *La Crau Sud* et de *La Font du Loup*. Le grenache trouve ici tout son équilibre, oublie son caractère puissant, en dévoilant délicatesse et finesse tout en revendiquant une densité toute méridionale.

Vendangés à la main et triés dès réception en cave, les raisins sont encuvés 100 % en vendange entière. L'extraction se déroule sereinement par pigeage et remontage quotidien pendant environ 20 jours. Ensuite le vin est entonné pour 12 mois dans des vieux fûts (70 %) et foudres (30 %).

L'ensemble du vignoble du Château La Nerthe est certifié « Culture Biologique » par l'organisme Ecocert depuis 2000.

The Château La Nerthe estate has more than 90 ha. of vines. The archives date back to 1560 in the 16<sup>th</sup> century. At the end of the 19<sup>th</sup> century, following the phylloxera crisis, the work of Commander Joseph Ducos, then at the head of the estate, enabled the creation of the Châteauneuf-du-Pape vineyard as we know it today. Baron Leroy de Boiseaumarié was inspired by this vineyard to establish the first AOC of France in 1936.

Les Clavelles cuvée, made from 100% Grenache Noir, comes from plots of land located on the *Chemin de Châteauneuf* at the crossroads of *La Crau Sud* and *La Font du Loup*. The Grenache finds here all its balance, forgetting its powerful character, revealing delicacy and finesse while claiming a very southern density.

Hand-picked and sorted as soon as they are received in the cellar, the grapes are vatted 100% whole harvest. Extraction is carried out serenely by daily pigeage and pumping over for about 20 days. Then the wine is barrelled for 12 months in old barrels (70%) and tuns (30%).

The entire vineyard of Château La Nerthe has been certified "Culture Biologique" by the Ecocert organisation since 2000.



EN SAVOIR ➔ [WWW.CHATEAULANERTHE.FR](http://WWW.CHATEAULANERTHE.FR)

### A LA DÉGUSTATION / TASTING

**Robe :** grenat limpide aux reflets orangés.

**Nez :** intense, sur de subtils arômes de garrigue, eucalyptus, cannelle, puis sur le fruit avec des notes de myrtilles et fraises des bois.

**Bouche :** beau vin riche et complexe, avec un milieu de bouche dense et profond, tanins fermes et assez fins. Finale persistante et de belle intensité.

**Accord :** vin fin et distingué, qui s'accompagnera parfaitement avec une épaule d'agneau confite aux épices.

**Colour:** limpid garnet hue with orange tinges.

**Nose:** intense, with subtle aromas of garrigue, eucalyptus, cinnamon, then fruit with hints of blueberries and wild strawberries. Beautiful rich and complex wine, with a dense and deep mid-palate, firm and quite fine tannins. Lingering finish with good intensity.

**Pairing:** fine and distinguished wine, which will go perfectly with a shoulder of lamb confit with spices.

# DOMAINE DE BEAURENARD

## Cuvée Gran Partita Châteauneuf-du-Pape 2015



Daniel et Frédéric Coulon



Le millésime 2015 se caractérise par de bonnes réserves en eau, un hiver clément, un printemps et un été de rêve, des raisins sublimes et sains récoltés avec soin. Des conditions idéales qui permirent d'interpréter sereinement un millésime d'exception et d'y apposer la signature du domaine.

Safres, argiles et galets roulets se retrouvent et livrent tout leur génie dans cette cuvée. Ici une vendange manuelle triée, co-fermentation et une cuvaison longue permettant une extraction délicate. Élevage de 24 mois en foudres, vieillissement en bouteille. Gran Partita est le fruit de la recherche permanente du Domaine de Beurenard pour des cuvées pleines de finesse et d'équilibre. La Cuvée *Gran Partita Châteauneuf-du-Pape 2015* se présente, elle, comme un vin singulier et identitaire.



The 2015 vintage is characterised by good water reserves, a clement winter, a dreamy spring and summer, sublime and healthy grapes harvested with care. These ideal conditions allowed us to serenely interpret an exceptional vintage and put the domaine's signature on it.

Safres, clays and pebbles are found and deliver all their genius in this cuvée. Here, the grapes are hand-picked, sorted, co-fermented and vatted over a long period of time, allowing for a delicate extraction. Matured for 24 months in tuns and then bottled. Gran Partita is the result of Domaine de Beurenard's constant research for vintages full of finesse and balance. The Cuvée *Gran Partita Châteauneuf-du-Pape 2015* is a unique and distinctive wine.

EN SAVOIR ➔ [WWW.BEAURENARD.FR](http://WWW.BEAURENARD.FR)

### A LA DÉGUSTATION / TASTING

**Robe :** dense, grenat foncé aux reflets orangés.

**Nez :** beau nez intense et aromatique aux arômes frais de groseilles et griotte, épices et garrigue avec une touche de toasté très fine.

**Bouche :** savoureuse et élégante, profonde et équilibré. Magnifique structure qui allie élégance et classe, tanins riches et enrobés, finale intense et persistante.

**Accord :** un vin de classe et d'exception qui s'accompagnera d'un pigeon rôti aux cèpes.

**Colour:** dense, dark garnet hue with orange tinges.

**Nose:** nice, intense and aromatic nose with fresh aromas of redcurrant and morello cherry, spices and garrigue with a touch of very fine toast.

**Palate:** tasty and elegant, deep and balanced. Magnificent structure combining elegance and class, rich and coated tannins, intense and persistent finish.

**Pairing:** a distinguished and exceptional wine that will accompany a roast pigeon with ceps.

# CHEF&SOMMELIER LANCE

## *Exaltation*

une nouvelle collection  
experte des vins effervescents

Depuis 2008, Chef&Sommelier développe des collections inédites dédiées à la dégustation du vin, de la bière et du café. Aujourd'hui, il explore un nouveau monde et crée une forme de verre innovante, infiniment sensorielle, pour sublimer l'expérience de la dégustation.



Ni coupe, ni flûte, ni verre à vin, ce nouveau verre Exaltation, à la forme étirée telle une flûte, possède tous les avantages indispensables à la dégustation du Champagne et des vins effervescents. Une hauteur de liquide dans la paraison au moment du service parfaitement ajustée pour une ascension courte de l'effervescence. Une forme et des dimensions qui ont été mises au point pour une distance parfaite entre la surface du vin et le nez. Le volume idéal de sa chambre aromatique et la large surface de contact permettant au bouquet de s'ouvrir et aux arômes de se développer, tout comme la forme droite de sa cheminée. De plus, après de longs mois de recherche, un nouveau traitement d'effervescence a été conçu pour un mouvement des fluides complexes offrant la possibilité aux bulles, qui véhiculent les molécules odorantes, de brasser l'entièreté du volume du calice. Ainsi, les arômes les plus discrets et les moins volatils sont libérés à la surface.

Créé en partenariat avec l'ASI, Exaltation a bénéficié des récentes évolutions des connaissances scientifiques sur l'effervescence des vins mousseux, pétillants ou perlants, et prend en compte toutes leurs spécificités. Son développement s'appuie sur un nouveau traitement de l'effervescence, une innovation permettant une perception gustative et olfactive inédite des vins effervescents.

Cette nouvelle collection Chef&Sommelier, disponible dès septembre 2020, fait d'ores et déjà une belle entrée en matière, présentée officiellement lors des master-classes et de la soirée de gala du 50e anniversaire de l'ASI à Reims le 6 et 7 octobre 2019 où étaient présents les 200 sommeliers les plus influents de la planète.

EN SAVOIR ➔ [WWW.CHEFSOMMELIER.COM](http://WWW.CHEFSOMMELIER.COM)

**Chef&Sommelier launches Exaltation, a new expert collection of sparkling wines** || *Since 2008, Chef&Sommelier has been developing new collections dedicated to wine, beer and coffee tasting. Today, he is exploring a new world and creating an innovative, infinitely sensory glass shape to enhance the tasting experience.*

Neither a glass, a flute or a wine glass, this new Exaltation glass, with its stretched shape like a flute, has all the essential advantages for tasting Champagne and sparkling wines. The height of liquid in the gob at the time of serving is perfectly adjusted for a short rise of effervescence. A shape and dimensions that have been developed for a perfect distance between the surface of the wine and the nose. The ideal volume of its aromatic chamber and the wide contact surface allowing the bouquet to open and the aromas to develop, as well as the straight shape of its chimney. Moreover, after long months of research, a new effervescence treatment has been designed for a complex fluid movement offering the possibility for the bubbles, which carry the odorous molecules, to stir the entire volume of the chalice. Thus, the most discreet and least volatile aromas are released on the surface.

Created in partnership with the ASI, Exaltation has benefited from recent developments in scientific knowledge on the effervescence of sparkling, semi-sparkling and sparkling wines, and takes into account all their specificities. Its development is based on a new treatment of effervescence, an innovation that provides a new gustatory and olfactory perception of sparkling wines.



This new Chef&Sommelier collection, available from September 2020, is already a great start, officially presented during the master classes and the gala evening of the 50<sup>th</sup> anniversary of the ASI in Reims on October 6<sup>th</sup> and 7<sup>th</sup>, 2019, where the 200 most influential sommeliers of the planet were present.

# CHAMPAGNE DE VIGNERONS : le Champagne rosé, Champagne de l'été



Rose pâle, saumoné, orangé, framboise ou encore cerise, la palette de couleurs des Champagnes de vigneron est riche et subtile. Fruit d'un savoir-faire minutieux, le rosé est une des expressions emblématiques de la Champagne. Gourmets et toniques, raffinés et fruités, les Champagnes de vigneron rosés offrent un large panel d'accords.

## L'ART DE L'ACCORD DU CHAMPAGNE ROSÉ

La Champagne est composée de 4 régions emblématiques, dont chaque terroir confère aux cuvées des typicités uniques. Un Champagne de vigneron rosé de la Côte des Blancs ou de la Montagne de Reims apportera de la fraîcheur et un caractère fruité délicat. Il sera idéal pour l'apéritif ou pour accompagner un dessert léger, comme par exemple une salade de fruits rouges ou un granité.

Un Champagne de vigneron rosé, de cépage Pinot Noir ou Meunier, issu de la Côte des Bar ou de la Vallée de la Marne sera fruité, avec une structure affirmée. Il pourra être servi tout au long du repas, pourquoi pas avec du poisson à chair blanche, ou encore des gambas à la plancha.

## Le vrai/faux des idées reçues sur le Champagne rosé avec Geoffrey Orban, expert des terroirs champenois et Ambassadeur du Champagne 2006

### • Le Champagne rosé est plus sucré

**FAUX** : le côté sucré du Champagne est apporté par son dosage, la liqueur d'expédition ajoutée à la cuvée vinifiée. Un Champagne rosé très fruité peut être perçu comme riche en sucre, alors qu'il est peu dosé.

### • Le Champagne rosé ne s'accorde qu'avec les desserts

**FAUX** : la complexité aromatique des Champagnes rosés offre de très beaux accords gastronomiques. Les Champagnes rosés frais et légers se font les compagnons harmonieux de poissons et crustacés ; les Champagnes rosés charpentés se marient quant à eux avec de la charcuterie et de la viande rouge.

### • Le Champagne rosé ne se boit qu'en période estivale

**FAUX** : à chaque Champagne, son moment de dégustation ! Apprécié en été avec des tapas, des grillades de poisson et de viande, le Champagne rosé s'accorde aussi avec un gibier et des viandes en sauce pour la fin d'année.

### • La robe du Champagne rosé définit son goût

**VRAI** : la couleur rose pâle laisse deviner un Champagne frais et délicat à dominante de Chardonnay, idéal pour l'apéritif. Les couleurs rose saumoné et rose orangé témoignent d'un Champagne fruité et vineux, emblématique des cépages Meunier et Pinot Noir. Enfin les teintes rose fraise, rose framboise et rose cerise, emblématiques des cuvées de macération, traduisent une richesse aromatique assumée.

## A propos de Champagne de Vignerons :

La bannière collective Champagne de Vignerons regroupe environ 4300 vigneron et coopératives de Champagne. Elle a été créée en 2001 par le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne, devenant ainsi la seule bannière collective portée par un syndicat. Une singularité qui lui permet d'avoir une identité et des valeurs fortes : l'artisanat, l'authenticité, la proximité, la création de cuvées rares et uniques.

## Le saviez-vous ?

Le Champagne rosé peut être élaboré à partir de deux méthodes : par macération ou par assemblage. La méthode d'assemblage, la plus fréquente, consiste à assembler du vin rouge vinifié sous l'appellation Champagne à la cuvée de jus blanc. Pour le rosé de macération (aussi appelé de saignée), le vigneron laisse macérer des grappes de raisins noirs (Pinot Noir ou Meunier) jusqu'à l'obtention de la teinte désirée.

## Le chiffre clé

En 2018, le Champagne rosé représente 9,8 % des exportations totales, soit 15,3 millions de bouteilles (9,5% en 2017 et 15 MB)

\* Expéditions 2018 vers le monde (hors France).  
Source Comité interprofessionnel du vin de Champagne.



### Winegrower Champagne: rosé Champagne, the summer Champagne

|| Pale pink, salmon, orangy, raspberry or cherry, the range of colours of winegrower Champagnes is rich and subtle. The fruit of a meticulous know-how, rosé is one of the emblematic expressions of Champagne. Gourmet and tonic, refined and fruity, rosé winegrower Champagnes offer a wide range of pairings.

### The art of pairing with rosé Champagne

The Champagne region consists of 4 emblematic areas, each of whose terroirs give the cuvées unique characteristics. A rosé winegrower Champagne from Côte des Blancs or Montagne de Reims will bring freshness and a delicate fruity character. It will be ideal for an aperitif or to accompany a light dessert, such as a red fruit salad or granita.

A rosé winegrower Champagne, from the Pinot Noir or Meunier grape variety, from Côte des Bar or the Marne valley will be fruity, with an asserted structure. It can be served throughout the meal, why not with white fish or prawns à la plancha.



### ABOUT CHAMPAGNE DE VIGNERONS:

The collective banner Champagne de Vignerons gathers around 4,300 Champagne wine growers and cooperatives. It was created in 2001 by the Syndicat Général des Vignerons de Champagne, thus becoming the only collective borne by an union. A peculiarity that enables it to have an identity and strong values: craftsmanship, authenticity, proximity, the creation of rare and unique cuvées.

### DID YOU KNOW ?

Champagne rosé can be elaborated from two methods: by maceration or by blending. The most common method, the blending, consists of adding red wine vinified under the Champagne appellation to white juice. For the maceration rosé (also called bled rosé – rosé de saignée), the winegrower lets macerate black grapes (Pinot Noir or Meunier) until the desired hue is obtained.

### THE KEY FIGURE

In 2018, rosé Champagne represents 9.8% of total exports, i.e. 15.3 million bottles (9.5% in 2017 and 15 MB)

\* 2018 shipments to the world (excluding France) -  
Source Interprofessional Champagne Wine Committee

### The true/false of the preconceived ideas about rosé Champagne with Geoffrey Orban, expert of the Champagne terroirs and Champagne Ambassador 2006

#### • Rosé Champagne is sweeter

**FALSE:** the sweet side of the Champagne is provided by the dosage, the shipping liqueur added to the vinified wine. A very fruity rosé Champagne can be perceived as rich in sugar, whereas it is little dosed.

#### • Rosé Champagne only goes well with desserts

**FALSE:** the aromatic complexity of the rosé Champagnes offers very nice gastronomic pairings. The fresh and light rosé Champagnes are the harmonious companions of fish and shellfish; full-bodied rosé Champagnes match with cold cuts and red meat.

#### • Rosé Champagne is only drunk during the summer season

**FALSE:** to every Champagne, its tasting moment! Appreciated in summer with tapas, grilled fish and meat, rosé Champagne is also suitable with game and meats in sauce for the end of the year.

#### • The rosé Champagne colour defines its taste

**TRUE:** the pale pink colour suggests a fresh and delicate Champagne predominantly Chardonnay, ideal for an aperitif. The salmon pink and orange-pink colors reflect a fruity and vinous Champagne, emblematic of the Meunier and Pinot Noir grape varieties. Finally, the strawberry pink, raspberry pink and cherry pink hues, emblematic of the maceration cuvées, reflect an assumed aromatic richness.

### EN SAVOIR ☺

➔ [WWW.CHAMPAGNEDEVIGNERONS.FR](http://WWW.CHAMPAGNEDEVIGNERONS.FR)

# DOMAINE DE CHEVALIER

## Pessac Léognan 2016

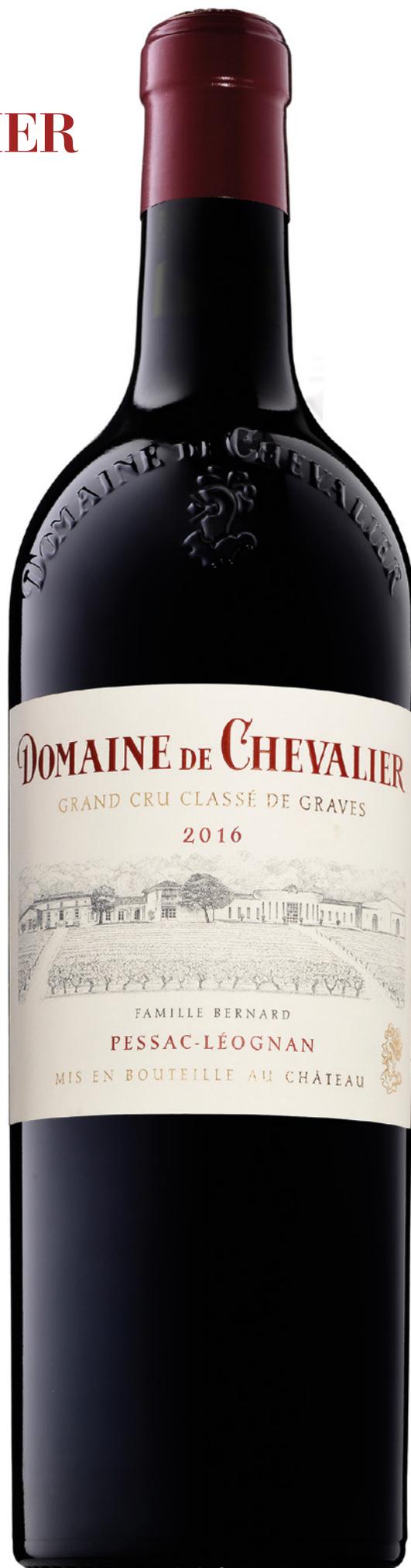
Situé à Léognan, capitale des Graves, le Domaine de Chevalier est d'origine très ancienne. Il est représenté en 1783 sur la carte de Pierre de Belleyme, l'ingénieur géographe de Louis XVI. En 1983, la propriété est acquise par la famille Bernard, leader français des eaux-de-vie et important négociant en grand vin de Bordeaux. Elle est gérée depuis lors par Olivier Bernard entouré de son équipe. Sous son égide se perpétue l'esprit d'équilibre et de recherche de la perfection qui depuis 140 ans signe la production de ce cru d'excellence.

La cuvée Domaine de Chevalier rouge 2016 est composée de 55 % de cabernet sauvignon, 35 % de merlot, 5 % de cabernet franc et 5 % de petit verdot. A la robe une couleur intense rubis mauve sombre, noire au milieu. Brillance et limpidité. Un nez net, de grande fraîcheur, offre un cocktail concentré et énergique de fruits rouges et noirs dans une ambiance balsamique, rappelant la forêt de pins. Les épices poivrées et notes fraîches de venaison sont présentes. Une complexité minérale se joint à ce bouquet complet. L'attaque est ample de texture douce, soyeuse et fruitée. La sensation d'une structure tannique dense est immédiate. La trame est serrée mais raffinée et souple. De grands tanins enrobés de chair fruitée donnent cette texture moelleuse et ferme à la fois. Très abordable en apparence, ce vin de grande envergure mérite du temps pour développer un très grand potentiel sous-jacent. Grande longueur, grand format. Équilibre, fraîcheur, élégance, raffinement, authenticité et concentration le définissent parfaitement. Garde : 2026-2046.

Located in Léognan, capital of the Graves, the Domaine de Chevalier has a very ancient origin. It is represented in 1783 on the map of Pierre de Belleyme, Louis XVI's geographic engineer. In 1983, the property was acquired by the Bernard family, the French leader in eaux-de-vie and a major Bordeaux wine merchant. Since then, it has been managed by Olivier Bernard and his team. Under his leadership, the spirit of balance and the quest for perfection that has been the hallmark of the production of this excellent vintage for 140 years is perpetuated.

The 2016 Domaine de Chevalier rouge cuvée is composed of 55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Cabernet Franc and 5% Petit Verdot. It has an intense ruby-purple colour, black in the middle. Brilliance and limpidity. A clean, fresh nose offers a concentrated and energetic cocktail of red and black fruits in a balsamic atmosphere, reminiscent of the pine forest. Peppery spices and fresh notes of venison are present. A mineral complexity joins this complete bouquet. The attack is full of soft, silky and fruity texture. The sensation of a dense tannic structure is immediate. The structure is tight but refined and supple. Large tannins coated with fruity flesh give this soft yet firm texture. Very affordable on the surface, this large wine deserves time to develop its great underlying potential. Great length, great size. Balance, freshness, elegance, refinement, authenticity and concentration define it perfectly. Ageing: 2026-2046.

EN SAVOIR ➔ [WWW.DOMAINEDECHEVALIER.COM](http://WWW.DOMAINEDECHEVALIER.COM)



# 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).



La famille De Sousa

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.

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.CHAMPAGNEDESOUZA.COM](http://WWW.CHAMPAGNEDESOUZA.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.

# LA BOUR redoute une crise

Restaurants fermés pendant de longues semaines et exportations en berne, la Bourgogne avait tout à craindre de la crise sanitaire mondiale. « C'est l'un des vignobles le plus lié à la filière hôtellerie-restauration. Celle-ci représente à peu près 50 % de ses ventes dans le monde », soulignait le Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne (BIVB) au printemps. Celui-ci anticipait des chiffres de commercialisation en berne.

Les difficultés provoquées par la pandémie se sont ajoutées aux dégâts collatéraux de la guerre commerciale Boeing-Airbus. Depuis maintenant près d'un an, elles ont déclenché une surtaxe à l'importation de 25 % ad valorem aux États-Unis sur un panel de produits européens dont le vin. Les États-Unis sont, rappelons-le, le premier marché à l'export de la Bourgogne. La chute des expéditions a atteint 30,1 % en valeur aux USA au premier trimestre 2020 pour les vins bourguignons.

Les semaines qui ont suivi les premiers temps de la crise sanitaire ont toutefois été plutôt rassurantes. L'interprofession bourguignonne a fait ses comptes et prévisions lors de son assemblée générale estivale. La baisse globale prévue était de -15 à -20 % fin juillet. La filière constatait que la Bourgogne est l'une des régions viticoles la moins en souffrance à l'heure actuelle. « En période prospère nous sommes un produit de luxe. Nous avons l'occasion de redécouvrir qu'en période de crise nous sommes un produit de consommation, un produit alimentaire. », a souligné Louis-Fabrice Latour, président de l'interprofession.

Au cours de cette même assemblée les témoignages se sont succédé sur cette période troublée et en particulier le confinement. « Personnellement, j'ai trouvé

ce moment formidable, expose Michel Barraud, président de la Cave des vignerons des Terres Secrètes (Prissé). Nous nous sommes dans un tourbillon perpétuel et là nous avons trouvé le calme. Cela nous a permis de nous recentrer sur nos exploitations, d'autant que l'on a eu un printemps magnifique. Nous avons mieux mesuré l'importance du capital humain pour trouver les ressources et savoir comment on allait s'adapter et ensuite rebondir. Il était important de garder la proximité avec nos clients, avec les professionnels, maintenir le lien pour être prêt le jour J. Finalement, les commandes ont continué d'arriver. »

« La chance pour nous vignerons, c'est d'avoir pu continuer de travailler dans nos vignes alors que beaucoup de personnes étaient confinées. Il faut souligner aussi que les clients étaient là. Cela montre que la Bourgogne a une place importante pour eux, qu'elle est une valeur sûre. Nous sommes des enfants gâtés. Cette crise nous enseigne aussi qu'il va falloir aller plus loin en terme d'agroécologie, de qualité de vins. A Chablis, le vignoble s'est développé au fil de la demande du marché. Aujourd'hui si le millésime 2020 est, comme 2019, productif on va se retrouver avec deux ans de stock. Cela peut conduire à la catastrophe. Il va falloir mieux *piloter* notre vignoble et tirer nos vins vers le haut par une montée en gamme », préconise Louis Moreau du domaine éponyme à Chablis.

Une tonalité globalement positive qui n'empêche pas des appréhensions pour les mois à venir. « C'est une crise moins violente qu'en 2009. On craint toutefois qu'elle ne soit plus longue. Elle se prolongera peut-être en 2021 voire 2022. », averti Louis-Fabrice Latour.

# GOGNE

## qui se prolonge

**Burgundy fears a prolonged crisis** || Restaurants closed for long weeks and exports at low prices, Bourgogne had everything to fear from the global health crisis. "It is one of the vineyards most closely linked to the hotel and restaurant industry. It represents about 50% of its sales worldwide," said the Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) in the spring. The BIVB was anticipating sales figures at half-mast.

The difficulties caused by the pandemic were added to the collateral damage of the Boeing-Airbus trade war. For nearly a year now, they have triggered a 25% ad valorem import surcharge in the United States on a range of European products, including wine. The United States is Bourgogne's leading export market. The drop in shipments reached 30.1% in value in the United States in the first quarter of 2020 for Burgundian wines.

However, the weeks following the first signs of the health crisis were rather reassuring. The Burgundian interprofessional association presented its accounts and forecasts at its summer general meeting. The expected overall decrease was -15 to -20% at the end of July. The sector noted that Bourgogne is one of the wine regions least in need of support at the present time. "In prosperous times, we are a luxury product. We have the opportunity to rediscover that in times of crisis we are a consumer product, a food product" said Louis-Fabrice Latour, president of the interprofession.

During this same assembly, testimonies followed one another on this troubled period and in particular the confinement. "Personally, I found this moment formidable," said Michel Barraud, president of the Cave des vignerons des Terres Secrètes (Prissé). We were in a perpetual whirlwind and there we found calm. It allowed us to refocus on our farms, especially since we had a wonderful spring.

We better understood the importance of human capital to find the resources and know how we were going to adapt and then bounce back. It was important to stay close to our customers, to the professionals, to maintain the link to be ready for the big day. In the end, orders continued to come in."

"Lucky for us winegrowers, we were able to continue working in our vineyards while many people were confined. It should also be noted that the customers were there. This shows that Burgundy has an important place for them, and that it is a sure value. We are spoiled children. This crisis also teaches us that we will have to go further in terms of agroecology and wine quality. In Chablis, the vineyard has developed in line with market demand. Today, if the 2020 vintage is, like 2019, productive, we will find ourselves with two years of stock. This can lead to disaster. We will have to better *manage* our vineyard and pull our wines upwards by moving up the range", recommends Louis Moreau of the eponymous estate in Chablis.

A generally positive tone that does not prevent apprehension for the months to come. "It is a less violent crisis than in 2009. However, there are fears that it could be longer. It will perhaps continue into 2021 or even 2022.", warns Louis-Fabrice Latour.

Laurent Gotti

EN SAVOIR → [WWW.VINS-BOURGOGNE.FR](http://WWW.VINS-BOURGOGNE.FR)

# MOISSENET-BONNARD :

*passage de témoin réussi*



Si les transmissions père-fille sont de moins en moins rares dans le vignoble, celui qui s'est opéré au domaine Moissenet-Bonnard, à Pommard, fait figure de modèle. Emmanuelle-Sophie Moissenet a rejoint le giron familial en 2012 prenant progressivement les commandes jusqu'alors tenues avec enthousiasme par Jean-Louis. Un domaine de 7 hectares dont l'une des particularités est d'être l'un des plus importants propriétaires, près d'un hectare, d'un des terroirs les plus fameux de la commune : Les Epenots.

Diplômée de l'école de Changin (Suisse) mais aussi d'un master *Vignes et terroirs* à l'université de Dijon, Emmanuelle-Sophie s'est forgée une expérience dans une grande variété de vignoble, de Bordeaux à l'Alsace en passant par le Beaujolais. Au sein de domaines, classiquement, mais aussi en tant qu'enseignante auprès de futurs vigneron.

A son retour auprès de son père, sa priorité a été d'encourager la biodiversité au sein du vignoble. Des programmes d'enherbement ont ainsi été mis en place sur la totalité de l'exploitation. « Amener de la vie dans le sol, par le travail des insectes, éviter les tassements, c'était déjà une préoccupation de mon père mais nous avons amplifié le mouvement », expose Emmanuelle-Sophie. « Sur certaines parcelles nous ne passons plus le tracteur mais un chenillard plus léger. Nous traitons le plus possible avec des produits bio », poursuit la vigneronne. Le domaine est ainsi certifié Haute valeur environnementale au plus haut niveau (HVE 3).

Pour exprimer toute la diversité de ses terroirs, Emmanuelle-Sophie s'attache à récolter des raisins à pleine maturité après dégustation des baies dans chaque parcelle. « Je vendange généralement un peu plus tard que la majorité de mes collègues. Cela m'évite de chaptaliser. En rouge, je laisse 10 % de vendanges entières qui amènent un peu de fraîcheur dans les vins. En blanc, je privilégie le fruit et une certaine rondeur sur la minéralité ».

Les élevages, d'une durée d'un an, s'effectuent pour un tiers en fût neuf et surtout sur lies (en blanc comme en rouge) pendant toute cette période. « C'est un type d'élevage peu courant en rouge mais je trouve que cela apporte du fruit, de la rondeur et assouplit les tannins », précise Emmanuelle-Sophie.

La relative petite taille du domaine ne l'empêche pas de proposer pas moins de dix-sept cuvées différentes permettant d'expérimenter la grande variété des terroirs de la Côte de Beaune. La dominante est rouge, Pommard en particulier bien-sûr, mais la gamme de blancs n'est pas négligeable : elle compte sept références dont un Meursault village (Les Vireuils) ou encore un Puligny-Montrachet premier cru Hameau de Blagny.

Le domaine accueille volontiers les particuliers et propose même des millésimes de quelques années à la vente. Une belle gamme de Pommard village du millésime 2016, premier millésime vinifié par Emmanuelle-Sophie, ou même un premier cru Les Epenots 2011 étaient notamment disponibles cet été pour les visiteurs qui ont poussé la porte du domaine.

## Moissenet-Bonnard: successful handover II

Although father-daughter transmissions are less and less common in the vineyard, the one that took place at the Moissenet-Bonnard estate in Pommard is a model. Emmanuelle-Sophie Moissenet joined the family bosom in 2012, gradually taking over the reins from Jean-Louis, who had until then held them enthusiastically. A 7-hectare estate, one of the particularities of which is that it is one of the largest owners, nearly one hectare, of one of the most famous terroirs in the commune: Les Epenots.

Emmanuelle-Sophie is a graduate of the Changin School (Switzerland) and also holds a Master's degree in *Vines and Terroirs* from the University of Dijon. She has gained experience in a wide variety of vineyards, from Bordeaux to Alsace and Beaujolais. She has worked on estates, classically, but also as a teacher for future winegrowers.

When she returned to her father, her priority was to encourage biodiversity in the vineyard. Grassing programmes were therefore set up throughout the entire estate. "Bringing life into the soil by working with insects and avoiding compaction was already a concern for my father, but we have stepped up the movement", explains Emmanuelle-Sophie. "On some plots of land, we no longer use the tractor but a lighter caterpillar. We use organic products as much as possible," adds the winegrower. The estate is thus certified High Environmental Value at the highest level (HVE 3).

To express all the diversity of her terroirs, Emmanuelle-Sophie strives to harvest grapes at full maturity after tasting the berries in each plot. "I generally harvest a little later than most of my colleagues. This saves me from chaptalizing. For the reds, I leave 10% of the harvest whole, which brings a little freshness to the wines. For white wines, I prefer fruit and a certain roundness over minerality.

One-third of the wines are aged for one year in new oak barrels and above all on the lees (for both white and red wines) throughout this period. "It's an uncommon type of maturing for red wines, but I find that it brings fruit, roundness and softens the tannins," explains Emmanuelle-Sophie.

The small size of the estate does not prevent it from offering no less than seventeen different cuvées allowing it to experiment with the great variety of terroirs in the Côte de Beaune. The dominant colour is red, especially Pommard of course, but the range of whites cannot be neglected: there are seven references including a Meursault village (Les Vireuils) or a Puligny-Montrachet premier cru Hameau de Blagny.

The estate is happy to welcome private customers and even offers vintages of several years old for sale. A fine range of Pommard village from the 2016 vintage, a first vintage vinified by Emmanuelle-Sophie, or even a Les Epenots 2011 premier cru were notably available this summer for visitors who pushed the door of the estate.

Laurent Gotti

# DOMAINE DANIEL RION,

## *des vins frais et croquants*

Depuis 1955 et sa création par Daniel Rion, le domaine familial a parcouru bien du chemin. A l'origine l'exploitation ne comptait que 2 hectares de vignes situés sur Vosne-Romanée. Des parcelles que le vigneron avait reçues de son grand-père paternel. Le domaine Rion compte une quinzaine d'hectares aujourd'hui dont une gamme d'appellation répartie sur six villages (Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée, Chambolle-Musigny, Vougeot, etc.)

Parmi les cuvées phares, on citera les grands crus Clos Vougeot, Echezeaux mais aussi le Nuits-Saint-Georges premier cru Les Vignes Rondes. Un Climat situé sur la partie nord du village, capable d'une grande finesse. Pascale Rion, à la tête du domaine, attribue également une mention spéciale à la cuvée de Vosne-Romanée Les Beaux-Monts. Un premier cru implanté en forte pente à l'entrée d'une combe et en hauteur (280 à 300m). Exposé Sud-Est, sur un hectare, ce terroir est aussi marqué par une forte pierrosité : le sol peu profond est assis sur un calcaire dur. « Il donne un vin aérien, élégant, doté d'une bonne acidité mais aussi concentré et qui dégage une grande minéralité », souligne Pascale Rion.

Pour mettre en valeur ses appellations, le domaine Rion s'attache à faire vivre ses sols et pratique un enherbement maîtrisé depuis une bonne vingtaine d'années. Les vendanges sont menées manuellement et les raisins entièrement égrappés. « Nous cherchons à faire des vins avec un caractère de fruits frais et croquants, sans surmaturité. », expose Pascale Rion. Un profil obtenu par des cuvaisons relativement courtes, de 15 à 18 jours, en privilégiant les remontages aux pigeages dans l'objectif de triturer au minimum les baies. Une recherche de fraîcheur qui n'empêche pas le domaine d'opter pour des élevages en fût assez longs, avec une part de bois neuf, pour donner aux cuvées de bonnes dispositions à un vieillissement harmonieux en bouteille.



### Domaine Daniel Rion, fresh and crisp wines

|| Since 1955 and its creation by Daniel Rion, the family estate have moved a long way. Initially the estate only had 2 hectares of vines located in Vosne-Romanée. Plots that the winegrower had received from his paternal grandfather. Today, Domaine Rion has about fifteen hectares, including a range of appellations spread over six villages (Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée, Chambolle-Musigny, Vougeot, etc.).

Among the flagship vintages are the Clos Vougeot and Echezeaux grands crus, but also the Nuits-Saint-Georges premier cru Les Vignes Rondes. A climate located in the northern part of the village, with great finesse. Pascale Rion, at the head of the estate, also awards a special mention to the Vosne-Romanée Les Beaux-Monts cuvée. A Premier Cru located on a steep slope at the entrance to a combe and at a height (280 to 300m). Facing South-East, on one hectare, this terroir is also marked by a strong stoniness: the shallow soil sits on hard limestone. "It gives an airy, elegant wine, with good acidity but also concentrated and with a great minerality", Pascale Rion underlines.

In order to enhance the value of its appellation, Domaine Rion is committed to bringing its soils to life and has been using controlled grassing for the past twenty years or so. The harvest is carried out manually and the grapes are completely de-stemmed. "We try to make wines with a character of fresh and crisp fruit, without over-ripeness.", explains Pascale Rion. This profile is obtained by relatively short vating periods, from 15 to 18 days, with preference given to pumping over rather than punching over with the aim of crushing the berries as little as possible. A search for freshness which does not prevent the estate from opting for long enough barrel ageing, with a proportion of new wood, to give the cuvées good dispositions for harmonious ageing in the bottle.

Laurent Gotti

EN SAVOIR +

➔ [DOMAINE-DANIEL-RION.COM](http://DOMAINE-DANIEL-RION.COM)

# DOMAINE ALAIN MICHELOT

des vins de garde qui peuvent s'apprécier sur la jeunesse

Le Domaine Alain Michelot compte parmi les références de l'appellation Nuits-Saint-Georges depuis de nombreuses années. Une solide réputation qu'il doit à la variété des grands terroirs qu'il met en valeur – pas moins de sept Nuits-Saint-Georges premiers crus notamment – mais aussi à la capacité des bouteilles produites par la famille Michelot à défier le temps. « Nous élaborons des vins de garde, c'est vrai, mais nous avons fait évoluer notre approche vers des cuvées capables d'exprimer de la rondeur et du fruit dans leur jeunesse. Et il faut dire que les derniers millésimes, avec leurs belles maturités, nous ont bien aidé », explique Elodie Michelot. Cette dernière est à la tête du domaine avec son mari Martial Hecq-Delhaye.

Si chacun s'attelle à ses propres tâches au sein du domaine, Elodie à la commercialisation, Martial à la vigne, ils s'entendent lorsqu'il s'agit de vinifier. « Nous partageons les mêmes idées sur nos vins », souligne Elodie.

Une attention toute particulière est portée au tri et à la réception des raisins. L'objectif est d'éviter la trituration et de mettre en cuve des baies intactes après égrappage. Les cuvaisons sont longues (3 semaines et parfois davantage) mais peu interventionniste « hormis quand il s'agit de refroidir pour respecter au maximum le fruit ». De même les élevages, avec un usage très modéré du fût neuf (25 % en moyenne), peuvent se prolonger pendant 18 mois.

Outre la belle gamme de Nuits-Saint-Georges, on citera notamment les premiers crus Les Chaignots, La Richemone ou encore Les Vaucrains, le domaine produit depuis 2010 un peu de Clos Vougeot mais aussi depuis 2011 une cuvée de Nuits-Saint-Georges premier cru blanc En la Perrière Noblot Monopole.



Elodie Michelot et Martial Hecq-Delhaye



## Domaine Alain Michelot: wines for keeping that can be enjoyed young

Domaine Alain Michelot has been one of the references of the Nuits-Saint-Georges appellation for many years. A solid reputation that it owes to the variety of the great terroirs it enhances - no less than seven Nuits-Saint-Georges premiers crus in particular - but also to the ability of the bottles produced by the Michelot family to defy time. "It is true that we make wines for keeping, but we have evolved our approach towards cuvées which can express roundness and fruit in their youth. And it has to be said that the latest vintages, with their beautiful maturity, have been a great help to us," explains Elodie Michelot. The latter is at the head of the estate with her husband Martial Hecq-Delhaye.

