

Sommeliers INTERNATIONAL

NOUVELLE
4,90€
FORMULE

— VINS ET SPIRITUEUX

SPÉCIAL CHAMPAGNE

200 cuvées dégustées

Reportages en Champagne

Patrimoine Mondial de l'Unesco

SPIRITUEUX

Sélection spéciale fêtes

Cap sur le whisky

Dossier Cognacs

CONCOURS DU
MEILLEUR SOMMELIER

ASIE & OCÉANIE

L 18495 - 150 - F: 4,90 € - RD



ASI
ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE
depuis 1963

LE PARTENAIRE
OFFICIEL DE
L'ASSOCIATION DE
LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

CHATEAU ★ ROMANIN



Fruit de la terre, du soleil et de la lune...

ChateauRomanin.com

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



VINEXPO
HONG KONG
24 > 26 MAY 2016

*Creative
Business*

The largest wine and spirits exhibition in Asia-Pacific welcomes you in the centre of Hong Kong. This is a unique occasion to browse through an unparalleled range of products and a perfect venue to meet major decision-makers in the industry. Vinexpo Hong Kong, definitely the place to be to get creative and create opportunities for your business.

vinexpohongkong.com



Tel: +33 556 560 022

Email: visitor@vinexpo.com



THE INTERNATIONAL WINE AND SPIRITS EXHIBITION



5 Éditos

10 Shopping

17 Actus de la Sommellerie

47 Dossier CHAMPAGNE

Champagne Franck Bonville	Champagne Palmer
Champagne Brixon-Coquillard	Champagne Joseph Perrier
Champagne de Venoge	Champagne Ployez-Jacquemart
Champagne Duval-Leroy	Champagne J.M. Tissier
Champagne Gaudinat-Boivin	Champagne Tribaut-Schloesser
Champagne Michel Gonet	Champagne Pierre Trichet
Champagne Jeeper	

99 DÉGUSTATION PRESTIGE
Les Grandes Cuvées de Champagne

70 cuvées au Relais & Château La Briqueterie

139 Les Grands Champagnes
de Vignerons

140 cuvées au Château de Pierry

193 Focus sur les nouvelles cuvées



206 *La recette de Franck Paget*

Nouveau chef du Clos Prieur, Château de Gilly

209 *Portraits*

Amorim
Le Salon des Vins de Loire
Vcanter
Domaine de Joÿ
Vignobles Danielle
et Richard Dubois
Château de Cayx
Domaine de Chevalier

Domaines Rollan de By
Château Siran
Château La Grave
Lettres d'Amérique du Nord
par David Furer
- Bride Valley Blanc de Blancs
- Les vins effervescents
américains

249 *Vin'actus*

277 *Actus des Spiritueux*

Shopping spécial fêtes
Cocktails de fêtes

Cap sur le whisky
Huit Cognacs incontournables

293 *Art de vivre*

298 *Gourmandise*

301 *Le Blog*



*Depuis 1810, Madame Clicquot appose
sa signature sur ses bouteilles.*

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

**ÉDITEUR ET DIRECTEUR
DE LA PUBLICATION**

A. E. ALLOUCHE
WINEVENTS. SL
Paseo de la Castellana, 153
28046 Madrid - Espagne
T. +34 917 702 554
aris@winevents.es /
www.winevents.es

**REGIE PUBLICITAIRE
PLANET-COM**

13, rue Chanez
Boîte 181 - 75016 PARIS
Tél : +33 (0) 5 56 48 07 48
Fax : +33 (0) 5 56 44 33 22
contact@planetcom-editions.com
contact@sommelier-international.com

RESPONSABLE DE RÉDACTION

Sylvia VAN DER VELDEN

ASSISTANTES DE RÉDACTION

Sandy BENARD
Charlyne ZIRAH

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Shinya TASAKI
Saiko TAMURA
Michèle CHANTÔME
Serge DUBS
Michel HERMET
Jean BERNARD
Marie-Caroline BOURRELLIS
Valérie MASSOT-GERME
Pascale TETOT
David FURER
Sofia LAFAYE

TRADUCTIONS

Sandy BENARD
Sylvia VAN DER VELDEN
Charlyne ZIRAH
Sandrine ROUSSELLE

CRÉDITS PHOTOS

Jean BERNARD
Michel JOLYOT
Marie-Caroline BOURRELLIS
Champagne DE VENOGÉ
Champagne CRÉATIONS
Pub IMAGES

VIDÉOS

Xavier PARIS

GRAPHISME ET MISE EN PAGE

Stéphane PAILLER

SITE WEB

www.sommeliers-international.com

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

Chers amis lecteurs,

EN NOVEMBRE, le monde de la sommellerie avait les yeux braqués sur Hong Kong qui a été le théâtre du Concours du Meilleur Sommelier d'Asie & Océanie. L'excellence de la sommellerie s'est encore exprimée de ce côté du globe et le Japon s'est illustré en la personne de Hiroshi Ishida. Félicitations au vainqueur que nous serons heureux de retrouver à Mendoza en avril au mondial !

Cette effervescence sonnait comme un prélude aux fêtes de fin d'année qui arrivent à grand pas. Au terme de deux grands événements organisés par SommelierS International, deux cahiers dédiés aux plus belles cuvées de Champagne vous sont dévoilés dans ce numéro spécial. Délectez-vous également de notre sélection des plus beaux produits cadeaux dans nos pages shopping.

Toute la rédaction vous souhaite de belles fêtes de fin d'année !

La rédaction

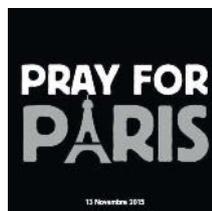
Dear readers and friends,

IN NOVEMBER the sommellerie world focused on Hong Kong where the Contest of the Best Sommelier of Asia & Oceania was held. The excellence of the sommellerie expressed once again on this side of the globe and Japan stood out thanks to Hiroshi Ishida. Congratulations to the winner we will be glad to see again in Mendoza in April for the World Contest!

This effervescence sounded like a prelude to Christmas that will swiftly arrive. After two big events organized by SommelierS International, two special dossiers dedicated to the most beautiful cuvées of Champagne are unveiled in this special issue. Also enjoy our selection of the most beautiful gift boxes in the shopping pages ?

We all wish you a Merry Christmas and New Year Eve!

The editorial team





www.moët.com

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



FONDE  EN 1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE



UNE HISTOIRE DE STYLE DEPUIS 1743

Chers collègues de la sommellerie, chers membres de l'A.S.I.,
chers partenaires officiels de l'A.S.I.,

ALORS QUE 2015 touche à sa fin et que les fêtes de fin d'année approchent, je souhaite vous remercier tous encore une fois pour votre soutien permanent et votre collaboration continue avec l'A.S.I. tout au long de l'année.

A l'assemblée générale annuelle tenue en juin, pour la première fois en 3 ans, l'A.S.I. a accueilli 2 nouveaux pays observateurs, l'Afrique du Sud et l'Île Maurice. Nous continuerons de nous agrandir et de travailler main dans la main pour le bien de la sommellerie. Nous comptons maintenant 53 membres actifs et 4 membres observateurs.

Et bien sûr, 2015 fut marqué par 2 concours continentaux, le Meilleur Sommelier des Amériques au Chili en avril et le Meilleur Sommelier

d'Asie & Océanie à Hong Kong en novembre. Les gagnants représenteront leur région respective au prochain concours A.S.I. du Meilleur Sommelier du Monde en avril prochain à Mendoza en Argentine. Quelque 60 candidats du monde entier se rassembleront pour devenir le meilleur des meilleurs.

2016 sera une nouvelle année passionnante, un nouveau moment d'histoire avec l'annonce du 15^e Meilleur Sommelier du Monde.

Je vous souhaite à tous de paisibles vacances de fin d'année et je me réjouis de revoir nombre d'entre vous l'an prochain.

Shinya Tasaki
Président de l'A.S.I.



Shinya TASAKI
Président de l'A.S.I.
President of the A.S.I.

Dear colleagues in the sommellerie,
dear members of the A.S.I., dear official partners of the A.S.I.,

AS THE YEAR 2015 is coming to an end and as the holiday season commences, I would like to thank you all once again for your continued support and for your cooperation extended to A.S.I. throughout the year.

At the annual General Assembly held in June, for the first time in 3 years, the A.S.I. welcomed 2 new countries as observer members, South Africa and Mauritius. We will continue to grow and work together for the sake of the sommellerie. We are now 53 active members and 4 observer members.

And of course, the year 2015 was marked by 2 continental competitions, the Best Sommelier of the Americas in Chile in April and the Best

Sommelier of Asia & Oceania in Hong Kong in November. Those winners will represent their respective region to compete in the next A.S.I. Contest of the Best Sommelier of the World next April in Mendoza, Argentina. Some 60 contestants coming from around the world will gather to be the best of the best.

2016 will be another exciting year to be part of historical moment with the announcement of the 15th Best Sommelier of the World.

I wish you all a peaceful end year holiday and am looking forward to seeing many of you next year.

Shinya Tasaki
President of the A.S.I.



Serge Dubs
(France),
Vice-Président
continent Europe



Andrés Rosberg
(Argentine),
Vice-Président
continent Américain



Nelson Chow
(Chine),
Vice-Président
continent Asie-Océanie



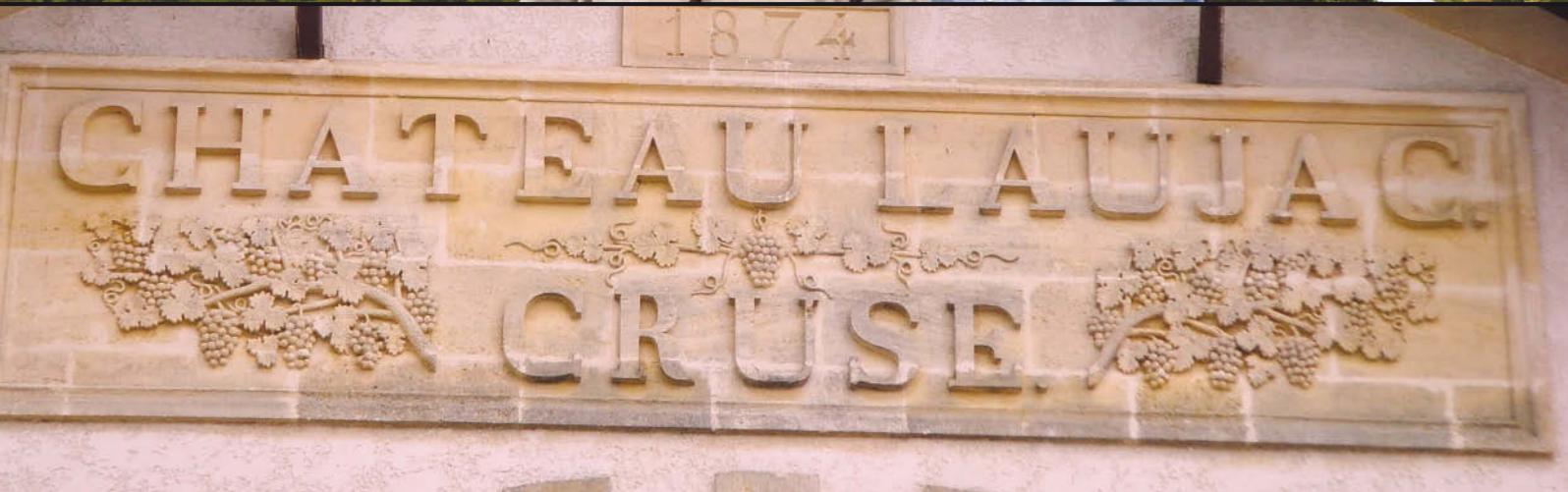
Michèle Aström-Chantôme
(France),
Secrétaire générale



Saiko Tamura-Soga
(Japon),
Secrétaire générale
adjointe



Philippe Faure-Brac
(France),
Trésorier



CHÂTEAU LAUJAC

56, route de Laujac - 33340 BEGADAN

Tel. : +33 (0)5.56.41.50.12 - Fax : +33 (0)5.56.41.36.65 - Port. : +33 (0)6.72.91.92.98

Email : rpdboscq@chateaulaujac.com - Web : www.chateaulaujac.com

Pour un Meilleur Sommelier du Monde pétillant et fringant !

JE SALUE et félicite Hiroshi Hishida, lauréat du concours A.S.I. du Meilleur Sommelier d'Asie & Océanie, qui vient de nous offrir une très belle prestation du métier de sommelier à Hong Kong. Alors que les lampions de la fête sont tout juste éteints, le feu des projecteurs s'oriente déjà sur Mendoza, qui accueillera le concours A.S.I. du Meilleur Sommelier du Monde en avril prochain. Pour tous les candidats, qui sont dans les starting blocks, le compte à rebours a débuté.

Le candidat français sélectionné n'est autre que David Biraud, déjà vu sur le podium à Santiago du Chili (Mondial) et Strasbourg et San Remo (Européen).

Pour tout candidat, il faut une sacrée dose de courage, de talent, de ténacité et de professionnalisme pour se présenter à ce type de compétitions qui, au fil des ans, deviennent de plus en plus complexes. Pour affronter cette

concurrence de plus en plus rude et âpre, cette aventure exige des capacités considérables, fruits d'une laborieuse et longue préparation, au prix d'une évidente abnégation.

Cette quête de l'Excellence me conduit à établir une certaine comparaison avec la grande qualité des Champagnes, qui depuis 3 siècles, participent à l'Art de vivre à la française. Pour un Meilleur Sommelier du Monde, le raffinement et l'élégance doivent s'harmoniser avec une certaine intelligence. Son attitude pétillante et fringante, entourée de rondeur et de poésie, doit susciter l'envie, le désir et une part de rêve... sans oublier l'aspect festif et la Passion qui privilégieront des moments enchanteurs.

Ce Meilleur Sommelier du Monde devra véhiculer autant un Art du bien vivre qu'une culture !

Michel Hermet

Président de la Sommellerie Française



Michel HERMET
Président de l'UDSF
Chairman of the UDSF

For a sparkling and spirited Best Sommelier of the World!

I SALUTE and congratulate Hiroshi Hishida, winner of the A.S.I. contest of Best Sommelier of Asia & Oceania, who has just performed a beautiful show of the profession of sommelier in Hong Kong. The lights of the feast have just shut down, and the spotlights already turn towards Mendoza that will host the A.S.I. contest of the Best Sommelier of the World in next April. For all the candidates who are already in their starting blocks the countdown has begun. The French selected candidate is no other than David Biraud, already seen on the podium in Santiago du Chili (World) and Strasbourg and San Remo (Europe).

All the candidates need a great deal of courage, talent, tenacity and professionalism to participate in such competitions that, along the years, get more and more complex. To deal with tough

and fierce competitors, this adventure requires considerable abilities, fruit of a studious and long preparation, through obvious self-sacrifice.

This quest for Excellence leads me to make a comparison with the great quality of the Champagnes that, since three centuries, contribute to the art de vivre à la française. For a Best Sommelier of the World, refinement and elegance have to get in harmony with kind of intelligency. His sparkling and spirited attitude, wrapped in roundness and poetry, has to arouse enthusiasm, desire, a chance to dream ... not to forget the festive aspect and the passion that will create spellbinding moments.

The Best Sommelier of the World will have to convey the art of well-living and culture!

Michel Hermet

President of the French Sommelierie



Gisèle Marguin
Secrétaire générale chargée
de la communication



Antoine Woerlé
Secrétaire adjoint



Jean-Pascal Paubert
Trésorier



Jean-Luc Jamrozik
Trésorier adjoint



Fabrice Sommier
Directeur des concours,
Délégué UDSF



David Biraud
Responsable
Commission Jeunesse

Coffrets et Cuvées... *de fin d'année*

CHAMPAGNE BOIZEL *by Clara Molloy*

Evelyne Roques-Boizel, présidente de la Maison éponyme, confie chaque année la réalisation de son coffret de fête à une femme de style. En 2015 Clara Molloy, co-fondatrice des Parfums Memo Paris, est l'heureuse élue. Elle a conçu une élégante malle de voyage, agrémentée de ferrures dorées, pour écrier d'un magnum de Blanc de Blancs, assemblage de Grands et Premiers crus de la Côte des Blancs. Le Champagne bu, cet objet de haute maroquinerie, édité à 200 exemplaires, peut être réutilisé en boîte à bijoux, cabinet de curiosité... (95 €). MCB

www.boizel.com



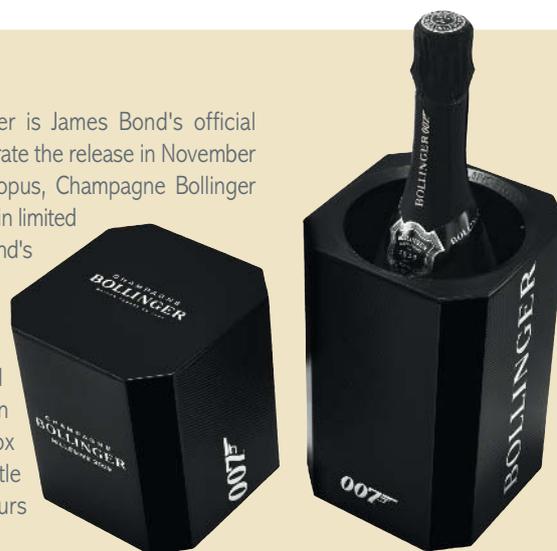
Evelyne Roques-Boizel, president of the eponymous house, entrusts a woman of style every year with the creation of her festive gift box. In 2015 Clara Molloy, co-founder of Memo Perfumes Paris, is the lucky winner. She designed an elegant suitcase, decorated with golden horseshoes, to shelter a Blanc de Blancs magnum, a blend of Grand and Premier Cru of the Côte des Blancs. Once the Champagne drunk, this object of high craft, edited at 200 issues, can be reused as a jewelry box, a cabinet of curiosity ... (€95). MCB

CHAMPAGNE BOLLINGER, *Spectre*

Depuis 1973, Bollinger est le Champagne attiré de James Bond. Pour célébrer la sortie en novembre de « Spectre », le 24^{ème} opus, Champagne Bollinger lance une nouvelle bouteille en édition limitée, inspirée par le style et le raffinement de l'univers de Bond, contenant un millésime 2009 exclusif à ce partenariat. Et loge ce flacon dans un coffret en métal innovant qui conserve la bouteille réfrigérée deux heures durant (170 €). MCB

www.champagne-bollinger.com

Since 1973, Bollinger is James Bond's official Champagne. To celebrate the release in November of *Spectre*, the 24th opus, Champagne Bollinger launches a new bottle in limited edition, inspired by Bond's style and refinement, containing a 2009 vintage exclusive to this partnership. And presents this bottle in an innovative metal box which keeps the bottle cool for two hours (€170). MCB



CHAMPAGNE LANSON, *coffret San Francisco*

Paré de fines bulles d'or, ce coffret fait pétiller trois prestigieuses cuvées : Lanson Black Label, Rosé Label et Gold Label millésime 2005. Une invitation à la découverte du style Lanson, précis, incisif et équilibré. A retenir pour une dégustation en famille ou entre amis à la maison (132 €). MCB

www.lanson.com

Adorned with fine golden bubbles, this box makes sparkle three prestigious cuvées: Lanson Black Label, Rosé Label and Gold Label 2005. An invitation to the discovery of the Lanson style, precise, incisive and well-balanced. To remind for a tasting with family or friends at home (€132). MCB

CHAMPAGNE RUINART, *by Ron Arad*

Le designer Ron Arad est reconnu mondialement pour son esprit novateur, sa maîtrise des courbes, le travail du métal. Le Champagne Ruinart lui a commandé pour Noël un rafraîchissoir. Pour le concevoir, il a écrasé, avec art, une vasque ovale. Le plissé des parois diffère d'une pièce à l'autre et rend chacune unique. L'orfèvrerie d'Anjou l'a réalisé en étain massif inoxydable avec un rendu très brillant. Cette vasque-sculpture est parfaitement adaptée aux dimensions du magnum Blanc de Blancs de Ruinart et le Champagne se reflète sur les parois. Cuvée prestigieuse et rafraîchissoir sont proposés en malle de bois estampillée « R » en série limitée à 5 exemplaires, avec nécessaire de nettoyage et gants blancs (5 000 €, en vente par tél au : +33 (0)3 26 77 51 16). MCB

www.ruinart.com



Designer Ron Arad is recognized all over the world for his innovative spirit, his control of the curves, the work of the metal. Champagne Ruinart asked him for Christmas a Champagne bowl. To design it, he crushed, artistically, an oval bowl. The folded sides are different from one piece to the other and make each unique. Orfèvrerie d'Anjou made it with massive stainless pewter with a very brilliant finish. This sculpture is perfectly adapted to the size of Ruinart's Blanc de Blancs magnum and the Champagne is reflected on the sides. The prestigious cuvée and the bucket are proposed in a wooden case stamped "R" in a limited series of 5 issues, with cleaning goods and white gloves (€5,000, on sale by tel:

33 (0) 3 26 77 51 16). MCB

CHAMPAGNE GOSSET, *coffret Art de Vivre*

Gosset et Christofle, ces deux entreprises françaises du Patrimoine Vivant ont réuni leur savoir-faire dans ce coffret *Art de Vivre*. Il contient *Celebris vintage 2002 Extra Brut*, une cuvée emblématique, mariant les deux cépages nobles de Champagne (Chardonnay et Pinot Noir), qui dévoile une belle complexité aromatique sur le fruit, assortie d'une grande fraîcheur et d'une finale très pure. Est aussi inclus dans ce coffret un bouchon obturateur articulé, en métal argenté, créé en exclusivité par Christofle, et deux verres ultra légers et d'une belle transparence conçus par Philippe Jamesse, chef sommelier des Crayères (350 €, sur commande au tél : +33 (0)3 26 56 99 56). MCB

www.champagne-gosset.com



Gosset and Christofle, two French companies of the Alive Heritage, associated their know-how in this *Art de Vivre* box. It contains *Celebris vintage 2002 Extra Brut*, a symbolic cuvée, matching both noble grape varieties of Champagne (Chardonnay and Pinot Noir), which reveals a beautiful aromatic complexity with fruit aromas, supported by a great freshness

and a very pure final taste. Are also included a silvery articulated metal stopper, created exclusively by Christofle, and two ultra light glasses with beautiful transparency designed by Philippe Jamesse, head sommelier of the Crayères (€350 to order by phone : +33 (0)3 26 56 99 56). MCB



Champagne Henriot, *Cuve 38, 2ème édition*

Thomas Henriot poursuit l'œuvre de son père Joseph qui eut l'idée d'isoler dans la cuve 38 un Blanc de Blancs de haute sommelierie. Pour y réussir, il ajoute chaque année à la Réserve Perpétuelle créée en 1990 trois à vingt pour cent de la dernière vendange des quatre meilleurs crus de la Côte des Blancs et en extrait une quantité équivalente qui composera la Cuve 38. Ce Champagne unique, très peu dosé, vendu exclusivement en magnum, présenté en coffret d'exception en quantité limitée à 1 000 exemplaires, est le partenaire privilégié d'un repas gastronomique (500 €). MCB

www.champagne-henriot.com

Thomas Henriot pursues his father Joseph's work who had the idea to isolate in the tank nr. 38 a Blanc de Blancs for high-end sommelierie. To make a success of it, every year he adds to the Perpetual Reserve created in 1990 three to twenty percent of the last harvest of the four best crus of the Côte des Blancs and removes the equivalent quantity that will compose Cuve 38. This unique, lightly dosed Champagne, sold exclusively in magnum, presented in an exceptional box in a limited quantity of 1,000 bottles, is the privileged partner of a gastronomic meal (€500). MCB

Etuis Innovants

Ils brillent au pied du sapin ou sur la table de fête ;
ou créent la surprise avec leur look inattendu !

CHAMPAGNE DRAPPIER, *la nouvelle vasque bio et chic*

Résolument tournée vers la nature, tout en restant innovante, la Maison Drappier vient de créer une nouvelle vasque pour rafraîchir ses champagnes, en céramique. Marquée à l'effigie de la Maison Drappier, cette vasque est façonnée avec passion par des artisans espagnols de la région de Valence, ville réputée pour son savoir-faire en matière de céramique. Sobre, élégante, Michel Drappier l'a pensée pour les comptoirs des bars à vins et restaurants soucieux du respect de leur environnement. Elle peut accueillir flacons de 75 cl, magnums et même jéroboams (95 € HT). SV



Resolutely turned towards nature while remaining innovative, Drappier has just created a new ceramic bowl to refresh its champagnes. Marked with the brand Drappier, this bowl is shaped with passion by Spanish craftsmen of the region of Valencia, a city famous for its know-how in working ceramic. Simple, elegant, Michel Drappier designed it for the bars of wine bars and restaurants who have a concern for respect for their environment. It can hold bottles of 75 cl, magnum and even jéroboams (€95 excl. of taxes). SV

www.champagne-drappier.com

CHAMPAGNE DUVAL-LEROY, *Black & White Christmas*

Pour les fêtes de fin d'année, Duval-Leroy a créé un coffret iconique autour de ses deux cuvées stars. Véritable hommage au terroir de la Champagne, un écrin boisé en chêne dévoile l'essence même de la maison Duval-Leroy : Fleur de Champagne Brut Premier Cru (majorité Chardonnay) et Brut Réserve (à dominante Pinot Noir). Un coffret, deux cuvées, deux cépages, il faudra choisir l'un ou l'autre... ou succomber au charme des deux. Coffret avec deux magnums : 200 €. SV

For the end of the year celebrations, Duval-Leroy has created an iconic gift box with its two flagship cuvées. A genuine tribute to the terroir of Champagne, an oak box unveils the very essence of the Duval-Leroy house: *Fleur de Champagne Brut Premier Cru* (mainly Chardonnay) and *Brut Réserve* (mainly Pinot Noir). One gift box, two cuvées, two grape varieties, you will have to choose ... or fall for the charms of both. Box with two magnums: €200. SV



www.duval-leroy.com

CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER, *étincelant*

« Tel un diamant sculpté », le nouvel étui du Champagne Laurent-Perrier Brut célèbre la fraîcheur et l'élégance, traits signature des Champagnes de la maison. La cuvée rosé iconique se pare de reflets nacrés attirant le regard (35 € le brut ; 70 € le rosé Laurent-Perrier chez les cavistes ou en GMS). MCB

www.laurent-perrier.com

"Like a sculptured diamond", the new box of Champagne Laurent-Perrier Brut celebrates the freshness and elegance, signature features of the house's Champagne. The iconic rosé cuvée adopts pearly tinges catching the eye (€35 the Brut; €70 the Rosé Laurent-Perrier at the wine merchants or supermarkets).





CHAMPAGNE MOËT & CHANDON, *So Bubbly*

En 2015, l'édition « So Bubbly » met en avant le champagne iconique de la Maison, *Moët Impérial*, cadeau idéal de ces fêtes. Pour la première fois en Champagne, Moët & Chandon a élégamment revisité l'étiquette de la bouteille et les amateurs pourront découvrir l'édition de fin d'année accompagnée d'un sac cadeau « So Bubbly », élégant et à l'allure de miroir (44 € ; en jéroboam en édition limitée de 100 exemplaires, 1 300 € TTC). SV

www.moet.com

In 2015, the "So Bubbly" edition puts forward the iconic Champagne of the house, *Moët Impérial*, ideal present for Christmas. For the first time in Champagne, Moët & Chandon elegantly revisited the label of the bottle and the connoisseurs can discover the end of year edition accompanied with a gift bag "So Bubbly", elegant and like a mirror (€44; in jero-boam in limited edition of 100 bottles, €1,300 including VAT). SV

CHAMPAGNE G.H. MUMM, *en 3D*

Illustrant l'esprit pionnier qui la caractérise depuis sa fondation, la Maison Mumm a confié au designer Renato Montagner la création d'un coffret dédié au Jéroboam de Mumm Cordon Rouge. S'appuyant sur des technologies de pointe pour réinventer les codes classiques du design, celui-ci a créé un objet aussi luxueux qu'inattendu: une véritable sculpture métallisée dont le mouvement enveloppe le flacon d'une arabesque majestueuse. Une oeuvre qui, dans un geste puissant, associe deux innovateurs dans l'âme (3 000 € à commander sur www.barprium.com). SV

www.ghmumm.com



Illustrating the pioneer spirit that characterizes it since its foundation, Mumm entrusted designer Renato Montagner with the creation of a box dedicated to Mumm Cordon Rouge in Jeroboam. Relying on top-notch technologies to reinvent the classic codes of the design, he created an object as luxurious as unexpected: a real metallic sculpture whose movement wraps the bottle in a majestic arabesque. A work which, in a powerful gesture, associates two pioneers in the soul (€3,000 to order on www.barprium.com). SV

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT, *l'Ice Letter*

Après Clutch, Enveloppe, Mailbox et Clicquot Express, la Collection Clicquot Mail s'enrichit en 2015 de *l'Ice Letter*, traduisez d'un nouvel étui léger, chic, discret, pliable et parfaitement étanche qui se transforme une fois ouvert en seau à Champagne pour accueillir une bouteille de *Brut Carte Jaune* et des glaçons. Le tout-en-un pour offrir un Champagne frais en toutes occasions (40 €). MCB

www.veuve-clicquot.com

After Clutch, Envelope, Mailbox and Clicquot Express, the collection Clicquot Mail is added in 2015 *Ice Letter*, understand a new light, smart, discreet, foldable and perfectly tight case which once opened turns into a Champagne bucket to welcome a bottle of *Brut Carte Jaune* and ice cubes. An all-in-one to offer a fresh Champagne in any occasions (€40). MCB



Nouvelle Cuvée



CHAMPAGNE TAITTINGER, nouvelles cuvées

Le Champagne Taittinger vous propose pour les fêtes de fin d'année ses nouvelles cuvées et millésimes : *Comtes de Champagne Blanc de Blancs* 2006 (prix public 125 €), *Comtes de Champagne Rosé* 2006 (prix public 160 €), *Brut Millésimé* 2008 (prix public 52 €), *Nocturne Rosé "City Lights"* (prix public 44 €) et *Nocturne "City Lights"* (prix public 44 €). SV

www.taittinger.fr

For Christmas Champagne Taittinger proposes its new cuvées and vintage Champagnes: *Comtes de Champagne Blanc de Blancs* 2006 (retail price €125), *Comtes de Champagne Rosé* 2006 (retail price €160), *Brut Millésimé* 2008 (retail price €52), *Nocturne Rosé "City Lights"* (retail price €44) and *Nocturne Rosé "City Lights"* (retail price €44) and *Nocturne "City Lights"* (retail price €44). SV



CHAMPAGNE PICARD & BOYER, Réserve de famille

Reprise en 2010 par un jeune entrepreneur déterminé, Picard & Boyer est la Maison de champagne confidentielle qui monte. Avec aplomb et légèreté, Picard & Boyer réussit l'exploit de s'imposer dans l'univers très fermé du Champagne... et d'y faire souffler un véritable vent de fraîcheur. Picard & Boyer se soucie peu des codes, et se construit un univers joyeux et coloré, dynamique et trendy. Pour les fêtes, la maison propose *Réserve de famille*, à 80 % de Chardonnays travaillés en fûts de chêne pendant plusieurs mois et 20 % de Pinots Noirs. Vieilli 5 ans minimum en caves sur lattes, il a reçu un dosage très léger de 6 g/l (env. 25 € TTC). SV

www.champagne-picard-boyer.fr



Taken over in 2010 by a young determined entrepreneur, Picard & Boyer is the confidential Champagne House that grows. With self-assurance and lightness Picard & Boyer succeed in the challenge to stand out in the very close universe of Champagne ... and to blow a real wind of freshness. Picard & Boyer barely cares about codes, and builds itself a joyful and colourful, dynamic and trendy universe. For Christmas, the house proposes *Réserve de famille*, at 80% made of Chardonnays worked in oak barrels during several months and 20% Pinot Noir. Aged at least 5 years in cellars on the laths, it has been lightly dosed at 6g/l (approx. €25 including VAT). SV

CHAMPAGNE DE SOUSA, Mycorhize

Cette cuvée en biodynamie est une première. *Mycorrhize* est née de l'utilisation d'une charrue à cheval dans les vignes de De Sousa, utilisée afin de minimiser le tassement du sol, et de favoriser le développement des mycorrhizes qui dissolvent la roche mère et permettent aux racines de puiser dans le sous-sol des oligo-éléments. Les raisins gagnent ainsi en richesse, le Champagne en minéralité. Cette cuvée Grand Cru, 100 % Chardonnay est issue de plusieurs parcelles cultivées en biodynamie depuis 1999, et labourées à cheval depuis lors (45 €). MCB

www.champagnedesousa.com

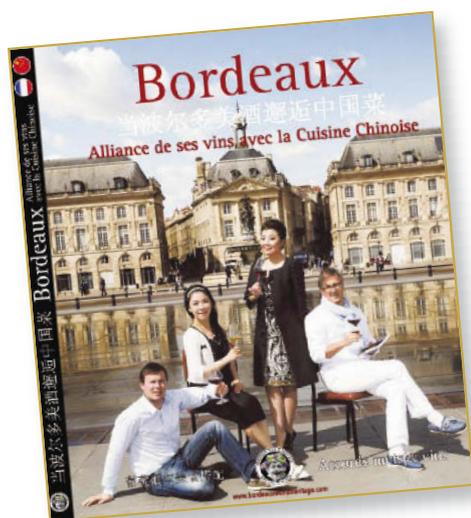
Marie-Caroline Bourrellis
Sylvia van der Velden

This biodynamic cuvée is a very first one. *Mycorrhize* stems from the use of a horse plow in the vines of De Sousa, used to minimize the soil compaction, and favour the development of the mycorrhizas which dissolve the source rock and enable the roots to draw trace elements from the subsoil. Grapes gain richness, the Champagne minerality. This Grand Cru cuvée, 100% Chardonnay, stems from several plots of land cultivated in biodynamie since 1999, and ploughed by horse since then (€45). MCB

Marie-Caroline Bourrellis
Sylvia van der Velden



Shopping LIVRES



« BORDEAUX, ALLIANCE DE SES VINS AVEC LA CUISINE CHINOISE » par Laurent Moujon & Wei Feng

L'harmonie entre un plat et un vin, c'est comme l'harmonie d'un couple : il faut qu'il soit beau, parfois épicé, parfois sucré, parfois amère, parfois acide, parfois sucré/salé... Ce voyage culinaire à travers les provinces de Chine & les vins de Bordeaux vous servira d'inspiration pour accorder vins et mets sur votre table ou au restaurant et ainsi partager les plus belles découvertes viticoles des auteurs.

304 pages, 15 €

The harmony between a dish and a wine is like harmony in a couple: it has to be beautiful, sometimes spicy, sometimes sweet, sometimes bitter, sometimes acid, sometimes sweet and sour ... This culinary journey through the provinces of China and the wines of Bordeaux will inspire you to match wines with food on your table or at the restaurant and thus share the authors' most beautiful wine discoveries.

304 pages, €15

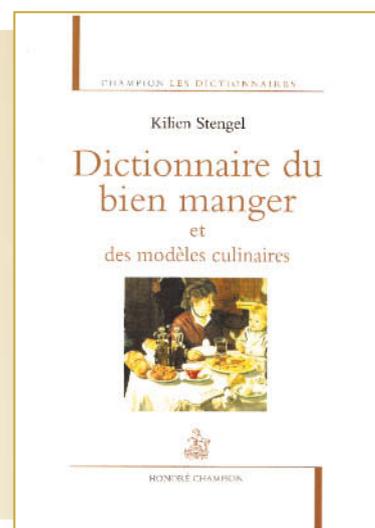
« DICTIONNAIRE DU BIEN MANGER », par Kilien Stengel

Il s'adresse à ceux qui sont convaincus que la cuisine et la table constituent des espaces socioculturels fondamentaux. Ce plaisir communicatif qu'est la gastronomie leur permet de s'exprimer sur l'alimentation en tant que champ culturel et patrimonial. De A comme 'abats' puis 'andouille' à V comme 'vache folle', en passant par M comme 'moléculaire', sont listés ici les mots qui font débat dans le monde de l'assiette.

Chez Honoré Champion, 304 pages, 18 €

It is dedicated to those who are convinced that the kitchen and the table are fundamental sociocultural spaces. The communicative pleasure that gastronomy enables them to express about the food as a cultural and patrimonial subject. From A like 'Andouille' to V as 'vache folle', via M as 'molecular', here are listed the words that create the debate in the plate.

Ed. Honoré Champion, 304 pages, €18



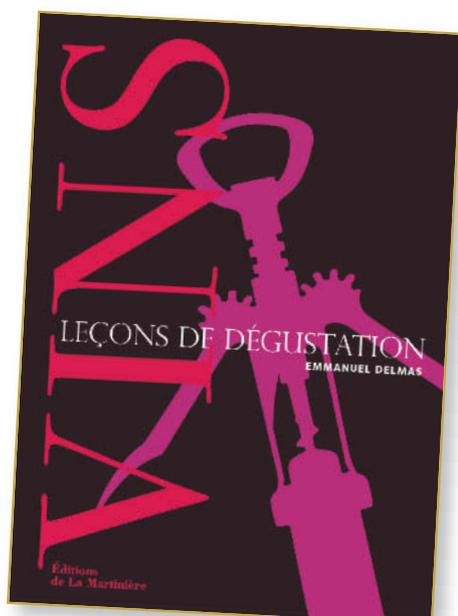
« LEÇONS DE DÉGUSTATION », par Emmanuel Delmas

Dans cet ouvrage, Emmanuel Delmas donne toutes les clés pour déchiffrer les indices laissés par le vin afin de mieux comprendre ses subtilités. La couleur qui peut révéler la région, les arômes qui donnent une indication des cépages... Il lève ensuite le voile sur une douzaine de terroirs remarquables. Emmanuel Delmas a été sommelier dans de prestigieuses maisons durant plus de 15 ans. Il est désormais consultant et formateur. Ce livre se veut le relais simple et surtout sincère entre le vigneron et le consommateur pour rendre le vin plus accessible.

Editions de La Martinière, 150x210, 240 pages, 17,90 €

In this book, Emmanuel Delmas gives all the keys to decipher the indications left by the wine to better understand its subtleties. The colour that can reveal the region, the aromas which give an indication of the grape variety ... He then unveils a dozen remarkable terroirs. Emmanuel Delmas was a sommelier in prestigious houses for more than 15 years. He is a consultant and a trainer now. This book aims at being the simple and especially sincere relay between the wine grower and the consumer to make the wine more approachable.

Editions de La Martinière, 150x210, 240 pages, €17,90



S.

CHAMPAGNE
JANISSON & Fils

à VERZENAY



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer et apprécier avec modération.

Actualités de la Sommellerie

BRÈVES

Ouverture des candidatures pour le Concours
du Meilleur Sommelier de France 2016
5^e session de l'International ASI Sommelier Diploma

FRANCE

Concours A.S.I. du Meilleur
Sommelier du monde 2016
Une assemblée de l'UDSF
qui annonce des changements

Romain Ittis, acteur majeur
de la naissance de la Villa Lalique

MONDE

Concours A.S.I. du Meilleur
Sommelier d'Asie-Océanie
Concours du Meilleur Sommelier d'Irlande 2015

16^e édition du Master of Port
Vins et fromages à la Mamounia avec Serge Dubs
Concours du Meilleur Sommelier de Belgique 2015



Caves cisterciennes.

L'histoire des caves, habitées aujourd'hui par la famille DRAPPIER, remonte au XII^e siècle quand Saint-Bernard fit construire à Vrville une annexe de l'Abbaye de Clairvaux.

Le vignoble qui entoure aujourd'hui ces caves cisterciennes fait la fierté de notre maison. Cultivé au plus près de la nature, il donne vie à des raisins riches d'arômes complexes qui permettent l'élaboration de Champagnes aux caractères bien affirmés, logés dans des flacons d'exception.

champagne-drappier.com

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

Agenda de la Sommellerie

FRANCE - MONDE

Ouverture des candidatures pour le Concours du Meilleur Sommelier de France 2016

La sélection aura lieu le lundi 29 février 2016 à 15h à Lyon. Les candidatures doivent parvenir à Fabrice Sommier, directeur des concours, avant le 15 février 2016. Règlement et fiche d'inscription téléchargeable sur le site de la Sommellerie Française, Rubrique Concours.

The selection will take place on February 29, 2016 at 3:00 pm in Lyon. Application forms have to be submitted to Fabrice Sommier by February 15, 2016. Rules and form to download on the website of the French Sommellerie / Contests.

■ www.sommelier-france.org



5^e session de l'International ASI Sommelier Diploma

La prochaine session de certification aura lieu : le 29 février 2016 pour les Amériques, le 1^{er} mars pour l'Europe et l'Afrique, et le 2 mars pour l'Asie-Océanie. Cet examen permet de : tester vos connaissances sur les boissons et la gastronomie du monde entier ; vous évaluer par rapport aux standards mondiaux ; démontrer votre expertise dans le domaine de la dégustation, des accords mets-vins/boissons, vos capacités commerciales et managériales ; acquérir un statut international dans le monde de la sommellerie ; être donc en possession d'un véritable passeport professionnel pour tous les pays où vous souhaitez exercer ; faire partie de l'élite de la sommellerie et être immédiatement en contact avec tous vos collègues dans le monde. Pour les inscriptions, se rapprocher de son association nationale.

The next certifications will take place on: February 29, 2016 in the Americas; March 1st for Europe and Africa; March 2nd for Asia-Oceania. This exam aims at: testing your knowledge in world's drinks and gastronomy; assessing your level compared to the international standards; show your expertise in degustation, food and wine pairing, your business and management skills; acquire an international status in the sommellerie world; thus obtain a real professional passport for all the countries where you wish to work; be part of the elite of the sommellerie and get immediately in touch with your colleagues worldwide. To register, please contact your national association.



■ www.sommellerie-internationale.com

CHAMPAGNE



**LE BRUN
DE NEUVILLE**



Romain Ittis, acteur majeur *de la naissance de la Villa Lalique*



▲ Romain Ittis a eu carte blanche pour exprimer sa passion pour les vins alsaciens.

DANS LA CAVE de la Villa René Lalique, Romain Ittis est comme un enfant le matin de Noël, à la fois émerveillé et débordant d'un enthousiasme communicatif. Il faut dire que depuis la fin de l'hiver 2015 et l'obtention du titre de 'Un des meilleurs ouvriers de France', il n'a ménagé ni ses efforts, ni ses relations pour approvisionner une cave à la hauteur des ambitions du chef et du propriétaire de ce restaurant ouvert depuis septembre dernier, en Alsace.

A une cinquantaine de kilomètres au nord-ouest de Strasbourg, la plaine d'Alsace laisse place aux premiers contreforts des Vosges. Une région magique que l'industrie cristallière fait briller de mille feux depuis plus d'un siècle. Un savoir-faire que le Suisse Silvio Denz a voulu préserver en rachetant la célèbre société Lalique, alors en difficulté, en 2010. Un homme d'affaires qui a totalement relancé cette signature prestigieuse avant de concrétiser le projet de création d'un hôtel de charme et d'un restaurant gastronomique.

Ainsi, la maison du fondateur de la marque, René Lalique, accueille six suites, un espace bar et des salons très cosy. Un bar où l'on découvre, avant d'en apprécier le contenu, les carafes Lalique spécialement créées pour le whisky The Macallan et le cognac Hardy.

Juste à côté, presque invisible tant il a été parfaitement intégré dans le décor par l'architecte Mario Botta, se trouve le restaurant. Un rectangle aux murs vitrés posé sur des piliers en grès rose des Vosges. Le nouvel univers de Jean-Georges Klein, le chef qui avait décroché trois étoiles Michelin à quelques encablures de là, à Baerenthal.

Un propriétaire passionné de vin

Un autodidacte de la cuisine que Romain Ittis a suivi dans ce nouveau challenge avec l'ambition de constituer une cave à la hauteur des ambitions de la cuisine. Un travail de plusieurs mois. « Nous avons la chance d'avoir en Silvio Denz un passionné des vins de

Bordeaux qui, non content d'avoir pris le relais de son père dans le développement d'une cave personnelle vraiment extraordinaire, est également le propriétaire de châteaux dans cette région. Il possède notamment Château Lafaurie-Peyraguey en Sauternes et les Châteaux Faugères et Péby Faugères en Saint-Emilion, mais a également investi en Europe du Sud. » Une partie de cette collection constitue donc la base des 20 000 bouteilles, dont 8 000 en phase de vieillissement, sélectionnées et représentant 2 000 références.

Le décor, lui, est assez unique. Une cave aménagée en U, juste sous la salle de restaurant et la cuisine. Les parois sont entièrement vitrées avec une partie à 12 degrés pour les vins blancs séparée de l'autre, à 15 degrés pour les vins rouges, par une porte. Toutefois, aucune bouteille n'est visible. Elle sont toutes couchées et cachées dans des casiers coulissants.





▲ Autour de Jean-Georges Klein, une équipe de salle qui compte trois sommeliers.

Au centre, se trouve un vaste espace destiné à des dégustations ou à des repas sur le thème du vin que Romain Iltis, épaulé par Maxime Blaise et Thibault Gaudillere, a l'intention de développer.

Une carte exceptionnelle

La carte des vins est donc exceptionnelle. A commencer par le vignoble bordelais où Château d'Yquem occupe à lui seul deux pages d'un livre de cave plus que cent-cinquante. Un calligraphe s'est chargé d'en noircir les pages d'un coup de plume élégant. Yquem, donc, remonte le fil du temps jusqu'en 1865, Lafaurie-Peyraguey jusqu'en 1914 et Haut-Brion jusqu'en 1934. Sans oublier la collection de tous les millésimes depuis 1949 pour Château Margaux et Château Latour. Du rêve, mais pas seulement comme a pu s'en rendre compte

Romain Iltis dès les jours qui ont suivi l'ouverture. « Il y a une vraie demande pour des millésimes anciens. C'est pour cela aussi que j'ai sollicité plusieurs vignerons alsaciens afin de leur proposer d'acheter quelques-uns des vins rares qu'ils conservent dans leur oenothèque personnelle. Nous remontons ainsi jusqu'en 1945, date symbolique s'il en est pour cette région. »

La carte présentée au restaurant est organisée autour de trois approches. « Le Moment est une sélection de vins de saison et de vins proposés au verre. La Sélection se veut une large palette de vins du monde. Enfin, la Collection constitue un voyage dans le temps grâce aux vins de la famille Denz. » Pour ces derniers, issus du vignoble bordelais dans leur presque totalité, un annotation 'RP' souligne auprès des clients, l'intérêt par Robert Parker.

L'Alsace autrement

Le Meilleur Ouvrier de France a également développé une approche très personnelle du classement des vins d'Alsace. « D'une part, j'ai la volonté de mettre en avant le terroir plus que le cépage et d'autre part j'ai essayé d'élaborer une clé de lecture afin de simplifier la compréhension. Pour cela, j'ai établi une classification des terroirs en deux familles. D'un côté, les terroirs cristallins (grès, granit, schiste, volcanique) et de l'autre les terroirs dits sédimentaires (argile, calcaire, marne). Les cristallins donnent des vins très verticaux, droits, nerveux avec une salinité de fin de bouche. Les sédimentaires, ont une structure horizontale qui enveloppe l'ensemble de la bouche avec une acidité tonique. Et ces différences s'expriment sur tous les cépages. Cette façon de se concentrer sur la structure plus que sur les arômes se traduit par deux symboles : un triangle pour les cristallins, un rectangle pour les sédimentaires. Ce concept est l'aboutissement de 15 ans de dégustations dans le vignoble et d'une réflexion que je suis prêt à défendre. »

Concentré sur ce travail de sélection ainsi que sur les premiers mois d'activité de la Villa René Lalique, Romain Iltis a fait l'impasse sur la sélection française pour le prochain mondial des sommeliers. Mais il n'a pas pour autant renoncé à l'idée de représenter son pays dans un concours international.

Jean Bernard

■ www.villarenelalique.com



◀ L'architecture du restaurant est parfaitement intégrée dans le décor, tout à côté de la villa de René Lalique.

Romain Ittis, major player in the creation of the Lalique Villa

IN THE CELLAR of the René Lalique Villa, Romain Ittis is like a kid on a Christmas morning, both filled with wonder and full of a communicative enthusiasm. It is true that since the end of the winter 2015 and his title of One of France's Best Craftsmen (MOF), he made every possible effort and activated his relations to build up a cellar up to the expectations of the chef and the owner of the restaurant open since last September in Alsace.

glass walls built upon Vosges sandstone pillars. The new universe of Jean-Georges Klein, the chef who was awarded three Michelin stars a few miles from here, in Baerenthal.

The owner, a wine enthusiast

A self-taught chef Romain Ittis followed in this new challenge with the ambition to build up a cellar up to the ambitions of the kitchen.

Several months were necessary. "We are fortunate Silvio Denz has a real passion for Bordeaux wines. And, besides having set up an extraordinary personal cellar his father started, he also is the owner of several chateaus in that region. Namely, Château Lafaurie-Peyraguey in Sauternes and the Chateaus Faugères and Péby Faugères in Saint-Emilion, but also in Southern Europe." Part of his collection composes the 20,000 bottles, out of which 8,000 are ageing, selected and representing 2,000 references.

As for the décor, it is quite unique. A U-shaped cellar right under the restaurant and the kitchen. The inside walls are made of glass and separate a part at

12° for the white wines and one at 15° for the red wines with a door in between. However no bottle can be seen. They all lay in pull-out trays. In the middle, a large space has been designed for degustations or wine meals that Romain Ittis, helped by Maxime Blaise and Thibault Gaudillere, intends to develop.

An exceptional wine list

The wine menu is just exceptional. To start with the Bordeaux vineyard for which Château d'Yquem covers in its own two pages of the more-than-150-year-old cellar book. A calligrapher filled in these pages with an elegant writing. Yquem thus goes back in time until 1865, Lafaurie-Peyraguey back to 1914 and Haut-Brion back to 1934. Not forgetting the collection of all the vintages of Château Margaux and Château Latour since 1949.

A dream, but not only as Romain Ittis could notice from the very first days following the opening. "There is a real demand for old vintages. Therefore I asked Alsatian wine growers if I could buy some of there rare wines they keep in their personal wine library. Hence the wines range back to 1945, a truly symbolic date for this region."

The wine menu presented at the restaurant has been organized according to three approaches. "Moment is a selection of season wines and wines by the glass. Sélection aims to be a wide range of wines from the world. At last Collection is a genuine journey through time thanks to the Denz family's wines." For the latter, nearly all stemming from the Bordeaux vineyard, the mark 'RP' indicates Robert Parker's interest.

Alsace differently

Romain Ittis also developed a very personal approach of the classification of the Alsace wines. "On the one hand, I really want to highlight the terroir more than the grape variety, and on the other hand I tried to create a key to ease the understanding. Therefore I elaborated a classification of the terroirs in two families. On the one side, the crystalline terroirs (sandstone, schist, volcanic) and on the other, the terroirs known as sedimentary (clay, limestone, marl). The crystalline ones produce very vertical wines, straight, nervous, with kind of saltiness in the aftertaste. The sedimentary ones have a horizontal structure that coats the palate with a vivid acidity. And these differences express on all the grape varieties. This way of concentrating on the structure more than on the aromas is translated by two symbols: a triangle for the crystalline ones, a rectangle for the sedimentary ones. This concept is the achievement of 15 years of degustations in the vineyard and a reflection that I am ready to defend."

Concentrated on this selection work as well as on the first months of activity of the René Lalique Villa, Romain Ittis chose not to participate in the French selection for the next world contest. But he did not give up the idea to represent his country in an international competition.

Jean Bernard



▲ Like Céline Meyer (Domaine Jospmeyer) did, some prestigious wine growers sold old vintages from their personal cellar.

Some fifty kilometers Northeast of Strasbourg the plain of Alsace is replaced by the foothills of the Vosges. A magical region that gleams thanks to the crystal industry since more than a century. A savoir-faire that Swiss Silvio Denz wanted to preserve by acquiring the famous Lalique factory—that was then facing difficulties—in 2010. A businessman who re-launched the prestigious signature before making concrete the project of a luxury hotel and a gastronomic restaurant.

Thus the house of the founder of the brand René Lalique now shelters six suites, a bar and very cosy lounges. A bar where one can discover—before appreciating the content—the Lalique carafes especially created for the The Macallan whisky and Hardy cognac.

Nearly invisible thanks to architect Mario Botta who perfectly integrated it in the décor, the restaurant is just nearby. A rectangle with



Création : Agence Cidéo - Crédit Photo : Agence Cidéo

Karimne et Jacques OUDART à Brigny, écrin du Champagne Étienne OUDART.

CHAMPAGNE ÉTIENNE OUDART

..... A BRUGNY

Le Temps d'un Instant ...

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

Concours A.S.I. du Meilleur Sommelier du monde 2016

David Biraud portera les espoirs tricolores

Organisée à Paris, la sélection réunissait trois sommeliers français. Le plus expérimenté s'est imposé. Il participera à son troisième mondial.

TENDU QUELQUES INSTANTS avant l'annonce du résultat, David Biraud a vite retrouvé le sourire. Pour la troisième fois depuis 2009, il s'est imposé à l'issue des épreuves de sélection du candidat français qui participera au prochain concours A.S.I. du Meilleur sommelier du monde.

Le chef sommelier du restaurant *Sur mesure* par Thierry Marx, à Paris, avait pour concurrents Laurent Derhé (*Auberge du Ru* à Frontonas) et Benjamin Roffet (*Hexagone* à Paris), deux professionnels qui, comme lui, ont notamment décroché le titre de 'Un des Meilleurs Ouvriers de France'. Ensemble dans un pre-



▲ Rodolphe Chevalier, portera, une fois encore, les couleurs du Luxembourg.

mier temps, pour la totalité des épreuves écrites, puis individuellement, ils ont mis à l'épreuve leurs connaissances et leur savoir-faire. Passant de la dégustation commentée en anglais d'un vin des Côtes du Jura (Chardonnay de la Fruitière de Voiteur), à la présenta-

tion d'un domaine viticole de la vallée du Douro ; du service d'une bouteille de 50 cl de Champagne en deux minutes à l'identification de dix vins de cépage et de leur pays d'origine (Chenin d'Afrique du Sud, Ribola de Slovénie, Verdejo d'Espagne, Furmint de Hongrie, Grüner Veltliner d'Autriche, Corvina d'Italie, Zinfandel d'Amérique du Nord, Tinta Cao du Portugal, Carmenère du Chili et Pinotage d'Afrique du Sud), ils ont permis au jury d'établir une hiérarchie.

Invité à suivre le concours Asie-Océanie

« Ma préparation a débuté en janvier et maintenant, elle va prendre une nouvelle tournure, expliquait David Biraud. Mais je n'envisage pas ces concours comme des courses à la médaille. C'est plutôt, à chaque fois, une remise en question et l'occasion de m'améliorer. »



▼ Une équipe de reportage travaillant pour TF1 a suivi la sélection et accompagnera le candidat français en Argentine.



Laurent Derhé, lui, avait choisi de participer pour découvrir le contenu et l'environnement d'une telle sélection. « Finalement, sans avoir le même niveau de préparation, je ne me suis pas senti si dépassé que cela ! »

De son côté, Benjamin Roffet, en finissant second, s'est assuré une place de remplaçant, comme lors des deux derniers concours internationaux. Un statut dont il aurait aimé se débarrasser cette année. Il le conduira tout de même en Argentine où, en tant que spectateur très attentif, il pourra accumuler une expérience qui lui sera profitable très bientôt, sans doute.

A peine sélectionné, David Biraud a pris, pour sa part, la direction de Hong Kong, invité par l'UDSF à observer les épreuves qui ont permis de sacrer le nouveau Meilleur Sommelier d'Asie & Océanie.



▲ Laurent Derhé était venu pour découvrir l'esprit d'une telle sélection. Il reviendra plus fort.



▲ Eric Zwiebel et Julie Dupouy, deux Français qui rêvent de remporter le jéroboam d'argent Moët & Chandon, symbole du titre mondial.

Egalement demi-finaliste du dernier concours européen – il avait pris alors la 10^e place – Rodolphe Chevalier sera, comme au Chili puis au Japon, le représentant du Grand Duché de Luxembourg.

Enfin, organisée le même jour que la sélection française, l'épreuve destinée à désigner le représentant belge a permis à Antoine Lehebel (Meilleur sommelier de Belgique en 2014 et demi-finaliste du dernier Master of Port) de décrocher son billet pour l'Argentine. Pour lui, ce sera une grande première.

Jean Bernard



▲ Benjamin Roffet espérait sans doute faire mieux. Son statut de remplaçant lui permettra cependant de suivre les épreuves en Argentine.

D'autres Français en compétition

David Biraud, comme au Chili (2010) et au Japon (2013), ne sera pas le seul sommelier à défendre, en quelque sorte, les couleurs de la formation à la française. Trois autres candidats, au moins, de nationalité française représenteront l'association de leur pays d'adoption.

Pour l'Irlande, on retrouvera Julie Dupouy (Meilleur Sommelier d'Irlande 2015) qui avait pris place en demi-finale du concours Europe 2013, à San Remo. Eric Zwiebel qui fut le candidat de l'UDSF au mondial 2007 et lors de deux épreuves européennes, revient, comme en 2013, porteur de tous les espoirs du Royaume-Uni. Pays où les trois candidats à la sélection étaient Français !

A.S.I. Competition of the Best Sommelier of the World 2016

David Biraud will embody the French hopes

Organized in Paris, the selection gathered three French sommeliers. The most experienced stood out. He will participate in his third world competition.

TENSE A FEW moments before the announcement of the result, David Biraud soon smiled again. For the third time since 2009, he stood out at the end of the selection tests for the French candidate who will participate in the next A.S.I. competition of the Best Sommelier of the World.

The sommelier of the Thierry Marx's *Sur mesure* restaurant in Paris, faced competitors Laurent Derhé (*Auberge du Ru* in Frontonas) and Benjamin Roffet (*Hexagone* in Paris), two professionals who, like him, won in particular the title of 'One of the Best Craftsmen of France'. First together for all of the written tests, then individually, they put their knowledge and their know-how to the test. From the commented tasting in English of a Côtes du Jura wine (Chardonnay of La Fruitière de Voiteur) to the presentation of a wine estate of the Douro valley; from the service of a 50-cl bottle of Champagne within two minutes to the identification of ten varietal wines and their country of origin (Chenin from South Africa, Ribola from Slovenia, Verdejo from Spain, Furmint from Hungary, Grüner Veltliner from Austria, Corvina from Italy, Zinfandel from North America, Tinta Cao from Portugal, Carmenère from Chile and Pinotage from South Africa), they enabled the jury to establish a hierarchy.

Invited to attend the Asia & Oceania competition

"My preparation began in January and now, it is going to take a new turn, David Biraud explained. But I do not consider these competitions as races to medals. Each time it is rather an opportunity to question and improve myself."



▲ David Biraud won the right to compete in his third world competition. Hoping it is the last one!

As for Laurent Derhé, he admitted he chose to participate in order to discover the contents and the environment of such a selection. "Finally, without having the same level of preparation, I did not feel that overwhelmed!"

For his part, Benjamin Roffet, finishing second, ensured himself the position of replacement, like during the last two international competitions. A status he would have liked to get rid of this year. Anyway it will lead him to Argentina where, as a very attentive spectator, he can get experience which will be profitable undoubtedly very soon.

Hardly was he selected than David Biraud headed, for his part, for Hong Kong, invited by UDSF to observe the tests which enabled to crown the new Best Sommelier of Asia & Oceania.

Others Frenchmen in competition

David Biraud, like in Chile (2010) and in Japan (2013), will not be the only sommelier to defend, in a way, the colours of the French-style training. At least three other French candidates will represent the association of their adoptive country.

Ireland will be represented by Julie Dupouy (Best Sommelier of Ireland 2015) who was a semi-finalist of the European competition in 2013 in San Remo. Eric Zwiebel, who was the candidate of UDSF for the world contest in 2007 and for two European competitions, will be like in 2013, the much hoped-for representative of United Kingdom. A country where three candidates of the selection were French!

Also semi-finalist of the last European competition—he took the 10th place—Rodolphe Chevalier will be, like in Chile then in Japan, the representative of the Grand Duchy of Luxembourg.

At last, organized the same day than the French selection, the test intended to appoint the Belgian representative enabled Antoine Lehebel (Best Sommelier of Belgium in 2014 and semifinalist of the last Master of Port) to pick up its win his ticket for Argentina. For him, it will be a very first.

Jean Bernard



Bernard Boutinet
COGNAC

Le Brissonneau 16370 Breville • France
Tel 33 (0)5 45 80 86 63 Fax 33 (0)5 45 80 86 75
cognacboutinet@wanadoo.fr
<http://cognacboutinet.com>



Une assemblée de l'UDSF *qui annonce des changements*

L'Union de la Sommelierie Française a mis le cap sur Paris, début novembre dernier, pour tenir une réunion marquée par la convivialité, et surtout la volonté d'évoluer et de penser déjà aux prochaines échéances.



▲ Dans la vigne de Montmartre, photo de famille pour les membres de l'UDSF.

RÉPONDANT à l'invitation de l'Association des Sommeliers de Paris, les délégations venues de toutes les associations ont investi Montmartre, une commune plus qu'un quartier de la capitale notamment connu pour ses quelques arpents de vigne. Au célèbre restaurant "La bonne franquette", avant la réunion elle-même, les membres de l'UDSF ont pu apprécier une dégustation de vins de Champagne rosé : Ayala, Billecart-Salmon, Bollinger, Brimontcourt, Charles Heidsieck, Deutz, Dom Pérignon, Duval-Leroy, Krug, Lanson, Laurent-Perrier, Moët & Chandon, Philipponnat, Piper-Heidsieck, Pol-Roger, Roederer, Ruinart, Taittinger et Veuve Clicquot-Ponsardin.

Pour sa part, la confrérie du Baillot Bordelais a procédé à l'intronisation de tous les présidents régionaux et de nombreuses personnalités du vin avant un défilé qui conduisait les participants place du Tertre sous le regard curieux des touristes.

Le lendemain, le cabaret "Chez ma cousine" s'est transformé en salle d'assemblée car l'Union de la Sommelierie Française a conclu son escapade à Montmartre par une réunion très studieuse.

Répondre à l'attente des partenaires

Rapport moral par Michel Hermet, financier par Jean-Pascal Paubert, sur l'activité des concours par Fabrice Sommier et diverses communications assurées par Gisèle Marguin (communication) et David Biraud (commission jeunesse) ont permis de juger de la bonne santé de l'association. Tout cela a souligné, également, la volonté d'évoluer même si Michel Hermet a regretté que les choses n'aillent pas assez vite depuis les Etats Généraux de la Sommelierie tenus à Nîmes, en janvier dernier. « Mais l'essentiel est dans le réveil des consciences », a souligné le président de l'UDSF.

Certains aspects semblent cependant en bonne voie à l'image de l'écoute nouvelle et attentive proposée aux partenaires de l'Union qui souhaite les réunir au sein d'un club. Des partenaires qui ont des attentes particulières et qui souhaitent, de ce fait, bénéficier de plus d'écoute de la part de l'Union, en général, et des associations régionales, en particulier.

Évoquée lors des états généraux, l'organisation d'une journée de rencontres dans le vignoble a été actée. Son but est, notamment, d'intégrer plus largement les jeunes sommeliers, qu'ils soient en formation ou déjà entrés dans la vie active. Celle-ci, prévue le 20 juin prochain, se déroulera dans le vignoble champenois ainsi qu'en a manifesté l'intention du président régional Eric Arnaud.

• • •



▲ Les présidents régionaux présents ont été intronisés par la confrérie du Baillot Bordelais.

Un seul concours et une élection en 2016

L'année 2016 ne sera pas aussi chargée en termes de concours que 2015 (Un des Meilleurs Ouvriers de France, Meilleur Jeune Sommelier de France, Master of Port). Cependant, Fabrice Sommier a livré le calendrier des grands rendez-vous. Pour une fois, Lyon volera la vedette à la capitale en accueillant la sélection pour le Meilleur Sommelier de France le 29 février puis, le lendemain, les épreuves de la certification A.S.I. ainsi que la sélection française pour le concours A.S.I. du Meilleur Sommelier d'Europe prévu en Autriche au printemps 2017.

En Midi-Pyrénées, le 7 novembre, on connaîtra le nom du professionnel qui succèdera à Jonathan Bauer-Monneret au palmarès du Meilleur Sommelier de France.

Le lendemain, mardi 8 novembre, Michel Hermet présidera sa dernière assemblée générale. Il passera ensuite la main au terme de ses deux mandats. Afin de se tourner vers l'avenir, il a en quelque sorte lancé un appel à candidature. Une main s'est levée, celle de Philippe Faure-Brac qui est donc, pour l'instant, le seul à avoir manifesté l'intention de briguer les suffrages des membres de l'UDSF.

Jean Bernard

Les nouveaux Maîtres Sommeliers de l'UDSF

En conclusion de l'assemblée, neuf professionnels ont reçu le diplôme et la grappe dorée de Maître Sommelier de l'UDSF. Un titre qui salut leur expérience et leur engagement en faveur du métier. Elle a été baptisée promotion Georges Lepré.

Il s'agit de **Franck Eveno** (professeur à l'Institut des métiers de Clermont-Ferrand), **Cyrille Bleeker** (professeur à CAFA Formations à Bordeaux), **Michelle Delavenne** (Hôtel Le Castel Damandre à Les Planches-Près-Arbois), **Jérôme Faure** (groupe Constance à Maurice), **Marie-Estelle Sanchez** (La cave Valmy à Lyon), **Nicolas Pendaries** (Vinibucq à Toulouse), **Yann Satin** (Hôtel Westminster à Le Touquet – Paris-Plage), **Pascal Persyn** (Restaurant Le Steger à Soxc) et **Patrick Fracheboud** (La bonne franquette à Montmartre).



▲ Neuf nouveaux Maîtres Sommeliers de l'Union de la Somellerie Française ont reçu grappe dorée et diplôme.

A UDSF board meeting *that announces changes*

The French Union of Sommelierie headed for Paris on early November to hold a meeting marked by a convivial atmosphere and above all the will to evolve and consider the forthcoming deadlines.

RESPONDING to the invitation of the Association of Sommeliers of Paris, the delegations of all the associations invested Montmartre, a village more than a district of the capital city especially known for the few acres of vines. In the famous restaurant *La Bonne Franquette*, before the meeting itself, the UDSF members could enjoy the tasting of rosé Champagnes: Ayala, Billecart-Salmon, Bollinger, Brimoncourt, Charles Heidsieck, Deutz, Dom Pérignon, Duval-Leroy, Krug, Lanson, Laurent-Perrier, Moët & Chandon, Philipponnat, Piper-Heidsieck, Pol-Roger, Roederer, Ruinart, Taittinger and Veuve Clicquot-Ponsardin.

As for the Baillot Bordelais brotherhood it enthroned all the regional presidents and many wine personalities before parading to Tertre square under the surprised eyes of the tourists.

The day after the *Chez ma cousine* cabaret was turned into a meeting room as the French Sommelierie Union ended this trip to Montmartre with an industrious board meeting.

Meet the partners expectations

Moral report by Michel Hermet, financial stoke by Jean-Pascal Paubert, a report on the contests by Fabrice Sommier and different communication actions by Gisèle Marguin (communication) and David Biraud (Youth commission) enabled to take stoke of the good health of the association. This also underlined a wish to evolve although Michel Hermet stated he regretted things did not go faster since the Sommelierie Summit held in Nîmes on last January. "But what is important is to awaken consciences", the UDSF president underlines.

But some aspects seem to go the right way like the Union carefully listening to the partners it wants to gather in a club. Partners who have specific demands and who wish de facto have better listening from the Union in general and the regional associations particularly.



▲ The majority of the regional associations were represented by a young sommelier. They could evoke their profession and their look over UDSF with David Biraud.

Evoked during the Sommelierie Summit the organization of a day of encounter in the vineyard has been scheduled. The aim especially is to more widely integrate the young sommeliers—should they be studying or working. The encounter planned on next June 20th will take place in the Champagne vineyard as regional president Eric Arnaud has proposed.

Only one contest and an election in 2016

2016 will not be as active in terms of contests than 2015 (One of the Best Craftsmen of France, Best Young Sommelier of France, Master of Port). Nevertheless Fabrice Sommier revealed the schedule of the great appointments. For once Lyon will steal the limelight from Paris by hosting the selection for the Best Sommelier of France competition on February

29th, then the day after the A.S.I. certification as well as the French selection for the Best Sommelier of Europe competition to take place in Austria in spring 2017.

In the Midi-Pyrénées region, on November 7th, we will be announcement the name of the professional who will succeed to Jonathan Bauer-Monneret as Best Sommelier of France.

The day after on Tuesday, November 8th, Michel Hermet will preside over his last board meeting. He will then hand over the presidency after his two terms. In order to turn towards future, he somehow called for candidates. Only one raised his hand, Philippe Faure-Brac who thus is, for the moment, the only one to show he aspires to get the UDSF members' votes.

Jean Bernard

The new UDSF Master Sommeliers

To conclude the board meeting nine professionals were given the golden bunch and their diploma of UDSF Master Sommelier. A title that rewards their experience and commitment in the profession. The 2015 'graduates' have been called de Georges Lepré group: **Franck Eveno** (teacher at *Institut des métiers* at Clermont-Ferrand), **Cyrille Bleeker** (teacher at *CAFA Formations* at Bordeaux), **Michelle Delavenne** (*Hôtel Le Castel Damandre* at Les Planches-Près-Arbois), **Jérôme Faure** (*Constance Group* in Mauritius), **Marie-Estelle Sanchez** (*La cave Valmy* at Lyon), **Nicolas Pendaries** (*Vinibuçq* at Toulouse), **Yann Satin** (*Hôtel Westminster* at Le Touquet – Paris-Plage), **Pascal Persyn** (*Restaurant Le Steger* at Soxc) and **Patrick Fracheboud** (*La bonne franquette* at Montmartre-Paris).



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

Concours A.S.I. du Meilleur sommelier d'Asie-Océanie

Le Japonais Hiroshi Ishida ne pouvait que gagner

A 46 ans, Hiroshi Ishida a remporté le concours A.S.I. du Meilleur Sommelier d'Asie & Océanie. Un succès, le second pour le Pays du soleil levant en trois éditions, qui salue le retour au premier plan d'un professionnel qui, il y a 15 ans déjà, avait affiché talent et compétences en finale du Mondial 2000, à Montréal.

EMU ET HEUREUX, Hiroshi Ishida, tout juste sacré Meilleur sommelier d'Asie-Océanie, a invité sa fille et son épouse à le rejoindre sur la scène du centre des congrès de Hong Kong où venait de s'achever la finale. Et avec humour il a expliqué comment il avait pu ne pas repérer le piège de la toute dernière épreuve. Le service d'un magnum de Moët & Chandon rosé dans 18 verres. « En m'entraînant pour ce genre d'exercice, ma fille chronométrait et ensemble on pesait chaque verre pour être certains que tous étaient bien remplis de la même façon. Mais aujourd'hui, il y avait un verre de plus et je ne l'ai pas vu ! »

Qu'importe, même si la finale fut sans doute très serrée (la délibération du jury a été assez longue), c'est bien l'ancien sommelier de La Tour d'Argent à Tokyo puis au sein du groupe d'Alain Ducasse, qui a décroché le titre. Vainqueur que les habitués des concours internationaux avaient perdu de vue au fil des ans. « Après ma place de troisième au Canada, j'ai mis les concours entre parenthèses. J'avais fait beaucoup de sacrifices professionnels et familiaux et j'ai décidé de me consacrer à la formation de jeunes sommeliers japonais. Mais le jour de la finale à Tokyo, en 2013, la victoire de Paolo Basso m'a rappelé lorsque nous étions opposés à Montréal et j'ai eu envie de revenir... »

Vainqueur par obligation

Alors, dès 2013 il s'est conditionné et, depuis plusieurs mois il travaille de façon plus intensive encore. D'abord pour ce concours continental. « Depuis la fin du mois de septembre, j'ai arrêté mon travail et j'ai loué un petit appartement pour m'isoler de ma famille, étudier et préparer les épreuves écrites et la dégustation au rythme de 15 à 17 heures par jour. De plus, j'ai demandé à d'autres membres de l'Association des sommeliers du Japon de m'aider et d'organiser pour moi des entraînements à la dégustation. Compte tenu de tous ces efforts, la défaite était interdite à Hong Kong. »

...

▼ Eric Allouche, le vainqueur Hiroshi Ishida entouré de Banjo Harris-Plane et Ho Pong Wallace Lo.





▲ L'ensemble du jury du concours.

Vainqueur par obligation, c'est ainsi que Hiroshi Ishida analyse les choses. « Quand on a, comme moi, été sur le podium d'un concours mondial, on prend pas mal de risques en revenant des années plus tard en compétition. Si j'avais perdu le concours Asie-Océanie les choses auraient été beaucoup plus difficiles pour moi. Là, au contraire, je gagne et je permets à un second sommelier japonais d'être en compétition pour le Mondial argentin. » Une compétition qui sera d'un niveau plus relevé encore. Cependant, comme ce fut le cas au Chili pour le concours des Amériques en avril dernier, les candidats au titre, à Hong Kong, ont affiché des qualités et pas seulement ceux du Japon ou de l'Australie qui se sont partagés les deux premières victoires.

Du potentiel et de la décontraction

Pour espérer atteindre la demi-finale, le futur vainqueur comme les dix-sept autres candidats représentant dix pays ont vécu une première phase de sélection associant connaissances générales et maîtrise de la dégustation et du service. Neuf d'entre eux, après une courte pause, ont enchaîné les ateliers suivants. Il s'agissait de Banjo Harris-Plane (Australie), Ho Pong Wallace Lo (Chine), Yang Lu (Chine), Jung Hoon Lee (Corée du Sud), Akihiko Nosaka (Japon), Yew Kong Han (Malaisie), Michael Bancks (Nouvelle Zélande), Alvin Gho Weijie (Singapour) et bien sûr Hiroshi Ishida.

Le lendemain, Shinya Tasaki, président de l'Association de la Sommellerie Internationale, en appelait trois à rester à ses côtés pour la finale. Le 'doyen' Hiroshi Ishida, le très jeune Ho Pong Wallace Lo (26 ans) et le très décontracté et tout aussi surpris de poursuivre l'aventure Banjo Harris Plane. Au terme de toutes les épreuves (dégustation commentée, identification de boissons, correction d'une carte des vins, accord mets et boisson autour de trois vins rosés et de trois bières tous issus de pays différents, service d'un vin blanc avec bouchon Vinolok, gestion d'un problème commercial, décantation et service d'un vin rouge, identification de personnalités, lieux et objets du vin, et enfin service d'un magnum de champagne), le plus expérimenté des trois a remporté le titre.

