



Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM  



PARTENAIRE OFFICIEL DE L'ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

VIGNOBLES
PIERRE JEAN
LARRAQUÉ,
*le réveil
des terroirs*



CONCOURS DU MEILLEUR
SOMMELIER DE FRANCE

LE SACRE DE
**FLORENT
MARTIN**



DOSSIER VINS SUISSES

Dégustation de
**PAOLO
BASSO**



WINE TOUR

**PAZ
LEVINSON**
À BORDEAUX



Monobloc MPCJ

Un nouveau design dans la cave !
Climatisation - Humidification - Chauffage

Lauréat de la Grande Exposition du Fabriqué en France
au Palais de l'Élysée les 3 et 4 juillet 2021



EN COUVERTURE

2 ÉDITOS

8 ACTUS DE LA SOMMELLERIE

- 8 Monde
- 21 France

36 SHOPPING

38 DOSSIER

VINS SUISSES

- 38 Le vignoble suisse
- 42 SommelierS International et Swiss Wine Promotion en dégustation à l'aveugle avec Paolo Basso
- 46 Dégustation des vins du Valais
- 62 Dégustation des vins de Vaud
- 78 Dégustation des vins de la Suisse alémanique
- 88 Dégustation des vins de Genève
- 92 Dégustation des vins du Tessin
- 104 Dégustation des vins des Trois-Lacs

108 DU CÔTÉ DES VINS

- 108 Primeurs 2020
- 114 Les Grands Jours en Cave - Bourgogne
- 116 Challenge international du vin
- 118 107^{ème} édition du Tastevinage
- 119 Concours mondial des Feminalise
- 121 L'Union des Oenologues de France annonce le palmarès des Vinalies nationales
- 122 Le Mondial des vins blancs Strasbourg
- 124 Bernice Liu : actrice et passionnée de vin

131 WINE TOUR

PAZ LEVINSON

- 131 Échange avec Stéphane Derenoncourt
- 134 Château Angélus
- 137 La Louvière
- 140 Château Chantegrive
- 144 Château Haut-Brion & La Mission Haut-Brion
- 147 Château Nénin
- 150 Château Sociando-Mallet
- 153 Château La Clyde
- 156 Château Léoville-Poyferré
- 159 Château Laroque
- 162 Châteaux des Laurets & de Malengin
- 166 Château Grand Français

141 DÉGUSTATION PAOLO BASSO

- 171 Vins du Languedoc et du Roussillon
- 180 Produits du monde

188 PORTRAITS

- 188 Vignobles Pierre Jean Larraqué
- 192 Helena Hotea
- 195 La Maison Perrier-Jouët inaugure *Belle Epoque Society* à Epernay
- 198 Loudenne *Les Jardins*
- 199 Beeche, *Bulles de Ruche*
- 200 Les vins Kressmann célèbrent leurs 150 ans
- 202 Zèta, des baskets zéro déchet
- 205 Château Monlot

206 LES PÉPITES DU SUD DE FRANCE

208 VIGNOBLES DU MONDE

- 208 Nemea, la patrie de l'Agioritiko
- 211 Évasion dans le vignoble hongrois en pleine pandémie
- 217 Interview de Geneviève Janssens
- 218 Dégustation des vins Gialdi

220 DU CÔTÉ DES SPIRITUEUX

- 220 Les sakés Fukui, un retour à l'épure
- 223 Ferme-Distillerie de Faronville des spiritueux du champ à la bouteille
- 225 Lyre's, des spiritueux sans alcool tendances et naturels

226 ACCORDS DE SAISON

Par Adrien Cascio

228 GOURMANDISE

- 228 Évasion vers l'Italie : entre vins et fromages

230 LE BLOG





ÉDITO

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

Si

SommelierS INTERNATIONAL

**ÉDITEUR ET DIRECTEUR
DE LA PUBLICATION**
SOMMELIERS INTERNATIONAL
Aris ALLOUCHE
38 rue Dunois - 75647 Paris Cedex 13
contact@sommeliers-international.com

RÉDACTION ET TRADUCTION
Sandy BÉNARD

TRADUCTION
Marie PUGES

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO
Association de la
Sommellerie Internationale
Paolo BASSO
Jean BERNARD
Adrien CASCIO
Henry CLEMENS
Aurélien DAILLAC
Julie DUPOUY YOUNG
Philippe FAURE-BRAC
David FURER - Sofia LAFAYE
AnneMarie NOUAILLE
Julia SCAVO - Polina SOSNOVA
Swiss Wine Promotion

CRÉDITS PHOTOS
Elsa ABEGUILLE - Association de la
Sommellerie Internationale - Jean
BERNARD - Château du Clos de
Vougeot - Château Grand Français -
Château Haut-Brion - Château
La Clyde - Château Léoville Poyferré -
Henry CLEMENS - Domaine Clarence
Dillon - Gianni EXPOSITO - David
FURER - Hicham GHABTE - Gaby
GIANINI_up to you - Christophe
GOUSSARD (Agence VU) - Sofia
LAFAYE - Astrid LAGOUGINE -
LatelierdeStyle - Logis de la Cadène
- Maison Kressmann - Sarah MEY-
LAN_up to you - Jérôme MONDIERE
- Annemarie NOUAILLE - Office
vins vaudois - Guillaume PERRET -
François POINCET - Nicollo REVELLI
- Robert Mondavi Winery - Nicolas
ROSES - Julia SCAVO - Polina
SOSNOVA - Studio Deepix -
Swiss Wine Promotion - Thatronan
- Vignobles André Lurton - Günter
VICENTE - Chiara ZOCCHETTI_
Corriere del Ticino

SITE WEB
www.sommeliers-international.com

INSTAGRAM
Sommeliers_International

DISTRIBUTION MLP

L'été est enfin arrivé... et avec lui son lot de bonnes nouvelles ! Le monde, qui depuis plusieurs mois maintenant, vit au rythme du Covid-19, prend peu à peu un nouveau souffle. En France, les terrasses sont ouvertes, les sourires reviennent, et nos amis restaurateurs et sommeliers sont ravis de pouvoir retrouver cette clientèle qui leur manquait tant.

Les concours, eux aussi, réussissent de nouveau à se dérouler de manière presque normale, comme nous l'a montré le 31 mai dernier le concours du Meilleur sommelier de France, remporté par Florent Martin. Félicitations à lui ! Vous pourrez retrouver ses impressions dans nos pages consacrées à l'actualité de la sommellerie.

Laissez votre esprit s'évader, comme un avant goût de vacances, grâce à notre dossier sur les vins suisses, qui met en lumière un vignoble riche et pourtant encore peu connu.

Découvrez également nos impressions sur les Primeurs 2021, puis retrouvez les vins bordelais lors d'un Wine Tour rempli d'échanges et de découvertes, en compagnie de Paz Levinson, cheffe sommelière exécutive des établissements Anne-Sophie Pic (8 restaurants, 8 étoiles), plusieurs fois élue Meilleur Sommelier d'Argentine et Meilleur Sommelier des Amériques 2015.

Enfin, retrouvez nos habituelles dégustations avec Paolo Basso, Meilleur sommelier du monde 2013, de quoi commencer la période estivale d'une belle manière.

Nous vous souhaitons un bel été, rempli de soleil, de rencontres et de gourmandises.



Summer has finally arrived ... and with it a lot of good news! The world, which for several months now, has been living to the rhythm of the Covid-19, is gradually taking a new breath. In France, the terraces are open, smiles are returning, and our restaurateurs and sommelier friends are delighted to be able to find this clientele they so missed.

The competitions, too, are once again succeeding in taking place in an almost normal way, as shown to us on May 31st by the competition for the Best Sommelier of France, won by Florent Martin. Congratulations to him! You will be able to find his impressions in our pages devoted to the news of the sommellerie.

Let your mind escape, like a foretaste of a holiday, thanks to our dossier on Swiss wines, which highlights a rich yet not very well-known vineyard.

Also discover our impressions of the 2021 Primeurs, then find Bordeaux wines during a Wine Tour filled with exchanges and discoveries, in the company of Paz Levinson, head sommelier executive of the Anne-Sophie Pic establishments (8 restaurants, 8 stars), several times elected as Best Sommelier of Argentina and Best Sommelier of the Americas 2015.

Finally, find our usual tastings with Paolo Basso, Best Sommelier of the World 2013, enough to start the summer period in a beautiful way.

We wish you a beautiful summer, filled with sunshine, encounters and delicacies.

Où nous trouver / Where to find us

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

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



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



ÉDITO

Philippe Faure-Brac

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



Fabrice Sommier
Secrétaire général



Antoine Woerlé
Secrétaire adjoint



Arnaud Fatome
Trésorier général



Frédéric Devautour
Trésorier adjoint



Gisèle Marguin
Chargée de
communication

Nous y sommes. Le monde l'attendait, chaque pays a avancé à son rythme mais nous y voilà enfin, les restaurateurs français, et ceux de la plupart des pays, peuvent ouvrir à nouveau leur salle au public.

C'est un réel plaisir de pouvoir accueillir nos clients et exercer notre métier. Nous nous réjouissons tous de retrouver ce lien qui nous est si cher. Cette perspective s'inscrit dans un nouveau dynamisme très bénéfique pour la totalité de notre secteur. L'on peut observer un regain d'intérêt pour les formations en sommellerie qui ont d'ailleurs profité du rythme imposé par le Covid-19 pour évoluer. Et cela transparaît également dans le monde du travail où la demande explose pour les sommeliers. Encore une fois, notre beau métier montre parfaitement toutes les possibilités et chances qu'il ouvre sur le marché du travail.

Nous sommes donc enchantés de la réouverture des établissements, néanmoins nous n'avons jamais cessé nos activités, notamment associatives. J'en profite pour remercier l'ensemble des associations régionales et leurs membres pour leur implication durant toute cette période.

C'est avec une très grande joie que nous avons sacré, le 31 mai dernier à l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT), le nouveau Meilleur sommelier de France 2020, Florent Martin ! Bravo à lui pour sa très belle performance. Jusqu'alors sommelier au George V, il démarre une nouvelle aventure professionnelle, fraîchement titré, au Peninsula Paris en tant que chef sommelier, en plus de son entreprise personnelle, Vinefloria, qu'il développe avec sa compagne.

Plus récemment encore, l'Union de la Sommelierie Française s'est rassemblée pour célébrer l'avenir de la sommellerie et les jeunes espoirs qui le représente. En effet, nous étions à Canteleu en Normandie, au lycée hôtelier Georges Baptiste, pour décerner le titre de Meilleur jeune sommelier de France 2021 à Clément Delécluse. Toutes nos félicitations et encouragements pour la suite, remplie de découvertes et de titres plus grands encore.

Enfin, ce sont également les compétitions internationales qui reprennent le cap. Le concours ASI de Meilleur sommelier d'Europe 2020 qui a déjà été reporté à deux reprises, devrait pouvoir se dérouler à Limasol, Chypre, du 15 au 19 novembre 2021. Toutes nos pensées et nos sincères encouragements vont à Benjamin Roffet, candidat représentant la France pour cette compétition ainsi qu'à Dominique Laporte, son suppléant. Nous sommes impatients de voir ces épreuves se réaliser puisqu'elles ouvrent la porte aux autres concours internationaux, étapes indispensables vers la prochaine échéance d'ampleur pour la France : le concours ASI du Meilleur sommelier du monde 2023. Restez bien à l'écoute des prochaines informations qui ne tarderont pas à arriver !

Here we are. The world has been waiting for it, each country has moved at its own pace, but at last here we are, French restaurateurs, and those in most countries, can re-open their rooms to the public.

It is a real pleasure to be able to welcome our customers and to practice our profession. We are all delighted to be able to rediscover this link that is so dear to us. This prospect is part of a new dynamism that is very beneficial for our entire sector. There is a renewed interest in sommelier training, which has benefited from the pace set by Covid-19. This is also reflected in the business world, where the demand for sommeliers is exploding. Once again, our beautiful profession shows perfectly all the possibilities and opportunities it offers on the job market.

We are therefore delighted that the establishments have reopened, but we have never ceased our activities, especially our associations. I would like to thank all the regional associations and their members for their involvement during this period.

We were delighted to crown Florent Martin, the new 2020 Best Sommelier of France, on 31 May at the École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)! Congratulations to him for his great performance. Until now, he was a sommelier at the George V, and now he is starting a new professional adventure, freshly titled, at the Peninsula Paris as head sommelier, in addition to his personal business, Vinefloria, which he is developing with his partner.

More recently, the Union de la Sommelierie Française gathered to celebrate the future of sommellerie and the young talents who represent it. Indeed, we were in Canteleu in Normandy, at the Georges Baptiste hotel school, to award the title of Best Young Sommelier of France 2021 to Clément Delécluse. Congratulations and encouragement for the future, filled with discoveries and even greater titles.

Finally, the international competitions are back on course. The ASI Best Sommelier of Europe 2020 competition, which has already been postponed twice, should be able to take place in Limasol, Cyprus, from 15 to 19 November 2021. Our thoughts and sincere encouragement go to Benjamin Roffet, candidate representing France for this competition, and to Dominique Laporte, his substitute. We are looking forward to seeing these competitions come to pass as they open the door to the other international competitions, which are essential steps towards the next major event for France: the ASI Best Sommelier of the World competition in 2023. Keep an eye out for more information as it becomes available!



William Wouters (Belgique), Président de l'ASI
Piotr Kamecki (Pologne), Vice-Président continent Europe
Marcos Flores Tlalpan (Mexique), Vice-Président continent Américain
Saiko Tamura-Soga (Japon), Vice-Président continent Asie-Océanie
Michèle Aström Chantôme (Maroc), Vice-Président Afrique-Moyen-Orient
Peer F. Holm (Allemagne), Secrétaire générale
Philippe Faure-Brac (France), Trésorier
Samuil Angelov (Finlande), Trésorier adjoint

AU CŒUR DE L'ASI

1. Pouvez-vous décrire votre rôle au sein d'ASI ?

Mon rôle évolue en fonction des demandes et des besoins de l'ASI et du reste de l'équipe. Je pense que ma situation particulière d'expatriée, présidente d'une petite association nationale dans un pays non producteur de vin et d'ex candidate à des concours internationaux permet d'apporter une vision différente. Avoir évolué dans une culture étrangère à la mienne, aux contacts de plusieurs nationalités, le tout bien entendu ajouté à une dizaine d'années passées à travailler à 100 % dans le milieu de la restauration, m'a permis de développer des qualités de diplomatie nécessaire à ce rôle. Étant présidente de l'Association des sommeliers d'Irlande, je comprends les difficultés que peuvent rencontrer certaines associations membres, elles aussi basées dans des plus petits marchés ou des pays non producteurs de vin. La difficulté de faire fonctionner ces associations, sans sponsors ou support financier mais aussi le challenge de donner accès à la formation, à des activités éducatives et à la préparation de concours. Mon rôle est d'être le porte-parole de ces associations, de communiquer ces difficultés au bureau et de participer au développement d'idées qui leur permettront de se sentir plus soutenues.

En tant qu'ex candidate, j'ai aussi à cœur la cause des candidats actuels et j'apporte un maximum de suggestions au bureau - des choses que j'ai ressenties en tant que candidates et qui je pense peuvent être améliorées - mais aussi sur des projets en cours et futurs. Je dois avouer que cela était un peu intimidant pour moi au début mais l'entente au sein du bureau est remarquable et chacun peut exprimer librement ses points de vue. Je n'aurais jamais pu imaginer un engagement et une éthique de travail comme celle-ci dans une association composée de volontaires !



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

2. Habitée des concours, notamment celui du Meilleur sommelier d'Irlande que vous avez remporté en 2018, puis 3^{ème} au concours mondial 2016, en quoi le challenge est-il différent pour vous avec ce nouveau statut ?

Malgré le fait que j'ai adoré mes années de compétition, je dois avouer que je suis ravie de ne plus avoir à passer ma vie en préparation de concours ! Après Anvers, en 2019, j'ai eu l'impression d'avoir beaucoup plus de temps libre mais ceci a changé très rapidement ! Le fait de travailler en équipe est quelque chose de totalement différent. Pour un concours, bien sûr la préparation peut se faire encadrée par une équipe, mais pour essayer d'atteindre son objectif le travail est personnel et on passe le concours seul. Ce qui est fantastique avec ce nouveau challenge est de pouvoir continuer à persévérer en connexion avec l'ASI mais cette fois-ci en équipe du début jusqu'à la fin. Un concours c'est des mois voir des années de préparation et vous avez quelques minutes pour essayer d'atteindre votre but. Bien sûr beaucoup plus de personnes, nos membres, attendent des résultats et le challenge est de ne pas les décevoir et c'est pour ceci que William, Peer et le reste du bureau et des Comités travaillent si dur.

3. A une époque où les outils de communication n'ont jamais été aussi nombreux, quels moyens l'ASI met-elle en place pour rester auprès des associations membres et observatrices toujours plus nombreuses ?

Tout d'abord nous avons une réunion du bureau, en ligne, toutes les deux semaines et des réunions supplémentaires toutes les semaines. Nous n'avons jamais été aussi connectés ! Nous avons eu des webinars et masterclasses organisées par nos sponsors au début de la pandémie ce qui a été très bien reçu par toutes nos associations membres. L'assemblée générale a été tenue en ligne, ce qui a donné l'opportunité à tous les présidents d'associations de participer, voter et s'exprimer. Depuis le début de l'année nous avons également des webinars organisés une fois par mois sur des thèmes différents et des invités différents de plusieurs pays du monde. Les premières grilles de notation, depuis la création de l'ASI, ont été partagées avec tous les présidents pour aider à l'entraînement et formation de leurs sommeliers. Nous aurons dans quelques mois des vidéos professionnelles également partagées avec toutes nos associations membres. Je ne peux pas révéler tous les projets en cours mais je peux vous assurer que tout est mis en place pour développer les supports nécessaires pour continuer à développer et soutenir la sommellerie à travers le monde.



1. Can you describe your role within ASI?

My role evolves according to ASI's and the rest of the team's demands and needs. I think that my particular status as an expatriate, president of a small national association in a non-wine producing country and as a former candidate in international competitions allows me to bring a different vision. Having evolved in a foreign culture, in contact with several nationalities, and of course combined with ten years spent working 100% in the restaurant business, has enabled me to develop diplomatic skills required for this role. As President of the The Irish Guild of Sommeliers, I understand the difficulties that may be faced by other member associations, also based in smaller markets or non-wine producing countries. I understand how difficult it is to run these associations without sponsorship or financial support, but also the struggle to provide access to training, educational activities and competition preparation. My role is to be the spokesperson for these associations, to communicate these difficulties to the board and to participate in developing ideas that will allow them to feel more supported.

As a former candidate, I also care about the current candidates and bring as many suggestions as possible to the board - things that I felt as a candidate and that I think can be improved - but also on current and future projects. I have to admit that at the beginning it was a bit intimidating for me, but there is a remarkable understanding within the board and everyone can express their views freely. I could never have imagined such a commitment and work ethic in a voluntary association!

2. A regular in competitions, including Best Sommelier of Ireland which you won in 2018 and then 3rd in the 2016 Best Sommelier of the World, how is the challenge different for you with this new status?

Despite the fact that I loved my competition years, I have to admit that I am delighted that I no longer have to spend my life preparing for competitions! After Anvers in 2019, I felt like I had a lot freer time but that changed very quickly! Working in a team is something totally different. Of course, for a competition you can work with a team, but when you want to reach your goal, you have to work on your own and take the competition alone. What is fantastic about this new challenge is that you can continue to persevere in connection with the ASI but this time as a team from start to finish. A competition is months or even years of preparation and you have a few minutes to try to reach your goal. Of course, many more people, our members, expect results and the challenge is not to disappoint them and that is why William, Peer and the rest of the board and committees work so hard.

3. What means does ASI use to stay in touch with the ever-growing membership and observer associations at a time when communication tools have never been so numerous?

First of all, we have an online board meeting every fortnight and additional meetings every week. We have never been so connected! We had webinars and masterclasses organized by our sponsors at the beginning of the pandemic which were very well received by all our member associations. The General Assembly was held online, which gave all association presidents the opportunity to participate, vote and express themselves. Since the beginning of the year we also have webinars organized once a month on different themes and with different guests from different countries around the world. The first scoring grids, since the creation of the ASI, have been shared with all the presidents to help train their sommeliers. In a few months, we will have professional videos also shared with all our member associations. I cannot reveal all the projects that are underway but I can assure you that everything is being done to develop the necessary materials to continue to develop and support sommelier around the world.



Interview de **Julie Dupouy-Young**,
secrétaire générale adjointe

Interview with **Julie Dupouy-Young**,
Deputy Secretary General

Trois questions à **Shinya TASAKI**

Meilleur sommelier du monde 1995

Né le 21 mars 1958, à Tokyo, Shinya Tasaki commence sa carrière professionnelle en 1980, au restaurant français Belle France à Tokyo, où il restera trois ans. S'ensuit un poste de directeur général et chef sommelier au restaurant japonais Kisso, puis chef sommelier à l'Hôtel Seiyō Ginza, à Tokyo.

En 1983, Shinya Tasaki remporte le concours Sopexa du Meilleur sommelier du Japon puis devient, en 1995 Meilleur sommelier du monde. Des titres qui lui vaudront de nombreuses récompenses :

citoyen d'honneur de Tokyo dans le domaine de la culture, Tokyo Meister, Médaille au ruban jaune, Commanderie du Bontemps de Médoc, des Graves, de Sauternes et Barsac en France, et bien d'autres.

Motivé par les formations qu'il donne auprès des jeunes sommeliers, Shinya Tasaki devient en 2005 vice-président de l'Association des sommeliers japonais, puis en 2008 vice-président Asie-Océanie de la Sommelierie Internationale. En 2010, il est élu officiellement président

de l'Association de la Sommelierie Internationale, un poste qu'il occupera pendant sept ans.

Depuis 1996, Shinya Tasaki est le PDG de Sentir Co., Ltd., une entreprise privée qui gère toutes ses activités et ses projets dans les domaines de la gastronomie, les boissons et la culture, mais qui gère aussi deux restaurants et une école de vin et s'occupe d'importer des vins de toutes les régions de France.

Qu'est-ce que cela signifiait pour vous de devenir le Meilleur sommelier du monde ?

J'ai fait les compétitions pour moi-même. Le but était de me fixer des objectifs plus élevés pour l'avenir en évaluant objectivement les résultats de mes entraînements dans une perspective mondiale. En conséquence, en remportant le concours, le métier de sommelier et le plaisir du vin à table ont été largement reconnus au Japon, le nombre de personnes souhaitant devenir sommelier a augmenté. Et au fur et à mesure que le nombre de personnes qui défient les compétitions augmente, les performances des sommeliers se sont améliorées.

Comment voyez-vous le concours aujourd'hui par rapport à 1995 ?

La plus grande différence est que l'éventail des questions posées dans les examens écrits et des questions orales s'est élargi. Le nombre de pays participants a presque doublé, et afin d'assurer l'équité dans la préparation des questions, la connaissance des boissons produites dans tous les pays ou de la cuisine est devenue largement

requise. De plus, les moyens d'acquérir des connaissances n'étaient qu'un nombre limité de livres et de visites dans les zones de production à cette époque. Mais maintenant, nous pouvons obtenir des informations et des connaissances infinies via Internet, comme le réseau social SNS tout en restant à la maison. Et cela contribue également à l'élargissement de la gamme.

Aussi, contrairement aux questions de l'examen de certification, qui ne demandent que les connaissances nécessaires au sommelier, il s'agit ici d'évaluer les connaissances, il est donc nécessaire de faire évoluer le contenu de manière plus compliquée et plus large à chaque compétition. C'est aussi la raison pour laquelle de nombreux membres du comité du concours de l'association font parti des meilleurs sommeliers au monde.

Le règlement intérieur de l'ASI stipule que le gagnant doit inclure une année telle que 1995 lors de l'utilisation du titre de meilleur sommelier du monde. En d'autres termes, il est le gagnant parmi les membres qui ont participé au tournoi de l'année.

Comment décririez-vous la sommellerie moderne ? Quels fondamentaux et différences voyez-vous ?

Le sommelier n'est bien entendu ni critique ni amateur de vin. Sommelier est une profession qui fournit des services de boissons aux clients. Cela n'a pas changé dans le passé ni maintenant. L'un des principaux changements est que les besoins des consommateurs et des clients ont changé. L'autre est que les lieux qui ont besoin de sommeliers se sont agrandis. Dans le passé, les sommeliers étaient principalement utilisés dans les restaurants hauts de gamme qui avaient beaucoup de stocks. Mais maintenant, ils se développent dans les magasins décontractés, les restaurants japonais au Japon, les cavistes, les magasins de producteurs, les importateurs, les boutiques en ligne et non en face à face. Les services qui répondent à chaque besoin y sont créés et fournis.

* BONUS : votre accord met et vin favori ?

Huîtres crues et saké japonais
« Saké Junmai »
ou fondue de poisson-globe
et vin mousseux de raisin
« Koshu ».



CHÂTEAU LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS

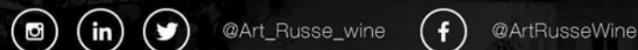
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

by ART RUSSE



Découvrez l'expression des saveurs
de nos millésimes

Informations détaillées sur notre site
www.lagracedieudesprieurs.com



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

Three questions to Shinya Tasaki, Best Sommelier of the World 1995

Born on March 21, 1958, in Tokyo, Shinya Tasaki began his professional career in 1980, at the French restaurant Belle France in Tokyo, where he stayed for three years. This was followed by a position of general manager and head sommelier at the Japanese restaurant Kisso, then head sommelier at the Hotel Seiyo Ginza, in Tokyo.

In 1983, Shinya Tasaki won the Sopexa competition for the Best Sommelier of Japan, then in 1995 became the Best Sommelier of the World. Titles which earned him numerous awards: honorary citizen of Tokyo for culture, Tokyo Meister, Yellow Ribbon Medal, Commanderie du Bontemps de Médoc, Graves, Sauternes and Barsac in France, and many others.



Motivated by the training he gives to young sommeliers, Shinya Tasaki became in 2005 vice-president of the Association of Japanese Sommeliers, then in 2008 Asia-Oceania vice-president of the International Sommelierie. In 2010, he was elected president of the Association de la Sommelierie Internationale, a position he held for seven years.

Since 1996, Shinya Tasaki has been the CEO of Sentir Co., Ltd., a private

company that manages all of its food, drink and culture activities and projects, but also operates two restaurants and a school of wine and importing wines from all regions of France.

What did becoming the Best Sommelier of the World mean to you?

I challenged the competitions for myself. The purpose was to set higher goals for the future by having them objectively evaluate the results of my training from a worldwide perspective. As a result, by winning the competition, the profession of sommeliers and the enjoyment of a table with wine has been widely recognized in Japan, the number of people who want to become sommelier have increased. And as the number of people increase who challenge the competitions, the qualities of sommeliers have improved.

How do you see the competition today, compared to 1995?

The biggest difference is that the range of questions asked in written examinations, oral questions has expanded. The number of participating countries has almost doubled, and in order to ensure fairness in preparing questions, the knowledge about beverages produced in all countries or cuisine has become widely required. Furthermore, the ways of acquiring knowledge were only a limited number of books and the visitations to production areas at that time. But now we can obtain infinite information and knowledge through the internet like SNS (social networking) while staying at home. And it also contributes to the expansion of the range.

Also, unlike the questions of the certification exam, which asks only the knowledge necessary for the sommelier, it is a question for competing for knowledge, so it is necessary to evolve the content more complicatedly and broadly with each round. This is also the reason why many of the committee members of the association's competition are the best sommeliers in the world.

The ASI internal rules state that the winner must include a year such as 1995 when using the title of the world's best sommelier. In other words, he is the winner among the members who participated in the tournament of the year.

How would you describe modern sommelierie? What fundamentals and differences do you see?

The sommelier is neither a critic nor a wine lover, of course. Sommelier is a profession that provides beverage services to customers. This hasn't changed in the past and now. One of the changes in style is that the needs of consumers and customers have changed. The other is that the places that need sommeliers have expanded. In the past, sommeliers were mainly at high-end restaurants that handled a lot of stocks. But now they are expanding into casual stores, Japanese restaurants in Japan, wine shops, producer shops, importers, online shop not face-to-face. The services that meet each need are created and provided there.

Interview by / Propos recueillis par Sandy Benard

* BONUS: Your favorite food and wine pairing?

Raw oysters and Japanese Sake
"Junmai sake"
or blowfish hot pot
and sparkling wine
of "Koshu" grape.

Mattia Antonio Cianca

rencontre avec un globe trotter



Sacré Meilleur sommelier d'Australie en 2017, puis Meilleur sommelier d'Italie en 2019, le parcours de Mattia Antonio Cianca est atypique.

C'est dès l'âge de 14 ans que cet Italien d'origine commence à travailler en tant que serveur. Étudiant à l'école hôtelière de Rieti le jeune homme, qui a une formation de cuisinier, comprend vite qu'il aime le contact et que sa place est auprès du client. A 21 ans, afin de parfaire son anglais, il décide de voyager et travailler en Australie pour un an... Il y restera onze ans ! Et sa nouvelle passion pour le vin n'est pas étrangère à cette nouvelle vie.

La carrière viticole de Mattia Antonio Cianca commence en 2011 à Perth, dans un restaurant appelé Galileo Buona Cucina. « Je tiens à dire que jusqu'à présent, mes connaissances et mon expérience du vin étaient égales à zéro. En regardant la vaste carte des vins de Galileo, j'ai été gêné par le nombre de vins italiens répertoriés et par mon manque de préparation ». Le jeune homme décide alors de prendre les choses en main en passant son WSET 3.

En 2013, il déménage à Melbourne où le monde de l'hôtellerie et de la sommellerie prennent une tout autre ampleur. Celui qui devient sommelier, puis chef sommelier, au restaurant Attica (considéré comme le meilleur restaurant d'Australie) l'affirme : « C'est l'endroit qui a changé ma vie. Travailler en contact avec des chefs célèbres, d'autres sommeliers importants et des matières premières d'une fraîcheur unique ne se produit pas tous les jours, les normes étaient très élevées et il y avait beaucoup de pression. Sans oublier que le responsable de salle à l'époque était le Meilleur sommelier d'Australie ».

Diplômé WSET niveau 4, il termine par la suite les trois premiers niveaux de la Court of Master Sommeliers. Fort de son expérience il remporte en 2015 le titre de Meilleur jeune sommelier d'Australie. Pourtant, Mattia Antonio ne s'arrête pas là. En 2017, il commence à travailler au célèbre restaurant Dinner by Heston Blumenthal où une carte de 1 200 vins l'attend et de nombreuses rencontres avec des professionnels du monde entier s'offrent à lui. Une expérience qui saura l'enrichir de nouvelles connaissances et compétences et va lui permettre d'obtenir le titre de Meilleur sommelier d'Australie 2017 et le diplôme Gold ASI, puis en 2019 le titre de Meilleur sommelier d'Italie.

Lors du 1^{er} confinement dû au Covid-19, Mattia Antonio développe de nouveaux projets créatifs liés au vin, y compris à l'éducation. Il suit alors sa compagne à Bordeaux et crée sa propre entreprise afin de collaborer avec des personnes et des entreprises du monde entier, tel que Somm360 et Wine Teach. « Les contacts internationaux que j'ai noués à travers le monde grâce au vin m'ont permis de développer de nombreux projets et de diriger une entreprise durable. La promotion des vignobles pour les nouveaux marchés d'exportation, le négoce de barriques et les critiques vidéo en sont quelques-uns. »

Son dernier projet *Wine from the sky* marque ainsi un nouveau concept, celui de créer des critiques de vins en vidéo comprenant une dégustation professionnelle et des images du ciel de haute qualité. En collaboration avec Yann Romanson, cinéaste professionnel spécialisé dans le tournage aérien, l'idée est ici de fournir un contenu utile aux établissements vinicoles, qui ont plus que jamais besoin d'une promotion originale pour garder leur position visible sur le marché international, montrant leurs belles propriétés, leurs vignobles ainsi que l'appréciation de leur histoire et de leur prestige. Tout cela avec la présentation de beaux paysages pour comprendre la situation géographique de la cave, rendu possible grâce à un avion ultra léger, plus écologique qu'une moto!

Mattia Antonio Cianca, meeting with a globe trotter | Best Sommelier of Australia in 2017, then Best Sommelier of Italy in 2019, Mattia Antonio Cianca's career is atypical.

It was at the age of 14 that this native Italian began to work as a waiter. A student at the Rieti hotel school, the young man, who was trained as a cook, quickly understood that he liked contact and that his place was with the customer. At 21, in order to perfect his English language, he decided to travel and work in Australia for a year ... He would stay there for eleven years! And his new passion for wine has a lot to do with this new life.

Mattia Antonio Cianca's wine career began in 2011 in Perth, at the Galileo Buona Cucina restaurant. "I'd like to say that up to this point, my knowledge and experience with wine was equal to zero. Looking at the extensive wine list of Galileo I was embarrassed by how many Italian wines were listed and how unprepared I was." The young man then decides to take matters into his own hands by passing his WSET level 3.

In 2013, he moved to Melbourne where the world of hotels and sommeliers took on a whole new dimension. The one who becomes sommelier, then head sommelier, at the Attica restaurant (considered the best restaurant in Australia) says: "This is the place that changed my life. Working in contact with famous chefs, other important sommeliers and exceptional ingredients doesn't happen every day, the standards were very high and there was a lot of pressure. Not to mention that the dining room manager at the time was the best sommelier of Australia".

Graduated with WSET level 4, he subsequently completed the first three levels of the Court of Master Sommeliers. With his experience, he won the title of Best Young Sommelier of Australia in 2015. However,



Mattia Antonio does not stop there. In 2017, he began working at the famous Dinner by Heston Blumenthal restaurant. Here, he handled a classic wine list of over 1,200 labels and worked with professionals from around the world. An experience that will enrich him with new knowledge and skills and will allow him to obtain the title of Best Sommelier of Australia 2017 and the Gold ASI diploma, then in 2019 the title of Best Sommelier of Italy.

During the 1st lockdown due to Covid-19, Mattia Antonio develops new and creative wine-related projects including education. He then followed his girlfriend to Bordeaux and created his own company, in order to collaborate with people and companies from around the world as Somm360 and Wine Teach. "The international contacts that I created around the world thanks to wine, allowed me to develop many projects and to run a sustainable business. Promoting wineries for new export markets, barrel trading and video reviews are some of them".

His latest project, *Wine from the Sky*, thus marks a new concept, that of creating video wine reviews including professional tasting and

high-quality sky footage. In collaboration with Yann Romanson, professional filmmaker specializing in aerial filming, the idea here is to provide useful content for wineries, which need more than ever original content to keep their position visible in the international market, showing their beautiful properties, their vineyards as well as the appreciation of their history and their prestige. All this with the presentation of beautiful landscapes to understand the geographical location of the cellar, thanks to an ultra light aircraft, more eco-friendly than a motorbike!

Sandy Bénard / Crédits photos Astrid Lagouine

LES COUPS DE CŒUR DE MATTIA ANTONIO CIANCA / The favourite wines of Mattia Antonio Cianca

- Sangiovese, Chianti Classico, surtout avec quelques années ; Paolo Cianferoni de Caparsa winery, l'un de mes viticulteurs préférés.
- Chenin Blanc de Vouvray, sec et demi sec, jeune ou vieilli, par exemple le Domaine Huet et le Domaine du Clos Naudin.
- Les vins blancs vieillissants comme les Rieslings d'Allemagne.
- Le Sherry sec et le Marsala, des vins surprenants avec des méthodes de production si complexes que quand on les boit, tout a du sens.
- Madère, le vin extrême et immortel, la singularité, l'histoire et la longueur infinie.
- Le saké non pasteurisé, le thé vert gyokuro et la Chartreuse VEP.

- Sangiovese from Chianti Classico, especially with a few years of age; Paolo Cianferoni from Caparsa winery, one of my favourite growers.
- Chenin Blanc from Vouvray, dry and demi sec, young or aged, examples from Domaine Huet and Domaine du Clos Naudin.
- Aged white wines such as Rieslings from Germany.
- Sherry and Marsala, surprising wines with so complex production methods that when they are drunk it all makes sense.
- Madeira, extreme and immortal wine, uniqueness, history and infinite length.
- Unpasteurized sake, gyokuro green tea and Chartreuse VEP.

L'ASI soutien les bourses d'études **Golden Vines Diversity**, en association avec **Liquid Icons** et la **Gérard Basset Wine Education Charitable Foundation**



Gérard Basset

Le lancement de ces bourses Golden Vines s'inscrit tout à fait dans la démarche de l'Association de la Sommellerie Internationale qui a récemment créé en son sein un comité dédié à la diversité et à l'inclusion.

Liquid Icons, la société de recherche sur les grands vins fondée par Gérard Basset OBE, Master of Wine, Master Sommelier, et Lewis Chester, DipWSET, organise la cérémonie de remise des prix, le dîner et l'after-party des Golden Vines au Annabel's Private Members Club, le club privé de Londres le plus prestigieux, le 7 octobre 2021. La soirée et la vente aux enchères en ligne de grands vins de Golden Vines

sont à but non lucratif. Tous les bénéfices seront reversés à la Gérard Basset Wine Education Charitable Foundation pour financer des programmes phares de bourses d'études, de stages et de mentorat Golden Vines.

Les Golden Vines seront décernées aux meilleurs producteurs de grands vins du monde, élus par les acteurs du monde du vin grâce au sondage réalisé dans le cadre du rapport annuel Gerard Basset Global Fine Wine Report. Cet événement est considéré comme les « Oscars » du vin. L'ASI encourage tous ses membres travaillant dans le domaine des grands vins à répondre à cette enquête afin de soutenir les bourses d'études The Golden Vines Diversity Scholarships et d'autres initiatives liées à la diversité et à l'inclusion. L'enquête sur le rapport prend moins de 5 minutes. Vous la trouverez sur liquidicons.com/reportsurvey.

Les bourses d'études, les stages et les programmes de mentorat de Golden Vines Diversity financeront deux étudiants de couleur et/ou issus de minorités ethniques qui souhaitent suivre les programmes de Master Sommelier et/ou de Master of Wine. Les bourses d'études pour la diversité pourront atteindre 55 000 livres sterling pour chaque étudiant et couvriront la totalité des frais de cours et d'examen, ainsi que le manque à gagner dû aux stages.

Le programme de stage propose certains des plus grands domaines viticoles dans les hémisphères nord et sud, notamment, mais pas exclusivement, Château Cheval Blanc, Château d'Yquem, Château Smith Haut Lafitte, Colgin Cellars, Dom Pérignon, Domaine Baron Thenard, Domaine des Lambrays, Domaine Laroche, Heitz Wine Cellars, Liber Pater, Opus One, Ruinart, et Weingut Egon Müller... Le programme de stage inclut également des cours de courte durée avant que les boursiers ne commencent leur stage dans des institutions d'enseignement du vin de premier plan comme l'UC Davis Department of Viticulture & Enology (Californie, États-Unis), The Kedge Wine School (Bordeaux, France) et l'OIV. Le jury qui attribue les bourses pour la diversité est composé de Nina Basset, FIH (veuve de Gérard Basset), Carlton McCoy, Master Sommelier (PDG de Heitz Vineyards), Rajat Parr (fondateur de Sandhi Wines), Jancis Robinson, OBE, Master of Wine et Clement Robert, Master Sommelier (responsable des vins et des boissons au Birley Club).

La Gérard Basset Wine Education Charitable Foundation a choisi de financer des bourses d'études sur la diversité, car le secteur des grands vins manque cruellement de diversité. Par exemple, il n'existe qu'un très petit nombre de Master Sommeliers et aucun Master of Wine de couleur. La Fondation espère faire la différence en donnant la possibilité à des étudiants de couleur et/ou issus de minorités ethniques d'étudier pour se qualifier à un haut niveau dans le domaine du vin.

ASI supports the Golden Vines Diversity scholarships, in association with Liquid Icons and the Gerard Basset Wine Education Charitable Foundation || The launch of these Golden Vines scholarships is particularly in line with the approach of the Association de la Sommellerie Internationale, which recently created a committee dedicated to diversity and inclusion.

Liquid Icons, the fine wine research and content production company founded by the late, great Gerard Basset, OBE, Master of Wine, Master Sommelier, and Lewis Chester, DipWSET, are hosting The Golden Vines Award Ceremony, Dinner & After-Party at Annabel's Private Members Club, London's preeminent private members' club, on Thursday 7th October 2021. The event and accompanying Golden Vines Fine Wine & Experience Online Auction are not-for-profit, with all profits going to the Gerard Basset Wine Education Charitable Foundation to fund two flagship Golden Vines Diversity Scholarship, Internship & Mentorship Programmes.

The Golden Vines will be awarded to the world's best fine wine producers as voted by members of the global fine wine industry from the polling carried out in the annual Gerard Basset Global Fine Wine Report. The event is crafted as the 'Oscars' of fine wine. The ASI encourages all members working in the fine wine trade to complete the survey to support the The Golden Vines Diversity Scholarships and other diversity & inclusion-related initiatives. The report survey takes less than 5 minutes to complete and can be accessed at liquidicons.com/reportsurvey.

The Golden Vines Diversity Scholarships, Internship & Mentorship Programmes will fund two aspiring black and ethnic minority students wishing to take the Master Sommelier and/or Masters of Wine programmes. The Diversity Scholarships will be worth up to £55,000 for each scholar to cover the entirety of their course and examination costs, as well as loss of earnings during their work placement internships.

The Internship programme includes wineries from some of the world's top fine wine estates in the Northern & Southern Hemisphere including, but not limited to, Château Cheval Blanc, Château d'Yquem, Château Smith Haut Lafitte, Colgin Cellars, Dom Pérignon, Domaine Baron Thenard, Domaine des Lambrays, Domaine Laroche, Heitz Wine Cellars, Liber Pater, Opus One, Ruinart, and Weingut Egon Müller, among others. The Internship programme will also include short academic courses before Scholars begin their estate internships, at leading wine education institutions including: UC Davis Department of Viticulture & Enology (California, USA), The Kedge Wine School (Bordeaux, France), and The OIV. The Judging Panel awarding the Diversity Scholarships comprises: Nina Basset, FIH (Gerard Basset's widow), Carlton McCoy, Master Sommelier (CEO of Heitz Vineyards), Rajat Parr (Founder of Sandhi Wines), Jancis Robinson, OBE, Master of Wine and Clement Robert Master Sommelier (Head of Wine & Beverages at the Birley Clubs).

The Gerard Basset Wine Education Charitable Foundation has chosen to fund diversity scholarships as the fine wine industry is shamelessly lacking in diversity. For example, there are a very small number of BIPOC MSs (mainly in USA) and no black MWs. The Foundation hopes to make a difference to the world by creating the opportunity for black and ethnic minority students to study for the top qualification in the wine industry.

Text and photos : Association de la Sommellerie Internationale

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

EXAMEN DE CERTIFICATION DE L'ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE



Fabrice Sommier

TRENTE-HUIT DIPLÔMÉS ET DEUX MAJORS

Fabrice Sommier (France) et Hee Sung Park (Corée du sud) sont les leaders de cette promotion de l'épreuve organisée dans 12 pays malgré les contraintes sanitaires.

Depuis plus d'un an, la vie de la sommellerie internationale n'a pas été épargnée par la crise sanitaire. De l'élection du président William Wouters organisée à distance grâce à l'outil numérique au report de tous les concours continentaux et même du prochain mondial, aucun temps fort n'a été épargné. Toutefois, avec beaucoup de volonté, l'équipe en charge de mettre sur pied l'examen de certification a réussi à mener à bien l'édition 2021 de l'épreuve. Ainsi, dans douze pays éparpillés entre Asie, Amérique du sud et Europe, ce sont 57 candidats qui se sont présentés devant les membres des jurys locaux. Un effort salué par Giuseppe Vaccarini et son équipe.

« Malgré le désir de plusieurs autres pays d'organiser les épreuves de certification, cette édition 2021 a été à nouveau marquée par les contraintes liées à la pandémie Covid-19...
Donc un merci tout spécial aux associations qui ont réussi à trouver des solutions ! »

ATELIERS FILMÉS

Épreuves écrites sous la forme d'un commentaire de dégustation et d'un questionnaire ont précédé les ateliers pratiques. Commercialisation, service et accord mets et vins étaient alors filmés afin de permettre au comité technique de découvrir ultérieurement l'attitude et la maîtrise de chaque participant. A l'issue de la correction des écrits et du cumul des notes obtenues, l'Association de la Sommellerie Internationale compte 38 nouveaux membres diplômés qui se répartissent ainsi : 13 médailles d'or, 22 d'argent et 3 de bronze.

Fait rare, ce millésime 2021 est marqué par la nomination de deux majors de promotion. L'un est Coréen, Hee Sung Park, et l'autre Français, Fabrice Sommier. Deux porte-drapeaux pour un concours qui s'affirme comme une étape essentielle dans la carrière de tout sommelier. « Je suis bien sûr très fier d'obtenir cette certification au niveau gold et d'en être major de promotion. La réussite d'un concours ou de la certification vient aussi des bénévoles qui s'engagent pour leur mise en œuvre et leur maintien. Tant de sommeliers connus et inconnus partagent les mêmes valeurs. Mais la sommellerie ne s'arrête pas à la France, elle est universelle pour faire découvrir le Monde, ses vins et spiritueux », souligne Fabrice Sommier en guise de conclusion de cette édition.

Association de la Sommellerie Internationale Certification Examination

Thirty-eight graduates and two majors

Fabrice Sommier (France) and Hee Sung Park (South Korea) are the leaders of this year's graduating class of the exam, which is being held in 12 countries despite the health constraints.

For more than a year, the life of the international sommellerie has not been spared by the health crisis. From the election of the president William Wouters, organised remotely thanks to digital tools, to the postponement of all continental competitions and even the next world championship, no major event has been spared. However, the team in charge of setting up the certification exam has managed to bring the 2021 event to a successful conclusion with great determination. Thus, in twelve countries across Asia, South America and Europe, 57 candidates presented themselves to the local juries. A great effort greeted by Giuseppe Vaccarini and his team.

*“Despite the desire of several other countries to organise the certification events, this 2021 edition was once again marked by the constraints linked to the Covid-19 pandemic ...
So a special thank you to the associations who managed to find solutions!”*

Filmed workshops

Written tests based on a tasting comment and a quiz preceded the practical workshops. Marketing, services, dish and wine pairing were filmed to allow the technical committee to discover the attitude and mastery of each participant later on. After the correction of the written tests and the accumulation of the marks obtained, the Association de la Sommellerie Internationale has 38 new members with diplomas, divided up as follows: 13 gold medals, 22 silver and 3 bronze.

A rare event, this 2021 vintage is marked by the nomination of two majors. One of them is Korean, Hee Sung Park, and the other French, Fabrice Sommier. Two flag bearers for a competition that is an essential step in any



Hee Sung Park

sommelier's career. “Of course I am very proud to obtain this certification at gold level and to be the valedictorian. The success of a competition or certification also comes from the volunteers who commit themselves to its implementation and maintenance. So many known and unknown sommeliers share the same values. But sommellerie does not stop at France, it is universal in order to help people discover the world, its wines and spirits”, Fabrice Sommier underlined in conclusion of this edition.

Text and photos : Jean Bernard

LE PALMARÈS / Palmares

Autriche / Austria

Patrick Aichlseder (or)
Pascal Dinda (argent)
Simon Reiter (argent)
Benjamin Zimmerling (argent)

Belgique / Belgium

Tom leven (or)
Dries Corneillie (argent)
Stéphane Dardenne (bronze)
Maxime Sanzot (bronze)

Chine / China

Keehong Kwon (argent)

Corée du sud / South Korea

Hee Sung Park (or)
Major de promotion
Dong Yeon Ko (or)
Jin soo Kim (argent)
Soo Hyeon Heo (argent)
Wook Tae Han (argent)

France

Fabrice Sommier (or) Major de promotion
Francesco Cosci (or)
Xavier Thuizat (or)

Japon / Japan

Ryoma Okinaka (argent)
Bungo Matsunaga (argent)
Chika Omae (argent)
Natsuki Saito (argent)
Kiki Yoda (argent)
Junichi Kurisu (argent)

Pays-Bas / Netherlands

Sebastiaan Joosten (or)
Cas Kratz (argent)
Rianne Ogink (argent)

Pologne / Poland

Bartosz Nowakowski (or)
Jakub Filipek (or)

Russie / Russia

Kristina Veselova (or)

Taiwan

Sean Chang-Hsun Yeh (or)
Szu-Hao Tseng (or)
Carlos Kuan-Chang Chen (argent)
Jimmy Yao- Chia Chang (argent)

Ukraine

Yan Biazruchka (argent)
Maryna Revkova (argent)
Pavlo Mnukhin (argent)

Vénézuéla / Venezuela

Héctor Gascón (argent)
Gabriel Marquez Campins (bronze).

Lancement du BOOTCAMP ASI

L'ASI, dans son effort continu de recentrage d'une association axée traditionnellement sur les concours, annonce le lancement du BOOTCAMP 2021. Le lancement du BOOTCAMP (camp d'entraînement) est un pas en avant pour l'association. Selon le président de l'ASI, William Wouters, « début mai, nous avons mis les directives de l'ASI à la disposition des présidents nationaux, en identifiant la norme mondiale de sommellerie, que leurs membres sommeliers doivent aspirer à atteindre. Cet effort herculéen a été rendu possible grâce au travail d'équipe de nos comités Examen, Concours et Éducation. Aujourd'hui, avec le lancement du BOOTCAMP ASI, nous faisons le premier pas pour donner à nos sommeliers des opportunités pratiques d'atteindre ces objectifs à travers des cours, des dégustations à l'aveugle et des ateliers dirigés par nos meilleurs sommeliers, des formateurs de classe mondiale et des invités de renom. »

La première édition du BOOTCAMP ASI se tiendra à Varsovie, en Pologne, du 19 au 22 septembre, sous la direction de la coordinatrice du BOOTCAMP ASI, Maria Laura Ortiz (Argentine), et du vice-président Europe de l'ASI, Piotr Kamecki (Pologne). À propos de l'opportunité d'accueillir le premier BOOTCAMP ASI dans son pays, Kamecki déclare : « C'est un grand honneur d'accueillir le BOOTCAMP en Pologne. Notre association polonaise est prête à recevoir nos amis sommeliers de toute l'Europe, d'Afrique et du monde entier dans notre capitale. Je peux vous garantir que ce seront deux jours et demi de formation intensive et dignes du titre de BOOTCAMP ASI. »

Le BOOTCAMP sera ouvert à 40 sommeliers de toute l'Europe et de l'Afrique, alors que 4 places supplémentaires seront réservées aux candidats non européens. Les BOOTCAMPs ASI suivants se tiendront en Asie-Océanie et dans les Amériques, permettant ainsi aux sommeliers membres de l'ASI du monde entier de faire l'expérience du BOOTCAMP ASI au cours des trois prochaines années. Un comité de sélection composé du vice-président continental de l'ASI hôte du BOOTCAMP, des directeurs des comités Éducation, Examen et Concours et de l'agent de liaison de ces comités composent le jury chargé de sélectionner les candidats au BOOTCAMP ASI.

Dans un souci de formation des aspirants sommeliers de haut niveau, la participation est réservée aux candidats qui n'ont pas atteint les demi-finales d'un concours continental ou mondial de l'ASI. Seuls les présidents des pays membres pourront désigner deux candidats en soumettant une demande écrite accompagnée d'une vidéo témoin de leurs connaissances d'une boisson locale. Les candidatures seront acceptées entre le 11 et le 25 juillet 2021.

Pour la liste complète des conditions de participation :
<https://www.asi.info/internal/asi-BOOTCAMP-2021/>

Launch of ASI BOOTCAMP || ASI in its continuing effort to transition from a contest-focused association, announces the launch of ASI BOOTCAMP 2021. The launch of ASI BOOTCAMP is a step forward for the association. According to ASI President William Wouters "in May we made the ASI guidelines available to our member presidents, identifying the global sommelier standard, for their member sommeliers to aspire to achieve. This herculean effort was made possible by the teamwork of our Exam, Contests and Education Committees. Now with the launch of ASI BOOTCAMP, we are making the first step towards giving our sommeliers

practical opportunities to achieve these goals through class work, blind tastings and workshops taught by our very best sommeliers, world class instructors and renowned guests."

The first edition of ASI BOOTCAMP will be held in Warsaw, Poland from September 19th to 22nd under the direction of ASI BOOTCAMP Coordinator Maria Laura Ortiz (Argentina) and ASI's Vice-President Europe, Piotr Kamecki (Poland). Of the opportunity to host the first ASI BOOTCAMP in his home Kamecki says "it's a great honour to bring BOOTCAMP to Poland. Our Polish association is ready to welcome our sommelier friends from across Europe, Africa and the world to our capital city. I can guarantee this will be two and a half days of intensive training and worthy of the title of ASI BOOTCAMP."



BOOTCAMP will be open to 40 sommeliers from across Europe and Africa, while an additional 4 seats will be reserved for non-European candidates. Subsequent ASI BOOTCAMPs will be held in Asia-Oceania and the Americas, allowing for ASI member sommeliers from the globe to experience ASI BOOTCAMP over the next 3 years. A selection committee comprised of the ASI Continental Vice President where the BOOTCAMP is taking place, the Directors of the Education, Exam and Contests Committees and the Committees Liaison Officer comprise the selection committee, jury tasked with selecting the candidates for ASI BOOTCAMP.

In an effort to educate aspiring top sommeliers, candidates may not have previously reached the semi-finals of any ASI Continental or World contest. Member country presidents alone will be able to nominate 2 candidates by submitting a written application along with a video showing their knowledge of a local beverage. Applications will be accepted between July 11th and July 25th, 2021.

For the full list of requirements:
<https://www.asi.info/internal/asi-BOOTCAMP-2021/>

N^o
2018
CHATEAU
GRAND
FRANCAIS
Cabernet Franc

« L'art du Bio depuis 2002 »

« Un vin très intéressant,
élaboré en amphore *Tava*,
belle texture de tanins
et arômes précis de fruits noirs »

PAZ LEVINSON

WWW.GRAND-FRANCAIS.COM

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



CLOS SAINT JEAN
Châteauneuf-du-Pape
www.closstjean.fr

ÉCHOS DE LA SOMMELLERIE FRANÇAISE PAR JEAN BERNARD
FRENCH SOMMELLERIE NEWS BY JEAN BERNARD

NÎMES ATTEND L'UDSF

Fin novembre prochain, près de 30 mois après l'assemblée générale organisée en bord de Saône à Lyon, la grande famille de l'Union de la Sommellerie Française devrait enfin pouvoir se réunir de manière normale. Pour aborder tous les sujets qui constituent son actualité, remettre leur titre aux nouveaux maîtres sommeliers de l'UDSF et même partager un grand moment de convivialité à l'occasion d'un dîner de gala.

Ce rendez-vous fixé aux 28 et 29 novembre aura pour décor la ville de Nîmes et sera placé sous le signe de la romanité.

Nîmes awaits the UDSF || At the end of November, almost 30 months after the general assembly organised on the Saône bank in Lyon, the large family of the Union de la Sommellerie Française should finally be able to gather in a normal way. To discuss all the subjects that make up its current affairs, to give their title to the new UDSF Master Sommeliers and even to share a great convivial moment on the occasion of a gala dinner.

This meeting, scheduled for 28 and 29 November, will be held in Nîmes and will be placed under the Roman theme.



Philippe Nuswitz, Philippe Faure-Brac et Michel Hermet

FLORIAN GUILLOTEAU PRÉSIDENT DE L'ASNCAP

Réunis au Château de Crémat, sur les hauteurs de Nice, les membres de l'association des sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence (ASNCAP) ont vécu une assemblée générale marquée par l'élection d'un nouveau président. En effet, après trois mandats consécutifs le sortant, Ali Hedayat avait clairement annoncé sa volonté de passer la main. Et il a trouvé en Florian Guilloteau, chef sommelier du Chantecler-Negresco**, un successeur qui s'est fixé des objectifs concrets.

« Je me suis engagé avec la volonté de faire évoluer notre association dans de nombreux domaines. Dynamiser notre image, être proches des adhérents grâce à des actions qui doivent leur permettre de s'enrichir de connaissances afin d'évoluer professionnellement seront mes priorités. Il est également essentiel de réunir le plus grand nombre de sommeliers en activité dans les Alpes-Maritimes puisque la particularité de notre association est de rayonner sur un seul département. Nous sommes 35 membres mais potentiellement nous pourrions compter le double d'adhérents. »

Se rapprocher des sommeliers cavistes, lancer une newsletter, proposer des actions de formation et des sorties régulières dans les vignobles figurent aussi au menu d'un président qui compte déjà plus de dix ans de présence au sein de l'UDSF.

« J'attache aussi une importance particulière au contact avec les lycées hôteliers et parmi mes toutes premières actions je suis allé à la rencontre des étudiants sommeliers du lycée Escoffier. »

Florian Guilloteau ASNCAP President

The members of the association des sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence (ASNCAP) met at the Château de Crémat, on the Nice heights, for a general assembly marked by the election of a new president. After three consecutive mandates, the outgoing president, Ali Hedayat, had clearly announced his desire to hand over. Florian Guilloteau, head sommelier of the Chantecler-Negresco**, is his successor and has set himself concrete objectives.

"I joined with the desire to develop our association in many areas. My priorities are to boost our image and to be close to our members through actions that will enable them to gain knowledge in order to develop professionally. It is also essential to bring together as many active sommeliers as possible in the Alpes-Maritimes, since our association's particularity is that it covers a single department. We have 35 members but we could potentially count the twice as many members."

Getting closer to the wine waiters, launching a newsletter, proposing training actions and regular outings in the vineyards are also part of the president's program who has already been a member of the UDSF for more than ten years.

"I also attach particular importance to contact with hotel schools and among my very first actions I went to meet the sommelier students of lycée Escoffier".



Florian Guilloteau, au centre, est bien entouré.

Finale du 31^e concours du MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE

FLORENT MARTIN : LE PERSÉVÉRANT RÉCOMPENSÉ



Pierre Vila Palleja, Florent Martin et Aymeric Pollenne ont vécu une finale intense mais un seul a connu la bonheur de la victoire.

Dix ans après sa première finale dans un concours national, le plus Corse des sommeliers parisiens a fait rimer son nom avec victoire.

Jusqu'à ce lundi 31 mai, Florent Martin semblait abonné aux places d'honneur, celles d'un finaliste qui reste dans l'ombre du gagnant...

Cette situation, ce Parisien de naissance qui a grandi et s'est formé aux métiers de la restauration en Corse l'a connu en 2011 dans le cadre du Meilleur jeune sommelier de France puis en 2012,

2014 et 2016 dans la catégorie supérieure. On pourrait même citer au passage les deux finales du MOF dont il est reparti sans cordon tricolore ni médaille. Mais le garçon a su prendre les choses avec philosophie, parfois même humour, et n'a jamais renoncé faisant confiance au travail accumulé depuis des années et à une maturité nouvelle pour atteindre enfin le Graal.

Quand il est entré sur la scène aménagée dans les locaux de l'École de Paris des Métiers de la Table, Aymeric Pollenne avait découvert juste avant lui la série d'épreuves mijotées avec soin par Jean-Pascal Paubert et le comité technique de

l'épreuve. Une course d'obstacles qui commençait par évoquer le monde de la gastronomie française avec un diaporama présentant dix plats emblématiques dont il fallait citer le nom du chef créateur.

Des verres ensuite, trois remplis de vin rouge et un de bière. Le malicieux Romain Ittis attendait d'abord l'identification puis présentait les bouteilles de chaque boisson et demandait de les placer devant chaque verre correspondant. De quoi bousculer parfois les affirmations précédentes. Pour conclure, les candidats devaient proposer un menu en accord avec chaque verre. Le tout en huit minutes !

AU SERVICE LE TEMPS ÉTAIT TRÈS COMPTÉ

Le langage des boissons, atelier suivant, proposait une liste de 24 noms à classer en fonction de son milieu naturel, le vin, le café ou la bière.

Une approche ludique qui précédait le juge de paix, l'atelier de service. Pour accompagner le plat suivant : asperge blanche rôtie à cru au beurre d'Étrez, oignons safranés, mayonnaise émulsionnée au Palo Cortado, une table de sept convives avait choisi un champagne (à carafier), le Clos Lanson 2007, et un saké, le Shirakawago Sasanigori. Non seulement il fallait servir les deux boissons mais également commenter l'intérêt de l'accord avec chacune d'entre elles et enfin justifier le carafage de l'effervescent. Huit minutes... un timing serré que Aymeric Pollenne et Florent Martin respectaient au plus juste alors que le chronomètre était fatal à Pierre Vila Palleja dans l'impossibilité de servir le saké.

Une étape très originale autour d'une démarche de gestion dans le cadre d'un événement organisé par un joaillier, un atelier d'anglais autour de l'œnotourisme à Chypre et la question du président liée à l'actualité du vin complétaient cette longue marche vers le titre.

Rappelant, par son sourire et une certaine décontraction assumée, l'image laissée en 2016 par Gaëtan Bouvier lors de son succès à Toulouse, Florent Martin avait su également cocher un maximum de cases. Il pouvait alors laisser exploser sa joie avant de recevoir le trophée remis par Guillaume Gomez, l'ambassadeur de la gastronomie française, et signé par la sculptrice Sylvie Malys.

Un peu plus tôt, Florent avait annoncé son départ du George V après plus d'une décennie aux côtés de Thierry Hamon et d'Eric Beaumard, pour rejoindre le Peninsula. Une nouvelle vie professionnelle qui ne pouvait mieux débiter !



De nombreux Meilleurs sommeliers de France présents à Paris ont accueilli Florent Martin parmi eux. Au premier rang : Manuel Peyrondet, Philippe Faure-Brac, Florent Martin et Romain Ittis. Derrière : Philippe Nusswitz, David Biraud, Richard Bernard et Gaëtan Bouvier.



Aymeric Pollenne was the first to discover a tasting workshop with a completely original approach that was a bit unsettling for the candidates.

The 31st Best sommelier of France final Florent Martin : perseverance rewarded

After ten years since his first final in a national competition, the most Corsican of the Parisian sommeliers has earned himself a victory. || Until this Monday 31 May, Florent Martin seemed to be confined to the honours list, that of a finalist who remains in the winners' shadow...

This is a situation that this Parisian by birth, who grew up and trained in the restaurant trade in Corsica, experienced in 2011 as part of the Best Young Sommelier of France, then in 2012, 2014 and 2016 in the top category. We could even mention the two Meilleur ouvrier de France finals from which he left without a tricolour cord or medal. However, the boy has known how to take things with philosophy, sometimes even with humour, and has never given up, trusting in the work he has been doing for years and in a new maturity to finally reach the Grail.

When he entered the stage set up in the École de Paris des Métiers de la Table, Aymeric Pollenne had just discovered the series of tests carefully prepared by Jean-Pascal Paubert and the event's technical committee. It began with an obstacle course that evoked the French gastronomy world with a slide show presenting ten emblematic dishes whose chef's name had to be mentioned.

Glasses followed, three filled with red wine and one with beer. The mischievous Romain Ittis first waited for the identification and then presented each bottle of each drink and asked to place them in front of each corresponding glass. This was enough to shake up the previous assertions.

To conclude, the candidates had to propose a menu to match each glass. And the whole was done in eight minutes only !



The UDSF was mobilised in numbers with the technical committee members joined by those called upon to help them judge the events.

At the serving table, time was of the essence

The drink language, the next workshop, proposed a list of 24 names to be classified according to their natural environment, wine, coffee or beer.

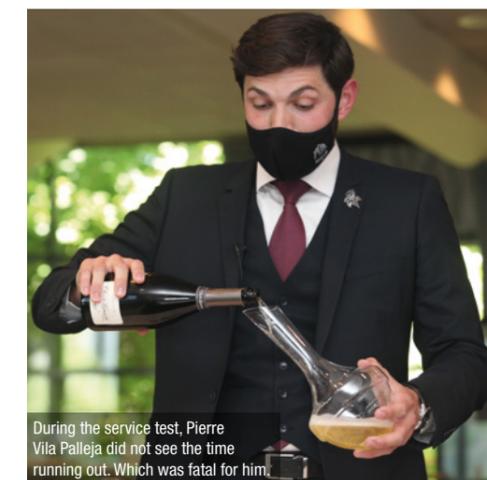
A playful approach that preceded the final judge, the service workshop. For the following dish: white asparagus roasted raw with Etrez butter, saffron onions, emulsified mayonnaise with Palo Cortado. The seven-guest person table had chosen a champagne, the Clos Lanson 2007, and a sake, the Shirakawago Sasanigori. The two drinks not only had to be served, but the pairing with each had to be commented on and the sparkling wine had to be decanted. Eight minutes... a tight schedule that Aymeric Pollenne and Florent Martin respected as closely as possible, while the timer was fatal for Pierre Vila Palleja, who was unable to serve the sake.

A very original stage based on a management approach within the context of an event organised by a jeweller, an English workshop on wine tourism in Cyprus and the president's question linked to current wine events completed this long march towards the title.

His smile and relaxed attitude were reminiscent of the image left by Gaëtan Bouvier in 2016 when he won in Toulouse, and Florent Martin had also ticked off as many boxes as possible. He could then express his joy before receiving the trophy presented by Guillaume Gomez, the French gastronomy ambassador, and signed by the sculptor Sylvie Malys.

Earlier, Florent had announced his departure from the George V after more than a decade working alongside Thierry Hamon and Eric Beaumard, to join the Peninsula. A new professional life that couldn't have started better!

Text and photos : Jean Benard



During the service test, Pierre Vila Palleja did not see the time running out. Which was fatal for him.

FLORENT MARTIN :

« On ne gagne pas en battant l'autre,
il faut se battre soi-même »

“You can't win by fighting others, you have to fight yourself”



Après son titre, Florent Martin a pris son envol vers The Peninsula et son restaurant L'oiseau blanc.

La Corse tient une place importante dans votre vie, pourquoi ?

Je suis né à Paris, j'ai grandi à Melun mais lorsque mes parents se sont séparés, je suis parti en Corse avec ma maman. Elle est originaire d'Ajaccio et toute sa famille vit là-bas. J'ai toujours été très attaché à cette île, ses valeurs, ses traditions, sa gentillesse, sa sincérité et forcément ses vignobles. Car, à terme, la plupart des bases que j'ai eues avec le vin, je les ai eues avec le vin corse.

Comment êtes-vous devenu sommelier alors que justement la Corse n'a toujours pas de formation spécialisée ?

Des reportages sur de grands sommeliers puis avec une bouteille offerte un jour à ma famille que j'ai goûtée avec eux, je me suis dit « c'est cela que je veux faire ». Je peux m'épanouir à goûter quelque chose sensoriellement, gustativement, et je peux apprendre des choses en étant encore plus moi-même. Alors même si je n'ai pas pu me former vraiment au travers d'une mention complémentaire, c'est un professeur de l'école hôtelière d'Ajaccio qui m'a poussé à solliciter un stage de sommellerie. Et c'est comme cela que j'ai fait un séjour à L'Auberge de l'Îll avec Serge Dubs et Pascal Léonetti puis au Louis XV à Monaco. J'ai beaucoup appris sur la culture du vin et celle de son service et je suis tombé amoureux fou du vin.

Corsica holds an important place in your life, why?

I was born in Paris, I grew up in Melun but when my parents separated, I went to Corsica with my mother. She is originally from Ajaccio and all her family lives there. I have always been very attached to this island, its values, its traditions, its kindness, its sincerity and of course its vineyards. Because, in the end, most of the bases I had with wine, I was taught with Corsican wine.

How did you become a sommelier when Corsica still has no specialised training?

Reports on great sommeliers and then one day, with a bottle offered to my family that I tasted with them, I said to myself “this is what I want to do”. I can develop myself by tasting something sensorially, gustatively, and I can learn things by being even more myself. So even if I couldn't really train myself through a complementary mention, I was encouraged by a teacher at the hotel school in Ajaccio to apply for a sommelier course. That's how I came to stay at the Auberge de l'Îll with Serge Dubs and Pascal Léonetti, then at the Louis XV in Monaco. I learned a lot about the wine culture and its service and I fell madly in love with wine.

Après six finales sans succès, Meilleur jeune sommelier de France, Meilleur sommelier de France, Meilleur ouvrier de France, qu'est-ce qui a changé chez vous pour enfin conquérir un titre ?

Je ne suis pas d'un naturel qui veut tuer l'autre dans un concours, bien au contraire, je pense qu'il faut d'abord donner le meilleur de soi-même. Cela ne sert à rien de croire qu'on va gagner un concours en battant quelqu'un, non, il faut se battre soi-même, essayer d'avoir conscience de ses défauts, de les transcender, c'est ce que j'ai essayé de faire.

Je suis d'une nature assez tête-en-l'air et avec Alexia, mon épouse, ces derniers mois on travaillait avec le chronomètre. Je passais mon temps à parler, à réviser, à déguster avec des chronomètres et à inclure mon discours, mes émotions dans un temps imparti. Ce qui me permettait d'être d'autant plus moi-même et de gérer mon comportement... Car je suis quelqu'un d'émotif et j'ai du mal à gérer mon émotion, d'autant plus quand il y a de la pression et du public. Alors soit j'en fais trop, soit je suis complètement éteint et timide. Il a fallu que je prenne sur moi pour changer les choses et le fait d'être papa de deux petites filles m'a permis de prendre un peu de recul. Grâce à cette distance avec les concours je suis arrivé le jour de la finale plus décontracté.

Meilleur sommelier de France, c'est une fin en soi ou bien y aura-t-il une suite ?

J'ai vraiment envie de continuer, de m'investir là-dedans. Et si j'ai d'abord la volonté de m'occuper de mes filles et de mon épouse, la prochaine étape c'est le Meilleur ouvrier de France. J'adorerais aussi pouvoir un jour disputer des concours internationaux. C'est quelque chose qui concrétiserait un rêve d'enfant !

Après onze ans au Four Seasons George V, une nouvelle vie avec de nouvelles responsabilités vient de débiter à The Peninsula Paris. A-t-il été facile de tourner la page ?

Le George V c'est une école incroyable, on le sait tous dans la profession. C'est une cave de folie avec des talents inouïs. Eric Beaumard avec sa manière de traduire l'émotion et de retranscrire le paysage du vin dans le restaurant. Je m'inspire beaucoup de ça. Thierry Hamon, c'est plus la culture, la sensibilité, l'ouverture aux arts et à la littérature.

Mais il fallait à un moment donné que je sois un peu plus moi-même, que je m'émancipe de ce que j'ai vécu avec ces grands talents que j'apporte ma touche et ce que j'ai envie de faire au Peninsula. Notamment une expérience d'accord mets et vins avec David Bizet, le chef de L'oiseau blanc. Il est un chef avec qui on peut créer des choses superbes. Apporter une expérience qui puisse être dans l'émotion, l'originalité, tout en ayant la base française de l'accord. J'aimerais trouver ce compromis-là.

Vous avez dû attendre votre septième finale pour connaître le goût de la victoire. Qu'avez-vous envie de dire à Aymeric Polienne et Pierre Vila Palleja, les autres finalistes ?

Je leur dirai d'abord qu'ils sont de vrais talents tous les deux et qu'il y en a beaucoup d'autres comme eux en France dont on n'a pas conscience et qui ne font pas de concours. D'ailleurs ce n'est pas parce qu'on fait des concours qu'on est meilleur que les autres. Pour Pierre et Aymeric, j'ai déjà été à leur place tant de fois que j'ai envie de leur dire que ce n'est pas parce qu'on est moins bon un jour qu'on l'est pour toujours. Et de la même façon ce n'est pas parce qu'un autre gagne qu'il est le meilleur pour toujours.

Je leur souhaite de continuer, de rester eux-mêmes et de se distinguer à travers leur passion, leurs envies et leur différence. Ce sont des personnalités, ils ont leur style et donc qu'ils continuent à être eux-mêmes...

After six unsuccessful finals, Best Young Sommelier of France, Best Sommelier of France, Meilleur ouvrier de France, what changed for you to finally win a title?

I am not the kind of person who wants to kill the other in a competition, on the contrary, I think that you have to give the best of yourself first. There is no point in believing that you are going to win a contest by beating someone, no, you have to fight yourself, try to identify your faults, to improve on them, that's what I tried to do.

I'm a bit of an airhead and with Alexia, my wife, these last few months we were working with a timer. I spent my time talking, revising, tasting with stopwatches and including my speech, my emotions in a time limit. This allowed me to be more myself and to manage my behaviour... Because I'm an emotional person and I find it hard to manage my emotions, especially when there's pressure and an audience. So I either overdo it or I'm completely switched off and shy. I had to take it upon myself to change things and being a father of two little girls allowed me to step back a bit. Thanks to this distance from the competitions, I was more relaxed on the D day.

Is “Best Sommelier of France” an end in itself or is there a continuation?

I really want to continue, to invest myself in the wine word. And although I first want to take care of my daughters and my wife, the next step is the Meilleur ouvrier de France. I would also love to be able to take part in international competitions one day. It's something that would make a childhood dream come true!

After eleven years at the Four Seasons George V, a new life with new responsibilities has just begun at The Peninsula Paris. Was it easy to turn the page?

The George V is an incredible school, as we all know in the industry. It's a crazy cellar with incredible talent. Eric Beaumard had a way of translating emotion and retranscribing the wine landscape in the restaurant. I was very inspired by him. Thierry Hamon is more inspired by culture, sensitivity, openness to the arts and literature.

But there was a time when I had to be a bit more myself, when I had to emancipate myself from what I had experienced with these great talents and bring my touch and what I wanted to do at the Peninsula. This includes an experiment in food and wine pairing with David Bizet, the chef at L'oiseau blanc. He is a chef with whom you can create great things. Bringing an experience that can be emotional and original, while still having the French basis of the pairing. I would like to find this compromise.

You had to wait until your seventh final to taste victory. What would you like to say to Aymeric Polienne and Pierre Vila Palleja, the other finalists?

First of all, I would tell them that they are both real talents and that there are many others like them in France who aren't aware of this and who don't take part in competitions. Besides, it's not because you do competitions that you are better than the others. As for Pierre and Aymeric, I've already been in their shoes so many times that I want to tell them that just because you're not as good one day doesn't mean you'll always be good. And in the same way, just because someone else wins doesn't mean they are the best forever.

I wish them to continue, to remain themselves and to distinguish themselves through their passion, their desires and their difference. They are personalities, they have their own style, so may they continue to be themselves...

Text and photos : Jean Benard

SOMMELLERIE : L'ÉQUIPE DE FRANCE DANS LE CONCRET



Les candidats au premier plan entourés par tous ceux qui ont apporté leur contribution à ce premier grand rassemblement du Team France.

Désormais placée sous la responsabilité de David Biraud, cette structure a réuni cinq candidats pour les aider dans la préparation d'échéances essentielles. Une mobilisation sans précédent qui témoigne d'une prise de conscience forte de la part de l'Union de la Sommelierie Française.

Longtemps resté au niveau des intentions avant de vivre ses premières actions, le Team France a pris une nouvelle dimension dans les locaux de l'École de Paris des métiers de la table. C'était à quelques heures de l'annonce du report de la phase finale du concours du Meilleur jeune sommelier de France initialement prévue les 28 et 29 mars en Normandie.

Concrètement, désormais confiée à David Biraud puisque Olivier Poussier (Meilleur sommelier du monde 2000) qui en avait dessiné les contours ne peut y intervenir en raison de sa présence au sein du comité des concours internationaux, cette structure a donné une forme inédite à son action. Cinq candidats, de fait ou potentiels, une quinzaine de personnalités de tout premier plan de la sommellerie et une longue matinée de travail : jamais les choses n'avaient pris une telle ampleur. « Pour la première fois étaient associés le futur représentant de la France au prochain concours Europe en novembre à Chypre, Benjamin Roffet, son suppléant Dominique Laporte et les trois finalistes du concours du Meilleur sommelier de France, Florent Martin, Aymeric Pollelle et Pierre Vila-Palleja. Et tous ont accepté d'être un peu chahutés, entraînés et rassurés au cours de cette journée... » résume David Biraud.

STRUCTURER UNE PÉPINIÈRE DE TALENTS

Après avoir commenté par écrit la dégustation à l'aveugle d'un vin blanc (Muscadet Sèvre & Maine, cuvée *Gula Ana 2016* du domaine Pierre Luneau-Papin) et notamment planché sur la carte du vignoble croate, un enchaînement de neuf ateliers attendait tout ce petit monde. Ici, un travail de classement et d'identification de vins marqués en sucre, ailleurs la reconnaissance d'un vin intrus parmi les cinq proposés et pas très loin un exercice de gestion destinée à réparer une erreur de service... Voici pour quelques exemples.

Des bases d'épreuves classiques qui réservaient toutes des surprises et pas le moindre temps mort. « Enchaîner ainsi les ateliers c'est exactement ce qu'il faut. Un tel entraînement est complémentaire de tout ce que je peux organiser personnellement. J'ai donc apprécié tous les efforts réalisés par David Biraud et son équipe pour nous proposer une telle diversité d'activités. Mais au-delà, je vois surtout dans cette équipe qui se dessine une façon de commencer à structurer une pépinière de talents pour les 15 à 20 prochaines années. Il faut donc incorporer les jeunes et identifier les meilleurs qui seront ensuite appelés à représenter la France à l'international », souligne Benjamin Roffet.

Parmi ces jeunes il y a Aymeric Pollelle. Le benjamin de la finale nationale, a apprécié l'ensemble de cette opération. Après une coupure dans la préparation, « j'étais prêt pour le rendez-vous prévu en novembre 2020 et malheureusement reporté courant juin prochain », tous ces ateliers lui ont permis de faire un point sur son état *de forme*. « Dans la tête, j'ai appréhendé cette journée comme si c'était la finale et je me suis trouvé assez cohérent dans ce que j'ai réalisé. Je sais

que j'ai un peu manqué de concentration sur l'épreuve de gestion et celle d'anglais. Maintenant j'attends l'analyse et les notes des jurys pour faire un point plus précis et me remettre au travail. »

UNE COURSE D'OBSTACLES COMME GALOP D'ESSAI

Des commentaires individualisés voulus par David Biraud. « Cette journée n'était pas comparative, nous étions là pour leur apporter notre aide. C'est pour cela que nous avons organisé cela autour d'ateliers bien isolés. Nous allons donner à chacun ses propres résultats, ils découvriront ainsi ce qu'ils auraient dû avoir comme points, parce qu'il est toujours bon de savoir là où on score ou non. Ils comprendront aussi ce que nous attendions d'eux dans chaque atelier », analyse encore celui qui a porté les couleurs de la France à l'international pendant dix ans.

« Pour moi, poursuit-il, il était nécessaire de leur apporter notre expérience, notre vécu. Après ce premier galop d'essai j'espère qu'il y en aura d'autres pour galoper longuement et surtout galoper avec l'aide de toutes les forces françaises qui sont nécessaires pour accompagner non seulement nos candidats mais surtout en inciter d'autres sur le plan national à s'inscrire aux futures sélections françaises pour représenter notre pays. Car notre but c'est aussi de les motiver, de les fédérer et de les souder pour les accompagner le plus loin possible dans la préparation des concours tant en France qu'à l'échelle européenne ou mondiale. »

En attendant de voir aussi loin, un deuxième rassemblement du Team France devrait être organisé en province à l'automne, quelques semaines avant le concours Europe toujours prévu à Chypre.

Sommellerie : the French team in practice

Now placed under David Biraud's responsibility, this structure has brought together five candidates to help them in their preparation for essential events. An unprecedented mobilization which testifies to a strong awareness on the Union de la Sommellerie Française's part.

For a long time, Team France kept its intentions before taking its first actions, but it took on a new dimension in the École de Paris des métiers de la table. The announcement of the final Best Young Sommelier of France competition, initially scheduled for 28 and 29 March in Normandy, was made a few hours before the event.

Concretely, this structure is now under David Biraud's responsibility and brought a new form to its action. Olivier Poussier (Best Sommelier of the World 2000), who had defined the competition's outlines cannot be involved because of his membership position in the international competition committee.

With five candidates, actual or potential, fifteen or so leading personalities from the sommelier world and a long working morning, things had never been so extensive.

“For the first time, Benjamin Roffet, the future French representative at the next European competition in November in Cyprus, Dominique Laporte, his deputy, and the three Best Sommelier of France finalists, Florent Martin, Aymeric Pollelle and Pierre Vila-Palleja, were involved. And they all agreed to be heckled, coached and reassured during the day.” summarises David Biraud.

Creating a talent industry

After comments on the blind white wine tasting (Muscadet Sèvre & Maine, Gula Ana 2016 cuvée of the Pierre Luneau-Papin estate) and a study of the Croatian vineyard map, a series of nine workshops awaited the participants. Here, a classification and identification of wines marked in sugar, in another place the identification of an intruder wine among the five proposed and not far away a management exercise to repair a service error ... Here are some examples.

These are just a few classic examples, all of which were full of surprises, and no time was wasted. “Going from one workshop to the next is exactly what is needed. Such a training is complementary to anything I can organize personally. So I really appreciated all the efforts made by David Biraud and his team to offer us such a variety of activities. But more than that, I particularly see this emerging team as a way to start structuring a talent base for the next 15 to 20 years. We must therefore incorporate young people and identify the best who will then be called upon to represent France internationally”, emphasizes Benjamin Roffet.

Among these young people there is Aymeric Pollelle. The youngest of the national final, appreciated the whole operation. After a break in the preparation, “I was ready for the appointment scheduled for November 2020 and unfortunately postponed next June”, all these workshops have allowed him to take stock of his fitness. “I thought about this day as if it was the final and I found myself quite coherent in what I did. I know that I was a little unfocused on the management test and the English test. Now I'm waiting for the juries' analysis and notes to make a more precise point and get back to work”.

An obstacle course as a trial run

David Biraud wanted individualized comments. “This day was not comparative, we were there to help them. That's why we organized it around isolated workshops. We will give each of them their own results, so they will discover what they should have had as points, because it is always good to know where you score or not. They will also understand what we expected from them in each workshop”, says the man who has worn the French colors internationally for ten years.

“For me, he adds, it was necessary to bring them our experience, our background. After this first trial gallop, I hope that there will be others to race for a long time and especially to race with the help of all the French forces that are necessary to accompany not only our candidates but especially to encourage others on the national level to register for the future French selections to represent our country. After all, our goal is also to motivate them, to unite them in order to accompany them as far as possible in the competition preparation both in France and on a European or world scale.”

While waiting to see that far, a second Team France gathering should be organized in the provinces in the fall, a few weeks before the European competition still scheduled in Cyprus.

Text and photos : Jean Benard



1 Aymeric Pollelle pendant l'atelier consacré au saké.

2 Benjamin Roffet a très apprécié le contexte de l'épreuve d'accord mets-boissons.

3 David Biraud a relevé avec succès le défi de cette première mobilisation des forces vives de la sommellerie française.



Augustin Belleville a clairement tracé son chemin de carrière pour les années à venir.

AUGUSTIN BELLEVILLE SACRÉ MEILLEUR SOMMELIER DES TERROIRS DU SUD-OUEST

Pour la deuxième fois, le concours s'est déroulé à distance et ne réunissait que les élèves de mention complémentaire. Le lauréat, en formation auprès d'Arnaud Chambost et avec Charles-André Charrier pour maître d'apprentissage, était opposé à Lolla Jalais et Nicolas Mas en finale.

Après une édition 2020 organisée avec les moyens du bord mais toujours le même sérieux, le concours du Meilleur sommelier des terroirs du Sud-Ouest s'est appuyé sur cette première expérience pour exister à nouveau cette année en s'appuyant sur l'outil numérique. Et cette fois, l'association des sommeliers Sud-Ouest Occitanie a mobilisé les moyens techniques et la salle des délibérations du conseil régional à Toulouse.

Au total, 36 étudiants éparpillés à travers la France ont participé à la phase de sélection directement dans leur lycée professionnel ou CFA. Là, les enseignants avaient reçu quelques jours plus tôt les bouteilles totalement anonymes destinées à l'épreuve de dégustation qui accompagnait le questionnaire de connaissance générale sur les vignobles du

sud-ouest. Une étape suivie d'une pause au cours de laquelle les membres du jury pouvaient procéder à la correction et déterminer les noms des trois finalistes. Augustin Belleville (CFA du lycée Rabelais à Dardilly) était opposé à Lola Jallais (lycée hôtelier de La Rochelle) et Nicolas Mas (CFA de Blagnac).

DEUX ENTRAÎNEURS DE PREMIER PLAN

L'après-midi, les enseignants qui avaient tous reçu un ensemble de deux bouteilles de la part des vins du sud-ouest, le rouge ayant servi pour la sélection du matin, ont ensuite ouvert celle de blanc sous les yeux du jury. Chaque candidat a dégusté et commenté sans omettre de proposer des idées d'accord. Suivait un exercice de commercialisation autour d'un menu complet avec une petite touche de pratique de la langue anglaise en conclusion.

L'épreuve se poursuivait avec la correction d'une carte des vins comprenant quelques erreurs. Enfin, le parrain du concours, Jean-Baptiste Bosc sommelier au Pavillon Ledoyen, concluait avec deux questions : une liée à l'actualité de la sommellerie française et l'autre sur les connaissances réglementaires en matière d'appellations.

Augustin Belleville sortait vainqueur de cette course d'obstacles conscient que le travail réalisé au cours des semaines précédentes venait de porter ses fruits. Une préparation qui a bénéficié des conseils et des exercices mis en place par son formateur, le MOF Arnaud Chambost, et son maître d'apprentissage, Charles-André Charrier chef sommelier de L'abbaye de Talloires et président des sommeliers de la région Savoie-Alpes-Bugey.

PARIS PUIS L'ÉTRANGER

Si Augustin Belleville a suivi la première partie de sa formation (bac technologique et BTS) au lycée hôtelier de Thonon-les-Bains c'est parce qu'il avait placé son avenir sous le signe de la cuisine. « Mais au fur et à mesure j'ai commencé à apprécier le travail en salle, le contact direct avec les clients. Et au cours du BTS c'est Franck Jossierand, MOF maître d'hôtel, qui a commencé à susciter chez moi un intérêt pour l'univers du vin. S'il m'a conseillé deux établissements pour suivre une mention complémentaire, j'ai choisi Dardilly qui propose l'alternance entre lycée et entreprise. »

Accepté comme apprenti à L'abbaye de Talloires, il n'a pas débarqué en terre inconnue. « Avant la saison 2020, l'établissement recherchait un commis-sommelier. Même sans formation spécifique j'ai été accepté ! » Il y achèvera son contrat fin août et pourrait, s'il le souhaitait, enchaîner avec un brevet professionnel. Mais celui qui, grâce au

concours, a découvert toute la richesse et la diversité des vins du sud-ouest, a d'autres objectifs à court et moyen terme. « Les études vont s'arrêter là, j'ai plutôt envie d'étoffer mon expérience. Et dans un premier temps je vais essayer de trouver un premier poste dans un restaurant étoilé à Paris. Par la suite je veux séjourner dans un pays anglophone. Au

cours d'un stage effectué au Bayview à Genève j'ai pris conscience de mes lacunes et des problèmes que cela engendre dans notre métier... »

A 20 ans seulement, Augustin Belleville a aussi le temps devant lui pour préparer de nouveaux concours pour confirmer son talent naissant.

Augustin Belleville wins the Best Sommelier of the South West competition

For the second time, the competition was held online and was only open to students with a complementary mention. The laureate, studying with Arnaud Chambost and with Charles-André Charrier as his apprentice master, was opposed to Lolla Jalais and Nicolas Mas in the final.

After a 2020 edition organized with limited means but always with the same professionalism, the Best Sommelier of the South West competition used this first experience to start again this year with the digital tool. And this time, the Association des sommeliers Sud-Ouest Occitanie has mobilized the technical means and the deliberation room of the regional council in Toulouse. A total of 36 students from all over France took part in the selection phase directly in their vocational school or CFA. There, the teachers had received a few days earlier the totally anonymous bottles destined for the tasting test that followed the general knowledge questionnaire on the southwestern vineyards. A stage followed by a break during which the jury members could proceed to the correction and determine the names of the three finalists. Augustin Belleville (CFA of the Lycée Rabelais in Dardilly) was opposed to Lola Jallais (Lycée hôtelier de La Rochelle) and Nicolas Mas (CFA of Blagnac).

Two leading coaches

In the afternoon, the teachers, who had received a set of two bottles from Southwestern Wines, the red one having been used for the morning selection, then opened the white one under the jury's supervision. Each candidate tasted and commented without missing out on ideas for pairing. This was followed by a marketing exercise based on a complete menu with a touch of English language practice at the end.

The test continued with a wine list correction including a few mistakes. Finally, the sponsor of the competition, Jean-Baptiste Bosc, sommelier at Pavillon Ledoyen, concluded the competition with two questions: one related to current events in French sommellerie and the other on regulatory requirements in terms of wine appellations.

Augustin Belleville won this challenge knowing that the work done during the previous weeks had paid off. This preparation benefited from the advice and exercises put in place by his trainer, the Meilleur Ouvrier de France Arnaud Chambost, and his apprentice master, Charles-André Charrier, head sommelier at the Abbaye de Talloires and president of the Association des sommeliers Savoie-Alpes-Bugey.

From Paris to abroad

Augustin Belleville did the first part of his training (technological baccalaureate and BTS) at the hotel school in Thonon-les-Bains because he had chosen cooking as his future. "But as time went by, I began to appreciate working in the dining room, the direct contact with the customers. And during the technical degree, Franck Jossierand, MOF maître d'hôtel, got me interested in the wine world. He advised me to choose one of the two schools where I could do a complementary mention, but I chose Dardilly, which offers a work-study program between high school and the company."



Charles-André Charrier et Augustin Belleville seront complices jusqu'à la fin de l'été à L'abbaye de Talloires.

Once accepted as an apprentice at L'abbaye de Talloires, he was not in a foreign country. "Before the 2020 season, the establishment was looking for a commis-sommelier. Even without specific training I was accepted!" He will finish his contract at the end of August and could, if desired, follow it up with a professional certificate. But the man who, thanks to the competition, has discovered all the richness and diversity of southwestern wines, has other short and medium-term objectives. "My studies will stop here, I want to expand my experience. I'm going to try to find my first job in a starred restaurant in Paris. Then I want to spend time in an English-speaking country. During an internship at the Bayview in Geneva, I realized my shortcomings and the problems that this creates in our profession..." At just 20 years old, Augustin Belleville also has time to prepare new competitions to confirm his budding talent.

Texte et crédit photos : Jean Benard

LUCIE JAULIN

SACRÉE MEILLEURE APPRENTIE DE FRANCE EN SOMMELLERIE



Lucie Jaulin a trouvé sa place dans le monde du vin sans avoir suivi d'études en hôtellerie-restauration au préalable. Sa motivation a fait la différence jusqu'à cette finale nationale qu'elle a été la seule à quitter avec une médaille d'or autour du cou.

Face à l'océan, Saint-Nazaire est une invitation au voyage et à l'aventure. Un bac économique et social en poche, Lucie Jaulin a donc levé l'ancre. « Je ne me retrouvais pas dans le caractère théorique des études qui s'offraient à moi... » Fille au pair pendant neuf mois à Dublin puis un trimestre à Saragosse, elle a apprécié cette expérience à l'étranger avant de se résoudre à retrouver son port d'attache.

Une courte pause avant de prendre la direction d'Avignon pour se former à la communication et au commerce. Mais la jeune femme ne se sent toujours pas à l'aise et tourne la page au bout de trois mois. « J'avais besoin de la pratique pour donner un sens à ma formation. »

Retour encore à la case Saint-Nazaire où le hasard d'une rencontre va s'avérer déterminant. « J'ai fait la connaissance de Thibaut Miguet qui était en mention complémentaire sommellerie au lycée Nicolas-Appert tout près de Nantes. Il m'a fait découvrir sa passion pour le vin. Je n'avais

jamais imaginé que l'on pouvait aborder un verre de vin de cette manière. Il m'a transmis le virus et j'ai voulu apprendre à mon tour ! »

PROVOQUER LA CHANCE

A Nantes, sans les bases requises, Lucie a réussi à forcer les portes du centre Henriman qui mise sur l'apprentissage pour former notamment les demandeurs d'emploi. « J'ai essayé d'être convaincante en exprimant ma motivation lors de l'entretien avec le formateur. J'ai débuté la mention sommellerie sans l'avis favorable de l'Éducation nationale. En revanche, un employeur m'a accepté telle quelle, il m'a laissé ma chance et cela a fonctionné. » Forte de ce contrat d'apprentissage, elle espérait que sa demande de dérogation serait acceptée. Après un premier avis défavorable, la suivante, grâce au soutien des propriétaires du restaurant *Les chants d'avril*, a été accordée. « Dans mon dossier j'avais annoncé mon intention de participer aux sélections du Meilleur apprenti de France, encouragée par Christophe et Véronique François, mes employeurs. »

La suite ressemble à un rêve, comme si rien ne devait résister à cette jeune femme bien décidée à provoquer la chance. « Au restaurant, le chef travaille autour d'un menu mystère, et pour les vins c'est un peu la même chose. J'ai l'oppo-

tunité de m'exprimer auprès du client puisque je connais les plats et je sélectionne les vins qui vont accompagner son repas. J'organise la découverte et c'est souvent l'occasion de gommer des a priori. »

Cette approche avec de vraies responsabilités a sans doute contribué à son succès à chaque étape de l'épreuve. « En finale, je redoutais un peu la pratique. Le décantage, le service dans les règles, ne font pas vraiment partie de mon quotidien au restaurant où j'ai finalement été embauchée. Heureusement mon ancien formateur, Bruno Laigneau, m'a aidée au cours des entraînements qui ont précédé les dernières épreuves où nous étions cinq en compétition. »

Quant au stress qu'elle redoutait, elle en a réduit les effets grâce à des séances de sophrologie. Autant d'atouts gagnants qui lui ont valu de repartir avec diplôme et médaille d'or. Une première ligne importante sur un CV qu'elle enrichira dans le futur. « J'ai envie de découvrir les différents univers de la sommellerie, du bar à vins au restaurant gastronomique, sans oublier une expérience à l'étranger. Mais tout ça, c'est pour plus tard... »

LUCIE JAULIN

named best sommelier apprentice of France

Lucie Jaulin entered the world of wine without having studied hotel and restaurant management beforehand. Her motivation made all the difference until the national final, where she was the only one to leave with a gold medal around her neck.

Facing the ocean, Saint-Nazaire is an invitation to travel and adventure. Lucie Jaulin graduated with an economic and social baccalaureate and set sail. "I didn't find myself in the theoretical nature of the studies that were offered to me..." She spent nine months as an au pair in Dublin and then a term in Saragossa, and enjoyed this experience abroad before deciding to return to her home port.

A short break before heading for Avignon to train in communication and commerce. But the young woman still did not feel comfortable and turned the page after three months. "I needed the practice to give meaning to my training."