While each of them takes care of his own tasks on the estate, Elodie in marketing and Martial in the vineyard, they get along well when it comes to vinification. "We share the same ideas about our wines," says Elodie.

Special attention is paid to the sorting and reception of the grapes. The aim is to avoid crushing and to put the berries in vats intact after destemming. The vatting periods are long (3 weeks and sometimes longer) but not very interventionist "except when it is a question of cooling down to respect the fruit as much as possible". In the same way, the ageing process, with very moderate use of new oak (25% on average), can last for 18 months.

In addition to the fine range of Nuits-Saint-Georges, we can mention in particular the first growths Les Chaignots, La Richemone and Les Vaucrains. Since 2010, the estate has been producing some Clos Vougeot but also since 2011 a cuvée of Nuits-Saint-Georges premier cru white En la Perrière Noblot Monopole.

Laurent Gotti

# DOMAINE PIERRE DAMOY

CHAMBERTIN CLOS DE BÈZE CONTRÔLÉE

— GRAND CRU —



11 RUE DU MARÉCHAL-DE-LATRE-DE-TASSIGNY  
21220 GEVREY-CHAMBERTIN - CÔTE-D'OR  
03 80 34 30 47

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

# PIERRE DAMOY,

## la qualité avant la quantité

Installé à Gevrey-Chambertin depuis près de 30 millésimes, Pierre Damoy et sa famille sont les heureux propriétaires de quelques-uns des plus beaux terroirs du village (Chambertin, Chambertin Clos de Bèze, Chapelle-Chambertin, Clos Tami-sot, etc.), Pierre Damoy n'est pas homme à se laisser aller à une quelconque facilité. « Nous grattons des terres parmi les plus belles du monde. J'ai l'impression d'être un élu. La moindre des choses c'est de se donner un peu de mal ». Le vigneron revendique une présence de tous les instants dans ses vignes : « Ma force, et celle de beaucoup de vignerons de Bourgogne, c'est d'avoir les mains dans le cambouis, les doigts durcis par le travail et d'être bronzé », martèle-t-il. Beaucoup de travail donc mais aussi une bonne dose de prise de risque et d'intuition. Le domaine s'est taillé la réputation de récolter parmi les plus tardivement de la Côte pour obtenir des maturités optimales. Quitte à sacrifier un peu de récolte.

Depuis 1992, date à laquelle il a repris ce domaine familial alors en difficulté, Pierre Damoy met en œuvre toute l'énergie et les moyens pour amener les vins au niveau où il souhaite les hisser. Une exigence quotidienne qui le pousse à apporter le plus grand soin à ses vignes. Il travaille en viticulture biologique sans certification.

« Baisse des rendements, récolte des raisins à pleine maturité mais aussi vinification avec un peu plus d'imagination », résume son action à la tête du domaine.

Pierre Damoy cherche à obtenir des vins profonds tout en peaufinant leur brillance aromatique. Le fameux éclat dont les grands pinots noirs de la Côte de Nuits bien nés savent faire preuve. « Faire des vins denses, c'est ce que je vise mais il ne faut pas que ce soit brouillon. Sinon on obtient simplement un *gros vin* », expose Pierre Damoy. Il peut prolonger ses cuvaisons jusqu'à un mois et adapte ses élevages en fonction du millésime.

Pierre Damoy fait partie de ces artisans vignerons, au plus proche de leurs terroirs, qui assurent le succès et l'originalité des grands vins de Bourgogne.

### Pierre Damoy, quality before quantity || Pierre Damoy

and his family have been living in Gevrey-Chambertin for nearly 30 vintages and are the happy owners of some of the most beautiful terroirs of the village (Chambertin, Chambertin Clos de Bèze, Chapelle-Chambertin, Clos Tami-sot, etc.). Pierre Damoy

is not a man to be taken for granted. "We scratch out some of the most beautiful land in the world. I have the impression of being a chosen one. The least you can do is to take a little trouble. The winegrower claims a constant presence in his vineyards: "My strength, and that of many winegrowers in Burgundy, is to have my hands in the sludge, my fingers hardened by work and to be tanned," he says. A lot of work, then, but also a good dose of risk-taking and intuition. The estate has earned the reputation of harvesting among the latest of the Coast to obtain optimal maturities. Even if it means sacrificing a bit of harvest.

Since 1992, when he took over this family estate, which was then in difficulty, Pierre Damoy has been putting all his energy and means into bringing the wines up to the level where he wishes to raise them. A daily requirement that pushes him to take the greatest care of his vines. He works in organic viticulture without certification.

"Lowering yields, harvesting grapes at full maturity but also vinification with a little more imagination", sums up his action at the head of the estate.



Pierre Damoy

Pierre Damoy seeks to obtain deep wines while refining their aromatic brilliance. The famous brilliance that the great Pinot Noir wines of the Côte de Nuits well born know how to show. "Making dense wines is what I'm aiming for, but it mustn't be messy. Otherwise we simply obtain a "great wine", explains Pierre Damoy, who can extend his vatting time up to a month and adapt his maturing process according to the vintage.

Pierre Damoy is one of those artisan winegrowers, who, as close as possible to their terroirs, ensure the success and originality of the great wines of Burgundy.

Laurent Gotti



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](http://www.beurenard.fr)

TERRENEUVE.COM - PHOTO : CHRISTOPHE GRILLÉ.



CHATEAUNEUF-DU-PAPE - RASTEAU - CÔTES-DU-RHÔNE  
**Vignoble en biodynamie**



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

DOMAINE  
**BAROLET-PERNOT**

— SAINT-ROMAIN - CÔTE-D'OR —



[www.domainebaroletpernot.com](http://www.domainebaroletpernot.com)

# DOMAINE PARIGOT, un travail d'équilibre et de précision

*Équilibre, c'est un mot que j'aime particulièrement dans le vin comme dans ma vie personnelle, souligne Alexandre Parigot. Je ne suis pas un adepte des revirements d'un extrême à l'autre.*

Le jeune vigneron a rejoint l'exploitation familiale, installée sur les hauteurs de Pommard, en 2004. Un domaine de 16 hectares, pour une bonne partie située dans les Hautes Côtes de Beaune, mais également présent dans les belles appellations de ce secteur de la Bourgogne : Meursault, Chassagne-Montrachet, Volnay, Pommard, Beaune mais aussi Nuits-Saint-Georges.

Alexandre Parigot s'emploie à peaufiner chacun des maillons qui constitue la longue chaîne d'élaboration d'un grand vin. A commencer par la vigne. « Une des clés, c'est de cueillir les raisins à parfaite maturité après avoir adapté notre travail pour ne pas les stresser. C'est particulièrement important dans des millésimes secs comme on en a connu ces dernières années. »

La réception des grappes en cuverie s'opère, après vendanges manuelles, en petits contenants. L'objectif est de triturer au minimum les grappes pour qu'elles conservent tout leur potentiel aromatique. Une approche respectueuse des raisins qui se poursuit lors des macérations : Alexandre préfère des cuvaisons longues, plutôt que pigeages fréquents, pour extraire en douceur. Des vinifications menées avec souvent 30 à 40 % de vendanges entières, toujours pour encourager l'expression du fruit.

Le domaine, à la réputation bien établie grâce à la consistance de ses vins, voit aujourd'hui son travail d'équilibre et de précision récompensé. « Le pinot noir est un cépage qui, lorsqu'on en prend bien soin, vous le rend bien », expose Alexandre Parigot. On ne saurait le contredire !



Alexandre Parigot

## Domaine Parigot, a work of balance and precision ||

“Balance is a word that I particularly like in wine and in my personal life,” says Alexandre Parigot. I'm not a fan of going from one extreme to the other.

The young winegrower joined the family business, which is located on the heights of Pommard, in 2004. A 16-hectare estate, for the most part located in the Hautes Côtes de Beaune, but also present in the beautiful appellations of this sector of Burgundy: Meursault, Chassagne-Montrachet, Volnay, Pommard, Beaune but also Nuits-Saint-Georges.

Alexandre Parigot works to refine each of the links that make up the long chain of elaboration of a great wine. Starting with the vine. “One of the keys is to pick the grapes at perfect maturity after having adapted our work so as not to stress them. This is particularly important in dry vintages such as we have experienced in recent years.”

The bunches of grapes are received in the vat room, after manual harvesting, in small containers. The objective is to crush the bunches to a minimum so that they retain all their aromatic potential. A respectful approach to the grapes that continues during maceration: Alexandre prefers long vatting, rather than frequent punching of the cap, in order to extract gently. Vinification is carried out with often 30 to 40% of whole harvests, always to encourage the expression of the fruit.

The estate, with its well-established reputation thanks to the consistency of its wines, is now seeing its work of balance and precision rewarded. “Pinot Noir is a grape variety that will give you back what you have earned, if you take good care of it” says Alexandre Parigot. We can't contradict it!

Laurent Gotti



# Caveau Saint-Félix

Rejoignez le club et ses privilèges

PRIVATISATION

MASTER CLASS

MILLÉSIMES RARES

VIEUX MILLÉSIMES

DÎNER DÉGUSTATION

DÉGUSTATION VENTE



\*\*\*\*\*  
BEAUNE | BOURGOGNE

27, rue Maufoux - 21200 BEAUNE - [direction@hotel-cep-beaune.com](mailto:direction@hotel-cep-beaune.com) - +33 (0)3 80 22 35 48  
[www.caveau-saint-felix.com](http://www.caveau-saint-felix.com)

# DENIS JEANDEAU

## vigneron de caractère

Denis Jeandeaude s'approche du cap de la quarantaine avec sérénité. Il a pris ses marques dans sa nouvelle cuverie de Fuissé et s'emploie à faire des crus du Mâconnais de caractère. Et question caractère, le vigneron n'en manque pas lui non plus. Les choses étaient assez mal engagées, lorsqu'en 2005 le domaine familial était vendu. Mais pas question pour lui de renoncer à sa vocation de vigneron. Le jeune homme a repris un hectare sur Viré-Clessé, cultivé en bio, et procède par achat de raisins pour exercer ses talents. Sa gamme est constituée de deux cuvées de Pouilly-Fuissé, d'un Saint-Véran et d'un Mâcon-Chardonnay (auquel s'ajoute bien-sûr le Viré-Clessé). Dans la totalité des cas les vignes, âgées, sont labourées et récoltées manuellement en petites caisses de 20 kg. Des vins de caractère donc et de garde aussi.

La cuvée de Pouilly-Fuissé *Secret minéral* est sans doute la plus exemplaire de son travail. Elle est issue d'un terroir à maturité tardive, planté de vignes cinquantenaires, qui donne des vins d'une grande finesse. Les raisins sont vinifiés en fût et sans levurage. En provenance d'un terroir plus argileux, la cuvée *Vieilles vignes* s'exprime généralement avec davantage de richesse mais avec une touche de salinité également qui lui donne une belle harmonie.

Cet artisan vigneron n'éprouve pas la volonté de s'agrandir. Son ambition reste simple et exigeante à la fois : garder la parfaite maîtrise de son travail.

EN SAVOIR ➔ [WWW.DENISJEANDEAU.COM](http://WWW.DENISJEANDEAU.COM)

### Denis Jeandeaude, a winegrower with a strong character

Denis Jeandeaude is moving towards his forties with serenity. He has made his mark in his new Fuissé winery and is working hard to make Mâconnais wines of character. And when it is a question of character, the winegrower is not lacking in it either. Things were going badly enough when the family estate was sold in 2005. But there was no question of him giving up his vocation as a winegrower. The young man took over a hectare on Viré-Clessé, cultivated organically, and proceeded to buy grapes to exercise his talents. His range is made up of two Pouilly-Fuissé cuvées, a Saint-Véran and a Mâcon-Chardonnay (to which of course is added the Viré-Clessé). In all cases the vines, which are old, are ploughed and harvested by hand in small 20 kg crates. These are wines of character, therefore, and also wines for laying down.

The Pouilly-Fuissé *Secret minéral* cuvée is undoubtedly the most impressive example of his work. It comes from a late-ripening terroir, planted with vines that are fifty years old, which produces wines of great finesse. The grapes are vinified in barrels and without yeasting. Coming from a more clayey terroir, the *Vieilles vignes* cuvée generally expresses itself with more richness but also with a touch of salinity which gives it a beautiful harmony.

This craftsman winemaker does not feel the desire to expand. His ambition remains simple and demanding at the same time: to keep perfect control of his work.

Laurent Gotti



Denis Jeandeaude



# LES CAVES CARRIÈRE

## L'esprit d'équipe

La vie d'équipe, Eric Carrière la connaît bien. L'ex-footballeur international, consultant et commentateur sportif et aussi le fondateur des Caves Carrière. Un caviste dijonnais devenu en une décennie l'un des meilleurs spécialistes en vins de Bourgogne et d'autres grands vignobles. Le multiple champion de France est aujourd'hui le capitaine d'une équipe de 14 personnes qui font des Caves Carrière une référence dans l'univers des vins de terroirs. L'histoire a pris forme en 2008 lorsqu'il signe au club de Dijon. Originaire d'un petit village de l'Ariège, Eric Carrière a le goût de la terre. Le vin le passionne et Dijon est un excellent point de départ pour découvrir la Bourgogne. Les sollicitations des amis et son goût naturel pour faire partager ses découvertes l'incite à aller plus loin. Il réalise assez tôt que le vin sera au cœur de sa reconversion. D'autant qu'il a également fait la connaissance, quelques années plus tôt, de Stéphane Ogier, vigneron de Côte-Rôtie, avec qui il a acquis des vignes. « J'étais encore footballeur quand j'ai envoyé un courrier dans de nombreux domaines pour leur faire part de mon envie de faire connaissance. J'ai eu de nombreux retours positifs comme par exemple celui de Laurent Lignier (Domaine Lignier à Morey-Saint-Denis) ou même du domaine de la Romanée-Conti... », se souvient Eric Carrière. On ne pouvait rêver meilleur coup d'envoi...

En 2013, il fait la connaissance de Nicolas Creuzot, devenu son associé. Originaire de Beaune, il est l'homme du cru. Son grand-père était caviste à Beaune.

Pierre après pierre, l'équipe a posé les solides fondations d'une cave dotée d'une superbe gamme de vins de Bourgogne, de la Vallée du Rhône, de Champagne, de Bordeaux, etc. Pas moins de 2800 références et 500 domaines parmi les plus recherchés et prestigieux dans chaque vignoble, mais aussi des trouvailles

au rapport qualité-prix irréprochable. Une gamme disponible à l'achat en ligne sur le site internet de la cave. « Le digital n'occulte pas pour autant la partie humaine du métier », tient à souligner Eric Carrière.

Une expertise que les Caves Carrière mettent à disposition des restaurateurs. L'équipe a notamment travaillé avec l'Hôtel La Cloche, une institution dijonnaise.

*De la vigne au verre*, la formule est quelque peu éculée, pas ici. Les Caves Carrière viennent de reprendre l'exploitation de 5 hectares en Côte de Beaune. Pour un passionné l'opportunité d'une telle reprise ne pouvait pas se manquer. Mais comme le souligne Eric Carrière « chacun son métier » : il a donc confié les vignes à quatre vignerons qu'il connaît bien pour être des fournisseurs de son enseigne : Laurent Lignier, Jean-Baptiste Lebreuil, Pierre-Yves et Caroline Colin et Jean-Claude Ramonet. *Une aventure humaine* qui permet à Eric Carrière de fédérer un quatorze de vignerons talentueux mais aussi tisser des liens d'équipe, une nouvelle fois, avec ses partenaires.

Côté verre, Les Caves Carrière ont annoncé il y a quelques mois leur association avec une start-up pour développer un panel d'applications autour du vin : des cartes géographiques interactives des vignobles, un outil de référencement digital des vins, des cartes des vins interactives pour les restaurateurs... Ainsi est né DIGITAL & WINE. La société propose Geovinum une carte interactive des vignobles du monde, Provinum qui permet de mettre efficacement en ligne une gamme de vins et enfin Sommelier, destiné à la création de cartes des vins consultables en restaurant.

Une initiative prise avant la crise sanitaire qui devrait aider le monde du vin à faire une transition réussie vers le digital.

**Caves Carrière Cellars: team spirit** || Eric Carrière knows team life well. The former international footballer, consultant and sports commentator and also the founder of Caves Carrière. A Dijon wine merchant who has become in one decade one of the best specialists in Bourgogne wines and other great vineyards. The many times French champion is today the captain of a team of 14 people who make the Caves Carrière a reference in the world of terroir wines. The story started in 2008 when he signed for the Dijon club. Originally from a small village in Ariège, Eric Carrière has a taste for the land. He is passionate about wine and Dijon is an excellent starting point for discovering Bourgogne. His friends' requests and his natural taste for sharing his discoveries encourage him to go further. He soon realised that wine would be at the heart of his reconversion. Especially when he met, a few years earlier, Stéphane Ogier, a Côte-Rôtie winegrower, with whom he acquired vines.

"I was still a footballer when I sent a letter in many areas to let them know that I wanted to get to know them. I got a lot of positive feedback, for example from Laurent Lignier (Domaine Lignier in Morey-Saint-Denis) or even from the Domaine de la Romanée-Conti...", Eric Carrière recalls. We couldn't have wished for a better kick-off...

In 2013, he met Nicolas Creuzot, who became his partner. Originally from Beaune, he is a man of vintage. His grandfather was a wine merchant in Beaune.

Stone by stone, the team has laid the solid foundations of a cellar with a superb range of wines from Bourgogne, the Rhone Valley, Champagne, Bordeaux, etc. No less than 2800 references and 500 of the most sought-after and prestigious estates in each vineyard, but also finds with an irreproachable quality-price ratio. A range available for purchase online on the winery's website.

"Digital technology doesn't overshadow the human side of the business," Eric Carrière emphasises.

An expertise that the Caves Carrière offers to restaurant owners. The team has notably worked with the Hotel La Cloche, a Dijon institution.

*From the vine to the glass*, the formula is somewhat outdated, not here. The Caves Carrière have just taken over the 5 hectare estate in the Côte de Beaune. For a wine lover, the opportunity of such a takeover could not be missed. But as Eric Carrière points out, *each to his own*: he has therefore entrusted the vines to four winegrowers whom he knows well to be suppliers to his brand: Laurent Lignier, Jean-Baptiste Lebreuil, Pierre-Yves and Caroline Colin and Jean-Claude Ramonet. This *human adventure* allows Eric Carrière to bring together a quartet of talented winegrowers but also to forge team bonds, once again, with his partners.

On the wine side, a few months ago, Caves Carrière announced their association with a start-up company to develop a range of wine-related applications: interactive geographical maps of vineyards, a digital wine referencing tool, interactive wine lists for restaurants... This is how DIGITAL & WINE was born. The company offers Geovinum, an interactive map of the world's vineyards, Provinum, which enables a range of wines to be efficiently put online, and finally Sommelier, for creating wine lists that can be consulted in restaurants.

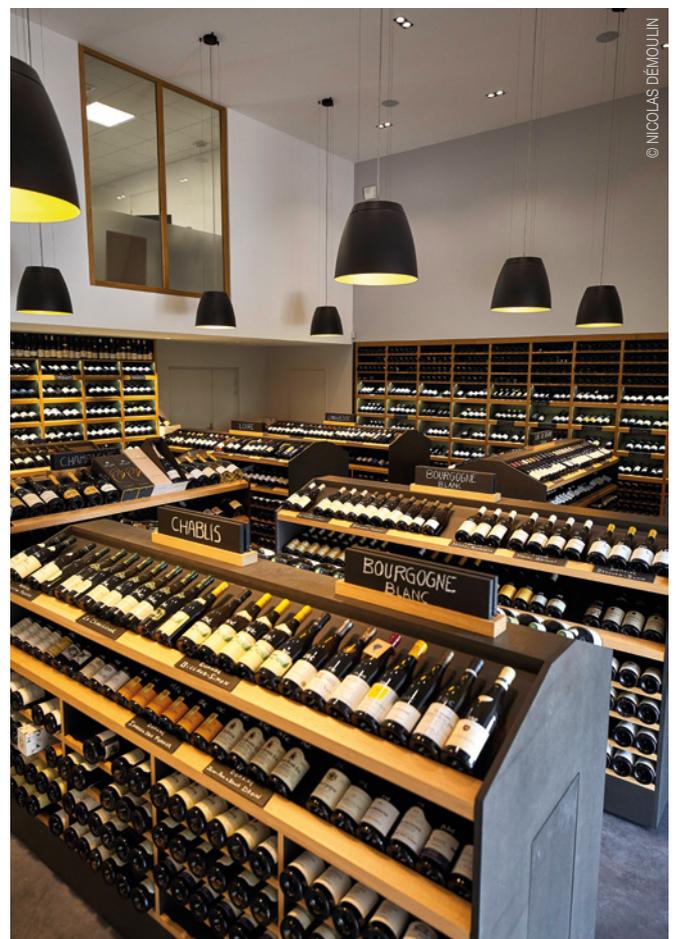
An initiative taken before the health crisis that should help the wine world make a successful transition to digital.

Laurent Gotti

EN SAVOIR → [WWW.CAVES-CARRIERE.FR](http://WWW.CAVES-CARRIERE.FR)  
[DIGITALLANDWINE.COM](http://DIGITALLANDWINE.COM)



Eric Carrière et son bras droit Nicolas Creuzot.



© NICOLAS DÉMOULIN

# OENOTOURISME : OLIVIER LEFLAIVE PASSE À LA VITESSE SUPÉRIEURE

Spécialiste des vins blancs de la Côte de Beaune et pionnier de l'œnotourisme, la maison Olivier Leflaive entend garder une longueur d'avance, quel que soient les circonstances. Elle vient d'inaugurer un hôtel et un véritable restaurant gastronomique au cœur de Puligny-Montrachet. Le site est doté d'un wine bar où l'on peut également déguster des vins d'autres vigneronnes.

Julie Leflaive, fille d'Olivier, explique la démarche : « Nous sommes allés voir ce qui se faisait ailleurs dans le monde en matière d'œnotourisme. Il nous est apparu indispensable de faire évoluer ce que mon père a lancé. J'avais à cœur que l'hôtel-restaurant soit confortable mais aussi qu'il reste familial. C'est indispensable pour faire aimer le plus possible la Bourgogne. Nous avons aussi créé un bar pour que les clients puissent être assis, partager avec les sommeliers et manger.

Nous souhaitons aussi qu'ils puissent avoir le choix entre différents menus, un grand choix de vins. C'est ainsi que nous sommes ouverts à d'autres viticulteurs amis, aujourd'hui présents sur la carte. »

Jean Soubeyrand, président de maison, précise la volonté ainsi matérialisée : « L'œnotourisme est une activité bien spécifique qui demande beaucoup d'investissements, de personnels. C'est épuisant parfois mais c'est aussi une vraie passion. Ce qui nous donne cette passion c'est de voir nos clients revenir et repartir avec un sourire jusqu'aux oreilles. Parce qu'ils ont eu une dégustation, une expérience culinaire, se sont baladés dans les vignes. Ils ont vécu une vraie expérience. Nos clients ont une passion pour la Bourgogne. Il est indispensable de cultiver l'accueil dans notre belle région ».



**Wine tourism: Olivier Leflaive goes up a gear** || As a specialist in white wines from the Côte de Beaune and a pioneer in wine tourism, Olivier Leflaive intends to stay one step ahead, whatever the circumstances. It has just inaugurated a hotel and a truly gastronomic restaurant in the heart of Puligny-Montrachet. The site has a wine bar where you can also taste wines from other winegrowers.

Julie Leflaive, Olivier's daughter, explains the process: "We went to see what was being done elsewhere in the world in terms of wine tourism. It seemed essential to us to develop what my father had launched. I wanted the hotel-restaurant to be comfortable but also to remain a family run business. This is essential to make people love Bourgogne as much as possible. We have also created a bar so that customers can sit, share with the sommeliers and eat. We also wanted them to be able to choose between different menus and a large choice of wines. That's how we opened up to other wine grower friends, who are now present on the menu."

Jean Soubeyrand, president of the company, explains the desire thus materialised: "Wine tourism is a very specific activity that requires a lot of investment and personnel. It is sometimes exhausting but it is also a real passion. Our passion is to see our customers come back and leave with a smile up to their ears. Because they have had a tasting, a culinary experience, have walked through the vineyards. They had a real experience. Our clients have a passion for Bourgogne. It is essential to develop a warm welcome in our beautiful region".

Laurent Gotti

EN SAVOIR ➔ [WWW.OLIVIER-LEFLAIVE.COM](http://WWW.OLIVIER-LEFLAIVE.COM)

# FRANÇOIS CARILLON, des vins raffinés et élégants

A l'heure où nous écrivons ces lignes François Carillon s'apprête à récolter son dixième millésime au sein de son propre domaine. Jusqu'en 2010, François conduisait les vignes du domaine familial, Louis Carillon, en accord avec son père et son frère. Il a donc décidé de créer suivre son propre chemin et de créer une exploitation. Une décennie qui lui a permis de se faire un prénom dans le monde des grands vins blancs de la Côte de Beaune. Le domaine François Carillon s'est notablement étoffé : les 6,5 hectares des débuts sont devenus 16. A la gamme, une dizaine de premiers crus notamment de Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet et Saint-Aubin. De quoi faire rêver les amateurs de grands chardonnays. Des vins d'un grand raffinement qui privilégient l'élégance, la pureté sans sacrifier le plaisir et la gourmandise.

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

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

Le résultat : des bouteilles qui contiennent l'essence de chaque terroirs mais aussi l'approche généreuse et hédoniste du vigneron qui les met en valeur.



**François Carillon, refined and elegant wines** || At the time of writing, François Carillon is preparing to harvest his 10<sup>th</sup> vintage on his own estate. Until 2010, François managed the vines of the family estate, Louis Carillon, in agreement with his father and brother. Therefore, he decided to go his own way and set up his own winery. A decade that has enabled him to make a name for himself in the world of great white wines from the Côte de Beaune. The François Carillon estate has significantly expanded: the initial 6.5 hectares have now expanded to 16. The range now includes a dozen first growths, notably Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet and Saint-Aubin. Enough to make lovers of great Chardonnays dream. Wines of great refinement that favour elegance and purity without sacrificing pleasure and delicacy.

To enhance the value of each of his plots, François Carillon applies rigorous viticulture, adapted to the particularities of the plots: working the soil (he has not used any herbicides since 1992), controlling yields, seeking the ideal maturity during the harvest, etc. The grapes are put in the press as fresh as possible and as often as possible in the morning to avoid the hottest temperatures of the day.

The vinification practices are based on respect for the work carried out in the vineyard. Anything that can blur the message of the terroirs is avoided: inputs, particularly sulphur, are limited to the strict minimum or simply banned.

The result: bottles that contain the spirit of each terroir but also the generous and hedonistic approach of the winegrower who enhances them.

Laurent Gotti

EN SAVOIR → [WWW.FRANCOISCARILLON.COM](http://WWW.FRANCOISCARILLON.COM)



# EARL HELENA HOTEA

Pouilly Fuissé - Saint Véran  
Mâcon Vergisson



# DOMAINE MACHARD DE GRAMONT

*une gamme riche et variée*

Alban et Alexis Machard de Gramont sont à la tête de ce domaine de 25 hectares. Le premier s'occupe de la cave et des aspects commerciaux, quand le deuxième s'emploie à la vigne. Une répartition du travail qui fait ses preuves depuis de nombreux millésimes et permet de mettre en valeur une large palette de terroirs. Pas moins de 30 cuvées différentes réparties entre la Côte de Nuits et la Côte de Beaune naissent ainsi tous les ans. La gamme est riche de belles références aussi bien en rouge (Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée, Pommard, etc.) qu'en blanc (Puligny-Montrachet, Savigny-lès-Beaune, etc.).

Quelques premiers crus d'exception viennent donner encore plus de relief à l'ensemble, comme le premier cru Les Damodes à Nuits-Saint-Georges ou encore Les Gaudichots (des vignes voisines de La Tâche) à Vosne-Romanée.

Basé à proximité de Nuits-Saint-Georges le domaine élabore ses vins dans de surprenantes caves construites au XIX<sup>ème</sup> siècle dont les voûtes spectaculaires qui donnent un effet *cathédrale* au bâtiment.

L'histoire du Domaine Machard de Gramont remonte aux années 1960 quand les frères Machard de Gramont se sont associés pour constituer ce patrimoine viticole. La deuxième génération perpétue avec conviction cette aventure familiale. Alban Machard de Gramont, en charge des vinifications, recherche avant

tout la complexité, la diversité aromatique plutôt qu'une simple expression fruitée. Les cuvaisons sont relativement longues (une vingtaine de jours) en raisins majoritairement égrappés. Une volonté d'extraction présente aussi dans les blancs.

Dans les vignes, le travail du sol est privilégié plutôt que les désherbants. D'une manière générale les produits bio sont majoritairement employés pour les traitements.

## **Domaine Machard de Gramont, a wide and varied range of products**

Alban and Alexis Machard de Gramont are at the head of this 25-hectare estate. The former takes care of the cellar and commercial aspects, while the latter works in the vineyard. This division of labour has proved its worth over many vintages and highlights a wide range of terroirs. No less than 30 different cuvées, divided between the Côte de Nuits and the Côte de Beaune, are produced every year. The range is composed of numerous references for both reds (Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée, Pommard, etc.) and whites (Puligny-Montrachet, Savigny-lès-Beaune, etc.).

Some exceptional premier crus give even more relief to the whole, such as the premier cru Les Damodes in Nuits-Saint-Georges or Les Gaudichots (from the neighbouring vineyards of La Tâche) in Vosne-Romanée.

Based near Nuits-Saint-Georges, the estate produces its wines in amazing cellars built in the 19<sup>th</sup> century with spectacular vaults that give a "cathedral" effect to the building.

The history of Domaine Machard de Gramont dates back to the 1960s when the Machard de Gramont brothers decided to join together to create this wine-growing heritage. The second generation perpetuates this family adventure with conviction. Alban Machard de Gramont, in charge of vinification, aims above all for complexity and aromatic diversity rather than a simple fruity expression. The vatting period is relatively long (about twenty days) with the grapes mostly de-stemmed. A desire for extraction is also present in the whites.

In the vines, the soil is worked rather than weed killers. In general, organic products are mainly used for treatments.

Laurent Gotti





# DOMAINE SAINSON-ROSSIGNOL :

## la juste maturité

Fidèle à une longue culture de vin de garde, le domaine Sainson-Rossignol poursuit son travail de fond. Pascale Rossignol propose actuellement à sa gamme le millésime 2017. Des cuvées qui s'inscrivent dans la droite ligne du style qui fait la réputation du domaine. « Nous nous efforçons de produire des vins de garde bien représentatifs de leurs différents terroirs », expose Pascale Rossignol. Cette dernière mène des vinifications en vendanges entières et des élevages qui s'étirent sur 16 à 18 mois. « Le millésime 2017 trouve sa place dans une série d'années précoces. Les raisins étaient bien mûrs, les tannins sont présents dans les vins mais avec une belle finesse et une expression aromatique généreuse de pinot noir à grande maturité. », souligne la vigneronne.

Succédant à son père en 1988, Pascale Rossignol a pris les commandes de ce domaine dont les origines remontent à plusieurs générations. Elle exploite 7,5 hectares avec une gamme d'appellations qui va de Volnay, village d'élection du domaine, à Beaune en passant par Pommard. Elle exploite aussi des vignes en appellations régionales Bourgogne et Bourgogne Hautes Côtes de Beaune.

Une attention toute particulière est portée au travail du sol : les herbicides ont disparu des vignes depuis des décennies. Les vendanges s'effectuent manuellement et Pascale Rossignol est très attentive à récolter ses raisins à la maturité optimale.

La cuvée emblématique du domaine, le Volnay Village Jules (du nom du petit fils de Pascale) en constitue un bel exemple. Les raisins riches en sucre et en arômes ont cuvé pendant 10 à 12 jours et les vins s'expriment aujourd'hui généreusement sur des notes de griotte et plus généralement de fruits noirs et rouges bien mûrs. Une cuvée mise en bouteille en février 2019 qui pourra vieillir de longues années...

**Domaine Sainson-Rossignol : the right maturity** || Faithful to a long culture of vin de garde, the Sainson-Rossignol estate continues its fundamental work. Pascale Rossignol currently offers

the 2017 vintage to her range. Vintages that are in line with the style that makes the reputation of the estate. "We strive to produce wines for laying down that are representative of their different terroirs," explains Pascale Rossignol. The latter carries out whole harvest vinification and maturing over 16 to 18 months. "The 2017 vintage finds its place in a series of early years. The grapes were very ripe, the tannins are present in the wines but with a beautiful finesse and a generous aromatic expression of Pinot Noir at great maturity.", the winemaker points out.

Succeeding her father in 1988, Pascale Rossignol took over the running of this estate whose origins go back several generations. She manages 7.5 hectares with a range of appellations from Volnay, the estate's chosen village, to Beaune via Pommard. It also cultivates vines in the regional appellations Bourgogne and Bourgogne Hautes Côtes de Beaune.

A very particular attention is given to the work of the soil: herbicides have disappeared from the vines for decades. The harvest is done manually and Pascale Rossignol is very careful to harvest her grapes at the optimal maturity.

The estate's emblematic cuvée, the Volnay Village Jules (named after Pascale's grandson) is a fine example of this. The grapes, rich in sugar and aromas, were cooked for 10 to 12 days and the wines now express themselves generously on notes of morello cherry and more generally of ripe black and red fruits.

A cuvée bottled in February 2019 which will be able to age for many years...

Laurent Gotti  
EN SAVOIR → [WWW.SAINSON-ROSSIGNOL.COM](http://WWW.SAINSON-ROSSIGNOL.COM)





Michel Coutoux, Lucie Coutoux et Matthieu Bresson - © www.andresluxa.com

## DOMAINE MICHEL NIELLON, un vin sans concession

Le Domaine Michel Niellon s'est fait une spécialité de l'élaboration de grands vins blancs profonds et intenses. Michel Coutoux, à la tête de l'exploitation, l'explique notamment par des choix de vinification sans concession : « Nous ne faisons pas de débourage ni de levurage. C'est pour nous essentiel en vue de respecter le millésime et nos terroirs », souligne le vigneron de Chassagne-Montrachet. L'absence de débourage, choix relativement rare parmi ses confrères, s'explique par le matériel aujourd'hui à disposition des vinificateurs : « Nous avons des pressoirs qui permettent de travailler en douceur, sans matières grossières qui en sortent. Les lies qui restent après entonnage sont fines ». Une matière suffisamment consistante pour se passer de bâtonnage pendant les 9 mois de l'élevage en fût (25 à 30% neufs). Depuis 2009, le domaine dispose d'une nouvelle cuverie thermorégulée qui lui permet un travail plus précis encore.

A la vigne, le domaine s'attache à travailler de manière très raisonnée : « En 25 ans nous avons réduit les intrants de plus de la moitié. Nous préférons, par exemple, effeuiller autour des raisins plutôt que passer un produit anti-pourriture », expose Michel Coutoux.

La gamme de terroirs comporte deux grands crus emblématiques de la Côte de Beaune : Chevalier-Montrachet et Bâtard-Montrachet ainsi que quelques premiers crus de haute volée comme Le Chassagne Montrachet Les Chaumées. Un terroir de haut de coteau planté de chardonnay de plus de 90 ans.

Après avoir travaillé pendant près de 20 ans de concert avec son beau-père, Michel Niellon, Michel Coutoux est aujourd'hui entouré de son neveu Mathieu Bresson et de sa fille Lucie. Une synergie entre générations qui permet au domaine de rester une des références de la Côte de Beaune.

### Domaine Michel Niellon, an uncompromising wine II

The Domaine Michel Niellon is specialised in the production of deep and intense great white wines. Michel Coutoux, who manages the estate, explains it notably by his uncompromising choice of vinification: "We don't do settling or yeasting. This is essential for us in order to respect the vintage and our terroirs", underlines the Chassagne-Montrachet winemaker. The absence of settling, a relatively rare choice among his colleagues, can be explained by the equipment now available to winemakers: "We have presses that allow us to work gently, without coarse matter coming out. The lees that remain after entonnage are fine". The lees are sufficiently consistent to do without stirring during the 9 months of maturing in barrels (25 to 30% new). Since 2009, the estate has had a new thermo-regulated vat room which allows even more precise work.

In the vineyard, the estate strives to work in a very rational way: "In 25 years we have reduced inputs by more than half. We prefer, for example, to thin out the leaves around the grapes rather than use an anti-rot product", explains Michel Coutoux.

The range of terroirs includes two emblematic great growths of the Côte de Beaune: Chevalier-Montrachet and Bâtard-Montrachet as well as a few top-flight premiers crus such as Le Chassagne Montrachet Les Chaumées. A hillside terroir planted with Chardonnay over 90 years old.

After working for nearly 20 years with his father-in-law, Michel Niellon, Michel Coutoux is now surrounded by his nephew Mathieu Bresson and his daughter Lucie. A synergy between generations that allows the estate to remain one of the references of the Côte de Beaune.

Laurent Gotti

# DOMAINE DE VILLAINE,

## vers une évolution constante

« Le Domaine de Villaine est devenu propriétaire dans les meilleurs premiers crus blancs et rouges de Rully : Rabourcé, Raclot, Les Cloux (également planté en rouge), Les Montpalais, Les Grésigny, Les Margotés, Les Champs Cloux », souligne Pierre de Benoist à la tête du domaine.

Installé à Bouzeron, en Côte Chalonnaise, le centre de gravité de ce fameux domaine s'est donc notablement déplacé vers Rully ces derniers millésimes. Une évolution consécutive aux reprises successives des vignes des domaines Brelière et de Rully Saint-Michel.

Ces nouvelles vignes sont cultivées selon les préceptes de la culture biologique et de la méthode biodynamique (en œuvre depuis une vingtaine d'années). « Les vignes ont tout de suite réagi, le chardonnay et le pinot noir sont des cépages très sensibles à leur environnement, ils expriment le terroir immédiatement. Nous obtenons des vins dont la brillance et la maturité de fruit donnent une impression de luminosité. Nous sommes en train d'apprendre à maîtriser cette lumière. »

Avec une trentaine d'hectares, le Domaine de Villaine reste plus largement en mesure de proposer une très grande variété de terroirs du nord de la côte chalonnaise (en plus de cultiver quelques vignes en Côte de Beaune) : Bouzeron, Bourgogne Côte Chalonnaise rouge et blanc, Rully village et premiers crus, Mercurey. Pas question par ailleurs pour Pierre de Benoist de renier Bouzeron et son encépagement *hors normes* en Bourgogne : « C'est l'aligoté doré qui nous donne toujours le *la* dans l'élaboration de nos vins blancs, et Bouzeron constitue notre pierre angulaire dans la recherche de ce que nous aimons faire : révéler par le vin ce qui constitue les énergies propres à chaque terroir, en l'occurrence l'énergie minérale du sol, astrale des planètes, végétale par la culture des cépages aligoté doré, chardonnay, pinot noir, et animale à travers les animaux qui peuvent traverser nos vignes ».