Le concurrent chinois s'est positionné comme un postulant affirmé au titre continental dans trois ans. L'Australien, aussi naturel que sans complexe, a un potentiel qu'il doit affiner désormais. Le succès d'Hiroshi Ishida leur a certainement prouvé qu'il faut savoir attendre un peu parfois avant de connaître le succès.

Présent dans la salle, grâce à l'invitation de l'Union de la Sommellerie Française, David Biraud, candidat français pour le prochain mondial, a pu ainsi faire connaissance avec certaines de ses futurs adversaires.

Jean Bernard

Les vins et spiritueux du concours

En quart de finale, les candidats ont dégusté à l'aveugle un Riesling du Domaine Trimbach (Alsace) et un Carmenere 2013 de Montes Alpha (Chili). Les eaux-de-vie et spiritueux étaient : Martini rosso, Cherry Heering, The Famous Grouse et Calvados.

En demi-finale : Torbreck Woodcutter's Shiraz (Barossa Valley, Australie), Bourgogne Pinot Noir 2011, Bader-Mimeur (France). London Dry Gin, Vodka Absolut citron, Jagermeister, Tequila reposado.

En finale : Pouilly-Fumé 2013 Les deux cailloux (France), Malbec 2012 Ambrosia Preciosa (Argentine). Absinthe, crème de pêche, Pisco du Pérou, Drambuie, Myer's Rum Original Dark, Jim Beam Bourbon.



A.S.I. Contest of the Best Sommelier of Asia & Oceania

Japanese Hiroshi Ishida could only win

Aged 46 ans, Hiroshi Ishida won the A.S.I. contest of the Best Sommelier of Asia & Oceania. A success, the second one for the Land of the Rising Sun in three editions, that underlines the return on the forefront of the professional who, fifteen years ago, already showed his talent and skills in the finals of the world contest in Montreal in 2000.

MOVED AND HAPPY, Hiroshi Ishida, newly crowned Best Sommelier of Asia & Oceania, invited his daughter and his wife on stage at the Hong Kong Convention & Exhibition Centre where the finals had just finished. And with a hint of humour he explained why he did not notice the trick in the very last test. The service of a magnum of Moët & Chandon Rosé in 18 glasses. "When I trained for that type of exercises, my daughter timed me and together we weighed each glass to be sure they contained the exact same quantity. But today there was one more glass and I did not notice."

Whatever, although the finals have obviously been very tight (the jury spent much time discussing), it is actually the former sommelier of *La Tour d'Argent* of Tokyo, then within the Alain Ducasse group, who won the title. A winner the regular candidates of the international contests lost from sight along the years. "After my third position in Canada, I left the contests aside for a while. I sacrificed a lot professionally and personally and I decided to devote myself in training the young Japanese sommeliers. But at the finals in Tokyo in 2013 when Paolo Basso won, I remembered when we were confronted in Montreal and it made me wish to come back ..."

The due winner

So since 2013 he prepared himself, and for several months he worked even more intensively. First for the continental contest. "Since the end of September, I quitted my job and I hired a small flat to isolate myself from my family, study and prepare the written tests and the degustation for 15 to 17 hours a day. Moreover I asked other members of the association of sommeliers of Japan to help me and organize tasting trainings. Considering all these efforts it was forbidden to lose in Hong Kong."

Winner out of obligation, that is how Hiroshi Ishida analyzes his victory. "When like me you reached the podium of the world contest, you take a lot of risks by coming back years later in a competition. If I had lost the Asia & Oceania competition, things would have been much more difficult for me. Now on the contrary I win and I allow a second Japanese sommelier to compete at the world contest in Argentina." A competition that will be even harder. But, like in Chile for the Contest of the Americas in last April, the applicants for the title in Hong Kong showed qualities and not only did those from Japan and Australia who won the two first editions.

Promising professional and cool attitude

To expect reaching the semi-finals, the future winner, just like the 17 other candidates representing 10 countries, underwent a first selection phase combining general knowledge and mastery of the tasting and service. Nine of them, after a short pause, went to the next workshops: Banjo Harris-Plane (Australia), Ho Pong Wallace Lo (China), Yang Lu (China), Jung Hoon Lee (South Korea), Akihiro Nosaka (Japan), Yew Kong Han (Malaysia), Michael Bancks (New Zealand), Alvin Gho Weijie (Singapore) and of course Hiroshi Ishida.

The day after, Shinya Tasaki, president of Association de la Somellerie Internationale, called three of them near him to stay for the finals. 'Doyen' Hiroshi Ishida, the very young Ho Pong Wallace Lo (26) and the very relaxed—and also surprised to continue the adventure—Banjo Harris Plane. At the end of all the tests (commented tasting, beverage identification, wine list correction, food and wine pairing with three rosé wines and three beers from three different countries, service of a white wine stopped with a Vinolok plug,

commercial problem to manage, decanting and service of a red wine, identification of people, places and objects related to wine; and at last the service of a magnum of Champagne), the most experienced of them won the title.

The Chinese competitor positioned himself as a serious applicant for the continental title in three years. The Australian, as natural as relaxed, has a potential he needs to refine from now on. Hiroshi Ishida's success certainly proved them you sometimes have to wait before meeting success.

Present in the room, invited by the French Somellerie, David Biraud, the French candidate at the next world contest, could thus meet his future competitors.

Jean Bernard

The wines and spirits of the contest

In the quarter finals, the candidates had to blind taste: a Riesling, Domaine Trimbach (Alsace), and a Carmenere 2013, Montes Alpha (Chile). The brandies and spirits were: Martini rosso, Cherry Heering, The Famous Grouse and Calvados.

In the semi-finals: Torbreck Woodcutter's Shiraz (Barossa Valley, Australia), Bourgogne Pinot Noir 2011, Bader-Mimeur (France). London Dry Gin, Vodka Absolut citron, Jagermeister, Tequila reposado.

In the finals: Pouilly-Fumé 2013 Les deux cailloux (France), Malbec 2012 Ambrosia Preciosa (Argentina); Absinthe, peach cream, Pisco from Peru, Drambuie, Myer's Rum Original Dark, Jim Beam Bourbon.

Concours du *Meilleur Sommelier d'Irlande 2015*

LA SCHOOL of Culinary Arts and Food Technology, au sein du département Tourism and Food de l'Institut de Technologie de Dublin fut le théâtre des épreuves d'un grand concours professionnel, celui du Meilleur Sommelier d'Irlande qui eut lieu en août 2015.

Les tests ont été préparés par le Comité Technique de la Guilde des Sommeliers Irlandais sous la houlette de Mary O' Callaghan, juge expert. La Commission des Concours fut supervisée par le président de la guilde Oliver J. Murtagh et incluait Tony Conlon. Le concours testait les candidats sur leurs connaissances produit et leur faisait passer des épreuves pratiques. Un jury d'experts dut faire son choix parmi les candidats. Il se composait d'un expert en compétences, d'un critique gastronomique et du président de la Guilde des Sommeliers Irlandais.

Le Meilleur Sommelier d'Irlande 2015 est Julie Dupouy, du restaurant Greenhouse, Dawson Street à Dublin et ambassadrice d'un portefeuille de marques de Champagnes chez Edward Dillion and Co. Ltd. Elle représentera l'Irlande au Concours du Meilleur Sommelier du Monde 2016 à Mendoza en Argentine. Le second sur le podium fut Pedro Julian Jimenez Lopez du restaurant Lobster Pot à Ballsbridge à Dublin. Le noms des lauréats fut annoncé par le président de la guilde et ils se virent offrir leur prix. Julie a reçu la médaille d'or de la Guilde Irlandaise de Sommeliers ainsi qu'une bouteille de Champagne Moët & Chandon et Pedro reçut une bouteille de Champagne Moët & Chandon. Moët & Chandon était représenté par leur agent irlandais de Dublin Edward Dillon and Company Limited.

Julie Dupouy a été l'une des six femmes parmi les 54 finalistes nationaux qui ont participé au Concours A.S.I. trisannuel du Meilleur Sommelier du Monde à Toyo au Japon en 2013. « Julie a été une ambassadrice hors pair de l'Irlande. Les jurés ont été impressionnés par son talent professionnel et son relationnel. Un sommelier professionnel de formation est un atout non négligeable pour n'importe quel restaurant. Ce mondial est le point culminant du programme de formation de la Guilde Irlandaise de Sommeliers, aidant les sommeliers irlandais à élever leurs compétences au



▲ Pedro Julian Jimenez Lopez et Julie Dupouy.

niveau le plus haut sur le plan international », spécifie Andrew O' Gorman, secrétaire de la guilde. Le Meilleur Sommelier du Monde A.S.I. 2013 Paolo Basso a longtemps été finaliste depuis 2000, ce qui prouve que la persévérance paye un jour. La Guilde Irlandaise de Sommeliers espère une performance victorieuse de Julie en Argentine en 2016.

La Guilde Irlandaise de Sommeliers – qui est entrée dans sa 57^e année – était heureuse de recevoir un franc soutien dans le déroulement de ce concours de référence par d'anciens lauréats dont John Rigby et Mary O' Callaghan zntre autres, sans oublier Didier Fiat, médaillé de bronze au concours de Rio de Janeiro au Brésil.

Le concours bénéficie d'une grande notoriété dans le secteur de la restauration, et des compétitions comme celle-ci augmentent la visibilité de la Guilde auprès des profes-

sionnels du vin et des fournisseurs de boissons. Le Champagne Moët & Chandon est l'un des principaux partenaires du mondial et nous remercions tout particulièrement John Cassidy, directeur de ventes et agent d'Edward Dillion and Company Limited pour Moët & Chandon en Irlande, pour son soutien.

Merci à Mike J. O' Connor, directeur adjoint de la *School of Culinary Arts and Food Technology* (College of Arts and Tourism, Dublin Institute of Technology) d'avoir mis les installations de l'école à disposition pour le concours. La Guilde s'est vue offrir la possibilité d'utiliser un des deux restaurants de l'école.

Andrew O' Gorman,
*Secrétaire de la Guilde Irlandaise
des Sommeliers*



CHAMPAGNE

MAILLY

UN TERROIR, UNE HISTOIRE, UN STYLE



CHAMPAGNE-MAILLY.COM

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez déguster avec modération.



CHAMPAGNE

Paul Bara

4, rue Yvonnet • 51150 BOUZY • Tél. : 00 33 (0) 3 26 57 00 50 • Fax : 00 33 (0) 3 26 57 81 24
Email : info@champagnepaulbara.fr • Site : www.champagnepaulbara.com



Best Sommelier in Ireland Competition 2015

THE SCHOOL of Culinary Arts and Food Technology, Faculty of Tourism and Food, Dublin Institute of Technology was the venue for the selection tests for a great sommelier professional competition, namely that of Ireland's Best Sommelier which took place in August 2015.

The selection tests were designed by the Technical Committee of the Irish Guild of Sommeliers under the guidance of Mary O' Callaghan expert judge. The competitions committee was headed by Guild President Oliver J. Murtagh and also included Tony Conlon. The competition required candidates to test their product knowledge, as well as practical tests. A jury of experts decided between the competitors. The jury panel consisted of a world skills expert judge and a gastronomic critic and the President of the Irish Guild of Sommeliers.

The winner of the Best Sommelier in Ireland 2015 was Julie Dupouy, Greenhouse Restaurant, Dawson Street, Dublin and Portfolio Brand Ambassador for Champagne Brands with Edward Dillion and Co. Ltd. She will represent Ireland at the World Sommelier Competitions in Mendoza, Argentina in 2016. And the runner up was Pedro Julian Jimenez Lopez, Lobster Pot Restaurant, Ballsbridge,

Dublin. The winner and runner up were announced by the Irish Guild of Sommeliers President and were presented with their prizes. Julie was presented with the Irish Guild of Sommeliers Gold Medal along with a bottle of Moët & Chandon Champagne and Pedro was presented with a bottle of Moët & Chandon Champagne. The Moët & Chandon Champagne was sponsored by their Irish agent Edward Dillion and Company Limited, Dublin.

Julie Dupouy was one of six women amongst 54 national finalists who competed in the tri-annual A.S.I. Best Sommelier of the World competition in Tokyo, Japan 2013. "Julie has been an exemplary ambassador for Ireland. The judges were impressed by her professional talent and her social skills. A trained professional Sommelier is a profitable asset to any restaurant. This global competition is the culmination of the Irish Guild of Sommeliers' training programme, helping Irish sommeliers to develop their skills to the highest international standards" stated Andrew O' Gorman, Guild Secretary. A.S.I. Best Sommelier of the World 2013 Paolo Basso was a long time finalist since 2000, proving persistence pays. The Irish Guild of Sommeliers looks forward to a winning performance at the competitions in Argentina 2016 from Julie.

The Irish Guild of Sommeliers now in its 57th year was delighted with the support of various people in the running of this benchmark competition for the industry, with past winners including John Rigby and Mary O' Callaghan, amongst others, not to mention Didier Fiat, bronze medallist at the competitions in Rio de Janeiro, Brazil.

The competition has a high profile in the hospitality industry and competitions like this one raise the profile of the Guild amongst wine professionals and drinks suppliers. Moët & Chandon Champagne are one of the main sponsors of the world competition and a particular word of thanks to John Cassidy, Sales Director, Edward Dillion and Company Limited agent for Moët & Chandon Champagne in Ireland for their sponsorship.

Thanks to Mike J. O' Connor, Assistant Head of School of Culinary Arts and Food Technology, College of Arts and Tourism, Dublin Institute of Technology for making the facilities of the College available for the running of this competition. The Guild had a choice of using either the two College Restaurants.

Andrew O' Gorman,
Secretary Irish Guild of Sommeliers

▼ *Left to right: Mike O' Connor, DIT Cathal Brugha St., Julie Dupouy winner, Oliver Murtagh, President Irish Guild of Sommeliers, Pedro Julian Jimenez Lopez runner up, Mary O' Callaghan, Andy O' Gorman.*



16^e édition du Master of Port *Denis Verneau sur sa lancée !*



▲ La remise du titre avait pour cadre l'ambassade du Portugal.

APRÈS LE TITRE de 'Un des Meilleurs Ouvriers de France' puis celui de Sommelier de l'Année attribué par un magazine professionnel, le chef sommelier du restaurant lyonnais La Mère Brazier a étoffé son palmarès grâce à sa connaissance des vins de Porto et à sa maîtrise technique.

L'année 2015 aura bien été celle de Denis Verneau en matière de sommellerie. Alors même qu'en novembre 2014, il quittait sur une petite déception le Concours du Meilleur Sommelier de France, depuis cette date tout lui a réussi. MOF en février puis sacré Sommelier de l'Année par le magazine *Le chef*, voilà qu'il est devenu, le 28 septembre dernier, le 16^e Master of Port.

La veille, pourtant, ils étaient onze à avoir le droit d'espérer succéder à Bertrand Bijasson. Onze qui ont découvert les épreuves très sélectives proposées par Fabrice Sommier, le directeur des concours au sein de l'UDSF, et toute son équipe. « Quand je me suis retrouvé face au questionnaire, je me suis demandé pourquoi je m'étais embarqué dans cette galère alors que je pouvais avoir ma place au sein du jury... » reconnaît le chef sommelier du mythique restaurant lyonnais *La Mère Brazier*. « Heureusement, les ateliers qui ont suivi m'ont un peu rassuré. »

Beaucoup d'épreuves écrites laissant la place à une libre expression des connaissances de chacun, puis ce questionnaire très étoffé et

enfin ces fameux quatre ateliers allant du service à la gestion en passant par l'accord mets et vin de Porto, sans oublier une dégustation aboutissant à l'identification de quatre vins. Même ceux ayant déjà l'expérience de deux ou trois participations à ce niveau ont reconnu la difficulté et l'intensité des épreuves.

Pour décontracter les candidats, une épreuve de mixologie (cocktail à base de vin de Porto et de vin effervescent), donnant lieu à un prix spécial, concluait cette journée. Elle était jugée par Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du monde 1992, Christophe Davoisne (MOF barman 2015) et Grégory Rasser, tous deux en poste à Disneyland Paris. Antoine Lehebel (*La Villa Lorraine* à Bruxelles) remportait ce trophée.

Un récidiviste et trois nouveaux en finale

Le lendemain, dans les salons du Cercle national des armées, Denis Verneau était accompagné en finale par Gaëtan Bouvier (*Villa florentine* à Lyon). « Nous nous sommes préparés ensemble. En juillet, nous avons également passé quatre jours dans la vallée du Douro. Cet échange est important, même si l'épreuve demeure une affaire individuelle. »

Jean-Baptiste Klein (*Le Clos des Sens* à Annecy-le-Vieux), Meilleur Jeune Sommelier de France 2011, atteignait lui aussi la finale pour la première fois. En fait, le seul à avoir l'expérience à ce niveau était Yann Satin (*Hôtel*

Westminster au Touquet Paris Plage). Vécu qui ne suffisait pas à faire la différence. Après la dégustation commentée du *Nacional vintage 2000*, le service du Porto en même temps que l'accord mets et vin dans le cadre d'un menu, du conseil en anglais, un accord Porto et cigare et deux questions supplémentaires, Denis Verneau raflait le titre et le trophée remis un peu plus tard dans les locaux de l'ambassade du Portugal.

« Le regard des clients a changé »

En bouclant l'année 2015 sur ce succès, le sommelier lyonnais est donc comblé. Et il découvre que ses titres ont une influence lorsqu'il est dans la salle du restaurant de Mathieu Viannay. « Le regard des clients a changé. Les habitués, notamment, me sollicitent plus. Désormais, j'ai le sentiment d'avoir plus de valeur à leur égard. Pourtant, rien n'a changé, je vis toujours mon métier avec la même passion. » Meilleur Ouvrier de France, cela simplifie aussi les choses. « J'ai moins besoin d'argumenter le choix d'un vin que je propose ! »

Mais préparer deux concours la même année a également des conséquences familiales et physiques. « L'investissement humain est important, il faut donc prendre le temps de savourer et de retrouver un rythme de vie plus normal. Quant à envisager d'autres concours, il faut avoir conscience de sa valeur et savoir si cela justifie un tel investissement personnel et professionnel. Tenter la sélection française pour le prochain concours A.S.I. du Meilleur Sommelier d'Europe pourrait me tenter. Mais je me vois plutôt intervenir au sein de l'équipe qui doit soutenir notre candidat... »

Les finalistes et demi-finalistes malheureux du Master of Port doivent, pour leur part, effacer la déception avant de commencer à se préparer pour la 17^e édition d'un concours qui avait motivé une soixantaine de professionnels lors de la première phase de sélection.

Jean Bernard

16th Master of Port *Denis Verneau continues!*



▲ Eleven professionals passed the first selection and competed for the semi-final at the wine museum in Paris.

BECOME 'One of the Best Craftsmen of France' (MOF) then appointed Best Sommelier of the Year by a professional magazine, the head sommelier of the restaurant of Lyon *La Mère Brazier* enriched his list of prizes thanks to his knowledge of Port wines and to his technical mastery.

2015 will have been Denis Verneau's in terms of sommellerie. Although in November, 2014, he quitted disappointedly the Competition of the Best Sommelier of France, since then everything has turned into success for him. MOF in February then crowned Sommelier of the Year by the magazine *Le chef*, now he became, on September 28th this year, the 16th Master of Port.

Nevertheless the day before they were eleven who rightly hoped to succeed Bertrand Bijasson. Eleven who discovered the very selective tests proposed by Fabrice Sommier, the director of the competitions within UDSF, and all his team. "Once in front of the questionnaire, I wondered why I had embarked on this difficult task while I could have my place within the jury", the head sommelier of the mythical restaurant *La Mère Brazier* in Lyon recognized. "Fortunately, the workshops which followed reassured me a little."

Many written tests that gave way to a free expression of the knowledge of each, then this very tricky questionnaire and finally the four famous workshops from service to management including pairing Port with food, not to mention a tasting ending in the identification of four wines. Even those who already had the experience after two or three participations at this level recognized the difficulty and the intensity of the tests.

To relax the candidates, a mixology test (a wine-based cocktail with Port and sparkling wine) leading to a special prize ended this day. It was assessed by Philippe Faure-Brac, Best Sommelier of the world 1992, Christophe Davoisne (MOF Bartender 2015) and Grégory Rasser, both working at Disneyland Paris. Antoine Lehebel (*La Villa Lorraine* in Brussels) won this trophy.

A recidivist and three new ones in finale

The day after, in the lounges of *Cercle national des armées*, Denis Verneau faced Gaëtan Bouvier (*Villa florentine* in Lyon) in finals. "We prepared together. In July, we also spent four days in the Douro valley. This exchange is important, even if the tests remain a personal matter."

Jean-Baptiste Klein (*Le Clos des Sens* in Anancy-le-Vieux), Best Young Sommelier of France 2011, reached the finals too, for the first time. In fact, the only one to have the experience at this level was Yann Satin (*Hôtel Westminster* in Touquet Paris-Plage). An experience not sufficient to make the difference. After the commented tasting of *Nacional vintage 2000*, the service of Port together with a food and wine pairing in a menu, advice in English, with a Port and cigar pairing, and two additional questions, Denis Verneau reaped the title and the trophy given a little later in the premises of the Portugal embassy.

"The look of the customers has changed"

Ending 2015 on this success, the sommelier of Lyon is thus satisfied. And he discovers that his titles have an influence on his job at Mathieu Viannay's. "The customers' attitude has changed. Especially the regular customers who ask me more. From now on, I have the feeling I have more value to them. Nevertheless, nothing changed, I still live my profession with the same passion." Best Craftsman of France, it also makes things easier. "I do not need to argue anymore about the choice of a wine I propose!"

But preparing two competitions in the same year also has family and physical consequences. "The personal investment is important, thus it is necessary to take time to savour and to find a more normal rhythm of life. And about considering other competitions, it is necessary to be aware of one's value and to know if it justifies such a personal and professional investment. Try the French selection for the next A.S.I. competition of the Best Sommelier of Europe could tempt me. But I would rather like to be part of the team that will support our candidate ..."

As for the unfortunate finalists and semi-finalists of the Master of Port they have to forget their disappointment before beginning to prepare for the 17th edition of a competition that motivated about sixty professionals during the first selection phase.

Jean Bernard

Vins et fromages à la Mamounia *avec Serge Dubs*

AL'INVITATION de Pierre Jochem, directeur général de la Mamounia, Serge Dubs a animé en septembre une rencontre autour du vin et du fromage dans le superbe patio du Pavillon Marocain de cet hôtel mythique.

Ce *get-together* a permis à une cinquantaine d'invités privilégiés d'approcher un Meilleur Sommelier du Monde et de profiter de ses conseils quant à l'association souvent délicate des fromages et des vins. L'occasion également de tordre le cou à une habitude bien ancrée chez certains : choisir systématiquement du vin rouge pour accompagner toutes sortes de fromages... En réalité, ce sont en majorité les vins blancs qui s'accordent le mieux avec la plupart des fromages.

Serge Dubs avait également prévu une réunion d'information et de formation avec l'ensemble des sommeliers de la Mamounia dirigés par Mickaël Rodriguez. Un bon coup d'éclairage sur l'A.S.I. (Association de la Sommelierie Internationale), et pour l'ASMA, Association des Sommeliers du Maroc présidée par Michèle Aström Chantôme, également présente ce jour-là à Marrakech. Et surtout sur l'importance de la profession et le rôle du sommelier dans un pays comme le Maroc qui développe un tourisme de haut niveau et propose une gastronomie et des vins de grande qualité.



Le point de vue de Serge Dubs

« Je suis vraiment très heureux d'avoir pu rencontrer quelques jeunes sommeliers de l'Association des Sommeliers du Maroc à la Mamounia. Palais de rêve qui n'a pas moins de sept Sommeliers. Bravo et merci à Pierre Jochem de croire en la nécessité d'avoir des sommeliers de grande compétence dans un hôtel aussi prestigieux. Grâce à cette formation, j'ai rencontré des jeunes sommeliers très motivés, passionnés, curieux avec une soif de connaissances et un excellent savoir-faire en service en salle.

▼ Serge Dubs et Pierre Jochem, directeur de la Mamounia.



J'en ai également profité pour améliorer et mettre à jour mes connaissances, opinions et culture sur les vins du Maroc. Je suis absolument ravi des progrès réalisés dans les 5 dernières années. Il y a une très belle régularité de production dans de nombreux domaines viticoles. J'ai goûté de très bons vins et même de grande classe mondiale tant en rouge qu'en blanc. Avis aux amateurs de dégustation à l'aveugle... J'ai pu les apprécier avec différents types de cuisine dans les restaurants gastronomiques, marocain, français et italien de la Mamounia.

L'ASMA, les vins du Maroc ainsi que l'œnotourisme ont un bel avenir ! »

Vins de dessert...

En fin de soirée, pour le dernier « carré », trois vins de dessert issus du cépage Muscat d'Alexandrie, et venant du bassin méditerranéen et d'Afrique du Sud, étaient ajoutés à la dégustation.

Grain d'Or, une cuvée unique 2009 du Domaine des Trois Cavaliers, de Berkane ; *Sangue d'Oro* 2009, de Carole Bouquet, un Pantelleria ; et le célèbre *Vin de Constance* 2005 de Klein Constantia. Une dégustation qui devrait inciter les vigneron du Maroc à élaborer des vins liquoreux !

Michèle Aström Chantôme

— www.mamounia.com —

Présentation Vins et fromages

Accueil Champagne Ruinart Brut en magnum.

- **Comté, Abondance, Morbier, Ossau Iraty**
 - Pernand-Vergelesse "Sous Frétille" 2010, *Domaine Deux Montille*
 - Icône blanc 2013, *Le Val d'Argan / La Mamounia*
 - Chardonnay Sicily La Segretta 2014, *Planeta*
- **Crottin de Chavignol, Selles-sur-Cher, Péraire Brebis, Saint Marcellin**
 - Sancerre Sauvage 2012, *Pascal Jolivet*
 - Terres Blanches *La Ferme Rouge*
 - Sauvignon blanc Collio 2012, *Schioppetto*
- **Brie de Meaux, Reblochon, Pont Lévêque, Munster**
 - Chianti Classico Magnum 2011, *Felsina*
 - Nuits-Saint-Georges 2011, *Domaine des Perdrix*
 - Pessac-Léognan 2009, *Domaine de Chevalier*
- **Gorgonzola, Fourme d'Ambert, Stilton, Roquefort.**
 - Icône Rouge 2012, *La Ferme Rouge / La Mamounia*
 - Barolo 2009 Pichemej, *Marrone*
 - Pinot Gris "Rangen de Thann" Clos St Urbain 2008, *Zind-Humbrecht*.

Wines and cheese at Mamounia *with Serge Dubs*

INVITED BY Pierre Jochem, managing director of the Mamounia, Serge Dubs hosted in September a meeting about wine and cheese in the magnificent patio of the Moroccan Pavilion of this mythical hotel.

This get-together ensured fifty privileged guests to approach a Best Sommelier of the World and take advantage of his advice about the often delicate pairing of cheese and wine. The opportunity also to get rid of a habit firmly anchored for some: systematically choose red wine to accompany all sorts of cheese ... Actually, it mainly are white wines that best match most of the cheeses.

Serge Dubs had also planned an information and training meeting with all the sommeliers of the Mamounia, a team managed by Mickaël Rodriguez. A good spotlight on A.S.I. (Association de la Sommellerie Internationale), and for ASMA, Association of the Sommeliers of Morocco chaired by Michèle Aström Chantôme, also present that day in Marrakesh. And especially on the importance of the profession and the role of the sommelier in a country like Morocco that is developing a high-end tourism and proposes high-quality gastronomy and wines.

▼ Mickaël Rodriguez,
Michèle Aström Chantôme
and Serge Dubs



The wines and cheeses

First Champagne Ruinart Brut in magnum.

- **Comté, Abondance, Morbier, Ossau Iraty**
 - Pernand-Vergelesse "Sous Frétille" 2010, *Domaine Deux Montille*
 - Icône blanc 2013, *Le Val d'Argan / La Mamounia*
 - Chardonnay Sicily La Segretta 2014, *Planeta*
- **Crottin de Chavignol, Selles-sur-Cher, Péraire Brebis, Saint Marcellin**
 - Sancerre Sauvage 2012, *Pascal Jolivet*
 - Terres Blanches, *La Ferme Rouge*
 - Sauvignon blanc Collio 2012, *Schioppetto*
- **Brie de Meaux, Reblochon, Pont Lévêque, Munster**
 - Chianti Classico Magnum 2011, *Felsina*
 - Nuits-Saint-Georges 2011, *Domaine des Perdrix*
 - Pessac-Léognan 2009, *Domaine de Chevalier*
- **Gorgonzola, Fourme d'Ambert, Stilton, Roquefort.**
 - Icône Rouge 2012, *La Ferme Rouge / La Mamounia*
 - Barolo 2009 Pichemej, *Marrone*
 - Pinot Gris "Rangen de Thann"
 - Clos St Urbain 2008, *Zind-Humbrecht.*

Serge Dubs' point of view

"I am really happy to have met some young sommeliers of the Association of Sommeliers of Morocco at Mamounia. A dream palace which has not less than seven sommeliers. Congrats and thanks to Pierre Jochem to believe in the necessity of having highly skilled sommeliers in such a prestigious hotel. Thanks to this training, I met very motivated, enthusiast, curious young sommeliers with a thirst of knowledge and an excellent know-how in service.

I also took advantage of it to improve and update my knowledge, opinions and culture on the wines of Morocco. I am absolutely

delighted by the progress realized over the last 5 years. There is an excellent production regularity in many vineyards. I tasted very good wines and even world class wines, both in red and white. To be noted by those who love blind tasting ... I could appreciate them with various types of cuisine in the gastronomic Moroccan, French and Italian restaurants of Mamounia.

ASMA, the wines of Morocco as well as wine tourism have a bright future ahead!"

Wines for dessert...

At the end of the evening, for the last round, three dessert wines made of Muscat of Alexandria and stemming from the Mediterranean Basin and South Africa, were added to the tasting.



Grain d'Or, a unique 2009 cuvée by Domaine des Trois Cavaliers, from Berkane; *Sangue d'Oro* 2009 by Carole Bouquet, a Pantelleria; and the famous *Vin de Constance* 2005 by Klein Constantia. A tasting that should incite the wine growers of Morocco to develop sweet wines!

Michèle Aström Chantôme

— www.mamounia.com —



CHÂTEAU CANTINOT

VIN DE BORDEAUX MAIS SURTOUT CANTINOT



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Yann & Florence Bouscasse
1, Cantinot - 33390 CARS - Tél. /Fax : 33 (0) 5 57 64 31 70
chateau.cantinot@wanadoo.fr - www.chateau-cantinot.com

Concours du *Meilleur Sommelier de Belgique 2015*

DIMANCHE 11 octobre dernier s'est tenue la finale du concours du Meilleur Sommelier de Belgique 2015-2016. La Gilde des Sommeliers de Belgique est heureuse d'annoncer que le gagnant du titre est Benoît Couderé (restaurant *De Karmeliet* – Bruges).

Le concours a été organisé en partenariat par la Gilde des Sommeliers de Belgique, le Club Gastronomique Prosper Montagné et l'association VVS (*Vereniging Vlaamse Sommeliers*). Ce concours national renommé a été présidé par Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde 2013 et Meilleur Sommelier d'Europe 2010, entouré par un jury de 15 professionnels nationaux et internationaux.

Les finalistes furent confrontés chacun à leur tour à une série d'épreuves de haut niveau, parmi lesquelles une dégustation de 3 vins et 6 spiritueux, la correction d'une carte des vins sur écran, un accord mets et vins, le service d'un Champagne, la décantation d'un vin et la reconnaissance de produits naturels.

La Gilde des Sommeliers de Belgique étant la seule association nationale officielle et membre fondatrice de l'Association de Sommelierie Internationale (A.S.I.), le lauréat aura la possibilité de représenter officiellement la Belgique aux prochains Concours du Meilleur Sommelier d'Europe et du Meilleur Sommelier du Monde.

Félicitations au vainqueur et aux deux finalistes qui n'ont pas démerité !

— www.sommeliers-gilde.be —



▲ Benoît Couderé

Best Sommelier of Belgium 2015

THE FINALS of the Contest of the Best Sommelier of Belgium 2015-2016 took place on last Sunday, October 11. The Belgian Guild of Sommeliers is glad to announce the winner of the title is Benoît Couderé (De Karmeliet restaurant – Brugge).

The competition has been organized in partnership by the Belgian Guild of Sommeliers, the Prosper Montagné Gastronomic Club and the association VVS (*Vereniging Vlaamse Sommeliers*). This famous national

competition has been presided over by Paolo Basso, Best Sommelier of the World 2013 and Best Sommelier of Europe 2010, with a jury of 15 national and international professionals.

The finalists have each in turn been submitted to a series of high-level tests, among which a tasting of three wines and six spirits, the correction of a wine menu on a screen, a food and wine pairing, the service of a Champagne, the decanting of a wine and the identification of natural products.

The Belgian Guild of Sommeliers being the only official national association and a founding member of Association de Sommelierie Internationale (A.S.I.), the winner will have the possibility to officially represent Belgium at the next Best Sommelier of Europe and Best Sommelier of the World competitions.

Congratulations to the winner and the two other finalists who can be proud of their performance!

— www.sommeliers-gilde.be —

DEPUIS 1760
CHAMPAGNE
Lanson
à REIMS FRANCE

SINCE
1760
THE
PERFECT
START



* DEPUIS 1760, L'APÉRITIF PARFAIT

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

C
H
A
M
P
A
G
N
E

o s s i e r

CHAMPAGNE

Champagne Franck Bonville
Champagne Brixon-Coquillard
Champagne de Venoge
Champagne Duval-Leroy
Champagne Gaudinat-Boivin
Champagne Michel Gonet
Champagne Jeeper
Champagne Palmer
Champagne Joseph Perrier
Champagne Ployez-Jacquemart
Champagne J.M. Tissier
Champagne Tribaut-Schloesser
Champagne Pierre Trichet

Champagne **FRANCK BONVILLE**

Des Blancs en Grand Cru à 100 %, sinon rien !

Le meilleur et rien que le meilleur pourrait être la devise de la maison Franck Bonville et de sa famille, établis à Avize depuis 4 générations. Aux commandes depuis 1996, Olivier a aménagé un chai pour faire du parcellaire. Fondu de Chardonnay Grand Cru, ce vigneron d'Avize élabore de Grands Blancs !



▲ Olivier Bonville dans son vignoble

QUADRAGÉNAIRE à la barbe courte, Olivier tient les rênes du domaine familial de 12 hectares qui se singularise de celui des voisins. Il est monocépage sur le Chardonnay, classé Grand Cru à 100 %. Tous les villages qui le composent se situent en Côte des Blancs. Son domaine s'articule autour de 6 ha à Avize (berceau de sa production et adresse du siège depuis 1937), 5 ha à Oger, 2 ha au Mesnil-sur-Oger, 1,5 ha récem-

ment, et enfin 1 ha à Cramant. Particularité, tous ces crus du Nord au Sud sont mitoyens.

Plus qu'une simple expression du terroir, les vins Franck Bonville marient les crus cités précédemment en fonction de leurs caractéristiques : « Cramant est source de puissance, Avize apporte du fruit et de la rondeur, Mesnil-sur-Oger de la minéralité, Oger de la finesse et de l'incisivité », nous confie Olivier.

▼ Le Village d'Avize et le vignoble Franck Bonville.



« J'ai toujours vécu dans les vignes,
c'est mon univers, ma vie ! »

Cet enfant du pays diplômé d'Avize et d'œnologie à l'Université de Reims, va quotidiennement dans les vignes, effectue des prélèvements régulièrement, écoute heure par heure la météo. Il connaît le moindre recoin de son vignoble. L'excellence de ses vins, il l'attribue au terroir et à la connaissance qu'il en a, de ses parcelles hâtives ou précoces, de leurs différentes orientations, de leur localisation. Pour sa pratique culturale saine – ni désherbant, ni insecticide, traitement à minima – son vignoble a été classé de Haute Valeur Environnementale cette année !

« J'ai 77 parcelles, je ne peux toutes les séparer, mais on a créé un beau circuit à la vendange ». Depuis 2012, année d'une très jolie vendange, « je vinifie séparément les cœurs de cuvée des trois terroirs Avize, Oger et Mesnil-sur-Oger. J'ai tiré 2 500 bouteilles de chaque terroir. » Celles-ci sont bouchées liège, elles ne verront le jour qu'en 2018 !

« J'aime la délicatesse
de la bulle, la texture,
le fruité et la rondeur
en bouche, la pureté,
la rectitude ».

Une seule parcelle est actuellement vinifiée séparément, elle se nomme « Les Belles Voyes », c'est un monocru, monocépage, zéro dosage, qui fermente en fût de chêne de 2,25 hl. « C'est la première cuvée que j'ai créée en 1998. Commercialisée en 2010, elle rencontre aujourd'hui un franc succès ! »



▲ Olivier Bonville dans la cuverie et le chai attenant.



▲ La pyramide de coffrets *Belles Voyes* dans l'entrée de la Maison Franck Bonville.

Olivier produit des vins à son image

Pour les six autres Champagnes, il sépare au pressoir les cuvées et les tailles. Il effectue les deux fermentations en cuve inox thermo-régulée puis soutire à l'air, passe le vin au froid, filtre et laisse reposer les vins deux mois avant les assemblages. Suit un vieillissement en bouteilles de quatre ans et de six mois après dégorgement.

La cuvée *Brut*, monocépage Chardonnay, est un assemblage de Grands Crus de 3 à 4 années de vendange (2009-2010-2011-2012 dont 40 % de vins de la dernière vendange). La cuvée *Prestige* est assemblée avec les deux meilleures cuves dégustées lors des assemblages. Le *Rosé* est composé comme le brut d'un assemblage de 10 % de vin rouge Grand Cru acheté (dans le cadre des 5 %) chez un vigneron ami d'Ambonnay. Le *Millésime* est élaboré avec Avize exclusivement, actuellement vendange 2010, dosé à 6 g/l ; 5 000 bouteilles de ce même millésime sont gardées non dosées pour être proposées en Extra-Brut. Est aussi élaboré un Demi-Sec dosé à 25 g.

Olivier Bonville incarne une nouvelle génération de vignerons dont on se communique l'adresse de bouche à oreille, qui cherche, tente de produire des vins encore meilleurs. « Ce qui me plaît dans ce métier, nous confie-t-il, c'est la transmission, la continuité, ... ». Sa fille s'appelle Camille, il vient d'élaborer une cuvée à son nom ! Chut, elle n'est pas encore mise sur le marché...

Marie-Caroline Bourrellis

— www.champagne-franck-bonville.com —

AIRFRANCE



FRANCE IS IN THE AIR



OUI À LA HAUTE CUISINE

Dégustez des menus élaborés par de grands chefs français étoilés, accompagnés d'une sélection des meilleurs fromages et pâtisseries.

AIRFRANCE_KLM

France is in the air : La France est dans l'air.

AIRFRANCE.FR

Champagne FRANCK BONVILLE

100% Grand Cru white grapes or nothing!

The best and only the best could be the Franck Bonville house and family's motto, settled in Avize for four generations. Managing the domain since 1996, Olivier equipped a cellar to work by plot. Fond of Grand Cru Chardonnay, the wine grower from Avize crafts grand white Champagnes!



AGED 40 with a short beard, Olivier is in control of the 12-hectare family domain that is in contrast with his neighbours. He works one and only grape variety, the Chardonnay, 100% classed Grand Cru. All the villages it consists of are situated in the Côte des Blancs area. His domain exists out of 6 ha in Avize (heart of the production and address of the head office since 1937), 5 ha at Oger, 2 ha at Mesnil-sur-Oger, 1,5 ha more recently, and at last 1 ha at Cramant. A specificity, all these lands from North to South are contiguous.

More than a simple expression of the terroir, the Franck Bonville wines combine the *crus* previously stated according to their characteristics: "Cramant is source of powerfulness, Avize provides the fruitiness and roundness, Mesnil-sur-Oger the minerality, Oger finesse and sharpness", Olivier confides.

"I have always been living in the vineyard, it is my universe, my life!"

The home-grown man, graduate from Avize Viti Campus and trained enology at the Reims University, goes daily in the vineyard, carries out sampling regularly, listens to the weather forecast hour after hour. He knows the slightest bit of his vineyard. He considers the excellence of his wines comes from the terroir and the knowledge he has of it, of his early plots, their different sun exposure, their situation. Thanks to his sound farming methods—no weedkillers nor insecticide, minimum treatments—his vineyard has been certified of High Environmental Value this year!

"I have 77 plots of land, I cannot separate them all, but we created a good system to treat the harvest with." Since 2012, the year of a very good crop, "I vinified separately the 'hearts' of the cuvées of the three terroirs of Avize, Oger and Mesnil-sur-Oger. I produced 2,500 bottles of each terroir." They all have cork stoppers and will be released only in 2018!

Only one plot is currently vinified separately, it is called *Les Belles Voyes*, single vineyard varietal wines, with no dosage, that ferments in 2.25-hl oak vats. "It is the first cuvée I created in 1998, marketed in 2010, it now meets great success!"

"I love the delicacy of the bubbles, the texture, the fruitiness and roundness on the palate, the purity, straightforwardness."

Olivier models his wines on his own personality

For the six other Champagnes, at the press, he separates the first pressing juices (*cuvées*) from the second ones (*tailles*). He carries out the two fermentations in stainless steel vats then racks the wine, cools it, filters and leaves it to rest for two months before blending. Then comes ageing for four years in bottles and six months after disgorgement.

The *cuvée Brut*, 100% Chardonnay, is a blend of Grand Crus of 3 to 4 years of harvest (2009-2010-2011-2012 with 40% of the wines of the latest harvest). The *cuvée Prestige* is a blend of the best vats tasted during the blending. The *Rosé* consists of, like the *Brut*, a blend of 10% Grand Cru red wines bought (within the allowed 5%) from a friend, a wine grower in Ambonnay. The vintage Champagne is crafted with wine from Avize only—currently the 2010 crop—dosed at 6g/l; 5,000 bottles of the same vintage are kept non-dosed to be sold as very dry (*Extra Brut*). He also crafts a half-dry (*Demi-Sec*) Champagne dosed at 25g.

Olivier Bonville embodies a new generation of wine growers whose address is passed by word-of-mouth, who tries to produce even better wines. "What I love in this job, he confides, is the transmission, the continuity, the dependence on the weather conditions ...". His daughter is Camille, he has just created a *cuvée* in her name! But, shh, it has not been marketed yet ...

Marie-Caroline Bourrellis

— www.champagne-franck-bonville.com —

CHAMPAGNE

Brixon-Coquillard

Des Cuvées pour les Bons Vivants

Enraciné à Ludes-le-Coquet où la vigne est cultivée depuis le Moyen-Âge, Alain Brixon, vigneron indépendant, perpétue la tradition et le savoir-faire de ses aînés. Musiciens ou mélomanes, ils ont tous privilégié l'art de vivre. Alain Brixon signe des cuvées de terroir, classé Premier Cru, et de caractère qui séduiront les bons vivants.

DANS LE VILLAGE de Ludes-le-Coquet, construit en pierre meulière, règne depuis la guerre une certaine austérité. La Maison Brixon-Coquillard peinte en rose, avec fenêtres ouvertes sur les coteaux de la Montagne de Reims, tapissés d'une mer de vignes classées Premier Cru, préfère la vie en rose. Ces vignerons de père en fils depuis quatre générations produisent sur place avec ardeur et pugnacité du Champagne à leur nom.

Le Champagne exige beaucoup de moyens, de soins, et de temps pour atteindre sa plénitude. Le vignoble Brixon-Coquillard se situe exclusivement sur la Montagne de Reims, majoritairement à Ludes-le-Coquet (95 %) et aussi à Rilly et Ecueil. Il s'articule autour des trois cépages. Le Champagne Brixon-Coquillard se différencie sur plusieurs points de ses voisins pour les soins responsables qu'il apporte à ses vignes, à sa terre, pour la conduite de son vignoble en culture ultra raisonnée (baisse de 50 % des produits sanitaires utilisés) et enfin pour les économies de ressources en eau qu'il réalise en utilisant la nouvelle station-service, ouverte en juillet, à l'entrée du village. Elle filtre et recycle les effluents de lavage.

Autre facteur de singularité, Alain et sa femme ont fait beaucoup d'efforts de sélection parcellaire. Ils vinifient séparément tous les cépages et une trentaine de parcelles, classées selon leur exposition, leur localisation (en montagne, à mi-côteau et en plaine), et la composition du sol (limono argileux ou roche mère calcaire). Et leur réservoir de petites cuves. Les vignes greffées hier par sélection massale ont un âge moyen de 30 ans, et donnent des raisins ayant du corps et de la matière. La vinification se fait en cuve inox thermorégulée et les vins tirés passent ensuite minimum deux ans en cave. Celles-ci, situées à 5 mètres sous terre, ont été creusées en hiver, en famille, à main nue, et à la pioche dans la roche mère calcaire ! Elles forment aujourd'hui un dédale de petites galeries naturellement thermorégulées à 11 degrés environ.

Alain apprécie les vins qui ont de la finesse et du fruité, et élabore les vins qu'il aime ! Dans l'assemblage, son nez le guide, c'est le profil olfactif du vin qui l'intéresse. « Tant que je n'obtiens pas la présence de notes florales dans le Blanc de Blancs par exemple je ne suis pas satisfait, et vingt fois sur le métier, je remets mon ouvrage ». Sa cuvée plaisir est le *Blanc de Blancs*, produit à partir de vieilles vignes bien exposées, un vin sur le fruit blanc savoureux, à la finale très saline, présenté en bouteille noire italienne, avec un base trapue et une étiquette ovale sertie d'une frise Art Déco pour en sublimer le caractère. Pour fêter un événement, il choisit plutôt la bouteille *Prestige*, assemblée avec onze parcelles de Pinot Noir, la plus âgée datant de 1972, la plus jeune de 1990, et cinq parcelles de Chardonnay. Elle vieillit en cave minimum quatre ans. « Elle est l'âme de notre maison, avec ses notes de fruits, de torréfaction et d'épices et elle a un long potentiel de garde ». Elle est aussi présentée en bouteille spéciale.

Apanage du flacon festif, le *Brut Rosé 1^{er} Cru*, assemblé avec du brut additionné de 18 % de vin rouge, élaboré à partir de très vieilles vignes de Pinot Noir. La bouteille est sérigraphiée d'un décor de l'artiste Pascal Millet, un clin d'œil aux Années Folles, à la naissance de l'exploitation. Ce Champagne croque le fruit et donne au palais un franc goût de griottes et cassis.

Alain Brixon aime les flacons festifs, la musique, le jazz, le swing, la vie. « Ma mère chantait très bien, ma femme joue de la clarinette, moi du trombone, mes trois filles de la flûte traversière, du piano et du violon ». La musique est l'art de combiner les sons. Le Champagne a aussi sa petite musique cristalline, quand on le verse dans le verre, mais il relève plutôt de l'art de décliner les odeurs et les saveurs. La Champagne viticole est musicienne et compte nombre d'orchestres et d'harmonies. Outre sa virtuosité musicale, Alain Brixon est une figure du village de Ludes. Durant trois mandats il fut adjoint au maire, et il est aujourd'hui président de l'Association syndicale autorisée à gérer l'eau du coteau viticole !

Marie-Caroline Bourrellis

Cuvées for bon viveurs

Rooted at Ludes-le-Coquet where the vines have been grown since the Middle Ages, independent wine grower Alain Brixon continues his elders' tradition and savoir-faire. Musicians or music lovers, they all favoured art de vivre. Alain Brixon signs Premier Cru terroir wines of character that draw the bon viveurs.

A KIND OF AUSTERITY reigns in the grindstone-built village Ludes-le-Coquet since the war. The Brixon-Coquillard house painted in pink with its windows opening to the Reims Mountain whose sides are covered with Premier Cru vineyards prefers to see life through rose-tinted ... bottles. These wine growers from father to son since four generations produce onsite with vigour and pugnacity Champagne bearing their name.

Champagne requires much means, care and time to reach fullness. The Brixon-Coquillard vineyards are exclusively situated in the Reims Mountain, mainly at Ludes-le-Coquet (95%) and also at Rilly and Ecueil. It is planted with the three grape varieties. Champagne Brixon-Coquillard contrast in different points with their neighbours for the responsible care they provide their vineyards and lands with and for the ultra rational farming of their vines (50% less sanitary products used), and at last for the water savings achieved thanks to the new service station at the entrance of the village, open since July. It filters and recycles the washing effluents.



▲ Alain Brixon checks the deposit in the bottles of Rosé in the cellar.

Another specificity: Alain and his wife undertook a lot of plot selections. For the vinification, they separate each grape variety and some thirty plots according to their sun exposure, their situation (mountain, mid-slope and plain) and the type of soil (calcareous and clayey, or calcareous source rock). And work them in small vats. The vines formerly grafted by massal selection are 30 years old on average and give grapes with body and material. Vinification is operated in thermo-regulated stainless steel vats and the wine once bottled stays at least two years in the cellars. The latter,

5 meters below ground, have been dug in winter, with the family, by hand with a pick axe in the calcareous source rock! Nowadays they form a maze of small galleries, naturally thermo-regulated at 11°C.

Alain appreciates wines that display finesse and fruitiness, and crafts wines he likes! For blending, his nose guides him, he is interested in the olfactory profile of the wine. "As long as I do not get floral notes in the *Blanc de Blancs* for example, I am not satisfied and I go back to work again again." To him, the cuvée just for pleasure is the *Blanc de Blancs*, produced from sun-drenched old vines, a wine filled with savoury white fruits, with a very salty finish, presented in a black Italian bottle with a plump basis and an oval label set with an Art Deco-style frieze to sublimate its character. To celebrate an event, he rather chooses the *Prestige* cuvée, a blend of eleven plots of Pinot Noir—the oldest dates back 1972, the youngest 1990—and 5 plots of Chardonnay. It ages in the cellars at least four years. "It embodies the soul of our house, with its notes of fruits, roasting and spices and it has a long ageing potential." It is also presented in a special bottle.

Privilege of the festive wine: *Brut Rosé 1^{er} Cru*, blended with Brut added with 18% red wine stemming from very old Pinot Noir vines. The bottle is silk-screened with a decor by artist Pascal Millet, a reference to the Roaring Twenties when the house was founded. This Champagne shows crisp fruits and provides the palate with a pure taste of morello cherries and blackcurrant.

Alain Brixon loves festive bottlings, music, jazz, swing, life. "My mother used to sing very well, my wife plays clarinet, I play trombone, my three daughters play transverse flute, piano and violin." Music is the art of combining sounds. Champagne also plays its crystal-clear music, when it is poured in the glass, but it rather comes within the art of setting out the scents and flavours. The viticultural Champagne region is musical and counts many orchestras and harmonies. Beside his musical virtuosity, Alain Brixon is an important figure in the village of Ludes. For three terms he has been the deputy mayor and he now is the president of the authorized syndical association that is entrusted with the management of the water resource for viticulture in the area!

Marie-Caroline Bourrellis

— www.champagne-brixon-coquillard.fr —

Princes

de VENOGE

VIN DES PRINCES, PRINCE DES VINS



CHAMPAGNE
de VENOGE

33 Avenue de Champagne 51200 Epernay

Credit photo : Studio Francis KAUFF

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



Le Champagne de Venoge *s'installe Villa Gallice* et relance le « Vin des Princes »

Depuis 1837, le Champagne de Venoge entretient ses lettres de noblesse, cordon bleu et armoiries sur l'étiquette, cuvées Louis XV... En 2015, son président directeur général, Gilles de la Bassetière, réhabilite l'ancienne Villa Gallice, avenue de Champagne à Epernay, pour asseoir historiquement la Maison de Venoge.

EN INVESTISSANT les murs de la Villa Gallice, construite en 1898 par l'architecte Blondel pour Marcel Gallice, ancien propriétaire de Perrier-Jouët, le Champagne de Venoge justifie son appartenance à « l'aristocratie des bulles ».

Dès le hall d'entrée, le ton est donné. C'est Gaëtan de Venoge, le petit-fils du fondateur, président de 1886 à 1898, dont le buste trône dans une alcôve en trompe-l'œil de marbre, qui vous accueille. Le grand homme savait recevoir. L'entrée ouvre sur une enfilade de salons où il fait bon converser, danser, déguster, souper, écouter un concert. Les volumes majestueux des lieux, les hautes fenêtres ouvertes sur un vaste parc, les lustres en cristal, les cimaises en stuc ciselé et poché de frises et motifs en or, les riches passementeries, les tapis au petit point inspirés d'Aubusson, les fauteuils cabriolet Louis XV, les consoles en bois doré aux poignées en cuivre ciselé, le piano à queue Pleyel, donnent de la légitimité au style originel du Champagne de Venoge. On découvre même dans ces salons un tableau XVIII^{ème}, un portrait du roi Louis XV réalisé d'après Van Loo ! Et pour finir la soirée, a été aménagé toujours au rez-de-chaussée un billard fumoir avec des vitrines de trophées.

Une réhabilitation faite en 6 mois !

Les sous-sols ont gardé leur esprit d'origine. Au 1^{er} sous-sol, à l'étage des gens de maison, se trouvent une chaudière à charbon, une cuisinière en fonte, un lavoir en pierre, un sèche-linge à air pulsé, un garde-manger, qui seront bientôt réhabilités. Au 2^{ème} sous-sol, les caves en brique et pierre meulière avec poutrelles de fer ont été restaurées dans un esprit loft, avec des grilles en fer forgé, des serrures de la prison de la santé. Elles pourront accueillir 20 000 bouteilles environ, dans des caveaux organisés par décennie (1960-70-80-90). Les cuvées trésors et les millésimes très anciens de 1928 à 1960, considérés comme exceptionnellement rares, seront rassemblées dans l'œnothèque !

Le 1^{er} étage est composé de bureaux et de salles de réunion. Gilles de la Bassetière s'est réservé le boudoir de Madame. Dans ces espaces se dessine le futur de la Maison de Venoge, appréhendé dorénavant en prolongement de son vécu, de son passé. Une récente étude du CIVC a montré que lors de la dégustation du roi des vins, les pensées

...



▲ L'ancienne Villa Gallice devient le siège de la Maison de Venoge.

des invités se tournaient vers la royauté, la noblesse, la vie de Château... Un terreau digne d'intérêt pour le Champagne de Venoge dont le slogan depuis l'origine est « Noblesse Oblige... » et dont la publicité s'articule autour de « Vive le Roi » !

Le rang aristocratique conforté

Côté cuvées, la ligne *Cordon Bleu* est maintenue. En cuvée prestige, la Maison de Venoge, depuis l'origine, a rendu hommage au roi Louis XV qui autorisa par arrêté la prise de mousse dans la bouteille. Elle les baptisa du nom du roi. « Ces cuvées Louis XV brut et rosé conditionnées en carafe commencent à très bien marcher », avoue le président.

A ère nouvelle, cuvées nouvelles. La Maison de Venoge ressuscite cette année la mythique Cuvée des Princes créée en 1864 par Joseph de Venoge en hommage aux Princes d'Orange. Et persiste et signe dans sa présentation en carafe qui rappelle les habitudes de la grande aristocratie qui

décantait au début du XX^{ème} siècle le Champagne en flacon de cristal. Dès septembre sortira sur le marché *Princes Blanc de Blancs* composée uniquement de Premiers et Grands Crus (Mesnil-sur-Oger et Trépail). Elle présente de subtils arômes de fleurs blanches et d'agrumes et une belle minéralité ; *Princes Rosé* assemblé avec des Pinots Noirs de la grande et petite Montagne de Reims et des vins des Riceys dégage des fragrances de groseille, de fraise, de pamplemousse et de zeste d'orange (PVC env. 50 €) ; et enfin *Princes Blanc de Noirs* qui relève d'une grande virtuosité aromatique, et *Princes Extra Brut* ne verra le jour qu'en 2016.

Avec une réhabilitation effectuée tambour battant, des cuvées ressuscitées, une adresse classée patrimoine mondial, le Champagne de Venoge semble avoir tous les atouts pour séduire le consommateur du III^{ème} millénaire. A suivre...

Marie-Caroline Bourrellis

— www.champagnedevenoge.com —



Champagne de Venoge settles in the Gallice Villa and revives the 'Princes wine'

Since 1837, Champagne de Venoge nurtures its nobility—blue ribbon and coat of arms on the label, Louis XV cuvées ... In 2015, CEO Gilles de la Bassetière renovated the old Gallice Villa, on Avenue de Champagne in Epernay, to historically settle the De Venoge house.

BY MOVING into the Gallice Villa built by architect Blondel in 1898 for Marcel Gallice, former owner of Perrier-Jouët, the De Venoge Champagne fully justifies belonging to the "bubble aristocracy".

From the entrance hall, the tone is set. Gaëtan de Venoge, grandson of the founder, chairman from 1886 to 1898, whose bust has pride of place in the marble alcove in trompe-l'œil style, welcomes the visitor. The great man knew how to host. The entrance opens to adjoining lounges where one can converse, dance, taste, supper, listen to a concert. The majestic volumes of the place, the high windows opening to a vast park, the crystal chandeliers, the picture rails made of carved stucco with gilded friezes and patterns, the rich trimmings, the Aubusson-style petit point tapestries, Louis XV-style cabriolet chairs, the gilt wood consoles with finely carved copper handles, the Pleyel grand piano, give legitimacy to the original style of Champagne de Venoge. One can even discover a XVIIIth-century painting, a portrait of King Louis XV inspired by Van Loo's! And to end the evening, a billiard and smoking room have been fitted out on the ground floor with trophy cabinets.

A renovation in a 6-month time!

The basement kept its original spirit. The first basement, the domestic servants' floor, hosts a coal boiler, a cast iron cooker, a stone washing place, a forced-air laundry dryer, a pantry, that will soon be rehabilitated. At the second basement, the brick and grindstone cellars with iron beams have been restored with a loft spirit, with wrought iron grids, prison-like locks. In the future they will shelter some 20,000 bottles in vaults organized by decades (1960-70-80-90). The treasure wines and the very old vintages from 1928 to 1960, considered as exceptionally rare, will be gathered in the wine library!

The first floor consists of offices and meeting rooms. Gilles de la Bassetière chose the former boudoir. Here the future of the De Venoge house is decided, now considered as a



▲ Gilles de la Bassetière

continuation of its history, its past. A recent CIVC survey showed that when the king of the wines is tasted, the guests' thoughts turn to royalty, nobility, life in the castles ... An interesting breeding ground for Champagne De Venoge whose slogan has always been "Nobility obliges ..." and whose advertising is based on "Long live the king"!

The aristocratic position strengthened

On the wines side, the range *Cordon Bleu* is kept. For the Prestige cuvée, the house has always paid tribute to King Louis XV who decreed bottle fermentation. The house named them by the king. "These *Louis XV Brut* and *Rosé* cuvées in carafes are facing increasing success", the chairman admits.

New era, new cuvées. This year the De Venoge house revives the mythical *Cuvée des Princes* created in 1864 by Joseph de Venoge in tribute to the Princes of Orange. And continues to present the wine in a carafe that remind the early XXth-century habitude of the aristocracy to serve the Champagne in crystal decanters. From September, *Princes Blanc de Blancs* will be released, only composed of Premier and Grand Crus (Mesnil-sur-Oger and Trépail). It presents subtle aromas of white blossom and citrus and a lovely minerality; *Princes Rosé* blended with Pinot Noir from the Reims mountain and St-Thierry massif (called "small Mountain of Reims") and wines from Riceys exudes scents of redcurrant, strawberry, grapefruit and orange peel (RSP €50); and at last *Princes Blanc de Noirs* which evidences a great aromatic masterliness, and *Princes Extra Brut* will be released in 2016.

With such a quick renovation, revived cuvées, an address classed world heritage, Champagne de Venoge seems to have all the assets to attract the consumer of the third millenia. To be continued ...

Marie-Caroline Bourrellis

— www.champagnedevenoge.com —

Ice•
bag®
L'Original



New
VASK

Pour rafraîchir vos bouteilles
Promouvoir votre marque

*Chill your bottles
Promote your brand*

- Fabrication sur mesure selon vos spécificités
- Nombreux modèles et couleurs disponibles de la canette au jéroboam

- Manufacturing according to your specifications
- Various standard models and colors from cans to jeroboam size

www.icebag.com

GIMEX INTERNATIONAL - FRANCE SINCE 1991



Champagne DUVAL-LEROY

Cuvée Sur-Mesure

La Maison Duval-Leroy est aujourd'hui présente sur 250 tables étoilées dans le monde, lesquelles rêvent toutes de servir un Champagne à leur nom. Dès 1985, Carol Duval, présidente, dédiait « Cuvée du Chef » l'un ou l'autre Champagne maison servi à la coupe. Aujourd'hui, telle une visionnaire, elle va plus loin et invite étoilés et grands de ce monde à créer leur cuvée sur mesure.

L'ÉLABORATION D'UNE CUVÉE de Champagne est complexe. « Le Champagne exige beaucoup de moyens. Sa pureté et son élégance sont le fruit d'un long travail. Les opérations que nécessite le Champagne sont plus nombreuses que pour n'importe quel vin », écrit Jean-Paul Kauffmann dans « Voyage en Champagne ».

Pour créer sa Cuvée *Sur-mesure*, il faut se rendre à Vertus, siège du Champagne Duval-Leroy, où un service, sur rendez-vous*, est proposé à cet effet. Le programme sur deux jours a été imaginé par la Maison Duval-Leroy et inauguré avec trois chefs pionniers : Eric Frechon, Christophe Bacquié et Rachel Lefebvre. Ces étoilés ont créé une cuvée Duval-Leroy à leur image, à déguster au sein de leur restaurant respectif Lazare à Paris, l'Hôtel du Castellet au Castellet et Octopus à Béziers.



▼ Carol Duval-Leroy



« Réaliser sa cuvée sur-mesure, c'est s'approprier le langage poétique de l'œnologie »

Ces restaurants gastronomiques veulent un Champagne qui « colle au lieu, qui soit digne d'un palace sans être trop ostentatoire », explique Charles Duval, fils de Carol. Mais on ne boit pas le même Champagne dans le midi et à Paris, avec la grande cuisine française et la cuisine fusion par exemple... « Des goûts et des couleurs, on ne discute pas disait Frédéric Nietzsche... et pourtant on ne fait que ça » !

Un exercice intense

Pour affiner la demande de l'étoilé, le programme s'articule autour de 4 demi-journées. La 1^{ère} matinée est occupée à faire le tour des vignobles, des cépages classiques et oubliés, des sols et à expliquer didactiquement le mode de culture et ses répercussions dans les raisins et le goût. S'ensuit un déjeuner dans la salle à manger du siège avec le chef de culture du vignoble, Julien, Carol et d'autres membres de la famille.

L'après-midi est consacrée à la dégustation de vins clairs et à leur différenciation selon le cépage, la région, l'exposition et la maturité ; puis selon l'élevage en cuve inox ou en barrique. Elle se passe en salle de dégustation située entre cuverie dernier cri, et chai de toute beauté. Même pour un passionné, l'exercice est difficile. Un échange avec Sandrine Logette-Jardin, chef de cave, permettra de broser le profil pédagogique du vin désiré. L'exercice



▲ Carol Duval-Leroy et ses fils

étant très fatigué, le restaurateur pourra en soirée assister à un dîner au Champagne avec des accords mets et vins à la Maison, ou faire une coupure et aller se reposer.

La 2^{ème} matinée est réservée aux vins finis. « On ouvre la cave et on goûte une trentaine de vins sur trois vendanges successives 2007-8-9 pour choisir un Champagne Brut ». Le sujet de l'après-midi est le dosage. A partir de plusieurs liqueurs mariant les cépages et les années, le vin choisi sera affiné, exalté.

La Cuvée *Sur-mesure* ainsi élaborée est exclusivement réservée au chef qui la signe, ou à tout grand de ce monde qui veut immortaliser une fête, le mariage d'un enfant ou autre. Cette personnalisation ne peut s'effectuer que pour une commande minimum de 1 000 bouteilles à 40 € l'une. « Réaliser sa cuvée sur-mesure, c'est tout choisir dans les moindres détails et s'approprier le langage poétique de l'œnologie », affirme Carol Duval-Leroy. C'est être initié à son tour pour transmettre à son client ou aux siens la mesure de son talent et de ses ambitions, en lui présentant les saveurs exclusives de son Champagne *Sur-Mesure*.

Marie-Caroline Bourrellis

* Rendez-vous à prendre une à deux semaines à l'avance auprès de Christelle Bosser au + 33 (0)3 26 52 10 75 ou champagne@duval-leroy.com

— www.duval-leroy.com —



▲ Christophe Bacquié, Chef de l'Hôtel du Castellet ; Rachel Lefebvre, Chef Sommelière du restaurant Octopus à Béziers ; Eric Frechon, Chef du nouveau restaurant Lazare à Paris,

Champagne DUVAL-LEROY

Cuvée Sur-Mesure

The Duval-Leroy house is now present on 250 starred tables across the world who all dream to serve a Champagne by their name. Since 1985, chairwoman Carol Duval accepted to sign "the Chef's cuvée" one or another Champagne of the house served by the glass. Now, like a visionary, she goes further and invites starred chefs and great leaders to create their made-to-measure cuvée.

THE CRAFTING of a Champagne is complex. "Champagne requires a lot of means. Its purity and elegance are the fruit of a long process. Champagne demands much more operations than any other wine", Jean-Paul Kaufmann writes in *Journey in Champagne*.

To create a Cuvée *Sur-Mesure*, one has to get to Vertus at Duval-Leroy's head office where a service is especially available for that by appointment. The two-day programme has been imagined by Duval-Leroy and inaugurated with three forerunners: Chefs Eric Frechon, Christophe Bacquié and Rachel Lefebvre. The starred-chefs modelled their own Cuvée *Sur-mesure* to be enjoyed in their restaurant respectively at Lazare in Paris, Hôtel du Castellet at Castellet and Octopus at Béziers.

These gastronomic restaurants want a Champagne "that suits the place, that is worthy of a palace without being too ostentatious", Charles Duval, one of Carol's sons, explains. But one does not drink the same Champagne in the South of France and in Paris, with grand cuisine and fusion cooking for example ... "there is no arguing about matters of taste Frédéric Nietzsche used to say ... and however it is all we do!"

An intense exercise

To refine the starred-chef's demand the programme is built up on 4 half-days. The first morning is dedicated to a visit of the vineyards, the presentation of the classical and forgotten grape varieties, the soils and to the didactic explanation of the farming method and consequences on the grapes and the taste. Then comes a lunch in the dining room with the vineyard manager, Julien, Carol and other family members.



The afternoon is dedicated to the degustation of still wines and their differences according to the grape variety, the region, the sun exposure and the maturity; then according to the élevage on stainless steel vats or on barrels. It takes place in the tasting room located between the state-of-the-art vathouse and the amazing cellar. Even for an enthusiast the exercise is difficult. An exchange with cellar master Sandrine Logette-Jardin will enable to model the pedagogic profile of the desired wine. The exercise being tiring, the restaurant owner can attend a Champagne dinner with food and wine pairings at the House, or take a break and have a rest.

The second morning is dedicated to the finished wines. "We open the cellar and we taste some thirty wines from three successive harvests—2007-08-09—to choose a Brut Champagne." The subject of the afternoon is the dosage. From various shipping liqueurs merging grape varieties and vintages, the chosen wine will be refined, exalted.

The Cuvée *Sur-mesure* crafted accordingly is solely reserved for the chef who signs it, or for any leader who wants to mark a celebration, a child's wedding or so. This customization can only be undertaken for a minimum order of 1,000 bottles at €40 each. "Crafting one's own cuvée made-to-measure means choosing everything down to the slightest detail and adopting the enologist's poetic language", Carol Duval asserts. It means being introduced in turn to transmit to one's customers or family the full range of one's skills by presenting the exclusive flavours of his made-to-measure Champagne.

Marie-Caroline Bourrellis

* Make an appointment one or two weeks in advance with Christelle Bosser: + 33 (0)3 26 52 10 75 or champagne@duval-leroy.com



ECOLE INTERNATIONALE DE SOMMELLERIE
BORDEAUX

INTERNATIONAL SOMMELIER WINE SCHOOL



108, Quai des Chartrons
33 000 BORDEAUX
Tél. : 05 57 87 64 92
cafa@cafa-formations.com



www.cafa-formations.com
www.cafawine.com

CHAMPAGNE *Gaudinat-Boivin*

La gourmandise du Pinot Meunier

Depuis cinq générations la famille Gaudinat cultive la vigne en Vallée de la Marne, au Mesnil-le Huttier, hameau de la commune de Festigny, un haut lieu du Pinot Meunier. Ce cépage, pour révéler sa gourmandise et la prolonger dans le temps, exige un savoir-faire inhérent aux héritiers Hervé et David Gaudinat, actuellement aux commandes de l'exploitation plantée à 75 % en Meunier.



« Leur cuvée fleuron Origine, un indéniable Champagne de plaisir ! »

▲ Hervé et David Gaudinat

VIGNERONS À L'ORIGINE, les membres de la famille Gaudinat ont ensuite livré la coopérative du village, puis ont élaboré dans les années 50 du Champagne à leur nom et étendu sa commercialisation dans les seventies. Au 3^{ème} millénaire, Hervé et David Gaudinat, deux frères, prennent les commandes du domaine familial (6,5 ha) où le Meunier règne en cépage roi.

« Ce cépage, présent dans tous nos assemblages, est le fil conducteur de nos vins. On aime les Champagnes friands, festifs dans lesquels l'amateur retrouvera une palette de sensations fruitées, légères, subtiles, vives ». Leur domaine

a été constitué par leur grand-père qui a réussi à réunir dans un rayon de 3 km autour du siège un parcellaire cohérent, adapté à la viticulture d'aujourd'hui. « Il nous a laissé un lot de vignes bien identifiées, bien zonées. Elles ont pour particularité de disposer d'une variété d'expositions et de substrats, ce qui nous permet de ciseler les Cuvées sur le Meunier en mêlant la provenance géologique des raisins. Toutes ces différences nous permettent de nous approprier nos Champagnes, de les personnaliser », expliquent les deux frères.



Les Meunier sont isolés pour qu'ils donnent leur meilleur. Apprécies pour leur fruit et leur rondeur, ils sont peu mis en valeur par le négoce. Ils souffrent de rendements irréguliers nécessitant une conduite rigoureuse de la végétation pour des raisins à maturité optimale. « Il faut le planter sur une terre adaptée, maîtriser ses rendements, cueillir soigneusement ses raisins sans les blesser à une date où l'équilibre sucre-acidité et la maturité phénologique et aromatique sont satisfaisants, bref avoir une matière première irréprochable. Il faut le pressurer sur place et sans attendre, c'est pourquoi nos parents ont équipé le domaine de pressoirs et cuves », expliquent les deux frères. Complées de toutes ces petites attentions, les cuvées Gaudinat-Boivin sur le Meunier sont aptes au vieillissement de 3 à 5 ans.

Leur cuvée fleuron se nomme « Origine » ! C'est un Blanc de Noirs, monocru de Festigny, originaire de sols maigres, situés à mi-côte, monocépage Pinot Meunier. Elle est produite exclusivement en sélection massale avec un enracinement profond de vieilles vignes (60 ans). Le sol est labouré, enherbé un rang sur deux. N'entre dans sa composition que le cœur de cuvée. La cuvée Origine est un assemblage de deux années consécutives (2007-2008) vinifiées entièrement en fût de chêne de l'Allier aux tanins fins et à la chauffe légère. « On cherche l'affinage, la complexité des arômes plutôt que le goût de bois. On travaille pour que ce Champagne révèle sa richesse, sa gourmandise ». La cuvée Origine est un Champagne de gastronomie, qui à la dégustation livrent des saveurs de fleurs blanches,



1. Les Caves du Champagne Gaudinat-Boivin avec bouteilles séjournant en tas ou sur pupitre.
2. Etabli rue des Vignes, un lieu prédestiné pour le Champagne Gaudinat-Boivin.

3. Le vignoble Gaudinat-Boivin autour du Mesnil le Huttier, en pentes contrastées ou douces.
4. Les deux frères Gaudinat dans leurs caves.

suivies de fondantes saveurs de fruits blancs et d'une mousse crémeuse qui tapissent le palais et le mettent en fête très longtemps. Témoin d'une région, d'un savoir-faire, Origine peut vieillir encore cinq ans !

Le Domaine Gaudinat-Boivin s'enrichit aussi de quelques Chardonnays et Pinots Noirs, judicieusement plantés sur ce terroir. Ces deux autres cépages, toujours assemblés au Pinot Meunier, viennent étoffer la gamme et donner naissance les années exceptionnelles à d'autres cuvées remarquables : *Grande Réserve* et millésimes.

Grande nouveauté pour la fin de l'année. Le Champagne Gaudinat-Boivin sort un extra brut, dosé à 4 g, élaboré à partir de 75 % de Meunier, 20 % de Chardonnay et 5 % de Pinot noir. Ce Champagne vieillit en bouteilles sur lattes pendant trois ans, puis dispose d'une année de repos supplémentaire après dégorgement. Surprise, surprise... à découvrir pour les fêtes.

Marie-Caroline Bourrellis

* Prix départ propriété: 25,00 € TTC pour la cuvée Origine et 14,20 € TTC pour la Sélection Extra Brut

CHAMPAGNE *Gaudinat-Boivin*

The delicacy of the Pinot Meunier

Since five generations the Gaudinat family grows wine in the Marne valley at the locality Mesnil-le Huttier in the village of Festigny, a top place for Pinot Meunier. To reveal its delicacy and extend it in time this grape variety requires a savoir-faire that the heirs Hervé and David Gaudinat now the managers of the estate planted with 75% Pinot Meunier have.

WINE GROWERS from the origin, the members of the

Gaudinat family then provided the cooperative cellar of the village, afterwards they crafted Champagne in their name in the 50s and developed the marketing during the 70s. In the third millennium, two brothers, Hervé and David Gaudinat, took over the family estate (6.5 ha) where Pinot Meunier reigns supreme.

"This variety, present in all our blends, is the main thread of our wines. We love moreish, festive Champagnes where the connoisseurs will find a wide range of fruity, light, vivid sensations." Their estate has been built up by their grandfather who managed to gather within 3 km all around the head office a consistent ensemble of lands adapted to today's viticulture. "He left well-identified plots of lands with a good zoning. The specificity is they provide a variety of exposures and substrata which enables us to chisel the Pinot Meunier wines mingling the geological origin of the grapes. All these differences give us the opportunity to appropriate our Champagnes, to customize them", the two brothers explain.

The Pinot Meuniers are kept apart to give the best. Appreciated for their fruitiness and roundness, they are usually not highlighted by the trade. They suffer from irregular yields that require a rigorous management of the plants to get grapes at optimum ripeness. "It has to be planted on the appropriate soil, its yields have to be mastered, the grapes carefully picked, not to maul them, at a date when the balance sugar-acidity and the phenological and aromatic maturity are satisfying, in short we have to get a raw material beyond reproach. It has to be pressed on site and without delay, that is why our parents equipped the domain with presses and vats", the two brothers explain. Fulfilled



▲ A small cellar where the Allier oak barrels that will keep Origine are stored.

thanks to all these little attentions, the Gaudinat-Boivin cuvées based on Pinot Meunier are ready to age 3 to 5 years.