Back to Saint-Nazaire again, where a chance meeting was to prove decisive. "I met Thibaut Miguet who was doing a complementary mention in sommellerie at the Nicolas-Appert high school near Nantes. He made me discover his passion for wine. I had never imagined that one could approach a glass of wine in this way. He passed on the passion to me and I wanted to learn in return!"

Create your own luck

In Nantes, Lucie managed to force her way into the Henriman centre, which relies on apprenticeships to train jobseekers in particular without having the necessary background. "I tried to be convincing by expressing my motivation during the interview with the trainer. I started the sommelier qualification without a favourable opinion from the national education

authorities. On the other hand, an employer accepted me as I was, he gave me a chance and it worked." With this apprenticeship contract, she hoped that her request for an exemption would be accepted. After a first refusal, the next one, thanks to the owners of the restaurant *Les chants d'avril*, was granted. "I had announced in my application my intention to take part in the selections for the best apprentice of France, encouraged by Christophe and Véronique François, my employers."

The following steps look like a dream, as if nothing could resist this young woman who is determined to make her own luck. "In the restaurant, the chef works around a mystery menu, and with the wines it's more or less the same thing. I have the opportunity to express myself to the customer because I know the dishes and I select the wines that will accompany their meal. I organise the discovery and it is often an opportunity to erase pre-conceptions."

This approach with real responsibilities has undoubtedly contributed to his success at each stage of the event. "During the final, I was slightly afraid of the practice. Decanting, serving according to the rules, is not really part of my daily routine in the restaurant where I was finally hired. Fortunately, my former trainer, Bruno Laigneau, helped me during the training sessions that preceded the final tests when there were five of us competing."

As for the stress that she feared, she reduced its effects thanks to sophrology sessions. All these winning assets earned her a diploma and a gold medal. This is an important first line on a CV that she will add to in the future. "I want to discover the different universes of sommellerie, from the wine bar to the gastronomic restaurant, without forgetting an experience abroad. But that will come later..."

Text and photos : Jean Benard



Vingt candidats ont disputé l'épreuve organisée dans les salons du Château Smith Haut Lafitte.

MEILLEUR ÉLÈVE SOMMELIER EN VINS DE BORDEAUX TROPHÉE PESSAC-LÉOGNAN

UN VRAI RÉVÉLATEUR DE TALENTS AUX PARCOURS ORIGINAUX

Laurie Derouard et Alexis Daunis ont inscrit leur nom au palmarès de cette épreuve qui fut la première à se tenir intégralement en présentiel depuis plus d'un an.

Le 11 mai dernier, dans les salons de Château Smith Haut Lafitte, vingt candidats issus de formations spécialisées en sommellerie éparpillées en France ont vécu le premier concours professionnel organisé de manière normale depuis plus d'un an. Une vraie bouffée d'oxygène malgré le port du masque imposé par l'association des sommeliers de Bordeaux-Aquitaine et le syndicat de l'appellation Pessac-Léognan.

Vingt candidats, deux catégories et donc deux vainqueurs. Laurie Derouard, étudiante en brevet professionnel au lycée hôtelier de Chamalières et apprentie à l'Hôtel Royal – Evian Resort d'un côté. Alexis Daunis, élève de mention complémentaire au CFA du lycée Joseph-Sortck à Guebwiller et apprenti à la cave Clos 3/4 à Mulhouse de l'autre. Pour eux comme pour les 18 autres participants,



Laurie Derouard ne s'est pas fixée de plan de carrière à l'issue de sa formation.

le séjour sur la rive gauche a débuté par des visites et des dégustations. Au Château Olivier pour commencer puis au Château d'Eyrans, ils ont écouté avec attention et se sont imprégnés de l'atmosphère d'une appellation bien décidée à séduire ces *futurs ambassadeurs*.

Le lendemain, pas question de diplomatie dans les salons du Château Smith Haut Lafitte. Place aux joutes. Sur le plan théorique avec un questionnaire et un diaporama d'une part puis un premier exercice autour d'un vin et enfin un atelier d'expression orale autour de la présentation d'un domaine régional suscitant un intérêt fort chez le candidat.

UNE ANNÉE D'ÉTUDES CONCLUE EN BEAUTÉ

La finale réunissait deux candidates de BP et quatre élèves de mention complémentaire. Chacun passait trois épreuves marquées par un temps réduit et donc la nécessité d'être vite réactif. Au menu la dégustation commentée d'un vin blanc présenté à l'aveugle (Smith Haut Lafitte 2017) puis un travail comparatif entre deux vins (un rosé du domaine Haut L'abeille et un claret du Château La Freynelle). A charge pour le finaliste de les comparer, de justifier ses remarques et de proposer un accord pour celui de son choix. Tout cela en quatre minutes... Toujours seul, chaque candidat devait répondre aux attentes d'un jury en attente d'idées originales pour agrémenter son séjour dans la région. Deux questionnaires vécus en commun complétaient cette finale.

Les victoires de Laurie Derouard et Alexis Daunis, soulignent la qualité du travail des formateurs que sont Thomas Vivant (Chamalières) et Frédéric Simon (Guebwiller) et la motivation de futurs professionnels qui ont trouvé leur voie. Passionnée par le monde du vin, Laurie Derouard a vécu quelques mois de rêve en 2018 alors qu'elle bouclait la



Alexis Daunis a offert à son CFA une première victoire dans le concours bordelais.

première phase de sa formation. Sacrée Miss Eure-et-Loir puis Miss Centre – Val-de-Loire elle a connu les frissons du concours Miss France sans pour autant s'éloigner de ce métier qu'elle va poursuivre en entrant totalement dans la vie active dans les prochaines semaines.

Alexis, lui, a découvert le vin alors qu'il était en classe préparatoire à Lyon et se destinait plutôt à poursuivre des études gestion et management. Il a alors changé de cap non sans enrichir son CV avec un DUT puis une licence professionnelle et enfin cette mention complémentaire en alternance qu'il va conclure par une embauche au sein de la cave et du bar à vins *La quille* qui l'accueillent à Mulhouse en apprentissage.

Pour tous deux, la dernière étape de formation s'est ainsi achevée en beauté avec un titre et les souvenirs d'un bel accueil sur les terres de Pessac-Léognan.

LE PALMARÈS FINAL

Catégorie brevet professionnel : Victoire de **Laurie Derouard** devant **Marie Pech** (lycée hôtelier de Toulouse).

Catégorie mention complémentaire : Victoire d'**Alexis Daunis** devant **Scarlet Normanton** (lycée hôtelier de Talence), **Lucien Le Guen** (lycée Bonneveine à Marseille) et **Laura Wins** (INSEEC Bordeaux).

Best student sommelier in Bordeaux wines - Pessac-Léognan Trophy

A true talent revelator with original backgrounds

Laurie Derouard and Alexis Daunis entered their names in the winners' list of this competition, which was the first to be held entirely in person for more than a year.

On May 11th, twenty candidates from sommelier training courses across France took part in the first professional competition to be held in a normal way for over a year in the Château Smith Haut Lafitte salons. This was a real breather, despite the fact that the Bordeaux-Aquitaine sommelier association and the Pessac-Léognan appellation syndicate had imposed masks on them.

Twenty candidates, two categories and therefore two winners. Laurie Derouard, a student in a vocational training course at the Chamalières hotel school and an apprentice at the Hôtel Royal - Evian Resort on one side. Alexis Daunis, a student in the CFA of the Joseph-Sortck high school in Guebwiller and an apprentice at the Clos 3/4 winery in Mulhouse, on the other. For them, as for the 18 other participants, their stay on the left bank began with visits and tastings. At Château Olivier to begin with, then at Château d'Eyrans, they listened attentively and soaked up the atmosphere of an appellation that was determined to seduce these *future ambassadors*.

The next day, there was no question about diplomacy in the Château Smith Haut Lafitte salons. It was time for jousting. On the theoretical level with a questionnaire and a slide show on the one hand, then a first exercise around a wine and finally an oral expression workshop around the presentation of a regional estate arousing a strong interest in the candidate.

A successful end to a study year

The final brought together two BP candidates and four students from the complementary mention. Each of them had to pass three tests marked by a reduced time and therefore the need to be quick to react. The menu included a commented wine tasting on a blended white wine (Smith Haut Lafitte 2017), followed by a comparative test between two wines (a rosé from Domaine Haut L'abeille and a claret from Château La Freynelle). It was up to the finalist to compare them, to justify his remarks and to propose a pairing for the one of his choice. The whole thing took four minutes... Still on their own, each candidate had to meet the jury's expectations for original ideas to enhance their stay in the region. Two joint questionnaires completed the final.

Laurie Derouard and Alexis Daunis' victories underline the excellent work of the trainers, Thomas Vivant (Chamalières) and Frédéric Simon (Guebwiller), and the futur professional's motivation who have found their way. Passionate about the wine world, Laurie Derouard experienced a few dream months in 2018 as she completed the first training phase. Crowned Miss Eure-et-Loir and then Miss Centre - Val-de-Loire, she experienced the thrill of the Miss France contest without taking a break from this profession, which she will pursue by entering the workforce in the coming weeks.

Alexis, on the other hand, discovered wine when he was in a preparation



Laurie Derouard, Alexis Daunis, Frédéric Simon (sommelier-trainer in Guebwiller) and Dominique Laporte (jury president) were introduced into the Confrérie du Bontemps Médoc, Graves, Sauternes, Barsac.

class in Lyon and was rather destined to pursue studies in management. He then changed course, but not without enriching his CV with a technical diploma, then a professional licence and finally this complementary mention in work-linked training which he will conclude by taking on an apprenticeship in the wine cellar and bar *La quille* in Mulhouse.

For both of them, the last training stage ended on a high note with a title and warm welcome memories in the Pessac-Léognan region.

The final prize list

Professional certificate category: **Laurie Derouard** won ahead of **Marie Pech** (Toulouse hotel school).

Complementary mention category: **Alexis Daunis** won ahead of **Scarlet Normanton** (Talence hotel school), **Lucien Le Guen** (Bonneveine school in Marseille) and **Laura Wins** (INSEEC Bordeaux).

Texte et crédit photos : Jean Benard

TESTEZ-VOUS AUSSI / Test yourself

Voici cinq des questions soumises aux candidats. Qu'auriez-vous répondu ?

- En quelle année a été créée l'appellation Pessac-Léognan ?
- Quels vins sont élaborés sous l'appellation Pessac-Léognan Supérieur ?
- Citez trois sites classés au patrimoine de l'Unesco en Gironde ?
- Citez les premiers crus de l'appellation Barsac ?
- Quelle appellation du Bordelais est le lieu d'une bataille célèbre ?

Here are five of the questions submitted to the candidates. What would you have answered?

- In what year was the Pessac-Léognan appellation created?
- Which wines are produced under the Pessac-Léognan Supérieur appellation?
- Name three Unesco heritage sites in Gironde?
- Name the first growths of the Barsac appellation?
- Which Bordeaux appellation is the site of a famous battle?

MEILLEUR ÉLÈVE SOMMELIER EN VINS ET SPIRITUEUX DE FRANCE

Deux vainqueurs à la hauteur !



Olivier Poussier a félicité les deux lauréats à l'issue du concours.

Organisé à distance pour la phase de sélection, le Trophée Chapoutier s'est achevé à Tain L'Hermitage où les six finalistes en présence ont proposé une belle prestation d'ensemble sous les yeux d'Olivier Poussier, parrain de cette édition.

Le 6 mai dernier, éparpillés à travers la France, ils étaient 40, élèves de mention complémentaire ou de brevet professionnel, à vivre de manière inédite la phase de sélection du concours du Meilleur élève sommelier en vins et spiritueux de France – Trophée Chapoutier. Une participation record qui effaçait le rendez-vous manqué de 2020 en raison de la crise sanitaire.

Dans les murs de leur établissement formateur, tous ont commenté par écrit la dégustation de deux vins à l'aveugle avant d'aborder un questionnaire qui balayait la connaissance du vin, de ses acteurs et de son actualité. Aussitôt transmises à l'équipe réunie autour d'Alain Landolt, directeur du concours, les copies ont été corrigées et notées.

De quoi permettre de désigner les six finalistes : cinq issus de mention complémentaire sommellerie (Mathieu Ailloud du lycée hôtelier de Gascogne à Talence, Thomas Barrier du lycée hôtelier de Chamalières, Augustin Belleville du CFA François-Rabelais à Dardilly, Maeva Ghazi du CFA Médéric à Paris, Lucien Le Guen du lycée Bonneveine à Marseille) et une de brevet professionnel (Marie Wodecki du lycée hôtelier de Chamalières, unité de formation des apprentis).

Tous étaient donc accueillis par Michel Chapoutier à Tain L'Hermitage pour vivre une finale normale et classique dans son déroulement. Commercialisation, décantage et service d'un vin rouge, dégustation à l'aveugle de deux vins et identification de deux boissons (une eau-de-vie et une liqueur).

A noter toutefois cette année, une place plus importante accordée à la pratique de l'anglais.

Autant d'obstacles que Marie Wodecki a su négocier avec le plus de maîtrise. Sa victoire en tant qu'étudiante de BP a ouvert la porte à un deuxième vainqueur, le meilleur candidat de mention complémentaire. Dans sa catégorie, Mathieu Ailloud s'est ainsi imposé devant Augustin Belleville et Lucien Le Guen.

MARIE WODECKI : LA CONFIRMATION

Au-delà de sa silhouette fluette et de ses yeux d'un bleu lumineux, Marie Wodecki est surtout une jeune sommelière qui a soif d'apprendre pour intégrer la vie active avec un maximum d'atouts dans un an. Voilà pourquoi, après une mention complémentaire obtenue au campus de Groisy, elle a choisi de poursuivre ses études au sein de l'unité de formation des apprentis de Chamalières dans le cadre d'un brevet professionnel en alternance. Du coup elle partage son temps entre l'Auvergne et Paris où Philippe Faure-Brac l'accueille au *Bistrot du sommelier* le temps de son apprentissage.

Mais Marie Wodecki ne se contente pas d'enchaîner les diplômes, elle cumule aussi les titres. En un peu plus de quatorze mois elle a remporté les trois épreuves destinées aux étudiants en formation spécialisée auxquelles elle a participé.

Son tempérament de battante, tout autant que ses connaissances et son savoir-faire, ont donc conquis le jury du concours du Meilleur élève sommelier en vins et spiritueux de France - Trophée Chapoutier. « Cette victoire c'est l'aboutissement d'un bel investissement personnel. Elle permet aussi de récompenser le travail de mes professeurs qui m'ont aidée dans ma préparation : Thomas Vivant à Chamalières et Olivier Chéreau auparavant à Groisy », commentait la jeune sommelière. Pour elle, la saison des concours n'est pas terminée puisqu'elle est également demi-finaliste du Meilleur jeune sommelier de France organisée mi-juin en Normandie.

MATHIEU AILLOUD : LA RÉVÉLATION

Le jury a également découvert en Mathieu Ailloud un talent prometteur issu du lycée hôtelier de Gascogne à Talence. Il a su mettre en valeur l'expérience du contact avec la clientèle acquise au cours de trois années passées à Londres au sein de l'équipe du restaurant *Le boudin blanc*. « Après le bac, j'avais choisi l'Angleterre pour

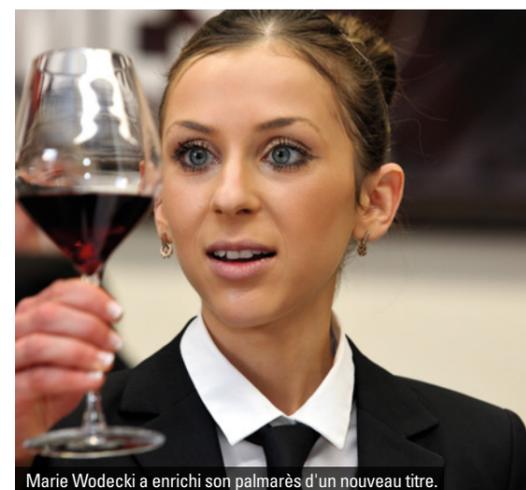
débuter mes études universitaires. Dès mon arrivée, j'ai cherché un job pour l'été et trouvé un poste dans cet établissement qui met en avant la cuisine française. On a accepté ma candidature même si je n'avais ni formation, ni expérience. Mieux, le chef sommelier Morgan Miel-Girard a choisi de faire de moi son commis afin de partager son approche du métier... De quoi faire la fierté de mon grand-père vigneron ! »

Résultat, Mathieu Ailloud a préféré la salle de restaurant à celles de cours et a mis toute son énergie à emmagasiner des connaissances nouvelles. « La première année, mes jours de repos je les passais en cuisine afin de découvrir cet autre aspect du métier. »

En juillet 2020, alors qu'il avait grimpé dans la hiérarchie, il a choisi de retrouver la France. « Il était raisonnable d'obtenir un diplôme en France afin d'acquiescer des bases reconnues ici. » A Talence il a pu étoffer l'aspect théorique de la formation. « Et quitte à reprendre des études, j'ai compris que je pouvais cumuler de l'expérience en préparant des concours. »

Voilà comment il s'est révélé au jury et a pu écrire une première ligne sur son palmarès français. Car il a bien l'intention d'étoffer aussi son CV outre-Manche. « En juillet je vais retrouver Londres pour intégrer le Court of Master Sommelier et poursuivre ma progression au sein du WSET. Ensuite seulement je reviendrai en France afin de découvrir de belles maisons et continuer d'évoluer. »

A son agenda, il a déjà noté de s'inscrire à la sélection du prochain concours du Meilleur jeune sommelier de France. Ancien joueur de tennis de très bon niveau, l'esprit de compétition est en lui.



Marie Wodecki a enrichi son palmarès d'un nouveau titre.

Best student sommelier in wines and spirits in France Two worthy winners !

The Trophée Chapoutier, organised remotely for the selection phase, ended in Tain L'Hermitage where the six finalists performed well together in front of Olivier Poussier, sponsor of this edition.



Mathieu Ailloud offers another victory to the hotel school of Talence.

May 6th, 40 students of complementary mention or professional certificate were scattered all over France to experience the competition of the Best French Wine and Spirits Sommelier Student – Trophée Chapoutier in an unprecedented way. The record participation cancelled out the missed opportunity in 2020 due to the health crisis.

In their training establishment, they all commented in writing on the blind tasting of two wines before tackling a questionnaire that swept through their wine knowledge, its actors and its current events. As soon as they were sent to the team led by Alain Landolt, the competition director, the papers were corrected and marked.

This enabled the six finalists to be chosen: five from the complementary mention sommellerie (Mathieu Ailloud from the lycée hôtelier de Gascogne, Talence, Thomas Barrier from the lycée hôtelier de Chamalières, Augustin Belleville from the CFA François-Rabelais, Dardilly, Maeva Ghazi from the CFA Médéric, Paris, Lucien Le Guen from the lycée Bonneveine, Marseille) and one from the vocational diploma (Marie Wodecki from the lycée hôtelier de Chamalières, Training).

They were all hosted by Michel Chapoutier in Tain L'Hermitage to experience a normal and classic final. They had to sell, decant and serve a red wine, blind taste two wines and identify two drinks (a brandy and a liqueur). However, this year, English practice was given more importance.

Marie Wodecki mastered all of these obstacles. Her victory as a BP student led to a second winner, the best candidate in the complementary mention category. In his category, Mathieu Ailloud won ahead of Augustin Belleville and Lucien Le Guen.

Marie Wodecki: the confirmation

Beyond her slender silhouette and her luminous blue eyes, Marie Wodecki is above all a young sommelier who is eager to learn in order to enter working life with a strong advantage in a year's time. This is why she decided to continue her studies at the Chamalières apprentice training unit, after obtaining a complementary qualification at the Groisy campus, for a professional certificate in work-linked training. As a result, she divides her time between the Auvergne and Paris where Philippe Faure-Brac welcomes her to the *Bistrot du Sommelier* for her training.

However, Marie Wodecki does not only obtain diplomas, she also accumulates titles. In just over fourteen months she has won the three tests for students in specialised training in which she took part.

Her fighting temperament, as well as her knowledge and know-how, won over the jury of the competition for the Best Student Sommelier in Wines and Spirits in France – Trophée Chapoutier. "This victory is the result of a great personal investment. It also rewards my teachers work who helped me in my preparation: Thomas Vivant in Chamalières and Olivier Chéreau previously in Groisy", commented the young sommelier. For her, the competition season is not over yet, as she is also a semi-finalist in the Best Young Sommelier of France competition organised in mid-June in Normandy.

Mathieu Ailloud: the revelation

The jury also discovered in Mathieu Ailloud a promising talent from the Lycée Hôtelier de Gascogne in Talence. He was able to highlight the contact with customers acquired during three years spent in London as part of the team at the restaurant *Le boudin blanc*. "After my baccalaureate, I chose England to begin my university studies. As soon as I arrived, I looked for a job for the summer and found a position in this establishment which promotes French cuisine. I was accepted even though I had no training or experience. Even better, the head sommelier, Morgan Miel-Girard, chose to make me his assistant in order to share his approach to the job... Something to make my winegrower grandfather proud!"



The six finalists with, in the foreground, Marie Wodecki, Augustin Belleville and Maeva Ghazi. Behind, Lucien Le Guen, Mathieu Ailloud and Thomas Barrier.

As a result, Mathieu Ailloud chose the restaurant over the classroom and put all his energy into learning new things. "The first year, I spent my days off in the kitchen to learn about this other aspect of the profession."

In July 2020, when he had moved up the hierarchy, he chose to return to France. "It made sense to get a diploma in France in order to acquire the basics that are recognised here". In Talence, he was able to expand on the theoretical training aspect. "And even if it meant going back to school, I realised that I could gain experience by preparing for competitive examinations."

This is how he revealed himself to the jury and how he was able to write a first line on his French prize list. He intends to add to his CV on the other side of the Channel. "In July, I will return to London to join the Court of Master Sommelier and continue my progression within the WSET. I will only then return to France to discover the best houses and continue to develop."

He has already planned to register for the next Best Young Sommelier of France competition. As a former high-level tennis player, he already has a competitive spirit.

Texte et crédit photos : Jean Benard

ARTISANAL

Haku, vodka japonaise artisanale

La Maison Suntory dévoile Haku, sa vodka japonaise artisanale élaborée dans le respect de la nature et l'esprit du Japon. Élaborée à partir de riz blanc japonais (Hakumai) et filtrée au charbon de bambou après distillation, ce procédé de fabrication unique lui confère un caractère doux, rond et subtil.

Haku est disponible en réseau cavistes au prix de 39 €.

Maison Suntory unveils Haku, its artisanal Japanese vodka made with respect for nature and the spirit of Japan. Made from Japanese white rice (Hakumai) and filtered with bamboo charcoal after distillation, this unique manufacturing process gives it a soft, round and subtle character.

Haku is available through the wine merchant network at a price of € 39.

INNOVANT

PROTECTOR

par French elegance

Le Protector est un écrin de protection très solide en raison de son matériau principal, le polycarbonate à haute résistance. Doté d'un système de fermeture à compression présent dans le bouchon, la bouteille est maintenue à l'intérieur par un système de pression et se retrouve donc immobilisée et est protégée des chocs, des chutes et donc de la casse.

The Protector is a very strong protective case due to its main material, high resistance polycarbonate. Equipped with a compression closure system present in the cap, the bottle is held inside by a pressure system and is therefore immobilized and is protected from shocks, falls and therefore breakage.

www.ch-elegancy.com

3 NUANCES DE ROSÉ

E. GUIGAL Côte du Rhône rosé 2020

En termes d'habillage, on reconnaît l'étiquette immuable de la maison mais les couleurs s'éclaircissent pour mettre en valeur sa robe étincelante. L'or rose vient remplacer l'or jaune habituellement utilisé, l'étiquette ressort plus contemporaine. Un travail exceptionnel a été effectué par un grand verrier pour faire naître une bouteille unique et élégante qui nous offre un vin fruité, fin et rond.

Disponible chez les cavistes - 7,50 € TTC

For the visual aspect, we recognize the immutable label of the estate but the colors lighten up to highlight its sparkling colour. Rose gold replaces the yellow gold usually used, the label is more contemporary. An exceptional work has been done by a great glassmaker to create a unique and elegant bottle that offers us a fruity, fine and round wine.

Available at wine merchants - € 7.50 incl.



FAMILLE BOURGEOIS Les Bonnes Bouches Sancerre 2020

La famille Bourgeois dévoile son Sancerre rosé de gastronomie, gorgé de soleil et de fruits. Ce vin gourmand et fruité se révèle savoureux, avec une finale acidulée et incarne la générosité du soleil sur un terroir travaillé depuis 10 générations à Chavignol. Il se mariera parfaitement à un crumble fraise-rhubarbe.

Disponible au domaine et chez les cavistes - 16 € TTC

The Bourgeois family unveils their gourmet Sancerre rosé, bursting with sunshine and fruit. This gourmet and fruity wine is tasty, with a tangy finish and embodies the generosity of the sun on a terroir worked for 10 generations in Chavignol. It will go perfectly with a strawberry-rhubarb crumble.

Available at the estate and at wine merchants - € 16 incl.



ÎLE DE ROSÉ Île de Beauté 2020

Cette cuvée réunit le savoir-faire de trois acteurs majeurs de la production de vins de l'île : Corsican-groupe UVAL, les vigneronnes d'Aghione et Terravini. À la dégustation, Île de Rosé dévoile des arômes gourmands de fruits et d'épices. En bouche, matière et amplitude sont au rendez-vous. S'en suit une finale élégante et salivante marquée par une pointe de tension. En somme, un rosé convivial garant de la typicité insulaire.

GMS en national, Le Petit Ballon - 8,90 € TTC

This cuvée brings together the know-how of three major players in the production of island wines: Corsican-UVAL group, the winemakers of Aghione and Terravini. At tasting, Île de Rosé reveals gourmet aromas of fruit and spices. On the palate, substance and amplitude are there. An elegant and salivating finish followed by a hint of tension. In short, a friendly rosé that guarantees island typicity.

French supermarkets, Le Petit Ballon - € 8.90 incl.



HUMOUR

CAAAAAAAT COLLECTION

On pourrait se contenter de dire que Caaaaaat c'est du vin et des chats. C'est un bon argument marketing. Mais en fait, Caaaaaat Collection, c'est du vin de passionné, des cuvées résolument décalées qui témoignent du lien entre le fun et la qualité, tout cela en restant accessible pour les apéritifs décomplexés.

We could just say that Caaaaaat is wine and cats. This is a good marketing argument. But in fact, Caaaaaat Collection is a passionate wine, resolutely offbeat cuvées that testify to the link between fun and quality, all while remaining accessible for uninhibited aperitifs.

Rosé 2020 : 12,90 € / Rouge 2020 : 11 €
www.caaaaaatcollection.com



GUIDE

999+1 aventures vins

Mieux qu'une simple liste des 999+1 vins à boire absolument, cet ouvrage recense les expériences œnologiques les plus incroyables à vivre. Vous y trouverez les plus beaux vignobles à visiter et les meilleurs lieux de dégustations au monde mais également les événements et les festivals à ne pas manquer, ainsi que les endroits où passer un séjour romantique au cœur des vignes.

Better than a simple list of 999 + 1 must-drink wines, this book lists the most incredible oenological experiences to be had. Here you will find the most beautiful vineyards to visit and the best tasting places in the world but also events and festivals not to be missed, as well as places to spend a romantic stay in the heart of the vineyards.



Editions Christine Bonneton - 416 pages - 23,50 € incl.

SOLIDARITÉ

« Accord parfait »

Le vignoble Desprat Saint VERNY s'est allié au AOP Cantal - Comité Interprofessionnel des Fromages en envoyant sa cuvée La Légendaire rouge 2019, en accord parfait avec une portion de Cantal Entre-Deux, à tous les membres des Toques d'Auvergne et aux nombreux restaurateurs et personnalités ambassadeurs. Le but est ici de manifester leur soutien à la restauration.

L'accord parfait est disponible sur www.despratsaintverny.fr, dans les boutiques du vignoble et chez tous les fromagers et cavistes partenaires.



The Desprat Saint VERNY vineyard has joined forces with the AOP Cantal - Comité Interprofessionnel des Fromages by sending its cuvée La Légendaire rouge 2019, in "accord parfait" with a portion of Cantal Entre-Deux, to all the members of the Toques d'Auvergne and to the many restaurateurs and personalities. The goal here is to show their support for the restoration.

The accord parfait is available on www.despratsaintverny.fr, in the vineyard shops and at all partner cheese makers and wine merchants.

TEMOIGNAGES

ESTHÉTIQUE DU VIN CONVERSATIONS POUR AMATEURS

Cet ouvrage nous emmène sur les grands lieux du vin et nous fait pénétrer dans l'intimité de ceux qui le cultivent comme une esthétique, un art de vivre. Aubert de Villaine, Ariane de Rothschild, son cousin Eric de Rothschild, Pierre Lurton, ... ces monstres sacrés nous accueillent et se livrent comme rarement auprès d'éminents membres du monde académique comme les professeurs Jean-Robert Pitte, Denise Kenyon ou Olivier Torres.

This book takes us to the great places of wine and takes us into the privacy of those who cultivate it as an aesthetic, an art of living. Aubert de Villaine, Ariane de Rothschild, her cousin Eric de Rothschild, Pierre Lurton, ... these famous personality welcome us and engage as rarely with eminent members of the academic world such as professors Jean-Robert Pitte, Denise Kenyon or Olivier Torres.

Editions Glénat Collection Le verre et l'assiette - 216 pages - 19,95 € TTC



LE VIGNOBLE SUISSE, VÉRITABLE FIERTÉ NATIONALE

La Suisse regorge de trésors : pays connu dans le monde entier pour son horlogerie, son chocolat, ses vaches, le vignoble suisse se fait quant à lui plus discret, presque confidentiel pour les étrangers. Pourtant, les vins suisses se placent en véritable fierté nationale.

La Suisse est un pays montagneux et imprégné des cultures latines et germaniques, on y parle 4 langues différentes et on n'y dénombre pas moins de 6 régions viticoles : la région de Vaud, de Valais, du Tessin, de la Suisse alémanique, des Trois Lacs ou encore celle de Genève.

Cette diversité viticole en fait une richesse incroyable dans l'élaboration des vins. Le vignoble suisse se nourrit d'un climat changeant, du réchauffement climatique, de l'influence des lacs ou encore des Alpes. Les vignobles et les vins suisses connaissent depuis près de trois décennies de profondes mutations. Unique en son genre, le vignoble suisse mérite une attention toute particulière grâce à sa diversité sans pareille.

Pays fédéral, la Suisse compte 62 AOC réparties dans vingt-six cantons, 252 cépages y sont référencés sur moins de 15 000 hectares, au moins autant qu'en France sur une surface 46 fois plus petite, ce qui en fait un vignoble unique au monde.

Les vignerons quant à eux font face à de fortes problématiques dans l'élaboration et la vente de leurs vins. En cause vingt-six législations viticoles différentes, ce qui représente un défi magistral. Avec très peu d'export, le vin suisse est consommé localement, et son prix souvent élevé s'explique par le coût de la matière première et de son extraction faite à la main. Pays autrefois réputé pour ses blancs, la Suisse produit depuis plus de quinze ans une majorité de vin rouge. Tournée aujourd'hui vers l'export de ses vins, la Suisse viticole compte bien faire parler d'elle.

The Swiss vineyard, a true national pride

Switzerland is full of treasures: a country known throughout the world for its watchmaking, its chocolate and its cows, but the Swiss vineyards are less well known, almost confidential for foreigners. However, Swiss wines is a real national pride.

Switzerland is a mountainous country, impregnated with Latin and Germanic cultures, 4 different languages are spoken and there are no less than 6 wine-producing regions: Vaud, Valais, Ticino, Suisse alémanique (German-speaking), the Trois Lacs and Geneva.

This viticultural diversity makes for an incredible wealth of wine production. The Swiss vineyards are nourished by a changing climate, global warming, the lakes and the Alps. Swiss vineyards and wines have been undergoing profound changes for almost three decades. Switzerland's vineyards are unique in their kind and deserve special attention thanks to their unparalleled diversity.

A federal country, Switzerland has 62 AOCs spread over twenty-six cantons, 252 grape varieties are referenced on less than 15,000 hectares, at least as many as in France on an area 46 times smaller, which makes it a unique vineyard in the world.

As for the winegrowers, they face major problems in the production and wines sales. Twenty-six different viticultural legislations are involved, which represents a major challenge. With very few exports, Swiss wine is consumed locally, and its often high price is explained by the raw material and its hand-made extraction. Once a country renowned for its whites, Switzerland has been producing a greater proportion of red wine for over fifteen years. Nowadays, the Swiss wine industry has turned to exporting its wines, and it intends to make a name for itself.

Aurélie Daillac



LE VIGNOBLE SUISSE

Les 62 AOC des 26 cantons viticoles suisses ont été regroupés dans six régions viticoles.



TROIS LACS

Les 930 hectares des Trois-Lacs sont divisés en trois entités distinctes. Au 605 hectares du vignoble de Neuchâtel, il faut ajouter les 220 hectares de l'AOC Lac de Biemme, dans le canton de Berne, et les 105 du Vully fribourgeois.

VAUD

Patrie du Chasselas, le canton de Vaud compte six AOC et deux AOC Grand Cru. Le lac de Neuchâtel et le Léman apportent une influence bénéfiques aux 3775 hectares de ce vignoble de tradition.

GENÈVE

Le troisième vignoble de Suisse s'étend sur 1410 hectares entre ville et campagne. Variétés internationales et cépages patrimoniaux helvétiques ont permis de diversifier l'encépagement traditionnel à base de Gamay et de Chasselas.

VALAIS

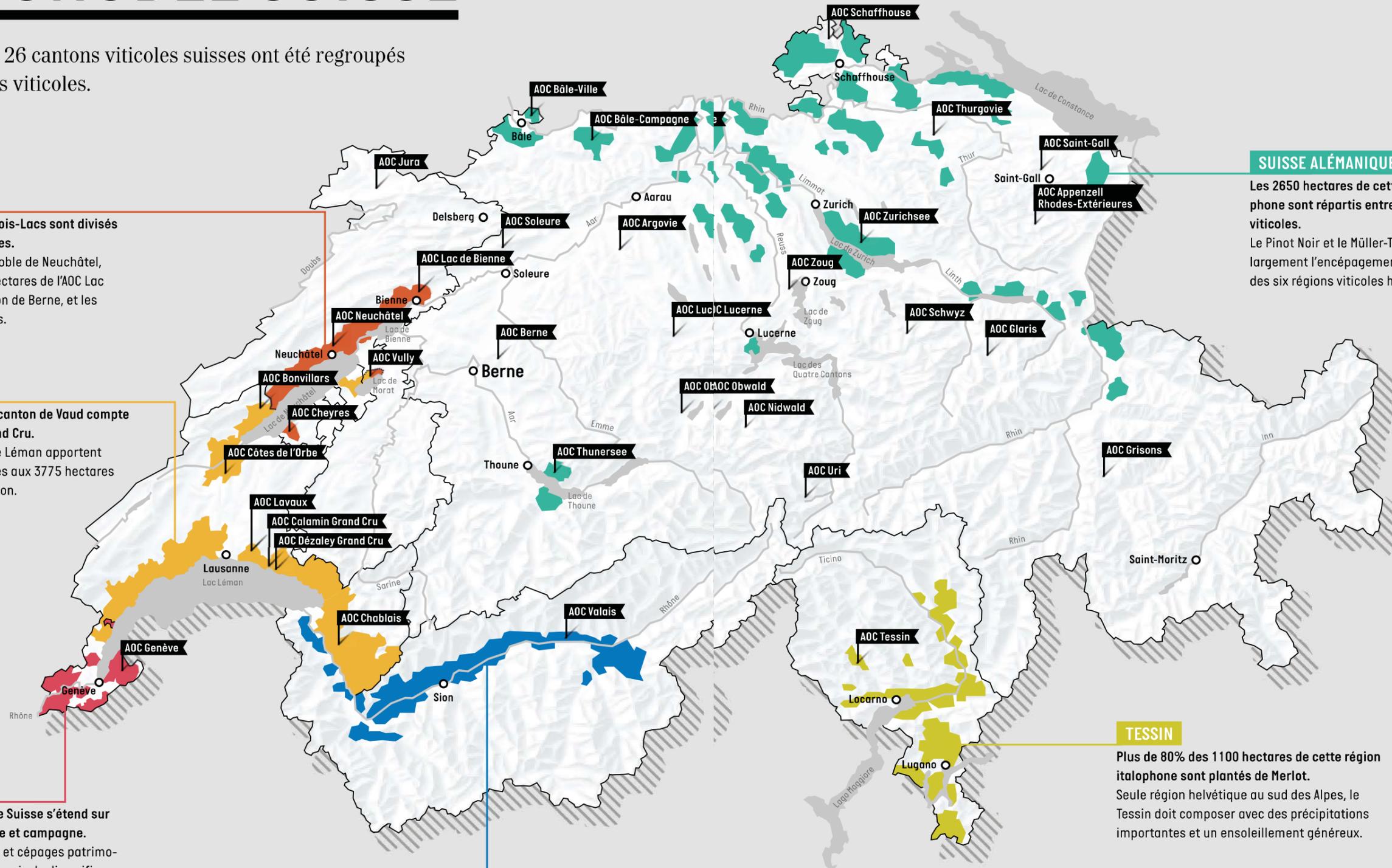
Avec ses 4850 hectares, le Valais abrite près du tiers du vignoble helvétiques. Suivant le cours du Rhône, les spectaculaires terrasses du Valais bénéficient d'un climat sec et ensoleillé qui favorise les cépages à maturité tardive.

SUISSE ALÉMANIQUE

Les 2650 hectares de cette région germanophone sont répartis entre seize cantons viticoles. Le Pinot Noir et le Müller-Thurgau dominent largement l'encépagement de la plus étendue des six régions viticoles helvétiques.

TESSIN

Plus de 80% des 1100 hectares de cette région italophone sont plantés de Merlot. Seule région helvétique au sud des Alpes, le Tessin doit composer avec des précipitations importantes et un ensoleillement généreux.



SOMMELIERS INTERNATIONAL ET SWISS WINE PROMOTION

EN DÉGUSTATION À L'AVEUGLE
AVEC PAOLO BASSO



Crédit photo Up to you



À l'initiative de SommelierS International, une grande dégustation de vins suisses s'est déroulée à la mi-mars 2021, organisée en collaboration avec le principal portail officiel de la vigne et du vin suisse – Swiss Wine Promotion – et la Casa del Vino Ticino, située dans l'ancien moulin de Ghitello à Tessin.

Près de 200 vins ont été soumis à l'évaluation du Meilleur sommelier du monde, Paolo Basso. L'esthétique des bouteilles et le style des premier et deuxième nez parlent des vigneronnes suisses, avant tout, de leur appartenance à l'Ancien Monde en matière de vinification. Pendant longtemps, cependant, non seulement le vin n'a pas quitté la Confédération, mais aussi l'expérience de la France et de l'Italie, voisines en matière de vinification, a longtemps cimenté la vision dominante des vins suisses comme aigres et plutôt méconnaissables. De plus, le marché de consommation suisse a été fermé à l'entrée de vins d'autres pays, ce qui n'a pas permis d'évaluer sagement les possibilités et d'améliorer le produit. Ce n'est donc que maintenant, plusieurs décennies après les premiers millésimes réussis, que l'on peut parler des vins du pays de Vaud, du Valais, de Genève, du Tessin, de la région des Trois Lacs et de la Suisse alémanique comme du *Nouveau Vieux Monde*. Des vins tels que le Rosé de Neuchâtel (Châteaux d'Auvèner AOC Oeil de Perdrix), L'Amphore Perroy Grand Cru, les vins 1^{er} Grand Cru de Féchy et bien d'autres ont fait leur marque, tandis que le chasselas (blanc) et le pinot noir (rouge) sont devenus des ambassadeurs mondiaux suisses sur le marché international du vin. Il est à noter que la Suisse a toujours été et reste très protectionniste en ce qui concerne ses frontières.

SommelierS International and Swiss Wine Promotion, blind tasting with Paolo Basso II

A major Swiss wine tasting as an initiative of the Sommeliers International magazine was held in mid-March 2021, organized in collaboration with the major official portal for Swiss vineyard and wine - Swiss Wine Promotion - and Casa del Vino Ticino, located in the old Ghitello mill in Ticino.

Nearly than 200 wines were brought in for assessment by the Best sommelier of the world, Paolo Basso. The aesthetics of the bottles and the style of the first and second noses speak of the Swiss winemakers, above all, of their belonging to the Old World in wine-making. For a long time, however, not only did the wine not leave the Confederation, but also the experience of neighbouring France and Italy in winemaking, for a long time cemented the mainstream view of Swiss wines as sour and rather unrecognizable. In addition, the Swiss consumer market was closed off from the entry of wines from other countries, which gave no opportunity to soberly assess the possibilities and improve the product. It is therefore only now, several decades after the first successful vintages, that we can speak of wines from Vaud, Valais, Geneva, Ticino, Trois Lacs region and the Swiss German part as the *New Old World*. Wines such as Rosé de Neuchâtel (Châteaux d'Auvèner AOC Oeil de Perdrix), L'Amphore Perroy Grand Cru, wines 1^{er} Grand Cru de Féchy and many others have made their mark, while Chasselas (white) and Pinot Noir (red) are become global Swiss ambassadors on the international wine market. It is worth noting that Switzerland has always been and remains very protectionist when it comes to its borders.



Jasmin Schmid (Swiss Wine Promotion), Paolo Basso et Aurelie Daillac

La dégustation à l'aveugle de M. Basso, en charge de la dégustation de près de 200 vins suisses en trois jours, a commencé par les vins blancs. La carte de dégustation des vins a été élaborée en fonction des cépages et des régions. Le deuxième jour, il y a principalement des pinots noirs, présentés dans toutes les régions de Suisse et la spécialité des vins de la partie alémanique de la Suisse. Les vins maintenus en barriques et en fûts de bois ont été représentés et regroupés lors de la dégustation séparément des producteurs qui utilisent des cuves. Il est important d'ajouter que, selon une région particulière de la Suisse, les mêmes cépages sont dans la plupart des cas transformés de la même manière.

« Je pense que le vin suisse, de haute qualité, tout en restant unique et régional, peut être promu à l'international sous l'entité *Swiss Wine* et non par la dénomination des régions que sont Vaud, Valais, Genève, Trois Lacs et la Suisse alémanique. » — déclare Jasmin Schmid. Le fait que les régions ne soient pas contraintes de préciser combien et quels raisins doivent être plantés, comme dans le cas de l'Italie et de la France, laisse plus de place pour créer une palette de vins large et lumineuse. Lors d'assemblage, de vin blanc ou rouge, les cépages doivent être mentionnés. Les nombreux cépages suisses comme cornalin, heida, räuschling, petite arvine et bien d'autres ne se trouvent nulle part ailleurs dans le monde. Le chasselas, par exemple, un très ancien cépage suisse originaire du lac Léman, qui représente aujourd'hui 61 % de la production totale de raisin vaudois et qui est largement cultivé en Valais, est une superstar sur le marché mondial des vins blancs. Le cépage completer, daté de 1321 et nommé d'après *Completerium* (le service du soir des moines bénédictins autorisés à boire en silence), est un cépage ancien des Grisons, que l'on ne pouvait trouver que là-bas. Exactement comme le célèbre vin du Glacier, un ancien vignoble alpin du canton du Valais, qui vaut bien le détour pour une expérience intéressante et une dégustation. Des pinots noirs, très différents de toutes les régions du nord au sud, à toutes les altitudes, rendent le terroir suisse unique et reconnaissable sur le marché.

Les raisins étrangers sont également devenus des repères locaux de régions comme le merlot du Tessin. Bénéficiant d'un climat méditerranéen ensoleillé, il s'est avéré être bien adapté à la culture du merlot, qui représente 83 % de la production du Tessin. Depuis ces derniers temps, la loi suisse ne permet plus de planter des raisins étrangers en Suisse, protégeant le patrimoine et la célèbre marque mondiale *Swiss made*. *Mémoire des Vins Suisses* a été créée en tant qu'organisation chargée d'analyser en détail comment le vin suisse mûrit et s'il peut résister au vieillissement. Il s'avère que les vins blancs vieillissent de manière encore plus exquise que les vins rouges, ce qui est très rare. Comme une coïncidence, à la pause déjeuner notre hôte de la Casa Del Vino Ticino, Andrea Conconi, nous a offert un vin orange suisse (*ambré*) créé et vinifié en amphore, cépage amigne à la géorgienne, qui clôturait parfaitement cette journée sous le soleil du Tessin avec des pâtes carbonara. Il rappelle certaines saveurs du vin Madera - caramel, noix, orange caramélisée. Il pourrait être aussi biodynamique, s'il est placé dans la terre. « J'aime vraiment le vin d'amphore ! C'est parfois même mieux que les barriques, l'acier inoxydable, le béton et ce n'est pas seulement un hommage à la mode » - ajoute Paolo Basso.



© Polina Sosnova

The blind tasting of Mr. Basso, in charge of tasting nearly 200 Swiss wines in three days, began with white wines. The wine tasting list was made accordingly to the grape varieties and to the regions. On the second day there are mainly Pinots Noirs, presented in all the regions of Switzerland and the wine specialties from the Suisse alémanique (German-speaking). The wines maintained in the barriques and wooden barrels were represented and grouped during the tasting separately from the producers who use tanks. Here is important to add, that according to a specific region in Switzerland, the same grape varieties are in most cases processed in the same way.

“I think, that top-quality Swiss wine, remaining unique and regional, could still promote its image abroad as *Swiss Wine* and not by the individual wine regions such as Vaud, Valais, German speaking Switzerland, Geneva, Tessin and three lakes” - says Jasmin Schmid. The fact that the regions are not constrained by specifying how many and which grapes must be planted, as in the case with Italy and France, allows more room to create a broad and bright wine palette. When blending white or red wine, the grape varieties must be indicated. The numerous swiss grapes like Cornalin, Heida, Räuschling, Petite Arvine and many others could not be found anywhere else in the world. Chasselas, for example, a very old native Swiss grape variety from the Lake Geneva, which nowadays makes up 61% of the total grape production in Vaud and is grown widely in Valais is a superstar on the global market of white wines. The Completer grape, dated back to 1321 and named after *Completerium* (the evening service of the Benedictine monks authorized to drink in silence), is an old variety from Graubünden, which same could not be found only there. Exactly like the famous Glacier wine, an ancient alpine vineyard in the canton of Valais, which is well worth a trip for an interesting experience and a tasting. Very different Pinots Noirs from all regions from north to south at all altitudes makes the Swiss terroir unique and recognizable on the market.

Foreign grapes have become local landmarks of regions like Ticino's Merlot as well. Enjoying a sunny Mediterranean climate it turned out to be well suited for growing Merlot grapes, which make up 83% of the Ticino's production. Since lately, Swiss law does not permit any longer to plant foreign grapes in Switzerland protecting the heritage and the famous worldwide “Swiss made” brand. *Mémoire des Vins Suisses* was created as an organization in charge of detailed analysis of how the Swiss wine matures and whether it can stand up to ageing. It turns out that white wines age even more exquisitely than red wines, which is very rare. As coincidence would have it, at one lunch break, Casa Del Vino Ticino host Andrea Conconi treated us to a Swiss orange (*amber*) wine created and vinified in amphora, Amigne grape Georgian style, which was the perfect ending to the day in sunny Ticino along with pasta carbonara. It reminds some flavors of Madera wine - caramel, nuts, caramelized orange. It could be also biodynamic, if placed in earth. “I definitely like amphora wine! It sometimes is even better than barrels, stainless steel, concrete and it's not just a tribute to fashion.” - adds Paolo Basso.

Polina Sosnova

LE VIGNOBLE DU VALAIS

The Valais vineyards

Les vignobles, souvent en terrasses, de la principale région viticole helvétique s'étirent le long du cours supérieur du Rhône. Au cœur des Alpes, cette vallée bénéficie d'un climat particulièrement sec et ensoleillé. Renforcé par des épisodes automnaux de foehn, un vent violent et chaud, ce microclimat favorise la maturation des cépages à maturité tardive et permet la culture de la vigne à des altitudes bien supérieures aux autres régions du pays.

Le Valais présente la forme en U caractéristique des vallées glaciaires, sur lesquelles se greffent de nombreuses vallées latérales. La majorité des vignobles du canton se concentrent sur la rive droite du Rhône tapissée de vignes presque sans interruption de Salquenen à Martigny. La rive gauche, moins bien exposée, est prisée désormais de ceux qui cherchent à protéger leurs spécialités aromatiques d'un soleil trop ardent. A noter que deux vallées parallèles ont joué un rôle essentiel pour le canton. A l'est, où la Viège prend sa source, le vignoble de Visperterminen culmine à plus de 1 000 mètres d'altitude. A l'ouest, le val d'Entremont conduit au col du Grand-Saint-Bernard, par où ont transité de nombreuses spécialités valaisannes.

La révolution qualitative des années 1980 a été marquée par la renaissance des *spécialités*, en dehors du quatuor chasselas (appelé ici fendant), pinot noir, gamay et silvaner (dénommé johannisberg), tel que la petite arvine, le muscat, le cornalin, la syrah, l'humagne rouge ou le savagnin blanc (commercialisé sous les appellations Heida ou Païen). D'autres, comme l'humagne blanche, l'amigne ou l'ermitage, sont sorties de l'anonymat. Aujourd'hui, le vignoble compte 31 cépages blancs et 22 variétés de rouges autorisés en AOC Valais.

The vineyards of Switzerland's main wine-growing region, often terraced, stretch along the upper Rhône River. This valley is located in the heart of the Alps and benefits from a very dry and sunny climate. This microclimate, reinforced by autumnal foehn episodes, a violent and warm wind, encourages the maturation of late-ripening grape varieties and allows the vine to be grown at a higher altitude than in other regions.

The Valais has the characteristic U-shape of the glacial valleys, on which numerous side valleys are grafted. The canton's vineyards are concentrated on the right bank of the Rhône, which is covered with vines almost without interruption from Salquenen to Martigny. The left bank, less well exposed, has become popular with producers seeking to protect their aromatic specialities from a harsh sun. It should be noted that two parallel valleys have played an essential role for the canton. To the east, the Visperterminen vineyards rise to over 1,000 metres above sea level, where the Visp river rises. To the west, the Entremont valley leads to the Great St Bernard Pass, through which many Valais specialities have passed.

The 1980' quality revolution was marked by the renaissance of specialities, apart from the Chasselas quartet (called here Fendant), Pinot Noir, Gamay and Silvaner (called Johannisberg), such as Petite Arvine, Muscat, Cornalin, Syrah, Humagne Rouge or Savagnin Blanc (commercialised under the names of Heida or Païen). Others, such as Humagne Blanche, Amigne or Ermitage, have emerged from anonymity. Today, the vineyard has 31 white grape varieties and 22 red varieties authorised in the Valais AOC.

ANECDOTES :

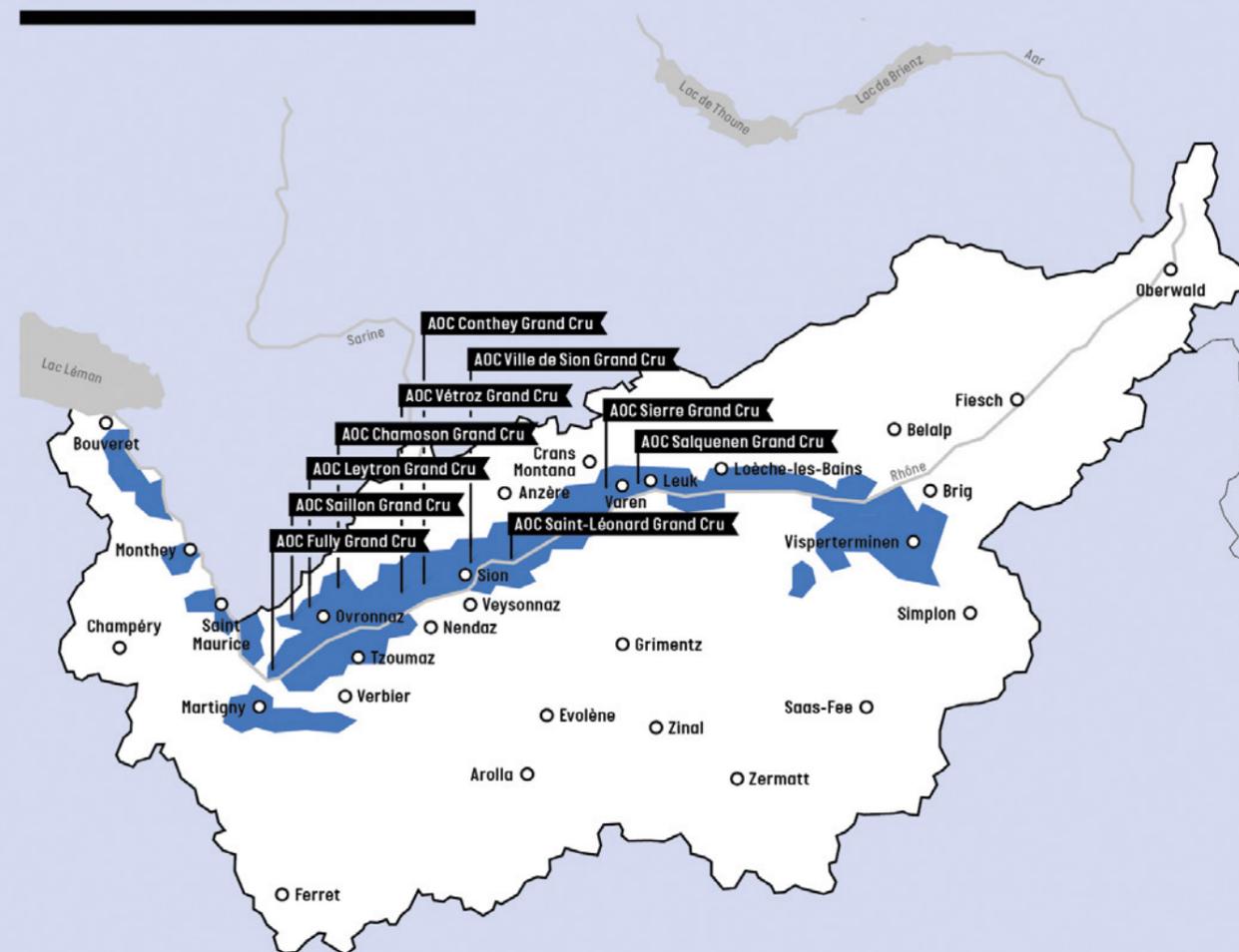
Composée de trois ceps seulement, la vigne à Farinet, située à Saillon, est la plus petite vigne cadastrée du monde (1,618 m²).

The Farinet vineyard, located in Saillon, is the smallest registered vineyard in the world (1,618 m²) and is composed of only three vines.

Source : Swiss Wine Promotion

EN UN CLIN D'ŒIL

LE VIGNOBLE DU VALAIS



Des recherches archéologiques ont permis de retrouver des pépins de raisin datant de l'Âge du Fer (800 à 500 avant Jésus-Christ). Cependant, rien ne prouve que ces baies aient servi à faire du vin, qui est attesté dans la région à partir de la conquête romaine (premier siècle avant notre ère).



VALAIS

DOMAINE GÉRALD BESSE

Les Serpentes® Martigny – Syrah

VALAIS

2018

Robe : impénétrable rubis foncé. **Nez** : s'ouvre après quelques minutes d'oxygénation dans le verre, sur des arômes balsamiques, de poivre, de griottes et toastés. **Bouche** : belle bouche riche, dense et de grand volume, avec une structure très solide et des saveurs bien présentes. Les tanins, bien que jeunes, sont intégrés dans la matière du vin et la finale est dense et profonde sur des notes toastées et épicées. **Commentaire** : grand vin expressif et de classe. Garde 2021-2026. **Note** : 94/100.

Color: very deep, dark ruby. **Nose**: opens after few minutes of oxygenation in the glass, balsamic aromas, pepper, Morello cherries and toast. **Palate**: beautiful, rich, dense and full-bodied palate, with a very solid structure and very present flavors. The tannins, although young, are integrated into the substance of the wine and the finish is dense and deep on toasted and spicy notes. **Comment**: a great expressive and classy wine. Ageing 2021-2026. **Score**: 94/100.

Route de la Combe 14 - 1921 Martigny-Combe - Suisse
Tél. +41 27 722 78 81 - www.besse.ch

VALAIS

CAVE DU BONHEUR

Petite Arvine

VALAIS

2019

Robe : intense jaune doré. **Nez** : très beau nez intense aux arômes de mandarine et pamplemousse rose, avec une touche d'épices douces et de fumé. **Bouche** : dense, chaude et savoureuse avec une belle minéralité et de la sapidité qui caractérisent son style. La finale est longue, toujours soutenue par des saveurs intenses et persistantes. **Commentaire** : vin expressif et très distingué au grand potentiel. Garde 2021-2024. **Note** : 94/100.

Color: intense golden yellow hue. **Nose**: very nice and intense nose, with aromas of mandarin and pink grapefruit, with a touch of sweet spices and smoke. **Palate**: dense, warm and tasty, with a nice minerality and flavor that characterize its style. The finish is long, still supported by intense and persistent flavors. **Comment**: expressive and very distinguished wine with a great potential. Ageing 2021-2024. **Score**: 94/100.

Route de Chancotin 57 - 1926 Fully - Suisse
Tél. +41 79 548 25 01 - www.cavedubonheur.ch

VALAIS

CAVE DES AMANDIERS -
ALEXANDRE DELÉTRAZ

Humagne Rouge

VALAIS

2017

Robe : intense rubis foncé aux reflets grenat. **Nez** : beau nez assez complexe aux arômes de cassis, myrtilles, touche d'encre, de poivre noir et de pivoine. **Bouche** : chaude et puissante, avec une structure solide et dense, soutenue par une belle acidité, un joli côté savoureux, une belle tension et un style élancé. La fraîcheur apporte beaucoup d'équilibre et accompagne les tanins fins et intégrés, qui soutiennent une finale persistante savoureuse, minérale et intrigante. **Commentaire** : excellent vin qui allie fraîcheur et dynamisme sans lourdeur. Garde 2021-2024. **Note** : 93+/100.

Color: intense dark ruby with garnet reflections. **Nose**: nice, quite complex nose, with aromas of blackcurrant, blueberries, a touch of ink, black pepper and peony. **Palate**: warm and powerful, with a solid and dense structure, supported by a nice acidity, a nice flavor, a nice tension and a slender style. The freshness brings a lot of balance and accompanies the fine and integrated tannins, which support a lingering flavorful, mineral and intriguing finish. **Comment**: excellent wine which combines freshness and dynamism without heaviness. Ageing 2021-2024. **Score**: 93 +/100

Route des Moulins 9 - 1913 Saillon - Suisse
Tél. +41 27 746 22 01 - www.cavedesamandiers.ch

VALAIS

CHARLES BONVIN

Assemblage Rouge 1858 -
Cornalin, Syrah, Humagne Rouge, Merlot

VALAIS

2018

Robe : impénétrable rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : joli nez aux arômes de griottes confites, mûres, poivre vert, mentholés et d'épices douces. **Bouche** : belle bouche dense et riche, avec une pointe de sucrosité qui le rend souple et rond. La structure est élégante et distinguée. Tanins très fins et bien intégrés dans la matière du vin. **Commentaire** : excellent vin expressif. Garde 2021-2026. **Note** : 93/100.

Color: very deep and dark ruby, garnet reflections. **Nose**: nice nose with aromas of candied Morello cherries, blackberries, green pepper, mint and sweet spices. **Palate**: nice dense and rich palate, with a touch of sweetness which makes it supple and round. The structure is elegant and distinguished. Very fine tannins well-integrated into the wine. **Comment**: excellent expressive wine. Ageing 2021-2026. **Score**: 93/100.

Route d'Italie 9 - 1950 Sion - Suisse
Tél. +41 27 203 56 81 - www.bonvin1858.ch

VALAIS

CAVE DE BOVANCHE

Terres Blanches -
Petite Arvine, Marsanne

VALAIS

2018

Robe : intense, jaune doré. **Nez** : beau nez distingué aux arômes d'abricots, de pêches blanches, épices douces et fleurs blanches. **Bouche** : dense, savoureuse, riche et expressive, de belle profondeur, avec une finale très persistante. **Commentaire** : très beau vin expressif et persistant. Garde 2021-2022. **Note** : 93/100.

Color: intense, golden yellow. **Nose**: nice distinguished nose with aromas of apricots, white peaches, sweet spices and white flowers. **Palate**: dense, tasty, rich and expressive, deep, with a very persistent finish. **Comment**: very nice expressive and persistent wine. Ageing 2021-2022. **Score**: 93/100.

Route du simplon 82 - 1957 Ardon - Suisse
Tél. +41 79 670 39 00 - www.cavedebovanche.ch

VALAIS

CAVE CALOZ SANDRINE,
ANNE-CAROLE & CONRAD

Les Clives - Petite Arvine

VALAIS

2019

Robe : intense jaune doré. **Nez** : arômes de pamplemousse, mandarine, levure et poivre blanc. **Bouche** : savoureuse et sapide avec une structure bien bâtie et un corps intense. Expressif et profond, c'est un vin qui affiche une finale très intense et de grande persistance, signe distinctif des grands vins. **Commentaire** : garde 2021-2024. **Note** : 93/100.

Color: intense golden yellow. **Nose**: aromas of grapefruit, mandarin, yeast and white pepper. **Palate**: tasty and savory with a well-built structure and an intense body. Expressive and deep, this is a wine with a very intense and long-lasting finish, a hallmark of great wines. **Comment**: ageing 2021-2024. **Score**: 93/100.

Ancienne Route de Sierre 1 - 3972 Miège - Suisse
Tél. +41 79 410 77 47 - www.cavecaloz.ch

VALAIS

CAVE LA COLOMBE

Les Ecrins – Merlot

VALAIS

2018

Robe : intense rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : de belle intensité, qui s'ouvre avec une petite oxygénation sur des notes d'épices douces, de vanille, de cerises noires, de griottes mûres. **Bouche** : riche, avec une belle structure solide, un joli coté chaleureux. Le vin a du corps, les notes savoureuses sont bien présentes, les tanins raffinés et de belle rondeur. La finale est persistante avec des jolis arômes de fruits noirs mûrs en rétro-olfaction. **Commentaire** : vin très distingué. Garde 2021-2025. **Note** : 93/100.

Color: intense dark ruby, garnet reflections. **Nose**: nice intensity, opens with a little swirling on notes of sweet spices, vanilla, black cherries, ripe Morello cherries. **Palate**: rich, with a nice solid structure, a nice warm side. Full-bodied, the tasty notes are very present, the refined tannins and beautiful roundness. The finish is persistent with lovely aromas of ripe black fruits in the retro-olfaction. **Comment**: very distinguished wine. Ageing 2021-2025. **Score**: 93/100.

Avenue de la Gare 37 - 1964 Conthey - Suisse
Tél. +41 79 679 20 05 - www.cave-la-colombe.ch

VALAIS

DEFAYES & CRETENAND

Petite Arvine

VALAIS

2019

Robe : jaune paille cristallin. **Nez** : rhubarbe, pamplemousse et mandarine, Très intense et très intrigant. **Bouche** : belle bouche savoureuse, profonde et goûteuse, avec une très belle structure. Le corps est imposant et solide tout en ayant de la finesse. Finale longue et persistante avec une rétro-olfaction intense d'agrumes. **Commentaire** : vin expressif et de caractère avec un grand potentiel. Garde 2021-2023. **Note** : 93/100.

Color: crystal-clear, straw yellow hue. **Nose**: rhubarb, grapefruit and mandarin, Very intense and very intriguing. **Palate**: nice savoury palate, deep and tasty, with a very nice structure. The body is strong and solid while having finesse. Long and persistent finish with an intense citrus retro-olfaction. **Comment**: expressive and characterful wine with great potential. Ageing 2021-2023. **Score**: 93/100.

En Arche 44 - 1912 Leytron - Suisse
Tél. +41 27 306 28 07 - www.defayes.com

VALAIS

MAISON GILLIARD

Clos du Mont – Assemblage

VALAIS

2018

Robe : impénétrable rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : intense, avec des notes balsamiques d'eucalyptus, de poivre noir, de cassis et de mûres. Bouche intense, de belle densité et expressive. Riche, du corps, il affiche des tanins fermes et une finale très persistante. **Commentaire** : beau vin riche et expressif. Garde 2021-2024. **Note** : 93/100.

Color: very deep and dark ruby, garnet reflections. **Nose**: intense, with balsamic notes of eucalyptus, black pepper, blackcurrant and blackberries. Intense palate, with a nice density and expressive. Rich and full-bodied, firm tannins and a very persistent finish. **Comment**: beautiful, rich and expressive wine. Ageing 2021-2024. **Score**: 93/100.

Rue de Loèche 70 - 1950 Sion - Suisse
Tél. +41 27 329 89 29 - www.gilliard.ch

VALAIS

CAVE MABILLARD-FUCHS

Syrah

VALAIS

2018

Robe : impénétrable rubis foncé. **Nez** : complexe aux arômes de cerises noires, mûres, myrtilles et une belle touche épicée et fumée. **Bouche** : riche et structuré, il affiche une structure imposante et chaleureuse avec un corps bien bâti, de la matière, une belle profondeur d'expression et des tanins juteux. La finale est persistante avec une pointe de sucrosité due au climat chaud et à l'élevage soigné. **Commentaire** : riche et pas mal fougueux, il s'adresse aux amateurs de sensations fortes. Garde 2021-2025. **Note** : 93/100.

Color: very deep dark ruby. **Nose**: complex, with aromas of black cherries, blackberries, blueberries and a nice spicy and smoky touch. **Palate**: rich and structured, it shows a strong and warm structure with a well-built body, substance, very deep and juicy tannins. The finish is persistent, with a hint of sweetness due to the hot climate and the careful élevage. **Comment**: rich and quite lively, it is aimed at "thrill seekers". Ageing 2021-2025. **Score**: 93/100.

Route de Montana 18 - 3973 Venthône - Suisse
Tél. +41 27 455 34 76 - www.mabillard-fuchs.ch

VALAIS

CAVE ST-PIERRE

Réserve des Administrateurs
élevée en fûts de chêne – Syrah du Valais

VALAIS

2018

Robe : intense rubis foncé. **Nez** : beau nez qui entremêle l'élevage avec ses notes de vanille, d'épices et de toasté, avec des arômes de griottes, cerises noires et tarte aux myrtilles. **Bouche** : belle bouche chaude et intense qui trouve son équilibre avec une belle sucrosité, de la chaleur et une acidité rafraîchissante. Tanins fermes et juteux, finale imposante et savoureuse. **Commentaire** : très beau vin savoureux et minéral. Excellent ! Garde 2021-2025. **Note** : 93/100.

Color: intense dark ruby. **Nose**: beautiful nose that mixes élevage with its notes of vanilla, spices and toast, with aromas of Morello cherries, black cherries and blueberry pie. **Palate**: nice warm and intense palate which finds its balance with a nice sweetness, warmth and a refreshing acidity. Firm and juicy tannins, strong and tasty finish. **Comment**: very nice tasty and mineral wine. Excellent! Ageing 2021-2025. **Score**: 93/100.

Rue de Ravanay 1 - 1955 Chamoson - Suisse
Tél. +41 27 306 53 54 - www.saintpierre.ch

VALAIS

PHILIPPE VARONE

Stricto Sensu - Pinot Noir

VALAIS

2018

Robe : légère, rubis aux reflets violacés. **Nez** : discret, qui s'ouvre avec une petite oxygénation dans le verre sur des notes de framboises et mûres. **Bouche** : belle bouche qui affiche une belle richesse, tout en ayant un style très raffiné et une belle minéralité qui apporte un caractère savoureux. Les tanins sont fins, bien que fermes, et la finale persistante toujours avec les saveurs qui restent bien ancrées au palais. **Commentaire** : très beau vin élégant et solide à la fois. Garde 2021-2026. **Note** : 93/100.

Color: light, ruby with purplish reflections. **Nose**: discreet, which opens after swirling on notes of raspberries and blackberries. **Palate**: nice palate, with a beautiful richness, while having a very refined style and a beautiful minerality which brings a tasty character. The tannins are fine, although firm, and the finish is persistent, still with flavors that remain firmly anchored on the palate. **Comment**: very beautiful wine, elegant and solid at the same time. Ageing 2021-2026. **Score**: 93/100.

Route d'Italie 9 - 1950 Sion - Suisse
Tél. +41 27 203 56 83 - www.varone.ch

VALAIS

PHILIPPE VARONE

Assemblage Rouge Stricto Sensu -
Syrah, Cornalin, Humagne Rouge

VALAIS

2015

Robe : impénétrable rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : beau nez distingué aux arômes d'encre, de cassis, de mûres, de poivre et d'épices douces. **Bouche** : dense et de belle intensité, avec une structure solide et un corps riche. Savoureux et gourmand, il affiche des tanins gourmands et juteux. Belle finale persistante et assez complexe. **Commentaire** : garde 2021. **Note** : 93/100.

Color: very deep and dark ruby, garnet reflections. **Nose**: nice distinguished nose with aromas of ink, blackcurrant, blackberries, pepper and sweet spices. **Palate**: dense and nice intensity, with a solid structure and a rich body. Tasty and delectable, with delicious and juicy tannins. Nice lingering and quite complex finish. **Comment**: Ageing 2021. **Score**: 93/100.

Route d'Italie 9 - 1950 Sion - Suisse
Tél. +41 27 203 56 83 - www.varone.ch

VALAIS

DOMAINE GÉRALD BESSE

Les Serpentes®
Domaine St-Théodule® - Cornalin

VALAIS

2018

Robe : impénétrable rubis foncé. **Nez** : révèle des arômes fruités de griottes, de crème de mûres, d'épices, avec une touche fumée. **Bouche** : dense et structurée, avec un corps solide, profond, une belle capacité d'expression. Les tanins sont riches et fermes et en finale on perçoit une belle touche de sucrosité qui apporte équilibre et souplesse au vin. **Commentaire** : grand potentiel. Garde 2021-2025. **Note** : 92-93/100.

Color: very deep, dark ruby. **Nose**: reveals fruity aromas of Morello cherries, blackberry cream, spices, with a smoky touch. **Palate**: dense and structured, with a solid, deep body, a very nice expression. The tannins are rich and firm, on the finish we perceive a nice touch of sweetness which brings balance and suppleness to the wine. **Comment**: great potential. Ageing 2021-2025. **Score**: 92-93/100.

Route de la Combe 14 - 1921 Martigny-Combe - Suisse
Tél. +41 27 722 78 81 - www.besse.ch

VALAIS

CAVE L'ALCHÉMILLE

L'Unico – Merlot

VALAIS

Robe : rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : joli nez d'épices douces, vanille, cerises rouges et griottes. **Bouche** : belle bouche élégante, raffinée, une belle structure, des tanins polis et une finale persistante avec une rétro-olfaction intense. **Commentaire** : vin très fin qui allie richesse et distinction. Garde 2021-2025. **Note** : 92/100.

Color: dark ruby, garnet reflections. **Nose**: nice nose with sweet spices, vanilla, red cherries and Morello cherries. **Palate**: beautiful, elegant, refined palate, nice structure, polished tannins and a lingering finish with an intense retro-olfaction. **Comment**: very fine wine which combines richness and distinction. Ageing 2021-2025. **Score**: 92/100.

Route de la Gare 59 - 1926 Fully - Suisse
Tél. +41 79 219 32 27 - www.albertluisier.ch

VALAIS

DOMAINE GÉRALD BESSE

Petite Arvine

VALAIS

2019

Robe : jaune paille cristallin. **Nez** : notes de cèdre, de citron et de melon blanc avec une touche de levure. **Bouche** : très tendue grâce à une acidité élevée qui apporte beaucoup de fraîcheur, un corps riche et chaleureux, une finale où l'on perçoit une pointe d'astringence très intrigante et bien persistante. **Commentaire** : garde 2021-2024. **Note** : 92/100.

Color: crystal-clear, straw yellow hue. **Nose**: notes of cedar, lemon and white melon with a touch of yeast. **Palate**: very tense thanks to a high acidity which brings a lot of freshness, a rich and warm body, a finish with a very intriguing and very persistent hint of astringency. **Comment**: ageing 2021-2024. **Score**: 92/100.

Route de la Combe 14 - 1921 Martigny-Combe - Suisse
Tél. +41 27 722 78 81 - www.besse.ch

VALAIS

CAVE DE BOVANCHE

LX – Diolinoir

VALAIS

2018

Robe : impénétrable rubis très foncé. **Nez** : notes de fruit rouges en compote, cerises noires, réglisse, vanille et épices. **Bouche** : riche, avec un caractère rendu fougueux par la jeunesse mais il fait sentir tout son potentiel. Structuré et chaud, la finale est longue et révèle son style juteux et dense. **Commentaire** : garde 2022-2025. **Note** : 92/100.

Color: very dark ruby. **Nose**: notes of red fruits compote, black cherries, liquorice, vanilla and spices. **Palate**: rich, with a character made vigorous by the youth but it shows all its potential. Structured and warm, the finish is long and reveals its juicy and dense style. **Comment**: ageing 2022-2025. **Score**: 92/100.

Route du simplon 82 - 1957 Ardon - Suisse
Tél. +41 79 670 39 00 - www.cavedebovanche.ch

VALAIS

CAVE CALOZ SANDRINE,
ANNE-CAROLE & CONRAD

Les Bernunes – Syrah

VALAIS

2019

Robe : impénétrable rubis foncé. **Nez** : un fruité très mûr qui évoque les mûres, les griottes, les violettes et les épices. **Bouche** : belle bouche dense et chaude avec une acidité tendue qui apporte de la fraîcheur. Une belle profondeur d'expression qui dévoile une belle minéralité, des tanins fermes et arrondis et une finale très intense et persistante. **Commentaire** : beau vin jeune au grand potentiel. Garde 2021-2025. **Note** : 92/100.

Color: deep dark ruby hue. **Nose**: a very ripe fruitiness reminiscent of blackberries, Morello cherries, violets and spices. **Palate**: nice, dense and warm palate with tight acidity which brings freshness. A very deep expression which reveals a beautiful minerality, firm and rounded tannins and a very intense and persistent finish. **Comment**: beautiful young wine with great potential. Ageing 2021-2025. **Score**: 92/100.

Ancienne Route de Sierre 1 - 3972 Miège - Suisse
Tél. +41 79 410 77 47 - www.cavecaloz.ch

VALAIS

CAVE CALOZ SANDRINE,
ANNE-CAROLE & CONRAD

Païen Les Bernunes – Heida

VALAIS

2019

Robe : intense jaune doré. **Nez** : s'ouvre avec une belle oxygénation sur des arômes concentrés d'agrumes, rhubarbe, fumés et de poivre blanc. **Bouche** : belle bouche fraîche et tendue avec une acidité vibrante qui caractérise l'expression du vin. Milieu de bouche dense et puissant et finale toujours soutenue par l'acidité qui laisse révéler la sapidité du vin. **Commentaire** : garde 2021-2022. **Note** : 92/100.

Color: intense golden yellow hue. **Nose**: opens after swirling on concentrated aromas of citrus, rhubarb, smoke and white pepper. **Palate**: nice, fresh and tense palate with a lively acidity that characterizes the expression of the wine. Dense and powerful mid-palate with a final sustained by the acidity that reveals the flavor of the wine. **Comment**: ageing 2021-2022. **Score**: 92/100.

Ancienne Route de Sierre 1 - 3972 Miège - Suisse
Tél. +41 79 410 77 47 - www.cavecaloz.ch

VALAIS

CAVE DELTA

Pinot Noir

VALAIS

2018

Robe : légère, rubis aux reflets violacés. **Nez** : plaisant, aux arômes intenses de mûres, framboises, violettes et toastés. **Bouche** : belle bouche dense et savoureuse avec une structure assez riche et un style élégant. Les tanins sont très fins et bien intégrés dans l'harmonie du vin. La finale persistante rehausse la perception de saveurs. **Commentaire** : vin très délicat et expressif. Garde 2021-2025. **Note** : 92/100.

Color: light, ruby with purplish reflections. **Nose**: pleasant, with intense aromas of blackberries, raspberries, violets and toast. **Palate**: nice, dense and tasty palate with a quite rich structure and an elegant style. The tannins are very fine and well-integrated into the harmony of the wine. The lingering finish enhances the perception of flavors. **Comment**: very delicate and expressive wine. Ageing 2021-2025. **Score**: 92/100.

Route de Fontanay 47 - 3973 Venthône - Suisse
Tél. +41 79 636 21 83 - www.cave-delta.ch

VALAIS

MAISON GILLIARD

Fendant Clos de Cochetta – Chasselas

VALAIS

2019

Robe : jaune paille cristallin. **Nez** : très joli nez de belle intensité qui révèle des notes de tilleul, d'agrumes, de levures et de mie de pain. **Bouche** : intense et de belle capacité d'expression, avec un corps structuré et une belle minéralité, des saveurs intenses et une finale longue avec des notes de réglisse et de poivre. **Commentaire** : excellent vin orienté vers la fraîcheur. Garde 2021-2022. **Note** : 92/100.

Color: crystal-clear, straw yellow hue. **Nose**: beautiful nose, a nice intensity which reveals notes of lime tree, citrus fruits, yeast and breadcrumbs. **Palate**: intense, with a beautiful expression, a structured body and a nice minerality. Intense flavors and a long finish with hints of liquorice and pepper. **Comment** : excellent wine, very fresh. Ageing 2021-2022. **Score**: 92/100.

Rue de Loèche 70 - 1950 Sion - Suisse
Tél. +41 27 329 89 29 - www.gilliard.ch

VALAIS

CAVE MABILLARD-FUCHS

Cornalin

VALAIS

2019

Robe : impénétrable rubis très foncé. **Nez** : intense, aux arômes de griottes mûres, poivre, pivoine et épices. **Bouche** : assez dense avec une bonne fraîcheur qui allège le palais, un style élané et savoureux avec une belle sapidité. Les tanins sont fins et la finale longue toujours soutenue par l'acidité. **Commentaire** : beau vin qui allie fraîcheur et complexité. **Commentaire** : garde 2022-2025. **Note** : 92/100.

Color: very deep dark ruby. **Nose**: intense, with aromas of ripe cherries, pepper, peony and spices. **Palate**: quite dense with a beautiful freshness which lightens the palate, a slender and tasty style with a beautiful savouriness. The tannins are fine and the finish is long, still supported by acidity. **Comment**: beautiful wine that combines freshness and complexity. **Comment**: ageing 2022-2025. **Score**: 92/100.

Route de Montana 18 - 3973 Venthône - Suisse
Tél. +41 27 455 34 76 - www.mabillard-fuchs.ch

VALAIS

CAVE MABILLARD-FUCHS

Humagne Rouge

VALAIS

2019

Robe : intense rubis foncé aux reflets grenat. **Nez** : très intense, aux arômes de framboises et cassis de belle maturité, herbes aromatiques et foin. **Bouche** : tendue et de belle fraîcheur, avec un joli corps et une structure dense et savoureuse. Les tanins sont souples et la finale soutenue par la salinité et la fraîcheur. **Commentaire** : excellent vin tendu et de belle vivacité. Élégant et très intrigant. Garde 2021-2024. **Note** : 92/100.

Color: intense dark ruby hue with garnet reflections. **Nose**: very intense, with mature aromas of raspberries and blackcurrant, aromatic herbs and hay. **Palate**: tense and lovely freshness, with a nice body, a dense and tasty structure. The tannins are supple and the finish supported by salinity and freshness. **Comment**: excellent wine, tight and lively. Elegant and very intriguing. Ageing 2021-2024. **Score**: 92/100.

Route de Montana 18 - 3973 Venthône - Suisse
Tél. +41 27 455 34 76 - www.mabillard-fuchs.ch

VALAIS

DOMAINE MATHIEU

Crêta Zina – Syrah

VALAIS

2018

Robe : impénétrable rubis foncé. **Nez** : beau nez expressif aux arômes de mûres, myrtilles, poivre vert, et réglisse. **Bouche** : riche, dense et imposante, avec des tanins qui se font bien percevoir dès le début de la dégustation, La finale est longue et savoureuse, toujours avec une petite astringence caractéristique. **Commentaire** : beau vin pour amateurs qui recherchent un vin dense et ferme pour accompagner des plats savoureux, par exemple du gibier. Garde 2021-2025. **Note** : 92/100.

Color: very deep, dark ruby. **Nose**: nice expressive nose with aromas of blackberries, blueberries, green pepper, and liquorice. **Palate**: rich, dense and stong, with tannins that are clearly perceived at first taste. The finish is long and tasty, always with a small characteristic astringency. **Comment**: beautiful wine for amateurs who are looking for a dense and firm wine to match with tasty dishes, for example game. Ageing 2021-2025. **Score**: 92/100.

Route du Téléphérique 26 - 3966 Chalais - Suisse
Tél. +41 27 458 27 63 - www.mathieu-vins.ch

VALAIS

DOMAINE MATHIEU**Terra Zina - Marselan, Syrah, Merlot**

VALAIS

2018

Robe : impénétrable rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : intense, aux arômes de cassis, poivre noir, torréfaction et une touche balsamique d'eucalyptus. **Bouche** : belle bouche intense, savoureuse, avec une belle touche de sucrosité. Corps bien riche et structuré, tanins fermes. Finale sapide avec une rétro-olfaction intense. **Commentaire** : garde 2021-2025. **Note** : 92/100.

Color: very deep and dark ruby, garnet reflections. **Nose**: intense, with aromas of blackcurrant, black pepper, roasting and a balsamic touch of eucalyptus. **Palate**: beautiful, intense, tasty palate, with a nice touch of sweetness. Very rich and structured body, firm tannins. Sapid finish with an intense retro-olfaction. **Comment**: ageing 2021-2025. **Score**: 92/100.

Route du Téléphérique 26 - 3966 Chalais - Suisse
Tél. +41 27 458 27 63 - www.mathieu-vins.ch

VALAIS

DOMAINE DU MONT D'OR**Siccus - Johannisberg**

VALAIS

2019

Robe : jaune doré de belle intensité. **Nez** : arômes intenses de pêches rôties, d'abricots secs, de menthe et d'agrumes. **Bouche** : belle bouche intense qui séduit par son côté chaleureux, sa structure solide et son style impétueux. La finale est assez fraîche et apporte de l'équilibre, avec une belle persistance et des notes de réglisse. **Commentaire** : beau vin imposant. Garde 2021-2023. **Note** : 92/100.

Color: golden yellow, nice intensity. **Nose**: intense aromas of roasted peaches, dried apricots, mint and citrus. **Palate**: beautiful intense palate which seduces with its warm side, its solid structure and its impetuous style. The finish is quite fresh and brings balance, with a nice persistence and hints of liquorice. **Comment**: beautiful and strong wine. Ageing 2021-2023. **Score**: 92/100.

Rue de Savoie 64 - 1951 Sion - Suisse
Tél. +41 27 346 20 32 - www.montdor.ch

VALAIS

DOMAINE DU MONT D'OR**Amphitryon - Riesling**

VALAIS

2019

Robe : brillante, jaune doré foncé. **Nez** : de belle intensité, arômes de pamplemousse, de groseilles blanches, de papaye, avec une touche de poivre blanc et de fumé. **Bouche** : riche et savoureuse avec une belle acidité qui apporte de la fraîcheur. Un corps moyen et des saveurs bien présentes qui persistent au palais. La finale est très longue et délicate, avec une très belle rétro-olfaction. **Commentaire** : très beau vin expressif. Garde 2021-2024. **Note** : 92/100.

Color: brilliant, dark golden yellow hue. **Nose**: beautiful intensity, aromas of grapefruit, white currants, papaya, with a touch of white pepper and smoke. **Palate**: rich and tasty, with a nice acidity which brings freshness. A medium body and very present flavors that persist on the palate. The finish is very long and delicate, with a very nice retro-olfaction. **Comment**: very nice expressive wine. Ageing 2021-2024. **Score**: 92/100.

Rue de Savoie 64 - 1951 Sion - Suisse
Tél. +41 27 346 20 32 - www.montdor.ch

VALAIS

CAVES DU PARADIS OLIVIER ROTEN**Réserve - Syrah**

VALAIS

2017

Robe : intense rubis foncé aux reflets grenat. **Nez** : très joli nez intense aux arômes de griottes, cerises noires, poivre noir, toastés et d'épices. **Bouche** : riche et quelque peu fougueuse, chaude et imposante, avec une structure solide et dense. Les tanins sont ronds et la finale persistante avec une rétro-olfaction intense et de belle expression, soutenue par une belle fraîcheur. Garde 2021-2025. **Note** : 92/100.

Color: intense dark ruby hue with garnet reflections. **Nose**: very nice intense nose with Morello cherries aromas, black cherries, black pepper, toast and spices. **Palate**: rich and quite lively, warm and strong, with a solid and dense structure. The tannins are round and the finish is persistent with an intense retro-olfaction and a beautiful expression, supported by a nice freshness. Ageing 2021-2025. **Score**: 92/100.

Route de la Gemmi 135 - 3960 Sierre - Suisse
Tél. +41 27 455 19 03 - www.cavesduparadis.ch



Paolo Basso

VALAIS

CAVE ST-PIERRE**Réserve des Administrateurs - Cornalin du Valais**

VALAIS

2019

Robe : impénétrable rubis foncé. **Nez** : s'ouvre avec une légère oxygénation dans le verre, avec des notes de griottes, de mûres, de cannelle et une pointe de poivre. **Bouche** : belle bouche dense et savoureuse avec une structure riche et chaleureuse qui dévoile une belle profondeur et de la minéralité. Tannins fermes, jeunes et finale très persistante. **Commentaire** : joli vin expressif avec un bon potentiel. Garde 2021-2025. **Note** : 92/100.

Color: very deep dark ruby. **Nose**: opens with a slight swirling, with notes of Morello cherries, blackberries, cinnamon and a hint of pepper. **Palate**: beautiful, dense and tasty palate, with a rich and warm structure that reveals good depth and minerality. Firm and young tannins, with a very persistent finish. **Comment**: a nice expressive wine with good potential. Ageing 2021-2025. **Score**: 92/100.

VALAIS

CAVE DES AMANDIERS - ALEXANDRE DELÉTRAZ**Les Seyes - Petite Arvine**

VALAIS

2019

Robe : jaune doré brillant. **Nez** : notes au nez d'abricots, tabac blond, anis étoilé, verveine. **Bouche** : style tendu, donné par une belle acidité qui apporte une belle fraîcheur, corps moyen, belle minéralité, légère touche de tanins très intrigante. Finale longue et de belle intensité. **Commentaire** : beau vin dynamique et complet. Garde 2021-2024. **Note** : 91/100.

Color: shiny golden yellow. **Nose**: notes of apricots, blond tobacco, star anise, verbenas. **Palate**: tense style, with a nice acidity which brings a nice freshness, medium body, nice minerality, light touch of very intriguing tannins. Long finish with a nice intensity. **Comment**: beautiful, dynamic and complete wine. Ageing 2021-2024. **Score**: 91/100.

VALAIS

CHARLES BONVIN

Assemblage Blanc 1858 - Petite Arvine,
Savagnin Blanc, Amigne

VALAIS

2016

Robe : intense, jaune doré. **Nez** : joli nez intense aux arômes d'agrumes confits, abricots, fruits tropicaux et épices douces. **Bouche** : belle bouche qui allie fraîcheur et souplesse, avec un corps assez structuré et élégant. Légers tanins qui caractérisent la finale, rétro-olfaction persistante. **Commentaire** : garde 2021-2022. **Note** : 91/100.

Color: intense, golden yellow hue. **Nose**: nice intense nose with aromas of candied citrus fruits, apricots, tropical fruits and sweet spices. **Palate**: beautiful palate which mixes freshness and suppleness, with a quite structured and elegant body. Light tannins characterizing the finish, lingering retro-olfaction. **Comment**: ageing 2021-2022. **Score**: 91/100.

Route d'Italie 9 - 1950 Sion - Suisse
Tél. +41 27 203 56 81 - www.bonvin1858.ch

VALAIS

DEFAYES & CRETENAND

Vieux Plant - Humagne Rouge

VALAIS

2019

Robe : intense rubis foncé aux reflets grenat. **Nez** : beau nez intense et captivant aux arômes de myrtilles, de mûres, fumés. **Bouche** : dense au début avec une belle sucrosité et une fraîcheur qui apporte du dynamisme. Ensuite les tanins font sentir toute leur puissance en apportant un style plus astringent et ferme au palais. La finale affiche un caractère droit et viril avec une persistance moyenne. **Commentaire** : garde 2021-2023. **Note** : 91/100.

Color: intense dark ruby with garnet reflections. **Nose**: beautiful, intense and captivating nose with aromas of blueberries, blackberries, smoky. **Palate**: dense first taste with a nice sweetness and a freshness which brings dynamism. Then the tannins make all their power felt by bringing a more astringent and firm style to the palate. The finish shows a straight and strong character with a medium persistence. **Comment**: ageing 2021-2023. **Score**: 91/100.

En Arche 44 - 1912 Leytron - Suisse
Tél. +41 27 306 28 07 - www.defayes.com

VALAIS

MAISON GILLIARD

Rosé de Syrah Les Tonneliers

VALAIS

2019

Robe : brillante, rosé intense, reflets dorés. **Nez** : assez complexe et intrigant aux arômes d'agrumes, de framboises, de pivoine, de vanille et d'épices douces. **Bouche** : riche et dense avec du dynamisme donné par une acidité vibrante, une jolie structure et une finale très persistante, soutenue par la complexité apportée par l'élevage. **Commentaire** : joli rosé ambitieux qui sort de l'ordinaire et qui séduit par sa belle complexité. Garde 2021. **Note** : 91/100.

Color: brilliant, intense pink hue, golden reflections. **Nose**: quite complex and intriguing with aromas of citrus fruits, raspberries, peony, vanilla and sweet spices. **Palate**: rich and dense with dynamism thanks to a lively acidity, a nice structure and a very persistent finish, supported by the complexity brought by the ageing. **Comment**: pretty ambitious rosé that is out of the ordinary and seduces with its beautiful complexity. Ageing 2021. **Score**: 91/100.

Rue de Loèche 70 - 1950 Sion - Suisse
Tél. +41 27 329 89 29 - www.gilliard.ch

VALAIS

ST. JODERN KELLEREI

Heida Veritas

VALAIS

2017

Robe : jaune doré. **Nez** : discret, aux arômes d'ananas, citron et fruit tropicaux. **Bouche** : très belle bouche savoureuse et intense avec une belle profondeur de saveurs, de la densité et une belle expression. **Commentaire** : beau vin riche et de belle structure. Garde 2021-2022. **Note** : 91/100.

Color: golden yellow hue. **Nose**: discreet, with aromas of pineapple, lemon and tropical fruit. **Palate**: very nice, tasty and intense palate with deep flavors, density and a beautiful expression. **Comment**: beautiful, rich wine with a nice structure. Ageing 2021-2022. **Score**: 91/100.

Unterstalden 2 - 3932 Visperterminen - Suisse
Tél. +41 27 948 43 48 - www.jodernkellerei.ch

VALAIS

CAVE ST-PIERRE

Réserve des Administrateurs -
Heida du Valais

VALAIS

2019

Robe : intense jaune doré. **Nez** : pêches blanches, abricots en compote, rhubarbe et agrumes. **Bouche** : assez dense, de corps moyen, avec un style assez chaleureux. Un caractère ferme avec une pointe de tanins qui apportent de l'astringence en finale, utile pour les accords avec des plats onctueux. La finale est persistante et élancée avec une rétro-olfaction légèrement poivrée. **Commentaire** : garde 2021-2023. **Note** : 91/100.

Color: intense golden yellow. **Nose**: white peaches, apricots compote, rhubarb and citrus fruits. **Palate**: quite dense, medium body, with a rather warm style. A firm character with a hint of tannins that bring astringency on the finish, useful for pairing with smooth dishes. The finish is persistent and slender with a slightly peppery retro-olfaction. **Comment**: ageing 2021-2023. **Score**: 91/100.

Rue de Ravanay 1 - 1955 Chamoson - Suisse
Tél. +41 27 306 53 54 - www.saintpierre.ch

VALAIS

CAVE DU VIEUX MOULIN –
FAMILLE PAPILOUD

Amigne de Vétroz Grand Cru – Amigne

VALAIS

2019

Robe : jaune paille cristallin. **Nez** : assez discret, aux arômes de mangue, fruit de la passion, avec une touche de gelée de coings. **Bouche** : riche et structurée avec une acidité vibrante qui apporte un style dynamique et très frais. Finale intense toujours basée sur la fraîcheur et avec une rétro-olfaction d'agrumes. **Commentaire** : très beau vin. Garde 2021-2023. **Note** : 91/100.

Color: crystal-clear, straw yellow hue. **Nose**: quite discreet, with aromas of mango, passion fruit and a touch of quince jelly. **Palate**: rich and structured, with a lively acidity that brings a dynamic and very fresh style. Intense finish still fresh and with a citrus retro-olfaction. **Comment**: very nice wine. Ageing 2021-2023. **Score**: 91/100.

Rue des Vignerons 43 - 1963 Vétroz - Suisse
Tél. +41 27 346 43 22 - www.papilloud.com

VALAIS

WEINGUT CIPOLLA

« Bieltin » - Pinot Noir

VALAIS

2019

Robe : légère, rubis aux reflets violacés. **Nez** : arômes intenses de confiture de framboises, de sirop de grenadine, de vanille et d'épices. **Bouche** : savoureuse et de belle richesse, avec de la fraîcheur qui apporte un joli dynamisme. La structure est assez riche et les tanins se montrent avec leur belle énergie apportée par la jeunesse. Joli finale persistante et bien savoureuse. **Commentaire** : garde 2021-2025. **Note** : 90-91/100.

Color: light, ruby hue with purplish reflections. **Nose**: intense aromas of raspberry jam, grenadine syrup, vanilla and spices. **Palate**: tasty and very rich, with freshness which brings a nice dynamism. The structure is quite rich and the tannins express themselves with their beautiful energy brought by the youth. Nice lingering and very tasty finish. **Comment**: ageing 2021-2025. **Score**: 90-91 / 100.

Unterdorf 11 - 3942 Raron - Suisse
Tél. +41 79 201 81 31 - www.weingut-cipolla.ch

VALAIS

CAVE DES AMANDIERS -
ALEXANDRE DELÉTRAZ

Syrah

VALAIS

2017

Robe : intense rubis foncé aux reflets grenat. **Nez** : très beau nez intense et complexe aux arômes de griottes, poivre noir, fumés et de crème de mûres. **Bouche** : riche et chaleureux, il affiche une grande puissance et de la structure avec des tanins qui, dès le début, font entendre leur style imposant en affichant une astringence très caractéristique. La finale est toujours aussi imposante bien que moyennement persistante. **Commentaire** : garde 2021-2024. **Note** : 90/100.