Les amateurs de grands vins de la côte chalonnaise, qu'ils soient adeptes de chardonnay, de pinot noir ou d'aligoté doré (où le plus souvent des trois), peuvent se réjouir de la nouvelle dimension prise par le Domaine de Villaine.

### Domaine de Villaine, towards a constant evolution

|| "The Domaine de Villaine has become the owner of the best white and red premier crus of Rully: Rabourcé, Raclot, Les Cloux (also planted in red), Les Montpalais, Les Grésigny, Les Margotés, Les Champs Cloux", emphasizes Pierre de Benoist at the head of the domain.

Based in Bouzeron, in the Côte Chalonnaise, the center of gravity of this famous estate has therefore shifted notably towards Rully in recent vintages. An evolution following the successive takeovers of the vines of the Brelière and Rully Saint-Michel estates.

These new vines are cultivated according to the precepts of organic cultivation and the biodynamic method (in operation for about twenty years). "The vines reacted immediately, Chardonnay and Pinot Noir are grape varieties very sensitive to their environment, they express the terroir immediately. We obtain wines whose brilliance and fruit maturity give an impression of luminosity. We are learning to harness this light."

With around thirty hectares, the Domaine de Villaine remains more able to offer a very wide variety of terroirs from the north of the Chalonnaise coast (in addition to cultivating a few vines in the Côte de Beaune): Bouzeron, Bourgogne Côte Chalonnaise red and white, Rully village and premier crus, Mercurey.

There is also no question for Pierre de Benoist of renouncing Bouzeron and its *exceptional* grape varieties in Burgundy: "It is the golden aligoté which always gives us the *la* in the production of our white wines, and Bouzeron constitutes our cornerstone in the search for what we like to do: reveal through wine what constitutes the energies specific to each terroir, in this case the mineral energy of the soil, astral energy of the planets, vegetal through the cultivation of aligoté golden grape varieties, chardonnay, pinot noir, and animal life through the animals that can cross our vines".

Lovers of fine wines from the Côte Chalonnaise, whether they are fans of Chardonnay, Pinot Noir or Aligoté Doré (or most often all three), can rejoice in the new dimension taken by Domaine de Villaine.

Laurent Gotti

EN SAVOIR → [WWW.DE-VILLAINE.COM](http://WWW.DE-VILLAINE.COM)



Pierre de Benoist

# Pierre Jean Larraqué

RÉVÉLATEUR DE TERROIRS



VIN DE FRANCE | VIN DE RÉCOLTANT

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



Instagram  
@pierrejeanlarraque



facebook  
@pjarraque

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

# CLAUDE NOUVEAU, un domaine qui ne cesse de croître

Le domaine Claude Nouveau est depuis de nombreuses années une des références du sud de la Côte de Beaune. Ses cuvées de Santenay et de Maranges figurent parmi les plus réussies et les plus représentatives de leurs villages respectifs. Des AOC qui, face à l'augmentation des prix de certaines de ces prestigieuses voisines, ont connu un regain d'attractivité ces dernières années : « Nous n'avons rien à envier à des appellations plus connues et nous proposons un rapport qualité-prix très intéressant », explique Stéphane Ponsard.

Dans les vignes, les traitements sont effectués avec des produits bio. Pragmatique, Stéphane Ponsard ne s'est pas engagé dans une démarche de certification : il se réserve la possibilité d'utiliser un produit de synthèse, selon les conditions du millésime, si la situation sanitaire devait se dégrader.

Actualité récente du domaine : la reprise de vignes cette année en appellation Santenay premier cru et Maranges premier cru blancs et rouges. Auxquels s'ajoutent des Chassagne-Montrachet premier cru Morgeot. Le domaine s'étend dorénavant sur 15 hectares dont un tiers de blancs.

## Claude Nouveau, an ever-growing field

|| For many years, the Claude Nouveau estate has been one of the references in the south of the Côte de Beaune. Its Santenay and Maranges vintages are among the most successful and representative of their respective villages. The AOCs, which, faced with the rising prices of some of these prestigious neighbors, have experienced a revival in attractiveness in recent years: "We have nothing to envy the more well-known appellations and we offer a very interesting price/quality ratio," explains Stéphane Ponsard.

Stéphane Ponsard took over the management of the estate from his father-in-law, Claude Nouveau, in 2010 after a few transitional vintages. To extract the best from his grapes, he practices delestage rather than punching down the cap. An intervention which consists in pumping the entire must and transferring it to another vat and then reincorporating it, by pumping, into the initial vat by sprinkling the cap with marc. "It's a less mechanical operation than pigeage, it allows us to extract the silkiest tannins and to have a finer aromatic range," explains Stéphane Ponsard. The berries are less crushed and undergo intracellular fermentation.

In the vineyards, treatments are carried out with organic products. Pragmatic, Stéphane Ponsard has not committed to a certification process: he reserves the right to use a synthetic product, depending on the conditions of the vintage, if the sanitary situation should deteriorate.

Recent news from the estate: the resumption of vines this year in the Santenay premier cru and Maranges premier cru white and red appellations. In addition to these, there are also Chassagne-Montrachet premier cru Morgeot. The estate now covers 15 hectares, one third of which are white.

Recent news from the estate: the resumption of vines this year in the Santenay premier cru and Maranges premier cru white and red appellations. In addition to these, there are also Chassagne-Montrachet premier cru Morgeot. The estate now covers 15 hectares, one third of which are white.

Laurent Gotti

EN SAVOIR ➔ [WWW.CLAUDENOUVEAU.COM](http://WWW.CLAUDENOUVEAU.COM)



Claude Nouveau - © BIVB / www.armellephotographe.com

Ce dernier a pris la tête du domaine à la suite de son beau-père, Claude Nouveau, en 2010 après quelques millésimes de transition. Pour extraire le meilleur de ses raisins il pratique les délestages plutôt que les pigeages. Une intervention qui consiste à pomper l'intégralité du moût et à le transvaser dans une autre cuve pour ensuite le réincorporer, par pompage, dans la cuve initiale en arrosant le chapeau de marc. « C'est une opération moins mécanique que le pigeage, elle permet d'extraire les tannins les plus soyeux et d'avoir une gamme aromatique plus fine », explique Stéphane Ponsard. Les baies sont en effet moins triturées et connaissent une fermentation intracellulaire.

# CHÂTEAU DE POMMARD : objectif biodynamie

C'est chose faite ! Le Clos Marey-Monge, vignoble de 20 hectares du Château de Pommard, est certifié bio depuis quelques mois. Le millésime 2019, qui attend sagement sa mise en bouteille dans les caves de la propriété, pourra revendiquer l'engagement du Château à pratiquer une viticulture sans pesticide de synthèse.

Le Château ne partait pas de zéro puisque le travail du sol (plutôt que l'emploi d'herbicide) a été mis en place dès 2008. Une pratique importante pour rétablir un bon équilibre dans le fonctionnement de la plante avec son terroir.

Mais l'objectif d'Emmanuel Sala, directeur technique, est plus ambitieux encore. « Cette année nous devrions passer la deuxième année de conversion en biodynamie avec en ligne de mire la certification en 2021 ». Un projet que le vigneron mûri depuis 2016 déjà. « Quand j'ai vu le clos, les murs, j'ai dit : c'est l'endroit pour le faire. J'en étais convaincu », nous avait-il confié à l'époque. Une approche qu'Emmanuel Sala avait déjà bien connue : dans les années 1990 il travaillait au sein du domaine alsacien Josmeyer, alors en conversion bio puis biodynamique.

L'équipe a d'abord isolé les 2,5 ha des lieux-dits Simone et Chanterrie pour y pratiquer la biodynamie. Un premier essai concluant sur les terroirs à plus fort potentiel du domaine qui a permis de voir plus grand dès l'année suivante : la totalité des 20 hectares a connu sa première année en biodynamie dès 2017.

Quelques millésimes plus tard, le recul permet de faire un premier bilan gustatif : « Les vins sont beaucoup plus vibrants, plus purs. Ils ont davantage d'acidité et de fraîcheur. Nous constatons que nous avons moins de réduction au cours de l'élevage. C'est une démarche globale qui nous a aussi amené à réduire la proportion de fûts neufs. Les doses de soufre ont également été revues à la baisse », poursuit Emmanuel Sala.

Une approche qui a permis au directeur technique de fédérer solidement son équipe autour d'un projet porteur et motivant pour chacun des salariés du Château. Bref, un changement qui ne fait que des gagnants.

Une évolution des pratiques dans les vignes et en cave qui s'est accompagnée d'une connaissance parcellaire de plus en plus pointue au fil des années. « Le clos se compose de sept parcelles, dotées chacune de leurs caractéristiques propres. Simone et Chanterrie sont les plus riches en argiles, elles forment l'esprit et l'âme du grand vin ». Le clos a fait l'objet d'études de sols menées par les célèbres ingénieurs agronomes Lydia et Claude Bourguignon qui ont permis d'identifier les qualités et caractéristiques des différents terroirs.

Une mise en valeur des terroirs réalisée parallèlement à un retour aux sources. Le clos a en effet renoué avec son nom historique : Clos Marey-Monge. C'est ainsi en tout cas que les 20 hectares de vignes ont été désignés par Jules Lavalley dans son fameux ouvrage *Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte d'Or* édité en 1855. La famille Marey-Monge a été l'une des plus grandes propriétaires viticoles en Bourgogne à partir de la fin du 18<sup>e</sup> siècle. Elle a possédé de nombreux vignobles en Bourgogne dont la Romanée-Saint-Vivant, le Clos de Tart, Richebourg, Bonnes-Mares, etc. Un patrimoine tout simplement exceptionnel !





Emmanuel Sala



**Château de Pommard : biodynamic objective II** It's a done deal! The Clos Marey-Monge, a 20-hectare vineyard of Château de Pommard, has been certified organic for several months. The 2019 vintage, which is wisely awaiting to be bottled in the estate's cellars, will be able to claim the Château's commitment to practise viticulture without synthetic pesticides.

The Château did not start from scratch, since tillage (rather than the use of herbicides) was introduced in 2008. An important practice to restore a good balance in the functioning of the plant with its terroir.

But the objective of Emmanuel Sala, technical director, is even more ambitious. "This year we should spend the second year of conversion to biodynamic farming, with the aim of achieving certification in 2021". A project that the winegrower has had in mind since 2016 already. "When I saw the vineyard, the walls, I said: this is the right place to do it. I was convinced of it," he told us. An approach that Emmanuel Sala was already familiar with: in the 1990s he worked at the Josp Meyer estate in Alsace, which was then undergoing organic and then biodynamic conversion.

The team first separated the 2.5 hectares of the Simone and Chantrerie areas from the others to practice biodynamics. A first conclusive trial on the estate's higher-potential terroirs, which allowed them to see the bigger picture the following year: the entire 20 hectares had its first year in biodynamic farming as early as 2017.

A few harvests later, the hindsight allows us to make an initial assessment of the taste: "The wines are much more vibrant, purer. They have more acidity and freshness. We notice that we have less reduction during the maturing process. It's a global approach that has also led us to reduce the proportion of new barrels. Sulphur doses have also been reduced", adds Emmanuel Sala.

An approach that has enabled the technical director to firmly unite his team around a promising and motivating project for each of the Château's employees. In short, a win-win change.

An evolution in practices in the vines and in the cellar, that came along with an increasingly sophisticated knowledge of the parcels of land over the years. "The Clos is made up of seven plots, each of them with their own characteristics. Simone and Chantrerie are the richest in clay, they form the spirit and soul of the great wine". The clos has been the subject of soil studies carried out by the famous agricultural engineers Lydia and Claude Bourguignon, who have identified the qualities and characteristics of the different terroirs.

The development of the terroirs was carried out in parallel with a return to the roots. The clos has indeed returned to its historic name: Clos Marey-Monge. This is how the 20 hectares of vines were designated by Jules Lavalley in his famous work *Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte d'Or* published in 1855. The Marey-Monge family has been one of the largest wine owners in Bourgogne since the end of the 18th century. They owned many vineyards in Bourgogne including Romanée-Saint-Vivant, Clos de Tart, Richebourg, Bonnes-Mares, etc. A simply exceptional heritage!

Laurent Gotti

EN SAVOIR → [CHATEAUDEPOMMARD.COM](http://CHATEAUDEPOMMARD.COM)

# CLOS DES LAMBRAYS :

## unique et multiple

Le Clos des Lambrays, à Morey-Saint-Denis, est l'une des pépites cisterciennes de la Côte de Nuits. Un grand cru d'un peu plus de 8 hectares et demi qui doit beaucoup à la diversité des sols et sous-sols qui le composent. C'est en tout cas le constat de Jacques Devauges, régisseur, qui en a pris la tête début 2019 : « Le Clos des Lambrays est un terroir exceptionnel si on le considère comme un ensemble. C'est un puzzle où chaque pièce a sa place ». Rien de tel qu'un retour dans le passé pour s'en convaincre : « Nous avons encore en cave des vins des années 1918, 1919 mais aussi des années 30 ou 40. Ce sont des bouteilles splendides encore aujourd'hui. Il faut les déguster assis pour ne pas tomber à la renverse... », s'enthousiasme Jacques Devauges. Si ce dernier mène une approche parcellaire au sein du clos, les cuvées sont ensuite assemblées (seules les jeunes vignes sont écartées). Une façon de faire honneur à l'histoire singulière de ce domaine aux origines monastiques. Divisé après la Révolution, il a fallu la ténacité de deux personnalités, Louis Joly et Albert Rodier pour lui rendre son intégrité à la fin du XIX<sup>e</sup> et au début du XX<sup>e</sup> siècle.

L'ambition de Jacques Devauges est aujourd'hui d'atteindre le maximum de pureté et de précision dans les vins. « C'est ce qui semble le plus simple à concevoir mais aussi parfois le plus difficile à mettre en place. »

**Clos des Lambrays: unique and multiple** || The Clos des Lambrays, in Morey-Saint-Denis, is one of the Cistercian jewels of the Côte de Nuits. A grand cru of a little more than 8 and a half hectares which has a lot to do with the diversity of the soils and subsoils of which it is composed. This is in the opinion of Jacques Devauges, the manager, who took over at the beginning of 2019: "The Clos des Lambrays is an exceptional terroir if we consider it as a whole. It's a puzzle where each piece finds its place". There is nothing like going back in time to prove it: "We still have wines from 1918, 1919 but also from the 30s and 40s in the cellar. They are still splendid bottles today. You have to taste them sitting down so you don't fall over...", enthuses Jacques Devauges. If the latter takes a parcel-by-parcel approach within the clos, the vintages are then blended (only the young vines are discarded). A way of honouring the singular history of this estate with its monastic origins. Divided after the Revolution, only the tenacity of two personalities, Louis Joly and Albert Rodier, brought back its integrity at the end of the 19<sup>th</sup> and the beginning of the 20<sup>th</sup> century. Jacques Devauges' ambition today is to achieve maximum purity and precision in his wines. "It seems to be the simplest thing to conceive but also sometimes the most difficult to achieve."

Laurent Gotti

EN SAVOIR ➔ [WWW.LAMBRAYS.COM](http://WWW.LAMBRAYS.COM)



## DOMAINE

**Robert Lassarat - Héléna Hotéa**

Rien ne prédestinait Héléna Hotéa, originaire de Roumanie, à devenir vigneronne en Bourgogne. Et pourtant elle est aujourd'hui à la tête d'un vignoble de 3,5 hectares dans le Mâconnais produisant plusieurs cuvées de Pouilly-Fuissé, un Saint-Véran et un Mâcon-Vergisson.

Arrivée en France en 2003 dans le village Pierreclos, elle fait la rencontre de Robert Lassarat alors qu'elle travaille comme saisonnière dans les vignes de ce dernier. L'homme est issu d'une famille vigneronne bien connue du village de Vergisson au cœur du plus célèbre des crus du sud de la Bourgogne : Pouilly-Fuissé. « Au début nous travaillions ensemble dans les vignes puis je me suis impliquée davantage au fil du temps en prenant goût à ce métier qui donne la récompense de faire une activité valorisante, intéressante. Mon conjoint me faisait confiance et m'encourageait : « Je sais que tu es capable, je sais que tu vas le faire ». Une belle histoire qui malheureusement prend une tournure dramatique : Robert Lassarat décède brutalement en juillet 2012. « Le travail ne me faisait pas peur mais je me posais la question : est-ce que je vais être à la hauteur, être capable d'assurer les vendanges qui arrivaient deux mois plus tard ? Finalement les choses se sont bien passées. J'ai été à bonne école ! », se souvient Héléna Hotéa.

Certifiée Haute Valeur Environnementale, la vigneronne travaille le plus possible de façon manuelle. Les vinifications et les élevages (18 mois) se font en cuve. Le domaine donne ainsi naissance à trois cuvées de Pouilly (la dernière innovation du domaine est à la création d'une cuvée parcellaire d'un des plus beaux terroirs de l'appellation Pouilly-Fuissé le Climat « Sur la Roche ». Héléna Hotéa commercialise en France uniquement et reçoit volontiers les particuliers.

*Héléna Hotéa, originally from Romania, was not predestined to become a winegrower in Burgundy. And yet today she is at the head of a 3.5 hectare vineyard in the Mâconnais producing several cuvees of Pouilly-Fuissé, a Saint-Véran and a Mâcon-Vergisson.*

When she arrived in France in 2003 in the village of Pierreclos, she met Robert Lassarat while she was working as a seasonal worker in his vineyards. The man comes from a well known winemaking family from the village of Vergisson situated in the heart of the most famous vineyard of southern Burgundy: Pouilly-Fuissé. "In the beginning we worked together in the vineyards, but as time went by, I became more and more involved in this profession, which gives the reward of doing something worthwhile and interesting. My husband trusted me and encouraged me: "I know that you are capable, I know that you will do it". A beautiful story that unfortunately takes a dramatic turn: Robert Lassarat died suddenly in July 2012. "The work didn't scare me but I asked myself the question: am I going to be up to the task, am I going to be able to ensure the harvest that was coming two months later? In the end, things went well. I went to a good school!", remembers Héléna Hotéa.

With High Environmental Value certification, the winegrower works as much as possible using manual methods. Vinification and maturing (18 months) are done in vats. The estate thus gives birth to three cuvees of Pouilly (the latest innovation of the estate is the creation of a plot-based cuvee from one of the most beautiful terroirs of the Pouilly-Fuissé le Climat *Sur la Roche* appellation. Héléna Hotéa only commercializes in France and welcomes private individuals.

Laurent Gotti



Héléna Hotéa

# TONNELLERIE CADUS :

## l'art de révéler un grand vin



Partir à la rencontre d'un tonnelier, c'est le plus souvent entendre parler de forêts de chêne, de sélection de bois, de durée de chauffe, etc. Des éléments évidemment primordiaux et incontournables dans le métier. Mais Antoine de Thoury, à la tête de la tonnellerie Cadus depuis 2014, a lui choisi le contre-pied. Plutôt que de commencer par le bois, il va directement à la finalité : le vin. Il évoque ainsi sa manière de l'appréhender : « En dégustation je me focalise plus sur la dimension que le vin prend en bouche, son équilibre que sur les aspects aromatiques. Les arômes sont vecteurs d'émotions mais sont souvent des étoiles filantes, lorsqu'on remet le nez sur le verre quelques secondes plus tard, ils ont changé, se sont transformés. En bouche, les saveurs sont plus constantes. C'est sur cet aspect que j'évalue en priorité la qualité d'un élevage en fût de chêne. Celui-ci doit respecter l'équilibre intrinsèque du vin ».

Pas question de vanter ici l'intérêt *cosmétique* de l'élevage en fût de chêne mais sa capacité à accompagner un grand vin vers la révélation de sa propre complexité. Fini l'époque où certains cherchaient dans le fût de chêne une faculté à donner des notes vanillées ou toastées dans les jeunes années du vin.

Pour Antoine de Thoury le cœur du métier de tonnelier s'inscrit dans une relation sur le long terme avec les vignerons. Il résume en trois mots son quotidien : déguster, échanger, comprendre. De ces constants efforts de compréhension et d'adaptation découle le reste de son activité, plus en amont. Cela passe par un temps de séchage optimal des bois, il permet à la matière première de perdre sa *verdeur* et de se débarrasser de ses éléments les moins qualitatifs. C'est sur son site de Ladoix-Serrigny, au pied de la fameuse colline de Corton, que le stock de bois de la tonnellerie Cadus sèche plusieurs années avant d'être travaillé sur place par ses équipes. Une matière qu'il faut savoir trier, comme lorsque les raisins arrivent dans une cuverie, mais aussi travailler à son apogée, comme pour le vieillissement d'un vin en cave.

La chauffe (passage sur un brasero de manière à *toaster* la partie interne du fût) est l'une des étapes cruciales de la fabrication. « Le profil de chauffe, sa durée mais aussi le contrôle des températures, est suivi de près. Comme lorsque l'on cuisine une viande, il y a une différence entre saisir et faire cuire », précise Antoine de Thoury.

La tonnellerie ajuste ainsi ses pratiques et évolue grâce à un partenariat étroit avec la maison Louis Jadot, à la tête de l'un des plus beaux domaines de Bourgogne et du Beaujolais. Une grande palette de terroirs est suivie dans des fûts, ou des contenants plus importants, de la tonnellerie Cadus. Un retour d'expérience des plus précieux.

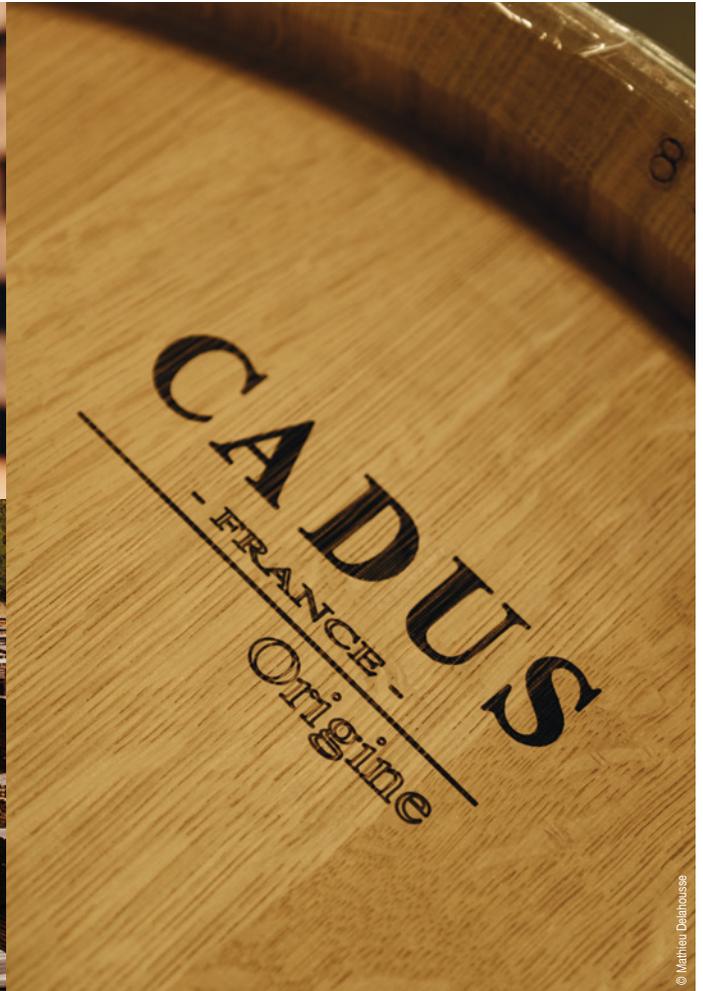
Sélection des origines de bois, de la finesse du grain, séchage des merrains, chauffe raisonnée... Le métier de tonnelier a connu une véritable transformation qualitative ces dernières années. Aujourd'hui le tonnelier est un véritable partenaire de la vinification et de l'élevage pour un vigneron ou un œnologue. Un rôle à la fois noble et exigeant que la tonnellerie Cadus a su parfaitement endosser.

### Tonnellerie Cadus: revealing the art of a great wine ||

Meeting a cooper is most often hearing about oak forests, wood selection, toasting time, etc. These elements are obviously essential and unavoidable in the profession. But Antoine de Thoury, Head of the Cadus cooperage since 2014, has chosen the opposite approach. Rather than starting with wood, he goes straight to the end: wine. He explains his point of view about it: "During tasting, I focus more on the mouthfeel of the wine and its balance than on the aromatic aspects. The aromas are vectors of emotions but are often shooting stars, when you put the nose back on the glass a

few seconds later, they have changed, they have been transformed. In the palate, the flavours are more constant. This is this aspect on which I primarily evaluate the quality of an oak barrel ageing. It must respect the intrinsic balance of the wine".

There is no question here of extolling the *cosmetic* interest of oak barrel ageing, but its capacity to bring a great wine to reveal its own complexity. This is no longer the time of people that were looking for a way to give vanilla or toasted notes in the young years of the wine.



For Antoine de Thoury, the heart of the cooper's profession is a long-term relationship with the winegrowers. He sums up his daily life in three words: tasting, exchanging and understanding. From these constant efforts to understand and adapt comes the rest of his activity, further up the line. This involves an optimal drying time for the wood, it allows the raw material to lose its *greenness* and to get rid of its less qualitative elements. It is on its Ladoix-Serrigny site, at the feet of the famous Corton hill, that the Cadus cooperage's stock of wood dries for several years before being worked on site by its teams. This is a material that one must know how to sort, as when the grapes arrive in a vat room, but also work at its peak, as when ageing a wine in a cellar.

Heating (passing over a brazier so as to *toast* the inner part of the barrel) is one of the crucial stages in the production process. "The toasting profile, its duration but also the control of temperatures is closely monitored. Just as when you are cooking meat, there is a difference between searing and cooking," says Antoine de Thoury.

The cooperage is thus adjusting its practices and evolving thanks to a close partnership with the House of Louis Jadot, at the head of one of the most beautiful estates in Burgundy and the Beaujolais region. A wide range of terroirs is followed in barrels, or larger containers, from the Cadus cooperage. A most precious feedback of experience.

Selection of the wood origins, the fineness of the grain, drying of the staves, reasoned toasting? The cooper's profession has undergone a real qualitative transformation in recent years. Today the cooper is a real partner in the vinification and maturing process for a winemaker or oenologist. A role that is both noble and demanding, a role that the Cadus cooperage has been able to fulfil perfectly

Laurent Gotti

EN SAVOIR → [WWW.TONNELLERIE-CADUS.COM](http://WWW.TONNELLERIE-CADUS.COM)

AUXEY-DURESSES

## DOMAINE MICHEL PRUNIER ET FILLE

Vieilles Vignes  
2018

**Robe** : jaune serin aux reflets verdoyants. **Nez** : s'ouvre sur des arômes de fruits blancs (pomme, poire), de notes végétales (regain), sublimées par une belle minéralité. **Bouche** : attaque franche sur un beau volume, d'une riche intensité, aux notes dominantes de pain grillé et de silex. Finale fraîche et bien équilibrée. **Accord** : un turbot au four et des petits légumes. **Commentaire** : exprime déjà toute sa personnalité.

**Colour**: canary yellow with green tinges. **Nose**: opens with aromas of white fruits (apple, pear), vegetal notes (regrowth), sublimated by a beautiful minerality. **Palate**: frank first taste with good volume, rich intensity, with dominant notes of toast and flint. Fresh and well balanced finish. **Pairing**: a baked turbot and small vegetables. **Comment**: already expresses all his personality.

18 route de Beaune - 21190 Auxey-Duresse  
Tél. : 03 80 21 21 05 - www.domainemichelprunieretfille.com

AUXEY-DURESSES 1<sup>ER</sup> CRU

## DOMAINE DICONNE

Les Bretterins  
2017

**Robe** : rubis vif aux reflets violacés. **Nez** : joli bouquet aromatique exhalant des arômes de petits fruits rouges (groseille, cerise), noirs (cassis, mûres) et floraux, complété de quelques senteurs de retour de chasse (animal, cuir, humus). **Bouche** : attaque tout en finesse et en chair, souple, mesurée, avec des tanins encore un peu toniques que le temps adoucira. **Accord** : belle planche de charcuterie, brochettes. **Commentaire** : garde de 5 à 8 ans.

**Colour**: bright ruby with purplish tinges. **Nose**: nice aromatic bouquet exhaling aromas of small red fruits (redcurrant, cherry), black (blackcurrant, blackberries) and floral, complemented by some scents of hunting return (animal, leather, humus). **Palate**: very fine first taste and flesh, supple, measured, with tannins still a little tonic that time will soften. **Pairing**: assortment of cold meats, skewers. **Comment**: 5-8 years of ageing.

5 rue de la Velle - 21190 Auxey-Duresse  
Tél. : 09 65 28 44 62

AUXEY-DURESSES

## DOMAINE DICONNE

Vieilles Vignes  
2017

**Robe** : jaune paille argenté. **Nez** : bouquet nuancé d'arômes de fruits blancs croquants (pomme locale), de Petit-Beurre, d'amande et de quelques notes minérales. **Bouche** : friande, joyeuse, joli reflet de son terroir, ronde. Le temps libérera sa matière et son gras. Finale ronde et persistante. **Accord** : gratin de coquilles saint-jacques ; plats mijotés épicés. **Commentaire** : garde de 6 à 8 ans.

**Colour**: silvery straw yellow hue. **Nose**: nuanced bouquet of aromas of crunchy white fruits (local apple), Petit-Beurre biscuit, almond and some mineral notes. **Palate**: tasty, joyful, nice reflection of its terroir, round. Time will release its substance and its fat. Round and persistent finish. **Pairing**: scallop gratin; spicy stews. **Comment**: 6-8 years of ageing.

5 rue de la Velle - 21190 Auxey-Duresse  
Tél. : 09 65 28 44 62

AUXEY-DURESSES 1<sup>ER</sup> CRU

## DOMAINE MICHEL PRUNIER ET FILLE

Clos du Val  
2017

**Robe** : d'un rubis éclatant. **Nez** : gourmand, notes de myrtille bien mûre, de vanille, de musc. **Bouche** : attaque tout en douceur, texture soyeuse, vin très équilibré, d'une belle matière, charpentée et fruitée. Une finale animale persistante. **Accord** : roulade de lapin en jambon cru, tagliatelles de légumes. **Commentaire** : garde de 10 ans.

**Colour**: bright ruby hue. **Nose**: delectable, notes of very ripe blueberry, vanilla, musk. **Palate**: very smooth first taste, silky texture, very balanced wine, with a beautiful texture, full-bodied and fruity. A lingering animal finish. **Pairing**: rabbit roll in cured ham, vegetable tagliatelle. **Comment**: 10 years of ageing.

18 route de Beaune - 21190 Auxey-Duresse  
Tél. : 03 80 21 21 05 - www.domainemichelprunieretfille.com

BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU

## CHÂTEAU DE MEURSAULT


**Grèves  
Les Trois Journaux  
2017**

**Robe** : écarlate, joyeuse, lumineuse. **Nez** : palette de fruits rouges (cerise, groseille) et noirs (cassis, mûres) rehaussés de notes boisées et de champignons. **Bouche** : ferme, pleine, bien charpentée, le palais s'ouvre sur un beau croquant et offre une finale riche et longue. **Accord** : pigeon braisé aux baies rouges. **Commentaire** : garde de 4 à 6 ans.

**Colour**: scarlet, joyful, luminous. **Nose**: palette of red fruits (cherry, redcurrant) and black fruits (blackcurrant, blackberries) enhanced with woody notes and mushrooms. **Palate**: firm, full, well structured, the palate opens with a nice crunch and offers a rich and long finish. **Pairing**: braised pigeon with red berries. **Comment**: 4-6 years of ageing.

Rue du Moulin Foulot - 21190 Meursault  
Tél. : 03 80 26 22 75 - [www.chateau-meursault.com](http://www.chateau-meursault.com)

BOURGOGNE

## OLIVIER LEFLAIVE


**Oncle Vincent  
2015**

**Robe** : or éclatant, lumineuse. **Nez** : racé, délicat, aux arômes de fruits blancs (pêche, poire), de brioche chaude et de silex. **Bouche** : noble, nerveuse, à la texture veloutée où on retrouve une belle complexité aromatique qui lui confère une tenue remarquable. Finale élégante. **Accord** : poêlée de fruits de mers ; tartare de thon. **Commentaire** : garde de 4 à 10 ans.

**Colour**: bright gold hue, luminous. **Nose**: racy, delicate, with aromas of white fruits (peach, pear), warm brioche and flint. **Palate**: noble, nervous, with a velvety texture where we find a beautiful aromatic complexity which gives it remarkable stability. Elegant finish. **Pairing**: pan-fried seafood; tuna tartar sauce. **Comment**: 4-10 years of ageing.

Place du Monument - 21190 Puligny-Montrachet  
Tél. : 03 80 21 37 65 - [www.olivier-leflaive.com](http://www.olivier-leflaive.com)

BOURGOGNE

## CHÂTEAU DE COUCHES


**Cuvée Saint-Bernard  
Blason de Vair - Chardonnay  
2018**

**Robe** : jaune pâle aux reflets verts. **Nez** : expressif, le beurre frais de la brioche domine, un léger boisé. **Bouche** : ample, grasse, sur les agrumes (citron, pamplemousse). Belle longueur gourmande. **Accord** : plateau de fromages crémeux ; ceviche de thon. **Commentaire** : garde de 2 à 5 ans.

**Colour**: pale yellow with green highlights. **Nose**: expressive, the fresh butter of the brioche dominates, a light woody note. **Palate**: full-bodied, fat, on citrus fruits (lemon, grapefruit). Beautiful and delectable length. **Pairing**: creamy cheese platter; tuna ceviche. **Comment**: 2-5 years of ageing.

71490 Couches  
Tél. : 03 85 45 57 99 - [www.chateaucouches.com](http://www.chateaucouches.com)

BOURGOGNE

## DOMAINE TRAPET PÈRE ET FILS


**Domaine Trapet Père et Fils  
2018**

**Robe** : grenat intense. **Nez** : arômes de fruits rouges (cerise, framboise), moka, note de réglisse. **Bouche** : belle souplesse, le terroir s'exprime librement et élégamment, les tanins sont fins. Le fruit s'épanouit dans la fraîcheur. **Accord** : magret de canard aux figes. **Commentaire** : à découvrir sans attendre.

**Colour**: intense garnet hue. **Nose**: aromas of red fruits (cherry, raspberry), mocha, note of liquorice. **Palate**: beautiful suppleness, the terroir is expressed freely and elegantly, the tannins are fine. The fruit blooms in freshness. **Pairing**: duck breast with figs. **Comment**: to discover without delay.

53 route de Beaune - 21220 Gevrey-Chambertin  
Tél. : 03 80 34 30 40 - [www.domaine-trapet.fr](http://www.domaine-trapet.fr)

## BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS

## DOMAINE MICHEL GROS



## Fontaine Saint Martin Monopole 2017

**Robe** : rubis intense aux reflets violacés. **Nez** : fin, charpenté, avec des notes de baies noires, (myrtilles, cassis), de fruits rouges (cerise) et de fleurs sauvages associées à de discrètes pointes d'épices (poivre) et de réglisse. **Bouche** : équilibrée, suave, ronde, fruitée. Sur la prune et les fruits noirs, avec des tanins fins et fondus. Finale longue et ronde. **Accord** : côte de boeuf grillée aux cèpes. **Commentaire** : on peut l'attendre encore quelques années.

**Colour**: intense ruby hue with purplish tinges. **Nose**: fine, structured, with notes of black berries (blueberries, cassis), red fruits (cherry) and wild flowers combined with discreet hints of spices (pepper) and liquorice. **Palate**: balanced, smooth, round, fruity. On plum and black fruits, with fine and melted tannins. Long and round finish. **Pairing**: grilled prime rib of beef with ceps. **Comment**: we can wait a few more years.

7 rue des Communes - 21700 Vosne-Romanée  
Tél. : 03 80 61 04 69 - [www.domaine-michel-gros.com](http://www.domaine-michel-gros.com)

CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU

## DOMAINE NATHALIE ET GILLES FÈVRE



## Vaulorent 2018

**Robe** : jaune d'or pâle aux reflets verdâtres. **Nez** : intense, complexe, sur des notes iodées (coquillage), de fruits et fleurs blancs, d'agrumes, de miel et d'épices. **Bouche** : distinguée, fraîche et savoureuse, soutenue par de belles saveurs marines, minérales. Finale vive, à l'acidité bien intégrée. **Accord** : un risotto de volaille. **Commentaire** : garde de 3 à 4 ans.

**Colour**: pale golden yellow with greenish tinges. **Nose**: intense, complex, on iodine (seashell), fruit and white flowers, citrus, honey and spices notes. **Palate**: distinguished, fresh and tasty, supported by beautiful sea and mineral flavours. Lively finish, with well-integrated acidity. **Pairing**: a chicken risotto. **Comment**: 3-4 years of ageing.

Route de Chablis - 89800 Fontenay-Près-Chablis  
Tél. : 03 86 18 94 47 - [www.nathalieetgillesfevre.com](http://www.nathalieetgillesfevre.com)

## BOUZERON

## DOMAINE DE VILLAINÉ



## Domaine de Villaine 2018

**Robe** : jaune paille, transparente. **Nez** : chargé de fragrances de fleurs blanches (acacia, aubépine), complétées d'arômes citronnés et de miel doux. **Bouche** : bien équilibré entre fraîcheur et vivacité, sa charpente minérale s'arrondit grâce à sa mêche beurrée de croissant chaud. Finale vive et gourmande. **Accord** : plateau de fruits de mer. **Commentaire** : à redéguster prochainement

**Colour**: straw yellow hue, transparent. **Nose**: with fragrances of white flowers (acacia, hawthorn), complemented by lemony aromas and sweet honey. **Palate**: well-balanced between freshness and liveliness, its mineral structure is rounded off thanks to its buttered hot croissant. Lively and delicious finish. **Pairing**: seafood platter. **Comment**: to taste again soon

2 rue de la Fontaine - 71150 Bouzeron  
Tél. : 03 85 91 20 50 - [www.de-villaine.com](http://www.de-villaine.com)

## CHAMBERTIN CLOS DE BÈZE

## DOMAINE PIERRE DAMOY



## Grand Cru 2017

**Robe** : rubis intense, reflets noirs. **Nez** : brillant et tonique aux effluves de pétale de rose, de fenouil, de prune noire et de fraises sauvages. **Bouche** : palette aromatique d'une extrême clarté, bien équilibrée avec une fine perle d'acidité (framboise). Les tanins enveloppent merveilleusement les arômes de fruits mûrs. La finale gracieuse est persistante. **Accord** : ballotines de volaille farcie aux morilles. **Commentaire** : garde de 5 à 30 ans.

**Colour**: intense ruby, black tinges. **Nose**: bright and invigorating with aromas of rose petal, fennel, black plum and wild strawberries. **Palate**: an aromatic palette of extreme clarity, well-balanced with a fine pearl of acidity (raspberry). The tannins wonderfully envelop the aromas of ripe fruit. The graceful finish is persistent. **Pairing**: chicken ballotines stuffed with morels. **Comment**: 5-30 years of ageing.