Their flagship cuvée is *Origine!* It is a single vineyard Blanc de Noirs from Festigny, stemming from poor soils at mid-slope, 100% Pinot Meunier. It is produced exclusively by massal selection with deep rooting of the old vines (60 years).

The soil is ploughed, covered with grass every two rows. Only the heart of the cuvée is kept for its crafting. *Origine* is a blend of two consecutive years (2007-2008) entirely vinified in Allier oak barrels with fine tannins and light toasting. "We seek refining, complexity of the aromas rather than the taste of wood. We work to let the Champagne reveal its richness, its delicacy." *Origine* is a gastronomic

Champagne that releases aromas of white blossom, then melting flavours of white-fleshed fruits and a creamy foam that coats the palate and put it in a festive mood for long. Testimony of a region, a savoir-faire, *Origine* can age some 5 years more!

"Their flagship cuvée Origine, an indisputable pleasurable wine!"

Gaudinat-Boivin also counts some Chardonnays and Pinot Noirs, judiciously planted on this terroir. Both grape varieties, always blended

with Pinot Meunier, complement the range and give rise, in the exceptional years, to other remarkable cuvées: *Grande Réserve* and vintage Champagnes.

And something new for the end of the year. Gaudinat-Boivin releases an Extra Brut, dosed at 4g, crafted with 75% Meunier, 20% Chardonnay and 5% Pinot noir. This Champagne ages in bottles on the laths during three years, than rests an extra year after disgorgement. Surprise, surprise ... to be discovered for Christmas.

Marie-Caroline Bourrellis

* Ex-cellar price: €25.00 € taxes incl. for *Origine* and €14.20 taxes incl. for *Sélection Extra Brut*

Champagne MICHEL GONET

La Fée Sophie réenchante les lieux et les vins

Vignerons depuis 1802, les Gonet sont aujourd'hui une grande famille de la Champagne. Leur patronyme d'origine lyonnaise, « les gones » (surnom donné aux enfants qui poussaient les chariots dans les soieries), signifie les fées. A la 7ème génération, Sophie, en charge de l'exploitation champenoise, associée à ses deux frères, a réenchanté le siège d'Avize.



▲ La Maison de Champagne Michel Gonet, avenue de Champagne à Epernay, est ouverte au public pour réception et dégustations.

« BEAUCOUP DE FILLES sont des fées qui s'ignorent, elles ne savent pas qu'elles sont magiques », écrivait Didier Van Cauwelaert. Sophie Signolle née Gonet avec sa grande natte blonde et sa silhouette sylphide en fait partie. Elle vénère ses arrière-grands parents qui ont élevé son père, ses grands-parents qui ont eu 5 enfants et douze petits-enfants, tous travaillent dans le Champagne ; elle admire son père Michel qui fut le premier à vendre du Champagne à son nom à l'export, qui lui a légué, ainsi qu'à ses deux frères, de belles propriétés tant en Bordelais qu'en Champagne.

Leur domaine champenois, un conte de fée

Il s'étale sur 36 ha, pour la plupart en Grand Cru, que Sophie revendique ! Planté à 80 % en Chardonnay, il est situé principalement en Côte des Blancs sur les communes d'Oger, du Mesnil-sur-Oger, mais aussi en Coteaux du Sézannais à Vindey, et enfin en Coteaux de Montgueux ; et à 20 % en Pinot Noir à Fravaux, sur les Coteaux de Bar-sur-Aube. Elle attribue au Chardonnay toutes les qualités, « il offre une grande palette aromatique, une générosité rare, une longueur en bouche, une maturité inégalée et ne comporte aucune acidité ». Plusieurs de ses parcelles épousant



▲ La fée Sophie peint le flacon prestige d'après nature de ses propres mains pour le rendre unique

un coteau, elle rêve de trouver une culture complémentaire à la vigne à implanter dans l'inter-rang pour que les racines de cette dernière labourent naturellement le pied des ceps. Du domaine des songes à la réalité il n'y a qu'un pas que la fée Sophie va arriver à franchir très prochainement.

« La bonne grâce est le vrai don des fées ; sans elle on ne peut rien, avec elle on peut tout », écrivait Charles Perrault. Pour rationaliser, assainir et élever sa production, Sophie a entrepris la restauration de l'unité de production. Elle a refait l'isolation de la cave et des sols pour supprimer les infiltrations d'eau, a recyclé l'eau, a séparé les parties sèches (telles le pressurage, le dégorgement, l'habillage, les caves de stockage) des parties humides. Elle a réaménagé la cuverie avec des petits volumes propices à ses cuvées parcellaires. Pour donner à cette unité de production un aspect magique, elle a descendu d'un demi-étage ses pressoirs, a installé sa cuverie gravitaire en dessous et ses caves au 2^{ème} sous-sol. Le rez-de-chaussée va être aménagé en open space avec fenêtres ouvertes sur les vignes, elle y organisera là des événements de ses doigts de fée.

Des Champagnes pour tous les instants

Côté vins, c'est une femme de cœur et de convictions. « J'ai d'excellents terroirs et je multiplie à la vente les cuvées mono-terroir. J'aime le pur Mesnil-sur-Oger, le pur Montgueux, le pur Vindey... Les assemblages d'années se faisaient hier pour gagner en régularité, les années s'améliorant climatiquement, on n'a plus besoin de mélanger les années. En revanche je millésime toute ma production (environ

300 000 bouteilles) et le moins bon millésime devient le brut non millésimé. Avec 4 ans de vieillissement, je présente des vins de caractère à forte personnalité commune mais aux traits de saveurs différents. Le Champagne Michel Gonet propose à la carte des Champagnes pour chaque moment. « Mon rosé est frivole élaboré avec des Pinots Noirs flatteurs, à déguster avec des copains ; le *Blanc de Blancs Grand Cru 2009* composé d'Oger et Mesnil-sur-Oger plutôt à l'apéritif avec des professionnels, ce vin s'est couvert d'or dans les concours ; idem pour la *Cuvée Authentique 2004 Blanc de Blancs* mono Grand Cru du Mesnil-sur-Oger habillée à l'ancienne avec ficelle de chanvre et cachet de cire, ses arômes vous transportent au 7^{ème} ciel ». Elle a un vrai coup de cœur pour les vins sans sucre ajouté qui exhalent des senteurs de raisin frais. Depuis 2009, Sophie ne fait plus la fermentation malolactique sur ses vins, gagnant ainsi en finesse, en élégance, en féminité... Un travail de fée !

Une fée artiste

Sophie a aussi des qualités artistiques indéniables. Pour rendre inoubliable sa cuvée prestige, elle recouvre le corps de la bouteille de fleurs des champs peintes d'après nature ! Elle vient aussi de clarifier, moderniser et personnaliser son habillage avec monogramme et signature, et a créé un packaging élégant. Sophie veille aussi sur la Maison de réception et dégustation ouverte au public avenue de Champagne qu'elle juge un « formidable outil de promotion » !

Que de pouvoirs magiques, que de dons ! Son royaume ne se limite pas à son exploitation. Elle occupe bien d'autres fonctions autour de sa profession. Elle est membre de la commission de communication du CIVC, est élue au conseil départemental pour le Canton 2 d'Épernay, représente le syndicat de la propriété rurale de la Marne, est membre du conseil d'administration de la MSA de Champagne Ardenne, préside la Commission des viticultrices au Syndicat Général des vigneron et œuvre avec bienveillance dans toutes ces structures. Avec toutes ses qualités merveilleuses et ses vins délicieux, Sophie, radieuse, enchante la vie de tous ceux qui l'approchent !

Marie-Caroline Bourrellis

— www.gonet.fr —

▼ Nouveauté de fin d'année, le coffret de trois millésimes Grand Cru Michel Gonet.



Champagne MICHEL GONET

Fairy Sophie reenchants the house and the wines

Wine growers since 1802 the Gonets now are a great Champagne family. Their name originally from Lyon, gones (name given to the children who used to push the wagons in the silk factories), means fairies. Sophie, from the seventh generation, is in charge with her two brothers of the Champagne house and reenchanting the head office of Avize.

“MANY WOMEN are fairies who ignore it, they do not know they are magic”, Didier Van Cauwelaert wrote. Sophie Signolle, born Gonet, with her long blond braid and her elfin figure is one of them. She adores her great-grandparents who brought up her father, her grandparents who had 5 children and twelve grandchildren, they all work in Champagne; she admires her father Michel who was the first one to sell Champagne in his name at export, who bequeathed to her two brothers and her some beautiful estates in Bordeaux and Champagne.

The Champagne domain, a real fairy tale

It extends over 36 ha most in Grand Cru that Sophie claims! Planted by 80% with Chardonnay, it is located mainly in the Côte des Blancs area in the villages of Oger, Mesnil-sur-Oger, but also in the Coteaux du Sézannais area at Vindey, and at last in the Coteaux de Montgueux area; and by 20% with Pinot Noir at Fravaux in the Coteaux de Bar-sur-Aube area. She attributes all the qualities to the Chardonnay, “it displays a wide aromatic range, a rare generosity, length on the palate, an unequalled maturity and has no acidity.” Many of her plots of land being situated on a hillside, she dreams of finding something else to cultivate to complement vine growing between the rows so that its roots naturally plough the ground at the foot of the stocks. From a dream estate to reality, there is one step that fairy Sophie is about to cross very soon.

“Good grace is the fairy's real talent; without, nothing can be done, with it, all is possible”, Charles Perrault wrote. To rationalize, sanitize and increase her production, Sophie undertook the restoration of the production unit. She renovated the insulation of the cellar and the soils to get rid of water penetration, recycled the water, separated the wet rooms (like the pressing, disgorgement, labelling areas, the storing cellars) from the dry places. She refitted out the

vathouse with smaller volumes ideal for her plot-selected cuvées. To provide this unit with a magical aspect, she moved the presses down half a floor, and installed the gravity vathouse under it and the cellars in the second underground. The ground floor will be fitted out in an open space with windows opening up on the vineyards; there she will skilfully organize events.

▼ Michel Gonet presenting *Prestige Blanc de Blancs 2001*.





▲ Professional reception and tasting room at the head office in Avize.

Champagnes for every moment

On the wines side, she is a woman of heart and convictions. "I have excellent terroirs and I market more and more single vineyard cuvées. I love the 100% Mesnil-sur-Oger, the 100% Montgueux, the 100% Vindey ... Yesterday we used to blend different vintages to gain regularity but the weather conditions are improving every year, no need to mingle the years anymore. Instead I declare vintage my entire production (approx. 300,000 bottles) and the weakest vintage becomes the non-vintage Brut. With 4 years of ageing, I present wines of character with a strong common personality but with different features of taste. Champagne Michel Gonet proposes Champagnes adapted to every moment. My rosé has a frivolous side, crafted with flattering Pinot Noirs, to enjoy with friends. The *Blanc de Blancs Grand Cru 2009* stemming from Oger and Mesnil-sur-Oger rather for an aperitif with professionals; this wine has been overlaid with gold in the contests; the same for the cuvée *Authentique 2004 Blanc de Blancs*, exclusively made of Grand Cru from Mesnil-sur-Oger, with an old style packaging with a hemp string and wax stamp, its aromas carry you to heaven." She has a real crush on wines without added sugar that exude scents of fresh grapes. Since 2009, Sophie does not operate malolactic fermentation anymore, thus gaining finesse, elegance and femininity ... A fairy's work!

An artist fairy

Sophie also has undeniable artistic skills. To turn her Prestige cuvée unforgettable she covers the bottle with wild flowers painted from nature! She has just clarified, modernized and customized the presentation with monogram and signature, and created an elegant packaging. Sophie also watches over the reception and tasting house open to public at *Avenue de Champagne* in Epernay and that she considers to be "a fantastic promotion tool"!

So much magic power and talent! Her realm is not limited to her estate. She has many other functions in link with her profession. She is a member of the communication

committee of CIVC*, has been elected to the Department Council for the district 2 of Epernay, represents the syndicate of land owners of the Marne department, is a member of the board of directors of the farmers' social security organization of the Champagne-Ardenne region, presides over the femal wine growers commission at the General Syndicate of Wine Growers and she strives with goodwill in these structures. With all these marvellous qualities and delicious wines, Sophie, radiant, enchants the lives of all of those around her!

Marie-Caroline Bourrellis

* CIVC : Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne

— www.gonet.fr —

▼ *Blanc de Blancs Grand Cru 2004*,
matured in barrels and with the traditional cap.



berthomieu
TONNELLERIE

ERMITAGE
TONNELLERIE



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

www.berthomieu-ermitage.com

Parc d'activités des Bertranges - 58400 LA CHARITE SUR LOIRE - France
Tél. +33 3 86 69 62 79 - Fax +33 3 86 69 67 47 - contact@berthomieu-ermitage.com



▲ Samuel Ferjou, Gérard Basset et Nicolas Dubois

Champagne **Jeeper**

Rencontre au sommet

Lors de la Grande Dégustation Champagne organisée par Sommeliers International, une rencontre au sommet a eu lieu entre Gérard Basset, Meilleur Sommelier du Monde 2010, et Nicolas Dubois, président du Champagne Jeeper. Thème du rendez-vous, la nouvelle gamme Jeeper, conditionnée en flacons exclusifs.

A PRÈS LES PRÉSENTATIONS D'USAGE, Nicolas Dubois a confirmé que l'année 2015 est une grande année ! Les vendanges se sont étirées du 29 août au 20 septembre, avec une qualité de raisins homogène. Il avoue posséder, avec sa femme, l'âme d'un vigneron plutôt que celle d'une maison. « On est parti de zéro, on a construit notre vignoble 25 ha en propriété propre sur 40 ha en exploitation et 180 ha en approvisionnement raisins. J'en prends quotidiennement le pouls, et choisis les meilleurs raisins pour Jeeper. Michel Reybier, propriétaire du Château Cos d'Estournel, mon associé, mettant les moyens nécessaires pour élaborer le meilleur Champagne, est très exigeant sur la qualité, et à tous les niveaux du groupe qu'il dirige, c'est la même implication d'excellence ». La marque Jeeper représente aujourd'hui 500 000 cols commercialisés via quatre références. Cette marque a une histoire et surtout une philosophie singulière du produit. Elle a développé un goût maison, en élevant tous les Chardonnays en fût de chêne pendant deux ans !

Néanmoins les cuvées Jeeper reflètent l'authentique expression du terroir, avec un petit plus apporté par l'élevage sous bois. *Grand Assemblage* est le vaisseau amiral du Champagne Jeeper. Assemblé avec une dominante Chardonnay (60 %), des Pinots Noirs (25 %) et du Meunier (15 %), soit 37 crus – est actuellement commercialisée la vendange 2010 – ce vin est à l'image de la Champagne. Additionnée de 20 à 25 % de vins de réserve passés en fût, dosée en brut (7g/l), « après deux fermentations et trois ans de cave, cette cuvée fleure bon le coing, pense Gérard Basset. Sa bouche est gourmande, voluptueuse, avec une étoffe crémeuse comme un sabayon de fruits exotiques. Ce Champagne exprime une belle maturité et témoigne d'une franche générosité » !

Brut Grande Réserve Chardonnay séduit les sommeliers britanniques. Ce Blanc de Blancs est assemblé avec des raisins blancs en provenance de onze crus situés en Montagne de Reims, au Pays Vitryat et sur la Côte des Blancs et compte 45 % de vins élevés 24 mois sous bois.



Cette cuvée exhale des senteurs florales et minérales que l'on retrouve en bouche, signe de qualité. Sa vivacité attire, mais loin d'être agressive et incisive, elle décline des saveurs de miel de fleurs d'une grande douceur et une franche tendresse avec une longue finale minérale. Elle a tout pour faire fondre de plaisir le dégustateur. Elaborée avec singularité, elle est la cuvée signature de la maison et Gérard Basset semble l'avoir vraiment appréciée.

Le Meilleur Sommelier du Monde 2010 est très attiré par les vins sans fard, les vins nature. Le Champagne Jeeper possède une belle référence en la matière, la cuvée Naturelle certifiée bio, assemblée avec 70 % de Pinot Noir et 30 % de Chardonnay, dosée en extra-brut. Gérard Basset l'a trouvé « très bonne », et Nicolas d'ajouter : « C'est la plus rare et la plus technique de notre gamme d'où son positionnement ». Le Meilleurs Sommelier du Monde 2010 a



▲ Michel Hermet et Nicolas Dubois

alors expliqué qu'il était facile de vendre cher une cuvée premium, à condition qu'elle soit bien « marketée ».

Nicolas a rendu sa gamme exclusive en choisissant un flacon dédié, à l'épaule ronde, « trapu à mon image, explique-t-il, la bouteille de 75 cl possède la hauteur d'une demi champenoise », avec un col fin pour minimiser l'échange vin-oxygène. Mis en service en janvier 2015, ce flacon exclusif a immédiatement séduit une clientèle sophistiquée. Il est vrai qu'on a soigné le détail en doublant la coiffe de toutes les bouteilles pour une ouverture propre, en créant

une caisse d'expédition de 6 bouteilles alignées côte à côte où chacune a un berceau de velours...

L'année 2015 se termine bien mais, nous annonce Nicolas Dubois, 2016 réserve son lot de nouveautés. Chut ! L'an prochain sortiront des caves un Grand Cru et un Premier Cru !

Marie-Caroline Bourrellis

— www.champagne-jeeper.com —

Champagne Jeeper

Summit meeting

During the Grand Champagne Tasting organized by SommelierS International, a summit meeting gathered Gérard Basset, Best Sommelier of the World 2010, and Nicolas Dubois, chairman of Champagne Jeeper. An appointment themed Jeeper's new range presented in exclusive bottles.

AFTER THE USUAL presentations, Nicolas Dubois confirmed that 2015 is a great vintage! The harvest stretched from August 29 and September 20, with an homogeneous quality of grapes. He admits he has, with his wife, the spirit of a wine grower more than of a house. "We started from nothing, we built up a vineyard with 25 self-owned hectares from the 40 hectares we exploit and 180 ha of delivered grapes. I take the pulse daily and I choose the best grapes for Jeeper. Michel Reybier, owner Château Cos d'Estournel, my associate, providing the necessary means to craft the best Champagne, is very demanding on quality, and at each level of the group he manages, it is the same commitment for excellence". Jeeper now represents 500,000 bottles marked in four references. This brand has a history and nurtures a peculiar philosophy for the product. It developed a home-made taste by maturing all the Chardonnays in oak barrels for two years!

scents of quince, Gérard Basset thinkd. The palate is moreish, voluptuous, with a creamy texture like a sabayon of exotic fruits. This Champagne expresses a good maturity and pure generosity!"

Brut Grande Réserve Chardonnay seduces the British sommeliers. This Blanc de Blancs is blended with white grapes from eleven *crus* from the Mountain of Reims, the Vitryat area and the Côte des Blancs, and includes 45% of wines aged 24 months in oak barrels. This cuvée exudes floral and mineral scents that can be tasted on the palate, a guarantee of quality. Its vividness attracts, but far from being aggressive and incisive, it presents a range of aromas of flower honey of great softness and a pure tenderness with a long lasting mineral finish. It has all needed for the taster's ultimate pleasure. Crafted in a special way, it is the house's signature cuvée and Gérard Basset seems to have appreciated it.

The Best Sommelier of the World 2010 appreciates non-made up wines, natural wines. Champagne Jeeper has a beautiful reference in this style, the organic cuvée *Naturelle*, blended with 70% Pinot Noir and 30% Chardonnay, dosed in Extra-brut. Gérard Basset said it was "very good" and Nicolas added: "it is the rarest and most technical wine of our range which explains its positioning". The Best Sommelier of the World 2010 then explained it was easy to sell a premium cuvée as long as it is marketed the right way.

Nicolas gave the range an exclusive look by choosing a special bottle, with a round shoulder "chunky like me, he explains, the 75-cl bottle is half the height of a classical Champagne bottle", with a narrow neck to minimize the exchange oxygen-wine. Marketed in January 2015, this exclusive bottling immediately seduced a sophisticated clientele. It is true the packaging has been carefully designed in every detail with a double cap to open the bottles cleanly, and shipping boxes with 6 bottles in a row in a velvet cradle ...

2015 ends well but, as Nicolas Dubois announces, 2016 will have its share of new products. Shh! The cellars will release a Grand Cru and Premier Cru!

Marie-Caroline Bourrellis



▲ Nicolas Dubois and Samuel Ferjou.

Nevertheless the Jeeper cuvées reflect the authentic expression of the terroir, with an extra touch thanks to barrel ageing. *Grand Assemblage* is Jeeper's flagship. Blended with 60% Chardonnay, Pinots Noirs (25 %) and Meunier (15 %), i.e. 37 wines – now on the market the 2010 harvest – this wine is reflective of the Champagne region. Added with 20 to 25% oak-aged reserve wines, dosed in Brut (7g/l), "after two fermentations and three years in the cellar, this cuvée exhudes

— www.champagne-jeeper.com —



www.champagne-palmer.fr

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

CHAMPAGNE PALMER

Nouveau lieu de réception, symbole de l'histoire



▲ Rémi Vervier présente la Maison Palmer, réhabilitée en nouveau lieu de réception.

En 1959, les pères fondateurs du Champagne Palmer investissent la butte Jacquart située dans le triangle d'or de la Cité des Sacres. En 1990, ils annexent immeubles et caves voisines pour enraciner la marque à Reims. Dès les années 2000, un vent de modernisation souffle sur les lieux. Point d'orgue de cette rénovation, Rémi Vervier, directeur général, réhabilite en 2015 le siège originel des 7 fondateurs en maison de réception. La Maison Palmer renaît et retrouve sa place.

LES 7 FONDATEURS du Champagne Palmer ont défini les fondamentaux de ce vin à travers les âges : un approvisionnement d'excellence ; un assemblage pratiqué comme un art pour un juste équilibre entre Pinots et Chardonnay ; de l'élégance en prime sur toutes les cuvées, qui disposent du temps nécessaire, avant et après dégorgement, pour affiner leur mousse, atteindre leur plénitude. Dans le labyrinthe de ses caves, Palmer entretient la tradition, reproduit les gestes ancestraux (remuage sur pupitres des cuvées prestige par exemple), élabore et vinifie en grands flacons (jéroboam, mathusalem, nabuchodonosor), dégorge à la volée les millésimes anciens.

Dans le formidable labyrinthe de galeries souterraines réunies par le Champagne Palmer, dans le grand noir, dans ce monde secret, la tradition perdure. En surface en revanche, le siège affiche luminosité et modernité. C'est un immeuble de verre, aux murs blanc immaculé, au mobilier épuré, aux canapés confortables, aux tables basses transparentes, aux cimaises décorées d'œuvres d'art. Côté technique et logistique, tout a été intégré, pensé, pour magnifier le Champagne et rendre plus attractives les structures aux hommes qui s'en occupent, comme aux visiteurs.





▲ Changement d'habillage pour les Cuvées de la Gamme Réserve.

Dans la cour du Champagne Palmer se dresse depuis toujours une maison en briques claires, inoccupée depuis vingt ans. Celle-ci était le siège originel des fondateurs. Palmer l'a rénovée extérieurement comme intérieurement et l'a dédiée à la réception des clients. Le chantier de rénovation des lieux a duré plus d'un an et a représenté un bel investissement.

Ce vent de modernité a imprégné les structures, mais a aussi soufflé sur les flacons du Champagne Palmer. Leurs habillages ont fait l'objet d'un lifting. « C'est le 2^{ème} relookage de la gamme », explique Rémi Vervier. L'objectif fut d'apporter à ces bouteilles, pureté, modernité et chic, sans modifier la police à l'anglaise inhérente au Champagne Palmer. Deux gammes ont été définies. La première « Réserve » comprend un brut, un extra brut, un rosé et un nectar demi-sec. La seconde baptisée « Premium » s'articule autour d'un Blanc de Blancs, d'un vintage 2008 et d'une nouvelle cuvée : un Blanc de Noirs.

Le Blanc de Noirs, très en vogue dans les années 50, avait complètement disparu de la gamme. Retour aux sources, Palmer l'a fait renaître après quatre ans de travail. Son assemblage a été complètement revisité. Il est élaboré avec les deux cépages noirs à égalité. Les raisins proviennent de crus élitistes de la Montagne de Reims, de la Côte des Bars et de la Vallée de la Marne à volume égal, et 30 % de vins de réserve entrent dans sa composition. Au nez, il exhale des senteurs de pêche et d'abricot, portées par des notes de pamplemousse et de groseille, et s'annonce très frais conformément au style Palmer. En bouche on retrouve les mêmes arômes fruités, « mais c'est la fraîcheur et la finesse qui signent notre Blanc de Noirs. Pour réussir cette cuvée, explique Rémi Vervier, nous sélectionnons les cuves de Pinot les plus tendues, les plus fraîches, les cépages noirs apportant naturellement les notes fruitées et une belle matière. Blanc de Noirs et Blanc de Blancs sont deux cuvées – palmerisées – qui expriment notre vision du Vin de Champagne ».

Blanc de Blancs et Blanc de Noirs, ces deux cuvées premium sont disponibles en quantité limitée, à offrir ou à s'offrir (38 € la bouteille).

Marie-Caroline Bourrellis



— www.champagne-palmer.fr —

CHAMPAGNE PALMER

New reception room, symbol of history

In 1959, the founders of the Palmer Champagne settled at Rue Jacquart in the golden triangle of Reims. In 1990, they bought the neighbouring buildings and cellars to root the brand in Reims. From the 2000s, a wind of modernization blows over the place. Culmination of the renovation, in 2015 general manager Rémi Vervier turned the former head office of the seven founders into a reception house. Palmer revives and takes its place back.

THE 7 FOUNDERS of Champagne Palmer defined the fundamentals of this wine through the ages: a supply of excellence; blending undertaken like art to get the right balance between Pinots and Chardonnay; elegance in all the cuvées who have the necessary time, before and after disgorgement, to refine their sparkling, reach fullness. In the maze of its cellars, Palmer maintains tradition, reproduces the ancient gestures (riddling on racks for the prestige cuvées for example), crafts and vinifies in big bottles (jéroboam, mathuselah, nebuchadnezzar), disgorges by hand the old vintages.

In the incredible maze of the underground galleries gathered by Champagne Palmer, in the dark, in this secret world, tradition continues. On the surface on the contrary, the head office shows brightness and modernity. It is a glass building, with pure white walls, streamlined furniture, comfortable sofas, translucent coffee tables, pieces of art on the walls. On the technical and logistics side, all has been integrated, thought, to magnify the Champagne and make the structures more attractive to the men who take care of them and to the visitors.

In the courtyard of Palmer, a clear brick house was left abandoned since twenty years. It was the former head office of the founders. Palmer renovated it outside and inside and dedicated it to the customer reception. The works lasted for more than a year and represented a big investment.

The wind of modernity blew on the buildings but also on the bottles of Palmer. The labels have been redesigned. "It is the range's 2nd makeover, Rémi Vervier explains. The objective was to provide these bottles with purity, modernity and ele-

gance without changing the English script font that identifies Palmer. Two ranges have been built up. The first one, *Réserve*, consists of a Brut, an Extra Brut, a Rosé and a half dry Champagne. The second one called *Premium* offers a Blanc de Blancs, a vintage 2008 and a new cuvée: a Blanc de Noirs.



▲ Salon Art Déco de la Maison Palmer.

The Blanc de Noirs, very popular in the 50s, had completely disappeared from the range. Back to its roots, Palmer revived it after four years of work. The blend has been completely revisited. It is crafted with both black varieties in equal parts. The grapes stem from elitist growths in the Reims Mountain, the Côte des Bars area and the Marne valley in equal volumes, and 30% of reserve wines enter its composition. In the nose, it exudes scents of peach and apricot, supported by notes of grapefruit and redcurrants, and heralds freshness in

keeping with the Palmer style. In the mouth the same fruity aromas can be felt again, "but it is freshness and finesse that sign our Blanc de Noirs. To successfully achieve this cuvée, Rémi Vervier explains, we select the most tense, the freshest vats of Pinot, the black grape varieties naturally providing fruity notes and a beautiful material. Blanc de Noirs and Blanc de Blancs are two specifically "Palmer"-style Champagnes that express our vision of Champagne wine."

These Premium cuvées Blanc de Blancs and Blanc de Noirs are available in limited quantities to offer or to treat oneself with (€38 a bottle).

Marie-Caroline Bourrellis

— www.champagne-palmer.fr —

Joseph Perrier

L'éclaireur



Le réflecteur Joseph Perrier

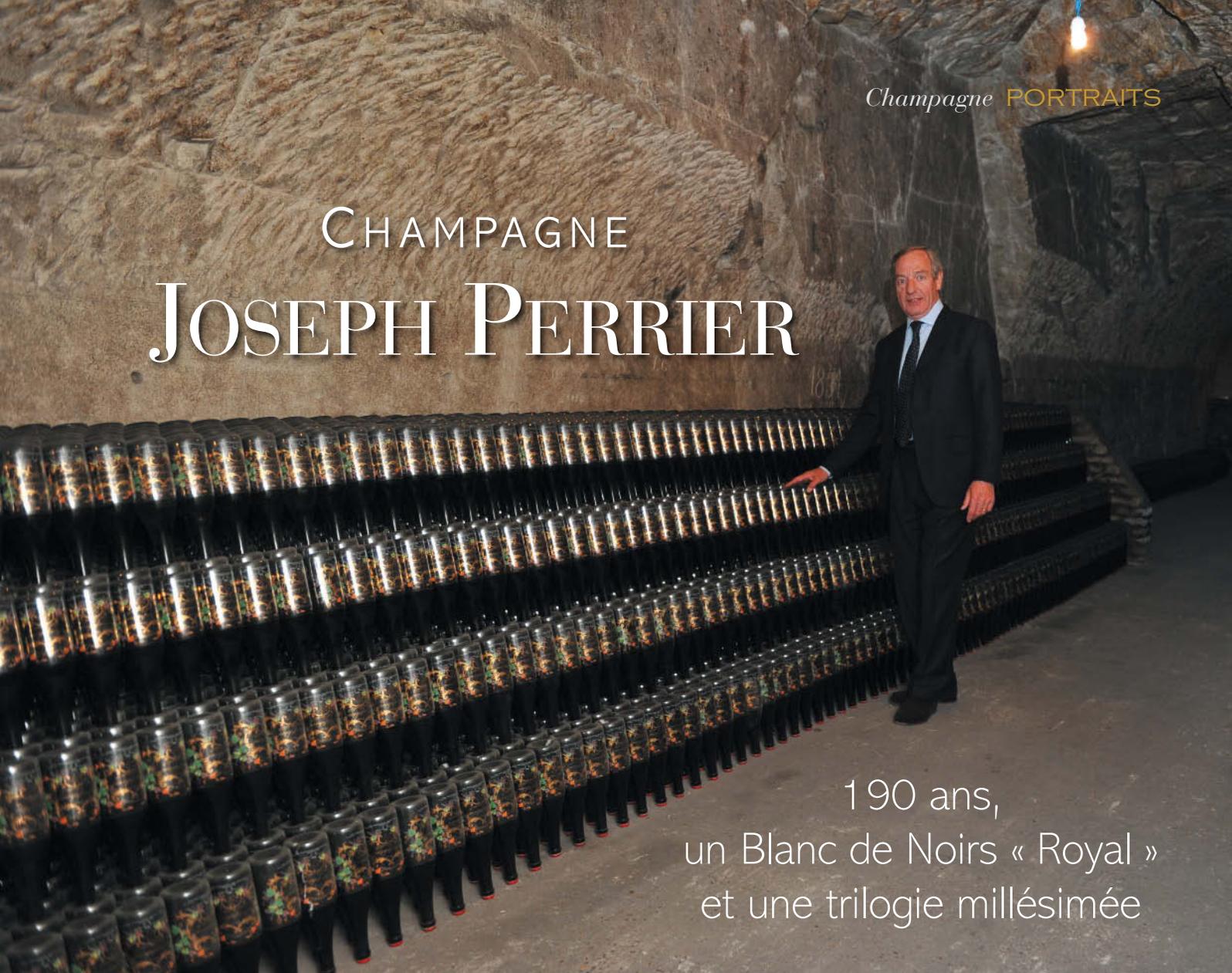
Il équipait autrefois les caves de la Maison pour apporter la lueur du jour dans nos galeries. Cette lumière nous guide de son éclat unique depuis 1825.

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

Partenaire du Concours de
Meilleur Caviste de France



CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER



190 ans,
un Blanc de Noirs « Royal »
et une trilogie millésimée

▲ Jean-Claude Fourmon, président du Champagne Joseph Perrier, dans la galerie.

Joseph Perrier est la seule Maison de Champagne enracinée depuis sa création à Châlons-en-Champagne, une ville qui comportait alors des vignes. Elle fête ses 190 ans cette année !

FAMILIALE depuis sa création, la Maison Joseph Perrier est fidèle à la ville qui l'a vue naître, elle siège depuis 1825 à Châlons-en-Champagne. Elle fait confiance depuis quatre générations à la famille Derwin pour élaborer le Champagne Joseph Perrier, Jérôme a succédé à Claude et a pris sa fonction de chef de cave en début d'année. Elle est très attachée au vignoble de la Vallée de la Marne qui vient d'être classé Patrimoine Mondial ! Sous la direction de Patrick Martin, le vignoble, ce luxe rural, reçoit les soins adaptés à une viticulture durable, il pratique entre autres la confusion sexuelle.

Dans ses fondamentaux, cette maison est historique et humaine. Dans ses caves – d'anciennes crayères gallo-romaines – les hommes travaillent comme des artisans, ils pointent, dépointent, remuent et dégorgent millésimes et cuvées prestige à la main ! Chaque flacon passe en moyenne dans les mains de dix hommes... La production de ce Champagne de connaisseurs est aussi à taille humaine ce qui n'empêche pas la maison d'exporter dans 45 pays.

Le couronnement des cuvées Joseph Perrier, titrées « Royales » par la reine Victoria et le roi Edouard VII son fils, a contribué au rayonnement de cette maison. Les cuvées historiques comportent toujours la mention sur l'étiquette. Dans cette gamme figuraient au début du siècle Brut, Rosé, Blanc de Blancs, Demi-sec, millésime et Blanc de Noirs qui disparut très vite de la vente.

Le Blanc de Noirs Royal remis au goût du jour

L'actuel président Jean-Claude Fourmon – qui a créé, dans les années 80 « Joséphine », entrée au Panthéon des grandes cuvées de Champagne, puis dans les années 2000 un Blanc de Blancs et un Rosé millésimé très appréciés en bouteille victorienne – ressuscite en 2015 le Blanc de Noirs « Royal » d'hier et le remet au goût du jour. Elaboré à partir du seul Pinot Noir, d'un seul cru Cumières classé 1^{er} cru,

...

d'une seule parcelle « La Côte à Bras », propriété familiale depuis sept générations, la Cuvée Blanc de Noirs Joseph Perrier vieillit en cuve parcellaire puis en bouteille pendant six ans, avant d'être dégorgée en petite quantité et dosée à 0 gramme/litre. C'est un Brut Nature qui a été dégusté en avant-première par Philippe Jamesse, Chef Sommelier aux Crayères, qui « l'a apprécié pour l'aspect référent identitaire de son cépage, Pinot Noir de Cumières », plus simplement pour ses qualités organoleptiques. Comme l'explique Jérôme Dervin, « ce Champagne a une forte personnalité, il est iodé. Il s'ouvre sur des fragrances de miel et de mirabelle, puis affirme en bouche des saveurs de framboise, évoluant sur la cerise séchée, le kirsch et les fruits secs qui laissent place à une finale vive et intense ». Il peut être servi à l'apéritif avec des huîtres ou accompagner un repas composé de Saint-Pierre rôti sur la peau ou de ventrèche de porc noir de Bigorre. La salinité de cette cuvée rend Blanc de Noirs Joseph Perrier océanique !

Un anniversaire, cela se fête !

Pour marquer l'évènement, Jean-Claude Fourmon est allé chercher dans son œnothèque taillée dans la craie trois millésimes Brut du siècle dernier.

1975, une grande année climatique, un grand millésime. Cette cuvée fut assemblée avec les trois cépages de la Champagne (50 % Pinot Noir, 45 % Chardonnay et 5 % Pinot Meunier), vingt crus (Cumières, Chouilly, Bergères les Vertus, Sacy...). Elle se révèle empyreumatique sur le fruit, d'une grande finesse, avec une finale qui vous transporte.

1985, année où l'hiver a battu des records de froid, les moûts dégageaient des parfums prometteurs au cours de la fermentation. Ce millésime marie les deux cépages Pinot Noir et Chardonnay à égalité, une vingtaine de crus dont les vignobles maison (Cumières, Damery, Hautvillers et Verneuil). Aujourd'hui, ce vin est d'une étonnante fraîcheur et révèle la complexité qui a fait la renommée des millésimes de Joseph Perrier.

1995, année très équilibrée à la vendange (entre degré alcoolique et acidité), laissait présager de vins fins, vifs et charpentés. Ce millésime fut assemblé comme le 1975 avec les trois cépages de la Champagne, une vingtaine de crus. Il s'impose aujourd'hui comme un vin de plaisir vif où dominent des arômes d'agrumes, de fruits blancs et exotiques.

Le mot de la fin au président : « Ces trois cuvées, des vins de garde, ont encore de beaux jours devant elles ! »

Sylvia van der Velden

— www.josephperrier.fr —



CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER

190 years, a royal Blanc de Noirs and a vintage trilogy

Joseph Perrier is the only Champagne house to be rooted since the beginning at Châlons-en-Champagne, a town formerly covered with vineyards. The house celebrates its 190th anniversary this year!

FAMILY-OWNED since its creation, Joseph Perrier is loyal to the town where it settled in 1825, Châlons-en-Champagne. The house has trust in the Dervin family since four generations to craft the Joseph Perrier Champagne; Jérôme succeeded Claude and took over the position of cellar master in early 2015. The house is very attached to the vineyard of the Marne valley that has just been registered as world heritage! Under Patrick Martin's management, the vineyard – a country luxury – receives the cares adapted to sustainable viticulture; for example he practices mating disruption.

In its fundamentals, the house is historical and humane. In the cellars—ancient Gallo-Roman chalk quarries—the men work like craftsmen, put the bottles neck down, remove them from the racks, riddle and disgorge the vintages and prestige cuvées by hand! Each bottling is handled on average by ten men ... The production of this Champagne for connoisseurs also has a humane size although the house exports to 45 countries.

The recognition of Joseph Perrier cuvées, named "Royal" by Queen Victoria and her son King Edward VII, contributed to the influence of the house. The historical cuvées still bear the mention on their labels. In the early century the range included a Brut, Rosé, Blanc de Blancs, Half-Dry, vintage Champagnes and a Blanc de Noirs that soon disappeared from the market.

The Blanc de Noirs Royal updated

Current chairman Jean-Claude Fourmon—who created in the 80s the cuvée "Joséphine" that ranked among the greatest Champagnes, then in the 2000s a much appreciated Blanc de Blancs and a vintage Rosé in a Victorian bottle—revives in 2015 the yesterday's Blanc de Noirs "Royal" and updates. It Crafted with only Pinot Noir, single vineyard Cumières classed Premier Cru, from one plot "La Côte à Bras", a family property since seven generations, the cuvée *Blanc de Noirs Joseph Perrier* ages in a separate vat then in bottles for six years, before being disgorged by small quantities and dosed with 0 gram/litre. It is a Brut Nature that has been tasted for the very first time by Philippe Jamesse, Head Sommelier of *Les Crayères*, who "appreciated it for the identity referent to its variety, the Pinot Noir from Cumières", more simply for its organoleptic. As Jérôme Dervin explains, "this Champagne has a strong personality, it is iodized.

It opens up on scents of honey and mirabelle plums, than asserts itself with flavours of raspberry evolving towards dried cherry, kirsch and dried fruits that open the way to a vivid and intense aftertaste". It can be served for the aperitif with oysters or accompany a meal with oven-roast John Dory on the skin or Bigorre black pig streaky bacon. The saltiness of this wine turns the Joseph Perrier Blanc de Noirs oceanic!



▲ Philippe Jamesse, Head Sommelier at Les Crayères, likes the referent profile of the Blanc de Noirs from Cumières, Champagne Joseph Perrier.

An anniversary has to be celebrated

To mark the event Jean-Claude Fourmon took out of his wine library dug in the chalk three Brut vintages of the last century.

1975, excellent weather conditions, a great vintage. This cuvée was blended with the three Champagne grape varieties (50% Pinot Noir, 45% Chardonnay and 5% Pinot Meunier), twenty growths (Cumières, Chouilly, Bergères les Vertus, Sacy...). It has an empyreumatic profile with fruits, a great finesse, an aftertaste that carries you away.

1985, when the winter broke the records of cold temperature, the musts exuded promising scents during fermentation. This vintage mingles the two grape varieties Pinot Noir and Chardonnay in equal parts, some twenty growths (Cumières, Damery, Hautvillers and Verneuil). This wine now displays an incredible freshness and reveals the complexity that built up the fame of the Joseph Perrier vintage Champagnes.

1995, a very well balanced year at harvest (between alcoholic content and acidity), foreshadowed fine, vivid and full-bodied wines. This vintage was blended like the 1975 with the three grape varieties, from some twenty growths. It now imposes itself like a pleasurable wine in which the aromas of citrus, white-fleshed and exotic fruits dominate.

The last word to the chairman: "These three cuvées, wines worth ageing, have a beautiful future ahead!"

Sylvia van der Velden

— www.josephperrier.fr —

CHAMPAGNE PLOYEZ-JACQUEMART

Verticale des années 60 aux années 90



▲ Gérard Basset et Laurence Ployez

Fondée en 1930 par Marcel Ployez et Yvonne Jacquemart, la Maison familiale Ployez-Jacquemart fête en 2015 ses 85 ans ! Laurence Ployez, héritière de la 3^{ème} génération, a marqué l'évènement en organisant, à la Briqueterie, le 5 octobre 2015, une verticale de sa cuvée Liesse d'Harbonville, millésimes 1966 à 1988, en présence de Gérard Basset, Meilleur Sommelier du Monde 2010, Michel Hermet, président de l'UDSF, et de la grande sommellerie champenoise.

ACTUELLEMENT aux commandes de la Maison éponyme, Laurence Ployez a organisé cette verticale pour rendre hommage à sa grand-mère Yvonne Jacquemart, fondatrice de la Maison, et mettre en lumière sa cuvée prestige cinquantenaire « Liesse d'Harbonville » dont le nom fut emprunté à la grand-tante d'Yvonne, une femme très jolie et très précieuse !

Yvonne créa cette cuvée premium en 1966. Dans l'œnothèque, il ne restait plus que deux flacons de ce millésime historique dégorgé en 1975. Laurence nous en offrit une bouteille, à la dégustation à la Briqueterie, en précisant sa composition 100 % Blanc de Blancs, provenant de vignes centenaires. Quelle émotion quand le bouchon libéra ce Champagne. Gérard Basset appréciait « la belle expérience

offerte ». Et commentait « sa robe, vieil or étayée de reflets bronze, agrémentée de quelques bulles, de jambes moyennes qui descendent régulièrement. Au nez il ne percevait aucune oxydation, mais plutôt des touches de rancio, de caramel, de cire d'abeille, des senteurs de fleurs séchées, des saveurs de compote, de marmelade. Sa bouche ronde s'avérait douce, et crémeuse sur l'abricot confit, et présentait encore une certaine minéralité et de la fraîcheur. Cette grande dame d'un autre temps qui dégageait élégance, harmonie et fierté, méritait d'être accompagnée de mets exceptionnels cuits au naturel, tels une truffe blanche d'Alba braisée sous la cendre ou un foie de canard du Périgord mi-cuit ».

« Tous les millésimes suivants, nous confiait Laurence, ont été élaborés par papa, il ne millésimait que les années extraordinaires, les cépages de l'année les plus étonnants, dans une cuve de petit volume, pour se faire plaisir ! » Suivi le millésime 1978, un Blanc de Noirs, élaboré avec du pur Pinot Noir de Mailly Champagne (vignoble maison). Son nez magnifique, relevant du parfum, inspira l'assistance des sommeliers présents qui entonna la chanson de Cat Stevens *My lady d'Harbonville*, *why do you sleep so still*. Ses saveurs de pâtisserie chaude, puis d'épices asiatiques et de jasmin enthousiasmaient l'assistance et confirmaient que nous assistions à une dégustation hors du commun. Sa bouche très souple, très soyeuse, avec une vraie salinité en finale, invitait à déguster cette illustre bouteille avec un homard thermidor. Questionnée par Yves Chapier sur le saut dans le temps de 1966 à 1978, Laurence répondait qu'elle avait perdu en œnothèque de nombreuses vénérables bouteilles parce que le muselet rouillait et le bouchon sautait. Aussi la lignée familiale décida-t-elle ensuite de boucher à la cire les millésimes dégorgés sitôt leur vente terminée.

La Liesse d'Harbonville 1979 enthousiasma la sommellerie par sa jeunesse. Elaborée avec des premiers grands blancs de Mailly, Cuis, Mesnil-sur-Oger, Bisseuil et autres crus de la Côte des Blancs, son nez de tabac blond étayé de notes de fruit et de saveurs iodées étonna l'assistance. Eric Arnaud trouve « le millésime 1979 plus vif, plus phénolique que 1978 », et poursuit : « 1979 fut une grande année de Chardonnay. Cette cuvée Liesse d'Harbonville 1979 est d'une fraîcheur insoupçonnée pour son âge. D'elle émane un empire d'essences d'autant plus inattendu qu'elle a été dégorgée il y a très longtemps » ! La Maison renchérit. Laurence « n'utilise que du vin et du sucre de canne pour le dégorgement. Et l'élevage sur pointe exclut le contact du vin et de ses levures, source de vieillissement ». Yves Chapier ajoute « à l'époque les acides étaient importants, les rendements petits, et les raisins plus concentrés », une explication à cette conservation exceptionnelle.

Plus proche de nous, l'année 1982, élaborée avec 50 % de Pinot noir et autant de Chardonnay, « présentait une vraie effervescence en bouche comme un Champagne de gastronomie, de repas, affirmait Michel Hermet. Ce dernier millésime se rapproche de l'année 1978 avec ses notes d'épices douces, légèrement caramélisées, ses arômes de pâtisserie chaude. Mais au palais il affirme sa puissance, sa finesse et sa fraîcheur, et un excellent équilibre. Et, concluait-il, pour laisser ce vin de garde s'exprimer, je conseille de le servir avec une poularde demi-deuil entourée d'une poêlée de champignons d'automne ».

Suivit *Liesse d'Harbonville 1985*, une année mythique en Champagne que les grandes maisons conservent en œnothèque comme des trésors. « Ce millésime est dans la lignée des vins actuels, pense Gérard Basset, avec sa robe jaune paille égayée d'une effervescence gracile, ses arômes de fleurs blanches et citronnelle, avec son acidité en bouche et sa finale très vive, il me semble impossible de découvrir à l'aveugle qu'il a trente ans ! Sa légèreté et son caractère affirmé permet de le déguster à l'apéritif ou de le servir sur tout un repas dès l'entrée sur une terrine de poissons nobles, suivi d'un turbot grillé, d'une poêlée de cèpes ou d'un filet de veau avec un jus ».

L'année 1988 marque un grand virage dans l'élaboration de cette cuvée d'excellence. Laurence et son père arrêtent l'assemblage de la Cuvée Liesse d'Harbonville qui sera dorénavant composée de 2/3 de Chardonnay et 1/3 de Pinot noir et Meunier. Et ils décident qu'elle sera vinifiée en fût de chêne de trois à cinq vins, pendant sept mois, qu'elle ne subira plus ni fermentation malactique, ni filtration, ni bâtonnage, seulement de simples soutirages ! A l'ouverture, quelles sensations ! Celle-ci surprend les professionnels avec son élégance, son équilibre, ses saveurs fruitées, son grain d'effervescence, sa finesse, sa fraîcheur. Le mot de la fin à Eric Arnaud, président de la Sommellerie Champenoise « on en ferait presque un Champagne d'apéritif, qui va s'ouvrir sur un repas de fête ! »

Et Gérard Basset de qualifier l'ensemble de la dégustation de « très belle réussite qui confirme que la cuvée Liesse d'Harbonville est un vin de Champagne à part entière, et chaque gorgée de chacun de ces millésimes historiques avait aujourd'hui une valeur de témoignage inestimable » !

Marie-Caroline Bourrellis

Photos : Michel Jolyot / Jean Bernard

— www.ployez-jacquemart.fr —

▼ Laurence Ployez, entourée de Gérard Basset, Michel Hermet et des sommeliers champenois





CHAMPAGNE PLOYEZ-JACQUEMART

Vertical tasting from the 60s to the 90s

Founded in 1930 by Marcel Ployez and Yvonne Jacquemart, the family house Ployez-Jacquemart celebrates its 85th anniversary in 2015! Laurence Ployez, heiress of the 3rd generation, marked the event by organizing, at La Briqueterie on October 5th 2015, a vertical tasting of her cuvée Liesse d'Harbonville, vintages 1966 to 1988, in the presence of Gérard Basset, Best Sommelier of the World 2010, Michel Hermet, president of the French Sommellerie, and some eminent sommeliers of Champagne.

CURRENT MANAGER of the eponymous house, Laurence Ployez organized this vertical tasting in tribute to her grandmother Yvonne Jacquemart, founder of the house, and to highlight her 50-year-old prestige cuvée *Liesse d'Harbonville* whose name comes from Yvonne's great-aunt, a pretty and precious lady!

Yvonne created this premium cuvée in 1966. In the wine library only two bottles of this historical vintage, disgorged in 1975, were left. Laurence treated us with one bottle for tasting at La Briqueterie, specifying its 100% Blanc de Blancs composition, stemming from hundred-year-old vines. What an emotion when the cork freed this Champagne. Gérard Basset appreciated "this beautiful experience". And commented "the old gold colour with bronze tinges, livened

up with some bubbles, medium tears that run regularly. In the nose, no oxidization, but rather touches of rancio, caramel, beeswax, scents of dried flowers, compote, marmalade. The round palate was smooth, creamy, with flavours of candied apricot, and still presented a certain minerality and freshness. The grande dame of another time that exuded elegance, harmony and pride, deserved to be paired with exceptional dishes cooked by themselves, like white Alba truffle braised under ash or semi-cooked Périgord foie gras".

"All of the next vintages, Laurence confided, have been crafted by daddy. He only declared vintage, in the extraordinary years, the most astonishing grape varieties, in a small vat, for pleasure!" Then came the 1978 vintage, a Blanc de

Noirs, crafted with 100% Pinot Noir from Mailly Champagne (from the house's own vineyard). Its magnificent nose, just like perfume, inspired the sommeliers to intone Cat Steven's *My lady d'Harbonville*, why do you sleep so still. Its warm pastry flavours, then Asian spices and jasmine, filled the tasters with enthusiasm and confirmed they were attending a very special degustation. Its very supple palate, very silky, with a real saltiness in the aftertaste, invited to enjoy this illustrious bottling with a lobster Thermidor. When asked by Yves Chapier why such a gap in time from 1966 and 1978, Laurence explained that she lost many venerable bottlings in her wine library because the wire-caps went rusty and the corks popped out. The family thus decided to stop the disgorged vintages with wax as soon as the sale is over.

Liesse d'Harbonville 1979 made the sommeliers enthusiast thanks to its youth. Made with Premier and Grand Cru white grapes from Mailly, Cuis, Mesnil-sur-Oger, Bisseuil and other growths from the Côte des Blancs area, its nose with scents of blonde tobacco supported by notes of fruits and iodized flavours surprised the audience. Eric Arnaud thinks "the vintage 1979 is more vivid, more phenolic than the 1978" and goes on: "1979 has been a great year for Chardonnay. This cuvée *Liesse d'Harbonville 1979* has an unsuspected freshness for its age. It exudes an empire of essences even more unexpected that it has been disgorged a long time ago!" Laurence adds she "uses only wine and cane sugar at disgorgement. And the ageing head down avoids the contact of the wine with the yeasts, source of ageing". Yves Chapier adds that "at that time acidity was important, the yields were small and the grapes more concentrated" which explains the exceptional conservation.

Closer to us, the vintage 1982, crafted with 50% Pinot Noir and as much Chardonnay, "presented a real sparkling in the mouth like a gastronomic Champagne, a wine for a meal, Michel Hermet declared. The last vintage nearly tastes like 1978 with notes of mild spices, slightly caramelized, aromas of warm pastry. But on the palate it asserts its powerfulness, finesse and freshness and an excellent balance.



▲ Gerard Basset

And, he concluded, to help this wine fully express, I advise to serve it with a fattened chicken *en demi-deuil* (truffled) with pan-fried autumn mushrooms".

Then came *Liesse d'Harbonville 1985*, a mythical year in Champagne, that the great houses keep in their wine library like treasures. Gérard Basset believes "this vintage is in line with the current wines with its straw yellow colour livened up by a slender sparkling, its aromas of white flowers and lemon grass, its acidity on the palate and its very vivid aftertaste, it seems impossible to me to discover it is thirty years old in a blind tasting! Its lightness and asserted character enables to enjoy it for the aperitif or to serve it over an entire meal from the starter on a noble fish terrine, followed by a grilled turbot, pan-fried ceps or a fillet of veal with gravy".

The year 1988 marks a great shift in the crafting of this cuvée of excellence. Laurence and her father decided on the blend of *Liesse d'Harbonville* that would from then be composed of 2/3 Chardonnay and 1/3 Pinot Noir and Meunier. And they stated it would be vinified in three to five times used oak barrels during seven months, that it would not undergo malolactic fermentation nor filtering nor stirring of the lees anymore, only rackings! When opened, what sensations! It surprises the professionals with its elegance, balance, fruity flavours, the texture of its sparkling, its finesse, its freshness. Eric Arnaud, president of the sommeliers of Champagne, concludes: "We can nearly turn it into a Champagne for the aperitif that would open up over a festive meal!"

And Gérard Basset described the degustation as "a beautiful achievement that confirms the cuvée *Liesse d'Harbonville* is a genuine Champagne wine, and each sip of each of these historical vintages is an invaluable testament".

Marie-Caroline Bourrellis

— www.ployez-jacquemart.fr —

Champagne *J.M. TISSIER*

En route vers l'innovation



▲ Paolo Basso et Fabrice Sommier, avec la famille Tissier présentant ici leurs nouveaux habilages.

Profitant de la présence de Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde, et Fabrice Sommier, MOF Sommelier et Master of Port, en Champagne à l'occasion de la dégustation SommelierS International à Pierry, Jacques Tissier les a conviés pour leur présenter une nouvelle cuvée en gestation.

LA MAISON FAMILIALE Champagne J.M. Tissier exploite un vignoble de 5,4 hectares répartis sur Chavot-Courcourt, Moussy, Pierry et dans le Sézannais. La diversité du vignoble permet des assemblages originaux dont le secret est jalousement gardé. Après la mise en bouteille, 3 à 5 années sont nécessaires au vin pour se parfaire dans les caves.

Le Champagne J.M. Tissier est transmis de père en fils depuis 3 générations (Diogène, puis Jean-Marie et aujourd'hui Jacques). Et les fils de Jacques se préparent assidûment à rejoindre leur père sur le domaine. C'est justement Anthony qui accueille avec ses parents les éminents visiteurs Paolo Basso et Fabrice Sommier.

La maison travaille actuellement à une nouvelle cuvée. Le père et le fils construisent ensemble le projet. « En commençant mon BTS, je savais que mon père voulait innover. J'ai décidé de faire mon mémoire sur les blancs de blancs en fût ». Plus exactement sur l'impact des fûts sur le vin.

Ils ont choisi de vinifier du Chardonnay dans deux types de fûts de 400 l différents. Un tiers en fût neuf, deux tiers en fûts de Sauvignon. Ils pratiquent un élevage sur lies avec différents types de bâtonnage et n'ont pas opéré de fermentation malo-lactique.

Lorsque l'on est vigneron et que l'on souhaite faire un vin qui plaise, il est important de s'évaluer, au travers de dégustations, de salons, de concours, mais également en recueillant des avis auprès de professionnels en prise avec le marché et le consommateur.

Ce que Jacques Tissier a souhaité faire en conviant Paolo Basso et Fabrice Sommier. A ce jour, plusieurs choix s'offrent à lui avec ces vins aujourd'hui en cours d'élevage : créer un Blanc de Blancs, utiliser ce vin pour les assemblages ? Quelle proportion de chaque type de fût dans l'assemblage ? Continuer à élever sur lies complètes ou débourber tout ou partie ? Attendre plus sur la maturité ? Autant d'options qui influent sur le vin final.

Le vin avait été placé en fût le 20 septembre. Celui issu du fût de Sauvignon était déjà bien marqué par les parfums caractéristiques de ce cépage. Paolo Basso souligne « que les consommateurs aiment ces arômes. » Il note que l'échantillon « a une structure délicate, mais qu'elle mériterait qu'on lui donne un peu plus de richesse ». Le vin en fût neuf quant à lui est « plus riche, rond, souple en attaque. » Paolo Basso s'amuse à l'exercice de l'assemblage en mariant les deux échantillons dans les mêmes proportions (2/3 fût de Sauvignon, 1/3 fût neuf).

Un échange intéressant entre les vignerons père et fils et ces grands sommeliers – aussi consultants – qui a mis en lumière la nécessité de telles rencontres entre producteurs et prescripteurs. Les premiers comprennent mieux les attentes des consommateurs ; les seconds peuvent mieux appréhender le travail du vigneron, ses questionnements face à la création d'une nouvelle cuvée qu'il veut être à son image, mais qui doit aussi trouver son marché.

Sylvia van der Velden

— www.champagne-jm-tissier.com —

▼ Dégustation des échantillons tout juste prélevés aux fûts.





J.M. TISSIER

CHAMPAGNE

À CHAVOT-COURCOURT



Terre de passion depuis 1931



Des Champagnes assemblés
avec le cœur et l'esprit.

Depuis 1931, les hommes de la famille TISSIER se transmettent une passion et son savoir-faire : celle de la culture de la vigne et l'élaboration du Champagne. Aujourd'hui, Jacques, accompagné de Marie-Christine, perpétue avec talent, un amour hérité et sincère pour le champagne.



REFLET DE TERRE



ÉCLAT DE TERROIR



EDEN DE ROSÉLIS



DÉLICATESSENCE



ARGOS

9, rue du Général Leclerc
51530 CHAVOT-COURCOURT
Tél. : + 33 (0)3 26 54 17 47



Fax : + 33 (0)9 70 32 07 15
contact champagne-jm-tissier.com
www.champagne-jm-tissier.com

Champagne *J.M. TISSIER*

On the way to innovation

Taking advantage of the presence of Best Sommelier of the World Paolo Basso and Fabrice Sommier, MOF Sommelier and Master of Port, in Champagne for the SommelierS International tasting in Pierry, Jacques Tissier invited them to present a new cuvée in project.

THE CHAMPAGNE J.M. Tissier family house exploits a vineyard of 5.4 hectares divided over Chavot-Courcourt, Moussy, Pierry and the Sézanne area. The diversity of the vineyard enables original blends whose secret is jealously kept. After bottling, 3 to 5 years are necessary for the wine to perfect in the cellars.

Champagne J.M. Tissier is handed over from father to son since three generations (Diogène, the Jean-Marie and now Jacques). And Jacques' sons are seriously preparing to join their father on the estate. And it is Anthony who welcomes with his parents the eminent visitors, Paolo Basso and Fabrice Sommier.

The house is currently working on a new cuvée. The father and the son build up the project together. "When starting studying, I knew my father wished to innovate. I decided to write my report about the Blanc de Blancs matured in vats". More exactly the impact of the vats on the wine.

They chose to vinify Chardonnay in two different types of 400-l vats. One third in new oak barrels, two thirds in Sauvignon barrels. They age the wines on the lees with different types of stirring and without malolactic fermentation.

When a wine grower wants to make a wine that is appreciated, it is important for him to be assessed through tastings, fairs, contests, but also by getting the opinions of professionals who are in direct contact with the market and the consumers.

That is why Jacques Tissier wished to invite Paolo Basso and Fabrice Sommier. At the moment, he has different possible choices about the wines now maturing: create a Blanc de Blancs, use that wine in blends? Which proportion of each barrel in the final blend? Keep on ageing on the complete lees or rack a part or all the wine? Wait for more maturity at harvest? So much options that have an influence on the final wine.

The wine was placed in the vats on September 20th. The one stemming from the Sauvignon vats was already marked by the characteristic scents of the grape variety. Paolo Basso underlines that "the consumers like these aromas". He states that the sample "has a delicate structure, but it deserves a bit more richness". As for the wine in new vats, it is "richer, rounder, suppler at first taste". Paolo Basso playfully tries a blend by mixing both samples in the same proportions (2/3 Sauvignon barrel, 1/3 new barrel).

An interesting exchange between the wine growers, father and son, and the great sommeliers—who also are consultants—that highlighted how important these encounters between producers and prescribers are. The first better understand the expectations of the consumers; the seconds better comprehend the wine grower's work, his questioning when creating a new cuvée that he wants to be at his image but also has to find its market.

Sylvia van der Velden

— www.champagne-jm-tissier.com —

▼ Anthony Tissier, Paolo Basso, Jacques Tissier, Fabrice Sommier and Marie-Christine Tissier.



C&S
Chef & Sommelier



Reveal Up collection
Made in France

Serving your talent

Cheminée pour réduire
la perception d'alcool et d'acidité

*Chimney to reduce
the smell and tart taste of alcohol*

Jauge naturelle
Natural gauge



Chef&Sommelier, l'expertise française
au service de la dégustation du vin.

Chef&Sommelier, the French expertise
dedicated to wine tasting.

Collection élégante de 11 verres
conçue pour la dégustation des vins jeunes et matures.

Elegant collection of 11 glasses
designed for the young and mature wines tasting.

Collection supported by



chefsommelier.fr

CHAMPAGNE

TRIBAUT-SCHLOESSER

L'innovation dans la tradition

Le Champagne Tribaut-Schloesser fait partie de ces maisons où le savoir-faire se transmet de génération en génération. Mais la tradition est ici empreinte de modernité et d'innovation, ce qui n'est pas étranger au succès des bulles qu'on y produit. Si les champagnes Tribaut-Schloesser sont aujourd'hui presque centenaires, la viticulture portant la griffe de ces deux familles est bien plus ancestrale encore.



▲ La famille Tribaut

C'EST EN 1929, à Romery, à quelques kilomètres d'Épernay – capitale de la Champagne – que Roger Tribaut et René Schloesser décident d'unir leur savoir-faire à l'occasion du mariage de leurs enfants Jean et Suzanne. De leur l'amour ne pouvait naître que le meilleur. Sur le vignoble de 50 ha, sur les coteaux les plus prestigieux de la Champagne, on cultive ici des raisins d'exception regroupant 30 % de Chardonnay, 30 % de Pinot Meunier et 40 % de Pinot Noir. Vieillessement des vins en foudres de chêne, muselet en ficelle pour la cuvée *L'Authentique*, la maison de Champagne Tribaut-Schloesser perpétue les traditions depuis 4 générations.

Sébastien Tribaut (petit fils de Jean Tribaut) dirige désormais la propriété. Les techniques de pointe se sont invitées dans les vieux chais. Mais la tradition n'a jamais été oubliée. Certains vendangeurs répètent depuis plus de 35 ans, chaque année, les gestes que leur a appris Jean. Les rendements modérés et le vieillissement en foudres de chêne fondent toujours l'image de marque de la Maison Tribaut-Schloesser qui pour ses vins ne souhaite que deux choses : les meilleurs raisins et les meilleurs bois (retravaillés tous les trois ans pour dégager à nouveau leur inimitable plénitude).



De la terre à la bouteille

L'arrivée de la dernière génération à la tête de la propriété résume à elle seule le leitmotiv qui a toujours guidé les générations qui ont assuré la pérennité des Champagnes Tribaut-Schloesser: la modernité dans la tradition. Fidèles au caractère d'antan, en prenant soin de faire évoluer l'outil et de s'entourer des personnes les plus qualifiées pour tirer la quintessence de leur vignoble, les propriétaires ont à cœur d'élaborer et de proposer une gamme de très bons vins, respectueux du terroir tout en offrant une régularité que l'on doit à la passion des Tribaut eux-mêmes. En effet, fier de ses racines et soucieux de valoriser le terroir, Sébastien Tribaut évolue sur le terrain aussi bien que dans les vignes pour concocter des vins savoureux et généreux.

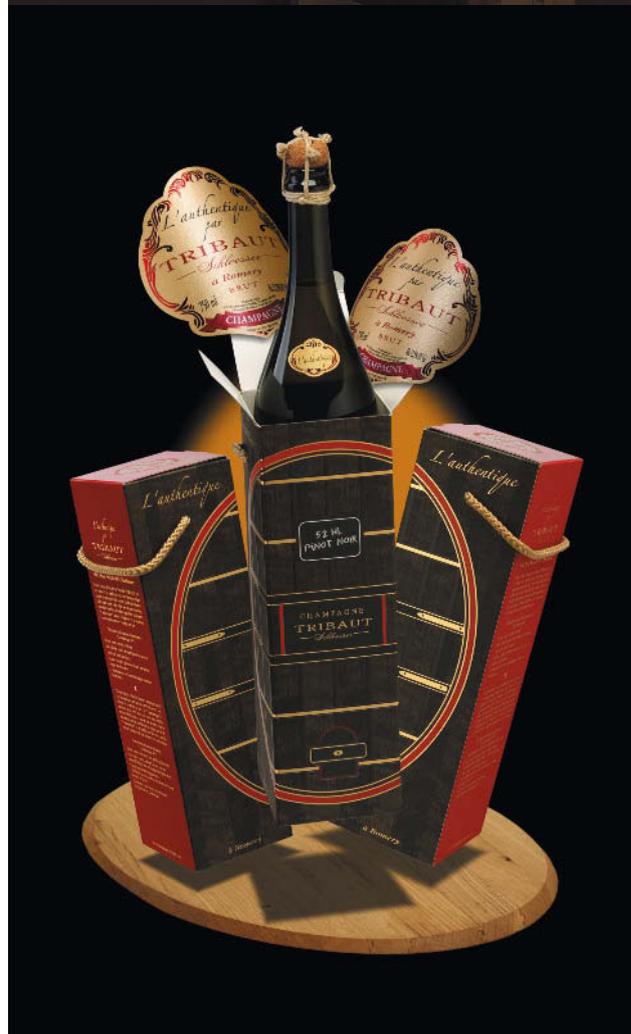


Une marque en plein essor

Cette qualité et cette régularité a permis aux Champagnes Tribaut- Schloesser de se bâtir une notoriété bien au-delà des frontières champenoises. Chaque année, ce sont ainsi quelque 350 000 bouteilles qui sont commercialisées à travers le monde, à commencer par le Benelux, le Royaume-Uni et l'Allemagne. Et les marchés du grand export que sont l'Amérique du Nord ou l'Asie ont aussi largement contribué à cet essor.

Les vins proposent ainsi une gamme complète, garante de la maîtrise d'un savoir-faire, parmi lesquels une Cuvée *Brut Origine* d'un excellent rapport qualité-prix, ou encore un *Blanc de Chardonnay* reconnu depuis plusieurs années par une médaille d'or au Concours des Meilleurs Chardonnays du Monde. Sans oublier la Cuvée René, hommage au fondateur, un haut de gamme médaillé d'or deux années consécutives au Concours International de Bruxelles. Cette année le Brut Millésime 2007 est venu compléter la gamme des champagnes Tribaut Schloesser, déjà composée de 8 cuvées.

— champagnetribaut.fr —



CHAMPAGNE TRIBAUT-SCHLOESSER

Innovation and tradition

Champagne Tribaut-Schloesser is one of the houses where savoir-faire is handed over from generation to generation. But the tradition is here marked with modernity and innovation, which probably plays a role in the success of its bubbles. Although the Tribaut-Schloesser champagnes are nearly a century old, the viticulture practised by both families is even more ancestral.

IN 1929, at Romery, few kilometers away from Épernay – capital city of Champagne – Roger Tribaut and René Schloesser decided to unite their savoir-faire when they married their children Jean and Suzanne. From their love only the best could arise. On the 50-ha vineyard on the most prestigious hills of the Champagne region exceptional grapes are grown, 30% Chardonnay, 30% Pinot Meunier and 40% Pinot Noir. Ageing in oak tuns, thread wire cap for the cuvée *L'Authentique*, Champagne Tribaut-Schloesser continues the tradition since 4 generations.

Sébastien Tribaut (Jean Tribaut's grandson) now manages the estate. Top-notch techniques entered the old cellars. But tradition has never been forgotten. Some pickers have been repeating for 35 years, every year, the gestures Jean taught them. The controlled yields and ageing in oak tuns are the basis of Tribaut-Schloesser's trademark. For their wines they wish only two things: the best grapes and the best oak (changed every three years to exude again their inimitable plenitude).



From the soil to the bottle

When the last generation arrived at the estate, the motto that always guided the generations who guaranteed continued existence to Tribaut-Schloesser champagnes was respected: modernity within the tradition. Loyal to the ancient character, taking care to renew the working tool and surround themselves with the most skilled persons to extract the very essence of their vineyard, the owners strive to craft and propose a range of very good wines, respectful of the terroir while offering consistency due to the Tribaut's passion. Indeed, proud of their roots and with a concern for highlighting the terroir, Sébastien Tribaut works in the cellars as much as in the vineyard to craft savoury and generous wines.

A blooming brand

This quality and consistency enabled the Tribaut-Schloesser champagnes to build up their fame far beyond the borders of Champagne. Every year 350,000 bottles are marketed all over the world, starting with Benelux, United Kingdom and Germany. And further markets like North America or Asia also contributed significantly to this surge.

The wines compose a complete range, guaranteeing the mastery of a know-how, among which *Cuvée Brut Origine* with an excellent quality-price ratio, or *Blanc de Chardonnay* awarded a gold medal for several years at the World's Best Chardonnays competition. Not to forget *Cuvée René*, tribute to the founder, a high-end Champagne that won the gold two consecutive years in Brussels. This year the Brut vintage 2007 complemented the range of Tribaut Schloesser, that already consisted of 8 references.

— champagnetribaut.fr —

CHAMPAGNE

Pierre TRICHET

Taillé main depuis 1947

Vigneron de la 3^{ème} génération, Pierre Trichet écrit de sa main, en 2015, une nouvelle page de l'histoire de l'exploitation familiale. Il modernise l'habillage de cuvées ancestrales, se les approprie en apposant son nom et son prénom sur l'étiquette « Pierre Trichet » et précise « Champagne taillé main depuis 1947 », date de la plantation du vignoble par sa grand-mère. Il lance aussi une cuvée inédite « Secret d'Or », un Champagne de la Montagne de Reims. Et dote son ratafia d'un flacon attrayant.

« RIEN NE RÉVÈLE autant un homme que ses mains » écrit au siècle dernier l'écrivain Paul Brulat. La poignée de main de Pierre Trichet renseigne dès l'accueil le visiteur, ses mains sont son outil de travail ! Les nouveaux habillements, agrémentés de gros plan photographiques de mains qui plantent le cep, le taillent, relèvent les sarments, labourent leur pied, l'attestent aussi. En cuverie elles assemblent, ouvrent et ferment les robinets, tâtent la température, dégorgent... En cave elles creusent, dégagent d'anciennes galeries de craie à huit mètres de profondeur, les réhabilitent pour héberger des milliers de bouteilles en tas. Pierre Trichet est un homme de toutes mains.

Plus avant, il fait évoluer dans la modernité avec perspicacité le domaine familial. La partie historique, classée Premier Cru, sise sur trois communes (Trois-Puits, Montbré et Cormontreuil), est plantée des trois cépages de la Champagne (Pinot Meunier 53 % ; Pinot Noir 33 % ; et Chardonnay 14 %). Il innove en introduisant cette année 10 ares de Pinot Blanc, un cépage oublié, à titre d'essai. Il exploite 4 autres ha qu'il apporte à la Coopérative de Rilly et qu'il reprend une fois la fermentation alcoolique effectuée, sous forme de vins clairs pour les passer au froid, les clarifier, les assembler et les faire vieillir en cave.



Cet homme de caractère élabore des Champagnes qui lui ressemblent. « Tous mes vins ont du nez. Si d'aventure ils s'avéraient ne pas avoir d'arôme, je ne les mettrais pas en bouteille, explique Pierre. J'aime les vins ronds qui restent en mémoire. Je préfère le fruité à la minéralité, j'apprécie les senteurs du panier de fruits frais ». Sa gamme comprend huit cuvées classées Premier Cru : un Brut à dominante Pinot Meunier très gourmand ; un Demi-Sec dosé à 32 g ; un Rosé assemblé avec un vin rouge de Pinot Meunier vieilles vignes, vraiment fruité ; un Blanc de Blancs historique créé par son père René, très rond ; un Blanc de Noirs composé à parts égales de raisins noirs, un succès ; un mono Grand Cru de Verzy très typé ; un Millésime, les pourcentages Pinot Noir-Chardonnay varient selon les années, Pierre consacre à cette cuvée les vins aptes à vieillir qui livreront la plus belle et plus fidèle expression de l'année, au nom du souvenir. Il produit des vins authentiques et les élabore avec sincérité.

La nouveauté 2015 se nomme *Secret d'Or*. « Elle est née, nous raconte Pierre, d'un coup de cœur que j'ai eu il y a sept ans en dégustant avec Olivier Brun, ancien directeur des achats de la maison Mumm, le Crémant de Cramant, rebaptisé aujourd'hui, législation oblige, Mumm de Cramant. Sa légèreté, sa gourmandise m'ont subjugué et j'ai essayé de créer sa réplique sur mon terroir de la Montagne de Reims. Empiriquement trois années successives je me suis essayé à reproduire ce vin enchanteur. Son secret est qu'il bénéficie d'un tirage en demi mousse (avec 3 bars de pression dans la bouteille et non 6 comme habituellement). Cette divine cuvée, aérienne et fraîche, présente en bouche une effervescence douce, une petite mousse crémeuse qui égaille les papilles et non les agresse, qui en finale s'épanouira sur des notes de raisin frais. Un vin de gastronomie présenté en bouteille de verre granité blanc qu'on jurerait frappé, à offrir ou à s'offrir (PVC env. 24 €). Autre nouveauté, le ratafia de Champagne élaboré 100 % en Pinot Meunier, vieilli en fût de chêne, se présente dorénavant dans un flacon cadeau très moderne à retenir pour Noël (PVC env. 19 € au départ de la propriété).

Et comme Champagne est synonyme de partage, de convivialité, Pierre a réhabilité, pour accueillir les oenotouristes, un ancien couvent des Clarisses en Maison d'hôte où les chambres sont vastes et décorées avec goût par sa femme. En partance pour le week-end ?