Color: intense dark ruby with garnet reflections. **Nose**: very nice, intense and complex nose, with aromas of sour cherries, black pepper, smoke and blackberry cream. **Palate**: rich and warm, with a great power and structure and tannins which, from the start, make their strong style heard by showing a very characteristic astringency. The finish is still as impressive although moderately persistent. **Comment**: ageing 2021-2024. **Score**: 90/100.

Route des Moulins 9 - 1913 Saillon - Suisse
Tél. +41 27 746 22 01 - www.cavedesamandiers.ch

VALAIS

CAVE DU BONHEUR

Humagne Blanche

VALAIS

2019

Robe : jaune doré de belle intensité. **Nez** : arômes fumés, de levure, d'agrumes et avec une pointe de pomme très mûre. **Bouche** : très tendue et savoureuse, avec une acidité vibrante, un corps élancé et une finale assez intense. **Commentaire** : vin qui séduit par sa légère touche minérale. Garde 2021-2022. **Note** : 90/100.

Color: golden yellow, with a nice intensity. **Nose**: smoky aromas, yeast, citrus with a hint of very ripe apple. **Palate**: very tight and flavorful, with a lively acidity, a slender body and a quite intense finish. **Comment**: wine that seduces with its light mineral touch. Ageing 2021-2022. **Score**: 90/100.

Route de Chancotin 57 - 1926 Fully - Suisse
Tél. +41 79 548 25 01 - www.cavedubonheur.ch

VALAIS

CHARLES BONVIN

Petite Arvine

VALAIS

2019

Robe : jaune paille cristallin. **Nez** : de bonne intensité, aux arômes de réglisse, de groseilles blanches, de melon blanc, avec une touche de noisette. **Bouche** : séduit par son dynamisme et sa fraîcheur, corps bien charnu, touche minérale, savoureux et sapide. Finale assez longue, soutenue toujours par l'acidité. **Commentaire** : vin de tension et de belle profondeur. Garde 2021-2024. **Note** : 90/100.

Color: crystal-clear, straw yellow hue. **Nose**: nice intensity, with aromas of liquorice, white currants, white melon, with a touch of hazelnut. **Palate**: seduces by its dynamism and freshness, full-bodied, mineral touch, tasty and savory. Quite long finish, still supported by acidity. **Comment**: tense and very deep wine. Ageing 2021-2024. **Score**: 90/100.

Route d'Italie 9 - 1950 Sion - Suisse
Tél. +41 27 203 56 81 - www.bonvin1858.ch

VALAIS

WEINGUT CIPOLLA

« Toli » - Heida

VALAIS

2019

Robe : intense jaune doré. **Nez** : beau nez assez ouvert de rhubarbe, agrumes, pêche blanche et poivre blanc. **Bouche** : tendue et sapide avec un bel équilibre entre chaleur et acidité. Corps important et sapidité qui caractérisent la finale avec une pointe d'amertume. **Commentaire** : vin au style droit et ferme. Garde 2021-2023. **Note** : 90/100.

Color: intense golden yellow hue. **Nose**: nice, quite open, rhubarb, citrus fruits, white peach and white pepper. **Palate**: tense and tasty with a nice balance between warmth and acidity. Strong body and flavor that characterize the finish with a hint of bitterness. **Comment**: wine with a straight and firm style. Ageing 2021-2023. **Score**: 90/100.

Unterdorf 11 - 3942 Raron - Suisse
Tél. +41 79 201 81 31 - www.weingut-cipolla.ch



Crédit photo Up to you

VALAIS

CAVE LA COLOMBE

Virya - Cabernet Franc, Merlot, Diolinoir

VALAIS

2018

Robe : intense rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : très beau nez, classe, aux arômes de cerises noires, encre, graphite, avec une belle touche fumée, d'épices et de chocolat noir. **Bouche** : dense, séduit par sa belle sucrosité qui le rend souple et plein. Le corps est de belle structure et les tanins apportent une virilité qui donne de l'équilibre au vin. **Commentaire** : garde 2021-2024. **Note** : 90/100.

Color: intense dark ruby, garnet reflections. **Nose**: very nice nose, classy, aromas of black cherries, ink, graphite, with a nice touch of smoke, spices and dark chocolate. **Palate**: dense, seduces with its beautiful sweetness which makes it supple and full. The body is well-structured and the tannins bring power which gives balance to the wine. **Comment**: ageing 2021-2024. **Score**: 90/100.

Avenue de la Gare 37 - 1964 Conthey - Suisse
Tél. +41 79 679 20 05 - www.cave-la-colombe.ch

VALAIS

CAVES DU PARADIS OLIVIER ROTEN

Avalanche - Chasselas

VALAIS

2019

Robe : jaune paille cristallin. **Nez** : se dévoile avec une petite oxygénation sur des notes fumées, de pierre à fusil, de pamplemousse et de pomme golden. **Bouche** : intense et savoureuse avec un style étiré, dynamique et frais avec un corps moyen et une touche minérale discrète. Finale avec une touche d'astringence assez intrigante et de bonne persistance. Garde 2021-2022. **Note** : 90/100.

Color: crystal-clear, straw yellow hue. **Nose**: reveals itself with a little swirling on smoky notes, flint, grapefruit and golden apple. **Palate**: intense and tasty with a stretched, dynamic and fresh style, a medium body and a discreet mineral touch. Finish with a rather intriguing touch of astringency and nice persistence. Ageing 2021-2022. **Score**: 90/100.

Route de la Gemmi 135 - 3960 Sierre - Suisse
Tél. +41 27 455 19 03 - www.cavesduparadis.ch

VALAIS

PHILIPPE VARONE

Stricto Sensu - Pinot Noir

VALAIS

2017

Robe : rubis aux reflets grenat. **Nez** : très beau nez qui s'ouvre à l'oxygénation sur des arômes intenses de mûres, myrtilles, épices douces avec une touche de laurier. **Bouche** : chaude, riche et crémeuse, avec une sensation de sucrosité qui apporte de la rondeur. De corps et structuré il affiche des tanins ronds et une finale persistante. **Commentaire** : garde 2021-2024. **Note** : 90/100.

Color: ruby with garnet reflections. **Nose**: very nice nose which opens up on oxygenation on intense aromas of blackberries, blueberries, sweet spices, with a touch of bay leaf. **Palate**: warm, rich and creamy, with a sensation of sweetness which brings roundness. Full-bodied and structured, it shows round tannins and a lingering finish. **Comment**: ageing 2021-2024. **Score**: 90/100.

Route d'Italie 9 - 1950 Sion - Suisse
Tél. +41 27 203 56 83 - www.varone.ch

VALAIS

ST. JODERN KELLEREI

Heida Grand Cru Visperterminen

VALAIS

2019

Robe : légère, jaune paille. **Nez** : beau nez plaisant et expressif avec des arômes de poires, ananas, fleur blanche et épices douces. **Bouche** : belle bouche savoureuse et assez dense, fraîche et élancée, finale persistante avec une belle rétro-olfaction intense. **Commentaire** : un beau vin. Garde 2021-2022. **Note** : 89-90/100.

Color: light, straw yellow hue. **Nose**: nice, pleasant and expressive nose with aromas of pears, pineapple, white flowers and sweet spices. **Palate**: nice, tasty and quite dense palate, fresh and slender, lingering finish with a nice intense retro-olfaction. **Comment**: a beautiful wine. Ageing 2021-2022. **Score**: 89-90/100.

Unterstdalen 2 - 3932 Visperterminen - Suisse
Tél. +41 27 948 43 48 - www.jodernkellerei.ch

VALAIS

CAVE DE BOVANCHE

Terres Noires -
Cornalin, Humagne rouge, Diolinoir

VALAIS

2018

Robe : rubis foncé, reflets jaunâtres. **Nez** : discret, aux arômes de griottes, groseilles, prunes, avec une touche d'épices. **Bouche** : assez dense, avec un style délicat et de bonne structure. Corps moyen et tanins qui apportent une touche de rusticité. Finale de bonne persistance avec une rétro-olfaction de confiture de cerises. **Commentaire** : garde 2021-2023. **Note** : 89/100.

Color: dark ruby, yellowish reflections. **Nose**: discreet, with aromas of Morello cherries, currants, plums, with a touch of spices. **Palate**: quite dense, with a delicate style and a nice structure. Medium body and tannins which bring a touch of rustic character. Good lingering finish with a retro-olfaction of cherry jam. **Comment**: ageing 2021-2023. **Score**: 89/100.

Route du simplon 82 - 1957 Ardon - Suisse
Tél. +41 79 670 39 00 - www.cavedebovanche.ch

VALAIS

CAVE LA COLOMBE

Païen Les Ecrins – Heida

VALAIS

2018

Robe : intense jaune doré. **Nez** : belle intensité, sur des notes de rhubarbe, mandarine, levure, vanille et fumées. **Bouche** : riche et chaleureuse avec une sensation sucrée, marquée par un élevage qui se fait sentir et une belle note chaleureuse. La structure est riche et solide avec en finale des légers tanins qui apportent une pointe d'astringence. **Commentaire** : chaud et très influencé par l'élevage. Garde 2021-2022. **Note** : 89/100.

Color: intense golden yellow. **Nose**: beautiful intensity, notes of rhubarb, mandarin, yeast, vanilla and smoke. **Palate**: rich and warm with a sweet sensation, marked by the elevage and a nice warm note. The structure is rich and solid with light tannins on the finish that bring a touch of astringency. **Comment**: warm and very influenced by elevage. Ageing 2021-2022. **Score**: 89/100.

Avenue de la Gare 37 - 1964 Conthey - Suisse
Tél. +41 79 679 20 05 - www.cave-la-colombe.ch

VALAIS

DOMAINE MATHIEU

Regrouillon – Cornalin

VALAIS

2019

Robe : impénétrable rubis très foncé. **Nez** : arômes de griottes mûres, de gâteaux aux cerises, de poivre vert, le tout accompagné d'une note fumée. **Bouche** : attaque en bouche chaude avec une touche sucrée qui apporte de l'équilibre, corps imposant, structure solide et tanins fermes, La finale est assez persistante et met en valeur le côté chaleureux du vin. **Commentaire** : vin qui traduit une maturité de raisins importante. Garde 2022-2024. **Note** : 89/100.

Color: deep, very dark ruby. **Nose**: aromas of ripe Morello cherries, cherry cakes, green pepper, with a smoky note. **Palate**: warm first taste with a sweet touch that brings balance, strong body, solid structure and firm tannins. The finish is quite persistent and highlights the warm side of the wine. **Comment**: wine which reflects a significant maturity of the grapes. Ageing 2022-2024. **Score**: 89/100.

Route du Téléphérique 26 - 3966 Chalais - Suisse
Tél. +41 27 458 27 63 - www.mathieu-vins.ch

VALAIS

CAVES DU PARADIS OLIVIER ROTEN

Larix - Petite Arvine, Humagne Blanche

VALAIS

2019

Robe : intense jaune doré. **Nez** : beau nez expressif et plaisant aux arômes d'ananas, de mangue, touche épicée et de fleur blanche. **Bouche** : souple et plaisant, avec un corps délicat et charmant, de la sucrosité, belle fraîcheur. Finale discrète, raffinée et élégante. Fin, plaisant et gourmand. **Commentaire** : garde 2021-2022. **Note** : 89/100.

Color: intense golden yellow hue. **Nose**: nice expressive and pleasant nose with aromas of pineapple, mango, spicy touch and white flower. **Palate**: supple and pleasant, with a delicate and charming body, sweetness, nice freshness. Discreet, refined and elegant finish. Fine, pleasant and delicious. **Comment**: ageing 2021-2022. **Score**: 89/100.

Route de la Gemmi 135 - 3960 Sierre - Suisse
Tél. +41 27 455 19 03 - www.cavesduparadis.ch

VALAIS

CAVE DU VIEUX MOULIN –
FAMILLE PAPILLOUD

Amigne de Vétroz Grand-Cru Orange – Amigne

VALAIS

2018

Robe : vieil or aux reflets ambrés. **Nez** : notes d'évolution style Madère, arômes de noix, zestes d'oranges caramélisées et de gazon fraîchement coupé, pointe de cumin. **Bouche** : belle structure, assez chaude, avec une minéralité séduisante et un corps assez dense. Dès le milieu de bouche on perçoit des tanins apportés par une macération qui définit le style du vin. **Commentaire** : vin extravagant qui s'adresse à un public d'initiés. Il aurait été intéressant que cette belle matière première soit mise en valeur avec une vinification « classique ». Garde 2021-2023. **Note** : 89/100.

Color: old gold hue with amber reflections. **Nose**: Madeira-style notes of evolution, aromas of nuts, caramelized orange zest and freshly cut grass, a hint of cumin. **Palate**: beautiful structure, quite warm, with a seductive minerality and a quite dense body. From the mid-palate we perceive tannins brought by a maceration which defines the style of the wine. **Comment**: extravagant wine that is aimed to an initiated audience. It would have been interesting for this beautiful raw material to be highlighted with a "classic" vinification. Ageing 2021-2023. **Score**: 89/100.

Rue des Vignerons 43 - 1963 Vétroz - Suisse
Tél. +41 27 346 43 22 - www.papilloud.com

VALAIS

CAVE DU VIEUX MOULIN –
FAMILLE PAPILLOUD

Passion – Carminior, Merlot, Cornalin

VALAIS

2017

Robe : impénétrable rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : intense, arômes de cassis, mûres, prunes, avec une touche balsamique et d'épices douces. **Bouche** : linéaire et étirée, avec un corps moyen, des tanins bien riches et une finale avec une pointe d'astringence. **Commentaire** : garde 2021-2023. **Note** : 89/100.

Color: very deep and dark ruby, garnet reflections. **Nose**: intense, aromas of blackcurrant, blackberries, plums, with a touch of balsamic and sweet spices. **Palate**: linear and stretched, with a medium body, very rich tannins and a finish with a hint of astringency. **Comment**: ageing 2021-2023. **Score**: 89/100.

Rue des Vignerons 43 - 1963 Vétroz - Suisse
Tél. +41 27 346 43 22 - www.papilloud.com

VALAIS

WEINGUT CIPOLLA

«Tyëtzeré» – Johannisberg

VALAIS

2019

Robe : jaune doré de belle intensité. **Nez** : jolies notes d'abricots, de pamplemousse rose et de gelée à la mangue. **Bouche** : intense, dominée par une fraîcheur très pointue apportée par une acidité très élevée. Le corps est linéaire et tendu et la rétro-olfaction persistante sur des notes légèrement fumées. Garde 2021-2022. **Note** : 88/100.

Color: golden yellow hue, nice intensity. **Nose**: nice notes of apricots, pink grapefruit and mango jelly. **Palate**: intense, dominated by a very sharp freshness brought by a very high acidity. The body is linear and tense and the retro-olfaction lingers on slightly smoky notes. Ageing 2021-2022. **Score**: 88/100.

Unterdorf 11 - 3942 Raron - Suisse
Tél. +41 79 201 81 31 - www.weingut-cipolla.ch

VALAIS

ST. JODERN KELLEREI

Heida barrique

VALAIS

2018

Robe : jaune doré. **Nez** : intrigant, sur l'ananas, touche de mirabelles, groseilles blanches, abricots et épices douces. **Bouche** : dense et expressive avec une belle fraîcheur, une belle sucrosité, un corps délicat et une finale avec un apport tannique qui définit un style plus sec et droit. **Commentaire** : garde 2021-2022. **Note** : 88/100.

Color: golden yellow hue. **Nose**: intriguing, pineapple, touch of mirabelle plums, white currants, apricots and sweet spices. **Palate**: dense and expressive, with a nice freshness, a nice sweetness, a delicate body and a finish with a tannic contribution that defines a drier and more straightforward style. **Comment**: ageing 2021-2022. **Score**: 88/100.

Unterstalden 2 - 3932 Visperterminen - Suisse
Tél. +41 27 948 43 48 - www.jodernkellerei.ch

LE VIGNOBLE VAUDOIS

The Vaud vineyards

Le canton de Vaud se divise en huit AOC et six régions aux particularités bien distinctes. Les vignobles élégants et les nombreux châteaux spectaculaires de La Côte, la plus grande des AOC vaudoises avec ses 2 000 hectares, s'étendent de Genève à Lausanne. A l'est de la capitale olympique, les terrasses de Lavaux – inscrites en 2007 au patrimoine mondial de l'Unesco – surplombent le lac Léman. Au cœur de cet écrin protégé s'épanouissent deux AOC Grand cru : Dézaley et Calamin. De Villeneuve jusqu'à Montreux, la mer de vignes qui compose le Chablais s'épanouit entre le lac Léman et les Alpes. Enfin, au nord du canton, les petites appellations de Bonvillars, des Côtes de l'Orbe et du Vully se déploient sur les rives des lacs de Neuchâtel et de Morat.

Sur plus de 3 750 hectares, cette région, qui offre 27 Premiers Grands Crus, est fortement influencée par la proximité des lacs regorge de pépites œnologiques, historiques et culturelles. Seule région viticole helvétique à cultiver une majorité de cépages blancs, le canton de Vaud voue un culte à son cépage emblématique. Toutefois, dans cette région très attachée à la notion de terroir, on ne parle jamais de chasselas, mais d'Yvorne, de Féchy, de Dézaley ou de l'un des près de 150 lieux de production recensés. Originaire de l'arc lémanique, il occupe aujourd'hui près des deux tiers du vignoble vaudois. Du côté des rouges, les cépages traditionnels comme le pinot noir et le gamay voisinent avec les gamaret et garanoir. Encore confidentiel, le merlot offre néanmoins de belles perspectives, et ce dans toutes les appellations de la région.

Source : Swiss Wine Promotion

The Vaud canton is divided into eight AOCs and six regions with very distinct characteristics. Between Geneva and Lausanne lie the elegant vineyards and many spectacular châteaux of La Côte, the Vaud's largest AOC with 2,000 hectares. To the east of the Olympic capital, the Lavaux terraces - listed as a UNESCO World Heritage Site in 2007 - overlook Lake Geneva. Two AOC Grand Cru wines, Dézaley and Calamin, thrive in the heart of this protected setting. From Villeneuve to Montreux, the Chablais vineyards stretch out between Lake Geneva and the Alps. Finally, in the northern part of the canton, the small Bonvillars appellations, Côtes de l'Orbe and Vully stretch along the Lake Neuchâtel and Lake Morat shores.

Covering more than 3,750 hectares, this region is strongly influenced by the lakes and is full of oenological, historical and cultural treasures. It offers 27 Premiers Grands Crus.

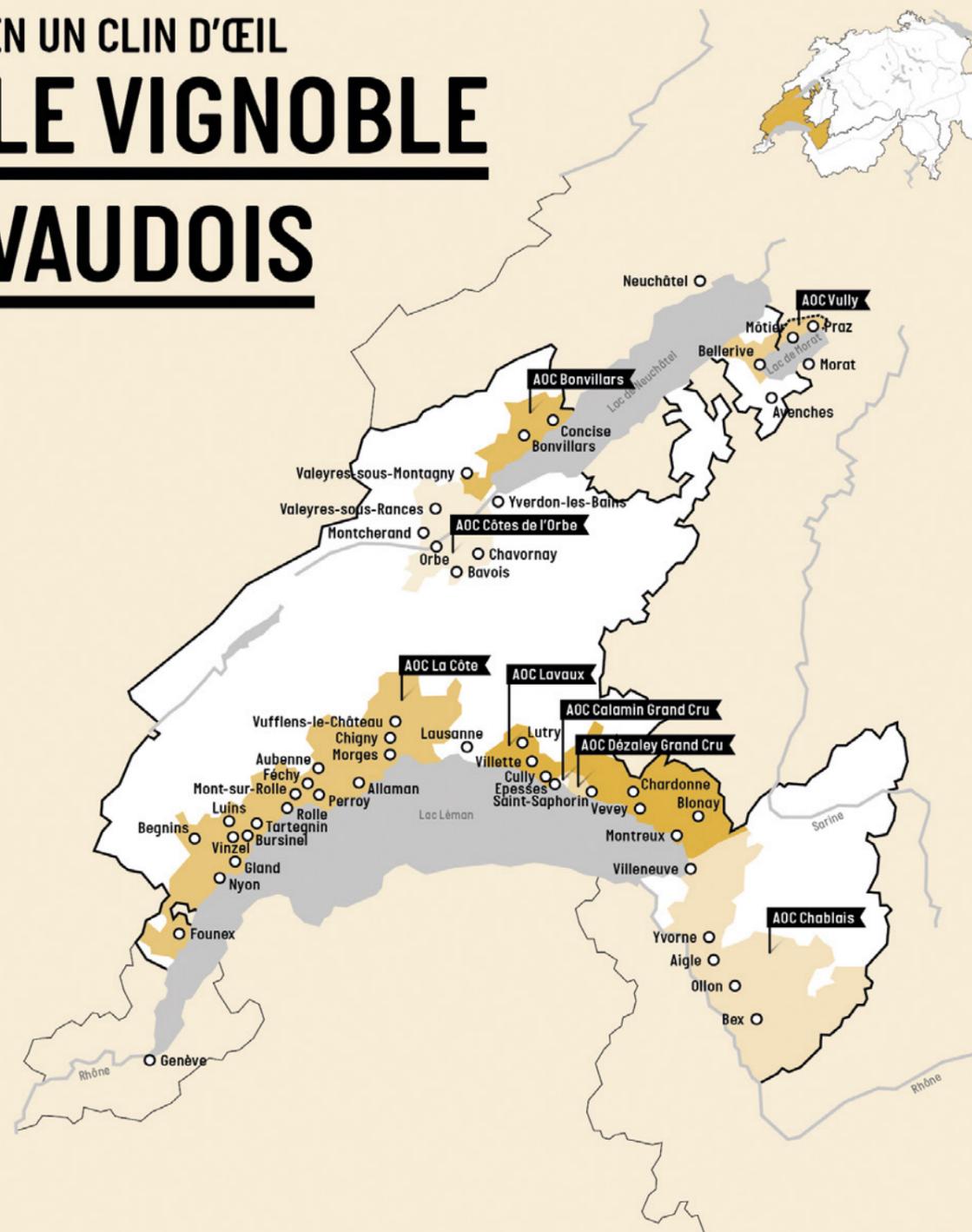
The Vaud region is the only Swiss wine-growing region to cultivate a large majority of white grape varieties, and it is devoted to its emblematic grape variety. However, the notion of *terroir* is very important in this region, and people never talk about Chasselas, except for Yvorne, Féchy, Dézaley or one of the nearly 150 production sites listed. Originally from the Lake Geneva region, it now occupies almost two-thirds of the vineyards in the Vaud region. On the red side, traditional grape varieties such as pinot noir and gamay stand alongside gamaret and garanoir. Although it is still confidential, Merlot nevertheless offers good prospects in all the region's appellations.

ANECDOTES :

Lausanne, principale ville du canton de Vaud, représente le vignoble roman et la Suisse viticole dans le réseau des Great Wine Capitals.

Lausanne, the main city in the Vaud canton, represents the Romanesque vineyards and wine-producing Switzerland in the Great Wine Capitals network.

EN UN CLIN D'ŒIL LE VIGNOBLE VAUDOIS



Le vignoble vaudois compte 27 Premiers Grands Crus, des vins historiques qui satisfont à des critères agronomiques spécifiques et qui, chaque année, démontrent par la dégustation un potentiel de garde d'au moins dix ans.

VAUD

DOMAINE LA CAPITAINÉ

Merlot Bio

LA CÔTE

2018

Robe : intense rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : beau nez qui harmonise l'élevage et le fruit ; cerises noires en confiture, myrtilles, vanille et toasté. **Bouche** : belle bouche dense et de beau volume, belle richesse et saveurs bien ancrées au palais. Tanins fermes et très droits qui rendent la finale plus rigide. **Commentaire** : un vin profond de grande expression. Garde 2021-2025. **Note** : 95/100.

Color: intense dark ruby, garnet reflections. **Nose**: beautiful nose which harmonizes the élevage and the fruit; black cherries jam, blueberries, vanilla and toast. **Palate**: nice, dense palate, voluminous, beautiful richness and flavors firmly anchored on the palate. Firm and very straight tannins which make the finish straighter. **Comment**: a deep and expressive wine. Ageing 2021-2025. **Score**: 95/100.

En Marcins 2-4 - 1196 Gland - Suisse
Tél. +41 22 366 08 46 - www.lacapitaine.ch

VAUD

OBRIST

Clos du Rocher Yvorne Grand Cru -
Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon

CHABLAIS

2018

Robe : impénétrable rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : intense, aux arômes de cacao, de torréfaction, de poivre noir, de prunes et de mûres. **Bouche** : riche et savoureuse avec une belle profondeur de saveurs, une structure solide, charnue et assez fraîche. Des tanins riches et bien intégrés. Finale persistante et expressive. **Commentaire** : garde 2021-2025. **Note** : 93/100.

Color: very deep and dark ruby, garnet reflections. **Nose**: intense, with aromas of cocoa, roasting, black pepper, plums and blackberries. **Palate**: rich and tasty with very deep flavors, a solid structure, fleshy and quite fresh. Rich and well integrated tannins. Persistent and expressive finish. **Comment**: ageing 2021-2025. **Score**: 93/100.

Avenue Reller 26 - 1800 Vevey - Suisse
Tél. +41 21 925 99 25 - www.obrist.ch

VAUD

DOMAINE CROIX DUPLEX

Domaine Croix Duplex – Chasselas

LAVAUX

2019

Robe : jaune paille cristallin. **Nez** : très beau nez de belle fraîcheur, sur des arômes de tilleul, de fleurs blanches, de mie de pain et de poivre blanc. **Bouche** : belle bouche dense, savoureuse et expressive, avec un joli corps, des saveurs profondes et une finale éclatante. Des beaux parfums en rétro-olfaction avec une touche de réglisse et une note balsamique. **Commentaire** : excellent vin. Garde 2021-2022. **Note** : 92+/100

Color: crystal-clear, straw yellow hue. **Nose**: very nice nose, nice freshness, aromas of lime blossom, white flowers, breadcrumbs and white pepper. **Palate**: nice, dense, tasty and expressive palate, with a nice body, deep flavors and a bright finish. Beautiful scents in retro-olfaction with a touch of liquorice and a balsamic note. **Comment**: excellent wine. Ageing 2021-2022. **Score**: 92 +/100.

Route de Chenaux 2 - 1091 Grandvaux - Suisse
Tél. +41 21 799 15 31 - www.croix-duplex.ch

VAUD

DOMAINE DE L'OVILLE

Yvorne 1^{er} Grand Cru – Chasselas

CHABLAIS

2019

Robe : jaune paille cristallin. **Nez** : très joli nez fin et élégant avec des notes de tilleul, de pomme golden, de croûte de pain. **Bouche** : belle bouche dense et savoureuse, expressive et bien bâtie, qui allie élégance et saveurs profondes. La finale est intense et de belle persistance, avec du dynamisme apporté par une belle acidité. **Commentaire** : très beau vin expressif et dynamique. Bravo ! Garde 2021-2022. **Note** : 92/100.

Color: crystal-clear straw yellow. **Nose**: very nice, fine and elegant nose with notes of lime blossom, golden apple, bread crust. **Palate**: beautiful, dense and tasty, expressive and well-built palate, which combines elegance and deep flavors. The finish is intense and persistent, with dynamism brought by a beautiful acidity. **Comment**: very nice expressive and dynamic wine. Well done! Ageing 2021-2022. **Score**: 92/100.

Les maisons Neuves 6 - 1853 Yvorne - Suisse
Tél. +41 24 466 88 88 - www.ovaille.com

VAUD

DOMAINE LOUIS BOVARD

Médinette – Chasselas

DÉZALEY GRAND CRU

2019

Robe : jaune paille cristallin. **Nez** : de belle intensité, sur des notes de réglisse, gazon coupé, mirabelle et poivre blanc. **Bouche** : dynamique et savoureuse, de belle densité avec une belle force d'expression, bien tendue et profonde. Une finale très savoureuse et expressive. **Commentaire** : excellent vin. Garde 2021-2022. **Note** : 92/100.

Color: crystal-clear, straw yellow hue. **Nose**: nice intensity, notes of liquorice, cut grass, mirabelle plum and white pepper. **Palate**: dynamic and tasty, good density with a nice expression, tense and deep. A very tasty and expressive finish. **Comment**: excellent wine. Ageing 2021-2022. **Score**: 92/100.

Place d'Armes 2 - 1096 Cully - Suisse
Tél. +41 21 799 21 25 - www.domainebovard.com

VAUD

DOMAINE BLAISE DUBOUX

Haut de Pierre – Chasselas

DÉZALEY GRAND CRU

2019

Robe : jaune doré cristallin. **Nez** : notes de tarte aux pruneaux, pêches rôties et touche de mirabelles. **Bouche** : belle bouche savoureuse et dense, une très belle fraîcheur et des saveurs intenses, expressive et profonde avec de la structure et une rétro-olfaction très complexe sur des notes épicées et poivrées. La finale séduit par sa belle persistance qui apporte un caractère dynamique et distingué. **Commentaire** : excellent vin. Garde 2021-2022. **Note** : 92/100.

Color: crystal-clear, golden yellow hue. **Nose**: notes of prune tart, roasted peaches and a touch of mirabelle plums. **Palate**: nice, tasty and dense palate, very nice freshness and intense, expressive and deep flavors well-structured and a very complex retro-olfaction with spicy and peppery notes. The finish seduces with its beautiful persistence which brings a dynamic and distinguished character. **Comment**: excellent wine. Ageing 2021-2022. **Score**: 92/100.

Sentier de Creyvavers 3 - 1098 Epesses - Suisse
Tél. +41 21 799 18 80 - www.blaiseduboux.ch

VAUD

CAVE DU CONSUL LAURENT
& NICOLAS MARTINL'Amphore Grand Cru - Merlot,
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,
Gamaret, Garanoir

LA CÔTE

2018

Robe : très intense rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : beau nez intense, aux arômes de poivre noir, groseilles rouges, griottes, touche balsamique d'eucalyptus. **Bouche** : riche et goûteuse, avec une belle sucrosité. Une structure imposante, tanins bien fermes qui apportent un caractère plus droit et une belle finale expressive et épicée. **Commentaire** : très beau vin au style généreux et solaire. Garde 2021-2025. **Note** : 92/100.

Color: very intense dark ruby, garnet reflections. **Nose**: beautiful intense nose, with aromas of black pepper, red currants, Morello cherries, a balsamic touch of eucalyptus. **Palate**: rich and tasty, with a nice sweetness. A strong structure, very firm tannins which bring a straighter character and a beautiful expressive and spicy finish. **Comment**: very beautiful wine with a generous and sunny style. Ageing 2021-2025. **Score**: 92/100.

Grand-Rue 39 - 1166 Perroy - Suisse
Tél. +41 21 825 28 01 - www.consul.ch

VAUD

DOMAINE LOUIS BOVARD

Salix - Chenin

LAVAUX

2018

Robe : brillante, jaune doré foncé. **Nez** : très joli nez complexe et expressif aux arômes de vanille, massepain, épices douces, citron et mangue. **Bouche** : affiche une belle richesse de la structure et une grande profondeur d'expression. C'est un vin de corps, riche et savoureux qui bénéficie d'une pointe de tanins qui apportent un soutien à la finale et lui donnent de la persistance. **Commentaire** : c'est un vin qui séduit également par son caractère sucré. Garde 2021-2022. **Note** : 92/100.

Color: brilliant, dark golden yellow. **Nose**: very nice, complex and expressive nose with aromas of vanilla, marzipan, sweet spices, lemon and mango. **Palate**: with a beautiful and rich structure, deep. It is a full bodied, rich and tasty wine that benefits from a hint of tannins that support the finish and give it persistence. **Comment**: it is a wine which also appeals with its sweetness. Ageing 2021-2022. **Score**: 92/100.

Place d'Armes 2 - 1096 Cully - Suisse
Tél. +41 21 799 21 25 - www.domainebovard.com

VAUD

DOMAINE CROIX DUPLEX

Les Barberonnes – Chasselas

LAVAUX

2019

Robe : jaune paille cristallin. **Nez** : très joli nez distingué de fleurs blanches, tilleul, groseilles blanches avec une belle touche balsamique de résine de sapin. **Bouche** : dense, chaleureuse et de très beau volume avec saveurs et structure en équilibre. Finale expressive et intense, très persistant et de style. **Commentaire** : très beau vin avec une excellente capacité d'expression. Garde : 2021-2022. **Note** : 92/100.

Color: crystal-clear, straw yellow hue. **Nose**: very nice distinguished nose with white flowers, lime blossom, white currants with a nice balsamic touch of fir resin. **Palate**: dense, warm and voluminous with flavors and structure in balance. Expressive and intense finish, very persistent and stylish. **Comment**: very nice wine with excellent expressiveness. Ageing: 2021-2022. **Score**: 92/100.

Route de Chenaux 2 - 1091 Grandvaux - Suisse
Tél. +41 21 799 15 31 - www.croix-duplex.ch

VAUD

DOMAINE DE AUTECOUR

Plant Robert Grand Cru

LA CÔTE

2017

Robe : intense rubis foncé. **Nez** : assez ouvert, sur des notes de griottes, framboises et poivre blanc avec une touche balsamique intrigante. **Bouche** : riche et dense, avec un caractère chaleureux et un style élané, tanins fins et finale longue avec une rétro-olfaction de belle persistance. **Commentaire** : très joli vin avec du caractère. Garde 2021-2024. **Note** : 91-92/100.

Color: intense dark ruby. **Nose**: quite open, on notes of Morello cherries, raspberries and white pepper with an intriguing balsamic touch. **Palate**: rich and dense, with a warm character and a slender style, fine tannins and a long finish with a persistent retro-olfaction. **Comment**: very nice wine with character. Ageing 2021-2024. **Score**: 91-92/100.

Rue de Mont-le-Grand 4 - 1185 Mont-sur-Rolle - Suisse
Tél. +41 79 698 17 02

VAUD

CHÂTEAU MAISON BLANCHE

Grand Cru – Chasselas

CHABLAIS

2019

Robe : jaune paille cristallin. **Nez** : discret, aux arômes d'agrumes, tilleul, poivre blanc et menthe. **Bouche** : CO2 qui apporte de la tension, belle bouche dense et savoureuse, corps bien structuré et profondeur d'expression. Finale intense et de belle persistance, avec une rétro-olfaction de réglisse et de tilleul. **Commentaire** : beau vin. Garde 2021-2022. **Note** : 91/100.

Color: crystal-clear, straw yellow hue. **Nose**: discreet, with aromas of citrus, lime tree, white pepper and mint. **Palate**: CO2 which brings tension, nice dense and tasty palate, well-structured and deep wine. Intense and long-lasting finish, with a retro-olfaction of liquorice and linden. **Comment**: beautiful wine. Ageing 2021-2022. **Score**: 91/100.

Route de Corbeyrier - 1853 Yvorne - Suisse
Tél. +41 24 466 68 69 - www.maison-blanche.ch

VAUD

DOMAINE DE L'OVILLE

Yvorne Grand Cru - Merlot,
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

CHABLAIS

2018

Robe : très intense rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : intense, sur des arômes de fruits noirs macérés, griottes sous kirsch, chocolat noir, gâteaux aux prunes. **Bouche** : riche et chaleureuse, avec une belle sucrosité. Une structure imposante, dense et des tanins souples. La finale est longue, toujours orientée vers la sucrosité. **Commentaire** : garde 2021-2024. **Note** : 91/100.

Color: very intense dark ruby, garnet reflections. **Nose**: intense, with aromas of macerated black fruits, kirschy Morello cherries, dark chocolate, plum cakes. **Palate**: rich and warm, with a nice sweetness. A strong, dense structure and supple tannins. The finish is long, always oriented towards sweetness. **Comment**: ageing 2021-2024. **Score**: 91/100.

Les maisons neuves 6 - 1853 Yvorne - Suisse
Tél. +41 24 466 88 88 - www.ovaille.com

VAUD

DOMAINE DE L'OVILLE

Yvorne Grand Cru – Chasselas

CHABLAIS

2019

Robe : jaune paille cristallin. **Nez** : intense aux arômes d'agrumes, de tilleul, d'acacia et de poivre blanc. **Bouche** : belle bouche intense et expressive avec de la fraîcheur, des saveurs bien ancrées au palais. Une structure solide et une finale intense et persistante. **Commentaire** : très beau vin fin et expressif. Garde 2021-2022. **Note** : 91/100.

Color: crystal-clear, straw yellow hue. **Nose**: intense, with aromas of citrus, lime tree, acacia and white pepper. **Palate**: beautiful, intense and expressive palate with freshness, flavors firmly anchored on the palate. A solid structure and an intense and persistent finish. **Comment**: very nice, fine and expressive wine. Ageing 2021-2022. **Score**: 91/100.

Les maisons Neuves 6 - 1853 Yvorne - Suisse
Tél. +41 24 466 88 88 - www.ovaille.com

VAUD

DOMAINE DE CHANTEGRIVE

Crescendo – Gamaret

LA CÔTE

2018

Robe : impénétrable rubis très foncé. **Nez** : affiche une belle maturité de fruits aux arômes de griottes, de cassis, de poivre et une pointe de tomates séchées. **Bouche** : dense et chaude, avec un caractère imposant et un corps intense et puissant. Les tanins sont très jeunes et ont une forme assez arrondie bien qu'ils provoquent une pointe d'astringence. **Commentaire** : garde 2022-2027. **Note** : 91/100.

Color: deep, very dark ruby. **Nose**: a beautiful maturity of the fruits with aromas of Morello cherries, blackcurrant, pepper and a hint of dried tomatoes. **Palate**: dense and warm, with a strong character and an intense and powerful body. The tannins are very young and have a quite rounded shape although they show a hint of astringency. **Comment**: ageing 2022-2027. **Score**: 91/100.

La Place 18 - 1182 Gilly - Suisse
Tél. +41 21 824 15 87 - www.chantegrive.ch

VAUD

CHÂTEAU DE CHÂTAGNERÉAZ

1^{er} Grand Cru Mont-sur-Rolle – Chasselas

LA CÔTE

2019

Robe : jaune paille brillant. **Nez** : abricot confit, léger caramel, maturité de fruit importante. **Bouche** : intense et direct, affiche tout de suite un caractère droit et ferme, milieu de bouche assez chaud avec une pointe de sucrosité finale savoureuse et intense. **Commentaire** : nouvelle interprétation du cépage avec des tanins légers qui provoquent une astringence intrigante et apportent de l'énergie. Pas mal du tout. Garde 2021-2022. **Note** : 91/100.

Color: bright straw yellow hue. **Nose**: candied apricot, light caramel, significant fruit maturity. **Color**: intense and direct, immediately with a straight and firm character, quite warm mid-palate, with a touch of sweetness on the final, tasty and intense. **Comment**: a new interpretation of the grape with light tannins that induce an intriguing astringency and bring energy. Nice. Ageing 2021-2022. **Score**: 91/100.

Route d'Essertines - 1186 Essertines-sur-Rolle - Suisse
Tél. +41 79 545 11 29 - www.chatagnereaz.ch

VAUD

CAVE DU CONSUL LAURENT
& NICOLAS MARTIN

Bérollon Grand Cru – Chasselas

LA CÔTE

2019

Robe : jaune doré cristallin. **Nez** : délicat aux arômes de tilleul, poire, touche de gazon fraîchement coupé, note d'écorce d'acacia. **Bouche** : CO2 bien présent qui intensifie la perception de l'acidité, corps moyen et savoureux, belle finale persistante avec une touche de réglisse caractéristique. **Commentaire** : beau vin très typé chasselas et expressif. Garde 2021-2022. **Note** : 91/100.

Color: crystal-clear golden yellow. **Nose**: delicate with aromas of lime blossom, pear, a touch of freshly cut grass, a note of acacia bark. **Palate**: very present CO2 which intensifies the perception of acidity, medium and tasty body, nice lingering finish with a characteristic liquorice touch. **Comment**: beautiful wine very typical of Chasselas and expressive. Ageing 2021-2022. **Score**: 91/100.

Grand-Rue 39 - 1166 Perroy - Suisse
Tél. +41 21 825 28 01 - www.consul.ch

VAUD

DOMAINE DU MARTHERAY

1^{er} Grand Cru - Chasselas

LA CÔTE

2017

Robe : jaune doré brillant. **Nez** : beau nez qui évoque fraîcheur et dynamisme ; arômes de fleurs blanches, poire et tilleul. Légère touche fumée. **Bouche** : joli CO₂, belle bouche dense et savoureuse avec une touche discrète de sucrosité. Joli corps, bien bâti, finale longue et intense avec une petite touche de réglisse très plaisante. **Commentaire** : vin dynamique et de caractère, gastronomique. Excellent. Garde 2021-2022. **Note** : 91/100.

Color: shiny golden yellow hue. **Nose**: beautiful nose which evokes freshness and dynamism; aromas of white flowers, pear and lime. Light touch of smoke. **Palate**: nice CO₂, nice dense and tasty palate with a discreet touch of sweetness. Nice body, well-built, long and intense finish with a very pleasant touch of liquorice. **Comment**: dynamic wine with character, gastronomic. Excellent. Ageing 2021-2022. **Score**: 91/100.

Route du Martheray 4 - 1173 Féchy - Suisse
Tél. +41 79 522 90 31 - www.martheray.ch

VAUD

CAVE DE LA ROSE D'OR

Ma mère m'a dit – Merlot

LA CÔTE

2018

Robe : intense rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : très intense et ouvert sur des notes de vanille, fruits secs, épices douces et toastées. Ensuite le fruité se révèle sur des arômes de compote de fruits rouges. **Bouche** : séduit par sa belle sucrosité ce qui rend le vin rond et souple. Milieu de bouche chaleureux et de structure imposante avec des tanins souples et une finale plus sèche qui apporte un style plus droit. **Commentaire** : sur la rondeur au début et rigide en finale. Garde 2021-2025. **Note** : 91/100.

Color: intense dark ruby, garnet reflections. **Nose**: very intense and open on notes of vanilla, dried fruits, sweet and toasted spices. Then the fruitiness is revealed with aromas of red fruit compote. **Palate**: seduced by its lovely sweetness which makes the wine round and supple. Warm mid-palate with a strong structure, supple tannins and a drier finish that brings a straighter style. **Comment**: on the roundness at the beginning and straight at the end. Ageing 2021-2025. **Score**: 91/100.

Chemin de la Vyborne 1 - 1184 Luins - Suisse
Tél. +41 21 824 24 24 - www.caverosedor.ch

VAUD

OBRIST

Cure d'Attalens Chardonne
Grand Cru – Chasselas

LAVAUX

2019

Robe : jaune paille cristallin. **Nez** : très joli nez expressif et frais aux arômes de fleurs printanières, tilleul, poire et poivre blanc. **Bouche** : dense et dynamique, avec une belle acidité intense et rafraîchissante, corps bien bâti et finale longue avec une très belle intensité. Arômes en rétro-olfaction de réglisse et de menthe poivrée. **Commentaire** : très joli vin qui séduit par sa fraîcheur. Garde 2021-2022. **Note** : 91/100.

Color: crystal-clear, straw yellow hue. **Nose**: very nice expressive and fresh nose with aromas of spring flowers, lime tree, pear and white pepper. **Palate**: dense and dynamic, with a nice, intense and refreshing acidity, well-built body and a long finish with a very nice intensity. Liquorice and peppermint aromas in retro-olfaction. **Comment**: very nice wine which seduces with its freshness. Ageing 2021-2022. **Score**: 91/100.

Avenue Reller 26 - 1800 Vevey - Suisse
Tél. +41 21 925 99 25 - www.obrist.ch

VAUD

LES VIGNES DE VEVEY

Sauvignon Blanc

LAVAUX

2019

Robe : brillante, jaune doré. **Nez** : arômes de belle intensité aux notes de mangue, pamplemousse et melon blanc. **Bouche** : assez riche et dotée d'une belle souplesse et rondeur, une structure dense et savoureuse et une complexité apportée par l'élevage soigné. **Commentaire** : belle finale avec rétro-olfaction intense et épicée. Garde 2021-2022. **Note** : 91/100.

Color: brilliant, golden yellow. **Nose**: beautiful intensity of the aromas, with notes of mango, grapefruit and white melon. **Palate**: quite rich and with a nice suppleness and roundness, a dense and tasty structure and a complexity brought by careful élevage. **Comment**: nice finish with intense and spicy retro-olfaction. Ageing 2021-2022. **Score**: 91/100.

Hôtel de Ville - Rue du Lac 2 - 1800 Vevey - Suisse
Tél. +41 21 925 53 38 - www.vevey.ch

VAUD

HENRI BADOUX

Aigle les Murailles – Chasselas

CHABLAIS

2019

Robe : jaune paille cristallin. **Nez** : discret, qui se révèle après une petite oxygénation sur des notes de pommes au four, menthe, balsamique et de fleurs blanches. **Bouche** : tendu et dynamique grâce à une acidité vibrante, savoureux et profond. Corps bien établi au palais, intense et persistant en finale. **Commentaire** : très beau vin riche et expressif. Garde 2021-2022. **Note** : 90/100.

Color: crystal-clear, straw yellow hue. **Nose**: discreet, which reveals itself after a little swirling, with notes of baked apples, mint, balsamic and white flowers. **Palate**: tense and dynamic thanks to a lively acidity, tasty and deep. Well-made body, intense and persistent on the finish. **Comment**: very beautiful, rich and expressive wine. Ageing 2021-2022. **Score**: 90/100.

Route d'Ollon 8 - Case postale 448 - 1860 Aigle - Suisse
Tél. +41 24 468 68 89 - www.badoux-vins.ch

VAUD

HENRI BADOUX

Aigle les Murailles Rouge -
Assemblage de cépages rouges

CHABLAIS

2019

Robe : grenat clair, reflets jaunâtres. **Nez** : réglisse, eucalyptus, poivre noir, myrtilles et cassis mûrs. **Bouche** : de belle structure. Dense et savoureux, avec une touche sucrée qui apporte de la rondeur. Un corps moyen et des tanins qui donnent vivacité et vigueur. Finale discrète tout en souplesse et rondeur. **Commentaire** : garde 2021-2023. **Note** : 90/100.

Color: light garnet hue, yellowish reflections. **Nose**: liquorice, eucalyptus, black pepper, ripe blueberries and blackcurrants. **Palate**: beautiful structure. Dense and tasty, with a sweet touch that brings roundness. A medium body and tannins which give liveliness and vigor. Discreet finish full of suppleness and roundness. **Comment**: ageing 2021-2023. **Score**: 90/100.

Route d'Ollon 8 - Case postale 448 - 1860 Aigle - Suisse
Tél. +41 24 468 68 89 - www.badoux-vins.ch

VAUD

OBRIST

Clos du Rocher Yvorne
Grand Cru – Chasselas

CHABLAIS

2019

Robe : jaune paille cristallin. **Nez** : de belle intensité, sur des notes de fruits tropicaux, agrumes et tilleul avec une touche de caramel. **Bouche** : dense et tendue avec une jolie présence de CO₂ qui renforce la fraîcheur. Corps moyen et bien savoureux, très persistant et intense en finale avec des arômes de menthe et de poivre blanc. **Commentaire** : excellent. Garde 2021-2022. **Note** : 90/100.

Color: crystal-clear, straw yellow hue. **Nose**: nice intensity, notes of tropical fruits, citrus fruits and lime tree, with a touch of caramel. **Palate**: dense and tense, with a nice presence of CO₂ which reinforces the freshness. Medium body, very tasty, very persistent and intense on the finish, with aromas of mint and white pepper. **Comment**: excellent. Ageing 2021-2022. **Score**: 90/100.

Avenue Reller 26 - 1800 Vevey - Suisse
Tél. +41 21 925 99 25 - www.obrist.ch

VAUD

CHÂTEAU DE CHÂTAGNERÉAZ

1^{er} Grand Cru Mont-sur-Rolle – Chasselas

LA CÔTE

2011

Robe : jaune doré brillant. **Nez** : de belle intensité, qui se révèle avec une petite oxygénation dans le verre. Touche de pommes au caramel, pêches blanches et poivre blanc. **Bouche** : belle bouche dense et intense, acidité discrète qui apporte de l'équilibre, finale savoureuse avec une pointe de tanins et une intensité remarquable. Note évoluée de caramel. **Commentaire** : garde 2021-2022. **Note** : 90/100.

Color: shiny golden yellow. **Nose**: nice intensity, which reveals itself with a little swirling. Touch of caramel apples, white peaches and white pepper. **Palate**: beautiful, dense and intense palate, discreet acidity which brings balance, tasty finish with a touch of tannins and remarkable intensity. Evolved note of caramel. **Comment**: ageing 2021-2022. **Score**: 90/100.

Route d'Essertines - 1186 Essertines-sur-Rolle - Suisse
Tél. +41 79 545 11 29 - www.chatagnereaz.ch

VAUD

CAVE DU CONSUL LAURENT & NICOLAS MARTIN**Merlot Grand Cru****LA CÔTE**

2019

Robe : intense rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : intense de fruits rouges, feuille de lierre, vanille et épices douces. **Bouche** : riche et chaleureuse, avec une structure solide et du corps, des tanins vigoureux qui rendent la finale quelque peu plus austère et sèche. **Commentaire** : belle persistance avec une petite amertume et une rétro-olfaction intense. Garde 2021-2025. **Note** : 90/100.

Color: intense dark ruby, garnet reflections. **Nose**: intense dark fruits, ivy leaf, vanilla and sweet spices. **Palate**: rich and warm, with a solid structure and body, vigorous tannins that make the finish somewhat more austere and dry. **Comment**: nice persistence with a hint of bitterness and an intense retro-olfaction. Ageing 2021-2025. **Score**: 90/100.

Grand-Rue 39 - 1166 Perroy - Suisse
Tél. +41 21 825 28 01 - www.consul.ch

VAUD

PIERRE-ANDRÉ GALLAY**Gallay - Pinot Noir****LA CÔTE**

2019

Robe : légère, rubis aux reflets violacés. **Nez** : raffiné, qui harmonise les arômes fruités de framboises et mûres avec ceux apportés par l'élevage comme les épices et le toasté. **Bouche** : chaleureuse et de belle richesse, avec une structure assez imposante et des tanins fermes qui apportent à la finale un style plus étiré. **Commentaire** : un vin qui donne de belles sensations de plaisir. Garde 2021-2024. **Note** : 90/100.

Color: light, ruby with purplish reflections. **Nose**: refined, which harmonizes the fruity aromas of raspberries and blackberries with those brought by élevage such as spices and toast. **Palate**: warm and rich, with a quite strong structure and firm tannins which give the finish a more stretched style. **Comment**: a wine that gives great sensations of pleasure. Ageing 2021-2024. **Score**: 90/100.

Route de l'Etraz 5 - 1185 Mont-sur-Rolle - Suisse
Tél. +41 79 458 76 72 - www.gallay-gallay.ch

VAUD

GRAENICHER VIGNERON ENCAVEUR**À l'Origine - Chasselas****LA CÔTE**

2019

Robe : jaune paille brillant. **Nez** : discret aux arômes de poire, tilleul, légère note de pomme très mûre, poivre blanc. Assez délicat. **Bouche** : corps de belle structure, savoureux et assez profond, belle fraîcheur, persistant avec une belle intensité gustative. **Commentaire** : très beau vin expressif et savoureux. Garde 2021-2022. **Note** : 90/100.

Color: bright straw yellow hue. **Nose**: discreet with aromas of pear, lime tree, slight note of very ripe apple, white pepper. Quite delicate. **Palate**: body with a beautiful structure, tasty and quite deep, nice freshness, persistent with a beautiful taste intensity. **Comment**: very nice expressive and tasty wine. Ageing 2021-2022. **Score**: 90/100.

Chemin de Penloup 3 - 1180 Tartegnin - Suisse
Tél. +41 79 671 72 91 - www.graenicher-vins.ch

VAUD

DOMAINE DE LA RECORBE**Cuvée Alicia Pinot Noir Brut****LA CÔTE**

Robe : brillante rosé clair. **Nez** : délicat et fin aux arômes de pivoine, framboises, noisettes, épices et pomme grenade. **Bouche** : riche et dense avec de la rondeur et de la sucrosité, structure élancée et équilibrée, finale de belle persistance. **Commentaire** : dosage bien intégré et savamment calibré. Garde 2021. **Note** : 90/100.

Color: bright, light pink hue. **Nose**: delicate and fine with aromas of peony, raspberries, hazelnuts, spices and pomegranate. **Palate**: rich and dense with, roundness and sweetness, slender and balanced structure, persistent finish. **Comment**: well-integrated and expertly calibrated dosage. Ageing 2021. **Score**: 90/100.

Chemin du Petit Eysins 11 - 1262 Eysins - Suisse
Tél. +41 79 417 69 58 - www.domainedelarecorbe.ch

VAUD

DOMAINE DE LA RECORBE**Cabernet Franc - Merlot****LA CÔTE**

2019

Robe : intense rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : demande une petite oxygénation pour s'ouvrir sur des notes de prunes, confiture de framboises et d'épices douces. **Bouche** : belle bouche dense avec une touche sucrée bien présente, un joli corps, des tanins raffinés et une finale de bonne persistance. **Commentaire** : vin qui séduit par sa sucrosité. Garde 2021-2024. **Note** : 90/100.

Color: intense dark ruby, garnet reflections. **Nose**: requires a little swirling to open up with notes of plums, raspberry jam and sweet spices. **Palate**: nice, dense palate with a very present sweet touch, a nice body, refined tannins and a persistent finish. **Comment**: wine which seduces with its sweetness. Ageing 2021-2024. **Score**: 90/100.

Chemin du Petit Eysins 11 - 1262 Eysins - Suisse
Tél. +41 79 417 69 58 - www.domainedelarecorbe.ch

VAUD

CAVE DE LA ROSE D'OR**Si mon père le savait - Altesse****LA CÔTE**

2018

Robe : intense vieil or. **Nez** : intense et complexe, dévoile un élevage soigné aux arômes de vanille, épices douces, levure, massepain, ananas confit. **Bouche** : dense et chaleureuse qui remplit bien le palais avec son caractère intense. **Commentaire** : de corps et structuré, c'est un vin qui séduit par son caractère fougueux et imposant. Garde 2021-2023. **Note** : 90/100.

Color: intense old gold. **Nose**: intense and complex, reveals a careful élevage with aromas of vanilla, sweet spices, yeast, marzipan, candied pineapple. **Palate**: dense and warm which fills the palate well with its intense character. **Comment**: full-bodied and structured, this is a wine that seduces with its lively and imposing character. Ageing 2021-2023. **Score**: 90/100.

Chemin de la Vyborne 1 - 1184 Luins - Suisse
Tél. +41 21 824 24 24 - www.caverosedor.ch

VAUD

LES TROIS TERRES**Altesse****LA CÔTE**

2017

Robe : dorée aux légers reflets rose pâle. **Nez** : gourmand, aux arômes de cèdre confit, de brioche, d'oranges confites, de massepain. **Bouche** : savoureuse et tendue, avec un joli corps et un équilibre apporté par une belle acidité. La finale est persistante et savoureuse avec une rétro-olfaction d'agrumes très agréable. Garde 2021-2022. **Note** : 90/100.

Color: golden hue, with light pale pink reflections. **Nose**: delectable, with aromas of candied cedar, brioche, candied oranges, marzipan. **Palate**: tasty and tense, with a nice body and a balance brought by a nice acidity. The finish is persistent and tasty with a very pleasant citrus retro-olfaction. Ageing 2021-2022. **Score**: 90/100.

Avenue de Marcelin 72 - 1110 Morges - Suisse
Tél. +41 21 802 40 28 - www.lestroisterres.ch

VAUD

LES TROIS TERRES**Cabernet Franc****LA CÔTE**

2017

Robe : impénétrable rubis très foncé. **Nez** : à la première impression aux arômes de cerises noires et griottes, suivi pas des notes d'écorce de bois fumé et bois vert. **Bouche** : dense et soutenue avec une belle ampleur, de la structure, des tanins vigoureux, fins et une finale longue et intense. **Commentaire** : vin de grande structure, avec un nez très caractéristique qui séduira des amateurs avertis. Garde 2021-2025. **Note** : 90/100.

Color: deep, very dark ruby. **Nose**: first nose with aromas of black cherries and Morello cherries, then notes of smoky wood bark and green wood. **Palate**: dense and strong, fullness, structure, vigorous, fine tannins. A long and intense finish. **Comment**: wine with a great structure and a very characteristic nose which will appeal to informed amateurs. Ageing 2021-2025. **Score**: 90/100.

Avenue de Marcelin 72 - 1110 Morges - Suisse
Tél. +41 21 802 40 28 - www.lestroisterres.ch

VAUD

CAVE PHILIPPE BOVET

A mon Rhône – Merlot

VAUD

2017

Robe : intense rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : arômes d'épices, vanille toastée, cerises noires et une touche de feuille de lierre. **Bouche** : séduit par une belle sucrosité apportée par l'élevage, ensuite une structure chaleureuse et dense, tanins fermes et finale de persistance moyenne. **Commentaire** : beau vin orienté sur la sucrosité. Garde 2021-2025. **Note** : 90/100.

Color: intense dark ruby, garnet reflections. **Nose**: aromas of spices, toasted vanilla, black cherries and a touch of ivy leaf. **Palate**: seduces by a nice sweetness provided by the élevage, then a warm and dense structure, firm tannins and a finish of medium persistence. **Comment**: beautiful wine oriented on sweetness. Ageing 2021-2025. **Score**: 90/100.

Route de Genolier - La cour - 1271 Givrins - Suisse
Tél. +41 22 369 38 14 - www.philippebovet.ch

VAUD

DOMAINE BLAISE DUBOUX

Le Treillant - Cabernet Franc, Merlot, Syrah

DÉZALEY GRAND CRU

2019

Robe : intense rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : extravagant, aux arômes intenses de griottes sous kirsch, orties, touche balsamique d'eucalyptus, touche végétale de feuille de lierre. **Bouche** : riche, avec une note sucrée bien présente, rond et souple, corps moyen et tanins qui rétablissent un style plus ferme. **Commentaire** : garde 2021-2022. **Note** : 89/100.

Color: intense dark ruby, garnet reflections. **Nose**: wild, with intense aromas of kirschy Morello cherries, nettles, balsamic touch of eucalyptus, vegetal touch of ivy leaf. **Palate**: rich, with a very present sweet note, round and supple, medium body and tannins which restore a firmer style. **Comment**: ageing 2021-2022. **Score**: 89/100.

Sentier de Creyvavers 3 - 1098 Eppesses - Suisse
Tél. +41 21 799 18 80 - www.blaiseduboux.ch

VAUD

DOMAINE DE AUTCOUR

1^{er} Grand Cru - Chasselas

LA CÔTE

2018

Robe : jaune doré brillant. **Nez** : touche de caramel, fruité très mûr de tarte aux abricots, groseilles blanches. **Bouche** : CO2 intense, belle fraîcheur qui apporte tension et vivacité, savoureux, du corps. En finale il se révèle plus droit avec une rétro-olfaction intense. **Commentaire** : très classique dans son style. Garde 2021-2022. **Note** : 89/100.

Color: bright golden yellow. **Nose**: touch of caramel, very ripe fruit of apricot tart, white currants. **Palate**: intense CO2, beautiful freshness that brings tension and liveliness, tasty, full-bodied. On the finish, it turns out to be straighter with an intense retro-olfaction. **Comment**: very classic style. Ageing 2021-2022. **Score**: 89/100.

Rue de Mont-le-Grand 4 - 1185 Mont-sur-Rolle - Suisse
Tél. +41 79 698 17 02

VAUD

DOMAINE LA CAPITAINE

Sauvignon Gris Bio

LA CÔTE

2019

Robe : brillante, jaune doré. **Nez** : affiche des arômes de fruit de la passion, pamplemousse et sauge. **Bouche** : belle bouche savoureuse et de belle fraîcheur qui s'exprime avec vivacité et dynamisme. Le corps est assez riche et chaleureux, avec une pointe de tanins qui apportent un style plus droit en finale. **Commentaire** : beau vin expressif et ouvert qui séduit par son côté aromatique. Garde 2021-2022. **Note** : 89/100.

Color: brilliant, golden yellow. **Nose**: aromas of passion fruit, grapefruit and sage. **Palate**: lovely, tasty palate with a lovely freshness that expresses with liveliness and dynamism. The body is quite rich and warm, with a touch of tannins which bring a straighter style to the finish. **Comment**: beautiful expressive and open wine that seduces with its aromatic side. Ageing 2021-2022. **Score**: 89/100.

En Marcins 2-4 - 1196 Gland - Suisse
Tél. +41 22 366 08 46 - www.lacapitaine.ch

VAUD

DOMAINE LA CAPITAINE

Johanniter Bio

LA CÔTE

2019

Robe : brillante, jaune doré foncé. **Nez** : arômes de gelée de coings, de noisettes, de cannelle et d'ananas confit. **Bouche** : dense et ronde, grâce à une sucrosité bien présente, un volume assez riche et un caractère expressif. **Commentaire** : sa belle sucrosité le rend idéal pour accompagner une cuisine orientale aigre douce. Garde 2021-2022. **Note** : 89/100.

Color: brilliant, dark golden yellow. **Nose**: aromas of quince jelly, hazelnuts, cinnamon and candied pineapple. **Palate**: dense and round, thanks to a very present sweetness, a quite rich volume and an expressive character. **Comment**: its beautiful sweetness makes it ideal to match with a sweet and sour oriental cuisine. Ageing 2021-2022. **Score**: 89/100.

En Marcins 2-4 - 1196 Gland - Suisse
Tél. +41 22 366 08 46 - www.lacapitaine.ch

VAUD

DOMAINE DE CHANTEGRIVE

Crescendo Symphonie - Pinot Noir, Gamaret, Gamay

LA CÔTE

2018

Robe : impénétrable grenat foncé, reflets jaunâtres. **Nez** : ouvert et extravagant, sur des arômes de vermicelle, tarte aux prunes, torréfaction, cacao et balsamiques. **Bouche** : dense et assez expressive avec une structure chaude, du volume et charnue. Les tanins sont fins et la finale est persistante, toujours sur des sensation sucrées et de réglisse. **Commentaire** : garde 2021-2023. **Note** : 89/100.

Color: very deep and dark garnet, yellowish reflections. **Nose**: open and extravagant, on aromas of vermicelli, plum tart, roasting, cocoa and balsamic. **Palate**: dense and quite expressive with a warm structure, volume and fleshy. The tannins are fine and the finish is persistent, still on sweet and liquorice sensations. **Comment**: ageing 2021-2023. **Score**: 89/100.

La Place 18 - 1182 Gilly - Suisse
Tél. +41 21 824 15 87 - www.chantegrive.ch

VAUD

CHÂTEAU DE CRANS

Nyon Assemblage Rouge Galisse - Gamaret, Garanoir, Merlot

LA CÔTE

2017

Robe : impénétrable rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : ouvert, sur des notes de groseilles, pomme grenade, cassis et épices douces. **Bouche** : chaude et concentrée, avec une très belle sucrosité, une structure dense et des tanins qui ramènent de l'équilibre avec leur touche d'astringence assez importante. **Commentaire** : garde 2021-2024. **Note** : 89/100.

Color: very deep and dark ruby, garnet reflections. **Nose**: open, with notes of currants, pomegranate, blackcurrant and sweet spices. **Palate**: warm and concentrated, with a very nice sweetness, a dense structure and tannins which restore balance with their rather significant touch of astringency. **Comment**: ageing 2021-2024. **Score**: 89/100.

Rue Antoine-Saladin 8 - 1299 Crans-près-Céligny - Suisse
Tél. +41 22 776 34 04 - www.chateau-de-crans.ch

VAUD

DOMAINE DE MARCELIN

Pinot Noir Vieilles Vignes

LA CÔTE

2019

Robe : intense rubis aux reflets violacés. **Nez** : de belle complexité sur des arômes de framboises, de mûres, avec une touche d'épices qui apporte complexité. **Bouche** : dense et souple à la première impression, avec une structure chaude et assez bien bâtie. La finale est plus rigide, sous l'influence de tanins jeunes qui caractérisent la persistance gustative. **Commentaire** : joli vin frais et savoureux. Garde 2021-2024. **Note** : 89/100.

Color: intense ruby hue with purplish reflections. **Nose**: nice complexity with aromas of raspberries, blackberries, and a touch of spices which brings complexity. **Palate**: dense and supple at first taste, with a warm and fairly well-built structure. The finish is more straight, under the influence of young tannins which characterize the taste persistence. **Comment**: nice, fresh and tasty wine. Ageing 2021-2024. **Score**: 89/100.

Avenue de Marcelin 29A - 1110 Morges - Suisse
Tél. +41 21 557 92 68

VAUD

DOMAINE DU MARTHERAY

Grand Cru 100^e vendange – Chasselas

LA CÔTE 2019

Robe : jaune doré cristallin. **Nez** : fruits en compote qui démontrent une très belle maturité ; abricots, pêches blanches, touche de caramel. **Bouche** : CO2 important, note de sucosité qui donne de la rondeur, joli corps moyen, dense et de belle richesse. Finale avec une pointe d'amertume qui change le style du vin : sucreux au début et plus droit en finale. **Commentaire** : pour des consommateurs qui aiment le coté sucreux. Style traditionnel. Garde 2021-2022. **Note** : 89/100.

Color: crystal-clear, golden yellow. **Nose**: fruits compote with a very nice maturity; apricots, white peaches, touch of caramel. **Palate**: significant CO2, note of sweetness which gives roundness, nice medium body, dense and beautiful richness. Finish with a hint of bitterness that changes the style of the wine: sweet at the start and straighter in the finish. **Comment**: for consumers who like the sweet side. Traditional style. Ageing 2021-2022. **Score**: 89/100.

Route du Martheray 4 - 1173 Féchy - Suisse
Tél. +41 79 522 90 31 - www.martheray.ch

VAUD

LES TROIS TERRES

Servagnin - Pinot Noir

LA CÔTE 2017

Robe : légère, rubis aux reflets violacés. **Nez** : aux arômes d'épices, toastés, de mûres et de cacao. **Bouche** : assez dense, avec dès le début des tanins qui apportent un caractère ferme, un style quelque peu rustique et une structure chaude et du corps. La finale est de belle persistance et laisse présager un joli développement pour ce vin qui s'appréciera jeune avec une petite oxygénation dans des grand verres avant d'être dégusté. **Commentaire** : garde 2021-2025. **Note** : 89/100.

Color: light, ruby with purplish reflections. **Nose**: spices aromas, toast, blackberries and cocoa. **Palate**: quite dense, with, from the start, tannins that bring a firm character, a somewhat rustic style and a warm structure and body. The finish is nicely persistent and suggests a nice development for this wine which will be appreciated young with a little swirling in large glasses before being tasted. **Comment**: ageing 2021-2025. **Score**: 89/100.

Avenue de Marcelin 72 - 1110 Morges - Suisse
Tél. +41 21 802 40 28 - www.lestroisterres.ch

VAUD

DOMAINE STRAUSS

Epeses Diane – Chasselas

LAVAUX 2019

Robe : jaune paille cristallin. **Nez** : note de caramel, de mie de pain, de pomme très mûre. **Bouche** : belle bouche dense et souple, avec une acidité discrète, un corps moyen, un style étiré, linéaire et une finale discrète. **Commentaire** : vin qui puise son style dans la tradition. Garde 2021-2022. **Note** : 89/100.

Color: crystal-clear straw yellow hue. **Nose**: note of caramel, breadcrumbs, very ripe apple. **Palate**: nice, dense and supple palate, with discreet acidity, medium body, stretched, linear style and a discreet finish. **Comment**: wine which draws its style from tradition. Ageing 2021-2022. **Score**: 89/100.

Albert Strauss - Place R.-Th Bosshard - 1097 Riex - Suisse
Tél. +41 21 799 38 18

VAUD

LES VIGNES DE VEVEY

Plant Robert

LAVAUX 2019

Robe : légère, rubis clair. **Nez** : arômes plaisants de fruits des bois frais, griottes macérées, écorce de bois et poivre vert. **Bouche** : savoureuse et tendue, avec un corps léger et bien pointu, enrichis par de jolies saveurs qui restent en bouche avec persistance. Tanins légers et bien intégrés. **Commentaire** : vin simple et plaisant, de style consensuel et satisfaisant. Garde 2021-2023. **Note** : 89/100.

Color: light, light ruby. **Nose**: pleasant aromas of fresh forest fruits, macerated Morello cherries, wood bark and green pepper. **Palate**: tasty and tense, with a light and sharp body, enriched by nice flavors that stay in the palate with persistence. Light and well integrated tannins. **Comment**: simple and pleasant wine, consensual and satisfying style. Ageing 2021-2023. **Score**: 89/100.

Hôtel de Ville - Rue du Lac 2 - 1800 Vevey - Suisse
Tél. +41 21 925 53 38 - www.vevey.ch

VAUD

CAVE PHILIPPE BOVET

Chenin Blanc

LAVAUX 2019

Robe : brillante, jaune doré clair. **Nez** : arômes de pamplemousse, de melon blanc, avec une pointe aromatique d'origan. **Bouche** : dense et dynamique, avec une belle fraîcheur, un corps élancé et une structure délicate. **Commentaire** : vin sympathique et accessible. Garde 2021-2022. **Note** : 89/100.

Color: brilliant, light golden yellow. **Nose**: aromas of grapefruit, white melon, with an aromatic touch of oregano. **Palate**: dense and dynamic, with a nice freshness, a slender body and a delicate structure. **Comment**: a nice and accessible wine. Ageing 2021-2022. **Score**: 89/100.

Route de Genolier - La cour - 1271 Givrins - Suisse
Tél. +41 22 369 38 14 - www.philippebovet.ch

VAUD

DOMAINE CROIX DUPLEX

Le Message –
Gamaret, Garanoir, Syrah, Diolinoir

VIN DE PAYS 2016

Robe : impénétrable rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : fruits noirs, touche végétale d'écorce de bois, épices douces et de cuir. **Bouche** : affiche une belle fraîcheur, une structure élancée et svelte avec des jolies saveurs, tanins fins et finale discrète. **Commentaire** : garde 2021-2023. **Note** : 89/100.

Color: very deep and dark ruby, garnet reflections. **Nose**: black fruits, vegetal touch of wood bark, sweet spices and leather. **Palate**: with a beautiful freshness, a slender and light structure with nice flavors, fine tannins and a discreet finish. **Comment**: ageing 2021-2023. **Score**: 89/100.

Route de Chenaux 2 - 1091 Grandvaux - Suisse
Tél. +41 21 799 15 31 - www.croix-duplex.ch

VAUD

CAVE DE JOLIMONT

Ancora Galotta – Merlot

VIN DE PAYS SUISSE 2019

Robe : impénétrable rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : extravagant, aux arômes de cacao, torréfaction, épices, prunes sèches et confiture de cerises noires. **Bouche** : dense et de grand volume, avec une belle sucosité qui apporte de la rondeur et de la souplesse. Du corps, structuré, il affiche des tanins qui apportent une touche d'astringence. Finale moyenne avec une rétro-olfaction de confiture de fraises. **Commentaire** : garde 2021-2023. **Note** : 89/100.

Color: very deep and dark ruby, garnet reflections. **Nose**: extravagant, with aromas of cocoa, roasting, spices, dry plums and black cherry jam. **Palate**: dense and voluminous, with a nice sweetness which brings roundness and suppleness. Full-bodied, structured, tannins that bring a touch of astringency. Medium finish with a strawberry jam retro-olfaction. **Comment**: ageing 2021-2023. **Score**: 89/100.

Schenk SA Place de la Gare 7, Case postale - 1180 Rolle - Suisse
Tél. +41 21 822 02 02 - www.schenk-wine.ch

VAUD

DOMAINE CHAUDET

Grand Pertuis – Chasselas

DÉZALEY 2017

Robe : légère, jaune paille. **Nez** : arômes d'agrumes, tilleul, poire, levure et fleurs blanches. **Bouche** : CO2 qui apporte de la fraîcheur. Belle bouche fraîche et tendue avec une note savoureuse, légère et plaisante. Finale sur des notes d'agrumes et pierre à fusil. **Commentaire** : garde 2021-2022. **Note** : 88/100.

Color: light, straw yellow hue. **Nose**: aromas of citrus, lime tree, pear, yeast and white flowers. **Palate**: CO2 which brings freshness. Beautiful, fresh and tense palate with a tasty, light and pleasant note. Final on citrus and flint notes. **Comment**: ageing 2021-2022. **Score**: 88/100.

Route Cantonale 9 - 1071 Rivaz - Suisse
Tél. +41 21 946 11 74 - www.vins-chaudet.ch

VAUD

DOMAINE DE CHANTEGRIVE

La Grivaz
Coteau de Vincy
1^{er} Grand Cru - Chasselas

LA CÔTE

2019

Robe : jaune paille brillant. **Nez** : bonbon aux fraises, bonbon à l'ananas, touche de poivre blanc. **Bouche** : léger à la première impression, il gagne en intensité au milieu de bouche. Chaleureux et rond, la finale affiche une petite amertume et une note de réglisse assez persistante. **Commentaire** : vin assez traditionnel dans son ensemble avec une acidité discrète et une sucrosité importante. Garde 2021-2022. **Note** : 88/100.

Color: bright, straw yellow hue. **Nose**: strawberry candy, pineapple candy, touch of white pepper. **Palate**: light first taste, it gains in intensity in the mid-palate. Warm and round, the finish shows a little bitterness and a quite persistent note of liquorice. **Comment**: quite traditional wine as a whole with discreet acidity and strong sweetness. Ageing 2021-2022. **Score**: 88/100.

La Place 18 - 1182 Gilly - Suisse
Tél. +41 21 824 15 87 - www.chantegrive.ch

VAUD

CHÂTEAU DE CRANS

Nyon Galisse - Pinot Blanc

LA CÔTE

2017

Robe : brillante, jaune doré. **Nez** : discret, aux arômes de poire, de poivre blanc et de fleurs blanches. **Bouche** : belle bouche riche et savoureuse avec de la profondeur et un caractère chaleureux. La finale est caractérisée par des tanins qui apportent un style plus droit et une pointe d'astringence. **Commentaire** : garde 2021. **Note** : 88/100.

Color: brilliant, golden yellow hue. **Nose**: discreet, with aromas of pear, white pepper and white flowers. **Palate**: beautiful, rich and tasty palate with depth and a warm character. The finish is characterized by tannins which bring a straighter style and a hint of astringency. **Comment**: Ageing 2021. **Score**: 88/100.

Rue Antoine-Saladin 8 - 1299 Crans-près-Céligny - Suisse
Tél. +41 22 776 34 04

VAUD

GRAENICHER VIGNERON ENCAVEUR

Domaine Penloup Grande Réserve -
Chardonnay

LA CÔTE

2019

Robe : brillante, jaune doré. **Nez** : très beau nez aux arômes de pomme golden, d'agrumes, de vanille et d'épices douces. **Bouche** : dense et de belle structure, avec une acidité qui harmonise le corps riche et solide et des tanins en finale qui apportent leur soutien à la persistance aromatique. **Commentaire** : garde 2021-2022. **Note** : 88/100.

Color: brilliant, golden yellow hue. **Nose**: very nice nose with aromas of golden apple, citrus fruits, vanilla and sweet spices. **Palate**: dense and beautifully structured, with acidity that harmonizes the rich and solid body and tannins on the finish that support the aromatic persistence. **Comment**: ageing 2021-2022. **Score**: 88/100.

Chemin de Penloup 3 - 1180 Tartegnin - Suisse
Tél. +41 79 671 72 91 - www.graenicher-vins.ch

VAUD

DOMAINE BLAISE DUBOUX

Cuvée Vincent - Chasselas

CALAMIN GRAND CRU

2019

Robe : jaune paille cristallin. **Nez** : arômes d'eau-de-vie de mirabelles, de pommes très mûres, touche de gelée à l'ananas et mangue. **Bouche** : CO2 important, acidité élevée, corps léger et étiré. Finale avec pointe de tanins et rétro-olfaction discrète. **Commentaire** : très pointu et linéaire, léger et style évolué. Garde 2021-2022. **Note** : 87/100.

Color: crystal-clear, straw yellow hue. **Nose**: aromas of mirabelle plum brandy, very ripe apples, a touch of pineapple and mango jelly. **Palate**: significant CO2, high acidity, light and stretched body. Final with a hint of tannins and discreet retro-olfaction. **Comment**: very sharp and linear, light and evolved style. Ageing 2021-2022. **Score**: 87/100.

Sentier de Creyvavars 3 - 1098 Eppesses - Suisse
Tél. +41 21 799 18 80 - www.blaiseduboux.ch

VAUD

DOMAINE DE AUTCOUR

1^{er} Grand Cru - Chasselas

LA CÔTE

2012

Robe : jaune paille brillant. **Nez** : fruits très murs ; abricots confits, tarte aux pêches, caramel, foin et touche de sapin. Style évolué. **Bouche** : la première impression est soutenue par du CO2 qui apporte de la fraîcheur, riche et de beau volume, note de caramel évidente, assez savoureux. Finale avec une pointe d'amertume. **Commentaire** : un peu évolué et de style traditionnel. Garde : 2021. **Note** : 87/100.

Color: bright, straw yellow hue. **Nose**: very ripe fruits; candied apricots, peach tart, caramel, hay and a touch of fir. Evolved style. **Palate**: the first impression is supported by CO2 which brings freshness, rich and voluminous, obvious note of caramel, quite tasty. Final with a hint of bitterness. **Comment**: quite evolved and traditional in style. Ageing: 2021. **Score**: 87/100.

Rue de Mont-le-Grand 4 - 1185 Mont-sur-Rolle - Suisse
Tél. +41 79 698 17 02

VAUD

DOMAINE DE LA RECORBE

Pinot Noir

LA CÔTE

2018

Robe : légère, rubis aux reflets violacés. **Nez** : intense, aux arômes de mûres, framboises et groseilles avec une touche de toasté. **Bouche** : bien ronde, qui affiche une sucrosité évidente, suivie par une structure de belle densité, des tanins fins et une finale de bonne intensité et persistance. **Commentaire** : vin intéressant pour introduire une catégorie de consommateurs néophytes qui seront séduits par cette belle sucrosité. Garde 2021-2024. **Note** : 87/100.

Color: light, ruby with purplish reflections. **Nose**: intense, with aromas of blackberries, raspberries and currants with a touch of toast. **Palate**: very round, showing an obvious sweetness, then a structure of good density, fine tannins and good intensity and persistence on the finish. **Comment**: interesting wine to introduce a category of neophyte consumers who will be seduced by this beautiful sweetness. Ageing 2021-2024. **Score**: 87/100.

Chemin du Petit Eysins 11 - 1262 Eysins - Suisse
Tél. +41 79 417 69 58 - www.domainedelarecorbe.ch

VAUD

DOMAINE LOUIS BOVARD

Eppesses Terre à Boire - Chasselas

LAVAUX

2019

Robe : jaune paille cristallin. **Nez** : discret aux arômes de poire, groseilles blanches, pêches blanches. **Bouche** : fraîche et tendue, acidité intense, corps léger, élané et linéaire. **Commentaire** : vin qui séduit par sa fraîcheur. Garde 2021. **Note** : 87/100.

Color: crystal-clear, straw yellow hue. **Nose**: discreet with aromas of pear, white currants, white peaches. **Palate**: fresh and tight, intense acidity, light body, slender and linear. **Comment**: wine which seduces by its freshness. Ageing 2021. **Score**: 87/100.

Place d'Armes 2 - 1096 Cully - Suisse
Tél. +41 21 799 21 25 - www.domainebovard.com



Château de Vuflens, Crédit photo office des vins vaudois.

LE VIGNOBLE DE SUISSE ALÉMANIQUE

La troisième région viticole helvétique peut se diviser en trois entités principales. La partie occidentale comprend les vignobles de cantons de Bâle (105 ha) et d'Argovie (400 ha), la partie centrale inclut Zurich (607 ha), Schaffhouse (490 ha) et la Thurgovie (270 ha), la partie orientale regroupe les Grisons (410 ha) et Saint-Gall (220 ha). Cette confédération de seize cantons viticoles s'étend essentiellement sur les rives des cours d'eau et des lacs qui constellent le plateau suisse. La Limmat, l'Aar et surtout le Rhin ont modelé des coteaux parfaits pour la culture du pinot noir ou du chardonnay. A ces vignobles fluviaux, il faut ajouter les parcelles lacustres qui se mirent dans les eaux des lacs de Constance, de Zurich, de Thoune ou des Quatre-Cantons.

On dit qu'en 1631 le duc de Rohan aurait apporté des plants de pinot noir aux paysans des Grisons qu'il cherchait à recruter comme mercenaires. Des vallées rhétiques, cette variété bourguignonne aurait ensuite conquis l'ensemble de la Suisse germanophone. Aujourd'hui, près de 60 % du vignoble alémanique est consacré au premier des cépages suisses. Du côté des blancs, ce n'est pas le chasselas, plutôt rare de ce côté de la barrière, mais le riesling-sylvaner qui domine. Quant au reste, un cinquième du vignoble, il abrite des variétés internationales, en majorité, des cépages indigènes, de manière confidentielle, et de plus en plus de Piwi, ces variétés interspécifiques qui ont besoin de moins de traitements phytosanitaires.

Aujourd'hui, tous les cantons alémanique cultivent de la vigne et près de 3 000 vigneron cultivent les 2 660 hectares de la région.

Source : Swiss Wine Promotion

The Suisse Alémanique (German speaking) vineyards

The third largest wine region in Switzerland can be divided into three main areas. The western part includes the cantonal Basel vineyards (105 ha) and Aargau (400 ha), the central part includes Zurich (607 ha), Schaffhausen (490 ha) and Thurgau (270 ha), the eastern part includes Graubünden (410 ha) and St. Gallen (220 ha). This confederation of sixteen wine-growing cantons extends mainly along the rivers and lakes that dot the Swiss plateau. The Limmat, the Aare and especially the Rhine have shaped hillsides that are perfect for growing pinot noir or chardonnay. In addition to these river vineyards, there are also the lake plots which are reflected in the Lake Constance, Lake Zurich, Lake Thun or Lake Lucerne.

In 1631, the Duke of Rohan is said to have brought Pinot Noir plants to the farmers of Graubünden, who were seeking to be recruited as mercenaries. From the Rhaetian valleys, this Burgundian variety then conquered the German-speaking Switzerland part. Today, almost 60% of the vineyards in Suisse Alémanique (German speaking) Switzerland are devoted to the first Swiss grape variety. As for the whites, it is not the Chasselas, which is rather rare on this bank, but the Riesling-Sylvaner which is dominant. As for the rest, a fifth of the vineyard, it contains international varieties, in majority, indigenous varieties, confidentially, and more and more Piwi, these interspecific varieties which need less phytosanitary treatments. Today, all the German-speaking cantons grow vines and almost 3,000 winegrowers cultivate the 2,660 hectares of the region.

ANECDOTES :

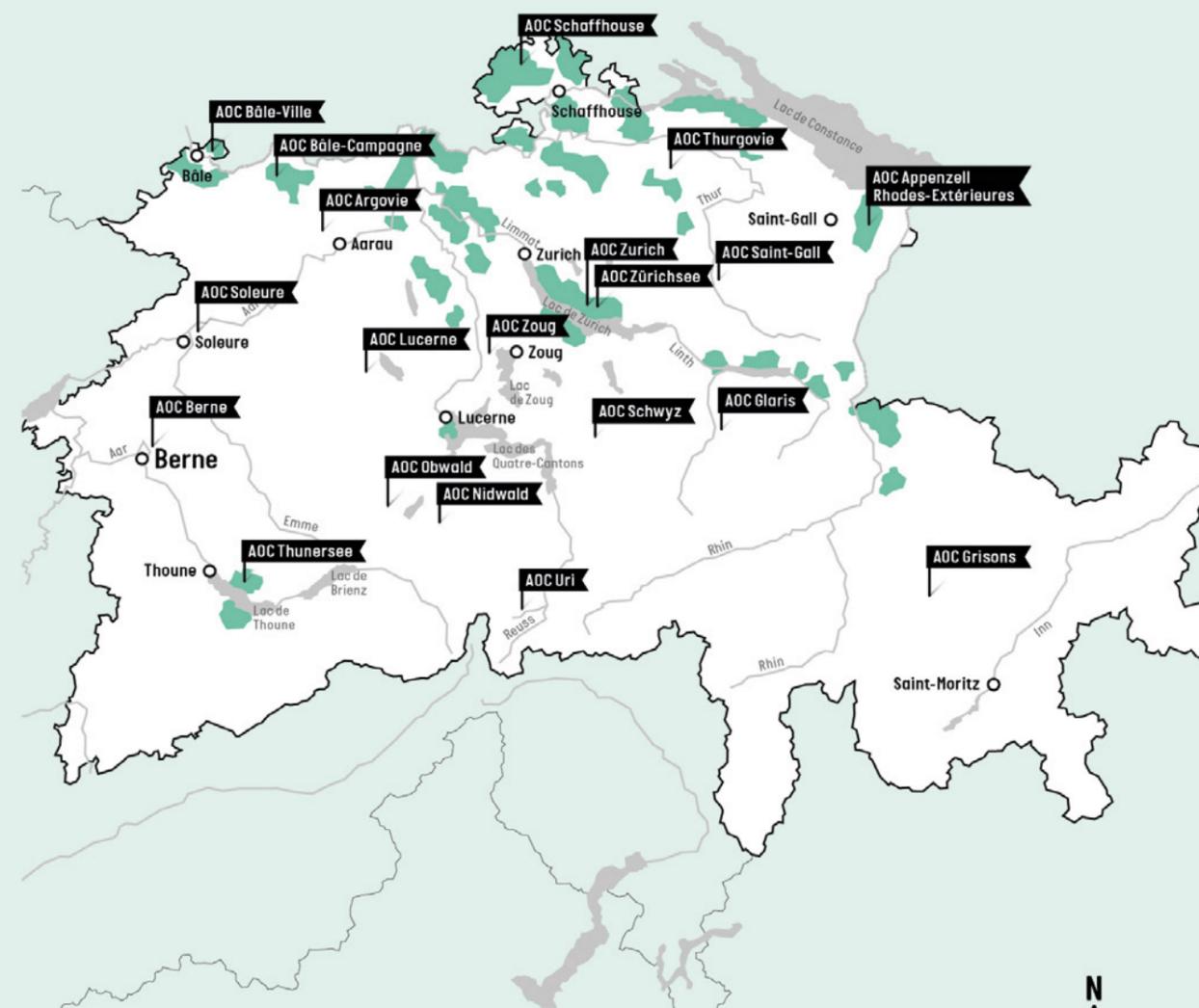
En 1850, le canton de Zurich était le plus grand canton viticole de Suisse devant ceux du Valais et de Vaud (aujourd'hui 600 hectares).

In 1850, the canton of Zurich was the largest wine-growing canton in Switzerland, ahead of those of Valais and Vaud (today 600 hectares).

EN UN CLIN D'ŒIL LE VIGNOBLE DE SUISSE ALÉMANIQUE



© Swiss Wine Promotion



Tous les cantons alémanique cultivent aujourd'hui de la vigne. Le plus grand des vignobles germanophones est celui de Zurich (607 hectares), tandis que Glaris fait figure de lilliputien avec ses deux hectares.



SUISSE ALÉMANIQUE

WEINGUT EICHHOLZ

Alte Reben - Pinot Noir

GRAUBÜNDEN

2018

Robe : intense rubis aux reflets grenat. **Nez** : s'ouvre avec une oxygénation dans le verre sur des notes de prunes fraîches, mûres, cuir, épices douces et encre. Belle complexité. **Bouche** : riche et solide, avec une belle expression savoureuse et une grande densité au palais. Force et élégance sont réunies, soutenues par des tanins fins. **Commentaire** : très grand vin distingué qui affiche à la fois complexité et structure. Garde 2021-2028. **Note** : 95/100.

Color: intense ruby hue with garnet reflections. **Nose**: opens after swirling on notes of fresh plums, blackberries, leather, sweet spices and ink. Nice complexity. **Palate**: rich and solid, with a beautiful flavorful expression and great density on the palate. Strength and elegance come together, supported by fine tannins. **Comment**: very great distinguished wine with complexity and structure. Ageing 2021-2028. **Score**: 95/100.

Eichholz 2 - 7307 Jenins - Suisse
Tél. +41 79 759 89 73 - www.eichholz-weine.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

WEINGUT EICHHOLZ

Eichholz - Pinot Noir

GRAUBÜNDEN

2018

Robe : intense, rubis aux reflets grenat. **Nez** : joli nez de belle complexité avec des notes de mûres, de myrtilles, de prunelles. Belle touche d'épices douces, de cuir et de poivre blanc. **Bouche** : solide, dense et expressive avec une très belle structure et un joli corps. Les saveurs sont intenses et profondes et les tanins fermes et bien intégrés. Finale très persistante avec une rétro-olfaction aromatique intense. **Commentaire** : très beau vin à la forte personnalité et à la grande capacité d'expression. Bravo ! Garde 2021-2028. **Note** : 94/100.

Color: intense, ruby hue with garnet reflections. **Nose**: nice nose with a beautiful complexity, notes of blackberries, blueberries, sloes. Nice touch of sweet spices, leather and white pepper. **Palate**: solid, dense and expressive with a very nice structure and a nice body. The flavors are intense and deep and the tannins firm and well-integrated. Very persistent finish with an intense aromatic retro-olfaction. **Comment**: very beautiful wine with a strong personality and a beautiful expression. Well done ! Ageing 2021-2028. **Score**: 94/100.

Eichholz 2 - 7307 Jenins - Suisse
Tél. +41 79 759 89 73 - www.eichholz-weine.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

WEINGUT DONATSCH

« Unique » - Pinot Noir

GRAUBÜNDEN

2018

Robe : grenat aux reflets jaunâtres. **Nez** : belle intensité, sur des notes de mûres, de framboises, de feuille de lierre, de fougère et de vanille. **Bouche** : dense et savoureuse, avec une belle fraîcheur qui apporte dynamisme et un style élancé. Le corps est bien structuré et les tanins sont de belle vivacité. La finale est longue avec des arômes épicés de belle intensité en rétro-olfaction. Garde 2021-2026. **Note** : 93/100.

Color: garnet hue with yellowish reflections. **Nose**: beautiful intensity, notes of blackberries, raspberries, ivy leaf, fern and vanilla. **Palate**: dense and tasty, with a nice freshness that brings dynamism and a slender style. The body is well-structured and the tannins are very lively. The finish is long with spicy aromas and a nice intensity in the retro-olfaction. Ageing 2021-2026. **Score**: 93/100.

Sternengasse 6 - 7208 Malans - Suisse
Tél. +41 81 322 11 17 - www.donatsch.info

SUISSE ALÉMANIQUE

WEINBAU LUZI JENNY

Auslese - Pinot Noir

GRAUBÜNDEN

2018

Robe : intense rubis aux reflets jaunâtres. **Nez** : belle complexité aux arômes de mûres, eucalyptus, menthe et prunelles, avec une touche fumée. **Bouche** : riche, dense et expressive, avec une très belle matière savoureuse, un corps bien structuré, des tanins fermes et fins et une finale persistante. **Commentaire** : très beau vin expressif et distingué. Garde 2021-2026. **Note** : 93/100.

Color: intense ruby hue with yellowish reflections. **Nose**: beautiful complexity with aromas of blackberries, eucalyptus, mint and sloes, with a smoky touch. **Palate**: rich, dense and expressive, with a very nice tasty substance, a well-structured body, firm and fine tannins and a persistent finish. **Comment**: very nice expressive and distinguished wine. Ageing 2021-2026. **Score**: 93/100.

Alte Poststrasse 9 - 7307 Jenins - Suisse
Tél. +41 81 302 25 46 - www.luzijenny.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

TANNER WEINE

Pinot Noir

GRAUBÜNDEN

2018

Robe : intense rubis aux reflets grenat. **Nez** : évoque la fraîcheur avec des arômes de mûres, de prunelles, de myrtilles, une touche de cuir et d'épices douces. **Bouche** : très belle bouche à la fois structurée et élégante, avec un corps important, une profondeur d'expression et une touche de minéralité qui apporte saveurs et tension. Tanins fins et très bien intégrés et finale intense, persistante et savoureuse. **Commentaire** : très joli vin expressif et solide. Garde 2021-2025. **Note** : 93/100.

Color: intense ruby with garnet reflections. **Nose**: evokes freshness with aromas of blackberries, sloes, blueberries, a touch of leather and sweet spices. **Palate**: very beautiful palate, both structured and elegant, with a large body, deep and a touch of minerality that brings flavor and tension. Fine and well integrated tannins and an intense, persistent and tasty finish. **Comment**: very nice expressive and solid wine. Ageing 2021-2025. **Score**: 93/100.

Kruseckgasse 28 - 7304 Maienfeld - Suisse
Tél. +41 81 302 12 06 - www.tannerweine.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

TANNER WEINE

Barrique - Pinot Noir

GRAUBÜNDEN

2018

Robe : intense rubis aux reflets jaunâtres. **Nez** : très joli nez qui après une oxygénation dans le verre révèle des arômes intenses et complexes aux notes d'eucalyptus, de laurier, toastés, de vanille, de myrtilles et de mûres sauvages. **Bouche** : belle bouche dense, riche, équilibrée et harmonieuse, avec une très grande profondeur d'expression, une belle minéralité, des tanins très fins et une finale interminable. **Commentaire** : c'est un vin expressif, dense et savoureux qui reflète une maîtrise d'exception à la vigne et à la cave. Garde 2021-2026. **Note** : 93/100.

Color: intense ruby with yellowish reflections. **Nose**: very nice nose which after swirling reveals intense and complex aromas with notes of eucalyptus, bay leaf, toasted notes, vanilla, blueberries and wild blackberries. **Palate**: beautiful, dense, rich, balanced and harmonious palate, deep, nice minerality, very fine tannins and an endless finish. **Comment**: it is an expressive, dense and tasty wine that reflects exceptional mastery in the vineyard and in the cellar. Ageing 2021-2026. **Score**: 93/100.

Kruseckgasse 28 - 7304 Maienfeld - Suisse
Tél. +41 81 302 12 06 - www.tannerweine.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

WEINBAU VON TSCHARNER

Churer - Chardonnay

GRAUBÜNDEN

2018

Robe : brillante, jaune doré foncé. **Nez** : joli nez qui révèle des arômes d'épices douces, de vanille, de poivre blanc et d'agrumes. **Bouche** : très belle bouche solide avec une remarquable profondeur minérale, de la structure tout en ayant une belle élégance. La finale est intense et persistante avec des tanins qui apportent leur soutien et relèvent le côté savoureux. **Commentaire** : grand vin expressif et dynamique. Garde 2021-2022. **Note** : 93/100.

Color: brilliant, dark golden yellow hue. **Nose**: nice nose which reveals aromas of sweet spices, vanilla, white pepper and citrus fruits. **Palate**: very nice solid palate with a remarkable mineral depth, structure while having a beautiful elegance. The finish is intense and persistent with tannins that provide support and enhance the flavorful side. **Comment**: a great expressive and dynamic wine. Ageing 2021-2022. **Score**: 93/100.