11 rue du Mal-de-Lattre-de-Tassigny - 21220 Gevrey-Chambertin  
Tél. : 03 80 34 30 47

## CHAMBOLLE-MUSIGNY

## DOMAINE DUJAC


**Domaine Dujac Fils et Père**  
**2016**

**Robe** : rubis soutenu. **Nez** : frais, guilleret, exprimant des arômes de baies rouges et noires mêlées à de fines effluves florales et épicées. **Bouche** : belle rondeur, grasse, le volume est suave. Tendue, on croque les petits fruits. Finale chaleureuse, tout en finesse. **Accord** : carré d'agneau rôti, gratin de pommes de terre. **Commentaire** : garde de 10 à 15 ans.

**Colour**: deep ruby hue. **Nose**: fresh, jovial, expressing aromas of red and black berries mixed with delicate floral and spicy scents. **Palate**: nice roundness, fat, the volume is smooth. Tense, we bite the berries. Warm finish, all finesse. **Pairing**: roast rack of lamb, potato gratin. **Comment**: 10-15 years of ageing.

7 rue de la Bussière - 21220 Morey-Saint-Denis  
Tél. : 03 80 34 01 00 - www.dujac.com

## CHARMES-CHAMBERTIN

## DOMAINE PERROT-MINOT


**Grand Cru**  
**2017**

**Robe** : rubis éclatant. **Nez** : complexe, avec l'accent minéral de son terroir. Petites notes de fruits rouges mûrs (fraise). **Bouche** : attaque fraîche, franche, beau volume tout en élégance. Finale aromatique gourmande. **Accord** : canette rôtie aux giroles. **Commentaire** : garde de 8 à 10 ans.

**Colour**: bright ruby hue. **Nose**: complex, with the mineral accent of its terroir. Small notes of ripe red fruits (strawberry). **Palate**: fresh attack, frank, good volume, very elegant. Gourmet aromatic finish. **Pairing**: roasted duckling with chanterelles. **Comment**: 8-10 years of ageing.

54 route des Grands Crus - 21220 Morey-Saint-Denis  
Tél. : 03 80 34 32 51 - www.perrot-minot.com

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1<sup>ER</sup> CRU

## DOMAINE BRUNO CLAVELIER


**La Combe d'Orveaux**  
**2017**

**Robe** : rubis limpide. **Nez** : harmonieuse alliance de petits fruits rouges rehaussée d'une pointe vanillée. Gourmet et végétal à la fois, un régal. **Bouche** : l'élégance est au rendez-vous, matière veloutée, tannins soyeux, magnifique longueur. Une très belle expression du terroir. **Accord** : pigeon aux raisins. **Commentaire** : garde de 15 ans

**Colour**: limpid ruby-red hue. **Nose**: harmonious alliance of small red fruits enhanced with a hint of vanilla. Gourmet and vegetal at the same time, delightful. **Palate**: elegance awaits, velvety texture, silky tannins, magnificent length. A very beautiful expression of the terroir. **Pairing**: pigeon with grapes. **Comment**: 15 years of ageing.

RN 74 - 21700 Vosne-Romanée  
Tél. : 03 80 61 10 81 - www.bruno-clavier.com

## CHARMES-CHAMBERTIN

## DOMAINE ARMAND ROUSSEAU


**Grand Cru**  
**2012**

**Robe** : cerise noire, belle brillance. **Nez** : subtil mélange d'arômes de baies noires et rouge (groseille, cassis), de violette, de panier forestier et d'épices. **Bouche** : opulence, concentration, fruitée, tanins fermes, débordant de finesse, confèrent à ce grand vin séduisant une belle souplesse. Finale longue empreinte de fraîcheur. **Accord** : magret de canard laqué et son jus aux baies. **Commentaire** : un Charmes rare, fabuleux, à déguster.

**Colour**: black cherry, beautiful shine. **Nose**: subtle blend of aromas of black and red berries (redcurrant, blackcurrant), violet, forest fragrance and spices. **Palate**: opulence, concentration, fruitiness, firm tannins, overflowing with finesse, give this great seductive wine a beautiful suppleness. Long finish marked by freshness. **Pairing**: lacquered duck breast and berry juice. **Comment**: a rare, fabulous Charmes to taste now.

1 rue de l'Aumônerie - 21220 Gevrey-Chambertin  
Tél. : 03 80 34 30 55 - www.domaine-rousseau.com

## CHASSAGNE-MONTRACHET

## DOMAINE MICHEL NIELLON



### Clos de la Maltroie 1<sup>er</sup> Cru 2017

**Robe** : couleur jaune paille, reflets verts. **Nez** : beurre frais, pêche. **Bouche** : texture soyeuse, arômes de minéraux et de fruits frais. **Accord** : apéritif ; fruits de mer ; fromage. **Commentaire** : garde de 2 à 15 ans.

**Colour**: straw yellow colour, green tinges. **Nose**: fresh butter, peach. **Palate**: silky texture, aromas of minerals and fresh fruit. **Pairing**: aperitif; sea food; cheese. **Comment**: 2-15 years of ageing.

CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU

## DOMAINE VINCENT ET SOPHIE MOREY



### Les Embrazées 2017

**Robe** : cousue d'or aux reflets verts. **Nez** : subtile et fidèle expression du Chardonnay, doté d'arômes de fleurs blanches (acacia, aubépine), mêlés de notes minérales (silex) et de pain grillé beurré. **Bouche** : attaque vive, corpulente portée par des notes de fruits blancs (poire) alliés au gras moelleux. Finale puissante et distinguée. **Accord** : volaille de Bresse et ses oignons grelots confits. **Commentaire** : à déguster !

**Colour**: gold with green tinges. **Nose**: subtle and faithful expression of Chardonnay, endowed with aromas of white flowers (acacia, hawthorn), mixed with mineral notes (flint) and buttered toast. **Palate**: lively, full-bodied attack carried by notes of white fruit (pear) combined with a mellow fat. Powerful and distinguished finish. **Pairing**: Bresse poultry and preserved spring onions. **Comment**: to taste!

3 Hameau du Morgeot - 21190 Chassagne-Montrachet  
Tél. : 03 80 20 67 86 - [www.morey-vs-vins.fr](http://www.morey-vs-vins.fr)

## CHASSAGNE-MONTRACHET

## DOMAINE MICHEL NIELLON



### Les Vergers 1<sup>er</sup> Cru 2017

**Robe** : très claire, aux reflets verts. **Nez** : profonde minéralité, arômes de noisette, de pomme et d'acacia. **Bouche** : rondeur et opulence, jolies notes miellées, fruit mûr. Complexité aromatique persistante. **Accord**: volaille de Bresse et sa sauce crémée aux girolles. **Commentaire** : garde de 2 à 15 ans.

**Colour**: very clear, with green tinges. **Nose**: deep minerality, aromas of hazelnut, apple and acacia. **Palate**: roundness and opulence, pretty honeyed notes, ripe fruit. Persistent aromatic complexity. **Pairing**: Bresse poultry and its creamy chanterelle sauce. **Comment**: 2-15 years of ageing.

21190 Chassagne-Montrachet  
Tél. : 03 80 21 30 95

## CHEVALIER-MONTRACHET GRAND CRU

## DOMAINE JEAN CHARTRON



### Clos des Chevaliers - Monopole 2014

**Robe** : jaune aux reflets verts. **Nez** : harmonieux bouquet aux notes de fleurs blanches et végétales, relevé de croissant beurré, d'épices et de miel. **Bouche** : palais dense, riche, d'une parfaite complexité, associant gras, fraîcheur, boisé. Finale puissante, ferme, onctueuse. **Accord** : escalope de foie gras frais sauce forestière. **Commentaire** : à boire rapidement !

**Colour**: yellow with green tinges. **Nose**: harmonious bouquet with notes of white flowers and vegetables, spiced up with buttered croissant, spices and honey. **Palate**: dense, rich palate, perfectly complex, combining fat, freshness, oak. Powerful, firm, smooth finish. **Pairing**: fresh foie gras escalope with forest sauce. **Comment**: drink quickly!

21190 Puligny-Montrachet  
Tél. : 03 80 21 99 19 - [www.bourgogne-chartron.com](http://www.bourgogne-chartron.com)



## CORTON

## DOMAINE CHEVALIER

Rognet Grand Cru  
2016

**Robe** : cerise intense. **Nez** : généreusement fruité, subtilement fleuri, un nez d'une grande élégance, un soupçon épicé. **Bouche** : superbe en bouche, une texture comble, chamue. Les arômes de fruits rouges sont puissants, les tanins sont suaves. Vin parfaitement équilibré, doté d'une magnifique finale. **Accord** : pièce de boeuf façon Rossini. **Commentaire** : garde de 10 ans.

**Colour** : intense cherry hue. **Nose** : generously fruity, subtly floral, a nose of great elegance, a hint of spice. **Palate** : superb on the palate, a full, fleshy texture. The aromas of red fruits are powerful, the tannins are sweet. Perfectly balanced wine with a magnificent finish. **Pairing** : piece of beef Rossini style. **Comment** : 10 years of ageing.

Cidex 18 Buisson - 21550 Ladoix-Serrigny  
Tél. : 03 80 26 46 30 - [www.domaine-chevalier.fr](http://www.domaine-chevalier.fr)

## CORTON CLOS DU ROI GRAND CRU

## DOMAINE DUBREUIL-FONTAINE

Domaine Dubreuil-Fontaine  
2017

**Robe** : aubergine. **Nez** : bouquet d'une exemplaire complexité aromatique, groseille, poivre de Sichuan. **Bouche** : superbement structurée, très expressive, tannins fins et veloutés, une finale délicieusement lente. **Accord** : cuissot de marcassin aux marrons d'Ardèche. **Commentaire** : l'expression parfaite du pinot noir.

**Colour** : aubergine hue. **Nose** : bouquet of exemplary aromatic complexity, redcurrant, Sichuan pepper. **Palate** : superbly structured, very expressive, velvety fine tannins, a deliciously slow finish. **Pairing** : haunch of wild boar with Ardeche chestnuts. **Comment** : the perfect expression of Pinot Noir.

Rue Rameau-Lamarosse - 21420 Pernand-Vergelesses  
Tél. : 03 80 21 55 43 - [www.dubreuil-fontaine.com](http://www.dubreuil-fontaine.com)

## CORTON

## MAISON LOUIS LATOUR

Grancey Grand Cru  
2016

**Robe** : belle robe satinée magenta. **Nez** : impressionnante complexité aromatique, révélant d'abord des notes de petits fruits noirs puis des fragrances plus chaleureuses et animales telles que le cuir, les épices. **Bouche** : structure expressive alliant séduction et puissance, longueur et gourmandise sont au rendez-vous. **Accord** : épaule de chevreuil, sauce groseille. **Commentaire** : garde de 15 ans.

**Colour** : beautiful magenta hue, satiny. **Nose** : impressive aromatic complexity, first revealing notes of small black fruits then warmer and animal fragrances such as leather, spices. **Palate** : expressive structure combining seduction and power, length and delicacy. **Pairing** : shoulder of venison, redcurrant sauce. **Comment** : 15 years of ageing.

18 rue des Tonneliers - 21204 Beaune  
Tél. : 03 80 24 81 00 - [www.louislatour.com](http://www.louislatour.com)

## CORTON-BRESSANDES GRAND CRU

## DOMAINE TOLLOT-BEAUT

Domaine Tollot-Beaut  
2017

**Robe** : pourpre, éclatante. **Nez** : subtilement floral (violette, lavande), belle influence épicée, voire mentholée. **Bouche** : abondants tanins révélant des arômes de prunes, de cerise et de groseilles. Boisé fin et délicat qui offre une belle amplitude à ce vin délicieux. Finale plaisante, soutenue. **Accord** : noisette de chevreuil aux giroles. **Commentaire** : garde de 15 ans.

**Colour** : purple, bright. **Nose** : subtly floral (violet, lavender), nice spicy influence, even minty. **Palate** : abundant tannins revealing aromas of plums, cherries and currants. Fine and delicate oak that gives a nice amplitude to this delicious wine. Pleasant, sustained finish. **Pairing** : roe deer with chanterelles. **Comment** : 15 years of ageing.

Rue Alexandre Tollot - 21200 Chorey-lès-Beaune  
Tél. : 03 80 22 16 54

## CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU

## MAISON LOUIS LATOUR

Louis Latour  
2016

**Robe** : sublime robe or légèrement ambrée. **Nez** : fraîcheur et finesse dévoilant des effluves d'amande, de pêche mûre, voire de cannelle. **Bouche** : luxe, calme et volupté... c'est le printemps qui nous comble avec de succulentes saveurs d'agrumes et de toast beurré. La finale est onctueuse et droite. **Accord** : poularde de Bresse aux truffes. **Commentaire** : garde de 15 ans.

**Colour**: sublime, slightly amber gold colour. **Nose**: freshness and finesse revealing aromas of almond, ripe peach, even cinnamon. **Palate**: luxury, calm and voluptuousness ... it is spring that fills us with succulent citrus flavours and buttered toast. The finish is smooth and straight. **Pairing**: Bresse chicken with truffles. **Comment**: 15 years of ageing.

18 rue des Tonneliers - 21204 Beaune  
Tél. : 03 80 24 81 00 - [www.louislatour.com](http://www.louislatour.com)

## CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU

## DOM. TERREGELESSES – FRANÇOISE ANDRÉ

Domaine Françoise André  
2017

**Robe** : or pâle, reflets verts, bel éclat. **Nez** : intense, sur des parfums de fleurs blanches, de pomme rôtie beurrée, d'agrumes et d'épice. **Bouche** : pleine et puissante, belle expression du terroir, à travers le chardonnay, est à son apogée. Sa richesse minérale, ses notes miellées s'accordent aux parfums décelés au nez. Finale pleine de grâce à l'acidité remarquable. **Accord** : volaille de Bresse sauce crémée aux pleurotes. **Commentaire** : garde de 10 ans.

**Colour**: pale gold hue, green tinges, beautiful shine. **Nose**: intense, on aromas of white flowers, buttered roasted apple, citrus and spice. **Palate**: full and powerful, nice expression of the terroir, through Chardonnay, is at its peak. Its mineral richness, its honeyed notes match the scents detected on the nose. Graceful finish with remarkable acidity. **Pairing**: Bresse poultry with a creamy oyster mushroom sauce. **Comment**: 10 years of ageing.

7 rempart Saint-Jean - 21200 Beaune  
Tél. : 06 24 66 38 86 - [www.domaineterregelesses-francoiseandre.com](http://www.domaineterregelesses-francoiseandre.com)

## CORTON-RENADES GRAND CRU

## DOMAINE MARIUS DELARCHE

Domaine Delarche  
2017

**Robe** : rubis intense, brillante. **Nez** : surprenante note chocolatée, mêlée d'épices (poivre) au premier nez puis de fruits rouges, de petites fleurs violette, de toasts. **Bouche** : amorce franche, voluptueuse, délicieuse. Tanins compacts, soyeux, libérant un boisé fin. Finale gouleyante, fraîche et persistante. **Accord** : rôti de chevreuil et ses pommes caramélisées. **Commentaire** : un bijou de son appellation qu'on lui fera l'honneur d'attendre.

**Colour**: intense ruby hue, brilliant. **Nose**: a surprising chocolate note, mixed with spices (pepper) on the first nose, then red fruits, small purple flowers, toast. **Palate**: frank, voluptuous, delicious start. Compact, silky tannins, releasing a fine woody note. Drinkable, fresh and persistent finish. **Pairing**: roast venison and caramelized apples. **Comment**: a jewel of its appellation that it will be honored to wait for.

3 rue Jacques Copeau - 21240 Pernand-Vergelesses  
Tél. : 03 80 21 57 70 - [www.domainedelarche.fr](http://www.domainedelarche.fr)

## CÔTE DE NUITS-VILLAGES

## DOMAINE JEAN-JACQUES CONFURON

Les Vignottes  
2017

**Robe** : cerise, limpide. **Nez** : vivacité aromatique, notes de fraises des bois, de cassis. **Bouche** : fruits rouges gourmands, texture souple, belle amplitude. Une jolie finale révélant des notes épicées de cardamome, de cannelle. **Accord** : épaule d'agneau de 7 heures ; Époisses **Commentaire** : garde de 15 ans.

**Colour**: cherry hue, limpid. **Nose**: aromatic liveliness, notes of wild strawberries, blackcurrant. **Palate**: gourmet red fruits, supple texture, good amplitude. A nice finish revealing spicy notes of cardamom, cinnamon. **Pairing**: shoulder of lamb casserole; Epoisses. **Comment**: 15 years of ageing.

Les Vignottes - D974 - 21700 Premeaux-Prissey  
Tél. : 03 80 62 31 08 - [www.domainejeanjacquesconfuron.com](http://www.domainejeanjacquesconfuron.com)

FIXIN

## CHÂTEAU DE MARSANNAY

Petits Crais  
2017

**Robe** : rubis aux reflets de griotte, brillante et limpide. **Nez** : bouquet à dominante florale (pivoine, rose) et fruitée (cassis, coing), soutenu de notes animales, de musc et de moka. **Bouche** : attaque élégante et équilibrée, à la texture racée, sur une structure ferme et grasse. Les tanins sont denses et viriles. Finale longue et ronde. **Accord** : entrecôte, sauce vigneronne. **Commentaire** : garde de 6 à 8 ans.

**Colour** : ruby hue with morello cherry hint, brilliant and limpid. **Nose** : predominantly floral (peony, rose) and fruity (blackcurrant, quince) bouquet, supported by animal notes, musk and mocha. **Palate** : elegant and balanced attack, with a racy texture, on a firm and fat structure. The tannins are dense and strong. Long and round finish. **Pairing** : rib steak, wine sauce. **Comment** : 6-8 years of ageing.

2 rue des Vignes - 21160 Marsannay-la-Côte  
Tél. : 03 80 51 71 11 - [www.chateau-marsannay.com](http://www.chateau-marsannay.com)

GEVREY-CHAMBERTIN

## DOMAINE TRAPET PÈRE ET FILS

Domaine Trapet Père et Fils  
2017

**Robe** : cerise bigarreau, brillante. **Nez** : épanoui, sur des arômes de petits fruits noirs (myrtille, cassis, mûre), soutenus par un joli boisé. **Bouche** : friande, grasse, d'une belle matière soyeuse dominée par des arômes de mûres fondus et aux tanins fins. Finale un peu courte. **Accord** : entrecôte aux cèpes. **Commentaire** : garde de 10-15 ans.

**Colour** : cherry bigarreau hue, brilliant. **Nose** : full-blown, on aromas of small black fruits (blueberry, blackcurrant, blackberry), supported by a nice oakiness. **Palate** : delicious, fat, with a beautiful silky texture dominated by aromas of melted blackberries and fine tannins. A bit short on the finish. **Pairing** : entrecote with ceps. **Comment** : 10-15 years of ageing.

53 route de Beaune - 21220 Gevrey-Chambertin  
Tél. : 03 80 34 30 40 - [www.domaine-trapet.fr](http://www.domaine-trapet.fr)

GEVREY-CHAMBERTIN

## DOMAINE SYLVIE ESMONIN

Cuvée Vieilles Vignes  
2017

**Robe** : bel éclat rubis soutenu. **Nez** : caractère chaud, volumineux, doucement épicé. **Bouche** : suave, dotée d'une belle mâche, d'arômes de cassis et de griottes. La matière et les tanins sont voluptueux, la finale est persistante. **Accord** : canard sauvage aux baies roses. **Commentaire** : garde de 15 ans.

**Colour** : beautiful deep ruby shine. **Nose** : warm, voluminous, gently spicy character. **Palate** : suave, with a nice chew, aromas of blackcurrant and sour cherries. The material and the tannins are voluptuous, the finish is persistent. **Pairing** : wild duck with pink berries. **Comment** : 15 years of ageing.

Clos Saint-Jacques - 1 rue Neuve - 21220 Gevrey-Chambertin

GEVREY-CHAMBERTIN 1<sup>ER</sup> CRU

## DOMAINE DUJAC

Aux Combottes  
2017

**Robe** : rubis éclatant. **Nez** : épanoui, exhalant des effluves de fraise et de violette, délicieux. **Bouche** : opulence et générosité, tanins soyeux, fruits noirs, chocolat, notes musquées. **Accord** : agneau en sauce brune ; Époisses. **Commentaire** : exceptionnel potentiel, jusqu'à 30 ans.

**Colour** : bright ruby hue. **Nose** : full, exhaling aromas of strawberries and violets, delicious. **Palate** : opulence and generosity, silky tannins, black fruits, chocolate, musky notes. **Pairing** : lamb in gravy; Epoisses. **Comment** : exceptional potential, up to 30 years of ageing.

7 rue de la Bussière - 21220 Morey-Saint-Denis  
Tél. : 03 80 34 01 00 - [www.dujac.com](http://www.dujac.com)

GEVREY-CHAMBERTIN 1<sup>ER</sup> CRU

## DOMAINE ARMAND ROUSSEAU

Lavaux St Jacques  
2017

**Robe** : très belle robe rubis. **Nez** : puissant, doté de multiples arômes floraux (rose, violette), fruités (fruits rouges). **Bouche** : fruitée, corsée, structurée. La bouche est grasse et harmonieuse, une jolie longueur. **Accord** : faisant farci aux coings et au foie gras. **Commentaire** : avec l'âge, ce grand vin de Bourgogne se réalisera. Garde de 20 ans.

**Colour**: beautiful ruby colour. **Nose**: powerful, with multiple floral aromas (rose, violet), fruitiness (red fruits). **Palate**: fruitiness, full-bodied, structured. The palate is rich and harmonious, a nice length. **Pairing**: pheasant stuffed with quince and foie gras. **Comment**: with age, this great Burgundy wine fulfil itself. 20 years of ageing.

1 rue de l'Aumônerie - 21220 Gevrey-Chambertin  
Tél. : 03 80 34 30 55 - [www.domaine-rousseau.com](http://www.domaine-rousseau.com)

## HAUTES CÔTES DE BEAUNE

## DOMAINE ALEXANDRE PARIGOT

Clos de la Perrière  
2018

**Robe** : rubis foncé aux nuances violines. **Nez** : flatteur, le fruité dévoile des arômes de griotte, framboise, cassis, évoluant vers un boisé fourni. **Bouche** : attaque franche, harmonieuse et généreuse dotée de tanins un peu fermes. Finale longue et fraîche, très agréable. **Accord** : civet de chevreuil et sa purée de châtaignes. **Commentaire** : garde de 5 à 8 ans.

**Colour**: dark ruby with dark purple undertones. **Nose**: flattering, the fruitiness reveals aromas of morello cherry, raspberry, blackcurrant, evolving towards a rich woodiness. **Palate**: frank, harmonious and generous attack with somewhat firm tannins. Long and fresh finish, very pleasant. **Pairing**: venison stew with chestnut puree. **Comment**: 5-8 years of ageing.

8 route de Pommard - 21190 Meoisy  
Tél. : 03 80 26 01 70

GIVRY 1<sup>ER</sup> CRU

## CAVE DES VIGNERONS DE BUXY

Millebuis  
Clos Marceaux Monopole  
2017

**Robe** : brillante, grenat clair. **Nez** : expressif, libérant des notes de fruits rouges acidulés, d'épices (poivre de Sichuan). **Bouche** : attaque veloutée, chaleureuse et élégante, notes fumées et vanillées. Finale persistante grâce à ses tanins vigoureux, griotte. **Accord** : bœuf bourguignon. **Commentaire** : garde de 10 ans.

**Colour**: brilliant, light garnet hue. **Nose**: expressive, releasing notes of tangy red fruits, spices (Sichuan pepper). **Palate**: velvety, warm and elegant attack, smoky and vanilla notes. Persistent finish thanks to its vigorous, morello cherry tannins. **Pairing**: beef bourguignon. **Comment**: 10 years of ageing.

Les Vignes de la Croix - 71390 Buxy  
Tél. : 03 85 92 03 03 - [www.vigneronsdebuxy.fr](http://www.vigneronsdebuxy.fr)

## LADOIX

## DOMAINE CHEVALIER

Domaine Chevalier  
2018

**Robe** : rouge framboise, vive et limpide. **Nez** : fruité, chaud et doucement épicé. Effluves de cerise griotte, de cacao. **Bouche** : voluptueuse, pleine, ronde. Un vin racé, doté d'élégance, de matière et de tanins de velours persistants. **Accord** : cailles aux raisins, écrasé de pommes de terre. **Commentaire** : garde de 10 ans.

**Colour**: raspberry-red hue, lively and limpid. **Nose**: fruitiness, warm and gently spicy. Aromas of morello cherry, cocoa. **Palate**: voluptuous, full, round. A racy wine, endowed with elegance, substance and persistent velvety tannins. **Pairing**: quail with raisins, mashed potatoes. **Comment**: 10 years of ageing.

Cidex 18 Buisson - 21550 Ladoix-Serrigny  
Tél. : 03 80 26 46 30 - [www.domaine-chevalier.fr](http://www.domaine-chevalier.fr)

## MÂCON

## DOMAINE J.M. BOILLOT

Chardonnay  
2018

**Robe** : or blanc aux reflets verdâtres, luisante. **Nez** : les arômes forment un bouquet de fleurs blanches (acacia, chèvrefeuille, rose blanche) parsemé de notes vertes (fougère, verveine) et d'agrumes. **Bouche** : attaque fraîche et gouleyante, grasse, soutenue par des nuances de coing en fin de bouche. Finale fruitée, suave qui s'étire en longueur.

**Accord** : à l'apéritif ; fricassée de cuisses de grenouilles. **Commentaire** : garde de 2 à 3 ans.

**Colour**: white gold hue with greenish tinges, shiny. **Nose**: the aromas form a bouquet of white flowers (acacia, honeysuckle, white rose) sprinkled with green notes (fern, verberna) and citrus. **Palate**: fresh and smooth attack, fat, supported by nuances of quince at the end of the palate. Fruity, suave finish that stretches in length. **Pairing**: as an aperitif; fricassee of frogs legs. **Comment**: 2-3 years of ageing.

2 route de Beaune - 21630 Pommard  
Tél. : 03 80 22 71 29 - [www.jeanmarc-boillot.com](http://www.jeanmarc-boillot.com)

MARANGES 1<sup>ER</sup> CRU

## DOMAINE J.-C. REGNAUDOT ET FILS

La Fussièrre  
2018

**Robe** : aubergine aux reflets intenses. **Nez** : souffle évoquant la fraise et la framboise au premier nez, suivi de quelques notes de vanille. **Bouche** : amorce fraîche, ample, dotée d'une belle complexité aromatique de fruits compotés, portée par des tanins présents et fins. Finale vive et ronde. **Accord** : pintade aux navets glacés. **Commentaire** : garde de 6 à 8 ans.

**Colour**: aubergine hue with intense tinges. **Nose**: breath evoking strawberry and raspberry on the first nose, followed by some notes of vanilla. **Palate**: fresh first taste, ample, with a beautiful aromatic complexity of stewed fruits, carried by present and fine tannins. Lively and round finish. **Pairing**: guinea fowl with glazed turnips. **Comment**: 6-8 years of ageing.

6 Grande-Rue - 71150 Dezize-lès-Maranges  
Tél. : 03 85 91 15 95

MARANGES 1<sup>ER</sup> CRU

## DOMAINE J.-C. REGNAUDOT ET FILS

Clos des Loyères  
2018

**Robe** : rouge framboise aux nuances rosées, violine. **Nez** : bouquet explosif mêlant des arômes de fruits noirs et rouges, relevé de notes épicées et réglissées. **Bouche** : gracieuse, voluptueuse et solidement charpentée. Sa fraîcheur révèle des notes poivrées en harmonie avec un gras fringant et des tanins souples et fondus. **Accord** : porc braisé sauce gingembre et poivre du Sichuan. **Commentaire** : garde de 7 à 8 ans.

**Colour**: raspberry-red hue with pink shades, dark purple. **Nose**: explosive bouquet blending aromas of black and red fruits, enhanced by spicy and liquorice notes. **Palate**: graceful, voluptuous and solidly structured. Its freshness reveals peppery notes in harmony with a dashing fatness and supple and melted tannins. **Pairing**: braised pork with ginger sauce and Sichuan pepper. **Comment**: 7-8 years of ageing.

6 Grande-Rue - 71150 Dezize-lès-Maranges  
Tél. : 03 85 91 15 95

## MARSANNAY

## CHÂTEAU DE MARSANNAY

Les Champs Perdrix  
2016

**Robe** : cousue d'or. **Nez** : offre une large palette aromatique d'agrumes et de fleurs blanches (acacia, chèvrefeuille). **Bouche** : généreuse, fraîche, pleine, exprimant la typicité de son terroir minéral et dotée d'une acidité bien maîtrisée. Finale longue et ronde. **Accord** : poularde ; risotto. **Commentaire** : jeune ou vieilli, il comblera le palais du moment.

**Colour**: golden hue. **Nose**: offers a wide aromatic palette of citrus fruits and white flowers (acacia, honeysuckle). **Palate**: generous, fresh, full, expressing the typicity of its mineral terroir and endowed with well-controlled acidity. Long and round finish. **Pairing**: chicken; risotto. **Comment**: young or old, it will satisfy the palate of the moment.

2 rue des Vignes - 21160 Marsannay-la-Côte  
Tél. : 03 80 51 71 11 - [www.chateau-marsannay.com](http://www.chateau-marsannay.com)

## MARSANNAY

## CHÂTEAU DE MARSANNAY

Les Longeroies  
2017

**Robe** : rouge intense. **Nez** : délicat, aérien, aux notes de fruits rouges (fraise, groseille) et noirs (cassis, mûres) mûres. Un délicat boisé. **Bouche** : belle typicité minérale de son terroir, attaque franche et racée, gouléyante sur son bouquet de fruits rouge. Les tanins sont soyeux. Finale longue et grasse. **Accord** : ongllet d'Angus à l'échalote. **Commentaire** : garde de 5 à 8 ans.

**Colour**: intense red hue. **Nose**: delicate, aerial, with notes of ripe red (strawberry, redcurrant) and black fruits (blackcurrant, blackberries). A delicate woody note. **Palate**: beautiful mineral typicity of its terroir, frank and racy attack, delicious with its bouquet of red fruits. Silky tannins. Long and fat finish. **Pairing**: Angus skirt steak with shallot. **Comment**: 5-8 years of ageing.

2 rue des Vignes - 21160 Marsannay-la-Côte  
Tél. : 03 80 51 71 11 - [www.chateau-marsannay.com](http://www.chateau-marsannay.com)

## MEURSAULT

## DOMAINE LATOUR-GIRAUD

Cuvée Charles Maxime  
2017

**Robe** : or pâle, aux reflets vert, limpide. **Nez** : dominé par des arômes de fleurs blanches (sureau, aubépine), d'amande grillée, de silex, de croissant au beurre et d'agrumes (pamplemousse). **Bouche** : attaque vive avec des zestes d'agrumes, une fraîcheur bien équilibrée entre acidité et gras. Savoureux par ses notes de noisettes torréfiées. Finale longue, structurée. **Accord** : gambas grillées, sauce citronnelle et gingembre. **Commentaire** : un grand blanc de garde.

**Colour**: pale gold hue, with green tinges, limpid. **Nose**: dominated by aromas of white flowers (elderberry, hawthorn), toasted almond, flint, butter croissant and citrus (grapefruit). **Palate**: lively attack with citrus zest, a freshness well-balanced between acidity and fat. Tasty with its notes of roasted hazelnuts. Long, structured finish. **Pairing**: grilled prawns, lemongrass and ginger sauce. **Comment**: a great white wine with a nice potential ageing.

6 route départementale 974 - 21190 Meursault  
Tél. : 03 80 21 21 43 - [www.domaine-latour-giraud.com](http://www.domaine-latour-giraud.com)

## MEURSAULT

## MAISON OLIVIER CHANZY

Les Narvaux  
2017

**Robe** : jaune serin, limpide, jambes présentes. **Nez** : beau bouquet mêlant des arômes de fruits secs grillés, de fleurs blanches (sureau, aubépine) et minérale (silex). Un petit beurré miellé attendrit les notes végétales (fougères). **Bouche** : onctueuse, grasse, friande, fraîche, saveur de noisettes. Une finale superbement équilibrée, structurée, d'une belle longueur. **Accord** : turbot poché au beurre blanc. **Commentaire** : se déguste mature, grand blanc de garde.

**Colour**: canary yellow hue, limpid, present legs. **Nose**: beautiful bouquet combining aromas of toasted dried fruits, white flowers (elderberry, hawthorn) and mineral (flint). A little honeyed butter softens the vegetal notes (ferns). **Palate**: creamy, fat, delicious, fresh, nutty flavour. A superbly balanced, structured finish with good length. **Pairing**: turbot poached in white butter. **Comment**: to be tasted mature, great white with a nice ageing potential.

8 rue de Mazeray - 21190 Meursault  
Tél. : 03 80 21 55 54 - [www.vins-chanzy.com](http://www.vins-chanzy.com)

## MEURSAULT

## DOMAINE MICHELOT

Les Narvaux  
2017

**Robe** : jaune serin, brillante, reflets argentés. **Nez** : puissant, frais, bouquet riche de notes fleuries (aubépine), végétales (verveine, tilleul) et de fruits à coque grillés dans le beurre. **Bouche** : le palais est riche, onctueux, à la mâche briochée. Belle acidité minérale (silex), saveurs noisette et boisée. Texture craquante. Finale fraîche et persistante. **Accord** : foie gras aux figues fraîches. **Commentaire** : garde de 8 à 10 ans.

**Colour**: canary yellow hue, brilliant, silvery tinges. **Nose**: powerful, fresh, rich bouquet of flowery notes (hawthorn), vegetal (verbena, lime) and nuts toasted in butter. **Palate**: the palate is rich, smooth, with brioche chew. Nice mineral acidity (flint), nutty and woody flavours. Crunchy texture. Fresh and persistent finish. **Pairing**: foie gras with fresh figs. **Comment**: 8-10 years of ageing.

31 rue de la Velle - 21190 Meursault  
Tél. : 03 80 21 23 17 - [www.domaine-michelot.com](http://www.domaine-michelot.com)

## MEURSAULT

## DOMAINE ALAIN &amp; CHRISTIANE PATRIARCHE



### Les Grands Charrons 2018

**Robe** : or vert aux reflets argentés, brillante, limpide. **Nez** : aromatique, dominé par les fruits à coque (amande, noisette), sur un fond végétal riche (tilleul, verveine, sureau) et minéral (silex). **Bouche** : riche, fraîche, onctueuse. Le palais se délecte de cette texture soyeuse que le miel et le beurre équilibrent. Longue et plaisante acidité. Finale longue et gouleyante. **Accord** : crustacés en sauce. **Commentaire** : une appellation qui invite à la garde.

**Colour**: green gold hue with silvery tinges, brilliant, limpid. **Nose**: aromatic, dominated by nuts (almond, hazelnut), on a rich vegetal base (lime blossom, verbena, elderberry) and mineral (flint). **Palate**: rich, fresh, smooth. The palate delights in this silky texture that balances honey and butter. Long and pleasant acidity. Long and easy-drinking finish. **Pairing**: shellfish in sauce. **Comment**: an appellation which invites to keep it in cellar.

## MEURSAULT 1ER CRU

## MAISON VINCENT GIRARDIN



### Les Perrières 2017

**Robe** : or soutenu, brillante. **Nez** : flatteur, expressif, dominé par des arômes de fruits mûrs, de fruits à coques grillés (amande, noisette), révélant des notes beurrées, d'agrumes et de miel. **Bouche** : sa texture onctueuse et fraîche, sa fine acidité ravive sa minéralité rehaussée d'arômes de fleurs blanches et de zestes d'agrumes (citron). Finale longue et harmonieuse. **Accord** : tartare de langoustines à l'aneth. **Commentaire** : il a quelques années devant lui.

**Colour**: deep gold hue, brilliant. **Nose**: flattering, expressive, dominated by aromas of ripe fruit, toasted nuts (almond, hazelnut), revealing buttery, citrus and honey notes. **Palate**: its smooth and fresh texture, its fine acidity revives its minerality enhanced with aromas of white flowers and citrus zest (lemon). Long and harmonious finish. **Pairing**: scampi tartare with dill. **Comment**: a good ageing potential.

« Les Champs Lins » 5 Imp. des Lamponnes – BP 26 - 21190 Meursault  
Tél. : 03 80 20 81 00 - [www.vincentgirardin.com](http://www.vincentgirardin.com)

## MEURSAULT

## DOMAINE ALAIN &amp; CHRISTIANE PATRIARCHE



### Vieilles Vignes 2018

**Robe** : or vert, brillante. **Nez** : profil aromatique dominé par les fruits secs grillés, les agrumes et le beurre frais. **Bouche** : souple et grasse, la bouche offre un beau volume adossé à une acidité due aux agrumes et à la minéralité du climat. Finale délicate et pleine d'énergie. **Accord** : turbot et sa nage de câpres. **Commentaire** : se déguste sans tarder.

**Colour**: green gold hue, brilliant. **Nose**: aromatic profile dominated by grilled dried fruits, citrus fruits and fresh butter. **Palate**: supple and fat, the palate offers good volume backed by acidity due to citrus fruits and the minerality of the climate. Delicate and full of energy finish. **Pairing**: turbot and its caper nage. **Comment**: can be drink without delay.

## MEURSAULT 1ER CRU

## DOMAINE LATOUR-GIRAUD



### Genevrières 2017

**Robe** : or pâle. **Nez** : floral, amandes fraîches. **Bouche** : exceptionnellement équilibrée, notes de miel, de vanille. **Accord** : homard grillé et son risotto aux truffes ; Époisses. **Commentaire** : garde de 2 à 9 ans.

**Colour**: pale gold hue. **Nose**: floral, fresh almonds. **Palate**: exceptionally balanced, notes of honey, vanilla. **Pairing**: grilled lobster and risotto with truffles; Epoisses. **Comment**: 2-9 years of ageing.

12 rue des Forges - 21190 Meursault  
Tél. : 03 80 21 24 48 - [www.alainpatriarche.com](http://www.alainpatriarche.com)

6 route départementale 974 - 21190 Meursault  
Tél. : 03 80 21 21 43 - [www.domaine-latour-giraud.com](http://www.domaine-latour-giraud.com)

MEURSAULT 1<sup>ER</sup> CRU

## DOMAINE MICHELOT

Charmes  
2017

**Robe** : jaune pâle aux reflets verts. **Nez** : racé, discret, dévoilant des arômes de beurre frais, de noisette, d'églantine et d'agrumes. **Bouche** : soyeuse et onctueuse se développant sur un joli moelleux qui lui donne un volume concentré. Finale remarquable, fraîche et équilibrée. **Accord** : un homard et sa bisque. **Commentaire** : garde de 7 à 8 ans.

**Colour**: pale yellow hue with green tinges. **Nose**: racy, discreet, revealing aromas of fresh butter, hazelnuts, wild rose and citrus. **Palate**: silky and creamy developing on a nice softness which gives it a concentrated volume. Remarkable finish, fresh and balanced. **Pairing**: a lobster and its bisque. **Comment**: 7-8 years of ageing.