Marie-Caroline Bourrellis

— CHAMPAGNE PIERRE TRICHET —
11, rue du Petit Trois Puits - 51500 Troits Puits
Tél : 03 26 82 64 10

1. Fermeture de cuve.
avec bouteilles séjournant en tas ou sur pupitre.
2. Passage de témoin du père Didier Trichet à son fils Pierre Trichet.
3. Alignement de bouteilles en tas dans la cave.



M^{arc} MOREL

TRAITEUR, ORGANISATEUR
DE RÉCEPTIONS

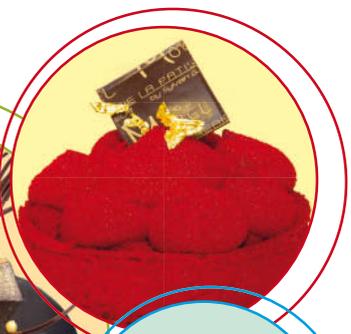


8, allée de la côte des Blancs - 51200 EPERNAY - Tél. : 03 26 54 82 70

LA PATISSERIE CHOCOLATERIE



SALON DE THÉ



2 rue Eugène Mercier - 51200 EPERNAY - Tél. : 03 26 55 28 55

CHAMPAGNE

Pierre TRICHET

Handmade since 1947

In 2015 third-generation wine grower Pierre Trichet writes himself a new page in the history of the family estate. He modernizes the packaging of the ancestral cuvées, appropriates them by affixing his name and forename Pierre Trichet on the label and specifies "Handmade since 1947", date of the planting of the vineyard by his grandmother. He also launches a novel cuvée *Secret d'Or*, a Champagne from the Reims mountain. And presents his ratafia in an enticing bottling.



▲ The boundary stone marking his vineyard with a new Blanc de Noirs cuvée with the label highlighting pictures of his hands

“NOTHING CAN REVEAL a man more than his hands” Paul Brulat wrote in the last century. Pierre Trichet's handshake informs the visitor immediately, his hands are his working tools! The new labels, illustrated with close-up pictures of his hands that plant the stock, prune, remove the vine shoots, plough at the foot, also prove it. In the vat-house, they blend, open and close the taps, check the temperature, disgorge ... In the cellar they dig, re-open ancient chalk galleries at eight meters deep, restore them to host thousands of bottles in stacks. Pierre Trichet is a genuine handicraftsman.

Earlier he wisely modernized the family estate. The historical part, classed First Cru, divided over three villages (Trois-Puits, Montbré and Cormontreuil), is planted with the three Champagne grape varieties (Pinot Meunier 53%; Pinot Noir 33%; and Chardonnay 14%). He innovated this year by integrating 10 ares of Pinot Blanc, a forgotten grape variety, for experimentation. He farms 4 other hectares he brings to the cooperative cellar of Rilly and that he takes back after the alcoholic fermentation, in the form of still wines, to cool, clarify, blend and let them age in his cellars.

The man with character crafts Champagnes that are true to his personality. "All my wines are fragrant. Should they have no aromas, I would not bottle them, Pierre explains. I love round wines that remain in memory. I prefer fruitiness to minerality, I appreciate the scents of a basket of fresh fruits". His range consists of eight First Cru cuvées: a Brut with a prominent delicious Pinot Meunier; a *Demi-Sec* dosed at 32g; a *Rosé* blended with a red wine stemming from old vines of Pinot Meunier, really fruity; a historical *Blanc de Blancs* created by his father René, very round; a *Blanc de Noirs* composed in equal parts of black grapes, a success;

a single Grand Cru from Verzy, very typical; a vintage in which the proportions of Pinot Noir and Chardonnay change according to the year. For this cuvée, Pierre uses the wines able to age that will release the most beautiful and loyal expression of the year, on behalf of remembrance. He produces authentic wines and crafts them sincerely.

The 2015 newcomer is called *Secret d'Or*. "The cuvée is born from a crush I had seven years ago when tasting, with Olivier Brun, former purchase manager at Mumm, the Crémant from Cramant, that has been renamed *Cramant de Mumm* due to legislation. So light, so moreish it captivated me and I have tried to create its replica in my terroir in the Reims mountain. Empirically, three successive years, I tried to reproduce this spellbinding wine. Its secret is that the second fermentation is limited (with 3 bars in the bottle instead of 6 as usual). This divine cuvée, ethereal and fresh, presents in the mouth a smooth sparkling, a light creamy foam that enlivens the taste buds without agressing them, that finishes with the blooming of fresh grape aromas. A gastronomic wine presented in a granite glass bottle as if iced, to offer or treat oneself with (about €24 ex-cellar). Another new product, the *Ratafia de Champagne*, 100% Pinot Meunier, aged in oak barrels, is now presented in a very modern bottling to remind for a Christmas gift (about €19 ex-cellar).

And as Champagne relates to sharing and conviviality, Pierre, to welcome wine tourists, turned an ancient Clarisses convent into a guesthouse where the rooms are spacious and decorated with taste by his wife. Ready to spend a weekend there?

Marie-Caroline Bourrellis



PERRIER-JOUËT, MAISON FONDÉE EN 1811

Depuis sa fondation, la Maison Perrier-Jouët crée des champagnes floraux d'une rare finesse, marqués par le Chardonnay. L'anémone japonaise du flacon Belle Époque a été dessinée en 1902 par l'artiste et maître verrier Émile Gallé.

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

Dégustation Prestige

LES GRANDES CUVÉES DE CHAMPAGNE

– LA BRIQUETERIE –

5 octobre 2015





C'est dans un cadre exceptionnel, au cœur des vignes champenoises où s'élève le Relais & Château La Briqueterie, que le magazine *SommelierS International* a inauguré sa dégustation nouvelle formule.

POUR CETTE NOUVEAUTÉ, sommeliers et vignerons sont désormais réunis dès le matin autour des vins. Dans un souci de répondre aux attentes des propriétaires, chacun d'eux peut désormais présenter ses cuvées aux sommeliers qui écriront par la suite leur commentaire de dégustation. Une manière de lier l'informel et le constructif pour chacun des professionnels, mais aussi d'établir de réels liens au travers des conseils en direct et une meilleure approche du travail de chacun.

Ainsi, 40 sommeliers de l'Association des Sommeliers de Champagne-Ardenne et de l'Association des Sommeliers Nord-Pas-de-Calais Picardie ont pu débattre directement de leurs impressions auprès des 40 propriétaires des Grandes Maisons de Champagne qui présentaient quelques 73 cuvées. Gérard Basset, Meilleur Sommelier du Monde, Michel Hermet, président de l'UDSF, Eric Arnaud, président des sommeliers de Champagne-Ardenne, Michel Widehem, président des sommeliers du Nord-Pas-de-Calais Picardie, ainsi que Jean-Pascal Paubert, du bureau de l'UDSF, étaient, pour cette journée, les maîtres de cérémonie.

Brut, Extra-Brut, Blanc de Blancs, Blancs de Noirs ou encore millésimés étaient de concert dans une élégante danse de bulles. Une dégustation sublimée par la personnalité raffinée des verres Reveal'Up de Chef & Sommelier.

En prélude au déjeuner, Hervé Lelarge a présenté les bouchons Mytik Diam, de Diam Bouchage, qui assurent une parfaite homogénéité et une qualité de bouchage optimale, sans goût de bouchon.

Au cours du repas qui a permis de prolonger ce moment de partage, un menu raffiné a été proposé par le Chef Jérôme Feck et sa brigade. Un confit de foie gras au Ratafia, pomme et tamarin ont ouvert le bal pour le plus grand plaisir des convives. Le show continua avec une longe de veau du Ségala, panisses de Ligurie et girolles clous, sur un jus d'oignons brûlés. Le 3^e acte se fit sur une mousse au chocolat, sorbet à la mangue accompagné par la chaleur de l'Armagnac Joy.

La manifestation s'est ensuite terminée par de chaleureuses accolades témoignant que le renouveau est toujours de bon augure.

Sandy Bénard

Photos : Michel Jolyot

Vidéo : Lay Up Production – Xavier Paris

Vidéo de la dégustation disponible sur
www.sommeliers-international.com

COLLÈGE DE DÉGUSTATEURS / COLLEGE OF TASTERS

Gérard BASSET,
Meilleur Sommelier du Monde

Michel HERMET,
Président de la Sommellerie Française

Jean-Pascal PAUBERT,
Sommelier Consultant

Éric ARNAUD,
*Président de l'Association
des sommeliers de Champagne-Ardenne*

Michel WIDHEM,
Président des sommeliers du Nord-Pas-de-Calais / Picardie



Gérard Basset et Hervé Lelarge

SOMMELIERS DE CHAMPAGNE-ARDENNES

Yves CHAPIER,
Président d'honneur

Jean-Pierre HUBAILLE,
Président d'honneur

Roselyne AGUESSE

Paul AGUESSE

Mme AMOSSE

Christine ARNAUD

Franck ARNAUD

Laura BEMOND

Sebastien CIRET

M. FETRE

Jean-Luc FEUTRY

Jean-Paul GANDON

Jean-Luc GONOT

Valere HEBERT

M. JEAN

Walter JUNQUET

M. LARCHEZ

Ronan LIEUGARD

Maurice MAIRESSE

Amaury MARCHEZ

Nicolas MARTINET

Geoffrey ORBAN

Cédric PILOT

Edwige REGNIER

Silvio ROUSSETTE

Antonin SERVENAY

M. VALLET

Jean-Luc VITOUX



Odilon de Varine et Alice Paillard



Michel Hermet et M. Leulier

SOMMELIERS DU NORD-PAS-DE-CALAIS / PICARDIE

Brigitte CHAMOIN

Alexandra KERAMBRUN

M. MAILLARD

Yann SATIN

AUTRES DÉGUSTATEURS

Marie-Caroline BOURRELLIS, Journaliste

Hervé LELARGE, Diam Bouchage

Kirsten NEUBARTH, Diam Bouchage



Michel Drappier, Eric Allouche et Yves Chapier



DE VISU-REIMS

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

Ce qu'en pensent les sommeliers



GÉRARD BASSET

Meilleur sommelier du Monde 2010

« J'apprécie beaucoup cette nouvelle approche. Elle oblige les sommeliers à être encore plus précis dans les analyses et, parallèlement, les vignerons peuvent juger du sérieux du travail des sommeliers. Lorsque nous avons terminé notre analyse, ils ont ensuite la possibilité d'expliquer, voire de défendre leur vin, tout cela dans un esprit d'échange un peu comme on peut le vivre dans une cave. Cette année plus que les autres est marquée par la grande variété des cuvées présentées en dégustation et le niveau qualitatif est une fois encore en progression. Il faut conserver et même développer cette approche à l'avenir. »



MICHEL HERMET

Président de la Sommellerie Française

« Elle est incontestablement meilleure en raison de son caractère participatif pour les vignerons ainsi que pour les sommeliers. Elle permet d'établir de meilleures relations et des échanges fructueux entre les uns et les autres. Cette formule va dans le bon sens. Regrouper la dégustation et la rencontre assainit les relations alors qu'auparavant, la rencontre organisée en deuxième partie de journée empêchait certains membres de l'UDSF, contraints de retourner dans leurs entreprises, de prolonger une rencontre pourtant souhaitable. »



ERIC ARNAUD

*Président de l'association des sommeliers
de Champagne-Ardenne*

« Il fallait revoir le concept de ces dégustations et le choix qui a été fait est le bon. On permet aux vignerons ou à leurs représentants de les vivre de l'intérieur. Ils se sentent intégrés dans le collège des dégustateurs et peuvent mieux comprendre l'état d'esprit qui anime le sommelier, ce qu'il attend d'un vin et ce qu'il recherche. Enfin, cela favorise aussi de multiples échanges autour des différentes cuvées et permet aussi à nos interlocuteurs de se rencontrer dans un environnement propice à la discussion. »



JEAN-PASCAL PAUBERT

Trésorier de la Sommellerie Française

« J'apprécie beaucoup cette nouvelle approche. Elle oblige les sommeliers à être encore plus précis dans les analyses et, parallèlement, les vignerons peuvent juger du sérieux du travail des sommeliers. Lorsque nous avons terminé notre analyse, ils ont ensuite la possibilité d'expliquer, voire de défendre leur vin, tout cela dans un esprit d'échange un peu comme on peut le vivre dans une cave. Cette année plus que les autres est marquée par la grande variété des cuvées présentées en dégustation et le niveau qualitatif est une fois encore en progression. Il faut conserver et même développer cette approche à l'avenir. »



MICHEL WIDHEM

Président de l'association des sommeliers de Nord-Picardie

« Le fait de n'avoir qu'une dizaine de vins à déguster par table nous laisse plus de temps pour les analyser en profondeur. J'ai apprécié le contact qui s'établit avec le vigneron ou son représentant, le dialogue qui s'instaure est essentiel et toutes les questions que l'on peut se poser trouvent aussitôt une réponse. »

Propos et photos recueillis par Jean Bernard



PRESTIGE TASTING OF THE GREAT CUVÉES OF CHAMPAGNE

— LA BRIQUETERIE – OCTOBER 5TH, 2015 —

It is in an exceptional setting, in the heart of the Champagne vineyards, where the Relais & Château La Briqueterie is nestled, that the magazine SommelierS International inaugurated its new tasting event.

FOR THIS NOVELTY, sommeliers and wine growers are from now gathered as from the morning over the wines. In order to meet the expectations of the owners, each of them can present his cuvées to the sommeliers who will write their tasting comments afterwards. A way of binding informal and constructive exchanges for each of the professionals, but also of establishing real links through the direct advice and a better approach of the work of each.

So 40 sommeliers of the *Association des Sommeliers de Champagne-Ardennes* and the *Association des Sommeliers Nord-Pas-de-Calais-Picardie* could discuss their impressions with 40 owners of great Champagne houses who presented some 73 cuvées. Gérard Basset, Best Sommelier of the World, Michel Hermet, president of the French Sommelierie, Eric Arnaud, president of the sommeliers of Champagne-Ardennes, Michel Widehem, president of the sommeliers of Nord-Pas-de-Calais-Picardie, as well as Jean-Pascal Paubert, UDSF board member, were the masters of ceremony for a day.

Brut, Extra-Brut, Blanc de Blancs, Blancs de Noirs and vintage wines allied in an elegant danse of bubbles. A tasting enhanced by the refined character of Chef & Sommelier's Reveal'Up glasses.

In prelude to the lunch, Hervé Lelarge presented the Mytik Diam corks (Diam Bouchage) that ensure a perfect homogeneity and an optimal quality of corking, and cork tasteless. During the meal that enabled to extend this moment of sharing, a refined menu was proposed by the Chef Jérôme Feck and his team. A foie gras with Ratafia, apple and tamarin opened the ball for the greatest pleasure of the guests. The show continued with a Ségala veal loin, *panisse* (fried chickpea cake) from Liguria and small chanterelles on a juice of burnt onions. The 3rd act was played with a chocolate mousse, a mango sherbet accompanied by the warmth of the Joy Armagnac.

The event then ended by warm embraces showing that the revival always is a good omen.

Sandy Bénard



DÉCOUVREZ LA
SENSATION*



* LA FINESSE DES BULLES ET LA LÉGÈRETÉ DE LA MOUSSE DONNENT CETTE SENSATION CRÉMEUSE À LA CUVÉE DES MOINES

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

COMTES DE CHAMPAGNE

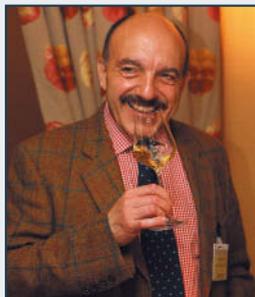
TAITTINGER



Ne serait-ce
qu'une fois
dans votre vie.

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

What the sommeliers think of it



GÉRARD BASSET

Best Sommelier of the World 2010

"I much appreciate this new approach. It leads the sommeliers to be much more precise in their analysis, and in parallel the wine growers can assess the seriousness of the sommeliers' work. When we finish analyzing their wines, they then have the possibility to explain, even defend, their wine, all of that in the spirit of sharing, a bit like we experience in a cellar. This year's event, more than the others, is marked by the variety of the cuvées tasted and the level of quality is once again progressing. This approach should be retained and developed in the future."



MICHEL HERMET

President of the French Sommelierie

"It certainly is better thanks to the collaborative character for the wine grower as well as the sommeliers. It enables to forge better links and fruitful exchanges between the ones and the others. This system goes the right way. Pairing the degustation and the encounter sanitizes the relationship whereas, before, some UDSF members could not attend the encounter organized in the second part of the day, obliged to go back to their work, although such an encounter is desirable."



ERIC ARNAUD

President of the association of sommeliers of Champagne-Ardenne

"The concept of these tastings had to be reviewed and the choice made is the good one. It enables the wine growers or their representatives to live them from inside. They feel integrated in the college of tasters and can better understand the spirit nurtured by the sommeliers, what they expect from a wine and what they seek. At last, they encourage many exchanges over different cuvées and also enable our interlocutors to meet in an atmosphere that favours discussions."



JEAN-PASCAL PAUBERT

Treasurer of the French Sommelierie

"The approach is much better. What is interesting is that we could taste, analyze the wines objectively and comment freely. The representatives of each house accepted our remarks more easily and the discussion resulted in a useful exchange. Indeed from that moment, they can explain how they work. To meet one another as from the degustation enables to extend the discussion during the meal, and pairing the wines with the dishes provides a different approach."



MICHEL WIDHEM

President of the association of sommeliers of Nord-Picardie

"Having only some ten wines to taste, we have more time to analyze them in depth. I appreciated the contact that is born with the wine grower or his representative, the dialogue that establishes is essential and all the questions we can have get an immediate answer."

Interview and photos by Jean Bernard



Champagne

CHAMPAGNE AYALA
Cuvée Perle d'Ayala
Brut

2005

Service : 11° C / Garde/Ageing : 2025

Robe : dorée, reflets argentés. Bulles fines et persistantes. **Nez** : parfums de brioche, de pêche, de poire et de fruits secs. **Bouche** : saveurs de vanille et de torréfaction, pain grillé. Finale persistante et crémeuse. Sur des arômes de noisettes finement torréfiées. **Accords mets et vins** : un gratin de framboise, sabayon. **Commentaires** : un Champagne de gastronomie.

Visual aspect: golden colour, silvery tinges. Fine and persistent bubbles. **Nose**: brioche scents, peach, pear and dried fruits. **Palate**:

flavours of vanilla and roasting, toasts. Persistent and creamy finish. With aromas of finely roasted hazelnuts. **Match with food**: a raspberry gratin, sabayon. **Comments**: a gastronomic wine.

> CHAMPAGNE AYALA

1, rue Edmond de Ayala - 51160 Aÿ - Tél. : 03 26 55 15 44
www.champagne-ayala.fr



Champagne

CHAMPAGNE PAUL BARA
Spécial Club
Brut Grand Cru

2005

Service : 11° C / Garde/Ageing : 2025

Robe : or pâle, mousse et bulles très fines. **Nez** : friand, gourmand, arômes de fleurs blanches, fruits blancs (poire). **Bouche** : entière, pulpeuse, légère amertume, noble. Finale très fraîche, saveur de figue compotée. **Accords mets et vins** : foie gras de canard chaud aux figues rôties. **Commentaires** : grand équilibre dans cette bouteille, à acheter et ouvrir avec de bons amis.

Visual aspect: pale gold, very fine mousse and bubbles. **Nose**: moreish, delicious, white flowers aromas, white-fleshed fruits (pear).

Palate: full, fleshy, light bitterness, noble. Very fresh finish, flavour of fig compote. **Match with food**: warm duck foie gras with roasted figs. **Comments**: great balance in this bottle, to buy and open with good friends.

> CHAMPAGNE PAUL BARA

4, rue Yvonne - 51150 Bouzy - Tél. : 03 26 57 00 50
www.champagnepaulbara.com



Champagne

CHAMPAGNE PAUL BARA
Annonciade Grand Cru

2004

Service : 9° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : bulles très fines, beaucoup de gras. Jaune clair, brillante. **Nez** : intense, brioché, grillé. Coté sous-bois, champignons. **Bouche** : de la gourmandise, de la rondeur, du volume. Belle complexité, dominance de fruits blancs (pêche cuite). **Accords mets et vins** : grenadin de veau aux cèpes. **Commentaires** : un Champagne pour tout un repas.

Visual aspect: very fine bubbles, a lot of fatness. Clear yellow, brilliant. **Nose**: intense, brioche, grilled. A hint of undergrowth, mushrooms. **Palate**: greediness, roundness, voluminous. Beautiful complexity, dominant

white-fleshed fruits (cooked peach). **Match with food**: grenadine of veal with ceps. **Comments**: a Champagne for an entire meal.

> CHAMPAGNE PAUL BARA

4, rue Yvonne - 51150 Bouzy - Tél. : 03 26 57 00 50
www.champagnepaulbara.com



Champagne

CHAMPAGNE
BESSERAT DE BELLEFON
Cuvée BdeB

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2021

Robe : claire, satinée, assez fluide. Jaune pâle et argenté. Bulle fine et légère. **Nez** : iodé, épices douces, cire. Cassis, tilleul, poivre, fruits secs, citron confit. **Bouche** : attaque souple et fraîche, effervescence crémeuse et fondue, fruitée, charnue. Acidité fraîche, boisée. Finale charpentée et exceptionnelle. **Accords mets et vins** : homard en croûte d'herbes. **Commentaires** : un vin multifacettes, doté d'un fond gastronomique.

Visual aspect: clear, satiny, quite fluid. Pale yellow and silvery. Fine and light bubble. **Nose**: iodized; sweet spices, wax. Black-currant, lime tree, pepper, dried fruits, candied lemon.

Palate: supple and fresh first taste, creamy and melted effervescence, fruity, fleshy. Fresh acidity, woody. Structured and exceptional finish. **Match with food**: herb-crusted lobster. **Comments**: a multifaceted wine with a gastronomic basis.

> CHAMPAGNE BESSERAT DE BELLEFON

66, rue de Courlancy - 51100 Reims - Tél. : 03 26 78 50 50
www.besseratdebellefon.com



Champagne

CHAMPAGNE BESSERAT DE BELLEFON Cuvée des Moines Brut

Service : 9° C / Garde/Ageing : A boire

Robe : jaune clair, reflets argentés. Assez fluide, bulles fines. **Nez** : fruits blancs, fleurs blanches et jaunes, iodé, cerise, biscuit, épices douces. Nerveux. **Bouche** : attaque souple et fraîche, avec une effervescence crémeuse et fondue. Fruitée, florale, charnue, acidité citronnée. Finale fondante, fraîche et crémeuse. **Accords mets et vins** : langoustines snackées, bâtonnets de pomme verte. **Commentaires** : joli vin équilibré, doté d'une belle fraîcheur persistante.

Visual aspect: clear yellow, silvery tinges. Quite fluid, fine bubbles. **Nose**: white-fleshed

fruits, white and yellow flowers, iodized, cherry, biscuit, sweet spices. Nervous. **Palate**: supple and fresh first taste, with a creamy and melted effervescence. Fruity, floral, fleshy; lemony acidity. Melted finish, fresh and creamy. **Match with food**: seared langoustine, green apple sticks. **Comments**: lovely balanced wine, with a beautiful persistent freshness.

> CHAMPAGNE BESSERAT DE BELLEFON

66, rue de Courlancy - 51100 Reims - Tél. : 03 26 78 50 50
www.besseratdebellefon.com



Eric Arnaud, Edwige Regnier et Michel Hermet



Gérard Basset et le Chef Jérôme Feck



Champagne

CHAMPAGNE BOLLINGER La Grande Année Brut 2005

Service : 10° C / Garde/Ageing : A boire

Robe : vieil or, reflets légèrement cuivrés. Bulles très fines à évolution lente. **Nez** : intense, chaleureux et très expressif, avec des notes de pain d'épices et de miel, vanille, fruits confits. **Bouche** : attaque douce et subtile, bel équilibre suave et gourmand. Arômes qui s'entrechoquent au palais pour finir sur une longueur magistrale, douce et fraîche. **Accords mets et vins** : un grand vin de gastronomie, sur une terrine de foie gras. **Commentaires** : exceptionnel.

Visual aspect: old gold colour, slightly coppery tinges. Very fine bubbles with a slow

evolution. **Nose**: intense, warm and very expressive, with notes of gingerbread and honey, vanilla, candied fruits. **Palate**: sweet and subtle first taste, nice smooth and delicious balance. Aromas that mingle on the palate to finish in a magnificent, sweet and fresh length. **Match with food**: a great wine of gastronomy, with a foie gras terrine. **Comments**: exceptional.

> CHAMPAGNE BOLLINGER

16, rue Jules-Lobet - B.P.4 - 51160 Aÿ
Tél. : 03 26 53 33 66 - www.champagne-bollinger.com



Philippe Poudras et Fabien Marquis



Alexandre Ponnay, Philippe Thieffry, Jean-Pierre Hubaille, Christine Arnaud et Jean-Luc Vitoux



Champagne

**CHAMPAGNE BRICE
Blanc de Blancs
Brut 1^{er} Cru**

Service : 8° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : or soutenu, bulles fines. **Nez** : grande maturité, agrumes confits. **Bouche** : plus de tension, acidulée, belle amertume. Acidité de la pomme Granny Smith. **Accords mets et vins** : tartare de saumon et haddock aux agrumes. **Commentaires** : un Champagne de caractère.

Visual aspect: deep gold colour, fine bubbles. **Nose**: great maturity, candied citrus. **Palate**: more tension, acidulous, beautiful bitterness. Granny Smith apple acidity. **Match with food**: salmon and smoked haddock tartar with citrus. **Comments**: champagne with character.

> CHAMPAGNE BRICE

22, rue Gambetta - 51150 Bouzy - Tél. : 03 26 52 06 60
www.champagne-brice.com



Champagne Rosé

**CHAMPAGNE BRIMONCOURT
Brut Rosé**

Service : 8° C / Garde/Ageing : A boire

Robe : rosée, orangée, cuivrée. **Nez** : belle attaque, fraise bien mûre, cerise. **Bouche** : envoûtante, charpentée, puissante, qui rappelle les fruits rouges. Finale un peu courte, sur l'amande. **Accords mets et vins** : sabayon aux fruits rouges ; gâteau aux biscuits roses de Reims, crème brûlée à la pistache.

Visual aspect: pinky, orangy, coppery hue. **Nose**: beautiful first nose, very ripe strawberry, cherry. **Palate**: captivating, full-bodied, powerful, reminds the red fruits. Quite short finish, with almond. **Match with food**: red fruit sabayon; cake with pink Reims biscuits, crème brûlée with pistachio.

> CHAMPAGNE BRIMONCOURT

84, boulevard Charles de Gaulle - 51160 Aj
Tél. : 03 26 58 79 00 - www.brimoncourt.com



Champagne

**CHAMPAGNE BRICE
Vintage
Grand Cru
2008**

Service : 8° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : jaune clair, bulles très fines. **Nez** : fruits à chair blanche, légèrement cuits. **Bouche** : note fumée après aération, laisse place à des notes de raisins frais. Ronde, souple et dense. **Accords mets et vins** : cabillaud et nage de coquillages. **Commentaires** : bien vinifié sur des arômes de raisins mûrs. A aérer absolument.

Visual aspect: clear yellow, very fine bubbles. **Nose**: white-fleshed fruits, slightly cooked. **Palate**: smoked note after swirling, gives way to fresh grapes notes. Round, supple and dense. **Match with food**: cod with shellfish nage. **Comments**: well-vinified with ripe grape aromas. To absolutely aerate.

Match with food: cod with shellfish nage. **Comments**: well-vinified with ripe grape aromas. To absolutely aerate.

> CHAMPAGNE BRICE

22, rue Gambetta - 51150 Bouzy - Tél. : 03 26 52 06 60
www.champagne-brice.com



Champagne

**CHAMPAGNE BRIMONCOURT
Extra Brut**

Service : 8° C / Garde/Ageing : 2017

Robe : jaune d'or pâle, bulle fine et régulière. **Nez** : cire d'abeille, pâtisserie. Fruits confits (abricot, orange amère). Surprenante dominance du Pinot Noir. **Bouche** : notes de miel, de fleur, de l'énergie. Belle bulle qui tapisse le palais, crémeuse, pâte d'amande. Belle richesse. **Accords mets et vins** : dessert à la pistache. **Commentaires** : ne pas décanter.

Visual aspect: pale gold colour, fine and regular bubble. **Nose**: beeswax, pastry. Candied fruits (apricot, bitter orange). Surprising dominant Pinot Noir. **Palate**: notes of honey, flower, energy. Beautiful bubble that coats the palate, creamy, almond paste. Nice richness. **Match with food**: dessert with pistachio. **Comments**: do not decant.

> CHAMPAGNE BRIMONCOURT

84, boulevard Charles de Gaulle - 51160 Aj
Tél. : 03 26 58 79 00 - www.brimoncourt.com



The oldest Wine House in Champagne: Aÿ 1584

www.champagne-gosset.com

430 ANS
YEARS

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



Laura Bemont et Jean-Pascal Paubert



Cédric Thiebault et Kristen Neubarth



Échanges et convivialité pendant la dégustation.



Walter Junquet, M. Jean et Roselyne Aguesse



Champagne

CHAMPAGNE DE CASTELNAU
Blanc de Blancs
Brut

2004

Service : 10° C / Garde/Ageing : A boire

Robe : or pâle, claire, reflets verts argentés. Bulles fines. Aspect assez fluide et saturé. **Nez** : cire, craie grasse, nougat, caramel au lait. Citron confit, torréfaction, châtaigne, curmin, curry. **Bouche** : attaque souple et fraîche, effervescence crémeuse. Très équilibrée, marquée par une salinité et une finale plus épicée. **Accords mets et vins** : filet de veau et écrasé de pommes rattes au curmin. **Commentaires** : un Champagne gourmand, doté d'un relief épicé singulier.

Visual aspect: pale gold colour, clear hue, silvery green tinges. Fine bubbles. Quite fluid and intense. **Nose**: wax, wax colour pencil, nougat, milk caramel. Candied lemon, roasting, chestnut, cumine, curry. **Palate**: supple and fresh first taste, creamy sparkling. Well-balanced, marked with salinity and spicier finish. **Match with food**: veal fillet and potatoes with cumine. **Comments**: a delicious Champagne, with a singular spicy character.

> CHAMPAGNE DE CASTELNAU

5, rue Gosset - 51100 Reims - Tél. : 03 26 77 89 00
www.champagne-de-castelnaud.eu



Champagne

CHAMPAGNE DE CASTELNAU
Brut

2004

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : jaune paille clair, reflets verts argentés. Bulles fines et légères. **Nez** : coing, poire, fruits noirs et rouges, pomme chaude, abricot, gingembre, pêche, citronnelle, pistache. Humus, argile, tilleul. **Bouche** : attaque souple et fraîche. Effervescence crémeuse. Matière patinée, charpentée. Finale fondante et relevée. **Accords mets et vins** : langoustines crues, bouillon chaud au thé noir. **Commentaires** : un Champagne charnu, un vin de repas.

Visual aspect: clear straw-yellow colour, silvery green tinges. Fine and light bubbles. **Nose**: quince, pear, black and red fruits, warm apple, apricot, ginger, peach, lemongrass, pistachio. Humus, clay, lime tree. **Palate**: supple and fresh first taste. Creamy sparkling. Kind of patina, well-structured material. Mellow and spicy finish. **Match with food**: raw langoustine, warm stock with black tea. **Comments**: a fleshy Champagne, a wine for a meal.

> CHAMPAGNE DE CASTELNAU

5, rue Gosset - 51100 Reims - Tél. : 03 26 77 89 00
www.champagne-de-castelnaud.eu



Champagne

CHAMPAGNE COLIN Enjoleuse Blanc de Blancs 1^{er} Cru

2007

Service : 9° C / Garde/Ageing : 2017

Robe : doré soutenu. **Nez** : ouvert et mûr. Premier nez sur le miel, la madeleine, le brioché. Gourmand et évolué. **Bouche** : franche, puissante, riche. On retrouve la palette aromatique perçue au nez. La puissance aromatique et la structure sont dignes d'un millésime qui a bien entamé son évolution. **Accords mets et vins** : carré de veau rôti, poêlée de girolles. **Commentaires** : un vin de repas puissant et riche. Avis aux amateurs de Chardonnay structuré et mûr.

Visual aspect: deep gold colour. **Nose**: open and ripe. First nose with honey, madeleine, brioche. Delicious and evolved. **Palate**: pure, powerful, rich. We find the aromatic range of the nose. The aromatic power and the structure are worthy of a vintage which has started its evolution well. **Match with food**: roasted rack of veal, pan-fried chanterelles. **Comments**: a wine for a meal, powerful and rich. For those who love well-structured and ripe Chardonnay.

> CHAMPAGNE COLIN

101, avenue du Général de Gaulle - 51130 Vertus
Tél. : 03 26 58 86 32 - www.champagne-colin.com



Champagne

CHAMPAGNE COLLET Brut

2006

Service : 11° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : jaune pâle, limpide, bulles fines. **Nez** : toasté, notes de fleurs blanches, agrumes compotés, abricot. **Bouche** : attaque franche, équilibrée, ronde. Finale persistante. **Accords mets et vins** : vin de repas ; vol-au-vent aux champignons ; velouté d'automne. **Commentaires** : vin de belle expression.

Visual aspect: pale yellow colour, limpid, fine bubbles. **Nose**: toasty, notes of white flowers, citrus compote, apricot. **Palate**: pure first taste, well-balanced, round. Persistent finish. **Match with food**: a wine for a meal; vol-au-vent with mushrooms; autumn velouté. **Comments**: a wine with a nice expression.

> CHAMPAGNE COLLET

14, boulevard Pasteur - CS30008 - 51160 Aj
Tél. : 03 26 55 15 88 - www.champagne-collet.com



Champagne Rosé

CHAMPAGNE COLIN Rosé de Saignée 100% Pinot Noir 1^{er} Cru

Service : 7° C / Garde/Ageing : A boire

Robe : rosé soutenu, nuance orangée, œil-de-perdrix. **Nez** : banane, caramel. **Bouche** : fruits rouges (groseille à maquereau), charpentée, rustique. **Accords mets et vins** : bœuf en daube ; tarte aux pralines.

Visual aspect: deep pink colour, orangy shade, oeil-de-perdrix. **Nose**: banana, caramel. **Palate**: red fruits (gooseberry), full-bodied, rustic. **Match with food**: beef stew; tart with pralines.

> CHAMPAGNE COLIN

101, avenue du Général de Gaulle - 51130 Vertus
Tél. : 03 26 58 86 32 - www.champagne-colin.com



Champagne

CHAMPAGNE COLLET Esprit Couture Brut

Service : 11° C / Garde/Ageing : A boire

Robe : jaune pâle, reflets argentés, belle limpidité, brillance. **Nez** : fraîcheur, aérien, amande, brioché. **Bouche** : une bonne acidité, attaque fraîche et franche, notes de noisettes. **Accords mets et vins** : volaille ; viande blanche. **Commentaires** : belle représentation des vendanges 2006.

Visual aspect: pale yellow, silvery tinges, beautiful limpidity, brilliance. **Nose**: freshness, aerial, almond, brioche. **Palate**: a good acidity, fresh and pure first taste, notes of hazelnut. **Match with food**: poultry; white meat. **Comments**: beautiful expression of the 2006 harvest.

> CHAMPAGNE COLLET

14, boulevard Pasteur - CS30008 - 51160 Aj
Tél. : 03 26 55 15 88 - www.champagne-collet.com

CHAMPAGNE COLLET

magnifie les grandes tables depuis 1921



www.champagne-collet.com • mademoiselle scarlett

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



Champagne

CHAMPAGNE ULYSSE COLLIN Les Maillons Blanc de Noirs Extra Brut

Service : 11° C / Garde/Ageing : 2025

Robe : dorée, cuivrée, œil-de-perdrix. Bulles très fines. **Nez** : poire, pomme. Notes mûres légèrement anisées. Côté végétal (tilleul, camomille, ortie). **Bouche** : fraîche, tendue. Finale légèrement poivrée. **Accords mets et vins** : suprême de pintade aux choux. **Commentaires** : un Champagne de gastronomie.

Visual aspect: golden colour, coppery, oeil-de-perdrix pink hue. Very fine bubbles. **Nose**: pear, apple. Slightly aniseed scented ripe notes. A vegetal side (lime tree, camomille, nettle). **Palate**: fresh, tense. Slightly peppery finish.

Match with food: guinea fowl suprême with sprouts. **Comments**: a gastronomic Champagne.

> CHAMPAGNE ULYSSE COLLIN

19-21, rue des Vignerons - 51270 Congy
Tél. : 03 26 52 46 62



Champagne

CHAMPAGNE DEUTZ Amour de Deutz Brut

2006

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2025

Robe : jaune or soutenu. **Nez** : belle présence, fin et franc, fruits jaunes (pêche), agrumes. **Bouche** : attaque franche et marquée, sucrosité fondue, mielleuse. Finale sur une légère amertume. **Accords mets et vins** : viande blanche crémée ; langoustine. **Commentaires** : une belle bouteille pour un tête à tête.

Visual aspect: deep gold colour. **Nose**: beautiful presence, fine and pure, yellow-fleshed fruits (peach), citrus. **Palate**: pure and marked first taste, melted sucrosity, honeyed.

Finish with a light bitterness. **Match with food**: creamy white meat; lobster. **Comments**: a beautiful bottle for a tête-à-tête.

> CHAMPAGNE DEUTZ

BP 9 - 16, rue Jeanson - 51160 Aÿ - Tél. : 03 26 56 94 00
www.champagne-deutz.com



Champagne

CHAMPAGNE ULYSSE COLLIN Les Roises Blanc de Blancs Extra Brut

Service : 12° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : jaune clair, bulle fine. **Nez** : pomelos, citron. Notes boisées très fondues, fleur d'oranger. **Bouche** : sur la fraîcheur. On retrouve les notes du nez. Finale sur une amertume qui vient contrebalancer l'acidité, amenant à une belle structure. **Accords mets et vins** : apéritif ; crustacés ; volaille sauce crémée aux morilles. **Commentaires** : à découvrir !

Visual aspect: clear yellow colour, fine bubble. **Nose**: pomelo, lemon. Very melted woody notes, orange blossom. **Palate**: fresh. We

find the aromas of the nose. A bitterness in the finish that counterbalances the acidity, providing a beautiful structure. **Match with food**: apéritif; shellfish; poultry with cream and morrels. **Comments**: to discover!

> CHAMPAGNE ULYSSE COLLIN

19-21, rue des Vignerons - 51270 Congy
Tél. : 03 26 52 46 62



Champagne

CHAMPAGNE DEUTZ William Deutz Brut

2006

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2025

Robe : or soutenu, or rouge. **Nez** : discret, subtile, légèrement anisé (fenouil). **Bouche** : bonne rondeur, bien structurée, fraîcheur de 2006. Finale mielleuse, très belle longueur. **Accords mets et vins** : bar à l'aneth. **Commentaires** : à garder davantage. Pas encore totalement ouvert.

Visual aspect: deep gold colour, red gold. **Nose**: discreet, subtle, slightly aniseed (fennel). **Palate**: good roundness, well-structured, freshness of the 2006 vintage. Honeyed finish, very beautiful length.

Match with food: sea bass with dill. **Comments**: to keep more. Not still totally open.

> CHAMPAGNE DEUTZ

BP 9 - 16, rue Jeanson - 51160 Aÿ - Tél. : 03 26 56 94 00
www.champagne-deutz.com



Champagne

CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON
Dom Pérignon
Brut

1998

Service : 11° C / Garde/Ageing : 2025

Robe : jaune doré. **Nez** : puissant, grillé, toasté, compoté. Expressif et complexe. **Bouche** : expressive, fine, structurée, intense. Garde une longue fraîcheur. **Accords mets et vins** : turbot sauce hollandaise ; dos de sandre au beurre blanc, râpé de truffe. **Commentaires** : un moment d'exception.

Visual aspect: golden yellow colour. **Nose**: powerful, grilled, toasty, compote-scented. Expressive and complex. **Palate**: expressive, fine, well-structured, intense. Keep a long freshness. **Match with food**: turbot

with Hollandaise sauce; back of zander with butter sauce, grated truffle. **Comments**: an exceptional moment.

> CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON

9 avenue de Champagne - 51200 Épernay
Tél. : 01 58 97 66 98 - www.fr.moet.com



Champagne

CHAMPAGNE DRAPPIER
Quatuor
Blanc de Quatre Blancs
Brut

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2023

Robe : jaune soutenu, nuance dorée. Joli cordon, bulles fines. **Nez** : épicé, pointe de coriandre, côté sous-bois. Floral (jasmin), champignons. **Bouche** : ronde, épicée, complexe. Finale longue, sur un côté sauvage, avec un beau gras. **Accords mets et vins** : rôti de veau ; mignon de porc et choux de Bruxelles.

Visual aspect: deep yellow colour, golden shade. Lovely bead, fine bubbles. **Nose**: spicy, a hint of coriander, an undergrowth side. Flowers (jasmine), mushrooms. **Pa-**

late: round, spicy, complex. Long finish, with a wild side, a beautiful fatness. **Match with food**: roast of veal; pork filet mignon and Brussel sprouts.

> CHAMPAGNE DRAPPIER

Rue des Vignes - 10200 Urville - Tél. : 03 25 27 40 15
www.champagne-drappier.com



Champagne

CHAMPAGNE DRAPPIER
Grande Sendrée
Brut

2006

Service : 11° C / Garde/Ageing : 2025

Robe : jaune doré, reflets or. Brilliance, lumineuse. Bulles fines. **Nez** : prunes à l'eau-de-vie, un côté lactique. Belle fraîcheur, légèrement beurré. **Bouche** : vive, anguleuse, manque de fondu. Complexité, prune compotée, cerise à l'eau-de-vie. Jolie puissance et vivacité en fin de bouche. **Accords mets et vins** : côte à l'os à la Bordelaise.

Visual aspect: golden yellow colour, gold tinges. Brilliant, gleaming. Fine bubbles. **Nose**: plum in brandy, a lactic side. Beautiful freshness, slightly buttery. **Palate**: vivid,

angular; lacks a melted side. Complexity, plum compote, cherry in brandy. Nice power and vivacity in the aftertaste. **Match with food**: beef rib with wine sauce.

> CHAMPAGNE DRAPPIER

Rue des Vignes - 10200 Urville - Tél. : 03 25 27 40 15
www.champagne-drappier.com



Champagne

CHAMPAGNE MICHEL GONET
Blanc de Blancs
Extra Brut

2010

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : or franc. **Nez** : discret, fin, cèdre, fougères, minéral. **Bouche** : belle structure, bien équilibrée. Bonne vinosité, vivacité, belle fraîcheur, onctueuse. **Accords mets et vins** : foie gras poêlé avec des figues ; turbot au Champagne.

Visual aspect: pure gold colour. **Nose**: discreet, fine; cedar, ferns, mineral. **Palate**: beautiful structure, well-balanced. Nice vinosity, vivacity, good freshness, unctuous. **Match with food**: fried foie gras with figs; turbot with Champagne sauce.

> CHAMPAGNE MICHEL GONET

196, avenue Jean Jaurès - 51190 Avize
Tél. : 03 26 57 50 56 - www.gonet.fr



Champagne

CHAMPAGNE MICHEL GONET Brut Nature Blanc de Blancs Grand Cru

2011

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2021

Robe : or vert, très jolie robe. **Nez :** fleur blanche, minéralité (pierre à fusil). **Bouche :** petit côté beurré, souple. Champagne très rectiligne, belle longueur. **Accords mets et vins :** fruits de mer ; huîtres ; homard grillé.

Visual aspect: green gold colour, very nice aspect. **Nose:** white flower, minerality (flint). **Palate:** slightly buttery side, supple. Very linear Champagne, good length. **Match with food:** seafood; oysters; grilled lobster.

> CHAMPAGNE MICHEL GONET

196, avenue Jean Jaurès - 51190 Avize
Tél. : 03 26 57 50 56 - www.gonet.fr



Champagne

CHAMPAGNE GOSSET Grand Blanc de Blancs Brut

Service : 9° C / Garde/Ageing : 2021

Robe : citron vert léger, belle, brillante. Bulles fines, nombreuses. **Nez :** mandarine, pointe anisée, puissant. **Bouche :** nette, tendre, franche, nerveuse ; citron confit. **Accords mets et vins :** ris de veau et sa poêlée de cèpes.

Visual aspect: light lime colour, beautiful, brilliant. Fine and numerous bubbles. **Nose:** mandarin, a hint of aniseed, powerful. **Palate:** neat, soft, pure, nervous; candied lemon. **Match with food:** sweetbread and pan-fried ceps.

> CHAMPAGNE GOSSET

12, rue Godart Roger - 51200 Epernay
Tél. : 03 26 56 99 56 - www.champagne-gosset.com



M. Valet et Jean-Pascal Paubert



Nicolas Martinet, Silvio Roussette,
Jean-Luc Vitoux et Roselyne Aguesse



Helga Piagno



Christine Arnaud, Gérard Basset, Jean-Luc Vitoux



Champagne

CHAMPAGNE GOSSET
Grande Réserve
Brut

Service : 9° C / Garde/Ageing : 2019

Robe : jaune paille, reflet doré léger. Belle brillance. **Nez** : fruits jaunes (abricot, pêche), pamplemousse, fraîcheur. **Bouche** : fraîche, ronde, crémeuse, frangipane. Une fin de bouche sur les agrumes, avec beaucoup de finesse. **Accords mets et vins** : salade de pigeon avec une vinaigrette de framboise.

Visual aspect: straw yellow colour, light golden tinges. Beautiful brilliance. **Nose**: yellow-fleshed fruits (apricot, peach), grapefruit, freshness. **Palate**: fresh, round, creamy, frangipane. A citrusy aftertaste, with a lot of finesse. **Match with food**: pigeon salad and raspberry vinaigrette.

> CHAMPAGNE GOSSET

12, rue Godart Roger - 51200 Epernay
Tél. : 03 26 56 99 56 - www.champagne-gosset.com



Champagne

CHAMPAGNE HENRIOT
Cuvée des Enchanteurs
Brut

2000

Service : 11° C / Garde/Ageing : A boire

Robe : jaune doré. **Nez** : complexe, café, tabac blond, raisins secs. Notes briochées. **Bouche** : rondeur, complexité. Longueur en bouche, richesse, grasse. **Accords mets et vins** : poularde demi-deuil sauce truffée. **Commentaires** : une bouteille d'exception.

Visual aspect: golden yellow. **Nose**: complex, coffee, blonde tobacco, dried grapes. Notes of brioche. **Palate**: roundness, complexity. Length on the palate, richness, fatness. **Match with food**: demi-deuil (truffled) fattened chicken with truffle sauce. **Comments**: an exceptional bottling.

> CHAMPAGNE HENRIOT

81, rue Coquebert - 51100 Reims - Tél. : 03 26 89 53 00
www.champagne-henriot.com



Champagne

CHAMPAGNE HENRIOT
Blanc de Blancs
Brut

Service : 9° C / Garde/Ageing : 2018

Robe : jaune pâle, reflets argentés. **Nez** : floral (fleurs blanches), agrumes, pommes vertes. Onctueux, frais, complexe. **Bouche** : attaque fraîche, pomme verte, agrumes. Finale miellée. **Accords mets et vins** : un vin d'apéritif. **Commentaires** : une belle expression du Chardonnay.

Visual aspect: pale yellow, silvery tinges. **Nose**: floral (white flowers), citrus, green apples. Unctuous, fresh, complex nose. **Palate**: fresh first taste, green apple, citrus. Honeyed finish. **Match with food**: wine for the aperitif. **Comments**: beautiful expression of the Chardonnay.

> CHAMPAGNE HENRIOT

81, rue Coquebert - 51100 Reims - Tél. : 03 26 89 53 00
www.champagne-henriot.com



Champagne

CHAMPAGNE JACQUART
ET ASSOCIÉS
Blanc de Blancs

2009

Service : 9° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : jaune pâle, reflets argentés. Bulles fines, collerette tenace. Assez fluide. **Nez** : jasmin, craie, capiteux, poire, zeste de citron, guimauve. **Bouche** : attaque souple, crème. Développement frais et enrobé, marqué par une minéralité crayeuse et par une fraîche acidité. Finale droite et sublime. **Accords mets et vins** : carpaccio de Saint-Jacques, fleur de sel et huile d'olive. **Commentaires** : un Champagne accessible, doté d'une belle fraîcheur minérale.

Visual aspect: pale yellow colour, silvery tinges. Fine bubbles, resistant bead. Quite fluid. **Nose**: jasmine, chalk, heady, pear, lemon peel, marshmallow. **Palate**: supple and creamy first taste. Fresh and coated development, marked with a chalky minerality and a fresh acidity. Straight and sublim finish. **Match with food**: scallops carpaccio, fleur de sel and olive oil. **Comments**: an accessible Champagne, with a beautiful mineral freshness.

> CHAMPAGNE JACQUART ET ASSOCIÉS

34, boulevard Lundy - 51100 Reims - Tél. : 03 26 07 88 40
www.champagne-jacquart.com

SensHaastion*

Un autre langage



CHAMPAGNE
* Legras & Haas

BLANC DE BLANCS

www.legras-et-haas.com

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

CHAMPAGNE
HENRIOT

MAISON FONDÉE EN 1808



Blanc de Blancs

APPRIVOISER LA RARETÉ

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



Champagne Rosé

CHAMPAGNE JACQUART ET ASSOCIÉS Rosé Mosaïque

Service : 9° C / Garde/Ageing : A boire

Robe : rose saumoné, reflets roses argentés. Assez fluide. Bulles fines et vives. **Nez** : fraises des bois, groseille, framboise, cassis, guimauve. Fleurs, pêche de vigne, marmelade, relief épicé. **Bouche** : attaque souple, effervescence fondue. Matière pulpeuse et fraîche. Acidité du pamplemousse rose qui étire le palais vers une finale fraîche et gourmande, fondante et mature. **Accords mets et vins** : côtes d'agneau et ratatouille. **Commentaires** : un Champagne frais, gourmand et accessible.

Visual aspect: salmon-pink hue, silvery pink tinges. Quite fluid aspect. Fine and vivid bubbles.

Nose: wild strawberries, redcurrant, raspberry, blackcurrant, marshmallow. Flowers, vine peach, marmalade, spicy relief. **Palate**: supple first taste, melted effervescence. Fleshy and fresh material. Acidity of the pink grapefruit that stretches out the palate to a fresh and delicious melted and mature finish. **Match with food**: lamb chop with ratatouille. **Comments**: fresh, delicious and accessible Champagne.

> CHAMPAGNE JACQUART ET ASSOCIÉS

34, boulevard Lundy - 51100 Reims - Tél. : 03 26 07 88 40
www.champagne-jacquart.com



Champagne

CHAMPAGNE JEEPER Grande Réserve Brut

Service : 8° C / Garde/Ageing : A boire

Robe : or soutenu, belle brillance. **Nez** : ouvert, riche. Un premier nez sur le beurre frais, les fruits confits, mirabelle. **Bouche** : attaque vive, nerveuse, qui chatouille les papilles. La richesse ne vient qu'en seconde partie. Trace saline tout au long de la dégustation. Finale sur les fruits secs. **Accords mets et vins** : turbot sauce au beurre blanc. **Commentaires** : un Champagne de repas mêlant richesse aromatique et vivacité, un contraste intéressant.

Visual aspect: deep gold colour, beautiful brilliance. **Nose**: open, rich. A first nose with fresh butter, candied fruits, mirabelle plum.

Palate: vivid first taste, nervous, tickles the palate. The richness only comes next. Salty hint all over the tasting. Dried fruits in the finish. **Match with food**: turbot with butter sauce. **Comments**: a Champagne for an entire meal, mixing aromatic richness and vivacity, an interesting contrast.

> CHAMPAGNE JEEPER

3, rue de Savigny - BP 64 - 51170 Faverolles et Coëmy
Tél. : 03 26 05 08 98 - www.champagne-jeeper.com



Champagne

CHAMPAGNE JEEPER Grand Assemblage Brut

Service : 8° C / Garde/Ageing : A boire

Robe : jaune or, reflets verts pâles sur le disque. Nette, belle nonchalance. **Nez** : premier nez de fruits secs, fruits à pépins (pomme golden, poire). Notes toastées après aération, léger boisé. **Bouche** : attaque ample, ronde, onctueuse. Quelques agrumes apportent la touche de fraîcheur. Fin de bouche généreuse, dosage fondu. **Accords mets et vins** : saumon fumé et crème de rafort. **Commentaires** : un vin d'apéritif complet, le fût est très bien incorporé.

Visual aspect: gold yellow colour, pale green shades on the disk. Neat, nice nonchalance.

Nose: first nose with dried fruits, fruits with pips (golden apple, pear). Toasty notes after swirling, light woodiness. **Palate**: ample first taste, round, unctuous. Some citrusy notes provide the fresh touch. Generous aftertaste, melted dosage. **Match with food**: smoked salmon and horseradish. **Comments**: a complete wine for the aperitif, the barrel is very well blended.

> CHAMPAGNE JEEPER

3, rue de Savigny - BP 64 - 51170 Faverolles et Coëmy
Tél. : 03 26 05 08 98 - www.champagne-jeeper.com



Champagne

CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER Cuvée Royale Blanc de Noirs Brut Nature

2008

Service : 10° C / Garde/Ageing : A boire

Robe : or soutenu, bulle très fine. **Nez** : expressif, très fruité. On ressent l'intensité du Pinot Noir. **Bouche** : attaque franche, très fruitée et évoluée, sur un aspect vineux. Milieu de bouche intense. La fin de bouche s'estompe rapidement. Élevage marqué. **Accords mets et vins** : salade de fruits rouges.

Visual aspect: deep gold colour, very fine bubble. **Nose**: expressive, very fruity. We feel the intensity of the Pinot Noir. **Palate**: frank first taste, very fruity and evolved, with a vinous aspect. Intense mid-palate. The aftertaste quickly fades away.

Marked elevation. **Match with food**: red fruit salad.

> CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER

69, avenue de Paris - 51000 Châlons-en-Champagne
Tél. : 03 26 68 29 51 - www.josephperrier.com



Champagne Rosé

CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER
Rosé Brut
2005

Service : 10° C / Garde/Ageing : A boire

Robe : rose orangée, intense, reflets pelure d'oignons. **Nez** : moyennement expressif, sur des notes de fruits rouges et noirs (cassis, framboise, fraise). **Bouche** : attaque franche, beaucoup de finesse. Un milieu de bouche sur le fruit, avec toujours ces notes de fraise. Fin de bouche légère et élégante. **Accords mets et vins** : filet de canette rôtie sur un jus de Porto.

Visual aspect: orangy pink, intense colour, onion peel tinges. **Nose**: averagely expressive, with notes of red and black fruits (black-currant, raspberry, strawberry). **Palate**: frank

first taste, a lot of finesse. A fruity mid-palate, with still the notes of strawberry. Light and elegant aftertaste. **Match with food**: fillet of roasted duckling with Porto sauce.

> CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER

69, avenue de Paris - 51000 Châlons-en-Champagne
Tél. : 03 26 68 29 51 - www.josephperrier.com



Champagne

CHAMPAGNE LANSON
Gold Label
Brut Vintage
2008

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2025

Robe : jaune or très pâle, brillante, cristalline. **Nez** : expressif, élégant, complet, fruits blancs, agrumes. **Bouche** : fraîcheur et vivacité, fleur blanche, pomme verte (Granny Smith). Belle persistance en fin de bouche. **Accords mets et vins** : filet de rouget, sabayon aux agrumes ; asperges sauce maltaise, zestes d'agrumes.

Visual aspect: very pale gold yellow colour, brilliant, crystal-clear. **Nose**: expressive, elegant, full; white-fleshed fruits, citrus. **Palate**: freshness and vivacity, white flower, green

apple (Granny Smith). Beautiful persistent aftertaste. **Match with food**: red mullet fillet, sabayon with citrus; asparagus with Maltese sauce, citrus peel.

> CHAMPAGNE LANSON

66, rue de Courlancy - 51100 Reims - Tél. : 03 26 78 50 50
www.lanson.com



Champagne

CHAMPAGNE LANSON
Extra Age
Blanc de Blancs
Brut

Service : 8° C / Garde/Ageing : A boire

Robe : vieil or. **Nez** : légèrement évolué, pomme très mûre. **Bouche** : belle attaque, bonne fraîcheur, évoluée, légèrement oxydative, miel. **Accords mets et vins** : volaille rôtie, jus de viande ; poisson fumé.

Visual aspect: old gold colour. **Nose**: slightly evolved, very ripe apple. **Palate**: beautiful first taste, good freshness, evolved, slightly oxydative, honey. **Match with food**: roasted poultry, meat juice ; smoked fish.

> CHAMPAGNE LANSON

66, rue de Courlancy - 51100 Reims - Tél. : 03 26 78 50 50
www.lanson.com



Champagne Rosé

CHAMPAGNE LAURENT PERRIER
Cuvée Rosé
Brut

Service : 9° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : saumon orangé, belle robe framboise. **Nez** : fin et subtil, petits fruits rouges bien mûrs. **Bouche** : bel équilibre, belle structure. Complexe, belle longueur. **Accords mets et vins** : un vin de repas, du début à la fin. Se suffit à lui-même. **Commentaires** : un très bon rosé.

Visual aspect: orangy salmon pink, beautiful raspberry colour. **Nose**: fine and subtle, very ripe small red fruits. **Palate**: good balance, beautiful structure. Complex, nice length. **Match with food**: a wine for a meal, from the starter to the dessert. It is complete in itself. **Comments**: a very good rosé.

> CHAMPAGNE LAURENT PERRIER

- 51150 Tours-sur-Marne - Tél. : 03 26 58 91 22
www.laurent-perrier.com



Champagne

CHAMPAGNE
LAURENT PERRIER
Grand Siècle
Grande Cuvée

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : or jaune soutenu, brillante. **Nez** : vigneux, puissant, complexe, fruits, fleurs. **Bouche** : beurrée, briochée. Excellente attaque complexe, belle matière. Côté fumé et grillé, élégante. **Accords mets et vins** : poisson crémé ; Saint-Jacques "Zéphyr". **Commentaires** : à aérer. Belle bouteille pour se faire plaisir.

Visual aspect: deep gold colour, brilliant. **Nose**: vinous, powerful, complex, fruits, flowers. **Palate**: buttery, brioche. Excellente complex first taste, beautiful material. Smoked and grilled side, elegant. **Match with**

food: creamy fish; scallops with fish sauce. **Comments**: to aerate. Beautiful bottling to treat oneself with.

> CHAMPAGNE LAURENT PERRIER

- 51150 Tours-sur-Marne - Tél. : 03 26 58 91 22
www.laurent-perrier.com



Eric Arnaud



Edwige Regnier, Olivier Collin, Hervé Lelarge, Philippe Thieffry et Jean-Pierre Hubaille

Champagne

CHAMPAGNE
LE BRUN DE NEUVILLE
Authentique
Assemblage Brut

Service : 9° C / Garde/Ageing : 2025

Robe : jaune, moyennement soutenue, reflets or. Bulle assez fine. **Nez** : moyennement expressif, sur le fruit. Un aspect grillé, toasté, sur la gourmandise. **Bouche** : attaque franche, avec un milieu de bouche sur la rondeur et le fruit. Fin de bouche assez vive et longue, avec beaucoup de fraîcheur. **Accords mets et vins** : rôti de veau aux raisins de Corinthe, jus de veau au ratafia de Champagne.

Visual aspect: yellow, moderately deep, gold tinges. Quite fine bubbles. **Nose**: moderately expressive, with fruit. A grilled aspect, toasty, generous. **Palate**:

frank first taste, with a round and fruity mid-palate. Quite vivid and long-lasting aftertaste, with a lot of freshness. **Match with food**: roast veal with currants, veal sauce with Champagne ratafia.

> CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE

Route de Chantemerle - 51260 Bethon
Tél. : 03 26 80 48 43 - www.lebrundeneuve.fr



Confit de foie gras au Ratafia, pomme et tamarin.



Helga Piagno, Laurence Ployez, Edwige Regnier et Olivier Collin



Champagne

**CHAMPAGNE
LE BRUN DE NEUVILLE**
**Authentique
Blanc de Blancs
Brut**

Service : 10° C / Garde/Ageing : A boire

Robe : jaune intense, reflets or. Bulles très fines. **Nez** : très expressif, sur des arômes pâtisseries et fruités. Au second nez un aspect brioché, grillé. **Bouche** : attaque en bouche franche, sur un aspect crémeux, onctueux. On retrouve cette gourmandise et de la rondeur en milieu de bouche. Fin de bouche élégante et longue. **Accords mets et vins** : Saint-Jacques au beurre blanc, purée de pommes de terre écrasées, noisette de beurre.

Visual aspect: intense yellow colour, gold tinges. Very fine bubbles. **Nose**: very expressive, with aromas of pastry and fruits. At second nose we have a brioche, toasted aspect. **Palate**: frank first taste, with a creamy side, unctuous. Generous and round in the mid-palate also. Elegant and long-lasting aftertaste. **Match with food**: scallops with butter sauce, mashed potatoes, a knob of butter.

> **CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE**
Route de Chantemerle - 51260 Bethon
Tél. : 03 26 80 48 43 - www.lebrundeneuville.fr



Champagne

CHAMPAGNE LEGRAS ET HAAS
**Exigence N°8
Vieilles Vignes
Grand Cru**

Service : 8° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : jaune soutenu, vineuse. Bulles fines et peu nombreuses. **Nez** : frais, animal, fumé. Complexité du nez avec une belle puissance. Agrumes et notes d'épices (poivre de Sichuan). **Bouche** : ample mais manque de fondu, sur des arômes secondaires. Avec une amertume en fin de bouche. **Accords mets et vins** : selle d'agneau et ses légumes primeurs.

Visual aspect: deep yellow, vinous. Fine and rare bubbles. **Nose**: fresh, animal, smoked. Complex with a beautiful powerfulness. Citrus and notes of spices (Sichuan pepper). **Palate**: ample but not enough melted, with secondary aromas. Bitterness in the aftertaste. **Match with food**: saddle of lamb with spring vegetables.

> **CHAMPAGNE LEGRAS ET HAAS**
9, Grande Rue - 51530 Chouilly - Tél. : 03 26 54 92 90
www.legras-et-haas.com



Champagne

CHAMPAGNE LEGRAS ET HAAS
**Blanc de Blancs
Brut Grand Cru**
2008

Service : 8° C / Garde/Ageing : 2021

Robe : soutenue, reflets verts. **Nez** : raisin frais, bien mûr, fruits blancs, pomme caramélisée. Touche florale, pétale de rose. **Bouche** : attaque franche, belle matière, joli gras, toujours sur les fruits. Belle complexité et fraîcheur. Fin de bouche mentholée. **Accords mets et vins** : filet de rouget mariné au pamplemousse, sur une piperade fraîche.

Visual aspect: deep hue, green tinges. **Nose**: very ripe fresh grape, white-fleshed fruits, caramelized apple. A floral touch, rose petal. **Palate**: frank first taste, beautiful material, nice fat side, still with fruits. Good complexity and freshness. Mentholated aftertaste. **Match with food**: fillet of red mullet marinated in grapefruit juice, served with cold piperade.

> **CHAMPAGNE LEGRAS ET HAAS**
9, Grande Rue - 51530 Chouilly - Tél. : 03 26 54 92 90
www.legras-et-haas.com



Champagne

CHAMPAGNE MAILLY
**« O' de Mailly »
Brut Grand Cru**
2008

Service : 11° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : jaune paille, reflets dorés. **Nez** : floral, minéral, fruits à chair blanche. **Bouche** : agrumes (pamplemousse rose), beaucoup de fraîcheur, profonde. Légèrement citronnée en fin de bouche. **Accords mets et vins** : cassolette de homard aux algues. **Commentaires** : très belle expression de la montagne de Reims.

Visual aspect: straw-yellow colour, golden tinges. **Nose**: floral, mineral, white-fleshed fruits. **Palate**: citrus (pink grapefruit), a lot of freshness, deep. Slightly lemony aftertaste. **Match with food**: lobster casserole with seaweed. **Comments**: very nice expression of the Mountain of Reims.

> **CHAMPAGNE MAILLY**
28, rue de la Libération - 51500 Mailly-Champagne
Tél. : 03 26 49 41 10 - www.champagne-mailly.com



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

ROSÉ 2010

À REIMS - FRANCE



LOUIS ROEDERER
À LA RECHERCHE DE L'ŒUVRE

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



Déjeuner au restaurant de la Briqueterie.



Benoit Gouez et Gérard Basset



Château Guiraud et Domaine de Chevalier, partenaires du déjeuner.



Yves Chapier, Eric Arnaud, Philippe Thieffry et Laurence Ployez



Champagne

CHAMPAGNE MAILLY Blanc de Noirs Grand Cru

Service : 11° C / Garde/Ageing : 2018

Robe : jaune paille, reflets orangés. **Nez** : fruits blancs et jaunes bien mûrs (poire, pêche blanche). **Bouche** : ronde, fruitée, tendre. Raisins de Corinthe. **Accords mets et vins** : un vin d'apéritif pour lancer un repas gastronomique ; tarte aux fruits avec une pâte sablée. **Commentaires** : vin tendre. Belle expression du terroir.

Visual aspect: straw-yellow colour, orangy tinges. **Nose**: white-fleshed and yellow-fleshed ripe fruits (pear, white-fleshed peach). **Palate**: round, fruity, soft. Currants. **Match with food**: a wine for the aperitif before a gastronomic meal; fruit tart with a shortbread crust. **Comments**: a tender wine. A beautiful expression of the terroir.

> CHAMPAGNE MAILLY

28, rue de la Libération - 51500 Mailly-Champagne
Tél. : 03 26 49 41 10 - www.champagne-mailly.com



Champagne

CHAMPAGNE MOËT & CHANDON Grand Vintage Brut

2006

Service : 8° C / Garde/Ageing : 2023

Robe : jaune pâle, reflets verts. Bulles très fines. **Nez** : fleurs séchées, abricot sec. Épices, coriandre après aération. **Bouche** : riche, côté frangipane, pâtisserie, pâte d'amande. Finale confite, marmelade d'orange. **Accords mets et vins** : terrine de lapin, compote de fruits rouges. **Commentaires** : doit être aéré impérativement.

Visual aspect: pale yellow, green tinges. Very fine bubbles. **Nose**: dried flowers, dried apricot. Spices, coriander after swirling.

Palate: rich, a frangipane side, pastry, almond paste. Candied finish, orange marmalade. **Match with food**: rabbit terrine, red fruit compote. **Comments**: has to be aerated absolutely.

> CHAMPAGNE MOËT & CHANDON

20, avenue de Champagne - 51200 Épernay
Tél. : 01 58 97 66 98 - www.fr.moet.com



Champagne Rosé

**CHAMPAGNE
MOËT & CHANDON
Grand Vintage Rosé
Brut
2006**

Service : 8° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : rose saumoné, franche, brillante. **Nez** : fraise écrasée. Fruits à noyau après aération, suave. **Bouche** : gourmande, belle rondeur. Très vineuse. **Accords mets et vins** : gratin de fraises, sorbet rhubarbe. **Commentaires** : un Champagne de fin de repas, charnu.

Visual aspect: salmon-pink colour, pure, brilliant. **Nose**: crushed strawberry. Stone fruits after swirling, smooth. **Palate**: delicious with a good roundness. Very vinous.

Match with food: strawberry gratin, rhubarb sorbet. **Comments**: an after-dinner Champagne, fleshy.

> CHAMPAGNE MOËT & CHANDON

20, avenue de Champagne - 51200 Épernay
Tél. : 01 58 97 66 98 - www.fr.moet.com



Champagne

**CHAMPAGNE G.H. MUMM
Le Millésimé Brut
2006**

Service : 9° C / Garde/Ageing : 2023

Robe : dorée, belle brillance. Bulles fines. **Nez** : bien ouvert, expressif. Pain, brioche, notes pâtisseries. **Bouche** : puissante, belle matière. Jolie vinosité. Notes vanillées. Longue, reste en bouche. **Accords mets et vins** : caille farcie aux raisins blonds. **Commentaires** : une palette aromatique complexe qui confirme le millésime.

Visual aspect: golden colour, nice brilliance. Fine bubbles. **Nose**: open, expressive. Bread, brioche, pastry notes. **Palate**: powerful with a beautiful material. Nice vinosity. Vanilla notes. Long-lasting, remains on the palate.

Match with food: quail stuffed with white grapes. **Comments**: a complex aromatic range that confirms the vintage.

> CHAMPAGNE G.H. MUMM

120, avenue du Maréchal Foch - 94015 Créteil
Tél. : 01 49 81 54 84 - www.ghmumm.com



Champagne

**CHAMPAGNE G.H. MUMM
Brut Sélection
Grand Cru**

Service : 8° C / Garde/Ageing : 2023

Robe : jaune clair, or pâle, cristalline. **Nez** : floral. Légèrement sur les agrumes après aération. **Bouche** : tendue, vive, riche, structurée et racée. Compote de coing. **Accords mets et vins** : terrine de foie gras, chutney de coing ; apéritif dînatoire. **Commentaires** : un bon compromis entre notes florales et agrumes.

Visual aspect: clear yellow, pale gold colour, crystal-clear. **Nose**: floral. Slightly citrusy after swirling. **Palate**: tender, vivid, rich, well-structured and racy. Quince compote. **Match with food**: foie gras terrine, quince chutney; buffet dinner. **Comments**: a good compromise between floral notes and citrus.

> CHAMPAGNE G.H. MUMM

120, avenue du Maréchal Foch - 94015 Créteil
Tél. : 01 49 81 54 84 - www.ghmumm.com



Champagne

**CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD
Blanc de Blancs
Grand Cru**

Service : 9° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : claire, étincelante. Robe jaune argent, reflets verts. Bulles fines et régulières. **Nez** : net, frais, fruits blancs, poire, amande. Vin élégant, droit, net et franc. **Bouche** : ciselée, presque nerveuse, crémeuse. La bouche confirme le nez avec un côté citron vert. Vin léger avec une belle harmonie. Finale légère, sur les agrumes. **Accords mets et vins** : coquille Saint-Jacques au beurre d'agrumes et aux endives.

Visual aspect: clear, sparkling. Yellow silver colour, green tinges. Fine and regular bubbles. **Nose**: neat, fresh; white-fleshed fruits, pear, almond. Elegant wine, straight, neat and frank. **Palate**: chiseled, nearly nervous, creamy. The palate confirms the nose with a lime side. A light wine with a beautiful harmony. Light finish, with citrus. **Match with food**: scallops with citrus butter and chicories.

> CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD

Avenue de Champagne - 51100 Reims - Tél. : 03 26 36 20 22
www.champagnebrunopaillard.com

MUMM BRUT SÉLECTION : UN CHAMPAGNE D'ASSEMBLAGE DE PINOT NOIR ET DE CHARDONNAY PROVENANT EXCLUSIVEMENT DES CINQ TERROIRS HISTORIQUES DE LA MAISON, TOUS CLASSÉS 100% GRAND CRU. UN VIN GOURMAND ET SUBTIL AVEC UNE POINTE DE FRAÎCHEUR.



«SEULEMENT LE MEILLEUR»

DEVISE DE GEORGES H. MUMM



Depuis 1827, la Maison G.H. MUMM élabore ses cuvées à partir de raisins provenant des meilleurs crus de la Champagne, conformément à la devise exigeante de Georges Hermann MUMM.

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



Champagne

**CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD
Née Plus Ultra Brut**

1999

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2018

Robe : jolie robe avec une belle jeunesse. **Nez** : champignon, sous-bois, coquillage, pointe iodée. **Bouche** : belle amplitude, belle attaque. Côté sauvage, champignon et minéral en même temps, iodée, grasse. Belle longueur et persistance, avec un côté vineux et une bonne présence. **Accords mets et vins** : poularde au vin jaune et morilles ; brie de Meaux à la truffe.

Visual aspect: beautiful colour with a nice youth. **Nose**: mushroom, undergrowth, shellfish, a iodized note. **Palate**: nice breadth, beautiful first taste. Wild side, mushroom

and mineral at the same time, iodized, fat. Good length and persistency, with a vinous side and a good presence. **Match with food**: fattened chicken with Vin Jaune and morrels; truffled Brie de Meaux cheese.

> CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD

Avenue de Champagne - 51100 Reims - Tél. : 03 26 36 20 22
www.champagnebrunopaillard.com



Champagne

**CHAMPAGNE PALMER & CO
Brut Réserve**

Service : 9° C / Garde/Ageing : A boire

Robe : très claire, bulle très fine. **Nez** : expressif, floral, belle richesse, fleurs blanches. **Bouche** : belle attaque en bouche, franche. Milieu de bouche crémeux, onctueux. Bel équilibre, finesse de la bulle. Belle persistance aromatique, belle acidité. **Accords mets et vins** : filet de sole meunière, beurre citronné.

Visual aspect: very clear hue, very fine bubble. **Nose**: expressive, floral, beautiful richness, white flowers. **Palate**: beautiful first taste, pure. Creamy mid-palate, unctuous. Good balance, fine bubbles. Beautiful aromatic persistency, nice acidity. **Match with food**: sole meunière, lemon-scented butter.

> CHAMPAGNE PALMER & Co

67, rue Jacquart - 51100 Reims - Tél. : 03 26 07 35 07
www.champagne-palmer.fr



Champagne

**CHAMPAGNE PALMER & CO
Blanc de Noirs**

Service : 10° C / Garde/Ageing : A boire

Robe : jaune intense aux reflets or soutenus, bulles fines. **Nez** : moyennement expressif, sur la réserve. Après ouverture le nez est marqué par le fruit, tel que la framboise. **Bouche** : attaque en bouche franche, avec de la rondeur en milieu de bouche. Une fin de bouche sur l'agrumes qui persiste en longueur. **Accords mets et vins** : poularde aux petits agrumes et son jus de volaille. **Commentaires** : un Champagne à éventuellement carafé ou à ouvrir au préalable.

Visual aspect: intense yellow colour with deep gold tinges, fine bubbles. **Nose**: moderately expressive, reserved. After opening, the nose is marked with fruits like raspberry.

Palate: pure first taste, with roundness in the mid-palate. A long-lasting aftertaste with notes of citrus. **Match with food**: fattened chicken with small citrus and poultry juice. **Comments**: a Champagne to possibly decant or open beforehand.

> CHAMPAGNE PALMER & Co

67, rue Jacquart - 51100 Reims - Tél. : 03 26 07 35 07
www.champagne-palmer.fr



Champagne

**CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT
Belle Époque
Brut**

2007

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2025

Robe : jaune or, belle brillance. **Nez** : beurré, arômes de pâtisserie, crème légère. Le Chardonnay se magnifie. **Bouche** : belle attaque vive, fruits rouges, belle tension. Un grand Champagne. **Accords mets et vins** : ris de veau de cœur au coulis de carottes et gingembre. **Commentaires** : ce vin réunit la complexité, la longueur et la puissance. Une belle cuvée.