Reichenauerstrasse 59 - 7015 Reichenau-Tamins - Suisse
Tél. +41 81 641 11 95 - www.reichenau.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

UELI UND JÜRG LIESCH

Malanser Pinot Noir Prezios

GRAUBÜNDEN

2018

Robe : intense rubis aux reflets jaunâtres. **Nez** : intense et complexe, aux arômes de cuir, tabac, fruits secs, prunes sèches et vanille. **Bouche** : riche et très chaleureuse avec une bonne touche minérale, une structure imposante, des tanins vigoureux et une finale très persistante. **Commentaire** : bien qu'influencé par l'élevage bien maîtrisé mais très en évidence, il révèle, une belle profondeur d'expression. Garde 2021-2026. **Note** : 93/100.

Color: intense ruby with yellowish reflections. **Nose**: intense and complex, with aromas of leather, tobacco, dried fruits, dried plums and vanilla. **Palate**: rich and very warm with a beautiful mineral touch, a strong structure, vigorous tannins and a very persistent finish. **Comment**: although influenced by the well-controlled but very evident élevage, it reveals a deep wine. Ageing 2021-2026. **Score**: 93/100.

Weingut Treib - 7208 Malans - Suisse
Tél. +41 81 322 12 25 - www.liesch-weine.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

WEINGUT ERICH MEIER

Kirche - Pinot Noir

ZÜRICH

2018

Robe : grenat aux reflets jaunâtres. **Nez** : de belle intensité, aux arômes de menthe poivrée, eucalyptus, mûres, framboises avec une touche de toasté. **Bouche** : la bouche est dense et de belle richesse avec une belle profondeur d'expression. Au milieu de bouche il est savoureux, bien structuré et avec des tanins juteux et raffinés. **Commentaire** : beau vin expressif et gourmand. Garde 2021-2025. **Note** : 92-93/100.

Color: garnet hue with yellowish reflections. **Nose**: beautiful intensity, with aromas of peppermint, eucalyptus, blackberries, raspberries with a toasty touch. **Palate**: dense, nice richness, deep. On mid-palate it is tasty, well-structured and with juicy and refined tannins. **Comment**: beautiful expressive and delectable wine. Ageing 2021-2025. **Score**: 92-93/100.

Reblaubenstrasse 7 - 8707 Uetikon am See - Suisse
Tél. +41 44 920 12 25 - www.erichmeier.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

WEINGUT DONATSCH

« Unique » – Chardonnay

GRAUBÜNDEN

2018

Robe : brillante, jaune doré foncé. **Nez** : arômes de cannelle, de citron confit, de pamplemousse et de gâteaux aux pommes caramélisées. **Bouche** : belle bouche tendue et fraîche grâce à une belle acidité qui apporte du dynamisme. Le corps est bien structuré et la finale affiche une pointe de tanins qui donnent un caractère plus droit. **Commentaire** : beau vin chaleureux et expressif. Garde 2021-2022. **Note** : 92/100.

Color: brilliant, dark golden yellow hue. **Nose**: aromas of cinnamon, candied lemon, grapefruit and caramelized apple cakes. **Palate**: nice tense and fresh palate thanks to a beautiful acidity which brings dynamism. Well-structured body, the finish shows a hint of tannins which give a straighter character. **Comment**: beautiful, warm and expressive wine. Ageing 2021-2022. **Score**: 92/100.

Sternengasse 6 - 7208 Malans - Suisse
Tél. +41 81 322 11 17 - www.donatsch.info

SUISSE ALÉMANIQUE

WEINGUT DONATSCH

« Malanserrebe » – Completer

GRAUBÜNDEN

2019

Robe : brillante, jaune doré foncé. **Nez** : discret, qui demande une petite oxygénation dans le verre pour s'épanouir et révéler des arômes de fruits secs, d'écorce de bois, de cannelle et de poivre blanc. **Bouche** : caractérisée par une grande fraîcheur apportée par une acidité très vivace qui s'harmonise avec une sucrosité intrigante. Le corps est riche et élancé, avec une belle minéralité, une belle structure et une finale longue où les tanins apportent leur soutien. **Commentaire** : beau vin à découvrir pour les amateurs passionnés. Garde 2021-2023. **Note** : 92/100.

Color: brilliant, dark golden yellow hue. **Nose**: discreet, which requires a little swirling to blossom and reveal aromas of dried fruits, wood bark, cinnamon and white pepper. **Palate**: characterized by great freshness brought by a very lively acidity that harmonizes with an intriguing sweetness. The body is rich and slender, with a nice minerality, a nice structure and a long finish where the tannins provide support. **Comment**: beautiful wine to discover for passionate wine lovers. Ageing 2021-2023. **Score**: 92/100.

Sternengasse 6 - 7208 Malans - Suisse
Tél. +41 81 322 11 17 - www.donatsch.info

SUISSE ALÉMANIQUE

WEINBAU LUZI JENNY

Barrique - Pinot Noir

GRAUBÜNDEN

2018

Robe : intense rubis aux reflets jaunâtres. **Nez** : arômes balsamiques de fougère et d'eucalyptus, suivis par des notes de feuille de lierre et de menthe poivrée. **Bouche** : riche et chaude, avec une structure importante, un corps bien bâti. Un style caractérisé par des tanins fermes qui apportent une astringence qui rend le vin plus austère en finale. **Commentaire** : vin imposant et chaleureux. Garde 2021-2024. **Note** : 92/100.

Color: intense ruby hue with yellowish reflections. **Nose**: balsamic aromas of fern and eucalyptus, then notes of ivy leaf and peppermint. **Palate**: rich and warm, with an important structure, a well-built body. A style characterized by firm tannins which bring an astringency and makes the wine more austere on the finish. **Comment**: strong and warm wine. Ageing 2021-2024. **Score**: 92/100.

Alte Poststrasse 9 - 7307 Jenins - Suisse
Tél. +41 81 302 25 46 - www.luzijenny.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

UELI UND JÜRG LIESCH

Malanser - Sauvignon Blanc

GRAUBÜNDEN

2019

Robe : brillante, jaune doré. **Nez** : de bonne intensité, aux arômes de melon, de groseilles, d'épices douces. **Bouche** : belle bouche savoureuse et intense qui garde une belle fraîcheur et du dynamisme. Joli corps et légers tannins en finale qui apportent un style plus droit. **Commentaire** : beau vin savoureux et persistant. Garde 2021-2022. **Note** : 91-92/100.

Color: brilliant, golden yellow hue. **Nose**: nice intensity, with aromas of melon, currants, sweet spices. **Palate**: nice, tasty and intense palate that retains a nice freshness and dynamism. Nice body and light tannins on the finish which bring a straighter style. **Comment**: beautiful, tasty and persistent wine. Ageing 2021-2022. **Score**: 91-92/100.

Weingut Treib - 7208 Malans - Suisse
Tél. +41 81 322 12 25 - www.liesch-weine.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

SCHWARZENBACH WEINBAU

Pinot Noir Sélection

ZÜRICHSEE

2016

Robe : légère, grenat aux reflets jaunâtres. **Nez** : avec un joli amalgame d'arômes fruités de framboises et mûres, toastés, de cacao et balsamiques d'eucalyptus. **Bouche** : belle bouche dense et fraîche avec une structure solide et des saveurs profondes qui caractérisent le vin. Élégant et expressif, il affiche des tanins fermes et une finale assez persistante avec des arômes toastés très intrigants. **Commentaire** : garde 2021-2024. **Note** : 91/100.

Color: light, garnet with yellowish reflections. **Nose**: with a nice mix with fruity aromas, raspberries and blackberries, toasted, cocoa and balsamic aromas of eucalyptus. **Palate**: nice, dense and fresh palate with a solid structure and deep flavors that characterize the wine. Elegant and expressive, firm tannins and a quite persistent finish with very intriguing toasted aromas. **Comment**: ageing 2021-2024. **Score**: 91/100.

Seestrasse 867 - 8706 Meilen - Suisse
Tél. +41 44 923 01 25 - www.schwarzenbach-weinbau.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

WEINGUT ERICH MEIER

Kirche - Pinot Noir

ZÜRICH

2019

Robe : grenat aux reflets jaunâtres. **Nez** : intense et intrigant avec ses notes balsamiques d'aiguilles de sapin, de genièvre, de menthe et de mûres. **Bouche** : belle bouche dynamique et fraîche avec un joli style élancé et un corps moyen tout en ayant des tanins très souples et bien intégrés dans la matière du vin. Finale tout en souplesse et discrétion. **Commentaire** : garde 2021-2023. **Note** : 91/100.

Color: garnet hue with yellowish reflections. **Nose**: intense and intriguing with its balsamic notes of fir needles, juniper, mint and blackberries. **Palate**: beautiful, dynamic and fresh palate with a nice slender style and a medium body while having very supple tannins and well-integrated into the material of the wine. Supple and discreet finish. **Comment**: ageing 2021-2023. **Score**: 91/100.

Reblaubenstrasse 7 - 8707 Uetikon am See - Suisse
Tél. +41 44 920 12 25 - www.erichmeier.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

WEINBAU VON TSCHARNER

Churer Blauburgunder Johann-Baptista - Pinot Noir

GRAUBÜNDEN

2017

Robe : grenat aux reflets jaunâtres. **Nez** : enrichi par un élevage soigné qui apporte des notes de biscuit au beurre, noisettes toastées, cacao, suivi par des arômes de prunelles et de cerises au kirsch. **Bouche** : imposante, avec un caractère très chaleureux, un corps de belle richesse et des tanins fermes qui apportent la juste astringence. La finale est plus étirée sur un style rendu un peu plus austère avec une rétro-olfaction d'épices douces. **Commentaire** : 2021-2023. **Note** : 90/100.

Color: garnet with yellowish reflections. **Nose**: enriched by careful élevage which brings notes of butter biscuit, toasted hazelnuts, cocoa, then aromas of sloes and kirschy cherries. **Palate**: strong, with a very warm character, a beautiful and rich body and firm tannins which bring the right astringency. The finish is more stretched on a style made a little more austere with a retro-olfaction of sweet spices. **Comment**: 2021-2023. **Score**: 90/100.

Reichenauerstrasse 59 - 7015 Reichenau-Tamins - Suisse
Tél. +41 81 641 11 95 - www.reichenau.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

WEINBAU VON TSCHARNER

Churer Blauburgunder Gian-Battista - Pinot Noir

GRAUBÜNDEN

2017

Robe : grenat aux reflets jaunâtres. **Nez** : joli nez intense sur des notes de mûres, fumées, toastées, de prunes et de violette. **Bouche** : très belle bouche dense et savoureuse, avec une structure solide et assez profonde. Le milieu de bouche affiche un corps important et des tanins fermes qui rendent la finale plus droite et austère. **Commentaire** : un vin fougueux et expressif très soigné. Garde 2021-2025. **Note** : 90/100.

Color: garnet hue with yellowish reflections. **Nose**: nice intense nose with notes of blackberries, smoky, toasted notes, plums and violets. **Palate**: very nice, dense and tasty palate, with a solid and quite deep structure. Strong mid-palate and firm tannins which make the finish more straight and austere. **Comment**: a lively and expressive wine with great care. Ageing 2021-2025. **Score**: 90/100.

Reichenauerstrasse 59 - 7015 Reichenau-Tamins - Suisse
Tél. +41 81 641 11 95 - www.reichenau.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

WEINGUT SCHLOSS TEUFEN

Rose Schloss Teufen - Pinot Noir

ZÜRICH

2019

Robe : brillante, rosé intense. **Nez** : notes de fruits secs, pomme grenade et framboises. **Bouche** : riche et dynamique, avec une belle structure et un style élancé tout en ayant de la profondeur. Belle finale soutenue par la fraîcheur de l'acidité, qui apporte un joli équilibre. **Commentaire** : garde 2021. **Note** : 90/100.

Color: brilliant, intense pink hue. **Nose**: notes of dried fruits, pomegranate and raspberries. **Palate**: rich and dynamic, with a beautiful structure and a slender style while having depth. Nice finish supported by the acidity freshness, which brings a nice balance. **Comment**: ageing 2021. **Score**: 90/100.

Schlossgasse - 8428 Freienstein-Teufen - Suisse
Tél. +41 44 865 43 01 - www.weingutschloss-zh.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

WEINBAU LUZI JENNY

Pinot Noir

GRAUBÜNDEN

2018

Robe : intense rubis aux reflets grenat. **Nez** : intrigant, aux arômes balsamiques de menthe poivrée, eucalyptus et genièvre, suivi par des notes de prunes et de cuir. **Bouche** : dynamique et bien fraîche, avec une acidité qui apporte tension gustative, bonne structure et tanins assez fins. La finale est caractérisée par une légère astringence et une rétro-olfaction de fruits rouges frais. **Commentaire** : garde 2021-2023. **Note** : 89/100.

Color: intense ruby hue with garnet reflections. **Nose**: intriguing, with balsamic aromas of peppermint, eucalyptus and juniper, then notes of plums and leather. **Palate**: dynamic and very fresh, with an acidity that brings taste tension, nice structure and quite fine tannins. The finish is characterized by a slight astringency and a retro-olfaction of fresh red fruits. **Comment**: ageing 2021-2023. **Score**: 89/100.

Alte Poststrasse 9 - 7307 Jenins - Suisse
Tél. +41 81 302 25 46 - www.luzijenny.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

WEINGUT ERICH MEIER

Chardonnay

ZÜRICH

2019

Robe : brillante, jaune doré. **Nez** : beau nez qui crée une complexité entre les arômes épicés de l'élevage et les notes fruitées de pomme golden et fruits tropicaux. **Bouche** : elle affiche une jolie sucrosité, de la rondeur. Une structure élégante et une finale avec une pointe de tanins qui apportent une petite astringence qui donne de l'équilibre. **Commentaire** : garde 2021-2022. **Note** : 89/100.

Color: brilliant, golden yellow hue. **Nose**: beautiful nose which creates a complexity between the spicy aromas of the élevage and the fruity notes of golden apple and tropical fruits. **Palate**: a nice sweetness, roundness. An elegant structure and a finish with a hint of tannins that bring a little astringency that gives balance. **Comment**: ageing 2021-2022. **Score**: 89/100.

Reblaubenstrasse 7 - 8707 Uetikon am See - Suisse
Tél. +41 44 920 12 25 - www.erichmeier.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

WEINGUT PIRCHER

Pinot Noir Sélection Stadtberg

ZÜRICH

2018

Robe : grenat aux reflets jaunâtres. **Nez** : délicat aux arômes de mûres fraîchement cueillies, fougère, clou de girofle et laurier. **Bouche** : attaque en bouche riche et chaude avec une sensation de sucrosité. De bon corps, il affiche des tanins assez vigoureux et une finale de belle persistance avec une rétro-olfaction épicée. **Commentaire** : garde 2021-2024. **Note** : 89/100.

Color: garnet hue with yellowish reflections. **Nose**: delicate with aromas of freshly picked blackberries, fern, cloves and bay leaves. **Palate**: rich and warm first taste with a sensation of sweetness. Nice body, quite vigorous tannins, good persistence on the finish, with a spicy retro-olfaction. **Comment**: ageing 2021-2024. **Score**: 89/100.

Hinterer Stadtberg 1 - 8193 Eglisau - Suisse
Tél. +41 44 867 00 76 - www.weingut-pircher.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

WINZEREI ZUR METZG

Réserve Privée (R-PMG) - Pinot Noir

ZÜRICH

2015

Robe : intense rubis aux reflets grenat. **Nez** : belle intensité, aux arômes de cuir, d'épices douces, de cacao, de tarte aux prunes et de réglisse. **Bouche** : assez dense et savoureuse, avec un apport fondamental des notes épicées d'élevage, un corps de belle structure avec des tanins bien fermes. La finale est moyenne avec un caractère quelque peu rustique et évolué. **Commentaire** : garde 2021-2023. **Note** : 89/100.

Color: intense ruby hue with garnet reflections. **Nose**: beautiful intensity, with aromas of leather, sweet spices, cocoa, plum pie and liquorice. **Palate**: quite dense and tasty, with a fundamental contribution of spicy notes of the élevage, a well-structured body, with very firm tannins. The finish is medium with a somewhat rustic and evolved character. **Comment**: ageing 2021-2023. **Score**: 89/100.

Underem Berg 5 - 8475 Ossingen - Suisse
Tél. +41 76 812 04 64 - www.winzerei-zur-metzg.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

BECHTEL-WEINE

Chardonnay

ZÜRICH

2018

Robe : brillante, jaune doré foncé. **Nez** : intense, aux arômes d'agrumes, de fruits tropicaux et de poivre blanc. **Bouche** : riche et très chaleureuse, avec un corps imposant, une structure puissante et une finale qui affiche une pointe d'amertume. **Commentaire** : vin intéressant pour les amateurs de vin riches et imposants. Garde 2021-2022. **Note** : 88/100.

Color: brilliant, dark golden yellow. **Nose**: intense, with aromas of citrus, tropical fruits and white pepper. **Palate**: rich and very warm, with a strong body, a powerful structure and a finish with a touch of bitterness. **Comment**: interesting wine for lovers of rich and strong wine. Ageing 2021-2022. **Score**: 88/100.

Rebbergstrasse 18 - 8193 Eglisau - Suisse
Tél. +41 43 810 70 25 - www.bechtel-weine.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

WEINGUT PIRCHER

Pinot Gris

ZÜRICH

2019

Robe : brillante, jaune doré. **Nez** : délicat, s'ouvre avec une petite oxygénation dans le verre sur des notes de poire, groseilles blanches, melon blanc et épices. **Bouche** : très fraîche, avec une acidité vibrante qui apporte un grand dynamisme. Une structure solide bien qu'austère grâce à des tanins qui caractérisent la finale. **Commentaire** : joli vin plaisant et rafraîchissant. Garde 2021-2022. **Note** : 88/100.

Color: brilliant, golden yellow hue. **Nose**: delicate, opens with a little swirling on notes of pear, white currants, white melon and spices. **Palate**: very fresh, with a lively acidity that brings great dynamism. A solid structure although austere thanks to the tannins that characterize the finish. **Comment**: nice, pleasant and refreshing wine. Ageing 2021-2022. **Score**: 88/100.

Hinterer Stadtberg 1 - 8193 Eglisau - Suisse
Tél. +41 44 867 00 76 - www.weingut-pircher.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

WEINGUT PIRCHER

Riesling

ZÜRICH

2019

Robe : brillante, jaune doré foncé. **Nez** : notes de pamplemousse, papaye, citron et touche fumée. **Bouche** : séduit par le sucre résiduel qui lui donne un style rond et souple dès le début. La légère effervescence renforce la sensation de fraîcheur déjà bien présente grâce à l'acidité, un corps élancé et une finale bien savoureuse avec de la persistance. **Commentaire** : joli vin pour accompagner une cuisine orientale aigre douce. Garde 2021-2022. **Note** : 88/100.

Color: brilliant, dark golden yellow hue. **Nose**: notes of grapefruit, papaya, lemon and a smoky touch. **Palate**: seduces by the residual sugar which gives it a round and supple style at first taste. The slight effervescence reinforces the sensation of freshness already present thanks to the acidity, a slender body and a very tasty finish with persistence. **Comment**: nice wine to match with sweet and sour oriental cuisine. Ageing 2021-2022. **Score**: 88/100.

Hinterer Stadtberg 1 - 8193 Eglisau - Suisse
Tél. +41 44 867 00 76 - www.chateau-de-crans.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

WEINGUT SCHLOSS TEUFEN

Kloten - Riesling – Silvaner

ZÜRICH

2019

Robe : jaune paille brillant. **Nez** : pamplemousse, fruit de la passion, melon blanc et poivre blanc. **Bouche** : belle bouche qui séduit par une première approche avec de la sucrosité, suivi pas une note plus fraîche et un corps élancé et légèrement savoureux. Belle finale avec une pointe d'amertume assez intrigante. **Commentaire** : vin plaisant et accessible. Garde 2021. **Note** : 88/100.

Color: bright straw yellow hue. **Nose**: grapefruit, passion fruit, white melon and white pepper. **Palate**: beautiful palate which seduces by a first approach with sweetness, then a fresher note and a slender and slightly tasty body. Nice finish with a rather intriguing touch of bitterness. **Comment**: pleasant and accessible wine. Ageing 2021. **Score**: 88/100.

Schlossgasse - 8428 Freienstein-Teufen - Suisse
Tél. +41 44 865 43 01 - www.weingutschloss-zh.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

WINZEREI ZUR METZG

Borstig' Kerl weiss - Räuschling

ZÜRICH

2016

Robe : doré brillant. **Nez** : agrumes, litchis, pêche blanche et vanille. **Bouche** : belle entrée en bouche avec une petite effervescence qui renforce la fraîcheur. Corps léger et linéaire, finale avec des tanins apportés par un élevage qui donne de la complexité. **Commentaire** : vin intrigant grâce à l'élevage qui plaira à un public de néophytes. Garde 2021. **Note** : 88/100.

Color: shiny golden hue. **Nose**: citrus fruits, lychees, white peach and vanilla. **Palate**: nice first taste with a little effervescence which reinforces the freshness. Light and linear body, final with tannins brought by an elevation which gives complexity. **Comment**: intriguing wine thanks to the elevation which will appeal to a public of neophytes. Ageing 2021. **Score**: 88/100.

Underem Berg 5 - 8475 Ossingen - Suisse
Tél. +41 76 812 04 64 - www.winzeri-zur-metzg.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

WEINGUT FLORIN

Auslese - Riesling – Silvaner

SCHAFFHAUSEN

2019

Robe : brillante, jaune paille. **Nez** : notes de mirabelles, de melon blanc, de pêche blanche, avec une touche d'épices. **Bouche** : élancée et subtile, avec une belle fraîcheur et des tanins qui apportent un style plus austère en finale. **Commentaire** : vin simple et plaisant d'une très grande facilité d'approche. Garde 2021. **Note** : 87/100.

Color: brilliant, straw yellow hue. **Nose**: notes of mirabelle plums, white melon, white peach, with a touch of spices. **Palate**: slender and subtle, with a nice freshness and tannins which bring a more austere style on the finish. **Comment**: simple and pleasant wine, very approachable. **Comment**: ageing 2021. **Score**: 87/100.

Fronhof 26 - 8260 Stein am Rhein - Suisse
Tél. +41 79 784 97 46 - www.weingutflorin.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

WEINGUT SCHLOSS TEUFEN

Réserve du Patron La Perle Noire – Garanoir, Pinot Noir

ZÜRICH

2018

Robe : grenat, reflets orangés. **Nez** : extravagant, aux arômes de charbon de bois, fumé, cuir et touche animale. **Bouche** : chaude et riche, avec une grande sucrosité. La structure est relevée, les tanins apportent de la sécheresse en finale. **Commentaire** : garde 2021. **Note** : 87/100.

Color: garnet hue, orange reflections. **Nose**: wild, with aromas of charcoal, smoky, leather and animal touch. **Palate**: warm and rich, with great sweetness. The structure is spicy, the tannins bring dryness on the finish. **Comment**: ageing 2021. **Score**: 87/100.

Schlossgasse - 8428 Freienstein-Teufen - Suisse
Tél. +41 44 865 43 01 - www.weingutschloss-zh.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

BECHTEL-WEINE

Sauvignon Fumé – Sauvignon Blanc

ZÜRICH

2019

Robe : brillante, jaune doré. **Nez** : harmonise les arômes d'épices douces, de toasté et de vanille apportée par l'élevage, avec les notes de groseilles blanches et de melon. **Bouche** : la première impression est dominée par une présence de sucre résiduel qui apporte souplesse, rondeur et une note sucrée. Ensuite le corps est riche et dense, avec des tanins légers et une finale longue, toujours supportée par la sucrosité. **Commentaire** : un vin qui séduira un public de jeunes et néophytes, grâce à sa sucrosité. Garde 2021. **Note** : 87/100.

Color: brilliant, golden yellow hue. **Nose**: harmonizes the aromas of sweet spices, toast and vanilla brought by the elevation, with notes of white currants and melon. **Palate**: the first taste is dominated by the presence of residual sugar which brings suppleness, roundness and a sweet note. Then the body is rich and dense, with light tannins and a long finish, always supported by the sweetness. **Comment**: a wine that will appeal to young and neophyte audiences, thanks to its sweetness. Ageing 2021. **Score**: 87/100.

Rebbergstrasse 18 - 8193 Eglisau - Suisse
Tél. +41 43 810 70 25 - www.bechtel-weine.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

WINZEREI ZUR METZG

Borstig' Kerl rot – Pinot Noir

ZÜRICH

2016

Robe : légère, grenat aux reflets jaunâtres. **Nez** : intense, sur des notes de cuir, de bois séché, de cumin et de sirop de framboises. **Bouche** : plaisant, tout en légèreté, style linéaire avec des tanins quelque peu rustiques et une finale de persistance moyenne. **Commentaire** : léger et accessible. Garde 2021-2022. **Note** : 87/100.

Color: light, garnet hue with yellowish reflections. **Nose**: intense, notes of leather, dried wood, cumin and raspberry syrup. **Palate**: pleasant, light, linear style with somewhat rustic tannins and a finish of medium persistence. **Comment**: light and accessible. Ageing 2021-2022. **Score**: 87/100.

Underem Berg 5 - 8475 Ossingen - Suisse
Tél. +41 76 812 04 64 - www.winzeri-zur-metzg.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

SCHWARZENBACH WEINBAU

Räuschling Seehalden

ZÜRICHSEE

2019

Robe : doré intense. **Nez** : plaisant, aux arômes de poire, melon blanc et levure. **Bouche** : CO2 qui soutient une belle fraîcheur et apporte de l'énergie au vin. Milieu de bouche linéaire, étiré et léger. Finale délicate avec une rétro-olfaction d'agrumes. **Commentaire** : vin simple et accessible. Garde 2021-2022. **Note** : 87/100.

Color: intense golden color. **Nose**: pleasant, with aromas of pear, white melon and yeast. **Palate**: CO2 which supports a beautiful freshness and brings energy to the wine. Linear, stretched and light mid-palate. Delicate finish with a citrusy retro-olfaction. **Comment**: simple and accessible wine. Ageing 2021-2022. **Score**: 87/100.

Seestrasse 867 - 8706 Meilen - Suisse
Tél. +41 44 923 01 25 - www.schwarzenbach-weinbau.ch

LE VIGNOBLE DE GENÈVE

The Geneva vineyard

A Genève, ville et campagne s'entremêlent de manière surprenante. A dix kilomètres à peine du siège de l'ONU et de l'OMC, de bucoliques parcelles de Garanoir, de sauvignon blanc, de chardonnay ou de merlot donnent naissance à des cuvées toujours plus renommées. La proximité des montagnes du Jura et des Préalpes, comme l'influence du lac Léman et du Rhône, donnent naissance à une mosaïque de microclimats. Combinée à une grande hétérogénéité des sols, cette variété a incité les vignerons à diversifier l'encépagement traditionnel basé sur le gamay et le chasselas. Dans ce vignoble qui a toujours fait office de pionnier, les vignerons multiplient les essais de nouveaux cépages afin d'offrir à une clientèle cosmopolite une grande diversité de vins originaux et de caractère, à l'image du gamaret, du garanoir ou, plus récemment du divico. Certaines spécialités historiques comme l'altesse, la mondeuse ou l'aligoté connaissent aussi un certain regain de popularité.

Le vignoble de Genève est composé de trois régions : la Rive Droite (qui comprend les anciennes possessions de l'Évêque de Genève connues comme le Mandement), Entre Arve et Rhône et Entre Arve et Lac. A ces 1 290 hectares en territoire suisse, il faut ajouter 120 hectares en zone *franche*. Ces parcelles travaillées depuis des décennies par des vignerons genevois se situent sur le territoire français mais donnent des vins suisses arborant l'AOC Genève. Aujourd'hui la législation reconnaît 22 AOC Premier Cru.

Source : Swiss Wine Promotion

In Geneva, city and countryside blend together in a surprising way. Barely ten kilometres from the UN headquarters and the WTO, bucolic parcels of Garanoir, Sauvignon blanc, Chardonnay or Merlot provide the basis for increasingly renowned vintages. The proximity of the Jura and Pre-Alps mountains, and the influence of Lake Geneva and the Rhone, give rise to a mosaic of microclimates. Combined with the great soil heterogeneity, this variety has encouraged the winegrowers to diversify the traditional grape varieties based on Gamay and Chasselas. In this vineyard, which has always been a pioneer, the winegrowers are multiplying the trials of new grape varieties in order to offer a wide variety of original wines with character to a cosmopolitan clientele, such as Gamaret, Garanoir or, more recently, Divico. Certain historical specialities such as Altesse, Mondeuse or Aligoté are also experiencing a revival in popularity.

Geneva's vineyards are made up of three regions: the Rive Droite (which includes the former Bishop of Geneva's possessions known as the Mandement), Entre Arve et Rhône and Entre Arve et Lac. To these 1,290 hectares in Swiss territory, 120 hectares in the *free zone* must be added. These parcels, which have been worked for decades by Geneva winegrowers, are located on French territory but produce Swiss wines bearing the Geneva AOC. Today, the legislation recognises 22 AOC Premier Cru wines.

ANECDOTES :

Depuis 2016,
Genève abrite le vignoble
planté par Mélanie
et Philippe Chappuis
(le dessinateur Zep).

*Since 2016, Geneva has been
hosting the vineyard planted by
Mélanie and Philippe Chappuis
(the cartoonist Zep).*

EN UN CLIN D'ŒIL

LE VIGNOBLE DE GENÈVE

LA LÉGISLATION RECONNAÎT 22 AOC PREMIER CRU

Coteau de Chevrens
Côtes de Landecy
Coteau de Lully
Coteau de Choulex
Château de Collex
Coteau de Bossy
Coteau de la Vigne blanche
Coteaux de Dardagny
Coteau de Genthod

Château du Crest
Mandement de Jussy
Grand Carraz
Domaine de l'Abbaye
Côtes de Russin

Coteau des Bailleys
Coteau de Bourdigney
Coteau de Chouilly
Coteau de Peissy
Coteaux de Peney
Château de Chouilly
Rougemont
La Feuillée

Une partie du vignoble (122 hectares) genevois se situe en zone franche. Cela signifie que les vignes appartiennent depuis des générations à des vignerons genevois, que le vin peut arborer l'AOC Genève mais que les parcelles sont en territoire français.



GENÈVE

NOVELLE - LE GRAND CLOS**Iconique – Syrah**

VIN DE PAYS SUISSE

2017

Robe : intense rubis foncé aux reflets grenat. **Nez** : intense, qui révèle un fruité de belle maturité aux arômes de sirop de grenadine, de griottes, de crème de cassis et d'herbes aromatiques. **Bouche** : riche et chaleureuse qui met en avant sa capacité d'expression et sa densité, équilibrées par une belle acidité qui apporte fraîcheur et une touche de minéralité. Tanins fermes et bien présents qui apportent une pointe d'astringence. **Commentaire** : vin très expressif au grand potentiel. Garde 2021-2025. **Note** : 94/100.

Color: intense dark ruby with garnet reflections. **Nose**: intense, revealing a mature fruitiness with aromas of grenadine syrup, Morello cherries, blackcurrant liquor and aromatic herbs. **Palate**: rich and warm, that highlights its beautiful expression and its density, balanced by a beautiful acidity that brings freshness and a touch of minerality. Firm and very present tannins which bring a touch of astringency. **Comment**: very expressive wine with great potential. Ageing 2021-2025. **Score**: 94/100.

Route du Mandement 153 - 1242 Satigny - Suisse
Tél. +41 22 753 10 09 - www.nouvelle.wine

GENÈVE

NOVELLE - LE GRAND CLOS**Bulles de Pinot Noir Extra Brut**

VIN DE PAYS SUISSE

2017

Robe : jaune paille brillant, bulle fines, nombreuses et persistantes. **Nez** : joli nez complexe de pain brioché, noisettes toastées, agrumes, levure et épices douces. Très belle expression. **Bouche** : belle bouche qui séduit par son côté chaleureux, bien équilibré par une acidité vive, un corps riche de style dynamique et une finale persistante avec une rétro-olfaction intense et une belle minéralité qui reste au palais. **Commentaire** : dosage très bien calibré avec maîtrise. Très joli vin mousseux de caractère et grande personnalité. Garde 2021. **Note** : 92/100.

Color: bright straw yellow hue, fine, numerous and persistent bubbles. **Nose**: nice complex nose with brioche bread, toasted hazelnuts, citrus fruits, yeast and sweet spices. Very beautiful expression. **Palate**: beautiful palate that seduces with its warm side, well-balanced by lively acidity, a rich body with a dynamic style and a persistent finish with an intense retro-olfaction and a beautiful minerality that remains on the palate. **Comment**: dosage very well calibrated with mastery. Very nice sparkling wine with character and great personality. Ageing 2021. **Score**: 92/100.

Route du Mandement 153 - 1242 Satigny - Suisse
Tél. +41 22 753 10 09 - www.nouvelle.wine

GENÈVE

NOVELLE - LE GRAND CLOS**Iconique Sauvignon - Sauvignon Blanc**

VIN DE PAYS SUISSE

2018

Robe : brillante, jaune doré. **Nez** : très typé, aux arômes de pamplemousse, de fruit de la passion, et de sauge. **Bouche** : première impression dominée par des sensations de souplesse et de rondeur, suivies par un corps intense et une finale où les tanins apportent un style légèrement plus austère. **Commentaire** : vin plaisant et savoureux au style raffiné. Garde 2021-2022. **Note** : 90/100.

Color: brilliant, golden yellow hue. **Nose**: very distinctive, with aromas of grapefruit, passion fruit and sage. **Palate**: first taste dominated by sensations of suppleness and roundness, then an intense body and a finish where the tannins bring a slightly more austere style. **Comment**: pleasant and tasty wine with a refined style. Ageing 2021-2022. **Score**: 90/100.

Route du Mandement 153 - 1242 Satigny - Suisse
Tél. +41 22 753 10 09 - www.nouvelle.wine



© Aurélie Dailliac



© Swiss Wine Promotion

LE VIGNOBLE DU TESSIN

Seul vignoble helvétique sur le versant sud des Alpes, le Tessin, qui a vu la superficie de son vignoble augmenter de 20 % en 20 ans, doit composer avec des précipitations abondantes et un ensoleillement généreux. Ce climat aux influences maritimes a favorisé le développement du merlot. Le cépage bordelais, représentant près de 80 % de l'encépagement, s'est imposé en maître depuis un siècle. Il se plaît aussi bien sur les terrasses escarpées du Sopraceneri au nord du canton, que dans les parcelles en pente douce du Sottoceneri.

Déclinée en versions traditionnelles élevées en cuve, en cuvées de prestige affinées en fût de chêne, en rosé, en effervescent, en blanc (le Bianco di Merlot) et en Grappa, cette variété très polyvalente a trouvé une terre d'accueil très favorable en Suisse italophone. La parfaite adéquation avec les conditions climatiques et pédologiques du Tessin a d'ailleurs favorisé sa diffusion dans les autres régions helvétiques. De plus, grâce à une communication efficace sur un cépage unique et connu de tous, le Tessin possède l'image la plus forte et la mieux diffusée de toutes les régions viticoles helvétiques.

Quant au dixième du vignoble occupé par d'autres cépages, il abrite surtout des blancs comme le chardonnay ou le sauvignon blanc ainsi qu'un peu de bondola, un rouge autrefois très répandu qui connaît un certain regain de faveur. D'un point de vue géologique, on note aussi une différence entre les sous-sols du nord, composés surtout de gneiss, et ceux du sud, plus calcaires.

Source : Swiss Wine Promotion

The Ticino vineyard

The only Swiss vineyard on the southern slopes of the Alps, Ticino, which has seen its vineyard area increase by 20% in 20 years, has to deal with abundant rainfall and generous sunshine. This climate influenced by maritime conditions has favoured the Merlot grape variety. The Bordeaux grape variety, which accounts for nearly 80% of the vineyard, has been a master for a century. The vineyard thrive on either the Sopraceneri's steep terraces in the northern canton, or the Sottoceneri's gentle slopes.

This versatile variety has found a very favourable home in Italian-speaking Switzerland, and is available in traditional vataged versions, prestige vintages matured in oak barrels, rosé, sparkling wine, white (Bianco di Merlot) and Grappa. The perfect match with the climatic and soil conditions of Ticino has also favoured its spread to other Swiss regions. Moreover, thanks to effective communication on a unique grape variety known to all, Ticino has the strongest and most widespread image of all the Swiss wine regions.

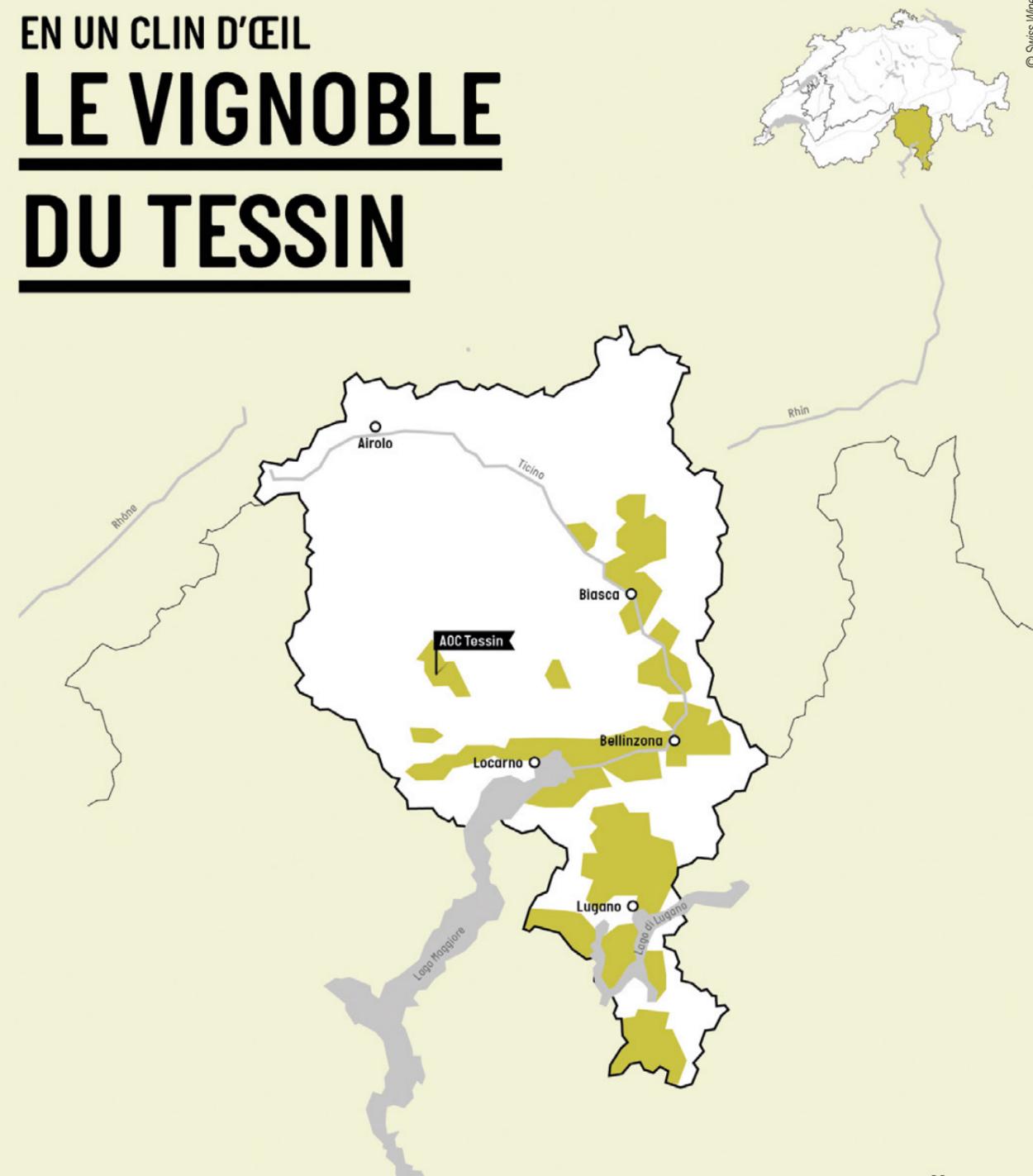
As for the one-tenth of the vineyard occupied by other grape varieties, it is mainly home to whites such as chardonnay or sauvignon blanc, as well as a little bondola, a red that was once very widespread and is now enjoying a certain revival. From a geological point of view, there is also a difference between the subsoils in the north, mainly composed of gneiss, and those in the south, which are more chalky

ANECDOTES :

Le canton tire son nom de la rivière Tessin qui prend sa source dans les Alpes et se jette dans le Pô.

The canton takes its name from the Ticino River, which rises in the Alps and flows into the Po.

EN UN CLIN D'ŒIL LE VIGNOBLE DU TESSIN



Depuis le 1^{er} mars 2018, les vins (28 hectares) de la vallée italophone de Mesolcina – situés dans les Grisons, mais dont les vignes sont historiquement vinifiées au Tessin – peuvent arborer les AOC Ticino ou AOC Grigioni Mesolcina.



TESSIN

CANTINA CRISTINI E FIGLI

Synthesis - Merlot, Carnet Franc

ROSSO DEL TICINO

2018

Robe : intense rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : joli nez de belle intensité sur des arômes de cassis, de mûres, d'épices douces et toasté assez distingués. **Bouche** : très belle structure dense, profonde et savoureuse, avec une grande solidité et un corps riche et généreux. Tanin fins et finale très persistante avec une rétro-olfaction complexe. **Commentaire** : vin distingué et expressif, de grande classe. Garde 2021-2028. **Note** : 95/100.

Color: intense dark ruby, garnet reflections. **Nose**: nice intense nose, with aromas of blackcurrant, blackberries, sweet spices, toasted and quite distinguished. **Palate**: very nice dense structure, deep and tasty, with great solidity and a rich and generous body. Fine tannins and a very persistent finish with a complex retro-olfaction. **Comment**: distinguished, expressive and classy wine. Ageing 2021-2028. **Score**: 95/100.

Ai Scarsitt 6 - 6528 Camorino - Suisse
Tél. +41 78 776 11 61

TESSIN

VINI & DISTILLATI ANGELO DELEA

Carato Riserva – Merlot

TICINO DOC

2018

Robe : très intense rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : arômes de griottes, mûres, épices douces et vanille avec une touche de réglisse. **Bouche** : riche, dense et de grande structure, tout en gardant de la finesse et de l'élégance. Les tanins sont fermes et juteux et la finale de grande persistance et complexité. **Commentaire** : très beau vin complexe et expressif. Garde 2021-2027. **Note** : 95/100.

Color: very intense dark ruby, garnet reflections. **Nose**: aromas of Morello cherries, blackberries, sweet spices and vanilla with a touch of liquorice. **Palate**: rich, dense and well-structured, while retaining finesse and elegance. The tannins are firm and juicy and the finish is very persistent and complex. **Comment**: very beautiful, complex and expressive wine. Ageing 2021-2027. **Score**: 95/100.

Via Zandone 11 - 6616 Losone - Suisse
Tél. +41 91 791 08 17 - www.delea.ch

TESSIN

GIALDI VINI

Riflessi d'Epoca – Merlot

TICINO DOC

2017

Robe : très intense rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : intense, arômes d'encre, mûres, cerises, vanille et une belle complexité d'épices douces. **Bouche** : belle bouche dense et structurée, avec une profondeur de saveurs bien établie, corps important, tanins abondants et arrondis. La finale est très persistante avec une rétro-olfaction séduisante intense. **Commentaire** : très beau vin. Garde 2021-2027. **Note** : 95/100.

Color: very intense dark ruby hue, garnet reflections. **Nose**: intense, aromas of ink, blackberries, cherries, vanilla and a nice complexity of sweet spices. **Palate**: beautiful, dense and structured palate, with a well-established and deep flavors, strong body, numerous and rounded tannins. The finish is very persistent with an intense seductive retro-olfaction. **Comment**: very nice wine. Ageing 2021-2027. **Score**: 95/100.

Via Vignoo 3 - 6850 Mendrisio - Suisse
Tél. +41 091 640 30 30 - www.gialdi.ch

TESSIN

TAMBORINI CARLO

Comano – Merlot

TICINO DOC

2015

Robe : très intense rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : s'ouvre avec une petite oxygénation dans le verre sur des notes de réglisse, poivre vert, épices douces, encre, mûres et myrtilles. Belle complexité. **Bouche** : riche, profonde et imposante, avec une grande structure et un style chaleureux. Solide et de belle densité il affiche des tanins fermes et juteux qui soutiennent une belle finale persistante. **Commentaire** : garde 2021-2027. **Note** : 95/100.

Color: very intense dark ruby, garnet reflections. **Nose**: opens with a little swirling with notes of liquorice, green pepper, sweet spices, ink, blackberries and blueberries. Nice complexity. **Palate**: rich, deep and strong, with a great structure and a warm style. Solid, with a nice density, firm and juicy tannins which support a nice lingering finish. **Comment**: ageing 2021-2027. **Score**: 95/100.

Via Serta - 6814 Lamone - Suisse
Tél. +41 91 935 75 45 - www.tamborinivini.ch

TESSIN

AGRILORO

Sottobosco - Merlot, Cabernet, Petit Verdot

ROSSO DEL TICINO

2017

Robe : intense rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : beau nez fruité aux arômes de griottes, confiture de mûres, myrtilles, épices douces et une touche balsamique qui apporte un trait de distinction. **Bouche** : très savoureuse et de belle densité avec une grande élégance et un style velouté. La structure est solide et les tanins bien présents et très raffinés. Belle longueur avec une rétro-olfaction intense et distinguée. **Commentaire** : garde 2021-2026. **Note** : 94/100.

Color: intense dark ruby hue, garnet reflections. **Nose**: beautiful fruity nose with aromas of Morello cherries, blackberry jam, blueberries, sweet spices and a balsamic touch which brings a distinction touch. **Palate**: very tasty, nice density with great elegance and a velvety style. The structure is solid and the tannins are present and very refined. Beautiful length with an intense and distinguished retro-olfaction. **Comment**: ageing 2021-2026. **Score**: 94/100.

Via Prella 14 - 6852 Genestrerio - Suisse
Tél. +41 91 640 54 54 - www.agriloro.ch

TESSIN

CANTINA CRISTINI E FIGLI

Synthesis - Merlot, Carnet Franc

ROSSO DEL TICINO

2017

Robe : intense rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : discret et élégant, se révèle avec une petite oxygénation dans le verre sur des arômes de griottes, mûres, cerises noires, épices douces et poivre noir. **Bouche** : belle bouche savoureuse et dense, avec des saveurs intenses, un corps bien bâti, tout en ayant un côté velouté. Les tanins sont très fins et la persistance en bouche très longue. **Commentaire** : vin distingué et de classe. Garde 2021-2028. **Note** : 94/100.

Color: intense dark ruby, garnet reflections. **Nose**: discreet and elegant, reveals itself after swirling with aromas of Morello cherries, blackberries, black cherries, sweet spices and black pepper. **Palate**: nice tasty and dense palate, with intense flavors, a well-built body, while having a velvety side. The tannins are very fine and the persistence on the palate is very long. **Comment**: distinguished and classy wine. Ageing 2021-2028. **Score**: 94/100.

Ai Scarsitt 6 - 6528 Camorino - Suisse
Tél. +41 78 776 11 61

TESSIN

GIALDI VINI

Sassi Grossi – Merlot

TICINO DOC

2018

Robe : très intense rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : belle note aromatique de vanille, épices douces, chocolat noir, griottes et cerises noires. **Bouche** : riche et de belle structure, avec une belle profondeur de saveurs et des tanins abondants et bien arrondis. Finale persistante et très savoureuse qui fait prévoir un joli développement. **Commentaire** : garde 2021-2026. **Note** : 94/100.

Color: very intense dark ruby, garnet reflections. **Nose**: beautiful aromatic note of vanilla, sweet spices, dark chocolate, Morello cherries and black cherries. **Palate**: rich, with a nice structure, very deep flavors, abundant and rounded tannins. Persistent and very tasty finish which suggests a nice development. **Comment**: ageing 2021-2026. **Score**: 94/100.

Via Vignoo 3 - 6850 Mendrisio - Suisse
Tél. +41 091 640 30 30 - www.gialdi.ch

TESSIN

ORTELLI VINI

Novi dal Drunpa – Merlot

TICINO DOC

2018

Robe : rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : intense, aux arômes de griottes au chocolat, épices douces, fruits secs et vanille. Il nécessite une petite oxygénation dans le verre pour se révéler. **Bouche** : belle bouche dense, savoureuse, bien structurée et solide, avec des tanins riches et raffinés et une finale longue et expressive. **Commentaire** : vin élégant et de grand potentiel. Garde 2021-2025. **Note** : 94/100.

Color: dark ruby, garnet reflections. **Nose**: intense, aromas of Morello cherries with chocolate, sweet spices, dried fruits and vanilla. It requires a little swirling to reveal itself. **Palate**: nice, dense, tasty, well-structured and solid palate, with rich and refined tannins and a long and expressive finish. **Comment**: elegant wine with a great potential. Ageing 2021-2025. **Score**: 94/100.

Via alla Selva 3/5 - 6873 Corteglia - Suisse
Tél. +41 91 646 05 04 - www.ortellivini.com

TESSIN

TENUTA SAN GIORGIO**Arco Tondo – Merlot**

TICINO DOC

2018

Robe : intense rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : beau nez intense aux arômes de griottes et cerises noires, suivi par des arômes d'épices douces, toastés et une touche balsamique d'eucalyptus. **Bouche** : dense et de belle profondeur avec un caractère expressif et raffiné. De corps et solide, il affiche des tanins fermes et bien arrondis. Finale persistante et savoureuse qui reflète une grande maîtrise. Garde 2021-2025. **Note** : 94/100.

Color: intense dark ruby, garnet reflections. **Nose**: beautiful intense nose with aromas of Morello cherries and black cherries, then aromas of sweet spices, toast and a touch of balsamic aromas of eucalyptus. **Palate**: dense and very deep, with an expressive and refined character. Full-bodied and solid, with firm, well-rounded tannins. Persistent and tasty finish that reflects great mastery. Ageing 2021-2025. **Score** 94/100.

Via al Bosco 40 - 6990 Cassina d'Agno - Suisse
Tél. +41 91 605 58 68 - www.tenutasangiorgio.ch

TESSIN

TAMBORINI CARLO**Vignavecchia – Merlot**

TICINO DOC

2015

Robe : très intense rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : intense, aux arômes de vanille, épices douces, mûres, myrtilles et une touche balsamique. **Bouche** : pleine et savoureuse, dense et de belle profondeur. Structure importante tout en gardant un style velouté et des tanins fermes et quelque peu secs. **Commentaire** : la touche de sucrosité rend le vin riche et expressif. Garde 2021-2027. **Note** : 94/100.

Color: very intense dark ruby, garnet reflections. **Nose**: intense, with aromas of vanilla, sweet spices, blackberries, blueberries and a touch of balsamic. **Palate**: full and tasty, dense and deep. Important structure while maintaining a velvety style and firm, somewhat dry tannins. **Comment**: the touch of sweetness makes the wine rich and expressive. Ageing 2021-2027. **Score**: 94/100.

Via Serta - 6814 Lamone - Suisse
Tél. +41 91 935 75 45 - www.tamborinivini.ch

TESSIN

URS HAUSER**Le Cime – Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot**

TICINO DOC

2017

Robe : rubis, reflets grenat. **Nez** : discret, aux arômes de groseilles fraîches, fumés, balsamiques et de myrtilles. **Bouche** : riche et savoureuse, avec une très grande matière et de l'élégance. Les tanins sont fermes et juteux et la finale longue avec une rétro-olfaction intrigante épicée. **Commentaire** : garde 2021-2028. **Note** : 94/100.

Color: ruby hue, garnet reflections. **Nose**: discreet, with fresh currants, smoked, balsamic and blueberries aromas. **Palate**: rich and tasty, with great substance and elegance. The tannins are firm and juicy and the finish is long with an intriguing spicy retro-olfaction. **Comment**: ageing 2021-2028. **Score**: 94/100.

Via Cantonale 42 - 6594 Contone - Suisse
Tél. +41 79 237 54 52 - www.vinohauser.ch

TESSIN

TENUTA ARCA RUBRA**Note di Notte - Merlot, Ferradou, Carminoir**

SVIZZERA ITALIANA IGT

2017

Robe : impénétrable rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : belle complexité, arômes de cassis, mûres, réglisse, graphite et épices. **Bouche** : belle bouche dense et expressive avec une touche de sucrosité, du corps et une bonne sapidité. Tanin fins et arrondis et finale de belle persistance qui apportent au vin du caractère. **Commentaire** : garde 2021-2025. **Note** : 93/100.

Color: very deep and dark ruby, garnet reflections. **Nose**: nice complexity, aromas of blackcurrant, blackberries, liquorice, graphite and spices. **Palate**: beautiful, dense and expressive palate with a touch of sweetness, full-bodied and good flavor. Fine and rounded tannins and a lovely lingering finish that gives the wine character. **Comment**: ageing 2021-2025. **Score**: 93/100.

Via ai Canveti - 6926 Montagnola - Suisse
Tél. +41 79 337 18 75 - www.arcarubra.ch



Le restaurant Casa del Vino Ticino / Crédit photo Aurélie Daillac

TESSIN

POGGIO DEL CINGHIALE**Riserva – Merlot**

TICINO DOC

2019

Robe : intense rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : très joli nez aux arômes de cerises noires, mûres, toasté, épices douces et cacao avec une touche balsamique. **Bouche** : très belle bouche où l'élégance s'harmonise à la structure solide. Vin de corps tout en ayant de la finesse, des tanins ronds et une finale persistante. **Commentaire** : très joli vin expressif orienté sur l'élégance. Garde 2021-2025. **Note** : 93/100

Color: intense dark ruby, garnet reflections. **Nose**: very nice nose with aromas of black cherries, blackberries, toast, sweet spices and cocoa with a balsamic touch. **Palate**: beautiful palate where elegance is harmonized with the solid structure. Full-bodied wine with finesse, round tannins and a lingering finish. **Comment**: very nice, expressive and very elegant wine. Ageing 2021-2025. **Score**: 93/100.

Via Girella 21 - 6814 Lamone - Suisse
Tél. +41 91 966 53 53 - www.poggio.ch

TESSIN

ADRIEN STEVENS – VITICOLTURE INDIPENDENTE**Blu di Notte – Merlot**

TICINO DOC

2019

Robe : intense rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : de belle intensité, sur des notes d'épices douces, tabac, cerises rouges, mûres et touche fumée. **Bouche** : très belle bouche savoureuse et dense, avec une structure solide qui garde l'élégance. Du corps et de la profondeur, il affiche des tanins souples. Belle finale longue avec une touche de sucrosité. **Commentaire** : beau vin épanoui. Garde 2021-2025. **Note** : 93/100.

Color: intense dark ruby hue, garnet reflections. **Nose**: beautiful intensity, notes of sweet spices, tobacco, red cherries, blackberries and a smoky touch. **Palate**: very nice, tasty and dense palate, with a solid structure that retains elegance. Nice body and depth, supple tannins. Nice long finish with a touch of sweetness. **Comment**: beautiful full blooming wine. Ageing 2021-2025. **Score**: 93/100.

Riva da Codaa 12 - 6922 Morcote - Suisse
Tél. +41 79 685 76 08 - www.adrienstevens.ch

TESSIN

URS HAUSER

Stella – Merlot

TICINO DOC

2017

Robe : très intense rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : beau nez aux arômes d'épices, laurier, chocolat noir, balsamique. **Bouche** : belle bouche savoureuse et élégante avec une belle structure et du corps, tout en gardant un joli velouté. Les tanins sont fins et soutiennent une belle finale longue et expressive. **Commentaire** : très beau vin. Garde 2021-2025. **Note** : 93/100.

Color: very intense dark ruby, garnet reflections. **Nose**: beautiful nose with aromas of spices, bay leaf, dark chocolate, balsamic. **Palate**: nice tasty and elegant palate with a beautiful structure and body, while keeping a nice velvety side. The tannins are fine and support a nice long and expressive finish. **Comment**: very nice wine. Ageing 2021-2025. **Score**: 93/100.

Via Cantonale 42 - 6594 Contone - Suisse
Tél. +41 79 237 54 52 - www.vinohauser.ch

TESSIN

GIALDI VINI

Bianco Rovere – Merlot

TICINO DOC

2019

Robe : jaune paille clair. **Nez** : de belle intensité et assez raffiné, arômes d'épices, de fruits secs, de vanille, d'agrumes et de fruits tropicaux. **Bouche** : belle bouche dense et expressive qui allie de la légèreté d'expression à des saveurs bien ancrées au palais. Le corps est intense et la structure se distingue par une intrigante présence de tanins qui apportent équilibre et harmonie. **Commentaire** : beau vin raffiné et de classe. Garde 2021-2023. **Note** : 92/100.

Color: light straw yellow hue. **Nose**: nice intensity and quite refined, aromas of spices, dried fruits, vanilla, citrus and tropical fruits. **Palate**: beautiful, dense and expressive palate that mixes lightness with flavors firmly anchored on the palate. The body is intense and the structure is distinguished by an intriguing presence of tannins which bring balance and harmony. **Comment**: beautiful, refined and classy wine. Ageing 2021-2023. **Score**: 92/100.

Via Vignoo 3 - 6850 Mendrisio - Suisse
Tél. +41 091 640 30 30 - www.gialdi.ch

TESSIN

VITIVINICOLA I FRACC –
CHRISTIAN RIGOZZI

IDO - Merlot, Cabernet Franc

SVIZZERA ITALIANA IGT

2018

Robe : intense rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : s'ouvre après une oxygénation de quelques minutes dans le verre sur des arômes de confiture de framboises, eucalyptus, mûres et genièvre. **Bouche** : jolie structure dense et savoureuse, avec un style linéaire, un corps bien structuré, des tanins fermes et quelque peu secs et une finale de belle persistance. **Commentaire** : garde 2021-2024. **Note** : 91/100.

Color: intense dark ruby, garnet reflections. **Nose**: opens after few minutes of oxygenation in the glass with aromas of raspberry jam, eucalyptus, blackberries and juniper. **Palate**: nice, dense and tasty structure, with a linear style, a well-structured body, firm and somewhat dry tannins and a very persistent finish. **Comment**: ageing 2021-2024. **Score**: 91/100.

I Fracc 26a - 6513 Monte Carasso - Suisse
Tél. +41 79 772 37 35 - www.swissmerlot.com

TESSIN

VINI MONZEGLIO

Mia Passione – Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon, Carminoir

SVIZZERA ITALIANA IGT

2018

Robe : intense rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : arômes de cacao, confiture de mûres, framboises et poivre noir. **Bouche** : de belle richesse, structure solide, avec une belle pointe de sucrosité. Un corps riche et expressif, des tanins fermes qui apportent un caractère plus viril en finale. **Commentaire** : belle persistance et rétro-olfaction intense d'épices. Garde 2021-2024. **Note** : 91/100.

Color: intense dark ruby, garnet reflections. **Nose**: aromas of cocoa, blackberry jam, raspberries and black pepper. **Palate**: beautifully rich, solid structure, with a nice touch of sweetness. A rich and expressive body, firm tannins which bring a stronger character on the finish. **Comment**: beautiful persistence and intense retro-olfaction of spices. Ageing 2021-2024. **Score**: 91/100.

Via dei Gelsi - 6807 Taverna - Suisse
Tél. +41 91 945 42 25 - www.vinimonzeglio.ch

TESSIN

AGRILORO

Riserva la Prella - Merlot

TICINO DOC

2017

Robe : très intense rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : se révèle après une bonne oxygénation dans le verre sur des notes de mûres, de poivre, d'épices douces et d'encre. **Bouche** : belle bouche savoureuse et de belle expression où l'élevage confère son support de sucrosité. Joli corps, tanins fermes qui introduisent une finale plus sèche de bonne persistance. **Commentaire** : garde 2021-2024. **Note** : 91/100.

Color: very intense dark ruby hue, garnet reflections. **Nose**: reveals itself after swirling with notes of blackberries, pepper, sweet spices and ink. **Palate**: a lovely, tasty palate with a beautiful expression where the élevage provides support for sweetness. Nice body, firm tannins which introduce a drier finish with a nice persistence. **Comment**: ageing 2021-2024. **Score**: 91/100.

Via Prella 14 - 6852 Genestrerio - Suisse
Tél. +41 91 640 54 54 - www.agriloro.ch

TESSIN

CANTINA BÖSCIORO

Spazzacamino – Merlot

TICINO DOC

2018

Robe : rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : très moderne, aux arômes de poivre vert, feuille de lierre, myrtilles et fumé. **Bouche** : élégante et raffinée, avec une belle fraîcheur. Un corps moyen bien que solide et des saveurs persistantes. Les tanins sont fermes et apportent une belle touche d'astringence. **Commentaire** : garde 2021-2024. **Note** : 91/100.

Color: dark ruby hue, garnet reflections. **Nose**: very modern, with aromas of green pepper, ivy leaf, blueberries and smoke. **Palate**: elegant and refined, with a nice freshness. Medium yet solid body with lingering flavors. The tannins are firm and bring a nice touch of astringency. **Comment**: ageing 2021-2024. **Score**: 91/100.

Via Monte Cenere 13 - 6516 Cugnasco - Suisse
Tél. +41 79 598 36 54

TESSIN

VINI & DISTILLATI ANGELO DELEA

Diamante Bianco - Chardonnay,
Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc

TICINO DOC

2018

Robe : jaune paille, reflets dorés. **Nez** : beau nez intense et de belle complexité, aux arômes de fruits tropicaux, pamplemousse, épices douces et chocolat blanc. **Bouche** : belle bouche riche et chaude, avec un corps bien riche et une fraîcheur remarquable qui apporte de l'équilibre. **Commentaire** : beau vin sympathique. Garde 2021. **Note** : 91/100.

Color: straw yellow hue, golden reflections. **Nose**: beautiful, intense nose, very complex, with aromas of tropical fruits, grapefruit, sweet spices and white chocolate. **Palate**: beautiful, rich and warm palate, with a very rich body and a remarkable freshness that brings balance. **Comment**: beautiful and nice wine. Ageing 2021. **Score**: 91/100.

Via Zandone 11 - 6616 Losone - Suisse
Tél. +41 91 791 08 17 - www.delea.ch

TESSIN

TENUTA VITIVINICOLA ROBERTO
E ANDREA FERRARICastanar Riserva - Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Carminoir, Petit Verdot,
Marselan

TICINO DOC

2012

Robe : intense rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : beau nez intense et complexe, sur des arômes de mûres, de cerises noires, de cassis, d'épices et de fumé. **Bouche** : dense et puissante, avec une belle sucrosité, un corps soutenu et volumineux avec des tanins abondants et bien intégrés. La finale est de bonne persistance avec une rétro-olfaction intense. **Commentaire** : garde 2021-2024. **Note** : 91/100.

Color: intense dark ruby, garnet reflections. **Nose**: beautiful, intense and complex nose, with aromas of blackberries, black cherries, blackcurrant, spices and smoke. **Palate**: dense and powerful, with a nice sweetness, a sustained and voluminous body with numerous and well-integrated tannins. The finish is persistent, with an intense retro-olfaction. **Comment**: ageing 2021-2024. **Score**: 91/100.

Via Municipio 12 - 6825 Capolago - Suisse
Tél. +41 76 566 22 55 - www.viniferrari.ch

TESSIN

MATASCI FRATELLI**Cent – Merlot****TICINO DOC****2018**

Robe : très intense, rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : intense, aux arômes de chocolat, vanille, épices douces, suivis par des notes de mûres et myrtilles. **Bouche** : dense, riche au début et plus élancée et linéaire dans son évolution en bouche. Tanins fermes et finale savoureuse en font un vin plaisant et velouté. **Commentaire** : garde 2021-2025. **Note** : 91/100.

Color: very intense, dark ruby hue, garnet reflections. **Nose**: intense, with aromas of chocolate, vanilla, sweet spices, then notes of blackberries and blueberries. **Palate**: dense, rich first taste and an evolution more slender and linear. Firm tannins and a tasty finish make it a pleasant and velvety wine. **Comment**: ageing 2021-2025. **Score**: 91/100.

Via Verbano 6 - 6598 Tenero-Contra - Suisse
Tél. +41 91 735 60 11 - www.matasci-vini.ch

TESSIN

POGGIO DEL CINGHIALE**Merlot****TICINO DOC****2018**

Robe : rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : discret, aux arômes de cerises, mûres et griottes avec une touche d'écorce d'acacia et d'épices douces. **Bouche** : belle bouche savoureuse et élancée, avec un corps de style linéaire, des tanins fermes qui apportent une touche plus sèche en finale. **Commentaire** : bien persistant et plaisant. Garde 2021-2024. **Note** : 91/100.

Color: dark ruby, garnet reflections. **Nose**: discreet, with aromas of cherries, blackberries and Morello cherries with a touch of acacia bark and sweet spices. **Palate**: nice, tasty and slender palate, with a linear style body, firm tannins which bring a drier touch on the finish. **Comment**: very persistent and pleasant. Ageing 2021-2024. **Score**: 91/100.

Via Girella 21 - 6814 Lamone - Suisse
Tél. +41 91 966 53 53 - www.poggio.ch

TESSIN

AZIENDA VITIVINICOLA TERRE D'AUTUNNO**Riserva del Bottai - Merlot****TICINO DOC****2018**

Robe : rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : intense, arômes de vanille, épices douces, gelée aux myrtilles, eucalyptus et touche fumée. **Bouche** : riche et assez solide, qui affiche une belle fraîcheur, un style élancé, un joli corps et des tanins bien fermes qui caractérisent la finale. **Commentaire** : garde 2021-2025. **Note** : 91/100.

Color: dark ruby hue, garnet reflections. **Nose**: intense, aromas of vanilla, sweet spices, blueberry jelly, eucalyptus and a touch of smoke. **Palate**: rich and quite solid, showing a nice freshness, a slender style, a nice body and very firm tannins which characterize the finish. **Comment**: ageing 2021-2025. **Score**: 91/100.

Via Monticello 14 - 6533 Lumino - Suisse
Tél. +41 79 900 54 60 - www.terredautunno.ch

TESSIN

ORTELLI VINI**Novi dal Drunpa - Sauvignon Blanc****TICINO DOC****2019**

Robe : brillante, jaune doré. **Nez** : arômes de groseilles blanches, fleurs de genêt, pamplemousse et épices douces. **Bouche** : attaque en bouche dense et savoureuse avec une belle touche minérale. Une belle fraîcheur qui apporte dynamisme et une finale caractérisée par des tanins qui rendent le style du vin plus droit et étiré. **Commentaire** : un vin expressif et savoureux qui allie un joli fruité à l'apport de l'élevage bien maîtrisé. Garde 2021-2022. **Note** : 90/100.

Color: brilliant, golden yellow hue. **Nose**: white currants aromas, broom flowers, grapefruit and sweet spices. **Palate**: dense and tasty first taste, with a nice mineral touch. A beautiful freshness that brings dynamism and a finish characterized by tannins that make the style of the wine straighter and stretched. **Comment**: an expressive and tasty wine which combines a nice fruitiness with the contribution of well-controlled élevage. Ageing 2021-2022. **Score**: 90/100.

Via alla Selva 3/5 - 6873 Corteglia - Suisse
Tél. +41 91 646 05 04 - www.ortellivini.com

TESSIN

VITIVINICOLA I FRACC – CHRISTIAN RIGOZZI**DUEtto – Merlot****SVIZZERA ITALIANA IGT****2018**

Robe : rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : nécessite une belle oxygénation dans le verre pour s'ouvrir. Ensuite on trouve des notes de cerises noires et griottes avec des épices douces et de feuille de lierre. **Bouche** : riche, dense, de style élancé, joli corps, tanins fermes qui apportent une touche plus sèche. Finale longue avec des saveurs bien ancrées au palais. Garde 2021-2023. **Note** : 90/100.

Color: dark ruby, garnet reflections. **Nose**: requires swirling to bloom. Then we find notes of black cherries and Morello cherries, with sweet spices and ivy leaf. **Palate**: rich, dense, slender style, nice body, firm tannins which bring a drier touch. Long finish with flavors firmly anchored on the palate. Ageing 2021-2023. **Score**: 90/100.

I Fracc 26a - 6513 Monte Carasso - Suisse
Tél. +41 79 772 37 35 - www.swissmerlot.com

TESSIN

TENUTA SAN GIORGIO**Crescendo – Merlot****TICINO DOC****2019**

Robe : intense rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : intense, aux arômes d'encre, de graphite, de cerises noires, de toasté et d'épicé. **Bouche** : belle bouche élégante et élancée, joli corps de belle structure, fraîcheur qui apporte de l'équilibre. Tanins souples et finale qui révèle une belle sucrosité due à l'élevage. **Commentaire** : garde 2021-2025. **Note** : 90/100.

Color: intense dark ruby, garnet reflections. **Nose**: intense, with aromas of ink, graphite, black cherries, toasty and spicy. **Palate**: beautiful, elegant and slender palate, nice body with beautiful structure, freshness that brings balance. Supple tannins and a finish that reveals a nice sweetness due to the élevage. **Comment**: ageing 2021-2025. **Score**: 90/100.

Via al Bosco 40 - 6990 Cassina d'Agno - Suisse
Tél. +41 91 605 58 68 - www.tenutasangiorgio.ch



Tenuta Castello di Morcote

TESSIN

TAMBORINI CARLO

San Zeno Costamagna – Merlot

TICINO DOC

2015

Robe : très intense rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : intense et ouvert, aux arômes d'encre, de réglisse, balsamique d'eucalyptus, de mûres, de prunes sèches. **Bouche** : riche et chaleureuse, avec une sucrosité bien présente qui lui donne un caractère très méditerranéen. Tanin fermes et vigoureux, finale moyenne qui révèle un style opulent. **Commentaire** : garde 2021-2024. **Note** : 90/100.

Color: very intense dark ruby, garnet reflections. **Nose**: intense and open, with aromas of ink, liquorice, balsamic aromas of eucalyptus, blackberries, dry plums. **Palate**: rich and warm, with a very present sweetness which gives it a very Mediterranean character. Firm and vigorous tannin, medium finish that reveals an opulent style. **Comment**: ageing 2021-2024. **Score**: 90/100.

Via Serta - 6814 Lamone - Suisse
Tél. +41 91 935 75 45 - www.tamborinivini.ch

TESSIN

URS HAUSER

Dopo Mezzanotte – Merlot

TICINO DOC

2016

Robe : grenat clair aux reflets orangés. **Nez** : arômes de pomme grenade, laurier, cire d'abeille et feuillage avec une touche de tisane aux herbes de montagne. **Bouche** : chaleureuse au début puis devient plus linéaire. Une structure étirée et une finale avec des goûts savoureux, des tanins fermes et légèrement secs. **Commentaire** : vin qui a atteint l'apogée et qui garde un joli dynamisme. Garde 2021-2023. **Note** : 90/100.

Color: light garnet hue with orange reflections. **Nose**: aromas of pomegranate, bay leaf, beeswax and foliage with a touch of herbal tea with mountain herbs. **Palate**: warm at the start then becomes more linear. A stretched structure and a finish with savory tastes, firm and slightly dry tannins. **Comment**: wine which has reached its peak and which retains a nice dynamism. Ageing 2021-2023. **Score**: 90/100.

Via Cantonale 42 - 6594 Contone - Suisse
Tél. +41 79 237 54 52 - www.vinohaus.ch

TESSIN

VALSANGIACOMO VINI

Gransegreto Forte Airolo Merlot Riserva

TICINO DOC

2016

Robe : très intense rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : de belle intensité, arômes balsamiques d'eucalyptus, de poivre blanc, d'épices douces et de cannelle, suivis par des notes de cerises noires. **Bouche** : dense et de bonne structure, avec un caractère assez viril et quelque peu austère. Les tanins sont vigoureux et apportent une touche plus sèche en finale. **Commentaire** : garde 2021-2024. **Note** : 90/100.

Color: very intense dark ruby, garnet reflections. **Nose**: nice intensity, balsamic aromas of eucalyptus, white pepper, sweet spices and cinnamon, then notes of black cherries. **Palate**: dense and well-structured, with a rather strong and somewhat austere character. The tannins are vigorous and bring a drier touch on the finish. **Comment**: ageing 2021-2024. **Score**: 90/100.

Viale alle Cantine 6 - 6850 Mendrisio - Suisse
Tél. +41 91 683 60 53 - www.valswine.ch

TESSIN

POGGIO DEL CINGHIALE

Poggio del cinghiale – Merlot

TICINO DOC

2019

Robe : intense rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : intense, qui révèle une belle maturité des fruits, sur des arômes de cerises noires, griottes en compote, feuille de lierre et fougère. **Bouche** : belle bouche linéaire et savoureuse, avec de la structure et un style élégant, des tanins fermes et une finale discrète et plaisante. **Commentaire** : joli vin plaisant de style élancé. Garde 2021-2025. **Note** : 89-90/100.

Color: intense dark ruby, garnet reflections. **Nose**: intense, which reveals a beautiful maturity of the fruits, aromas of black cherries, Morello cherries compote, ivy leaf and fern. **Palate**: nice linear and tasty palate, with structure and elegant style, firm tannins and a discreet and pleasant finish. **Comment**: nice, pleasant wine with a slender style. Ageing 2021-2025. **Score**: 89-90/100.

Via Girella 21 - 6814 Lamone - Suisse
Tél. +41 91 966 53 53 - www.poggio.ch

TESSIN

AGRILORO

Riserva la Prella – Merlot

TICINO DOC

2016

Robe : très intense rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : a besoin d'une bonne oxygénation de quelques minutes dans le verre pour se révéler. **Bouche** : de bonne structure, sur un style austère et droit avec des tanins légèrement secs et une finale moyenne. **Commentaire** : un vin linéaire avec une belle touche savoureuse. Garde 2021-2022. **Note** : 89/100.

Color: very intense dark ruby hue, garnet reflections. **Nose**: needs few minutes of swirling to reveal itself. **Palate**: nice structure, on an austere and straight style with slightly dry tannins and a medium finish. **Comment**: a linear wine with a nice flavorful touch. Ageing 2021-2022. **Score**: 89/100.

Via Prella 14 - 6852 Genestrerio - Suisse
Tél. +41 91 640 54 54 - www.agriloro.ch

TESSIN

AZIENDA AGRICOLA BIANCHI

Alma – Johanniter, Solaris

SVIZZERA ITALIANA IGT

2020

Robe : légère, jaune paille. **Nez** : assez frais, aux arômes de fleurs blanches, ananas frais, litchis, pamplemousse et citron. **Bouche** : léger CO2, bouche fine et délicate, avec une petite sucrosité intrigante. Un corps léger et linéaire et une finale discrète. **Commentaire** : joli vin sympathique. Garde 2021-2022. **Note** : 88-89/100.

Color: light, straw yellow hue. **Nose**: quite fresh, with aromas of white flowers, fresh pineapple, lychees, grapefruit and lemon. **Palate**: light CO2 note, fine and delicate palate, with an intriguing little sweetness. A light, linear body and a discreet finish. **Comment**: beautiful and nice wine. Ageing 2021-2022. **Score**: 88-89 / 100.

Stráda da Röv 24 - 6822 Arogno - Suisse
Tél. +41 76 273 20 50 - www.bianchi.bio

TESSIN

TENUTA ARCA RUBRA

Arca Clare – Sauvignon Blanc

TICINO DOC

2019

Robe : brillante, jaune doré. **Nez** : note intense de fruit de la passion, pamplemousse rose, fruits secs et fumés. **Bouche** : se caractérise par une belle fraîcheur et un style étiré quelque peu rigide. Corps moyen, belle acidité, caractère linéaire. Finale avec des tanins qui apportent un style plus austère. **Commentaire** : vin qui séduit par sa fraîcheur. Garde : 2021-2022. **Note** : 88/100.

Color: brilliant, golden yellow. **Nose**: intense note of passion fruit, pink grapefruit, dried and smoked fruits. **Palate**: characterized by a nice freshness and a somewhat rigid stretched style. Medium body, nice acidity, linear character. Final with tannins which bring a more austere style. **Comment**: wine that seduces with its freshness. Ageing: 2021-2022. **Score**: 88/100.

Via ai Carvetti - 6926 Montagnola - Suisse
Tél. +41 79 337 18 75 - www.arcarubra.ch



Andrea Conconi, Casa Del Vino Ticino (Ticinowine) et Paolo Basso.

LE VIGNOBLE DES TROIS LACS

Les vignobles des Trois-Lacs s'épanouissent sur des coteaux en pente douce répartis sur trois entités distinctes. La plus importante (606 hectares) borde la rive occidentale du lac de Neuchâtel et forme le vignoble du canton du même nom. Celui-ci, qui possède plus de 20 % de vignes bio, abrite principalement du chasselas et du pinot noir. La seconde (222 hectares), située dans le canton de Berne, jouxte le lac de Bienna. La troisième (116 hectares) borde le lac de Morat et donne naissance au Vully, l'une des seules Appellations d'Origine Contrôlée à cheval sur deux cantons différents (Vaud et Fribourg) qui se distingue par ses *Freiburger* et *Traminer*, les noms régionaux des vins à base de *freisamer* et de *gewürztraminer*.

Couvrant plus de la moitié du vignoble de Neuchâtel, et un tiers de ceux du Lac de Bienna et du Vully, le pinot noir a su parfaitement s'adapter sur les sols calcaires qui jouxtent les trois lacs de la région éponyme. Aux cuvées traditionnelles élevées en cuve et à l'*Ceil de Perdrix*, ce rosé structuré et élégant très populaire en gastronomie, sont récemment venues s'agréger des cuvées haut de gamme rendues possibles par un travail d'une décennie sur le matériel végétal. Encore peu connus, les vins de prestige de la région des Trois-Lacs sont en train de repositionner sur le devant de la scène helvétique ces petites régions capables de surprendre aussi le consommateur avec des pépites à base de chardonnay, de gewürztraminer ou de chasselas.

Source : Swiss Wine Promotion

The Trois Lacs vineyards

The Trois Lacs vineyards are spread over gently sloping hillsides in three distinct areas. The largest one (606 hectares) lies along the western shore of Lake Neuchâtel and forms the canton's vineyard bearing the same name. This one, which has more than 20% of organic vines, is mainly composed of chasselas and pinot noir. The second (222 hectares), located in the canton of Berne, borders Lake Biel. The third (116 hectares) lies on the shores of Lake Murten and gives rise to Vully, one of the only AOCs straddling two different cantons (Vaud and Fribourg), which is distinguished by its *Freiburger* and *Traminer*, the regional names for wines made from *Freisamer* and *Gewürztraminer*.

Covering more than half of Neuchâtel's vineyards, and a third of those of Lake Biel and Vully, Pinot Noir has adapted perfectly to the limestone soils that border the eponymous region's three lakes. In addition to the traditional vat-aged wines and the *Ceil de Perdrix*, a structured and elegant rosé that is very popular in gastronomy, there have recently been some top-of-the-range wines made possible by a ten-year project to improve the vegetal material. Unknown as yet, the Trois Lacs region's prestige wines are putting these small regions back in the spotlight, enabling them to surprise consumers with their Chardonnay, Gewürztraminer and Chasselas-based treasures.

ANECDOTES :

La première trace écrite
du vignoble de Neuchâtel
date de 944.

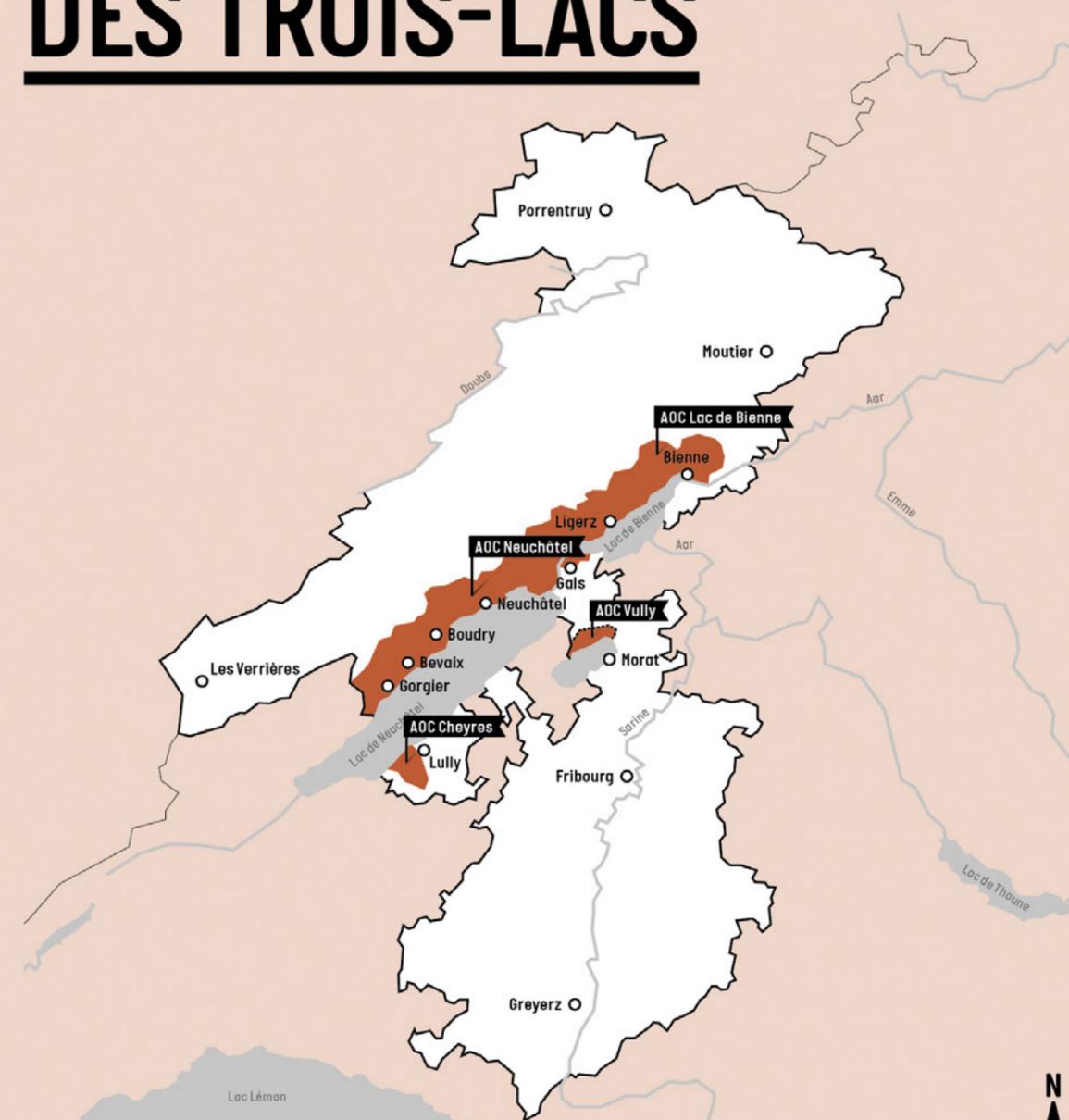
The first written record
of the Neuchâtel vineyard
dates from 944.

EN UN CLIN D'ŒIL

LES VIGNOBLES DES TROIS-LACS



© Swiss Wine Promotion



Cette région couvre les vignobles de trois cantons. Aux 605 hectares de Neuchâtel, il faut ajouter 222 hectares à Berne, près du Lac de Bienna, et les 105 hectares du Vully fribourgeois.



TROIS LACS

DOMAINE SAINT-SÉBASTE

« Les Nonnes » – Chardonnay

NEUCHÂTEL

2018

Robe : brillante, jaune doré foncé. **Nez** : très beau nez aux arômes de citron, vanille, massepain et gâteaux aux pommes. **Bouche** : dense, intense et minérale, qui démontre une grande personnalité. Une structure solide et un milieu de bouche très intense, tout en gardant de la fraîcheur et du dynamisme. La finale est persistante et charmante avec une rétro-olfaction très intense. **Commentaire** : très beau vin expressif et gourmand. Garde 2021-2023. **Note** : 94/100.

Color: brilliant, dark golden yellow. **Nose**: very nice nose with aromas of lemon, vanilla, marzipan and apple cakes. **Palate**: dense, intense and mineral, showing a great personality. A solid structure and a very intense mid-palate, while retaining freshness and dynamism. The finish is persistent and charming with a very intense retro-olfaction. **Comment**: very nice expressive and gourmet wine. Ageing 2021-2023. **Score**: 94/100.

Rue Daniel-Dardel 11 - 2072 St Blaise - Suisse
Tél. +41 32 753 14 23 - www.kuntzer.ch

TROIS LACS

CAVES DU CHÂTEAU D'AUVERNIER

Sous-bois 2018 – Chardonnay

NEUCHÂTEL

2018

Robe : brillante, jaune doré foncé. **Nez** : de belle intensité aux arômes de vanille, cacao, épices, avec des notes de pomme golden, massepain et citron confit. **Bouche** : belle bouche riche et savoureuse avec une belle profondeur et une structure imposante, tout en ayant de la rondeur. La finale est très intense et persistante avec des arômes intenses en rétro-olfaction et les saveurs bien ancrées au palais. **Commentaires** : très beau vin expressif et de classe. Garde 2021-2022. **Note** : 92/100.

Color: brilliant, dark golden yellow. **Nose**: nice intensity with aromas of vanilla, cocoa, spices, with notes of golden apple, marzipan and candied lemon. **Palate**: beautiful, rich and tasty palate with a good depth and a strong structure, while having roundness. The finish is very intense and persistent with intense aromas in retro-olfaction and flavors firmly anchored on the palate. **Comments**: very nice expressive and classy wine. Ageing 2021-2022. **Score**: 92/100.

Place des Epancheurs 6 - 2012 Milvignes - Suisse
Tél. +41 32 731 21 15 - www.chateau-auvernier.ch



Crédit photo: Guillaume Perret

TROIS LACS

CAVES DU CHÂTEAU D'AUVERNIER

Grand'Vignes - Pinot Noir

NEUCHÂTEL

2018

Robe : grenat aux reflets jaunâtres. **Nez** : style traditionnel aux arômes de cuir, cannelle, clou de girofle, laurier et gâteaux aux cerises noires. **Bouche** : chaude et de belle intensité, avec un corps soutenu. Les tanins sont fermes et la finale de belle persistance avec une rétro-olfaction d'épices et d'herbes aromatiques. **Commentaire** : un vin classique qui perpétue le style traditionnel. Garde 2021-2023. **Note** : 88/100.

Color: garnet with yellowish reflections. **Nose**: traditional style with aromas of leather, cinnamon, cloves, bay leaves and black cherry cakes. **Palate**: warm and nice intensity, with a sustained body. Firm tannins and long lasting finish, with a retro-olfaction of spices and aromatic herbs. **Comment**: a classic wine that perpetuates the traditional style. Ageing 2021-2023. **Score**: 88/100.

Place des Epancheurs 6 - 2012 Milvignes - Suisse
Tél. +41 32 731 21 15 - www.chateau-auvernier.ch

TROIS LACS

CAVES DU CHÂTEAU D'AUVERNIER

Oeil de Perdrix - Pinot Noir

NEUCHÂTEL

2019

Robe : brillante, rosé intense, reflets vieil or. **Nez** : ouvert et de belle intensité, aux arômes de groseilles, de framboises, de violette. **Bouche** : riche et dense, avec de la rondeur. Corps de bonne structure avec un caractère chaleureux, finale plaisante et persistante avec une rétro-olfaction intense et une petite amertume. **Commentaire** : un rosé de style traditionnel. Garde 2021. **Note** : 87/100.

Color: brilliant, intense pink hue, old gold reflections. **Nose**: open, nice intensity, with aromas of currants, raspberries and violets. **Palate**: rich and dense, with roundness. Well-structured body with a warm character, pleasant and persistent finish with an intense retro-olfaction and a little bitterness. **Comment**: a traditional style rosé. Ageing 2021. **Score**: 87/100.

Place des Epancheurs 6 - 2012 Milvignes - Suisse
Tél. +41 32 731 21 15 - www.chateau-auvernier.ch



Crédit photo up to you

PRIMEURS DE BORDEAUX 2020

par Henry Clemens

DES VINS IDENTITAIRES ET FRAIS

On peut parler d'un millésime d'expressions qui laisse déjà augurer de réelles réussites. Bordeaux vit aujourd'hui une révolution idéologique avec quelques conversions en bio retentissantes. Ce dernier mouvement s'effectue dans un contexte global de réflexions sur un métier dans lequel biodiversité et équilibre doivent pour le coup dessiner les contours de vins certainement plus identitaires. Un mouvement de fond qui pose désormais la question cruciale des vins que Bordeaux sait ou veut faire. 2020 semble porter en lui les prémices de cette révolution culturelle qui conduira à terme à se défaire des crus de bas de fosse, à réassoier les appellations dans des terroirs qualitatifs forcément singulier et d'intérêt.

Un hiver pluvieux qui met à mal le moral des vignerons, un débourrement et une floraison précoce, un printemps pluvieux et doux, un été caniculaire et des vendanges précoces ont marqués un millésime avec lequel il fallait savoir composer.

Les températures fraîches permettent un stress hydrique sans blocage mais attention aux sols sans réserve hydriques, où l'on constate un décalage de véraison qui hypothéquera à coup sûr la qualité de la récolte. Les pluies de début août achèvent les véraisons des merlots bloqués et enclenchent celles des cabernets tardifs. Les cabernets sauvignons sont très concentrés avec des baies de petites tailles. Une sécheresse, la chaleur et des nuits fraîches accélèrent l'accumulation de sucres et donnent à penser qu'on évitera à ce millésime 2020 un caractère solaire. La véraison est enclenchée fin juillet. Début septembre est exceptionnel, peut-être notera-t-on quelques blocages sur des sols graveleux et des jeunes vignes, en particulier sur la rive droite.



« Ce millésime 2020 traversera des crises, qu'il transformera finalement en opportunités ! Oui, nous avons vécu un printemps très humide et un été très chaud, un cycle végétatif excessif bien connu à Bordeaux dont les marqueurs solaires n'apparaissent pourtant pas dans les vins cette année. Pour l'équipe d'Oenoteam, le reflet du millésime se lit également dans la capacité à réinventer Bordeaux avec ses cépages historiques

par une lecture anticipée dans les techniques de vinification, une précision dans les gestions fermentaires, des préoccupations nouvelles dans les prises de bois, pour réaffirmer leur équilibre et donc leur identité. » **Julien Belle, Oenoteam**

BORDEAUX SUPÉRIEURS

Des amplitudes thermiques très importantes entre la nuit et le jour favorisent les arômes fruités et l'acidité. On peut reparler d'un millésime de fraîcheur pour les vignerons attentifs aux sols, à la taille et à la bonne fenêtre de vendange. A noter que les blancs secs sont équilibrés et possèdent dans l'ensemble une belle fraîcheur aromatique. Les sauvignons ont conservé une bonne acidité et les sémillons sont particulièrement réussis, moelleux et riches en goût. Le **Château Jean-Faux** est un *evergreen* impeccable qui porte haut les couleurs des Bordeaux Supérieurs cette année encore. Ce vin de Sainte-Radegonde est d'une extrême fraîcheur. Il convoque des notes discrètes de menthe au nez et propose au palais des tannins d'une belle finesse. La matière est déjà bien présente et demande à s'assagir encore. Le bordeaux blanc sec du même Château Jean-Faux affiche une belle acidité et un milieu de bouche salivant. Les sauvignons blancs et les sémillons, arrivés à parfaite maturités, s'expriment parfaitement sur ces argilo-calcaires.

BORDEAUX PRIMEURS 2020 by Henry Clemens

Characteristic and fresh wines

This is a vintage based on expression, which already allows us to foresee real successes. Nowadays, Bordeaux is undergoing an ideological revolution with some resounding organic conversions. This new trend is happening in a general context of reflections on a profession in which biodiversity and balance must, for the time being, define the wines characteristics that are certainly more distinctive. A fundamental movement that brings up the crucial question about the wines that Bordeaux can or wants to make. The year 2020 seems to embody the beginnings of this cultural revolution that will eventually lead to the end of the "crus de bas de fosse", to the re-assignment of the appellations to qualitative terroirs that are necessarily distinct and interesting.

A rainy winter which affected the winemakers' mood, an early budburst and flowering, a rainy and mild spring, a scorching summer and an early harvest have marked a vintage with which it was necessary to cope.

The cool temperatures allowed for hydric stress without blockage, but beware of the non-water reserve soils, where a lag in veraison can be observed, which will undoubtedly affect the harvest's quality. The rains at the beginning of August completed the verasions of the blocked Merlots and triggered those of the late Cabernets. The Cabernet Sauvignons are highly condensed with small berries. Drought, heat and fresh nights speeds up the sugar accumulation and suggests that the 2020 vintage will avoid a sunny character. The ripening began at the end of July. September began exceptionally well, with perhaps some stumbling blocks on gravelly soils and young vines, especially on the right bank.

"This 2020 vintage will go through crises, which it will eventually transform into opportunities! Yes, we have experienced a very wet spring and a very hot summer, an excessive vegetative cycle well known in Bordeaux, whose solar markers do not appear in the wines this year. According to the Oenoteam team, the vintage is also reflected in the ability to reinvent Bordeaux with its historic grape varieties through an early winemaking technique, precision in fermentation management, and new concerns about the use of wood, in order to reaffirm their balance and therefore their identity." **Julien Belle, Oenoteam**

Bordeaux supérieurs

Very wide temperature variations between night and day favoured fruity aromas and acidity. Once again, we can call it a fresh vintage for the winegrowers who pay attention to the soils, the pruning and the right harvest window. The dry whites are well balanced and have a nice aromatic freshness overall. The Sauvignons have preserved a good acidity and the Semillons are particularly successful, smooth and rich in flavour. **Château Jean-Faux** is an excellent *evergreen* that will carry the Bordeaux Supérieurs colours high once again this year. This wine from Sainte-Radegonde is extremely fresh. It has discreet mint notes on the nose and fine tannins on the palate. The substance is already present and needs to be softened further. The dry white Bordeaux from the Château Jean-Faux offers a nice acidity and a salivating mid-palate. The Sauvignon Blancs and Semillons, which have reached perfect maturity, express themselves perfectly on this clay-limestone soil.



RIVE GAUCHE

GRAVES ET PESSAC-LÉOGNAN

Les vins blancs obtenus, compte tenu des conditions, sont plutôt fins et aromatiques avec un peu moins d'exubérance que les 2019 en sauvignon mais avec des sémillons d'une très belle maturité, complexe, aboutie. Concernant les rouges sur les secteurs les plus précoces et les plus équilibrés les vendanges ont pu démarrer vers le 10 septembre. L'absence de réserves hydriques sur des sols drainant n'a certainement pas facilité les choses pendant la séquence caniculaire. Les pluies soutenues de début août ont par endroit tempéré les niveaux de sucres des derniers merlots et des cabernets sauvignons.