## MONTAGNY

## CAVE DES VIGNERONS DE BUXY

Millebuis  
Clos du Corbeau  
2018

**Robe** : limpide, dorée. **Nez** : vif, aux arômes de fleurs blanches sauvages (chèvrefeuille, ronce, acacia) et fruits blancs (pêche, poire), adossés aux fines notes de miel. **Bouche** : fringant, aguicheur, frais à la charpente structurée et délicate, dominée par des notes épicées et une belle fraîcheur minérale. Finale racée à l'intensité aromatique soutenue. **Accord** : sandre rôti, sauce légère au combawa. **Commentaire** : garde de 4 à 5 ans tout au plus.

**Colour**: limpid, golden hue. **Nose**: lively, with aromas of wild white flowers (honeysuckle, bramble, acacia) and white fruits (peach, pear), backed by fine notes of honey. **Palate**: dashing, seductive, fresh with a well-made and delicate structure, dominated by spicy notes and a beautiful mineral freshness. Racy finish with sustained aromatic intensity. **Pairing**: roasted pike-perch, light combawa sauce. **Comment**: 4-5 years of ageing at most.

MEURSAULT 1<sup>ER</sup> CRU

## DOMAINE MICHELOT

Genevrières  
2017

**Robe** : brillante, d'une couleur or pâle. **Nez** : brioiché, notes d'amandes fraîches, de fruits de la passion, d'agrumes. **Bouche** : ample et onctueuse, une structure riche effleurée par une pointe d'acidité. Finale persévérante et minérale, succulent. **Accord** : rouget poêlé sur tuiles de noisettes aux asperges. **Commentaire** : garde de 10 ans.

**Colour**: shiny, pale gold colour. **Nose**: brioiché, notes of fresh almonds, passion fruit, citrus fruits. **Palate**: full and creamy, a rich structure with a touch of acidity. Persevering and mineral finish, succulent. **Pairing**: pan-fried red mullet on asparagus hazelnut biscuit. **Comment**: 10 years of ageing.

MONTAGNY 1<sup>ER</sup> CRU

## CAVE DES VIGNERONS DE BUXY

Millebuis  
Les Coères  
2017

**Robe** : or pâle, brillante. **Nez** : savant mélange de notes fruitées, d'agrumes, de beurre et de fleurs blanches. **Bouche** : puissante, ample, parfumée, dotée d'une belle fraîcheur et rondeur au palais. Finale gouleyante aux saveurs épicées. **Accord** : Époisses ou un poisson de rivière rôti. **Commentaire** : garde de 4 à 5 ans.

**Colour**: pale gold hue, shiny. **Nose**: a mix of fruity notes, citrus, butter and white flowers. **Palate**: powerful, full-bodied, fragrant, with a lovely freshness and roundness on the palate. Lively finish with spicy flavours. **Pairing**: Epoisses or roasted river fish. **Comment**: 4-5 years of ageing.

## MONTHÉLIE

## DOMAINE DOUHAIRET-PORCHERET



« Cuvée Miss Armande »  
Vieilles Vignes  
2018

**Robe** : belle robe dorée, jambes très présentes. **Nez** : expressif, sur des accents de fleurs blanches (aubépine, chèvrefeuille), de pommes croquantes, acidulées et de fruits à coque frais (noisette). **Bouche** : attaque franche, riche, grasse, avec une belle expression aromatique soutenue par une acidité qui donne un ensemble harmonieux. **Accord** : un grand plateau de fromage à pâte persillée. **Commentaire** : garde de 6 à 10 ans.

**Colour**: beautiful golden hue, very present legs. **Nose**: expressive, white flowers (hawthorn, honeysuckle), crunchy, tangy apples and fresh nuts (hazelnut). **Palate**: frank, rich, fatty attack, with a beautiful aromatic expression supported by an acidity which gives a harmonious whole. **Pairing**: a large platter of blue-veined cheese. **Comment**: 6-10 years of ageing.

MONTHÉLIE 1<sup>ER</sup> CRU

## DOMAINE DOUHAIRET-PORCHERET



Les Duressees  
2018

**Robe** : élégante robe d'un or verdissant. **Nez** : les fleurs blanches associées à des nuances de vanille offrent un nez vif, espiègle. **Bouche** : veloutée et acidulée, remarquablement équilibrée. De fines notes de pomme et de noisette fraîche taquent les papilles. Le moelleux de ce vin nous évoque un matin brioché en Provence. **Accord** : tajine de poisson. **Commentaire** : garde de 6 ans.

**Colour**: elegant robe of verdant gold. **Nose**: white flowers combined with shades of vanilla offer a lively, playful nose. **Palate**: velvety and tangy, remarkably balanced. Fine notes of apple and fresh hazelnut tease the taste buds. The sweetness of this wine reminds us of a brioche morning in Provence. **Pairing**: fish tagine. **Comment**: cellaring for 6 years.

1 rue Cadette - 21190 Monthelie

Tél. : 03 80 21 63 13 - [www.domainemontheliedouhairet.com](http://www.domainemontheliedouhairet.com)

## MONTHÉLIE

## DOMAINE DOUHAIRET-PORCHERET



Clos du Meix Garnier  
Monopole  
2017

**Robe** : rubis intense. **Nez** : bouquet aromatique s'ouvrant sur des notes de baies noires et rouges (cassis, myrtilles, cerise, prune), florales (pivoine) et d'épices. **Bouche** : bel équilibre, fine, première bouche sur de la réglisse puis sur des airelles. Le velouté de sa chair repose sur de soyeux tanins. Finale ferme mais délicate. **Accord** : sauté de veau aux olives vertes. **Commentaire** : garde de 8 à 10 ans.

**Colour**: intense ruby hue. **Nose**: aromatic bouquet opening with notes of black and red berries (blackcurrant, blueberries, cherry, plum), floral (peony) and spices. **Palate**: nice balance, fine, first palate on liquorice then cranberries. The smoothness of its flesh rests on silky tannins. Firm but delicate finish. **Pairing**: sautéed veal with green olives. **Comment**: 8-10 years of ageing.

1 rue Cadette - 21190 Monthelie

Tél. : 03 80 21 63 13 - [www.domainemontheliedouhairet.com](http://www.domainemontheliedouhairet.com)

## MOREY-SAINT-DENIS

## DOMAINE HUBERT LIGNIER



Trilogie  
2017

**Robe** : rubis vif et lumineux. **Nez** : la cerise et la réglisse apportent une douce chaleur, le nez est ample. **Bouche** : mêmes arômes que ceux perçus au nez, une texture suave, d'une belle longueur. **Accord** : civet de lièvre en cocotte. **Commentaire** : garde de 25 ans.

**Colour**: vivid and lighting ruby hue. **Nose**: cherry and liquorice bring a sweet warmth, the nose is ample. **Palate**: same aromas as those perceived on the nose, a smooth texture, with a good length. **Pairing**: hare stew in a casserole dish. **Comment**: 25 years of ageing.

45 Grande Rue - 21220 Morey-Saint-Denis

Tél. : 03 80 51 87 40 - [www.hubert-lignier.com](http://www.hubert-lignier.com)

MOREY-SAINT-DENIS 1<sup>ER</sup> CRU

## DOMAINE HUBERT LIGNIER

Les Chaffots  
2016

**Robe** : carmin intense à reflets mauves. **Nez** : bouquet varié de notes de fruits à noyau (prune, cerise) sur fond de fruits noirs (cassis, myrtille), rehaussé d'effluves florales (violette) et réglissées. **Bouche** : viril, ample en bouche, à la chair généreuse, musclée, où le fruit s'exprime joyeusement aux côtés de tanins fins et serrés. Finale sur une agréable sensation de fraîcheur. **Accord** : entrecôte Charolaise et ses girolles. **Commentaire** : garde de 6 à 8 ans.

**Colour**: intense carmine with mauve tinges. **Nose**: varied bouquet of notes of stone fruits (plum, cherry) on a background of black fruits (blackcurrant, blueberry), enhanced with floral (violet) and liquorice hints. **Palate**: strong, full-bodied palate, with generous, powerful flesh, where the fruit is expressed happily alongside fine and tight tannins. Final on a pleasant sensation of freshness. **Pairing**: Charolaise steak and chanterelles. **Comment**: 6-8 years of ageing.

45 Grande Rue - 21220 Morey-Saint-Denis  
Tél. : 03 80 51 87 40 - www.hubert-lignier.com

NUITS-SAINT-GEORGES 1<sup>ER</sup> CRU

## DOMAINE ALAIN MICHELOT

Aux Chaignots  
2015

**Robe** : beau grenat foncé aux reflets mauves. **Nez** : fruité, riche et complexe, sur des notes de rose séchée, de réglisse et de fruits à noyau marinés (cerise, pruneau). **Bouche** : vive, ample, belle matière corsée. Racée, sur une structure bien charpentée. Finale longue et sensuelle. **Accord** : carpe au vin rouge ; fromage à pâte molle corsée. **Commentaire** : garde de 10 à 15 ans.

**Colour**: beautiful dark garnet hue with mauve tinges. **Nose**: fruitiness, rich and complex, on notes of dried rose, liquorice and pickled stone fruits (cherry, prune). **Palate**: lively, full, beautiful and strong material. Racy, on a full bodied structure. Long and sensual finish. **Pairing**: carp in red wine; full-bodied soft cheese. **Comment**: 10-15 years of ageing.

NUITS-SAINT-GEORGES 1<sup>ER</sup> CRU

## DOMAINE ALAIN MICHELOT

Domaine Michel Noëllat  
2017

**Robe** : rubis grenat, limpide. **Nez** : fin, flatteur, au bouquet fruité mêlant des notes de mûres confiturées et d'effluves de petites roses sauvages. **Bouche** : attaque racée, vive, charnue. Les arômes boisés évoquent le gibier, le cuir, les champignons. Finale longue et charpentée. **Accord** : magret de canard sauce au poivre vert. **Commentaire** : révélera sa féminité après quelques années en cave.

**Colour**: garnet-ruby hue, limpid. **Nose**: fine, flattering, with a fruity bouquet mingling notes of jammy blackberries and scents of small wild roses. **Palate**: racy, lively, fleshy attack. The woody aromas evoke game, leather, mushrooms. Long and structured finish. **Pairing**: duck breast with green pepper sauce. **Comment**: will reveal its female side after a few years in the cellar.

5 rue de la Fontaine - 21700 Vosne-Romanée  
Tél. : 03 80 61 36 87 - www.domaine-michel-noellat.com

En la Perrière Noblot  
2017

**Robe** : canari aux reflets dorés. **Nez** : généreux, aérien sur des notes de fleurs blanches (acacia, sureau) et dominé par le moelleux de la brioche beurrée. **Bouche** : agréable, ferme, relevé d'arômes de miel d'acacia qui lui confère une douce sensualité. Finale fraîche et gouleyante. **Accord** : gratin de saint-jacques aux asperges. **Commentaire** : à boire dès à présent.

**Colour**: canary with golden highlights. **Nose**: generous, aerial with notes of white flowers (acacia, elderberry) and dominated by the softness of buttered brioche. **Palate**: pleasant, firm, raised with aromas of acacia honey which gives it a sweet sensuality. Fresh and drinkable finish. **Pairing**: scallop gratin with asparagus. **Comment**: to drink now.

6 rue Camille Rodier - 21700 Nuits-Saint-Georges  
Tél. : 03 80 61 14 46

NUITS-SAINT-GEORGES 1<sup>ER</sup> CRU

## DOMAINE DANIEL RION &amp; FILS



### Aux Vignerondes 2017

**Robe** : gala pourpre tirant sur le violine. **Nez** : grande finesse, rose, violette, arômes de fruits mûrs (fraise, cassis) qui complètent les notes subtiles sauvages. **Bouche** : belle matière généreuse, corsée sur une texture équilibrée, élégante, suave et fruitée. Finale ravissante, longue et fraîche. **Accord** : tournedos de biche, sauce forestière. **Commentaire** : la maturité révélera son côté féminin.

**Colour**: purple gala with a deep purple hue. **Nose**: great finesse, rose, violet, aromas of ripe fruit (strawberry, blackcurrant) which complement the subtle wild notes. **Palate**: beautiful, generous substance, full-bodied with a balanced, elegant, suave and fruity texture. Lovely finish, long and fresh. **Pairing**: doe tournedos, mushrooms sauce. **Comment**: maturity will reveal its feminine side.

Route Nationale 74 - Prémieux - 21700 Nuits-Saint-Georges  
Tél. : 03 80 62 31 28 - [www.domaine-daniel-rion.com](http://www.domaine-daniel-rion.com)

## PERNAND-VERGELESSES

## MAISON LOUIS LATOUR



### En Caradeux 2017

**Robe** : or pâle. **Nez** : sa minéralité rivalise joyeusement avec des notes subtiles d'acacia, de chèvrefeuille. **Bouche** : merveilleusement équilibrée entre fraîcheur, vivacité et délicate acidité. Finale puissante et fruitée. **Accord** : fleurs de courgettes farcies à la mousse de truite. **Commentaire** : garde de 7 ans.

**Colour**: pale gold colour. **Nose**: its minerality happily competes with subtle notes of acacia and honeysuckle. **Palate**: wonderfully balanced between freshness, liveliness and delicate acidity. Powerful and fruity finish. **Pairing**: zucchini flowers stuffed with trout mousse. **Comment**: 7 years of ageing.

18 rue des Tonnelliers - 21204 Beaune  
Tél. : 03 80 24 81 00 - [www.louislatour.com](http://www.louislatour.com)

## PERNAND-VERGELESSES

## DOMAINE MARIUS DELARCHE



### Les Belles Filles 2018

**Robe** : rubis intense, brillante. **Nez** : fin, délicat. S'ouvre sur la framboise, la violette, épaulées de notes légèrement boisées et épicées. **Bouche** : ample, gourmande, charnue aux tanins maîtrisés et fondus. Son pulpeux viril séduit le palais. Belle finale tout en harmonie. **Accord** : gigot d'agneau aux haricots persillés. **Commentaire** : garde de 8 à 10 ans.

**Colour**: intense ruby hue, brilliant. **Nose**: fine, delicate. Opens on raspberry, violet, supported by slightly woody and spicy notes. **Palate**: ample, delectable, fleshy with controlled and melted tannins. Its strong pulp seduces the palate. Beautiful final all in harmony. **Pairing**: leg of lamb with parsley beans. **Comment**: 8-10 years of ageing.

3 rue Jacques Copeau - 21240 Pernand-Vergelesses  
Tél. : 03 80 21 57 70 - [www.domainedelarche.fr](http://www.domainedelarche.fr)

PERNAND-VERGELESSES 1<sup>ER</sup> CRU

## DOMAINE DUBREUIL-FONTAINE



### Clos Berthet 2018

**Robe** : vive couleur rubis aux reflets violets. **Nez** : une charmante fraîcheur aux effluves de petites baies rouges. **Bouche** : souple, rondeur et volume dominant une bouche très parfumée de notes de cerises rouges, de violette. Une belle finale qui perdure. **Accord** : plateau de fromages ; épaule d'agneau laquée. **Commentaire** : garde de 2 à 6 ans.

**Colour**: bright ruby colour with purple tinges. **Nose**: a charming freshness with aromas of small red berries. **Palate**: suppleness, roundness and volume dominate a very fragrant palate with notes of red cherries and violets. A beautiful finish that lasts. **Pairing**: cheese platter; lacquered shoulder of lamb. **Comment**: 2-6 years of ageing.

Rue Rameau-Lamarosse - 21420 Pernand-Vergelesses  
Tél. : 03 80 21 55 43 - [www.dubreuil-fontaine.com](http://www.dubreuil-fontaine.com)

PERNAND-VERGELESSES 1<sup>ER</sup> CRU

## DOMAINE PAVELOT

Iles des Vergelesses  
2017

**Robe** : rubis foncé à reflets pourpres. **Nez** : délicat, charmeur, offre d'emblée des notes de fruits rouges (framboise, violette) associées à des effluves forestières. **Bouche** : charpentée et charnue, harmonisée par un léger gras. Tanins fondus et souples. Finale pulpeuse et fraîche. **Accord** : gigot d'agneau et flageolets. **Commentaire** : garde de 6 à 7 ans.

**Colour**: dark ruby hue with purple highlights. **Nose**: delicate, charming, immediately offers notes of red fruits (raspberry, violet) associated with forest scents. **Palate**: structured and fleshy, harmonized by a light fat. Soft and melted tannins. Fleshy and fresh finish. **Pairing**: leg of lamb and flageolet beans. **Comment**: 6-7 years of ageing.

PERNAND-VERGELESSES 1<sup>ER</sup> CRU

## DOM. TERREGELESSES – FRANÇOISE ANDRÉ

Sous Frétille  
2017

**Robe** : belle robe d'un jaune pâle et cristallin. **Nez** : délicat, où se mêlent des notes de poire, de pamplemousse ; fraîcheur et minéralité. **Bouche** : les saveurs d'agrumes étreignent subtilement les arômes de chèvrefeuille et d'aubépine. C'est un vin accompli, alliant éclat minéral et innocence floral. **Accord** : carpaccio de gambas à l'estragon. **Commentaire** : garde de 8 ans.

**Colour**: beautiful colour of a pale and crystalline yellow. **Nose**: delicate, with notes of pear and grapefruit mingling; freshness and minerality. **Palate**: the citrus flavours subtly embrace the aromas of honeysuckle and hawthorn. It is an accomplished wine, combining mineral radiance and floral innocence. **Pairing**: tarragon prawn carpaccio. **Comment**: 8 years of ageing.

7 rempart Saint-Jean - 21200 Beaune

Tél. : 06 24 66 38 86 - [www.domaineterregelesses-francoiseandre.com](http://www.domaineterregelesses-francoiseandre.com)PERNAND-VERGELESSES 1<sup>ER</sup> CRU

## DOMAINE PAVELOT

Sous Frétille  
2017

**Robe** : jaune pâle, limpide. **Nez** : expressif et délicat, distille des arômes de fleurs blanches (aubépine, acacias), de fruits blancs (poire acidulée) et d'épices. **Bouche** : vive, légère, d'une belle harmonie sous le palet mêlant fraîcheur, minéralité et quelques notes miellée et fruitée. Finale élégante, pure. **Accord** : risotto aux fruits de mers ; fromages suisses. **Commentaire** : un bon vin.

**Colour**: pale yellow, limpid. **Nose**: expressive and delicate, distils aromas of white flowers (hawthorn, acacias), white fruits (sour pear) and spices. **Palate**: lively, light, with a beautiful harmony under the palate, mixing freshness, minerality and some honey and fruity notes. Elegant, pure finish. **Pairing**: seafood risotto; Swiss cheeses. **Comment**: a nice wine.

21 rue Chanson Maldant - 21420 Savigny-lès-Beaune  
Tél. : 03 80 21 55 21 - [www.domainepavelot.com](http://www.domainepavelot.com)

POMMARD

## DOMAINE J.M. BOILLOT

Domaine Jean-Marc Boillot  
2018

**Robe** : rubis intense. **Nez** : délicat, d'une grande fraîcheur, notes de rhubarbe et de groseilles. **Bouche** : généreuse, d'une belle complexité avec des tanins raffinés et légers. Une finale subtile et savoureuse. **Accord** : plat en sauce. **Commentaire** : garde de 5 à 10 ans.

**Colour**: intense ruby hue. **Nose**: delicate, very fresh, notes of rhubarb and red currants. **Palate**: generous, good complexity with refined and light tannins. A subtle and tasty finish. **Pairing**: dish with sauce. **Comment**: 5-10 years of ageing.

2 route de Beaune - 21630 Pommard

Tél. : 03 80 22 71 29 - [www.jeanmarc-boillot.com](http://www.jeanmarc-boillot.com)

POMMARD

## DOMAINE ALEXANDRE PARIGOT

Les Riottes  
2018

**Robe** : rubis intense. **Nez** : palette aromatique mêlant petits fruits rouges et noirs, relevée de fines effluves d'épices. **Bouche** : bel équilibre entre élégance et finesse, pour finir sur un boisé maîtrisé. Finale dense, gouleyante. **Accord** : cailles aux morilles ; boeuf bourguignon. **Commentaire** : potentiel de garde de 2 à 8 ans.

**Colour** : intense ruby hue. **Nose** : aromatic palette mingling red and black berries, enhanced with fine hints of spices. **Palate** : beautiful balance between elegance and finesse, to finish with a controlled woodiness. Dense, easy-drinking finish. **Pairing** : quail with morels; beef bourguignon. **Comment** : 2-8 years of ageing.

8 route de Pommard - 21190 Meloisey  
Tél. : 03 80 26 01 70

POMMARD 1<sup>ER</sup> CRU

## DOMAINE MOISSENET-BONNARD

Les Epenots  
2018

**Robe** : rubis pourpre aux lueurs violines. **Nez** : ouvert généreusement sur le cassis, la griotte, le noyau, le moka et quelques notes grillées. **Bouche** : tendre en attaque, moelleux, ample, structuré par des tanins soyeux et fins. Belle vivacité en finale. **Accord** : tajine aux cerises confites. **Commentaire** : garde de 6 à 8 ans.

**Colour** : purple ruby hue with dark purple hues. **Nose** : generously open on blackcurrant, morello cherry, stone, mocha and some toasted notes. **Palate** : tender on the attack, mellow, ample, structured by silky and fine tannins. Nice liveliness on the finish. **Pairing** : tagine with candied cherries. **Comment** : 6-8 years of ageing.

POMMARD 1<sup>ER</sup> CRU

## CHÂTEAU DE MEURSAULT

Clos des Epenots  
2017

**Robe** : rubis pourpre aux reflets mauves. **Nez** : expressif, distingué, doté d'un volumineux bouquet de petits fruits rouges et noirs (groseille, myrtille, mûre, cerise) évoluant vers des notes animales, de cuir et d'épices. **Bouche** : ample, équilibrée, très belle mâche. De beaux tanins soyeux accompagnent une longue finale raffinée et fraîche. **Accord** : tournedos de cerf aux cèpes. **Commentaire** : un vin à attendre afin qu'il affirme sa texture délicate et fruitée.

**Colour** : ruby-purple hue with mauve tinges. **Nose** : expressive, distinguished, with a voluminous bouquet of small red and black fruits (redcurrant, blueberry, blackberry, cherry) evolving towards animal, leather and spice notes. **Palate** : ample, balanced, very nice chews. Beautiful silky tannins accompany a long, refined and fresh finish. **Pairing** : venison tournedos with ceps. **Comment** : a wine to cellaring so that it asserts its delicate and fruity texture.

Rue du Moulin Foulot - 21190 Meursault  
Tél. : 03 80 26 22 75 - www.chateau-meursault.com

POMMARD 1<sup>ER</sup> CRU

## DOMAINE MOISSENET-BONNARD

Les Pézerolles  
2018

**Robe** : rouge profond. **Nez** : flatteur, intense, dévoile des arômes de fruits noirs mûrs (myrtille, mûres, cassis), mâtinés de chocolat et de quelques notes épicées. **Bouche** : bon équilibre entre le fruit, une chair ronde, structuré par des tanins souples qui se crispent un peu en finale. **Accord** : côte de boeuf charolaise aux cèpes. **Commentaire** : garde de 6 à 10 ans.

**Colour** : deep red hue. **Nose** : flattering, intense, reveals aromas of ripe black fruits (blueberry, blackberries, blackcurrant), mixed with chocolate and some spicy notes. **Palate** : good balance between fruit, round flesh, structured by supple tannins which tighten a little on the finish. **Pairing** : Charolais prime rib of beef with ceps. **Comment** : 6-10 years of ageing.

4 rue des jardins - 21630 Pommard  
Tél. : 03 80 24 62 34 - www.moissenet-bonnard.com

POUILLY-FUISSÉ

## HÉLÉNA HOTÉA

« Hélena Hotéa »  
2014

**Robe** : jaune paille aux reflets dorés. **Nez** : bouquet classique, équilibré, avec des nuances d'agrumes, d'acacia, de toast beurré. **Bouche** : attaque généreuse, vin doté d'une belle opulence et de fraîcheur, bien structuré. Arômes perçus au nez toujours présents, très légère acidité, jolie finale. **Accord** : sushis; homard grillé aux fines épices. **Commentaire** : garde de 5 à 10 ans.

**Colour** : straw yellow hue with golden tinges. **Nose** : classic bouquet, balanced, with hints of citrus, acacia, buttered toast. **Palate** : generous attack, wine endowed with a beautiful opulence and freshness, well structured. Aromas of the nose, very slight acidity, nice finish. **Pairing** : sushi; grilled lobster with fine spices. **Comment** : 5-10 years of ageing.

POUILLY-FUISSÉ

## DOMAINE DENIS JEANDEAU

Secret Minéral  
2018

**Robe** : pâle, lumineuse. **Nez** : puissance aromatique étonnante, la minéralité domine les notes d'agrumes (pamplemousse, citron), fleurs et fruits blancs (tilleul, pêche), miel d'acacia. **Bouche** : sa finesse enchante le palais, le silex impose une structure solide et franche et sa touche beurrée assouplit son acidité. Finale distinguée et exotique. **Accord** : gambas sautées au piment d'Espelette. **Commentaire** : se déguste sans tarder !

**Colour** : pale, luminous. **Nose** : surprising aromatic power, minerality dominates citrus notes (grapefruit, lemon), flowers and white fruits (lime blossom, peach), acacia honey. **Palate** : its finesse enchants the palate, the flint imposes a solid and frank structure and its buttery touch softens its acidity. Distinguished and exotic finish. **Pairing** : gambas sautéed with Espelette pepper. **Comment** : can be enjoyed without delay!

Le Bourg - 71960 Fuissé

Tél. : 03 85 40 97 55 - www.denisjeandeau.com

POUILLY-FUISSÉ

## HÉLÉNA HOTÉA

Aux Vignes Dessus  
2015

**Robe** : jaune serin, limpide. **Nez** : ouvert, exhalant des parfums de fruits blancs et d'arômes fleuris (acacia, aubépine). **Bouche** : attaque ample, fraîche, sur les notes du nez. Matière charmeuse avec du gras et de la minéralité. Finale vive et agréable. **Accord** : carpaccio de noix de saint-jacques à l'aneth. **Commentaire** : garde de 8 à 12 ans.

**Colour** : canary yellow hue, limpid. **Nose** : open, exhaling white fruits and flowery aromas (acacia, hawthorn). **Palate** : ample attack, fresh, on the notes of the nose. Charming substance with richness and minerality. Lively and pleasant finish. **Pairing** : carpaccio of scallops with dill. **Comment** : 8-12 years of ageing.

Le Martelet - 71960 Vergisson  
Tél. : 06 58 10 36 75

PULIGNY-MONTRACHET

## FRANÇOIS CARILLON

François Carillon  
2017

**Robe** : or verdissant, éclatante. **Nez** : très flatteur, notes de raisin mûr, de chèvrefeuille, de toast beurré. **Bouche** : attaque fraîche, ronde et riche. L'acidité est parfaitement maîtrisée, nuances voluptueuses de pêche blanche accompagnées d'une belle minéralité. Finale gourmande, en longueur. **Accord** : daurade royale aux légumes du potager confits. **Commentaire** : garde de 10 ans.

**Colour** : greening gold hue, bright. **Nose** : very flattering, notes of ripe grapes, honeysuckle, buttered toast. **Palate** : fresh, round and rich attack. The acidity is perfectly controlled, voluptuous nuances of white peach accompanied by a beautiful minerality. Gourmet and long finish. **Pairing** : sea bream with preserved vegetables from the garden. **Comment** : 10 years of ageing.

2 Place de l'Église - 21190 Puligny-Montrachet

Tél. : 03 80 21 00 80 - www.francoiscarillon.com

PULIGNY-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU

## FRANÇOIS CARILLON

Les Combettes  
2017

**Robe** : rubis éclatant, brillante. **Nez** : bouquet équilibré entre des arômes de petits fruits rouges (groseille, framboise) et noirs (myrtille, cassis) relevé de notes discrètes de cuir, animales. **Bouche** : charnue, fruitée à merveille, onctueuse, sa structure généreuse et ronde enchante le palais. Une expression des plus fidèle du Chardonnay. **Accord** : volaille de Bresse rôtie sauce forestière. **Commentaire** : se bonifiera davantage encore après quelques années de garde.

**Colour**: bright ruby hue, brilliant. **Nose**: balanced bouquet between aromas of small red fruits (redcurrant, raspberry) and black (blueberry, blackcurrant) raised by discreet notes of leather, animal. **Palate**: fleshy, wonderfully fruity, creamy, its generous and round structure enchants the palate. A most faithful expression of Chardonnay. **Pairing**: roasted Bresse poultry with forest sauce. **Comment**: will improve even more after a few years of ageing.

PULIGNY-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU

## DOMAINE JEAN CHARTRON

Clos du Cailleret  
2015

**Robe** : or, reflets verdâtres. **Nez** : intensément floral (aubépine, citronnelle), arômes de fruits blancs (pêche, poire), d'agrumes, de croissant au beurre, de miel, fruits à coques (amandes, noisettes). **Bouche** : généreusement riche, puissante et corsée. Belle fraîcheur minérale (silice), notes de fruits blancs. Finale persistante, sur une douce trame acidulée. **Accord** : foie gras ; homard. **Commentaire** : à ceux qui sauront l'attendre, il offrira le meilleur d'ici 5-10 ans.

**Colour**: gold hue, greenish tinges. **Nose**: intensely floral (hawthorn, lemongrass), aromas of white fruits (peach, pear), citrus, butter croissant, honey, nuts (almonds, hazelnuts). **Palate**: generously rich, powerful and full-bodied. Beautiful mineral freshness (flint), notes of white fruits. Persistent finish, on a sweet tangy frame. **Pairing**: foie gras; lobster. **Comment**: to those who will know how to wait, it will offer the best in 5-10 years.

21190 Puligny-Montrachet

Tél. : 03 80 21 99 19 - [www.bourgogne-chartron.com](http://www.bourgogne-chartron.com)PULIGNY-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU

## FRANÇOIS CARILLON

Les Folatières  
2017

**Robe** : lumineuse, dorée, aux reflets verts. **Nez** : effluves de fleurs blanches, de pâte d'amande, douce minéralité. **Bouche** : subtiles et harmonieux arômes de sureau, de brioche et de pierre à fusil. Belle concentration, superbe finale. **Accord** : queue de lotte au safran. **Commentaire** : un vin racé et séduisant, à garder 10 ans.

**Colour**: luminous, golden hue, with green tinges. **Nose**: aromas of white flowers, almond paste, sweet minerality. **Palate**: subtle and harmonious aromas of elderberry, brioche and flint. Nice concentration, superb finish. **Pairing**: monkfish tail with saffron. **Comment**: a racy and seductive wine, to cellaring for 10 years.

PULIGNY-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU

## DOMAINE MOISSENET-BONNARD

Hameau de Blagny  
2018

**Robe** : or, brillante aux reflets verdâtres. **Nez** : bouquet aromatique expressif qui réunit des notes d'amande, de noisette, de fleurs blanches et de miel. **Bouche** : puissante, d'une grande minéralité sur des notes de brioche et de fleurs qui lui confèrent une belle fraîcheur et une subtile harmonie. Finale fruitée, épurée, tout en équilibre. **Accord** : coquilles saint-jacques ; fricassée de cuisses de grenouille ; plateau de fromages. **Commentaire** : un bon vin.

**Colour**: gold hue, brilliant with greenish tinges. **Nose**: expressive aromatic bouquet that unites notes of almond, hazelnut, white flowers and honey. **Palate**: powerful, with great minerality on notes of brioche and flowers which give it a nice freshness and a subtle harmony. Fruity and refined finish, well-balanced. **Pairing**: scallops; frog legs fricassée; cheese platter. **Comment**: a good wine.

2 Place de l'Église - 21190 Puligny-Montrachet  
Tél. : 03 80 21 00 80 - [www.francoiscarillon.com](http://www.francoiscarillon.com)4 rue des jardins - 21630 Pommard  
Tél. : 03 80 24 62 34 - [www.moissenet-bonnard.com](http://www.moissenet-bonnard.com)

ROMANÉE-SAINT-VIVANT GRAND CRU

## DOMAINE JEAN-JACQUES CONFURON

Jean-Jacques Confuron  
2014

**Robe** : rubis intense. **Nez** : complexité aromatique, cuir, fleurs, épices. **Bouche** : délicate, classe, sensualité, petits fruits rouges. **Accord** : côte de bœuf. **Commentaire** : garde de 20 à 30 ans.

**Colour**: intense ruby hue. **Nose**: aromatic complexity, leather, flowers, spices. **Palate**: delicate, class, sensuality, small red fruits. **Pairing**: prime rib of beef. **Comment**: 20-30 years of ageing.

Les Vignottes - D974 - 21700 Premeaux-Prissey  
Tél. : 03 80 62 31 08 - [www.domainejeanjacquesconfuron.com](http://www.domainejeanjacquesconfuron.com)

RULLY 1<sup>ER</sup> CRU

## DOMAINE DE VILLAINÉ

Les Margotés  
2017

**Robe** : or, reflets cristallins. **Nez** : arômes de fleurs de sentiers (chèvrefeuille, aubépine, sureau), fruits à chair blanche (pêche, coing), relevé de notes de fruits à coques (noisette, amande). **Bouche** : exquise, dominée par un long fruité, une structure tout en relief. Une mâche ample et tendre confère à ce vin une persistance qui s'imprime durablement. **Accord** : en apéritif en compagnie d'huîtres gratinées. **Commentaire** : l'attendre, c'est l'attendrir !

**Colour**: gold hue, crystal-clear tinges. **Nose**: aromas of trail flowers (honeysuckle, hawthorn, elderberry), white-fleshed fruits (peach, quince), raised notes of nuts (hazelnut, almond). **Palate**: delicious, dominated by a long fruitiness, a structure all in relief. Full and tender chew gives this wine a lasting impression. **Pairing**: as an aperitif with gratinated oysters. **Comment**: to wait for it is to soften it!

2 rue de la Fontaine - 71150 Bouzeron  
Tél. : 03 85 91 20 50 - [www.de-villaine.com](http://www.de-villaine.com)

RULLY 1<sup>ER</sup> CRU

## DOMAINE DE VILLAINÉ

Les Champs Cloux  
2017

**Robe** : rubis cerise, soutenue. **Nez** : réservé au premier nez puis se dévoilent des arômes de baies noires et rouges (cassis, groseille, framboise) de fleurs printanières (cerisier, lilas) et légers accents de réglisse. **Bouche** : structurée, beau volume intense, retour de notes fruitées dans la mâche, les tanins sont discrets. Finale un peu courte mais prometteuse. **Accord** : rognons de veau sauce madère. **Commentaire** : il faut l'attendre sans nul doute.

**Colour**: cherry-ruby hue, deep. **Nose**: discreet for the first nose, then aromas of black and red berries (blackcurrant, redcurrant, raspberry), spring flowers (cherry, lilac) and light scents of liquorice are revealed. **Palate**: structured, nice and intense volume, return of fruity notes in the chew, the tannins are discreet. A little short but promising finish. **Pairing**: veal kidneys with Madeira sauce. **Comment**: you have to wait for this wine without a doubt.

2 rue de la Fontaine - 71150 Bouzeron  
Tél. : 03 85 91 20 50 - [www.de-villaine.com](http://www.de-villaine.com)

SAINT-ROMAIN

## DOMAINE BAROLET-PERNOT PÈRE &amp; FILS

Poillage  
2018

**Robe** : rubis intense à grenat. **Nez** : flatteur, sur un bouquet de petits fruits rouges, quelques notes fumées et épicées révèlent son profil atypique et distingué. **Bouche** : belle minéralité sur un boisé très présent, de beaux fruits mûrs, agrémenté de tanins fins et gracieux. Finale longue et harmonieuse. **Accord** : boeuf bourguignon. **Commentaire** : garde de 10 ans.

**Colour**: intense ruby to garnet hue. **Nose**: flattering, on a bouquet of small red fruits, some smoky and spicy notes reveal its atypical and distinguished profile. **Palate**: beautiful minerality on a very present woody note, beautiful ripe fruit, enhanced with fine and graceful tannins. Long and harmonious finish. **Pairing**: beef bourguignon. **Comment**: 10 years of ageing.

1 et 2 rue de Poillage - 21190 Saint-Romain

## SAINT-ROMAIN

## DOMAINE BAROLET-PERNOT PÈRE &amp; FILS

Poillage  
2018

**Robe** : or pâle aux reflets verts. **Nez** : subtil, réunissant une large gamme de notes de fleurs blanches (chèvrefeuille, tilleul) ancrées aux fines effluves minérales. **Bouche** : puissante et fraîche, d'une belle rondeur légèrement acidulée, exhalant des arômes de sous-bois, de beurre de baratte. Finale gourmande et dense. **Accord** : fromages crémeux ; turbot sauce citronnelle. **Commentaire** : 4 à 5 années de garde vont bien l'arrondir.

**Colour**: pale gold hue with green tinges. **Nose**: subtle, bringing together a wide range of notes of white flowers (honeysuckle, lime) anchored in fine mineral scents. **Palate**: powerful and fresh, with a nice roundness, slightly acidic, exhaling aromas of undergrowth and churned butter. Gourmet and dense finish. **Pairing**: creamy cheeses; turbot with lemongrass sauce. **Comment**: 4-5 years of ageing will soften it.

1 et 2 rue de Poillage - 21190 Saint-Romain

SANTENAY 1<sup>ER</sup> CRU

## DOMAINE CLAUDE NOUVEAU

Grands Clos Rousseau  
2018

**Robe** : griotte noire, lumineuse. **Nez** : typique, riche, aux arômes de fruits noirs, mêlés de quelques notes de poivre et de violette. **Bouche** : attaque vive et dense, la texture est délicate, les tanins discrets, dotée d'une belle matière soyeuse et dense. Finale persistante et longue. **Accord** : plateau de fromages variés. **Commentaire** : potentiel de garde de 8 à 12 ans.

**Colour**: black cherry hue, lighting. **Nose**: typical, rich, with aromas of black fruits, mixed with some notes of pepper and violet. **Palate**: lively and dense attack, the texture is delicate, the tannins discreet, endowed with a beautiful silky and dense substance. Persistent and long finish. **Pairing**: a variety of cheese platter. **Comment**: 8-12 years of ageing.

Lieu-dit Marcheseuil - 21340 Change  
Tél. : 03 85 91 13 34 - [www.claudenouveau.com](http://www.claudenouveau.com)

## SANTENAY

## DOMAINE CLAUDE NOUVEAU

Le Chainey  
2018

**Robe** : limpide et brillante. **Nez** : vivacité minérale accompagnée d'une belle fraîcheur florale. Sur des notes de fougères et de fruits secs (noisette). **Bouche** : ample, joli retour d'arômes floraux (pivoine, chèvrefeuille), d'amandes, de noisettes et de vanille. Finale fraîche et minérale. **Accord** : filet de sole sauce safranée. **Commentaire** : garde de 4 à 5 ans.