Visual aspect: gold yellow, beautiful brilliance. **Nose**: buttery, with aromas of pastry, light cream. The Chardonnay glorifies itself.

Palate: beautiful vivid first taste, red fruits, good tension. A great Champagne. **Match with food**: heart sweetbread with carrots and ginger coulis. **Comments**: this wine combines complexity, length and powerfulness. A beautiful cuvée.

> CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT

29, rue du Champs de Mars - 51053 Reims Cedex
Tél. : 03 26 49 69 42 - www.perrier-jouet.com



Champagne

**CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT
Grand Brut**

Service : 8° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : jaune clair, belle mousse. **Nez** : floral, aérien. Évolue sur le fruit blanc, jeune, délicat. **Bouche** : belle rondeur, très chaleureuse. Des notes de brioche, un côté beurré. **Accords mets et vins** : poêlée de girolles et rognons de lapin. **Commentaires** : la bouche correspond vraiment aux arômes premiers que l'on perçoit sans aération.

Visual aspect: clear yellow, nice mousse. **Nose**: floral, ethereal. Evolves towards white-fleshed fruits, young, delicate. **Palate**: nice roundness, very warm. Brioche notes, a buttery side. **Match with food**: pan-fried chanterelles and rabbit kidneys. **Comments**: the palate really corresponds to the first aromas perceived before swirling.

> CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT

29, rue du Champs de Mars - 51053 Reims Cedex
Tél. : 03 26 49 69 42 - www.perrier-jouet.com



Champagne Rosé

**CHAMPAGNE PHILIPPONNAT
Royale Réserve
Rosé Brut**

Service : 7° C / Garde/Ageing : A boire

Robe : cuivre jaune, reflets orangés. Belle brillance. Bulles grosses et généreuses. **Nez** : compoté, fruits rouges et noirs, baies de sureau. Pointe d'oxydation. **Bouche** : attaque franche, avec un côté abricot, un dosage un peu soutenu. Zeste d'orange avec une certaine vivacité. **Accords mets et vins** : dessert au chocolat et orange.

Visual aspect: yellow coppery colour, orangy tinges. Beautiful brilliance. Fat and generous bubbles. **Nose**: compote, red and black fruits, elderberries. A hint of oxydization. **Palate**: pure first taste, with an apricot side, a somewhat strong dosage. Orange peel with a certain vivacity. **Match with food**: chocolate and orange dessert.

> CHAMPAGNE PHILIPPONNAT

13, rue du Pont - CS60002 - 51160 Mareuil-sur-Aÿ
Tél. : 03 26 56 93 00 - www.philipponnat.com



Champagne

**CHAMPAGNE PHILIPPONNAT
Blanc de Noirs
Brut**

2008

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2025

Robe : jaune doré, reflet rosé, vineuse. **Nez** : belle fraîcheur, frangipane, fruits blancs bien mûrs, fleurs blanches. **Bouche** : belle présence, beaucoup d'amplitude, complexe. Crayeuse, très typée, bien structurée, côté griotte. Belle persistance. **Accords mets et vins** : plats exotiques, aigre doux ; curry d'agneau.

Visual aspect: golden yellow colour, pinkish shade, vinous. **Nose**: beautiful freshness, frangipane, very ripe white-fleshed fruits, white flowers. **Palate**: beautiful presence, very broad, complex. Chalky, full of character, well-structured, a

Morello cherry side. Beautiful persistency. **Match with food**: exotic meals, sweet-and-sour sauce ; lamb with curry sauce.

> CHAMPAGNE PHILIPPONNAT

13, rue du Pont - CS60002 - 51160 Mareuil-sur-Aÿ
Tél. : 03 26 56 93 00 - www.philipponnat.com



Champagne

**CHAMPAGNE
PLOYEZ-JACQUEMART
Lieste d'Harbonville Brut**

2000

Service : 12° C / Garde/Ageing : 2030

Robe : or pâle, bulles très fines. **Nez** : notes beurrées, boisé fondu, légèrement vanillé, cire d'abeille. Très beau nez. **Bouche** : grande fraîcheur, palais net. Attaque nette et franche, fruits blancs. Fin de bouche citronnée. **Accords mets et vins** : apéritifs ; sushis. **Commentaires** : un très beau vin.

Visual aspect: pale gold colour, very fine bubbles. **Nose**: buttery notes, melted woodiness, slightly vanilla-scented, beeswax. Very nice nose. **Palate**: great freshness, neat palate. Clean and frank first taste, white-fleshed fruits. Lemony aftertaste. **Match with food**: aperitif; sushis. **Comments**: a very nice wine.

> CHAMPAGNE PLOYEZ-JACQUEMART

8, rue Astoin - 51500 Ludes - Tél. : 03 26 61 11 87
www.ployez-jacquemart.fr



CHAMPAGNE
DE
CASTELNAU

REIMS - FRANCE



WWW.CHAMPAGNE-DE-CASTELNAU.EU

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



Champagne Rosé

CHAMPAGNE PLOYEZ-JACQUEMART Rosé Extra Brut

Service : 11° C / Garde/Ageing : 2025

Robe : saumon pâle, légèrement cuivrée. Bulles très fines. **Nez** : élégance, petits fruits rouges. **Bouche** : toute en finesse, avec une belle structure. Une fine effervescence. Finale minérale, avec un très léger boisé. **Accords mets et vins** : truite saumonée ; saumon cru mariné à l'aneth. **Commentaires** : un beau produit, tout en finesse.

Visual aspect: pale salmon hue, slightly coppery. Very fine bubbles. **Nose**: elegance, small red fruits. **Palate**: finely built with a beautiful structure. A Champagne with a fine effervescence. Mineral finish, with a very

light woody side. **Match with food**: sea trout; raw salmon marinated with dill. **Comments**: beautiful product, finely crafted.

> CHAMPAGNE PLOYEZ-JACQUEMART

8, rue Astoin - 51500 Ludes - Tél. : 03 26 61 11 87
www.ployez-jacquemart.fr



Champagne Rosé

CHAMPAGNE ROEDERER Rosé 2010

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2018

Robe : beau rose saumoné, reflets éclatants. Bulle légère, un beau cordon de mousse. **Nez** : dominante de fruits rouges sauvages sur fond d'amande et de raisins secs, des touches épicées. **Bouche** : délicate attaque en bouche, fraîcheur et équilibre prédominants. Une finale gourmande et généreuse. **Accords mets et vins** : un tournedos rossini.

Visual aspect: beautiful salmon pink colour, sparkling tinges. Light bubble, beautiful bead. **Nose**: wild red fruits are dominating with an almond and raisin background, spicy hints. **Palate**: delicate first taste, freshness and

balance prevail. A delectable and generous finish. **Match with food**: a tournedos rossini.

> CHAMPAGNE ROEDERER

21, boulevard Lundy - CS 40014 - 51722 Reims Cedex
Tél. : 03 26 40 42 11 - www.louis-roederer.com



Champagne

CHAMPAGNE ROEDERER Brut Premier

Service : 9° C / Garde/Ageing : A boire

Robe : or clair, limpide, reflets brillants. Bulles fines à évolution lente, beau cordon. **Nez** : assez complexe, une déclinaison d'arômes qui se livrent à l'oxygénation allant des agrumes frais aux fruits blancs en passant par des notes vanillées et légèrement boisées.

Bouche : belle attaque toute en légèreté, un équilibre et une structure soyeuse. Finale vineuse. **Accords mets et vins** : apéritif ; poisson noble, risotto crémeux.

Visual aspect: clear gold colour, limpid hue, brilliant tinges. Fine bubbles with a slow evolution, nice bead. **Nose**: quite complex, aromas that range, after swirling, from fresh citrus to white-fleshed fruits, with vanilla and

slightly woody notes. **Palate**: beautiful, very light first taste, a balance and a silky structure. Vinous finish. **Match with food**: apéritif; noble fish, creamy risotto.

> CHAMPAGNE ROEDERER

21, boulevard Lundy - CS 40014 - 51722 Reims Cedex
Tél. : 03 26 40 42 11 - www.louis-roederer.com



Champagne

CHAMPAGNE RUINART Dom Ruinart Blanc de Blancs Brut 2004

Service : 12° C / Garde/Ageing : 2021

Robe : couleur jaune pâle, reflets verts argentés. Bulles fines et légères. **Nez** : bergamote, pamplemousse, craie, brioche, pain frais, fleurs blanches, citronnelle. **Bouche** : attaque souple et fraîche. Veloutée, enrobée par une minéralité crayeuse délicate. Finale fraîche et iodée, assez crémeuse et fondante.

Accords mets et vins : filet de Saint-Pierre à la crème de coriandre. **Commentaires** : un Champagne raffiné, doté d'un équilibre subtil.

Visual aspect: pale yellow colour, green silvery tinges. Fine and light bubbles. **Nose**: bergamote orange, grapefruit, chalk, brioche, fresh bread, white flowers, lemongrass. **Palate**: supple and fresh first taste. Velvety, coated with a delicate chalky minerality. Fresh and iodized finish, quite creamy and melted. **Match with food**: fillet of John Dory with coriander cream. **Comments**: a refined Champagne, with a subtle balance.

> CHAMPAGNE RUINART

9, avenue de Champagne - 51200 Épernay
Tél. : 03 26 77 51 53 - www.ruinart.com



Champagne Rosé

**CHAMPAGNE RUINART
Dom Ruinart Rosé
Brut**

2002

Service : 13° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : rose saumoné, nuances orangées. Reflets roses argentés, bulles fines et légères. **Nez** : abricot, biscuit, fruits rouges, mandarine. Muscade, notes tropicales. **Bouche** : attaque souple et fraîche, effervescence crémeuse. Matière pulpeuse et veloutée, charpentée, bien maîtrisée. Finale riche, concentrée, avec des nuances fruitées et épicées. **Accords mets et vins** : bécasse aux baies des bois. **Commentaires** : un Champagne de caractère et de réflexion.

Visual aspect: salmon-pink colour, orangy shades. Silvery pink tinges, fine and light bubbles. **Nose**: apricot, biscuit, red fruits, mandarin. Nutmeg, tropical notes. **Palate**: supple and fresh first taste, creamy effervescence. Fleshy and velvety material, full-bodied, mastered. Rich finish, concentrated, with fruity and spicy shades. **Match with food**: woodcock with wild berries. **Comments**: a well-thought Champagne with character.

> CHAMPAGNE RUINART

9, avenue de Champagne - 51200 Épernay
Tél. : 03 26 77 51 53 - www.ruinart.com



Michel Hermet, M. Dubois, M. Ferjou et M. Leulier



Sophie Signolle, Maurice Mairesse, Jean-Luc Gonot, M. Fétré et Sébastien Ciret



Champagne

**CHAMPAGNE DE SAINT-GALL
Brut Tradition
1^{er} Cru**

Service : 9° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : jaune pâle, reflets jaune paille. Bulles fines, collerette tenace. **Nez** : verveine, rose, citron, pamplemousse, genêts. **Bouche** : attaque souple, effervescence crémeuse. Développement sur les fruits blancs, belle acidité, très pure. Finale pulpeuse et minérale, dotée d'une sensation de fraîcheur très persistante. **Accords mets et vins** : Saint-Jacques et émulsion de citron Yuzu. **Commentaires** : une jolie cuvée pour les mets iodés et raffinés.

Visual aspect: pale yellow, straw-yellow tinges. Fine bubbles, persistent bead of bubbles. **Nose**: verbena, rose, lemon, grapefruit, broom. **Palate**: supple first taste, creamy effervescence. Develops towards white-fleshed fruits, beautiful acidity, very pure. Fleshy and mineral finish, with a very persistent sensation of freshness. **Match with food**: scallops and Yuzu lemon emulsion. **Comments**: a nice cuvée for iodized and refined meals.

> CHAMPAGNE DE SAINT-GALL

7, rue Pasteur - CS 80019 - 51190 Avize
Tél. : 03 26 57 94 22 - www.de-saint-gall.com

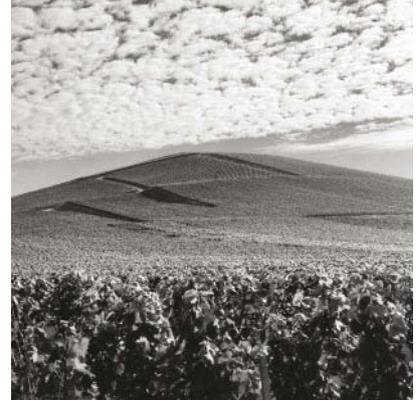


Émulsion de cèpes



Alexandre Ponnavoy et Gérard Basset


BRIMONCOURT
CHAMPAGNE



Brimoncourt, esprit d'effervescence



Champagne

CHAMPAGNE DE SAINT-GALL Orpale Blanc de Blancs Grand Cru 2002

Service : ° C / Garde/Ageing :

Robe : or pâle, reflets argentés. Bulles très fines, collerette tenace. **Nez** : pêche de vigne, gras, fleurs blanche séchées, réglisse. **Bouche** : attaque souple et franche, effervescence crémeuse. Suave, enrobée, très veloutée. Minérale, fruitée ; onctuosité, grande pureté. Finale racée, harmonieuse et saline. Très savoureuse et fondante. **Accords mets et vins** : risotto aux cèpes et ris de veau. **Commentaires** : un grand vin de plaisir, séducteur et racé.

Visual aspect: pale gold colour, silvery tinges.

Very fine bubbles, persistent bead of bubbles. **Nose**: blood peach, fatness, dried white flowers, liquorice. **Palate**: supple and frank first taste, creamy effervescence. Smooth, coated, very velvety. Mineral, fruity, unctuous, very pure. Racy finish, harmonious and salty. Very savoury and melted. **Match with food**: risotto with ceps and calf's sweetbread. **Comments**: a great wine for pure pleasure, attractive and racy.

> CHAMPAGNE DE SAINT-GALL

7, rue Pasteur - CS 80019 - 51190 Avize
Tél. : 03 26 57 94 22 - www.de-saint-gall.com



Champagne

CHAMPAGNE TAITTINGER Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2006

Service : 12° C / Garde/Ageing : 2025

Robe : jaune doré, bulle très fine. **Nez** : belle expression, notes de fenouil. **Bouche** : belle rondeur, encore sur la réserve. Pamplemousse rose bien mûr. Petite finale légèrement boisée, bien fondue. **Accords mets et vins** : escargots à la crème, très légèrement aillés ; homard sauce Champagne. **Commentaires** : un Champagne à beau potentiel.

Visual aspect: golden yellow colour, very fine bubble. **Nose**: beautiful expression, notes of fennel. **Palate**: nice roundness, still reserved.

Very ripe pink grapefruit. Slightly woody finish, well-melted. **Match with food**: snails with cream and a little bit of garlic; lobster with Champagne sauce. **Comments**: a Champagne with a good potential.

> CHAMPAGNE TAITTINGER

9, rue Saint-Nicaise - 51100 Reims - Tél. : 03 26 85 45 35
www.taittinger.com



Champagne

CHAMPAGNE TAITTINGER Brut 2008

Service : 12° C / Garde/Ageing : 2025

Robe : or très pâle, nuances argentées. **Nez** : pâtisseries ; brioche. Nez complexe. **Bouche** : minéralité, tension, fraîcheur. Gingembre, citron. Année 2008 bien retranscrite, sur la fraîcheur. Finale saline. Très pure. **Accords mets et vins** : tartare de Saint-Jacques ; turbot vapeur. **Commentaires** : un vin à fort potentiel, un beau produit.

Visual aspect: very pale gold colour, silvery shades. **Nose**: pastry, brioche. Complex nose. **Palate**: minerality, tension, freshness. Ginger, lemon. The 2008 vintage is faithfully transposed, with freshness. Salty

finish. Very pure. **Match with food**: scallop tartar; steamed turbot. **Comments**: a wine with a great potential, a beautiful product.

> CHAMPAGNE TAITTINGER

9, rue Saint-Nicaise - 51100 Reims - Tél. : 03 26 85 45 35
www.taittinger.com



Champagne

CHAMPAGNE DE VENOGÉ Princes Blanc de Blancs

Service : 7° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : or pâle, reflets soutenus. Bulles généreuses. **Nez** : premier nez élégant et fin, fleurs blanches et zestes d'agrumes. Après aération le nez reste sur son élégance. **Bouche** : attaque fraîche et vive qui reste cohérente. Cette trame de légèreté et d'élégance se suffit à elle-même. **Accords mets et vins** : huîtres pochées dans son eau. **Commentaires** : un caractère de Chardonnay. Finesse, fraîcheur et élégance sont les maîtres mots. Un vin plein de féminité.

Visual aspect: pale gold colour, deep tinges. Generous bubbles. **Nose**: elegant and fine

first nose, white flowers and citrus peel. After swirling the nose is still elegant. **Palate**: fresh and vivid first taste that remains consistent. This light and elegant background is complete in itself. **Match with food**: oysters poached in their juice. **Comments**: the character of Chardonnay. Finesse, freshness and elegance are the keywords. A very feminine wine.

> CHAMPAGNE DE VENOGÉ

46, avenue de Champagne - 51200 Epernay
Tél. : 03 26 53 34 34 - www.champagnedevenoge.com



Champagne Rosé

CHAMPAGNE DE VENOGÉ
Princes Rosé

Service : 8° C / Garde/Ageing : 2018

Robe : rose bonbon, fraîche, gourmande. Bulles régulières, cordon très fin. **Nez** : très discret. Quelques notes de grenadine après aération. **Bouche** : attaque franche et pleine, beaucoup de gourmandise, très belle matière. Des arômes de framboise, airelles. Mousse très crémeuse. Finale qui s'étire. **Accords mets et vins** : dessert aux fruits rouges, base crémeuse. **Commentaires** : un rosé tout d'abord discret qui se révèle gourmand et riche en bouche.

Visual aspect: rosy colour, fresh, delicious. Regular bubbles, very fine bead of bubbles. **Nose**: very discreet. Some notes of grenadine after swirling. **Palate**: frank and full first taste, to appreciate with gusto, beautiful material. Raspberry, cranberry aromas. Very creamy mousse. The finish stretches out. **Match with food**: a dessert with red fruits, on a creamy basis. **Comments**: a rosé that is discreet at first taste and reveals to be moreish and rich on the palate.

> CHAMPAGNE DE VENOGÉ

46, avenue de Champagne - 51200 Epernay
Tél. : 03 26 53 34 34 - www.champagnedevenoge.com



Champagne

VEUVE CLICQUOT
La Grande Dame
Brut

2006

Service : 12° C / Garde/Ageing : 2027

Robe : jaune clair, bulles fines. **Nez** : frais, pur, élégant. **Bouche** : belle tension, grande minéralité, suavité. **Accords mets et vins** : tartare de Saint-Jacques ; ris de veau snackés, mangue fraîche et lamelles de truffes. **Commentaires** : un millésime solaire.

Visual aspect: clear yellow hue, fine bubbles. **Nose**: fresh, pure, elegant. **Palate**: nice tension, great minerality, smoothness. **Match with food**: scallop tartar; seared calf's sweetbread, fresh mango and slivers of truffles. **Comments**: a solar vintage.

> VEUVE CLICQUOT

9, avenue de Champagne - 51200 Epernay
Tél. : 01 58 97 57 07 - www.veuve-clicquot.com



Champagne

VEUVE CLICQUOT
Carte Jaune
Brut

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2025

Robe : jaune pâle, bulle fine. **Nez** : pâtissier, notes de viennoiserie, crème caramel, agrumes (zestes de pamplemousse). **Bouche** : ample, structurée. Finale fraîche, agréable. **Accords mets et vins** : apéritif ; fruits de mer. **Commentaires** : un Champagne gourmand.

Visual aspect: pale yellow, fine bubble. **Nose**: pastry, notes of Viennese pastry, crème caramel, citrus (grapefruit peel). **Palate**: broad, well-structured. Fresh and pleasant finish. **Match with food**: aperitif; seafood. **Comments**: a Champagne to appreciate with gusto.

> VEUVE CLICQUOT

9, avenue de Champagne - 51200 Epernay
Tél. : 01 58 97 57 07 - www.veuve-clicquot.com



Champagne

CHAMPAGNE
VEUVE GODART & FILS
Brut

Service : 10° C / Garde/Ageing : A boire

Robe : jaune intense, reflet or. Bulle extrêmement fine. **Nez** : expressif, sur le fruit, tels que les agrumes, les fruits jaunes compotés. **Bouche** : attaque franche, avec une fin de bouche sur la rondeur. Un aspect crémeux, onctueux. Fin de bouche sur l'agrumes, avec de la finesse et de l'élégance. **Accords mets et vins** : noix de Saint-Jacques justes saisies, jus de réduction à l'orange. **Commentaires** : un de nos coups de cœur.

Visual aspect: intense yellow, golden tinge. Very fine bubble. **Nose**: expressive, with fruit, citrus, yellow-fleshed fruit compote. **Palate**: pure first taste, with a round after-taste. A creamy side, unctuous. Citrusy aftertaste, finesse and elegance. **Match with food**: seared scallops, orange juice reduction. **Comments**: one of our favourite.

> CHAMPAGNE VEUVE GODART & FILS

5, avenue du Mont Félix - 51530 Moussy
Tél. : 03 26 54 04 36 - www.champagne-veuve-godart-fils.com



Champagne

CHAMPAGNE VEUVE GODART & FILS Coteaux Champenois Blanc

Service : 9° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : jaune pâle aux reflets légèrement grisonnants. Bel éclat de la robe, de la limpidité. **Nez** : bien expressif, sur le fruit, les agrumes tels que le citron vert, le kumquat. Des notes d'élevage. **Bouche** : attaque en bouche assez franche. Beaucoup de finesse et de légèreté. Une belle rondeur en milieu de bouche, des notes d'élevage, une touche d'acidité. **Accords mets et vins** : un morceau de Chaource.

Visual aspect: pale yellow colour with slightly grey tinges. Nice sparkling aspect, limpidity.

Nose: very expressive, with fruit, citrus like lime, kumquat. Notes of elevage. **Palate**: quite pure first taste. A lot of finesse and lightness. A beautiful roundness in the mid-palate, notes of elevage, a hint of acidity. **Match with food**: a piece of Chaource cheese.

> CHAMPAGNE VEUVE GODART & FILS

5, avenue du Mont Félix - 51530 Moussy

Tél. : 03 26 54 04 36 - www.champagne-veuve-godart-fils.com

www.sommeliers-international.com



Jérôme Dervin, M. Dubois et M. Ferjou



Chef & Sommelier, partenaire de la dégustation.



Alexandra Kerambrun, M. Larchez et Yves Chapier



Jérôme Legras et Gérard Basset



CHAMPAGNE

Jean Diot

La subtilité
d'un grand
Blanc de Noirs

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



Dégustation Prestige

LES GRANDS CHAMPAGNES DE VIGNERONS

— CHÂTEAU DE PIERRY —

12 octobre 2015





Après la réussite de sa 1^{ère} dégustation de Champagne à la Briqueterie, le magazine **SommelierS International** a pris ses quartiers au Château de Pierry, avec une dégustation des Grands Champagnes de Vignerons.

POUR CETTE nouvelle édition, 66 sommeliers se sont réunis auprès de 62 propriétaires afin d'échanger leurs impressions sur les 142 cuvées présentées. Présidée par Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde 2013, Fabrice Sommier, MOF Sommelier, et d'Éric Arnaud, président des sommeliers de Champagne-Ardenne, épaulé par Michel Smolarek, président des sommeliers de Bourgogne, et Michel Widehem, président des sommeliers du Nord-Pas-de-Calais Picardie, la dégustation s'est révélée riche en belles découvertes. Ainsi, les sommeliers des trois associations, mais aussi du Jura Franche-Comté, ont pu apprécier des cuvées pleines de surprises, parfois originales, créées par des vigneronnes de talent.

C'est dans l'impressionnante Galerie des Rois que les champagnes ont été dégustés, dans les verres Grand Champagne soufflés-bouche, outil de dégustation idéal présenté par Lehmann Glass. Sourires, avis et discussions ont animés cette matinée, sous les regards curieux des portraits de rois accrochés aux murs.

A suivi le déjeuner où Hervé Lelarge, représentant de Diam Bouchage, a présenté les bouchons Mytik Diam, qui assurent un bouchage de qualité et la préservation de la netteté organoleptique des vins.

Marc Morel, traiteur bien connu des champenois, avait préparé pour cette journée spéciale des mets en parfait accord avec les champagnes présents. Les papilles se sont ouvertes avec des noix de coquilles Saint-Jacques poêlées sur un risotto crémeux de champignons du temps. Puis un dos de bar poêlé, rouelles de pommes rates aux morilles, jus de viande. Vint ensuite le fromage avec sa Mimolette de 36 mois, son gouda extra vieux de 48 mois et tête de moine. Cette ronde des saveurs prit fin avec un mille-feuille de poire caramélisée, sauce caramel au pain d'épices et glace vanille.

Cette belle manifestation s'est terminée sous les meilleurs auspices, laissant chacun rassasié de mets raffinés mais aussi de conseils de professionnels.

Sandy Bénard

Photos : Michel Jolyot

Vidéo : Lay Up Production – Xavier Paris

Vidéo de la dégustation disponible sur
www.sommeliers-international.com

COLLÈGE DE DÉGUSTATEURS / COLLEGE OF TASTERS

Paolo BASSO,
Meilleur Sommelier du Monde

Fabrice SOMMIER,
MOF Sommelier

ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE CHAMPAGNE-ARDENNES

Éric ARNAUD,
Président

Yves CHAPIER,
Président d'honneur

Mélina AMOSSE
Christine ARNAUD
Franck ARNAUD
Laura BEMONT
Georges BLANCK
Rodolphe CASSE
Laurine CASSE
Eric DUCHEMIN
Jean-Luc FEUTRY
Jean-Paul GANDON
Geoffrey GENDARME
Thierry GERARD
Nathalie GERARD
Jean-Luc GONOT
Walter JUNQUET
Michel LARCHEZ
Ronan LIEUGART
Nicolas MARTINET
Maurice MERESSE
Ahmed MUAS
Charline PICHON
Cédric PILOT
Nicolas RIQUET
Silvio ROUSSETTE
Jean-Luc VITOUX

ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE BOURGOGNE

Michel SMOLAREK, *Président*
Alfonse CAPRIGLIONE
Yolande COENT-MARGERIT
Regis DELORME
Nicolas DRAPIER
Ming FANG
Patrice GILLARD
Yanping GONG
Dominique JAYET
Philippe MEYROUX
Florian PERRADIN
Nicole PERREAUT
Georges PERTUISET
Fabrice PIMET
Jacky ROYET
Guillaume SAUSSERET
Tristan VARLET
Gilbert VILLERET

ASSOCIATION DES SOMMELIERS

JURA FRANCHE-COMTÉ

Michelle DELAVENNE
Camille FRESSE
André GERBET
Jean-Marie GROS
Martine JOLY
Manuel LOCATELLI
Christophe MENOZZI
Jean-François MICHELIN
Claudine MILLER

ASSOCIATION SOMMELIERS

NORD-PAS-DE-CALAIS / PICARDIE

Michel WIDEHEM, *Président*
Mme SAILLY
Philippe MUNOS
Gilles LEHON
Jacques MAILLARD
Mme FORTEVILLE
Mme GAUTHIER

AUTRES

Marie-Caroline BOURRELLIS, *Journaliste*
Hervé LELARGE, *Diam Bouchage*
Kirsten NEUBARTH, *Diam Bouchage*



Fabrice Sommier et Michel Smolarek



Emmanuel Cosnard, Philippe Delescot et Bertrand Deparnay



RM

CHAMPAGNE
ROGER MANCEAUX
PREMIER CRU

Issu des plus anciennes vignes de notre vignoble, ce Millésime est avant tout le fruit d'une récolte exceptionnelle, année où les raisins ont offert le meilleur d'eux-mêmes.

Une Cuvée sans nul doute destinée à des grands moments de gastronomie



CHAMPAGNE
RM
ROGER MANCEAUX
PREMIER CRU
À RILLY LA MONTAGNE
BRUT
MILLÉSIME
2008



L'HÉRITAGE D'UNE PASSION

5 - 7 rue de la Liberté - 51500 RILLY LA MONTAGNE - FRANCE

Tél : +33 (0) 3.26.03.42.57 - Fax : +33 (0) 3.26.03.45.63

info@champagne-rogermanceaux.fr

WWW.CHAMPAGNE-ROGER-MANCEAUX.COM



Eric Arnaud, Paolo Basso, Eric Allouche and Fabrice Sommier

PRESTIGIOUS TASTING OF THE GREAT WINEGROWERS CHAMPAGNES

— CHÂTEAU DE PIERRY – 12 OCTOBER 2015 —

After the success of its first Champagne tasting at the Briqueterie, the magazine SommelierS International settles in Chateau de Pierry, for a day dedicated to Great Winegrowers Champagne.

FOR THIS new edition, 66 sommeliers met with 62 owners to exchange their impressions on 142 presented cuvées. Chaired by Paolo Basso, Best Sommelier of The World 2013, Fabrice Sommier, MOF Sommelier, and Éric Arnaud, president of the sommeliers of Champagne-Ardenne, assisted by Michel Smolarek, president of the sommeliers of Bourgogne, and Michel Widehem, president of the sommeliers of Nord-Pas-de-Calais Picardie, the tasting revealed to be rich in beautiful discoveries. So, the sommeliers of these three associations, but also from Jura Franche-Comté, could appreciate cuvées full of surprises, sometimes original, created by talented wine-growers.

It is in the impressive Galerie des Rois (Kings Gallery) that the Champagnes were tasted, in the Grand Champagne mouth-blown glasses, the ideal tasting tool presented by Lehmann Glass. Smiles, advices and discussions punctuated this morning, under the curious eyes of the kings' portraits hung on walls.

A lunch followed and Hervé Lelarge, representing Diam Bouchage, presented Mytik Diam corks, which guarantee a quality corking and the presentation of the organoleptic neatness of wines.

Marc Morel, well-known caterer of Champagne, prepared for this special day dishes in perfect match with the Champagne presented. The taste buds opened up with fried scallops and a creamy risotto of season mushrooms. Then a fried back of seabass, sliced fingerling potatoes with morels, gravy. Then came the cheese with its 36-month Mimolette, its special 48-month Gouda and Tête de Moine cheese. This dance of flavours ended with a mille-feuille of caramelized pear, caramel and gingerbread sauce with vanilla ice cream.

This beautiful event ended under the best auspices, leaving each guest satisfied with refined dishes but also with the professional advices.

Sandy Bénard

Photos : Michel Jolyot / Video : Lay Up Production – Xavier Paris



Champagne

CHAMPAGNE BANETTE
Blanc de Blancs
Brut

Service : 9° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune or clair, bulle fine, reflets gris. **Nez** : très expressif, joli fruit, aspect compoté, orange confite, bergamote. **Bouche** : attaque franche, vineuse, amertume, pamplemousse. **Accords mets et vins** : filets de rouget, suprêmes de pamplemousse, réduction de jus d'agrumes.

Visual aspect: clear gold colour, fine bubble, grey tinges. **Nose**: very expressive, nice fruit, a compote side, candied orange, bergamot orange. **Palate**: pure first taste, vinous, bitterness, grapefruit. **Match with food**: red mullet filets, supremes of grapefruit, reduced citrus juice.

> CHAMPAGNE BANETTE

9-11, avenue du Général de Gaulle - 51150 Tauxières-Mutry
Tél. 03 26 57 04 74 - www.champagne-banette.com



Champagne

CHAMPAGNE BAUGUET JOUETTE
Cuvée Jouette
Brut

Service : 10° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune or pâle. **Nez** : bien expressif, bien marqué par le fruit, des notes de fruits rouges (groseille, framboise), eau-de-vie de framboise. **Bouche** : belle attaque franche, du fruit, de la rondeur, du caractère. Un bel équilibre. Belle longueur en bouche. **Accords mets et vins** : pigeon rôti, farce au foie gras, petit jus aux aïrelles. **Commentaires** : un de nos coups de cœur.

Visual aspect: pale gold yellow hue. **Nose**: expressive, marked with the fruit, notes of red fruits (redcurrant, raspberry), raspberry brandy. **Palate**: beautiful pure first taste, fruit, roundness, character. A good balance. Nice

length on the palate. **Match with food**: roasted pigeon stuffed with foie gras, cranberry sauce. **Comments**: one of our favourites.

> CHAMPAGNE BAUGUET JOUETTE

1, rue du Chamfleury - 51110 Epernay - Tél. 03 26 54 44 05
www.bauguet-jouette.fr



Champagne

CHAMPAGNE BANETTE
Fût de Chêne
Brut

Service : 9° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune or pâle, bulle fine. **Nez** : bien expressif, fruité, fruits cuits, mirabelle. Des notes boisées, miellées. **Bouche** : belle attaque en bouche, de la rondeur, du fruit. L'élevage est présent mais fondu avec de la souplesse. Bonne longueur. **Accords mets et vins** : onglet grillé aux sarments de vignes, purée de panais.

Visual aspect: pale gold colour, fine bubble. **Nose**: very expressive, fruity, cooked fruits, mirabelle plum. Woody notes, honeyed. **Palate**: beautiful first taste, roundness, fruit. The elevage is present but melted with suppleness. Good length. **Match with food**: prime cut of beef grilled on vine shoots, parsnip purée.

> CHAMPAGNE BANETTE

9-11, avenue du Général de Gaulle - 51150 Tauxières-Mutry
Tél. 03 26 57 04 74 - www.champagne-banette.com



Champagne

CHAMPAGNE BEAUCHAMP
Brut
2007

Service : 10° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune or soutenu, vieil or. **Nez** : humus, sous bois, poire mûre compotée. Nez atypique. **Bouche** : on retrouve les arômes du nez (champignons, compotée). Effervescence faible, vineuse. **Accords mets et vins** : caille rôtie.

Visual aspect: steady gold colour, old gold hue. **Nose**: humus, undergrowth, ripe pear compote. Atypical nose. **Palate**: we find the aromas of the nose (mushrooms, compote). Weak sparkle, vinous. **Match with food**: roasted quail.

> CHAMPAGNE BEAUCHAMP

11, rue des Vignes - 51390 Janvry - Tél. 06 59 08 73 16
www.champagne-beauchamp.com



Champagne

**CHAMPAGNE BEAUCHAMP
Les Hauts du Chapitre
Cuvée Éliane**

2004

Service : 9° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune or. **Nez** : fève de cacao, théine. Nez évolué. **Bouche** : typique du 2004, un vin technique. **Accords mets et vins** : dos de cabillaud, beurre persillé, pâtes fraîches. **Commentaires** : un vin technique s'adressant à des connaisseurs. Sans fermentation malolactique.

Visual aspect: gold yellow colour. **Nose**: cocoa bean, theine. Evolved nose. **Palate**: typical of the 2004, a technical wine. **Match with food**: cod back, parsley butter, fresh pasta. **Comments**: a technical wine for connoisseurs. Without malolactic fermentation.

> CHAMPAGNE BEAUCHAMP

11, rue des Vignes - 51390 Janvry - Tél. 06 59 08 73 16
www.champagne-beauchamp.com



Nicolas Martinet et Fabrice Sommier



Cédric Mathelin, Jérôme Nizolek et Silvio Roussette



Champagne

**CHAMPAGNE
PIERRE BERTRAND
Brut 1^{er} Cru**

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2018

Robe : jolie robe or, jaune soutenu. Disque brillant, bulles fines. **Nez** : premier nez agréable, sur un côté à la fois fruité et minéral. **Bouche** : bonne attaque en bouche, avec une belle fraîcheur, de l'ampleur et du volume. Une finale légèrement asséchante. Joli équilibre. **Accords mets et vins** : entrecôte grillée et poêlée de champignons.

Visual aspect: beautiful golden hue, deep yellow. Brilliant disk, fine bubbles. **Nose**: pleasant first nose, with a fruity and mineral side all at once. **Palate**: good first taste, with a beautiful freshness, breadth and volume. A slightly dry finish. Beautiful balance. **Match with food**: grilled rib steak and pan-fried mushrooms.

> CHAMPAGNE PIERRE BERTRAND

166, rue Louis Dupont - 51480 Cumières
Tél. 03 26 54 08 24 - www.champagnepierrebertrand.fr



Martine Joly et Yves Couvreur



Ming Fang et Gérard Bouvy



Champagne

**CHAMPAGNE
PIERRE BERTRAND
Cuvée Emmanuel Soullié**

Service : 12° C / Garde/Ageing : 2017

Robe : or jaune soutenu, avec un disque légèrement évolué. **Nez** : un premier nez légèrement réduit. Après aération un vin marqué par son évolution, pommes bien mûres, avec un côté oxydatif. **Bouche** : attaque souple, avec une acidité bien présente. L'évolution se confirme en bouche avec un léger boisé en finale. **Accords mets et vins** : ris de veau braisés au jus de viande et champignons des bois. **Commentaires** : ne pas hésiter à carafier ce vin.

Visual aspect: deep gold colour, with a slightly evolved disk. **Nose**: the first nose is slightly reduced. After swirling a wine

marked by its evolution, very ripe apples, with an oxydative side. **Palate**: supple first taste, with a present acidity. The evolution confirms on the palate with a light woody finish. **Match with food**: braised sweetbread with gravy and wild mushrooms. **Comments**: do not hesitate to decant this wine.

> CHAMPAGNE PIERRE BERTRAND

166, rue Louis Dupont - 51480 Cumières
Tél. 03 26 54 08 24 - www.champagnepierrebertrand.fr



Champagne

**CHAMPAGNE
FRANCK BONVILLE
Les Belles Voyes
Blanc de Blancs
Grand Cru**

Service : 10° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune paille, reflets or. Fine effervescence. **Nez** : séduisant et charmeur, sur le toasté et le brioché. Belle présence de l'élevage, bien maîtrisé. **Bouche** : onctueuse et généreuse, fruits secs torréfiés. Finale majestueuse. **Accords mets et vins** : mille-feuille à la fleur d'oranger et suprême de mandarine. **Commentaires** : un grand plaisir.

Visual aspect: straw-yellow colour, gold tinges. Fine sparkling. **Nose**: seducing and charming, with toasty and brioche note.

Beautiful presence of the elevage, well-mastered. **Palate**: unctuous and generous, roasted dried fruits. Majestic finish. **Match with food**: mille-feuille with orange blossom and mandarin supreme. **Comments**: a great pleasure.

> CHAMPAGNE FRANCK BONVILLE

9, rue Pasteur - 51190 Avize - Tél. 03 26 57 52 30
www.champagne-franck-bonville.com



Champagne

**CHAMPAGNE
FRANCK BONVILLE
Blanc de Blancs
Brut Grand Cru**

Service : 10° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune clair, belle effervescence. Bulle persistante. **Nez** : frais, élégant. Belle structure aromatique, sur la minéralité et les agrumes. **Bouche** : puissante et gouleyante, belle rondeur. Finale longue et agréable. **Accords mets et vins** : plateau de fruits de mer. **Commentaires** : un style élégant.

Visual aspect: clear yellow hue, beautiful sparkling. Persistent bubble. **Nose**: fresh, elegant. Nice aromatic structure, with minerality and citrus. **Palate**: powerful and lively palate, beautiful roundness. Long and pleasant finish. **Match with food**: seafood. **Comments**: an elegant style.

> CHAMPAGNE FRANCK BONVILLE

9, rue Pasteur - 51190 Avize - Tél. 03 26 57 52 30
www.champagne-franck-bonville.com



Champagne

**CHAMPAGNE BOUQUET
La Belle Notoire Brut**

Service : 9° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : jaune pâle, belle intensité. Vin crémeux, bulle moyenne. **Nez** : rond et généreux, beaucoup de fondu. **Bouche** : vin gourmand, rond en bouche. Concentration aromatique et vineuse. Belle longueur. **Accords mets et vins** : poularde truffée.

Visual aspect: pale yellow colour, nice intensity. Creamy wine, medium bubble. **Nose**: round and generous, very melted. **Palate**: delicious wine, round on the palate. Aromatic and vinous concentration. Nice length. **Match with food**: fattened chicken with truffles.

> CHAMPAGNE BOUQUET

3, rue du côteau - 51700 Châtillon-sur-Marne
Tél. 03 85 20 36 54 - www.champagne-bouquet.com



Champagne

CHAMPAGNE BOURDAIRE GALLOIS Blanc de Blancs Brut

Service : 9° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : claire. **Nez** : fraîcheur au premier nez, sur les agrumes (citron), note de coing, pêche, poire. **Bouche** : bonne longueur en bouche. Attaque franche sur le citron, fruits blancs. Légère note de poivre blanc. **Accords mets et vins** : viande blanche ; tartare de langoustines. **Commentaires** : un carafage est nécessaire. Un vin qui peut attendre.

Visual aspect: clear. **Nose**: freshness at first nose, with citrus (lemon), note of quince, peach, pear. **Palate**: good length. Pure first taste with lemon, white-fleshed fruits. Light note of white pepper. **Match with food**: white meat ; langoustine tartare. **Comments**: needs to be decanted. A wine with a good ageing potential.

> CHAMPAGNE BOURDAIRE GALLOIS

28, rue Haute - 51220 Pouillon - Tél. 03 26 03 02 42
www.bourdaire-gallois.fr



Champagne

CHAMPAGNE GÉRARD BOUVY Cuvée Spéciale Brut

Service : 10° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : brillante. **Nez** : premier nez beurré, poire, pêche blanche, coing. Note légère de framboise. **Bouche** : attaque franche, fruit blanc, petits fruits rouges (framboise et fraise des bois). Finale légèrement épicée, sur du poivre blanc. **Accords mets et vins** : viande blanche ; plat à la crème ; Saint-Jacques.

Visual aspect: brilliant. **Nose**: buttery first nose, pear, white-fleshed peach, quince. Light note of raspberry. **Palate**: pure first taste, white-fleshed fruit, small red fruits (raspberry and wild strawberry). Slightly spicy finish, with white pepper. **Match with food**: white meat; a creamy dish; scallops.

> CHAMPAGNE GÉRARD BOUVY

22, allées des Promenades - 51530 Oiry
Tél. 03 26 57 63 38



Champagne

CHAMPAGNE BOURDAIRE GALLOIS Brut Tradition

2006

Service : 9° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : dorée. **Nez** : premier nez iodé, bourgeon de cassis, mûre, groseille. **Bouche** : côté salin, fruits rouges et noirs (mûre, groseille), ensuite un côté pomme. Finale légèrement beurrée. **Accords mets et vins** : huîtres charnues ; bar. **Commentaires** : un vin non dosé, qui conserve la fraîcheur.

Visual aspect: golden colour. **Nose**: iodized first nose, blackcurrant bud, blackberry, redcurrant. **Palate**: a salty side, red and black fruits (blackberry, redcurrant), then apple. Slightly buttery finish. **Match with food**: fleshy oysters ; sea bass. **Comments**: a non dosed wine, that keeps its freshness.

> CHAMPAGNE BOURDAIRE GALLOIS

28, rue Haute - 51220 Pouillon - Tél. 03 26 03 02 42
www.bourdaire-gallois.fr



Champagne

CHAMPAGNE GÉRARD BOUVY Prestige Brut

Service : 9° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune clair. **Nez** : brioiché, toasté, levuré. Poire, cassis et mûre. **Bouche** : bonne longueur en bouche, vineuse, sur les fruits rouges. Belle harmonie, rondeur. **Accords mets et vins** : viande blanche. **Commentaires** : dosé à 9 %.

Visual aspect: clear yellow colour. **Nose**: brioche, toasted, yeasty. Pear, blackcurrant, blackberry. **Palate**: good length on the palate, vinous, red fruits. Beautiful harmony, roundness. **Match with food**: white meat. **Comments**: dosed at 9%

> CHAMPAGNE GÉRARD BOUVY

22, allées des Promenades - 51530 Oiry
Tél. 03 26 57 63 38

CHAMPAGNE
PAUL GOERG



www.champagne-goerg.com

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

Champagne
GÉRARD BOUVY



22, allée des Promenades - 51530 OIRY
Tél. 06.14.13.45.01

E-mail : gerardbouvy@gmail.com



Champagne

CHAMPAGNE BRETON FILS Impromptu Brut

Service : 9° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune or pâle. **Nez** : expressif, toasté, grillé, fruits secs (abricots), praliné. **Bouche** : belle attaque, rondeur et souplesse. On retrouve ces notes toastées, fruits secs. Bulle voluptueuse. **Accords mets et vins** : nougat glacé.

Visual aspect: pale gold colour. Nose: expressive, toasted, grilled, dried fruits (apricots), praline. **Palate**: beautiful first taste, roundness and suppleness. We find the toasted notes, dried fruits. Voluptuous bubble. **Match with food**: iced nougat.



Champagne

CHAMPAGNE BRIXON COQUILLARD Prestige Brut 1^{er} Cru

Service : 10° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune or clair. **Nez** : complexe et délicat, sur des notes de fruits secs torréfiés. **Bouche** : gouleyante et fraîche. Les arômes du nez prédominent puis laissent place à des notes végétales. Finale onctueuse. **Accords mets et vins** : saumon mi-cuit en croûte d'herbes. **Commentaires** : un flacon séduisant.

Visual aspect: clear gold yellow hue. Nose: complex and delicate, with notes of roasted dried fruits. **Palate**: lively and fresh. The aromas of the nose dominate then vegetal notes appear. Unctuous finish. **Match with food**: semi-cooked salmon in a herb crust. **Comments**: a seducing bottling.

> CHAMPAGNE BRETON FILS

12, rue Courte Pilate - 51270 Congy - Tél. 03 26 59 31 03
www.champagne-breton-fils.com

> CHAMPAGNE BRIXON COQUILLARD

40, rue Victor Hugo - 51500 Ludes - Tél. 03 26 61 11 89
www.champagne-brixon-coquillard.fr



Champagne

CHAMPAGNE BRETON FILS Symphonie

Service : 9° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune or soutenu. Bulle très fine. **Nez** : bien expressif. Un nez pâtissier, brioché. **Bouche** : bonne attaque, bien ronde, crémeuse, persistance aromatique courte. **Accords mets et vins** : volaille rôtie, jus de volaille, jardinière de légumes.

Visual aspect: deep gold yellow. Very fine bubble. Nose: very expressive. A pastry nose, brioche. **Palate**: good first taste, round, creamy palate, short aromatic persistency. **Match with food**: roasted poultry, poultry sauce, mixed vegetables.



Champagne Rosé

CHAMPAGNE BRIXON COQUILLARD Rosé Brut 1^{er} Cru

Service : 10° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : rose saumoné, brillante, bulle fine. **Nez** : frais et agréable, sur des notes de petits fruits rouges (groseille, framboise). **Bouche** : onctueuse et fruitée, belle structure aromatique. Agréable finale. **Accords mets et vins** : tarte amandine, framboise. **Commentaires** : harmonieux et élégant.

Visual aspect: salmon-pink colour, brilliant, fine bubble. Nose: fresh and pleasant, with notes of small red fruits (redcurrant, raspberry). **Palate**: unctuous and fruity palate, beautiful aromatic structure. Pleasant finish. **Match with food**: almond and raspberry tart. **Comments**: harmonious and elegant.

> CHAMPAGNE BRETON FILS

12, rue Courte Pilate - 51270 Congy - Tél. 03 26 59 31 03
www.champagne-breton-fils.com

> CHAMPAGNE BRIXON COQUILLARD

40, rue Victor Hugo - 51500 Ludes - Tél. 03 26 61 11 89
www.champagne-brixon-coquillard.fr



Lionel Chardonnet, Mariachiara Filosa et Michel Chauvet



Benoit Gaultet, Eric Figuet et Christian Hü



Geoffrey Gendarme, Patrice Gillard et Régis Delorme



James Chevillet, Thomas Collet, Florent Collet

Champagne

**CHAMPAGNE
EDOUARD BRUN & CIE**

**Réserve
1^{er} Cru Brut**

Service : 10° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : bel or, jaune clair, vive. Jolie mousse, persistante. **Nez** : expressif et complexe, sur des notes de petits fruits rouges et de mirabelles. **Bouche** : une attaque fraîche et agréable, avec un beau rappel de fruits bien mûrs. Un vin bien équilibré et une belle longueur. Dosage un peu sensible. **Accords mets et vins** : cuisine exotique. **Commentaires** : un bel archétype du Champagne.

Visual aspect: beautiful gold colour, clear yellow, vivid. Lovely persistent mousse.

Nose: expressive and complex, with notes of

small red fruits and mirabelle plum. **Palate**: a fresh and pleasant first taste, with a beautiful return of the very ripe fruits. A well-balanced wine and a good length. Quite perceptible dosage. **Match with food**: exotic cuisine. **Comments**: a beautiful archetype of Champagne.

> CHAMPAGNE EDOUARD BRUN & CIE

14, rue Marcel Mailly - 51160 Ay - Tél. 03 26 55 20 11
www.champagne-edouard-brun.fr



Champagne

**CHAMPAGNE
EDOUARD BRUN & CIE**

**Vintage Brut
2004**

Service : 11° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : or jaune aux reflets dorés. Jolies bulles fines. **Nez** : un beau premier nez sur des arômes d'évolution du Chardonnay, légèrement toasté, du caramel, grillé. Après aération les fruits rouges apparaissent. **Bouche** : belle attaque, encore de la fraîcheur. Un bel équilibre en bouche et une longueur intéressante, sur des fruits bien mûrs. **Accords mets et vins** : ris de veau braisés, jus de viande et pommes de terre rattes. **Commentaires** : un vin bien structuré.

Visual aspect: golden yellow hue with golden tinges. Nice fine bubbles. **Nose**: a beautiful first nose with aromas of evolution of the Chardonnay, slightly toasted, caramel, grilled. After swirling the red fruits appear. **Palate**: beautiful first taste, freshness. A good balance on the palate and an interesting length, with very ripe fruits. **Match with food**: braised sweetbread, gravy and fingerling potatoes. **Comments**: a well-structured wine.

> CHAMPAGNE EDOUARD BRUN & CIE

14, rue Marcel Mailly - 51160 Ay - Tél. 03 26 55 20 11
www.champagne-edouard-brun.fr





Champagne Rosé

CHAMPAGNE CASTERS LIEBART Cécile Cœur de Cuvée Brut

Service : 12° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : brillante, de jolies bulles. **Nez** : fruité, gourmand, flatteur, fruits rouges et noirs (cerise, myrtille), pointe vineuse, nuance vanillée, belle richesse. **Bouche** : 7g/l, long en bouche, subtile et fraîche, croquante, gourmande. Belle construction, toute en longueur. **Accords mets et vins** : apéritif ; gigot d'agneau ; gibier. **Commentaires** : longeur et subtilité, belle complexité. Superbe Meunier.

Visual aspect: brilliant hue, beautiful bubbles. **Nose**: fruity, delicious, flattering nose, with red and black fruits (cherry, blueberry), a vinous hint, shade of vanilla, beautiful

richness. **Palate**: 7g/l, long palate, subtle and fresh, crispy, delectable. Beautiful construction, excellent length. **Match with food**: aperitif; leg of lamb; game. **Comments**: length and subtlety, beautiful complexity. Superb Meunier.

> CHAMPAGNE CASTERS LIEBART

3, rue du Pignon Vert - 51480 Damery - Tél. 03 26 58 41 50
www.champagne-casters-liebart.fr



Champagne

CHAMPAGNE GUY CHARBAUT Blanc de Noirs Extra Brut 1er Cru

2009

Service : 11° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : jaune paille, limpide. Bulles fines. **Nez** : discret. Après aération une palette d'arômes, agrumes (orange sanguine), poivré, végétal. **Bouche** : attaque d'une très belle facture, subtile, équilibrée et soyeuse. **Accords mets et vins** : sabayon d'asperges vertes. **Commentaires** : un très beau Pinot Noir, à découvrir.

Visual aspect: straw-yellow colour, limpid. Fine bubbles. **Nose**: discreet. After swirling a range of aromas, citrus (blood orange), peppery, vegetal. **Palate**: well-made first

taste, subtle, balanced and silky. **Match with food**: green asparagus sabayon. **Comments**: a beautiful Pinot Noir, to discover.

> CHAMPAGNE GUY CHARBAUT

12, rue du Pont - 51160 Mareuil-sur-Ay - Tél. 03 26 52 60 59
www.champagne-guy-charbaut.com



Champagne

CHAMPAGNE CASTERS LIEBART René Marcel Tête de Cuvée Brut

Service : 12° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : bulles fines. **Nez** : notes florales (fleurs séchées), nuances sous-bois. **Bouche** : longue et puissante, style vineux (Pinot Noir), belle fraîcheur, fruité et vivacité. **Accords mets et vins** : asperges ; chocolat noir ; fromage moelleux à croûte fleurie.

Visual aspect: fine bubbles. **Nose**: floral notes (dried flowers), undergrowth shades. **Palate**: long and powerful, vinous style (Pinot Noir), beautiful freshness, fruity and vivid. **Match with food**: asparagus; dark chocolate; soft bloomy rind cheese.

> CHAMPAGNE CASTERS LIEBART

3, rue du Pignon Vert - 51480 Damery - Tél. 03 26 58 41 50
www.champagne-casters-liebart.fr



Champagne

CHAMPAGNE GUY CHARBAUT Brut 1er Cru

2006

Service : 11° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : jaune paille, limpide. Bulles fines, beau cordon. **Nez** : ample, souple, légèrement iodé, acidulé (pomme verte), minéral, agrumes. **Bouche** : attaque franche, soutenue, crémeuse, avec un bel équilibre. Brioche fraîche, bonne persistance minérale. **Accords mets et vins** : rôti de veau braisé aux cépes. **Commentaires** : un vin de découverte à conseiller. Une belle surprise.

Visual aspect: straw-yellow colour, limpid. Fine bubbles, beautiful bead. **Nose**: broad, supple, slightly iodized, tangy (green apple), mineral, citrus. **Palate**: pure first taste, steady,

creamy, with a beautiful balance. Fresh brioche, nice mineral persistency. **Match with food**: braised roast of veal with cepes. **Comments**: a wine full of discoveries to advise. A beautiful surprise.

> CHAMPAGNE GUY CHARBAUT

12, rue du Pont - 51160 Mareuil-sur-Ay - Tél. 03 26 52 60 59
www.champagne-guy-charbaut.com



Champagne

**CHAMPAGNE
CHARDONNET & FILS
Cuvée Prestige
élevé en fût de chêne Brut**

Service : 11° C / Garde/Ageing : 2023

Robe : jaune or soutenu, limpide. Bulles fines, beau cordon. **Nez** : légèrement boisé, fruits blancs compotés, miel, cire d'abeille, torréfié, vanillé, tabac blond. **Bouche** : attaque souple, crémeuse, équilibrée. Une grande longueur avec une fin de bouche étonnante. **Accords mets et vins** : faisan braisé au chou et girolles. **Commentaires** : vin d'une grande finesse, à découvrir.

Visual aspect: deep gold colour, limpid. Fine bubbles, nice bead of bubbles. **Nose**: slightly woody, white-fleshed fruit compote, honey, beeswax, roasted, vanilla, blond tobacco.

Palate: supple first taste, creamy, well-balanced. A great length with a surprising aftertaste. **Match with food**: braised pheasant with sprout and chanterelles. **Comments**: a wine with a great finesse, to discover.

> CHAMPAGNE CHARDONNET & FILS

7, rue de l'Abattoir - 51190 Avize - Tél. 03 26 57 78 30
www.champagnechardonnnetetfils.fr



Champagne

**DOMAINE
COLLET – CHAMPAGNE
Anthime Extrême**

Service : 11° C / Garde/Ageing : 2025

Robe : jaune, reflet vert, limpide. Bulles fines, beau cordon. **Nez** : percutant, d'une grande franchise, agrumes, sous-bois. Légèrement brioché, fleurs blanche. **Bouche** : attaque d'une grande fraîcheur, maturité et équilibre, ample, souple, d'une bonne longueur. **Accords mets et vins** : huîtres ; apéritif. **Commentaires** : un vin à découvrir absolument.

Visual aspect: yellow hue, green tinge, limpid. Fine bubbles, beautiful bead of bubbles. **Nose**: powerful, extremely pure, citrus, undergrowth. Slightly brioche, white flowers. **Palate**: first taste with a great freshness, maturity and balance, ample,

supple, with a good length. **Match with food**: oysters; aperitif. **Comments**: a wine to discover absolutely.

> DOMAINE COLLET – CHAMPAGNE

6, ruelle de Louche - 51120 Fontaine Denis
Tél. 03 26 80 22 48 - www.champagne-collet.fr



Champagne Rosé

**CHAMPAGNE
CHARDONNET & FILS
Rosée de Saignée Brut**

Service : 11° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : rosée, cerise, bulles fines, beau cordon. **Nez** : fruits rouges (cerise, groseille, framboise), feuille de cassis. **Bouche** : attaque franche, crémeuse, gourmande. Bonne longueur en bouche. **Accords mets et vins** : magret de canard aux cerises. **Commentaires** : un beau rosé de saignée à recommander.

Visual aspect: pinkish hue, cherry, fine bubbles, nice bead of bubbles. **Nose**: red fruits (cherry, redcurrant, raspberry), blackcurrant leaf. **Palate**: pure first taste, creamy, delicious. Good length on the palate. **Match with food**: duck fillet with cherries. **Comments**: a beautiful rosé to recommend.

> CHAMPAGNE CHARDONNET & FILS

7, rue de l'Abattoir - 51190 Avize - Tél. 03 26 57 78 30
www.champagnechardonnnetetfils.fr



Champagne

**DOMAINE
COLLET – CHAMPAGNE
Anthime Héritage**

Service : 11° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : jaune paille, bulles fines, cordon limpide. **Nez** : complexe, ample, fruit de la passion, épices, mirabelle, coing. **Bouche** : attaque très expressive, ample, toute en rondeur. Finale bien tendue. **Accords mets et vins** : foie gras avec une compote de pommes vertes. **Commentaires** : un vin à découvrir, d'une belle facture.

Visual aspect: straw-yellow colour, fine bubbles, limpid bead of bubbles. **Nose**: complex, broad, passionfruit, spices, mirabelle plum, quince. **Palate**: very expressive first taste, broad, very round. Tender finish. **Match with food**: foie gras with a green apple compote. **Comments**: a wine to discover, well-made.

> DOMAINE COLLET – CHAMPAGNE

6, ruelle de Louche - 51120 Fontaine Denis
Tél. 03 26 80 22 48 - www.champagne-collet.fr

CHAMPAGNE

Brixon Coquillard

CHAMPAGNE 1^{ER} CRU - LUDES LE COQUET

Vignerons de père en fils, notre exploitation familiale perpétue la tradition et le savoir-faire acquis au fil des générations.

DES CHAMPAGNES

Qui sauront vous séduire...

Notre vignoble se situe sur la commune de Ludes Le Coquet, sur un terroir classé 1er cru.

Nos Champagnes sont élaborés à partir de raisins provenant exclusivement de notre vignoble et sont vieillis dans nos crayères.



Maison fondée en 1932

CHAMPAGNE BRIXON COQUILLARD - 40 RUE VICTOR HUGO 51500 LUDES
TÉL. : 03.26.61.11.89 / FAX. : 03.26.61.14.82
[HTTP://WWW.CHAMPAGNE-BRIXON-COQUILLARD.FR](http://www.champagne-brixon-coquillard.fr)

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



RM 20674-01

Simon - Selosse

ÉLABORÉ À LA PROPRIÉTÉ



www.champagne-simon-selosse.com



Champagne

**CHAMPAGNE
COSNARD EMMANUEL
Brut**

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2018

Robe : or jaune pâle. Bulles fines. **Nez** : premier nez fin et discret, qui s'ouvre sur un côté fleurs blanches, très légèrement beurré après aération. **Bouche** : bonne attaque franche, une jolie fraîcheur et une belle nervosité. Un côté lacté, beurré. En final un vin bien équilibré, bien structuré. **Accords mets et vins** : sole meunière ou grenobloise .

Visual aspect: pale gold colour. Fine bubbles. **Nose**: fine and discreet first nose, which opens up with a white flowers side, very slightly buttery after swirling. **Palate**: good pure first taste, a lovely freshness and a beautiful nervosity. Lacteous side, buttery.

Finally a well-balanced wine, well-structured. **Match with food**: sole meunière or à la grenobloise.

> **CHAMPAGNE COSNARD EMMANUEL**

4, rue de la Folie - 51420 Berru - Tél. 03 26 47 46 55
www.champagne-cosnard.com



Champagne

**CHAMPAGNE YVES COUVREUR
Audace Brut**

2009

Service : 12° C / Garde/Ageing : 2018

Robe : or jaune assez soutenu, disque légèrement évolué. **Nez** : premier nez puissant et évolué sur la pomme bien mûre, avec des touches beurrées. **Bouche** : belle attaque avec de la fraîcheur, crémeuse. Des notes de fruits blancs bien mûrs. Une finale sur l'amande. **Accords mets et vins** : ballottine de volaille farcie, sauce suprême.

Visual aspect: quite deep gold colour, slightly evolved disk. **Nose**: powerful and evolved first nose with very ripe apple, with buttery hints. **Palate**: beautiful first taste with freshness, creamy. Notes of very ripe white-fleshed fruits. A finish with almond.

Match with food: poultry ballottine stuffed with supreme sauce.

> **CHAMPAGNE YVES COUVREUR**

2, rue de l'Égalité - BP 28 - 51500 Rilly-la-Montagne
Tél. 03 26 03 47 04 - www.champagne-yves-couvreur.fr



Champagne

**CHAMPAGNE
COSNARD EMMANUEL
Dosage Zéro**

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : jolie robe or jaune, bulles fines. **Nez** : premier nez expressif et complexe, minéral et fruité à la fois. Après aération, des légères notes d'évolution. **Bouche** : attaque franche et nerveuse. Une acidité qui lui confère une grande droiture. Une finale marquée par les agrumes. **Accords mets et vins** : huîtres chaudes aux filaments de légumes et sabayon. **Commentaires** : un vin de soif.

Visual aspect: beautiful golden yellow aspect. **Nose**: expressive and complex first nose, mineral and fruity all at once. After swirling light notes of evolution. **Palate**: pure and nervous first taste. An acidity that makes

it straightforward. A finish marked by citrus. **Match with food**: warm oysters with vegetable julienne and sabayon. **Comments**: a thirst-quenching wine.

> **CHAMPAGNE COSNARD EMMANUEL**

4, rue de la Folie - 51420 Berru - Tél. 03 26 47 46 55
www.champagne-cosnard.com



Champagne

**CHAMPAGNE YVES COUVREUR
François Héritage
Brut 1^{er} Cru**

Service : 10° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : or jaune soutenu, belle collerette. Bulles fines. **Nez** : premier nez de réduction. Après aération quelques touches de torréfaction, amandes grillées. **Bouche** : attaque souple. Un milieu de bouche un peu mou, avec une effervescence qui s'estompe. Belle finale. **Accords mets et vins** : saumon fumé à l'aneth ; saucisse de Morteau aux lentilles. **Commentaires** : à carafier impérativement.

Visual aspect: deep gold colour, beautiful bead of bubbles. Fine bubbles. **Nose**: first nose of reduction. After swirling some hints of roasting, grilled almonds. **Palate**: supple first taste. A bit weak mid-palate, with a

sparkling that fades away. Beautiful finish. **Match with food**: smoked salmon with dill; Morteau sausage with lentils. **Comments**: to decant absolutely.

> **CHAMPAGNE YVES COUVREUR**

2, rue de l'Égalité - BP 28 - 51500 Rilly-la-Montagne
Tél. 03 26 03 47 04 - www.champagne-yves-couvreur.fr



Champagne

CHAMPAGNE CUPERLY Grande Réserve Brut Grand Cru

Service : 8° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : jaune doré clair, reflets argentés. **Nez** : rafraîchissant, fruits secs, pain grillé, amande, épices. **Bouche** : attaque fraîche, un côté vineux, lactique, fruits secs. Épices (poivre), légère amertume en final. **Accords mets et vins** : fromage gras (chaource) ; grillade aux herbes ; ris de veau poêlés aux chanterelles.

Visual aspect: clear golden yellow hue, silvery tinges. **Nose**: refreshing nose, dried fruits, toasted bread, almond, spices. **Palate**: fresh first taste, a vinous side, lactic, dried fruits. Spices (pepper), light bitterness in the finish. **Match with food**: fat cheese (Chaource); grilled meat with herbs; fried sweetbread with chanterelles.

> CHAMPAGNE CUPERLY

2, rue de l'ancienne Église - BP13 - 51380 Verzy
Tél. 03 26 05 44 60 - www.champagne-cuperly.com



Champagne Rosé

CHAMPAGNE CUPERLY Rosé Brut Grand Cru

Service : 12° C / Garde/Ageing : 2018

Robe : rose pastel, reflet cuivré, presque saumoné. **Nez** : élégant, joli panier de fruits rouges et sauvages (airelle, cerise griotte, fruit à noyau). **Bouche** : attaque fraîche, joli volume. La bulle dynamise le palais. Notes aromatiques, griotte, acidité. Airelle, cerise en fin de bouche. Belle persistance, jolis amers. **Accords mets et vins** : filets de rouget à la betterave rouge poêlée.

Visual aspect: pastel pink colour, coppery tinge, almost salmon-pink. **Nose**: elegant, nice basket of red and wild fruits (cranberry, Morello cherry, stone fruits). **Palate**: fresh first taste, beautiful volume. The sparkling

exalts the palate. Aromatic notes, Morello cherry, acidity. Cranberry, cherry in the aftertaste. Beautiful persistency, nice bitter flavours. **Match with food**: fillet of red mullet with fried beetroot.

> CHAMPAGNE CUPERLY

2, rue de l'ancienne Église - BP13 - 51380 Verzy
Tél. 03 26 05 44 60 - www.champagne-cuperly.com



François Secondé, Eva Schubert et Vincent Perseval



Silvio Roussette, Kirsten Neubarth, Julien Marcoult et Eric Marin



Laura Bemont, Eric Duchemin et Loïc Banette



Nicolas Drappier et Gwen Brugnon

CHAMPAGNE



R. DURDON & FILS



51700 VINCELLES

(MARNE)

RM-21705-01

5, place de la Fontaine
51700 VINCELLES

Tél. : 03 26 58 24 26

Fax : 03 26 57 62 38

Port. Jackie : 06 07 13 96 93

Port. Bernadette : 06 74 41 67 40

Email :

champagne.jackie.durdon@orange.fr

www.champagne-durdon-jackie.com



CHAMPAGNE



EDOUARD BRUN
& CIE

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

champagne-edouard-brun.fr



Champagne

CHAMPAGNE DANTENY MANGIN Clos Jacquin Brut Grand Cru

Service : 10° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jeune or, intense. Bulle fine et persistante. **Nez** : complexe et évolué, sur des notes torréfiées, pain d'épices, brioché. Belle présence du boisé. **Bouche** : superbe et équilibrée, belle linéarité. Arômes de fruits confits. Longueur en bouche exceptionnelle. **Accords mets et vins** : un carpaccio de Saint-Jacques. **Commentaires** : une magnifique découverte.

Visual aspect: young gold colour, intense. Fine and persistent bubble. **Nose**: complex and evolved, with toasted notes, gingerbread, brioche. Beautiful presence of the

wood. **Palate**: superb and well-balanced, good linearity. Aromas of candied fruits. Exceptional length on the palate. **Match with food**: carpaccio of scallops. **Comments**: a magnificent discovery.

> CHAMPAGNE DANTENY MANGIN

2, rue de Châlons - 51160 Mareuil sur Ay
Tél. 03 26 52 60 30 - www.champagne-danteny-mangin.fr



Champagne

CHAMPAGNE DEGENNE DAMIEN Cuvée Spéciale Brut 1^{er} Cru

Service : 11° C / Garde/Ageing : 2019

Robe : jaune or clair, avec une mousse persistante, bulles fines. **Nez** : finesse, avec une certaine discrétion. Un nez marqué par la mirabelle, associé à un côté agrumes. **Bouche** : attaque souple et agréable, avec une jolie acidité qui lui confère de la fraîcheur. Belle complexité en bouche. Peut-être un dosage un peu sensible. **Accords mets et vins** : sur un apéritif dînatoire ; abats ; rognons au foie de veau.

Visual aspect: clear gold yellow colour, with a persistent sparkle, fine bubbles. **Nose**: finesse, with a certain discretion. A nose

marked by the mirabelle plum, with a citrus side. **Palate**: supple and pleasant first taste, with a beautiful acidity which gives it some freshness. Nice complexity of the palate. Maybe a dosage quite sensitive. **Match with food**: with a dinner cocktail; offals; veal liver sweetbreads.

> CHAMPAGNE DEGENNE DAMIEN

6, rue de la Mairie - 51500 Sacy
Tél. 06 22 25 28 99



Champagne

CHAMPAGNE DEGENNE DAMIEN Brut 1^{er} Cru

Service : 11° C / Garde/Ageing : 2018

Robe : belle robe or jaune, soutenue. Brillante et limpide. **Nez** : belle intensité, avec de la complexité, du fruité et un côté floral. Après aération des touches de géranium et de fenouil. **Bouche** : une attaque souple et équilibrée, avec un joli rappel de fruits à noyau. Un dosage un peu sensible. **Accords mets et vins** : sans aucun problème sur l'ensemble d'un repas ; foie gras chaud aux figes.

Visual aspect: beautiful gold yellow hue, deep. Brilliant and limpid. **Nose**: beautiful intensity, with complexity, fruity and a floral side. After swirling, hints of geranium and

fennel. **Palate**: a supple and well-balanced first taste, with a nice return of the stone fruits. A quite perceptible dosage. **Match with food**: can easily be served over an entire meal; warm foie gras with figs.

> CHAMPAGNE DEGENNE DAMIEN

6, rue de la Mairie - 51500 Sacy
Tél. 06 22 25 28 99



Champagne Rosé

CHAMPAGNE DEMIÈRE Rosé de Saignée

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2025

Robe : framboise, profonde. Joli cordon, bulles fines, chapelet. **Nez** : assez discret, fruits rouges (fraise des bois, framboise). **Bouche** : toute en finesse, bouche assez souple, bonbon anglais. Belle acidité, eau-de-vie de framboisier. **Accords mets et vins** : bœuf rossini, purée de pommes de terre ; soufflé de fruits rouges .

Visual aspect: raspberry colour, deep. Nice bead, fine bubbles, chain. **Nose**: quite discreet, red fruits (wild strawberry, raspberry). **Palate**: everything in finesse, quite supple palate, sweets. Beautiful acidity, raspberry bush eau-de-vie. **Match with food**: Rossini beef, potatoes purée ; red fruits soufflé.

> CHAMPAGNE DEMIÈRE

2, rue Dom Pérignon - 51480 Fleury La Rivière
Tél. 03 26 58 43 36 - www.champagnedemièrè.com



Maurice Meresse, Jean-Paul Richardot et Fabrice Sommier



Patrick Manceaux, Eric Loriot et Jean-Luc Weber



Yolande Coent-Margerit, Nathalie Sélèque et Paul Censier



Rodolphe Casse, David et Cécile Casters



Champagne

CHAMPAGNE DEMIÈRE Solera 23 Brut

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2023

Robe : or pâle, bulles fines, jolie corolle, chapelet constant. **Nez :** fruits mûrs, belle concentration. Nez frais. Second nez sur la vivacité du fruit, fruits blancs compotés. **Bouche :** on sent bien sûr la solera ! Plus de vinosité qu'au nez, assez longue. Bonne acidité. Note acidulée en fin de bouche, abricot compoté. **Accords mets et vins :** noisette d'agneau avec une purée de patates douces.

Visual aspect: pale gold colour, fine bubbles, nice corolla, constant chain. **Nose:** red fruits, beautiful concentration. Fresh nose. Second nose with vivacity of the fruit, white-fleshed fruits compote. **Palate:** of course we felt the solera ! More vinosity than the nose, quite long. Good acidity. Acidulous note aftertaste, apricot compote. **Match with food:** knob of lamb with a sweet potatoes purée.

> CHAMPAGNE DEMIÈRE

2, rue Dom Pérignon - 51480 Fleury La Rivière
Tél. 03 26 58 43 36 - www.champagnedemièr.com



Champagne

CHAMPAGNE DIOT Extase Blanc de Noirs Brut

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : or soutenu. **Nez :** très expressif, très fruité (pomme, poire et fruits secs). **Bouche :** soutenue, aromatique. On retrouve le nez. Pomme, poire, fin de bouche sur les fruits secs frais. **Accords mets et vins :** vol-au-vent ; poularde crémée et morilles. **Commentaires :** un champagne de repas.

Visual aspect: steady gold colour. **Nose:** very expressive, very fruity (apple, pear and dried fruits). **Palate:** steady, aromatic. We find the nose aromas. Apple, pear, aftertaste with fresh dried fruits. **Match with food:** vol-au-vent; creamy fatted chicken with chanterelles. **Comments:** a champagne for meal.

> CHAMPAGNE DIOT

22, bis rue Roger Thomas - 51530 Vinay
Tél. 03 26 51 27 62 - www.champagne-diot.fr



Champagne

CHAMPAGNE DIOT
Sélection

Service : 8° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : or pâle. **Nez** : exotique, agrumes, tonique. Fin, sur le pamplemousse rose. **Bouche** : soutenue, fruits jaunes. Rétro-olfaction iodée, fraîche, belle longueur. **Accords mets et vins** : apéritif ou soirée cocktail. **Commentaires** : un Champagne de fruit et de fraîcheur. Une belle cuvée !

Visual aspect: pale gold colour. **Nose**: exotic, citrus, tonic. Pink grapefruit in the aftertaste. **Palate**: deep, yellow-fleshed fruits. Iodized retro-olfaction, fresh, beautiful length. **Match with food**: aperitif or cocktail party. **Comments**: a fruity and fresh Champagne. Beautiful cuvée!

> **CHAMPAGNE DIOT**

22, bis rue Roger Thomas - 51530 Vinay
Tél. 03 26 51 27 62 - www.champagne-diot.fr



Champagne

CHAMPAGNE DROUILLY L.V.
Drouilly L. V. Brut

Service : 11° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : or pâle. **Nez** : gourmand, net, intense. Bien ouvert. Pomme golden, pointe de fleur blanche, note de poivre blanc. **Bouche** : attaque franche, nette, bien tendre. Belle acidité, vibrante. Belle structure, jolie élégance. Bulle intégrée. Finale goûteuse et insistante, suave. **Accords mets et vins** : langoustines à la plancha, risotto.

Visual aspect: pale gold colour. **Nose**: delectable, neat, intense. Well-opened. Golden apple, a hint of white flower, a note of white. **Palate**: pure first taste, neat, pleasantly soft. Beautiful acidity, vibrating. Beautiful structure, nice elegance. Well-

integrated sparkling. Tasty and very persistent finish, smooth. **Match with food**: langoustines a la plancha, risotto.