Le **Château Villa Bel-Air**, en Graves rouge, présente une structure souple avec des tannins présents mais tout à fait fins. On apprécie également le **Château Haut-Selve** d'Arnaud Lesgourgues, dans le nord de l'AOC, qui offre déjà une bouche ample, voire crémeuse tout à fait exquise. On retiendra chez ce dernier un blanc de belle facture, marqué par une jolie acidité et des amers intéressants. **Château Couhins**, à Pessac-Léognan, n'est pas en reste avec un blanc floral, d'une structure finalement assez imposante. On décerne un coup de cœur au blanc sec du **Château de Cérons**, de Caroline et Xavier Perromat. Le fruit d'un travail de longue haleine sur les sols et les méthodes culturales. Vous retrouvez au nez d'élégants fruits secs et des zestes d'orange. La bouche présente de beaux volumes avec ici encore des notes d'agrumes assez mûrs. Peut-être pas le plus représentatif des blancs de l'AOC mais certainement l'un des blancs les plus intéressants.

LEFT BANK

Graves and Pessac-Léognan

The resulting white wines, given the conditions, are rather fine and aromatic with a little less exuberance than the 2019 Sauvignon Blancs, but with Semillon grapes that are very well matured, complex and accomplished. Concerning the reds, in the earliest and most balanced sectors, the harvest started around September 10th. The lack of water reserves in the draining soils didn't help during the heat wave. The heavy rains at mid-August tempered the sugar levels of the last Merlot and Cabernet Sauvignon vines in some places.

Château Villa Bel-Air, in the red Graves, presents a soft structure with present but very fine tannins. We also appreciate Arnaud Lesgourgues' **Château Haut-Selve**, in the AOC's northern part, which already offers an ample, even creamy palate that is quite exquisite. This fine white wine, is marked by a nice acidity and an attractive bitterness. **Château Couhins**, Pessac-Léognan, has a floral white wine with a rather strong structure. We give a special mention to the **Château de Cérons** dry white, produced by Caroline and Xavier Perromat. This wine is the result of long term work on the soils and the growing methods. On the nose you will find elegant dried fruit and orange zest. The wine offers good volume on the palate, with ripe citrus notes. This is perhaps not the most representative AOC white wine, but definitely one of the most interesting.

MÉDOC ET HAUT-MÉDOC

En 2020, les maturités ont fait craindre des vins chauds, à l'instar du 2015. Il n'en fut rien pour ceux et celles qui vendangeaient au bon moment et dont les vignes vigoureuses ont pu encaisser les fortes chaleurs. S'il y a une grande cohérence, on notera encore l'incroyable fraîcheur des Médoc et Haut-Médoc. On sait le **Château Malescasse** jouant dans la cour des très grands depuis quelques temps déjà. Son 2020, profond, tannique et juteux ne dérogera pas à la règle. Tout est ici déjà fraîcheur et élégance. Le **Château Maison Blanche**, cru bourgeois du Médoc, affiche des cabernets sauvignons - issus de sols frais - très ronds déjà. La prise de bois délicate annonce une vraie révolution des pratiques d'élevage. On ne passera pas à côté cette année encore du **Château d'Agassac** qui offre au nez de belles notes d'épices et de tabac. En bouche, s'il présente une structure assez suave, la fraîcheur prévaut. Il était inconcevable de ne pas s'arrêter sur le dernier millésime de Paz Espejo, directrice du **Château Lanessan** jusqu'à fin 2020. S'il n'est pas son plus intense millésime, ce dernier offre une bouche intéressante, dans laquelle on sent poindre des notes de cacao, de rose et de réséda. La matière bien qu'un peu rêche présente de belles qualités de concentration.

Médoc, Haut-Médoc

In 2020, the grapes were ripe enough to make mulled wines, as in 2015. However, this did not happen for the grapes that were picked at the right time and whose vigorous vines were able to withstand the high temperatures. Although there is a strong coherence, we must note the incredible freshness of the Médoc and Haut-Médoc. We know that **Château Malescasse** has been playing in the big league for a while now. The 2020 vintage is deep, tannic, and juicy but will not pass through the rule. Here everything is already fresh and elegant. The **Château Maison Blanche**, a Cru Bourgeois in the Médoc, has very round Cabernet Sauvignon grapes from cool soils. The delicate wood intake announces a real revolution in maturing practices. Once again this year, the **Château d'Agassac** cannot be missed, offering beautiful spicy and tobacco notes on the nose. On the palate, although it has a fairly smooth structure, freshness prevails. There was no way that we couldn't stop at the latest vintage of Paz Espejo, **Château Lanessan's** director until the end of 2020. Although this isn't her most intense vintage, it offers an interesting palate, with cocoa, rose and reseda notes. Although the material is a little rough, it has good structured qualities.



SAINT-ESTÈPHE, MOULIS

Dans l'AOC Saint-Estèphe, on aime particulièrement la rondeur, l'élégante souplesse du **Château Saint-Pierre de Corbian**. Ce nectar est tout en dentelle et déjà étonnamment frais. Le **Châteaux Poujeaux**, en Moulis, présente une matière plus dense et des tannins en plus serrés également mais toujours pour un résultat qui convoque fraîcheur et élégance.

PAUILLAC

Ici également il a fallu s'adapter à l'année la plus chaude depuis 1900, à un hiver particulièrement doux et pluvieux. Il était dit qu'à Pauillac les terroirs exceptionnels conjuguant réserve hydrique, bon système racinaire s'exprimeraient parfaitement. Les vendanges précoces auront globalement permis de rentrer des raisins à point. **Château Pedesclaux**, Grand Cru Classé, est un beau et lumineux représentant de cette expression des terroirs - il compte 19 parcelles. Le nez, fringant sans être très exubérant, est fait d'épices douces. En bouche vous retrouvez

Saint-Estèphe, Moulis

In the Saint-Estèphe AOC, we particularly like the roundness, the fine suppleness of **Château Saint-Pierre de Corbian**. This nectar is smooth and already surprisingly fresh. **Châteaux Poujeaux**, Moulis, has a more dense texture and tighter tannins, but the result remains fresh and elegant.

Pauillac

Again, we had to adapt to the hottest year since 1900 and a particularly mild and rainy winter. It was said that in Pauillac the exceptional terroirs combining water reserve and good root systems would express themselves perfectly. The early harvest allowed the grapes to be picked at the right time. **Château Pedesclaux**, Grand Cru Classé, is a beautiful and luminous example of this terroir expression - it includes 19 parcels. The nose, dashing without being too exuberant, is made of sweet spices.





cette complexité et des jus purs sur des tannins tout à fait soyeux et élégants. Chez **Château Pontet-Canet**, Grand Cru Classé de Pauillac, on évoquera des merlots très colorés, des tannins présents mais suaves. Au nez on se réjouit des notes florales, en bouche le vin reste crémeux et frais. L'ensemble est juteux et ample.

SAINT-JULIEN, MARGAUX

On a retenu le **Château Rauzan Gassies**, Grand Cru Classé de Margaux, et un nez où s'exprime tabac et rose. Si la bouche est assez ramassée on en admire l'amplitude et la finesse. Idem pour le **Château Prieuré-Lichine**, Grand Cru Classé de Margaux, avec un nez qui laisse poindre de délicates notes de violettes, une bouche finement granuleuse et complexe et des tannins précis. D'une étonnante buvabilité.

RIVE DROITE

SAINT-EMILION, MONTAGNE SAINT-EMILION, POMEROL

Un hiver pluvieux mais doux provoqua sur cette rive également un débourrement à la mi-mars. La floraison fut atteinte sous de bons auspices et s'est déroulée rapidement. Le merlot a bénéficié sur cette rive, par sa précocité associée à celle du millésime, de conditions climatiques idéales dans la mesure où vous n'effeuilliez pas et où les blocages de maturité n'opéraient pas trop au creux d'un été très éprouvant. A Pomerol, nous retiendrons le **Château Taillefer** qui présente au nez des fruits déjà mûrs mais toujours élégants et une bouche complexe et pleine d'aspérités. L'artisan-vigneron du **Domaine Simon Blanchard** propose dans sa cuvée *Guitard*, un Montagne Saint-Emilion racé, avec des fruits vifs et frais, des tannins aux petits grains. Un vin issu d'un plateau argilo-calcaire sur lequel le cabernet-franc s'exprime à merveille. Dans un registre plus exubérant, le Saint-Emilion Grand Cru **La Grace Dieu des Prieurs** avance des notes joliment évoluées et une bouche immense. **Château Cardinal-Villemaurine**, en Saint-Emilion Grand Cru, joli vignoble de bourg repris en main récemment est déjà croquant et très sapide.

On the palate the wine shows complexity and pure juices with silky and elegant tannins. At **Château Pontet-Canet**, a Grand Cru Classé de Pauillac, the Merlots are very colourful, with present but smooth tannins. On the nose we are delighted by the floral notes, on the palate the wine remains creamy and fresh. The whole is juicy and ample.

Saint-Julien, Margaux

We selected **Château Rauzan Gassies**, a Grand Cru Classé de Margaux, and a nose that expresses tobacco and rose. If the palate is rather compact, we appreciate its amplitude and finesse. **Château Prieuré-Lichine**, a Grand Cru Classé de Margaux, has a nose that reveals delicate violets notes, a finely grained and complex palate and precise tannins. An astonishing drinkable wine.

RIGHT BANK

Saint-Emilion, Montagne Saint-Emilion, Pomerol

A rainy but soft winter caused a budburst in this bank side in mid-March. Blooming was achieved under good auspices and proceeded rapidly. Merlot benefited from ideal climatic conditions on this bank side due to its earliness associated with the vintage. As long as the leaves remain on the vine and the ripening was not blocked too much during a very hard summer, the conditions were ideal. The **Château Taillefer** in Pomerol caught our attention with its ripe and elegant fruit on the nose and its complex and full-bodied palate. The artisan-winemaker of **Domaine Simon Blanchard** offers a racy Montagne Saint-Emilion in his *Guitard* cuvée, with fresh, bright fruit and small grain tannins. A wine from a clay-limestone plateau on which the Cabernet Franc expresses itself wonderfully. The Saint-Emilion Grand Cru **La Grace Dieu des Prieurs** is a more exuberant wine, with nicely evolved notes and a great palate. **Château Cardinal-Villemaurine**, in Saint-Emilion Grand Cru, a lovely village vineyard recently taken over, is already crisp and very sapid.

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX

On retiendra deux réussites, déjà éclatantes, le **Domaine de l'A**, de Christine et Stéphane Derenoncourt en Castillon Côtes de Bordeaux, immédiatement séveux et crémeux, soutenu par des notes poivrées et épicées exquises, obtenues par un cabernet franc conduit jusqu'à sa juste maturité. Le **Clos Louie** de Sophie et Pascal Lucin, à Saint Genès de Castillon convoque en bouche une belle farandole de fruits frais et éclatants. Le vin est savoureux, droit et d'une sublime fraîcheur.



« Depuis plusieurs années la succession de millésimes se fait sous un régime climatique incertain. Au Clos Louie nous avons vu se succéder des pluies diluviennes, de la grêle et deux périodes de gel tardif. Le printemps doux et pluvieux a généré une très forte pression mildiou, jugulée par nos préparations biodynamiques. L'été

très chaud nous a imposée de ne pas effeuiller, de protéger. La sécheresse a réduit les rendements mais les cabernets sont magnifiques, les merlots subtils, riches mais acides, avec un fruité éclatant. Je rapprocherai ce 2020 des 2010 et 2016. » **Pascal Lucin, Clos Louie (1000)**

SAUTERNES ET BARSAC

Le millésime a été nettement plus délicat pour les liquoreux. Les précipitations importantes sont venues amputer le potentiel de botrytisation des sémillons. Ce 2020 compliqué présente cependant une étonnante fraîcheur et une sucrosité totalement maîtrisée et contenue. A l'instar du **Château Filhot**, certainement pas le plus opulent des vins mais parfaitement tendu et délicatement crémeux. La bouche fraîche à souhait présente des notes d'agrumes doux et la finale toute en équilibre entre des amers délicats et les notes miellées embrassent délicatement le palais. Dans un autre registre tout aussi intéressant on s'arrêtera sur le **Château Coutet** de Barsac. Ce vin est séveux, offre au nez des notes de poires et d'agrumes. Sa bouche est ferme et les fruits purs et juteux. Le **Château Guiraud**, certainement moins opulent que ce dernier, présente une bouche extrêmement fraîche, dans laquelle danse des notes d'abricots confits très délicats.



Castillon Côtes de Bordeaux

We will remember two successes, already brilliant, the **Domaine de l'A**, from Christine and Stéphane Derenoncourt in Castillon Côtes de Bordeaux, the palate was immediately sappy and creamy, enhanced by exquisite peppery and spicy notes, obtained by a Cabernet Franc driven to its right maturity. Sophie and Pascal Lucin's **Clos Louie**, in Saint Genès de Castillon, brings out a lovely fresh and vibrant fruit flavour. The wine is tasty, straight with a wonderful freshness.

“For several years, the vintages have been produced under an uncertain climatic regime. At Clos Louie, we have seen a series of heavy rains, hail and two periods of late frost. The sweet and rainy spring generated a very strong mildew pressure, which was controlled by our biodynamic preparations. The very hot summer forced us not to thin out the leaves and to protect them. The drought reduced the yields but the Cabernets are magnificent, and the Merlots are subtle, rich and acidic, with a brilliant fruitiness. I'd put this 2020 up there with the 2010 and 2016.” **Pascal Lucin, Clos Louie (1000)**

Sauternes, Barsac

The vintage was much more delicate for the sweet wines. The heavy rainfall reduced the Semillon's botrytising potential. However, the 2020 vintage was surprisingly fresh and the sweetness was totally controlled and contained. Just like **Château Filhot**, which is definitely not the most opulent of the wines but perfectly tense and delicately creamy. The palate is as fresh as one could wish, with sweet citrus notes and a finish that balances delicate bitters and honeyed notes that delicately embrace the palate. **Château Coutet** from Barsac is also interesting. This wine is sappy, with pear and citrus notes on the nose. It is firm on the palate and the fruit is pure and juicy. **Château Guiraud**, which is certainly less opulent than the latter, is extremely fresh on the palate, with delicate candied apricot notes.

Text and photos Henry Clemens

LES GRANDS JOURS EN CAVE - BOURGOGNE

Les Grands Jours en Cave est un rendez-vous incontournable pour les professionnels et amateurs de vins de Bourgogne. Depuis 1992, date de la création de cet événement par le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) la fréquence de deux ans a scandé leur quotidien. L'édition 2018 a été un succès, celle de 2020 n'a pu avoir lieu. En attendant celle de 2022, qui se déroulera du 21 au 25 mars, Les Grands Jours en Cave ont offert une alternative précieuse. Du 15 au 19 mars plus de 550 vignerons et négociants ont incités les journalistes et les acheteurs à venir déguster le millésime 2019 et quelques autres.

La Maison Albert Bichot présente une activité viticole en propre, une autre de négoce. Depuis 1996, elle est dirigée par Alberic Bichot. Label certifié bio depuis 2018, l'accent est mis sur le qualitatif. *Le Clos de Vougeot Grand Cru Domaine du Clos Frantin 2018*, s'entraperçoit giboyeux, entre griottes, encens léger, sensation de feuilles de mûrier et soyeux de la cendre.



Domaine Albert Bichot

Les Grands Jours en Cave is an unmissable event for Bourgogne wine professionals and amateurs. This event has been held every two years since 1992, when it was created by the Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB). The 2018 edition was a success, while the 2020 edition could not be held. While waiting for the 2022 edition, which will take place from March 21 to 25, Les Grands Jours en Cave offered a precious alternative. From 15 to 19 March, more than 550 winegrowers and merchants encouraged journalists and buyers to come and taste the 2019 vintage and some others.

Maison Albert Bichot has its own winegrowing activity and a trading activity. Since 1996, it has been managed by Alberic Bichot. Since 2018, the label has been certified organic and focus is on quality. *The Clos de Vougeot Grand Cru Domaine du Clos Frantin 2018*, can be perceived as gamey, with morello cherries, light incense, mulberry leaf sensation and silky ash.

Domaine Chanson has its own winegrowing activity and a trading activity. Since 1996, it has been managed by Vincent Avenel. Since 2018, the label has been certified organic and focus is on quality. *The Clos de Vougeot Grand Cru Domaine du Clos Frantin 2018*, can be perceived as gamey, with morello cherries, light incense, mulberry leaf sensation and silky ash.



Domaine Chanson

Le Domaine Chanson, propriété de Bollinger depuis 1999, développe une part des vins en négoce, une autre en nom propre. Vincent Avenel et sa nouvelle équipe initient des expérimentations. *Le Beaune 1^{er} Cru Grèves 2019*, instille des nuances de tubéreuses, d'orchidées, de tabac brun, de cacao poudré avec une sensation soyeuse.

François de Nicolay conduit le **Domaine Chandon de Briailles** en biodynamie depuis 2008. *Le Savigny Les Beaunes 1^{er} Cru Les Lavières, 2019* affleure le parfum entre pivoine, rose, racine d'iris, cèdre léger, encens et les fruits noirs (mûre, myrtille), les fraises des bois. En fin de bouche, la salinité s'entraperçoit en contraposée avec un côté ferrugineux en connexion avec la composition du sol.



Domaine Chandon De Briailles, François De Nicolay



Domaine de La Vougeraie

Le Domaine de la Vougeraie dédie les 2/3 de ses vins à la Côte de Nuits. L'un d'entre eux, *le Vougeot 1^{er} Cru, Le Clos Blanc de Vougeot Monopole* est une rareté fascinante. Le 2019, en cours d'élaboration révèle en délicatesse des accents d'agrumes, de poivres (blanc, vert), de cardamome, d'aneth et de verveine.



Laurent Delaunay

Laurent Delaunay a repris possession de la Maison en 2017 avec la volonté d'en restaurer l'image. Les choix de culture s'inspirent du biologique et de la biodynamie. *Le Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru, Clos St Jean 2018* délivre des fragrances de thé gyokuro, de fruits à chair blanche (entre la poire et le nashi, de la pêche des vignes), du poivre vert avec une texture soyeuse. Le millésime 2019 vient d'obtenir une médaille d'or à l'International Wine Challenge 2021.

A Gevrey Chambertin, plusieurs domaines ont été visités. **La Maison Drouhin-Larozé** encapsule de réelles merveilles. Son *Gevrey-Chambertin, Dix Climats AOC Village 2019* oscille entre les fruits rouges, la réglisse, l'encens léger et une fine salinité.

Le Domaine Henri Richard, certifié en biodynamie depuis 2018, se distingue par des Charnes-Chambertin. *Le Charnes-Chambertin Grand Cru, rouge, 2018* présente des nuances de fruits rouges et noirs, tubéreuses, de café vert, de poivre et de cardamome.

Le Domaine Trapet mené en biodynamie depuis 1995 recèle de recherches liées à la conduite des vignes, des sols, de l'élaboration. *Le Gevrey Chambertin Ostrea 2019* dévoile subtilement des saveurs de fraises des bois, de menthe poivrée, de poivre noir et baies roses parachevées par un léger giboyeux.

Nul doute, les acheteurs et prescripteurs étrangers manquaient majoritairement à l'appel. Pourtant, globalement, les quelques jours ont été un succès, initiant des rencontres, révélant de superbes vins. Du crémant aux vins tranquilles, Village, Grand Cru, 1^{er} Cru, les liquides précieux captivent.



Domaine Trapet, Gevrey Chambertin Ostrea 2019

Domaine Chanson, owned by Bollinger since 1999, develops part of its wines through the wine trade and part under its own name. Vincent Avenel and his new team are starting experimentation. The 2019 *Beaune 1^{er} Cru Grèves*, brings out tuberose, orchid, brown tobacco and powdered cocoa with a silky feel.

François de Nicolay has been running **Domaine Chandon de Briailles** in biodynamic farming since 2008. *The Savigny Les Beaunes 1^{er} Cru Les Lavières, 2019* displays perfume between peony, rose, iris root, light cedar, incense and black fruits (blackberry, blueberry), wild strawberries. On the palate, the salty taste is contrasted with an iron touch in relation to the soil composition.

Domaine de la Vougeraie devotes 2/3 of its wines to the Côte de Nuits. One of them, *le Vougeot 1^{er} Cru, Le Clos Blanc de Vougeot Monopole* is a rare and fascinating wine. The 2019, still under development, reveals delicate citrus, pepper (white, green), cardamom, dill and verbena accents.

Laurent Delaunay took over the vineyard in 2017 with the intention to restore its image. The farming choices are inspired by organic and biodynamic methods. *The 2018 Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru, Clos St Jean* delivers gyokuro tea fragrances, white-fleshed fruit (between pear and nashi, vineyard peach), green pepper with a silky texture. The 2019 vintage was recently awarded a gold medal at the International Wine Challenge 2021.

In Gevrey Chambertin, several estates were visited. The Maison Drouhin-Larozé produces wonderful wines. Its *Gevrey-Chambertin, Dix Climats AOC Village 2019* ranges from red fruits, liquorice, light incense and a fine salinity.

Domaine Henri Richard, which has been certified biodynamic since 2018, stands out with Charnes-Chambertin. *The Charnes-Chambertin Grand Cru, red, 2018* has red and black fruit, tuberose, green coffee, pepper and cardamom nuances.

The Domaine Trapet, which has been using biodynamic farming methods since 1995, carries out research into the vines, the soil and the wine-making process. *The Gevrey Chambertin Ostrea 2019* reveals subtle wild strawberry, peppermint, black pepper and pink berry flavours rounded off by a light gamey finish.

There was no doubt that most of the foreign buyers and influencers were missing. However, the few days were a success overall, initiating meetings and revealing superb wines. The precious liquids, from Crémant to still wines, Village, Grand Cru, 1^{er} Cru, were all captivating.

Sofia Lafaye



Domaine Henri Richard, Charnes-Chambertin Grand Cru Rouge 2018

CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN, UNE DÉGUSTATION DE HAUTE VOLÉE

Le samedi 12 juin, le palais des congrès rouvrait ses portes pour accueillir le plus grand concours international de vins et eaux-de-vie organisé en France. La 45^{ème} édition du Challenge International du Vin a rempli toutes les conditions pour que soit dégustés dans les meilleures conditions les échantillons provenant de 27 pays ! Une mission remportée haut la main par les organisateurs pour le bonheur des producteurs internationaux ou nationaux et une filière en demande de soutien. La grande salle du Palais des Congrès a réuni près de 700 dégustateurs aguerris et studieux autour de la dégustation de 3 569 échantillons, dont deux tiers de vins rouges et 56 % de vins étrangers. Deux sessions de dégustations furent menées à bien dans des conditions de dégustation qui assureraient la sécurité de l'ensemble des personnes présentes. On décerna 1 143 médailles d'Or, d'Argent et de Bronze, 6 prix spéciaux – dont celui des vins bio – et 2 prix spéciaux pour les vins Moldaves, mis à l'honneur cette année.

LA MOLDAVIE RELÈVE LE DÉFI

En l'absence du Président de la Sommelierie Moldave pour cause de restrictions de déplacement, un jury de professionnels spécialisé, réuni ce même jour, a récompensé par deux prix spéciaux le *Late Harvest Traminer 2016* et le *Negru de Purcari 2017*, respectivement un vin blanc et un vin rouge. Si la Moldavie propose des vins à la fois modernes et empreints d'une histoire viti-vinicole qui remonte à 7 000 avant JC, les deux vins primés symbolisent parfaitement le renouveau des vins blancs et rouges Moldave. Il est à noter que la Moldavie pourvoyait 135 vins pour le concours et récolta 50 médailles ! Pour bon nombre de dégustateurs et dégustatrices ce fut une vraie découverte !

Rendez vous est donné le 08 & 09 avril 2022 pour une 46^{ème} édition du Challenge International du Vin que nous espérons placées sous de parfaits auspices sanitaires et viniques.



Henry Clemens

Challenge International du Vin, a high-level tasting || On Saturday June 12, the convention center reopened its doors to host the largest international wine and brandy competition organized in France. The 45th edition of the Challenge International du Vin fulfilled all the conditions for tasting samples from 27 countries in the best conditions! A mission won hands down by the organizers for the happiness of international or national producers and a sector in need of support. The large room of the Palais des Congrès brought together nearly 700 seasoned and studious tasters around the tasting of 3,569 samples, two thirds of which were red wines and 56% foreign wines. Two tasting sessions were carried out under tasting conditions that ensured the safety of all those present. 1,143 Gold, Silver and Bronze medals were awarded, 6 special prizes - including organic wines - and 2 special prizes for Moldovan wines, honored this year.

Moldova takes up the challenge

In the absence of the President of the Moldovan Sommelierie due to travel restrictions, a jury of specialized professionals, meeting on the same day, awarded two special prizes to the *Late Harvest Traminer 2016* and the *Negru de Purcari 2017*, respectively a white wine and a red wine. While Moldova offers wines that are both modern and steeped in a wine-making history dating back to 7000 BC, the two award-winning wines perfectly symbolize the revival of Moldovan white and red wines. It should be noted that Moldova provided 135 wines for the competition and collected 50 medals! For many tasters this was a real discovery!



Appointment is given on April 08 & 09, 2022 for a 46th edition of the Challenge International du Vin that we hope will be placed under perfect sanitary and wine auspices.

Henry Clemens
Photos : Elsa Abéguié

→ www.wineofmoldova.com
www.challengeduvin.com



107^{ÈME} ÉDITION DU TASTEVINAGE

La 107^{ème} édition du Tastevinage s'est déroulée au Château du Clos de Vougeot, parrainée par Vincent Ferniot, journaliste culinaire, présentateur TV et animateur radio.

Dans le Grand Cellier du Château du Clos de Vougeot, haut-lieu de la viticulture et du patrimoine bourguignon, les palais experts des 108 jurés-dégustateurs – vignerons, sommeliers, restaurateurs, négociants, acheteurs, journa-

listes et influenceurs – ont dégusté 680 vins de Bourgogne, présentés de façon anonyme. Sur l'ensemble des vins présentés, seuls 201 vins ont reçu le sceau du Tastevinage : 107 vins rouges, 70 vins blancs et 24 crémants (blancs et rosés) de Bourgogne.

Au total, ont été récompensées 60 appellations régionales, 81 appellations villages et 60 appellations en 1^{er} et grand cru. Ce constat illustre

et souligne le rôle essentiel de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin : faire découvrir et rayonner les grands vins de Bourgogne, au-delà de la région, quel que soit leur niveau d'appellation.

Crédit photo : Château du Clos de Vougeot

Les résultats sont consultables sur : www.tastevinage.fr



Vincent Ferniot



Créé en 1950 par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, le Tastevinage est un label qui sélectionne les vins les plus représentatifs de la grande Bourgogne viticole, du Chablisien aux crus du Beaujolais. Composé d'un jury d'experts de la filière vin, il consiste en un examen minutieux où chaque vin est dégusté à l'aveugle dans le but de préserver l'impartialité des jurés. À l'issue de cette sélection, le sceau du Tastevinage est décerné aux vins qui définissent au mieux le caractère de leur appellation et de leur millésime, le gage d'une garantie d'authenticité et de plaisir pour le consommateur.



107th edition of the Tastevinage || The 107th edition of the Tastevinage took place at the Château du Clos de Vougeot, sponsored by Vincent Ferniot, food journalist, TV and radio presenter.

In the Grand Cellier of the Château du Clos de Vougeot, a Mecca for viticulture and Burgundian heritage, the expert palates of the 108 jury-tasters - winegrowers, sommeliers, restaurateurs, merchants, buyers, journalists and influencers - tasted 680 wines from Burgundy, presented anonymously. Of all the wines presented, only 201 wines have received the Tastevinage seal: 107 red wines, 70 white wines and 24 crémants (white and rosé) from Burgundy.

In total, 60 regional appellations, 81 villages appellations and 60 1st and grand cru appellations were awarded. This observation illustrates and underlines the essential role of the Confrérie des Chevaliers du Tastevin: to make discover and shine the great wines of Burgundy, beyond the region, whatever their level of appellation.

The results are available on: www.tastevinage.fr

Created in 1950 by the *Confrérie des Chevaliers du Tastevin*, the Tastevinage is a label that selects the most representative wines of great wine-growing Burgundy, from Chablis to Beaujolais vintages. Composed of a jury of experts in the wine industry, it consists of a careful examination where each wine is tasted blind in order to preserve the impartiality of the jury-tasters.

At the end of this selection, the seal of Tastevinage is awarded to the wines which best define the character of their appellation and their vintage, the pledge of a guarantee of authenticity and pleasure for the consumer.

CONCOURS MONDIAL DES FEMINALISE : UNE ÉDITION 2021 À TOUTES ÉPREUVES

A l'origine prévue au parc floral de Paris, la 15^{ème} édition du concours mondial des Feminalise, concept fort où les vins du monde entier sont exclusivement dégustés par un jury international et 100 % féminin (professionnelles du vin et/ou passionnées aguerries), s'est tenue du 30 mars au 8 avril sur Beaune, dans les conditions de sécurité et d'hygiène optimales en contexte de crise sanitaire. Ouvert à tous les producteurs et productrices, caves coopératives, négociant(e)s, importateurs(trices) français ou étrangers, ces derniers ont pu faire concourir leurs vins tranquilles, effervescents, liqueurs et/ou sakés : millésimes 2020 et antérieurs provenant de tous les vignobles du monde.

Cette année, c'est encore un jury cosmopolite (expertes venues de France, du Japon, du Brésil, de Suisse, Pologne, Canada et Angleterre), qui a déterminé les différents vins récompensés. L'édition 2021 a accueilli 750 dégustatrices sur 7 jours, 1 450 producteurs pour 5 246 vins présentés au cours de 80 sessions de micro-dégustations à l'aveugle. Chaque vin a été noté via une fiche de dégustation comportant 39 points de contrôle, et c'est au total 1 719 vins, liqueurs ou sakés qui ont été récompensés par une médaille d'or ou d'argent.

« L'édition 2021 est une fois de plus un pari réussi ! Comme en 2020, nous sommes, avec mon fils Maxime qui a repris les rênes depuis un an

et demi, parvenus non seulement à maintenir ce concours mondial et aussi à organiser cet événement majeur dans le domaine de la dégustation, notamment par respect du travail fourni par les producteurs et pour leur visibilité, et ce, malgré l'épidémie, explique Didier Martin fondateur des Feminalise. Cette édition s'est notamment démarquée par la jeunesse des dégustatrices et par ce nouveau système de micro dégustations dans de plus petites salles que nous renouvelerons l'an prochain, car les dégustatrices ont adoré l'esprit plus cocooning de ce format ».

Le palmarès complet est disponible sur : www.feminalise.com/concours/palmares.php



Feminalise world competition: a foolproof 2021 edition ||

Originally planned for the Parc Floral de Paris, the 15th edition of the Feminalise world competition, a strong concept where wines from all over the world are tasted exclusively by an international and 100% female jury (wine professionals and/or seasoned enthusiasts), was held from March, 30 to April, 8 in Beaune, in optimal safety and hygiene conditions in the context of a health crisis. Open to all producers, cooperative wineries, traders, French or foreign importers, the latter were able to compete for their still wines, sparkling wines, liquors and/or sakes: 2020 vintages and earlier from all the vineyards of the world.

This year, it is again a cosmopolitan jury (experts from France, Japan, Brazil, Switzerland, Poland, Canada and England), which determined the different wines awarded. The 2021 edition welcomed 750 tasters over 7 days, 1,450 producers for 5,246 wines presented during 80 blind micro-tasting sessions. Each wine was rated via a tasting sheet with 39 control points, and a total of 1,719 wines, liquors or sakes were awarded a gold or silver medal.

"The 2021 edition is once again a successful bet! As in 2020, we, with my son Maxime who took over the reins for a year and a half, managed not only to maintain this global competition and also to organize this major event in the field of tasting, in particular out of respect for the work done by producers and for their visibility, despite the epidemic, explains Didier Martin, founder of Feminalise. This edition stood out in particular by the youth of the tasters and by this new system of micro tastings in smaller rooms that we will be renewing next year, because the tasters loved the more cocooning spirit of this format".

The complete list is available on: www.feminalise.com/concours/palmares.php



version numérique offerte*

*version offerte sous réserve de l'achat de la version papier

L'UNION DES ŒNOLOGUES DE FRANCE annonce le palmarès des Vinalies nationales

L'Union des Œnologues de France est à l'initiative de plusieurs concours emblématiques dont les Vinalies nationales qui se sont déroulées cette année dans un contexte inédit.

D'envergure nationale, le concours a pour ambition de mettre les différentes régions viticoles françaises à l'honneur et de saluer le travail des producteurs à travers des distinctions impartiales et établies par des experts de la dégustation, les Œnologues de France. Par leur savoir faire, ils garantissent aux vignerons l'excellente qualité gustative et sensorielle d'un vin. Véritable aide à

la vente, ces distinctions permettent d'acquérir une plus value auprès du grand public.

Dans le contexte actuel, l'Union des Œnologues de France a repensé le concours. Les dégustations se sont déroulées dans les sept grandes régions viticoles par des œnologues familiers des vins de la région et de leurs spécificités. Les Vinalies Nationales rassemblent en pré sélection près de 3 000 vins en moyenne. Ces vins ont été dégustés par petits groupes dans des conditions de dégustation optimales dans le respect des règles sanitaires en vigueur.

Cette année, en plus des Vinalies Or, Vinalies Argent et Prix des Vinalies, les Vinalies Nationales distinguent aussi Les Palmes des Vinalies avec deux nouvelles catégories pour répondre aux attentes du marché actuel : cidre et vins de fruits et les vins peu sulfités (30 mg/l SO₂).

Le palmarès complet est à retrouver sur : https://drive.google.com/file/d/1LatmLEo9QenGHA6rc_PvJU7dizYDcTpt/view?usp=sharing



QUELQUES CHIFFRES / FEW FIGURES

- 858 vins primés / Award-winning wines
- 278 Vinalies Or / Vinalies Gold
- 478 Vinalies Argent / Vinalies Silver
- 102 Prix Vinalies
- 18 Palmes Vinalies

L'Union des Œnologues de France announces the winners of the national Vinalies || The Union des Œnologues de France is at the initiative of several emblematic competitions, including the national Vinalies, which took place this year in an unprecedented context.

National scope, the competition aims to put the different French wine regions in the spotlight and to salute the work of producers through impartial distinctions established by tasting experts, the Œnologues de France. Through their know-how, they

guarantee winegrowers the excellent taste and sensory quality of a wine. A real sales aid, these distinctions provide added value to the general public. In the current context, the Union des Œnologues de France has redesigned the competition. The tastings took place in the seven major wine regions by oenologists familiar with the region's wines and their specificities. The national Vinalies bring together a pre-selection of nearly 3,000 wines on average. These wines were tasted in small groups under optimal tasting conditions in compliance with the health rules in force.

This year, in addition to Vinalies Gold, Vinalies Silver and Prix des Vinalies, the national Vinalies also distinguishes Les Palmes des Vinalies with two new categories to meet the expectations of the current market: cider and fruit wines and low sulphite wines (30 mg/l SO₂).

The complete list can be found on: https://drive.google.com/file/d/1LatmLEo9QenGHA6rc_PvJU7dizYDcTpt/view?usp=sharing

Bulletin à retourner : Petit Fute VPC
18, rue des Volontaires - 75015 Paris - Tél. 01 53 69 70 00

Oui, je souhaite recevoir le(s) guide(s) :

- Œnotourisme au prix de 16,95 € (frais de port inclus)
 Tourisme et Vignoble en Alsace au prix de 8,95 € (frais de port inclus)

Je joins mon règlement par chèque bancaire ou postal à l'ordre du Petit Futé
 Je préfère régler par carte bancaire :

CB n° Expire fin :
Clé : (3 derniers chiffres figurant au dos de la carte)

Mes coordonnées : M^{me} M^{le} M.

Nom
Prénom
Adresse
Code postal Ville
Tél. E-mail

Offre réservée France métropolitaine, dans la limite des stocks disponibles.

En vente
chez votre libraire
et sur internet

www.petitfute.com

Suivez-nous
aussi sur



LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG

– Communiqué de presse –



Le seul concours au monde entièrement dédié à toute la diversité des vins blancs sous le patronage de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) aura lieu les 2 et 3 octobre 2021 au Palais des Congrès Strasbourg - France

LA VITRINE DES MEILLEURS VINS BLANCS DU MONDE AU SERVICE DES VIGNERONS

Grâce à l'implication des instances viniques et de nos jurys eux-mêmes qui se mobilisent pour promouvoir notre manifestation dans leurs pays respectifs, édition après édition, ce sont plus de 20 pays qui nous font l'honneur de présenter leurs meilleurs vins blancs.

Ainsi, les tendances mondiales et les évolutions de la viticulture pays par pays se lisent également dans les palmarès. Le travail, le dynamisme, l'audace et la détermination de domaines et régions viticoles sont mis à l'honneur et récompensés.

Un bel exemple : pour sa première participation en 2020 le Chili a remporté le trophée VIN SEC d'un des cépages emblématiques de notre concours, Le RIESLING. Conservera-t-il son titre?

C'est aussi un grand challenge pour les autres candidats de l'ancien et du nouveau monde! À suivre!

L'ASSISE DE NOTRE DIMENSION INTERNATIONALE : NOS VAINQUEURS 2020

Nous levons nos verres à la santé et à la prospérité de l'ensemble des lauréats 2020 et de leurs équipes – Le Grand Prix du Jury, Le Trophée VINO FED et les 12 trophées Vins secs par catégories ainsi que les médailles d'or et d'argent - ont été remportés par des domaines ALLEMANDS, AUSTRALIENS, CHILIENS, FRANÇAIS, ITALIENS, LUXEMBOURGEOIS, HOLLANDAIS, ROUMAIN, SLOVAQUES, et TCHEQUES.

Retrouvez les détails du palmarès des trophées 2020 sur : www.mondial-vins-blancs.com/presse

TOUTE LA PLANÈTE EN 12 NUANCES DE BLANCS

Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg est patronné par l'OIV et Membre de VINO FED

Outre ce gage de qualité et de prestige, notre concours est la tribune de TOUS les vins blancs du monde en 12 catégories :

- 10 catégories « phares » de cépages blancs bien représentés dans de nombreux pays du monde
 - 2 catégories qui permettent aux vigneronnes de présenter des assemblages et cépages spécifiques. Elles représentent une fabuleuse opportunité de mettre en lumière toute la diversité des vins blancs, par exemple les cépages anciens, autochtones très souvent oubliés ou méconnus!
1. Chardonnay
 2. Chenin
 3. Gewürztraminer
 4. Muscat
 5. Pinot Blanc
 6. Pinot gris
 7. Riesling
 8. Sauvignon
 9. Sylvaner
 10. Viognier
 11. Autres cépages blancs
 12. Assemblages de blancs.

LES INSCRIPTIONS SONT OUVERTES

Depuis la mi-avril et jusqu'au 31 août chaque domaine peut entrer dans la compétition internationale pour 98 € HT l'échantillon présenté! Les échantillons peuvent être envoyés du 01 juin jusqu'au 10 septembre. Inscriptions sur :

<https://www.mondial-vins-blancs.com/inscription/>

Le mondial des vins blancs Strasbourg – Press release || *The only competition in the world entirely dedicated to the diversity of white wines, under the Patronage of the OIV will take place on 2nd and 3rd October 2021 at the Congress Centre Strasbourg – France.*

The showcase of the best white wines in the world dedicated to the winegrowers

Edition after edition, thanks to the support of mobilized official wine organizations and wine judges themselves within their countries, we can rely on 20 competing countries. The list of the prize-winners can be considered as the reflect of worldwide trends and evolutions of the viticulture in the 5 continents. The work, dynamism and daring of wineries and wine regions are highlighted and rewarded. A significant example: Chile, which entered the competition for the first-time last year, won the 2020 DRY WINE TROPHY in the emblematic RIESLING category. Will Chile keep its title in the 2021 edition? It also represents a great challenge for other competitors, whether they come from Old or New world! What a suspense!

A deep international rootedness : our 2020 winners

Let us raise our glasses to our 2020 winners and wish them and their teams health and prosperity – Le Grand Prix du Jury, Le Trophée VINO FED and the 12 DRY WINE Trophies as the gold and silvers medals – went to AUSTRALIAN, CHILEAN, DUTCH, FRENCH, GERMAN, ITALIAN, LUXEMBURG, ROMANIAN, SLOVAKIAN, and CZECH winegrowers.

Find the whole 2020 special prizes winners: www.mondial-vins-blancs.com/presse

The wine planet in 12 shades of white

Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg, is a member of VINO FED and the competition is organized under the OIV patronage. all the white wines in the world:

- 10 categories of precise white grape varieties with a wide representation in numerous countries throughout the world
- 2 categories which enable blended white wines as well as white grape varieties to enter the competition. They both represent a fabulous opportunity to highlight the diversity of the white wines. As an example, the long - forgotten or unknown ancient and indigenous varieties.



All the white wines of the world in 12 categories:

1. Chardonnay
2. Chenin
3. Gewürztraminer
4. Muscat
5. Pinot Blanc
6. Pinot gris
7. Riesling
8. Sauvignon
9. Sylvaner
10. Viognier
11. Other grape varieties
12. Blended wines.

Inscription and cost

Inscriptions are open until 31st August, Any winery can enter the international competition for a cost of 98€ per registered sample! Samples are expected from 01 June until 10. September 2021. Inscriptions at:

<https://www.mondial-vins-blancs.com/inscription/>

BERNICE LIU

ACTRICE
ET PASSIONNÉE
DE VIN

Bernice Liu est une actrice, interprète et philanthrope bien connue. Elle a joué dans de nombreux drames télévisés et films au cours de sa carrière de plus de 20 ans. Vigneronne itinérante depuis plus de 10 ans, elle commence son vin *Bellavizio* en 2008 dans la Napa Valley, créant d'abord un chardonnay et un merlot en 2009. Avec son Coombsville Merlot 2009, *Bellavizio* a reçu sa première médaille de distinction aux *Decanter World Wine Awards 2013*. Des médailles qui vont se succéder au fil des ans et des millésimes, à l'image de son assemblage bordelais qui va être mainte fois récompensé. Actuellement en cours de diplôme WSET niveau 4, Bernice est également membre actif de l'Association des sommeliers de Hong Kong et a fait partie de divers panels pour des concours de jugement de vins et de conseil tels que le *Hong Kong Wine and Dine Festival 2014*. En 2012, elle est intronisée à la Commanderie du Bontemps, puis en 2016 à la Commanderie de Champagne, et en 2018 dans la société des Chevaliers d'Alba en Italie. Bernice Liu a aussi reçu la médaille d'honneur du jubilé de diamant de la reine en février 2013 qui récompense l'alliance de sa carrière d'actrice et de sa passion pour le vin mais aussi son travail caritatif avec le Canada, la Chine et la France (elle a d'ailleurs été nommée l'un des 150 ambassadeurs du Canada en 2017).

Rencontre...

Bernice pouvez-vous nous expliquer comment avez-vous découvert les vins et quel en est votre premier souvenir ?

J'ai découvert le vin par accident. Je tournais un film au Canada et nous avons dû arrêter la production à cause de la neige. Certains d'entre nous ont fait un voyage vers une destination plus ensoleillée et nous nous sommes retrouvés à Napa Valley. Ce fut le début de mon voyage viticole. Je pense que mon premier souvenir sur le vin serait les histoires et l'expérience elle-même. Cela m'a tellement touché que ça m'a donné envie d'explorer et d'en apprendre davantage sur les vins et le processus de vinification. Par conséquent, 10 ans plus tard, le vin est devenu une très grande partie de ma vie.



Vous collaborez beaucoup avec des sommeliers et faites des dégustations avec des sommeliers professionnels à Hong-Kong, pourquoi sont-ils essentiels selon vous ?

Les sommeliers sont essentiels à l'industrie agro-alimentaire, et en Asie l'appréciation de cette profession ne cesse de croître. Le besoin de comprendre à la fois la nourriture et la boisson ne fait que compléter et augmenter la satisfaction de l'expérience pour le consommateur. On va dîner, quel que soit le prix, pour avoir un repas agréable, se détendre... Mon idée de collaborer et de faire des dégustations avec des sommeliers et des vigneronnes est de « maintenir le lien ». Surtout pendant le Covid, il s'agissait d'un soutien indispensable pour les deux industries au niveau local et international. Les restaurants ont été contraints de fermer, certains ont dû changer pour proposer des plats à emporter et les familles ont été invitées à rester chez elles. Pour moi, cela ne signifiait pas que le temps passé à la maison ne pouvait pas être utilisé à bon escient mais en fait un moyen de rassembler les familles et peut-être apprécier le temps passé à la maison. Cela m'a amené à demander à mes amis sommeliers et propriétaires de château d'essayer quelque chose de différent et de voir si mon idée fonctionnerait. Comme les sommeliers et les propriétaires de vignobles voyagent généralement quelques mois de l'an-

née pour entrer en contact avec leurs principaux clients et commerçants, pourquoi ne pas essayer de toucher un public plus large et qui peut avoir des questions qu'il n'a jamais été en mesure de poser auparavant ?! Pour moi, obtenir les bonnes informations est très important. Le fait que tant de gens profitent de la plate-forme en ligne et transmettent peut-être des informations incorrectes juste pour obtenir des vues m'a vraiment dérangée, car je voulais fournir à mes téléspectateurs et aux personnes vraiment intéressées par le vin les bonnes informations, de la source elle-même.

A travers vos réseaux sociaux vous parlez beaucoup de vin, vous avez de nombreux adeptes, à quoi s'attendent-ils ?

J'essaie de donner des petits bouts d'information et des conseils (car trop peut être trop accablant pour ceux qui commencent tout juste à comprendre la nourriture et le vin), en anglais et en cantonais, parfois même en mandarin, en fonction des invités et de la plate-forme. Mes nombreux adeptes, anciens et nouveaux, adorent entendre ce que j'ai fait ces derniers temps et, tous ayant dû rester chez eux cette année, passent plus de temps dans la cuisine ou commandent des plats à emporter et essaient plus de choses différentes. Fatigués de boire des boissons gazeuses, je reçois de nombreux adeptes qui veulent commencer à essayer des vins et des champagnes. Le prix est également un facteur important, mais je pense surtout que la prise de conscience est la clé. La majorité connaît les grandes marques ou celles qui ont de gros budgets de marketing, mais les joyaux cachés ou les petits établissements vinicoles sont négligés ou sous-évalués. Je veux être en mesure de les présenter et de motiver le public à vouloir essayer de nouveaux vins. Par conséquent, je fournis également du contenu sur les vignobles/châteaux à chaque clic !

Une recommandation pour un producteur de vin européen qui souhaite vendre en Asie ?

Je pense que pour tout producteur de vin européen qui souhaite vendre en Asie il faut trouver un moyen de se faire remarquer. Sensibilisation à des individus comme moi qui ont un avantage en raison du fait que je suis une célébrité en Asie, j'ai également plus de 10 ans d'expérience dans le vin en tant que vigneron, écrivain, juge et surtout amoureuse du vin ! Les dégustations reprendront à l'avenir, mais la création d'une relation et d'une prise de conscience pendant cette période peut s'avérer durable en amenant les consommateurs à vous.

Pouvez-vous nous en dire plus sur votre actualité et vos projets ?

Cette année, j'ai créé www.winemaven.io, une plate-forme en ligne de contenu ainsi qu'une boutique qui collabore avec de nombreux marchands



ici à Hong Kong. Les clients peuvent cliquer sur le vin, les informations et le contenu des vignobles/châteaux peuvent être consultés plus en détail, et ils peuvent même contacter les différentes personnes/organisations professionnelles qui ont été présentées dans des entretiens et des chats en direct. Cela s'est avéré être un succès car pendant le confinement les ventes des commerçants ont baissé de 60 % et les magasins ont fermé pour de bon, ce qui a également diminué les points de vente. J'ai travaillé avec l'Office du tourisme de Hong Kong, Hong Kong Wine and Dine, le consulat italien, le consulat français, Calhwine.com, Lai Sun Dining Group, l'Association des sommeliers de Hong Kong, les tribunaux des maîtres de sommelier de Londres, WSET Global et bien d'autres. Il est important pour moi que cet échange ne s'arrête pas, mais continue de s'adapter aux besoins en constante évolution du marché.

BERNICE LIU

actress and wine lover

Bernice Liu is a well-known actress, performer, and philanthropist. She has starred in numerous television dramas and movies over the span of her entertainment career of over 20 years. **Travelling winemaker** for over 10 years, she started Bellavizio in 2008 in Napa Valley, first creating a chardonnay and merlot in 2009. With her **2009 Coombsville Merlot**, Bellavizio received its first medal of commendation in the Decanter World Wine Awards 2013. Medals that will follow one another over the years and vintages, like its Bordeaux blend which has been rewarded many times. Currently taking WSET level 4 diploma, Bernice is also an active member of the Hong Kong Sommelier Association and has been on various panels for wine judging competitions and consulting such as the Hong Kong Wine and Dine Festival 2014. In 2012, she is inducted into the Commanderie du Bontemps, then in 2016, into the Commanderie de Champagne, and in 2018 into the Knights of Alba society of Italy in 2018. Bernice also received the Queens' Diamond Jubilee Medal of Honour in February, 2013 which rewards the alliance of her acting career and her passion for wine but also her charity work with between Canada, China and France (she was also appointed to be one of the 150 Canada Ambassadors in 2017). Meeting...

Domaine de l'Ange

UNE BELLE ÉCRITURE

Domaine de l'Ange



Vente & dégustation à la Propriété

Domaine de l'Ange



Avenue Vincent Auriol
F83980 LE LAVANDOU
Tél . +33(0)4 94 71 10 89

Boutique en ligne
WWW.DOMAINEDELANGE.FR
info@domainedelange.fr



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



La Signature du Vigneron



**CHÂTEAU
CARDINAL-VILLEMAURINE**

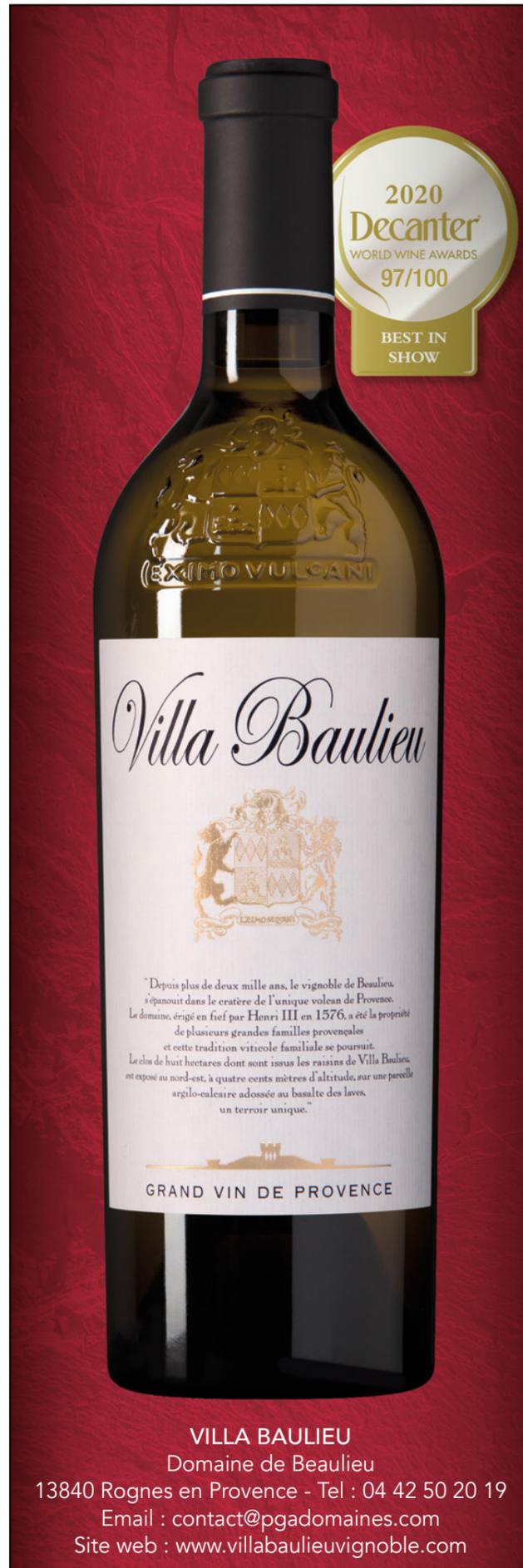
SAINT-ÉMILION GRAND CRU
Famille Leclérot

*Au cœur du village de Saint-Emilion
Visites exclusivement privées*

VISITE & DÉGUSTATION | BOUTIQUE | GRIGNOTAGES

WWW.CARDINAL-VILLEMAURINE.FR

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



VILLA BAULIEU

Domaine de Beaulieu

13840 Rognes en Provence - Tel : 04 42 50 20 19

Email : contact@pgadomains.com

Site web : www.villabaulieuvignoble.com

Bernice could you explain us how did you discover the wine and what is your first souvenir about it?

I first discovered wine actually by accident. I was filming a movie in Canada and we had to stop production due to snow. Some of us took a trip to a sunnier destination and we ended up in Napa Valley. This was the beginning of my wine journey. My first souvenir about wine I think would be the stories and the experience itself. It touched me so much that it made me want to explore and learn more about wines and the process of winemaking; hence, 10 years later wine has become a very big part of my life.

You collaborate a lot with sommeliers and do tasting with professional sommeliers in HK, for you why are they essential?

Sommeliers are essential to the food and beverage industry, and in Asia the appreciation for this profession is forever growing. The need to understand both the food and the beverage only compliments and increases the satisfaction of the experience for the consumer. One goes to dine, regardless of what price point, to hopefully have a pleasant meal, relax, "getaway", etc. and even be entertained... My idea to collaborate and do tastings with sommeliers and winemakers is to "keep the conversation going". Especially during Covid, this was a much-needed support for both industries locally and internationally. Restaurants were forced to shut down, some had to change to provide take out, and families were ordered to stay at home. To me, this didn't mean that time at home couldn't be used wisely and actually a way to bring families together and possibly value the time spent at home. This brought me to ask my sommelier friends and chateau owners to try something different and see if my idea would work. As sommeliers and winery owners usually travelled a few months of the year to connect with their key clients and merchants, why not try to reach a larger audience and one that may have questions they've never been able to ask before?! For me, getting the right information is very important. With so many taking advantage of the online platform and possibly passing out incorrect information just to get views really bothered me, as I wanted to provide my viewers and people who were really interested in trying wine with the right information; from the source itself.



Through your social media you speak a lot about wine, you have many followers what do they expect?

I try to give little bits and tips (as too much may be too overwhelming for those just starting to understand food and wine), in both English and Cantonese, sometimes even Mandarin, depending on the guests and which platform I am on at the moment. My many followers, old and new, love to hear about what I've been up to lately, and all having to stay in, are spending more time in the kitchen or ordering takeout and trying more different things. Bored of drinking soda pop, I get a lot of followers wanting to start to try wines and champagnes. Price is also a large factor, but mostly in my opinion is that awareness is key. The majority know the big brands or the ones that have large marketing budgets, but the hidden gems or the smaller wineries and get overlooked or undervalued. I want to be able to bring them forward and get the audience excited to want to try new wines. Hence, I do provide also content on the wineries/chateaux with each click!

Any recommendation for an European wine producer who wants to sell in Asia?

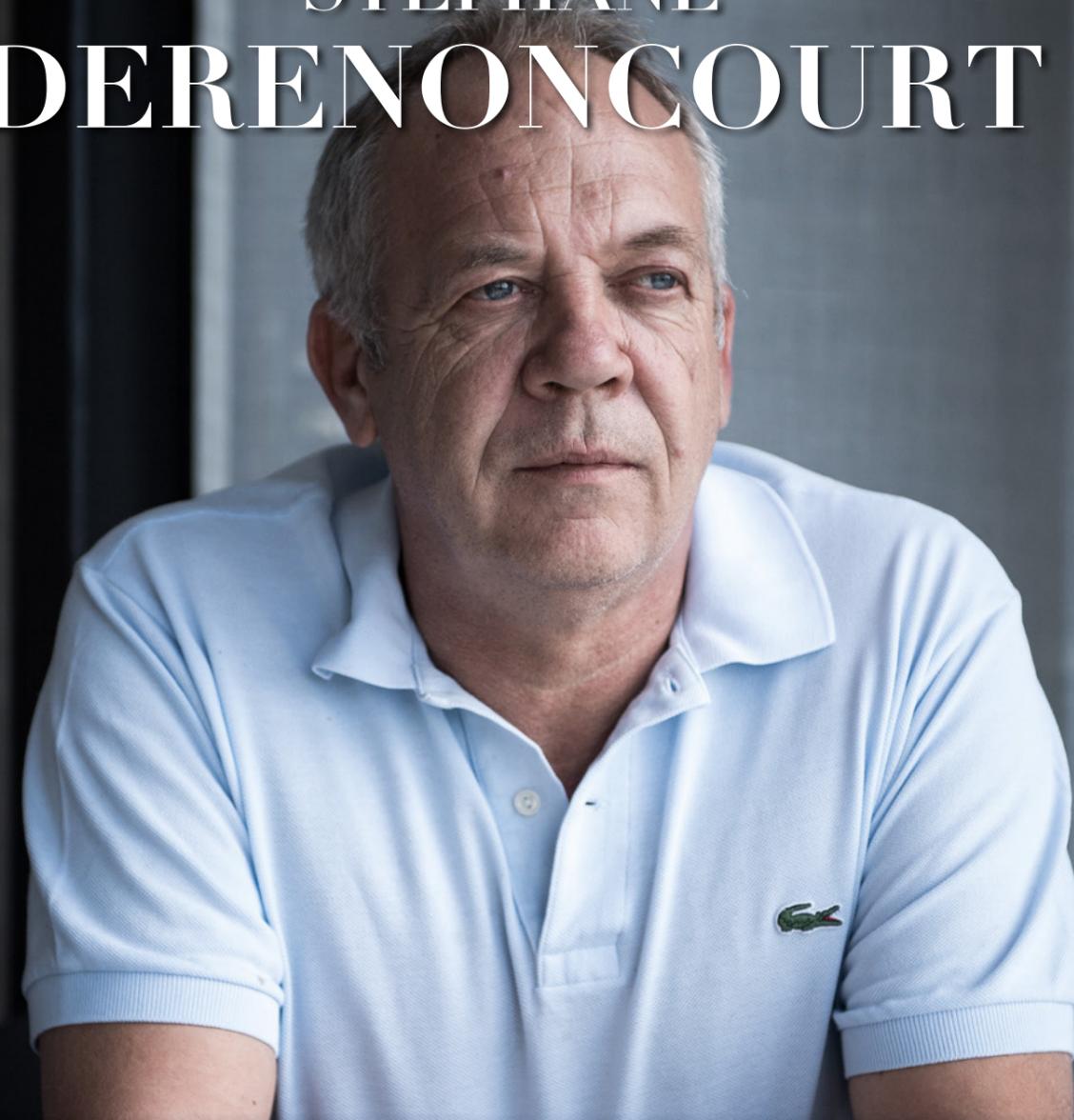
I think for any European wine producer who wants to sell in Asia is to find a way to *get noticed*. Awareness through individuals such as myself that have an advantage due to being a celebrity in Asia, I also have over 10 years of experience with wine as a winemaker, writer, judge, and most importantly winelover! Wine tastings will resume in the future but creating a relationship and awareness during this time can prove to be lasting in possibly bringing the consumers to you.

Could you tell us about your actuality and projects?

In this year, I've created www.winemaven.io, an online platform for content as well as a shop that collaborates many of the merchants here in Hong Kong. Customers can click on the wine, information and content on the wineries/chateaux can be further viewed, and they can even contact the different professional individuals/organizations that have been featured in interviews and live chats. This proved to be a success because during lockdown merchants' sales went down 60% as well as shops closed down for good, also decreasing retail locations. I have worked with the Hong Kong Tourism Board, Hong Kong Wine and Dine, Italian Consulate, French Consulate, Calhkwine.com, Lai Sun Dining Group, Hong Kong Sommelier Association, Courts of Masters of Sommelier London, WSET Global, and many more. It's important to me that this exchange doesn't stop, but continue to grow to the ever-changing needs of the market.



Échange avec
**STÉPHANE
 DERENONCOURT**



www.sociandomallet.com

Bordeaux a traversé une période de turbulences, tour à tour adulée, puis vilipendée, il est temps de tordre le cou aux idées reçues.

Entre spéculation et vins promis à la grande distribution à prix sacrifiés, à Bordeaux comme ailleurs, il y a aussi des vignerons-artisans pour pratiquer une viticulture intégrant les forces de la nature et donner à déguster des vins qui fleurent bon le terroir dont ils émanent.

En témoigne l'intérêt que leur a porté Paz Levinson durant le Wine Tour bordelais, Cheffe sommelière, prescriptrice des vins du Groupe Pic ; enthousiasmée

qu'elle était à l'idée d'aller à la rencontre des vignerons de cet immense vignoble d'une rare diversité.

C'est au cours d'une étape à Léognan que nous avons rencontré Stéphane Derenoncourt (Derenoncourt Consultants). Fervent défenseur de ce vignoble en pleine mutation, Stéphane Derenoncourt revient pour SommelierS International sur la crise qui a secoué Bordeaux, la prise de conscience qu'elle a occasionnée, les réactions très positives qui s'ensuivirent, la mise en œuvre d'une viticulture différente, plus réfléchie, plus proche des attentes des consommateurs d'aujourd'hui.

Stéphane Derenoncourt vit à Sainte-Colombe dans les Côtes de Castillon, il est consultant-vigneron. En homme de terrain, depuis 30 ans il arpente, entre autres vignobles de France et du monde, ceux du bordelais. C'est à l'école de la vie qu'il a développé son sens de l'observation, sa capacité à capter les forces en présence, à ressentir l'énergie d'un lieu.

Bordeaux représente l'un des vignobles les plus importants au monde, avec 120 000 ha de vignes, 63 AOC et 6 000 exploitants vinicoles. C'est dire combien il est arbitraire de loger l'ensemble des producteurs à la même enseigne.



L'équipe Les associées.

DE LA GRÂCE AU DÉSAMOUR

Stéphane Derenoncourt : « Longtemps Bordeaux a été une appellation référente, qui avait l'hégémonie des cartes des vins, et pour cause ! Elle était alors considérée comme LA grande école mondiale de la qualité. De la Toscane, en passant par la Californie, l'Argentine, d'innombrables vignobles étrangers ont connu leur essor grâce au modèle bordelais. »

De plus, il y avait une cohérence du marché. Embarqués sur les sentiers de la gloire par les grands crus classés, les crus artisans tiraient aussi leur épingle du jeu, à tel point qu'il suffisait d'inscrire *Bordeaux* sur l'étiquette pour trouver un marché, même si certains vins étaient de qualité douteuse.

À partir des années 1990 et jusqu'au fameux millésime 2000, un vent spéculatif souffle sur Bordeaux, galvanisé par le succès. Les prix des grands crus flambent (0,5 % de la production), dopés par la critique américaine qui permet l'accession à de nouveaux marchés (Japon, Asie, USA...), le fossé se creuse pour le reste de la production. Ces vins, devenus inaccessibles aux vrais amateurs, les ont détournés du Bordeaux, au profit d'autres appellations tout aussi méritantes.

BORDEAUX NE FAISAIT PLUS RÊVER

Parallèlement à cet épisode spéculatif, les consommateurs changeaient d'attitude, n'avaient plus les mêmes attentes. Stimulée par l'émergence des réseaux sociaux, la relation directe entre vignerons et amateurs s'établissait plus aisément.

La bouteille de Bordeaux s'apparentait à un signe extérieur de richesse, le négoce de la Place se spécialisait dans les vins très haut de gamme au détriment des crus non classés, laissés pour compte...

Et pendant que l'intérêt du consommateur pour d'autres appellations grandissait, la communication de l'interprofession peinait à valoriser son propre patrimoine.

OR LES VINS À BORDEAUX N'ONT JAMAIS ÉTÉ AUSSI BONS

En 20 ans le panorama viticole ici a radicalement changé ; contrairement à certaines rumeurs, Bordeaux compte proportionnellement à son étendue, le plus grand taux de conversions en bio. Ne serait-ce qu'en AOC Côtes de Castillon où il est vigneron, Stéphane Derenoncourt atteste que 25 % des producteurs de l'appellation ont déjà fait le pas.

L'avenir de la viticulture ? C'est la nécessité de gagner en qualité, de produire des vins au goût identitaire, élégants, aptes à gagner en singularité et donc en valorisation. Retrouver la vraie culture bordelaise, celle de tout un tissu familial, doté au sens noble du terme *du bon sens paysan* qui implique pour Derenoncourt Consultants : observer, étudier, analyser... La qualité du vin dépend de la qualité de l'écosystème, avec au 1^{er} chef, le sol ! Très sensibles aux problématiques climatiques et environnementales, son équipe et lui optent pour la création d'un pôle environnement. Non pas pour claironner *Tous en bio !*, mais pour aider les vignerons à mesurer la distance qui les sépare de l'agrobiologie, à réfléchir à l'écosystème environnant dans sa globa-

lité, à l'améliorer : observation faunistique, analyse de la vie des sols, comptage des insectes, création de haies, de nichoirs à oiseaux, de cabanes à chauve-souris...

S.D. : « En 30 ans, je n'ai jamais goûté des vins aussi bons, aussi bien faits qu'aujourd'hui. On a enchaîné de très beaux millésimes, c'est rarissime : 2014, 2015, 2016, (2017 mis à part), 2018, 2019 et 2020. »

L'offre est exceptionnelle avec des vins singuliers et variés, ils vieillissent admirablement bien, le temps renforce l'expression de leur terroir. (WINE, Derenoncourt, un homme, un groupe).

LE RETOUR EN GRÂCE

Une nouvelle génération, autrement avisée et consciente des défis majeurs du réchauffement climatique, reprend le flambeau ; elle s'inscrit dans une démarche de production inspirée de gestes ancestraux, plante en sélection massale, pratique la jachère, travaille avec la nature environnante, se sert de l'écosystème naturel et de la biodiversité, entretient le dialogue de la vigne avec le monde minéral... Désireuse de transmettre la trace authentique de son terroir et de retrouver le goût des vins de Bordeaux d'autrefois.

Alors à ceux qui douteraient encore, pourquoi ne pas aller à la rencontre et constater par soi-même, déguster, encourager les bonnes volontés, lever cette ombre déloyale et donner une nouvelle chance, puis témoigner de cette résurrection... tout un programme ! En démontre le nouveau Wine Tour réalisé par Paz Levinson dans le vignoble bordelais.

Conversation with Stéphane Derenoncourt II

Bordeaux has been through a turbulent period, by turns adulated, then vilified, it is time to restore the truth.

Despite speculation and wines promised to the mass market at sacrificed prices, in Bordeaux as elsewhere, winegrowers-artisans also practice a viticulture integrating natural resources and offer wines that smell of the land from which they come.

Paz Levinson, Head Sommelier and wine advisor for the Pic Group, was enthusiastic about meeting winemakers from this immense and diverse vineyard and showed a great interest during the Bordeaux Wine Tour.

During a stopover in Léognan, we met Stéphane Derenoncourt (Derenoncourt Consultants). Passionate defender of this vineyard in full mutation, Stéphane Derenoncourt comes back for SommelierS International

From grace to dislike

Stéphane Derenoncourt: "For a long time, Bordeaux was a reference appellation, which held sway on wine lists, and for good reason! It was then considered as THE world's great quality school. From Tuscany through California to Argentina, numerous foreign vineyards have flourished thanks to the Bordeaux model."

In addition, there was a consistency in the market. The artisanal vintages were so successful that if you put Bordeaux on the label, you would find a market, even if some of the wines were of dubious quality.

From the 1990s until the famous 2000 vintage, Bordeaux became the focus of speculation, galvanised by its success. Grand Cru prices soared (0.5% of production), boosted by American critics allowing access to new markets (Japan, Asia, USA...), the gap widened for the rest of the production. These wines, no longer accessible to true wine lovers, have diverted them from Bordeaux to other equally deserving appellations.

Bordeaux, no longer a dream

Alongside this speculative episode, consumers changed their attitude, and no longer had the same expectations. Boosted by social networks, the direct relationship between winemakers and wine lovers was more easily established.

The Bordeaux bottle was seen as an external sign of wealth, and the local wine trade specialised in top-of-the-range wines, to the detriment of unclassified wines, which were left behind.

And while consumer interest in other appellations was growing, the interprofessional communication was struggling to promote its own heritage.

And yet Bordeaux wines have never been so good

In 20 years, the viticultural panorama here has changed radically; despite certain rumours, Bordeaux has the highest organic conversion rate in proportion to its size. In AOC Côtes de Castillon alone, Stéphane Derenoncourt attests that 25% of the producers in the appellation have already taken the step.

And what about the future of winegrowing? The need to increase quality, to produce wines with a distinctive, elegant taste, suitable to gain in singularity and therefore in value. To rediscover the true

on the crisis which shook Bordeaux, on the awareness which it caused, on the very positive reactions which followed, on the implementation of a different viticulture, more thoughtful, closer to the expectations of today's consumers.

Stéphane Derenoncourt lives in Sainte-Colombe in the Côtes de Castillon and is a consultant-winemaker. For 30 years, he has been working in the French and international vineyards, including those of the Bordeaux region. He developed his observation skills, his ability to capture the forces at work, to feel the energy of a place.

Bordeaux is one of the most important vineyards in the world, with 120,000 hectares of vines, 63 AOCs and 6,000 wine growers. This shows how arbitrary it is to lump all the producers together.

Bordeaux culture, that of a whole family, endowed in the noble sense of the term with good farming sense, which for Derenoncourt Consultants implies: observing, studying, analysing... The wine's quality depends on the ecosystem's quality, above all the soil! His team and himself are very sensitive to climatic and environmental issues and have decided to create an environmental department. Not to proclaim that everything is organic, but to help the winegrowers to measure the distance that separates them from agrobiologie, to think about the surrounding ecosystem in its entirety, and to improve it: fauna observation, soil life analysis, insect counting, hedge creation, birdhouses, bat huts, etc.

Stéphane Derenoncourt :

S.D. : "In 30 years, I have never tasted wines as good, as well made as today. We have had a series of very beautiful vintages, it's extremely rare: 2014, 2015, 2016, (2017 apart), 2018, 2019 and 2020."

There is an exceptional offer with singular and varied wines, which age admirably well, and time reinforces the terroir's expression (WINE, Derenoncourt, un homme, un groupe).

Back in grace

A new generation, otherwise wise and aware of the major global warming challenges, is taking up the torch; it is involved in a production approach inspired by ancestral gestures, planting with massal selection, practicing fallowing, working with the surrounding nature, using the natural ecosystem and biodiversity, maintaining the vine's dialogue with the mineral world... They are eager to pass on the authentic trace of their terroir and to rediscover the pleasure of the old Bordeaux wines.

So, for those who still doubt, why don't you go and see for yourself, taste, encourage goodwill, lift this unfair shadow and give it a new chance, then testify to this resurrection... quite a programme! This is shown by the new Wine Tour conducted by Paz Levinson in the Bordeaux vineyards.

AnneMarie Nouaille

Crédit photos : Christophe Goussard – Agence VU

CHÂTEAU ANGÉLUS

La légende viticole bordelaise de la famille de Boüard traverse les siècles ; débutée au XVI^{ème} par ses ancêtres, aujourd'hui c'est Stéphanie de Boüard-Rivoal qui en assure l'immuabilité.

Native de Bordeaux, dès son adolescence, Stéphanie de Boüard-Rivoal sait déjà que c'est elle qui marquera de son empreinte la 8^{ème} génération. Il y a bientôt dix ans qu'elle a répondu à l'appel de son père, Hubert de Boüard de Laforest et de son oncle, Jean-Bernard Grenié, pour veiller au niveau d'excellence des vins du Château Angélu, fleuron de Saint-Émilion.

Embrasser la modernité, l'innovation, sans renier le travail accompli et les traditions, tel est le défi. Satisfaire aux exigences d'une clientèle hédoniste tout en s'adaptant aux enjeux environnementaux. Déjà sous sa présidence, on amorce la conversion à l'agriculture biologique sur l'ensemble des vignobles. Une démarche qui a entraîné la plantation d'arbres dans les parcelles, pour renforcer et stimuler le biotope.



Stéphanie de Boüard-Rivoal et Paz Levinson

Outre la volonté de faire évoluer le style du Grand vin Angélu vers plus d'élégance encore, elle souhaite faire du 2nd vin, *Le Carillon d'Angélu*, un grand vin à part entière. Dans cet esprit Stéphanie de Boüard-Rivoal acquiert de nouvelles parcelles, 5 ha sur des sols de graves et de sables (entre Figeac et Cheval Blanc), 7 ha sur des argiles, 3 ha sur des sols calcaires ; une mosaïque de terroirs de Saint-Émilion de nature à élargir la palette aromatique des vins. Parallèlement elle fait bâtir un impressionnant chai de 6000 m² dédié aux vinifications du *Carillon* et du N°3 d'Angélu (vin issu d'une sélection de jeunes vignes sur le parcellaire de Carillon). Véritable œuvre d'art, ce chai répond à 3 contraintes : esthétique, technique, environnementale ; inauguré pour le millésime 2019, il est intégralement gravitaire, sa taille, ses volumes, ses équipements techniques dernière génération permettent un travail parcellaire de haute couture.



© Logis de la Cadène



© Logis de la Cadène



© Logis de la Cadène

Cette audacieuse transposition entre tradition et évolution lancée, Stéphanie de Boüard-Rivoal ajoute à Angélu une activité indissociable des grands vins, la gastronomie, puis l'hôtellerie. En 2013, elle reprend *Le Logis de la Cadène*, le plus ancien restaurant de Saint-Émilion, dans l'idée d'en faire une étape incontournable, dédiée autant aux visiteurs qu'aux résidents. 3 ans plus tard, pour avoir su conjuguer atmosphère chaleureuse, raffinement, élégance et surtout compositions gourmandes du chef Alexandre Baumard, l'établissement reçoit sa 1^{ère} étoile ; attendants, l'hôtel particulier,

puis *l'Auberge de la Commanderie* offrent suites et chambres raffinées. En 2019, en impénitente disciple d'Épicure, la Famille fait l'acquisition du *Gabriel*, place de la Bourse à Bordeaux, l'un des lieux les plus emblématiques de la ville. Après dix mois de travaux, ce restaurant avec vue imprenable sur le Miroir d'eau, la Garonne et la rive droite du fleuve, a rouvert ses portes avec pour ambition de faire rayonner la gastronomie et les vins du bordelais. Ici, on cultive l'art d'éveiller tous les sens ; le chef déjà étoilé du Logis de Cadène poursuit l'aventure aux côtés de Stéphanie de Boüard-Rivoal et investit les cuisines de

L'Observatoire, le restaurant gastronomique, pour des déclinaisons autour des produits nobles du terroir et surtout de la mer. En janvier dernier, il a de nouveau été récompensé d'une 1^{ère} étoile par le guide Michelin. À rechercher l'accord parfait en fonction des vins d'Angélu, il a déployé ses talents pour proposer un turbot avec carpaccio de cèpes, une raviolle de cèpe et une sauce au vin rouge... à marier avec un millésime parvenu à maturité, tel le 2007 du Château Angélu, soyeux, élégant, par exemple.

Un refuge pour gourmets à tester sans modération.

COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

Le Carillon d'Angélu Saint-Emilion Grand Cru 2015

Robe : limpide, brillante, rouge rubis aux reflets grenat, intensité modérée. **Nez** : net, charmant ! Très parfumé et complexe, avec des fruits rouges comme la fraise et les prunes, des épices comme la vanille et la muscade. Au second nez, on sent les arômes de fumé se mêler aux épices et aux fruits. **Bouche** : le vin a une acidité très équilibrée, une saveur agréable, une intensité élevée avec des épices prononcées comme le fenugrec et le clou de girofle mélangés à des mûres fraîchement écrasées. Les tanins sont modérés avec une texture souple. La finale est pleine de roses et de bois de santal. **Accord** : côte de bœuf maturée et grillée au beurre persillé, whisky, frites fraîches, salade de jeunes pousses. **Commentaire** : un vin magnifique, très bon équilibre entre l'élevage en fût et le fruit. **Note** : 93/100.

Color: clear, bright, red ruby with garnet rim, moderate intensity.

Nose: clean, lovely! Very perfumed and complex, with red fruits like strawberry and plums, spices like vanilla and nutmeg. On second nose we can feel the smoke aromas blended with the spices and the fruit.

Palate: the wine has a very balanced acidity, nice flavour, high intensity with pronounced spices like fenugreek and cloves mixed with freshly crushed blackberries. The tannins are moderate with a soft texture.

The finish is full of roses and sandalwood. **Pairing**: matured prime rib of beef grilled with parsley butter, whiskey, fresh fries, salad of young shoots. **Comment**: a wonderful wine, very good balance between the oak élevage and the fruit. **Score**: 93/100.

Château Angélu

Saint-Emilion Grand Cru classé A 2007

Robe : rouge rubis à bord grenat, concentration intense, jambes également colorées. **Nez** : très expressif, ouvert, avec une forte intensité d'arômes. Il existe une gamme très complexe de parfums tels que les fraises écrasées, les cerises noires, l'eucalyptus, la menthe et les épices comme le clou de girofle et le genévrier. Le vin est encore très jeune et présente des notes de fleur d'oranger et de cèdre. C'est un nez complexe montrant 2007 à son apogée. **Bouche** : vin sec, très bonne acidité équilibrée avec un corps plein et un alcool modéré. Les tanins sont fins, très belle texture. Le vin est long, persistant et la finale montre plus d'épices, de bois de cèdre, de cendres, de feuilles de tabac. **Accord** : poulet rôti, farci à la truffe noire, foie gras avec purée de pommes de terre et oignons grillés. **Commentaire** : le vin a un bon potentiel de garde. Garde 2021-2037. **Note** : 94/100.

Color: red ruby with garnet rim, intense concentration of colour, legs with colour as well. **Nose**: very expressive, open, with a high intensity of aromas. There are a very complex array of perfumes such as crushed strawberries, dark cherries, eucalyptus, mint and spices like cloves and juniper. The wine is still very young and has hints of orange blossom and cedar. It is a complex nose showing 2007 at its best. **Palate**: dry, very good and balanced acidity with a full body and moderate alcohol. Fine grained tannins, very good texture. The wine is long, persistent and the finish shows more spices, cedar box, ashes, tobacco leaves. **Pairing**: roasted chicken, stuffed with black truffle, foie gras with potato purée and grilled onions. **Comment**: the wine has a lot of potential to age. Ageing 2021-2037. **Score**: 94/100.

Château Angélu || *The de Bouïard family's Bordeaux winegrowing legend has spanned the centuries; it started in the 16th century with its ancestors, and today Stéphanie de Bouïard-Rivoal is responsible for its immutability.*

A Bordeaux native, Stéphanie de Bouïard-Rivoal already knew as a teenager that she would leave her mark on the 8th generation. It was almost ten years ago that she answered her father Hubert de Bouïard de Laforest's and her uncle Jean-Bernard Grenié's call to ensure the Château Angélu excellent wines, the Saint Emilion jewel.

The challenge is to embrace modernity and innovation without denying the work done and the traditions. Satisfying a customer's hedonistic demands while adapting to environmental issues. Under his leadership, the conversion to organic farming was already underway in all the vineyards. This approach led to planting trees in the plots to reinforce and stimulate the biotope.

In addition to developing the Grand Vin Angélu style towards even greater elegance, she wants to make the second wine, *Le Carillon d'Angélu*, a great wine in its own right. In that spirit, Stéphanie de Bouïard-Rivoal acquired new land parcels, 5 ha on gravel and sandy soils (between Figeac and Cheval Blanc), 7 ha on clay, 3 ha on limestone soils; a wide range of terroirs in Saint-Emilion that would broaden the wines' aromatic palette. At the same time, an impressive 6,000 m² wine storehouse was built, dedicated to *Carillon* and *N°3 d'Angélu* (a wine made from a young vines selection from the Carillon plot). This winery is a real artwork and meets three requirements: aesthetic, technical and environmental. The winery, which was inaugurated for the 2019 vintage, is entirely gravity-fed, and its size, volume and latest-generation technical equipment allow for high quality parcel work.

Stéphanie de Bouïard-Rivoal added to Angélu an activity that is inextricably linked to great wines, gastronomy, and then the hotel business. In 2013, she took over *Le Logis de la Cadène*, the oldest



© Les Vignobles André Lurton

CHÂTEAU LA LOUVIÈRE

Bien des vigneron et producteurs bordelais, notamment rive gauche, savent ce qu'ils doivent à l'implication et à la pugnacité d'André Lurton, dans sa défense des vins de Bordeaux, des plus modestes aux grands crus et jusqu'à l'avènement de l'AOC Pessac-Léognan survenue en 1987. En 60 ans d'une vie professionnelle consacrée au rayonnement de Bordeaux dans le monde, André Lurton aura, d'acquisition en acquisition, rassemblé quelques 635 ha sur 8 propriétés et créé Les Vignobles André Lurton.

Depuis la disparition de son père en 2019, Jacques Lurton, avec l'assentiment de ses frères et sœurs, assure la présidence du groupe. Globe-trotter invétéré, Jacques Lurton, dès l'obtention de son diplôme d'œnologie, est parti à la conquête des vignobles du monde entier, à la découverte d'autres terres, d'autres cultures viti-vinicoles. De retour sur ses terres natales (bien qu'il garde un pied en Australie) il revient riche d'expériences, de savoirs œcuméniques. Des dispositions qu'il met au service des différentes pro-

priété, alliant tradition et innovation technologique, histoire de toujours maintenir les vins à leur plus haut niveau de qualité, voire de les élever encore.

À peine avons-nous franchi le portail du Château La Louvière, qu'il s'avance, chaleureux, impatient de faire la connaissance de Paz Levinson, que sa notoriété a visiblement précédé. Humble et reconnaissant de la métamorphose qu'a opérée son père sur la propriété, il nous retrace en quelques dates, les étapes clés qui ont conduit à sa résurrection.

Le vignoble aux 10 ha en 1965, en compte 65 aujourd'hui.

« Nous sommes situés entre les Châteaux Haut-Bailly et Carbonnieux, sur un terroir de graves assez profondes, favorables au cabernet sauvignon ; sur les côtés, aux sols plus argileux il y a les merlots ; en contre-bas sur les sols argilo-sablonneux, le sauvignon. »

...



© Stéphane Desjardins



© Boris Allin-Fishage



© Staphie Desjardins



© Logis de la Cadène

restaurant in Saint-Émilion, hoping to make it an essential stopover for visitors and residents alike. Three years later, for having succeeded in combining a warm atmosphere, refinement, elegance and, above all, the gourmet compositions of the chef Alexandre Baumard, the establishment received its first star; adjoining, the private mansion, then *the Auberge de la Commanderie*, offer suites and refined rooms. In 2019, the Family acquired *the Gabriel*, Place de la Bourse in Bordeaux, one of the most emblematic places in the city, in an Epicure unrepentant disciple. After a ten-month renovation, this restaurant overlooking the Miroir d'Eau, the Garonne and the right river bank, has reopened its doors to promote the Bordeaux region's gastronomy and wines. Here, all the senses are stimulated; the already starred

chef of the Logis de Cadène continues the adventure alongside Stéphanie de Bouïard-Rivoal and takes over the kitchens of *L'Observatoire*, the gastronomic restaurant, for variations on the noble local products and above all the sea. Last January, he was once again awarded a 1st star by the Michelin guide. In search for the perfect match with the Angélu wines, he has deployed his talents to propose a turbot with cep carpaccio, a cep ravioli and a red wine sauce ... to be paired with a mature vintage, such as the *Château Angélu 2007*, silky and elegant, for example. A gourmet refuge to be tried without moderation.

AnneMarie Nouaille

EN SAVOIR → WWW.ANGELUS.COM



© Hicham Ghabbe

Restauré, le Château du XVIII^{ème} siècle (classé monument historique) et agrandi de bâtiments annexes adaptés aux activités viticoles, présente l'avantage de concentrer le vignoble de façon quasi symétrique autour de lui.

Au chai les techniques de vinification évoluent. « Nous sommes très axés sur la technologie ; j'ai introduit l'usage du demi-muid sur la propriété et nous faisons des essais en amphores ; nous avons laissé fermenter 3 mois avec les peaux, comme il n'y a pas d'échanges, il n'y a pas de risques d'oxydation, on a mis de très faibles doses de SO₂ à la fin de la fermentation alcoolique (2gr/hl) ; on en tire un enseignement intéressant pour aller plus loin dans les élevages avec une partie sans SO₂ ».

Une démarche qui fait écho à l'engagement écologique des VAL ; après avoir limité les produits phytosanitaires, induit le traitement des déchets, préservé l'eau, favorisé la gestion des énergies... le grand challenge viticole en cours, c'est de recréer un milieu favorable à la biodiversité et de s'inscrire dans le projet *bee friendly* : une certification qui permet aux abeilles de vivre dans un environnement propice.

Et ce n'est pas le moindre des projets à venir : rénovation du Château Couhins-Lurton, nouveau style de vin, et nouvelle identité visuelle ; lancement d'un éco-projet au Château Bonnet et



nouvelle étiquette pour le vin de Bonnet ; création et lancement d'une nouvelle marque *Diane*, une gamme de vins en mono-cépages... Et dans le cadre paradisiaque de La Louvière, il est question de développer l'œnotourisme, avec rénovation de la boutique, aménagement de terrasses de dégustation dans le parc sous les châtaigniers, tout un programme !

Et surtout une vision tournée vers l'avenir, une approche audacieuse et une gamme de jeunes vins savoureux, moins classiques, où le terroir sublime l'expression du fruit.



Paz Levinson, Jacques Lurton et Claire Dawson

This knowledge is applied to the various estates, combining tradition and technological innovation, in order to always maintain the wines at their highest quality level, and even to raise them further.

As soon as we enter the Château La Louvière, he comes forward, friendly, impatient to meet Paz Levinson, already famous for his work. He is humble and grateful for the metamorphosis that his father has brought about on the estate, and recounts in a few dates the key stages that led to its resurrection.

The vineyard, which covered 10 hectares in 1965, now covers 65 hectares.

“We are situated between Châteaux Haut-Bailly and Carbonnieux, on a deep gravelly soil, favourable to Cabernet Sauvignon; on the sides, on more clayey soils, there are Merlots; below on clayey-sandy soils, Sauvignon.”

The Château, which dates from the 18th century (classified as a historical monument), has been restored and extended with annexes adapted to the wine-making activities. It provides an ideal setting for the vineyard, which is almost symmetrically arranged around it.

In the cellar, the winemaking techniques are evolving. “We focus on technology; I have introduced the use of the demi-muid on the property and we are testing amphoras; we have left the skins to ferment for 3 months, as there are no exchanges, there is no risk of oxidation, and we have used very low SO₂ doses at the end of the alcoholic fermentation (2gr/hl); we have learned a lot from this to go further in the maturing process with a part without SO₂”.

An approach that echoes the VAL's ecological commitment; after having limited phytosanitary products, induced waste treatment, preserved water, favoured energy management... the great viticultural challenge underway is to recreate an environment favourable to biodiversity and to join the *bee friendly* project: a certification that allows bees to live in a favourable environment.

Not the least of the upcoming projects: Château Couhins-Lurton renovation, new wine style, and new visual identity; launch of an eco-project at Château Bonnet and new label for Bonnet wine; creation and launching of a new brand *Diane*, a single-variety wine range... And within the paradisiacal setting of La Louvière, there is a question about developing wine tourism, with the shop renovation, and the tasting terraces creation in the park under the chestnut trees, quite a programme!

And especially a vision turned towards the future, a daring approach and a young and tasty wine range, less classic, where the terroir sublimates the fruit expression.

AnneMarie Nouaille

EN SAVOIR → WWW.ANDRELURTON.COM

COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

Château La Louvière Pessac-Léognan 2010

Robe : rubis limpide, brillante, aux reflets grenat. **Nez** : vin très complexe, expression minérale fantastique (graveleux), des copeaux de crayon, du cèdre et des fruits noirs mûrs. C'est un nez très classique avec des nuances de sous-bois, de pot-pourri et des épices douces. **Bouche** : le vin est en parfait équilibre, l'acidité est fraîche, avec un corps modéré, des tanins très texturés, un grain fin, minéral et une touche d'arômes fumés. **Accord** : sanglier, poivrons rouges grillés et purée d'aubergines. **Commentaire** : un vin magnifique avec un grand potentiel de garde. **Note** : 95+/100.

Color: clear, bright star, red ruby colour with garnet rim.

Nose: very complex wine, fantastic mineral expression (gravelly), pencil shavings, cedar box and black ripe fruit. It is a very classic nose with earthy nuances, potpourri, and sweet spices.

Palate: the wine is in perfect balance, the acidity is fresh, with a moderate body, great textured tannins, fine grained, mineral and touch of smoky aromas. **Pairing**: wild boar, grilled red peppers and aubergines puree. **Comment**: a stunning wine with a great potential ageing. **Note** : 95+/100.

Château La Louvière Pessac-Léognan 2019

Robe : limpide et lumineuse, avec une couleur rouge rubis et un bord violet, une concentration intense et des jambes colorées. **Nez** : complexe, intense, fruits noirs très purs avec quelques épices comme la réglisse et le clou de girofle. Le nez est frais avec des arômes de copeaux de crayon et de feuilles de tabac fraîches. **Bouche** : la fraîcheur du vin est grande. Il y a moins d'extraction que les années précédentes et plus de fluidité. Il y a une belle texture veloutée et des tanins mûrs mais montrant un bon potentiel de garde. **Accord** : canard vieilli à sec, ciboule et daikon. **Commentaire** : bravo, c'est un vin très équilibré et prêt à boire. Garde 2021-2028. **Note** : 95/100.

Color: clear and bright with a red ruby colour and a purple rim, intense concentration and coloured legs. **Nose**: complex, intense, very pure black fruit with some spices like liquorice and cloves. The nose is fresh with aromas of pencil shavings and fresh tobacco leaves. **Palate**: the freshness of the wine is great. There is less extraction than previous years and more fluidity. There is a nice velvety texture and tannins are ripe but showing a potential ageing. **Pairing**: dry aged duck, spring onion and daikon. **Comment**: bravo, this is a wine with great balance and ready to drink. Ageing 2021-2028. **Score**: 95/100.



CHATEAU CHANTEGRIVE

L'histoire de Chantegrive pourrait se lire comme un conte de fée. Il était une fois, un couple, Henri et Françoise Lévêque, passionnément attirés par l'univers du vin. Pour toute fortune, les époux possèdent une précieuse collection de timbres. Quand, en 1966, se présente l'opportunité d'acquérir 2 ha de vignes dans les Graves, la collection est sacrifiée à la faveur de ces terres. Des terres dont on dit qu'elles auraient été créées pour la vigne, tant elles réunissent de circonstances bénéfiques. Ils eurent beaucoup d'enfants, et les hectares se démultiplièrent...

Aujourd'hui à la tête de 96 ha, Marie-Hélène Lévêque gère le Château Chantegrive aux côtés de sa mère et de ses frères et sœurs.

Caractère, minéralité, typicité, finesse, distinguent les vins de l'appellation Graves, laquelle se déploie dans un paysage de croupes vallonnées et de plateaux. Entre forêts et océans, les vignobles disposent de conditions climatiques idéales ; au sol, des graves omniprésentes, mélange de cailloux, de galets, de sables plus ou moins grossiers. Cette originalité géologique et géographique, nous l'observons partout autour de nous, en allant à la rencontre de Marie-Hélène, ce jour-là.

Chantegrive's story could be read like a fairy tale. Once upon a time, there was a couple, Henri and Françoise Lévêque, who were passionately attracted to the wine world. Their only fortune consisted in a precious stamps collection. In 1966, the couple had the opportunity to acquire 2 hectares of vines in the Graves region, but the collection was sacrificed in favour of the land. It is said that the land was created for the vine, so many beneficial circumstances were present. They had many children, and the hectares multiplied...



Marie-Hélène Lévêque et Paz Levinson

Paz Levinson qui apprécie particulièrement les vins qui font parler leur terroir, scrute, photographie, en faisant le tour du Domaine. « Sur les 96 ha, 80 sont en production, nous remplaçons de vieilles vignes pour rééquilibrer la propriété ; elle est plantée à 60 % en rouge (majorité merlot/cabernet sauvignon) et à 40 % en blanc (sauvignon blanc et gris, sémillon) » témoigne Marie-Hélène. Avant d'ajouter : « Depuis peu, nous faisons aussi 1 ha de petit verdot pour apporter une petite note épicée à nos vins. » À Chantegrive, la conduite du vignoble est axée, d'une part sur le travail des sols, avec enherbement entre les rangs, pour stimuler la vie microbienne et favoriser l'échange entre la plante et le sol ; et sur la maîtrise de la production, d'autre part, pour que s'exprime pleinement tout le potentiel du terroir. De plus, pour être foncièrement engagé dans le respect de l'environnement, le domaine est certifié ISO 14 001 et HVE 3. Au moment clé des vendanges, les baies passent sur la table de tri Mistral : *On arrive à 100 % de baies parfaites à l'issue de l'opération*, affirme Marie-Hélène. Et avec de beaux raisins, chacun sait qu'une grande part de travail est faite.

Depuis 2006, la famille Lévêque bénéficie du talent et des conseils d'Hubert de Boüard, œnologue, propriétaire-vigneron du fameux Château Angélus : *Sous son impulsion les vins ont gagné en précision, en élégance.*



Nowadays, Marie-Hélène Lévêque manages Château Chantegrive alongside her mother her brothers and sisters.

The Graves appellation wines are distinguished by their character, minerality, typicity and finesse, and are spread over a rolling hillside and plateau landscape. The vineyards are located in ideal climatic conditions between forests and oceans. The soil is made up of gravel, a combination of stones, pebbles and varying degrees of coarse sand. This geological and geographical originality can be seen all around us, while meeting Marie-Hélène that day.

Paz Levinson especially appreciates wines that express their terroir. He scans and photographs as he walks around the estate. "Of the 96 hectares, 80 are in production, we are replacing old vines to rebalance the property; 60% are planted with red grapes (mostly Merlot/Cabernet Sauvignon) and 40% with white grapes (Sauvignon Blanc and Gris, Semillon)," explains Marie-Hélène. Before adding: "Recently, we have also been growing 1 hectare of Petit Verdot to bring a spicy note to our wines." At Chantegrive, the vineyard management is based, on the one hand, on working the soil, with grassing between the rows, in order to stimulate the microbial life and to favour the exchange between the plant and the soil; and on the other hand, on the production



Le Château Chantegrive produit près de 400 000 bouteilles d'une large gamme : en vins rouges : Château de Chantegrive et la cuvée confidentielle *Henri Lévêque* ; en vins blancs : Château de Chantegrive et l'emblématique cuvée *Caroline* ; ainsi qu'une toute nouvelle gamme de 3 cuvées : *Les Oiseaux de Chantegrive*, dédiée exclusivement aux CHR.

À la dégustation, le plaisir est au rendez-vous, des vins porteurs d'un millésime, d'une identité de lieu.... Et la magie opère.