**Colour**: limpid and brilliant. **Nose**: mineral liveliness accompanied by a beautiful floral freshness. On notes of ferns and dried fruits (hazelnut). **Palate**: ample, nice return of floral aromas (peony, honeysuckle), almonds, hazelnuts and vanilla. Fresh and mineral finish. **Pairing**: sole fillet with saffron sauce. **Comment**: 4-5 years of ageing.

Lieu-dit Marcheseuil - 21340 Change  
Tél. : 03 85 91 13 34 - [www.claudenouveau.com](http://www.claudenouveau.com)

SANTENAY 1<sup>ER</sup> CRU

## DOMAINE VINCENT ET SOPHIE MOREY

Beaurepaire  
2017

**Robe** : cerise noire, disque brillant. **Nez** : bouquet très floral (pivoine, violette) avec des arômes de fruits rouges (myrtille, groseille) et quelques effluves reglissées. **Bouche** : attaque franche, intense, équilibrée entre des notes fruitées, des tanins croquants offrant une mâche dense de texture fine et charpentée. Finale harmonieuse et persistante. **Accord** : blanquette de veau aux champignons. **Commentaire** : garde de 5 à 10 ans.

**Colour**: black cherry hue, shiny disk. **Nose**: floral bouquet (peony, violet) with aromas of red fruits (blueberry, redcurrant) and some liquorice aromas. **Palate**: frank, intense attack, balanced between fruity notes, crunchy tannins offering a dense chewiness of fine and structured texture. Harmonious and persistent finish. **Pairing**: veal blanquette with mushrooms. **Comment**: 5-10 years of ageing.

3 Hameau du Morgeot - 21190 Chassagne-Montrachet  
Tél. : 03 80 20 67 86 - [www.morey-vs-vins.fr](http://www.morey-vs-vins.fr)

## VOLNAY

## MAISON VINCENT GIRARDIN


**Les Santenots**  
2016

**Robe** : rubis éclatant. **Nez** : intense, envoûtant, ses arômes fruités et épicés expriment une belle complexité et dominant. Notes de pruneau confit, de vanille. **Bouche** : riche, suave, fraîche à l'attaque, à la texture charnue, et finement boisée. Les tanins sont onctueux. Finale harmonieuse, chaleureuse. **Accord** : faisan rôti et sa sauce aux aïrelles. **Commentaire** : garde de 3 à 5 ans.

**Colour**: bright ruby. **Nose**: intense, enchanting, its fruity and spicy aromas express a beautiful complexity and dominate. Notes of candied prune, vanilla. **Palate**: rich, suave, fresh on first taste, with a fleshy texture, and finely woody. The tannins are smooth. Harmonious, warm finish. **Pairing**: roasted pheasant and cranberry sauce. **Comment**: 3-5 years of ageing.

«Les Champs Lins» - 5 imp. des Lamponnes - BP 26 - 21190 Meursault  
Tél. : 03 80 20 81 00 - [www.vincentgirardin.com](http://www.vincentgirardin.com)

## VOSNE-ROMANÉE

## GROS FRÈRE ET SŒUR


**Domaine Gros Frère et Soeur**  
2015

**Robe** : dense, bigarreau aux reflets bleutés. **Nez** : expressif, fin, sur des arômes de fruits noirs et rouge mûres (mûres, cassis, framboises) mêlés à des notes épicées. **Bouche** : élégante, opulente, pleine de promesse, d'une texture riche dotée de tanins précis et remarquables. Finale éblouissante. **Accord** : carré de veau aux 5 baies. **Commentaire** : garde entre 10 et 20 ans.

**Colour**: dense, cherry hue with bluish tinges. **Nose**: expressive, fine, on aromas of ripe black and red fruits (blackberries, blackcurrants, raspberries) mixed with spicy notes. **Palate**: elegant, opulent, full of promise, with a rich texture endowed with precise and remarkable tannins. Dazzling finish. **Pairing**: rack of veal with 5 berries. **Comment**: to keep in cellar between 10 and 20 years.

6 rue des Grand Crus - 21700 Vosne-Romanée  
Tél. : 03 80 61 12 43 - [www.g-f-s.fr](http://www.g-f-s.fr)

## VOSNE-ROMANÉE

## DOMAINE BRUNO CLAVELIER


**La Combe Brûlée**  
2017

**Robe** : rouge flamboyant. **Nez** : fin, pur, aux arômes de baies (mûres, myrtilles), légèrement épicé allié d'une douce minéralité. **Bouche** : souple, élégante, texture très prometteuse, architecture charnue et épicée. Finale persistante. **Accord** : agneau de 7 heures aux flageolets. **Commentaire** : une bonne décennie pour une maturité épanouie.

**Colour**: blazing red. **Nose**: fine, pure, with aromas of berries (blackberries, blueberries), slightly spicy allied with a sweet minerality. **Palate**: supple, elegant, very promising texture, fleshy and spicy architecture. Persistent finish. **Pairing**: lamb casserole with flageolet beans. **Comment**: a good decade for a full maturity.

RN 74 - 21700 Vosne-Romanée  
Tél. : 03 80 61 10 81 - [www.bruno-clavier.com](http://www.bruno-clavier.com)

VOSNE-ROMANÉE 1<sup>ER</sup> CRU

## MAISON OLIVIER CHANZY


**Petits-Monts**  
2016

**Robe** : rubis soutenu, pourpre. **Nez** : fruits bien mûrs (framboise, fraise, cassis), épices et effluves de fruits confits. **Bouche** : attaque franche, élégante et veloutée avec des arômes complexes et raffinés (cuir, gibier à poils). Fidèle expression du terroir. Finale riche, d'une belle architecture aux tanins fondus. **Accord** : volaille rôtie aux cèpes. **Commentaire** : vin ascétique dans sa jeunesse, il développera après quelques années de garde, gras et structure.

**Colour**: deep ruby, purple hue. **Nose**: very ripe fruit (raspberry, strawberry, blackcurrant), spices and hints of candied fruit. **Palate**: frank, elegant and velvety attack with complex and refined aromas (leather, furry game). Faithful expression of the terroir. Rich finish, with beautiful architecture and melted tannins. **Pairing**: roast poultry with ceps. **Comment**: ascetic wine in its youth, it will develop after a few years of ageing, fat and structure.

8 rue de Mazeray - 21190 Meursault  
Tél. : 03 80 21 55 54 - [www.vins-chanzy.com](http://www.vins-chanzy.com)

VOSNE-ROMANÉE 1<sup>ER</sup> CRU

## DOMAINE MICHEL NOËLLAT

Les Suchots  
2017

**Robe** : rubis grenat. **Nez** : sublime, finement épicé, à l'aération des arômes fruités, du boisé et des notes florales (rose). **Bouche** : déterminée, élégante, emplie de finesse, aux tanins suaves et portée par une dynamique fruitée offrant à cet ensemble une finale longue. **Accord** : civet de chevreuil aux aïrelles. **Commentaire** : garde de 7 à 10 ans.

**Colour**: garnet-ruby hue. **Nose**: sublime, finely spiced, after swirling fruity aromas, woody and floral notes (rose). **Palate**: frank, elegant, full of finesse, with suave tannins and carried by a fruity dynamic offering this set a long finish. **Pairing**: venison stew with cranberries. **Comment**: 7-10 years of ageing.

5 rue de la Fontaine - 21700 Vosne-Romanée  
Tél. : 03 80 61 36 87 - [www.domaine-michel-noellat.com](http://www.domaine-michel-noellat.com)

VOSNE-ROMANÉE 1<sup>ER</sup> CRU

## DOMAINE MICHEL GROS

Clos des Réas - Monopole  
2017

**Robe** : grenat flamboyant à pourpre sombre. **Nez** : bouquet complexe d'arômes fondus alliant les petits fruits rouges (fraise) et noirs (cassis, myrtille) et le cuir. **Bouche** : onctuosité, élégance, volupté, l'équilibre de sa mâche et de son architecture offre une attaque corsée. Finale veloutée et délicate. **Accord** : pavé de bœuf sauce roquefort. **Commentaire** : haut potentiel de garde.

**Colour**: blazing garnet to dark purple hue. **Nose**: complex bouquet of melted aromas combining small red fruits (strawberry), black (blackcurrant, blueberry) and leather. **Palate**: smoothness, elegance, voluptuousness, the balance of its chewiness and its architecture offers a full-bodied attack. Velvety and delicate finish. **Pairing**: beef steak with Roquefort sauce. **Comment**: high ageing potential.

7 rue des Communes - 21700 Vosne-Romanée  
Tél. : 03 80 61 04 69 - [www.domaine-michel-gros.com](http://www.domaine-michel-gros.com)

VOSNE-ROMANÉE 1<sup>ER</sup> CRU

## DOMAINE RENÉ CACHEUX &amp; FILS

Les Suchots  
2017

**Robe** : pourpre, sombre, flamboyante. **Nez** : magnifique résonance aromatique raffinée, petits fruits noirs mûrs, confits (cassis, myrtille), relevé d'une note florale et finement mentholée. **Bouche** : expression des plus distinguées de ce climat, mêlant suavité, élégance, rondeur, amenées en finale par quelques notes fumées. Belle finale structurée par des tanins riches. **Accord** : agneau de 7 heures confit au four ; un faisan rôti. **Commentaire** : garde de 8 à 10 ans.

**Colour**: purple, dark, blazing. **Nose**: magnificent and refined aromatic resonance, ripe and candied black berries (blackcurrant, blueberry), enhanced with a floral and finely minty note. **Palate**: one of the most distinguished expressions of this climate, mixing smoothness, elegance, roundness, brought to the finish by some smoky notes. Nice finish structured by rich tannins. **Pairing**: lamb casserole preserved in the oven; a roasted pheasant. **Comment**: 8-10 years of ageing.

28 rue de la Grand'Veille - 21700 Vosne-Romanée  
Tél. : 03 80 61 28 72 - [www.domaine-cacheux.com](http://www.domaine-cacheux.com)

VOSNE-ROMANÉE 1<sup>ER</sup> CRU LES BEAUX-MONTS

## DOMAINE RENÉ CACHEUX &amp; FILS

Domaine René Cacheux & Fils  
2017

**Robe** : grenat flamboyant. **Nez** : somptueux, concentré sur des notes de fruits mûres (framboise, myrtille, cassis), d'épices et de vanille. **Bouche** : vive, veloutée, charnue, offrant un vin d'une grande distinction à l'architecture soyeuse et épicée et aux tanins puissants. Finale riche. **Accord** : faisan rôti et ses navets boule d'or. **Commentaire** : le temps façonnera davantage son élégance et son exceptionnelle gourmandise.

**Colour**: blazing garnet hue. **Nose**: sumptuous, concentrated on notes of ripe fruit (raspberry, blueberry, blackcurrant), spices and vanilla. **Palate**: lively, velvety, fleshy, offering a wine of great distinction with silky and spicy architecture and powerful tannins. Rich finish. **Pairing**: roasted pheasant and golden turnips. **Comment**: time will further shape its elegance and its exceptional delicacy.

28 rue de la Grand'Veille - 21700 Vosne-Romanée  
Tél. : 03 80 61 28 72 - [www.domaine-cacheux.com](http://www.domaine-cacheux.com)

BORDEAUX

## CHÂTEAU LA CLYDE



## Château La Clyde

BORDEAUX 2019

**Robe** : jaune paille brillant. **Nez** : très joli nez qui affiche des arômes délicats de citron, de pamplemousse rose, de melon blanc. **Bouche** : légère et élancée avec une acidité qui rehausse la perception de fraîcheur et des tanins en fin de bouche qui caractérisent le vin. **Commentaire** : un vin simple et plaisant pour accompagner une cuisine décontractée et les apéritifs.

**Colour**: brilliant straw yellow hue. **Nose**: very nice nose with delicate aromas of lemon, pink grapefruit, white melon. **Palate**: light and slender with an acidity which enhances the perception of freshness and tannins aftertaste which characterize the wine. **Comment**: a simple and pleasant wine to accompany simple cuisine and aperitifs.

55 place Miatte - 33550 Tabanac  
Tél. : 06 14 27 66 83

BORDEAUX

## CHÂTEAU LA CLYDE



## Hédoné de La Clyde

CÔTES DE BORDEAUX 2018

**Robe** : rubis très intense aux reflets violacés. **Nez** : affiche des arômes de poivre vert, de noix, de vanille et d'épices douces. **Bouche** : belle attaque assez impressionnante, suivie par une structure plus linéaire et élancée. Les tanins ont un caractère rustique et accompagnent une finale tout en discrétion. **Commentaire** : beau vin pour bar à vin où l'on recherche des vins simples, immédiats et plaisants. À boire jeune.

**Colour**: very intense ruby-red hue with purplish tinges. **Nose**: aromas of green pepper, nuts, vanilla and sweet spices. **Palate**: nice attack, quite impressive, followed by a more linear and slender structure. The tannins have a rustic character and accompany a discreet finish. **Comment**: beautiful wine for a wine bar where simple, immediate and pleasant wines are sought. Drink young.

55 place Miatte - 33550 Tabanac  
Tél. : 06 14 27 66 83

BOURGOGNE

## MAISON EDOUARD DELAUNAY



## Edouard Delaunay

CORTON BRESSANDES 2017

**Robe** : rubis clair, reflets grenat. **Nez** : belle intensité, arômes de griottes, myrtilles et prunelles. Une belle touche boisée très raffinée. **Bouche** : riche structure, belle sucrosité, gourmande, milieu de bouche bien bâti et élégant. Tanins très fins. Finale de belle persistance, intense d'un point de vue gustatif. **Commentaire** : un vin qui perpétue la réputation de cette appellation légendaire. Belle réussite ! Potentiel de garde 2030.

**Colour**: light ruby, garnet tinges. **Nose**: beautiful intensity, aromas of sour cherries, blueberries and sloes. A beautiful, very refined woody touch. **Palate**: rich structure, lovely sweetness, gourmet, well-built and elegant mid-palate. Very fine tannins. Good lingering finish, intense from a taste point of view. **Comment**: a wine that perpetuates the reputation of this legendary appellation. Great success! Ageing potential 2030.

Château de Charmont - 39 rue de Beaune - 21220 l'Etang-Vergy  
Tél. : 03 80 61 53 70 - www.edouard-delaunay.com

BOURGOGNE

## PROSPER MAUFOUX



## La Pièce sous le Bois

MEURSAULT 1<sup>ER</sup> CRU 2017

**Robe** : jaune doré brillant. **Nez** : intense aux arômes de pomme mûre, beurre, vanille et une touche toastée. **Bouche** : belle richesse avec un caractère savoureux bien présent qui donne de la vivacité à la structure. Bel équilibre au milieu de bouche, légers tanins en finale qui apportent une touche plus ferme. **Commentaire** : très joli vin avec un potentiel de garde jusqu'en 2022.

**Colour**: shiny golden yellow hue. **Nose**: intense with aromas of ripe apple, butter, vanilla and a toasted touch. **Palate**: beautiful richness with a very present tasty character which gives liveliness to the structure. Nice balance in the mid-palate, light tannins on the finish which bring a firmer touch. **Comment**: very nice wine with ageing potential 2022.

Château de Saint-Aubin - 3 rue des Lavières - 21190 Saint-Aubin  
Tél. : 03 80 20 68 71 - www.maufoux-chambre-beaune.com

BOURGOGNE

## MAISON EDOUARD DELAUNAY



## Aux Murgers

NUITS-SAINT-GEORGES 1<sup>ER</sup> CRU  
2017

**Robe** : rouge rubis clair. **Nez** : typique aux arômes de framboises, de fraises sauvages, enrichis par des notes de tabac doux et de cannelle. **Bouche** : tendue et soutenue par une belle acidité, une structure bien assise avec un style élégant et raffiné. Les tanins sont ronds et polis, ce qui ajoute une touche de délicatesse au vin. **Commentaire** : potentiel de garde jusqu'en 2025.

**Colour**: light ruby-red hue. **Nose**: typical with aromas of raspberries, wild strawberries, enriched by notes of sweet tobacco and cinnamon. **Palate**: tense and supported by a beautiful acidity, a well-established structure with an elegant and refined style. The tannins are round and polished, which adds a touch of delicacy to the wine. **Comment**: ageing potential 2025.

Château de Charmont - 39 rue de Beaune - 21220 l'Etang-Vergy  
Tél. : 03 80 61 53 70 - [www.edouard-delaunay.com](http://www.edouard-delaunay.com)

BOURGOGNE

## CHÂTEAU DE POMMARD



## Clos Marey-Monge

## Grands Esprits

POMMARD 2018

**Robe** : rouge rubis clair. **Nez** : de belle intensité sur des notes de framboises bien mûres, herbes aromatiques et épices douces. **Bouche** : beau volume, affiche une belle profondeur qui se fond avec les tanins fermes qui introduisent une belle finale longue. **Commentaire** : potentiel de garde 2022-2030.

**Colour**: light ruby red hue. **Nose**: good intensity with notes of ripe raspberries, aromatic herbs and sweet spices. **Palate**: nice volume, with a good depth which merges with the firm tannins which introduce a nice long finish. **Comment**: ageing potential 2022-2030.

BOURGOGNE

## CHÂTEAU DE POMMARD

Clos Marey-Monge  
75 Rangs

POMMARD 2018

**Robe** : rubis clair. **Nez** : belle intensité qui demande une petite oxygénation pour révéler de arômes de framboises, de griottes, de lierre et d'eucalyptus. **Bouche** : dense et de belle profondeur avec les saveurs qui s'emparent bien du palais. Les tanins sont fermes et riches et demandent à vieillir pour s'arrondir. Belle finale persistante. **Commentaire** : beau vin expressif qui révèle une très belle minéralité. Potentiel de garde 2023-2030.

**Colour**: light ruby hue. **Nose**: beautiful intensity which requires a light oxygenation to reveal aromas of raspberries, sour cherries, ivy and eucalyptus. **Palate**: dense, good depth with flavours that capture the palate. The tannins are firm and rich and require ageing to round off. Nice lingering finish. **Comment**: beautiful expressive wine which reveals a very nice minerality. Ageing potential 2023-2030.

15 rue Marey-Monge - 21630 Pommard  
Tél. : 03 80 22 07 99 - [www.chateaudepommard.com](http://www.chateaudepommard.com)

BOURGOGNE

## CHÂTEAU DE POMMARD

Clos Marey-Monge  
Monopole

POMMARD 2018

**Robe** : rouge rubis clair. **Nez** : belle intensité, sur des notes d'épices, de framboises et de vanille. **Bouche** : dense et structurée, qui affiche un caractère bien distingué et une assez belle puissance. Les tanins apportent du caractère et la finale est assez persistante. **Commentaire** : garde 2022-2026.

**Colour**: light ruby red hue. **Nose**: beautiful intensity, with notes of spices, raspberries and vanilla. **Palate**: dense and structured, showing a well-distinguished character and quite a good power. The tannins add character and the finish is quite persistent. **Comment**: ageing potential 2022-2026.

15 rue Marey-Monge - 21630 Pommard  
Tél. : 03 80 22 07 99 - [www.chateaudepommard.com](http://www.chateaudepommard.com)

BOURGOGNE

## CHÂTEAU DE POMMARD



## Clos Marey-Monge Monopole

POMMARD 2017

**Robe** : rubis clair. **Nez** : très distingué, aux arômes de fraises des bois et myrtilles, avec une belle pointe aromatique de laurier qui apporte une touche distinguée. **Bouche** : riche, dense, affiche un caractère solaire et de belle profondeur. Les tanins sont raffinés et soutiennent une finale distinguée. **Commentaire** : un vin qui affiche un style élégant et juteux, qui séduit les palais à la recherche de vins savoureux.

**Colour**: light ruby hue. **Nose**: very distinguished, with aromas of wild strawberries and blueberries, with a nice aromatic hint of laurel which brings a distinguished touch. **Palate**: rich, dense, a solar character and good depth. The tannins are refined and support a distinguished finish. **Comment**: a wine with an elegant and juicy style, which appeals to palates looking for tasty wines.

BOURGOGNE

## CHÂTEAU DE POMMARD



## Simone

POMMARD 2018

**Robe** : rubis intense. **Nez** : séduit immédiatement pour son intensité et ses arômes d'épices, d'eucalyptus, de menthe et de cannelle. **Bouche** : très intense et chaleureuse, qui séduit par son volume et sa présence très distinguée. En finale les notes de réglisse s'emparent du palais et accompagnent des tanins bien fermes. **Commentaire** : un vin solide et qui montre ses muscles tout au long de la dégustation. Garde jusqu'en 2023.

**Colour**: intense ruby hue. **Nose**: immediately seduces for its intensity and its aromas of spices, eucalyptus, mint and cinnamon. **Palate**: very intense and warm, which seduces with its volume and its very distinguished presence. On the finish, liquorice notes take hold of the palate and accompany very firm tannins. **Comment**: a solid wine that shows its power throughout the tasting. Ageing potential 2023.

BOURGOGNE

## CHÂTEAU DE POMMARD



## Clos Marey-Monge Monopole

POMMARD 2016

**Robe** : rouge rubis clair. **Nez** : affiche de belles notes qui témoignent son lent affinage (griottes, cuir, boîte à cigares, épices douces). **Bouche** : dense et savoureuse qui exprime un caractère distingué soutenu pas des saveurs intenses et expressives. Tanins souples et finale persistante sont réunis pour donner une très belle profondeur d'expression. **Commentaire** : très beau vin. Potentiel de garde 2021-2030.

**Colour**: light ruby red hue. **Nose**: beautiful notes which show its slow ripening (sour cherries, leather, cigar box, sweet spices). **Palate**: dense and tasty which expresses a distinguished character supported by intense and expressive flavours. Soft tannins and a lingering finish come together to give a very nice depth of expression. **Comment**: very nice wine. Ageing potential 2021-2030.

BOURGOGNE

## PROSPER MAUFOUX



## La Garenne

PULIGNY-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU 2017

**Robe** : jaune doré brillant. **Nez** : intense, qui dévoile des notes caractéristiques de beurre, d'agrumes, de pomme golden, de pâte feuilletée et une touche de gingembre. **Bouche** : assez tendue et directe, avec une structure solide. En fin de bouche les légers tanins donnent une touche plaisante d'astringence, très utile pour équilibrer des plats où l'onctuosité est bien présente comme des poissons accompagnés de beurre blanc. **Commentaire** : garde jusqu'en 2022.

**Colour**: shiny, golden yellow hue. **Nose**: intense, revealing characteristic notes of butter, citrus, golden apple, puff pastry and a touch of ginger. **Palate**: fairly tight and straightforward, with a solid structure. Aftertaste, the light tannins give a pleasant touch of astringency, very useful for balancing dishes where the smoothness is present like fish accompanied by white butter. **Comment**: ageing potential 2022.

15 rue Marey-Monge - 21630 Pommard  
Tél. : 03 80 22 07 99 - www.chateaudepommard.com

Château de Saint-Aubin - 3 rue des Lavières - 21190 Saint-Aubin  
Tél. : 03 80 20 68 71 - www.maufoux-chambre-beaune.com

BOURGOGNE

## PROSPER MAUFOUX



### Clos du Château Monopole

**SAINT-AUBIN 1ER CRU 2017**

**Robe :** jaune doré brillant. **Nez :** arômes de pomme golden, beurre, épices douces et vanille avec une pointe de fumé. **Bouche :** assez dynamique et vive avec une belle structure, un style élégant et une finale où la légère présence de tanins apporte un caractère plus ferme. **Commentaire :** beau vin expressif qui exprime le classicisme de l'appellation. Potentiel de garde jusqu'en 2021.

**Colour:** shiny, golden yellow hue. **Nose:** aromas of golden apple, butter, sweet spices and vanilla with a hint of smoke. **Palate:** quite dynamic and lively with a beautiful structure, an elegant style and a finish where the slight presence of tannins brings a firmer character. **Comment:** beautiful, expressive wine that expresses the classicism of the appellation. Ageing potential 2021.

Château de Saint-Aubin - 3 rue des Lavières - 21190 Saint-Aubin  
Tél. : 03 80 20 68 71 - [www.maufoux-chambre-beaune.com](http://www.maufoux-chambre-beaune.com)

BOURGOGNE

## MAISON EDOUARD DELAUNAY



### Le Village

**SAINT-ROMAIN 2017**

**Robe :** doré assez intense, reflets vieil or. **Nez :** joli, intense, évoque le citron, la fleur d'oranger, le beurre et la vanille. **Bouche :** un joli volume, de la rondeur et un caractère assez chaud. Notes de vanille et d'épices douces en rétrofaction. Belle persistance, petite touche d'amertume en finale. **Commentaire :** fait de l'opulence son point de distinction. Il représente le classicisme des Bourgognes blancs tout en mettant en avant sa richesse. Garde jusqu'en 2022.

**Colour:** fairly intense golden Colour, tinges of old gold. **Nose:** nice, intense, evokes lemon, orange blossom, butter and vanilla. **Palate:** a nice volume, roundness and a rather warm character. Notes of vanilla and sweet spices in retrofaction. Nice persistence, a touch of bitterness on the finish. **Comment:** makes opulence its point of distinction. It represents the classicism of white Burgundy wines while highlighting its richness. Ageing potential 2022.

Château de Charmont - 39 rue de Beaune - 21220 l'Etang-Vergy  
Tél. : 03 80 61 53 70 - [www.edouard-delaunay.com](http://www.edouard-delaunay.com)

BOURGOGNE

## PROSPER MAUFOUX



### Comme Dessus

**SANTENAY 2018**

**Robe :** jaune doré brillant. **Nez :** intense de citron, grillé, vanille et pomme golden. **Bouche :** assez élancée qui affiche une structure délicate et une belle fraîcheur qui apporte vitalité au palais. Des légers tanins caractérisent la finale tout en discrétion. **Commentaire :** potentiel de garde jusqu'en 2021.

**Colour:** shiny, golden yellow hue. **Nose:** intense lemon, toasted, vanilla and golden apple. **Palate:** quite slender which displays a delicate structure and a beautiful freshness which brings vitality to the palate. Light tannins characterize the discreet finish. **Comment:** ageing potential 2021.

Château de Saint-Aubin - 3 rue des Lavières - 21190 Saint-Aubin  
Tél. : 03 80 20 68 71 - [www.maufoux-chambre-beaune.com](http://www.maufoux-chambre-beaune.com)

BOURGOGNE

## PROSPER MAUFOUX



### Beaurepaire

**SANTENAY 1ER CRU 2017**

**Robe :** jaune doré brillant. **Nez :** intense de citron, vanille, pomme golden et épices douces. **Bouche :** au palais il dévoile une belle présence assez savoureuse, une structure bien bâtie et un caractère assez vif, La finale est intense avec des beaux arômes en rétrofaction. Un digne ambassadeur de son appellation. **Commentaire :** potentiel de garde jusqu'en 2022.

**Colour:** shiny, golden yellow hue. **Nose:** intense lemon, vanilla, golden apple and sweet spices. **Palate:** on the palate, it reveals a beautiful and tasty presence, a well-built structure and a fairly lively character, The finish is intense with beautiful aromas in retrofaction. A worthy ambassador of his appellation. **Comment:** ageing potential 2022.

Château de Saint-Aubin - 3 rue des Lavières - 21190 Saint-Aubin  
Tél. : 03 80 20 68 71 - [www.maufoux-chambre-beaune.com](http://www.maufoux-chambre-beaune.com)

## VALLÉE DU RHÔNE

## DOMAINE TOUR SAINT MICHEL



## Cuvée Lion

## CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2016

**Robe** : rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : typique, aux arômes de garrigue, de prunes, de bergamote, de tarte aux raisins. **Bouche** : très généreuse et chaude, ce qui témoigne de son caractère solaire et puissant. Le milieu de bouche est bien savoureux et les tanins fermes soutiennent une finale très longue.

**Commentaire** : un beau vin, fier ambassadeur de cette appellation. C'est essentiel de l'accompagner avec des plats très goûteux à base de viande mijotée. Garde 2025.

**Colour**: dark ruby hue, garnet tinges. **Nose**: typical, with aromas of garrigue, plums, bergamot, grape tart. **Palate**: very generous and warm, which testifies to its solar and powerful character. The mid-palate is very tasty and the firm tannins support a very long finish. **Comment**: a beautiful wine, proud ambassador of this appellation. It is essential to accompany it with very tasty dishes based on stewed meat. Ageing potential 2025.

EARL Vignobles Fabre - 1700 ch. rural de Sorgues - 84230 Châteauneuf-du-Pape - Tél. : 04 90 83 73 24 - www.toursaintmichel.com

## VALLÉE DU RHÔNE

## J. DENUZIÈRE



## J. Denuzière

## CROZES-HERMITAGE 2018

**Robe** : rubis foncé, reflets violacés. **Nez** : discret qui se révéla après quelques minutes, arômes de prunes, cerises noires, mûres et poivre noir. **Bouche** : une belle structure à l'attaque qui se révèle plus fluide et élancée par la suite, avec des tanins souples et une finale persistante. **Commentaire** : un vin qui séduit plutôt par sa persistance que par sa force et qui s'adresse donc à des amateurs qui savent prendre le temps pour l'apprécier. Garde jusqu'en 2022.

**Colour**: dark ruby hue, purplish tinges. **Nose**: discreet which revealed itself after a few minutes, aromas of plums, black cherries, blackberries and black pepper. **Palate**: a nice structure on the attack which is later revealed to be more fluid and slender, with supple tannins and a persistent finish. **Comment**: a wine that seduces more by its persistence than by its strength and which is therefore intended for amateurs who know how to take the time to appreciate it. Ageing potential 2022.

73 rue Nationale - 69420 Condrieu  
Tél. : 04 74 59 50 33 - www.jdenuziere.fr

## VALLÉE DU RHÔNE

## J. DENUZIÈRE



## J. Denuzière

## CORNAS 2017

**Robe** : rubis foncé aux reflets violacés. **Nez** : très beau nez qui se distingue par des arômes de baies de belle maturité (myrtilles, mûres et groseilles). Il affiche également des notes de bergamote et d'épices. **Bouche** : bien savoureuse et soutenue par une belle acidité, une structure élancée et des tanins bien présents. La finale est assez discrète et affiche une belle intensité. **Commentaire** : à apprécier dans sa jeunesse, garde jusqu'en 2022.

**Colour**: dark ruby hue with purplish tinges. **Nose**: very nice nose which is distinguished by aromas of ripe berries (blueberries, blackberries and currants). It also shows some notes of bergamot and spices. **Palate**: very tasty and supported by good acidity, a slender structure and very present tannins. The finish is quite discreet with a good intensity. **Comment**: to be enjoyed in its youth, ageing potential 2022.

73 rue Nationale - 69420 Condrieu  
Tél. : 04 74 59 50 33 - www.jdenuziere.fr

## VALLÉE DU RHÔNE

## DOMAINE D'OURÉA – ADRIEN ROUSTAN



## 'O

## GIGONDAS 2018

**Robe** : rubis foncé aux reflets violacés. **Nez** : belle intensité aux arômes de griotte mûres, garrigue, prunes et poivre noir. **Bouche** : belle bouche qui séduit par son caractère savoureux, sa structure élancée et dynamique. Des tanins bien fermes et une belle densité d'expression. **Commentaire** : un vin qui révèle un style raffiné et plaisant et qui fera le bonheur aussi bien des néophytes que des amateurs. Garde jusqu'en 2022.

**Colour**: dark ruby hue with purplish tinges. **Nose**: beautiful intensity with aromas of ripe morello cherry, garrigue, plums and black pepper. **Palate**: beautiful palate which seduces with its tasty character, its slender and dynamic structure. Very firm tannins and good density of expression. **Comment**: a wine which reveals a refined and pleasant style and which will delight both neophytes and amateurs. Ageing potential 2022.

470 chemin de Fontbonne - 84190 Vacqueyras  
Tél. : 06 60 94 23 57 - www.domainedourea.fr

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE SAINT-DAMIEN



**La Louisiane**  
**GIGONDAS 2017**

**Robe** : grenat foncé. **Nez** : beau nez typique qui après une brève oxygénation révèle des arômes de prunes, cerise noire, garrigue et herbes aromatiques. **Bouche** : déploie tout de suite sa structure et sa force, soutenue par la présence de CO2 qui renforce la perception de fraîcheur. Des tanins riches et une belle sensation savoureuse. La finale souligne son caractère quelque peu extravagant, malgré une étiquette très classique. **Commentaire** : garde jusqu'en 2023.

**Colour**: dark garnet hue. **Nose**: nice typical nose which after a brief oxygenation reveals aromas of plums, black cherry, garrigue and aromatic herbs. **Palate**: immediately deploys its structure and strength, supported by the presence of CO2 which reinforces the perception of freshness. Rich tannins and a nice flavourful sensation. The finish underlines its somewhat extravagant character, despite a very classic label. **Comment**: ageing potential 2023.

La Beaumette - 84190 Gigondas  
Tél. : 04 90 70 96 42 - [www.domainesaintdamien.com](http://www.domainesaintdamien.com)

VALLÉE DU RHÔNE

J. DENUZIÈRE



**J. Denuzière**  
**SAINT-JOSEPH 2018**

**Robe** : rubis foncé, reflets violacés. **Nez** : un caractère solaire avec des arômes de prunes, de confiture de mûres sauvages et de poivre noir. **Bouche** : belle et savoureuse dès le début, avec une structure solide mais qui garde de l'élégance, tout en tenant compte de ce qu'on attend de la forte personnalité des vins de Saint-Joseph. Les tanins sont souples et la finale de belle persistance, ce qui donne beaucoup de satisfaction au palais. **Commentaire** : garde jusqu'en 2022.

**Colour**: dark ruby hue, purplish tinges. **Nose**: a solar character with aromas of plums, blackberry jam and black pepper. **Palate**: beautiful and tasty first taste, with a solid structure that retains elegance, while taking into account what is expected of the strong personality of Saint-Joseph wines. The tannins are supple and the finish of good persistence, which gives a lot of satisfaction to the palate. **Comment**: ageing potential 2022.

73 rue Nationale - 69420 Condrieu  
Tél. : 04 74 59 50 33 - [www.jdenuziere.fr](http://www.jdenuziere.fr)

*Domaine J.M. Boillot*

[www.jeanmarc-boillot.com](http://www.jeanmarc-boillot.com)  
2 route de Beaune 21 630 POMMARD  
Tél : 03 80 22 71 29 - Fax : 03 80 24 98 07

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

# SEKT, vin pétillant allemand

L'époque où les caves allemandes sélectionnaient et s'approvisionnaient en vins pour le *Sekt* est presque terminée, les caves des 13 régions de production étant adaptées à la demande de vins mousseux de haute qualité.



Graf Adelmann

Avec des vignobles dédiés au Sekt situés juste à l'extérieur de sa maison du Palatinat. Hansjörg Rebholz pense que « les grands sites sont souvent parmi les plus chauds et ne correspondent donc pas forcément à des vins pétillants », ce qui reflète ce que j'ai appris lors de la dégustation annuelle de Grosses Gewächs du VDP à Wiesbade ; que sa classification imminente sera déterminée par un mélange de vignoble et de qualité, qu'une cuvée premium doit être sur lies pendant au moins 36 mois, une mise en bouteille standard pendant 15 mois.

Depuis 2014, Mark Barth du Rheingau a mené la charge pour créer une classification VDP Sekt, estimant que les caves produisant des Sekt devraient travailler selon des normes de qualité comparables à celles des vins non mousseux. Il considère que l'intérêt croissant pour le Sekt est le reflet de « courageux sommeliers qui résistent au marketing des marques de champagne pour montrer les grands vins indigènes ». Parmi les expressions délicieuses, citons son B-Nat 2018, un PetNat de Cabernet Sauvignon, et le Pinot Noir RotSekt issu de jus de goutte et fini dans un grand fût de 60 ans.

Theresa Breuer, du domaine du Rheingau, a déclaré : « Jadis, il y avait trois Sekt, mais maintenant il y en a deux ». Son mélange de pinots blanc/noir/gris provenant de la haute altitude a été lancé au milieu des années 90 lorsque « mon père Bernhard a essayé un vieillissement en barrique et en foudre pendant six mois, ce qui a permis de le différencier des autres... la catégorie n'avait alors pas bonne réputation ». Son Pinot Brut corsé obtient un élevage sur lies de 7 à 9 ans, l'année 2010 étant désormais publiée en faveur de l'année 2008.

Dans la région de Terrassen Mosel, Sarah Löwenstein et son père Reinhard ont adopté le principe de *tout ce qui est naturel et réalisable*, ce qui fait de l'aînée la première viticultrice allemande

**Sekt** || *The era of German wineries selecting and sourcing wines as afterthoughts for 'Sekt' is nearly ended with wineries throughout its 13 growing regions adapting to the demand for high quality sparkling wines.*

With Sekt-dedicated vineyards located just outside his Pfalz home. Hansjörg Rebholz thinks "greater sites are often some of the warmest and in so don't necessarily correspond for sparkling," reflecting what I'd learned attending the VDP's annual Grosses Gewächs tasting in Wiesbade--that its impending classification will be determined by a mix of vineyard and quality, that a premium cuvée be at least 36 months on the lees, a standard bottling 15 months.

The Rheingau's Mark Barth since 2014 has led the charge to create a VDP Sekt classification, believing wineries making Sekt should work within comparable quality standards done with still wines. He views growing interest in Sekt a reflection of "brave sommeliers resisting Champagne brands' marketing in favor of showing great native wines." Delightful expressions include his B-Nat 2018, a PetNat of Cabernet Sauvignon, and Pinot Noir RotSekt from free-run juice finished in a large 60 yrs. barrel.

Fellow Rheingau estate Breuer "once had three Sekt but now two" said Theresa Breuer. Her high altitude-sourced blend of Pinots blanc/noir/gris launched in the mid-'90s when "my father Bernhard tried six months barrique and fuder aging, in doing so ensured its difference from others...the category then hadn't a good reputation." Her full-bodied Pinot Brut receives 7-9 years. of lees aging with 2010 now released in favor of 2008.

moderne à avoir renoncé à l'ajout de levures et à laisser la fermentation malolactique se faire à sa guise. Ils n'ont pas consacré de sites au Sekt, préférant sélectionner ce qui est approprié lorsque l'occasion se présente. « Un grand cru est capable de faire un bon vin dans une mauvaise année », a-t-il déclaré, comme le montrent le Riesling Fantasie der Schieferterrassen 2008, concentré et stratifié, et le Blanc de Noirs 2012, vineux et délicieux.

La septième génération de vignerons, Caroline Diel, a pris le contrôle de Schlossgut Diel en juin 2019 avec son mari Sylvain. 10 à 15 % de leur production annuelle est de la variété Sekt lorsque les millésimes le permettent, comme l'a démontré Caroline en me montrant le site de Trollberg Pinot blanc exposé au nord, les raisins exposés au soleil à l'ouest et ceux exposés à l'est, beaucoup moins. « L'effeuillage n'est pas recommandé pour les raisins destinés au vin sec car nous voulons qu'ils mûrissent lentement pour conserver leur acidité », ajoutant que « les pinots sont plus délicats et sont plus exposés au soleil que les rieslings ». A 115 mois sur lie, le Riesling Goldloch 2008 Brut Nature était élégant et long, avec un palais minéral expressif - mon vin préféré dégusté dans cette exploration.