> **CHAMPAGNE DROUILLY L.V.**

5, Grande Rue - 10360 Noé-les-Mallets
Tél. 06 86 89 78 43



Champagne

CHAMPAGNE DROUILLY L.V.
Angéline
Brut

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : or pâle. **Nez** : guimauve, belle fraîcheur, fleuri (aubépine), touche d'amande, très agrumes. Joli nez. **Bouche** : fraîche, grasse. Une attaque dynamique, légère astringence, peau de pomme. **Accords mets et vins** : barbue à la crème, beurre noisette, champignons et asperges maltaises ; tartare de Saint-Jacques aux agrumes.

Visual aspect: pale gold colour. **Nose**: marshmallow, beautiful freshness, floral (hawthorn), a hint of almond, very citrusy. Beautiful nose. **Palate**: fresh, fat. Dynamic first taste, light astringency, apple rind. **Match with**

food: brill with cream, brown butter, mushrooms and Maltese asparagus; scallops tartare with citrus.

> **CHAMPAGNE DROUILLY L.V.**

5, Grande Rue - 10360 Noé-les-Mallets
Tél. 06 86 89 78 43



Champagne

CHAMPAGNE DIDIER DUCOS
Absolu Meunier
Brut

Service : 11° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : or, reflet cuivré, bulles fines. **Nez** : iodé, salin, fin et délicat. Légère épice, humus sec (racinaire). **Bouche** : belle matière, froment, belle acidité, gourmande, bel équilibre. **Accords mets et vins** : dessert au chocolat ; gibier ; viande blanche pochée, légumes juste poêlés (céleri).

Visual aspect: gold colour, coppery tinge, fine bubbles. **Nose**: iodized, salty, fine and delicate. Light spice, dried humus (root). **Palate**: beautiful material, wheat, nice acidity, delicious, good balance. **Match with food**: chocolate dessert; game; poached white meat, just fried vegetables (celery).

> **CHAMPAGNE DIDIER DUCOS**

9 bis, rue Julien Ducos - 51530 Saint-Martin d'Albois
Tél. 03 26 59 93 39 - www.champagnedidierducos.com



Champagne

**CHAMPAGNE DIDIER DUCOS
Brut**

2008

Service : 12° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : or clair, beau cordon. **Nez** : bonne intensité aromatique, brioche, pain grillé, fruits secs. Touches de cassis, cerise. Pas de note d'évolution. **Bouche** : attaque souple, belle trame, acidité maîtrisée. Fruits secs en fin de bouche, grasse. Belle matière, jolie mâche, structure présente. **Accords mets et vins** : mille-feuille de légumes, escalope de foie gras frais.

Visual aspect: clear gold colour, beautiful bead of bubbles. **Nose**: good aromatic intensity, brioche, toasted bread, dried fruits. Hints of blackcurrant, cherry. No notes of

evolution. **Palate**: supple first taste, nice basis, well-mastered acidity. Dried fruits in the aftertaste, fat. Beautiful and chewy material, present structure. **Match with food**: vegetable mille-feuille, fresh foie gras escalope.

> **CHAMPAGNE DIDIER DUCOS**

9 bis, rue Julien Ducos - 51530 Saint-Martin d'Albois
Tél. 03 26 59 93 39 - www.champagnedidierducos.com



Champagne

**CHAMPAGNE DURDON JACKIE
Cuvée de Réserve Brut**

Service : 10° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : or soutenu. **Nez** : vineux, praliné, champignon (chanterelle). Notes d'évolution, nougat, pain grillé. **Bouche** : pointe grillée, riche, structurée. Légère fraîcheur. Côté astringent. **Accords mets et vins** : quasi de veau rôti, pâtes fraîches, amandes effilées.

Visual aspect: deep gold colour. **Nose**: vinous, praline, mushroom (chanterelle). Notes of evolution, nougat, toasted bread. **Palate**: a grilled hint, rich, well-structured. Light freshness. An astringent side. **Match with food**: roast of veal, fresh pasta, slivered almonds.

> **CHAMPAGNE DURDON JACKIE**

5, place de La Fontaine - 51700 Vincelles
Tél. 03 26 58 24 26 - www.champagne-durdon-jackie.com



Champagne

**CHAMPAGNE DURDON JACKIE
Cuvée Prestige Brut**

Service : 12° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : vieil or, bulle persistante. **Nez** : superbe, joli fruit, fruit secs, pain, légèrement brioché. Épices (poivre frais), amande. Note d'infusion de verveine. **Bouche** : attaque fraîche, pointe d'évolution, arômes de pomme. Relief en bouche, bulle superbe, délicate, calibrée. Finale sur de jolis amers, bouche digeste. **Accords mets et vins** : plat de résistance ; volaille au four, légumes glacés ; poisson charnu ; turbot meunière aux éclats d'amandes.

Visual aspect: old gold colour, persistent bubble. **Nose**: superb, beautiful fruit, dried fruits, bread, slightly brioche. Spices (fresh pepper), almond. Notes of verbena infusion.

Palate: fresh first taste, a hint of evolution, apple aromas. Relief on the palate, superb bubble, delicate, calibrated. Finish with beautiful bitter aromas, digest palate. **Match with food**: over a main course; oven-baked poultry, glazed vegetables; fleshy fish; turbot meunière with slivered almonds.

> **CHAMPAGNE DURDON JACKIE**

5, place de La Fontaine - 51700 Vincelles
Tél. 03 26 58 24 26 - www.champagne-durdon-jackie.com



Champagne

**CHAMPAGNE BERNARD FIGUET
Cuvée de Réserve
Brut**

Service : 9° C / Garde/Ageing : 2018

Robe : lumineuse, jolies bulles. **Nez** : florale, verveine, un côté anisé. **Bouche** : complexe, fruitée, minérale. Finale toute en finesse. **Accords mets et vins** : entrée pour l'été ; parmentier de crabe à la citronnelle. **Commentaires** : fraîcheur et finesse.

Visual aspect: gleaming colour, beautiful bubbles. **Nose**: floral, verbena, an aniseed side. **Palate**: complex, fruity, mineral. Extremely fine finish. **Match with food**: summer starter; crab shepherd's pie with lemongrass. **Comments**: freshness and finesse.

> **CHAMPAGNE BERNARD FIGUET**

144, route nationale - BP 54 - 02310 Saulchery
Tél. 03 23 70 16 32 - www.champagne-bernard-figuet.fr



Champagne

CHAMPAGNE BERNARD FIGUET Cuvée Spéciale

Service : 8° C / Garde/Ageing : 2018

Robe : or jaune, brillante. **Nez** : premier nez sur l'agrumes. S'ouvre sur le fruit jaune. **Bouche** : attaque fraîche, vive et tonique avec un joli fruité. **Accords mets et vins** : vin d'apéritif. **Commentaires** : frais, rafraîchissant et festif.

Visual aspect: yellow gold colour, brilliant. **Nose**: first nose with citrus. Opening with yellow-fleshed fruit. **Palate**: fresh first taste, vivid and tonic, with a nice fruity side. **Match with food**: wine for the aperitif. **Comments**: fresh, refreshing and festive.



Champagne

CHAMPAGNE FORGET BRIMONT B Blanc de Blancs Brut Grand Cru

Service : 9° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : or pâle, bulles très fines, joli cordon. **Nez** : fruits jaunes, mirabelle, un peu vanillé. **Bouche** : fraîche, gourmande, ronde, bien équilibrée. **Accords mets et vins** : turbot aux girolles ; Saint-Jacques. **Commentaires** : peu se garder.

Visual aspect: pale gold colour, very fine bubbles, beautiful bead. **Nose**: yellow-fleshed fruits, mirabelle plum, a hint of vanilla. **Palate**: fresh, delicious, round, well-balanced. **Match with food**: turbot with chanterelles; scallops. **Comments**: can be kept.

> CHAMPAGNE BERNARD FIGUET

144, route nationale - BP 54 - 02310 Saulchery
Tél. 03 23 70 16 32 - www.champagne-bernard-figuet.fr

> CHAMPAGNE FORGET BRIMONT

11, route de Louvois - 51500 Craon de Ludes
Tél. 03 26 61 10 45 - www.champagne-forget-brimont.fr



Champagne

CHAMPAGNE FORGET BRIMONT B 1^{er} Cru

2005

Service : 9° C / Garde/Ageing : 2025

Robe : or pâle, bulle très fine, joli cordon. **Nez** : floral, anisé, fraîcheur. **Bouche** : fraîche, riche et longue. **Accords mets et vins** : pou-larde ; veau. **Commentaires** : belle bouteille pour accompagner un repas en tête à tête.

Visual aspect: pale gold colour, very fine bubble, nice bead. **Nose**: floral, aniseed, fresh. **Palate**: fresh, rich and long-lasting. **Match with food**: fattened chicken; veal. **Comments**: a beautiful Champagne for an intimate dinner.



Champagne

CHAMPAGNE GAUDINAT BOIVIN Cuvée Origine Brut

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : jaune or. **Nez** : bouquet aromatique, richesse, puissance. Joli volume. **Bouche** : toute en rondeur et souplesse, structurée, gouleyante. **Accords mets et vins** : foie gras poêlé à la pêche de vigne.

Visual aspect: golden yellow colour. **Nose**: aromatic bouquet, richness, powerfulness. Beautiful volume. **Palate**: very round and supple, well-structured, lively. **Match with food**: fried foie gras with blood peach.

> CHAMPAGNE FORGET BRIMONT

11, route de Louvois - 51500 Craon-de-Ludes
Tél. 03 26 61 10 45 - www.champagne-forget-brimont.fr

> CHAMPAGNE GAUDINAT BOIVIN

6, rue des Vignes - 51700 Festigny - Tél. 03 26 58 01 52
www.champagne-gaudinat-boivin.fr

PIERRE TRICHET
 CHAMPAGNE
Taillé main depuis 1947

11, rue du Petit Trois Puits - 51500 TROIS PUIITS - Tél. : 03 26 82 64 10 - www.champagne-pierre-trichet.com

CHAMPAGNE
GUY LARMANDIER
 — Propriétaire-Récoltant —
À VERTUS

30, rue du Général Koenig
 Tél. : 03 26 52 12 41
champagne-larmandier-guy.fr



Champagne

CHAMPAGNE GAUDINAT BOIVIN Sélection Extra-Brut

Service : 9° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : vieil or. **Nez** : sur le fruit frais, un petit côté fruité et minéral. **Bouche** : charnue, fruitée, belle complexité. Bulle fine, belle longueur. **Accords mets et vins** : en apéritif ou pour un repas complet. **Commentaires** : force et fraîcheur.

Visual aspect: old gold colour. Nose: with fresh fruit aromas, a light fruity and mineral side. **Palate**: fleshy, fruity palate, beautiful complexity. Fine bubble, nice length. **Match with food**: for the aperitif or over a complete meal. **Comments**: strength and freshness.



Champagne

CHAMPAGNE BENOIT GAULLET Tradition Brut

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : or foncé. **Nez** : expressif, sur le fruit, la poire. L'élevage relève le fruit, belle complexité. **Bouche** : vineuse avec le caractère du fruit perçu par le nez. **Accords mets et vins** : grenadin de veau, jus au cidre. **Commentaires** : champagne de terroir pour un public averti.

Visual aspect: dark gold colour. Nose: expressive, with fruit, pear. The élevage raised the fruit, beautiful complexity. **Palate**: vinous with the fruit character of the nose. **Match with food**: grenadine of veal, cider sauce. **Comments**: a champagne of terroir for an informed public.

> CHAMPAGNE GAUDINAT BOIVIN

6, rue des Vignes - 51700 Festigny - Tél. 03 26 58 01 52
www.champagne-gaudinat-boivin.fr

> CHAMPAGNE BENOIT GAULLET

11, rue Gaston Cheq - 10200 Meurville - Tél. 03 25 27 07 48
www.champagne-benoit-gaultet.fr



Champagne Rosé

CHAMPAGNE BENOIT GAULLET Rosé Brut

Service : 9° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : rosé soutenu, un peu orangé. **Nez** : cerise griotte, touche de fumé due au terroir. **Bouche** : attaque soutenue, vineuse, persistante, un peu tannique. **Accords mets et vins** : filet d'agneau à la réglisse. **Commentaires** : un rosé de caractère avec une touche évoluée.

Visual aspect: deep pink, slightly orangy. Nose: Morello cherry, a smoky hint because of the terroir. **Palate**: deep first taste, vinous, persistent, quite tannic. **Match with food**: lamb fillet with liquorice. **Comments**: a rosé with character and an evolved touch.



Champagne

CHAMPAGNE JM GOBILLARD & FILS Blanc de Blancs Chardonnay Brut

Service : 11° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : jolie robe, or clair. Bulles fines. **Nez** : fin et discret. Après aération des notes de beurre frais, puis des notes agrumes. **Bouche** : l'attaque est bonne, avec un côté gras puis une acidité agréable. Bel équilibre en bouche. Une finale un peu courte mais agréable. **Accords mets et vins** : poisson au beurre nantais noir, asperges sauce maltaise.

Visual aspect: beautiful aspect, clear gold colour. Fine bubbles. Nose: fine and discreet. After swirling notes of fresh butter, then notes of citrus. **Palate**: the first taste is good, with a fat side then a pleasant acidity. Good balance on the palate. A quite short but pleasant finish. **Match with food**: fish with black butter, asparagus with maltese sauce.

> CHAMPAGNE BENOIT GAULLET

11, rue Gaston Cheq - 10200 Meurville - Tél. 03 25 27 07 48
www.champagne-benoit-gaultet.fr

> CHAMPAGNE JM GOBILLARD & FILS

38, rue de l'Église - CS 30301 - 51160 Hautvillers
Tél. 03 26 51 00 24 - www.champagne-gobillard.com



Champagne

**CHAMPAGNE PAUL GOERG
Absolu
Extra Brut 1^{er} Cru**

Service : 10° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune clair, reflets verts. Belle effervescence. **Nez** : de la finesse et de la fraîcheur, sur de magnifiques notes de pommes bien mûres. **Bouche** : vivifiante, puissante. On retrouve les arômes du Chardonnay (agrumes, fleurs blanches). Finale onctueuse. **Accords mets et vins** : un homard à l'américaine. **Commentaires** : un grand moment de dégustation.

Visual aspect: clear yellow hue, green tinges. Beautiful sparkling. **Nose**: finesse and freshness, with magnificent notes of very ripe apples. **Palate**: revivifying, powerful. We find the Chardonnay aromas (citrus, white flowers).

Onctuous finish. **Match with food**: lobster à l'américaine. **Comments**: a great moment of tasting.

> **CHAMPAGNE PAUL GOERG**

4, place du Mont Chenil - 51130 Vertus - Tél. 03 26 51 36 01
www.champagne-goerg.com



Champagne

**CHAMPAGNE PAUL GOERG
Brut 1^{er} Cru**

2005

Service : 13° C / Garde/Ageing : 2018

Robe : jaune or, reflet vert, très belle mousse. **Nez** : riche et complexe, beurré et épicé (noix de muscade). Une expression subtile du Chardonnay, très fin et belle complexité. **Bouche** : texture onctueuse, expression vineuse, riche, belle fraîcheur, très longue. Fin de bouche sur les notes épicées, chaleureuse. **Accords mets et vins** : gibier ; viande rôtie. **Commentaires** : style Chardonnay, vineux, tout en rondeur, une belle fraîcheur.

Visual aspect: gold yellow hue, green tinge, very beautiful sparkle. **Nose**: rich and complex, buttery and spicy (nutmeg). A subtle

expression of the Chardonnay, very fine and beautiful complexity. **Palate**: onctuous texture, vinous expression, rich, nice freshness, very long. Aftertaste with spicy notes, warm. **Match with food**: game; roasted meat. **Comments**: Chardonnay style, vinous, everything in roundness, a beautiful freshness.

> **CHAMPAGNE PAUL GOERG**

4, place du Mont Chenil - 51130 Vertus - Tél. 03 26 51 36 01
www.champagne-goerg.com



Champagne

**CHAMPAGNE PAUL GOERG
Blanc de Blancs
Brut 1^{er} Cru**

Service : 12° C / Garde/Ageing : 2018

Robe : jaune or, reflet vert. **Nez** : fruits blancs, notes minérales, pointe grillée très présente. Nuances beurrées et briochées. **Bouche** : dosage 8g/l. Attaque franche et charnue, bel équilibre entre le nez et la bouche. Texture onctueuse, fin de bouche sur le fruit et la fraîcheur. **Accords mets et vins** : apéritif ; fromage à pâte vieillie (Comté). **Commentaires** : fraîcheur et maturité, belle expression du Chardonnay.

Visual aspect: yellow gold colour, green tinge. **Nose**: white-fleshed fruits, mineral notes, very present grilled hint. Buttery and brioche shades. **Palate**: dosage 8g/l. Frank

and fleshed first taste, good balance between the nose and the palate. Onctuous structure, aftertaste with fruit and freshness. **Match with food**: apéritif; cheese with old texture (Comté chesse). **Comments**: freshness and maturity, beautiful expression of the Chardonnay.

> **CHAMPAGNE PAUL GOERG**

4, place du Mont Chenil - 51130 Vertus - Tél. 03 26 51 36 01
www.champagne-goerg.com



Champagne Rosé

**CHAMPAGNE PAUL GOERG
Rosé Brut 1^{er} Cru**

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2025

Robe : saumon, reflets brillants. Bulles fines et nombreuses. **Nez** : vineux, exhalant des parfums de petits fruits rouges, notes grillées, toastées. **Bouche** : très subtile, tapisant agréablement le palais. Finale élégante, harmonieuse, d'une belle longueur. **Accords mets et vins** : médaillon de lotte au safran. **Commentaires** : un champagne de belle tenue, à découvrir.

Visual aspect: salmon colour, brilliant tinges. Fine and numerous bubbles. **Nose**: vinous, exhaling perfumes of small red fruits, grilled notes, toasted. **Palate**: very subtle, envelopping pleasantly the palate. Elegant, harmonious finish, with a beautiful length.

Match with food: monkfish medallion with saffron. **Comments**: a champagne with a nice structure, to discover.

> **CHAMPAGNE PAUL GOERG**

4, place du Mont Chenil - 51130 Vertus - Tél. 03 26 51 36 01
www.champagne-goerg.com



Champagne

CHAMPAGNE JEAN HÛ
Cuvée Perles d'Argent
Brut

Service : 8° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : or soutenu, reflet vert. **Nez** : sur l'agrumes, légèrement fermentaire. S'ouvre sur une touche crémeuse. **Bouche** : très bel équilibre entre Pinot Noir et Chardonnay, fruitée, viscosité. La fraîcheur est au rendez-vous. **Accords mets et vins** : ris de veau braisés aux girolles. **Commentaires** : mariage parfait entre Pinot Noir et Chardonnay.

Visual aspect: deep gold colour, green tinge. **Nose**: with citrus, slightly fermentary. Opens up with a creamy touch. **Palate**: beautiful balance between Pinot Noir and Chardonnay, fruity, viscosity. Freshness is there. **Match with food**: braised sweetbread with chanterelles. **Comments**: perfect match between Pinot Noir and Chardonnay.

> CHAMPAGNE JEAN HÛ

Les Epinons - 51700 Vincelles - Tél. 03 26 58 85 16
www.champagne-jean-hu.fr



Yves Couvreur, Philippe Delescot et Bertrand Deparnay



Jean-Luc Vitoux et Stéphane Lombardi



Champagne

CHAMPAGNE JEAN HÛ
Réserve
Brut

Service : 8° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : or soutenu, brillante. **Nez** : ouvert, fruité (pêche, mirabelle), frais. **Bouche** : attaque souple, ample. La bulle reste élégante. Fin de bouche saline. **Accords mets et vins** : salade de crevettes et melon en sorbet. **Commentaires** : champagne élégant, fin, avec un joli Pinot.

Visual aspect: deep gold colour, brilliant. **Nose**: open, fruity (peach, mirabelle plum), fresh. **Palate**: supple first taste, broad. The bubble is still elegant. Salty aftertaste. **Match with food**: prawn salad with melon sorbet. **Comments**: an elegant Champagne, fine, with a nice Pinot.

> CHAMPAGNE JEAN HÛ

Les Epinons - 51700 Vincelles - Tél. 03 26 58 85 16
www.champagne-jean-hu.fr



Jean-Pierre Vazart et Jean-Luc Feutry



Yanping Gong, Alice Calon, Marie-Hélène Larmandier



Champagne

**CHAMPAGNE
JACQUINET-DUMEZ
Grande Réserve
Brut 1^{er} Cru**

Service : 7° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune or. **Nez** : fruits à chair blanche, mûr, grillé. **Bouche** : rondeur, souplesse, équilibre ; fraîche, pomme, vineuse. **Accords mets et vins** : tarte aux figues et fruits rouges ; poule faisane ; vieux Comté.

Visual aspect: gold yellow colour. **Nose**: white-fleshed fruits, ripe, grilled. **Palate**: roundness, suppleness, balance; fresh, apple, vinous. **Match with food**: tart with figs and red fruits; pheasant hen; old Comté cheese.

> **CHAMPAGNE JACQUINET-DUMEZ**

26, rue de Reims - 51370 Les Mesneux - Tél. 03 26 36 25 25
www.champagne-jacquinet-dumez.com



Champagne

**CHAMPAGNE
LANCELOT ROYER
Blanc de Blancs
Brut Grand Cru
2008**

Service : 12° C / Garde/Ageing : 2023

Robe : jaune paille, limpide. Bulles fines, beau cordon. **Nez** : complexe, agrumes (pamplemousse), fruits blancs. Légèrement brioché, fleur blanche. **Bouche** : attaque ample, souple, équilibrée. On retrouve les arômes du nez avec une fin de bouche longue, toute en finesse. **Accords mets et vins** : côte de veau aux cèpes. **Commentaires** : typique du millésime 2008, un grand vin.

Visual aspect: straw-yellow colour, limpid. Fine bubbles, beautiful bead of bubbles. **Nose**: complex, citrus (grapefruit), white-fleshed fruits. Slightly brioche, white flower. **Palate**: broad first taste, supple, well-balanced. We feel the aromas of the nose with a long aftertaste, extremely fine. **Match with food**: veal rib with ceps. **Comments**: typical of the 2008 vintage, a great wine.

> **CHAMPAGNE LANCELOT ROYER**

540, rue du Général de Gaulle - 51530 Cramant - Tél. 03 26 57 51 41



Champagne

**CHAMPAGNE
JACQUINET-DUMEZ
Prestige Brut
1^{er} Cru**

Service : 9° C / Garde/Ageing : 2018

Robe : jeune. **Nez** : toasté, brioché, amande. **Bouche** : racée, pleine, vineuse. **Accords mets et vins** : bar de ligne ; foie gras ; Chaource. **Commentaires** : vieilles vignes.

Visual aspect: young. **Nose**: toasty, brioche, almond. **Palate**: racy, full, vinous. **Match with food**: wild sea bass; foie gras; Chaource cheese. **Comments**: old vines.

> **CHAMPAGNE JACQUINET-DUMEZ**

26, rue de Reims - 51370 Les Mesneux - Tél. 03 26 36 25 25
www.champagne-jacquinet-dumez.com



Champagne

**CHAMPAGNE
LANCELOT ROYER
Cuvée des Chevaliers
Blanc de Blancs
Brut Grand Cru**

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : jaune paille, bulles fines, beau cordon. **Nez** : fleurs blanches, fruits blancs, brioche, toasté. **Bouche** : attaque franche, crémeuse, équilibre, avec en fin de bouche un côté brioché, toasté et une bonne longueur. **Accords mets et vins** : huîtres chaudes et sabayon. **Commentaires** : vin d'une belle facture, à découvrir .

Visual aspect: straw-yellow colour, fine bubbles, beautiful bead of bubbles. **Nose**: white flowers, white-fleshed fruits, brioche, toasted. **Palate**: pure first taste, creamy, well-balanced, with a brioche side in the aftertaste, toasty with a good length. **Match with food**: warm oysters and sabayon. **Comments**: a well-made wine, to discover.

> **CHAMPAGNE LANCELOT ROYER**

540, rue du Général de Gaulle - 51530 Cramant
Tél. 03 26 57 51 41



Champagne

CHAMPAGNE GUY LARMANDIER
Cramant Blanc de Blancs
Brut Grand Cru

Service : 9° C / Garde/Ageing : 2025

Robe : jaune, reflet vert. **Nez** : subtilité et fruité au premier nez, notes de beurre frais et de biscuit (grillé). **Bouche** : belle élégance, toute en longueur, sur la fraîcheur. Note de zestes d'agrumes en fin de bouche. **Accords mets et vins** : gambas a la plancha ; fromage à croûte ; truite saumonée. **Commentaires** : beau potentiel de garde.

Visual aspect: yellow hue, green tinge. **Nose**: subtle and fruity at first nose, notes of fresh butter and biscuit (grilled). **Palate**: beautiful elegance, extremely long, freshness. Note of citrus peel in the aftertaste. **Match with food**: large prawn a la plancha; cheese with rind; salmon trout. **Comments**: a good ageing potential.

> CHAMPAGNE GUY LARMANDIER

30, rue du Général Koenig - 51130 Vertus
Tél. 03 26 52 12 41 - www.champagne-larmandier-guy.fr



Champagne

CHAMPAGNE PAUL LEBRUN
Grande Réserve
Brut

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2025

Robe : jaune or, bulles fines. Belles jambes assez longues. **Nez** : assez expressif, pain toasté, miellé. Second nez sur des notes de fleurs blanches, de pomme acidulée. **Bouche** : vive, fraîche, belle matière. Belle longueur, très agréable. **Accords mets et vins** : merlan en croûte de pain, beurre blanc aux cèpes. **Commentaires** : à boire, note d'évolution.

Visual aspect: golden yellow colour, fine bubbles. Beautiful quite long legs. **Nose**: quite expressive, toasted bread, honeyed. Second nose with notes of white flowers, tangy apple. **Palate**: vivid, fresh, beautiful material. Good length, very pleasant. **Match with food**: whitening in bread crust, butter sauce with ceps. **Comments**: to drink, a note of evolution.

> CHAMPAGNE PAUL LEBRUN

35, rue Nestor Gaunel - 51530 Cramant
Tél. 03 26 57 54 88 - www.champagne-paul-lebrun.fr



Champagne

CHAMPAGNE GUY LARMANDIER
Signé François
Vieilles Vignes Brut
2007

Service : 11° C / Garde/Ageing : 2019

Robe : de jolies bulles. **Nez** : notes de pain grillé, brioche, viennoiseries. Très fine, large palette qui s'ouvre au deuxième nez, confiseries, amandes. **Bouche** : riche et longue, en retenue, avec un beau potentiel. Bel équilibre entre le dosage et la fraîcheur, notes de zestes d'agrumes (écorce d'orange). **Accords mets et vins** : noix de Saint-Jacques épicées ; poisson sauce au beurre blanc. **Commentaires** : un bel hommage à la complicité frère et sœur.

Visual aspect: lovely bubbles. **Nose**: notes of toasted bread, brioche, viennoiseries. Very fine, broad range opens up at second nose, sweets, almonds. **Palate**: rich and long, with restraint, with a nice potential. Well-balanced between the dosage and the freshness, notes of citrus peel (orange peel). **Match with food**: spicy scallops; fish with butter sauce. **Comments**: nice tribute to the brother and sister complicity.

> CHAMPAGNE GUY LARMANDIER

30, rue du Général Koenig - 51130 Vertus
Tél. 03 26 52 12 41 - www.champagne-larmandier-guy.fr



Champagne

CHAMPAGNE PAUL LEBRUN
J.Vignier
Brut Grand Cru

Service : 8° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune pâle, bulles abondantes. **Nez** : premier nez sur les amandes fraîches, mirabelle (eau-de-vie), belle vivacité, minéralité. **Bouche** : attaque franche, bel équilibre. Harmonie du Chardonnay, bonne longueur. **Accords mets et vins** : coques à la poêle. **Commentaires** : très beau champagne, fin et élégant.

Visual aspect: pale yellow colour, numerous bubbles. **Nose**: first nose with fresh almonds, mirabelle plum (eau-de-vie), beautiful vivacity, minerality. **Palate**: pure first taste, good balance. Harmony of the Chardonnay, good length. **Match with food**: pan-fried cockles. **Comments**: very good Champagne, fine and elegant.

> CHAMPAGNE PAUL LEBRUN

35, rue Nestor Gaunel - 51530 Cramant
Tél. 03 26 57 54 88 - www.champagne-paul-lebrun.fr



Rodolphe Casse et David Casters



Vincent Drouilly, Marie Devuns et Bernadette Durdon



Régis Delorme, Claude Bouquet et Pierre Trichet



Michel Chauvet, Yves Chapier et Michelle Delavenne



Champagne

CHAMPAGNE ÉMILE LECLÈRE Blanc de Blancs Brut

Service : 9° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune or pâle, reflets légèrement grisonnants. **Nez** : expressif, fruité (pomme Granny Smith) après ouverture. Nez sur l'agrumes avec le citron. **Bouche** : belle attaque avec souplesse et rondeur. Belle longueur en bouche. Touche acidulée. **Accords mets et vins** : plateau de fruits de mer (huîtres).

Visual aspect: pale gold colour, greyish tinges. **Nose**: expressive, fruity (Granny Smith apple) after opening. Nose with citrus like lemon. **Palate**: beautiful first taste, supple and round. Good length on the palate. Tangy hint. **Match with food**: seafood (oysters).

> CHAMPAGNE ÉMILE LECLÈRE

15, rue Victor Hugo - 51530 Mardeuil - Tél. 03 26 55 24 45
www.champagne-leclere.com



Champagne

CHAMPAGNE ÉMILE LECLÈRE Cuvée du Bicentenaire Brut

Service : 9° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune or pâle aux reflets grisonnants. **Nez** : moyennement expressif, très fruité. **Bouche** : belle attaque, beaucoup de rondeur et de fruit. Bulle crémeuse et onctueuse. **Accords mets et vins** : foie gras poêlé, poires rôties. **Commentaires** : à ouvrir avant dégustation et carafier.

Visual aspect: pale gold colour with grey tinges. **Nose**: averagely expressive, very fruity. **Palate**: beautiful first taste, a lot of roundness and fruit. Creamy and unctuous bubble. **Match with food**: fried foie gras, roasted pears. **Comments**: to open and decant before the tasting.

> CHAMPAGNE ÉMILE LECLÈRE

15, rue Victor Hugo - 51530 Mardeuil - Tél. 03 26 55 24 45
www.champagne-leclere.com



Champagne

**CHAMPAGNE
CHRISTOPHE LEFEVRE
Cuvée Alexandrine
Blanc de Blancs**

2007

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2025

Robe : soutenue, jaune pâle, jeune. **Nez** : vigneux, racé, fruité, mûr. **Bouche** : fraîche, aérienne, fine. Belle longueur. **Accords mets et vins** : noix de Saint-Jacques ; langoustines. **Commentaires** : à carafier avant le service. Vieilles vignes biologiques.

Visual aspect: deep, pale yellow, young. **Nose**: vinous, racy, fruity, ripe. **Palate**: fresh, ethereal, fine. Beautiful length. **Match with food**: scallops; langoustines. **Comments**: to decant before service. Organic old vines

> **CHAMPAGNE CHRISTOPHE LEFEVRE**

16, route de Crogis - Au Mont de Bonneil - 02400 Bonneil
Tél. 03 23 82 15 67 - champagne.biologique.pagesperso-orange.fr



Champagne

**CHAMPAGNE
ALBAN LEMAIRE
Confiance de Cérés
Brut**

Service : 9° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune citron. **Nez** : fleuri, fruité, mûr. **Bouche** : pleine, racée, ample. Finale fraîche. **Accords mets et vins** : volaille ; viande blanche. **Commentaires** : à carafier.

Visual aspect: lemon colour. **Nose**: floral, fruity, ripe. **Palate**: full, racy, broad. Fresh finish. **Match with food**: poultry; white meat. **Comments**: to decant.

> **CHAMPAGNE ALBAN LEMAIRE**

5, rue de la Galichetterie - 51700 Vandières
Tél. 03 26 58 05 73 - www.champagne-lemaire-alban.com



Champagne Rosé

**CHAMPAGNE
CHRISTOPHE LEFEVRE
Rosé de Saignée
Brut**

Service : 9° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : saumon clair. Belle robe. **Nez** : fruits rouges (framboise, cassis, groseille). **Bouche** : souple, fine sur les fruits rouges. **Accords mets et vins** : une côte de bœuf.

Visual aspect: salmon-pink clear colour. Beautiful aspect. **Nose**: red fruits (raspberry, blackcurrant, redcurrant). **Palate**: supple, fine, with red fruit aromas. **Match with food**: prime rib of beef.

> **CHAMPAGNE CHRISTOPHE LEFEVRE**

16, route de Crogis - Au Mont de Bonneil - 02400 Bonneil
Tél. 03 23 82 15 67 - champagne.biologique.pagesperso-orange.fr



Champagne Rosé

**CHAMPAGNE
ALBAN LEMAIRE
Rosé de Saignée
Brut**

Service : 10° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : saumon intense. **Nez** : fruits rouges (framboise, groseille). **Bouche** : croquante, sucrée ; générosité, fraîcheur. **Accords mets et vins** : charlotte à la framboise ; côte de bœuf.

Visual aspect: intense salmon-pink colour. **Nose**: red fruits (raspberry, redcurrant). **Palate**: crisp, sweet, generous, fresh. **Match with food**: raspberry charlotte cake ; prime rib of beef.

> **CHAMPAGNE ALBAN LEMAIRE**

5, rue de la Galichetterie - 51700 Vandières
Tél. 03 26 58 05 73 - www.champagne-lemaire-alban.com

MADE IN CHAMPAGNE
MADE WITH PASSION
MADE BY JACQUART *



* Créé en Champagne, conçu par des vigneron passionnés, élaboré par Champagne Jacquart

"UNE MOSAÏQUE DE CRAIE
ET DE VIGNES, SIGNÉE
CHAMPAGNE JACQUART"

www.champagne-jacquart.com

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



CHAMPAGNE
COLIN
DEPUIS 1829

101 Avenue du Général de Gaulle - 51130 VERTUS
Tél : 03.26.58.86.32 - e.mail : info@champagne-colin.com

www.champagne-colin.com

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



Champagne

CHAMPAGNE LORIENT Carte d'Or Brut

Service : 10° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : or pâle. **Nez** : gourmand et flatteur, mirabelle, poire, pomme golden. **Bouche** : attaque onctueuse, charmeuse, due au dosage. Agrémenté d'un milieu de bouche croquant et d'une fin de bouche juteuse. **Accords mets et vins** : carpaccio de lotte et fruits de la passion. **Commentaires** : un Champagne plaisant et agréable.

Visual aspect: pale gold colour. **Nose**: delicious and flattering, mirabelle plum, pear, golden apple. **Palate**: unctuous first taste, charming, thanks to the dosage. With a crisp mid-palate and a juicy aftertaste. **Match with food**: monkfish carpaccio and passionfruit. **Comments**: pleasant and enjoyable Champagne.

> CHAMPAGNE LORIENT

15, rue des vignes - 51700 Villiers-sous-Châtillon
Tél. 03 26 58 36 26 - www.champagne-loriot-pereetfils.fr



Champagne

CHAMPAGNE ROGER MANCEAUX Blanc de Blancs Brut

Service : 10° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : or. **Nez** : très aromatique, sur des notes de poire, pomme Granny Smith. Rehaussé de nuances d'agrumes. **Bouche** : attaque franche, élégante. On retrouve le registre de la poire Williams, pomme Granny Smith. Longueur intense, sur une perception légère de citronnelle. **Accords mets et vins** : carpaccio de Saint-Jacques, copeaux de Granny Smith et raisins blancs. **Commentaires** : un Champagne de plaisir immédiat.

Visual aspect: golden colour. **Nose**: very aromatic, with notes of pear, Granny Smith apple. Enhanced with shades of citrus. **Palate**: pure first taste, elegant. We have the same aromas of the William pear, Granny Smith apple. Intense length, with a light hint of lemongrass. **Match with food**: scallop carpaccio, Granny Smith apple and white grape shavings. **Comments**: a Champagne for an immediat pleasure.

> CHAMPAGNE ROGER MANCEAUX

5-7, rue de la Liberté - 51500 Rilly-la-Montagne
Tél. 03 26 03 42 57 - www.champagne-roger-manceaux.com



Champagne Rosé

CHAMPAGNE LORIENT Rosé Brut

Service : 10° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : rosé prononcé. **Nez** : intense, sur des arômes de cerise noire, bonbons acidulés. **Bouche** : attaque souple, rappelant les arômes de fruits rouges. Milieu de bouche onctueux et gourmand, avec une bonne longueur. **Accords mets et vins** : tarte aux fraises.

Visual aspect: dark pink colour. **Nose**: intense, with black cherry aromas, tangy sweets. **Palate**: supple first taste, reminding the red fruit aromas. Unctuous and delicious mid-palate, with a good length. **Match with food**: strawberry tart.

> CHAMPAGNE LORIENT

15, rue des vignes - 51700 Villiers sous Châtillon
Tél. 03 26 58 36 26 - www.champagne-loriot-pereetfils.fr



Champagne

CHAMPAGNE ROGER MANCEAUX Brut 1^{er} Cru 2008

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : dorée. **Nez** : superbe expression, arômes de miel d'acacia et d'agrumes. Vin très flatteur. **Bouche** : très grande élégance. Équilibre entre la maturité et l'acidité. Longueur superbe, minérale, accompagnée d'arômes de citronnelle. **Accords mets et vins** : dos de cabillaud cuit à la vapeur, sabayon aromatisé au gingembre, julienne de légumes. **Commentaires** : un très grand vin de gastronomie.

Visual aspect: golden colour. **Nose**: superb expression, aromas of acacia honey and citrus. Very flattering wine. **Palate**: great elegance. Balance between the maturity and the acidity. Superb length, mineral, with lemongrass aromas. **Match with food**: steamed cod back, ginger-flavoured sabayon, vegetable julienne. **Comments**: a fine gastronomic wine.

> CHAMPAGNE ROGER MANCEAUX

5-7, rue de la Liberté - 51500 Rilly-la-Montagne
Tél. 03 26 03 42 57 - www.champagne-roger-manceaux.com



Champagne

CHAMPAGNE MARCOULT
Authentique
Blanc de Blancs Brut
élevé en fût de chêne

Service : 8° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : or paille, claire, cordon persistant. Fines bulles, rapides. **Nez** : citronné, mentholé. Second nez sur les épices qui arrivent, boisé. **Bouche** : Chardonnay très mûr, belle puissance, fruit jaune (mirabelle), boisé, pomélos. Assez court en bouche. **Accords mets et vins** : tarte aux abricots et mirabelles caramélisées.

Visual aspect: clear straw gold colour, persistent bead of bubbles. Fine and fast bubble. **Nose**: lemony, mentholated. Second nose with spices then appears, woody. **Palate**: very ripe Chardonnay, beautiful power-

fulness, yellow-fleshed fruit (mirabelle plum), woody, grapefruit. Quite short on the palate. **Match with food**: tart with apricot and caramelized mirabelle plum.

> **CHAMPAGNE MARCOULT**

12, route de Queudes - 51120 Bardonne-Fayel
Tél. 03 26 80 20 19 - www.champagne-marcoult.com



Champagne

CHAMPAGNE CHRISTIAN MARIN
Cuvée Dédicace
Brut

Service : 8° C / Garde/Ageing : 2025

Robe : or assez soutenu, bulles fines, cha-
pelet régulier. **Nez** : fruits compotés, poire.
Second nez très fruité, meringue. **Bouche** :
attaque gourmande, dégorgement récent,
pas encore bien fondu. Assez longue, un cer-
tain gras. **Accords mets et vins** : pigeon aux
poires rôties et aïrelles ; tarte à la rhubarbe
et fraise. **Commentaires** : dédié par Éric
Marin, cachet de cire.

Visual aspect: quite deep gold colour, fine
bubbles, regular chain of bubbles. **Nose**: fruit
compote, pear. Very fruity second nose,
meringue. **Palate**: delicious first taste, recent
disgorgement, not very melted yet. Quite

long, a certain fatness. **Match with food**: pigeon with roasted pears and
cranberries; rhubarb tart and strawberry. **Comments**: signed by Eric Marin,
with a wax seal.

> **CHAMPAGNE CHRISTIAN MARIN**

La Bergerie - 4, rue du Pigeonnier - 10340 Avirey-Lingey
Tél. 03 25 29 32 55 - www.champagnemarin.fr



Champagne

CHAMPAGNE MARCOULT
Tradition Brut

Service : 11° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : jaune or clair, touche légère de rosé.
Fines bulles. **Nez** : arômes de fruit blancs, lé-
gèrement gras, réglissé à l'attaque, même
mentholé. **Bouche** : attaque franche, confir-
mation des arômes du nez. **Accords mets et**
vins : volaille de Bresse avec un risotto et
sauce crémeuse.

Visual aspect: clear gold colour, light hint of
pink. Fine bubbles. **Nose**: aromas of white-
fleshed fruits, slightly fat, liquorice at first
taste, even mentholated. **Palate**: pure first
taste, confirms the aromas of the nose.
Match with food: **Comments**: Bresse poultry
with a creamy risotto.

> **CHAMPAGNE MARCOULT**

12, route de Queudes - 51120 Bardonne-Fayel
Tél. 03 26 80 20 19 - www.champagne-marcoult.com



Champagne Rosé

CHAMPAGNE CHRISTIAN MARIN
Rosé Brut

Service : 10° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : rose soutenu, légèrement orangée.
Nez : premier nez sur la fraise Tagada, un
côté acidulé. On retrouve le Pinot Noir. Se-
cond nez sur des notes de cassis. **Bouche** :
cerise cœur de pigeon, croquante, jolie aci-
dité. Bulle éphémère en bouche, longueur
moyenne. **Accords mets et vins** : tarte de
cerises ; Forêt Noire ; chevreuil sauce
griottes. **Commentaires** : Éric Marin souhaite
un rosé très fruité.

Visual aspect: deep pink hue, slightly orangy.
Nose: Tagada sweet at first nose, an tangy
side. We smell the Pinot Noir. Notes of
blackcurrant in the second nose. **Palate**:
pigeon-heart cherries, crispy, beautiful acidity.

Ephemeral bubble on the palate, medium length. **Match with food**: cherry
tart; Forêt Noire cake; venison with Morello cherry sauce. **Comments**: Eric
Marin wishes a very fruity rosé.

> **CHAMPAGNE CHRISTIAN MARIN**

La Bergerie - 4, rue du Pigeonnier - 10340 Avirey-Lingey
Tél. 03 25 29 32 55 - www.champagnemarin.fr



Champagne

CHAMPAGNE MATHÉLIN Extra Brut

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2021

Robe : or soutenu, bulle fine, chapelet régulier. **Nez** : premier nez sur le pain d'épices, les céréales, toasté. Second nez herbacé, fruit compoté, complexe. **Bouche** : attaque soyeuse, franche, fruits compotés, prunes. Belle fraîcheur, très longue. **Accords mets et vins** : turbot au beurre blanc. **Commentaires** : excellent vin d'apéritif.

Visual aspect: steady gold colour, fine bubble, regular chain of bubbles. **Nose**: gingerbread on first nose, cereals, toasty. Herbaceous second nose, fruit compote, complex. **Palate**: silky first taste, pure, fruit compote, plums. Beautiful freshness, very long. **Match with food**: turbot with butter sauce. **Comments**: excellent wine for the aperitif.

> CHAMPAGNE MATHÉLIN

4, rue des Gibarts - 51700 Mareuil-le-Port
Tél. 03 26 52 73 58 - www.champagne-mathelin.com



Champagne

CHAMPAGNE MONIAL Lux Aeterna Brut Nature Blanc de Blancs

Service : 11° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune or, léger reflet vert. **Nez** : note fruitée dominante, poire, minéral et crayeux, cendré. **Bouche** : attaque vive et jeune, notes de bonbons acidulés, belle fraîcheur. Longueur sur le fruit et la fraîcheur. **Accords mets et vins** : poisson ; crustacés.

Visual aspect: golden yellow hue, light green tinge. **Nose**: dominating fruity note, pear, mineral and chalky, ash. **Palate**: vivid and young first taste, notes of tangy sweets, beautiful freshness. Fruity and fresh length. **Match with food**: fish; shellfish.

> CHAMPAGNE MONIAL

Le cellier aux moines - 10200 Colombe Le Sec
Tél. 03 25 27 02 04 - www.monial.net



Champagne

CHAMPAGNE MATHÉLIN L'Orée des Chênes Brut

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2021

Robe : belle limpidité, jaune or. Bulles très fines, chapelet régulier. **Nez** : herbacé, sauge, amer, complexe. Second nez épicé, grillé, cannelle. Floral en fin de bouche. **Bouche** : attaque franche, un côté grillé, bouche droite, tendue. Côté kirsché en fin de bouche. **Accords mets et vins** : curry d'agneau ; tajine. **Commentaires** : un coup de cœur de la table.

Visual aspect: nice limpidity, golden yellow. Very fine bubbles, regular chain of bubbles. **Nose**: herbaceous, sage, bitter, complex. Spicy second nose, grilled, cinnamon. Floral aftertaste. **Palate**: pure first taste, with a grilled side, straight, tense. Kirsch note in the aftertaste. **Match with food**: lamb with curry sauce; tajine. **Comments**: one of the table's favourites.

> CHAMPAGNE MATHÉLIN

4, rue des Gibarts - 51700 Mareuil-le-Port
Tél. 03 26 52 73 58 - www.champagne-mathelin.com



Champagne

CHAMPAGNE MONIAL Sylves Brut

Service : 11° C / Garde/Ageing : 2019

Robe : brillante. **Nez** : notes boisées légères, tout en subtilité, notes grillées, fumées. Très fin et très frais. **Bouche** : attaque ronde et fraîche, nuances boisées très présentes en fin de bouche. Belle puissance, toute en longueur. **Accords mets et vins** : foie gras ; chocolat ; gibier. **Commentaires** : un style délicat et puissant.

Visual aspect: brilliant. **Nose**: light woody notes, extremely subtle; grilled notes, smoked. Very fine and fresh. **Palate**: round and fresh first taste, very present woody shades in the aftertaste. Beautiful powerfulness in an excellent length. **Match with food**: foie gras; chocolate; game. **Comments**: delicate and powerful style.

> CHAMPAGNE MONIAL

Le cellier aux moines - 10200 Colombe Le Sec
Tél. 03 25 27 02 04 - www.monial.net



Champagne

**CHAMPAGNE MONT D'HOR
Brut Vintage**

2007

Service : 7° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune or. **Nez** : complexe et fruité, beurre, agrumes. **Bouche** : complexe, bien équilibrée et structurée. **Accords mets et vins** : sandre ou turbot au beurre blanc. **Commentaires** : superbe équilibre.

Visual aspect: golden yellow colour. **Nose**: complex and fruity, buttery, citrusy. **Palate**: complex, well-balanced and structured. **Match with food**: zander or turbot with butter sauce. **Comments**: superb balance.

> CHAMPAGNE MONT D'HOR

8, rue du Mont d'Hor - 51220 Saint-Thierry
Tél. 03 26 03 12 42 - www.mhchampagne.com



Champagne

**CHAMPAGNE PAVEAU SAMUEL
Cuvée Éternelle**

2005

Service : 9° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : or. **Nez** : fruits très mûrs, pain grillé, pain d'épices. **Bouche** : notes délicates, rondeur, fruits confits. Riche en goût. **Accords mets et vins** : gibier ; chevreuil ; gibier à plumes ; riz du mendiant ; foie gras poêlé.

Visual aspect: golden colour. **Nose**: very ripe fruits, toasted bread, gingerbread. **Palate**: delicate notes, round, candied fruits. Rich taste. **Match with food**: game; venison; game bird; rice pudding with dried fruits ; fried foie gras.

> CHAMPAGNE PAVEAU SAMUEL

6, rue du Mont Rouge - 51150 Bouzy
Tél. 03 26 58 26 37



Champagne Rosé

**CHAMPAGNE MONT D'HOR
Rosé Brut**

Service : 8° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : rose saumon. **Nez** : banane et fraise mûres. **Bouche** : toute en délicatesse, belle harmonie et fraîcheur. **Accords mets et vins** : croustillant de fruits rouges. **Commentaires** : un vin charmeur et harmonieux.

Visual aspect: salmon pink hue. **Nose**: ripe banana and strawberry. **Palate**: extremely delicate, beautiful harmony and freshness. **Match with food**: red fruit crumble. **Comments**: charming and harmonious wine.

> CHAMPAGNE MONT D'HOR

8, rue du Mont d'Hor - 51220 Saint-Thierry
Tél. 03 26 03 12 42 - www.mhchampagne.com



Champagne

**CHAMPAGNE
VINCENT PERSEVAL
Blanc de Blancs
Brut 1^{er} Cru**

2011

Service : 9° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune pâle avec des reflets argentés. **Nez** : gelée de coing, joli nez frais, floral. **Bouche** : vivacité, élégance. Belle longueur, avec du gras, joli tension au final. **Accords mets et vins** : saumon fumé ; bar braisé.

Visual aspect: pale yellow with silvery tinges. **Nose**: quince jelly, beautiful fresh nose, floral. **Palate**: vivacity, elegance. Beautiful length, with fat, a nice tension in the finish. **Match with food**: smoked salmon; braised seabass.

> CHAMPAGNE VINCENT PERSEVAL

6, allée de Champagne - 51390 Jouy-lès-Reims
Tél. 03 26 04 88 19 - www.vincentperseval.com



Champagne

CHAMPAGNE VINCENT PERSEVAL Vieilles Vignes Brut 1^{er} Cru

2008

Service : 9° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : or pâle agréable. Nez : mirabelle, fruits jaunes. Bouche : ananas mûr, pain grillé. Accords mets et vins : poisson grillé ; rouget ; mousseline de brochet ; huîtres.

Visual aspect: pleasant pale gold colour. Nose: mirabelle plum, yellow-fleshed fruits. Palate: ripe pineapple, grilled bread. Match with food: grilled fish; red mullet; pike mousseline; oysters.



Damien Cambres, Alice Calo, Marie-Hélène Larmandier



Bernadette et Jackie Durdon

> CHAMPAGNE VINCENT PERSEVAL

6, allée de Champagne - 51390 Jouy-lès-Reims
Tél. 03 26 04 88 19 - www.vincentperseval.com



Champagne

CHAMPAGNE PETIT & BAJAN Nuit Blanche Blanc de Blancs Brut Grand Cru

Service : 12° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : étincelante, jolies bulles. Nez : bel équilibre, fraîcheur et minéralité. Très complexe, fruits secs, tilleul, thé. Puissant, aérien, fruits confits, pâte de fruits. Bouche : puissance, bel équilibre, sur la fraîcheur et la minéralité. Cristalline, belle complexité en bouche. Style vineux, tout en légèreté. Accords mets et vins : compagnon idéal à l'apéritif ; tarte mirabelles. Commentaires : sur le fruit mûr, avec une belle fraîcheur.

Visual aspect: gleaming colour, beautiful bubbles. Nose: nice balance, freshness and minerality. Very complex, dried fruits, lime

tree, tea. Powerful, ethereal; candied fruits, fruit jelly. Palate: powerfulness, good balance, with freshness and minerality. Crystal-clear, beautiful complexity on the palate. A vinous style, very light. Match with food: ideal for the aperitif; mirabelle plum tart. Comments: with ripe fruit aromas and a beautiful freshness.



Gwen Brugnon, M. Regnault et David Bourdairé



Guillaume Degenne et Jean-Marie Gros

> CHAMPAGNE PETIT & BAJAN

10, rue Oger - 51190 Avize - Tél. 03 26 52 79 97
www.champagne-petit-et-bajan.fr



— CHAMPAGNE —
**JULES ET MICHEL
 BEAUCHAMP**

**Expédition France , UE, Dom-Tom
 et Pays Tiers,**
*interrogez-nous et nous établissons
 un devis personnalisé*

Contact :
 + 33 659 087 316 / +33 609 283 969
 Mail : contact@champagne-beauchamp.com
 Site : www.champagne-beauchamp.com

*Rendez nous visite sur l'exploitation
 13, rue des vignes - 51390 JANVRY (Marne)
 Autoroute ATTENTION :
 A4 ou A26 sortie Reims centre
 puis Reims Tinquex*



Les Champs des Grenets - 37, rue Valentine Regnier
 51700 Baslieux-sous-Châtillon - Tél. : +33 (0)3 26 58 11 42
champagne.eric.taillet@wanadoo.fr - www.champagne-eric-taillet.fr

CHAMPAGNE
PETIT & BAJAN
 A AVIZE
champagne-petit-et-bajan.fr

AMBROSIE
 BRUT - GRAND CRU

LES PETITS DÉTAILS NAQUIÈRE EN GRAND CRU

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



Champagne

**CHAMPAGNE PETIT & BAJAN
Ambrosie
Brut Grand Cru**

Service : 12° C / Garde/Ageing : 2019

Robe : jolie, brillante. **Nez** : premier nez sur le caramel, avec des notes iodées. Grande finesse, très élégant. Notes de cacao, noix de cajou, noisette. **Bouche** : texture très crémeuse, toute en fraîcheur, belle maturité du fruit. Matière dense et fraîche. Belle longueur. Finale sur la netteté et la fraîcheur. **Accords mets et vins** : dessert chocolaté (forêt noire ; fondant au chocolat) ; fromage à pâte cuite (Comté). **Commentaires** : très beau vin de Champagne.

Visual aspect: beautiful, brilliant. **Nose**: first nose with caramel, iodine notes. Great finesse, very elegant. Notes of cocoa, cashew nuts,

hazelnut. **Palate**: very creamy texture, very fresh, beautiful maturity of the fruit. Dense and fresh material. Good length. Clear and fresh in the finish. **Match with food**: chocolate dessert (Forêt Noire cake; chocolate fondant); cheese with hard cheeses (Comté cheese). **Comments**: a beautiful wine of Champagne.

> CHAMPAGNE PETIT & BAJAN

10, rue Oger - 51190 Avize - Tél. 03 26 52 79 97
www.champagne-petit-et-bajan.fr



Champagne

**CHAMPAGNE JACQUES PICARD
Brut Nature**

Service : 10° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : or. **Nez** : brioché, intense, avec une belle complexité. **Bouche** : intense, droite, marquée par un caractère d'évolution dû à un ajout de vin de réserve (travail en solera). Fin de bouche droite, fine et tonique. **Accords mets et vins** : vol-au-vent de pleurotes, ris de veau et écrevisses. **Commentaires** : un vin avec une belle fraîcheur, élégant.

Visual aspect: gold colour. **Nose**: brioche-scented, intense, with a beautiful complexity. **Palate**: intense, straight, marked by a character of evolution thanks to the addition of reserve wine (solera). Straight aftertaste, fine and tonic. **Match with food**: vol-au-vent with oyster mushrooms, sweetbread and crayfish. **Comments**: a wine with a beautiful freshness, elegant.

> CHAMPAGNE JACQUES PICARD

12, rue du Luxembourg - 51420 Berru
Tél. 03 26 03 22 46 - www.champagnepicard.com



Champagne

**CHAMPAGNE JACQUES PICARD
Blanc de Blancs
Brut**

Service : 10° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : or pâle. **Nez** : une belle intensité, avec des notes d'évolution. Nez frappant de Chardonnay, noisette, amande, très légèrement beurré. **Bouche** : attaque franche avec de la rondeur, de la fraîcheur. Avec une bulle fine et un dosage bien maîtrisé. **Accords mets et vins** : tagliatelles de seiche, cèpes ; dos de Saint-Pierre, sauce hollandaise à l'orange. **Commentaires** : un Champagne de plaisir.

Visual aspect: pale gold colour. **Nose**: a beautiful intensity, with notes of evolution. Surprising nose of Chardonnay, hazelnut, almond, slightly buttery. **Palate**: pure first taste with roundness, freshness. With a fine

sparkling and a well-mastered dosage. **Match with food**: cuttlefish tagliatelles, ceps ; back of John-Dory, hollandaise sauce with orange. **Comments**: a Champagne for pleasure.

> CHAMPAGNE JACQUES PICARD

12, rue du Luxembourg - 51420 Berru
Tél. 03 26 03 22 46 - www.champagnepicard.com



Champagne

**CHAMPAGNE
PATRICK REGNAULD
Brut
Blanc de Blancs**

Service : 8° C / Garde/Ageing : 2016

Robe : jaune pâle. **Nez** : brioché, toasté, fruits blancs (pêche, poire). **Bouche** : attaque franche, bouche fraîche, acacia. **Accords mets et vins** : apéritif. **Commentaires** : bulles fines.

Visual aspect: pale yellow colour. **Nose**: brioche, toasted scents. White-fleshed fruits (peach, pear). **Palate**: fresh, pure first taste, acacia. **Match with food**: aperitif. **Comments**: fine bubbles.

> CHAMPAGNE PATRICK REGNAULD

45, Grande rue - 51190 Le Mesnil-sur-Oger
Tél. 03 26 57 54 50 - www.champagne-patrick-regnauld.fr



Paolo Basso, Jean-Luc Gonot, Eric Arnaud et Thierry Gérard



Mme Paveau, M. Paveau et François Secondé



Jacques Tissier et Hubert Soreau



Nicolas Didier, Christophe Menozzi et Manuel Locatelli



Champagne

CHAMPAGNE PATRICK REGNAULT Esprit d'Auteur Blanc de Blancs Brut Grand Cru

Service : 9° C / Garde/Ageing : 2018

Robe : jaune clair. **Nez** : premier nez sur la pomme, acacia, chèvrefeuille, fleur blanche, pêche blanche, poire. **Bouche** : attaque franche sur les agrumes (citron, pamplemousse) puis arômes de fleur blanche (acacia). Final sur les fruits blancs et le poivre blanc. **Accords mets et vins** : apéritif ; sushis ; langouste. **Commentaires** : se garde facilement.

Visual aspect: clear yellow colour. **Nose**: apple at first nose, acacia, honeysuckle, white flower, white-fleshed peach, pear.

Palate: pure first taste with citrus (lemon, grapefruit) then white flower aromas (acacia). Finish on white-fleshed fruit and white pepper aromas. **Match with food**: aperitif; sushis; lobster. **Comments**: can easily be kept.

> CHAMPAGNE PATRICK REGNAULT

45, Grande rue - 51190 Le Mesnil-sur-Oger

Tél. 03 26 57 54 50 - www.champagne-patrick-regnauld.fr



Champagne

CHAMPAGNE ERNEST REMY Extra Brut Grand Cru 2006

Service : 9° C / Garde/Ageing : 2021

Robe : blanche, léger reflet orangé. Jambes abondantes. **Nez** : typé Pinot Noir, fleur de sureau, fruits exotiques confits. **Bouche** : riche et complexe, rustique, anguleuse. Belle longueur en bouche. **Accords mets et vins** : salade de fruits chauds accompagnée d'un sabayon. **Commentaires** : un gros potentiel de vieillissement.

Visual aspect: white hue, light orangy tinge. Numerous legs. **Nose**: typically Pinot Noir, elderberry flower, candied exotic fruits.

Palate: rich and complex, rustic, angular. Good length on the palate. **Match with food**: salad with cooked fruits and a sabayon. **Comments**: a good ageing potential.

> CHAMPAGNE ERNEST REMY

1, rue Aristide Bouche - 51500 Mailly-Champagne

Tél. 03 26 97 63 55 - www.ernest-remy.fr



Champagne Rosé

CHAMPAGNE ERNEST REMY Rosé de Saignée Grand Cru

Service : 9° C / Garde/Ageing : 2021

Robe : rosée, œil-de-perdrix. Bulle moyenne, belles jambes. **Nez** : fleurs et fruits rouges sauvages, baie de sureau. **Bouche** : présence aromatique, rappel des arômes du nez. Beaucoup d'intensité et de longueur. Finale fraîche et délicate. **Accords mets et vins** : pigeon ; magret de canard au cassis. **Commentaires** : un rosé de saignée qui se détache par son côté équilibré.

Visual aspect: pinkish, œil-de-perdrix colour. Medium sparkling, beautiful legs. **Nose**: floral and wild red fruits, elderberry. **Palate**: aromatic presence, reminds the nose. A lot of intensity and length. Fresh and delicate

finish. **Match with food**: pigeon; duck fillet with blackcurrants. **Comments**: a bled rosé that stands out with its balanced.



Champagne

CHAMPAGNE RICHARDOT Cuvée Prestige Brut

Service : 9° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : bulle très fine. **Nez** : vif, très floral, lavande, citron. **Bouche** : assez fraîche, élégante, facile. **Accords mets et vins** : vin d'apéritif.

Visual aspect: very fine bubbles. **Nose**: vivid, very floral, lavender, lemon. **Palate**: quite fresh, elegant, easy-to-drink. **Match with food**: a wine for the aperitif.

> CHAMPAGNE ERNEST REMY

1, rue Aristide Bouche - 51500 Mailly-Champagne
Tél. 03 26 97 63 55 - www.ernest-remy.fr

> CHAMPAGNE RICHARDOT

Rue René Quinton - 10110 Loches-sur-Ource
Tél. 03 25 29 71 20 - www.champagne-richardot.com



Champagne

CHAMPAGNE RICHARDOT Cuvée JJJ Brut

Service : 9° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : or, bulle très fine. **Nez** : pain grillé. **Bouche** : fruits compotés, bien mûre. **Accords mets et vins** : ris de veau, pain d'épices.

Visual aspect: gold colour, very fine sparkling. **Nose**: toasted bread. **Palate**: fruit compote, very ripe. **Match with food**: sweet-bread, gingerbread.



Champagne

CHAMPAGNE RENÉ ROGER Brut Tradition 2012

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2018

Robe : jaune pâle, légers reflets verts. Belle effervescence. **Nez** : fin et délicat, sur des notes de fruits rouges et d'épices. **Bouche** : gourmande et fraîche, sur les mêmes arômes que le nez. Finale onctueuse. **Accords mets et vins** : filet de bar grillé. **Commentaires** : une cuvée de belle facture.

Visual aspect: pale yellow hue, light green tinges. Beautiful sparkling. **Nose**: fine and delicate, with notes of red fruits and spices. **Palate**: delicious and fresh, with the same aromas than the nose. Unctuous finish. **Match with food**: grilled fillet of seabass. **Comments**: a well-made cuvée.

> CHAMPAGNE RICHARDOT

Rue René Quinton - 10110 Loches-sur-Ource
Tél. 03 25 29 71 20 - www.champagne-richardot.com

> CHAMPAGNE RENÉ ROGER

1 rue de la Marné - 51160 Ay - Tél. 03 26 55 15 45
www.champagne-rene-roger.com



Champagne

**CHAMPAGNE RENÉ ROGER
Muse de Champagne
Brut**

Service : 10° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune or intense, bulle persistante. **Nez** : puissant et envoûtant, sur des arômes de fruits compotés. **Bouche** : franche et vive. Belle structure, sur les fleurs blanches. Magnifique longueur. **Accords mets et vins** : tartare de dorade, mangue et citron vert. **Commentaires** : à savourer.

Visual aspect: intense gold yellow colour, persistent bubbles. **Nose**: powerful and enchanting, with aromas of fruit compote. **Palate**: pure and vivid. Beautiful structure, with white flowers. Magnificent length. **Match with food**: sea bream tartare, with mango and lime. **Comments**: to savour.

> **CHAMPAGNE RENÉ ROGER**

1 rue de la Marne - 51160 Ay - Tél. 03 26 55 15 45
www.champagne-rene-roger.com



Champagne

**CHAMPAGNE
WILLIAM SAINTOT
Blanc de Noirs
Brut**

Service : 9° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune soutenu. **Nez** : premier nez sur le cassis, la mûre et la framboise. **Bouche** : attaque franche et vive. Bonne longueur en bouche. Fruit noir, note légère de noisette. **Accords mets et vins** : ris de veau ; poularde.

Visual aspect: deep yellow colour. **Nose**: first nose with blackcurrant, blackberry and raspberry. **Palate**: pure and vivid first taste. Good length on the palate. Black fruit, light note of hazelnut. **Match with food**: sweetbread; fattened chicken.

> **CHAMPAGNE WILLIAM SAINTOT**

4, rue Charles de Gaulle - 51160 Avenay-Val-d'Or
Tél. 03 26 59 09 04 - www.champagne-william-saintot.fr



Champagne

**CHAMPAGNE SACRET
RS Brut**

2009

Service : 11° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : jaune or, limpide. Bulles fines, beau cordon. **Nez** : exceptionnel, fleur violette, fleur blanche, fruits blancs bien mûrs. Légèrement brioché. **Bouche** : attaque franche, soyeuse, crémeuse, équilibrée. Avec une bonne longueur en bouche. **Accords mets et vins** : poularde demi-deuil. **Commentaires** : un vin rare, à découvrir.

Visual aspect: golden yellow colour, limpid. Fine bubbles in a beautiful bead. **Nose**: exceptional; violet, white flower, very ripe white-fleshed fruits. Slightly brioche. **Palate**: pure first taste, silky, creamy, well-balanced.

With a good length on the palate. **Match with food**: demi-deuil fattened chicken. **Comments**: a rare wine, to discover.

> **CHAMPAGNE SACRET**

3, rue Billecart - 51160 Ay - Tél. 03 26 56 99 20
www.champagne-sacret.com



Champagne Rosé

**CHAMPAGNE
WILLIAM SAINTOT
Rosé Brut**

Service : 9° C / Garde/Ageing : 2018

Robe : rosée, orangée, saumonée. **Nez** : frais, fruit exotique. **Bouche** : bonne tenue, grasse. **Accords mets et vins** : fin d'apéritif ; dessert aux fruits rouges (framboise) ; canard au piment d'Espelette.

Visual aspect: pinkish, orangy, salmon-pink. **Nose**: fresh, exotic fruit. **Palate**: good structure, fat. **Match with food**: for the end of the aperitif, red fruit dessert (raspberry); duck with chilli Espelette chilli.

> **CHAMPAGNE WILLIAM SAINTOT**

4, rue Charles de Gaulle - 51160 Avenay-Val-d'Or
Tél. 03 26 59 09 04 - www.champagne-william-saintot.fr



Champagne

CHAMPAGNE FRANÇOIS SECONDÉ Blanc de Blancs Brut

2008

Service : 11° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : or pâle, bulles fines, beau cordon. **Nez** : discret, touche de fruits. **Bouche** : réglissée, élégante, riche en final. S'ouvre comme une fleur. **Accords mets et vins** : Saint-Jacques au fenouil ; plats asiatiques.

Visual aspect: pale gold colour, fine bubbles in a beautiful bead. **Nose**: discreet, a hint of fruits. **Palate**: liquorice, elegant; rich finish. Opens as a flower. **Match with food**: scallops with fennel; Asian cuisine.

> CHAMPAGNE FRANÇOIS SECONDÉ

6, rue des Galipes - 51500 Sillery - Tél. 03 26 49 16 67
www.champagnefrancoisseconde.com



Champagne

CHAMPAGNE JEAN SÉLÈQUE Cuvée de Réserve Extra Brut

Service : 9° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune très pâle aux reflets argentés. **Nez** : moyennement expressif sur des notes florales (fleurs blanches), évolue sur les épices. **Bouche** : attaque franche, de la rondeur et de la souplesse. Bulle crémeuse. **Accords mets et vins** : filet de sole façon meunière ; poisson saisi à la plancha.

Visual aspect: very pale yellow with silvery tinges. **Nose**: averagely expressive with floral notes (white flowers), evolves towards spices. **Palate**: pure first taste, round and supple. Creamy sparkling. **Match with food**: sole meunière; fish à la plancha.

> CHAMPAGNE JEAN SÉLÈQUE

12, rue de l'Égalité - 51530 Pierry - Tél. 03 26 54 07 30
www.champagne-jean-seleque.net



Champagne

CHAMPAGNE FRANÇOIS SECONDÉ La Loge Blanc de Noirs Brut Grand Cru

Service : 9° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : or pâle, bulles fines, beau cordon. **Nez** : floral, beurre frais, fin, agréable. **Bouche** : un vin de repas riche, puissant. **Accords mets et vins** : veau.

Visual aspect: pale gold colour, fine bubbles in a beautiful bead. **Nose**: floral, fresh butter; fine, pleasant. **Palate**: a wine for a meal, rich, powerful. **Match with food**: veal.

> CHAMPAGNE FRANÇOIS SECONDÉ

6, rue des Galipes - 51500 Sillery - Tél. 03 26 49 16 67
www.champagnefrancoisseconde.com



Champagne

CHAMPAGNE JEAN SÉLÈQUE Cuvée Spéciale Brut

Service : 9° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune or pâle. **Nez** : bien expressif, très fruité. **Bouche** : bonne attaque en bouche, de la rondeur, de la souplesse, un fruit délicat. Un Champagne raffiné et élégant. **Accords mets et vins** : nage de langoustines, sauce à base de jus d'orange.

Visual aspect: pale gold colour. **Nose**: expressive, very fruity. **Palate**: good first taste on the palate, roundness, suppleness, delicat fruitiness. Refined and elegant Champagne. **Match with food**: crayfish à la nage, sauce with orange juice.

> CHAMPAGNE JEAN SÉLÈQUE

12, rue de l'Égalité - 51530 Pierry - Tél. 03 26 54 07 30
www.champagne-jean-seleque.net



3, rue du Pignon vert - 51480 DAMERY - Tél. 00 33 (0)3 26 58 41 50
www.champagne-casters-liebart.fr - info@champagne-casters-liebart.fr



CHAMPAGNE *Yves Couvreur*



**Bienvenue au domaine
des champagnes Yves Couvreur
viticulteurs passionnés
de père en fils depuis 1644**

**2, rue de l'Égalité - BP 28
51500 RILLY-LA-MONTAGNE
Tél. : +33 (0)3 26 03 47 04**

www.champagne-yves-couvreur.fr



Champagne

CHAMPAGNE SIMON-SELOSSE Cuvée Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2025

Robe : or blanc, reflets argentés. Mousse crémeuse, cordon fin et délicat. **Nez** : parfums de fleurs blanches, de verveine et de tilleul, avec une légère pointe de petits fruits rouges (fraise des bois), de fruits secs, de brioché et de pain de mie. **Bouche** : attaque vive, ample, évoluant sur l'aubépine, le sureau et la pomme verte. Finale minérale et tannique. **Accords mets et vins** : poulet de Bresse à la crème. **Commentaires** : cuvée aliant finesse et typicité.

Visual aspect: white gold colour, silvery tinges. Creamy sparkling, fine and delicate bead of bubbles. **Nose**: scents of white

flowers, verbena and lime tree, with a light hint of small red fruits (wild strawberry), dried fruits, brioche and white bread. **Palate**: vivid first taste, broad, evolving with hawthorn, elderberry and green apple. Mineral and tannic finish. **Match with food**: Bresse chicken with cream. **Comments**: a cuvée combining finesse and typicality.

> CHAMPAGNE SIMON-SELOSSE

20, rue d'Oger - 51190 Avize - Tél. 03 26 57 52 40
www.champagne-simon-selosse.fr



Champagne Rosé

CHAMPAGNE HUBERT SOREAU Brut Rosé

Service : 9° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : pelure d'oignons rouges. **Nez** : palette de fruits rouges et noirs (framboise, mûre, myrtille). **Bouche** : bonbons anglais, notes évoluées, groseilles et figues, fruits secs. **Accords mets et vins** : apéritif ; chèvre frais ; viandes rouges. **Commentaires** : un Champagne d'apéritif.

Visual aspect: red onion peel colour. **Nose**: range of red and black fruits (raspberry, blackberry, blueberry). **Palate**: candies, evolved notes, redcurrants and figs, dried fruits. **Match with food**: aperitif; fresh goat's cheese ; red meat. **Comments**: a Champagne for the aperitif.

> CHAMPAGNE HUBERT SOREAU

45, rue de la Libération - 51530 Cramant
Tél. 03 26 57 54 88



Champagne

CHAMPAGNE SIMON-SELOSSE Cuvée Prestige Blanc de Blancs Brut Grand Cru

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2025

Robe : claire, brillante, dense. Bulles nombreuses, fines et élégantes. **Nez** : délicat, dévoilant des parfums de brioche, de beurre, de fruits confits et de torréfaction. **Bouche** : franche et délicate, sur une pointe de gras et une belle complexité aromatique. Finale vive, minérale, longue et fraîche, exhalant des arômes de brioche toastée. **Accords mets et vins** : à déguster pour lui même, pour l'apéritif. **Commentaires** : un vin d'une grande finesse.

Visual aspect: clear, brilliant, dense. Numerous bubbles, fine and elegant. **Nose**:

delicate, revealing scents of brioche, butter, candied fruits and roasting. **Palate**: pure and delicate, with a hint of fatness and a good aromatic complexity. Vivid first taste, mineral, long and fresh, exhaling aromas of toasted brioche. **Match with food**: to taste on its own, for the aperitif. **Comments**: a wine with a great finesse.

> CHAMPAGNE SIMON-SELOSSE

20, rue d'Oger - 51190 Avize - Tél. 03 26 57 52 40
www.champagne-simon-selosse.fr



Champagne

CHAMPAGNE HUBERT SOREAU Le Clos L'Abbé Brut

Service : 9° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune or, disque épais. **Nez** : premier nez brioché, amande grillée, léger côté évolué. Second nez sur les prunes macérées. **Bouche** : attaque franche, très belle longueur, complexité. Crémeuse, amandes, frangipane. Finale légèrement citronnée, acidulée. **Accords mets et vins** : poêlée de reines-claude ; tourte à la viande blanche. **Commentaires** : un Champagne très agréable au long d'un repas.

Visual aspect: golden yellow, thick disk. **Nose**: brioche-scented first nose, grilled almond, quite evolved side. Second nose with macerated plums. **Palate**: pure first

taste, very beautiful length, complexity. Creamy, almonds, frangipane. Quite lemony finish, tangy. **Match with food**: pan-fried greengage plum; white meat pie. **Comments**: a Champagne very pleasant during a meal.

> CHAMPAGNE HUBERT SOREAU

45, rue de la Libération - 51530 Cramant
Tél. 03 26 57 54 88



Champagne

CHAMPAGNE ERIC TAILLET
Décennie
Extra Brut

2004

Service : 9° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune pâle, reflet or. **Nez** : floral, délicat, vanillé. **Bouche** : effervescence fondue, belle longueur, joli équilibre avec le côté boisé. Lit de poires, légèrement caramélisée, arôme léger de rhum. **Accord mets et vins** : cuisse de pintade, sauce crémeuse, poêlée de champignons sauvages ; homard fumé aux branches de genévriers. **Commentaires** : un Champagne fin et élégant.

Visual aspect: pale yellow, gold tinge. **Nose**: floral, delicate, vanilla-scented. **Palate**: melted sparkling, beautiful length, nice balance

with a woody side. Pears, slightly caramelized, light aromas of the rum. **Match with food**: leg of guinea fowl, creamy sauce, pan-fried wild mushrooms; lobster smoked with juniper branches. **Comments**: fine and elegant Champagne.