© François Poincet

control, so as to fully express the terroir potential. In addition, in order to be fundamentally committed to respecting the environment, the estate is ISO 14 001 and HVE 3 certified. At harvest time, the grapes pass through the Mistral sorting table: "We get 100% perfect grapes at the end of the operation," affirms Marie-Hélène. And with beautiful grapes, everyone knows that a major part of the work is done.

Since 2006, the Lévêque family has benefited from Hubert de Bouard's talent and advice, oenologist and owner-wine-maker of the famous Château Angélus: *Under his guidance, the wines have gained in precision and elegance.*

Château Chantegrive produces nearly 400,000 bottles of a wide range of wines: red wines: Chantegrive and the confidential *Henri Lévêque*; white wines: Château de Chantegrive and the emblematic *Caroline*; as well as a brand, new range of 3 vintages: *Les Oiseaux de Chantegrive*, dedicated exclusively to the on-trade.

On tasting, pleasure is guaranteed, with the wines carrying a vintage and a local identity ... And the magic happens.

AnneMarie Nouaille

EN SAVOIR +
→ WWW.CHANTEGRIVE.COM



1. Relais de Margaux, Nouvelle-Aquitaine | 2. Hôtel de l'Image, Saint-Rémy-de-Provence | 3. Hôtel Arok, Strasbourg | 4. Le Clos de Bourgogne, Auvergne-Rhône-Alpes | 5. Hôtel & Spa Le Nouveau Monde, Saint-Malo | 6. Hôtel Le Vallon de Valrugues & Spa, Saint-Rémy-de-Provence | 7. Les Bories & Spa, Gordes | 8. Château de Montvillargenne, Gouvieux | 9. Hôtel Les Nomades, Beaune



Plus de 150 hôtels chics et authentiques en France et dans le monde

www.hotelspreference.com

Tel. +33 (0)1 78 94 90 40

COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

Chateau Chantegrive Graves 2007 blanc

Robe : le vin est limpide, brillant, avec une couleur et un bord doré. **Nez** : il est très expressif et complexe, avec de jolis arômes de miel, d'eucalyptus, d'herbes et de pamplemousse confit. Au second nez, on sent les épices comme la muscade, la cannelle et une touche de vanille. **Bouche** : le vin a une acidité équilibrée avec un corps modéré. Il est intéressant de voir l'évolution et les saveurs de citron confit, de pin et d'herbes mélangées à la pomme jaune et des nuances de caramel mou et de caramel en fin de bouche. **Accord** : truite fumée, concombre, babeurre et seigle. **Commentaire** : le vin est très complexe et ouvre le spectre des accords. Garde 2021-2027. **Note** : 92/100.

Color: the wine is clear, bright star with a golden colour and a golden rim. **Nose**: it is very expressive and complex with lovely aromas of honey, eucalyptus, herbs and candied grapefruit. In the second nose we can feel the spices like nutmeg, cinnamon and a touch of vanilla. **Palate**: the wine has balanced acidity with a moderate body. It is interesting to see the evolution and the flavours of candied lemon, pine and herbs mixed together with a yellow apple and nuances of toffee and caramel at the end of the palate. **Pairing**: smoked trout with cucumber, buttermilk and rye. **Comment**: the wine is very complex and opens the spectrum for pairings. Ageing 2021-2027. **Score**: 92/100

Chateau Chantegrive Graves 1985

Robe : le vin est limpide, brillant, avec une robe grenat et une bordure brunâtre. **Nez** : très complexe, montrant de beaux arômes d'évolution comme la figue, le tabac blanc et la boîte à cigares. Au second nez le vin s'ouvre et se révèle sur la cendre, la minéralité du sol graveleux, le sous-bois, la cendre de cigare et le raisin sec. **Bouche** : vin sec, une acidité et un alcool très équilibrés. Les tanins sont polis par le temps, avec des arômes de boîte à cigares, de touche de cuir, de pétales de rose séchés et de figes. **Accord** : cochon de lait confit, aux abricots secs, et girolles. **Commentaire** : une bouteille spéciale qui fait penser aux anciennes pratiques, des rendements élevés, des fruits pas trop mûrs mais aujourd'hui le vin est en parfaite condition. Charmant et complexe. **Note** : 93/100.

Color: the wine is clear, bright with garnet colour with brownish rim. **Nose**: very complex, showing lovely aromas of evolution like figs, white tobacco and cigar box. On second nose the wine opens and reveals the ashes, the gravel minerality, earthy, cigar ashes and raisins. **Palate**: dry, a very balanced acidity and alcohol. The tannins are polished by the time, with aromas of cigar box, touch of leather, dried rose petals and figs. **Comment**: a special bottle that make us think about the old practices, high yields, not so ripe fruit but today the wine is in perfect condition. Lovely and complex. **Score**: 93/100.

CHÂTEAU HAUT-BRION & LA MISSION HAUT-BRION



Paz Levinson

écosystème fertile et d'un encépagement adapté, allié aux façons et savoir-faire séculaires, fidèlement reproduits par les différents artisans qui œuvrent ici de la vigne au vin, confèrent aux vins, leur caractère unique, leur goût inégalé.

Orchestrée par Guillaume A. Marx, la dégustation mets & vins a révélé la nature aristocratique, intemporelle des cuvées ; quel qu'en soit le millésime, l'émotion était palpable, notamment à l'heure de la savoureuse alliance de la volaille de Bresse, jus à la truffe et du Château Haut-Brion 1978 qui fit dire à Paz Levinson : *C'est tout en équilibre, magnifique, très bon...* La cuvée confidentielle *La Clarté de Haut-Brion*, second vin blanc du Château, est le fruit d'un savant assemblage à majorité sémillon et de sauvignon, émanant des terroirs des Châteaux Haut-Brion et La Mission Haut-Brion. La cuvée 2020 vient de faire son apparition dans de nouveaux atours, bouteille identique à celle de Château Haut-Brion blanc, habillée par la Mission. Toute en élégance, déjà elle se dévoile : fraîcheur remarquable, d'une rare complexité, dotée d'un grand potentiel de vieillissement.



© Château Haut-Brion

À quelques semaines de la campagne des primeurs, l'annonce du reconfinement a frappé de plein fouet les acteurs du bordelais, les contraignant une fois de plus à s'adapter. Entre dégustations virtuelles et aménagement d'espaces improvisés pour la circonstance, avec force protocoles sanitaires, la filière s'organise.

Au Domaine Clarence Dillon comme ailleurs, bousculé par cet imprévu, Guillaume-Alexandre Marx, responsable de la commercialisation des vins, se démène. C'est pourtant avec une très grande courtoisie qu'il nous reçoit ce jour.

Début avril 2021, notre équipe a rendez-vous à Pessac au Château Haut-Brion, en compagnie de Paz Levinson, cheffe sommelière du Groupe Pic et remarquable dégustatrice, qui foulait pour la première fois les terres de cette mythique propriété.

Là, dans l'intimité de la ville, harmonieusement insérés, s'étendent au pied du Château les parcelles du vignoble, un vaste parc arboré, des jardins. Face à Haut-Brion, à peine quelques enjambées plus loin, se dresse le Château La Mission Haut-Brion, dont le vignoble se répartit sur les communes de Talence et de Pessac.

Les propriétés font partie du Domaine Clarence Dillon, que préside le Prince Robert de Luxembourg depuis 2008, 4^{ème} génération de cette illustre maison familiale.



Château Haut-Brion, dont les origines remontent au XVI^{ème} siècle, est le premier Château viticole du bordelais. Il est aussi l'unique Château des Graves à être 1^{er} Grand Cru classé en 1855. Son vignoble recense 51 ha, dont 48 ha dédiés aux vins rouges (merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot) et 3 ha aux vins blancs (sémillon et sauvignon). Plus modeste en taille, mais aussi riche en qualité, Château La Mission Haut-Brion réunit 29 ha (25 ha pour les vins rouges ; 4 ha pour les vins blancs), pour un encépagement à peu près identique à son aîné.

Le privilège exclusif d'Haut-Brion n'est pas dû au hasard. Les premiers vins fins de Bordeaux ont pour vignoble historique celui des Graves ; ici la notion de terroir répond à un certain nombre de conditions naturelles, très caractéristiques. À commencer par l'exposition surélevée des vignobles, un relief géologique ondulé fait de croupes graveleuses, un sous-sol exceptionnel composé d'épaisses couches de graviers, de galets, d'argile, de sable, de calcaire, l'influence de l'océan et du vent... Autant de spécificités qui placent ce terroir sous l'effet d'un microclimat apte à limiter les maladies, naturellement drainé, mais pas seulement. La formation originale des lieux et de ces éléments illustre la notion de grand terroir, chaud le jour, frais la nuit, là où les raisins mûrissent délicatement. La rencontre de cet

COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

Château La Mission-Haut-Brion Pessac-Léognan blanc 2014

Robe : limpide, brillante, de couleur jaune moyen avec un bord doré. **Nez** : le vin est net, intense avec des arômes bien définis de pomme jaune et de fleur de pommier. Le côté agrumes est représenté par le pamplemousse jaune, le zeste de citron confit et la clémentine. **Bouche** : vin sec, une acidité vive avec un corps modéré et des saveurs intenses de miel, d'herbes fraîches, de truffe blanche et de zeste de clémentine. Il a une grande longueur. **Accord** : homard bleu poché au beurre aux morilles, orties et bisque de homard. **Commentaire** : vin très élégant, beau, à boire maintenant. Garde 2021-2028. **Note** : 94/100.

Color: clear, bright, medium yellow color with golden rim. **Nose**: the wine is clean, intense with well-defined aromas of yellow apples and apple blossom. The citrus side is represented by yellow grapefruit, confit lemon peel and clementine. **Palate**: dry, a bright acidity with a moderate body and intense flavours of honey, fresh herbs, white truffles and clementine zest. It has a long length. **Pairing**: butter poached blue lobster with morel, nettle and lobster bisque. **Comment**: very elegant wine, beautiful to drink now. Ageing 2021-2028. **Score**: 94/100.

Château La Mission-Haut-Brion Pessac-Léognan 2010

Robe : limpide, étincelante, rouge rubis à bord grenat, couleur intense, opaque. La viscosité est élevée avec des larmes colorées. **Nez** : net, joliment classique avec des fruits noirs comme le cassis et la myrtille mêlés à du clou de girofle et des nuances de réglisse. Au second nez, des copeaux de crayon et une minéralité graveleuse apparaissent. **Bouche** : une grande concentration de saveurs avec une grande acidité et un corps intense. Les tanins sont fins, mûrs et une belle longueur. Les couches d'arômes persistent pendant de nombreuses minutes. **Accord** : de La Dame de Pic London, le filet de bœuf au café bourbon jaune et feuilles de bergamote, aubergine et ail noir. **Commentaire** : un vin qui parle de lui-même, du millésime et de son pedigree. Impressionnant. Garde 2021-2030. **Note** : 95/100.

Color: clear, star bright, red ruby with a garnet rim, intense colour, opaque. The viscosity is high with coloured tears. **Nose**: clean, lovely classism with black fruits like cassis and blueberry mixed with cloves and nuances of liquorice. On second nose the pencil shavings and gravelly minerality appears. **Palate**: a great concentration of flavours with a great acidity and an intense body. Fine grained and ripe tannins, a nice length. The layers of aromas persist for many minutes. **Pairing**: from La Dame de Pic London, the beef fillet with yellow bourbon coffee and bergamot leaves, aubergine and black garlic. **Comment**: a wine that speaks for itself about the vintage and the pedigree it has. Impressive. Ageing 2021-2030. **Score**: 95/100.

Châteaux Haut-Brion & La Mission Haut-Brion

|| A few weeks before the Primeurs season, the announcement of the reconfinement has strongly affected the Bordeaux wine industry, forcing them once again to adjust themselves. Between virtual tastings and the setting up of improvised areas for the occasion, with a lot of sanitary protocols, the industry is getting organised.

At the Clarence Dillon estate, as elsewhere, Guillaume-Alexandre Marx, in charge of the wine marketing, is struggling to cope with this unexpected event. However, he received us today with great kindness.

At the beginning of April 2021, our team had an appointment in Pessac at Château Haut-Brion, in the company of Paz Levinson, head sommelier of the Pic Group and remarkable taster, who was visiting this mythical estate for the first time.

There, in the city's intimacy, harmoniously inserted, stretch out the vineyard's parcels, a vast park with trees, and gardens. Opposite Château Haut-Brion, just a few steps further on, stands Château La Mission Haut-Brion, whose vineyards are spread over the communes of Talence and Pessac.

The properties are part of the Clarence Dillon estate, headed by Prince Robert of Luxembourg since 2008, the fourth generation of this illustrious family house.

Château Haut-Brion, whose origins date back to the 16th century, is the first wine-producing château in the Bordeaux region. It is also the only château in the Graves region to be classified as a 1st Grand Cru in 1855. Its vineyard covers 51 hectares, of which 48 hectares are dedicated to red wines (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot) and 3 hectares to white wines (Semillon and Sauvignon). Smaller in size, but no less impressive



in quality, Château la Mission Haut-Brion covers 29 ha (25 ha for red wines; 4 ha for white wines), with a vineyard almost identical to its elder "brother".

The Haut-Brion exclusive privilege is not a coincidence. The first fine Bordeaux wines were historically produced in the Graves region; here the terroir is based on a certain number of very characteristic natural conditions. Starting with the vineyards' high exposure, an undulating geological relief made up of gravelly hilltops, an exceptional subsoil composed of thick gravel layers, pebbles, clay, sand and limestone, the influence of the ocean and the wind... So many specific features that place this terroir under the effect of a microclimate capable of limiting diseases, naturally drained, but not only. The original formation of the place and these elements illustrate the notion of a large terroir, hot by day, fresh by night, where the grapes mature delicately. The meeting of this fertile ecosystem and an adapted grape variety, combined with the age-old methods and know-how, faithfully reproduced by the various craftsmen who work here from the vine to the wine, give the wines their unique character and their unequalled taste.

Orchestrated by Guillaume A. Marx, the food and wine tasting revealed the aristocratic, timeless nature of the vintages; whatever the vintage, the emotion was felt, particularly at the tasty combination of the Bresse poultry, truffle juice and the Château Haut-Brion 1978, which made Paz Levinson say: *It is balanced, magnificent, very good ...* The confidential cuvée *La Clarté de Haut-Brion*, the second Château white wine, results from a skilful blend of mainly Semillon and Sauvignon, from the Châteaux Haut-Brion and La Mission Haut-Brion terroirs. The 2020 cuvée has just been released in new clothes, in a bottle identical to that of Château Haut-Brion white, dressed by La Mission. This elegant wine is already revealing itself: remarkable freshness, rare complexity and great ageing potential.

AnneMarie Nouaille

EN SAVOIR ➔ WWW.MISSION-HAUT-BRION.COM
WWW.HAUT-BRION.COM



CHÂTEAU NÉNIN

Le Château Nénin figure parmi les plus vastes domaines de Pomerol d'un seul tenant ; le Grand Vin y est produit sur ses meilleures parcelles, 8 hectares sur le plateau de Pomerol. Si son vignoble repose sur des sols fortement argileux et argilo-graveleux, on y distingue 19 expressions de terroirs différentes, une richesse de taille pour la complexité des vins.

Longtemps Nénin est resté la propriété de la famille Despujol, avant que leur cousin Jean-Hubert Delon, n'en fasse l'acquisition en 1997. Présentant le potentiel remarquable du domaine, J. H. Delon entreprend une restructuration majeure du vignoble et des outils de production. 30 mars dernier, invités par l'équipe du Château pour une généreuse dégustation des vins, nous commençons par sillonner le vignoble à travers les parcelles enherbées. Pierre Graffeuille, directeur :

« L'herbe est un outil agronomique important, elle permet une meilleure pénétration de l'eau dans la terre ; via différentes espèces, elle permet de jouer sur une fertilisation naturelle ». Malgré la chaleur prématurée, des éoliennes, autour de grosses et de petites bougies jonchent le sol, prêtes à l'allumage en cas d'avis de gel. « Nous nous sommes équipés suite au terrible gel de 2017 où nous avons perdu 60 % de la production », souligne Pierre Graffeuille.

La philosophie prônée par J. H. Delon pour ses domaines passe d'abord par un important travail de terrain, réalisé majoritairement à la main.





Pierre Graffeuille, Antoine Gimbert, Paz Levinson et Romain Courtier

Sa volonté est d'élaborer des vins qui expriment la typicité de leur terroir ; des vins construits pour préserver la saveur du fruit frais et mûr, vinifiés et élevés surtout pour être dégustés autour des repas.

Nombre de parcelles ont été arrachées, d'autres complantées de cabernet franc et de merlot, exclusivement issus de sélection massale. La taille en guyot double, selon la méthode Poussard, est opérée par les vignerons-maison et représente près de 4 mois de travail. Cette technique révolutionnaire respecte les flux de sève et vise à équilibrer la charge du pied ; elle aurait de plus un impact significatif sur les maladies du bois. Au-delà de l'enherbement, on cherche aussi ici à

favoriser l'activité microbologique des sols, ils sont stimulés par de la fumure organique. Pierre Graffeuille : « On essaie de décomposer l'intégralité des feuilles qui tombent et tous les sarments sont brûlés sur place » : décoctions, tisanes de prêle, d'ortie, et argile ont un réel impact assure-t-il. Les vendanges sont récoltées dans de petites cagettes de 7 kg, sur un seul niveau de raisin pour le préserver indemne. Une grosse logistique ! Parfois 4 passages sont nécessaires pour aller chercher les maturités idéales des baies et le premier tri se fait au vignoble. Après un second tri et un passage à la trieuse optique, tout est fait dans la foulée : encuvage sans sulfitage, levurage, ferment-

tations... Les 40 cuves tronconiques aux contenants de 4,5 hl à 150 hl permettent des vinifications intra parcellaires très précises, haute couture. S'ensuivent des cuvaisons d'une quinzaine de jours.

Soutenu par Éric Boissenot, le Domaine dans sa quête de précision, de pureté, d'élégance, produit 2 vins d'un excellent rapport/qualité/prix : *Grand vin Château Nénin*, dont l'augmentation progressive de cabernet franc dans l'encépagement confère au vin tension, distinction, fraîcheur ; *Fugue de Nénin* quant à lui offre une expression charmeuse et séduisante plus immédiate et peut être dégusté plus vite que son aîné.



Château Nénin || *Château Nénin is one of the largest estates in Pomerol in a single block; the Grand Vin is produced on its best parcels, 8 hectares on the Pomerol plateau. Although the vineyards are planted on clay and gravel soils, there are 19 different terroir expressions, a significant wealth for the wines' complexity.*

For a long time, Nénin remained the Despujol family's property, before their cousin Jean-Hubert Delon acquired it in 1997. J.H. Delon foresaw the remarkable potential of the estate and undertook a major restructuring of the vineyard and production tools.

On March 30th, we were invited by the Château's team for a generous wine tasting, and we began by walking through the vineyard and the grassed plots. Pierre Graffeuille, director: "Grass is an important agronomic tool, it allows a better water infiltration in the soil; via different species, it allows us to play on a natural fertilization" Despite the premature heat, windmills, around big and small candles, are strewn on the ground, ready to be lit in case of a frost warning. "We equipped ourselves following the terrible 2017 frost when we lost 60% of the production", Pierre Graffeuille points out.

The philosophy advocated by J.H. Delon for his estates involves first of all a lot of work in the field, mostly done by hand.

His aim is to make wines that express the terroir's typicity; wines built to preserve the fresh, ripe fruit flavour, vinified and matured especially to be enjoyed with meals.

EN SAVOIR → WWW.DOMAINES-DELON.COM

COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

Château Nénin Pomerol 2001

Robe : couleur grenat à reflet grenat, intensité moyenne. **Nez** : le vin est net, très expressif, ouvert, charmant avec des arômes de truffe, d'épices séchées et de sous-bois. Il y a des fruits secs comme le pruneau et les figues. **Bouche** : une acidité vive, les tanins sont élevés mais mûrs. C'est un vin qui a de la longueur et de la finesse. Longue persistance. **Accord** : polenta aux champignons shiitake. **Commentaire** : ce vin est très agréable à boire aujourd'hui. Garde 2021-2031. **Note** : 93/100.

Color: garnet color with garnet rim and a medium intensity. Nose: the wine is clean, very expressive, open, lovely with aromas of truffles, dried spices and earthiness. There are some dried fruits like prune and figs. Palate: a bright acidity, tannins are high but ripe. It is a wine that has length and delicacy. Long persistence. **Pairing**: polenta with shiitake mushrooms. **Comment**: this wine is lovely to drink today. Ageing 2021-2031. **Score**: 93/100.

Château Nénin Pomerol 1959

Robe : grenat avec une bordure brunâtre, une intensité moyenne. **Nez** : beau, hors de ce monde, tant d'années et est toujours très expressif, avec des arômes de sous-bois et de boîte à cigares. Avec peu d'aération on sent les arômes de champignons et de truffes noires. **Bouche** : vin sec, avec une acidité très équilibrée, corps délicat, avec des saveurs de figue, de prune séchée. Bouteille très spéciale avec beaucoup d'arômes, complexe, sous-bois, feuilles, champignons. **Commentaire** : une grande bouteille de vin qui n'a jamais bougé de la cave. Vin très émouvant. Un vin aérien mais éternel. Pas d'accord, ni de note, un vin de méditation.

Color: garnet with a brownish rim, a medium intensity. Nose: beautiful, out of this world, so many years and is still very expressive, with earthy aromas and cigar box. With little aeration we can feel the aromas with mushrooms and black truffles aromas. Palate: dry, with a very balanced acidity, delicate body, with flavours of fig, dried plums. Very special bottle with lot of aromas, complex, earthy, leaves, mushrooms. **Comment**: a great bottle of wine that never moved from the cellar. Very emotional wine. An ethereal but eternal wine. No pairing or score, meditation wine.



CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET

C'est bien grâce à l'audace de Jean Gautreau que le Château Sociando-Mallet est entré dans la légende. En 1969, lorsqu'il en fait l'acquisition sur un coup de cœur, rien ne prédestinait cette propriété à figurer parmi les plus attrayantes du Médoc. Si ce n'est la fameuse butte de Baleyron, l'un des plus beaux terroirs de graves du Médoc.

Au-delà du charme indéniable du site et du privilège du terroir, tout est à reconsidérer, à réhabiliter ; le vignoble compte 5 ha et les bâtiments sont à peine exploitables. S'appuyant sur l'existant, par phases successives de travaux, Jean Gautreau rénove l'habitat, fait construire un premier cuvier béton, puis inox, un chai à barriques. Progressivement le vignoble s'élargit aussi ; Jean rachète petit à petit les parcelles voisines, et dans l'intention d'obtenir la meilleure qualité possible, améliore l'encépagement. En 40 ans, il aura modelé les contours du Château Sociando-Mallet d'aujourd'hui : 85 ha de vignes, un outil d'exploitation adapté et

digne des vins qu'il veut offrir en partage, un caveau dédié à la mémoire des millésimes, une salle de dégustation avec vue imprenable sur le vignoble et l'Estuaire ... Et pour parfaire l'ensemble, dernièrement ont été ajoutés des jardins paysagers et un gîte.

La grandeur de Sociando-Mallet, sa modestie : ni cru classé, ni cru bourgeois, la volonté d'être accessible au plus grand nombre.

C'est dans cet univers que Sylvie Gautreau a grandi, qu'elle s'est formée autour de Jean, son père ; aujourd'hui c'est à elle que revient la succession et la gouvernance de la propriété.

Sur ces belles croupes de graves, dont la définition des terroirs s'inscrit dans celle de Saint-Estèphe, aux sols argilo-graveleux et sous-bassement calcaire, les merlots représentent 55 % de l'encépagement, 44 % de cabernet sauvignon et 1 % de petit verdot. Une répartition qui devrait évoluer, Sylvie, comme son père autrefois, ayant un faible pour le cabernet sauvignon. La philosophie sur la propriété, être le moins interventionniste possible.



Paz Levinson et François Huguenot



© Christophe Goussard

Or ici, le cadre naturel et la proximité de la Gironde présentent bien des avantages : sous l'effet du vent qui balaie les vignes, l'eau sèche rapidement les excès d'humidité, excluant tout apport de fongicides ; la rivière, tel un élément tampon, s'avère un allié de taille contre le gel. Pour autant confie François Huguenot, directeur d'exploitation : « On arrive à faire de très beaux merlots, puissants, très bien constitués, avec beaucoup de fruits, tout en gardant de la fraîcheur. » Quant au cabernet sauvignon, il donne ses meilleures expressions sur les terrains graveleux, drainants et bien exposés. Le mot d'ordre à la propriété : « Jamais de sur-maturité, ne récolter que de très bons fruits, composer avec la puissance naturelle que l'on obtient (merlot et cabernet) pour créer des vins sur l'élégance et d'un grand potentiel de garde. »

Même si une grande partie des vins est vendue par La Place, Pascale Thiel, responsable commerciale, aime à contrôler la distribution, de manière à faire rayonner



© Christophe Goussard

Château Sociando-Mallet, les cuvées *La Demoiselle de Sociando-Mallet* et *Jean Gautreau*, le plus largement possible dans le monde. Le prix très attractif des cuvées, au regard de son élaboration digne de celle des grands crus classés, le potentiel des vins à s'ouvrir jeune ou plus mûr, leur équilibre, ont séduit Paz Levinson, laquelle témoigne : « C'est remarquable une propriété de prestige qui reste dans des prix raisonnables, la bouteille circule, elle se vend, des vins de haut niveau de qualité se boivent, à des prix compétitifs... »

COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

Sociando Mallet Haut-Médoc 2005

Robe : l'aspect est limpide, brillant, avec une robe rouge rubis et un bord grenat, d'intensité moyenne. **Nez** : les arômes sont intenses, il est très expressif, avec des arômes de fruits noirs mûrs et de fruits rouges, de réglisse et de poivre noir. Le second nez présente des nuances de fumé, de bois de cèdre et de clou de girofle. **Bouche** : le vin est sec, avec une acidité bien équilibrée et des saveurs de figue, arômes tertiaires, fruits rouges, eau-de-vie de pruneau, épices, cuir. Très traditionnel, intense, concentré. **Accord** : carré d'agneau aux poivrons rouges grillés. **Commentaire** : un vin qui continuera à vieillir avec grâce. Garde 2021-2031. **Note** : 95/100.

Color: the appearance is clear, bright with a red ruby color and garnet rim, medium intensity. **Nose**: the aromas are intense, it is very expressive, with aromas of ripe black fruits and red fruits, liquorice and black pepper. The second nose shows nuances of smoke, cedar box and cloves. **Palate**: the wine is dry, with a well-balanced acidity and flavours of fig, tertiary aromas, red fruits, prune brandy, spices, leather. Very traditional, intense, concentrated. **Pairing** : rack of lamb with grilled red peppers. **Comment**: a wine that will continue to age gracefully. Ageing 2021-2031. **Score**: 95/100.

Sociando Mallet Haut-Médoc 1996

Robe : le vin est brillant, limpide, avec une robe et une bordure grenat. Une intensité modérée. **Nez** : net, ravissant, expressif, ouvert, complexe. Avec des arômes de feuille de tabac, de boîte à cigares, de figue, de pruneau. Au second nez, le vin montre le terroir avec une minéralité graveleuse, très élégante et complexe. **Bouche** : le vin est sec, avec une acidité équilibrée, les tanins sont modérés, fins et l'alcool est équilibré. Les saveurs montrent des couches de complexité, avec des feuilles de tabac frais, des figues, de la cendre de cigare et du pruneau. Vin long et complexe. En finale, le cuir et les épices s'attardent en bouche. **Accords** : cailles farcies à la bourrache et aux raisins secs, purée de pommes de terre grillées. **Commentaire** : un autre exemple que 1996 est un millésime d'élégance et d'équilibre. Ce vin doit s'ouvrir à l'avance. Garde 2021-2026. **Note** : 95 /100.

Color: the wine is bright, clear, with a garnet color, and a garnet rim. A moderate intensity. **Nose**: clean, lovely, expressive, open, complex. With aromas of tobacco leaf, cigar box, figs, prune. On second nose the wine shows the terroir with a gravel minerality, very elegant and complex. **Palate** : the wine is dry, with a balanced acidity, tannins are moderate, fine grained, and the alcohol is balanced. The flavours are showing layers of complexity with fresh tobacco leaves, figs, cigar ashes and prune. Long and complex wine. On the finish the leather and spices lingered on the palate. **Pairing**: stuffed quail with borage and raisins, grilled potatoes purée. **Comment**: another example that 1996 is a vintage of elegance and balance. This wine needs to open in advance. Ageing 2021-2026. **Score**: 95 /100.

Château Sociando-Mallet || Thanks to Jean Gautreau's audaciousness, Château Sociando-Mallet has become a legend. In 1969, when Gautreau bought the property on a whim, the chateau was not destined to become one of the most attractive in the Médoc. Except for the famous Baleyron hillock, one of the most beautiful gravelly terroirs in the Médoc.

Beyond its undeniably charming site and the privilege of its terroir, everything needs to be reconsidered and rehabilitated. The vineyard covers 5 hectares and the buildings are barely usable. Based on what already existed, Jean Gautreau renovated the house in successive phases, and built a first concrete vat room, then a stainless steel one, and a barrel cellar. Step by step, the vineyard also expanded; Jean gradually bought up neighbouring plots, and improved the grape varieties in order to obtain the best quality possible. In 40 years, he has shaped the today' Château Sociando-Mallet : 85 hectares of vines, a suitable operating tool suitable for the wines he wants to share, a cellar dedicated to the vintages' memory, a tasting room with an unobstructed view of the vineyard and the Estuary... And to complete the whole, gardens and a lodge have been added recently.

Sylvie Gautreau grew up in this world and was trained by her father, Jean. Today, she is the successor and manager of the estate.

On these beautiful gravelly hilltops, the terroirs are defined in the same way as those of Saint-Estèphe and the soils are composed of clay and gravel with a limestone sub-base. Merlot represents 55% of the grape varieties, 44% of Cabernet Sauvignon and 1% of Petit Verdot. A repartition that should evolve. Like her father in the past, Sylvie has a soft spot for Cabernet Sauvignon.

The estate's philosophy is to be as hands-off as possible. But here, the natural setting and the Gironde's proximity offer many advantages: under the effect of the wind that sweeps through the vines, the water quickly dries up the excess humidity, excluding any fungicide application; the river, which acts as a buffer, is an ally against frost. However, as François Hugueniot, the vineyard manager, confides: "We manage to make very fine Merlot, powerful, very well-constituted, with lots of fruit, while retaining its freshness." As for the Cabernet Sauvignon, it shows its best potential on gravelly, draining and well exposed soils. The motto at the property: "Never over-ripen, only pick very good fruit, compose with the natural power that we obtain (Merlot and Cabernet) to create elegant wines with great ageing potential".

Sociando Mallet's strength lies in its modesty: it is neither a cru classé not even a cru bourgeois, and it aims to reach as many people as possible.

Although most of the wines are sold through La Place, Pascale Thiel, the sales manager, likes to control distribution so that *Château Sociando-Mallet*, *La Demoiselle de Sociando-Mallet* and *Jean Gautreau* vintages are known as widely as possible throughout the world. The wines are very attractively priced, given their production and the potential to be opened young or more mature, and their balance, have seduced Paz Levinson, who says: "This is an outstanding prestige property that remains reasonably priced, the bottle is distributed, sold, and high quality wines are drunk, at competitive prices..."

EN SAVOIR → WWW.SOCIANDOMALLET.COM

CHÂTEAU LA CLYDE

À proximité de la Garonne, au pied du clocher de Tabanac dans les Côtes de Bordeaux, il est un vignoble confidentiel qui culmine à 80 m d'altitude et repose sur des sols argilo-calcaire, argilo-graveleux ; le terrain caillouteux, en pente légère abrite en contre-bas une pinède. Autour un foisonnement de flore et de faune environne les vignes et participe à la biodiversité. Ici, une parcelle de 20 ares de muscadelle pour les blancs ; là *les vignes du seigneur*, une parcelle de vieux merlots dont certains pieds ont plus de 65 ans, du cabernet franc, du cabernet sauvignon.



Florence et Jacques Jouny entourant Paz Levinson.



Si vous leur demandez pourquoi à l'heure de prendre une retraite bien légitime ils se sont lancés dans une telle entreprise, Florence et Jacques Jouny vous répondront d'une même voix : *péché de gourmandise, par amour de la bonne chère et des bons vins !* Derrière eux, une vie d'ingénieurs globe-trotters ; devant, peut-être le besoin de s'enraciner, de bâtir ensemble quelque chose qui ait du sens : Créer oui, mais de l'excellence !. Or, être ingénieurs ne suffit pas ! Qu'à cela ne tienne, Florence, allergique à l'idée de ne



pas avoir les coudées franches, passe un diplôme d'agriculture (vins & vinifications). En 2016, ils signent pour le Château La Clyde, *leur petit Saint-Émilion*. Depuis 4 ans qu'ils ont acquis la propriété, ils se comparent à des cultivateurs-vignerons exerçant moult métiers : la vigne, le chai, la communication, la commercialisation, la distribution... Du matin au soir, ils sont sur le terrain, exit les samedis, les dimanches.

*Il faut faire les choses
avec passion, s'impliquer !*

Surtout, si comme Florence et Jacques, on fait le choix de travailler en bio et biodynamie.

Tel un grand jardin, le vignoble s'étend sur 1,8 ha d'un seul tenant. Florence : « Quand on est arrivé, on nous a conseillé de tout arracher ; pour nous c'était une hérésie. Il y avait plusieurs générations de ceps, on a décidé de garder tout ce qu'on pouvait et de complanter nos parcelles ».

Philosophie du sensible et du ressenti, la biodynamie c'est tout un système informatif, on se connecte et ça passe. Florence : « C'est intensifier la vie du sol pour qu'il y ait un meilleur échange entre la terre et la plante ; on utilise les plantes pour soigner les plantes, en les perfusant, en faisant des décoctions et des infusions que l'on va dynamiser et que l'on pulvérisera sur l'ensemble de la vigne ; on travaille en respectant les influences astrales ; mais avec du bon sens : observer le végétal, comprendre et lire la nature, s'il y a une urgence, on agit. »

À l'aube de leur 6^{ème} millésime, les époux Jouny gagnent en confiance. S'agissant des préparations, Florence admet : « La première année j'ai tout fait moi-même, c'est trop long. On a trouvé un prestataire pour les purins d'ortie et les décoctions de prêle en anaérobiose, j'ai vu la différence, c'est bien mieux, c'est un budget un peu supérieur mais on s'y retrouve, notamment avec la muscadelle, un cépage très fragile. »

Dans leur *petit laboratoire*, tout est fonctionnel, soutenu par un spécialiste biodynamiste et Pierre Jean leur œnologue conseil, Florence et Jacques produisent près de 10 000 bouteilles, soit 4 cuvées du Château La Clyde : un blanc 100 % muscadelle, 2 cuvées de rouge dont une élevée en fût de chêne, et une cuvée de rosé.

Jacques : « On fait les vins que l'on aime, on y met notre âme ». Aujourd'hui, œnologues, restaurateurs, sommeliers, s'accordent sur l'excellence de ces vins en constante évolution qualitative ; on parle de vins vibrants, sur le fruit et la fraîcheur, typiques de la rive droite.



Robert Pina, chef cuisinier Le Robinson à Quinsac.



AnneMarie Nouaille

Château La Clyde || Near the Garonne river, below the Tabanac bell tower, Côtes de Bordeaux, this is a confidential vineyard that rises to 80 m above sea level and rests on clay-limestone and clay-gravel soils; the stony, gently sloping ground shelters a pine forest below. All around, the vines are surrounded by a flourishing flora and fauna which contributes to biodiversity. Here, a 20-acre Muscadelle plot for the whites; there, the lord's vines, an old Merlot plot, some of which are over 65 years old, Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon.

If you ask them why they took on such an undertaking when they were ready to retire, Florence and Jacques Jouny will answer the same way: *because of their love of good food and wine!* Behind them, a career as globetrotting engineers; in the foreground, perhaps, the desire to put down roots, to build something meaningful together: *Creativity, yes, but they want excellence.* And yet being an engineer is not enough! Fair enough, Florence, who refuses to be out of her depth, obtained a degree in agriculture (wine-making). In 2016, they signed for Château La Clyde, their own little *Saint-Émilien*. For the four years since they acquired the property, they have compared themselves to farmer-winemakers working in a variety of jobs: the vineyard, the cellar, communication, marketing, distribution... From morning to evening, they are in the vineyard, leaving on Saturdays and Sundays.

You have to do things with passion, get involved!

Especially if you choose to work organically and biodynamically like Florence and Jacques. Just like a huge garden, the vineyard extends over 1.8 hectares in a single block. Florence:

COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

Château La Clyde

Côtes de Bordeaux 2020 - 100 % muscadelle

Robe : lumineuse et claire. La couleur du vin est jaune pâle avec une teinte verdâtre. **Nez** : net, lumineux et aromatique. On sent les épices, la muscade et la vanille qui viennent du chêne. **Bouche** : le vin est sec, avec une acidité fraîche, un mélange de poires et de zestes de pamplemousse, pommes jaunes, salin, floral. La texture en milieu de bouche est douce et ronde, avec des arômes de tonka, de fleurs d'acacia et de poire. Bien fait, une note un peu haute de chêne mais la bouche est très équilibrée. **Accord** : bar mariné au fenouil et zestes de citron. **Commentaire** : vin blanc frais et minéral 100 % muscadelle, ce qui est rare. Garde 2021-2025. **Note** : 89/100.

Color: bright and clear. The color of the wine is pale yellow with a greenish tinge. **Nose**: clean, bright and aromatic. We can feel the spices, nutmeg and vanilla from the oak. **Palate**: the wine is dry, with a fresh acidity, a mixture of pears and grapefruit zest, yellow apples, salty, floral. The texture on the mid-palate is soft and round, with aromas of tonka, acacia flowers and pear. Nicely made, little high oak but the palate is very balanced. **Pairing**: marinated seabass with fennel and lemon zest. **Comment**: fresh and mineral 100% Muscadelle white wine which is rare. Ageing 2021-2025. **Score**: 89/100.

"When we first arrived, we were advised to uproot everything; we were against it. There were several generations of vines, so we decided to keep everything we could and to replant our plots".

Biodynamics is a philosophical approach based on the senses and perceptions, and it is a whole system of information, which we connect with and which is passed on. Florence: "It consists in intensifying the soil's vitality so that there is a better exchange between the soil and the plant; we use plants to treat the plants, by infusing them, by making decoctions and infusions that we will energize and spray on the whole vineyard; we work by respecting the astral influences; but with common sense: observing the plant, understanding and reading nature, if there is an emergency, then we act."

On the eve of their 6th vintage, the Jouny couple gained in confidence. As for the preparations, Florence admits: "The first year I did everything by myself, it took too long. We found a service provider for nettle purins and anaerobic horsetail decoctions, I saw the difference, it's much better, it's a bit more expensive but we're getting on with it, especially with the Muscadelle, a very fragile grape variety."

In their *tiny laboratory*, everything is functional, supported by a dynamic organic specialist and Pierre Jean, their consultant oenologist. Florence and Jacques produce nearly 10,000 bottles, that is to say 4 Château La Clyde vintages: a 100% Muscadelle white, 2 red vintages, one of which is aged in oak barrels, and a rosé. Jacques: "We produce the wines we like, we put our soul into them". Today, oenologists, restaurateurs and sommeliers all agree on the quality of these wines, which are constantly evolving; they are vibrant, fruity and fresh, typical of the right bank.

AnneMarie Nouaille

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-LA-CLYDE.FR

Château La Clyde Côtes de Bordeaux 2019

Robe : rubis clair, brillant, rouge à bord violet. Le vin a une concentration moyenne et les jambes sont colorées. **Nez** : le premier nez est épicé avec des arômes de cannelle, de muscade et de clou de girofle. Les fruits sont mûrs et précis avec principalement des fruits noirs comme le cassis et la myrtille. Les arômes sont beaux avec des notes crémeuses mêlées de poivre rose. **Bouche** : le vin est sec, avec une acidité modérée mais bien équilibrée. L'alcool est légèrement élevé mais intégré et les tanins sont polis et travaillés. La finale est fruitée et florale, la longueur est modérée. **Accords** : raviolis farcis à la sauce bolognaise. **Commentaire** : un vin rouge juteux à boire jeune, sur une viticulture biodynamique. Garde 2021-2025. **Note** : 91/100.

Color: clear, bright, red ruby with violet rim. The wine has a medium concentration and the legs are coloured. **Nose**: the first nose is spicy with aromas of cinnamon, nutmeg and cloves. The fruits are ripe and precise with mostly black fruit like cassis and blueberry. Lovely aromas with some creamy notes mixed with pepper pink. **Palate**: the wine is dry, with a moderate but well-balanced acidity. The alcohol is slightly high but integrated and the tannins are polished and well-made. The finish is fruity and floral, the length is moderate. **Pairing**: stuffed raviolis with Bolognese sauce. **Comment**: a juicy red wine to drink young, with biodynamic viticulture. Ageing 2021-2025. **Score**: 91/100.



CHÂTEAU LÉOVILLE-POYFERRÉ

Il n'y a pas si longtemps que Sara Lecompte-Cuvelier a repris la gérance des vignobles familiaux, elle donne pourtant le sentiment d'avoir toujours vécu dans l'enceinte du Château Léoville-Poyferré. Avec une aisance déconcertante, une chaleur non feinte, elle nous accueille tout sourire.

En cette fin de journée la douceur persiste, le soleil d'avril s'est montré particulièrement généreux ; pas question pour autant d'en tirer des conclusions hâtives. Lucide, Sara exprime le stress qui gagne les vigneronns au début du printemps : *il peut encore geler jusqu'à mi-mai !* Moins peut-être ici, qu'à 2 kilomètres à la ronde, aux dires de Sara qui évoque le millésime 2017 : *Bordeaux a pâti du gel, nos vignes ont été miraculeusement épargnées...*

Tout en cheminant à la découverte des lieux, elle nous retrace les origines et les différentes successions qui ont fait l'histoire de la propriété à nos jours. Nous rencontrons Anne, sa sœur, responsable du réceptif et de l'œnotourisme, qui depuis 2005 a développé l'accueil des visiteurs à la propriété.

Not so long ago, Sara Lecompte-Cuvelier took over the family vineyards management, and yet she seems to have always lived within Château Léoville-Poyferré. She welcomed us smiling, with a disconcerting ease and an unaffected warmth.

The weather is still mild at the end of the day and this April sun has been particularly generous, but there is no question of drawing hasty conclusions. With a clear head, Sara expresses the stress that grips the winegrowers at the beginning of spring: *it can still freeze until mid-May!* Perhaps less so here than 2 kilometres away, according to Sara, who evokes the 2017 vintage: *Bordeaux suffered from the frost, our vines were miraculously spared...*

As we explore the estate, she tells us about its origins and the various successions that have made up the property's history up to the present day. We met Anne, her sister, who is in charge of the reception and wine tourism, and who has developed since 2005 the visitor reception at the property.

2020, DATE ANNIVERSAIRE

Il y a 100 ans, la famille Cuvelier a acquis Léoville-Poyferré, 2ème grand cru classé du Médoc, Saint-Julien. Didier Cuvelier sera le premier de la lignée à révolutionner le domaine, à l'élever à son rang. Produire des vins fins, de qualité, repose sur un travail complexe, c'est un équilibre difficile à trouver, où il faut composer avec le climat, le milieu environnant. Ses premiers investissements visent la restructuration du vignoble, puis l'aménagement d'équipements performants. Sous son impulsion, les vins de Léoville-Poyferré trouvent une expression identitaire, un style qui fait toujours mystère et qu'on envie.

Le vignoble recense 80 ha, en parcelles très éclatées. L'encépagement entre en cohérence avec les différents terroirs du parcellaire, générant une large palette d'expressions.

À partir de 2016, l'exploitation s'engage officiellement dans une démarche environnementale, la certification Haute Valeur Environnementale est obtenue en 2017. La pratique de l'agriculture biologique est mise en œuvre progressivement pour atteindre 25 hectares sur 80 en 2021, avec l'objectif de poursuivre davantage chaque année.

Convaincues, motivées, suivies par un spécialiste de la biodynamie, Sara et son équipe constatent les premiers résultats, depuis 2 ans les effets se ressentent : *des vins avec plus de fruit.* Au final, en dépit d'un certain nombre de contraintes liées à l'organisation du travail, de crainte d'un rendement plus faible, Sara en convient : « Mon cousin Didier avait déjà commencé, c'était une sage décision, et nous allons poursuivre dans cette voie ».

2020, an anniversary date

100 years ago, the Cuvelier family acquired Léoville-Poyferré, the 2nd Médoc Grand Cru Classé, Saint-Julien. Didier Cuvelier became the first in the family to revolutionise the estate, to raise its standing. Producing fine, quality wines is a complex

task, a difficult balance to find, where one must deal with the climate and the surrounding environment. His first investments were aimed at restructuring the vineyard, then setting up high-performance equipment. Under his leadership, the Léoville-Poyferré wines found an identity expression, a style that is still a mystery and that we envy.

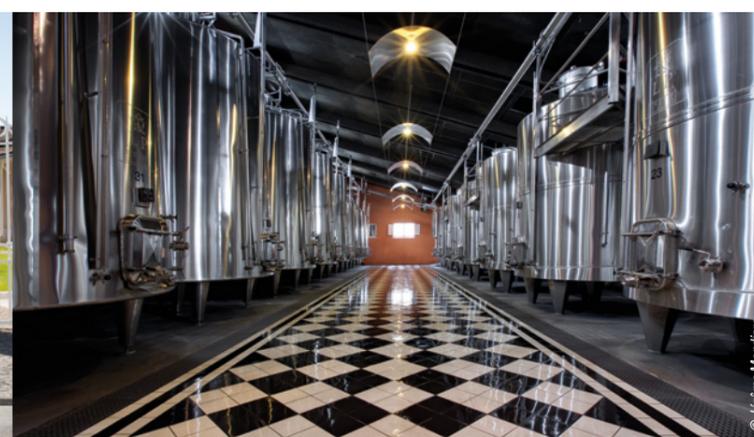
The vineyard covers 80 hectares, in widely scattered parcels. The grape varieties are consistent with the different parcels of land, generating a wide range of expressions

In 2016, the farm officially committed itself to an environmental approach, obtaining High Environmental Value certification in 2017. Organic farming is being implemented progressively to reach 25 hectares out of 80 in 2021, aiming to continue growing every year.

Convinced, motivated and followed by a biodynamic specialist, Sara and her team have seen the first results, and for the past two years the benefits have been felt: *the wines taste more fruity.* In conclusion, despite a few constraints linked to the work organisation and the fear of a lower yield, Sara agrees: "My cousin Didier had already started, it was a wise decision, and we are going to continue along this path".



Sara Lecompte-Cuvelier et Paz Levinson



Les vinifications, orchestrées par Isabelle Davin (œnologue) et Didier Thomann (maître de chai) empruntent le même parcours vertueux. Le cuvier aux 57 cuves inox thermos-régulées, dont 27 tronconiques à double paroi, permet des macérations pré-fermentaires à froid : « On travaille la pureté du fruit et des

« *Le goût du vin, c'est d'abord le goût du raisin* ».

arômes, la souplesse de l'extraction et l'intensité de la couleur. » Pour ne rien sacrifier au bois, en maniaque de la tonnellerie, Didier organise 3 dégustations à l'aveugle par an, en quête d'un boisé subtil, en harmonie avec les vins de la propriété. Un long élevage de 18 à 20 mois s'ensuit, sous haute-surveillance... Ici, chaque vin traduit un caractère, une origine, une identité ; des vins sincères, sur la finesse et l'élégance dont Paz Levinson atteste : « Il y a tout, concentration, fraîcheur, fruit, équilibre, c'est très bon. »

“The wine's flavour is first and foremost the grapes' flavour”.

The vinifications, orchestrated by Isabelle Davin (oenologist) and Didier Thomann (cellar master) follow the same virtuous path. The 57 thermo-regulated stainless steel vats, 27 of which have double-walled truncated cones, enable cold pre-fermentation maceration: “We work on the fruit and aroma purity, the extraction flexibility and the colour intensity.” In order not to sacrifice anything to the wood, Didier organises 3 blind tastings a year, in search of a subtle woodiness, in harmony with the estate's wines. A long ageing period of 18 to 20 months then follows, under close supervision... Here, each wine reflects a character, an origin, an identity; sincere wines, with finesse and elegance, as Paz Levinson attests: “There is everything, concentration, freshness, fruit, balance, it's excellent”.

EN SAVOIR → WWW.LEOVILLE-POYFERRE.FR



CHÂTEAU LAROQUE

Alors que la douceur s'installait déjà sur la région bordelaise, augurant la poursuite d'un Wine Tour solaire, notre équipe a été surprise par le contraste des températures en arrivant au Château Laroque. En ce début de matinée printanier, juché à 102 m d'altitude (2^{ème} point culminant de Saint-Émilion), le domaine, toujours ventilé, présentait un écart de 3 degrés de moins.

COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

Léoville Poyferré Saint-Julien 1978

Robe : grenat aux reflets grenat et d'intensité moyenne.

Nez : arômes très complexes, herbes, thé noir, sarrasin grillé.

Bouche : vin sec, acidité très équilibrée avec un corps modéré, complexe, sous-bois, fleurs et fruits secs (pruneaux et figes).

Accord : thon rouge aux betteraves rouges et caviar.

Commentaire : un vin très délicat et fin. Ce fut une grande émotion de déguster un vin de ce millésime. Garde 2021-2025.

Note : 95/100.

Color: garnet with garnet rim and a medium intensity. **Nose**: very complex aromas, herbs, black tea, toasted buckwheat. **Palate**: the palate is dry, very balanced acidity with a moderate body, complex, earthy and dried flowers and fruits (prunes and figs). **Pairing**: red tuna with beetroots and caviar. **Comment**: a very delicate and fine wine. It was a great emotion to taste a wine of this vintage. Ageing 2021-2025. **Score**: 95/100.

Léoville Poyferré Saint-Julien 1988

Robe : noyau grenat avec un bord grenat, intensité moyenne.

Nez : le vin est assez discret au premier nez mais il s'ouvre sur de jolis arômes révélateurs de fumée, de cuir et de parfums de sous-bois, de feuilles séchées, de tabac et quelques figes. Le nez est très complexe, avec une belle maturité sur le fruit.

Bouche : vin sec, avec une acidité vive, belle fraîcheur, texture graveleuse, belle acidité. Les tanins sont fins et ont une belle longueur. **Commentaire** : encore un bel exemple du potentiel des vins. Garde 2021-2028. **Note** : 94/100.

Color: garnet core with a garnet rim, medium intensity. **Nose**: the wine is quite discreet on the first nose but it opens lovely revealing aromas of smoke, leather and earthy parfums, decaying leaves, tobacco and some figs. The nose is very complex, with a lovely ripeness on the fruit. **Palate** : dry, with an electric acidity, lovely freshness, gravelly texture, lovely acidity. Tannins are fine grained and has a beautiful length. **Comment**: another great example of the potential of the wines. Drinking 2021-2028. **Score**: 94/100.

Édifié au XI^{ème} siècle sur un plateau dominant de roche calcaire, le Château Laroque avait autrefois pour vocation de défendre la juridiction. Entre heures de gloire et vicissitudes, il retrouvera pratiquement ses contours originels à partir de 1935, sous l'impulsion de la famille Beaumartin. Dès lors, la résurrection du Château et de ses vins s'amorce, les générations Beaumartin n'auront de cesse d'apporter les plus grands soins à ce vignoble.

Assurément, la singularité des vins tient ici de ses multiples nuances et expressions calcaires. Nommé directeur d'exploitation en 2015, David Suire s'empressera de faire réaliser une étude pédologique sur les 61 ha d'un seul tenant. L'analyse confirme la situation exceptionnelle du site, d'où émergent différents climats ou parcellaires qui conditionnent l'en-cépagement et permettent de parvenir

à la meilleure maturité possible du raisin. David Suire : « La richesse de ce terroir est immense, par sa situation sur le plateau et le coteau ; Laroque ne s'appelle pas ainsi par hasard, on croise ici les trois expressions calcaires de Saint-Émilion, c'est une chance. » Parmi ces grandes familles argilo-calcaires : l'une, très proche de la nappe calcaire, est surmontée d'argiles fines et de sable coquillier ; un plateau léger qui donne des vins aériens, avec des notes florales, de fruits jaunes et d'agrumes, jamais en surpuissance, tout en dentelle. Plus haut sur le plateau, les sols plus foncés signalent la présence de molasses de l'Agenais, plus ferrugineuses, qui contrairement aux précédents donnent des vins puissants, charnus, aux notes racinaires qui les relient au sol. Sur les coteaux, les sols de molasses du Fronsadais nous apportent tout à la fois éclat et générosité.

L'âge moyen du vignoble est de 50 ans et plus, planté majoritairement en merlots que l'équipe de David Suire travaille en sélection massale. Pour avoir déjà identifié 88 pieds de vieux merlots sains, l'idée est de les préserver, de les multiplier. David Suire : « Cultiver au quotidien autant d'expressions de terroirs, de sélections massales qui sont autant d'individus différents, est évidemment une chance et nous amène cette complexité si recherchée. Notre cheval de bataille est à la fois d'entretenir des savoir-faire ancestraux sur la culture des sols et le geste du vigneron ». Et de préciser qu'il aime les saisons longues ; la culture de la vigne et le travail des sols sont donc menés pour faire durer, de sorte que la maturation soit lente et longue, pour un gain de complexité et d'affinage des tanins.

« Nous faisons des élevages séparés pour adapter l'élevage à chaque vin. »

Pour la dégustation, David Suire présente 6 flacons de vins numérotés, extraits de 6 foudres : « Les nuances au sein de chaque parcelle nous amènent à sélectionner les raisins des 1^{er}, 2nd ou 3^{ème} vin ; tout le travail de vinification et d'élevage vise à exprimer les nuances de sols, à retrouver le goût des paysages ! ».

L'assemblage final est programmé au terme de 12 à 15 mois de vieillissement, et seulement 3 à 5 mois avant la mise en bouteilles. David Suire : « Un moment toujours émouvant qui vient récompenser l'exigence de toute une équipe ».

EN SAVOIR +

→ WWW.CHATEAU-LAROQUE.COM

COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

Château Laroque Saint-Emilion Grand Cru 2020

Robe : limpide, brillante, rouge rubis à bord violet, concentration intense, presque opaque. **Nez** : le vin est net avec une belle expression de fruits noirs comme le cassis mais aussi de fruits rouges comme les prunes, les framboises et les cerises. Les épices tel que la vanille (très délicate) avec la cardamome et le clou de girofle. Eucalyptus et herbes. Complexe et jeune. **Bouche** : vin sec, l'acidité est très bien équilibrée avec un arôme floral intense comme la violette. Les tanins sont élevés mais mûrs, crayeux, grain fin. **Accord** : épaule d'agneau marinée à la Chartreuse verte, carvi, brocoli et pak choi. **Commentaire** : joli vin énergique et très puissant. Rendez-vous dans 5 ans minimum. Garde 2025-2035. **Note** : 94/100.

Color: clear, bright, red ruby colour with violet rim, intense concentration, nearly opaque. **Nose**: the wine is clean with a lovely expression of the black fruits like cassis but also red fruits like plums, raspberries and cherries. The spices are vanilla (very delicate) with cardamom and cloves. Eucalyptus and herbs. Complex and young. **Palate**: dry, acidity is very well balanced with an intense floral aroma like violets. The tannins are high but ripe, chalky and fine grained. **Pairing**: lamb shoulder, marinated in Green Chartreuse, caraway, broccoli and pak choi. **Comment**: lovely wine with energy and very powerful. See you in 5 years minimum. Ageing 2025-2035. **Score**: 94/100.



© Günther Vicente



David Suire et Paz Levinson

Châteaux Laroque || *While the mild weather was already settling over the Bordeaux region, auguring for the continuation of a sunny Wine Tour, our team was surprised by the contrast in temperatures as we arrived at Château Laroque. On this early spring morning, standing at an altitude of 102 m (the second highest point in Saint-Emilion), the estate, still ventilated, was 3 degrees cooler.*

Built in the 12th century on a dominant limestone plateau, Château Laroque was once used to defend the jurisdiction. Between the glory days and the vicissitudes, it was practically restored to its original form in 1935, under the Beaumartin family impetus. The Château and its wines were resurrected from then on, and the Beaumartin generations never ceased to take the greatest care of the vineyard.

The wines' uniqueness is undoubtedly due to their multiple nuances and calcareous expressions. David Suire was hired as manager in 2015 and quickly commissioned a pedological study on the 61 ha of land in a single block. The analysis confirms the exceptional geographical site situation, from which emerge different climates or land parcels that condition the grape varieties and allow the best possible grape ripening. David Suire: "The terroir's richness is huge, due to its location on the plateau and the hillside; Laroque is not called that by chance, we meet here the three limestone expressions of Saint-Émilion, it's a chance." Among these great clay-limestone families: one, very close to the limestone table, is topped by fine clay and shell sand; a light plateau which gives airy wines, with floral, yellow fruit and citrus notes, never overpowering, all lacy. Higher up on the plateau, the darker soils indicate that the Agenais molasses is more ferruginous and, unlike the previous ones, gives powerful, fleshy wines with root notes that link them to the soil. On the hillsides, the Fronsadais molasses soils bring us both brilliance and generosity.

The vineyard's average age is 50 years and more, planted mainly with Merlot, which David Suire's team works by massal selection. Having already identified 88 healthy old Merlot vines, the aim is to preserve and multiply them. David Suire: "Cultivating so many terroir expressions and massal selections on a daily basis, which are so many different individuals, is obviously an opportunity and brings us this much sought after complexity. Our hobbyhorse is to maintain the ancestral know-how of soil cultivation and the winemaker's gesture". He adds that he likes long seasons; the vineyard cultivation and the work on the soil are therefore carried out to make the wine last, so that the maturation is slow and long, for a gain in complexity and tannin refinement.

"We do separate maturings to adapt the maturation to each wine."

David Suire presents 6 numbered wine bottles for tasting, selected from 6 barrels: "The nuances within each parcel lead us to select the grapes for the 1st, 2nd or 3rd wine; all the vinification and maturing work aims to express the soil nuances, to rediscover the country taste!"

The final blend is scheduled after an ageing period of 12 to 15 months, and only 3 to 5 months before bottling. David Suire: "This is always a moving moment that rewards the high standard of the whole team."

This majestic property, which contains the largest wine estate in Saint-Émilion, produces some 300,000 bottles: Château Laroque, Saint-Émilion Grand Cru Classé; Les Tours de Laroque, Saint-Émilion Grand Cru ...

AnneMarie Nouaille

CHÂTEAUX DES LAURETS & DE MALENGIN

Dans la famille Rothschild, on aime à relever les défis. À l'instar de son père, le Baron Edmond de Rothschild, Benjamin aura lui aussi, en 2003, réussi à dénicher une pépite inexploitée. Son ambition : rendre au Château des Laurets tout son lustre, élever ses vins au rang des meilleurs Saint-Émilion.

Outre le cadre remarquable du site où trône le château de style Napoléon III, environné d'un parc aux essences plus que centenaires, le vignoble concentre une étonnante diversité de terroirs. Implanté à Puisseguin, l'un des fameux satellites de Saint-Émilion, il s'étend sur 72 ha d'un seul tenant et 2 AOC, Puisseguin Saint-Émilion et Montagne Saint-Émilion. Les vignes s'étagent sur plusieurs plateaux dont l'un culmine à 80 m et reposent sur des sols calcaires, argilo-limoneux, argilo-calcaires, si propices au merlot.

Fabrice Bandiera, directeur général : « C'est une propriété très attachante en raison de son exposition, de la pierre qui affleure partout, de son implantation, des nuances de terroirs, de la climatologie locale ; c'est surtout une grande chance pour obtenir les vins que l'on recherche : d'une belle fraîcheur, avec une trame minérale. »

Déjà les premiers investissements consentis sur le domaine ont bénéficié à la restructuration du vignoble : 20 ha ont été arrachés et remplacés par des plants

plus qualitatifs, certaines parcelles ont même été cédées pour ne travailler que les parties les plus prometteuses ; puis est venu le temps de la réhabilitation des bâtiments de production, de la rénovation du cuvier, des chais. De plus l'exploitation, résolument engagée pour la protection de l'environnement, obtient bientôt les certifications HVE 3 et ISO 14001. Embelli, fonctionnel, le joyau de Puisseguin peut désormais jouer dans la cour des grands.



Fabrice Bandiera

À la faveur de cette renaissance, trois cuvées sont élaborées sur le domaine. Le Château des Laurets (36 ha), dont le vaste vignoble en fait le plus important de la rive droite, produit près de 220 000 bouteilles d'un vin en constante évolution qualitative, notamment depuis que les parcelles replantées atteignent la plénitude. Le Château des Laurets Baron, sélection parcelle (4 ha), bénéficie d'une sélection des meilleures et des plus anciennes parcelles de merlot (vignes de 70 ans). Cette cuvée de niche, limitée à 20 000 bouteilles, n'est produite que lors des grandes années ; elle fait l'objet des meilleurs soins : vendanges manuelles, double tri draconien, élevage de 16 mois en barriques 100 % bois neuf. Pour mieux sublimer ce nectar, dès 2015, Ariane de Rothschild lance une 1^{ère} collection de flacons gravés à la main, portant sur 36 magnums et 36 double-magnums numérotés. C'est Gilles Chabrier, maître verrier, graveur et sculpteur sur verre qui a été sollicité pour réaliser ces œuvres d'art, dont le thème était d'illustrer le travail des hommes à la vigne.

La dernière-née (Montagne Saint-Émilion), Château de Malengin – Ève, du prénom de l'une des quatre filles de Benjamin et Ariane de Rothschild, participe du renouveau du Château de Malengin. Ève de Rothschild prend part à l'aventure qui débute avec le millésime 2018. La cuvée 100 % merlot sera le fruit d'une rigoureuse sélection parcelle.

Fabrice Bandiera : « La différence, c'est le terroir et la méthode d'élevage : le terroir signe l'origine des vins et avec l'amphore on rompt avec l'élevage traditionnel pour aller vers un élevage tout en douceur qui permet d'obtenir un fruité naturel, authentique et d'une grande pureté... Une jolie gamme qui figure déjà sur les cartes des étoilés, notamment celle du restaurant La Dame de Pic-1920, au Four Season's de Megève. »



© LatelierdeStyle

© LatelierdeStyle



© LatelierdeStyle



Paz Levinson et Fabrice Bandiera

© AnneMarie Nouaille



© LatelierdeStyle



© AnneMarie Nouaille



© LatelierdeStyle

© LatelierdeStyle



© LatelierdeStyle

VOTRE SÉRÉNITÉ EST NOTRE PRIORITÉ.

BILLETS 100% REMBOURSABLES ET
MODIFIABLES JUSQU'AU JOUR DU DÉPART.
MESURES SANITAIRES STRICTES.



SOCIÉTÉ AIR FRANCE SA AU CAPITAL DE 126 748 778 € - 420 495 178 - RCS BOBIGNY - 45, RUE DE PARIS, 93747 ROISSY-CDG CEDEX

AIRFRANCE

Châteaux des Laurets & de Malengin || *The Rothschild family is known for taking up challenges. Following in his father's footsteps, Baron Edmond de Rothschild, Benjamin also managed to unearth an unexploited jewel in 2003. His ambition: restore the Château des Laurets to its former glory and raise its wines to the highest Saint Emilion standards.*

Besides the outstanding site where the Napoleon III château styled is enthroned, and surrounded by a park with species over a hundred years old, the vineyard concentrates an astonishing variety of terroirs. Located in Puisseguin, one of the famous satellites of Saint-Émilion, it covers 72 hectares in one piece and 2 AOCs, Puisseguin Saint-Émilion and Montagne Saint-Émilion. The vines are spread over several plots, one of which extends to 80 metres, and are planted on limestone, limestone-clay and clay soils that are so favourable to Merlot.

Fabrice Bandiera, general manager: "It's a very attractive property because of its exposure, the stone which emerges everywhere, its location, the shades, the local climatology; and above all, it's a great opportunity to obtain the wines we're looking for: with a beautiful freshness and a mineral structure."

The first investments made on the estate have already been used to renovate the vineyard: 20 hectares have been grubbed up and replaced by better quality plants, some plots have even been sold to work only the most promising parts; then came the time to renovate the production buildings, the vat room and the cellars. Moreover, the estate is resolutely committed to protecting the environment and will soon obtain HVE 3 and ISO 14001 certification. Enhanced and functional, the jewel of Puisseguin can now play in the big league.

Thanks to this rebirth, three wines are produced on the estate. Château des Laurets (36 ha), which, due to its vast vineyard, is the largest on the right bank, produces nearly 220,000 bottles of a wine that is constantly evolving in quality, especially since the

parcels that have been replanted have reached their full potential. The Château des Laurets Baron, a plot selection (4 ha), benefits from the best and oldest Merlot plots (70 year old vines). This niche cuvée, which is limited to 20,000 bottles, is only produced in the best years; the best care is given to it: manual harvesting, draconian double sorting, and 16 months' maturing in 100% new oak barrels. To bring out the best in this nectar, Ariane de Rothschild launched its first collection of hand-engraved bottles in 2015, comprising 36 magnums and 36 numbered double magnums. Gilles Chabrier, master glassmaker, engraver and glass sculptor, was asked to create these artworks, whose theme was to illustrate the men's work in the vineyard.

The last-born (Montagne Saint-Émilion), Château de Malengin - Ève, named after one of Benjamin and Ariane de Rothschild's four daughters, is part of the Château de Malengin revival. Ève de Rothschild is taking part in the adventure that begins with the 2018 vintage. The 100% Merlot cuvée will be the result of a rigorous plot selection.

Fabrice Bandiera: "The difference lies in the terroir and the maturing method: the terroir is the wine's origin and with the amphora we break with traditional maturing to go towards a gentle maturing process that allows us to obtain a natural, authentic fruitiness of great purity" ... A lovely range that is already on the menus of starred restaurants, in particular that of the restaurant La Dame de Pic-1920, at the Four Season's in Megève.

AnneMarie Nouaille

EN SAVOIR → WWW.EDMONDDEROTHSCHILDHERITAGE.COM



COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

Château de Malengin Montagne-Saint-Emilion 2018

Robe : rouge rubis, bord rubis, avec une intense concentration de la couleur. **Nez** : net, d'intensité modérée, fruits rouges très fins et définis, comme les prunes, les cerises et les fraises, touche de fruits noirs comme les cerises noires, le cassis. Épicé, poivre concassé frais et fleurs. **Bouche** : vin sec, acidité fraîche, fruit très pur, tanins crayeux, grain modéré et fin, cerises, prunes fraîches. **Accord** : boudin noir, pomme de terre et poivron rouge grillé. **Commentaire** : vin jeune au fruité très pur, longueur modérée. Garde 2021-2026. **Note** : 90/100.

Color: red ruby, ruby rim, with an intense concentration of color. **Nose**: clean, moderate intensity, very delicate and defined red fruits, like plums, cherries and strawberries, touch of black fruits like black cherries, cassis. Spicy, fresh cracked pepper and flowers. **Palate**: dry, fresh acidity, very pure fruit, tannins are chalky, moderate and fine grained, cherries, fresh plums. **Pairing**: black pudding, potato and grilled red pepper. **Comment**: young wine with very pure fruitiness, moderate length. Ageing 2021-2026. **Score**: 90/100.

Château des Laurets Puisseguin Saint-Emilion 2018

Robe : rouge rubis, avec une bordure violette et brillante, haute intensité et concentration de la couleur. **Nez** : net, d'intensité modérée, de très beaux arômes de fruits rouges, de prunes et de cerises. **Bouche** : arômes d'épices comme la cannelle, muscade et touche de vanille. Beaucoup de fruits, grué de cacao en finale. **Accord** : magret de canard aux betteraves rouges et sauce au vin rouge. **Commentaire** : c'est un vin technique, très net et défini. Bravo pour les plus de 220 000 bouteilles. Chapeau bas ! Un vin pour connaître ce terroir de Puisseguin, intéressant, avec un niveau de qualité constant. Garde 2021-2026. **Note** : 91/100.

Color: red ruby, with a violet and bright rim, high intensity and concentration of the color. **Nose**: clean, moderate intensity, very nice aromas of red fruits, plums and cherries. **Palate**: spices aromas as cinnamon, nutmeg and touch of vanilla. Lots of fruits, cacao grue at the end. **Pairing**: duck breast with beetroots and red wine sauce. **Comment**: it is a technical, very clean and defined wine. Bravo for the more than 220,000 bottles. Chapeau ! A wine to know this Puisseguin terroir, interesting and with a constant level of quality. Ageing 2021-2026. **Score**: 91/100.

CHÂTEAU GRAND FRANÇAIS

Direction les Églisottes, au nord de Saint-Émilion, à la découverte du Château Grand Français, un des discrets petits joyaux de l'AOC Bordeaux Supérieur.

Longtemps cette propriété familiale du XV^{ème} siècle, enveloppée de vignes et de terres agricoles, est passée de générations en générations. Jusqu'au jour où Dominique Vacher entreprend de réveiller la belle endormie et son vignoble, s'appuyant sur les savoir-faire qu'autrefois ses ancêtres avaient déployés.

Quand il reprend la propriété, ce qui lui importe avant tout, c'est d'inscrire l'activité viticole dans un esprit de tradition, de sobriété, d'élégance. Que les vins

qu'il aura à offrir en partage soient aussi, en quelque sorte, porteurs de l'âme de ces lieux.

De plus, Dominique Vacher, que sa formation scientifique a poussé à s'intéresser aux traitements de la douleur, porte un regard éclairé sur tout ce qui déséquilibre l'organisation du vivant. Le vin est un produit vivant, pour lui donc *l'important c'est la bonne santé du fruit*. Quitte à passer pour un original aux yeux de la profession, en 1999, il choisit de mener le vignoble en

culture raisonnée, puis opte bientôt pour la culture bio. Château Grand Français est certifié par le label Ecocert en 2001, rare pour l'époque.

Pour nous recevoir ce jour-là, Patricia Feraud (directrice commerciale), Guy Alloncle (chef de culture et maître de chai), Alexandre Alloncle (assistant). Une équipe passionnée, d'un naturel déroutant et à l'enthousiasme communicatif.

Let's move to Les Églisottes, north of Saint-Émilion, to discover Château Grand Français, one of the discreet little jewels of the Bordeaux Supérieur AOC.

For a long time, this 15th century family property, surrounded by vineyards and farmland, was passed from generation to generation. Until Dominique Vacher decided to wake up the sleeping beauty and its vineyard, relying on the know-how that his ancestors had once deployed.

When he took over the property, the most important thing for him was to inscribe the wine activity in a tradition, sobriety and elegance spirit. He wanted his wines to share the soul of the place.

Le vignoble situé à 100 m d'altitude sur les coteaux de la Vallée de l'Isle, compte 8 ha plantés en cabernet franc, cabernet sauvignon et merlot, sur un terroir argilo-graveleux, dont une épaisse couche de graves rouges, drainantes. L'exposition en hauteur, l'environnement des bois propice à la biodiversité, régulent naturellement les excès du climat. Ici, à intervenir le moins possible les vignes se défendent bien. En cas de sécheresse, l'enracinement profond leur permet d'aller puiser l'eau essentielle. De plus, de l'aveu de Guy, depuis que le vignoble est en bio, jamais il n'a eu affaire au ver de grappe, ni à la cicadelle... Si l'on admet bien volontiers qu'il y a eu des années sans, depuis 2015, le rendement moyen s'élève à 45 hl/ha.

La majorité des façons est réalisée manuellement : l'effeuillage, les vendanges triées sur pied et récoltées en petites clayettes pour ne pas altérer les baies... Au chai, Guy pratique des vinifications parcellaires tout en douceur (macération pré-fermentaire à froid) ; pour les fermentations, aucune levure ajoutée, on relève simplement les températures graduellement, les malos surviennent dans la foulée (là aussi tout est naturel, pas d'ajout de bactéries non plus) ; à l'issue, les vins sont répartis par cépages dans des contenants dédiés, barriques en fûts de chêne pour la *Grande Cuvée*, en jarres d'argile pour la *Cuvée N°*, en cuves inox pour la *Cuvée Héritage*. Les assemblages sont supervi-

sés par l'œnologue et consultant Julien Belle, qui suit la propriété depuis 2013. Des assemblages au cordeau, aux parfums de grands crus, scrupuleusement sélectionnés en fonction de l'expression de la matière première que le millésime aura produit.

Une aventure humaine partagée. Des femmes, des hommes résolument engagés bien au-delà des certifications, heureux de faire et de donner à boire des vins pleins d'énergie, des cuvées gourmandes, généreuses, élégantes.

Moreover, Dominique Vacher has an enlightened look at everything that unbalances the living organism, thanks to his scientific training which led him to take an interest in pain treatment. Wine is a living product, and for him *the most important thing is the fruit's good health*. Even if it means looking like an unusual person in the eyes of the profession, in 1999, he chose to run the vineyard using sustainable farming methods, and then soon opted for organic farming. Château Grand Français was certified by the Ecocert label in 2001, a rare distinction at the time.

...





Patricia Feraud (sales manager), Guy Alloncle (vineyard manager and cellar master) and Alexandre Alloncle (assistant) were there to welcome us that day. A passionate team, with a natural and infectious enthusiasm.

The vineyard is located at 100 meters above sea level on the Isle Valley slopes. It is composed of 8 hectares planted with Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon and Merlot on a clay and gravel soil, with a thick red gravel layer that drains. The high exposure and the wooded environment favourable to biodiversity, naturally regulate the climate's excesses. Here, the vines stand up well with as minimal intervention as required. In case of drought, the deep roots allow them to draw essential water. Moreover, Guy admits that since the vineyard has been organic, he has never had to deal with grape worms or leafhoppers... Although there have been years without any disease, since 2015, the average yield has been 45 hl/ha.

Most of the work is done manually: leaf removal, harvesting sorted on the vine and harvested in small trays to avoid damaging the berries ... In the cellar, Guy practices soft vinification (cold pre-fermentation maceration); for the fermentations, no yeast is added, we simply raise the temperatures gradually, the malo occurs in the process (again, everything is natural, no bacteria is added either); At the end, the wines are divided by grape variety in dedicated containers, oak barrels for the *Grande Cuvée*, clay jars for the *Cuvée N°*, stainless steel tanks for the *Cuvée Héritage*. The blends are supervised by oenologist and consultant Julien Belle, who has been following the property since 2013. The blends are carefully selected according to the raw material expression that the vintage will have produced.

A shared human adventure. Men and women who are resolutely committed, well beyond the certifications, happy to make and give to drink wines full of energy, delectable, generous, elegant vintages.

AnneMarie Nouaille

EN SAVOIR → WWW.GRAND-FRANCAIS.COM

COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

Château Grand Français Bordeaux Supérieur 2018 biologique

Robe : couleur rubis rouge avec bord grenat. Intensité moyenne.
Nez : le nez est moyennement intense, avec des arômes de fruits rouges, de fraise et de framboise soulignés par des herbes comme le thym et le romarin. L'arôme d'anis et de fenouil se marie à merveille avec une touche de vanille et de cannelle.
Bouche : vin sec, corps et tannins moyennement intenses. Les tanins sont granuleux, mûrs et en équilibre avec le niveau d'alcool. La finale présente des arômes de cèdre et d'herbes.
Accord : poulet grillé à la diable. **Commentaire** : un vin bio de Bordeaux assez simple mais agréable, 88/100.
Garde : 2021-2026.

Color: red ruby color with garnet rim. Medium intensity of color. **Nose**: the nose has moderate intensity with aromas of red fruits, strawberries and raspberries underlined by herbs like thyme and Rosemary. The aroma of anise and fennel makes a lovely combination with a touch of vanilla and cinnamon. **Palate**: dry wine, moderate body and tannins. Grainy tannins, ripe and in balanced with the alcohol level. The finish has aromas of cedar and herbs. **Pairing**: grilled chicken a la diable. **Comment**: an organic wine from Bordeaux quite simple but enjoyable, 88/100. **Drinking**: 2021-2026.

Cuvée N° Cabernet Franc Bordeaux Supérieur 2018 biologique

Robe : bord violet rubis rouge. Haute intensité de la couleur.
Nez : nez très intéressant, de haute intensité. Le premier nez montre des fruits noirs comme la liqueur de cassis et les pruneaux. Dans un second nez, le vin s'ouvre et montre des arômes frais comme le poivron rouge, la cardamome et l'anis. Il y a aussi un arôme fumé et des copeaux de crayon. **Bouche** : vin sec, fraîche acidité, équilibrée et précise. Texture veloutée des tanins et beaucoup de fruits noirs et d'épices. La finale présente des arômes anisés. **Accord** : boudin noir, chutney de pommes et oignons, aubergines grillées. **Commentaire** : un vin très intéressant, élaboré en amphore Tava, belle texture de tanins et arômes précis de fruits noirs. **Garde** : 2021-2025.

Color: red ruby violet rim. High intensity of color. **Nose**: very interesting nose, high intensity. The first nose is showing black fruit like cassis liquor and prunes. In a second nose the wine opens and shows fresh aromas like red bell pepper, cardamoms and anise. There is as well a smokey aroma and pencil shavings. **Palate**: dry wine, fresh acidity, balanced and precise. Velvety texture of tannins and lot of black fruit and spices. The finish has aniseed aromas. **Pairing**: black pudding, apples and onion chutney, grilled eggplant. **Comment**: a very interesting wine made in Tava amphore, lovely texture of tannins and precise aromas of black fruit. **Drinking**: 2021-2025.

L'ALLIANCE DES

Travail des sols et de la vigne
entraide, partage et actions collectives



RÉCOLTANTS

Engagement Environnement
Vinifié et mis en bouteille au château

Uniques dans leurs styles, Forts dans leur alliance !



Une démarche qualité – 100% vignerons récoltants

Les vignerons de l'Alliance des Récoltants partagent la même charte qualité basée sur **51 points de contrôle**, s'engagent pour l'environnement et soumettent chacune de leur cuvée à une dégustation auprès du jury de Sommeliers International.

Pour en savoir + sur notre association : www.alliancedesrecoltants.com

VINS DU LANGUEDOC ET DU ROUSSILLON, *vins de caractère*

*Wines from Languedoc and Roussillon region,
strong character wines*

L'INSTINCT LANGUEDOC

Du piémont des Pyrénées au Massif central, une magnifique diversité de terroirs, de paysages et de climats donne à cette région méditerranéenne une énergie folle. Véritable Eldorado des régions viticoles françaises, Le Languedoc s'impose comme une terre d'accueil pour vigneron en quête d'inspiration. De la richesse de leurs terres et du soleil s'imprègne chaque pied de vigne. De leurs racines coule le caractère bien trempé du Languedoc. Sans compromis, leurs vins révèlent avec poigne l'ambition et la fierté des Languedociens. Leur engagement fait aussi de ce vignoble un précurseur sur les problématiques environnementales. De cette émulation naissent des vins intenses, vivants, résolus à être dégustés par tous, des palais épicuriens aux nez plus aguerris.

L'ambition affirmée des AOP du Languedoc ? Le monde du vin serait meilleur s'il savait parfois s'affranchir des conventions qui le façonnent pour retrouver sa spontanéité et revenir à l'essentiel : le plaisir et l'émotion du vin.

Conseil Interprofessionnel des Vins AOC du Languedoc et IGP Sud de France

VINS DU
Languedoc

L'INSTINCT PARTAGÉ

Languedoc spirit: the Languedoc instinct

From the Pyrenean foothills to the Massif Central, a magnificent diversity of terroirs, landscapes and climates give this Mediterranean region a tremendous energy. The Languedoc region is known to be the real Eldorado for French wine regions and a welcoming land for winemakers in search of inspiration. Each grapevine is imbued with the soil's richness and the sun. The Languedoc's strong character flows from their roots. Their uncompromising wines reveal the ambition and pride of the Languedoc people. Their commitment also makes this vineyard a forerunner in environmental issues. The

wines produced are intense, lively and ready to be enjoyed by everyone, from the epicurean palate to the most seasoned nose.

What is the stated ambition of the Languedoc AOP? The wine world would be better if it could sometimes free itself from the conventions that shape it to rediscover its own spontaneity and return to the essential: the pleasure and feeling of the wine.

Conseil Interprofessionnel des Vins AOC du Languedoc et IGP Sud de France

LES VINS DU ROUSSILLON

Vignoble le plus méridional de France, situé dans les Pyrénées-Orientales aux portes de l'Espagne, le Roussillon est niché entre Méditerranée et montagnes. Cet amphithéâtre au climat ensoleillé offre une mosaïque de terroirs pour des vins d'exception. Une palette riche et diversifiée à la personnalité marquée et qui bénéficie d'une place de choix dans l'univers de la gastronomie.

9 AOP en vins secs : Collioure, Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages, Côtes du Roussillon Villages avec Dénomination Géographique Complémentaire (Caramany, Lesquerde, Latour de France, Les Aspres et Tautavel) et Maury sec, ainsi que 2 IGP : Côtes Catalanes, Côte Vermeille.

5 AOP en Vins Doux Naturels : Banyuls, Banyuls Grand Cru, Rivesaltes, Muscat de Rivesaltes, Maury.

Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon

The Roussillon wines

The Roussillon region is the southernmost vineyard in France. It is located in the Pyrenees-Orientales region near Spain border and is nestled between the Mediterranean and the mountains. This sunny amphitheatre offers a wide range of terroirs for exceptional wines. A rich and diversified palette with a strong personality that benefits from a special place in the gastronomic world.

9 PDO dry wines : Collioure, Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages, Côtes du Roussillon Villages with Dénomination Géographique Complémentaire (Caramany, Lesquerde, Latour de France, Les Aspres and Tautavel) and dry Maury, as well as 2 IGP wines: Côtes Catalanes and Côte Vermeille.

5 AOP in Natural Sweet Wines : Banyuls, Banyuls Grand Cru, Rivesaltes, Muscat de Rivesaltes, Maury.

Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon



DANS NOS VINS COMME SUR NOS TERRES,
CE QU'ON TROUVE ICI, C'EST DU CARACTÈRE.

VINS DU
Languedoc

L'INSTINCT PARTAGÉ

Aurore, vigneronne en Languedoc

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

BANYULS GRAND CRU

CAVE L'ÉTOILE

L'Etoile Cuvée Réservee

LANGUEDOC-ROUSSILLON

1995

Robe : légère, grenat tuilé. **Nez** : se dévoile avec une petite oxygénation dans le verre et révèle des arômes de café, toasté, rancio, bois de santal, iode et griottes sous kirsch. **Bouche** : l'attaque est bien douce et rendue chaleureuse par sa richesse. Ensuite la perception devient plus sèche et une légère touche d'amertume rend le vin plus droit mais toujours bien savoureux. **Commentaire** : c'est un excellent vin doux qui accompagne les fromages bleus, mieux si de brebis et les dessert, surtout à base de chocolat noir. Excellent avec un cigare en vin de méditation. Garde 2021-2030. **Note** : 92/100.

Color: light, tiled-garnet hue. **Nose**: reveals itself after swirling with aromas of coffee, toast, rancio, sandalwood, iodine and kirschy Morello cherries. **Palate**: very smooth first taste, warmed by its richness. Then the perception becomes drier and a slight touch of bitterness makes the wine straighter but still very tasty. **Comment**: it is an excellent sweet wine that matches with blue cheeses, better if it's from sheep, and desserts especially made from dark chocolate. Excellent with a cigar in meditation wine. Ageing 2021-2030. **Score**: 92/100.

26 Avenue du Puig del Mas - 66650 Banyuls-sur-mer
Tél. 04 68 88 00 10 - www.banyuls-etoile.com

CABARDÈS

VIGNOBLES LORGERIL

L'esprit de Pennautier

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2018

Robe : très intense rubis foncé. **Nez** : délicat aux senteurs de prunes, mûres, vanille, cacao et herbes aromatiques. **Bouche** : belle structure qui affiche un caractère chaleureux, du volume et des tanins qui montrent toute leur fermeté. La finale est de bonne persistance soulignée par l'élevage, qui apporte des notes de vanille et d'épices douces très intenses. **Commentaire** : vin idéal pour les repas conviviaux et les grillades. Garde 2021-2022. **Note** : 87/100.

Color: very intense dark ruby color. **Nose**: delicate with scents of plums, blackberries, vanilla, cocoa and aromatic herbs. **Palate**: beautiful structure which displays a warm character, volume and tannins which show all their firmness. The finish is persistent, emphasized by the elevage, which brings very intense notes of vanilla and sweet spices. **Comment**: ideal wine for convivial meals and grilled meats. Ageing 2021-2022. **Score**: 87/100.

Chateau de Pennautier - 11610 Pennautier
Tél. 04 68 72 65 29 - www.lorgeril.wine

CORBIÈRES

GÉRARD BERTRAND

Chateau de Villemajou Grand vin

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2019

Robe : brillante, jaune doré. **Nez** : se distingue par sa belle intensité et ses arômes d'amandes douces, de poire, de melon blanc et de poivre blanc. **Bouche** : solide et savoureuse, avec une belle densité et profondeur, de la fraîcheur et une légère pointe de tanins qui apportent une touche intrigante. **Commentaire** : très beau vin expressif qui révèle tout son potentiel dès son plus jeune âge. Garde 2021-2022. **Note** : 90/100.

Color: brilliant, golden yellow. **Nose**: stands out for its beautiful intensity and its aromas of sweet almonds, pear, white melon and white pepper. **Palate**: solid and tasty, with a nice density and depth, freshness and a slight hint of tannins which bring an intriguing touch. **Comment**: very nice expressive wine that reveals all its potential from an early age. Ageing 2021-2022. **Score**: 90/100.

Château l'Hospitalet - Route de Narbonne-Plage - 11100 Narbonne
Tél. 04 68 45 27 03 - www.gerard-bertrand.com

CORBIÈRES

MAISON ALBERT

A D'Auris Bio

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2018

Robe : dense rouge rubis aux reflets grenat. **Nez** : se révèle au fur et à mesure que le vin s'oxygène dans le verre avec des arômes fumés, de poivre vert, cerises noires, anis et vanille. **Bouche** : belle bouche savoureuse et profonde qui bénéficie d'une belle sucrosité apportée par un élevage bien maîtrisé, structure importante bien qu'élancée, tanins fins et finale longue. **Commentaire** : un très beau vin qui allie la structure et la gourmandise et peut accompagner une cuisine gastronomique comme un filet de bœuf au foie gras ; cerf aux champignons ; canard au four. **Note** : 91/100.

Color: dense ruby red with garnet reflections. **Nose**: reveals itself as the wine gains oxygen in the glass with smoky aromas of green pepper, black cherries, anise and vanilla. **Palate**: nice, tasty and deep palate that benefits from a nice sweetness provided by well-controlled elevage, significant structure although it is slender, fine tannins and a long finish. **Comment**: a very beautiful wine which combines structure and delicacy and can match with gourmet cuisine such as beef tenderloin with foie gras; deer with mushrooms; duck baked in the oven. **Score**: 91/100.

Domaine de Bonne Source - 11100 Narbonne
Tél. 04 68 90 79 08 - www.maisonlbert.fr

CORBIÈRES BOUTENAC

GÉRARD BERTRAND

Chateau de Villemajou Grand vin

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2017

Robe : rubis foncé aux reflets grenat. **Nez** : les arômes sont bien concentrés et offrent des notes de confitures de mûres, de prunes, de garrigue et de toasté. **Bouche** : dense et volumineuse, avec un style généreux et expressif, des tanins souples et une finale plus en légèreté avec des tanins fermes. **Commentaire** : c'est un vin qui met en valeur les viandes rouges grillées et la cuisine généreuse et goûteuse. Excellent dans sa jeunesse il peut se complexifier avec un petit vieillissement de 2-3 ans. **Note** : 90/100.

Color: dark ruby with garnet reflections. **Nose**: the aromas are well concentrated and offer notes of blackberry jam, plums, garrigue and toast. **Palate**: dense and voluminous, with a generous and expressive style, supple tannins and a lighter finish with firm tannins. **Comment**: this is a wine that highlights grilled red meats and generous and tasty cuisine. Excellent in its youth, it can become more complex with a little ageing of 2-3 years. **Score**: 90/100.

Château l'Hospitalet - Route de Narbonne-Plage - 11100 Narbonne
Tél. 04 68 45 27 03 - www.gerard-bertrand.com

COTEAUX DU LANGUEDOC

MAS LUMEN

La Sylve

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2003

Robe : belle robe grenat foncé aux reflets grenat. **Nez** : se révèle après une oxygénation sur de arômes très agréables d'herbes aromatiques, de lavande, d'anis et de poivre blanc. **Bouche** : révèle toujours un joli dynamisme et une belle intégrité avec une structure solide et assez savoureuse. Les années de vieillissement ont assoupli la finale qui offre un style plus discret, soutenu par la fraîcheur. **Commentaire** : à boire sans attendre. **Note** : 90/100.

Color: beautiful dark garnet color with garnet reflections. **Nose**: reveals itself after swirling with very pleasant aromas of aromatic herbs, lavender, anise and white pepper. **Palate**: still reveals a nice dynamism and a beautiful integrity with a solid and quite tasty structure. The years of ageing have softened the finish which offers a more discreet style, supported by the freshness. **Comment**: to drink now. **Score**: 90/100.

21 rue de l'Argenterie - 34320 Gabian
Tél. 04 67 24 66 02 - www.maslumen.com

CÔTES CATALANES

MAS LLOSANES

Dotrera

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2017

Robe : dense, rubis, reflets grenat. **Nez** : intense, arômes de groseilles, de myrtilles, de prunes et de garrigue. **Bouche** : révèle tout de suite sa structure à la fois riche, dense et toujours avec grâce. Savoureux, belle touche minérale, dense, ferme. Tanins bien intégrés, finale de bonne persistance, avec une rétro-olfaction d'épices et de poivre. **Commentaire** : accord sur des viandes rouges grillées, à la broche et à la poêle. Un vin imposant et de grande profondeur d'expression. Garde 2024. **Note** : 93/100.

Color: dense, ruby hue, garnet reflections. **Nose**: intense, aromas of currants, blueberries, plums and garrigue. **Palate**: immediately reveals its structure which is at the same time rich, dense and always with grace. Tasty, nice mineral touch, dense, firm. Well integrated tannins, good persistence finish, with a retro-olfaction of spices and pepper. **Comment**: perfect with grilled red meats, on a spit or pan-fried. An imposing wine with great depth of expression. Ageing 2024. **Score**: 93/100.

Lieu-dit Mas Llosanes - 66320 Tarerach
Tél. 07 83 01 95 15 - www.masllossanes.fr

CÔTES CATALANES

MAS LLOSANES

Pur Carignan

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2017

Robe : dense, rubis, reflets grenat. **Nez** : intenses senteurs de confiture de cerises, réglisse, orange confite, poivre noir. **Bouche** : souplesse, richesse remarquable. Soyeux, doté d'un joli corps, tanins fermes et bien mûrs. Finale persistante avec une rétro-olfaction de fruits noirs qui soulignent son caractère méditerranéen. **Commentaire** : vin d'approche facile qui saura satisfaire également les palais les plus exigeants. Il se mariera parfaitement avec des terrines, rôtis ou grillades. Garde 2025. **Note** : 91/100.

Color: dense, ruby hue, garnet reflections. **Nose**: intense scents of cherry jam, liquorice, candied orange, black pepper. **Palate**: suppleness, remarkable richness. Silky, with a nice body, firm and very ripe tannins. Persistent finish with a retro-olfaction of black fruits which underline its Mediterranean character. **Comment**: an approachable wine that will also satisfy the most demanding palates. Perfect with terrines, roasted and grilled meats. Ageing 2025. **Score**: 91/100.

Lieu-dit Mas Llosanes - 66320 Tarerach
Tél. 07 83 01 95 15 - www.masllossanes.fr

CÔTES CATALANES

OLIVIER PITHON

D18 Grenache Bio

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2018

Robe : belle robe jaune doré brillant. **Nez :** intense et intrigant aux arômes de pêches de vigne, bois d'acacia, épices douces, origan, anis. **Bouche :** avec un léger CO2 qui renforce la perception de fraîcheur, une structure solide et savoureuse avec un très bel équilibre, des tanins légers et une finale très persistante qui témoigne de la profondeur de cette cuvée. **Commentaire :** très beau vin qui accompagne la cuisine savoureuse, voire gastronomique à base de poissons et viandes blanches. Garde 2021-2023. **Note :** 91/100.

Color: beautiful shiny golden yellow color. **Nose:** intense and intriguing with aromas of vine peaches, acacia wood, sweet spices, oregano, anise. **Palate:** with light CO2 which reinforces the perception of freshness, a solid and tasty structure with a very nice balance, light tannins and a very persistent finish which testifies to the depth of this cuvée. **Comment:** very nice wine that matches with tasty, even gourmet cuisine with fish and white meats. Ageing 2021-2023. **Score:** 91/100.

Chemin de Montner - 66600 Calce
Tél. 04 30 44 85 71 - www.olivierpithon.com

CÔTES DE THAU

LES COSTIÈRES DE POMEROL

Beauvignac Chardonnay

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2020

Robe : belle couleur intense jaune doré. **Nez :** délicat, aux arômes de pomme golden, coing, noisettes toastées et fumé. **Bouche :** riche, dense, avec un style rond et souple façonné par l'élevage qui apporte de la complexité. Une belle acidité rafraîchissante, une structure solide et chaude complétée par une belle finale persistante. **Commentaire :** c'est un vin bien bâti qui affiche un élevage bien présent. Il accompagne les poissons en sauce et les fromages de brebis affinés. Garde 2021-2022. **Note :** 88/100.

Color: beautiful intense golden yellow color. **Nose:** delicate, with aromas of golden apple, quince, toasted and smoked hazelnuts. **Palate:** rich, dense, with a round and supple style shaped by the élevage which brings complexity. A nice refreshing acidity, a solid and warm structure completed by a nice lingering finish. **Comment:** it is a well-built wine that displays a very present élevage. It matches with fish with sauce and mature sheep cheeses. Ageing 2021-2022. **Score:** 88/100.

68 avenue de florensac - 34810 Pomerols
Tél. 04 67 77 01 59 - www.cave-pomerols.com

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES TAUTAVEL

FAMILLE HEKFRICH

Château des Jaume La Pierre Taillée

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2018

Robe : dense, rubis foncé, reflets violacés. **Nez :** joli nez de belle complexité aux arômes de confiture de myrtilles, cerises sous alcool, vanille et fumé léger. **Bouche :** dense, sucrée et chaude, avec un joli caractère méditerranéen. Les tanins sont souples et soutiennent une finale assez délicate. **Commentaire :** c'est un vin chaleureux et original qui accompagne une cuisine savoureuse tel que les rognons à la moutarde ; tourte feuilletée à la viande hachée ; canard rôti. **Note :** 90/100.