In the Terrassen Mosel Sarah Löwenstein and her father Reinhard's orientation to *all things natural which are achievable* harkens to the elder being the first modern German vintner to forego adding yeast and allowing malolactic to happen as it pleases. They haven't dedicated sites for Sekt preferring to select what's appropriate when opportunity allows. "A 'grand cru' is able to make a good wine in a bad year," he said exemplified in their concentrated & layered Fantasie der Schieferterrassen Riesling 2008 and vinous & delicious Blanc de Noirs 2012.

Seventh generation winegrower Caroline Diel assumed control of Schlossgut Diel June 2019 with her husband Sylvain. 10-15% of their annual production is Sekt when vintages support it, demonstrated when Caroline showed me the north-facing Trollberg Pinot blanc site's sun-damaged west-facing grapes alongside east-facing ones far less so. "Leaf-pulling isn't recommended for Sekt-destined grapes as we want them to ripen slowly to retain acidity," adding that "Pinots are more delicate, receive more sun damage than Riesling." At 115 months on lees, the Riesling Goldloch 2008 Brut Nature was elegant and long with an expressive minerally back palate—my single favorite wine tasted in this exploration.



Julian Huber



Mark Barth



Caroline Diel

Le 1<sup>er</sup> janvier 2020, le Raumland est devenu le premier membre du VDP à se consacrer entièrement au vin mousseux. Après avoir obtenu son diplôme à Geisenheim, quelques caves lui ont demandé de créer leur propre Sekt. Aujourd'hui, il le fait pour 40 autres caves ainsi que pour sa marque éponyme qu'il appelle *German Sekt*.

Niko Brandner a quitté la banque pour travailler pour les viticulteurs Furst et Loosen, puis pour Volker Raumland. Au Griesel de Rheinhessen, il dirige un personnel international jeune et amusant dans un bâtiment qui appartenait autrefois au Kloster Eberbach. « Je veux que mes vins de base aient un goût pleinement développé », en veillant à ce qu'ils soient turbides et pleins de saveur. Les dix mises en bouteille de Griesel comprennent un Rosé Brut 2016, une bonne affaire à 15€, présentant de délicats arômes de fleurs et de fruits rouges avec un palais complexe et équilibré.

En 2015, Christian Krack et ses frères jumeaux ont lancé la Sektellerei de la famille Pfalz avec seulement deux hectares de vignes cultivées biologiquement, complétées par des raisins achetés à des amis. Bien qu'ils soient étiquetés *bruts* à 3g/l, les vins d'entrée de gamme sont vraiment *extra bruts*, dégorgés en petites quantités. Le Freundeskreis Grande Cuvée Brut Nature 2015 de Krack présente des parfums de chêne, de pomme et de melon.

« Avec le changement climatique, nous avons commencé à empêcher la fermentation malolactique », a déclaré Julian Huber, propriétaire de la cave Bernard Huber à Baden, préférant un style oxydatif « parfois dangereux de travailler sans lui et sans

On 1 January 2020 Raumland became the first VDP member fully dedicated to sparkling wine. After graduating from Geisenheim he was asked by a few wineries to fashion their Sekt, today he does this for 40 other wineries as well as his eponymous brand which he labels as 'German' Sekt.

Niko Brandner left banking to work for vintners Furst and Loosen, later for Volker Raumland. At the Rheinhessen's Griesel he directs a young & fun international staff in a building once owned by Kloster Eberbach. "I want my base wines to taste fully developed," ensuring they're turbid and full flavored. Griesel's ten bottlings include a Rosé Brut 2016, a bargain at 15€, displaying delicate floral and red fruit aromas with a complex and balanced palate.

In 2015 Christian Krack and his twin brothers launched the Pfalz family's Sektellerei with only two hectares of organically farmed vineyards supplemented by grapes purchased from two friends. Though labeled 'brut' at 3g/l the entry wines are truly 'extra brut', disgorged in small quantities. Krack's Freundeskreis Grande Cuvée Brut Nature 2015 expresses oak along with apple and melon flavors.

"With the changing climate we've begun to prevent malolactic fermentation said proprietor Julian Huber of Baden's Bernard Huber winery, preferring an oxidative style "sometimes dangerous to work without it and without sulfur." A blend of 2002 Pinots blanc and noir with Chardonnay still on fine lees showed complex marzipan and dry white fruit aromas, a complex palate which faded quickly!

soufre ». Un mélange de pinots blanc et noirs 2002 avec du chardonnay encore sur lies fines a révélé des arômes complexes de massépain et de fruits blancs secs, un palais complexe qui s'est rapidement évanoui !

En 1987, Herbert Reinecker a quitté Geisenheim avec sa femme, Christina, sans avoir l'intention de faire du Sekt. En 1999, ses deux caves étaient pleines et il fabrique maintenant un million de bouteilles dont 50 000 sont les siennes. « Il y a maintenant plus de bars à vin qui proposent à la fois du champagne et du Sekt, et beaucoup pensent que le Sekt est une offre bon marché et sucrée. En 2018, avec des collègues soucieux de la qualité, il a réactivé le Verband Classische Flaschengarung, avec Raumland comme président. »

En revanche, « le Sekt est un produit secondaire à 1 % » pour le domaine Adelmann du Wurtemberg, dont le propriétaire actuel, Felix, utilise des doses de Riesling eiswein pour ajouter de la texture et du volume en milieu de bouche. Adelmann a obtenu la certification biologique en 2018, bien que « la plupart des années, nous cultivions de manière biologique et la certification complète était la bonne chose à faire ». Utilisant la méthode de

Herbert Reinecker en 1987 left Geisenheim with his wife, Christina, with no intention of making Sekt. By 1999 his two cellars were at capacity where he now makes 1 million bottles of which 50,000 are his own. "There are more wine bars now that offer both Champagne and Sekt with many thinking Sekt a cheap, sweet offering." In 2018 he and quality-minded colleagues reactivated the Verband Classische Flaschengarung with Raumland its president.

By contrast "Sekt is a 1% sideline" for Württemberg's Adelmann estate, its current proprietor Felix using dosages from Riesling eiswein to add structure and mid-palate. Adelmann achieved organic certification in 2018 though "we were growing organically most years with full certification the right thing to do." Using the transfer method rather than secondary bottle fermentation, he "wants to add one serious, not so exotic Sekt," to juxtapose his fun and fruity Muskattrollinger.

A relatively recent addition to the long-respected Aldinger estate has been the vintage WinzerSekt b.A. classic cuvée. Fermented in used barriques and left to rest a year before secondary fermentation, the wine is stored in a damp 10°C tunnel below their village



Hansjörg Rebholz



Griesel de Rheinhessen



Rainer Schnaitmann

transfert plutôt que la fermentation secondaire en bouteille, il « veut ajouter un Sekt sérieux, pas si exotique », pour juxtaposer son Muskattrollinger amusant et fruité.

La cuvée classique de WinzerSekt b.A. est un ajout relativement récent au domaine Aldinger, qui jouit d'une longue réputation. Fermenté en barriques usagées et laissé au repos un an avant la fermentation secondaire, le vin est stocké dans un tunnel humide à 10° C en contrebas de leur village de Fellbach avec une fermentation malolactique qui se produit naturellement, ni dosage ni SO2 ajoutés comme le Brut Nature. Le dégorgement a lieu en été six ans à compter du millésime avec 2014 la version actuelle. Le dégorgement a lieu en été, six ans après le millésime, avec une libération en 2014. En dégustant chaque bouteille, j'ai pu suivre son évolution remarquable, les variations de millésime étant facilement repérables grâce au savoir-faire de Matthias.

Evoé!, avec l'image des manades qui ornent également l'étiquette, est une création de Rainer Schnaitmann, un autre Fellbacher. Connue comme l'un des meilleurs vigneron de vin rouge d'Allemagne, « nous n'avons pas acheté de levures depuis 2010 », bien qu'il puisse le faire à l'avenir en développant la production de Sekt. « Je suis surpris de voir à quel point la qualité du Sekt allemand a augmenté avec des ventes qui le reflètent », a-t-il souri. Il a une haute opinion du travail accompli par ses voisins, résumant que « je pense que le pétillant est une bonne histoire pour le Wurtemberg ».

Pour lire l'histoire complète, rendez-vous sur notre site web : [www.sommeliers-international.com](http://www.sommeliers-international.com)

of Fellbach with malolactic fermentation left to occur naturally, neither dosage nor SO2 added as Brut Nature. Disgorging occurs in summer six years from the vintage with 2014 the current release. Tasting every bottling I was able to trace its remarkable development, vintage variances easily spotted with Matthias's expert craftsmanship evident in all.

'Evoé!', with the image of the manades also gracing the label, is the brainchild of fellow Fellbacher Rainer Schnaitmann. Known as one of Germany's finest red wine vintners "we haven't purchased yeasts since 2010," though he may do so in the future as he grows Sekt production. "I'm surprised how the quality of German Sekt has grown with sales that reflect it," he smiled. He thinks highly of the work done by his neighbors summarizing that "I think sparkling is a good story for Württemberg."

For the full story, go on our website [www.sommeliers-international.com](http://www.sommeliers-international.com)

David Furer



# LE CARIGNANO DEL SULCIS,

## une expression sarde

Dès la plus haute Antiquité, la Sardaigne a signifié son intérêt pour le vin. Un pressoir retrouvé à Monte Zara, un puits réservoir du XV<sup>ème</sup> siècle av.-J.C. dédié à la conservation des raisins, des pépins de raisin encapsulés dans une strate archéologique l'attestent, l'activité viticole avait atteint son paroxysme dès l'âge de bronze. Les vestiges d'un navire au large de Malte ont dévoilé la présence d'amphores de vin avec une facture typique de la production céramique sarde du IX<sup>ème</sup> siècle av. J.-C. Elles démontrent l'activité d'export de l'île vers l'Orient. La Sardaigne a été l'enjeu de plusieurs conquêtes du VIII<sup>ème</sup> siècle av.- J.C. jusqu'en 476, et a connu l'influence de peuples caractérisés par la viticulture au point d'en faire commerce. Ces recherches tendent à assigner à cette île le statut de premier vignoble de la Méditerranée.

Un des cépages iconiques des prémices de cette viticulture est le Carignano del Sulcis. Il a pour berceau la partie sud-ouest de l'île. Il s'instille dans le paysage viticole de l'Inglisente à l'ère de Sulcis jusqu'aux côtes. Les grappes de fruits, denses, portent des grains de taille moyenne à la peau craquante. Le terroir argilo-sablonneux, calcaire facilite l'expression de ce cépage rouge. Impact structurant des tanins, acidité du jus, les vins ont un potentiel hautement qualitatif. L'élevage très souvent en bois de chêne français donne naissance à un panel de vins aux notes oscillant entre les fruits rouges et noirs, la réglisse, la menthe, les épices. La texture très fine ou plus présente en fonction du pourcentage de sable, de la durée de l'élevage en barriques, de la typicité de celles-ci (grain, toastage, bois neuf ou de plusieurs vins) capte l'attention.

Les origines du Carignano del Sulcis ne sont pas définitivement établies. Selon certains le cépage serait autochtone, pour d'autres,

il aurait été amené dans l'île par les Phéniciens. Quelques-uns envisagent une origine espagnole ayant transité avant d'arriver dans le sud-ouest de l'île. Aujourd'hui intégré dans le patrimoine local, il est défendu par le Consorzio Carignano del Sulcis qui favorise le succès du cépage à l'international par l'organisation, entre autres, de masterclass pour les professionnels à Vinitaly, aux USA, à Hong Kong, au Japon...

Aujourd'hui, les vins encapsulant du Carignano del Sulcis sont classifiés. L'Indicazione Geografica Tipica définit les vins d'une manière stricte. Les Denominazione Di Origine Controllata et les Denominazione Di Origine Controllata e Garantita présentent beaucoup plus de contraintes de par leur cahier des charges plus restrictif. Dans le cas des DOCG, ce dernier doit être approuvé par décret ministériel. La traçabilité des raisins, le respect des méthodes d'élaboration spécifiques, l'adéquation avec une ère de production certifiées une qualité. Depuis une dizaine d'années, le Consorzio encourage les viticulteurs à opter pour les deux dernières catégories afin d'initier une plus grande considération à l'international.



### ARGIOLAS

#### Is Solinas, Riserva, DOC, 2014

Ce vin d'un rouge presque noir retranscrit des notes de fruits noirs, de chocolat noir, de café. Ce carignan a évolué en barrique.

### SANTADI

#### Terre Brune, Carignano del Sulcis Superiore, DOC, 2016

Ce vin d'un rouge dense, retranscrit des saveurs de fruits noirs, de laurier, d'épices, de tabac. Assemblage de 95 % carignan, 5 % bovale, le jus a connu une fermentation en cuve inox de 15 jours et une évolution de 16 à 18 mois en barrique de chêne et 12 mois en bouteille.

### SARDUS PATER

Le 26 juin 1949, un groupe de viticulteurs décide de fonder la Cantine Sardus Pater, une coopérative avec la volonté de promouvoir la production locale dont le Carignano del Sulcis.

#### Isola Dei Nuraghi, Setttenario, 2016

D'une robe rouge intense, presque noire, ce vin délivre des fragrances giboyeuses, des accents de tubéreuses. En bouche, les notes transparaissent, agrémentées de vanille, de café et de chocolat noir. La texture, fine mais présente, s'apparenterait presque au marc de café. Cette cuvée célèbre les 70 ans de la coopérative et l'engagement de ses fondateurs. Le carignan présent à 60 % s'allie à 30 % de cabernet sauvignon et 10 % de cépages autochtones autres. Le vin bénéficie d'un vieillissement de 12 mois dans des barriques en chêne de la forêt de Tronçais (Allier) et de 12 mois en bouteille.



### Carignano del Sulcis, a Sardinian expression

From the earliest times, Sardinia has shown an interest in wine. A wine press found at Monte Zara, a water well dating back to the 15<sup>th</sup> century B.C. dedicated to the conservation of grapes, grape pips encapsulated in an archaeological stratum, attests to this, the wine activity had reached its peak as early as the Bronze Age. The remains of a ship off the coast of Malta have revealed the presence of wine amphorae with a typical Sardinian ceramic production of the 9th century BC. They demonstrate the island's export activity to the East. Sardinia was the scene of several conquests from the 8th century B.C. until 476, and was influenced by peoples characterised by wine-growing to the point of trading. These researches tend to assign this island the status of the first vineyard in the Mediterranean.

One of the iconic grape varieties from the beginnings of this viticulture is Carignano del Sulcis. It has its birthplace in the south-western part of the island. It is part of the wine-growing landscape from the Inglisente in the Sulcis era to the coast. The fruit clusters are dense and bear medium-sized berries with a crunchy skin. The sandy-clay and limestone soil facilitates the expression of this red grape variety. Structuring impact of the tannins, acidity of the juice, the wines have a high quality potential. The maturing process, often in French oak, gives birth to a range of wines with notes oscillating between red and black fruits, liquorice, mint and spices. The very fine texture, or more present depending on the percentage of sand, the length of the ageing in barrels, and the typicity of the barrels (grain, toasting, new wood or several wines) captures the attention.

The origins of Carignano del Sulcis are not definitively established. According to some, the grape variety is a native one, while others believe it was brought to the island by the Phoenicians. Some

believe it is of Spanish origin, having passed through before arriving in the south-west of the island. Today it is part of the local heritage and is defended by the Consorzio Carignano del Sulcis, which promotes the success of the grape variety internationally by organising, among other things, masterclasses for professionals in Vinitaly, the USA, Hong Kong, Japan, etc.

Today, the encapsulating wines of Carignano del Sulcis are classified. The Indicazione Geografica Tipica strictly defines the wines. The Denominazione Di Origine Controllata and the Denominazione Di Origine Controllata e Garantita have many more constraints due to their more restrictive specifications. In the case of DOCG, the latter must be approved by ministerial decree. The traceability of the grapes, the respect of specific production methods and the suitability to a particular era of production certify quality. For the last ten years the Consorzio has been encouraging winegrowers to opt for the last two categories in order to initiate greater consideration at the international level.

### ARGIOLAS

#### Is Solinas, Riserva, DOC, 2014

This wine is almost black red with notes of dark fruit, dark chocolate and coffee. This Carignan has evolved in barrels.

### SANTADI

#### Terre Brune, Carignano del Sulcis Superiore, DOC, 2016

This wine is a dense red, with flavours of black fruit, laurel, spices and tobacco. A blend of 95% carignan and 5% bovine, the juice was fermented for 15 days in stainless steel vats and aged for 16 to 18 months in oak barrels and 12 months in the bottle.

### SARDUS PATER

Le 26 juin 1949, un groupe de viticulteurs décide de fonder la Cantine Sardus Pater, une coopérative avec la volonté de promouvoir la production locale dont le Carignano del Sulcis.

### Isola Dei Nuraghi, Settantenario, 2016

With an intense red, almost black colour, this wine delivers gamey fragrances with hints of tuberose. On the palate, the notes come through, with vanilla, coffee and dark chocolate. The texture, fine but present, is almost similar to coffee grounds. This cuvée celebrates the 70th anniversary of the cooperative and the commitment of its founders. The carignan presents at 60% is combined with 30% Cabernet Sauvignon and 10% other native grape varieties. The wine is aged for 12 months in oak barrels from the forest of Tronçais (Allier) and 12 months in the bottle.

Sofia Lafaye



Les membres du Consorzio Carignano del Sulcis.

# L'INFLUENCE DE LA FRANCE SUR LE MARYLAND



Catoclin Breeze Vineyards

La vinification dans le Maryland remonte à 1648, lorsqu'un Français travaillant sur la vinifera avec John Adlum a écrit en 1823 le premier livre américain sur la viticulture et la vinification, basé sur ses expériences à Havre de Grace. D'après le *Maryland Wine* de 2012, il entretenait un contact permanent avec Thomas Jefferson en lui fournissant des coupes de vigne pour son vignoble de Virginie. McCarthy estime que tous les vins américains ont une dette envers le journaliste et éditeur Phillip Wagner, un anti-prohibitionniste convaincu qui, avec sa femme Jocelyn, a fait passer clandestinement des boutures de Vidal, de Cognac aux États-Unis. Les Wagner ont ensuite fondé Boordy Vineyard, influençant les futurs notables du vin californien Robert Mondavi et Joe Heitz.

Kevin Atticks est retourné dans son pays natal en 1999, où il a publié *Discovering Maryland Wineries*, puis a développé des initiatives marketing et législatives lorsqu'il a pris la direction de la Maryland Wineries Association, un rôle qu'il continue d'assumer sous la bannière de *Grow & Fortify*. « En 2003, le Maryland comptait 15 établissements vinicoles, aujourd'hui ils sont au nombre de 100. Avec quatre microclimats distincts, le Chardonnay se porte bien dans presque tous les domaines. La région du Piémont au nord-ouest de Baltimore soutient principalement des variétés bordelaises ».

Ed Boyce & Sarah O'Herron ont fait des stages dans des caves françaises avant de fonder Black Ankle Vineyards en 2002, qui est devenu le premier domaine viticole du Maryland. « Nous aimons être des pionniers », a déclaré Boyce. L'incapacité à fermer le robinet des précipitations nécessite des sols bien drainés et une bonne disponibilité en azote, car les problèmes de champignons,

de mildiou et de gluant noir sont endémiques. Leur Syrah dégage des arômes fruités et des tannins suffisamment fins pour lui permettre de vieillir encore quelques années - dommage que les vignes meurent à cause de la pourriture du tronc. L'Old Westminster Winery a été une pépinière de genévriers pendant un siècle, abandonnée jusqu'à ce que trois frères et sœurs créent une petite cave avec Drew décrivant Lisa comme le « cerveau de l'opération avec les vins qui se vendent d'eux-mêmes ». Prétendant être presque biologiques, ils utilisent des applications de biodynamie et de permaculture « en manipulant le moins possible - les vins authentiques sont plus faciles à vendre », a-t-il insisté. Parmi leurs nombreux vins inhabituels, on trouve un Pétillant Naturel Pinot gris Ramato très agréable qui repose cinq jours sur les peaux avant d'être vinifié. Lucien Guillemet, qui travaille aux Châteaux Boyd-Cantenac et Pouget à Bordeaux, les consulte depuis longtemps. Comme pour la plupart des vignobles du centre du littoral atlantique, peu ou pas d'irrigation est nécessaire car « nous voulons des fruits mûrs et sains provenant de ses sols pauvres et créer des systèmes racinaires profonds empêchant la vigueur faible à moyenne, les fruits mûrs de souffrir de pourriture ».

La famille de Rob Deford Jr. avait longtemps fourni les Wagners en raisins lorsque Jocelyn leur a vendu la marque Boordy. « Ma motivation en 1978 était de sauver la ferme familiale, alors en 1979 je suis allé à UC-Davis et je suis revenu en 1980 pour prendre les rênes ». Sur les recommandations de Lucie Morton, consultante de renom qui, dans les années 1970, s'est liée d'amitié avec le Wagner mentionné plus haut et considère que le Maryland a

un bel avenir, en 2006, il a restructuré ses vignobles, puis a modernisé la cave pour y inclure une vinification sans remontage. Tom Burns supervise la vinification depuis 1986, « quand nous avons 18 000 gallons — nous en avons maintenant 120 000 », assisté de l'œnologue espagnol José Real. Leur Lost Order No. 191, basé sur le Petit Verdot, présente à l'œil une robe intense rouge pourpre, sa bouche est structurée par des arômes de chocolat et de fruits rouges ce qui lui laisse une fin de bouche ludique très persistante. Avec à son bord Melissa, une descendante de Cornell, pour se concentrer sur les mélanges mousseux et rouges à Linganore, Morton aide à la transition des 70 acres de *vinifera* de la famille Aellen, aussi disparates que celles de Saperavi. L'ouverture en 1976 s'est concentrée sur les hybrides et les styles plus doux populaires auprès de la "foule du festival". Les Vignoles des frères Aellen, mûries dans du vieux chêne, sont sèches, propres et équilibrées - l'un des meilleurs hybrides que j'ai goûtés.

Le médecin Tom Croghan - après avoir été assisté par les consultants John Levenberg et deux Français - produit lui-même du vin à The Vineyards à Dodon, tandis que Polly Pittman administre la ferme familiale de 555 acres tout en étant professeur de politique sanitaire. Leur série de sols de Dodon « laisse facilement passer les nutriments disponibles, ce qui donne de la minéralité aux vins », explique John Croghan, qui aide les blancs à avoir une base élégante et habile, tandis que les rouges possèdent une ligne de connexion de tanins raffinés et une acidité élevée sur une trame légère à moyenne. Le vin phare Dungannon est un Bordeaux rouge qui allie des arômes complexes et une fin de bouche persistante.

Lorsqu'il travaillait à la Cuvaison Winery de Napa en 2000, John Levenberg a rencontré Alain Raynaud. « Il m'a suggéré de lui rendre visite à Bordeaux, et deux ans plus tard, j'ai accepté un poste au Château Quinault de Saint-Émilion », où il a constaté la différence entre ces deux régions à dominante cabernet-sauvage. « Dans le Maryland, nous avons la possibilité d'identifier et d'accentuer les composants uniques de nos vins », son point de vue extérieur permettant la synergie entre une région, une saison, un raisin et un procédé. Le Wine Collective de Baltimore est son nouvel effort commun avec Enrique Pallares.

**The influence of France upon Maryland** || Maryland winemaking dates to 1648 via a Frenchman working with vinifera with John Adlum in 1823 writing the USA's first viticulture and winemaking book based upon his experiences at Havre de Grace. According to 2012's *Maryland Wine*, he'd continuous contact with Thomas Jefferson providing vine clippings to the former president for his Virginia vineyard. McCarthy holds that all US wines owe a debt to journalist & editor Phillip Wagner, an outspoken anti-Prohibitionist who, with wife Jocelyn, smuggled Vidal cuttings from Cognac to the US. The Wagners later founded Boordy Vineyard influencing future California wine notables Robert Mondavi and Joe Heitz.

Kevin Atticks returned to his native state publishing *Discovering Maryland Wineries* in 1999, later developing marketing and legislative initiatives when assuming directorship of the Maryland Wineries Association, a role he continues holds under the banner of *Grow & Fortify*. "In 2003 Maryland had 15 wineries, today that totals 100. With four distinct microclimates Chardonnay does well in nearly all with the Piedmont region northwest of Baltimore supporting mostly Bordeaux varieties."

Ed Boyce & Sarah O'Herron did staves at French wineries before establishing Black Ankle Vineyards in 2002 as Maryland's first estate winery. "We like being pioneers," said Boyce. The inability to *shut the spigot* off precipitation requires soils of good drainage and nitrogen availability since fungal issues, downy mildew, and black goo are endemic. Their Syrah bursts with berry notes and enough fine tannins to see it solidly through a few more years aging—a pity the vines are dying due to trunk rot. Old Westminster Winery was a juniper bush nursery for a century, derelict until three siblings created a small winery with Drew touting Lisa as the "brains of the operation with the wines selling themselves." Claiming to be nearly organic, they use biodynamic and permaculture applications "manipulating as little as possible— authentic wines are easier to sell," he insisted. Amongst their many unusual wines is a very pleasant Pétillant Naturel Pinot gris Ramato resting five days on skins before vinification. Lucien Guillemet of Bordeaux's Chateaux Boyd-Cantenac and Pouget has long consulted to them both. As with most mid-Atlantic vineyards little or no irrigation is needed as "we want ripe and healthy fruit from its poor soils and to create deep root systems preventing the low-medium vigor, ripening fruit to suffer from rot."



Ed Boyce and Sarah O'Herron



Dave Collins



Drew and Lisa Baker



The team Crownard



Linganore

Rob Deford Jr.'s family had long supplied the Wagners with grapes when Jocelyn sold them the Boordy brand. "My motivation in 1978 was to save my family farm, so in 1979 went to UC-Davis and returned in 1980 to take the reins." Upon recommendations from renowned consultant Lucie Morton, who in the 1970s befriended the aforementioned Wagner and views Maryland "as having a bright future", in 2006 he restructured his vineyards later upgrading the winery to include pumpless winemaking. Tom Burns has been overseeing winemaking since 1986 "when we were 18,000 gallons—we're now up to 120,000," assisted by Spanish enologist José Real. Their Petit Verdot-based Lost Order No. 191 had a chocolatey aroma, intense black and purple fruit flavors, a fun and long finish. With Cornell-educated scion Melissa aboard to focus upon sparkling and red blends at Linganore, Morton is assisting in the transition of the Aellen family's 70 acres of *vinifera* as disparate as Saperavi. Opening in 1976 focused upon hybrids and sweeter styles popular with the 'festival crowd the Aellen brothers' Vignoles matured in old oak is dry, clean, and balanced—one of the best of this hybrid I've tasted.

Physician Tom Croghan—after assisted by consultants John Levenberg and two Frenchmen—makes wine at The Vineyards at Dodon with Polly Pittman administering her 555-acre family farm while a professor of health policy. Their Dodon soil series "readily leaches available nutrients imparting minerality into wines" says Croghan helping whites to have a deft, elegant foundation with reds possessing a connective line of refined tannins and high acidity on a light to medium frame. The flagship Dungannon is a Bordeaux red blend of complex aromas and a long finish.

When working at Napa's Cuvaison Winery in 2000 John Levenberg met Alain Raynaud. "He suggested I see him in Bordeaux, and two years later I accepted a position at St. Émilien's Chateau Quinault," where he noted the difference between these two Cabernet-dominant regions. "In Maryland we've opportunities identifying and accentuating unique components in our wines" his outsider perspective enabling the synergy between an area, a season, a grape, and a procedure. Baltimore's Wine Collective is his new joint effort with Enrique Pallares.

David Furer

# LES VINS BLANCS SECS,

## messagers des terroirs de bordeaux

La campagne girondine présente des vins blancs secs aux profils multiples selon le terroir dont ils sont issus. Cependant, ils portent un dénominateur commun : leur AOC.

Après plusieurs dégustations comparatives de vins blancs secs provenant de l'ensemble du vignoble de Bordeaux, un indice permet de distinguer la qualité et le caractère de son origine géologique permettant, ainsi, d'affiner les alliances gastronomiques. Il s'agit de la *lecture terroir*.

### LE PLATEAU CALCAIRE DE SAINT-EMILION

Le plateau géologique de Saint-Emilion de nature *calcaire à astéries* joue le rôle d'éponge pour conserver une bonne alimentation en eau des plants de sauvignon blanc et de quelques sémillons.

Le calcaire est un grand terroir à vin blanc, comme le démontre les climats de Bourgogne (Montrachet, Meursault, Chablis...). A la dégustation, la *Pierre de Bordeaux* apporte amplitude et puissance aromatique au profil des vins. On parle d'une dimension *verticale*. L'acidité est franche, les sensations sapides et crayeuses portent loin la fraîcheur et l'exubérance du vin. Ces vins blancs secs sont très parfumés, exotiques et amples.

**Dry white wines, the messengers of the Bordeaux terroirs** || The Gironde countryside offers dry white wines with a variety of profiles depending on the terroir from which they come. However, they have a common denominator: their AOC.

After several comparative tastings of dry white wines from all over the Bordeaux vineyard, an index can be used to distinguish the quality and character of their geological origin, thus enabling gastronomic pairings to be refined. This is the *terroir reading*.

### The limestone plateau of Saint-Emilion

The geological plateau of Saint-Emilion, a *limestone with asteries*, acts as a sponge to maintain a good water supply for the Sauvignon Blanc plants and some Semillon.

Limestone is a great terroir for white wine, as demonstrated by the climates of Burgundy (Montrachet, Meursault, Chablis...). On tasting, the *Bordeaux stone* brings amplitude and aromatic power to the profile of the wines. We speak of a *vertical* dimension. The acidity is frank, the sapid and chalky sensations carry the freshness and exuberance of the wine far away. These dry white wines are very fragrant, exotic and full-bodied.

### CHÂTEAU MONBOUSQUET BLANC 2016, AOC BORDEAUX (sauvignon blanc and gris)

Vin porté par une superbe intensité aromatique, sur des saveurs de mangue, ananas. Vigoureux et volumineux, il conserve une admirable sensation crayeuse.

- Tartare de merlu de l'Atlantique, parfums de combava et fruit de la passion, macadamia torréfiée.

A wine with a superb aromatic intensity, with flavours of mango and pineapple. Vigorous and voluminous, it preserves an admirable chalky sensation.

- Atlantic hake tartar, combava and passion fruit flavors, roasted macadamia.



## LES CROUPES DE GRAVES ET MARNES DU MÉDOC

Les reliefs ondulés du Médoc formés par la dégradation des graves (sols chauds) de la Garonne, permettent aux cépages noirs d'exprimer toute leur complexité et d'affirmer leur vigueur. De plus en plus argileux du Sud vers le Nord, quelques terroirs offrent un drainage excellent au dynamisme des cépages blancs : « Les équilibres sucres/acidités sont bons. C'est une bonne base pour un vin blanc de qualité. » - *Antoine Médeville*.

Sur cette périphérie des croupes de Graves, comme autour de Lustrac-Médoc par exemple, les sauvignons et sémillons gagnent en suavité, en sensation de plénitude, d'envergure. L'acidité s'interprète plus sur sa tonicité, sa structure *sphérique*. Sur les millésimes de belle maturité (2015, 2016, 2019), les sauvignons présagent des fragrances d'agrumes confits caractéristiques.

## LE CYGNE DE FONRÉAUD 2016,

**AOC BORDEAUX**  
(sauvignon blanc, sémillon, muscadelle)

Les 2,5 hectares de la propriété de la famille Chanfreau ont la particularité d'être récoltée en tries successives (comme pour les vins liquoreux) pour atteindre la justesse des maturités selon la parcelle. Le Cygne est un vin blanc aérien, voluptueux, généreux conservant élégance et acidité reconfortante.

- Saint-Jacques pochées au lait d'amande, cépes du Médoc au poivre Timut.

The 2.5 hectares of the Chanfreau family's property have the particularity of being harvested in successive selections (as for sweet wines) to reach the right maturity according to the parcel. Le Cygne is an airy, voluptuous, generous white wine that retains its elegance and comforting acidity.

- Poached scallops in almond milk, Médoc ceps in Timut pepper.



## LES TERRASSES DU SAUTERNAIS, CALCAIRE, ARGILE, SABLE ET FINES GRAVES

Au confluent du Ciron et de la Garonne, Barsac est un plateau calcaire finement poreux recouvert des sables rouges de Barsac : « Cette dalle rocheuse confère au vin une finesse exceptionnelle », a écrit *Denis Dubourdieu*.

La deuxième terrasse, Preignac et Fargues, se dessine sur des coteaux argilo-graveleux et sableux. Cette combinaison géologique assure le maintien hydrique de la vigne et conduit idéalement la chaleur à la sève de vigne : « Dans cette zone, le sauvignon était mûr trop tôt, nous avons donc choisi d'y planter du sémillon qui donne un vin gras et beurré très intéressant », expliquent *Julie et Xavier Médeville*.

Composé de graves dans une matrice sableuse fine, le dernier plateau autour de Sauternes et Bommès est un essaim de plénitude pour les vieilles vignes.

« Les graves-sableuses marquent la tension et la minéralité des vins blancs secs », *Pierre Becheler, géo-pédologue*.

Les cépages blancs bordelais nés de cette multiplication de ressources « terroirs » abordent les assemblages avec précision. La signature voluptueuse des vins de cette région amorce un décodage de l'acidité plus « horizontal », l'impression de volume en bouche. Cette signature porte également des notes aromatiques de plantes infusées plus prononcées (verveine, tilleul, acacia...).

## The terraces of Sauternes, limestone, clay, sand and fine gravel.

At the junction of the Ciron and the Garonne, Barsac is a finely porous limestone plateau covered with the red sands of Barsac: "This rocky slab gives the wine exceptional finesse", wrote Denis Dubourdieu.

The second terrace, Preignac and Fargues, is on clayey-gravelly and sandy hillsides. This geological combination ensures the vine's water retention and ideally conducts the heat to the vine sap: "In this area, the Sauvignon was ripe too early, so we chose to plant Semillon, which gives a very pleasant fat and buttery wine," explain Julie and Xavier Médeville.

Composed of gravel in a fine sandy matrix, the last plateau around Sauternes et Bommès is a swarm of plénitude for the old vines.

"The sandy-gravel marks the tension and minerality of the dry white wines", *Pierre Becheler, geopedologist*.

The Bordeaux white grape varieties born of this multiplication of "terroir" resources approach blending with precision. The voluptuous signature of the wines of this region begins to decode the acidity more "horizontal", the impression of volume in the mouth. This signature also carries aromatic notes of more pronounced infused plants (verbena, linden, acacia...).

## BLANC SEC DU CHÂTEAU LAFAURIE PEYRAGUEY 2016,

**AOC BORDEAUX**  
(sémillon, sauvignon blanc, muscadelle)

Piochés sur le plateau plus graveleux, les sémillons sont amples aux arômes de verveine et de gentiane. Les sauvignons et la muscadelle nés des veines argilo-calcaires apportent des saveurs plus prononcées et une acidité *croûillante*.

- Carpaccio de bœuf de Bazas, gingembre frais, condiment sésame et coriandre.

Picked from the gravelly plateau, the semillons are full-bodied with aromas of verbena and gentian. The sauvignons and the muscadelle born of the clayey-limestone veins bring more pronounced flavours and a *crispy* acidity.

- Beef carpaccio from Bazas, fresh ginger, sesame condiment and coriander.

La notion de *typicité de sol* est un élément décisif pour le vigneron et un argument pour le maître de chai. Il est aussi, désormais, une lecture sensorielle pour le sommelier et le dégustateur.

The notion of *soil typicity* is a decisive element for the winemaker and an argument for the cellar master. It is also, henceforth, a sensory reading for the sommelier and the taster.

*Adrien Cascio*



# LABORATOIRE ŒNOLOGIQUE BEAUNOIS

- Analyses des goûts et des vins
- Vente de produits œnologiques



6, CHEMIN DES RATES - 21200 BEAUNE - TÉL. 03 80 24 00 63 - FAX 03 80 22 40 51



**Rien n'est davantage signé qu'un vin.  
Un lieu, un millésime, des hommes.**

CORTON-CHARLEMAGNE, CORTON, CORTON-BRESSANDES  
ALOXE-CORTON, ALOXE-CORTON les Vercots, les Fournières.

**DOMAINE  
TOLLOT-BEAUT**

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BEAUNE Grèves, BEAUNE Clos-du-Roi, SAVIGNY Champ-Chevrey (Monopole)  
SAVIGNY Lavières, CHOREY-LES-BEAUNE, BOURGOGNE

**Dégustation sur rendez-vous : [domaine@tollot-beaut.com](mailto:domaine@tollot-beaut.com)**

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT À CHOREY-LES-BEAUNE 21200

TEL. +33 (0)3 80 22 16 54 / FAX. +33 (0)3 80 22 12 61

# BBC SPIRITS *dégusté par Paolo Basso*

BBC Spirits est spécialisé dans la création et la distribution de spiritueux contemporains et haut de gamme. L'entreprise s'efforce d'offrir des produits innovants, reflétant l'essence même du luxe moderne et brisant la frontière de l'inaccessible ! Partez à la découverte de certains de leurs produits.

**BBC Spirits Paolo Basso tasting** || Spirits specializes in the creation and distribution of contemporary and top-of-the-range spirits. The company thrives to offer innovative products, reflecting the very essence of modern luxury and breaking down the frontier of the inaccessible! Discover some of their products.



## Etsu Handcrafted, Japon, Gin

**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.

## Teeda Aged 5 years, Japon, Rhum

**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, power and generosity.

**Comment**: a rum for connoisseurs, in search of strong emotions.



## The Matsui Sakura Cask, Japon, Single Malt Whisky

**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.

EN SAVOIR → [WWW.BBCSPIRITS.COM](http://WWW.BBCSPIRITS.COM)

# Philippe Jamesse conquis par le

## Esthète de la bulle sans frontières

Ancien chef sommelier du prestigieux restaurant rémois Les Crayères, Philippe Jamesse s'est affirmé au fil des années comme l'un des experts du vignoble champenois. Un statut de référent qui ne l'empêche pas de s'intéresser aussi de très près au travail réalisé au Japon par certaines brasseries spécialisées dans la production de saké effervescent. La preuve...



Philippe Jamesse a largement commenté et exprimé son ressenti lors d'une dégustation réunissant plusieurs producteurs.

En mai 2019, comme ce fut à nouveau le cas en cette fin du mois d'août, Philippe Jamesse a endossé le rôle de responsable du jury des sakés effervescents dans le cadre du concours Kura Master organisé à Paris. Si les bulles comme les terroirs de Champagne n'ont aucun secret pour ce sommelier de tout premier plan, l'univers du saké nécessitait pour lui d'aller sur le terrain, au Japon, entre rizières et brasseries.