> **CHAMPAGNE ERIC TAILLET**

37, rue Valentine Régnier - 51700 Baslieux-sous-Châtillon
Tél. 03 26 58 11 42 - www.champagne-eric-taillet.fr



Champagne

CHAMPAGNE
TENDIL ET LOMBARDI
Blanc de Noirs
Brut

2009

Service : 8° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune doré. **Nez** : vineux, mature. **Bouche** : pleine, riche, généreuse. Fraîcheur en fin de bouche. **Accords mets et vins** : chaource en aumônière, cèpes.

Visual aspect: golden yellow colour. **Nose**: vinous, ripe. **Palate**: full, rich, generous. Fresh aftertaste. **Match with food**: beggar's purse with Chaource cheese, ceps.

> **CHAMPAGNE TENDIL ET LOMBARDI**

66, avenue des Champs Elysées - 75008 Paris
Tél. 09 53 52 52 49 - www.tendiletlombardi.com



Champagne

CHAMPAGNE ERIC TAILLET
Prémisse
Extra Brut

Service : 9° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune pâle, reflet or, belle limpidité. Bulles très fines. **Nez** : expressif. Premier nez sur les noix concassées, pamplemousse. **Bouche** : vivacité, une pointe d'acidité. Bulles fines et élégantes. Belle attaque, fin de bouche plus grasse, sur les fruits secs et confits. **Accords mets et vins** : apéritif ; toast au bleu et noix concassées. **Commentaires** : un très bon Champagne, élégant.

Visual aspect: pale yellow hue, gold tinge, beautiful limpidity. Very fine bubbles. **Nose**: expressive. First nose with crushed nuts, grapefruit. **Palate**: vivacity, a hint of acidity. Fine and elegant bubbles. Beautiful first

taste, fatter aftertaste, with dried and candied fruits. **Match with food**: aperitif; toast with blue cheese and crushed nuts. **Comments**: a very good Champagne, elegant.

> **CHAMPAGNE ERIC TAILLET**

37, rue Valentine Régnier - 51700 Baslieux-sous-Châtillon
Tél. 03 26 58 11 42 - www.champagne-eric-taillet.fr



Champagne

CHAMPAGNE
TENDIL ET LOMBARDI
Cuvée Hyménée
Brut

Service : 9° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune pâle, reflet vert. **Nez** : pomme verte, fraîcheur minérale. **Bouche** : souple, tendre, fine. **Accords mets et vins** : huîtres en gelée.

Visual aspect: pale yellow colour, green tinge. **Nose**: green apple, mineral freshness. **Palate**: supple, soft, fine. **Match with food**: oysters jelly.

> **CHAMPAGNE TENDIL ET LOMBARDI**

66, avenue des Champs Elysées - 75008 Paris
Tél. 09 53 52 52 49 - www.tendiletlombardi.com



Champagne

CHAMPAGNE JM TISSIER

Argos

2008

Service : 9° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune or, belle limpidité. **Nez** : vineux, fruits compotés (prunes, pruneaux). **Bouche** : grasse, belle matière. Ronde en bouche, prunes compotées. **Accords mets et vins** : lapin aux pruneaux ; bœuf bourguignon. **Commentaires** : un Champagne de repas.

Visual aspect: gold colour, beautiful limpidity. Nose: vinous, fruit compote (plums, prunes). Palate: fat, beautiful material. Round palate, plum compote. Match with food: rabbit with prunes; beef bourguignon. Comments: a Champagne for meal.

> CHAMPAGNE JM TISSIER

9, rue du Général Leclerc - 51530 Chavot-Courcourt
Tél. 03 26 54 17 47 - www.champagne-jm-tissier.com



Virginie Forteville, Eric Taillet et Mme Vignier



Philippe Munos, Cédric Mathelin, Jérôme Nizolek et Silvio Roussette



Champagne

CHAMPAGNE JM TISSIER

Éclat de Terroir Brut

Service : 10° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune or. **Nez** : premier nez sur des notes de paille, miellé, toasté, fruits blancs compotés. **Bouche** : attaque discrète, arôme de pêche, pomme, poire. Bel équilibre, jolie matière, mâche gourmande, beurrée, pâtis-sière. **Accords mets et vins** : chaud-froid de volaille au foie gras ; financier aux amandes ; tartelette aux pommes caramélisées. **Com-mentaires** : un Champagne gourmand.

Visual aspect: golden yellow colour. Nose: first nose with notes of straw, honey, toasted, white-fleshed fruit compote. Palate: discreet first taste, aromas of peach, apple, pear. Good balance, nice material, delicious chew, butter, pastry. Match with food: poultry

chaudfroid with foie gras; almonds financier; tartlet with caramelized apples. Comments: a Champagne to enjoy with gusto.

> CHAMPAGNE JM TISSIER

9, rue du Général Leclerc - 51530 Chavot-Courcourt
Tél. 03 26 54 17 47 - www.champagne-jm-tissier.com



M. Colin, Martine Tomasso, M. Tomasso, Mariachiara Filosa, Paolo Basso et Eric Allouche



Nicolas Martinet, Jean-Paul Richardot et Gilbert Villeret



Champagne

**CHAMPAGNE
TRIBAUT SCHLOESSER
Brut Origine**

Service : 10° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune or, reflet rosé. Belles jambes longues. **Nez** : notes subtiles de framboise. Second nez floral, notes de fruits blancs. **Bouche** : attaque franche, bouche fraîche, fruits blancs croquants. Bonbons à la violette en fin de bouche. **Accords mets et vins** : un vin d'apéritif accompagné d'une crème de chèvre frais et ciboulette. **Commentaires** : un Champagne d'apéritif très agréable, avec une belle complexité.

Visual aspect: golden yellow colour, pink tinge. Beautiful long legs. **Nose**: subtle notes of raspberry. Floral second nose, notes of white-fleshed fruits. **Palate**: pure first taste,

fresh palate, crisp white-fleshed fruits. Violet sweets in the aftertaste. **Match with food**: a wine for the aperitif with a fresh goat's cheese cream and chive. **Comments**: a very pleasant Champagne for the aperitif, with a beautiful complexity.

> **CHAMPAGNE TRIBAUT SCHLOESSER**

21, rue Saint Vincent - 51480 Romery - Tél. 03 26 58 64 21
www.champagnetribaut.fr



Champagne

**CHAMPAGNE
TRICHET-DIDIER
Le Caractère
Blanc de Noirs
Brut 1^{er} Cru**

Service : 9° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : jaune or soutenu. **Nez** : floral et fruité. **Bouche** : bonne attaque, complexe, belle acidité. Vin typé d'assemblage 50-50. **Accords mets et vins** : plats relevés.

Visual aspect: deep gold yellow colour. **Nose**: floral and fruity. **Palate**: good first taste, complex; beautiful acidity. A characteristic 50-50 blend. **Match with food**: spicy meals.

> **CHAMPAGNE TRICHET-DIDIER**

11, rue du Petit Trois Puits - 51500 Trois Puits
Tél. 03 26 82 64 10 - www.champagne-trichet-didier.com



Champagne

**CHAMPAGNE
TRIBAUT SCHLOESSER
Cuvée René Brut**

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : petit cordon, jaune pâle, reflet or. **Nez** : premier nez légèrement beurré, fruits jaunes. Très légères notes de pain toasté, herbes fraîches. **Bouche** : pleine, pomme, poire. Explosion aromatique avec une attaque franche, une bouche ample. Finale gourmande avec une touche d'acidité, équilibrée, belle fraîcheur. **Accords mets et vins** : écrevisses à la nage ; cailles aux raisins. **Commentaires** : un très bon Champagne tout en finesse, très élégant.

Visual aspect: small bead of bubbles, pale yellow colour, golden tinge. **Nose**: slightly buttery first nose, yellow-fleshed fruits. Very

light notes of toasted bread, fresh herbs. **Palate**: full; apple, pear. Aromatic explosion with a pure first taste, an ample palate. Delicious finish with a hint of acidity, well-balanced, nice freshness. **Match with food**: crayfish nage; quail with grapes. **Comments**: a very good Champagne, extremely fine, very elegant.

> **CHAMPAGNE TRIBAUT SCHLOESSER**

21, rue Saint Vincent - 51480 Romery
Tél. 03 26 58 64 21 - www.champagnetribaut.fr



Champagne

**CHAMPAGNE
TRICHET-DIDIER
Secret d'Or
Brut 1^{er} Cru**

Service : 8° C / Garde/Ageing : 2017

Robe : jaune pâle, brillante, limpide. Larme soutenue. **Nez** : floral, raisin mûr et fleur de vigne. Arômes pâtisseries. **Bouche** : bonne attaque en bouche, bel équilibre. Flatteuse et délicate. **Accords mets et vins** : carpaccio de Saint-Jacques. **Commentaires** : joli visuel sur la bouteille.

Visual aspect: pale yellow hue, brilliant, limpid. Present tear. **Nose**: floral, ripe grape and vine blossom. Pastry aromas. **Palate**: beautiful first taste, good balance. Flattering and delicate. **Match with food**: scallop carpaccio. **Comments**: lovely packaging.

> **CHAMPAGNE TRICHET-DIDIER**

11, rue du Petit Trois Puits - 51500 Trois Puits
Tél. 03 26 82 64 10 - www.champagne-trichet-didier.com



Champagne

**CHAMPAGNE
ALFRED TRITANT
Brut Grand Cru**

2011

Service : 10° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : or pâle. Nez : amande fraîche, intensité moyenne, épices douces, citron confit, abricot sec. Bouche : attaque franche, marquée par un milieu de bouche puissant et onctueux. Longueur moyenne en fin de bouche. Accords mets et vins : coquilles Saint-Jacques à la crème ; navarin d'agneau. Commentaires : un Champagne de repas.

Visual aspect: pale gold colour. Nose: fresh almond, medium intensity, sweet spices, candied lemon, dried apricot. Palate: pure first taste, marked with a powerful and

unctuous mid-palate. Medium length. Match with food: scallops with cream; navarin lamb. Comments: a Champagne for meal.

> CHAMPAGNE ALFRED TRITANT

23, rue de Tours - 51150 Bouzy - Tél. 03 26 57 01 16
www.champagne-tritant.fr



Champagne

**CHAMPAGNE TROUILLARD
Blanc de Noirs
Extra Brut**

Service : 11° C / Garde/Ageing : 2018

Robe : vieil or, assez soutenue. Jolies bulles. Nez : puissant et expressif, légèrement évolué. Marqué par les fruits rouges et la pomme, légèrement toasté. Bouche : attaque franche, ample. Une belle structure avec un joli rappel des fruits ressentis au nez. Accords mets et vins : râble de lapin. Commentaires : un extra brut un peu étonnant.

Visual aspect: old gold colour, quite deep. Beautiful bubbles. Nose: powerful and expressive, slightly evolved. Marked with red fruits and apple, slightly toasted. Palate: pure first taste, ample. A beautiful structure, with a nice return of the fruits of the nose. Match with food: rabbit saddle. Comments: a quite surprising extra brut.

> CHAMPAGNE TROUILLARD

38, rue de l'Église - CS 30301 - 51160 Hautvillers
Tél. 03 26 55 37 55 - www.champagnetrouillard.com



Champagne

**CHAMPAGNE
ALFRED TRITANT
Cuvée Essentiel
Extra Brut Grand Cru**

Service : 10° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : brillante. Nez : intensité moyenne, sur des arômes d'épices, agrumes, poire. Bouche : attaque franche, allant sur des notes épicées, poivrées. Belle structure due au Pinot Noir, présentant une belle fraîcheur. Accords mets et vins : crottin de Chavignol. Commentaires : un Champagne d'apéritif et de repas.

Visual aspect: brilliant. Nose: medium intensity, with spicy aromas, citrus, pear. Palate: pure first taste, evolving to spicy notes, peppery. Beautiful structure thanks to the Pinot Noir, presenting a nice freshness. Match with

food: crottin de Chavignol. Comments: a Champagne for the aperitif and for a meal.

> CHAMPAGNE ALFRED TRITANT

23, rue de Tours - 51150 Bouzy - Tél. 03 26 57 01 16
www.champagne-tritant.fr



Champagne

**CHAMPAGNE TROUILLARD
Elexium
Brut**

Service : 10° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune or clair, effervescence vive. Nez : complexe, frais, sur les fruits exotiques, notes beurrées. Bouche : belle palette aromatique, notamment le kumquat. Suave et gouleyante. Finale superbe. Accords mets et vins : filet de Saint-Pierre, beurre citronné. Commentaires : un flacon d'excellence.

Visual aspect: clear gold yellow colour, vivid effervescence. Nose: complex, fresh, with exotic fruits, buttery notes. Palate: beautiful aromatic range, especially the kumquat. Smooth and lively. Superb finish. Match with food: fillet of John-Dory lemon-flavoured butter. Comments: an excellent bottling.

> CHAMPAGNE TROUILLARD

38, rue de l'Église - CS 30301 - 51160 Hautvillers
Tél. 03 26 55 37 55 - www.champagnetrouillard.com



Mme Saily et Jacques Maillard



Florian Perradin et Julien Marcoult



Valentin Tribaut et Michel Larchez



Fabrice Sommier et Georges Pertuiset



Champagne

CHAMPAGNE VAZART-COQUART & FILS Brut Zéro Blanc de Blancs Grand Cru

Service : 9° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune clair, reflet brillant. **Nez** : type iodé et salin, agrumes (kumquat, zeste d'orange). **Bouche** : belle salinité, bouche très aérienne et tendue. Tension permanente qui se prolonge jusqu'en fin de bouche. **Accords mets et vins** : crustacés et fruits de mer. **Commentaires** : belle expression.

Visual aspect: clear yellow colour, brilliant tinge. **Nose**: iodized and salty type, citrus (kumquat, orange peel). **Palate**: beautiful salinity, very ethereal and tense. Permanent tension that continues until the aftertaste. **Match with food**: shellfish and seafood. **Comments**: a beautiful expression.

> CHAMPAGNE VAZART-COQUART & FILS

7, rue Dom Perignon - 51200 Chouilly - Tél. 03 26 55 40 04
www.champagnevazartcoquart.com



Champagne

CHAMPAGNE VAZART-COQUART & FILS Spécial Club Blanc de Blancs Brut

2008

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2020

Robe : jaune pâle, beau visuel. Bulle fine et soutenue. **Nez** : type Chardonnay et crayeux. Légèrement mentholé (vert de fenouil), beurre frais. Belle expression. **Bouche** : bonne attaque, belle acidité, jolie matière, équilibrée. Finale fraîche et rafraîchissante. **Accord mets et vins** : un poisson noble (turbot ; Saint-Pierre) accompagné d'un beurre citronné.

Visual aspect: pale yellow colour, beautiful aspect. Fine and present bubble. **Nose**: typically Chardonnay and chalky. Slightly mentholated (fennel leaves and green stems), fresh butter. Beautiful expression. **Palate**: good first taste, nice acidity, beautiful material, well-balanced. Fresh and refreshing finish. **Match with food**: a noble fish (turbot; John-Dory) with lemon-flavoured butter sauce.

> CHAMPAGNE VAZART-COQUART & FILS

7, rue Dom Perignon - 51200 Chouilly - Tél. 03 26 55 40 04
www.champagnevazartcoquart.com



Champagne

**CHAMPAGNE
WARIS-LARMANDIER
Blanc de Blancs
Brut Grand Cru**

Service : 9° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune pâle, reflet vert jaune. **Nez** : minéralité, fruits à chair blanche. **Bouche** : ronde, souple, équilibré, de la maturité. **Accords mets et vins** : foie gras, pomme. **Commentaires** : vin biologique.

Visual aspect: pale yellow hue, green yellow tinge. **Nose**: minerality, white-fleshed fruits. **Palate**: round, supple, well-balanced, maturity. **Match with food**: foie gras, apple. **Comments**: organic wine.

> **CHAMPAGNE WARIS-LARMANDIER**

608, remparts du Nord - 51190 Avize - Tél. 03 26 57 79 05
www.champagne-waris-larmandier.com



Rouge / Red

**CHATEAU SIRAN
Château Siran
Margaux 2005**

Service : 15° C / Garde/Ageing : 2030

Robe : rubis intense, brillante. **Nez** : dévoilant des parfums de petits fruits noirs (cassis, mûre, prunelle), puis de fleurs (rose, violette). **Bouche** : attaque ronde et suave, dotée d'une matière veloutée, fruitée, finement poivrée. Une structure virile, sur une pointe d'acidité, réglissée, tanins fins et soyeux. Finale d'une grande longueur. **Accords mets et vins** : chateaubriand au foie gras. **Commentaires** : un vin doté d'une charpente puissante et racée.

Visual aspect: intense garnet-red colour, brilliant. **Nose**: revealing scents of small black fruits (blackcurrant, blackberry, sloe), then flowers (rose, violet). **Palate**: round and smooth first taste, with a velvety material, fruity, finely peppery. A strong structure, with a hint of acidity, liquorice-flavoured, fine and silky tannins. Finish with a great length. **Match with food**: Chateaubriand with foie gras. **Comments**: a wine with a powerful and racy structure.

> **CHATEAU SIRAN**

13, avenue du Comté Lynch - 33460 Labarde
Tél. 05 57 88 34 04 - www.chateausiran.com



Champagne

**CHAMPAGNE
WARIS-LARMANDIER
Blanc de Blancs
Grand Cru**

2008

Service : 9° C / Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune or, paille. **Nez** : fruits blancs (poire), brioche. **Bouche** : soyeuse, pure, légère amertume, noble. **Accords mets et vins** : ris de veau aux écrevisses.

Visual aspect: golden yellow colour, straw-yellow hue. **Nose**: white-fleshed fruits (pear), brioche. **Palate**: silky, pure, light bitterness, noble. **Match with food**: sweetbread with crayfish.

> **CHAMPAGNE WARIS-LARMANDIER**

608, remparts du Nord - 51190 Avize - Tél. 03 26 57 79 05
www.champagne-waris-larmandier.com



Rouge / Red

**CHATEAU SIRAN
Château Siran
Margaux 2009**

Service : 16° C / Garde/Ageing : 2030

Robe : rubis intense, reflets violets. **Nez** : jolie trame aromatique sur des notes de petits fruits noirs et rouges. Fleurs (pivoine, rose, violette), épices (poivre, vanille). Sur des notes toastées, tabac blond. **Bouche** : dévoile les mêmes saveurs que celles perçues au nez. Soutenue par des tanins très fins et une matière fondue et veloutée. Finale sur les épices. **Accords mets et vins** : un carré d'agneau. **Commentaires** : vin équilibré, d'une grande générosité.

Visual aspect: intense garnet-red colour, purple tinges. **Nose**: beautiful aromatic range with notes of small black and red fruits. Flowers (pink peony, violet), spices (pepper, vanilla). With toasty notes, blond tobacco. **Palate**: reveals the same aromas than the nose. Supported by very fine tannins and a melted and velvety material. Spicy finish. **Match with food**: rack of lamb. **Comments**: a well-balanced wine, with a great generosity.

> **CHATEAU SIRAN**

13, avenue du Comté Lynch - 33460 Labarde
Tél. 05 57 88 34 04 - www.chateausiran.com



 CHAMPAGNE
William SAINTOT
 AVENAY VAL D'OR


4, rue Charles De Gaulle - 51160 Avenay Val d'Or
 Tél. : 03 26 59 09 04 - Portable : 06 01 49 53 81
champagne-william-saintot@wanadoo.fr

*William Saintot
Champagne*

www.champagne-william-saintot.fr

POUR CERTAINS,
CE N'EST DÉJÀ PLUS UN SECRET



PHILIPPONNAT
 CHAMPAGNE

OÙ LE PLAISIR EST LA SEULE MESURE

Affirmant un style particulier qui ne cède pas aux tendances, Philipponnat élabore une gamme de champagnes qui sont avant tout des vins : goûteux, puissants, fins. L'intensité du Pinot Noir est leur trame commune, et l'attachement à la fraîcheur et la minéralité, leur style. Autant de cuvées qui se marient parfaitement à la gastronomie et s'apprécient pleinement lorsqu'elles sont partagées.

www.philipponnat.com

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



SOWINE



Blanc / White

CHATEAU LE SARTRE
Château Le Sartre
Pessac-Léognan 2013

Service : 11° C / Garde/Ageing : 2025

Robe : or pâle aux reflets verts argentés, limpide. **Nez** : aromatique, délicat et fin. Exhalant des parfums d'abricot, de pomme verte, d'aneth, de poivre et de vanille. **Bouche** : attaque ronde et grasse dotée d'une grande fraîcheur. Toujours sur les fruits. Finale suave, complexe et expressive. **Accords mets et vins** : à déguster pour son seul plaisir. **Commentaires** : un vin de grande classe, avec une matière riche et fruitée.

Visual aspect: pale gold colour with silvery green tinges, limpid. **Nose**: aromatic, delicate and fine. Exhaling scents of apricot, green

apple, dill, pepper and vanilla. **Palate**: round and fat first taste with a great freshness. Still with fruits. Smooth finish, complex and expressive. **Match with food**: to taste for its own pleasure. **Comments**: a very classy wine, with a rich and fruity material.

> CHATEAU LE SARTRE

78, chemin du Sartre - 33850 Léognan - Tél. 05 56 64 08 78
www.lesartre.com



Rouge / Red

CHATEAU LA GRAVE
Château La Grave
Médoc 2014

Service : 16° C / Garde/Ageing : 2023

Robe : grenat, légèrement voilée, soutenue. **Nez** : élégant, équilibré, cerise, kirsché. Sur de beaux fruits. **Bouche** : gourmande, corsée, ample, charnue. Dotée de tanins soyeux, d'une belle densité. Très belle fin de bouche. **Accords mets et vins** : un carré d'agneau au four. **Commentaires** : on n'est pas très très loin d'un Grand Cru Classé. Superbe !

Visual aspect: garnet-red hue, slightly dim, dark. **Nose**: elegant, well-balanced, cherry, kirschy. Beautiful fruits. **Palate**: delectable, full-bodied, broad, fleshy. With silky tannins, a

beautiful density. Very nice aftertaste. **Match with food**: an oven-baked rack of lamb. **Comments**: it is close to a classed Grand Cru. Superb!

> CHATEAU LA GRAVE

5, rue du 19 Mars - 33340 Blaignan
Tél. 05 56 43 86 86



Rouge / Red

CHATEAU LE SARTRE
Château Le Sartre
Pessac-Léognan 2011

Service : 15° C / Garde/Ageing : 2025

Robe : belle intensité. **Nez** : puissant, fin, élégant. Sur de beaux fruits, les épices. **Bouche** : gourmande, fine, suave. Toujours sur les fruits. Finale très belle et prometteuse. **Accords mets et vins** : un cochon de lait grillé. **Commentaires** : du grand art !

Visual aspect: beautiful intensity. **Nose**: powerful, fine, elegant. With beautiful fruits, spices. **Palate**: delicious, fine, smooth. Still with fruit aromas. Very beautiful and promising finish. **Match with food**: grilled suckling pig. **Comments**: real art!

> CHATEAU LE SARTRE

78, chemin du Sartre - 33850 Léognan - Tél. 05 56 64 08 78
www.lesartre.com



Rouge / Red

CHATEAU LA PIROUETTE
Préférence de la Piroquette
Médoc 2011

Service : 16° C / Garde/Ageing : 2025

Robe : grenat, lumineuse et scintillante. **Nez** : fin, sur les fruits, le grillé et les champignons. **Bouche** : ample, grasse, gourmande, charnue. Toujours sur les fruits. Fin de bouche superbe. **Accords mets et vins** : une entrecôte aux sarments du Médoc. **Commentaires** : un grand vin digne des palais les plus exigeants.

Visual aspect: garnet-red colour, gleaming and sparkling. **Nose**: fine, with fruits, grilled aromas and mushrooms. **Palate**: ample, fat, moreish, fleshy. Still the fruits. Superb aftertaste. **Match with food**: a prime rib steak on Médoc vine shoots. **Comments**: a great wine for the most demanding palates.

> CHATEAU LA PIROUETTE

37 chemin de Semensan - 33590 Jau Dignac et Loirac
Tél. 05 56 09 42 02 -

Champagne

MICHEL GONET



*Blanc de Blancs Grand Cru 2008

*Blanc de Blancs Grand Cru 2009



FOCUS

Nouvelles cuvées de **CHAMPAGNE**

Champagne Perrier-Jouët
Champagne Chassenay d'Arse
Champagne Vadin-Plateau
Champagne Yves Couvreur
Champagne Waris Larmandier
Champagne Simon Selosse
Champagne Manceaux
Champagne Janisson
Champagne Paillard

Champagne PERRIER-JOUËT

La Cuvée Belle Epoque 2007 by Mischer'Traxler

LA MAISON PERRIER-JOUËT a présenté, mi-septembre, dans la Rotonde de l'hôtel Peninsula à Paris, la Cuvée Belle Epoque 2007 baptisée « Small Discoveries » by Mischer'Traxler, un duo de designers viennois.

Comme l'explique Axelle de Buffevent, directrice du style de la Maison Perrier-Jouët, « la collaboration artistique entre Perrier-Jouët et le studio Mischer'Traxler s'est imposée comme une évidence. Nous partageons la même fibre artistique, héritée du mouvement Art Nouveau, initié par Emile Gallé, créateur en 1902 du flacon original Belle Epoque. Nous avons découvert ces designers au salon international Design Miami et leur avons confié la création d'une œuvre interactive, *Ephémère*, qui s'anime et s'éclaire quand on passe à proximité ». En prolongement de cette collaboration, sont nées trois éditions limitées.

La première présentée aujourd'hui surnommée *Small Discoveries* interroge le rapport de l'homme à la nature. Si la vigne n'était pas pollinisée, le vintage 2007 n'existerait pas ! Ainsi est né ce flacon contemporain, entièrement décoré d'anémones japonaises blanches géantes qui s'enroulent autour de son corps, animé de papillons blancs, libellules et autres insectes. Le duo de designers Mischer et Traxler a élargi le champ des possibles, a donné la première place à la nature en créant un Champagne chargé de sens, et de rêve.

Cette édition limitée inspirée de l'Art Nouveau et du retour à la nature reflète parfaitement le caractère floral et élégant de la Cuvée Belle Epoque élaborée par Hervé Deschamps, chef de cave de la Maison Perrier-Jouët depuis plus de vingt ans. « La Cuvée Belle Epoque 2007, nous confie-t-il, est l'expression parfaite du savoir-faire de la Maison Perrier-Jouët. Assemblé dans les règles de l'art, ce millésime 2007 se compose à 50 % des Grands Crus de Chardonnay (Cramant et Avize) pour leur fraîcheur et leur élégance, à 45 % de Pinot Noir de la Montagne de Reims pour sa générosité et sa délicate complexité et enfin de 5 % de Pinot Meunier pour une touche finale subtile et équilibrée. Elle a mûri six ans dans les caves historiques de la Maison Perrier-Jouët et a été dosée à 9 g/l ».

Généreuse et sophistiquée, la cuvée Belle Epoque 2007 se pare d'une robe or clair et d'une bulle très fine. Elle révèle un délicat bouquet de magnolia et de chèvre-feuille, évoluant sur des arômes d'agrumes, des saveurs de poires et de pêches mûres, rehaussés d'une pointe de minéralité. Son attaque franche est suivie d'une fraîcheur cristalline, persistante. En finale, elle dévoile des saveurs de fruits blancs évoluant sur des notes de lait d'amande. Ce millésime 2007 sublimera un apéritif, valorisera un dîner composé de fruits de mer, de volailles goûteuses, de desserts fruités et peu sucrés.

Présentée chez l'élite des cavistes, en coffret enneigé, avec flacon décoré et signé, la Cuvée Belle Epoque 2007 by Mischer'Traxler, tirée en édition limitée, a dès à présent valeur d'œuvre d'art (190 € ; 125 € le même Champagne dans le flacon d'origine non signé)

Marie-Caroline Bourrellis





CHAMPAGNE

PERRIER-JOUËT

BELLE ÉPOQUE

-2007-

SMALL DISCOVERIES BY

mischer' traxler

Belle Époque 2007 Cuvée by Mischer'Traxler

CHAMPAGNE Perrier-Jouët presented, in the middle of September, in the Rotunda of the hotel Peninsula in Paris, the Cuvée Belle Époque 2007 called "Small Discoveries by Mischer' Traxler", a duet of Viennese designers.

As Axelle de Buffevent, Perrier-Jouët style director, explains, "the artistic collaboration between Perrier-Jouët and the studio Mischer'Traxler stood out as an obvious fact. We share the same artistic fiber, inherited from the Art Nouveau movement, introduced by Emile Gallé, creator in 1902 of the original bottling of Belle Époque. We discovered these designers at the Design Miami international fair and entrusted them with the creation of an interactive work, *Ephémère*, which livens up and lights when we pass nearby". In continuation of this collaboration, three limited editions were born.

The first one presented today, named *Small Discoveries*, questions the relationship between man and nature. If the vineyard was not pollinated, the vintage 2007 would not exist! So was born this contemporary bottling, entirely decorated with huge white Japanese anemones which wrap around its body, livened up by white butterflies, dragonflies and other insects. The duet of designers Mischer and Traxler widened the range of possibilities, gave the first place to nature by creating a Champagne full of sense and of dream.

This limited edition inspired by Art Nouveau and by the return to nature perfectly reflects the floral and elegant character of Belle Époque crafted by Hervé Deschamps,

Perrier-Jouët cellar master, for more than twenty years. "Belle Époque 2007, he confides, is the perfect expression of the know-how of the House Perrier-Jouët. Blended according to the rules, this 2007 vintage consists of 50% Grand Crus of Chardonnay (Cramant and Avize) for their freshness and their elegance, 45% Pinot Noir of the Mountain of Reims for its generosity and its delicate complexity, and finally 5% of Pinot Meunier for a subtle and well-balanced final touch. It matured six years in the historic cellars of Champagne Perrier-Jouët and was dosed at 9 g/l".

Generous and sophisticated, Belle Époque 2007 has a clear gold colour and a very fine bubble. It reveals a delicate bouquet of magnolia and honeysuckle, evolving towards aromas of citrus fruits, flavours of pears and ripe peaches, enhanced by a hint of minerality. Its frank first taste is followed by a crystal-clear, persistent freshness. In the aftertaste, it reveals flavours of white-fleshed fruits evolving towards notes of almond milk. This 2007 vintage will sublimate an aperitif, will value

a dinner of seafood, flavourful poultry, fruity and slightly sweet desserts.

Presented to the elite of the wine merchants, in a snowy box, in a decorated and signed bottle, Belle Époque 2007 by Mischer' Traxler, in limited edition, has right now the value of a piece of art (€190; €125 the Champagne in an original non signed bottle).

Marie-Caroline Bourrellis

— www.perrier-jouet.com —



FOCUS Champagne

Pascal CAFFET

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier



Champagne CHASSENAY D'ARCE

Des Rosés d'exception

LA FORTE POUSSÉE du rosé dans la consommation mondiale du vin est une réalité. Il est plébiscité par les femmes. Sa couleur souligne leur bonne mine. Son charme et sa délicatesse les invitent à le choisir le temps d'un apéritif et à le conserver tout au long du repas. A leurs yeux, le rosé n'a que des qualités !

La gamme de la Coopérative Chassenay d'Arce ne comportait jusqu'en 2014 qu'une référence de Rosé : *Brut Rosé*, « un Champagne plaisir, charmeur à souhait, apprécié dès le premier regard », explique Thomas Leclère, directeur général. Assemblé avec 65 % de Pinot noir de la Côte des Bars, et 35 % de Chardonnay, avec plusieurs vendanges, et 15 % de vin rouge maison, mûri en cave trois ans, il présente une robe saumonée brillante, agrémentée de fines bulles. Son nez est flatteur. Sa bouche fruitée exhale des saveurs de fraises et cassis frais, qui évoluent sur les mêmes fruits, confits ! La finale se révèle douce, pimentée d'une pointe d'épices, et agrémentée d'arômes de violette.

C'est cette cuvée précisément qui réunit « l'histoire de la Maison Chassenay d'Arce et les Meilleurs Ouvriers de France en pâtisserie-confiserie, dans leur recherche perpétuelle d'excellence ». Cette alliance de compétences a permis une harmonie mets et vins au sommet. Pour valoriser ce Champagne dorénavant bague d'une collerette bleu blanc rouge, Pascal Caffet, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier, ancré à Troyes, soucieux de transmettre son savoir-faire, a créé un Dessert des Îles à base d'ananas poché, de segments d'agrumes, de crèmeux exotique, de meringue, de chantilly, de zeste de citron vert et enfin de fraises fraîches, dont la recette est envoyée sur demande ou accessible sur le site Chassenay d'Arce.

La même cuvée, présentée en magnum cette fois, a été sélectionnée pour sa qualité par la ville d'Essoyes et a permis à Chassenay d'Arce de devenir partenaire du Centre Culturel Du Côté des Renoir et d'associer une œuvre d'art à sa cuvée. La Maison a choisi « La femme aux pâquerettes », à la gorge profonde, pour personnaliser Brut Rosé via une étiquette reproduisant l'œuvre de Renoir en miniature ! Tirée à 300 exemplaires numérotés, celle-ci est devenue un collector !

Enfin *Confidences Rosé*, sortie en juillet 2015 sur le marché, élaborée à partir de la vendange 2009, assemblée avec 85 % de Pinot noir en sélection parcellaire, 11 % de Chardonnay et 4 % de Pinot Blanc, et d'un vin rouge de saignée, est un Champagne de gastronomie. Sa finesse de bulles, sa complexité d'arômes, le tendu de son corps a séduit les professionnels qui l'ont immédiatement primée, récompensée et couronnée de lauriers !

Marie-Caroline Bourrellis

Exceptional Rosés

THE SURGE of rosé in world's wine consumption is a true fact. It is approved in a large majority by the women. Its colour underlines their healthy look. Its charm and its delicacy invite them to choose it for the aperitif and to keep it throughout the meal. For them, the rosé has only qualities!

The range of the Chassenay d'Arce cooperative included until 2014 only one reference of Rosé: *Brut Rosé*, "a Champagne of pleasure, charming as can be, appreciated at first sip", Thomas Leclère, managing director, explains. Blended with 65% Pinot Noir of the Côte des Bars, and 35% Chardonnay, with several harvests, and 15% of home made red wine, matured in the cellar three years, it presents a brilliant salmon-pink colour, with fine bubbles. Its nose is flattering. Its fruity palate exhales flavours of strawberries and fresh blackcurrants, which evolve towards the same candied fruits! The finale is soft, peppery with a hint of spices and with aromas of violet.

It is precisely this cuvée that gathers "the history of Chassenay d'Arce and the Best Craftsmen of France in pastry-confectionery, in their perpetual research of excellence". This alliance of skills enabled a summit harmony between food and wines. To value this Champagne now presented with a blue-white-red neck label, Pascal Caffet, Best Craftsman of France Pastry cook, settled in Troyes, with a concern for transmitting his know-how, created a Dessert of the Islands with poached pineapple, segments of citrus fruits, exotic cream, meringue, whipped cream, lime peel and finally fresh strawberries, whose recipe is sent on request or to be found on Chassenay d'Arce's website.

The same cuvée, presented in magnum this time, was selected for its quality by the city of Essoyes and enabled Chassenay d'Arce to become partner of the Cultural Center *Du côté des Renoir* and to associate a piece of art with its cuvée. The house chose *The Young girl with daisies*, with her deep neckline, to personalise *Brut Rosé* thanks to a label reproducing Renoir's work in thumbnail! With only 300 numbered bottles, it has become a collector's!

Finally *Confidences Rosé*, launched in July 2015 on the market, elaborated from the 2009 harvest, blended with 85% plot-selected Pinot Noir, 11% Chardonnay and 4% Pinot Blanc, and a blend red wine, is a Champagne of gastronomy. The finesse of its sparkling, the complexity of its aromas, its tense body seduced the professionals who immediately prized it, rewarded and covered it with laurels!

Marie-Caroline Bourrellis



Champagne

VADIN-PLATEAU

Coteaux Champenois Cumières Blanc

CE COTEAUX CHAMPENOIS 100 % Chardonnay est un brillant représentant, dans un style moderne, des vins tranquilles de la Champagne. Il sait profiter de l'apport du bois sans perdre la fraîcheur et la distinction qui caractérise la région. Il tient son originalité et sa rareté d'un terroir atypique pour ce cépage. Les raisins sont issus de la parcelle « Chêne la butte » à Cumières en Premier Cru. Ce vin bénéficie d'un élevage à 70 % en cuves inox et 30 % en barrique avec un bâtonnage régulier des lies pour développer la structure et les arômes.

Il présente un joli nez alliant des notes crémeuses, beurrées avec des notes plus minérales et finement boisées, torréfiées. La bouche est ample et ronde. Le tout est maintenu par une belle acidité qui apporte une belle fraîcheur en fin de bouche. Les notes de torrifications se mêlent aux fruits jaunes et charnus (pêches, nectarines).

Une cuvée confidentielle tirée à seulement 250 bouteilles.

Coteaux Champenois Cumières white

THIS 100% CHARDONNAY Coteaux Champenois is a brilliant representative, in a modern style, of Champagne still wines. It knows how to take advantage of the wood without losing the freshness and the distinction characteristic of the region. It draws its originality and its rarity from an atypical terroir for this vine. The grapes stem from the "Chêne la butte" plot of land in Premier Cru Cumières. This wine benefits from an élevage by 70% in stainless tanks and 30% in barrels with regular stirring of the lees to develop the structure and the aromas.

It presents an attractive nose mingling creamy, buttery notes with more mineral and finely woody notes, roasted. The palate is broad and round. The whole is supported by a beautiful acidity which brings a beautiful freshness in the aftertaste. The roasting notes mingle with yellow-fleshed and fleshy fruits (peaches, nectarines).

A confidential cuvée with only 250 bottles.



— champagnevadinplateau.com —

Champagne

YVES COUVREUR

Cuvée François Héritage



LE CHAMPAGNE Yves Couvreur, viticulteurs de père en fils depuis 1644, cultive 6,69 hectares répartis sur 35 parcelles à Rilly-La-Montagne (5,70), Montbré (0,40) et Taissy (0,59). Le vignoble est certifié Haute Valeur Environnementale depuis 2014.

Par cette cuvée *François Héritage*, Yves Couvreur rend un vibrant hommage à son père François qui lui a transmis son amour du vin, sa passion, son savoir-faire et l'a initié aux secrets des terroirs qu'il cultive. « Travailler à ses côtés reste un riche souvenir dans mon parcours professionnel. »

Cette cuvée est un clin d'œil à son art de sublimer les trois cépages champenois dans un subtil et élégant assemblage.

WINEGROWERS from father to son since 1644, the Yves Couvreur Champagne cultivates 6.69 hectares divided over 35 plots of lands in the villages of Rilly-La-Montagne (5.70 ha), Montbré (0.40) and Taissy (0.59). The vineyard has been certified of High Environmental Value in 2014.

Through the cuvée *François Héritage*, Yves Couvreur pays a moving tribute to his father François who bequeathed to him his love for wine, his passion, his savoir-faire and initiated him to the secrets of the terroirs he grows. "Working at his side remains a rich experience in my career."

This cuvée is a reference to the art of sublimating the three Champagne grape varieties in a subtle and elegant blend.

— www.champagne-yves-couvreur.fr —

Champagne

JANISSON & FILS

Blanc de Noirs Grand Cru

C'EST À VERZENAY, il y a de cela quatre générations, que s'est installée la famille de Manuel Janisson dans ce village phare de la Champagne. En 1923, Robert Arnould, grand-père de Manuel Janisson, lance sa première cuvée, fidèle au terroir, uniquement composée de Pinots Noirs.

Quelques décennies plus tard, Manuel Janisson, fidèle à son village ainsi qu'à son terroir, installe sa cave au cœur même du vignoble de Verzenay. Résolument tourné vers l'avenir, il respecte la tradition champenoise en y ajoutant des notes de modernité.

Tout comme son grand-père avant lui, le Pinot Noir reste le cépage dominant de ses cuvées, et il perpétue la tradition familiale en confectionnant un Blanc de Noirs Grand Cru aux couleurs de Verzenay. Cette cuvée 100 % Pinot Noir Grand Cru est élevée en cave pendant environ 36 mois et est dosée à 9 g/l.

Elle présente une couleur or pâle aux reflets dorée. Sa mousse fine et abondante forme un joli cordon. Le nez est très ouvert et nous accueille. Le caractère du Pinot Noir délivre une palette fruitée. Les premières notes de brioche et de miel de printemps font leur apparition. Un bouquet floral affine ce nez divin. L'attaque est nette et fraîche. L'acidité est bien équilibrée par la rondeur du vin. On retrouve les fruits charnus : la pêche, l'abricot, la nectarine. La finale est très longue avec des parfums d'agrumes et de fleurs. Véritable séducteur, ce Blanc de Noirs se laisse déguster à tout moment de la journée et sera plus surprenant encore sur des desserts aux fruits exotiques.

IT IS IN VERZENAY, four generations ago, that Manuel Janisson's family settled down in this key village of the Champagne. In 1923, Robert Arnould, Manuel Janisson's grandfather, launched his first vintage, faithful to the terroir, only made of Pinots noir.

A few decades later, Manuel Janisson, faithful to his village as well as to his terroir, settles his cellar at the heart of the vineyard of Verzenay. Resolutely forward-looking, he respects the Champagne tradition, adding notes of modernity.

Just like his grandfather before him, the Pinot Noir remains the dominant grape variety in his cuvées, and he immortalizes the family tradition by making a Blanc de Noirs Grand Cru in a Verzenay style. This 100% Pinot Noir Grand Cru cuvée is matured in the cellar during approximately 36 months and is dosed at 9g/l.

It presents a pale golden colour with golden tinges. Its fine and abundant mousse make a lovely bead of bubbles. The nose is very open and welcomes us. The character of the Pinot Noir frees a fruity range. The first notes of brioche and spring honey appear. A floral bouquet refines this divine nose. The first taste is neat and fresh. The acidity is well-balanced with the roundness of the wine. We find the fleshy fruits again: the peach, the apricot, the nectarine. The final is very long with flavours of citrus and flowers. Real seducer, this Blanc de Noirs can be taste at every moment of the day and will be even more surprising with exotic fruit desserts.



— www.janisson.com —

Champagne WARIS-LARMANDIER

L'éclosion d'une tentation,
irrésistible cadeau



POUR LES FÊTES, le Champagne Waris-Larmandier décline ses cuvées phares dans des coffrets cadeaux de luxe renfermant une Cuvée, un muselet, un bouchon, et... un œuf en Emaux de Longwy. La particularité de ces trésors est d'avoir été peints par Marie-Hélène Larmandier elle-même. Parce qu'en plus du Champagne, elle cultive la passion des Arts. Grâce à coffrets, elle nous dévoile ici toute la richesse de son savoir-faire vigneron et artistique.

Craquez pour la Cuvée Empreinte millésimée 2007, maintes fois primée. Ce Blanc de Blancs d'exception, à l'habillage raffiné, révélera ses arômes élégant de fleurs blanches et de fruits secs sur des notes acidulées. Une cuvée prestige réservée aux connaisseurs.

Coffrets « Luxe » : 265 à 340 €

The hatch
of a temptation,
irresistible gift

FOR CHRISTMAS, Champagne Waris-Larmandier presents its flagship cuvées in luxury gift boxes sheltering a Cuvée, a wire cap, a stopper and a ... Longwy enamel egg. The peculiarity of these treasures is they have been painted by Marie-Hélène Larmandier herself. Because beside Champagne, she nurtures a passion for arts. Thanks to these boxes, she unveils the richness of her winegrowing and artistic savoir-faire.

You will love the prize-winning Cuvée Empreinte vintage 2007. This exceptional Blanc de Blancs with a refined packaging will reveal its elegant aromas of white blossom and dried fruits, with its tangy notes. A prestige cuvée for connoisseurs.

Luxury boxes: €265 to €340.



LEHMANN
GLASS

REIMS • FRANCE



L'ÉVEIL
DES SENS !

MATEO BOUATTA, LEHMANN GLASS BRAND MANAGER

m.bouatta@lehmannglass.fr

www.lehmannglass.fr



PARTAGEONS ENSEMBLE LA PASSION DU CHAMPAGNE AVEC LA COLLECTION DE **PHILIPPE JAMESSE**, CHEF SOMMELIER.

Champagne

SIMON-SELOSSE

Blanc de Blancs Brut Réserve

LE DOMAINE FAMILIAL Simon-Selosse est situé à Avize, au cœur de la Côte des Blancs. Philippe Simon y élabore ses vins fins dans le pur respect de la terre et de l'environnement. Ce vigneron indépendant vinifie sa propre production selon des méthodes traditionnelles ancestrales, qui confèrent à ses vins de Champagne une grande finesse et une belle qualité d'arômes.

L'exploitation est riche de 4 générations de vignerons récoltants, qui se sont transmis passion et savoir-faire pour l'élaboration de leurs champagnes Blanc de Blancs à partir de cépage Chardonnay. Il en résulte des vins fins et délicats, Prestige Brut, Extra Brut non dosé et Brut traditionnel et autres produits de prestige.

THE SIMON-SELOSSE family estate is located in Avize, at the heart of the Côte des Blancs. Here, Philippe Simon crafts his fine wines in the purest respect for the land and the environment. The independent wine grower vinifies his own production using ancestral traditional methods that endow his Champagne wines with the greatest finesse and excellent quality aromas.

The estate has a wealth of four generations of wine growers who handed over passion and savoir-faire to craft their Blanc de Blancs Champagnes made of Chardonnay. It results in fine and delicate wines, Prestige Brut, non dosed Extra Brut and traditional Brut, as well as other prestige products.

Dégustation du Blanc de Blancs Brut Réserve

T° : 11 – GARDE / AGEING : 2030

Robe : jaune clair, limpide. Bulles fines. **Nez** : fruits secs, minéral, beurré, harmonieux, brioché, toasté. **Bouche** : franche, vive, éclatante, bien équilibrée, avec un juste retour des arômes de fleurs blanches et de fruits blancs. Finale crémeuse, saline, minérale, d'une belle intensité fruitée. **Accords mets et vins** : tartare de dorade à la mangue. **Commentaire** : que du bonheur.

Visual aspect: clear yellow translucent colour. Fine bubbles. **Nose**: dried fruits, mineral, buttery, brioche, toasted. **Palate**: pure, vivid, explosive, well-balanced, with the right dose of aromas of white flowers and white-fleshed fruits. Creamy, salty, mineral finish with a fruity intensity. **Match with food**: sea bream tartare with mango.

Comment: a real delight.



Champagne

BRUNO PAILLARD

Cuvée Blanc de Blancs Grand Cru

LA MAISON BRUNO PAILLARD est née du désir de son fondateur de créer un champagne très pur, très différent des autres. Sa raison d'être : extraire la quintessence de chacun des meilleurs crus de la Champagne pour ensuite créer une composition, un grand vin.

Le respect de la terre, de l'inimitable typicité crayeuse du terroir champenois, est une priorité pour la Maison. L'équipe vignoble applique avec passion des méthodes rigoureuses : aucun désherbant, charrutage, enherbement partiel des sols et amendements certifiés organiques. Ces choix favorisent la biodiversité et un développement racinaire en profondeur, pérennisant le vignoble.

Seules les meilleures grappes sont sélectionnées ; une part importante de la récolte étant chaque année déclassée, pour garantir l'excellence de la signature Maison dans la durée.

Seuls les 50 premiers centilitres offerts par un kilo de raisin sont conservés. C'est un gage de pureté. Chaque cru est vinifié séparément - en petit fût de chêne ou en cuve inox - pour une réelle liberté de sélection lors de l'assemblage ; liberté permettant de recréer un assemblage fidèle au style Maison : minéralité, élégance et complexité.

Chaque assemblage comprend entre 30% et 50% de vins de réserve répartis sur 25 millésimes depuis 1985, cas unique ! Les vins de réserve sont inestimables pour la complexité et la constance des vins de la Maison. Le temps de maturation est 2 à 4 fois plus long que le minimum requis par l'appellation. Ainsi les vins affirment leur complexité. Le dosage est réduit au strict minimum pour respecter la pureté originelle des vins, ainsi s'expriment l'énergie, la tension et la longueur. Après dégorgement les vins retournent en cave entre 5 mois et 18 mois (en fonction des cuvées) pour leur « convalescence ». Le vin gagne ainsi en harmonie et en expression.

Blanc de Blancs Grand Cru

Il est composé de la première presse de Chardonnay, provenant exclusivement des grands crus d'Oger et du Mesnil sur Oger avec une pointe de Cramant. Son assemblage comprend 25 millésimes assemblés depuis 1985 sur le principe de la solera. Il est élevé 4 ans sur lies et encore 10 mois après dégorgement. La délicatesse de son effervescence permet de dompter la minéralité naturelle des grands crus pour offrir au vin une sensation à la fois crémeuse et vive.

Il bénéficie d'une méthode de vinification très ancienne où la fermentation en bouteille est moins puissante que pour un Champagne classique. Il est dosé en extra brut à 5 g/l.



Dégustation

Robe or très pâle, brillante aux reflets verts, presque argentés. Perlage très fin et onctueux. Au nez, premiers arômes iodés-salins, puis agrumes, citron vert et fleurs blanches. A l'aération émanent des notes d'amande et de pain grillé. L'attaque est vive allant des agrumes aux fruits à chair blanche associés à une minéralité crayeuse. Elle devient ensuite crémeuse et ample.

Champagne

BRUNO PAILLARD

MAISON BRUNO PAILLARD sprang from its founder's desire to create a champagne different from any other, extremely pure and rare. Bruno Paillard's vision is to extract the very essence from each of the best vineyards of Champagne in order to then give rise to a signature composition, a champagne of excellence.

Respect for the land and the inimitable characteristics of the chalky soil of Champagne is a priority. The vineyard team implements rigorous methods with sheer passion: absence of weed-killer; ploughing; grass-covering of some of the soil; organiccertified fertilizers ... Practices that generate both a better biodiversity and a deeper root development.

Only the best grapes are selected; a significant portion of the crop is declassified each year to ensure the excellence of the signature of the Maison in the long run.

Only the first 50 centiliters yielded by each kilo of grapes is used. This is a guarantee of purity.

Each vineyard is vinified separately, in small oak barrels or stainless steel tanks, to give real freedom of selection during blending; freedom to recreate a faithful assemblage house style that combines minerality, elegance and complexity.

Each blend comprises between 30% and 50% of reserve wines from 25 vintages dating back to 1985. This is unique! These older wines are invaluable to the complexity and consistency of the wines of the Maison. Ageing is two to four times longer than the minimum required by the appellation, allowing wines to really assert their complexity.

Dosage is reduced to a minimum to retain the original purity of the wines, as well as to express energy, tension and length. After disgorging the wine returns to the cellar for between 5 and 18 months (depending on the vintage) for their «convalescence». The wine develops its character and harmonises during that time.

Blanc de Blancs Grand Cru

It is composed of the first pressing of Chardonnay, sourced exclusively from grands crus vineyards (Oger, Mesnil sur Oger, a hint of Cramant). Its blend includes reserve wines of 25 vintages, dating back to 1985, kept in solera. It aged four years on the lees, then ten months further ageing after disgorgement. The delicacy of the bubbles helps to tame the naturally mineral grands crus to offer a sensation that is both creamy and lively. A very old winemaking method is used where fermentation in the bottle is less powerful than traditional champagne. It is dosed in Extra brut at 5g/l.

Tasting notes

Very pale gold colour, bright green reflections, almost silver. Bubbles are very fine and smooth. In the nose, initially some saline aromas with accents of citrus, lime and white flowers. Secondary notes of almond and toast. Vivacious palate with lively citrus from the white fruit associated with a chalky minerality. It then develops a creamy and broad mouthfeel..

— www.champagnebrunopaillard.com —



LA RECETTE DE *Franck* PAGET

Nouveau chef du Clos Prieur
— CHÂTEAU DE GILLY —

Trouvant pour cadre les voûtes de l'ancien cellier des moines cisterciens du Château de Gilly, le Clos Prieur propose une cuisine savoureuse et raffinée. Franck Paget, diplômé de l'Ecole Hôtelière de Thonon et de l'école Ferrandi à Paris, a fait ses armes auprès de grands noms de la gastronomie comme Joël Robuchon et Antoine Westermann et a ensuite évolué dans de prestigieuses maisons telles que le Negresco à Nice, le Jules Verne à Paris, le Hyatt Regency, à Paris-Madeleine. Sa cuisine est franche, précise, généreuse et gourmande, empreinte d'épices tout en préservant les saveurs.

Under the vaults of the ancient cellar of the Cistercians monks of the castle of Gilly, the restaurant Clos Prieur proposes a savoury and refined cuisine. Graduate from the Hotel and Catering school of Thonon and the Ferrandi School in Paris, Franck Paget started his career with great names of the gastronomy like Joël Robuchon and Antoine Westermann, and then continued in prestigious houses like Negresco in Nice, Jules Verne in Paris, Hyatt Regency in Paris-Madeleine. His cuisine is pure, precise, generous and moreish, marked by the spices while preserving all the flavours.

Marinade de Saint-Jacques aux clémentines, moutarde de Dijon et condiments

Recette pour 10 personnes

Ingrédients :

- 30 coquilles Saint-Jacques fraîches

Pour la marinade :

- 100 g de clémentines jus
- 8 g de moutarde ancienne en grain
- Une pincée de piment d'Espelette
- 2 pointes de Spigol
- 6 cl de jus de citron vert frais
- 10 cl d'huile d'olive

Condiments :

- Zestes de citron jaune râpé
- Zestes de citron vert
- Zestes de clémentines
- Zestes de citron
- Baies roses
- Ciboulette ciselée
- Fleur de sel
- Tranches de clémentines
- Balsamique réduit
- Des brins d'aneth
- Des brins de cerfeuil
- Wakamé

PROGRESSION :

Ouvrir les Saint-Jacques, ou demander à votre poissonnier de le faire pour vous, 3 pièces par personne.

Marinade :

Mélanger tous les ingrédients au fouet, disposer juste avant de servir, sinon l'acidité du citron cuira le carpaccio.

Condiments :

A disposer harmonieusement sur la marinade.

Conseil :

Acheter si possible des agrumes non traités ou bio. Utiliser, pour conserver les qualités organoleptiques du plat, des St Jacques fraîches.



Marinated scallops with clementines, Dijon mustard and seasoning

For 10 guests

Ingredients :

- 30 fresh scallops

For the marinade:

- 100gr of juice clementines
- 8gr of whole grain mustard
- A pinch of Espelette chilli
- 2 pinches of Spigol spices
- 6cl of fresh lime juice
- 10cl olive oil

Condiments:

- Grated lemon peel
- Lime rind
- Clementine peel
- Lemon rind
- Pink peppercorn
- Chopped chive
- Fleur de sel
- Slices of clementine
- Reduced balsamic vinegar
- Dill
- Chervil
- Wakamé

RECIPE :

Open the scallops, or ask your fishmonger – 3 pieces per person.

Marinade:

Whisk all the ingredients, pour just before serving otherwise the acidity of the lemon will cook the carpaccio.

Condiments:

To lay harmoniously on the marinade.

Advice:

Try to buy untreated or organic oranges. To preserve the organoleptic qualities of the dish, use fresh scallops.

CLOS DES LUNES

GRAND VIN BLANC SEC
BORDEAUX



« I want to write another page in the history of this terroir with a long winegrowing tradition and create a great, a very great dry white wine. »

Stéphane Bernard



Domaine de Chevalier • Domaine de la Solitude • Château Lespault-Martillac • Clos des Lunes

Famille Bernard

SOCIÉTÉ CIVILE DOMAINE DE CHEVALIER FAMILLE BERNARD
CLOS DES LUNES - 33210 SAUTERNES - FRANCE

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

Portraits

Amorim
Le Salon des Vins de Loire
Vcancer
Domaine de Joÿ
Vignobles Danielle et Richard Dubois
Château de Cayx
Domaine de Chevalier
Domaines Rollan de By
Château Siran
Château La Grave

Lettres d'Amérique du Nord par David Furer
Bride Valley Blanc de Blancs
Les vins effervescents américains

AMORIM

et l'épopée du liège

Quel bouchage plus noble que le liège, mêlant tradition séculaire et haute qualité de conservation ? Amorim, leader mondial du bouchon naturel, est un acteur important dans l'industrie mais également dans la préservation du patrimoine naturel que constitue le chêne-liège.

AMORIM a été fondé en 1870 et commença par la production de bouchons en liège naturel. Il s'est rapidement placé en leader, position que la société a gardé jusqu'à aujourd'hui. Dans les années 60, le groupe a engagé une politique de diversification qui l'a conduit à augmenter sa production, se tourner vers de nouveaux produits et de nouveaux marchés (immobilier, tourisme, industrie textile et services) et s'ouvrir à l'international. Mais le liège reste la principale ressource du groupe et représente 48 % de son chiffre d'affaire, soit 334 millions d'euros (en 2014) pour plus de 4 milliards de bouchons vendus. La part de marché du groupe est de 32 %.

Amorim & Irmãos est une filiale créée en 1922 et représente en quelque sorte le cœur historique de la famille et du groupe. Il s'agit de l'unité la plus importante en volume et chiffre pour l'activité liège au sein du groupe. Elle est implantée dans tous les grands pays viticoles sur les continents européens (Allemagne, France, Hongrie, Italie, Moldavie, Grande Bretagne), américains (Argentine, Chili, USA) et australiens, ainsi qu'en Afrique du Sud et en Chine.

▼ L'écorage



▲ Le liège séchant en tas pour plusieurs mois.

Du liège au bouchon

Amorim maîtrise la filière du liège dès l'arbre. Le groupe s'appuie sur la production de plus de 50 hectares de chênes-lièges dont il achète la matière première. Situées dans le sud du pays, à Ponte de Sôr et Coruche, les forêts de chênes-lièges sont le théâtre d'une activité très particulière dès le début de l'été : la levée de l'écorce.

Des travailleurs très qualifiés, qui ont appris cette spécialité dès leur plus jeune âge, entaillent d'abord l'écorce tout autour du tronc à environ 50 cm du sol (première protection contre le TCA - trichloroanisole) et à la base des branches. Ils incisent ensuite la pièce de haut en bas avec une hache, la soulèvent et parviennent ainsi à décoller le liège du tronc délicatement.

Le chêne ne souffre pas de ce prélèvement. Au contraire, si on ne le faisait pas, il finirait par étouffer. Le liège est prélevé tous les 9 ans. Ainsi voit-on des chiffres apposés à la peinture sur les troncs qui indiquent l'année de récolte. Après plantation, la première récolte de liège exploitable ne peut se faire qu'au bout de 25 ans.

Les écorces sont ensuite acheminées sur le site de transformation d'Amorim. Les pièces de liège empilées pour sécher plusieurs mois. Après séchage, le liège passe un bain de vapeur, opération qui sert à stériliser mais qui constitue également une seconde protection contre le



▲ L'extraction manuelle.

TCA. Le liège sera ensuite trié en fonction de sa qualité : sa densité, son homogénéité, l'épaisseur de la pièce. Certaines plaques serviront pour la fabrication des bouchons naturels de diverses qualités, d'autres pour les granules de liège. Sur ce site, Amorim fabrique essentiellement les rondelles des bouchons de Champagne.

Le liège des bouchons est acheminé jusqu'au site de Porto. Il s'agit de l'usine historique de la famille Amorim, là où l'histoire commença. Le liège subit une première phase de vaporisation. Cette opération consiste en l'injection de vapeur sèche et humide afin d'éliminer les odeurs de moisi des planches. Par la même occasion, le liège atteint une teneur en humidité idéale pour sa mise en œuvre.

Les planches sont ensuite découpées en bande d'une largeur équivalente à la hauteur d'un bouchon. Ce dernier est extrait soit mécaniquement pour les bouchons de qualités normales, soit manuellement pour les bouchons de qualités supérieures. Il faut souligner le savoir-faire des opérateurs de ces machines qui fonctionnent à la force de leurs jambes.

La R&D et l'objectif du 0 TCA

Tout au long du process, les bouchons subissent ensuite une série de tris et de contrôles. L'ennemi n°1 de tout fabricant de bouchons en liège est le TCA (trichloroanisole). Amorim y consacre chaque année une grande partie des 6 millions d'euros investis en recherche et développement. Le groupe s'est doté d'un laboratoire d'analyses et d'un service R&D intégré.

Cette molécule est responsable du fameux goût de bouchon. La stratégie anti-TCA d'Amorim est basée sur une combinaison de mesures préventives et curatives pour éviter ou éliminer les contaminants du liège à chaque étape. Le groupe a récemment intégré le procédé Rosa® qui permet d'extraire le TCA et autres corps volatils dans les composants des bouchons (rondelles, granules, poudre de liège). Rosa® Evolution étend le process aux bouchons naturels.

L'amélioration des process et des contrôles tendent à terme à permettre à Amorim de mettre sur le marché des bouchons naturels et techniques avec un taux de TCA inférieur au seuil de détection.

Amorim est en recherche constante de proactivité sur le marché. Cette année un bouchon nouvelle génération a été lancé : Helix. Amorim s'est associé au fabricant de bouteilles O-I. Destiné au segment vin tranquille de consommation immédiate, le bouchon et le goulot sont tous les deux dotés d'un filetage permettant d'ouvrir la bouteille en tournant le bouchon. Ce nouveau bouchon liège présente toutes les qualités attendues pour le bouchage du vin : légèreté, élasticité, résistance, étanchéité. Le vin peut être gardé jusqu'à deux ans sans risque d'altération.

Les applications multiples du liège et le développement durable

Le liège est un véritable cadeau de la nature. C'est un produit naturel et renouvelable, chimiquement inerte, imputrescible, ininflammable, isolant thermique et phonique, léger, souple, résistant... Ses applications sont multiples. Amorim consacre tout un pan de son activité au développement de nouvelles technologies liées au liège, dans le bâtiment (isolant, revêtement de sol...), dans les transports (pour les sièges, les cabines, les joints...), mais aussi pour des planches de surf, des canoës. On retrouve le liège dans la fabrication de meubles. Et la liste est non exhaustive.

Ses qualités d'isolation et de légèreté sont des atouts majeurs dans le développement durable, en contribuant notamment à la réduction de la consommation d'énergie. Amorim est fortement impliqué et actif dans le respect de l'environnement. En commençant par les forêts de chêne qui représentent un écosystème à protéger. Le groupe Amorim, bien que n'étant pas propriétaire des forêts qu'il exploite, est le premier industriel certifié FSC (Forest Stewardship Council). Dans la mise en œuvre du liège rien n'est perdu ; la poussière de liège dans les usines est récupérée pour servir de combustible. Amorim a également mis en place un programme de récupération et de recyclage des bouchons de liège usagés, pour donner une deuxième vie au liège mais également soutenir des actions caritatives.

Sylvia van der Velden

— www.amorim.com —

▼ Les rondelles pour les bouchons de Champagne.



AMORIM

and the epic of the cork

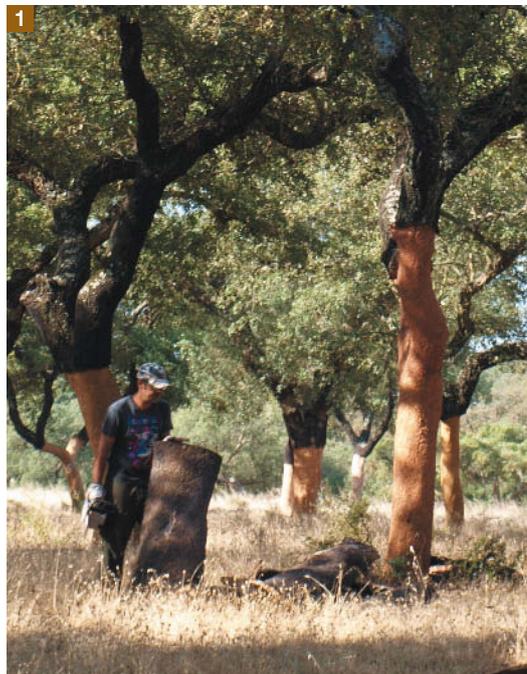
What nobler stopping than cork, mingling century-old tradition and high conservation quality? Amorim, world's natural cork leader, is a major player in the industry but also in the natural heritage that cork oak represents.

AMORIM was founded in 1870 and started producing natural cork stoppers. It swiftly became the leader, a position the company has kept until now. In the 60s, the group engaged in a diversification policy that led it to increase its production, turn towards new products and new markets (real estate, tourism, textile industry and services) and open up to the global market. But cork remains the main resource of the group and represents 48% of the turnover, i.e. €334 million euros (in 2014) for over 4 billion corks sold. The group has a 32% market share.

Amorim & Irmãos is a subsidiary created in 1922 and represents in some ways the historical heart of the family and the group. It is the biggest unit within the group in terms of volume and turnover for the cork activity. It is settled in all the great wine producing countries in Europe (Germany, France, Hungary, Italy, Moldavia, Great Britain), the Americas (Argentina, Chile, USA) and Australia, as well as South Africa and China.

From the tree to the stopper

Amorim masters the whole chain of cork as from the tree. The group can rely on the production of more than 50 hectares of cork oaks it buys the raw material from. Located in the South of the country at Ponte de Sôr and Coruche, the cork oak



forests are the theater of a very special activity in the beginning of the summer: the harvest of the bark.

Highly skilled workers who learnt the specialty from their youngest age first cut the bark all around the trunk at some 50 cm above the soil (first protection against TCA – trichloroanisole) and at the base of the branches. They then score the bark from the top down with an axe, lift it and delicately remove the cork from the trunk.

The tree does not suffer from this picking. On the contrary if not regularly done, the tree would suffocate. The cork is harvested every 9 years. We can see figures painted on the trunks that give the indication of the year of picking. The first workable cork is only available after 25 years after planting.

The bark is then delivered to Amorim's transformation factory. The pieces of cork are piled in stacks to dry a few months. After drying, the cork goes through a steam room which is intended to sterilize it but also is the second protection against TCA. The cork is then sorted out according to its quality: density, homogeneity, the thickness of the piece. Some of the pieces will be used for the manufacturing of natural stoppers of various qualities, others for the cork granules. On this site, Amorim only makes the disks for the Champagne corks.

The cork for the stoppers is then delivered to Porto. It is the historical factory of the Amorim family, where the history started. The cork undergoes a vaporization process. This operation consists in the injection of dry and wet steam to remove the mold smells from the cork planks. At the same time, the cork reaches an ideal level of humidity for the next stages of production.

The planks are then cut in strips of a width equivalent to the height of a stopper. The latter is extracted either mechanically for the corks of normal quality, or by hand for the superior qualities. The savoir-faire of the operators has to be underlined as they action the machines with their legs.

R&D and the 0-TCA objective

All along the process, the corks undergo a series of sortings and controls. The enemy nr. 1 of all cork manufacturers is TCA (trichloroanisole). Amorim dedicates a major part of the €6 million invested each year in research and development. The group has integrated its own laboratory and R&D department.

This molecule causes the famous cork taste. Amorim's anti-TCA strategy is based on a combination of preventive and curative measures to avoid or remove the cork contaminants of the cork at each stage. The group recently integrated the Rosa® process that enables to extract the TCA and other volatile components from the corks (disks, granules, cork powder). Rosa® Evolution extends the process to the natural corks.

The improvement of the processes and controls tends in the future to enable Amorim to market natural and technical cork stoppers with a TCA below the detection limit.

Amorim continuously tries to be proactive on the market. This year a new generation of corks has been launched: Helix. Amorim collaborated



with the bottle manufacturer O-I. Dedicated to the still wines for immediate consumption, the stopper and the neck have been threaded enabling to open the bottle by twisting the plug. This new stopper presents all the qualities expected for bottling wine: light, elastic, resistant, hermetic. The wine can be kept up to two years without alteration.

Sustainability and the multiple uses of cork

Cork is a real gift from nature. It is natural and renewable, chemically inert, rot-proof, nonflammable, provides thermic and phonic insulation, is light, supple, resistant ... It can be used for numerous purposes. Amorim dedicates a whole part of its activity to the development of new technologies using cork, in building (insulation, floors ...), transports (for the chairs, cabins, joints ...), but also surfboards, canoes. Cork can be used in furnitures. And the list is long.

Its insulating and light characters are major assets in the sustainability issue, especially contributing to reduce energy consumption. Amorim is strongly committed and active in protecting the environment. Starting with the oak forests that shelter an ecosystem to be protected. The group, although not owning the forests it exploits, is the first manufacturer to be certified by FSC (Forest Stewardship Council). When working cork, nothing is lost; the cork dust in the factories is collected and used as fuel. Amorim also implemented a cork recycling program to give a second life to cork but also support charities.

Sylvia van der Velden

— www.amorim.com —

1. Harvest.
2. The cork after vaporization.
3. The machine is driven by leg strenght.
4. The grades and calibres of cork.
5. Porto.

Le Salon des VINS DE LOIRE

30 ans, l'âge de la maturité

LE SALON des Vins de Loire va connaître sa 30^e édition début février 2016. L'occasion d'un bilan et d'un lifting : attractivité renforcée, offre élargie, la mouture 2016 devrait confirmer sa vocation de véritable place de marché, à la pointe et au dynamisme renouvelé.

L'édition 2016 de ce salon devenu phare en Val de Loire se tiendra au Parc des Exposition du 1^{er} au 3 février prochain. Véritable plateforme d'échanges et place de marché pour les vins ligériens, le salon a amorcé en 2013 un renouveau qui se poursuivra en 2016.

Le salon bénéficie d'une forte attractivité. D'une part, il s'agit du seul salon entièrement et exclusivement dédié au vignoble du Val de Loire. Toutes les appellations et IGP sont représentées. En 2016, il s'ouvre aux bières et aux cidres locaux, ainsi qu'aux BIB.

D'autre part, le visitorat est particulièrement qualitatif. En témoigne le taux de satisfaction des visiteurs (80 %) dont 69 % quittent le salon avec une intention de commande, et celui des exposants (75 %) avec 81 % d'entre eux qui reviennent en 2016.

Par ailleurs, depuis 2013, le Salon des Vins de Loire a dynamisé son offre et son image. D'abord avec la création d'un espace de libre dégustation. Cet espace donne les clefs pour découvrir le reste du Salon en y dégustant et sélectionnant librement les vins, accompagnés de leur fiche descriptive, avant de rencontrer ensuite directement les producteurs sur leur stand.

A l'occasion de l'édition 2015, la communication de l'événement s'est rajeunie et s'est parée de couleurs et d'un graphisme modernes et acidulés, redonnant un coup de jeune au salon. La couverture média est importante et constitue un prolongement du salon pour les exposants.

Le site internet permet également de créer un espace personnalisé pour que chaque producteur puisse communiquer sur ses vins et son domaine avec des actus et des photos tout au long de l'année.

2015 a signé la création d'un espace workshops avec des mini-conférences dédiés aux sujets actuels : tendances de consommation, les ventes sur le web,... Cet espace est un véritable pôle d'échanges et a rencontré un vif succès. Il sera bien sûr renouvelé en 2016 avec de nouveaux débats comme la biodiversité, les emballages, l'œnotourisme. Ces conférences se complètent d'une programmation de masterclasses-dégustations animées par des experts du vin.

Conscient qu'il faut soutenir les nouveaux vigneron et les aider à se faire connaître, le Salon des Vins de Loire in-

clut depuis 2015 un Pôle Jeunes Vignerons, ouvert aux producteurs installés depuis moins de 5 ans. Non seulement ils bénéficient d'un espace dédié, mais ils profitent d'une offre financièrement adaptée à leur jeune activité.

Le Salon des Vins de Loire s'inscrit dans une véritable célébration du vin dans toute la ville d'Angers. Le salon La Levée de la Loire se tient en même temps au Parc des Expos

et est rejoint cette année par le salon Demeter. Cette offre complète celle du salon principal en focalisant sur les vigneron travaillant en bio. Pour attirer aussi le grand public, la ville organise la Semaine des Vins de Loire qui propose toute une programmation d'événements et de manifestations vineuses dans les établissements de la ville.

Enfin, nous retrouverons le traditionnel Concours des Ligiers organisé par l'Union des Oenologues de France la veille de l'ouverture du salon et qui récompense les meilleurs vins du Val de Loire ; et le Wine Blog Trophy qui met en concurrence des bloggeurs français, et désormais étrangers, avec des défis autour du vin comme en 2015 où ils devaient reconnaître deux vins mystère reçus chez eux. Et comme un salon est aussi une fête, un fil rouge « anniversaire » marquera les animations et soirée, sans oublier bien sûr les soirées off dans la ville !

Sylvia van der Velden

Toutes les infos sur www.salondesvinsdeloire.com



Now 30, the age of maturity

THE SALON des Vins de Loire trade fair will hold its 30th edition in early February, 2016. An opportunity to take stock and of a renewal: strengthened attractiveness, an extended offer, the 2016 new edition should confirm its position of real marketplace, top notch and with a renewed dynamism.

The 2016 edition of this fair that has become a key event in the Loire valley will take place in the Angers Exhibition Centre from 1st till 3 February. Real hub and marketplace for the Loire wines, the fair started in 2013 a renewal that will continue in 2016.

The fair benefits from a strong attractiveness. On the one hand, it is the only fair completely and exclusively dedicated to the Loire valley vineyard. All the appellations and Protected Geographic Indications (IGP) are represented. In 2016, it opens up to beers and local ciders, as well as to BIBs.

On the other hand, attendance is particularly qualitative, as evidenced by the level of satisfaction of the visitors (80%) with 69% of them who leave the fair intending to order, and the exhibitors' (75%) with 81% of them who come back in 2016.

Besides, since 2013, *Salon des Vins de Loire* revitalized its offer and its image. At first with the creation of a free tasting area. This space gives the keys to discover the rest of the fair by giving the opportunity to taste and select freely wines accompanied with their technical sheet, before meeting the producers directly on their stand.

For the 2015 edition, the communication of the event has been refreshed using modern and vivid colours and graphics, giving the fair a youthful boost. The media coverage is important and constitutes a continuation of the fair for the exhibitors.

The website also enables to create a customized public profile so that every producer can communicate on his wines and his domain with news and pictures all year long.

2015 signed the creation of a workshop re-a with short conferences dedicated to the topical subjects: trends of consumption, selling on the web ... This space is a real exchange hub and met a striking success. It will be renewed in 2016 of course with new debates such as biodiversity,

packagings, wine tourism. These conferences are complemented with a programme of tasting-masterclasses hosted by wine expert.

Aware it is necessary to support the new wine growers and to help them be known, Salon des Vins de Loire includes since 2015 a Young Wine Growers pavilion open to the producers settled for less than 5 years. Not only do they benefit from a dedicated pavilion but they can take advantage of an offer financially adapted to their young activity.

Salon des Vins de Loire is part of an overall wine celebration in the city of Angers. The fair *La Levée de la Loire* is held



at the same time in the Exhibition Centre and is joined this year by the Demeter fair. This offer completes the main fair by focusing on the organic wines. To attract also the general public, the city organizes the Loire Wine Week consisting of a whole programme of events and vinous demonstrations in the establishments of the city.