Color: dense, dark ruby, purplish reflections. **Nose:** nice nose, beautiful complexity with aromas of blueberry jam, cherries in alcohol, vanilla and light smoke. **Palate:** dense, sweet and warm, with a nice Mediterranean character. The tannins are supple and support a rather delicate finish. **Comment:** it is a warm and original wine that matches with tasty cuisine such as kidneys with mustard; minced meat puff pie; roast duck. **Score:** 90/100.

1 rue de la Division Leclerc - 67290 Petersbach
Tél. 03 88 71 79 79 - www.groupegcf.fr

FITOU

MONT TAUCH

Cuvée Hommage

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2019

Robe : rubis impénétrable, reflets violacés. **Nez :** intense, l'élevage avec ses notes de vanille, d'épices et de toasté est bien présent, avec en arrière-plan les arômes de confiture de griottes et myrtilles. Le côté épicé-balsamique est également bien présent. **Bouche :** l'attaque en bouche est intense et dynamique avec une belle note de sucrosité qui apporte de la rondeur. Ensuite la structure devient plus élancée et légère et révèle des tanins souples. **Commentaire :** un vin d'impact qui séduira dans sa jeunesse avec une cuisine conviviale dans un cadre décontracté. Garde 2021-2023. **Note :** 87/100.

Color: very deep and dark ruby, purplish reflections. **Nose:** intense, the élevage with its notes of vanilla, spices and toast is very present, with aromas of Morello cherry and blueberry jam in the background. The spicy-balsamic side is also very present. **Palate:** the first taste is intense and dynamic with a nice note of sweetness which brings roundness. Then the structure becomes more slender and light and reveals supple tannins. **Comment:** an impact wine that will seduce in its youth with friendly cuisine in a relaxed setting. Ageing 2021-2023. **Score:** 87/100.

2 rue cave coopérative - 11350 Tuchan
Tél. 04 68 45 44 73 - www.mont-tauch.fr

LA CLAPE

GÉRARD BERTRAND

Chateau l'Hospitalet Grand vin Bio Demeter

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2019

Robe : brillante, jaune doré. **Nez :** se révèle après une petite oxygénation dans le verre avec des arômes d'ananas, de melon blanc, de poivre blanc et de vanille. **Bouche :** souple et ronde, équilibrée par une acidité vivace qui apporte de la fraîcheur, avec des saveurs qui lui donnent des lettres de noblesse. La finale est de bonne persistance avec un rétro-olfaction intense et fine, sur des notes d'agrumes et une touche poivrée. **Commentaire :** c'est un vin expressif qui pourra mettre en valeur des plats de poisson d'une cuisine soignée, voire gastronomique, ainsi que des viandes blanches et des fromages de brebis à pâte dure. Garde 2021-2023. **Note :** 91/100.

Color: brilliant, golden yellow. **Nose:** reveals itself after swirling with aromas of pineapple, white melon, white pepper and vanilla. **Palate:** supple and round, balanced by a lively acidity which brings freshness, with flavors which give it its fame. The finish is persistent with an intense and fine retro-olfaction, on citrus notes and a peppery touch. **Comment:** it is an expressive wine that can match with well-made fish dishes, even gourmet cuisine, as well as white meats and hard sheep cheeses. **Score:** 91/100.

Château l'Hospitalet - Route de Narbonne-Plage - 11100 Narbonne
Tél. 04 68 45 27 03 - www.gerard-bertrand.com

LA CLAPE

GÉRARD BERTRAND

Chateau l'Hospitalet Grand vin Bio-Demeter

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2018

Robe : rubis foncé aux reflets grenat. **Nez :** très belle palette olfactive avec des arômes de cerises noires, mûres, prunes et notes plaisantes toastées et de chocolat. **Bouche :** très dynamique et de belle structure, avec un corps riche, un caractère savoureux, des tanins souples et une finale plaisante et tout en souplesse. **Commentaire :** c'est un vin immédiat et généreux qui séduit pour son caractère généreux. Il accompagne une cuisine conviviale à base de viande et les grillades. Garde 2021-2022. **Note :** 90/100.

Color: dark ruby with garnet reflections. **Nose:** very nice olfactory palette with aromas of black cherries, blackberries, plums and pleasant toasted and chocolate notes. **Palate:** very dynamic, nice structure, with a rich body, a tasty character, supple tannins and a pleasant and supple finish. **Comment:** this is an immediate and generous wine that appeals for its generous character. It matches with a convivial cuisine based on meat and grilled meats. Ageing 2021-2022. **Score:** 90/100.

Château l'Hospitalet - Route de Narbonne-Plage - 11100 Narbonne
Tél. 04 68 45 27 03 - www.gerard-bertrand.com

LA CLAPE

MAISON ALBERT

Château Les Bugadelles Cuvée des 4 vents Bio

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2018

Robe : dense rubis foncé, reflets violacés. **Nez :** discret, aux arômes fumés, de cerises noires, de poivre et de garrigue. **Bouche :** dense et savoureuse, tout en gardant un côté accessible et chaleureux. Les tanins apportent de l'énergie qui soutient la finale savoureuse. **Commentaire :** excellent vin pour accompagner les grillades et les plats riche d'une cuisine de campagne savoureuse. Garde 2021-2024. **Note :** 89/100.

Color: dense dark ruby, purplish reflections. **Nose:** discreet, with smoky aromas of black cherries, pepper and garrigue. **Palate:** dense and tasty, while keeping an accessible and warm side. Tannins provide energy that supports the flavorful finish. **Comment:** excellent wine to match with grilled meats and rich dishes of tasty country cuisine. Ageing 2021-2024. **Score:** 89/100.

Domaine de Bonne Source - 11100 Narbonne
Tél. 04 68 90 79 08 - www.maisonlbert.fr

LA CLAPE

MAISON ALBERT

Château Les Bugadelles Cuvée Sandokhan Bio

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2018

Robe : très dense rubis foncé. **Nez :** intense et assez particulier, aux arômes de griottes, de mûres, d'origan, d'anis et touche de vanille. **Bouche :** dense et chaleureuse, avec une belle puissance mise en avant par la solarité de ce vin, les tanins riches et une belle note minérale qui apporte de l'équilibre. **Commentaire :** c'est un vin volumineux et charnu qui accompagne une cuisine soignée comme le magret de canard aux baies des bois ; selle d'agneau rôtie à la moutarde. Garde 2021-2025. **Note :** 92/100.

Color: very dense dark ruby. **Nose:** intense and quite particular, with aromas of Morello cherries, blackberries, oregano, anise and a touch of vanilla. **Palate:** dense and warm, with a beautiful power raised by the solarity of this wine, the rich tannins and a beautiful mineral note which brings balance. **Comment:** it is a voluminous and fleshy wine which matches with great cuisine, such as duck breast with wood berries; roast saddle of lamb with mustard. Ageing 2021-2025. **Score:** 92/100.

Domaine de Bonne Source - 11100 Narbonne
Tél. 04 68 90 79 08 - www.maisonlbert.fr

LA CLAPE

CHÂTEAU LE BOUÏS

Arthur

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2017

Robe : intense rouge grenat. **Nez :** belle intensité, sur des notes fumées, de cerises noires, de poivre noir avec une touche de crème de cassis. **Bouche :** dense et savoureuse, de belle densité et chaleureuse. Les tanins sont fins et la persistance en bouche lui donne une belle note d'expression. **Commentaire :** vin idéal pour les grillades ; gigot d'agneau au four ; le canard rôti. Garde 2021-2024. **Note :** 89/100.

Color: intense garnet red. **Nose:** nice intensity, with smoky notes, black cherries, black pepper with a touch of crème de cassis. **Palate:** dense and tasty, with a nice density and warmth. The tannins are fine and the persistence on the palate gives it a nice expression. **Comment:** ideal wine for grilled meats; leg of lamb baked in the oven; roast duck. Ageing 2021-2024. **Score:** 89/100.

Route bleue - 11430 Gruissan
Tél. 04 68 75 25 25 - www.chateaubouis.net

LANGUEDOC

MAS LUMEN

In Vitro Bio

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2015

Robe : belle robe grenat foncé aux reflets grenat. **Nez :** nécessite une généreuse oxygénation d'une demie heure pour s'ouvrir sur des notes de griottes, groseilles, prunelles et garrigue. **Bouche :** belle attaque en bouche savoureuse et fraîche, avec une acidité vibrante, une structure moyenne et des tanins assez solides. La finale est courte et révèle des arômes d'épices assez intrigants. Garde 2021-2025. **Note :** 89/100.

Color: beautiful dark garnet color with garnet reflections. **Nose:** needs generous half-hour oxygenation to open up with notes of Morello cherries, currants, sloes and garrigue. **Palate:** nice first taste, tasty and fresh, with a strong acidity, medium structure and quite solid tannins. The finish is short and reveals some intriguing spices aromas. Ageing 2021-2025. **Score:** 89/100.

21 rue de l'Argenterie - 34320 Gabian
Tél. 04 67 24 66 02 - www.maslumen.com

LANGUEDOC

CHÂTEAU MOYAU

Sublime 1er cru

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2020

Robe : belle couleur rosée assez vivace. **Nez :** transmet un style classique avec des arômes de bonbons aux framboises, de pamplemousse rose et d'ananas. **Bouche :** dynamique grâce à une acidité vibrante, savoureux et plaisant. Assez délicat au milieu de bouche, il affiche des tanins très légers qui lui donnent un caractère assez intrigant. **Commentaire :** accompagnera une cuisine savoureuse de la mer, ainsi qu'une cuisine estivale. A boire. **Note :** 89/100.

Color: beautiful, quite lively pink color. **Nose:** conveys a classic style with aromas of raspberry candy, pink grapefruit and pineapple. **Palate:** dynamic thanks to a vibrant acidity, tasty and pleasant. Quite delicate in the mid-palate, it displays very light tannins which give it a rather intriguing character. **Comment:** will match with tasty seafood cuisine, as well as summer cuisine. To drink now. **Score:** 89/100.

Château Moyau - 11560 St-Pierre la Mer
Tél. 04 68 45 68 83 - www.moyau.com

LANGUEDOC LA CLAPE

CHÂTEAU MOYAU

L'Unique

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2020

Robe : jaune doré, cristalline. **Nez :** beau nez expressif aux arômes d'agrumes, de fleurs d'oranger, d'aubépine et d'anis. **Bouche :** la bouche est assez savoureuse avec de la profondeur, de la fraîcheur et une note délicieuse très intrigante. La finale est de bonne persistance avec en rétro-olfaction une note d'agrumes assez raffinée. **Commentaire :** c'est un vin qui accompagne une cuisine soignée, voire gastronomique à base de poissons et fruits de mer. A boire. **Note :** 90/100.

Color: golden yellow, crystal-clear. **Nose:** nice expressive nose with aromas of citrus fruits, orange blossom, hawthorn and anise. **Palate:** the palate is quite tasty with depth, freshness and a very intriguing flavor note. The finish is persistent with a rather refined citrus note on the retro-olfaction. **Comment:** it is a wine that matches with great, even gourmet cuisine based on fish and seafood. To drink now. **Score:** 90/100.

Château Moyau - 11560 St-Pierre la Mer
Tél. 04 68 45 68 83 - www.moyau.com

LIMOUX

ABBOTTS & DELAUNAY

Domaine de la Métairie d'Alon
Sélection Parcelle Le Palajo
Chardonnay Bio

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2019

Robe : belle robe jaune doré brillant. **Nez :** révèle de belles notes de melon blanc, citron et beurre, agrémenté par des arômes de vanille et de chocolat blanc apportés par l'élevage parfaitement maîtrisé. **Bouche :** solide et de belle profondeur, équilibrée et savoureuse, avec une belle touche minérale qui apporte un style distingué. **Commentaire :** c'est un vin qui s'offre dans sa plénitude dès sa jeunesse et qui pourra s'affiner en gagnant de la complexité. Garde 2021-2023. **Note :** 91/100.

Color: beautiful shiny golden yellow color. **Nose:** reveals beautiful notes of white melon, lemon and butter, enhanced by aromas of vanilla and white chocolate brought by a perfectly controlled elevelage. **Palate:** solid, nice depth, balanced and tasty, with a nice mineral touch that brings a distinguished style. **Comment:** this is a wine that offers itself in its fullness from its youth and which can be refined by gaining complexity. Ageing 2021-2023. **Score:** 91/100.

1 route des Corbières - 11800 Monze
Tél. 04 68 79 00 00 - www.abbottsetdelanay.com

LIMOUX

MAISON WESSMAN

N°1 Saint-Cernin

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2018

Robe : belle robe jaune doré brillant. **Nez :** belle complexité, aux arômes de pomme golden, de beurre, de citron, avec une touche épicée et vanillée apportée par l'élevage soigné. **Bouche :** volumineuse et ronde, avec une structure importante, équilibrée par une acidité vibrante qui donne de la tension. La finale est persistante avec une rétro-olfaction intense de citron et de fleur d'oranger. **Commentaire :** vin qui s'appréciera dans sa jeunesse. Garde 2021-2023. **Note :** 91/100.

Color: beautiful and shiny golden yellow color. **Nose:** beautiful complexity, with aromas of golden apple, butter, lemon, with a spicy touch and vanilla from careful elevelage. **Palate:** voluminous and round, with an important structure, balanced by a vibrant acidity that gives tension. The finish is persistent with an intense retro-olfaction of lemon and orange blossom. **Comment:** wine that will be appreciated in its youth. Ageing 2021-2023. **Score:** 91/100.

24560 Saint-Cernin-de-Labarde
Tél. 05 34 43 99 23 - www.maisonwessman-wines.com

MINERVOIS-LA LIVINIÈRE

GÉRARD BERTRAND

Clos d'Ora Bio Demeter

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2017

Robe : rubis foncé aux reflets grenat. **Nez :** très concentré, se révèle après aération sur des arômes raffinés et élégants de griottes, de prunes et de confiture de mûres. Les notes d'épices douces, d'encre et de toasté apportent une ultérieure complexité. **Bouche :** structure importante, grande profondeur d'expression et de la fraîcheur qui donne du dynamisme et de la saveur. Les tanins sont fermes, avec une grande finesse, et la finale très persistante avec une rétro-olfaction complexe. **Commentaire :** un vin expressif et distingué, qui révèle un grand caractère et qui saura gagner en complexité avec le vieillissement. Garde 2021-2027. **Note :** 94/100.

Color: dark ruby with garnet reflections. **Nose:** very concentrated, reveals itself after swirling with refined and elegant aromas of Morello cherries, plums and blackberry jam. Sweet spices, ink and toasty notes add further complexity. **Palate:** important structure, great depth of expression and freshness which gives dynamism and flavor. The tannins are firm, with a great finesse, and the finish is very persistent with a complex retro-olfaction. **Comment:** an expressive and distinguished wine, which reveals a great character and which will gain in complexity with ageing. Ageing 2021-2027. **Score:** 94/100.

Château l'Hospitalet - Route de Narbonne-Plage - 11100 Narbonne
Tél. 04 68 45 27 03 - www.gerard-bertrand.com

MINERVOIS-LA LIVINIÈRE

FAMILLE HEKFRICH

Château de Tholomies La Chapelle

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2017

Robe : très dense, rubis foncé. **Nez :** traduit tout le caractère typiquement méditerranéen avec des arômes de confiture de cerises, de framboises, de garrigue, de poivre noir et une touche de vanille. **Bouche :** la bouche tout au début est imposante, charnue et dense, avec des tanins fermes et une petite touche d'amertume. En finale elle se fait plus élancée et est caractérisée par une touche vanillée. **Commentaire :** un joli vin au caractère impulsif qui accompagne la cuisine généreuse tel que les grillades ; rôti de viandes rouges ; tartare de bœuf. Garde 2021-2024. **Note :** 90/100.

Color: very dense, dark ruby. **Nose:** translates all the typically Mediterranean character with aromas of cherry jam, raspberries, garrigue, black pepper and a touch of vanilla. **Palate:** strong first taste, fleshy and dense, with firm tannins and a touch of bitterness. On the finish, it becomes more slender and is characterized by a touch of vanilla. **Comment:** a nice wine with a strong character that matches with a generous cuisine such as grilled meats; red meat roasts; beef tartar. Ageing 2021-2024. **Score:** 90/100.

1 rue de la Division Leclerc - 67290 Petersbach
Tél. 03 88 71 79 79 - www.groupegcf.fr

PAYS D'OC

FAMILLE HEKFRICH

Domaine de la Baume Les Mariés Sauvignon

LANGUEDOC-ROUSSILLON 2020

Robe : cristalline, jaune paille clair. **Nez** : les arômes au nez sont très variés et rappellent le fruit de la passion, le pamplemousse rose et la pêche blanche. **Bouche** : l'attaque est caractérisée par une belle note savoureuse et une belle fraîcheur qui équilibrent son énergie. Il est assez riche, tout en gardant un style accessible grâce à sa belle minéralité qui apporte vitalité au palais. **Commentaire** : c'est un vin expressif et ouvert. **Note** : 90/100.

Color: crystal-clear, light straw yellow. **Nose**: the aromas on the nose are numerous, with passion fruit, pink grapefruit and white peach. **Palate**: the first taste is characterized by a nice flavorful note and a nice freshness which balances its energy. It is quite rich, while keeping an accessible style thanks to its beautiful minerality which brings vitality to the palate. **Comment**: it is an expressive and open wine. **Score**: 90/100.

RN9 - Route de Pezenas 34290 Servian - Tél. 04 67 39 29 41
www.domaine-labaume.com - www.groupegcf.fr

PAYS D'OC

CHATEAU FONTARÈCHE

Cuvée Arrenaou

LANGUEDOC-ROUSSILLON 2019

Robe : impénétrable rubis foncé. **Nez** : joli nez fruité et épicé. **Bouche** : l'attaque en bouche est ferme, solide et chaleureuse, suivie par une structure plus élancée et svelte qui laisse les tanins s'exprimer avec toute leur vigueur. La finale révèle un fruité très mûr qui rappelle la confiture de prunes et les épices douces tout en ayant un style étiré. **Commentaire** : vin idéal pour les repas conviviaux et les grillades. Garde 2021-2023. **Note** : 88/100.

Color: very deep and dark ruby. **Nose**: nice fruity and spicy nose. **Palate**: firm, solid and warm first taste, then a more slender and svelte structure which lets the tannins express themselves with all their vigor. The finish reveals a very ripe fruitiness reminiscent of plum jam and sweet spices while having a stretched style. **Comment**: ideal wine for convivial meals and grilled meats. Ageing 2021-2023. **Score**: 88/100.

Château Fontarèche - RD11 - 11200 Canet d'Aude
Tél. 04 68 27 10 01 - www.fontareche.fr

PAYS D'OC

GÉRARD BERTRAND

Cigalus Bio Demeter

LANGUEDOC-ROUSSILLON 2018

Robe : impénétrable rubis foncé aux reflets grenat. **Nez** : intense et intrigant aux arômes de griottes très mûres, confiture de myrtilles, vanille et épices douces. **Bouche** : savoureuse et dense avec une belle structure, une acidité qui apporte fraîcheur et équilibre, des tanins souples et une finale plaisante agrémentée par une note de poivre blanc. **Commentaire** : c'est un vin qui s'exprime dans sa plénitude dès maintenant et accompagne les grillades et les viandes rouges rôties en général. Garde 2021-2023. **Note** : 89-90/100.

Color: very deep and dark ruby with garnet reflections. **Nose**: intense and intriguing with aromas of very ripe Morello cherries, blueberry jam, vanilla and sweet spices. **Palate**: tasty and dense with a beautiful structure, an acidity that brings freshness and balance, supple tannins and a pleasant finish enhanced by a note of white pepper. **Comment**: this is a wine that expresses itself in its fullness now and matches with grilled meats and roasted red meats in general. Ageing 2021-2023. **Score**: 89-90/100.

Château l'Hospitalet - Route de Narbonne-Plage - 11100 Narbonne
Tél. 04 68 45 27 03 - www.gerard-bertrand.com

PICPOUL DE PINET

LES COSTIÈRES DE POMEROL

Beauvignac Chevalier HB

LANGUEDOC-ROUSSILLON 2019

Robe : intense jaune doré. **Nez** : très fin, qui révèle une belle maturité avec des notes de groseilles, de tarte au melon, d'ananas confit. **Bouche** : séduit par son énergie, sa belle profondeur de saveurs et sa structure solide. Expressif, dense et persistant avec une rétro-olfaction intense. **Commentaire** : c'est un vin distingué qui accompagne une cuisine soignée, voir gastronomique à base de crustacés, fruits de mer et poissons rôtis. Garde 2021-2023. **Note** : 90/100.

Color: intense golden yellow. **Nose**: very fine, which reveals a beautiful maturity with notes of currants, melon pie, candied pineapple. **Palate**: seduces with its energy, its beautiful depth of flavors and its solid structure. Expressive, dense and persistent, with an intense retro-olfaction. **Comment**: it is a distinguished wine that matches with great, even gourmet cuisine with crustaceans, seafood and roasted fish. Ageing 2021-2023. **Score**: 90/100.

68 avenue de florensac - 34810 Pomerols
Tél. 04 67 77 01 59 - www.cave-pomerols.com

PICPOUL DE PINET

CAVE DE L'ORMARINE

Cuvée Acaciae

LANGUEDOC-ROUSSILLON 2020

Robe : intense doré foncé. **Nez** : arômes de noisettes, fumés, de cire d'abeilles et de feuille de lierre. **Bouche** : la bouche affiche une belle fraîcheur avec un style élancé et légèrement savoureux qui le rend assez rafraîchissant. **Commentaire** : c'est un vin qui fait de son nez fumé sa caractéristique principale et qui pourra accompagner une cuisine estivale à base de poissons et fruits de mer. A boire. **Note** : 87/100.

Color: intense dark golden. **Nose**: aromas of hazelnuts, smoky, beeswax and ivy leaf. **Palate**: the palate displays a nice freshness with a slender and slightly tasty style that makes it quite refreshing. **Comment**: this is a wine which makes its smoky nose its main characteristic and which can match with summer cuisine with fish and seafood. To drink now. **Score**: 87/100.

13 avenue du Picpoul - 34850 Pinet
Tél. 04 67 77 03 10 - www.cave-ormarine.com

VIN DE FRANCE

CHÂTEAU MOYAU

L'Exception

LANGUEDOC-ROUSSILLON 2016

Robe : impénétrable rubis foncé aux reflets grenat. **Nez** : révèle une grande maturité de fruits, sur des notes de prunes, raisins de Corinthe, griottes au kirsch et gâteau aux cerises. **Bouche** : riche et de structure importante, c'est un vin qui révèle un caractère fougueux au début, pour se montrer plus élancé en finale, où les tanins apportent un style plus classique. **Commentaire** : un vin généreux et quelque peu extravagant qui ravira les amateurs de vins solaires. Accompagne une cuisine généreuse à base de viande rouge grillée. Garde 2021-2023. **Note** : 89/100.

Color: very deep and dark ruby with garnet reflections. **Nose**: reveals a great maturity of fruits, with notes of plums, currants, kirschy Morello cherries and cherry cake. **Palate**: rich, well-structured, this is a wine that reveals a strong character at the beginning, to be more slender on the finish, where the tannins bring a more classic style. **Comment**: a generous and somewhat extravagant wine that will delight lovers of sunny wines. To match with a generous cuisine, with grilled red meat. Ageing 2021-2023. **Score**: 89/100.

Château Moyau - 11560 St-Pierre la Mer
Tél. 04 68 45 68 83 - www.moyau.com



BORDEAUX

LES BIENHEUREUX

Marquis de Bordeaux

FRANCE

2019

Robe : grenat foncé, reflets violacés. **Nez** : bonne intensité, aux arômes de cerises noires, griottes, épices douces et vanille.

Bouche : attaque en bouche assez ronde et plaisante, suivie par un corps tout en légèreté et un caractère élané. Les tanins sont souples et la finale très discrète. **Commentaire** : un vin à l'approche simple, à apprécier dans sa jeunesse avec une cuisine conviviale dans un cadre décontracté. Garde 2022-2024. **Note** : 87/100.

Color: dark garnet hue, purplish reflections. **Nose**: nice intensity, with aromas of black cherries, Morello cherries, sweet spices and vanilla. **Palate**: quite round and pleasant first taste, then a light body and a slender character. The tannins are supple and the finish very discreet. **Comment**: a wine with a simple approach, to be enjoyed in its youth with friendly cuisine in a relaxed setting. Ageing 2022-2024. **Score**: 87/100.

4 avenue Mauriac - 33125 Louchats
Tél. 05 56 88 32 92 - www.lesbienheureux.com

CÔTES DE PROVENCE

FAMILLE SUMEIRE

Château Coussin

FRANCE

2020

Robe : rosée très claire. **Nez** : arômes de groseilles, fraises des bois, pamplemousse rose et fruits tropicaux. **Bouche** : séduit par son dynamisme et sa densité avec de la fraîcheur et de la structure. C'est un vin savoureux et plaisant qui peut s'enorgueillir d'offrir une finale très persistante. **Commentaire** : c'est un vin qui accompagne à merveille les plats d'une cuisine gastronomique à base de poissons et fruits de mer, tout en ayant sa place lors des apéritifs soignés. A boire. **Note** : 90/100.

Color: very light pink. **Nose**: aromas of currants, wild strawberries, pink grapefruit and tropical fruits. **Palate**: seduces with its dynamism and density, its freshness and structure. It is a tasty and pleasant wine that can take pride in offering a very persistent finish. **Comment**: this is a wine that wonderfully matches with the dishes of a gastronomic cuisine with fish and seafood, while having its place during well-prepared aperitifs. To drink now. **Score**: 90/100.

Château Coussin - 1048 chemin de Coussin
13530 Trets-en-Provence - Tél. 04 42 61 20 00 - www.sumeire.com

VAL DE LOIRE

BOUVET LADUBAY

Bouvet Ogmius Brut

FRANCE

SAUMUR 2007

Robe : jaune doré de belle vivacité, bulles fines, nombreuses. Cordon persistant. **Nez** : pâte feuilletée, citron confit. Noisette toastée et caramel au lait en finale. **Bouche** : attaque ronde, souple, savoureuse, avec une touche de minéralité. Veloutée, du style et du caractère. Milieu de bouche avec une belle structure tout en légèreté. Finale délicate, sur une rétro-olfaction semblable aux arômes du nez, agrémentée de poivre blanc, de pomme golden et de fleur blanche. **Commentaire** : vin fin, élégant, très plaisant, qui a atteint sa plénitude. A marier avec une cuisine de poisson. Fera plaisir aux néophytes et aux amateurs éclairés. **Note** : 90/100.

Color: golden yellow with great liveliness, fine and numerous bubbles. Persistent string of pearls. **Nose**: puff pastry, candied lemon. Toasted hazelnut and caramel on the finish. **Palate**: round, supple, tasty attack, with a touch of minerality. Velvety, style and character. Mid-palate with a beautiful, light structure. Delicate finish, retro-olfaction similar to the aromas of the nose, embellished with white pepper, golden apple and white flower. **Comment**: fine, elegant, very pleasant wine, which has reached its fullness. To match with fish cooking. Will please neophytes and enlightened amateurs. **Score**: 90/100.

4 avenue Mauriac - 33125 Louchats
Tél. 05 56 88 32 92 - www.lesbienheureux.com

ARMAGNAC

MARTELL

Comte de Lauvia Fine Armagnac

FRANCE

Robe : jaune doré aux reflets ambrés. **Nez** : affiche des arômes d'abricots secs, d'épices fines, de clous de girofle, d'iode. **Bouche** : riche et puissant avec toutefois une belle finesse et une touche de souplesse qui lui apporte de l'élégance. Long en bouche, avec une touche séduisante de sucrosité. **Commentaire** : un armagnac très accessible qui séduira les palais des amateurs à la recherche de souplesse. **Note** : 91/100.

Color: golden yellow with amber reflections. **Nose**: with aromas of dried apricots, fine spices, cloves, iodine. **Palate**: rich and powerful, with a nice finesse and a touch of suppleness which brings elegance to it. Long on the palate, with a seductive touch of sweetness. **Comment**: a very accessible armagnac that will appeal to the palates of amateurs looking for suppleness. **Score**: 91/100.

7 place Edouard Martell - BP21 - 16101 Cognac
Tél. 03 26 49 69 94 - www.martell.com

ARMAGNAC

MARTELL

Comte de Lauvia Réserve

FRANCE

Robe : ambrée intense. **Nez** : intense, aux arômes de miel de châtaignes, feuillage, bois sec, épices et iode. **Bouche** : séduit par sa rondeur et sa sucrosité, sa belle richesse d'expression et sa persistance aromatique intense. **Commentaire** : un armagnac à la fois accessible et distingué qui séduira le palais des amateurs avertis. **Note** : 92/100.

Color: intense amber hue. **Nose**: intense, with aromas of chestnut honey, foliage, dry wood, spices and iodine. **Palate**: seduced by its roundness and sweetness, its beautiful richness and its intense aromatic persistence. **Comment**: an armagnac that is both accessible and distinguished which will appeal to the palate of informed amateurs. **Score**: 92/100.

7 place Edouard Martell - BP21 - 16101 Cognac
Tél. 03 26 49 69 94 - www.martell.com

ARMAGNAC

MARTELL

Comte de Lauvia Hors d'Âge

FRANCE

Robe : ambrée intense aux reflets tuilés. **Nez** : révèle des arômes balsamiques, d'épices, de clous de girofle, d'iode et de cannelle. **Bouche** : directe et riche, avec un style viril et puissant et une belle persistance linéaire et bien droite. **Commentaire** : c'est un armagnac puissant et profond qui s'adresse à des amateurs de produits expressifs et de caractère bien droit. **Note** : 91/100.

Color: intense amber hue with tiled reflections. **Nose**: reveals aromas of balsamic, spices, cloves, iodine and cinnamon. **Palate**: direct and rich, with a strong and powerful style and a beautiful linear and straight persistence. **Comment**: this is a powerful and deep armagnac that is aimed at lovers of expressive products with a straight character. **Score**: 91/100.

7 place Edouard Martell - BP21 - 16101 Cognac
Tél. 03 26 49 69 94 - www.martell.com

ARMAGNAC

MARTELL

Marquis de Montesquiou Extra Old

FRANCE

Robe : intense, ambrée aux reflets tuilés. **Nez** : intense, révèle des arômes de clous de girofle, d'iode, de tarte aux groseilles, de vanille. **Bouche** : riche et puissante, tout en gardant une belle souplesse et un style raffiné. Il est savoureux et révèle une belle profondeur d'expression. **Commentaire** : un armagnac qui révèle un style classe et distingué. **Note** : 93/100.

Color: intense, amber hue with tiled reflections. **Nose**: intense, reveals aromas of cloves, iodine, currant pie, vanilla. **Palate**: rich and powerful, while keeping a nice suppleness and a refined style. It is tasty and reveals a nice and deep expression. **Comment**: an armagnac which reveals a classy and distinguished style. **Score**: 93/100.

7 place Edouard Martell - BP21 - 16101 Cognac
Tél. 03 26 49 69 94 - www.martell.com

ARMAGNAC

MARTELL

Marquis de Montesquiou Fine Réserve

FRANCE

Robe : ambrée aux reflets tuilés. **Nez** : intense, aux arômes de clous de girofle, de zestes d'agrumes, boisés, avec une touche d'herbes aromatiques. **Bouche** : ronde et de belle souplesse, avec un style chaleureux et suave. Il est structuré et expressif, avec une finale persistante, sur des arômes de miel d'acacia et de poivre blanc. **Commentaire** : un très joli armagnac distingué et raffiné, bien qu'accessible. **Note** : 91/100.

Color: amber hue with tiled reflections. **Nose**: intense, with aromas of cloves, citrus zest, woody, with a touch of aromatic herbs. **Palate**: round and very supple, with a warm and smooth style. It is structured and expressive, with a lingering finish, on aromas of acacia honey and white pepper. **Comment**: a very nice, distinguished and refined armagnac, although accessible. **Score**: 91/100.

7 place Edouard Martell - BP21 - 16101 Cognac
Tél. 03 26 49 69 94 - www.martell.com

ARMAGNAC

MARTELL

Marquis de Montesquiou Réserve

FRANCE

Robe : ambrée aux reflets tuilés. **Nez** : beaux arômes de bois de cèdre, de vanille bourbon, d'épices fines, avec une touche d'agrumes. **Bouche** : expressif, avec un caractère droit et viril, une structure riche et chaleureuse et une belle finale persistante aux arômes de miel de châtaignes et d'agrumes. **Commentaire** : un armagnac qui séduit par sa richesse et son caractère fougueux. **Note** : 92/100.

Color: amber hue with tiled reflections. **Nose**: beautiful aromas of cedarwood, bourbon vanilla, fine spices, with a touch of citrus. **Palate**: expressive, with a straight and strong character, a rich and warm structure and a nice persistent finish with aromas of chestnut honey and citrus fruits. **Comment**: an armagnac that seduces with its richness and lively character. **Score**: 92/100.

7 place Edouard Martell - BP21 - 16101 Cognac
Tél. 03 26 49 69 94 - www.martell.com

COGNAC

MARTELL

Augier L'Océanique

FRANCE

Robe : légère, jaune doré aux reflets ambrés. **Nez** : arômes intenses d'épices fines, de bois de chêne séché, de terre humide et de mousse, avec une touche de poivre noir. **Bouche** : caractère viril et droit, avec une structure solide et un style élancé. La persistance finale révèle de arômes poivrés et d'écorce d'orange séchée. **Commentaire** : c'est un cognac qui sort du lot pour sa forte tendance terrienne. **Note** : 88/100.

Color: light, golden yellow with amber reflections. **Nose**: intense aromas of fine spices, dried oak wood, damp earth and moss, with a touch of black pepper. **Palate**: strong and straight character, with a solid structure and a slender style. The final persistence reveals peppery aromas and dried orange peel. **Comment**: this is a cognac that stands out for its strong earthy tendency. **Score**: 88/100.

7 place Edouard Martell - BP21 - 16101 Cognac
Tél. 03 26 49 69 94 - www.martell.com

COGNAC

MARTELL

Augier Le Singulier

FRANCE

Robe : jaune doré aux reflets ambrés. **Nez** : arômes d'épices, de clous de girofle, de noisettes toastées, avec une touche de safran. **Bouche** : puissante et d'une souplesse remarquable qui séduit le palais. Il est riche et chaleureux avec un style raffiné et une grande persistance qui révèle des arômes d'épices orientales fines. **Commentaire** : c'est un cognac qui se fait remarquer pour sa finesse et sa grande personnalité distinguée. **Note** : 91/100.

Color: golden yellow with amber reflections. **Nose**: aromas of spices, cloves, toasted hazelnuts, with a touch of saffron. **Palate**: powerful and remarkably supple, which appeals to the palate. It is rich and warm with a refined style and great persistence that reveals aromas of fine oriental spices. **Comment**: this is a cognac that stands out for its finesse and great distinguished personality. **Score**: 91/100.

7 place Edouard Martell - BP21 - 16101 Cognac
Tél. 03 26 49 69 94 - www.martell.com

COGNAC

MARTELL

Augier Le Sauvage

FRANCE

Robe : légère, jaune doré aux reflets ambrés. **Nez** : arômes de miel d'acacia, de feuilles de chêne sèches, de zestes d'agrumes, de raisins de Corinthe. **Bouche** : puissant et chaleureux en bouche, il révèle un caractère droit et viril, avec des arômes de poivre et d'écorce de bois d'acacia. **Commentaire** : un cognac qui se distingue par son caractère fougueux et puissant et ravira le palais des amateur de sensations fortes. **Note** : 89/100.

Color: light, golden yellow with amber reflections. **Nose**: aromas of acacia honey, dry oak leaves, citrus zest, currants. **Palate**: powerful and warm on the palate, it reveals a straight and strong character, with aromas of pepper and acacia wood bark. **Comment**: a cognac that stands out for its lively and powerful character and will delight the palate of thrill-seekers. **Score**: 89/100.

7 place Edouard Martell - BP21 - 16101 Cognac
Tél. 03 26 49 69 94 - www.martell.com

COGNAC

MARTELL

Chanteloup XXO

FRANCE

Robe : intense, ambrée aux reflets tuilés. **Nez** : séduit par ses arômes intenses et raffinés de griottes mûres, épices orientales, cire d'abeilles, clous de girofle et fleur d'oranger. **Bouche** : affiche une remarquable rondeur, une parfaite harmonie entre souplesse et vigueur, avec un style chaleureux et distingué. Sa persistance interminable révèle des notes épicées et fruitées, sur des arômes de zestes d'oranges et cannelle. **Commentaire** : c'est un cognac raffiné et de classe, qui sera apprécié par les fins connaisseurs et les gourmets à la recherche de produits distingués. **Note** : 94/100.

Color: intense, amber hue with tiled reflections. **Nose**: seduces with its intense and refined aromas of ripe Morello cherries, oriental spices, beeswax, cloves and orange blossom. **Palate**: a remarkable roundness, a perfect harmony between suppleness and vigor, with a warm and distinguished style. Its interminable persistence reveals spicy and fruity notes, with aromas of orange zest and cinnamon. **Comment**: this is a refined and classy cognac, which will be appreciated by connoisseurs and gourmets looking for distinguished products. **Score**: 94/100.

7 place Edouard Martell - BP21 - 16101 Cognac
Tél. 03 26 49 69 94 - www.martell.com

COGNAC

MARTELL

Cordon Bleu Extra

FRANCE

Robe : ambré très intense aux reflets tuilés. **Nez** : très classique et de belle intensité, aux arômes d'épices, de caramel au lait, de zestes d'agrumes, avec une petite touche de menthe poivrée. **Bouche** : riche, chaud et droit, avec une structure charpentée et un corps solide qui bénéficie d'une belle fraîcheur. **Commentaire** : un cognac qui ravira le palais des connaisseurs à la recherche d'un cognac linéaire et viril. **Note** : 90/100.

Color: very intense amber hue with tiled reflections. **Nose**: very classic, beautiful intensity, with aromas of spices, toffee, citrus zest, a touch of peppermint. **Palate**: rich, warm and straight, with a well-made structure and a solid body which benefits from a nice freshness. **Comment**: a cognac that will delight the palate of connoisseurs looking for a linear and strong cognac. **Score**: 90/100.

7 place Edouard Martell - BP21 - 16101 Cognac
Tél. 03 26 49 69 94 - www.martell.com

COGNAC

MARTELL

Cordon Bleu XO

FRANCE

Robe : ambré très intense aux reflets tuilés. **Nez** : belle intensité, aux arômes de fruits secs, de poivre noir, de miel d'acacia, de clous de girofle. **Bouche** : à la fois léger et fort, avec une aromaticité balsamique intrigante et une structure élancée. La finale séduit avec des arômes intenses de fleurs séchées et de tabac doux. **Commentaire** : un cognac qui fait de sa belle aromaticité balsamique son point de force. **Note** : 90/100.

Color: very intense amber hue with tiled reflections. **Nose**: nice intensity, with aromas of dried fruits, black pepper, acacia honey, cloves. **Palate**: both light and strong, with an intriguing balsamic aromaticity and a slender structure. The finish seduces with intense aromas of dried flowers and sweet tobacco. **Comment**: a cognac which makes its beautiful balsamic aromaticity its strength. **Score**: 90/100.

7 place Edouard Martell - BP21 - 16101 Cognac
Tél. 03 26 49 69 94 - www.martell.com

COGNAC

MARTELL

VS Single Distillery

FRANCE

Robe : ambré intense. **Nez** : intense, traduit un beau classicisme. Notes d'épices, de tabac doux, de miel de châtaignes, de clous de girofle. **Bouche** : affiche une belle souplesse et de la structure, tout en étant velouté, avec une belle finale légèrement épicée, aux arômes de zestes d'agrumes. **Commentaire** : un cognac qui témoigne de la tradition et du classicisme. **Note** : 88/100.

Color: intense amber hue. **Nose**: intense, expresses a beautiful classicism. Notes of spices, sweet tobacco, chestnut honey, cloves. **Palate**: displays a nice suppleness and structure, while being velvety, with a nice slightly spicy finish, with aromas of citrus zest. **Comment**: a cognac which is the perfect exemple of tradition and classicism. **Score**: 88/100.

7 place Edouard Martell - BP21 - 16101 Cognac
Tél. 03 26 49 69 94 - www.martell.com

COGNAC

MARTELL

VSOP Aged in Red Barrels

FRANCE

Robe : ambré intense aux reflets tuilés. **Nez** : expressif, aux arômes de feuilles de chêne sèches, épices douces, cardamome et clous de girofle. **Bouche** : affiche une structure intense qui, après la souplesse du début, prend un caractère plus viril avec une touche épicée, et une finale persistante, puissante et chaude.

Commentaire : un cognac riche et aromatique pour les amateurs d'arômes intenses. **Note** : 89/100.

Color: intense amber hue with tiled reflections. **Nose**: expressive, with aromas of dry oak leaves, sweet spices, cardamom and cloves.

Palate: displays an intense structure which, after the supple first taste, takes on a stronger character with a spicy touch, and a persistent, powerful and warm finish. **Comment**: a rich and aromatic cognac for lovers of intense aromas. **Score**: 89/100.

7 place Edouard Martell - BP21 - 16101 Cognac
Tél. 03 26 49 69 94 - www.martell.com

COGNAC

MARTELL

XO

FRANCE

Robe : ambré intense, de belle luminosité. **Nez** : révèle des arômes raffinés d'écorces d'agrumes, boîte à cigares, clous de girofle et bois de chêne séché. **Bouche** : exprime une grande finesse, avec une structure souple et pleine de rondeur, un style velouté et une finale tout en dentelle. **Commentaire** : c'est un cognac d'exception qui séduit par son caractère noble et distingué. **Note** : 90/100.

Color: intense amber hue, beautiful brightness. **Nose**: reveals refined aromas of citrus peel, cigar box, cloves and dried oak wood. **Palate**: expresses great finesse, with a supple and full structure, a velvety style and a lacy finish. **Comment**: this is an exceptional cognac that seduces with its noble and distinguished character. **Score**: 90/100.

7 place Edouard Martell - BP21 - 16101 Cognac
Tél. 03 26 49 69 94 - www.martell.com

EAU-DE-VIE

LES BIENHEUREUX

Hommage à Henry David Thoreau

FRANCE

Robe : intense, ambrée aux reflets tuilés. **Nez** : discret, se révèle en prenant le soin de l'oxygéner dans le verre avec des notes d'épices douces, d'iode et de vanille bourbon. **Bouche** : dense et expressive avec un caractère chaleureux et bien souple grâce à des notes sucrées. La finale est puissante et persistante, avec des arômes de miel d'acacia et de vanille. **Commentaire** : un produit plaisant et chaleureux qui ravira les néophytes ainsi que les amateurs. **Note** : 90/100.

Color: intense, amber hue with tiled reflections. **Nose**: discreet, reveals itself after swirling with notes of sweet spices, iodine and bourbon vanilla. **Palate**: dense and expressive with a warm and very supple character thanks to sweet notes. The finish is powerful and persistent, with aromas of acacia honey and vanilla. **Comment**: a pleasant and warm product that will delight beginners as well as amateurs. **Score**: 90/100.

4 avenue Mauriac - 33125 Louchats
Tél. 05 56 88 32 92 - www.lesbienheureux.com

EAU-DE-VIE

MARTELL

Blue Swift

FRANCE

Robe : ambrée aux reflets tuilés. **Nez** : intense, aux arômes de feuilles de chêne sèches, épices douces, tabac blond, miel d'acacia et caramel au lait. **Bouche** : chaude et puissante, avec une structure imposante qui est agrémentée par des arômes balsamiques et de poivre blanc. **Commentaire** : un spiritueux qui intrigue par son parfum délicat et sa bouche virile. **Note** : 89/100.

Color: amber hue with tiled reflections. **Nose**: intense, with aromas of dry oak leaves, sweet spices, blond tobacco, acacia honey and toffee. **Palate**: warm and powerful, with a strong structure which is enhanced by aromas of balsamic and white pepper. **Comment**: a spirit that intrigues with its delicate fragrance and strong palate. **Score**: 89/100.

7 place Edouard Martell - BP21 - 16101 Cognac
Tél. 03 26 49 69 94 - www.martell.com

RHUM

LES BIENHEUREUX

El Pasador de Oro
Rum Gran Reserva Guatemala

GUATEMALA

Robe : intense, ambrée aux reflets tuilés. **Nez** : concentré, se révèle en l'oxygénant dans le verre avec des arômes de tabac, sous-bois, de laurier, d'épices et de vanille. **Bouche** : puissant et fougueux, il bénéficie d'une belle sucrosité qui apporte de l'équilibre. **Commentaire** : rhum chaud et expressif tout en gardant une sucrosité séduisante. **Note** : 89/100.

Color: intense, amber hue with tiled reflections. **Nose**: concentrated, revealed after swirling with aromas of tobacco, undergrowth, bay leaf, spices and vanilla. **Palate**: powerful and lively, it benefits from a nice sweetness that brings balance. **Comment**: hot and expressive rum while keeping a seductive sweetness. **Score**: 89/100.

4 avenue Mauriac - 33125 Louchats
Tél. 05 56 88 32 92 - www.lesbienheureux.com

RHUM

LES BIENHEUREUX

El Pasador de Oro
Rum XO Guatemala

GUATEMALA

Robe : intense, ambrée aux reflets tuilés. **Nez** : révèle des arômes de caramel au lait, de croquant aux noisettes, de fumé avec une touche de cuir. **Bouche** : dense et puissante avec des sensations bien savoureuses, une touche sucrée qui le rend plus accessible et une finale persistante épicée. **Commentaire** : un joli rhum accessible et plaisant. **Note** : 89/100.

Color: intense, amber hue with tiled reflections. **Nose**: reveals aromas of toffee, nutty crunch, smoky with a touch of leather. **Palate**: dense and powerful with very tasty sensations, a sweet touch that makes it more accessible and a lingering spicy finish. **Comment**: a nice accessible and pleasant rum. **Score**: 89/100.

4 avenue Mauriac - 33125 Louchats
Tél. 05 56 88 32 92 - www.lesbienheureux.com

RHUM

DISTILLERIE RENAISSANCE

Single Cask 14312
Heavy Dunder First Release

TAIWAN

2014

Robe : très intense, ambrée aux reflets marrons. **Nez** : arômes de caramel au lait, de gâteau aux noisettes, de vanille et d'iode. **Bouche** : extrêmement riche et puissante avec un caractère explosif et viril. Il est savoureux et dense et donne des sensations explosives. **Commentaire** : un produit de niche qui s'adresse aux amateurs avertis en quête de sensations fortes. **Note** : 90/100.

Color: very intense, amber hue with brown reflections. **Nose**: aromas of toffee, hazelnut cake, vanilla and iodine. **Palate**: extremely rich and powerful with an explosive and strong character. It is tasty and dense and gives explosive sensations. **Comment**: a niche product aimed at experienced amateurs in search of thrills. **Score**: 90/100.

No 65 Qixian 2nd Road - Xinxing District
80050 Kaohsiung - Taiwan - linya.chiou@gmail.com

RHUM

DISTILLERIE RENAISSANCE

Single Cask 15116 pur jus de canne à sucre

TAIWAN

2015

Robe : intense, brune foncée. **Nez** : arômes intenses qui rappellent le fumé, le charbon de bois, les épices douces. **Bouche** : une touche de sucrosité, suivie par la force et la chaleur qui envahissent le palais avec vigueur. Au milieu de bouche il y a une note savoureuse et saline qui prend le dessus et caractérise ce rhum en le rendant très particulier. La finale est très persistante toujours avec cette belle note savoureuse et une rétroaction fumée. **Commentaire** : un rhum assez excentrique pour les amateurs d'eaux de vie à la forte personnalité. A apprécier en fin de repas avec de la pâtisserie à base de chocolat noir. **Note** : 93/100.

Color: intense, dark brown hue. **Nose**: aromas reminiscent of smoke, charcoal, sweet spices. **Palate**: a touch of sweetness, followed by strength and warmth which invade the palate with vigor. On the mid-palate there is a tasty and saline note that takes over and characterizes this rum, making it very particular. The finish is very persistent, still with this lovely flavor and a smoky retroaction. **Comment**: a rather eccentric rum for lovers of eaux-de-vie with a strong personality. To enjoy at the end of a meal with a pastry made from dark chocolate. **Score**: 93/100.

No 65 Qixian 2nd Road - Xinxing District
80050 Kaohsiung - Taiwan - linya.chiou@gmail.com

RHUM

DISTILLERIE RENAISSANCE

Single Cask 18058
Mizunara Alligator Finish Second Edition

TAIWAN

2018

Robe : lumineuse, ambre foncé aux reflets orangés. **Nez** : notes d'épices, vanille, bois séché, iode, griottes. **Bouche** : première impression impressionnante par la force de l'alcool qui apporte une sensation brûlante. Ensuite la densité de la structure et le côté sucré apportent de l'équilibre. Les saveurs très intenses tapissent le palais. La finale est très persistante avec une grande intensité. **Commentaire** : c'est un rhum très particulier qui fera le bonheur des amateurs qui prennent du plaisir à déguster des produits qui offrent des sensations fortes. À apprécier en fin de repas avec de la pâtisserie à base de chocolat noir. **Note** : 91/100.

Color: lighting, dark amber hue with orange reflections. **Nose**: notes of spices, vanilla, dried wood, iodine, sour cherries. **Palate**: first impression impressive by the strength of alcohol which brings a burning sensation. Then the density of the structure and the sweetness bring balance. Very intense flavors line the palate. The finish is very persistent with great intensity. **Comment**: this is a very special rum that will delight enthusiasts who take pleasure in tasting products that offer strong sensations. To enjoy at the end of a meal with a pastry made from dark chocolate. **Score**: 91/100.

No 65 Qixian 2nd Road - Xinxing District
80050 Kaohsiung - Taiwan - linya.chiou@gmail.com

WHISKY

LES BIENHEUREUX

Bellevoye Whisky France
Triple Malt Finition Grain Fin

FRANCE

Robe : intense, ambrée aux reflets tuilés. **Nez** : expressif aux arômes de cannelle, vanille, bois de chêne, légèrement tourbé, touche balsamique d'anis. **Bouche** : assez riche et structuré avec un style qui penche vers l'élégance et un caractère essentiel. **Commentaire** : whisky chaleureux et intense qui séduit par sa belle finale persistante et aromatique. **Note** : 91/100.

Color: intense, amber hue with tiled reflections. **Nose**: expressive with aromas of cinnamon, vanilla, oak wood, slightly peaty, a touch of balsamic anise. **Palate**: quite rich and structured with a style that leans towards elegance and an essential character. **Comment**: warm and intense whisky that seduces with its beautiful persistent and aromatic finish. **Score**: 91/100.

4 avenue Mauriac - 33125 Louchats
Tél. 05 56 88 32 92 - www.lesbienheureux.com

WHISKY

LES BIENHEUREUX

Bellevoye Whisky France
Triple Malt Finition Grand Cru

FRANCE

Robe : intense, ambrée aux reflets tuilés. **Nez** : exprime un caractère distingué et classique aux arômes d'épices douces, de gâteau aux cerises, de vanille et de tabac doux. **Bouche** : séduit pour son équilibre entre puissance et souplesse, il affiche une très belle sucosité qui le rend charmant. Les saveurs profondes enchantent le palais. **Commentaire** : c'est un whisky très plaisant qui sort de l'ordinaire et qui séduit par sa persistance. **Note** : 93/100.

Color: intense, amber hue with tiled reflections. **Nose**: expresses a distinguished and classic character with aromas of sweet spices, cherry cake, vanilla and sweet tobacco. **Palate**: beautiful balance between power and suppleness, it displays a very nice sweetness which makes it charming. The deep flavors delight the palate. **Comment**: this is a very pleasant whisky that is not common and seduces with its persistence. **Score**: 93/100.

4 avenue Mauriac - 33125 Louchats
Tél. 05 56 88 32 92 - www.lesbienheureux.com

WHISKY

LES BIENHEUREUX

Bellevoye Whisky France
Triple Malt Finition Prune

FRANCE

Robe : intense, ambrée aux reflets tuilés. **Nez** : très beau nez raffiné aux senteurs de raisins de Corinthe, abricots secs, prunes sèches, caramel au lait et miel d'acacia. **Bouche** : riche et élégante à la fois, avec une structure solide et savoureuse et un style élégant. Il séduit en finale pour ses arômes intenses qui accompagnent sa belle persistance interminable. **Commentaire** : très beau whisky qui sort des sentiers battus et qui ravira les fins amateurs. **Note** : 92/100.

Color: intense, amber hue with tiled reflections. **Nose**: very nice refined nose with scents of currants, dried apricots, dried plums, toffee and acacia honey. **Palate**: rich and elegant at the same time, with a solid and tasty structure and an elegant style. It seduces on the finish with its intense aromas which accompany its beautiful interminable persistence. **Comment**: very nice whisky that goes off the beaten track and that will delight amateurs. **Score**: 92/100.

4 avenue Mauriac - 33125 Louchats
Tél. 05 56 88 32 92 - www.lesbienheureux.com

WHISKY

LES BIENHEUREUX

Bellevoye Whisky France
Triple Malt Finition Sauternes

FRANCE

Robe : intense, ambrée aux reflets tuilés. **Nez** : arômes d'épices fines, de tourbe, de foin séché, de miel d'acacia et de vanille. **Bouche** : riche et structurée, avec un caractère ferme et savoureux. **Commentaire** : son style distingué aux arômes intenses et à la forte personnalité le fera aimer par les connaisseurs qui aiment les whiskies solides et persistants. **Note** : 94/100.

Color: intense, amber hue with tiled reflections. **Nose**: aromas of fine spices, peat, dried hay, acacia honey and vanilla. **Palate**: rich and structured, with a firm and tasty character. **Comment**: its distinguished style with intense aromas and strong personality will make love it by connoisseurs who love solid and persistent whiskeys. **Score**: 94/100.

4 avenue Mauriac - 33125 Louchats
Tél. 05 56 88 32 92 - www.lesbienheureux.com

WHISKY

LES BIENHEUREUX

Bellevoye Whisky France
Triple Malt Tourbé

FRANCE

Robe : intense, ambrée aux reflets dorés. **Nez** : révèle immédiatement son style distinctif, la tourbe. Ensuite on peut apprécier les arômes de thé au jasmin, de cuir et d'iode. Mais la note fumée de tourbe reste bien dominante. **Bouche** : riche et puissante avec une forte personnalité conférée par les arômes de tourbe. **Commentaire** : whisky chaud et puissant avec une personnalité très forte qui envahit le palais. Il révèle une grande pureté d'expression qui séduira les amateurs d'arômes tourbés. **Note** : 93/100.

Color: intense, amber hue with golden reflections. **Nose**: immediately reveals its distinctive style, peat. Then you can enjoy the aromas of jasmine tea, leather and iodine. But the peat smoke note remains dominant. **Palate**: rich and powerful with a strong personality conferred by peat aromas. **Comment**: warm and powerful whisky with a very strong personality that invades the palate. It reveals a great and pure expression that will appeal to lovers of peaty aromas. **Score**: 93/100.

4 avenue Mauriac - 33125 Louchats
Tél. 05 56 88 32 92 - www.lesbienheureux.com





Pierre Jean Larraqué

VIGNOBLES

PIERRE JEAN LARRAQUÉ,

des terroirs sublimes, le fruit d'un travail sans relâche

Il est des lieux chargés d'histoire qui ne subissent les effets du temps, « non sans efforts » vous dirait l'homme que nous sommes venu rencontrer dans sa propriété des Graves de Vayres. L'allure droite, le regard posé sur ses vignes, Pierre Jean Larraqué nous accueille devant le Château Barre Gentillot, acquis en 2018.

Ce médocain d'origine doit tout à la vigne et il le lui rend bien. Dès son plus jeune âge, il arpente les rangs de merlot et de cabernet sauvignon au côté de son grand père et de son père. Du travail de la vigne à la vinification, Pierre Jean Larraqué a su apporter au métier de vigneron une vision marché. C'est cette vision qui lui permet aujourd'hui d'être à la tête du Groupe Larraqué Vins International (LVI), propriétaire de six châteaux dans le vignoble bordelais et de deux affaires de négoce de vins internationales.

Sa gestion des propriétés est fortement orientée marchés, demandes clients et attentes consommateurs, dans le respect des typicités propres aux appellations.

Homme de terroir engagé, Pierre Jean Larraqué aime à rappeler que « le futur se construit quand il franchit le temps », une habile manière de rappeler que notre impact environnemental et social sera notre héritage pour les générations futures. Pour lui, la notion de transmission n'a de sens qu'avec la réhabilitation de notre patrimoine historique et il le dit lui-même « j'ai eu la chance de refaire des châteaux ».

Pierre Jean Larraqué vineyards, enhanced terroirs, the result of relentless work || *There are places full of history that do not suffer the consequences of time, "not without effort" as the man we came to meet in his property in the Graves de Vayres would say. Pierre Jean Larraqué, looking straight ahead at his vines, welcomes us in front of Château Barre Gentillot, acquired in 2018.*

This Médoc native owes everything to the vineyard and owes it well. From his childhood, he walked the Merlot and Cabernet Sauvignon rows alongside his grandfather and father. From the work in the vineyard to the vinification, Pierre Jean Larraqué has brought a market vision to the winegrowing profession. It is this vision that allows him to be at the head of the Larraqué Vins International Group (LVI), which owns six châteaux in the Bordeaux vineyards and two international wine trading businesses.

His property management is strongly oriented towards markets, customer demands and consumer expectations, while respecting the specific qualities of the appellations.

Pierre Jean Larraqué is a committed man of the soil and likes to remind us that "the future is built when it passes through time", a clever way of reminding us that our environmental and social impact will be our legacy for future generations. For him, the transmission only makes sense with the rehabilitation of our historical heritage and he explains it himself: "I had the chance to rebuild estates".

Ces valeurs fortes sont le point commun à chacun de ses vignobles : des lieux chargés d'histoire, avec une identité terroir marquée et qui s'intègre en parfaite harmonie dans leur environnement.

Au Château Vernous, qu'il reprend en 2013, le terroir sablo-graveleux est hautement qualitatif comme le reflètent les médailles et les notes des 20 dernières années. Mentionné Cru Bourgeois depuis 1868, c'est un vin tout en finesse et élégance qui ambitionne de monter au rang de Cru Bourgeois Supérieur au prochain classement de 2025.

Construit en 1749, ce domaine typique du Médoc renaît sous l'impulsion de son nouveau propriétaire. Des travaux d'embellissement dans les chais et sur les extérieurs lui font peu à peu retrouver son éclat des époques passées.

Les 47 hectares de vignes sont plantés majoritairement en cabernet sauvignon, garder un encépagement cohérent avec l'appellation est un dogme pour Pierre Jean Larraqué. Avec ses équipes, il initie un long travail sur les terroirs depuis plusieurs années, avec notamment la replantation de cépages minoritaires comme le petit verdot et le malbec. Cela a pour objectif de limiter l'impact du réchauffement climatique et de ramener le vin vers plus de complexité.

Depuis 2017, le Château Vernous arbore fièrement son label HVE3, pour Haute Valeur Environnementale. Et son propriétaire va au-delà dans son engagement en précisant : « dans toutes nos propriétés nous excluons les CMR ⁽¹⁾ de nos traitements ». L'intégration de bio-contrôle, une technique de lutte intégrée regroupant l'ensemble des méthodes de protection préventives des cultures et qui s'appuie sur des mécanismes naturels de régulation des bio-agresseurs, en est un autre exemple.

⁽¹⁾ Les CMR sont des agents chimiques ayant des effets Cancérigène, Mutagène et Reprotoxique (toxique pour la reproduction).

These strong values are the common point of each of his vineyards: places full of history, with a marked terroir identity and which integrate in perfect harmony with their environment.

He took over Château Vernous in 2013, and the sandy-gravel terroir is of high quality, as reflected in the numerous medals and scores over the last 20 years. Mentioned as a Cru Bourgeois since 1868, the wine is full of finesse and elegance and has ambitions to become a Cru Bourgeois Supérieur in the next classification in 2025.

Built in 1749, this typical Médoc estate is being reborn under its new owner impetus. Improvements to the cellars and exteriors are gradually restoring the estate to its former glory.

The 47 hectares of vines are planted mainly with Cabernet Sauvignon, and Pierre Jean Larraqué is determined to keep the grape varieties consistent with the appellation. With his teams, he has been working on the terroirs for several years, notably by replanting minority grape varieties such as Petit Verdot and Malbec. The aim is to limit the impact of global warming and to bring the wine back to more complexity.

Since 2017, Château Vernous proudly displays its HVE3 label, for High Environmental Value. And its owner goes further in his commitment by specifying: "in all our properties we exclude CMR⁽¹⁾ from our treatments". Bio-control, an integrated pest management technique that includes all preventive crop protection methods and relies on natural pest regulation mechanisms, is another example.

⁽¹⁾ CMRs are chemical agents with carcinogenic, mutagenic and reprotoxic (toxic for reproduction) effects.





Château Le Virou

De l'autre côté du fleuve, l'appellation Blaye-Côtes de Bordeaux est une terre où règnent les merlots et les cabernets francs.

«Le Virou, quand je l'ai vu, je savais de suite qu'on allait, ensemble, écrire une très belle histoire» nous confie-t-il. Une histoire qui a commencé en 2013. Cet ancien monastère des Carmes Déchaussés, reconverti en domaine viticole au milieu du XIX^e siècle, possède un terroir exceptionnel avec un sol argilo calcaire et limono argileux qui confère aux vins complexité et concentration.

C'est au Château le Virou que Pierre Jean Larraqué obtient, en 2016, la première certification HVE3 de ses propriétés.

Plus de 100 hectares sein de murs en font le plus grand clos viticole d'Europe. Ici, le vignoble est proche de l'estuaire de la Gironde et bénéficie d'un microclimat avec des températures douces. Le domaine élabore des cuvées d'exceptions, tant en rouge qu'en blanc, avec notamment la cuvée Sublimus issue d'un assemblage à 90 % de merlot et le reste en cabernet franc. Le millésime 2016 s'est fait remarquer lors de dégustations à l'aveugle auprès de critiques renommés. Nous l'avons nous-même dégusté et il n'a pas à rougir de ces illustres voisins de la rive droite bordelaise.

*Les secrets de cette réussite,
la passion et un travail acharné
pour sublimer le terroir.*

L'ancienne chapelle de 1640 entièrement rénovée et un souterrain datant de l'époque des moines, tous les deux réhabilités en chais d'élevage et de vinification, y sont très probablement aussi pour quelque chose.

La dernière réhabilitation de Pierre Jean Larraqué, elle se dresse devant nous. La bâtisse du Château Barre Gentillot date de 1750 et se situe sur un terroir exceptionnel au cœur du Libournais, à quelques kilomètres seulement de Saint-Emilion. La construction

On the other side of the river, the Blaye-Côtes de Bordeaux appellation is a land where Merlot and Cabernet Franc reign.

"When I saw Le Virou, I knew straight away that we were going to write a beautiful story together," he confides. A story that began in 2013. This ancient Discalced Carmelites monastery, converted into a wine estate in the middle of the 19th century, has an exceptional terroir with a clayey limestone soil that gives the wines complexity and concentration.

In 2016, Pierre Jean Larraqué obtained the first HVE3 certification for his properties at Château le Virou.

With more than 100 hectares within the walls, this property is the largest vineyard in Europe. Here, the vineyard is close to the Gironde estuary and benefits from a microclimate with mild temperatures. The estate produces exceptional wines, both red and white, including the Sublimus cuvée made from a blend of 90% Merlot and the rest Cabernet Franc. The 2016 vintage has stood out in blind tastings with renowned critics. We tasted it ourselves and it does not have to be ashamed of its illustrious neighbours on the Bordeaux right bank.

*The secrets of this success are passion
and hard work to sublimate the terroir.*

The old chapel dating from 1640 has been entirely renovated and the underground cellar dating from the monks' time has been converted into a cellar for maturing and vinification.

Pierre Jean Larraqué's latest renovation stands before us. Château Barre Gentillot dates back to 1750 and is located on an exceptional terroir in the heart of the Libourne region, only a few kilometres from Saint-Emilion. The construction of a new winery with a capacity of 12,000 hectolitres is about to be completed. In addition, the original winery and vat house have been refurbished. The 48 hectares are planted on limestone-clay soil in the confidential

d'un nouveau chai pouvant accueillir 12 000 hectolitres est sur le point de s'achever. A cela s'ajoute le chai et la cuverie d'origine de la propriété, refait à neuf. Les 48 hectares sont plantés sur un sol limono argileux calcaire dans cette appellation confidentielle et non moins qualitative du bordelais que sont les Graves de Vayres. En plus de la certification HVE3 de son vignoble, le propriétaire nous rappelle son engagement environnemental en nous montrant son rucher de 10 colonies d'abeilles, installé depuis qu'il a posé ses valises au Château Barre Gentillot.

Pierre Jean Larraqué n'est pas à court d'idées et de projets. Arborant un large sourire il nous dit : « je ne vais pas tout vous raconter », avant de lâcher avec fierté : « le Château le Virou a été sélectionné pour la dernière série de *La Vigne en Héritage*⁽²⁾ qui sera diffusée sur TV5 Monde d'ici la fin de l'année ». Augmentation générale de la qualité, notes supérieures à 90, wine maker et projet œnotouristique, nous n'en saurons pas plus aujourd'hui.

Pierre Jean Larraqué va vite et regarde loin, si bien qu'on pourrait croire qu'il a appris à marcher en courant ! Cet homme à grande vitesse tire vers l'avant toute une filière quelque peu sinistrée ces dernières années par les aléas climatiques et les taxes à l'exportation.

Fidèle à ses origines, il ne mâche pas ses mots quand on lui parle du Bordeaux bashing, sa réplique ne se fait pas attendre longtemps : *Bordeaux mort ? Jamais !*

La crise due à la pandémie c'est une réalité, lui aussi en a subi les effets négatifs, et encore, il a la chance de pouvoir compter sur la solidité financière de son Groupe et « ce n'est pas le cas de tout le monde » dit-il, l'air concerné.

C'est d'ailleurs ces deux sujets, très importants à ses yeux, qui lui ont donné l'idée, avec trois autres confrères, de créer une alliance entre vigneron ou entraide, partage et amélioration de la qualité seraient au cœur du projet. L'association Alliance des Récoltants a vu le jour l'année dernière et rassemble des vigneron qui partagent la même charte qualité, s'engagent pour l'environnement et assurent collectivement la promotion de leurs vins. Une belle initiative pour le vignoble bordelais !

²⁾ Retrouvez le teaser du reportage en flashant le QR code.

NB : A l'heure où nous imprimons ces lignes, Claude Boudamani, œnologue de formation avec une expérience de haut vol, a été nommé pour prendre la direction du développement de Haussmann Famille.

but no less qualitative Graves de Vayres Bordeaux appellation. In addition to the HVE3 certification of his vineyard, the owner reminds us of his environmental commitment by showing us his beehive of 10 bee colonies, installed since he settled at Château Barre Gentillot.

Pierre Jean Larraqué is never running out of ideas. With a broad smile, he tells us: "I'm not going to tell you everything", before proudly saying: "Château le Virou has been selected for the latest series of *La Vigne en Héritage*⁽²⁾ which will be broadcast on TV5 Monde by the end of the year". General increase in quality, scores above 90, wine maker and wine tourism project, we won't know more today.

Pierre Jean Larraqué goes fast and looks far, so much so that one might think he has learned to walk while running! This high-speed man is pulling forward a whole sector that has been somewhat stricken in recent years by climatic hazards and export taxes.

Loyal to his origins, he doesn't chew his words when we talk to him about Bordeaux bashing, and his reply is not long in coming: *Bordeaux dead? Never!*

The crisis due to the pandemic is a reality, he has also suffered the negative effects, and yet he is lucky to be able to count on the financial solidity of his Group and "it is not the case for everyone" he says, looking concerned.

It is these two subjects, very important to him, which gave him the idea, with three other colleagues, to create an alliance between winegrowers where mutual aid, sharing and quality improvement would be at the heart of the project. The association Alliance des Récoltants was created last year and brings together winegrowers who share the same quality charter, are committed to the environment and collectively promote their wines. A great initiative for the Bordeaux vineyards!

⁽²⁾ Find the teaser of the report by flashing the QR code.

NB: At the time of printing these lines, Claude Boudamani, an oenologist by training with high-level experience, has been designated to take charge of the development of Haussmann Famille.

EN SAVOIR → LARRAQUEVINSINTERNATIONAL.COM



Château Barre Gentillot

HELENA HOTEA

VIGNERONNE FORTE ET INDÉPENDANTE

Tout d'abord saisonnière au Domaine Robert Lasserat, Helena Hotea, qui a quitté sa Roumanie natale en 2003, va y découvrir, 2 ans plus tard, l'amour pour un homme mais aussi pour le travail du vin.

Passionnée par la vigne, elle s'installe à Vergisson où Robert Lasserat lui apprend les ficelles du métier, l'encourageant sans cesse.

« Je n'y connaissais rien. Robert m'a appris l'amour de la vigne et le travail du vin »

Pourtant, en 2012, les choses s'accélérent et prennent une autre tournure. Robert Lasserat décède brutalement, laissant Helena seule face à des vendanges qui approchent. Loin de se laisser abattre, la jeune femme, guidée par son fort caractère, et par respect pour tout le travail accompli par son époux, décide de se retrousser les manches... Les vendanges se passent à merveille !

Ravie et soulagée, elle accepte de prendre la tête du domaine. Riche du savoir-faire que lui a inculqué son mari, Helena Hotea taille, relève, vinifie et s'impose au fil des ans dans le triangle viticole Vergisson, Solutré-Pouilly et Fuissé.

Ses 4 hectares de vignes, plantées depuis 4 générations, sont entourées de la roche de Vergisson et bénéficient d'un sol argilo-calcaire, avec des proportions variables d'argiles et de calcaires, offrant aux vins du domaine une jolie structure et une réelle élégance.

Véritable cépage de prédilection du Mâconnais, le chardonnay est ici mis en avant dans des vins d'appellation Saint-Véran, Pouilly-Fuissé et Mâcon Vergisson, mais aussi dans un Blanc de blancs effervescent, dont certains se plaisent à dire qu'on y retrouve la touche féminine de la vigneronne.

Au domaine Helena Hotea, les vins se veulent équilibrés, légers en bouche et sur des notes florales, à l'image de ce qu'aime la viticultrice qui, parce que la vie est un perpétuel apprentissage, s'est initiée à la dégustation pour créer des vins encore plus qualitatifs. Pour cela, le nectar subit une vinification traditionnelle, avec un élevage de 12 à 18 mois en cuves émaillées. Les vins sont ensuite laissés une année supplémentaire afin de leur donner plus d'ampleur et les laisser s'exprimer.

Soucieuse de préserver l'environnement dans lequel elle évolue, Helena Hotea montre une réelle volonté de créer des vins de qualité, dans le respect de la nature : utilisation de produits EcoVignes, d'engrais ovins ou encore vendanges à la main, lui permettant d'être désormais certifié Haute Valeur Environnementale.



Un dur labeur entrepris qui a d'ailleurs été reconnu par ses pairs. Aussi, si 2020 a été pour beaucoup une année compliquée, elle marque pour le domaine un palmarès de récompenses : tout d'abord une distinction au Tastevinage du Clos Vougeot, puis s'ensuivent des médailles d'or aux Vinalies (Pouilly-Fuissé 2016), au concours des vins Burgondia ou encore aux Féminalises (Pouilly-Fuisse Aux vignes dessus 2017, Saint-Véran 2016 La Côte Rôtie et Pouilly-Fuisse 2016). De quoi prouver, si cela est encore utile, que la persévérance et le courage se voient toujours récompensés.

Helena Hotea, strong and independent winemaker || *Helena Hotea, who left her native Romania in 2003, started out as a seasonal employee at Domaine Robert Lasserat. Two years later, she discovered her love for a man and for the wine business.*

Passionate about the vine, she settled in Vergisson where Robert Lasserat taught her the basics of the trade, constantly encouraging her.

“I knew nothing about it. Robert taught me the love of the vine and the work of wine”.

However, in 2012, things took a different turn. Robert Lasserat died suddenly, leaving Helena alone to face the approaching harvest. Far from being disheartened, the young woman, guided by her strong character and out of respect for all the work accomplished by her husband, decides to roll up her sleeves... The harvest goes perfectly!

Delighted and relieved, she agrees to run the estate. Enriched by the know-how that her husband instilled her with, Helena Hotea prunes, raises, vinifies and makes her mark over the years in the Vergisson, Solutré-Pouilly and Fuissé winegrowing triangle.

Its 4 hectares of vines, planted for 4 generations, are surrounded by the Vergisson rock and benefit from a clay-limestone soil, with varying proportions of clay and limestone, giving the estate's wines a lovely structure and real elegance.

Chardonnay is the favourite Mâcon region grape variety, and is used in Saint-Véran, Pouilly-Fuissé and Mâcon Vergisson appellation wines, as well as in a Blanc de blancs effervescent, in which some people like to say that you can find the winemaker's feminine touch.

At the Helena Hotea estate, the wines are balanced, light on the palate with floral notes, reflecting the winemaker's passion, who has taken up tasting to create even higher quality wines. Because as she says, life is a constant learning process. To that end, the nectar undergoes a traditional vinification, with an ageing period of 12 to 18 months in enamelled vats. The wines are then left to mature for a further year to give them more depth and to let them develop.

Helena Hotea is concerned about preserving the environment in which it evolves, and shows a real desire to create quality wines, with respect for nature: she uses EcoVignes products, ovine fertilisers and hand-picked grapes, which enabled her to be certified as High Environmental Value.

This hard work has been recognised by its peers. Although 2020 was a complicated year for many, it was also a year of awards for the estate: first of all, a distinction at the Tastevinage du Clos Vougeot, followed by gold medals at the Vinalies (Pouilly-Fuissé 2016), at the Burgondia wine competition and at the Féminalises (Pouilly-Fuisse Aux vignes dessus 2017, Saint-Véran 2016 La Côte Rôtie and Pouilly-Fuisse 2016). What a proof, if it is still useful, that perseverance and courage are always rewarded.

Sandy Bénard / Crédit photo : Domaine Helena Hotea





www.chateaulanerthe.fr



Cinq siècles d'élégance



La Maison Perrier-Jouët inaugure **BELLE EPOQUE SOCIETY** à Epernay :

de nouvelles expériences qui associent nature, art, champagne et gastronomie



La Maison Perrier-Jouët a inauguré **BELLE EPOQUE SOCIETY**, en juin, sur son site historique de l'avenue de Champagne à Epernay. Un événement marqué par deux temps forts : l'ouverture du Cellier Belle Époque et de son parcours d'expériences, ainsi que la création d'une offre gastronomique pour la Maison Belle Époque qui accueille pour la première fois du public. Les visiteurs sont appelés à vivre, en fonction du moment ou de leur envie, deux expériences différentes, complémentaires, mais toutes deux articulées autour de la nature et l'art – les deux piliers fondateurs de Perrier-Jouët - du champagne et de la gastronomie.

Perrier-Jouët a souhaité s'entourer de ses ambassadeurs pour le lancement de **BELLE EPOQUE SOCIETY** du 16 au 18 juin. Les artistes Bethan Laura Wood, Andrea Mancuso et Tord Boontje, le chef trois étoiles Michelin Pierre Gagnaire, la designer culinaire Laila Gohar et la chorégraphe Blanca Li, ont accompagné Séverine Frerson, chef de caves de Perrier-Jouët, et Sébastien Morellon, chef exécutif de Perrier-Jouët, dans cet événement.

Perrier-Jouët inaugures BELLE EPOQUE SOCIETY in Epernay: new experiences combining nature, art, champagne and gastronomy || *In June, Perrier-Jouët inaugurated BELLE EPOQUE SOCIETY at its historic location on the Avenue de Champagne in Epernay. This event was marked by two highlights: the opening of the Belle Époque Cellar and its experience tour, as well as the creation of a gastronomic offer for the Maison Belle Époque, which is now open to the public for the first time. Visitors are invited to enjoy two different, complementary experiences, depending on when they come or their desire. Both experiences revolve around nature and art – the two cornerstones of Perrier-Jouët – champagne and gastronomy.*





Les ambassadeurs de la Maison Perrier-Jouët font partie de ceux qui animeront le **Cellier Belle Epoque** : un bar à champagne pensé comme un lieu d'échanges et de culture avec une programmation variée et un parcours d'expériences unique. Un espace que l'on (re)découvre au fil des visites pour explorer le patrimoine historique de la Maison, déguster ses cuvées en lien avec les œuvres d'art exposées, apprécier les accords mets-champagnes, assister à des rencontres avec des personnalités invitées par la Maison.

Au Cellier Belle Epoque, les visiteurs profitent d'une restauration savoureuse et légère réalisée par le chef Sébastien Morellon, de la collection des cuvées Perrier-Jouët et des cocktails signatures au champagne. La dégustation se prolonge à l'extérieur au cœur d'un jardin luxuriant créé dans la cour pavée.

De l'autre côté de l'avenue de Champagne, l'élégante **Maison Belle Epoque** ouvre ses portes pour la première fois au public. Celle qui fut jadis la demeure de la famille des fondateurs de Perrier-Jouët est inscrite sur la liste du Patrimoine mondial de l'UNESCO et abrite la plus importante collection privée d'Art Nouveau français en Europe, témoin de la relation historique que cultive Perrier-Jouët avec ce mouvement. Dans les salons, les visiteurs admirent les pièces de mobilier remarquables signées Hector Guimard, Louis Majorelle et Emile Gallé. Ils poursuivent leur découverte autour de deux œuvres contemporaines commissionnées par Perrier-Jouët : *Ephemera* du duo designers autrichiens mischer'traxler (2014) qui évoque les interactions entre l'homme et la nature, et *All'ombre della luce* (2015) de la designer japonaise Ritsue Mishima inspirée par le jardin de la Maison Belle Epoque. Un dialogue évident s'instaure entre les œuvres Art Nouveau historiques et contemporaines.

C'est sur la terrasse surplombant le jardin et offrant une vue sur l'imposant Château Perrier voisin que les visiteurs s'attablent pour un moment privilégié de contemplation et de gastronomie au milieu de la nature.

Perrier-Jouët wanted to surround itself with its Artisans of Nature for the launch of *BELLE EPOQUE SOCIETY* from 16th to 18th June. Artists Bethan Laura Wood, Andrea Mancuso and Tord Boontje, three Michelin starred chef Pierre Gagnaire, culinary designer Laila Gohar and choreographer Blanca Li joined Perrier-Jouët Cellar Master Séverine Frerson and Perrier-Jouët Executive Chef Sébastien Morellon in this event.

These *Perrier-Jouët Artisans of Nature* are among those who will breathe life into the **Belle Epoque Cellar**: a champagne bar designed as a cultural gathering place with a diverse programme and a unique range of experiences. This space can be (re)discovered on return visits to explore the house's historical heritage, taste its wines related to the works of art on display, appreciate the food and champagne pairings and encounter figures invited by the house.

At the Belle Epoque Cellar, visitors can enjoy tasty and light cuisine prepared by Chef Sébastien Morellon, as well as the collection of Perrier-Jouët wines and signature champagne cocktails. The tasting continues outside in the heart of a lush garden created in the paved courtyard.

On the other side of Avenue de Champagne, the elegant **Maison Belle Epoque** is opening its doors to the public for the first time. Once the home of Perrier-Jouët's founding family, this UNESCO World Heritage Site houses the largest private collection of French Art Nouveau in Europe, reflecting Perrier-Jouët's historical relationship with the movement. Visitors can admire remarkable pieces of furniture in the salons by Hector Guimard, Louis Majorelle and Emile Gallé before continuing their exploration around two contemporary works commissioned by Perrier-Jouët: *Ephemera* by the Austrian design duo Mischer'traxler (2014), which evokes the interactions between man and nature, and *All'ombre della luce* (2015) by the Japanese designer Ritsue Mishima, which was inspired by the Maison Belle Epoque's gardens. There is a clear dialogue between the historic Art Nouveau and contemporary works.

Le menu unique est une cocréation de Sébastien Morellon et Pierre Gagnaire - les deux chefs ayant travaillé ensemble de nombreuses années.

Le menu a été pensé autour des cuvées sélectionnées par Séverine Frerson qui explique : « Chez Perrier-Jouët, c'est la cuisine qui accompagne le champagne, et non l'inverse. Avec Sébastien Morellon, nous avons cherché les meilleurs accords pour faire découvrir la richesse aromatique et l'élégance des champagnes de la Maison. Nous avons travaillé également sur les textures des vins et des produits pour trouver les plus belles complémentarités ». Par exemple, le bouquet de légumes et fleurs du moment, burrata, bouillon Zézette imaginé pour déguster Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs ou le quasi de veau fermier parfumé d'origan, oignons doux caramélisés, courgettes, pommes Cracotte créé pour découvrir Perrier-Jouët Belle Epoque 2012.

Sébastien Morellon conclut : « Je laisse ma liberté créative s'exprimer autour du produit que je transforme le moins possible afin de respecter sa saveur originelle. Au Cellier Belle Epoque, les plats sont pensés pour un moment de dégustation spontané, une pause au milieu de la visite. Tandis qu'à la Maison Belle Epoque, je propose un menu en sept plats et trois accords, il faut prendre son temps pour apprécier cette cuisine plus technique, plus élaborée, ainsi que les cuvées de la Maison. Cela répond à deux envies différentes ».

Avec *BELLE EPOQUE SOCIETY*, la Maison Perrier-Jouët renouvelle sa contribution à la dynamisation touristique, culturelle et gastronomique locale.

INFORMATIONS PRATIQUES :

Le Cellier Belle Epoque

De 11h à 21h, du mercredi au dimanche, à partir du samedi 19 juin.

Pour toute information : 06 02 07 81 15

La Maison Belle Epoque :

Sept plats à déguster en accord avec les cuvées millésimées Perrier-Jouët Belle Epoque. 250€ par personne.

Ouverture fin juillet, uniquement sur réservation.

Pour toute information et réservation : 06 74 27 05 88

La boutique Perrier-Jouët :

Ouverture 19 juin

Pour toute information : 03 26 53 38 00

It is on the terrace overlooking the gardens with a view of the imposing nearby Château Perrier that visitors can sit down for an enchanting moment of contemplation and gastronomy surrounded by nature.

The unique menu was co-created by Sébastien Morellon and Pierre Gagnaire – two chefs who have worked together for many years.

The menu was designed around the wines selected by Séverine Frerson, who explains: "At Perrier-Jouët, it is the cuisine that accompanies the champagne, not the other way round. With Sébastien Morellon, we looked for the best pairings to help you discover the aromatic richness and elegance of the house's champagnes. We also worked on the textures of the wines and products to find the best synergies." For instance, the Bouquet of seasonal vegetables and flowers, burrata, zézette broth was designed to taste Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs, and the Free-range veal quasi flavoured with oregano, sweet caramelised onions, courgettes, cracotte apples was created to discover Perrier-Jouët Belle Epoque 2012.

Sébastien Morellon concludes: "I let my creative freedom express itself around the product that I transform as little as possible in order to respect its original flavour. At the Belle Epoque Cellar, the dishes are designed for a spontaneous moment of tasting, a break in the middle of the visit. Whereas at the Maison Belle Epoque, I offer a seven-course meal with three wine pairings and it is necessary to take the time to appreciate this more technical, more elaborate cuisine, as well as the house's wines. This responds to two different desires."

With *BELLE EPOQUE SOCIETY*, Perrier-Jouët is renewing its contribution to stimulating the local tourism, cultural and gastronomic sector.

PRACTICAL INFORMATION:

Belle Epoque Cellar:

From 11am to 9pm, Wednesday to Sunday, from Saturday 19th June.

For more information, please call +33 (0) 602 078 115

Maison Belle Epoque:

Seven dishes to be enjoyed paired with the vintage Perrier-Jouët Belle Epoque wines. €250 per person.

Open at the end of July, by reservation only.

For information and reservations, please call +33 (0) 674 270 588

The Perrier-Jouët boutique:

Open from 19th June

For more information, please call +33 (0) 326 533 800



LOUDENNE LES JARDINS, nouvelle gamme de vins bio

Avec *Loudenne Les Jardins*, le Château Loudenne propose une nouvelle gamme de vins bio, en rouge, blanc et rosé, élaborée main dans la main avec des vignerons bordelais qui cultivent leur vignoble en agriculture biologique. Ce partenariat, qui permet l'élaboration de vins typiques des cépages et terroirs bordelais, offre aux vignerons - soucieux du respect de l'environnement, du vin et des hommes - la possibilité de valoriser leur production, et au Château Loudenne, pour le moment certifié HVE3, de se convertir à l'agriculture biologique.

La particularité et l'histoire du Château se reflètent dans le souci du détail apporté aux étiquettes de la gamme, conçues par l'artiste Bertrand de Miollis, transformant les bouteilles en créations artistiques qui véhiculent originalité, élégance et glamour. Cette nouvelle gamme rappelle alors ses magnifiques jardins et les réceptions inoubliables qui y sont organisées, rendant hommage à l'âge d'or du Château Loudenne, tout en apportant un rajeunissement rafraîchissant à son image.

Nous assistons ainsi à « un retour aux sources, dans une nature pleine de vie, festive, parfumée et vivante. »

Loudenne Les Jardins, new range of organic wines || With *Loudenne Les Jardins*, Château Loudenne present a new range of red, white, rosé organic wines produced hand in hand with winemakers from the Bordeaux region who farm their vineyard organically. This partnership, which makes it possible to develop wines typical of Bordeaux grape varieties and terroirs, offers winegrowers - concerned about respecting the environment, wine and people - the possibility of enhancing their production, and at Château Loudenne, for the moment HVE3 certified, to convert to organic farming. The distinctiveness and history of the Chateau are reflected in the attention to detail given to the range's labels, designed by artist Bertrand de Miollis, turning the bottles into artistic creations that convey originality, elegance and glamour. This new range is a reminder of its magnificent gardens and the unforgettable receptions held there, paying tribute to Chateau Loudenne's golden era, and yet bringing a refreshing rejuvenation of its image.

We are thus witnessing "a return to the source, into a nature that is full of life, festive, fragrant and alive."

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-LOUDENNE.COM

A LA DÉGUSTATION : / TASTING:

Château Loudenne Bordeaux rosé 2019

Robe : rose pâle limpide et brillante. **Nez** : intense, sur les fruits frais, fraise, framboise, cerise, puis clairement sur le bonbons anglais. **Bouche** : gourmande et fraîche, aux arômes de framboise, soutenue par une belle acidité en finale. **Accord** : à l'apéritif ou avec des brochettes de poulet mariné aux agrumes. **Commentaire** : un très joli rosé, compagnon idéal de vos soirées estivales !

Color: limpid and brilliant pale pink hue. **Nose**: intense, fresh fruits, strawberries, raspberries, cherries, then with English sweets. **Palate**: delectable and fresh, with aromas of raspberries, supported by a nice acidity on finish. **Pairing**: as an aperitif or with chicken skewers marinated in citrus fruits. **Comment**: a very pretty rosé, the ideal companion for your summer evenings!



BEECHE, BULLES DE RUCHE

Amateur de vin et de produits du terroir, Paul-Augustin Delattre s'intéresse particulièrement au miel pour sa noblesse et sa production où la fleur, l'abeille et l'homme collaborent en harmonie.

C'est alors tout naturellement qu'il se penche sur l'hydromel, tout en décidant de casser les codes pour valoriser le miel dans une boisson moderne, rejoint en février 2020 par Marc-Antoine Fulconis.

Innovante, inattendue et audacieuse, Beeche arrive sur le marché des boissons effervescentes alcoolisées avec sa gamme de cuvées Bulles de Ruche qui sort des sentiers battus.

A wine and local products lover, Paul-Augustin Delattre is particularly interested in honey for its nobility and its production in which the flower, the bee and man collaborate in harmony.

It was thus quite natural for him to turn his attention to honey mead, while at the same time deciding to break the codes to enhance the value of honey in a modern drink, joined in February 2020 by Marc-Antoine Fulconis.

Beeche is an innovative, unexpected and daring newcomer to the alcoholic sparkling beverage market with its Bulles de Ruche wine range, which breaks the mould.

Beeche has taken the old mead genre, which is known to be rather sweet, and created a contemporary approach to honey-based alcohol. The Bulles de Ruche cuvées are sparkling and have an alcohol content of only 4.5%. They are created with a concern for lightness and a relaxed approach, similar to that of contemporary ciders. A wide range of flavours and aromas (floral, fruity, botanical, etc.) are found in this natural, effervescent drink that can be enjoyed fresh, as an aperitif or at special occasions.

The Bulles de Ruche range is available in three cuvées, each made from a monofloral honey chosen for its aromatic properties: linden, lychee and lavender. Each honey is selected for its traceability and for its high-quality production by beekeepers who work with respect for the bees, the seasons and the surrounding nature.

On the borderline between sparkling wine, cider and beer, the Bulles de Ruche range offers a new convivial and refined tasting experience.

Beeche dépoussière le genre de l'hydromel ancestral, que l'on sait plutôt liquoreux, et crée une approche contemporaine de l'alcool à base de miel. Pétillantes et avec seulement 4,5 % d'alcool, les cuvées Bulles de Ruche sont créées avec un souci de légèreté et une démarche décomplexée, voisine de celle des cidres contemporains. On y retrouve alors une grande palette de saveurs et d'arômes (floraux, fruités, botaniques...), dans une boisson effervescente et naturelle qui se déguste fraîche, à l'apéritif ou lors de moments de célébration.

La gamme Bulles de Ruche se décline en trois cuvées, chacune élaborée à base d'un miel monofloral choisi pour ses propriétés aromatiques : tilleul, litchi et lavande. Chaque miel est sélectionné pour sa traçabilité et l'excellence de sa production par des apiculteurs qui travaillent dans le respect des abeilles, des saisons et de la nature environnante.

Aux confins du vin pétillant, du cidre et de la bière, la gamme Bulles de Ruche propose une nouvelle expérience de dégustation conviviale et raffinée.



EN SAVOIR → WWW.BEECHE.FR

LES VINS KRESSMANN

CÉLÈBRENT LEURS 150 ANS

2021 est une année tout à fait particulière pour la maison Kressmann, en effet c'est le 150^{ème} anniversaire de sa fondation. L'occasion pour la Maison de réaffirmer son ancrage à Bordeaux depuis 1871 et sa capacité à évoluer en harmonie avec son temps, à travers une nouvelle identité à la fois ancrée dans l'histoire et la modernité.

« Depuis 150 ans, nous conservons la même passion et la même vision qui ont poussé Edouard Kressmann à fonder notre Maison en 1871. Parce que l'assemblage est une richesse, nous continuons à prôner la diversité des terroirs et des vigneron, autour de notre marque historique Kressmann Monopole mais aussi avec une trentaine de Châteaux exclusifs durablement engagés à nos côtés. Depuis 1871, les valeurs qui nous rassemblent s'articulent autour de :

- **une authentique proximité avec les vignerons**

Depuis 1871, nous sommes à Bordeaux de fins connaisseurs du vignoble, proches de nos viticulteurs et de leurs familles, ce depuis plusieurs générations.

Kressmann wines celebrates 150 years || *2021 is a special year for Kressmann, as it is the 150th anniversary of its foundation. It is the perfect occasion for Kressmann to reaffirm its Bordeaux roots, and its ability to evolve in harmony with the times, through a new identity that embraces both its past and the future.*

"For 150 years, we have been inspired by the same passion and vision that led Edouard Kressmann to launch the company in 1871. Because blending brings richness and character, we are proud to offer wines that reflect the diversity of our terroirs and winegrowers, not only through our historic Kressmann Monopole brand, but also with around thirty Châteaux who are committed to working with us on an exclusive, long-term basis. Since 1871, the values that bring us together have been based on:



Quand la terre nous rassemble depuis 1871



Nous les accompagnons dans une recherche exigeante de la meilleure qualité et vers un engagement de plus en plus éco-responsable.

- **a genuine proximity to the winegrowers**
Since 1871, we have developed an intimate knowledge of Bordeaux's vineyards, working closely with our winegrowers and their families for several generations. We assist them in their tireless quest for the best possible quality and in embracing an increasingly eco-responsible approach.

- **mastering the art of blending and a culture of creativity**
Since 1871, we have been blending fine wines in Bordeaux, perpetuating the art initiated by Edouard Kressmann with the creation in 1897 of Kressmann Monopole, a brand that is still distributed all over the world today. Coupled with this expertise is a culture of creativity, thanks to which we continue to offer our customers new wines that reflect current trends, such as Kressmann Origine, Delor Nature, and Villa des Dunes.

- **la maîtrise de l'assemblage et la culture de la créativité**

Depuis 1871, nous sommes à Bordeaux des experts de l'assemblage, perpétuant cet art initié par Edouard Kressmann avec la création en 1897 de Kressmann Monopole, marque que nous distribuons toujours à travers le monde. Fier de ce savoir-faire, notre créativité se renouvelle sans cesse pour proposer à nos clients des vins qui expriment les tendances actuelles : Kressmann Origine, Delor Nature, Villa des Dunes...

- **le sens du partage et d'une simplicité naturelle**

Depuis 1871, nous maîtrisons tous les métiers du vin grâce à une implication forte et minutieuse de nos équipes. Au fil de nos rencontres avec nos vignerons et châteaux partenaires, nous sélectionnons et assemblons des vins authentiques qui nous rassemblent et que nous aurons plaisir à partager, tout simplement.

Et aujourd'hui je suis fier de pouvoir perpétuer ces valeurs et ce savoir-faire, qui font de Kressmann un partenaire incontournable à Bordeaux depuis 150 ans. »

Thomas Drouineau,
Directeur Général Kressmann

- **a sense of sharing and a natural simplicity**
Since 1871, the company has successfully integrated all of the wine professions thanks to our teams' commitment and meticulous work. Over the course of our meetings with our partner winegrowers and châteaux, we select and blend authentic wines that bring us together and that are simply a pleasure to share.

Today I am proud to uphold these values and this expertise, which have been the basis of Kressmann's successful partnership with Bordeaux's vineyards for 150 years."

Thomas Drouineau, CEO Kressmann

EN SAVOIR ➔ WWW.VINS-KRESSMANN.COM



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

ZÈTA

DES BASKETS ZÉRO DÉCHET EN MARC DE RAISIN



Chaque année en France, lors des vendanges, ce sont 800 000 tonnes de marc de raisin qui sont récoltées. Si la majorité du marc est transportée à destination des distilleries, il reste un sous-produit viticole encore trop peu valorisé. C'est sur ce constat que Laure Babin, fondatrice de la jeune entreprise bordelaise Zèta, qui tire son nom de la fonction zéro en mathématiques mais aussi d'un cépage hongrois, décide de développer des baskets zéro déchet, entièrement recyclées. Rencontre avec une femme engagée et dans l'air du temps.



Laure Babin et Thierry Daulhiac, Château Le Payral.