Un voyage initiatique qu'il a accompli avec quelques autres sommeliers guidés par Xavier Thuizat, chef sommelier du Crillon, à Paris, et président du comité Kura Master. Un périple rythmé par les visites, les dégustations et les conférences et une journée entière consacrée à la production du saké effervescent qui connaît une fort développement qualitatif et quantitatif. « Pendant plus de 25 ans j'ai mesuré l'effervescence dans les vins de Champagne et c'est la raison pour laquelle je ressens une connexion particulière avec le saké effervescent. Mais cette connexion ne se limite pas au seul côté pétillant, je la ressens aussi par rapport à l'énergie que ces deux univers peuvent procurer dans les sensations pendant la dégustation. Le champagne développe une énergie liée à l'eau souterraine, le saké, tranquille ou effervescent, est lui associé à l'eau des montagnes, des rivières et fleuves qui y prennent leur source. Mais ces eaux ont

un point commun, elles créent la force, la résistance, la particularité et la singularité, la précision et la pureté, du champagne tout comme du saké », soulignait Philippe Jamesse au terme de cette journée de découverte.

### nidcVAYZçtdçZçtVAWTFdæVdçtV VçtdAVcAdçtTZcAUVAçt^dçtVitA

Des traits de caractère plus encore marqués dans le saké pétillant grâce à la deuxième fermentation réalisée en bouteille en raison de la présence de levures toujours actives. « Cette phase réduit le taux de sucre, fait monter le taux d'acidité et crée les bulles qui en Champagne comme au Japon mettent en surbrillance la sapidité liée à la craie, d'un côté, et à la qualité de l'eau, de l'autre. Et ça, c'est une histoire fabuleuse qui est en train de naître et je souhaite l'accompagner car les codes de pureté sont les mêmes et il me semble qu'en termes de gastronomie on peut aller très très loin, parfois sur des terrains où le vin ne peut pas créer de connexions spécifiques », analyse encore le sommelier français.

La rencontre avec Noriyoshi Nagai qui dirige la brasserie Nagai après être devenu maître de chai en 1998 a été essentielle. Cinq ans plus tard il a concrétisé le projet d'être un précurseur en lançant la production du Mizubasho Pure, son saké

effervescent de référence. « Depuis, il a su fédérer un certain nombre des brasseurs pour créer une association dont les membres s'inscrivent dans une dynamique cohérente avec des codes similaires pour aller droit au but dans la qualité de l'effervescence. »

De quoi en faire un concurrent pour les vins à bulles. Philippe Jamesse n'y croit pas, ou plutôt ne voit pas les choses ainsi. « La singularité d'un terroir, d'un environnement est immuable. Au Japon, la notion de terroir est égale à celle de la Champagne. C'est-à-dire qu'en Champagne nous avons une craie très singulière, exceptionnelle que ne possèdent pas les autres pays producteurs de vins effervescents. Et c'est pour cela que le champagne ne peut pas être égalé, surtout si on travaille les sols en termes de qualité. Pour le saké c'est pareil, grâce à l'eau qui a une importance essentielle dans l'ADN et la construction, la résistance et le potentiel à accepter de la bulle, de la garder, de vieillir même, pour ensuite délivrer des registres de force, de magnétisme, que l'on ne trouve nulle part ailleurs. On pourrait, comme parfois avec le champagne, le trouver sensible et fébrile mais il est ultra résistant dans des registres de gastronomie inespérés ou qu'on ne pourrait imaginer », conclut Philippe Jamesse totalement subjugué.

# saké effervescent

**Philippe Jamesse seduced by the sparkling sake. Aesthete of the Borderless bubble** || Former head sommelier of the prestigious restaurant *Les Crayères* in Rémois, Philippe Jamesse has become over the years one of the experts in the Champagne vineyards. This status as a reference has not prevented him from also taking a very close interest in the work carried out in Japan by certain breweries specialised in sparkling sake production. Here's the proof...

In May 2019, as was the usual case at the end of August, Philippe Jamesse took on the role of head of the jury for sparkling sake at the Kura Master competition held in Paris. Although sparkling wines and the terroirs of Champagne hold no secrets for this leading sommelier, the world of sake required him to go out into the field, in Japan, between rice fields and breweries.

An initiatory journey that he accomplished with a few other sommeliers guided by Xavier Thuizat, head sommelier of the Crillon, in Paris, and president of the Kura Master committee. A journey punctuated by visits, tastings and conferences and a whole day devoted to the production of sparkling sake, which is experiencing strong qualitative and quantitative growth. « For more than 25 years I have been measuring the effervescence in Champagne wines and that's why I feel a special connection with effervescent sake. But this connection is not limited to the sparkling side alone, I also feel it in relation to the energy that these two universes can provide in the sensations during tasting. Champagne develops an energy linked to underground water, and sake, whether still or sparkling, is associated with the water of the mountains, rivers and streams that have their source there. But these waters have one thing in common, they create the strength, resistance, particularity and singularity, precision and purity, of both champagne and sake," underlined Philippe Jamesse at the end of this day of discovery.



Le sommelier français a apprécié la dimension artisanale du travail réalisé à la brasserie Takizawa.

## “A fabulous story is emerging”

These characteristics are even more marked in sparkling saké thanks to the second fermentation carried out in the bottle due to the presence of yeasts that are still active. “This phase reduces the sugar level, raises the acidity level and creates the bubbles that in Champagne as in Japan highlight the sapidity linked to the chalk, on the one hand, and the quality of the water, on the other hand. And this is a fabulous story that is emerging and I wish to accompany it because the codes of purity are the same and it seems to me that in terms of gastronomy we can go very very far, sometimes on grounds where wine cannot create specific connections”, still analyses the French sommelier.

The meeting with Noriyoshi Nagai, the head of the Nagai brewery after becoming cellar master in 1998 was essential. Five years later, he concretised the project of being a forerunner by launching the production of Mizubasho Pure, his benchmark sparkling sake. “Since then, he has been able to federate a number of brewers to create an association whose members are part of a coherent dynamic with similar codes to go straight to the point in the quality of the effervescence.”

Enough to make it a competitor for sparkling wines. Philippe Jamesse doesn't believe in it, or rather doesn't have the same opinion. “The singularity of a terroir, of an environment is immutable. In Japan, the notion of terroir is equal to that of Champagne. That is to say that in Champagne we have a very singular, exceptional chalk that other sparkling wine producing countries don't have. And this is why Champagne cannot be equalled, especially if we work the soil in terms of quality. For saké it's the same, thanks to the water, which has an essential importance in the DNA and construction, the resistance and the potential to accept the bubble, to keep it, to age even, and then to deliver registers of strength, of magnetism, that you can't find anywhere else. One could, as with champagne, find it sensitive and feverish, but it is ultra-resistant in registers of gastronomy that one could not have imagined or hoped for,” concludes Philippe Jamesse, completely subjugated.

Jean Bernard



Les sommeliers qui accompagnaient la direction du Kura Master (au deuxième plan) : Sato Katsunori, Philippe Troussard, Amandine Pastourel, Florence Coiffard, David Biraud et Philippe Jamesse.



# MAOTAI

## L'empire des spirits ASIATIQUES

Le Baijiu, l'alcool le plus vendu de par le monde, capte ses origines en Asie. Dès 135 av. J.C., la ville de Maotai aurait produit la liqueur Goujiang érigée au rang d'offrande impériale par l'un des empereurs de la dynastie Han. A partir de 1915 il répond au nom de Maotai, ou Moutai, et acquiert une légitimité internationale par l'octroi d'une médaille d'or lors de l'Exposition Universelle de San Francisco.



### dcAbTctUYyAVdçæddZW

La demande intérieure a cru lors de la dernière décennie avec l'augmentation des revenus en Chine et l'instauration des lois anti-corruption par Xi Jinping, contrecarrant l'importation des spiritueux occidentaux. Le marché international s'intensifie par le biais de la communauté chinoise expatriée et la sensibilisation de la clientèle occidentale par les professionnels. Le Maotai, côté en bourse, n'est pas impacté par la crise sanitaire. En juin 2020 sa cotation affichait 1460 yuans avec une entreprise estimée à 1 830 milliards de yuans, soit 230 milliards d'euros.

### dcAçtchZçtZdActyWyçtVcdAcTdZçcTaaA

Mao Zedong aurait remarqué l'alcool et reconnu son utilité lors de la Grande Marche en 1935. La substance intensifie les convictions, désinfecte les plaies. Il devient un référent de la Chine communiste lorsque Zhou Enlai, premier ministre de Mao Zedong, confirme son impact dans l'émergence de la nouvelle Chine. En 1972, lors de la venue de Nixon, premier président américain à effectuer une visite officielle en Chine, le Maotai sera utilisé lors du toast officiel. Maotai conforte son identité et acquiert un rôle diplomatique.

En 1951, l'État incite les trois ateliers les plus reconnus à fusionner en une seule entité, Kweichow Moutai.

### UVçtAçhTUçTXZcXAçtchyUZWZçkdVçæVAççtVUZVdeAæZçkdZUVA

En Asie, la notion de terroir est une entité des packagings à part entière et inspire la forme et l'iconographie du flacon. Celui des Maotai est depuis longtemps constitué de verre et de sable.

La collection Feitian se décline en plusieurs types de bouteilles. Celle d'entrée de gamme se pare de blanc et rouge. Le bouchon de verre affiche un rouge vif, des rubans décorés d'idéogrammes en parachute l'allure. Une autre, plus recherchée, affiche des contenants de coloris marron. Le schéma iconographique est identique. La face de la bouteille mentionne le nom de l'entreprise, le degré d'alcool, le volume contenu. La partie arrière révèle le millésime.

Le Maotai se caractérise également par ses éditions limitées. En 2014 a débuté la collection du zodiaque chinois. Les bouchons sont d'or, striés. La partie arrière dévoile une estampe à l'effigie de l'animal invoqué.

Depuis 2005, Maotai a initié un partenariat avec la maison de Cognac Camus. Celle-ci concerne l'élaboration d'éditions limitées avec une thématique précise et des collections destinées exclusivement au duty free.

Cet alcool blanc qui célèbre le sorgho, est le fruit de cinq années d'élaboration et inclue neuf phases de distillation. La transformation de la céréale débute par une fermentation affleurant les 60° afin d'en extrapoler les nuances et d'encourager les micro-organismes. La température de distillation est haute. Le distillat effectue son vieillissement dans des jarres de terre cuite avec un minimum de trois ans. La qualité du produit se peaufine, en particulier pour les millésimés de 30 à 50 ans d'âge. A noter, la notion d'assemblage est encouragée afin d'enrichir la complexité organoleptique.

### UVçtAccdVçtAççtXTççæVçhdZçkdVçtAZçdçtdVææVçt

Nul doute, cet alcool tient du mythe. A la dégustation, le Feitian d'entrée de gamme surprend, presque mystérieux. Au premier nez il exhale des notes de maroilles, la bouche suit. Quelques dizaines de minutes plus tard, il est transfiguré, délivrant des notes de cacao poudré, de café et en arrière-bouche de groseille. Les Feitian plus élaborés séduisent par la finesse de leurs notes et les accords subtils en bouche.

Sofia Lafaye



### Feitian Flying Fairy

packaging rouge 2011 - 43°

Dès le nez, les notes de céréale et de cacao transparaissent. En bouche, elles sont rejointes par celles de fruits rouges (framboise et bigarreau) et de l'anis délivrant de la fraîcheur.

From the nose, the notes of cereal and cocoa show through. On the palate, they are joined by red fruits (raspberry and cherry) and aniseed delivering freshness.

### Feitian Flying Fairy

packaging rouge 2020 - 53°

Les fragrances affleurent la céréale et le tabac. A la dégustation, l'alcool devient plus prégnant et dense. Les fruits rouges se parent de poivre noir et le tabac apparaît en fin, confortant la longueur. Le cacao s'entraîne mais sur des notes très légèrement fumées.

The fragrances are flush with grain and tobacco. On tasting, the alcohol becomes more important and dense. The red fruits are adorned with black pepper and the tobacco appears at the end, reinforcing the length. Cocoa is noticeable but with very slightly smoky notes.

### Feitian Flying Fairy

packaging rouge 2014 - 53°

Dès l'odorat, la céréale se discerne avec des accents de menthe légère. En bouche, les notes transfigurées, se dévoilent avec des nuances de poire délicate. Elles se confortent par différents types de poivres.

From the nose, the cereal is discernible with accents of light mint. On the palate, the transfigured notes reveal themselves with nuances of delicate pear. They are reinforced by different types of peppers.

### Feitian Chef D'œuvre

packaging brun 2011 - 53°

Dès le nez des parfums de poivre rose, d'hibiscus s'accordent avec de très légères notes de cacao. En bouche, ils signent la dégustation à l'instar d'une très fine texture. Cette dernière paraît en adéquation avec un chocolat noir très intense.

From the nose, pink pepper and hibiscus aromas are combined with very light cocoa notes. On the palate, they sign the tasting like a very fine texture. The latter seems to be in adequacy with a very intense dark chocolate.

### Feitian Signe du Cochon 2019 - 43°

Cette édition offre des caractéristiques très inusuelles. Le nez traduit en deçà des accents de céréale, ceux d'eucalyptus, de chocolat très léger et de mirabelles. Cette richesse se déploie en bouche avec une herbe aromatique épicée et de la réglisse.

This edition offers some very unusual features. The nose translates underneath the accents of cereal, eucalyptus, very light chocolate and mirabelle plums. This richness unfolds on the palate with spicy aromatic herbs and liquorice.



# Domaine J.M. Boillot



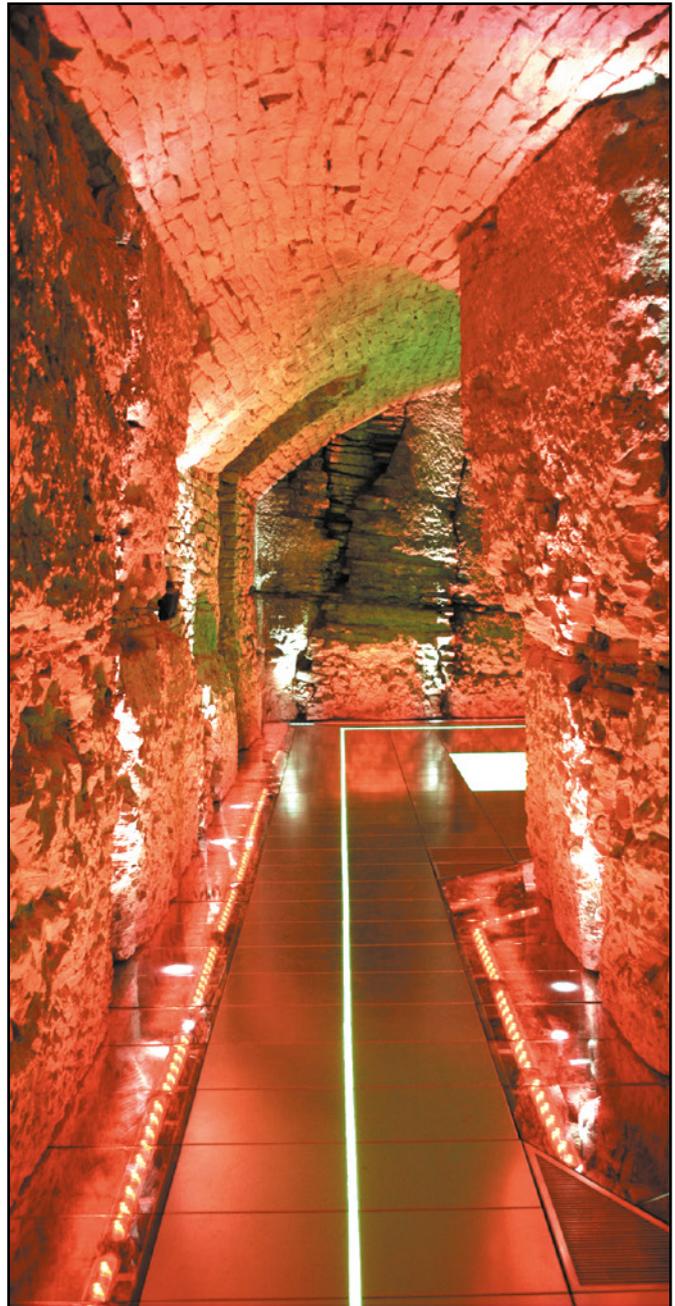
[www.jeanmarc-boillot.com](http://www.jeanmarc-boillot.com)

2 route de Beaune 21 630 POMMARD

Tél : 03 80 22 71 29 - Fax : 03 80 24 98 07



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



## Domaine GROS Frère & Sœur

RICHEBOURG  
GRANDS-ÉCHEZEUX  
CLOS-VOUGEOT MUSIGNI  
ÉCHEZEUX  
VOSNE-ROMANÉE LES CHAUMES  
VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU  
VOSNE-ROMANÉE  
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS ROUGE  
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS BLANC

6, rue des Grands Crus - 21700 VOSNE-ROMANÉE - FRANCE  
Tel. +33 (0) 380 61 12 43 - Fax. +33 (0) 380 61 34 05  
[www.domaine-gros-frere-et-soeur.fr](http://www.domaine-gros-frere-et-soeur.fr)

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

**Maotai, the empire of asian spirits || Baijiu, the world's best-selling alcohol, finds its origins in Asia. As early as 135 B.C., the city of Maotai is said to have produced the Goujiang liqueur, which was erected as an imperial offering by one of the emperors of the Han dynasty. From 1915 onwards it was known as Maotai, or Moutai, and acquired international legitimacy by being awarded a gold medal at the San Francisco World Fair.**

### AN EVOLVING MARKET

Domestic demand has grown over the last decade as incomes in China have increased and Xi Jinping's anti-corruption laws have been introduced, thwarting the import of Western spirits. The international market is intensifying through the Chinese expatriate community and the sensitization of Western customers by professionals. Maotai, listed on the stock exchange, is not impacted by the health crisis. In June 2020 its listing was 1460 yuan with a company estimated at 1,830 billion yuan, or 230 billion euros.

### A NATIONAL REFERENCE SPIRIT

Mao Zedong is said to have noticed alcohol and recognized its usefulness during the Great March in 1935. The substance intensifies the convictions, disinfects the wounds. He becomes a referent of communist China when Zhou Enlai, Mao Zedong's prime minister, confirms its impact in the emergence of the new China. In 1972, when Nixon, the first American president to come to China on an official visit, the Maotai will be used during the official toast. Maotai reinforces its identity and acquires a diplomatic role.

In 1951, the State encouraged the three most recognized workshops to merge into a single entity, Kweichow Moutai.

### SPECIFIC PACKAGING

In Asia, the notion of terroir is a packaging entity in its own right and inspires the shape and iconography of the bottle. The Maotai bottle has long been made of glass and sand.

The Feitian collection is available in several types of bottles. The entry-level bottle is available in white and red. The glass stopper displays a bright red, and ribbons decorated with ideograms



complete the look. Another, in more demand, displays brown containers. The iconographic scheme is identical. The face of the bottle shows the name of the company, the degree of alcohol and the volume contained. The back reveals the vintage.

The Maotai is also characterized by its limited editions. In 2014 the collection of the Chinese zodiac began. The corks are gold, striated. The back part reveals a print with the effigy of the invoked animal.

Since 2005, Maotai has partnered with the Cognac Camus. This partnership involves the development of limited editions with a specific theme and collections intended exclusively for duty free.

### THE PRECIOUS LIQUID

This white alcohol, which celebrates sorghum, is the fruit of five years of elaboration and includes nine distillation phases. The transformation of the cereal begins with a fermentation flush with 60° in order to extrapolate its nuances and encourage the

microorganisms. The distillation temperature is high. The distillate ages in terracotta jars for a minimum of three years. The quality of the product is refined, especially for vintages from 30 to 50 years old. The notion of blending is encouraged in order to enrich the organoleptic complexity.

### UNUSUAL ORGANOLEPTIC NOTES

There is no doubt that this alcohol is a myth. On tasting, the entry level Feitian is surprising, almost mysterious. On the first nose it exhales notes of maroilles, the mouth follows. A few tens of minutes later, it is transfigured, delivering notes of powdered cocoa, coffee and a redcurrant aftertaste. The more elaborate Feitian seduces by the finesse of its notes and the subtle chords in the mouth.

Sofia Lafaye

ACCORD DE SAISON – CURIEUSE COMPLICITÉ

Parmigiana di Melanzane Grigliate

&

Contrada Rampante 2015,  
Etna Rosso, Passopisciaro



L'invention de la recette telle que nous la connaissons aujourd'hui doit certainement être placée au plus tôt en 1700, lorsque l'utilisation des tomates en cuisine s'est répandue en Italie. Le lieu d'origine et sa paternité est toujours contestée entre la Sicile et les villes de Naples et Parme.

Parmi les nombreuses recettes aux aubergines que l'on peut préparer, la Parmigiana est certainement l'une des plus appréciées. De plus, il se prête à être préparé dans de nombreuses variantes. Tout d'abord, l'aubergine parmigiana peut être préparée avec ou sans sauce tomate, et peut être enrichie avec l'ajout de salami, de jambon ou d'œufs durs. Il existe également plusieurs fromages qui peuvent être utilisés pour faire notre parmigiana: mozzarella, fiordilatte, parmigiano reggiano, caciocavallo, provolone ou pecorino. Les aubergines utilisées peuvent ensuite être frites ou simplement grillées, ou passées dans la farine et l'œuf avant d'être frites.

The invention of the recipe as we know it today must certainly be placed at the earliest in 1700, when the use of tomatoes in cooking became widespread in Italy. The place of origin and its paternity is still disputed between Sicily and the cities of Naples and Parma.

Among the many aubergine recipes that can be prepared, Parmigiana is certainly one of the most appreciated. Moreover, it can be prepared in many variations. First of all, aubergine parmigiana can be prepared with or without tomato sauce, and can be enriched with the addition of salami, ham or hard-boiled eggs. There are also several cheeses that can be used to make our parmigiana: mozzarella, fiordilatte, parmigiano reggiano, caciocavallo, provolone or pecorino. The aubergines used can then be fried or simply grilled, or put in flour and egg before being fried.



## PARMIGIANA DI MELANZANE GRIGLIATE

### Ingrédients

- 2 aubergines rondes / *round aubergine*
- 4 tomates cuivrées / *coppery tomatoes*
- 2 mozzarella de bufflonne de 125g / *buffalo mozzarella of 125g*
- basilic frais / *fresh basil*
- huile d'olive de Sicile / *olive oil from Sicily*
- sel et poivre / *salt and pepper*

Cette cuvée est une excursion sensorielle complète. Imaginez-vous sur les versants Nord de l'Etna en Sicile à près de 1000 mètres d'altitude, les pieds sur les laves noires du volcan encore en activité. Dernière parcelle (contrada) du domaine à être récoltée sur 1,7 hectares, ici le Nerello Mascalese gagne en finesse, brillance et pureté. Les vendanges plus tardives de cette vigne, la maturité du millésime et les longs élevages en barriques concèdent au Rampante 2015 une structure tannique élancée et une signature saline unique.

2015 a aussi enrichi l'offre aromatique du cépage en l'orientant sur des tonalités plus sauvages de cerises noires, de kirsch et de bergamote.

En outre, Le Mont Etna produit des vins qui traversent le temps avec agilité, Rampante 2015 nécessite une ouverture d'une heure minimum et peut se garder dans la sérénité d'une cave plus de 20 ans.



## CONTRADA RAMPANTE 2015

PASSOPISCIARO  
IGT Terre Siciliane  
(Etna – Sicile)

This cuvee is a complete sensory excursion. Imagine yourself on the northern slopes of Mount Etna in Sicily at an altitude of almost 1000 metres, your feet on the still active volcano's black lava. The last parcel (contrada) of the estate to be harvested on 1.7 hectares, here the Nerello Mascalese gains in finesse, brilliance and purity. The later harvesting of this vine, the maturity of the vintage and the long maturing in barrels give the Rampante 2015 a slender tannic structure and a unique saline signature.

2015 has also enriched the aromatic range of the grape variety by orienting it towards wilder tones of black cherries, kirsch and bergamot.

In addition, Mount Etna produces wines that cross time with agility, Rampante 2015 requires a minimum opening of one hour and can be kept in the serenity of a cellar for more than 20 years.

# IRLANDE,

## entre whiskies et fromages



Entre whiskies et fromages, la nation irlandaise conforte son identité. En perpétuelle évolution, les distilleries et les fermes traduisent une volonté : conforter leur excellence et ne pas perdre leur âme.

En 1966, trois distilleries, John Jameson & Son, John Power & Son, Cork Distillery Company, fusionnent, créant un presque monopole. Pernod Ricard en 1987 rachète le groupe. En 2006, la distillerie Bushmills sort de ce dernier, rachetée par Diego. L'émulation reprend ses droits et d'autres distilleries très avant-gardistes telle Waterford de Mark Reynier entrent dans l'histoire.

De 2000 à 2012 Mark Reynier a participé en partenariat avec Jim McEwan la nouvelle émergence de Bruichladdisch, l'une des plus anciennes distilleries de L'île D'Islay. Aujourd'hui, il extrapole les possibles avec un nouveau projet en Irlande. Waterford, Distillery focalisé sur la notion de terroir. Il insiste, aucune production liée à l'idée de sol ne peut prétendre y échapper. Depuis trois ans, il a entrepris un travail de recherche afin de le démontrer (résultats publiés en octobre prochain). Un panel de 40 fermes au terroir singulier caractérise la notion de Single Farm. Chacune d'entre elles distillent 200 fûts. Les distillats sont placés dans 6 types différents de barriques. A l'instar des Grands Crus des vignobles, seul un assemblage des Single Farm donnera jour à un whisky de très belle facture.

Les fromages retranscrivent pareillement la richesse exceptionnelle de l'Irlande. Thereze O'Haoth Leduc, fondatrice de Tradext International, l'indique, l'histoire des fromages en Irlande est identifiable dès le Moyen Age. Les moines par leurs voyages à travers l'Europe ont échangé des procédés de fabrication. A la fin du XIIIème siècle, l'invasion anglaise a mis en exergue le cheddar. Plus tard sont arrivés les pâtes molles, les croûtes lavées. Les fromages incluant de l'alcool tel le Cahills sont apparus récemment.

**Ireland, among whiskies and cheeses** || Amongst whiskies and cheeses, the Irish nation strengthens its identity. In perpetual evolution, the distilleries and farms reflect a desire: consolidate their excellence and not to lose their soul.

In 1966, three distilleries, John Jameson & Son, John Power & Son, Cork Distillery Company, merged themselves, creating an almost a monopolistic situation. Pernod Ricard bought the group in 1987. In 2006, the Bushmills distillery was taken over by Diego. The emulation resumed and other very avant-gardist distilleries such as Waterford by Mark Reynier made history.

From 2000 to 2012 Mark Reynier participated in partnership with Jim McEwan the new emergence of Bruichladdisch, one of the oldest distilleries on the Isle of Islay. Now he is extrapolating the possibilities with a new project in Ireland. Waterford, Distillery focus on the notion of terroir. He insists, no production linked to the idea of soil can pretend to escape it. For the past three years, he has been undertaking research to demonstrate this (results to be published next October). A panel of 40 farms with a singular terroir characterises the notion of Single Farm. Each of them distils 200 barrels. The distillates are placed in 6 different types of barrels. Like the Grand Crus from the vineyards, only a blend of the Single Farm will give rise to a whisky of very fine quality.

The cheeses also reflect the exceptional richness of Ireland. As Thereze O'Haoth Leduc, founder of Tradext International, points out, the history of cheeses in Ireland can be traced back to the Middle Ages. Through their travels throughout Europe, monks exchanged manufacturing processes. At the end of the 12th century, the English invasion brought cheddar cheese to the forefront. Later came the soft pasta, the washed rind. Cheeses including alcohol such as Cahills have appeared recently.

## LES ACCORDS / THE PAIRING



### Green Spot Château Léoville Barton St-Julien Bordeaux et Crozier Blue ou avec le Mossfield

Ce whisky a vieilli en fûts de Sherry Oloroso, en fûts de Bourbon puis de 12 mois à 24 mois dans des fûts de chêne français ayant contenu le vin du Château Léoville Barton-Saint-Julien Bordeaux Single Pot Still.

Le Crozier Blue, lui, est un fromage onctueux au lait de brebis, à pâte persillée, élaboré par la Famille Grubb.

Lors de l'accord on retrouve des notes de menthol, de réglisse qui émergent avec une

très belle fraîcheur, un côté salivant. La texture crémeuse du fromage n'est pas saturante, le whisky lui donne un satiné intéressant.

Le Mossfield est un fromage élaboré par Ralph Haslam dans une optique de respect de la nature, des animaux. Cette pâte pressée au lait de vache bio a été affiné 6 mois.

L'accord fait émerger des notes de tabac blond, une légère fraîcheur mentholée en fin de bouche.

This whisky has been aged in Sherry Oloroso and Bourbon casks and then from 12 months to 24 months in French oak barrels that contained the wine of Château Léoville Barton-Saint-Julien Bordeaux Single Pot Still.

Crozier Blue is a creamy blue-veined sheep's milk cheese made by the Grubb family.

When the cheese is chorded, notes of menthol and liquorice emerge with a beautiful freshness and a salty side. The creamy texture of the cheese is not saturated, the whisky gives it an interesting satin finish.

Mossfield is a cheese made by Ralph Haslam with respect for nature and animals. This pressed cheese made from organic cow's milk has been matured for 6 months.

The agreement brings out notes of blond tobacco, a slight mentholated freshness in the end of the mouth.



### Red Spot 15 ans d'âge Single Pot Still et Coolattin

Ce whisky a vieilli pendant plus de 15 ans en fûts de Bourbon américains, de Sherry espagnols, de vin sicilien Marsala.

Concernant le Coolattin, Tom Burgess réalise depuis 20 ans ce cheddar fermier au lait cru de la Ferme Coolattin, affiné de 10 à 18 mois.

Le résultat est enthousiasmant, le whisky conférant à l'accord des accents de fruits rouges et une texture salivante en bouche. L'alcool extrapole les notes de caramel et de noisettes du fromage.

This whisky has aged for more than 15 years in American Bourbon, Spanish Sherry and Sicilian Marsala casks.

Concerning the Coolattin, Tom Burgess has been making this raw milk cheddar from the Coolattin Farm for 20 years, matured from 10 to 18 months.

The result is exciting, with the whisky giving it red fruit accents and a salty texture on the palate. The alcohol extrapolates the caramel and hazelnut notes of the cheese.



### Waterford Single Farm Origin, Bannow Island Edition 1.1 et Cooleeney

Le Cooleeney est un fromage à pâte molle et croûte fleurie à base de lait de vache pasteurisé.

Le whisky trouve là un accord parfait. Ses nuances d'orge valorisent subtilement celles de champignon, truffes et autres, de sous-bois et de noisette du fromage.

Mark Reynier, Waterford Distillery.



Cooleeney is a soft cheese with a flowery rind made from pasteurised cow's milk.

It is a perfect match for whisky. Its shades of barley subtly enhance those of mushrooms, truffles and others, the undergrowth and hazelnut of the cheese.

Sofia Lafaye

# LE BLOG

Les news, les dates, les lieux à retenir !

## IVRESSE LITTÉRAIRE

### 25<sup>e</sup> édition des Journées Nationales du Livre et du Vin à Saumur - 10 et 11 octobre 2020

Créées en 1996 et dédiées à l'acteur Jean Carmet, les Journées Nationales du Livre et du Vin associent les fondamentaux du patrimoine français pour célébrer l'espace d'un week-end *l'ivresse littéraire*. Cet événement, cette année sur le thème du cinéma, réunit une centaine d'écrivains, les grands vins français, des œnologues et sommeliers, la presse nationale et des personnalités représentatives de l'art de vivre à la française

**25<sup>th</sup> edition of the National Book and Wine Days in Saumur** || *Created in 1996 and dedicated to the actor Jean Carmet, the National Book and Wine Days bring together the fundamentals of French heritage to celebrate a weekend of literary intoxication. This year, the event is on the cinema's theme and brings together around a hundred writers, great French wines, oenologists and sommeliers, the national press and personalities representative of the French art of living.*

[www.livreetvin.com](http://www.livreetvin.com)

Journées Nationales  
du Livre et du Vin  
SAUMUR

Le Cinéma

10  
11  
OCTOBRE  
2020

• THÉÂTRE LE DÔME  
• CENTRE-VILLE SAUMUR

SAM. 15h00 - 19h00  
DIM. 10h30 - 19h00

25<sup>ème</sup> édition

ENTRÉE 9 €/JOUR • 13 €/2 JOURS | 02 41 52 02 08 | [www.livreetvin.com](http://www.livreetvin.com)

## ANJOU

### Paulée d'Anjou, 9<sup>e</sup> édition



S'adaptant à la période actuelle, le collectif de la Paulée d'Anjou a repensé le format de cet événement angevin devenu incontournable en organisant une Paulée 100 % entre vigneron. Pour la première fois, elle accueillera une quinzaine de vigneron bio issus des appellations Bourgueil et Saint-Nicolas de Bourgueil, portant le nombre de vigneron participants à 70-80 cette année. Elle se déroulera le dimanche 11 octobre, pour fêter la fin de vendanges qui pourraient être généreuses cette année.

Adapting to the current period, the Paulée d'Anjou collective has rethought the format of this Angevin event which has become a must by organising a Paulée 100% between winegrowers. For the first time, it will welcome around fifteen organic winegrowers from the Bourgueil and Saint-Nicolas de Bourgueil appellations, bringing the number of participating winegrowers to 70-80 this year. It will take place on Sunday, October 11<sup>th</sup>, to celebrate the end of a harvest that could be generous this year.

[www.pauleedanjou.com](http://www.pauleedanjou.com)

## FÊTE EN CAVES

72<sup>e</sup> Fête des Vins de Chablis

Dans le contexte actuel, la 72<sup>ème</sup> Fête des Vins de Chablis n'aura pas lieu sous sa forme habituelle dans le centre-ville de Chablis, et devient le temps d'une édition « Fête en Caves ».

Les 24 et 25 octobre prochains, les vignerons du Chablisien et du Grand Auxerrois sont invités à ouvrir leurs caves de 10h à 18h pour accueillir les amateurs de vins autour de dégustations gratuites. Les Maisons et Domaines participants pourront également proposer des visites ou autres animations pour petits et grands afin de rendre ce week-end encore plus festif.

*In the current context, the 72<sup>nd</sup> Chablis Wine Festival will not take place in its usual form in the town centre of Chablis, and becomes the time for a «Fête en Caves» edition.*

*On October 24<sup>th</sup> and 25<sup>th</sup>, the winegrowers of Chablisien and Grand Auxerrois are invited to open their cellars from 10 am to 6 pm to welcome wine lovers around free tastings. The participating Chateaus will also be able to offer visits or other activities for young and old to make this weekend even more festive.*

**Les caves participantes seront répertoriées sur le site [Chablis.fr](http://Chablis.fr), sous la rubrique « Actualités ».**

**CHABLIS**  
www.chablis.fr

## SALONS

## PLANÈTE BIÈRE, France Quintessence et Paris cocktail festival

À mesures exceptionnelles, événements exceptionnels ! Amuse-Bouche, la société organisatrice, décide de réunir ses trois salons au même moment au même endroit. Planète bière, France Quintessence et Paris cocktail festival se tiendront les 19 et 20 octobre au Paris Event Center (Paris 19<sup>e</sup>). Cette édition 2020 sera exclusivement réservée aux professionnels et médias.

Lundi 19 octobre - Mardi 20 octobre 2020 - De 10h à 18h  
PARIS EVENT CENTER - 20 av. de la Porte de la Villette - 75019 Paris  
Accès gratuit sur invitation exclusivement.

**Planète bière, France Quintessence and Paris cocktail festival //**  
*Exceptional measures, exceptional events! Amuse-Bouche, the organising company,*

*decides to bring its three salons together at the same time in the same place. Planète bière, France Quintessence and Paris cocktail festival will be held on 19 and 20 October at the Paris Event Center (Paris 19<sup>e</sup>). This 2020 edition will be exclusively reserved for professionals and the media.*



## PASSEPORT OENOTOURISTIQUE

## OenoVisa en Graves et Sauternes

Afin de contribuer à la relance touristique en sud Gironde, huit domaines oenosolidaire des appellations Graves et Sauternes ont décidé de se regrouper pour proposer le Passeport OenoVisa, une invitation à parcourir les propriétés viticoles en terre de Graves et Sauternes. Recevez un tampon à chaque dépense de 50€ minimum (achat vins/visite) dans l'une des propriétés participantes. A partir de 3 tampons bénéficiez de bouteilles offertes de châteaux partenaires mais pas encore visités.

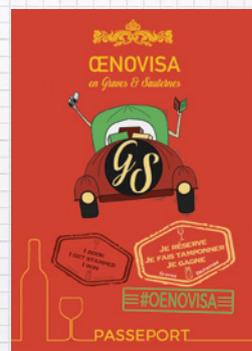
## Où récupérer l'OenoVisa ?

Dans les boutiques ou sites internet des châteaux participants, offices de tourisme, hébergeurs, restaurateurs locaux. Le passeport est valable jusqu'au 31/12/2020 (hors événements et portes ouvertes)

In order to contribute to the tourist recovery in the south Gironde, eight oenosolidary estates of the Graves and Sauternes appellations have decided to join together to offer the OenoVisa Passport, an invitation to visit the Graves and Sauternes wine estates. Receive a stamp for every expenditure of at least 50e (purchase of wine / visit) in one of the participating estates. From 3 stamps, receive free bottles from partner châteaux that have not yet been visited.

## Where can I pick up the OenoVisa ?

In the shops or websites of the participating châteaux, tourist offices, accommodation providers, local restaurants. The passport is valid until 31/12/2020 (excluding events and open days).



# 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  
38 rue Dunois  
75647 Paris Cedex 13  
(France)

\* For subscriptions in the EU and the world, please visit our website.

# Château Maison Noble

- SAINT-MARTIN -

*depuis 1345*

VINS  
ENOTOURISME  
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

# ART RUSSE

SAINT-EMILION GRAND CRU  
CHATEAU LA GRACE DIEU DES PRIEURS



\*Magnum 2014

THE NEW INNOVATIVE MAGNUM BOTTLE CASE - A TRUE PIECE OF ART  
TO SPOTLIGHT OUR «CRU» WINE AND ARTWORKS FROM THE ART RUSSE COLLECTION  
THE MAGNUM BOTTLES ARE HANDCRAFTED AT THE OLDEST ARTISANAL GLASSWORKS IN FRANCE

LE NOUVEAU COFFRET INNOVANT DU MAGNUM - UNE PIÈCE D'ART  
POUR MAGNIFIER NOTRE VIN DE «CRU» ET LES PEINTURES DE LA COLLECTION ART RUSSE  
LES MAGNUMS SONT RÉALISÉS MANUELLEMENT PAR LA PLUS ANCIENNE CRISTALLERIE ARTISANALE DE FRANCE

[lagracedieudesprieurs.com](http://lagracedieudesprieurs.com)



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