Zèta, the grape marc zero waste sneakers || *Every year in France, during the harvest, 800,000 tons of grape marc are collected. Although most of the grape marc is carried to distilleries, it remains a winegrowing by-product that is still under-used. Laure Babin, a young company founder from Bordeaux named Zèta, which takes its name from the mathematical function zero but also from a Hungarian grape variety, decided to develop zero waste sneakers, entirely recycled. Meet this committed and fashionable woman.*

Pouvez-vous nous expliquer comment sont élaborées les chaussures Zèta ?

Les baskets Zèta sont fabriquées uniquement à partir de matériaux en fin de vie : déchets viticoles, liège recyclé, plastique récupéré en Méditerranée, caoutchouc recyclé et latex revalorisé. L'extérieur de la chaussure se compose d'une matière végétale fabriquée à partir de déchets viticoles. Dans la région de Milan, en Italie, l'entreprise Vegea récupère le marc de raisin (peau, résidus, pépins) issu des vendanges afin de le déshydrater. Broyé en une fine poudre, le marc sera ensuite ajouté à d'autres matières afin de former une pâte qui sera étalée puis séchée. C'est cette matière végétale que l'on viendra découper puis assembler sur nos chaussures au sein de notre atelier portugais.

Depuis février, nous collaborons également avec le Château Le Payral pour notre nouveau modèle *Millésime*. Nous avons à cœur de mettre en valeur le savoir-faire viticole néo-aquitain. Nous récupérons le marc de raisin à Bergerac, puis il sera déshydraté, broyé, et réintégré dans nos semelles en caoutchouc recyclé et dans nos semelles intérieures en liège recyclé. Ces baskets sont conditionnées dans une caisse à vin certifiée FSC.

«Au total, une paire Millésime représente 1kg de déchets viticoles»

Qu'est-ce qui a motivé leur création ?

95 % de la production de baskets est actuellement réalisée en Asie, dans des conditions opaques. La majorité des produits qui composent ces chaussures sont dérivés du pétrole (polyester, caoutchouc de synthèse) ou nécessitent de puiser dans des ressources naturelles limitées. C'est l'envie de bousculer les codes d'une industrie qui tourne à l'envers qui m'a donné envie de me lancer. L'objectif était de créer un produit design, exclusivement issu de déchets, dont la fabrication s'effectue en circuits-courts avec des partenaires qui bénéficient de bonnes conditions de travail.

Les chaussures sont imaginées à Bordeaux, pourquoi avoir choisi le Portugal pour leur fabrication ?

On souligne en France un manque de matériaux recyclés dans l'industrie de la chaussure. La majorité de nos matières premières proviennent du Portugal, et leurs fournisseurs sont situés dans un périmètre proche de notre atelier de fabrication (notre fournisseur de semelles est situé à moins de dix kilomètres !). Il m'est apparu évident de concentrer les opérations sur place dans le but de limiter notre empreinte carbone. Il est important de souligner également le coût de la main d'œuvre. La France ayant perdu une bonne partie de son industrie dans le domaine de la chaussure il y a plusieurs décennies, le coût de la main d'œuvre y est relativement élevé. Combiner matériaux recyclés dont le prix est élevé, et main d'œuvre française aurait eu une incidence directe sur le prix de vente, soit environ le double du prix actuel. L'objectif de Zèta étant de rendre la mode responsable accessible au plus grand nombre, mon choix s'est donc naturellement porté sur le Portugal, pays reconnu pour son savoir-faire dans la chaussure.

Outre votre partenariat avec le Château Le Payral, vous êtes le fournisseur officiel des baskets de la cité du vin à Bordeaux, envisagez-vous d'autres collaborations ?

Ces deux collaborations avaient pour objectif de lier des partenariats durables avec des acteurs locaux de Nouvelle Aquitaine. D'autres partenariats sont en cours, avec notamment la mise en place de chaussures personnalisées aux couleurs et logos de différents vignobles qui nous en ont fait la demande. Cette offre sera officiellement mise en place dans les mois prochains, avec la possibilité pour les entreprises, châteaux et vignobles de personnaliser leur propres paires de baskets à leur image.

Can you explain us how Zeta shoes are made?

Zeta sneakers are made only from end-of-life materials: wine-growing waste, recycled cork, plastic recovered from the Mediterranean, recycled rubber and reclaimed latex. The shoe's exterior is made of a plant-based material made from vineyard waste. In the Milan region, Italy, the Vegea company recovers grape pomace (skins, residues, seeds) from the grape harvest and dehydrates it. Milled into a fine powder, the grape marc is then added to other materials to form a mixture that is spread out and dried. It is this vegetable material that we will cut and assemble on our shoes in our Portuguese workshop.

Since February, we have also been working with Château Le Payral for our new *Millésime* model. We were keen to highlight the region's winemaking expertise. We recover the grape marc in Bergerac, then it is dehydrated, crushed and incorporated into our recycled rubber soles and our recycled cork insoles. These sneakers are packaged in an FSC-certified wine crate.

“In total, a Millésime pair represents 1kg of wine waste”.

What led you to develop these sneakers??

95% of sneaker production is currently done in Asia, in non-transparent conditions. The products that make up these shoes are mostly derived from petroleum (polyester, synthetic rubber) or require the extraction of limited natural resources. The desire to shake up the industry's backward-looking codes is what made me want to launch my project. The objective was to create a design product, exclusively made from waste, whose manufacture is done in short circuits with partners who benefit from good working conditions.

The shoes are designed in Bordeaux, why did you choose to manufacture them in Portugal?

In France, there is a lack of recycled materials in the shoe industry. The majority of our raw materials come from Portugal, and their suppliers are located in a perimeter close to our workshop (our sole supplier is located less than ten kilometers away!). To me, it seemed obvious to focus the operations on site in order to limit our carbon footprint. It is also important to underline the cost of labor. Since France lost a large part of its shoe industry several decades ago, labor costs are relatively high. Combining high-priced recycled materials with French labor would have had a direct impact on the selling price, which is about twice the current price. Zeta's objective is to make responsible fashion accessible to as many people as possible, so I naturally chose Portugal, a country renowned for its shoe-making expertise.

In addition to your partnership with Château Le Payral, you are the official sneaker supplier for the Bordeaux Cité du vin, do you plan other collaborations?

The aim of these two collaborations was to create lasting partnerships with local players in New Aquitaine. Other partnerships are underway, including customized shoes with the colors and logos of various vineyards that have applied to us. This offer will be officially launched in the coming months, with the possibility for companies, châteaux and vineyards to personalize their own sneakers with their image.

Propos recueillis par / Interview by Sandy Bénard / Crédit photos : Zèta

EN SAVOIR → WWW.ZETA-SHOES.COM



TRONQUOY - LALANDE

SAINT-ESTÈPHE

WWW.TRONQUOY-LALANDE.COM

CHÂTEAU MONLOT

Saint-Emilion Grand Cru 2016

Château Monlot est une propriété de 400 ans proche de la petite ville médiévale de Saint-Emilion. Son vignoble de 35 - 40 ans en moyenne possède 8 hectares de vignes sur des sols argilo-calcaire, typiques, et limono-argileux : un terroir remarquable pour la culture du merlot. Certifié en HVE3, le vignoble est conduit dans un respect de l'environnement. Une viticulture précise, adaptée à chaque parcelle et à chaque millésime, permet de créer un

style d'élégance et de délicatesse. Château Monlot est la propriété de l'actrice Chinoise Zhao Wei depuis 2011. Passionnée de vin, sa volonté et son ambition de produire des cuvées d'excellence ont convaincu deux personnalités reconnues du monde du vin. L'ingénieur agronome Claude Bourguignon et l'œnologue Jean-Claude Berrouet qui apportent leurs précieux conseils et leurs expériences afin de créer des vins d'exception.

La cuvée *Château Monlot Saint-Emilion Grand Cru 2016*, 65 % merlot, 35 % cabernet franc, a été vinifiée en cuves inox thermos-régulées, puis élevée 15 mois en fût de chêne français. A l'image de toutes les cuvées du Château, ce vin de garde de caractère d'une grande élégance symbolise la rencontre de cultures certes différentes mais dont les destinées se rejoignent et se confondent en une seule passion : l'amour du vin.



Cécile Paille et Zhao Wei



Château Monlot is a 400-year-old property located near the small medieval town of Saint-Emilion. Its vineyard, 35-40 years old on average, has 8 hectares of vines on typical clay-limestone and limestone-clay soils: a remarkable terroir for growing merlot.

The vineyard is certified HVE 3 and is managed with respect for the environment. Thanks to precise viticulture, adapted to each plot and each vintage, they are able to create a unique elegant and delicate style. Château Monlot has been owned by the Chinese actress Zhao Wei since 2011. Passionate about wine, her desire and ambition to produce excellent vintages convinced

two well-known personalities in the wine world. The agronomist Claude Bourguignon and the oenologist Jean-Claude Berrouet who bring their precious advice and experience to create exceptional wines.

The Château Monlot Saint-Emilion Grand Cru 2016, 65% Merlot, 35% Cabernet Franc, was vinified in temperature-controlled stainless steel vats, then aged for 15 months in French oak barrels. This wine, reflecting all the Château's cuvées, is a very elegant character wine that symbolises the convergence of different cultures, whose destinies are united and merged in a single passion: the passion for wine.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION : TASTING REVIEW:

Robe : magnifique rouge rubis intense, limpide. **Nez** : d'abord sur de subtils arômes de mûre et de cassis puis sur la truffe, la réglisse, les feuilles de tabac. **Bouche** : très bien structurée, les tanins sont d'une magnifique texture, ronds et onctueux. Finale intense et longue sur les fruits noirs et les épices. **Accord** : la classique côte de bœuf grillée aux sarments de vignes.

Color: magnificent intense ruby red hue, limpid. **Nose**: subtle blackberry and blackcurrant aromas on first nose, then truffle, liquorice and tobacco leaves.

Palate: very well structured, beautifully textured tannins, round and unctuous. Intense and long finish on black fruits and spices. **Pairing**: the classic grilled beef rib with vine shoots.

EN SAVOIR +

→ WWW.CHATEAUMONLOT.COM

LES PÉPITES DU SUD DE FRANCE

par Adrien Cascio

LES ÉTAPES BUCOLIQUES DU HAUT-PAYS VAROIS *The bucolic stages of the Haut-Pays Varois*

LE CLOS DE L'OURS

Famille Brotons,
Cotignac sur Var (83)

« EN FAMILLE, L'HISTOIRE EST PLUS BELLE »

A la quête d'un coin de paradis, Fabienne et Michel Brotons ont posé leur valise à Cotignac en 2012. Rejoins par leurs deux enfants après leurs études, Fabien et Emilie, la tanière du Clos de l'Ours est au complet.

Aux limites Nord de l'appellation Côtes de Provence, les huit cépages que composent les 15 ha du Clos profitent d'une généreuse biodiversité. En conversion en biodynamie depuis 2019, le domaine dirige ses travaux vers plus d'authenticité pour permettre aux vieilles vignes d'exprimer toute leur vigueur. Petits rendements, travail du matériel végétal et labour à cheval sont la promesse de la qualité au Clos de l'Ours.

Le Chemin conforte dans l'idée que LE trio grenache-syrah-mourvèdre est incontestablement un monument d'équilibre, un fruit charnel aux tanins croquants doté d'une intense fraîcheur. *Ursus*, le grizzli de la meute, est bâti pour la garde avec 90 % de vieilles vignes de syrah. *Milia* est une devise pour la tension minérale et la salinité des vins blancs secs de Provence (rolle, ugni blanc et clairette). En 2018, *L'Agachon* grossit l'offre de la tanière. Séduisantes et gracieuses, les vignes de cinsault de 1966 réconcilient un rustique carignan de 1968 dans une atmosphère aérienne. Sans trahir l'ADN du domaine, il porte instantanéité et voracité. Fin 2019, alors qu'un lièvre à la royale du sénateur Couteau sortait du four, la cuvée *Le Chemin* 2015 fit iriser les poils de l'Ours et de ses Oursons dans une communion contemplatrice.

Selon Michel, « un Grand Vin est, avant tout, un plaisir inattendu, bien qu'il soit espéré. Il se définit par la force de son identité, le souffle de son émotion. En fin de compte il étonne et rassure à la fois ».



THE "FRENCH SOUTH" JEWELS BY ADRIEN CASCIO

"With family, the story is more beautiful"

In quest of a little piece of heaven, Fabienne and Michel Brotons settled in Cotignac in 2012. Their two children, Fabien and Emilie, joined them after their studies, and the Clos de l'Ours lair is now complete.

At the northern limits of the Côtes de Provence appellation, the eight grape varieties that make up the 15 hectares of the Clos benefit from a generous biodiversity. The estate has been converting to biodynamic farming since 2019 and is working towards greater authenticity allowing the old vines to express their full vigour. Small yields, plant material work and horse-drawn ploughing are the promise of quality at Clos de l'Ours.

Le Chemin cuvée confirms that the Grenache-Syrah-Mourvedre trio is unquestionably a great balance, a fleshy fruit with crisp tannins and intense freshness. *Ursus*, the grizzly of the pack, is built for aging with 90% old Syrah vines. *Milia* is a motto for the mineral tension and salinity of dry white wines from Provence (Rolle, Ugni blanc and Clairette). In 2018, *L'Agachon* expands the lair's offering. Attractive and graceful, the 1966 Cinsault vines bring together a rustic 1968 Carignan in an airy atmosphere. The wines carry immediacy and voracity without betraying the estate's DNA. In late 2019, as a cooked à la royale hare by Senator Couteau came out of the oven, the 2015 *Le Chemin* cuvée made the bear hairs and his cubs glow in contemplative communion.

According to Michel, "A great wine is, above all, an unexpected pleasure, even though it is hoped for. It is defined by the strength identity, the breath of its emotion. In short, it amazes and comforts at the same time".

CHÂTEAU VIGNELAURE

Route de Jouques, Rians (83)

Propriété créée dans les années 1960 par Georges Brunet (ancien propriétaire du Château La Lagune, 3ème Grand Cru Classé du Haut-Médoc), elle signe une véritable signature stylistique grâce à son encépagement méditerranéen et bordelais. Dans ce secteur d'altitude du Var, la différence de température entre le jour et la nuit permet aux cultures de converser entre fraîcheur et une maturité optimale.

Pionnier dans la mise en valeur du cabernet sauvignon provençal, le Château Vignelaure mène la garde des grands vins rouges du pays Varois. En effet, l'assemblage emblématique, 50 % cabernet sauvignon – 50 % syrah, signe la cohérence du lieu. Cet engagement, antérieur à l'AOC Coteaux d'Aix en Provence (1985) et conseillé par Eloi Durrbach (Domaine de Trevallon), a permis à la propriété de se hisser sur le podium des palais les plus aiguisés des critiques en vin.

L'expérience de dégustation animée par Philippe Bru, le directeur technique des lieux, vous convaincra de la longévité de ces vins : « L'assemblage peut varier suivant la récolte, toutefois la précision et la constance rythmeront toujours le quotidien des équipes et des vins de Vignelaure ».

Aux mains de la famille Sundstrøm depuis 2007, cette quête d'excellence lisible sur la mosaïque des trois terroirs de la propriété, va se voir renforcer par la confection de vins blancs secs à l'ADN provençal assuré, serts de la certification AB depuis 2013. Le tissage du millésime 2019 mené par l'intense roussanne, sauvignon blanc et viognier, rend grâce à la tonicité des terroirs d'altitude de Provence.

Détonante, l'expression de la gamme de Vignelaure la porte jusqu'aux plus belles tables gastronomiques étoilées du pays. Il est donc légitime de se laisser bercer par la brillance de la cuvée *l'Or de Vignelaure*. Un vin liquoreux issu de sauvignon blancs botrytisés qui prolonge la contemplation.



Created in the 1960s by Georges Brunet (former owner of Château La Lagune, 3rd Grand Cru Classé of the Haut-Médoc), this property is a true style signature thanks to its Mediterranean and Bordeaux grape varieties. In this high-altitude Var region, the variation in temperature between day and night allows the crops to converse between freshness and optimal ripeness.

Château Vignelaure is a pioneer in the Provençal Cabernet Sauvignon tradition, and leads the way in making great red wines from the Var region. The emblematic blend, 50% Cabernet Sauvignon - 50% Syrah, is a sign of the place's consistency. This commitment, which preceded the AOC Coteaux d'Aix en Provence (1985) and advised by Eloi Durrbach (Domaine de Trevallon), has enabled the estate to earn a place on the podium among the sharpest wine critics.

The tasting experience led by Philippe Bru, the technical director of the estate, will convince you that these wines have longevity: "The blend may vary according to the harvest, but precision and

consistency will always be the rhythm of the day-to-day life of the Vignelaure teams and wines".

This quest for excellence, which has been in the Sundstrøm family's hands since 2007, can be seen in the property's mosaic of three terroirs, and will be reinforced by the dry white wines production with an authentic Provençal DNA, which have been certified AB since 2013. The 2019 vintage's blend of intense Roussanne, Sauvignon Blanc and Viognier reflects the tonicity of Provence's high altitude terroirs.

The vibrant Vignelaure range expression brings it to the most beautiful starred gastronomic tables in the country. Thus, it is fair to be lulled by the *Vignelaure's Gold* vintage brilliance. A sweet wine made from bottled Sauvignon blancs that lengthens the contemplation.

NEMEA

LA PATRIE DE L'AGIORITIKO



Panos Papagiannakopoulos

La région viticole de Nemea est synonyme de ce qui est sans doute la meilleure variété de vin rouge de Grèce, l'agioritiko. Ce dernier est facilement sujet à la surproduction et au botrytis lorsqu'il est trop cultivé, mais s'il est bien géré, il peut être aussi recherché que les autres. Appellation d'origine protégée (AOP) du Péloponnèse depuis 1971, il s'étend sur 2 500 hectares plantés entre 280 et 850 mètres d'altitude. Ses divers types de sols n'ont pas encore fait l'objet de recherches approfondies, ce qui a conduit les viticulteurs à s'interroger sur la manière dont les vins de Nemea devraient être délimités. Élaborée par Yiannis Paraskevopoulos de Gaia Wines, la réglementation actuelle stipule que l'AOP Nemea doit être composée à 100 % d'agioritiko et vieillie pendant 6 mois avant sa commercialisation, avec une réserve vieillie pendant 12 mois sous barriques de chêne - ce dernier point est à noter car, malgré sa robe relativement claire, l'agioritiko évolue lentement par rapport à de nombreux autres rouges nobles. De nouveaux clones exempts de virus, plantés dans de petites parcelles.

« Des résultats étonnants avec une grande profondeur et concentration de fruits », a déclaré le Dr Paraskevopoulos.

Plus connu sous le nom de *M. Moschifilero*, Yiannis Tselepous a fondé son vignoble à Driopi, d'une superficie de 10 ha, afin d'atteindre un niveau de qualité aussi élevé pour les vins rouges de la région que pour ses vins blancs réputés. L'arrivée de son fils Aris à plein temps dans l'entreprise annonce un passage progressif à la culture biologique pour la récolte annuelle de 800 tonnes. Lors d'une mini-dégustation verticale, la *Reserve 2013* - issue

Nemea - The home of Agioritiko || The Nemea wine region is synonymous with what's arguably Greece's finest red variety, Agioritiko. Easily given to overproduction and botrytis when overcropped, but if well-managed can be as desirable as any. A Protected Designation of Origin (PDO) of the Peloponnese since 1971, it stretches over 2500 hectares planted at 280m-850m elevation. Its multiple soil types haven't yet been thoroughly researched, leading winemakers to dispute how Nemea's wines should be further delineated. Developed by Gaia Wines's Yiannis Paraskevopoulos, current regulations state that Nemea PDO must be 100% Agioritiko aged 6mos. before commercial release with a Reserve aged 12mos. in oak—the latter point noteworthy as, despite its relatively thin skin, Agioritiko evolves slowly compared to many other noble reds. New virus-free clones planted in small plots have yielded.

“Amazing results with great depth and concentration of fruit” said Dr. Paraskevopoulos.

Best known as *Mr. Moschifilero*, Yiannis Tselepous founded his 10ha Driopi vineyard to achieve as high a standard with the area's reds as he's done for its esteemed white, with son Aris's joining the business full-time heralding an incremental shift to organic growing for their annual 800 ton harvest. A mini-vertical tasting showed its *2013 Reserve* - culled from 40yrs, old vines, grapes receiving 16 days maceration, 13 months aging in mostly new French barriques (Aris previously coopered at Tonnellerie Nadalie) - as one of my favorite Nemean wines especially as the oak was superbly integrated.

de vignes de 40 ans d'âge, macérée pendant 16 jours, vieillie pendant 13 mois dans des barriques françaises neuves pour la plupart (Aris a déjà travaillé à la Tonnellerie Nadalie) - a été l'un de mes vins préférés de Nemean, notamment parce que le chêne était parfaitement adapté.

Après ses études à Montpellier, Dimitrios Skouras a travaillé dans des domaines viticoles français, californiens et céphaloniens avant de revenir dans sa famille en novembre 2018. Un assemblage pionnier d'agioritiko et de cabernet sauvignon, le *Megas Oenos* du père George, datant d'environ 1986, a été le premier vin grec moderne à susciter l'attention de la communauté internationale. Ses *Grande Cuvée Nemea Reserve 2006* et *2016* sont des vins sérieux et savoureux, le *2006* étant mon seul vin préféré dégusté cette semaine (arômes de sous-bois et de fruits noirs, poivre noir, un peu d'amande sur la finition). Ses 12 mois en barrique et 30 mois en bouteille avant la mise en vente illustrent bien le potentiel de l'agioritiko à 700 m d'altitude.

Si le Skouras est difficile à suivre, la famille Papaioannou, qui a été la première à mettre en bouteille l'Agioritiko en tant que cépage unique et à l'exporter, l'a fait admirablement avec le *Old Vines 2015* et surtout avec le *Microclima 2006* - une parcelle unique de vignes âgées de 40 à 45 ans, vieillie durant 20 mois en barrique neuve de l'Allier - qui présente une finale très longue et terreuse.

Toujours dans l'ancien village de Nemea, Evangelia Palyvos est depuis 2013 le vigneron de sa famille, avec son père George qui cultive plus de 20 ha d'agioritiko en bio. Leur *Ammos Terra Leone 2017* est riche et complexe et a besoin de temps pour évoluer.

Depuis 2014, Panos Papagiannakopoulos a travaillé le vignoble biologique de 3 ha en argile sableuse de sa famille pour créer sa marque Ypsilon axée sur le fruit, dont la vinification est effectuée dans un petit garage à la périphérie de la ville de Nemea. Avec son goût de fraise, ses tanins fins et sa nette acidité, son rosé 100% agioritiko était le meilleur que j'ai goûté.

Leonidas Nassiakos, né au Canada, a rejoint la cave Seméli en 2002 pour superviser sa production actuelle de 1,1 million de bouteilles provenant de raisins achetés, tandis que les vins AOP sont tous issus de son domaine. « Je crois que ce n'est qu'avec nos variétés locales que les vins grecs peuvent conquérir le marché international », a déclaré M. Nassiakos. « Je rêve que celles-ci soient plantées dans le monde entier afin de montrer la capacité de la variété à répondre à différents microclimats et sols. »



Elpida, Nassos, Giorgos Papaioannou



Dimitrios Skouras Malendreni Vineyard



Tour's end with Acropolis Backdrop

Following studies in Montpellier Dimitrios Skouras worked at French, Californian, and Cephalonian wineries before returning to his family in November 2018. A pioneering blend of Agioritiko and Cabernet Sauvignon, father George's circa 1986 *Megas Oenos* was the first modern Greek wine to garner international attention. His *Grande Cuvée Nemea Reserve 2006* and *2016* are serious and delicious wines with 2006 my single favorite wine tasted that week (forest floor and black fruit aromas, black pepper, some almond on the ripe and harmonious finish). Its 12 months in barrel and 30 months in bottle before release aids in demonstrating what a 700m elevation can offer Agioritiko.

While Skouras is a hard act to follow the Papaioannou family, the first to bottle Agioritiko as a single varietal and export it, did so admirably with an *Old Vines 2015* and more so with its *Microclima 2006*—a single parcel of 40-45yr. old vines aged 20 months in new Allier barrique—sporting a super-long and earthy finish.

Also in the ancient village of Nemea, Evangelia Palyvos since 2013 has been her family's winemaker, with her father George cultivating over 20ha of Agioritiko organically. Their *Ammos Terra Leone 2017* is rich and complex needing time to evolve.

From 2014 Panos Papagiannakopoulos has worked his family's organic 3ha sandy-clay vineyard to create his fruit-focused Ypsilon brand, its vinification done from a small garage at the outskirts of Nemea town. Redolent with strawberry, fine tannins, and clear acidity his 100% Agioritiko rosé was the best I tasted.

Canadian-born Leonidas Nassiakos joined the Seméli winery in 2002 to oversee its current production of 1.1m bottles culled both from purchased grapes while PDO wines are all made from its estate. “I believe that only with our indigenous varieties can Greek wines penetrate the international marketplace,” Nassiakos said. “It's my dream that these will be planted all over the world to show the variety's ability to respond to various microclimates and soils.”

Text and photos : David Furer



DOMAINE
Brunely
CHATEAUNEUF-DU-PAPE - GIGONDAS
VACQUEYRAS - CAIRANNE - VENTOUX



Le domaine est certifié HVE
niveau III depuis 2019
et n'utilise plus de produits
chimiques contre l'enherbement.

*“Au cœur de la vallée du Rhône, le domaine produit des vins fins
et élégants pour satisfaire aux palais les plus exigeants”.*



*“Engagé dans la production de vins de qualité depuis des générations,
le domaine Brunely poursuit son ascension”.*



DOMAINE BRUNELY - SARL CARICHON - 1272 ROUTE DE LA BRUNELY
84260 SARRIANS - TEL : 04.90.65.41.24 - MOBILE : 06 67 00 84 86
Mail : contact@domaine Brunely.com - Site - www.domaine Brunely.com

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

HONGRIE | VIGNOBLES DU MONDE

ÉVASION DANS LE VIGNOBLE HONGROIS EN PLEINE PANDÉMIE

VOYAGE D'ÉTUDE DE 4 JOURS - PARTIE 2

*Escaping pandemic through the 4 days
Hungarian Wines study trip - Part 2*



Jour 3 - Day 3 VESZTERGOMBI

Déjeuner traditionnel sur la rive du Danube en accord avec les kadarka de Vesztergombi Winery à Szekszárd. Vesztergombi est l'un des plus anciens producteurs de la région, leurs ancêtres ont été mentionnés comme jurés de vin ou « hegybiro », une mission importante dans le passé. Avec 30 hectares, ils possèdent un domaine de taille moyenne pour la dénomination. 20 % de raisins blancs (l'Olaszrizling étant le raisin blanc phare) et 80 % de rouges, couleur principale de la dénomination, avec plus de kadarka que tous les autres producteurs. Le domaine, pas encore certifié biologique, expérimente des techniques innovantes, prévoit de devenir plus *qu'organique* dans les années à venir. Le sol de la région est principalement l'argile rouge,

Traditional lunch on the Danube's bank with Kadarka wine from Vesztergombi Winery in Szekszárd. Vesztergombi is one of the oldest producers in the area, their ancestors were mentioned as tasting judges or "hegybiro", an important mission in the past. With 30 hectares they own an average size estate for the denomination. 20% white grapes (with Olaszrizling being the flagship) and 80% reds, main colour of the denomination, with more Kadarka than any other fellow producers. The estate is not yet organically certified but experiments with innovative techniques and plans to become "more than organic" in the coming years. The soil in

une sorte de Terra rossa mais certaines parcelles ont également des dépôts de loess. La kadarka s'adapte parfaitement au sol rouge, et Vesztergombi possède 30 % de leurs parcelles plantées avec ce cépage capricieux (le synonyme turc « Gamza » signifie « femme capricieuse »). Il s'agit d'un cépage tardif, pratiquement de même époque que le cabernet sauvignon. Sa maturité inégale d'une année sur l'autre, explique son faible taux d'implantation dans la région avec 4 % seulement. Kadarka est considéré comme un vieux cépage aux nombreux clones. Vesztergombi a sélectionné 5 clones sur des parcelles de 120 ans, afin de replanter il y a 10 ans une nouvelle parcelle avec ces matériaux clonaux. Si l'année n'est pas digne, ils ne commercialisent pas leur kadarka. Dans la dernière décennie, ils n'ont sorti que les 2017 et 2018, les meilleurs millésimes. 2017 et 2018 ont une couleur rubis pâle, au nez de cerises et fraises, avec des notes de capsicum. Digestes, avec une acidité élevée, un corps léger ils peuvent être appréciés jeunes mais 2 ou 3 ans de cave devraient leur apporter plus de soyeux. Très bel accord avec la soupe de poisson de Danube à la mode de Baja - cuite lentement de sorte que le poisson libère la colle des arêtes et donne plus de consistance au liquide.



Kadarka de Vesztergombi avec le vigneron Csaba Vesztergombi en second plan.



Soupe de poisson à la mode de Baja.

the area is mainly red clay, a kind of Terra rossa, but some plots also have loess deposits. The Kadarka perfectly adapts to the red soil, and Vesztergombi owns 30% of their plots planted with this capricious grape (the Turkish synonym "Gamza" actually means "capricious woman"). This is a late-ripening grape, almost of the same period as Cabernet Sauvignon which explains its un-uneven ripening from one vintage to another and the fact that the region only plants it at a 4% rate. Kadarka is an old grape variety with many clones. Vesztergombi selected 5 clones from the 120 years old plots and replanted a new vine 10 years ago with this clonal material. If the year is not worthy, they never market the Kadarka. The past decade they only labelled 2017 and 2018, as best vintages. Both 2017 and 2018 have pale ruby colour, showing cherries, strawberries, with hints of capsicum. Moderate alcohol with elevated acidity and light body. Drinks young, but 2-3 years cellaring should bring more silkiness to the tannins. Very good pairing with Danube freshwater fish soup Baja style - slow cooked so that the fish frees isinglass from the bones and gives more consistency to the liquid.

LAJVER BORBIRTOK À SZERKSZÁRD

Conçue par un architecte chilien, la cave spectaculaire offre une vue panoramique sur les pentes ensoleillées des vignes où sont plantés 5 cépages blancs (cserszegi füsteres, chardonnay, olaszrizling, riesling, sauvignon blanc) et 7 rouges (kékfrankos, kadarka, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah, pinot noir, plus quelques pieds de petit verdot). Il semble étonnant de trouver autant de cépages blancs dans une région à rouges mais à Szekszárd les microclimats peuvent changer d'une vallée à l'autre.

Designed by a Chilean architect its spectacular cellar offers a panoramic view on the sunny slopes where 5 white grape varieties (Czerszegi Füsteres, Chardonnay, Olaszrizling, Rhein Riesling, Sauvignon Blanc) and 7 reds (Kékfrankos, Kadarka, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Pinot Noir as well as some experiments with Petit Verdot) are planted. It is quite unusual to find so many whites in a region for reds, but Szekszárd is all about micro-climates, so things can change from a valley to another. We are here at the edge of the Lajver valley, a small stream that gave the name of the winery.

Nous sommes ici au bord du Lajver, un petit ruisseau qui a donné le nom de la cave.

En 2011, Lajvar fut déclaré cave la plus innovante de Szekszárd. Le site monumental, projeté par gravité, réserve les espaces les plus frais pour les blancs et les rosés. Il se termine comme d'habitude par le chai à barriques, la plupart proviennent de chênes sourcés en forêts de Zemplen et Mecsek. Les vignes sont encore jeunes, mais le potentiel est là. Ils font aussi quelques vins originaux

In 2011 Lajvar was declared the most innovating cellar in Szekszárd. The monumental site is trained by gravity, reserving the coolest spaces for whites and rosés. It ends as usually with the barriques chamber, most of the oak being sourced from Zemplen and Mecsek forests. Vines are still young, but potential is there. They also make some original wines such a Ménoir rosé or a Kekfrankos Blanc de Noirs¹. Reds show a lot of fruit with ambitious oak maturing, that impacts aromas with



Bruno Scavo en dégustation chez Lajver.



Dégustation chez Lajver.



Le groupe au bord du Danube.



Lajver Borbirtok.

comme un rosé de Ménoir ou un Blanc de Noirs à base de kekfrankos¹. Les rouges révèlent beaucoup de fruit, l'élevage ambitieux impacte les arômes par des touches d'épices, pain grillé, cacao, mais les vins ne sont pas sur-extraits, les degrés d'alcools sont plutôt maîtrisés pour cette région du sud. J'ai apprécié le Kekfrankos 2015 issu d'un clone autrichien (A41). Ce raisin phare de la région délivre ses fruits noirs intenses, épices variétales et boisées, le poivre, de fines herbes aromatiques. Soyeux, une acidité élevée salivante, un alcool sage, un fruit juteux accompagné par une touche boisée. Les tanins sont fermes mais pas serrés comme l'on pourrait s'attendre avec le kefrankos. Infinity Cuvée 2016 un très bon Bordeaux Blend nous rappelle quelque chose d'un Saint Emilion.

spices, toast and cocoa, but the wines are not over extracted, and alcohol degrees tempt to be kept rather digest for this southern region. I enjoyed the Kekfrankos 2015 using an Austrian clone (A41). This flagship grape of the area shows intense black fruit, spices, both varietals and oak-derived, pepper, with fine herbal aromatics. Dry but silky, with salivating elevated acidity and moderate alcohol, its juicy fruit is complimented by oaky hints. Tannins are firm but not tight as one can find with this grape. Infinity Cuvée 2016 a very good Bordeaux Blend reminds us of something of a Saint Emilion.

1. Le Ménoir s'appelait auparavant Médoc Noir ou Kékmedoc, son nom a changé en 2004 lorsque la Hongrie a adhéré à l'UE. Ce cépage aromatique est un croisement de chasselas et muscat d'Ingram aux senteurs musquées et d'épices de Noël.

1. The Ménoir grape was previously called Médoc Noir or Kékmedoc but its name changed in 2004 when Hungary acceded to the EU. This aromatic grape variety is a cross of Chasselas and Ingram's Muscat and offers musky flavours as well as Christmas cake spices.

JOSEF BOCK WINERY À VILLÁNY

Dîner et dégustation dans son hôtel Bock Ermitage, une des meilleures institutions Hongroise. M. Josef Bock est le fondateur et le président de l'association des producteurs de Villány.

Dinner and tasting at Josef Bock's Winery, in Villány, in his Ermitage hotel, one of the top institutions in Hungary. Mr. Josef Bock is the forefather and president of the Villány producers' association.

Depuis 30 ans, la dénomination hongroise la plus méridionale démontre son unicité. Climat sub-méditerranéen avec des masses d'air chaud provenant de l'Adriatique, ses pentes calcaires, de loess et argileuses sont protégées par les massifs de Backony, Mecseck et Villány de l'air froid du nord. Nous sommes ici dans une région de rouges. Le peu de blanc produit prend l'appellation Siklos. Les altitudes varient de 120 à 330 m donnant au Villányi Franc² ses lettres de noblesse.

Since 30 years, the southernmost Hungarian denomination demonstrates its uniqueness. Sub-Mediterranean climate with masses of warm air coming from the Adriatic, its limestone, loess and clay slopes are protected by the Backony, Mecseck and Villány massifs against northern cold air, so that Villány becomes a country for reds. The few whites produced are sold under Siklos PDO. It is here where altitudes range from 120 to 330m that the famous Villányi Franc² was created as a speciality in its own.

Les Bocks s'occupent de ce patrimoine en tant que plus ancienne famille de vigneron. Leur activité de viticulteurs remonte à 1850. Leur vignoble de 80 ha s'est construit sur la petite parcelle de 2 ha qu'ils avaient récupéré dans les années 90, 7 cépages rouges et 4 blancs tous typiques de la région y sont plantés.

Bock family takes care of this heritage being the oldest attested winemaker family. Their activity as viticulturists goes back to 1850. Now their 80ha vineyard is built on the tiny 2ha plot they took over in the 90s. They now breed 7 red varieties and 4 whites all typical to the area.

2. Spécialité régionale de cabernet franc.

2. Regional speciality of Cabernet Franc.



En pleine discussion sur le Villányi Franc à la table de Mr Bock.



Les grands vins de Villány.

Nous avons apprécié le *Blanc de Blancs 100 % chardonnay Pezsgő* (effervescent) en apéritif, d'un caractère mûr et fin végétal, aux parfums résineux, puis le *Harslevelü 2019* entre tonalités tropicales et rafraîchissantes avec son palais lisse pour souligner le foie gras et son confit d'oignon. Un rosé 2019 poivré, assemblage de presse et de saignée de la plupart des cépages rouges de la cave, juteux, au fruit rouge mûr exubérant sur fond fleuri. La *Syrah 2017* nous a rappelé la vallée du Rhône méridional, la *Cuvée Villány 2017* (cabernet franc, merlot et cabernet sauvignon élevé en chène hongrois) se révélait d'une grande intensité sous ses fruits noirs, ses épices concentrées, tous les paramètres structurels étant élevés mais harmonieux, enveloppés dans une texture veloutée, la cuvée phare du domaine.

Dégustation avec « les rois » de l'appellation pour découvrir les vins de la région élaborés par ces vigneron talentueux.

Gere Attila Fekete Járdovány 2018, une perle pré-phyloxérique oubliée, qui semble revivre et prospérer à nouveau dans la région, sur 1,2 ha cultivé par le producteur mythique Gere Attila. Il y a encore beaucoup d'ombre sur ce cépage³. Le nez est savoureux, sauvage, avec un soupçon de graphite et d'épices, entre Pinot Noir et Kékfrankos- cerise, poivre, épices. Sa structure rappelle plutôt un vin piémontais, ferme, longiligne mais soyeux. *Gere Tamás Zsolt Villányi franc 2016 DHC Villány* parcelle bio, donnant un vin réducteur et sérieux, entre fruits et tons terreux, graphite. Un vin terre-à-terre, axé sur la texture plus que les parfums, avec un élevage maîtrisé et une structure digeste.

Gere Attila «Kopár» Villányi Cuvée 2017 DHC Villány guidé par le cabernet franc, le vin est complexe, profond, avec une attaque mûre. Élégant et soyeux, juteux par sa vive acidité, les tanins et alcool charpentés se tissent dans une harmonie de matières, de sensations et d'intensité. Construit pour une longue garde.

Vylyan «Mandolás» Villányi franc 2012 DHC Villány, mûr, solaire de cette parcelle amphithéâtre exposée sud où les amandiers poussent dans un climat doux subméditerranéen. Crémeux, riche mais élégant, il est juteux, ample et généreux dans son enveloppé de texture pulpeuse qui arrondi sa charpente. Très jeune pour son âge, long et pur.

Josef Bock «Capella» Villányi Cuvée 2009 DHC Villány assemblage bordelais des crus Ördög- àrok et Jammertal il montre un noble tertiaire, tout en restant concentré. Mur, riche et de paramètres structurels élevés, vin extrait mais élégant, aux arômes profonds, poli par le temps, de long avenir encore.

3. Sans lien génétique avec le Feher Járdovány

We enjoyed the *Blanc de Blancs 100% Chardonnay Pezsgő* as an appetitive, with a ripe character and herbal, résine scents, then the *Harslevelü 2019* between tropical and refreshing characters with its smooth palate for the Foie gras and onion confit. Further on, a peppery *Rosé 2019*, blend of press and saignée from most of the winery's red grapes, it was juicy and had a ripe exuberant red fruit with flowery notes. The *Syrah 2017* reminded us of Southern Rhône Valley, while the *Villányi Cuvée 2017* (blend of Cabernet Franc, Merlot, and Cabernet Sauvignon in Hungarian oak) was so intense with its pristine black fruit, concentrated spices, all structural parameters being high but well blended and wrapped into a velvety texture. The flagship Cuvée of the estate.

Tasting with the Kings of the PDO for a memorable tasting of the flagship wines of the area crafted by such talented winemakers.

Gere Attila Fekete Járdovány 2018, a pre-phyloxera forgotten pearl, that seems to revive and thrive again in the area, on 1,2ha cultivated by the mythical producer Gere Attila³ and there is still a lot of shadow on this grape. The nose is savoury, wild, with a hint of graphite and spices, with both reminds from Pinot Noir and Kékfrankos- cherry, pepper, herbal spices. Its structure is reminiscent from a Piedmont wine, with firm structure and lean, silky texture.

Gere Tamás Zsolt Villányi Franc 2016 DHC Villány organically trained plot, reductive and serious, between fruit and earthy tons. A down-to-earth wine, focusing on texture more than perfumes, with mastered oak maturing and digest structure.

Gere Attila «Kopár» Villányi Cuvée 2017 DHC Villány driven by Cabernet Franc the wine is complex, deep, with a ripe attack. Elegant and silky, juicy with its lively acidity, with both high tannins and alcohol harmoniously framed by the mouthfeel and intensity. Built for long aging.

Vylyan «Mandolás» Villányi Franc 2012 DHC Villány, ripe and solar Franc from this southern- oriented amphitheater plot where almond trees grow in a mild sub-Mediterranean climate. Creamy, rich but elegant, it is juicy, large, and generous with mellow texture that rounds up its structure. Very young for its age, long and pure.

Josef Bock «Capella» Villonyi Cuvée 2009 DHC Villány Bordeaux blend of Ördög- àrok and Jammertal plots, showing noble tertiaire, while remaining concentrated. Ripe, rich with high structural parameters, extractive but elegant wine with concentrated and pronounced aromas, polished by time for a long future.

3. It has no genetic link with the Feher Járdovány.

**Jour 4 - Day 4
CSÁNYI WINERY À VILLÁNY**

Nous avons suivi les traces de Sigmund Teleki, l'un des créateurs des porte-greffes 5BB et SO4. Il possédait ce domaine à la fin du XIX^e siècle dont les grandes cuvées portent aujourd'hui son nom. Après une première partie dans la cave moderne à la pointe de la technologie, toutes les cuves contrôlées par ordinateur, vint le labyrinthe historique de plus de 1 km sous le village de Villány, plus grande cave du sud de la Hongrie pannonienne.

Mise en bouche avec le nouveau concept *Redy* apparu en 2017 au sein de l'association des producteurs de Villány pour les rouges faciles à boire avec au moins 50 % de portuguiser.

Le kékfrankos de l'excellente gamme Château provient de la colline d'Ördög- arok : vif, épicé avec l'impact du bois maîtrisé, un alcool sage, une bonne définition variétale et tanins fermes.

3 Villányi franc, à commencer par un assemblage de différentes parcelles sous la marque Château jusqu'au puissant Kopár et le super-premium *Tradició 1881* millésime 2015. Depuis le fruit pur et la digestibilité, jusqu'à des vins en développement avec beaucoup de jeunesse, mettant en valeur le bois précieux, le tabac, les épices nobles sur fond de fruit noir. Architecturés sur des paramètres structurels élevés, tout en harmonie.

Un cabernet sauvignon 2017 pas encore sur le marché, de la sélection Kövillá⁴ : comparaison intéressante avec le Villányi franc 2015 de la même parcelle. Il se montre de structure juvénile, aux fruits intenses, marqué encore par le bois, l'épine dorsale d'un trio d'acidité élevée, de tanins et d'alcool, le tout enveloppé dans une texture soyeuse jusqu'à la longue finale salivante, cacaotée.

Avant de déguster quelques bulles, un cabernet franc Premium 2002. Ouvert, sous un voile tertiaire de sous-bois et de cèpes, tabac, café et cacao, les fruits encore très vifs, le vin expose un palais velouté, avec une structure jeune et harmonieuse pour encore 5-6 ans.

Bulles avant de décoller : la cave Teleki était bien connue pour le Pezsgő l'époque de la monarchie austro-hongroise. Aujourd'hui, ils produisent un pinot noir rosé de haute volée : 2 ans sur lies, peu d'autolyse mais beaucoup de fruit, un caractère tonique et de légers phénoliques sur un palais juteux.

Notre voyage se termine ici. Je suis très reconnaissante à Hungarian Wines, à Ágnes Németh ainsi qu'à tous les producteurs et sponsors qui ont rendu cela possible ! Nous avons vécu 4 jours de rêve à une époque où nous avions oublié de nous réunir. Le temps s'est arrêté pour nous, nous sommes revenus aux racines en apprenant tellement de ce voyage.

4. Kövillá était la petite maison dans les vignes appartenant à Teleki.



Bruno Scavo en dégustation chez Teleki.

We followed the traces of Sigmund Teleki, and one of the creators of the 5BB and SO4 rootstocks. He owned the estate end of the 19th century and now its top brands bare his name. After the visit in the modern cellar at the edge of technology with all vats controlled by computer, came the historical labyrinth of more than 1 km under the village of Villány, largest cellar in the South of the Pannonian Hungary.

We started with the *Redy* a new concept that appeared in 2017 within the Villány producer's association for easy drinking reds with at least 50% Portuguiser.

An excellent Château range Kékfrankos sourced from the Ördög- arok hill, vivid, spiced up by mastered oak impact and digest alcohol, firm tannins and varietal definition.

3 Villányi Franc, beginning with the blend of plots under the Château brand up to the

mighty Kopár, and the super-premium *Tradició 1881* 2015 vintage. From pristine fruit and excellent digestibility to developing wines with lots of youth, highlighting precious wood, tobacco, cedar, noble spices to complement black fruit. Architectural wines upon high structural parameters with a lot of harmony.

A yet un- released 2017 Cabernet Sauvignon from the Kövillá⁴ selection, interesting comparison with the Villányi Franc 2015 from the same plot: such juvenile structure and intense fruit, oak spiciness, a backbone based upon a trio of high acidity, tannins and alcohol feel, all wrapped into a silky texture down to the long salivating cocoa finish.

Before enjoying some bubbles, a Premium Cabernet Franc 2002. Developed, with tertiary, leafy forest floor and cep mushrooms, tobacco, coffee, and cocoa, with vivid fruit, the wine exposes a velvety palate, young, harmonious structure for the next 5-6 years. Bubbles before taking off: Teleki's cellar was well known for Pezsgő back in the times of the Austro-Hungarian Monarchy. Now they produce a high technology Pinot Noir rosé with 2 years on the lees, few autolysis but lots of fruit and tonic character with tiny phenolics and juicy palate.

Our voyage ends here. I am most grateful to Hungarian Wines, Ágnes Németh and all the producers and sponsors who made that possible! 4 days in a dream during nowadays pandemics when people have forgotten to get together, time stopped for us and we got back to roots while learning so much from this trip!

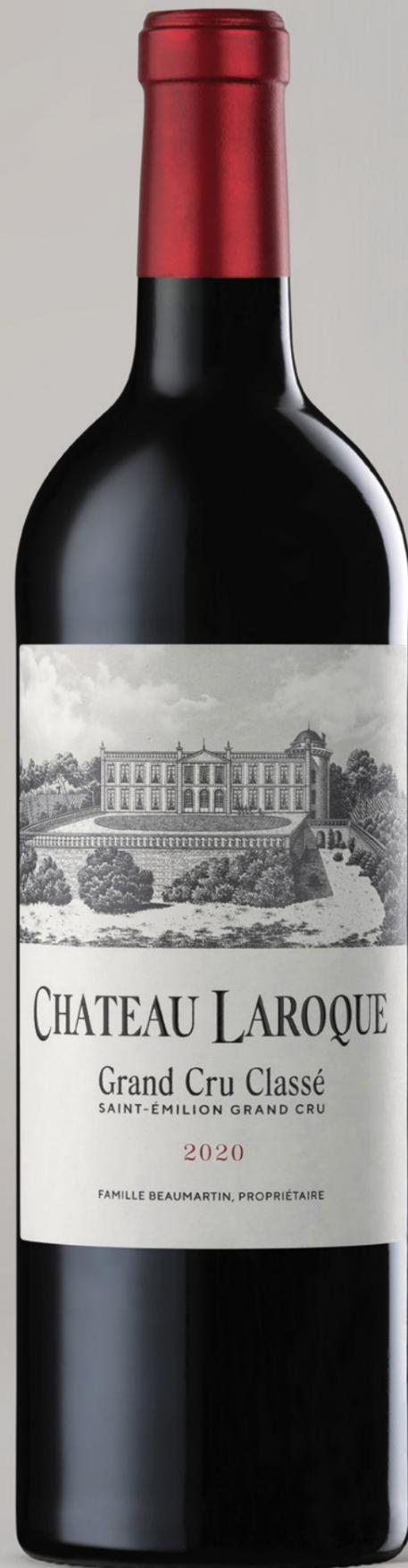
4. Kövillá was the story little house in the vine belonging to Teleki.

Text and photos : Julia Scavo DipWSET

➔ www.vesztergombi.hu
www.lajverwine.com
www.csanyipincszet.hu
www.pince.bock.hu



Julia Scavo en dégustation chez Teleki.



Château Laroque • 33330 Saint-Christophe des Bardes • France
Tél : + 33 (0)5 57 24 77 28 • www.chateau-laroque.com

INTERVIEW DE GENEVIÈVE JANSSENS, ROBERT MONDAVI WINERY

En 1978, Genevieve Janssens est partie pour plusieurs postes de consultante en Californie jusqu'à ce qu'en 1997 elle devienne directrice de la vinification chez Robert Mondavi Winery. Citoyenne américaine depuis 1985, le gouvernement français a honoré Janssens en 2009 comme Officier de l'Ordre National du Mérite Agricole, et en 2018 a assumé le rôle de vigneron en chef de l'ensemble de l'entreprise.

Interview with Genevieve Janssens, Robert Mondavi Winery || *In 1978 Genevieve Janssens left for several consulting positions in California until in 1997 becoming director of winemaking at Robert Mondavi Winery. A US citizen since 1985, in 2009 the French government honored Janssens as an Officier of the Ordre National du Mérite Agricole, and in 2018 took on the role as the entire company's chief winemaker.*

A quels changements avez-vous assisté depuis votre arrivée ?

Dans la Napa Valley, nous disposons de tous les outils nécessaires pour exprimer notre imagination et notre créativité alors que dans de nombreuses régions du monde, les vignerons doivent suivre des règles d'appellation plus strictes. Chez Opus One, nous nous sommes surtout inspirés de la France, obéissant aux informations que nous donnait Château Mouton-Rothschild, mais nous sommes lentement détachés pour évoluer davantage vers ce qui convenait à la Napa Valley tout en restant inspirés par Bordeaux. Au cours de la dernière décennie, la nouvelle génération est devenue plus libre de produire ce qui lui convient.

Quels facteurs avez-vous appliqués pour atténuer les effets du changement climatique sur le vignoble de To-Kalon ?

Nouvelles orientations avec palissages verticaux, effeuillage que l'on ne fait plus, verrières ouvertes permettant aux feuilles de pousser au-dessus de l'ombrage de ce qui était autrefois des raisins brûlés par le soleil, raisins désormais palissés plus haut pour éviter la chaleur estivale cumulée des sols. Au chai, le tri optique des raisins récoltés a été initié en partie en réponse au réchauffement climatique.

Avez-vous un accord mets & vins atypique que vous appréciez particulièrement ?

J'aime la cuisine indienne épicée avec du pinot noir jeune et fruité sans tanins forts.

Quels progrès avez-vous remarqués chez les sommeliers ?

Garder le cap et ne pas s'asseoir sur des lauriers, pour découvrir de nouveaux vins et les servir à table. En tant que vignerons, nous devons également sortir des sentiers battus, nous partageons cette inspiration.

Moscato d'Oro, après de nombreuses années, reste le vin de salle de dégustation le plus vendu de RMW ?

Oui, et toujours le vin le plus révélateur pour la plupart des gens. Pourquoi pas ? C'est marrant. Le vin doux est souvent marginalisé. Le Sauternes en a souffert alors que c'est un grand vin.



What changes have you witnessed since your arrival?

In Napa Valley we had all the tools we needed to express our imagination and creativity whereas in many parts of the world winemakers have to follow stricter appellation rules. At Opus One we were most inspired by France, obedient to the information given us by Château Mouton-Rothschild, but slowly detached ourselves to grow more into what was appropriate for Napa Valley while remaining inspired by Bordeaux. In the last decade the new generation has become more free to produce what is right for them.

Which factors have you applied in mitigating the effects of climate change to the To-Kalon vineyard?

New orientations with vertical trainings, leaf removal which we no longer do, open canopies allowing leaves to grow above

shading what were once sunburned grapes, grapes now trained higher so as to avoid the cumulative summer heat from the soils. In the winery, optical sorting of harvested grapes was initiated partly in response to the warming climate.

Have you an atypical wine & food pairing you particularly enjoy?

I like spicy Indian food with young, fruity Pinot noir without strong tannins.

What strides have you noticed sommeliers achieving?

Keeping up with skills and not sitting upon laurels, to discover new wines and bring them to the table. As winemakers we also need to think 'outside the box', we share this inspiration.

Moscato d'Oro--after many years it remains RMW's best-selling tasting room wine?

Yes, and still the most revelatory wine for most people. Why not? It's fun. Sweet wine is often marginalized. Sauternes has suffered from this although it's a great wine.

David Furer / Photos : Robert Mondavi Winery

DÉGUSTATION DES VINS GIALDI

M. Feliciano Gialdi, actuel dirigeant de la maison Gialdi, nous reçoit au siège de sa société à Mendrisio, dans le sud du Tessin en Suisse italienne pour une dégustation des vins Gialdi.

Maison Gialdi tasting

|| *Mr. Feliciano Gialdi, Gialdi's current director, is pleased to welcome us to his company's headquarters in Mendrisio, in the southern part of Ticino, Switzerland, for a Gialdi wine tasting*



Feliciano Gialdi

Gialdi est une maison qui a été fondée en 1953 par le père de l'actuel dirigeant, M. Guglielmo Gialdi. Elle fut dans un premier temps une maison d'importation et de distribution de vins à majorité italiens et français. Jusqu'en 1984, Gialdi se consacre exclusivement à ce marché, jusqu'à l'acquisition d'une première cave dans le nord du Tessin. De cette acquisition M. Gialdi se projette et décide à 38 ans de revoir les projets de développement de la maison. Il se lance un défi, produire son propre vin afin de maîtriser son circuit de distribution.

GIALDI DEVIENT UNE MAISON DE PRODUCTION DE VINS DE TERROIR

Depuis 1984, M. Gialdi produit des vins tessinois, région sélectionnée par ses soins pour élaborer et produire son vin sous la dénomination d'origine contrôlée.

En 2001, après avoir racheté une seconde cave dans le sud du Tessin, Brivio vient compléter la gamme des vins Gialdi au nord du Tessin. À ce jour Gialdi compte et propose au consommateur une trentaine d'étiquettes qui sont commercialisées sous deux lignes : Gialdi localisée au nord du Tessin et Brivio, dans le sud.

Les vins du brand Brivio sont élaborés avec du raisin provenant de viticulteurs de la région de Mendrisiotto, tandis que Gialdi se concentre dans l'élaboration de vins du Sopraceneri / Tre Valli. Les deux régions tessinoises permettent à Gialdi d'élaborer des vins différents avec un même cépage le merlot. Plus nerveux et graniteux pour le nord et plus souple et calcaire au sud.

La maison Gialdi collabore avec environ 270 vigneron tessinois qui cultivent les vignes avec passion dans le respect du terroir et du cépage, majoritairement en merlot, cépage roi du Tessin, implanté dans la région en 1906.

Gialdi is a company that was founded in 1953 by the current director's father, Mr Guglielmo Gialdi. Initially, the company was an Italian and French wine importer and distributor. Until 1984, Gialdi dedicated itself exclusively to this market, until the company acquired its first winery in the north of Ticino. At the age of 38, Mr. Gialdi decided to review the company's development projects. He set himself a challenge: to produce his own wine in order to control his distribution circuit.

Gialdi became a wine production company

Since 1984, Mr. Gialdi has been producing wines from the Ticino, a region he selected to develop and produce his wine under the Denomination of Controlled Origin.

In 2001, following the buy-out of a second winery in the south of Ticino, Brivio was added to the Gialdi wine range in the north of Ticino. Today, Gialdi has about thirty labels, which are marketed under two lines: Gialdi located in the north of Ticino and Brivio, in the south.

The Brivio brand wines are made with grapes coming from wine-growers in the Mendrisiotto region, while Gialdi concentrates on the Sopraceneri / Tre Valli wine making. The two Ticino regions allow Gialdi to produce different wines with the same grape variety, Merlot. More nervous and granite-like in the north and more supple and chalky in the south.

Gialdi works with about 270 Ticino winegrowers who cultivate the vines with passion, respecting the terroir and the grape variety, mainly Merlot, the Ticino king grapes, planted in the region in 1906.

Gialdi can be considered as a private cooperative winery that makes it a priority to select Ticino grapes in order to produce and offer great terroir wines.



Vignoble Sud du Tessin

Gialdi peut être considérée comme une cave coopérative privée qui met un point d'honneur à la sélection de raisins tessinois pour élaborer et proposer de grands vins de terroirs.

LA SÉLECTION DES VINS DE M. GIALDI

Cépage en merlot, dénomination d'origine contrôlée - Tessin

Trentasei 2013 : (Zone de production : Nord du Tessin)

Les raisins sont passerillés dans des caissettes pendant 15 jours dans des locaux ventilés. Après 12 jours de macération le vin est logé en barriques françaises neuves pendant 36 mois. Le Trentasei est très intense et complexe. Malgré sa puissance il reste élégant avec des tannins mûrs et doux d'une excellente quantité et qualité. La fin de bouche est très persistante avec des notes de menthol. Grand potentiel de garde.

Sassi Grossi 2018 : (Zone de production : Nord du Tessin)

Vin phare de la maison Gialdi, le Sassi Grossi est élevé en barriques pendant plus que 15 mois. Le nez est profond avec des senteurs de fruits comme la prune et la mûre ainsi que des arômes de torréfaction qui rappellent le chocolat noir et le tabac. Riche et plein à l'attaque il se présente avec une très bonne structure et avec une grande harmonie. Fin de bouche longue et persistante.

Riflessi d'Epoca 2018 : (Zone de production : Sud du Tessin)

Vin phare du Brand Brivio, ce vin issu des vieilles vignes du Sud du Tessin est vinifié et élevé de manière similaire au « frère » Sassi Grossi du Nord. Le nez est complexe avec de notes épicées. Velouté et plein à l'attaque, le Riflessi d'Epoca dévoile une grande finesse et élégance. Il est bien équilibré avec une fin de bouche harmonieuse et persistante.

Bianco Rovere 2020 : (Zone de production : Sud du Tessin)

Premier Blanc de Noirs du merlot du Tessin élevé en barriques en 1989, le Bianco Rovere est un « must » en Suisse. Grâce à un pressurage très doux des raisins entiers, non foulés, nous obtenons un moût blanc qui est vinifié et élevé en barriques pendant 6-8 mois. C'est un vin gourmand qui séduit ses consommateurs par un nez frais et vif, un vrai « panier de fruits ». La bouche confirme les sensations eu au nez et la finale minérale invite à boire un deuxième verre.

Mr. Gialdi's wine selection

Merlot, Denomination of Controlled Origin - Ticino

Trentasei 2013: (Production area: Northern Ticino)

The grapes are crushed in crates for 15 days in ventilated rooms. After a 12-day maceration, the wine is placed in new French barrels for 36 months. The Trentasei is very intense and complex. Despite its strength it remains elegant with ripe and smooth tannins of excellent quantity and quality. The finish is very persistent with menthol notes. Great ageing potential.

Sassi Grossi 2018: (Production area: Northern Ticino)

The Gialdi's flagship wine, Sassi Grossi is aged in barrels for more than 15 months. The nose is deep with fruit scents like plum and blackberry as well as roasted aromas that recall dark chocolate and tobacco. The wine is rich and full on the attack, with a very good structure and great harmony. Long and persistent finish.

Riflessi d'Epoca 2018: (Production area: Southern Ticino)

The Brand Brivio's flagship wine, this wine from old vines in Southern Ticino is vinified and aged in a similar way to its "brother" Sassi Grossi in the North. The nose is complex with spicy notes. Velvety and full on the attack, Riflessi d'Epoca reveals great finesse and elegance. It is well balanced with a harmonious and persistent finish.

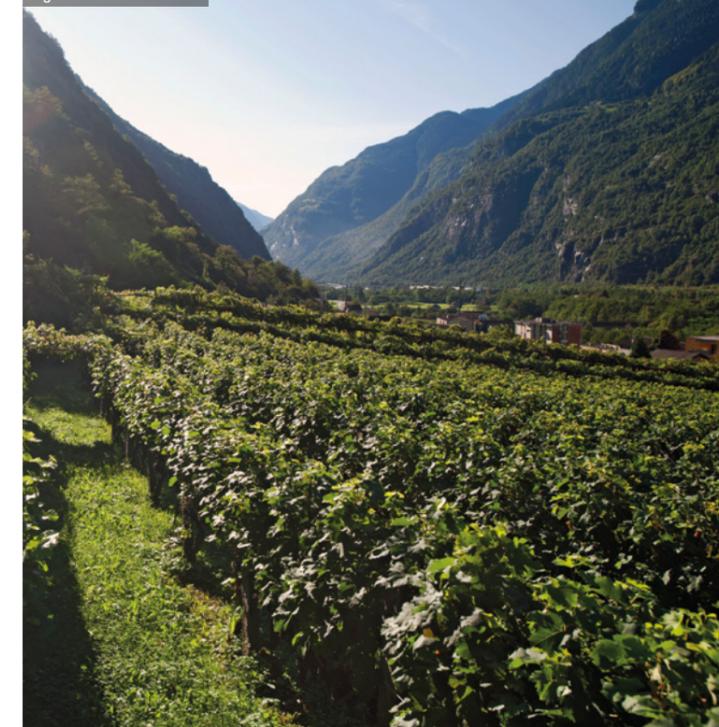
Bianco Rovere 2020 : (Production area: Southern Ticino)

This is the first Blanc de Noir from the Ticino Merlot region to be aged in barrels in 1989, and is a "must" in Switzerland. Thanks to a very gentle whole grape pressing, we obtain a white must which is vinified and aged in barrels for 6-8 months. It is a gourmet wine that seduces its consumers with a fresh and lively nose, a real "fruits basket". The palate confirms the sensations of the nose and the mineral finish calls for a second glass.

Aurélie Daillac

→ www.gialdi.ch

Vignoble Nord du Tessin



LES SAKÉS FUKUI, UN RETOUR À L'ÉPURÉ

La Préfecture de Fukui s'érige entre celle d'Ishikawa et de Kyoto, au centre de Honshu. Fukui est encapsulée entre la mer et les montagnes. L'hiver, la fonte des neiges produit l'eau nécessaire à la production de sakés. Avec une proximité directe à la mer du Japon, elle jouit d'un patrimoine gastronomique avéré. Jfoodo, le centre de promotion des produits alimentaires japonais à l'étranger, a choisi de mettre en exergue le potentiel de la région. Afin d'établir une communication destinée aux professionnels, sommeliers, cavistes, journalistes et autres, Amandine Pastourel, chef sommelière de la Dame de Pique, a présenté une dizaine de sakés en révélant leur potentiel.

La chef sommelière a découvert le saké il y a quelques années en travaillant aux côtés de Jonathan Bauer-Monneret, MSF 2014, pour établir de nouveaux pairings internationaux, en particulier avec les fromages. Arrivée en 2018 chez Anne-Sophie Pic, elle défend la substance, arguant le potentiel autre des sakés, leurs notes organoleptiques et textures inusuelles. Elle apprécie pouvoir jouer avec leur température de service. Le saké se révèle frais à température ambiante et chaud dans certains cas. Cette amplitude la ravit. Le choix des riz usités, leur degré de polissage, démultiplient le potentiel organoleptique recréant un autre univers connexe et parallèle à celui du vin. La sélection de sakés de



Fukui la séduit par sa diversité, le Asukai Junmai Daiginjo, Sakura Mariko, peut aisément enthousiasmer le palais des clients et le Maibijin, plus complexe, surprend. Le Hanagaki Junmai Nigori, très peu filtré, a eu sa préférence. Elle le concède, proposer un Nigori est délicat mais envisageable. Le Hakuryu Junmai Ginjo se révélerait selon elle avec une huître froide accompagnée d'un sorbet à la carotte et à l'huile de sobacha.

Sylvain Huet, Saké Samourai et créateur du Salon du Saké, le confirme, la région se révèle être l'une des places défendant des sakés d'exception. Les kura y produisent de manière artisanale et très qualitative. Il évoque la Kura Kokuryû fondée en 1804 et plus spécifiquement leur Junmai Daiginjo Ishidaya mûré à basse température, développant des accents fruités et une somptueuse acidité. Fukui délivre aux riz une attention particulière.

La présence de nombreux sakamai, riz destinés à l'élaboration du saké, facilite les diverses expressions de ce dernier. A noter, le riz Koshi Hikari, prestigieux, est né ici en 1956.

Le Maibijin Yamahai Junmai Muroka Nama Genshu de la kura Mikawa Shuzojo est un Yamahai, le pied de cuve a été réalisé avec l'acide lactique naturel, sans adjonction d'autres acides activateurs. Il développe des saveurs de fruits jaunes mûrés allant du coing à la mirabelle, avec une superbe vinosité.

Le Born Gold de la kura Katokichibee Shouten se dévoile très peu filtré, non pasteurisé. Il a été mis à mûrir un an à -10°. On y découvre des nuances d'amandes amères, de fruits secs grillés, une très belle acidité.

Nul doute, Fukui étonne et ravit. Les Toji (maître sakéificateur) de Fukui élaborent des sakés somptueux avec un style lié à l'épure, au cristallin.

Fukui Sakes, back to basics || Fukui Prefecture lies between Ishikawa and Kyoto Prefectures, in the centre of Honshu. Fukui is encapsulated between the sea and the mountains. In winter, melting snow provides the water for sake production. Fukui's close proximity to the Japan Sea gives it a proven gastronomic heritage. Jfoodo, the centre for the promotion of Japanese food products abroad, has chosen to highlight the region's potential. In order to establish a communication aimed at professionals, sommeliers, wine merchants, journalists and others, Amandine Pastourel, head sommelière of the Dame de Pique, has presented a dozen sakés and revealed their potential.

The head sommelière discovered sake a few years ago while working alongside Jonathan Bauer-Monneret, MSF 2014, to establish new international pairings, especially with cheese. She arrived in 2018 at Anne-Sophie Pic and defends the substance, arguing the other potential of sakes, their organoleptic notes and unusual textures. She enjoys being able to play with their serving temperature. Sake is fresh at ambient temperature and hot in some cases. She is pleased with this range. The selection of the rice used, their polish degree, multiplies the organoleptic potential recreating another universe related and parallel to that of the wine. The Fukui sake selection seduces her with its diversity, the Asukai Junmai



Daiginjo, Sakura Mariko, can easily enthrall the customers' palate and the more complex Maibijin surprises. The Hanagaki Junmai Nigori, barely filtered, was her favourite. She admits that offering a Nigori is delicate but possible. The Hakuryu Junmai Ginjo would, in her opinion, be best served with a cold oyster and a carrot and sobacha oil sorbet.

Sylvain Huet, Saké Samourai and founder of the Saké Salon, confirms that the region is one of the places where exceptional sakés are produced. The kura are produced in an artisanal and very qualitative way. He mentions Kura Kokuryû, founded in 1804, and more specifically their Junmai Daiginjo Ishidaya, aged at low temperature, developing fruity accents and a sumptuous acidity. Fukui gives the rice a particular attention. The numerous sakamai, the rice used to make sake, allow various expressions of the latter. The prestigious Koshi Hikari rice was born here in 1956.

The Maibijin Yamahai Junmai Muroka Nama Genshu from the Mikawa Shuzojo kura is a Yamahai, the base of the vat was made with natural lactic acid, without additional activating acids. It develops ripe yellow fruit flavours ranging from quince to mirabelle plum, with superb vinosity.

The Born Gold from Katokichibee Shouten kura is unfiltered and unpasteurised. It was left to mature for a year at -10°. It reveals bitter almond and roasted dried fruit nuances and a very nice acidity.

There is no doubt that Fukui amazes and delights. The Fukui Toji (master sake-makers) produce sumptuous sakés with a style linked to purity and crystallinity.

Sofia Lafaye



CHATEAU Léoube

ORGANIC ARTISAN BY THE SEA
VIN BIOLOGIQUE DU BORD DE MER

CHATEAU LÉOUBE • BORMES LES MIMOSAS • www.leoube.com • @leoube

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

FERME-DISTILLERIE DE FARONVILLE

DES SPIRITUEUX DU CHAMP À LA BOUTEILLE

Située dans le Loiret, en plein cœur de la plaine de Beauce, la Ferme de Faronville est une exploitation agricole familiale dont Paul-Henri Leluc, 4^e génération d'agriculteur, a repris les rênes en 2007, assisté de son épouse Pauline. Ce couple passionné de spiritueux et d'agriculture relève le défi, depuis 2018, de créer des alcools à partir de leurs propres matières premières, en maîtrisant toutes les étapes de la production.

La Ferme-Distillerie de Faronville bénéficie d'un terroir propice à la culture de la pomme de terre, ingrédient clé qui compose la gamme Faronville. Producteurs enthousiastes et fiers de leurs racines, les Leluc ont à cœur de mettre en avant la terre sur laquelle

« LA GAMME FARONVILLE SURPRENDRA PAR SA RICHESSE AROMATIQUE »

leurs bouteilles ont été élaborées. Leur spécialité est de travailler sur la palette aromatique de la pomme de terre, production dont ils maîtrisent le savoir-faire depuis de nombreuses années. Les pommes de terre sont sélectionnées sur des critères stricts de calibre et de taux de matière sèche, essentiels à la qualité gustative finale des 3 vodkas et du gin Faronville.

La complexité structurelle des vodkas Faronville *Premium* et *Petite Eau*, incitera à découvrir le plaisir de les déguster pures, à température ambiante ou légèrement refroidies.

La Vodka Faronville *Réserve*, vodka de pomme de terre vieillie en fût de chêne, est proposée en single cask, de finitions différentes. Le premier batch, récemment embouteillé, est issu d'un vieillissement en fût neuf puis élevage en fût de Sauternes.

La pomme de terre entre également, et en toute logique, dans la composition du Gin Faronville, tout nouvellement créé, dont la souplesse et l'équilibre raviront les palais les plus avertis.



CHATEAU DE LA GALINIÈRE

91 pts
WINEENTHUSIAST

« Lorsqu'ils sont grands, les vins provençaux combinent à merveille la richesse et la sensualité méridionale... »
Solange Dremière, *Œnologue*

www.chateaudelagaliniere.com

CHATEAU DE LA GALINIÈRE - RD7 - 13790 Châteauneuf-le-rouge
Contact: florence.delabre@lpcf.fr

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



Faronville Farm-Distillery, spirits from field to bottle

Located in the Loiret region, in the heart of the Beauce plain, Faronville Farm is a family farm that a 4th generation farmer, Paul-Henri Leluc, took over in 2007, assisted by his wife Pauline. This couple, both passionate about spirits and agriculture, has taken up the challenge, since 2018, to create spirits from their own raw materials, controlling all production stages.

The Faronville Farm-Distillery benefits from a soil that is conducive to the farming of potatoes, the key ingredient that makes up the Faronville range. The Lelucs are proud of their roots and enthusiastic producers, and are keen to highlight the land on which

their bottles are made. Their specialty is to work on the potato's aromatic palette, a production in which they have mastered the know-how for many years. The potatoes are selected according to strict standards relating to size and dry matter content, which are essential to the final taste of the 3 vodkas and Faronville gin.

“The Faronville range will surprise you with its aromatic richness.”

The structural complexity of Faronville *Premium* and *Petite Eau* vodkas invites you to discover the pleasant experience of drinking them neat, at room temperature or slightly chilled.

Faronville Reserve Vodka, a potato vodka aged in oak barrels, is offered in single cask, in different finishes. The first batch is recently bottled and is aged in new barrels and then in Sauternes barrels.

The potato is also a logical ingredient in the newly created Faronville Gin, whose smoothness and balance will delight the most discerning palates.

Crédit photo : Distillerie Faronville

EN SAVOIR → WWW.FARONVILLE.COM

CHATEAU DE CHANTEGRIVE




90/100
par La Revue
du Vin de France

ROCHE DES BANCS

*Vins de nature et de plaisir
sur les coteaux du Brionnais*

SASU La Roche des Bancs
Thierry Hellin & Sophie Barcella
Lieu-dit Vaux - 71800 Saint-Julien-de-Civry
contact@rochedesbancs.com
www.rochedesbancs.com
https://www.instagram.com/roche_des_bancs/

Caveau ouvert tous les jours
sur rendez-vous au 06 75 87 09 10
Les Chavannes 71340 Mailly
Permanence le samedi après-midi de 14h à 19h
Du 14 juillet au 31 août tous les après-midis de 15h à 20h
Fermeture hebdomadaire le dimanche.

LYRE'S,

des spiritueux sans alcool, tendances et naturels

Lyre's, qui a confié sa distribution en France à BBC Spirits, est à ce jour la seconde marque mondiale de spiritueux sans alcool. Elle offre aujourd'hui la plus large gamme de produits non alcoolisés sur le marché (13 produits). La force de la marque : offrir la possibilité de réaliser des cocktails avec une alternative gustative unique, reproduisant chaque grande famille d'alcool, à l'image de leur American malt, Apéritif Rosso, Italian Spritz, Dry London spirit, Absinthe ou encore le White Cane spirit.

Lyre's est un mélange d'arômes naturels, d'extraits et de distillats dérivés de fruits, de plantes, d'épices et autres ingrédients naturels. Comme base, est utilisée une recette secrète de poivres moulus, qui reproduit à la perfection la sensation en bouche de la consommation d'alcool.

Un sans alcool dans l'air du temps, tendance, naturel, vegan et faible en calorie. Que demander de plus ? Avec Lyre's chacun peut créer son propre cocktail, selon ses envies, en remplaçant une partie de l'alcool, et obtenir ainsi un cocktail à faible teneur en alcool ou refaire ses classiques préférés version sans alcool.

Créé il y a seulement deux ans, la marque vient d'être valorisée à plus de 100 millions de livres sterling. Lyre's est désormais la marque de spiritueux sans alcool la plus largement distribuée, maintenant disponible dans 43 pays, générant une croissance mensuelle à deux chiffres.

C'est avec fierté que BBC Spirits continue son expansion en France et à l'international, grâce à son écoute attentive des marchés et la sélection de partenaire en pleine croissance.



Espresso Martini



Dry London Gin

Lyre's, trendy and natural alcohol-free spirits || Lyre's is currently the world's second largest brand of non-alcoholic spirits, and has entrusted its distribution in France to BBC Spirits. It currently offers the widest range of non-alcoholic products on the market (13 products). The brand's strength: offering the opportunity to make cocktails with a unique taste alternative, reproducing each major spirit family, such as their American malt, Apéritif Rosso, Italian Spritz, Dry London spirit, Absinthe or White Cane spirit.

Lyre's is a blend of natural flavours, extracts and distillates derived from fruits, plants, spices and other natural ingredients. The basis is a secret ground pepper recipe, which perfectly reproduces the alcohol sensation on the palate.

A trendy, natural, vegan and low-calorie alcohol-free drink. What more can you ask for? With Lyre's, everyone can create their own cocktail, according to their desires, by replacing part of the alcohol, and thus obtain a low-alcohol cocktail or remake their favourite classics in an alcohol-free version.

The brand was created only two years ago and has just been valued at over £100 million. Lyre's is now the most widely distributed non-alcoholic spirits brand, now available in 43 countries, generating double digit monthly growth.

BBC Spirits is proud to expand both in France and internationally, by listening carefully to the market and selecting growing partners.

EN SAVOIR → WWW.BBCSPIRITS.COM - WWW.LYRES.COM

ACCORDS DE SAISON

Gravlax de magret de canard des Landes au romarin et Armagnac « Age 4 » du Château Saint-Aubin.

(Saint-Aubin, 21).

Gravlax of Landes duck breast with rosemary and Armagnac "Age 4" from Château Saint-Aubin.

(Saint-Aubin, 21).



Duras doux 2018 - DOMAINE PLAGEOLES

VIN DE FRANCE, (GAILLAC, 81)



Confit pendant 36 heures, le magret préalablement lavé à l'Armagnac « Age 4 » du Château de Saint Aubin, acquiert un fumé inimitable et une texture moelleuse et fondante. Cette technique de cuisson en gravlax permet d'oser des accords doux et savoureux avec le vin. La famille Plageoles, tête de proue de l'AOC Gaillac, nous suggère l'admirable croquant de la cuvée Duras doux 2018. Le Duras, aux tonalités estivales rappelant la cerise amarena, la prune d'Ente tout juste fondante, est récoltée tardivement afin d'offrir un instant de délice à la chair du magret.

Confit for 36 hours, the duck breast previously washed in Armagnac "Age 4" from Château de Saint Aubin, acquires an inimitable smokiness and a soft, melting texture. This gravlax cooking technique allows for sweet and tasty pairings with wine. The Plageoles family, head of the AOC Gaillac, suggests the admirable crunchiness of the Duras doux 2018 cuvée. The Duras, with summer tones reminiscent of amarena cherry, the plum of Ente just melting, is harvested late in order to offer a moment of delight to the flesh of the duck breast.



Adrien Cascio

Carré d'Agneau de Pauillac laqué à l'abricot et saké, pois chiches au Sauternes, Houmous « retour du Maroc ».

Rack of Pauillac lamb peking with apricot and sake, chickpeas with Sauternes, "retour du Maroc" Houmous.

JÉRÔME SCHILLING, chef de cuisine du restaurant Laliq* (Bommes 33).



Cuvée Alexandria 2019 - DOMAINE MATASSA

VIN DE FRANCE BLANC, (CALCE 66)

Tom Lubbe, vigneron inspiré du Roussillon originaire d'Afrique du Sud, produit des vins blancs de macération singuliers et identitaires. La Cuvée Alexandria donne civilité et distinction au Muscat d'Alexandrie en contact pelliculaire. A l'issu, l'exubérance est de mise, réunissant le côté explosif du cépage et l'énergie vibrante de ce procédé de vinification (vin orange). Pour l'escorter, le chef Jérôme Schilling a imaginé un agneau laqué à l'abricot et au saké pour tendre la main aux saveurs de fruits d'été du vin, la déclinaison épicée de la garniture va préserver la tension minérale et saline ressentie dans le verre.

Tom Lubbe, a Roussillon-inspired winemaker from South Africa, produces unique and distinctive maceration white wines. The Cuvée Alexandria gives civility and distinction to Muscat of Alexandria in contact with the skin. As a result, exuberance is the order of the day, bringing together the explosive side of the grape variety and the vibrant energy of this winemaking process (orange wine). To match with it, the chef Jérôme Schilling imagined a lamb peking with apricot and sake to extend a hand to the flavors of summer fruits of the wine, the spicy variation of the garnish will preserve the mineral and saline tension felt in the glass.



EVASION VERS L'ITALIE

entre vins et fromages

L'Italie a une réputation séculaire, pays d'esthètes, elle célèbre la vigne depuis l'antiquité romaine et parachève son talent par la gastronomie. Ses fromages jouissent d'une réelle visibilité à l'international. En deçà des références usuelles, il s'agit d'envisager d'autres accords, plus audacieux.



Une sommelière italienne, Vinny Mazzara a initié un parcours en ce sens. Diplômée en sommellerie en 1996, elle persévère avec l'obtention en 2006 du WSET niveau 5/6. Après un début de carrière en Italie, au Restaurant Arquade à Vérone (2 étoiles Michelin), elle rejoint la France. Pendant 8 ans, elle a effectué diverses missions dans des maisons prestigieuses à l'instar de Il Cortile d'Alain Ducasse, L'Hôtel Le Bristol, Les Caves Taillevant, avec un objectif : l'expertise en vins et spiritueux et la gestion de cave. Depuis 2005, elle a débuté une activité de consultante indépendante avec Vinny, Du Vin et Des Idées. En partenariat avec La Chambre de Commerce italienne en France et Alessandra Pierini, Épicerie Rap Paris, chroniqueuse Radio France, une masterclass a été présentée. Quelques six pairings ont été envisagés.

Le Robiola di Roccaverano (fromage frais AOP Piémont) s'envisageait avec un Frizzante, Brichet, Casa Coste Piane, Colli Trevigiani, Glera, IGT Vénétie. Ce prosecco non dosé, ses fragrances de citron, sa minéralité, son acidité subtile a concédé de la fraîcheur à ce 100 % chèvre frais. Le Caciocavallo Silano, AOP des 5 régions du sud, a sublimé son potentiel grâce à un Monte Delle Vigne, Colli Di Parma, DOC Malvasia selezione 2018. Le sparkling élaboré selon la méthode Charmat de double fermentation en cuve, a préservé les fragrances de la Malvasia, avec des nuances de fleurs blanches, de citron élégant et une légère amertume en fin de bouche. Les caractéristiques du cépage s'allient idéalement avec ce fromage à pâte filée semi-dure. Le Fiore Sarde, de l'AOP Sardaigne a été optimisé par un Spumante brut,



100 % falanghina, du Domaine Feudi di San Gregorio. Les bulles très fines, les nuances de camomille, de citrus, de pêche, ont dérivé plus de typicité au fromage. Le Castelmagno di Alpeggio (AOP Piémont) et sa pâte granuleuse, semi-dure a trouvé une superbe expression avec le Ferdinando Principiano, Spumante di qualità, Extra-brut, rosé, Belen, 2016. Ce 100 % barbera, ses notes de fleurs et de fruits rouges lui ont conféré une appétence autre. Le Fossa di Sogliano (AOP Emilie Romagne et Marche) a été allié avec le Ca' de Noci, Sottosbosco, Emilia IGT 2017 dont les notes de fruits noirs, d'épices, la minéralité et les tanins ont accordé une autre densité au fromage. La Ricotta di buffala Campana dégustée avec le Marco Capra, Bricco Delle Merende, Moscati D'Asti,

DOCG 2019 atteint son paroxysme gustatif. La légère sucrosité du vin, ses parfums de fleurs blanches, de pêches, d'herbes aromatiques, sa minéralité extrapolent les possibles du fromage. Quelques autres alliances peuvent réjouir les dégustateurs. Le Bianco Infinito, Moscato Giallo IGT Veneto, Maeli, parfait l'approche avec un Pecorino Pepato. La finesse des notes organoleptiques entre verveine, menthe, fleurs blanches et très léger citrus suggère un contrapposto avec le poivre noir et le savoureux du fromage. A adjoindre, une salade radicchio pour son amertume et quelque ciboulette. Le résultat captivé. Indéniablement, l'Italie, ses bulles élégantes et ses fromages savent enthousiasmer les papilles exigeantes.

Escaping to Italy, wines and cheeses || *Italy has an age-old reputation as an aesthetic country. It has been celebrating the vine since Roman times and complements its talent with gastronomy. The Italian cheeses have a real international reputation. Beyond the usual references, more daring pairings should be considered.*

An Italian sommelier, Vinny Mazzara, started out on this path. She graduated in sommellerie in 1996 and went on to obtain the WSET level 5/6 in 2006. After starting her career in Italy, at the Restaurant Arquade in Verona (2 Michelin stars), she moved to France. For 8 years, she carried out various missions in prestigious establishments such as Il Cortile d'Alain Ducasse, L'Hôtel Le Bristol, Les Caves Taillevant, with one objective: wine and spirits expertise and cellar management. Since 2005, she has started an independent consulting activity with Vinny, Du Vin et Des Idées. A masterclass was presented in partnership with the Italian Chambre de Commerce in France and Alessandra Pierini, Épicerie Rap Paris, Radio France columnist. Some six pairings were discussed.

The Robiola di Roccaverano (a fresh cheese PDO Piedmont) was paired with a Frizzante, Brichet, Casa Coste Piane, Colli Trevigiani, Glera, IGT Veneto. This non-dosed prosecco, its lemon fragrance, minerality, subtle acidity granted freshness to this 100% fresh goat cheese. Caciocavallo Silano, the Southern 5 regions PDO, enhanced its potential with a Monte Delle Vigne, Colli Di Parma, DOC Malvasia selezione 2018. The sparkling wine, produced according to the Charmat method of double tank fermentation, preserved the Malvasia's fragrances, with white flower nuances, elegant lemon and a slight bitterness on the finish.

The grape variety's characteristics are ideally combined with this semi-hard spun cheese. The Fiore Sarde, from the Sardinia PDO has been enhanced by a Spumante brut, 100% Falanghina, from the Feudi di San Gregorio Estate. The very fine bubbles, the camomile, citrus and peach nuances, delivered greater character to the cheese. Castelmagno di Alpeggio (PDO Piedmont) and its grainy, semi-hard paste was given a superb expression with Ferdinando Principiano, Spumante di qualità, Extra-brut, rosé, Belen, 2016. This 100% Barbera, its floral and red fruit notes brought a different palate to it. The Fossa di Sogliano (PDO Emilia Romagna and Marche) was paired with the Ca' de Noci, Sottosbosco, Emilia IGT 2017 whose black fruit, spice, minerality and tannin notes gave the cheese another density. The Ricotta di buffala Campana enjoyed with the Marco Capra, Bricco Delle Merende, Moscati D'Asti, DOCG 2019 reached its gustatory climax. The wine's slight sweetness, its white flower, peach and herb aromas and its minerality enhance the cheese's potential.

There are some other pairings that can please the tasters. The Bianco Infinito, Moscato Giallo IGT Veneto, Maeli, is the perfect match for a Pecorino Pepato. The finesse of the organoleptic notes between verbena, mint, white flowers and very light citrus suggests a contrapposto with the black pepper and cheese flavour. To be added, a radicchio salad for its bitterness and some chives. The result is captivating.

Undoubtedly, the Italian wine, its elegant bubbles and its cheeses knows how to enthuse the demanding taste buds.

Text and photos: Sofia Lafaye



L'épicerie Rap



Vinny Mazzara

LE BLOG

Les news, les dates, les lieux à retenir !

SPECTACLE

« Si Arzac m'était chanté », spectacle musical œnotouristique en Médoc

Cette année ce ne sont pas des sculpteurs ni des plasticiens qui occupent Château d'Arzac, cru bourgeois exceptionnel de Margaux, mais bien des musiciens qui proposent onze « tableaux » musicaux originaux qui rendent hommage aux moments, aux gestes, aux us et aux hommes qui produisent le vin. Au fil des chansons et des jeux de lumière, des images, de la scénographie, on découvre le travail de la vigne et l'histoire du domaine, parfois sur un rythme jazzy, parfois au fil du parlé-chanté cher à Jacques Demy. Cette aventure musicale de 45 minutes s'achève avec une dégustation.

Sur réservation uniquement le mercredi, vendredi et samedi à 14h30
Prix d'entrée : 20 € par adulte, 10 € par enfant de plus de 8 ans.

“Si Arzac m'était chanté”, wine tourism musical show in Médoc ||

This year, it is not sculptors or plastic artists who occupy Château d'Arzac, an exceptional cru bourgeois from Margaux, but many musicians who offer eleven original musical “paintings” that pay homage to moments, gestures, customs, traditions and men who produce wine. Through the songs and the light, the images, the scenography, we discover the work of the vine and the history of the estate, sometimes on a jazzy rhythm, sometimes over the spoken-sung dear to Jacques Demy. This 45-minute musical adventure ends with a tasting.

By reservation only on Wednesday, Friday and Saturday at 2:30 p.m.
Entrance: € 20 per adult, € 10 per child over 8 years old.



SALON

Salon des Outsiders

Pour sa 8^e édition parisienne, le salon des Outsiders du guide Quarin se déroulera le 19 et 20 novembre 2021, dans le cadre prestigieux du Pavillon Ledoyen. Jean-Marc Quarin et Fabrice Léger invitent le public amateur et professionnel à venir déguster une sélection unique de Crus de Bordeaux et d'ailleurs qui font bouger les lignes. Les 30 exposants présents proposeront près de 100 vins à la dégustation.

Pass Grande Dégustation 1 journée : 25 €
Ateliers Dégustation : de 60 € à 180 €

For its 8th Parisian edition, the Outsiders fair of the Quarin guide will take place on November 19 and 20, 2021, in the prestigious setting of the Pavillon Ledoyen. Jean-Marc Quarin and Fabrice Léger invite the amateur and professional public to come and taste a unique selection of Crus from Bordeaux and elsewhere that shake things up. The 30 exhibitors present will offer nearly 100 wines for tasting.

1-day Grand Tasting Pass: € 25 - Tasting workshops: from € 60 to € 180

www.lesalondesoutsiders.com



ESCAPADE GOURMANDE

“7 Vins” éditions 2021

Découvrez les nouveaux rendez-vous proposés par les 7 Offices de Tourisme de Touraine qui conduisent les amateurs de goût et de patrimoine dans des lieux surprenants, parfois méconnus, pour savourer un terroir exceptionnel lors de visites incontournables. De juin à novembre 2021 l'opération promet une équation parfaite et la promesse de belles expériences gustatives. Rendez-vous avec des vignerons et/ou œnologues passionnés dans des Châteaux du Val de Loire pour un moment privilégié.

Réservation obligatoire auprès des Offices du Tourisme.

Discover the new events offered by the 7 Tourist Offices of Touraine which lead lovers of taste and heritage to surprising places, sometimes unknown, to savor an exceptional terroir during essential visits.

From June to November 2021 the operation promises a perfect equation and the promise of great taste experiences. Meeting with passionate winegrowers and / or oenologists in Loire Valley castles for a privileged moment.

Reservation required at the Tourist Offices



1ERE EDITION

VINEART EN GASCOGNE

Les vignerons lancent la première édition d'un événement œnotouristique majeur du vignoble Côtes de Gascogne. A destination du grand public, les incontournables visites, dégustations, ateliers vins, sont enrichis par des temps d'animations originaux. Plus de 50 compagnies et artistes sont mobilisés, 17 caves et domaines à visiter, 40 spectacles et expositions sont à découvrir tout l'été.

Musique, théâtre, danse et art seront au rendez-vous... Et vous ?

Le programme complet est disponible sur www.vins-cotes-gascogne.fr

The winegrowers are launching the first edition of a major wine tourism event in the Côtes de Gascogne vineyard. For the general public, the unmissable visits, tastings, wine workshops, are enriched by original entertainment times. More than 50 companies and artists are involved, 17 wineries and estates to visit, 40 shows and exhibitions are to be discovered throughout the summer.

Music, theater, dance and art will be there ... And you?

The full program is available on www.vins-cotes-gascogne.fr



ABONNEZ-VOUS!
Subscribe!

SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



UN PANORAMA UNIQUE
DES VINS ET SPIRITEUX
DE PRESTIGE
EN FRANCE
ET DANS LE MONDE

A UNIQUE OVERVIEW OF
THE FINEST WINES & SPIRITS
FROM ALL OVER THE WORLD

	1 AN	2 AN
	4 n°	8 n°
France	30 €	58 €
UE	60 €	118 €
Monde	76 €	150 €

Frais de port inclus / Tax inclusive

À CHAQUE NUMÉRO, DÉCOUVREZ
LES DÉGUSTATIONS DES PLUS
GRANDS SOMMELIERS DU MONDE

IN EACH ISSUE, DISCOVER
WORLD'S GREATEST SOMMELIERS'
TASTING REVIEWS.



BULLETIN D'ABONNEMENT

Je profite de l'offre d'abonnement (France uniquement*)

Je choisis : 1 an / 1 year 2 ans / 2 year

Mme M.

Prénom / Nom

Société

Tel Mail

Adresse

Code postal Ville

Pays

Je règle par : chèque à l'ordre de SommelierS International

SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

SVP, à retourner sous enveloppe à :
Please, return this form :

SommelierS International
Service abonnement
38 rue Dunois
75647 Paris Cedex 13
FRANCE

DOMAINE
Amaury

Coteaux
Bourguignons



L'avis du sommelier
«Ce Coteaux-Bourguignons tendre et fruité
accompagne des mets de force aromatique
moyenne, ou des viandes blanches et
délicates. L'association aux volailles, au lapin, féculents
et légumes vapeur est conseillée.»



Le Coteaux Bourguignons du Domaine Amaury utilise la variété de son terroir et l'expérience de son fondateur. Il est charpenté et révèle intensément les variétés des cépages qui le constituent.

En ce qui concerne la production, le Domaine Amaury met un point d'honneur sur une exigence très stricte sur le contrôle qualitatif de son vignoble. Tenu depuis des générations par des amoureux de la terre et adeptes du progrès, le Domaine Amaury obtient régulièrement des distinctions. Les vendanges, la vinification et l'élevage sont manuels et s'effectuent dans le respect des traditions, de la nature et de l'environnement.

Cépage
Gamay noir à jus blanc.

Couleur
Le vin se pare d'une robe rouge grenat avec des reflets légèrement violacés. Elle est brillante et limpide. Elle dévoile de nombreuses larmes qui sont épaisses et irisées.

Nez
Le 1^{er} nez dévoile une belle intensité avec une grande complexité qui découle sur des arômes concentrés de fruits rouges et de fruits noirs tels que le cassis, la fraise et la framboise. Le 2^e nez, plus expressif, nous porte successivement vers un aspect floral évoquant la violette.

Bouche
Une attaque gustative franche, avec une belle harmonie, suivie d'une structure aromatique qui ressort en milieu de bouche et lui confère ainsi une alliance intéressante avec des mets tels que le poisson. En fin de bouche, on distingue des notes discrètes et souples de fruits confits et légèrement boisées qui peuvent aisément vous accompagner jusqu'au fromage.

Garde
À découvrir dès maintenant, ce Coteaux-Bourguignons est disposé à s'épanouir et à vous surprendre dans le temps.

MÉDAILLES, RÉCOMPENSES
Concours Général des Vins de Mâcon
Gold-Médaille d'Or 2019

www.chateaux-emker.com

CHATEAUX
EMKER

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

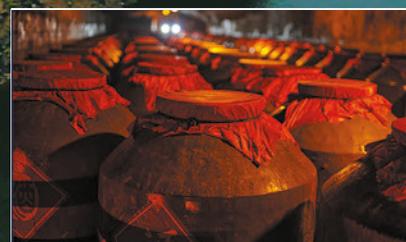
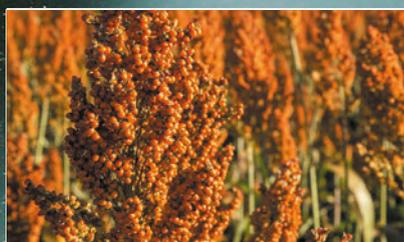
DOMAINE AMAURY - CHATEAUX EMKER Propriétaire-Récoltant

La Combette 69430 Beaujeu • +33 (0)6 71 05 74 95 • +33 (0)4 28 29 51 38 • p.piegay@orange.fr

* For subscriptions in the EU and the world, please visit our website.

KWEICHOW MOUTAI

— QUINTESSENCE DE LA NATURE —



**L'un des Trois spiritueux
Distillés les plus connus au Monde**

51 Rue des Mathurins 75008 Paris Tél: 01 77 12 73 33
164 Boulevard Masséna 75013 Paris Tél: 09 52 65 70 50



china_moutai_france



<http://chinamoutai.fr/>



contact@chinamoutai.fr

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