Finally, the fair will also host the traditional Ligers Competition organised by the French Union of Enologists before the opening of the fair and which rewards the best wines of the Loire valley; and the Wine Blog Trophy that challenges French bloggers, and now also foreign ones, to recognize two mystery wines received at home like in 2015. And as a fair is also a celebration, an "anniversary" common theme will mark the events, not to forget the special evenings in the city!

Sylvia van der Velden

More information for www.salondesvinsde Loire.com

VCANTER®

Pour décanter et servir DE GRANDS FORMATS

LA MACHINE à décanter VCANTER® est particulièrement utile lorsqu'il s'agit de servir du vin en grand format, tel que l'Impériale, le Salmanazar, le Balthazar ou le Nabuchodonozor. Servir du blanc, du rouge ou du Champagne dans des grands formats devient facile, précis et élégant grâce à cette machine ingénieuse. Vous ne voudriez pas avoir à manipuler un grand format, comme une bouteille de 9 litres de grand vin, ou la plus grande bouteille de Champagne au monde de 30 litres, sans VCANTER®. Imaginez l'excitation et la joie qui accompagne un tel moment !

VCANTER® est une machine à décanter premium, fabriquée main dans la pittoresque ville suisse Lucerne. C'est un objet de grande précision et qualité.

VCANTER® n'est pas utile seulement pour des occasions spéciales telles que mariage, anniversaire ou repas événementiel. Il est tout aussi indispensable dans les restaurants où de grands vins rares sont servis en accompagnement de mets fins.

De plus, la version chromée du VCANTER® peut-être personnalisée à la commande dans n'importe quelle couleur de votre choix, ainsi que plaquée argent et or.

Le designer Carmelo De Giorgio est connu pour des accessoires tendances sensationnels. Initialement formé au travail du métal, il a créé des objets chaleureux qui célèbrent la vie. Son design marie parfaitement esthétique et aspect pratique. Ses produits sont faits pour illuminer les espaces de vie et procurer un plaisir infini à leurs propriétaires.

VCANTER® procure des instants d'exception et un plaisir immense à la manipulation des grands formats.





Decanting and serving large format bottles

THE DECANTING machine VCANTER® is especially helpful when serving wine from large-format bottles, such as Imperial, Salmanazar, Balthazar or Nebuchadnezzar. Pouring white wine, red wine or Champagne from large-format bottles is performed simply, precisely and elegantly with this ingenious invention. You would not want to handle a large-format bottle, like a 9 liter bottle of fine wine or the biggest Champagne bottle of the world with 30 liters, without the use of the VCANTER®. Just imagine the excitement and pleasure that comes with such a memorable moment!

The VCANTER® is the premium decanting machine hand made in the idyllic Swiss city of Lucerne. It is an object of highest precision and quality.

The VCANTER® is not just useful at those special occasions such as weddings, birthdays and special catering events. It is also so indispensable in those restaurants, where fine and rare wines are served along with exquisite food.

Besides the glossy chrome version the VCANTER® can be custom ordered in any color of your choice as well as silver-plated and gold-plated units.

The designer, Carmelo De Giorgio, is well known for a number of sensational lifestyle accessories. Originally trained in metalworking, he has created objects that celebrate life and emanate warmth. His aesthetic designs are a perfect combination with function. His products are intended to enchant living space and to provide unending pleasure to its owners.

The VCANTER® provides breathtaking moments and great pleasure while you are handling those large format bottles.



— www.vcanter.com —



Domaine de Joÿ

L'HISTOIRE DU DOMAINE de Joÿ commence au début du XX^e siècle lorsqu'une famille suisse, les Gessler, tombe en amour pour ce petit coin de la Gascogne. D'abord exploitation dédiée à la polyculture, présentant l'excellence de leur terroir, les propriétaires vont la convertir en domaine viticole sur lequel veillent aujourd'hui Olivier et Roland, la quatrième génération.

Terroirs typiques du Bas Armagnac, les 17 hectares donnent naissance à des Côtes de Gascogne blancs secs et moelleux, rosé, qui surprennent par leurs notes exotiques originales. Leur amour des cépages blancs et du terroir ont naturellement conduit les Gessler à produire l'or de la région, l'Armagnac. Il se décline en trois collections : Domaine de Joÿ (VSOP, XO, Hors d'Âge, Folle Blanche et Confidence) ; By Joÿ, une gamme plus sur le fruit existant en millésimés, VSOP et un très beau XO ; et enfin la collection Paco Rabanne.



▲ Eric Arnaud, Paolo Basso et Fabrice Sommier

En octobre dernier, Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde, Fabrice Sommier, MOF sommellerie, et Eric Arnaud, président des sommeliers de Champagne-Ardenne, se sont retrouvés autour de trois produits du domaine de Joÿ : deux vins blancs, *Envie de Joÿ 2014* et *Joÿ Attitude 2011*, ainsi que l'Armagnac *By Joÿ* millésime 1986. Voici leurs impressions.

ARMAGNAC BY JOÿ, 1986, 40°

Robe : très belle, ambre doré, orangée, cuivrée, profonde. On se régale déjà avec les yeux. **Nez** : fruits secs, orange confite, citron jaune, légère note de poire Williams très fine. Un léger côté cacao par le fût, raisin sec (Corinthe). Un côté herbacé, eucalyptus, plantes médicinales. Pignons de pin au four, figue, tarte tatin. **Bouche** : chaleureux en entrée de bouche, veloutée, ronde, sans le brûlant de l'alcool. Belle structure riche et goûteuse, belle longueur et finale chaleureuse. Rétro-olfaction de qualité sur les épices et le miel. **Accords mets et vin** : à déguster avec des figues au vin rouge de Cumières, servi avec du chocolat fondu et sorbet Sencha.

JOÿ ATTITUDE 2011, Côtes de Gascogne blanc

Garde : à boire. T° : 9° C
Robe : jaune doré, assez foncée, intense. **Nez** : fruit mûr, vanille, amandes douces, panettone. Puis fruits tropicaux (mangue, papaye) qui donne un côté séducteur, charmeur. Du gras. Le travail de l'œnologue est mis en valeur par les notes d'élevage. **Bouche** : grasse, ronde, riche, structurée, volubile. **Accords mets et vin** : volaille en sauce légèrement crémée ; cuisine orientale (curry, pastilla, tajine avec du citron confit, amande, cannelle).

ENVIE DE JOÿ 2014, Côtes de Gascogne blanc

Garde : à boire. T° : 9° C
Robe : jaune paille, brillante, cristalline, sur la jeunesse. **Nez** : explosion d'agrumes, de fruits tropicaux frais (passion), sauge, cédrat, des notes herbacées (estragon, fenouil). Egalement une pointe fumée, presque iodée. **Bouche** : tout de suite la fraîcheur, belle entrée en matière. Une acidité vivace, plaisante. Un vin de compréhension facile, de plaisir immédiat. **Accords mets et vin** : en apéritif ou début de repas sur des entrées légères d'une cuisine rustique/champêtre (hareng fumé).

— www.domaine-joy.com —

THE HISTORY of Domaine de Joÿ starts in the early 20th century when a Swiss family, the Gesslers, acquired a love for this part of Gascony. First a farm dedicated to polyculture, feeling the excellence of their terroir, the owners converted it into a wine estate now watched over by Olivier and Roland, the fourth generation.

Typical terroirs of the Armagnac, the 17 hectares give birth to dry and sweet white and rosé Côtes de Gascogne that surprise by their original exotic notes. Their love for the white grape varieties naturally led the Gesslers to produce

the gold of the region, Armagnac. They have three ranges: *Domaine de Joÿ* (VSOP, XO, Hors d'Âge, Folle Blanche and *Confidence*) ; *By Joÿ*, a fruitier range available in VSOP, vintages and a beautiful XO ; and at last the Paco Rabanne Collection.

On last October, Paolo Basso, Best Sommelier of the World, Fabrice Sommier, MOF sommellerie, and Eric Arnaud, president of the sommeliers from Champagne-Ardenne, met over three Joÿ products: two white wines, *Envie de Joÿ* 2014 and *Joÿ Attitude* 2011, as well as the Armagnac *By Joÿ* vintage 1986. See their impressions.



ARMAGNAC BY JOÿ, 1986, 40°

Visual aspect: beautiful, golden, orangey, coppery, deep amber colour. We are already treated with the colour. **Nose:** dried fruits, candied orange, yellow lemon, light very fine note of William pear. A hint of cocoa by the barrel, raisins. A herbaceous side, eucalyptus, medicinal plants. Toasted pine nuts, fig, Tatin tart. **Palate:** warm at first taste, velvety, round, without the hot taste of the alcohol. Beautiful rich and tasty structure, excellent length and warm final taste. Excellent retro-olfaction with spices and honey. **Match with food:** to enjoy with figs poached in Cumières red wines served with Sencha tea sherbet.

JOÿ ATTITUDE 2011, Côtes de Gascogne white

Garde/ageing: 2015. / T° : 9°C.
Visual aspect: golden yellow, quite dark, intense. **Nose:** ripe fruits, vanilla, mild almonds, panettone. Then exotic fruits (mango, papaya) that provide a seducing, charming side. Fatness. The enologist's work is highlighted by the notes of élevage. **Palate:** fat, round, rich, well-structured, voluble. **Match with food:** poultry in a slightly creamy sauce; oriental cuisine (curry, pastilla, tajine with preserved lemon, almonds, cinnamon).

ENVIE DE JOÿ 2014, Côtes de Gascogne white

Garde/ageing: 2015. / T° : 9°C.
Visual aspect: straw-yellow, brilliant, crystal-clear, young. **Nose:** an explosion of citrus, exotic fruits (passionfruit), sage, citron, herbaceous notes (tarragon, fennel). Also a smoky hint, nearly iodized. **Palate:** immediately fresh, beautiful first taste. A vivid, pleasant acidity. Easy to understand, of immediate pleasure. **Match with food:** for the aperitif or to start a meal with light starters of farmhouse cuisine (smoked herring).

Vignobles

DANIELLE ET RICHARD DUBOIS



Datant de 1885, le domaine des Vignobles Danielle et Richard Dubois était amoureusement exploité par les deux époux, œnologues de formation, jusqu'au décès de Richard en 2009. Depuis, Danielle en a repris le flambeau, accompagnée par Nicolas Guichard, président des Œnologues de Bordeaux.

Un terroir au grand potentiel

LE DOMAINE VITICOLE de Danielle Dubois s'étend sur quatre appellations aux terroirs de grande qualité : Bordeaux, Castillon-Côtes de Bordeaux, Saint-Emilion et Saint-Emilion Grand Cru. Richard avait mis en place une politique bien précise, toujours suivie par Danielle, pour tirer le meilleur parti des installations et surtout des terroirs : contrôle rigoureux et précis des rendements et de l'état qualitatif du vignoble, vendange et vinification parcelle par parcelle voire par demi-parcelle et cépage par cépage, retour à un élevage raisonné en fûts de chêne. Danielle travaille en cuves béton mais aussi en cuves bois pour ses hauts de gamme, à savoir *Arthémis* et *P. du Roy*.

▼ Danielle Dubois





▲ Paolo Basso

Arthus et Arthémis, des cuvées remarquables

En mai dernier, Danielle recevait en toute simplicité chez elle au Château Bertinat Lartigue, le cœur de l'exploitation, Paolo Basso – Meilleur Sommelier du Monde 2013 – afin de lui faire découvrir l'essentiel de sa gamme et notamment ses Castillon-Côtes de Bordeaux *Arthus* et *Arthémis*.

Arthus est issu d'un terroir argilo calcaire qui « permettant une maturité plus lente, lui apporte de la matière ». « Un vin de talent » diront du millésime 2010, quelques-uns des grands sommeliers qui l'ont particulièrement apprécié lors de la dégustation prestige spéciale Vinexpo. *Arthémis* quant à lui provient d'un plateau argilo-calcaire à Sainte-Colombe, ce qui en fait un vin élégant à la « bouche gourmande, puissante, suave, pleine de promesses... Un vin de terroir, doté d'un beau potentiel ».

P. du Roy, un Saint-Emilion Grand Cru prestigieux

Lorsque Richard Dubois crée en 1998 *P. du Roy*, il souhaite démontrer que l'élaboration d'un grand vin est avant tout un art, « l'art de laisser s'exprimer la synergie entre le sol, les cépages et l'élevage, l'art de permettre à la vigne de faire une grande baie, l'art d'élever et non de soumettre ». Un défi réussi puisque le millésime 1999 est qualifié par les grands sommeliers de « feu d'artifice olfactif à la finale sublime », le 2002 de « vin particulièrement attractif avec une finale majestueuse » tandis que le 98, « velouté voluptueux du fruit », pourra se boire ou s'attendre au gré de chacun. Des vins d'exception et œuvre unique que Danielle tient à faire connaître.

Richard Dubois voulait faire de ses vins des vrais produits du terroir, « des nectars issus des efforts du vigneron en tant qu'exception culturelle ». Danielle lui rend bien cet hommage.

Les vins des Vignobles Danielle et Richard Dubois : *P. du Roy* – Saint-Emilion Grand Cru ; *Château Orisse du Casse* – Saint-Emilion Grand Cru ; *Château Bertinat Lartigue* – Saint-Emilion ; *Arthémis* – Castillon-Côtes de Bordeaux ; *Arthus* – Castillon-Côtes de Bordeaux ; *Clos de la Vieille Eglise* – Castillon-Côtes de Bordeaux ; *Vieux Château Gréan* – Bordeaux

Sylvia van der Velden

CHÂTEAU ORISSE DU CASSE,

Saint-Emilion Grand Cru,
2011, rouge

Note fruitée classique de cerises, épices douces, laurier, réglisse. Belle attaque savoureuse et solide, évolution croissante, du corps, tanins solides et intégrés, finale légèrement sèche. Un beau vin néanmoins.

ARTHUS,

Castillon Côtes de Bordeaux,
2010, rouge

Tabac, réglisse, épices, poivron au nez. Belle richesse et belle sucrosité, riche et volumineux avec des tanins un peu secs. En tout cas, un beau vin.

— www.terroirsenliberte.com —



DANIELLE ET RICHARD DUBOIS

Vineyards

Dating back 1885, the estate of Danielle & Richard Dubois Vineyards was lovingly maintained jointly by Danielle and Richard until he passed away in 2009. Ever since, Danielle took over the reins, supported by Nicolas Guichard, president of the Enologists of Bordeaux.

A terroir with a great potential

DANIELLE DUBOIS' estate stretches over four appellations with high quality terroirs: Bordeaux, Castillon-Côtes de Bordeaux, Saint-Emilion and Saint-Emilion Grand Cru. Richard implemented a precise policy—still followed by Danielle—to make the best of the facilities and above all the terroirs: rigorous and precise control of the yields and the qualitative state of the vineyard, harvest and vinification plot by plot, even half plots by half plots, return to a reasonable élevage in oak barrels. Danielle works in concrete vats but also in wooden tuns for her upscale wines, *Arthémis* and *P. du Roy*.

Arthus and Arthemis, outstanding cuvées



▲ Nicolas Guichard

On last May, Danielle received 2013 Best Sommelier of the World Paolo Basso at Château Bertinat-Lartigue, the heart of the estate, to make him discover most of her wines, and especially her Castillon-Côtes de Bordeaux *Arthus* and *Arthemis*.

Arthus stems from a clay and limestone terroir that, "thanks to a slower maturation, provides it with material". The 2010 vintage has been described as "a talented wine" by some of the eminent sommeliers who particularly appreciated it during the prestigious special Vinexpo tasting.

As for *Arthémis* it stems from a clay and calcareous plateau at Sainte-Colombe, what makes it an elegant wine with a "delicious, powerful, smooth palate full of promises palate ... A terroir wine, with a beautiful potential".

P. du Roy, a prestigious Saint-Emilion Grand Cru

When Richard Dubois created in 1998 *P. du Roy*, he wished to demonstrate that the crafting of a great wine is an art, "the art of letting express the synergy between the ground, the grape varieties and the élevage, the art of helping the vine to make a great grape, the art of maturing and not submitting". A successful challenge because the vintage



1999 is described by the great sommeliers as "an olfactive fireworks with a sublime final", the 2002 as "a particularly attractive wine with a majestic finish", and 98, with the "voluptuous velvet of the fruit", can be enjoyed or awaited. Exceptional wines and a unique work that Danielle wants to promote.

Richard Dubois wanted to make of his wines real local products, "nectars stemming from the efforts of the wine grower as a cultural exception". Danielle excellently pays tribute to him.

Danielle & Richard Dubois Vineyards wines: *P. du Roy* – Saint-Emilion Grand Cru ; *Château Orisse du Casse* – Saint-Emilion Grand Cru ; *Château Bertinat Lartigue* – Saint-Emilion ; *Arthémis* – Castillon-Côtes de Bordeaux ; *Arthus* – Castillon-Côtes de Bordeaux ; *Clos de la Vieille Eglise* – Castillon-Côtes de Bordeaux ; *Vieux Château Gréan* – Bordeaux.

Sylvia van der Velden

— www.terroirsenliberte.com —



CHÂTEAU ORISSE DU CASSE,

Saint-Emilion Grand Cru,
2011, red

Classic fruity note of cherry, mild spices, laurel, liquorice. Beautiful savoury and firm first taste, increasing evolution, full body, solid and integrated tannins, slightly dry finish. A good wine nevertheless.

ARTHUS,

Castillon Côtes de Bordeaux,
2010, red

Tobacco, liquorice, spices, bell pepper in the nose. Beautiful richness and sweetness, rich and voluminous with somewhat dry tannins. A good wine anyway.



CHÂTEAU DE CAYX

INTERVIEW DE GUILLAUME BARDIN, *gérant*

Comment définiriez-vous le style de Château de Cayx ? Royal ?

C'EST D'ABORD un vin d'exception, puisqu'il n'est produit que certaines années, lorsque l'on est sûr que toutes les conditions sont réunies. Il y a un gros travail à la vigne, une sélection sévère des raisins et des baies (tri manuel) avec un élevage ensuite de plus de 24 mois en barriques neuves.

Le style : c'est à la fois un vin moderne puisque nous privilégions la maturité optimum des raisins avec des vendanges tardives et manuelles (mi-octobre) pour obtenir un maximum de concentration. Mais aussi un suivi œnologique très technique pour éviter toute perturbation au vin afin qu'il restitue ce goût propre au cépage sur son terroir. Et enfin, c'est le respect des traditions avec une grande attention portée à notre terroir et cette parcelle (aucun entrant chimique), puis une vinification et un vieillissement dans des bois uniquement neufs de chênes merrains.

Château de Cayx a connu des changements cette année. Quel avenir pour les vins ?

Nous avons signé un accord de coopération avec Vivalis en avril. Vivalis a de grandes ambitions pour Château de Cayx et souhaite

l'amener qualitativement au plus haut niveau, comme nous avons pu l'obtenir avec la cuvée *Majesté* 2011 qui fut la mieux notée dans l'appellation Cahors par le guide Hachette 2015. Des projets d'agrandissements sont à l'étude, ce qui est toujours une bonne nouvelle.

Quelle cuvée du Château de Cayx conseilleriez-vous à quelqu'un qui découvre le Cahors ? Et à un connaisseur aguerri qui souhaite découvrir le Château de Cayx ?

En fonction du budget et de son expérience, je dirais, pour accompagner idéalement une viande grillée ou de la charcuterie, le second vin de Château de Cayx, *Les marches de Cayx* 2012 où on trouvera tout de suite le fruit. C'est un vin gourmand, facile à boire. Pour les amateurs et les connaisseurs aguerri, je recommanderais sans hésiter *Majesté* 2011, un grand vin très concentré et très fin à la fois. En bouche, il offre une explosion de saveurs.

Propos recueillis par Sylvia van der Velden



— www.chateau-de-cayx.com —

INTERVIEW OF GUILLAUME BARDIN, *manager*

How would you define the style of Château de Cayx? Royal ?

FIRST OF ALL, it is an exceptional wine as it is produced only some years, when we are sure that all the conditions are met. We do a lot of work in the vineyard, a drastic selection of the grapes and the berries (manual sorting), and with a 24-month élevage in new barrels.



The style: it is at the same time a modern wine as we favour optimum maturity of the grapes with late manual harvest (mid-October) to get a maximum of concentration. But also a very technical enological follow-up to avoid disturbing the wine to let it reproduce the very taste of the grape variety on its soil. And at last the traditions are respected with a special attention devoted to our terroir and this plot (no chemical input), then vinification and ageing in only new Merrain oak barrels.

Château de Cayx faced important changes this year. What future for the wines?

We signed a cooperation agreement with Vinovalie in April. Vinovalie has great ambitions for Château de Cayx and wishes to raise the wines to the highest quality, as we did with *Majesté* 2011 that got the best mark in the Cahors appellation in the 2015 Hachette guide. Extension projects are expected, which is always good news.

Which Château de Cayx cuvée would you advise to someone who wants to get familiar with Cahors wines? And to an expert connoisseur who wishes to discover Château de Cayx wine?

According to his budget and experience, to ideally accompany grilled meat or cold cuts, I would say Cayx' second wine, *Les marches de Cayx* 2012 where the fruits are immediately perceptible. It is a moreish wine, easy to drink. For the wine lovers and expert connoisseurs, I would not hesitate and advise *Majesté* 2011, a grand wine, very concentrated and fine at the same time. On the palate, it offers an explosion of flavours.

Interview by Sylvia van der Velden

— www.chateau-de-cayx.com —

▼ Guillaume Bardin and Alexandre Gélis



Domaine de CHEVALIER

Grand Cru Classé de Graves

Olivier Bernard, à la tête du Domaine de Chevalier depuis l'acquisition de la propriété par la famille Bernard en 1983, parle de ses vins, des grands vins de Bordeaux et de leur évolution avec passion.



▲ Olivier Bernard

« SAVOIR METTRE la modernité au service de la tradition », voilà comment Olivier Bernard résume le travail réalisé depuis quelques années pour l'élaboration des grands vins de Bordeaux et plus particulièrement des vins du Domaine de Chevalier. « Nous essayons, pour faire progresser la qualité de nos vins, de gérer à la fois des avancées technologiques avec des matériels utilisés dans les chais de plus en plus performants et un retour à des traditions dans le travail de la vigne afin d'optimiser l'expression qualitative des terroirs ».



Les toutes dernières avancées technologiques mises en place à Chevalier

Pour ses vendanges, le Domaine de Chevalier a acquis en 2013 un nouvel érafloir d'une extrême sensibilité qui respecte parfaitement la qualité de la graine ; et en 2015 le tri optique est venu compléter cet équipement. Un cuvier en béton avec une dizaine de cuves de forme tulipe de 90 hl mis en service en 2014 et un cuvier en bois qui sera terminé en 2016 viennent compléter les cuves inox et acier existantes. Ces quatre types de contenants permettent à Olivier et à son maître de chai de choisir selon les parcelles, les cépages ou l'âge de leurs vignes et de vinifier au plus précis.

Une gestion du vignoble respectueuse de son environnement

Olivier Bernard insiste sur la gestion viticole qu'il a mise en place à Chevalier et qui s'éloigne de la « gestion industrielle » des années 70. Il cherche la précision du travail effectué dans les vignes afin de respecter le vignoble et ainsi permettre aux terroirs de s'exprimer avec encore plus de matière. Les hommes et les femmes de Chevalier sont par exemple encore formés au travail de la taille afin de retrouver des gestes ancestraux quelque peu oubliés. Magnifier le fruit pour favoriser l'expression du raisin est aussi un gage de qualité pour réussir de grands vins.

Les 2015 du Domaine de Chevalier, dans une année où les conditions météorologiques ont été très favorables, seront à la pointe de ce travail d'orfèvre mené par Olivier Bernard et ses équipes. Les rouges promettent puissance et élégance tandis que les blancs offriront intensité et fraîcheur.

Visite sur rendez-vous

Valérie Massot Germe

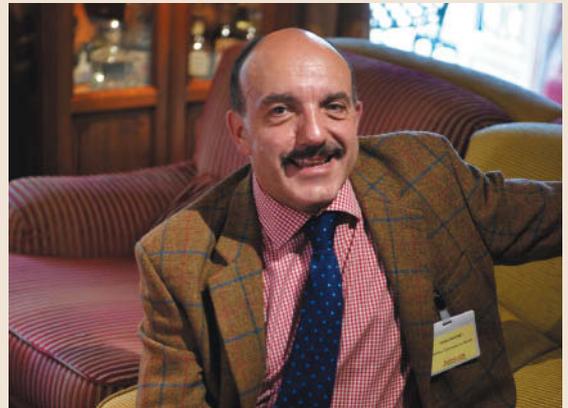
— www.domainedechevalier.com —

Quelques dates :

- 1983** : achat du Domaine de Chevalier par la famille Bernard
- 1993** : reprise du fermage du Domaine de La Solitude – Pessac-Léognan
- 2006** : rachat du Château Guiraud – 1^{er} Grand Cru Classé de Sauternes avec Robert Peugeot, Stephan Von Neipperg et Xavier Planty
- 2009** : reprise du fermage du Château Lespault-Martillac – Pessac-Léognan
- 2011** : création par Olivier Bernard du *Clos des Lunes*, un grand vin de Bordeaux blanc sec sur un terroir de Sauternes

DOMAINE DE CHEVALIER :

45 ha de vignes rouges (63 % de Cabernet Sauvignon, 30 % de Merlot, 5 % de Petit Verdot, 2 % de Cabernet Franc) - 5 ha de vignes blanches avec 70 % de Sauvignon / 30 % de Sémillon. Trois vins : *Domaine de Chevalier* – Cru Classé de Graves rouge / *Domaine de Chevalier* – Cru Classé de Graves Blanc / *L'Esprit de Chevalier* (second vin du Domaine de Chevalier) – Pessac-Léognan rouge et blanc



Domaine de Chevalier, Pessac-Léognan, 2000, rouge par Gérard Basset

Robe claire et étincelante, rubis aux reflets grenat. Très fluide, de belles jambes qui descendent lentement. Nez net et franc. Un caractère animal. A l'aération, beaucoup de fruits noirs (cassis, mûre), noix de muscade. Le bois neuf est fondu. Impression générale très élégante. Bouche suave, belle acidité. Tanins mûrs et soyeux. Texture ronde. En rétro-olfaction, le palais reflète le nez. Des senteurs de gibier, de café. Un vin très harmonieux, long. Finale balsamique. Un vin de grande qualité. A carafier et servir dans des verres tulipe. Service : 18° - Garde : 15 à 20 ans.

Domaine de Chevalier, Pessac-Léognan, 2000, blanc

Robe cristalline, pâle, aux reflets verts. Nez fin laissant exploser des arômes de fruits blancs (pêche) et de fleurs légères dans un écrin de bois noble. Bouche concentrée, étayée par une matière dense, une acidité fraîche et une minéralité du terroir. Un grand vin racé et élégant. Service : 12° en carafe. Garde : peut se garder mais procure déjà un plaisir intense.

Accord mets et vin : un homard bleu rôti.

Château Guiraud,

1^{er} Grand Cru Classé de Sauternes, 1998

Robe jaune or doré aux reflets orangés. Nez exprimant des arômes de miel d'acacia, de fleurs blanches et d'abricot confit réhaussés de notes de citronnelle. Bouche douce dotée d'une remarquable élégance et des saveurs complexes de confit d'abricot, de fleurs blanches, de miel d'acacia. Finale ronde et onctueuse, élégante et longue. Service : 9° en carafe. Garde : 20 ou plus, mais s'apprécie dès à présent.

Accord mets et vin : un vin qui allie finesse et puissance aromatique.

Domaine de CHEVALIER

Grand Cru Classé de Graves



Olivier Bernard, at the head of Domaine de Chevalier since the acquisition of the property by the Bernard family in 1983, speaks about his wines, about great wines of Bordeaux and about their evolution with passion.

“KNOWING how to set modernity in the service of tradition”, that is how Olivier Bernard summarizes the work realised since a few years in the crafting of great wines of Bordeaux and more particularly wines of Domaine de Chevalier. "We try, in order to make progress the quality of our wines, to manage at the same time technological breakthroughs with the more and more efficient material used in the cellars and a return to traditions in the work of the vineyard to optimize the qualitative expression of the terroirs".

The last technological breakthroughs organized at Chevalier

For the harvest, Domaine de Chevalier acquired in 2013 a new destemming machine of extreme sensibility which perfectly respects the quality of the berries; and in 2015 the optical sorting came to complement this equipment. A concrete vat-room with about ten tulip-shaped tanks of 90 hl put into service in 2014 and wooden vats which will be finished installing in 2016 come to complete the existing stainless steel tanks. These four types of containers enable Olivier and his cellar master to choose according to the plots of land, the grape varieties or the age of their vines and to vinify more precisely.

Vineyard management respectful of the environment

Olivier Bernard stresses on the vineyard management he implemented at Chevalier and that deviates from the "industrial management" of the 70s. He looks for the precision of the work done on the vines to respect the vineyard and so enable the terroirs to express themselves with even more material. The men and women at Chevalier are still

trained for example in pruning in order to find back the somewhat forgotten ancestral gestures. Magnifying the fruit to favour the expression of the grape is also a quality token to successfully craft fine wines.

The 2015 wines of Domaine de Chevalier, in a year when the weather conditions were very favourable, will be at the forefront of this sterling work led by Olivier Bernard and his teams. The red wines promise powerfulness and elegance whereas the white wines will offer intensity and freshness.

Visits by appointment

Valérie Massot Germe

Some dates :

- 1983** : purchase of Domaine de Chevalier by the Bernard family
- 1993** : leasing of Domaine de La Solitude - Pessac-Léognan
- 2006** : purchase of Château Guiraud - 1st Grand Cru Classé of Sauternes with Robert Peugeot, Stephan Von Neipperg and Xavier Planty
- 2009** : leasing of Château Lespault-Martillac - Pessac-Léognan
- 2011** : creation by Olivier Bernard of *Clos des Lunes*, a fine dry white wine of Bordeaux on Sauternes terroirs.

DOMAINE DE CHEVALIER :

45 ha of red vines (63% of Cabernet Sauvignon, 30% of Merlot, 5% of Petit Verdot, 2% of Cabernet Franc) – 5 ha of white vines with 70% of Sauvignon / 30% of Sémillon. Three wines: *Domaine de Chevalier* – Cru Classé of Graves red / *Domaine de Chevalier* – Cru Classé of Graves white / *L'Esprit de Chevalier* (second wine of Domaine de Chevalier) - red and white Pessac-Léognan.



Domaine de Chevalier,
Pessac-Léognan, 2000, red
by Gérard Basset



Clear and gleaming colour, ruby-red with garnet-red tinges. Very fluid, beautiful legs which slowly come down. Neat and pure nose. An animal character. After swirling, a lot of black fruits (blackcurrant, blackberry), nutmeg. The new wood is melted. Very elegant general impression. Smooth palate, good acidity. Ripe and silky tannins. Round structure. In retro-olfaction, the palate reminds the nose. Scents of game, coffee. A very harmonious and long

wine. Balsamic finish. Excellent quality. To decant and serve in tulishaped glasses. Service: 18° - Ageing: 15 to 20 years.

Match with food : wild boar stew with fresh pasta.

Domaine de Chevalier,
Pessac-Léognan, 2000, white

Crystal-clear aspect, pale, with green tinges. Fine nose which lets explode white-fleshed fruit aromas (peach) and light flowers in noble wood. Concentrated palate, with a dense material, a fresh acidity and a terroir minerality. A great racy and elegant wine. Service: 12° in a carafe. Ageing: can be keep but already gives an intense pleasure.

Match with food: a roasted blue lobster.

Château Guiraud,
1^{er} Grand Cru Classé of Sauternes, 1998

Golden yellow colour with orangy tinges. Nose expressing aromas of acacia honey, white flowers and candied apricot enhanced with lemon tree notes. Sweet palate, with a remarkable elegance and complex flavours of candied apricot, white flowers, acacia honey. Round and unctuous finish, elegant and long-lasting. Service : 9° in a carafe. Ageing: 20 years or more, but can be appreciate from now.

Match with food: a wine matching finesse and aromatic powerfulness..

— www.domainedechevalier.com —

Rollan de By

« is in the air »

L'histoire toute récente des Domaines Rollan de By est une belle success story pour un homme qui a apprivoisé le vin en le considérant comme un art. Jean Guyon a su élever ses Médoc dans les plus hautes sphères, en concurrence avec les plus grands crus du Bordelais.



JEAN GUYON a démarré l'aventure viticole avec 2 ha sur le plateau de By à Bégadan dans le nord du Médoc. Château Rollan de By était né. Aujourd'hui il est à la tête d'un ensemble viticole de 180 hectares. Les domaines Rollan de By s'asseoient sur des sols de graves mêlés à des sables sur couches argileuses. Leur situation au nord du Médoc, entre océan et estuaire, protège le vignoble des conditions extrêmes.

Il est planté à 70 % de Merlot, 15 % de Cabernet Sauvignon, 10 % de Petit Verdot, 5 % de Cabernet Franc. Entre modernisme et tradition, l'équipe au savoir-faire pointu pratique une viticulture traditionnelle « de raison » utilisant la technologie lorsqu'elle sert la qualité du vin. Le mode cultural respecte l'environnement : engrais naturels, enherbement du vignoble. Récemment, des panneaux solaires ont été installés sur les toits des bâtiments techniques, assurant une grande partie de la fourniture de l'énergie nécessaire.

Chaque cépage est récolté séparément. Au chai, le raisin est minutieusement égrappé puis trié, avec élimination des parties végétales et des baies en mauvais état. La fermentation alcoolique est opérée en cuves plates et tronconiques. L'élevage sous bois de différentes provenances et intensités de chauffe parfait les vins reconnus pour leur texture savoureuse, juteuse, finement extraite. L'intégralité de la production est mise en bouteille au château. Les Domaines Rollan de By produisent désormais quelque 1,3 million de bouteilles par millésime.

L'image de Rollan de By : Jean Guyon

Avant de devenir vigneron, il était décorateur d'intérieur, diplômé de la prestigieuse École Boulle, à la carrière internationale. Il est aussi collectionneur d'oeuvres classiques et d'art contemporain. Jean Guyon considère que vin et art vont de pair. C'est ainsi qu'il envisage la transformation du raisin en vin. L'art s'invite partout aux domaines.

Autour de Haut Condissas, les jardins sont l'écrin d'oeuvres tels que les bonbons géants de Laurence Jenkell. La façade des chais a été « taggée » d'une fresque géante d'inspiration pop-art signée par les Bordelais Damien Auriault, Ivan Bléhaut et Nicolas Larretche.

Jean Guyon est devenu un de ces personnages emblématiques du Bordelais qui étonnent et détonnent par leur parcours, leur originalité, par le discours aussi. Jean Guyon n'est pas homme à se laisser faire. Sa conviction que son terroir est excellent, ses résultats à l'aveugle, sa détermination font parfois de lui un trublion dans la sphère bordelaise.

Des vins d'excellence qui ont pris leur envol

Jean Guyon s'est donné pour objectif d'obtenir la meilleure expression du Médoc grâce à la recherche de la combinaison idéale entre terroirs, cépages, élevage. La quintessence de cette quête d'excellence est Château Haut Condissas. Cette cuvée souvent définie comme « un vin de garage » est un pied de nez aux détracteurs qui disaient qu'on ne pouvait pas faire un grand vin en Médoc. Jean Guyon décida au début des années 90 d'isoler des parcelles du Château Rollan de By, de les cultiver et de les vinifier comme les grands crus.

« J'ai prouvé que le Nord-Médoc n'a pas à rougir face aux autres appellations bordelaises. »

Il a réussi car ses vins sont aujourd'hui reconnus pour être des vins de Bordeaux à la qualité intransigeante pour des prix raisonnables. Ils sont faits pour être appréciés tout de suite, bien que dotés d'une bonne capacité de vieillissement. Jean Guyon voulait des vins souples, majoritaires Merlot, de plaisir immédiat.

Ils se classent surtout parmi les plus grands dans les dégustations à l'aveugle par le Grand Jury Européen et sont régulièrement primés, avec un franc succès au Concours Général Agricole de Paris en 2015. Château Greysac est le Cru Bourgeois le plus vendu aux Etats-Unis avec 160 000 bouteilles chaque année.

« Rollan de By is in the air » pourrait être le titre signature de Jean Guyon. Depuis 2006, le Château Rollan de By est choisi chaque année à l'aveugle par Olivier Poussier, Meilleur Sommelier du Monde 2000, et plus récemment par Paolo Basso, pour la Classe Affaires d'Air France. Le Château Haut Condissas et Le Château Tour Seran ont rejoints les *happy few* depuis peu.

Haut Condissas, c'est aussi un hôtel-boutique à découvrir. Jean Guyon a su créer un équilibre parfait entre confort, caractère et raffinement. A l'image de ses vins.

Sylvia van der Velden

— www.greysac.com —

La gamme des Domaines Rollan de By

En Cru Bourgeois du Médoc : Château Rollan de By, Château Tour Seran, Château Greysac, Château La Clare ; en AOC Médoc, Château Haut Condissas, Château de By, Château Rose de By. La gamme se complète d'un Château Rollan de By Rosé, et de la Collection Or, une sélection des meilleurs parcelles des domaines déclinées en 5 références.

Paolo Basso est venu à Haut Condissas en mai pour partager un moment de dégustation avec Jean Guyon.



▲ Jean Guyon et Paolo Basso

Château Tour Seran, Médoc Cru Bourgeois, 2009

Joli nez d'épices douces, de réglisse, de fruits noirs, des notes toastées. En bouche, riche et de beau volume, chaud, savoureux, belle extraction en finesse, des tanins mûrs, finale assez longue.

Château Haut-Condissas, Médoc Cru Bourgeois, 2010

Belle note intense de vanille, d'épices douces, de chocolat, de fruits noirs bien mûrs. Riche et volumineux dès l'attaque, très belle matière savoureuse et extraite, du corps, des tanins fermes et encore légèrement boisés, très belle finale persistante.

Rollan de By "is in the air"

The quite recent history of the Rollan de By vineyards is a beautiful success story for a man who tamed the wine considering it as an art. Jean Guyon knew how to raise his Médocs in the highest spheres, in competition with the greatest growths of Bordeaux.

JEAN GUYON started his wine adventure with 2 ha on the plateau of By at Bégadan in the North of the Médoc. Château Rollan de By was born. Today he is at the head of a viticultural heritage of 180 hectares. Rollan de By sits on soils of gravels mixed with sands on clayey layers. Its situation in the North of the Médoc, between the ocean and the estuary, protects the vineyard from the extreme conditions.

It is planted by 70% with Merlot, 15% with Cabernet Sauvignon, 10% with Petit Verdot, 5% with Cabernet Franc. Between modernism and tradition, the team with a top-notch know-how operates traditional "reasonable" vine growing using the technology when it serves the quality of the wine. The cultural mode respects the environment: natural fertilizers, grass cover of the vineyard. Recently, solar panels have been installed on the roofs of the technical buildings, ensuring a big part of the supply of the necessary energy.

"I proved that the Northern Médoc does not have to be shamed in front of other appellations of Bordeaux."

Every grape variety is harvested separately. In the vat house, the grapes are carefully destemmed then sorted out, the vegetal parts and the berries in poor condition are removed. The alcoholic fermentation is operated in flat and conical tanks. The élevage in oak barrels of various origins and roasting completes the wines known for their delicious, juicy, finely extracted texture. The entire production is bottled at the chateau. Now Rollan de By produces some 1.3 million bottles a year.



▲ Jean Guyon and Paolo Basso

Rollan de By's image: Jean Guyon

Before becoming a wine grower, he was an interior designer, graduate from the prestigious Boule school, with an international career. He is also a collector of classic works and contemporary art. Jean Guyon considers that wine and art go hand in hand. This is the way he considers the grape turning into wine. The art is present everywhere in his domains. All around Haut Condissas, the gardens shelter pieces of art like Laurence Jenkell's giant sweets. The facade of the vat house has been "graffitied" with a huge Pop Art fresco signed by Damien Auriault, Ivan Bléhaut and Nicolas Larretche from Bordeaux.

Jean Guyon became one of those iconic characters of Bordeaux, who surprise and awe by their path, their originality, their speech too. Jean Guyon is not a man to be passive. His conviction that his terroir is excellent, his results in the blind tastings, his determination sometimes make of him a troublemaker in Bordeaux' sphere.





Excellent wines which took off

Jean Guyon aimed at getting the best expression of the Médoc thanks to the research for the ideal combination between terroirs, grape varieties, élevage. The very essence of this quest for excellence is Château Haut Condissas. This cuvée often defined as "a garage wine" is a way to thumb his nose to the detractors who said that a great wine would never be produced in the Médoc. Jean Guyon decided at the beginning of the 90s to isolate plots of land of Château Rollan de By, to cultivate them and to vinify them as Grands Crus.

He succeeded because his wines are now recognised to be Bordeaux wines with an inflexible quality for reasonable prices. They are crafted to be appreciated now, although endowed with a good ageing potential. Jean Guyon wanted supple wines, mainly Merlot, of immediate pleasure.

They especially classified among the greatest in the Grand Jury Européen blind tastings and are regularly rewarded, with a big success at Concours Général Agricole de Paris in 2015. Château Greysac is the most sold Cru Bourgeois in the United States with 160,000 bottles every year.

"Rollan de By is in the air" could be Jean Guyon signature song. Since 2006, Château Rollan de By is chosen every year blind tasted by Olivier Poussier, Best Sommelier of the World 2000, and more recently by Paolo Basso, for the business class of Air France. Château Haut Condissas and Château Tour Seran joined the *happy few* recently.

Haut Condissas also is a boutique-hotel to be discovered. Jean Guyon knew how to create a perfect balance between comfort, character and refinement. Just like his wines.

Sylvia van der Velden

— www.greysac.com —

The range of Rollan de By Vineyards

Cru Bourgeois du Médoc : Château Rollan de By, Château Tour Seran, Château Greysac, Château La Clare ; AOC Médoc, Château Haut Condissas, Château de By, Château Rose de By. The range is completed with Château Rollan de By Rosé, and *Collection Or*, a selection of the best plots of land of the domains with 5 references.

Paolo Basso came at Haut Condissas in May to share a moment of tasting with Jean Guyon.



▲ Paolo Basso

Château Tour Seran, Médoc Cru Bourgeois, 2009

Nice nose with spices, liquorice, black fruits, toasty notes. Rich and beautiful volum on the palate, warm, savoury, nice extraction with finesse, ripe tannins, quite long finish.

Château Haut-Condissas, Médoc Cru Bourgeois, 2010

Beautiful intense note of vanilla, sweet spices, chocolate, very ripe black fruits. Rich and voluminous at first taste, beautiful savoury and extracted material, full-bodied; firm and still slightly woody tannins, beautiful persistent finish.



Appartenant aux Mialhe depuis 1859, le Château Siran est la seule propriété en appellation Margaux à appartenir à la même famille depuis sept générations. Edouard en a pris les rênes en 2007 et après avoir partagé son temps entre l'Asie et la France, il s'y est définitivement installé en 2015. Avec Hubert de Bouïard, consultant du château depuis 2014, Edouard en a fait une propriété d'exception.

DOMINANT LE PLATEAU du sud Médoc, les vignes de Siran bénéficient d'un terroir assez exceptionnel de graves légères sur un sol qui a toujours été travaillé en labour naturel. Un autre gage de qualité : la densité de plantation avec 10 000 pieds de vigne par hectare. Quant aux cépages, leur répartition à Siran est singulière pour l'appellation Margaux avec entre 10 à 12 % de Petit Verdot, un cépage à la maturité précoce particulièrement adapté à la situation géographique du Château. Le pourcentage assez élevé de Merlot (45 %) est quant à lui emblématique des propriétés ayant appartenu à la famille Mialhe. Le Cabernet Sauvignon (45 %) complète cet encépagement.

Des vins tout en finesse

Un travail d'une extrême précision est mené depuis la vigne jusqu'à l'élevage des vins en barriques de chênes français pour les Margaux. La vendange est manuelle, le raisin ramassé à parfaite maturité et trié minutieusement tandis que la vinification est de type traditionnel avec une macération à frais des raisins (10 à 12°) avant le démarrage des fermentations.

Edouard et son maître de chai s'attachent à faire des vins fruités et élégants avec toute la légèreté et la finesse des Margaux, « des vins gourmands avec une pointe d'épices apportée par le Petit Verdot ». Siran est aussi un exemple



de la capacité de garde des grands vins de Margaux : 1912 est le plus ancien millésime encore existant dans les caves de la propriété et « une dégustation des 100 ans » organisée en 2014 avec des millésimes de 1914 à 2014 a confirmé l'extraordinaire fraîcheur de ces vins. Quant à 2015, « une année bénie des dieux », un grand millésime en perspective ?



▲ Édouard Mialhe

Un patrimoine à découvrir

Entre 2011 et 2015, Édouard Mialhe a effectué un important programme de travaux avec 2 millions d'euros investis pour la rénovation des chais de vinification et d'élevage et la mise en valeur du patrimoine du château. Un « Chai des Collections » a été créé afin de présenter un ensemble de 300 objets de collection autour de l'art et du vin, réunis par la famille Mialhe et encore jamais montrés au grand public. Une terrasse installée sur les toits des bâtiments permet de déjeuner ou dîner avec une vue panoramique sur le vignoble et la région. La propriété accueille aujourd'hui plus de 5 000 visiteurs par an, amateurs néophytes ou aguerris de grands vins et de patrimoine.

Valérie Massot Germe

Pour visiter: visites@chateausiran.com
— www.chateausiran.com —

Château Siran :

37 ha : 25 en appellation Margaux / 12 en Bordeaux
3 vins : *Château Siran* – Margaux / *Le S de Siran* – Margaux / *Le Saint-Jacques de Siran* – Bordeaux
Ouvert du 1^{er} mai au 30 septembre, 7 jours sur 7, dimanches et jours fériés. Sur rendez-vous le reste de l'année du mardi au samedi.

DÉGUSTATION DU CHÂTEAU SIRAN

par Paolo Basso

Château Siran 2010,

Margaux, rouge



Belle robe, dense, grenat, reflets tirant sur le jaune. Attrayante. Le nez est net, franc, ne triche pas ; très classique, typiquement bordelais. Sur les baies de cassis, le poivre, des notes de réglisse, fruité. Une belle maturité, une jolie richesse. La bouche est encore serrée et demande à s'épanouir. Elle a la fougue de sa jeunesse, belle concentration. A carafier impérativement au moins 1h. Demande encore quelques années pour s'épanouir.

Accords mets et vins : de toute évidence, une viande rouge juteuse, saignante (côte de bœuf) avec une sauce riche et généreuse, comme une sauce au jus de viande et huîtres.

Château Siran 2009,

Margaux, rouge

Robe pourpre aux reflets violacés. Nez dévoilant des arômes de petits fruits noirs (cerise noire, mûre sauvage, sureau) complétés par des fines touches de barriques. Bouche profonde et complexe sur des nuances de bois parfaitement bien intégrés. Finale d'une grande élégance étayée par une très belle trame. Service : 15°, en carafe. Garde : 2030.

Accord mets et vin : un grand vin complexe qui fait le pont entre la tradition et l'innovation. Une belle réussite.

Château Siran 2005,

Margaux, rouge

Robe rubis intense aux reflets violets, limpide, brillante et concentrée. Nez précis, concentré, dévoilant des parfums de petits fruits noirs confiturés (cassis, cerise, mûre, pruneau) rehaussés de note d'élevage, puis de café, de toasté, de poivre et de vanille s'ouvrant à l'aération sur une touche florale et réglissée. Attaque en bouche veloutée sur une matière mûre et fruitée. Finale remarquable d'une grande longueur. Un vin puissant offrant une matière charnue et structuré. Service : 15° en carafe. Garde : 2025.

Accord mets et vin : un gigot à la broche, pommes rattes et artichaut râté.

Château **SIRAN**

Fine Margaux wine

Owned by the Mialhes since 1859, Château Siran is the only property in the Margaux appellation to belong to the same family since seven generations. Edouard took over the management in 2007 and after having shared his time between Asia and France, he definitively settled in 2015. With Hubert de Boüard, consultant of the château since 2014, Edouard made of it an exceptional estate.



DOMINATING the Southern Médoc plateau, the vineyards of Siran benefit from a quite exceptional terroir of light gravels on a ground which was always worked in natural ploughing. Another guarantee of quality: the plantation density of 10,000 stocks per hectare. As for the grape varieties, their distribution in Siran is peculiar for the Margaux appellation with 10 to 12% of Petit Verdot, an early grape variety particularly adapted to the geographical situation of the Château. The quite high percentage of Merlot (45%) is also symbolic of the properties having belonged to the Mialhe family. The Cabernet Sauvignon (45%) complements the grape varieties.

Such finesse

An extremely precise work is done from the vine to the elevage in French oak barrels for Margaux. The harvest is manual, the grape collected at perfect maturity and carefully sorted out, and the vinification is traditional with cool maceration of the grapes (10-12°C) before the starting of the fermentations.

Edouard and his cellar master attempt to make fruity and elegant wines with all the lightness and finesse of Margaux, "delicious wines with a hint of spices provided by the Petit Verdot". Siran is also an example of the ageing potential of

the great wines of Margaux: 1912 is the oldest vintage still laying in the cellars of the estate and "a 100-year tasting" organised in 2014 with wines from 1914 till 2014 confirmed the extraordinary freshness of these wines. As for 2015, "a year blessed by the gods", a great vintage in perspective?



A heritage to discover

From 2011 to 2015, Edouard Mialhe made an important works with 2 million euros invested for the renovation of the vinification and elevage cellars and the restoration of the château's heritage. A "Collection Cellar" has been created to present a set of 300 collector's items about art and wine, gathered by the Mialhe family and never shown before to the general public. A terrace settled on the roofs of the buildings enables to have a lunch or a dinner with a panoramic view over the vineyard and the region. Today, the estate welcomes more than 5,000 visitors a year, novice or well-informed great wines and heritage lovers.

Valérie Massot Germe

To visit: visites@chateausiran.com
— www.chateausiran.com —

Château Siran :

37 ha : 25 in the Margaux appellation / 12 in AOC Bordeaux.

3 vins : *Château Siran* – Margaux / *Le S de Siran* – Margaux / *Le Saint-Jacques de Siran* – Bordeaux

Open from May 1st till September 30th, 7 days a week, on Sundays and holidays.

By appointment the rest of the year from Tuesday to Saturday.

TASTING CHÂTEAU SIRAN

by *Paolo Basso*

Château Siran 2010, Margaux, red



Beautiful aspect, dense, garnet-red, nearly yellow shades. Appealing. The nose is neat, pure, does not cheat; very classical; typically a Bordeaux wine. With blackcurrant berries, pepper, notes of liquorice, fruity. A beautiful maturity, a nice richness. The palate is still tight and needs to develop. It has the energy of its youth, a good concentration. To decant imperatively at least 1 hour before. Needs some more years to bloom.

Match with food: obviously a juicy, bloody red meat (prime rib of beef) with a rich and generous sauce, as gravy and oysters sauce.

Château Siran 2009, Margaux, red

Purple colour with purplish tinges. A nose revealing aromas of small black fruits (black cherry, wild blackberry, elderberry) completed with a fine hint of barrels. Deep and complex palate with shades of perfectly integrated wood. Great elegance in a finish supported by a beautiful background. Service: 15°, in a carafe. Ageing: 2030.

Match with food: a complex fine wine which makes a bridge between tradition and innovation. A beautiful success.

Château Siran 2005, Margaux, red

Intense ruby-red colour with purple tinges, limpid, brilliant and concentrated. Precise nose, concentrated, revealing scents of jammy small black fruits (blackcurrant, cherry, blackberry, prune), enhanced with notes of elevage, then coffee, toast, pepper and vanilla which open up after swirling with a floral and liquorice touch. Velvety first taste with a ripe and fruity material. Remarkable finish with a great length. A powerful wine offering a fleshy and structured material. Service: 15° in a carafe. Ageing: 2025.

Match with food: grilled leg of lamb, fingerling potatoes and artichoke.



▲ Jean-Philippe Cazaux

Château LA GRAVE

Et si le Médoc avait aussi ses communales ? Les marchands savent bien que certains village du nord Médoc produisent de grands vins. On y fait des vins merveilleux dans des propriétés récemment reprises par des grands noms ou des passionnés. Le Château La Grave en est un exemple.

Un potentiel à optimiser

SITUÉ AU MILIEU du village de Blaignan, au-dessus de Saint-Estèphe et à 7 km de la rivière Gironde, le Château La Grave s'étend sur 16 ha de terres argilo-calcaires. C'est une propriété en rangs de vignes étroits avec une densité de plantation de 8 300 à 8 500 pieds par hectare, de Merlot (59 %), Cabernet Sauvignon (40 %) et Petit Verdot (1 %). Les Cadis, très vieille famille du Médoc à qui elle appartenait depuis les années 50, ont soigneusement entretenu ce vignoble planté en 1956, 1974 et 2009. Jean-Philippe Cazaux, négociant bordelais, découvre ce petit bijou en 2014 et s'en porte acquéreur avec trois autres actionnaires : Les Vignobles Peyronie déjà propriétaire du Château Fonbadet à Pauillac, Marnix Engels, agent néerlandais en vins de renom, et Antoine Firmenich, passionné de vins, administrateur de la société Firmenich, une entreprise suisse et leader global de création d'arômes alimentaires et de parfums, fondée en 1895.

Pour produire des émotions

« Cultiver des émotions » et faire de chaque bouteille du Château La Grave une expérience unique, tel est le credo qui guide désormais Jean-Philippe Cazaux et son équipe. Les sols sont retravaillés pour diminuer l'utilisation des désherbants ; les 16 ha de vignes ont été divisés en 32 parcelles selon le cépage, l'âge des vignes et le terroir pour permettre une vinification et un élevage parcellaire ; les assemblages sont réalisés après la phase d'élevage (en barriques pour 30 à 40 % des vins selon le millésime). L'agrément en Crus Bourgeois est en cours et devrait être effectif pour le millésime 2014 du Château La Grave.

Oenotourisme au château et au village

Un programme de développement de l'oenotourisme à la propriété mais aussi dans le village de Blaignan est aussi en cours. Accueil, réceptif et chambres d'hôtes au château sont en chantier et devraient être opérationnels à l'été 2016. Blaignan, dont 100 % du vignoble est en AOC, proposera autour de tous ses vignobles un espace boutique, des initiations à la dégustation et des cours de cuisine, un restaurant et une mini ferme biologique. Un ponton permettant de relier Bordeaux par la rivière rendra enfin le village très accessible.

Si le Château La Grave était encore récemment un vin inconnu, il deviendra très vite une référence du Nord Médoc tout en participant à l'émergence de cette région viticole. L'excellence du millésime 2015 en sera la preuve !

Château La Grave

1^{er} Vin :

Château La Grave – *Médoc rouge*

2^e vin :

Les Anges de La Grave – *Médoc rouge*

Château Cadis – *Médoc rouge*

5 rue du 19 Mars – 33340 Blaignan

Contact : Jean Philippe Cazaux :

+ 33 (0)6 08 57 05 80

saslagrave@outlook.fr

And if the Médoc also had its local appellations? The traders know well that some villages in the North of the Médoc produce fine wines. Wonderful wines are made in properties recently taken over by famous names or enthusiasts. Château La Grave is one of those.

A potential to be optimized

LOCATED in the middle of the village of Blaignan, North of Saint-Estèphe and 7 km from the Gironde river, Château La Grave extends over 16 ha of clay and limestone lands. It is a property with narrow rows of vines with a plantation density of 8,300 to 8,500 stocks per hectare, of Merlot (59%), Cabernet Sauvignon (40%) and Petit Verdot (1%). The Cadises, very old family from the Médoc to whom it belonged since the 50s, carefully maintained this vineyard planted in 1956, 1974 and 2009. Jean-Philippe Cazaux, trader of Bordeaux, discovers this small jewel in 2014 and acquires it with three other shareholders: Peyronie Vineyards, already owner of the Château Fonbadet in Pauillac, Marnix Engels, Dutch agent for renowned wines, and Antoine Firmenich, a wine enthusiast, administrator of the Firmenich company, a Swiss company and global leader of creation of food aromas and perfumes, established in 1895.

Producing emotions

"Cultivating emotions" and making of each bottle of Château La Grave a unique experience, such is the motto that now guides Jean-Philippe Cazaux and his team. The soils are worked over to decrease the use of weedkillers; 16 ha of vines have been divided into 32 plots of land according to the grape variety, the age of the vines and the terroir to enable a by-plot winemaking and elevage; the blends are done after the elevage (in barrels at 30 to 40% of the wines according to the vintage). The registering as a Crus Bourgeois is in progress and should be actual for the 2014 vintage of Château La Grave.

Wine tourism at the château and in the village

A program of development of wine tourism at the estate but also in the village of Blaignan is also in progress. Reception, events and guest house at the château are under construction and should be ready for summer 2016. Blaignan whose vineyard is at 100% an AOC will propose a boutique, introduction to tasting and the cooking lessons, a restaurant and a mini organic farm. A dock enabling to get to Bordeaux by the river will finally make the village very accessible.

If Château La Grave was still unknown until recently, it will soon become a reference of the North of the Médoc while contributing the emergence of this wine producing region. Which will soon be evidenced by the excellence of the 2015 vintage!

Château La Grave

1st wine:

Château La Grave – Médoc rouge

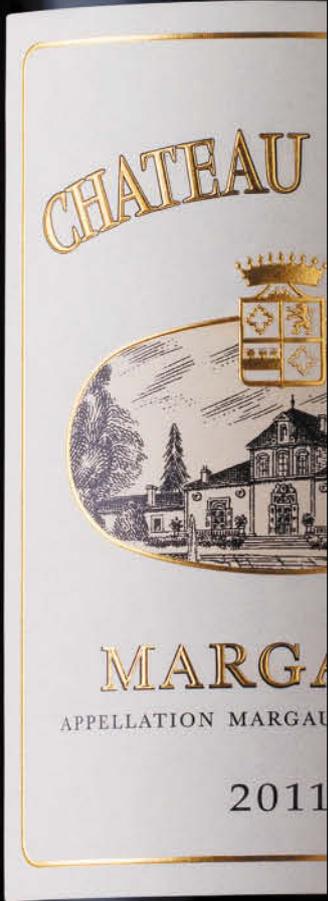
2nd wine:

Les Anges de La Grave – Médoc rouge
Château Cadis – Médoc rouge



▲ Antoine Firmenich

5 rue du 19 Mars – 33340 Blaignan
Contact : Jean Philippe Cazaux :
+ 33 (0)6 08 57 05 80
saslagrave@outlook.fr



Bride Valley Blanc de Blancs

Le premier effervescent anglais aux Etats-Unis

Steven Spurrier, écrivain du vin et conférencier connu, a signé un accord avec l'importateur Boisset Collection pour importer ce qui sera un des premiers vin anglais actuellement vendu aux Etats-Unis.

STEVEN SPURRIER lancera son *Bride Valley Vineyard Blanc de Blancs 2013* le 28 janvier au Winter Wine Festival de Naples en Floride conjointement aux vins de Nappa Valley du Château Montelena et de Stag's Leap Wine Cellars, des domaines qui produisent des vins reconnus mondialement suite au Jugement de Paris de 1976 organisé par Steven Spurrier. Suite à cela Bride Valley Blanc de Blancs sera vendu directement par Raymond Vineyards (propriété de Jean-Claude Boisset) avant d'être distribué plus largement aux US en octobre.



▲ Steven et Bella Spurrier

Les 25 ares qui composent Bride Valley Estate de Steven et Bella Spurrier dans le Dorset reposent sur des sols kimméridgien de craie et de calcaire qui contribuent à apporter un style vif que la critique du vin Jane Macquitty du Times of London décrit ainsi : « Ce pétillant anglais de grande classe, avec un dosage minimal et seulement 11,5 % d'alcool, est l'expression éblouissante d'un Chardonnay dont le fin croquant du zeste de citron et de la pomme verte crée une effervescence qui le rendent si sacrément bon », en parlant du Bride Valley Blanc de Blancs 2013.





▲ Steven Spurrier et Graham Fisher.

Il y a plus de 25 ans, Stuart Moss, né à Chicago, créa le domaine Nyetimber dans le Sussex dans l'intention de créer des vins effervescents produits sur place à partir des principaux cépages champenois, selon les principes de fabrication du Champagne, jusqu'à battre des Champagnes millésimés dans la catégorie des vins effervescents au UK's International Wine & Spirit Competition. Depuis, un autre domaine du Sussex, Ridgeview, fit de même aux Decanter's World Wine Awards, et fut ensuite servi par la reine Elizabeth au Président Chinois XI à Buckingham Palace. « Le vin effervescent anglais a fait son entrée... plus de 2000 hectares plantés, principalement dans le sud de l'Angleterre, c'est une force qu'il ne faut pas sous-estimer », affirme Steven Spurrier.



David a une expérience personnelle et professionnelle riche. Il est diplômé Master Sommelier Advanced Level, il forme des sommeliers et est né aux Etats-Unis. Il a longtemps contribué à l'ancien magazine *Sommelier Journal*, et organise et anime nombre d'événements liés au vin.

David's work experiences and history are both vast and diverse. He passed the Court of Master Sommeliers advanced level, he teaches sommeliers in Europe and is native US. He worked many years as contributing editor and columnist for the US's now-defunct *Sommelier Journal*, and his developing and executing international wine trade events & promotions.

Bride Valley Blanc de Blancs

The first UK sparkling in the US

Famed wine writer and speaker Steven Spurrier has contracted with US importer Boisset Collection to import what will be one of the first English wine currently sold in the US.

STEVEN SPURRIER will launch his *Bride Valley Vineyard Blanc de Blancs 2013* on January 28 at Florida's Naples Winter Wine Festival in conjunction with wines from Napa Valley's Chateau Montelena and Stag's Leap Wine Cellars, wineries which produced wines that first garnered international recognition through Spurrier's 1976 'Judgement of Paris' tasting. Thereon Bride Valley Blanc de Blancs will be sold directly through Jean-Claude Boisset's Raymond Vineyards in Napa Valley until being released into general US distribution in October.

Steven & Bella Spurrier's 25 acre Bride Valley Vineyard in Dorset county rests upon Kimmeridgian chalk and limestone soils which help in giving it a lively style, one The Times of London wine critic Jane Macquitty describes as "this nifty English sparkler with minimum dosage and just 11.5% alcohol, is a razzle-dazzle of a Chardonnay whose crisp, slim lemon zest and green apple crunch of a fizz makes it so darned good," referring to Bride Valley's 2013 Blanc de Blancs.



▲ Bella Spurrier

Over 25 years ago Chicago-born Stuart Moss established Sussex's Nyetimber winery with the intention of creating sparkling wines grown on-site from Champagne's major grapes and produced entirely on its principles, going on to beat vintage Champagnes winning the sparkling wine award at the UK's International Wine & Spirit Competition. Since then fellow Sussex winery Ridgeview did the same at Decanter's World Wine Awards, then to be served by HM Queen Elizabeth to President Xi of China at Buckingham Palace. "English sparkling wine has arrived...with over 2,000 hectares planted, mostly in southern England, it is a force to be reckoned with," asserted Spurrier.



LES VINS EFFERVESCENTS AMÉRICAINS

L'ÉLABORATION de vins pétillants aux Etats-Unis remonte à la moitié du 19^e siècle lorsque l'Etat de New York dominait la production avec le Catawba, une variété à peau rouge toujours utilisée de nos jours pour son caractère 'foxé'. Aujourd'hui la Californie domine la production de tous les types de vin y compris celle des vins avec une effervescence obtenue naturellement dans la bouteille depuis que cette méthode a été introduite dans le Comté de Sonoma dans la deuxième moitié du siècle. Ces vins sont obtenus à partir d'une grande variété de cépages, bien que le Chardonnay et le Pinot Noir prédominent dans la majorité des meilleurs vins produits selon la méthode traditionnelle considérée comme originaire de Champagne.



Le développement de domaines produisant des vins effervescents explosa dans les années 90. De nombreux projets émergèrent tout comme ceux initiés par les maisons de Champagne, incités par la domination de la Nappa Valley en Californie. C'est là que Schramsberg Winery s'installa en pionnier à la fin des années 60. Il rencontre rapidement le succès grâce à la production d'un demi-sec composé du cépage Flora, toujours produit à ce jour dans un vin style Crémant. S'approvisionnant maintenant dans quatre comtés, son Blanc de Noirs est exclusivement produit avec du Pinot Noir et fut le premier du genre élaboré aux Etats-Unis.

Préoccupations climatiques et pressions du marché s'avèrent contradictoires pour la viticulture et la production des vins effervescents en Nappa Valley, alors l'intérêt s'est porté sur des zones plus fraîches et moins développées dans les comtés de Sonoma et Mendocino. Quittant Paris en 1976, la famille Sterling s'installa dans la Green Valley de Sonoma où ils fondèrent Iron Horse Vineyards. Les cuvées *Wedding* et *Russian* sont les socles d'un portefeuille varié de vins pétillants et tranquilles élaborés à partir de Chardonnay et Pinot Noir.

Parmi la poignée de maisons de Champagne à investir en Californie, Louis Roederer installa en 1982 un poste avancé dans le comté de Mendocino alors inexploité. La notion de domaine est respectée avec ses 230 hectares de vignes, aujourd'hui supervisé par l'Alsacien Arnaud Weyrich qui re-

présente la figure de proue de la viticulture dans la brumeuse Anderson Valley.

En 2006 la famille Caraccioli s'intéressa aux vins pétillants dans les Santa Lucia Highlands avec le précieux soutien d'un ancien de chez Roederer, Michel Salgues, bien que que la plupart des gens, moi y compris, entendent parler d'eux seulement en 2015 lorsque leur *Brut 2007* remporta le prix du meilleur effervescent américain au Champagne & Sparkling Wine World Championships.

L'Etat de New York domine en son temps le marché américain. Avec une faible production et des consommateurs qui préféraient des vins tranquilles, le dégorgement à la commande est la coutume dans la région

des Finger Lakes ce qui permet d'ajuster le dosage au besoin. Le fruité de leurs vins pétillants est la signature de cette région du nord au climat frais. Par comparaison à des climats plus chaud, les raisins obtiennent moins de maturité phénolique mais semblent avoir plus de fruité à des taux de sucres moindres.

Mark Wagner produit son *Lamoureux Landing Brut* depuis la création de son domaine en 1990 avec du Chardonnay et du Pinot Noir, tous ses raisins provenant de sa propre production sur 105 acres. « J'avais ce bagage d'avoir grandi dans une famille où on ne comptait que sur soi-même pour trouver des solutions aux problèmes », ce qu'il fait avec de nombreux cépages dont le Gruner Veltliner d'Autriche.

En 1995 la famille Peterson du domaine Swedish Hill commença à exploiter ce qui fait aujourd'hui 87 acres, sortant son Brut seulement les années les plus fraîches ; les autres vins effervescents sont fermentés en cuves.

En 2005 Nancy Irelan quitta son poste de vice-présidente de la R&D de Gallo Winery pour New York où elle avait saisi l'opportunité d'investir et contribuer au développement d'une région. Son mari et elle expérimentent les fermentations spontanées au domaine Red Tail Ridge. J'en ai dégusté un exemple, le Riesling Pétillant 2014 qui exhalait les fruits mûrs sur un bon équilibre. « Je ne me contente pas des fêtes, je bois du pétillant tous les jours, même sur une pizza et des frites », plaisante-t-elle.

Herman J. Wiemer Winery produit des effervescents depuis 1985 à partir de Pinot noir et Chardonnay spécialement cultivés pour les pétillants, « utilisant les années les plus fraîches pour les bulles et les plus chaudes pour les vins tranquilles », explique le directeur de l'Espace Dégustation Jeremy Coffey.

Je fis connaissance avec le domaine Glenora, non à mon rendez-vous avec un fidèle partisan de la viticulture dans la région, Steve DiFrancesco, mais au bar à vin Microclimate (Genève) où Bob Madill, expert marketing, me gâta, ainsi que quelques autres (dont la résidente genevoise Sophie Pailard et la propriétaire de bar Stéphanie Mira de Orduna, originaire du Languedoc) avec un Pinot Noir Rosé 1991 qui se tenait encore étonnamment bien.

Le vigneron Morten Hallgren et sa femme texane Lisa arrivèrent ici (aux Finger Lakes) en 1999 après avoir travaillé à Castel Roubine, domaine familial de Morten en Provence, et pour d'autres domaines. « J'ai toujours été choqué de voir qu'aux Etats-Unis les régions au climat frais ne produisaient pas de vin », dit le jovial Danois. « Nous avons le potentiel de développer cette région grâce à l'application des techniques que j'ai apprises à Montpellier. »

Et enfin, Larry Mawby de Leelanau au Michigan commença à produire des effervescents en méthode traditionnelle en 1984 avec le crédo : « Expliquez aux consommateurs que le vin est un produit essentiel et amusez-vous ! ». Larry Mawby travaille aussi pour d'autres domaines afin qu'ils s'essayent aux vins effervescents, convaincu que dans 20 ans il y aura plus de producteurs de pétillants. Sa meilleure vente est sa bouteille à l'étiquette rose *M. Lawrence 'Sex'* fermenté en cuve.

David Furer

Dégustation

CALIFORNIE

Schramsberg, Blanc de Noirs 2011

Représente parfaitement la nouvelle tendance de la maison à produire un style corsé. Remarquablement riche et levuré, sans sacrifier l'équilibre et le caractère fruité attendu du Pinot Noir. Sans conteste in hommage à la Napa Valley.

Schramsberg's BdN est disponible en France ; le Blanc de Noirs NM de Roederer peut être trouvé en Grande Bretagne sous l'étiquette 'Quartet', et certains vins de New York sont disponibles au Luxembourg sur www.newyorkwines.eu (+352 621 130251).

Roederer Estate L'Ermitage 2007

La tête de cuvée de la maison est fermentée et élevée en barrique, ce qui n'est pas étranger à son corps plein. Différents niveaux d'arômes, complexe, une explosion de fruits, noix et épices. Finale longue.

Iron Horse Classic 2010

Croquant, net, corps de moyenne intensité, mousse persistante, pomme verte et note fine minérale lui procurent une personnalité vive et fraîche.

Caraccioli 2007/2009 Rose

Les deux millésimes montrent un nez réservé inhabituel sur les fruits confits rouges, air marin et levures. Corps et acidité moyens sans tanins perceptibles, le 2009 se montrant plus profond et complexe au palais. Dégusté 3 jours plus tard, laissé ouvert et au frais, les deux s'avèrent excellents en vins tranquilles, bien que ce soit l'acidité plus fine et le corps moins corsé du 2007 qui firent filer la soirée sur une épaule d'agneau non assaisonnée avec aubergines, oignons et poivrons.

NEW YORK

Konstantin Frank Cremant Riesling NV

Nez vif, frais sur le zeste de citron vert, et palais typique des Riesling des Finger Lakes. Très légère pointe de sucrosité mais belle acidité.

Lamoureux Landing 2009 Brut

Puissants arômes de levures et de pomme sucrée, effervescence régulière et intense. Caractère malique net, corps d'intensité moyenne, finale moyenne.



Red Tail Ridge 2011

Blanc de Noirs

Nez de cerise de faible intensité ; arôme imposant et vif de cerise et de framboise au palais. Acidité assez intense, corps moyen, finale sur le toasté et les fruits blancs séchés crémeux.

Swedish Hill 2006 Brut

Nez toasté et palais levuré par moments. Pas de chène, palais concentré sur le fruit sec. Un style inhabituel, corsé, mais cependant sec.

MICHIGAN

L. Mawby 2005 Mille (100 % Chardonnay)

Nez très crémeux. Palais délicieux, crémeux ; goût de poire.

US SPARKLING WINES OVERVIEW

US PRODUCTION of sparkling wines dates to the mid-19th century when New York state dominated production with the *vitis labrusca* and *vitis vinifera* cross Catawba, a red-skinned variety still in use today noted for its 'foxy' character. Today California dominates for all styles of wine including that of wine fashioned with bubbles, naturally done in the bottle since first being introduced to Sonoma County in the latter part of that century. These wines have been made from a wide variety of grapes though Chardonnay and Pinot noir predominate for the majority of the better wines made in the traditional method thought to have originated in Champagne.

The growth of US sparkling winery development skyrocketed in the 1990s. Many homespun projects had arisen along with those initiated by Champagne houses spurred by the ascendance of California's Napa Valley. There Schramsberg Winery had established itself as a preeminent producer dating to the late 1960s. Early success was found fashioning a demi-sec from the Semillon and Gewurztraminer cross Flora, still made today in a Cremant style. Sourcing its fruit today from four counties, its Blanc de Noirs is made exclusively from Pinot Noir and was the first of its type made in the US.

Climate concerns and market pressures proved themselves in conflict for Napa Valley sparkling wine viticulture and production, so interest spread to cooler and less developed areas in Sonoma and Mendocino counties. Leaving a life in Paris in 1976, the Sterling family settled into Sonoma's Green Valley where they established Iron Horse Vineyards. 'Wedding' and 'Russian' cuvées form the basis of a diverse portfolio of both sparkling and still wines based upon Chardonnay and Pinot noir.

One of a handful of Champagne firms to invest in a California winery was Louis Roederer when in 1982 it founded an outpost in then-remote Mendocino County. The estate model is adhered to with its 230 ha of vineyards, today overseen by Alsacien Arnaud Weyrich who acts as a leading viticultural light in foggy Anderson Valley.

In 2006 the Caraccioli family cast their eyes to sparkling wines in the Santa Lucia Highlands with the able assistance of Roederer veteran Michel Salgues though I and much of the world became aware of them upon their 2007 Brut winning 'Best US Sparkling Wine' at 2015's Champagne & Sparkling Wine World Championships.

New York state once dominated the US marketplace. With low production and a consumer base that prefers still wines, disgorging sparkling wines as the market demands is com-

monplace in New York's ascendent Finger Lakes region, a factor allowing producers to adjust the dosage as needed. Fruit-forwardness in their bubbles is a regional character in this cool northerly climate. Compared to warmer climates its grapes ripen less phenolically but seem to have more fruit character at lower sugar levels.

Mark Wagner been making his Lamoureux Landing Brut since his winery's 1990 inception from Chardonnay and Pinot noir, with all grapes culled from 105 acres of

estate-grown fruit. "I had the background of growing up in a farming family when you relied upon yourself to create solutions to problems," something he does with numerous varieties including Austria's Gruner Veltliner.

In 1995 Swedish Hill's Peterson family began farming what's now 87 acres, making its Brut only in the coolest years, the remaining bubbly tank-fermented.

Nancy Ireland left her position as VP for R&D for Gallo for New York in 2005 seeing the opportunity to invest and help grow a region. She and partner/husband Michael Schnelle dabble with spontaneous fermentations at Red Tail Ridge, an example of which I tasted in the form of a 2014 Riesling Petillant that showed a lot of ripe fruit with good balance. "I don't need to hold back on celebrating so I drink sparkling wine every day, drinking it even with pizza and potato chips," she laughed.



▲ Joy Sterling, Iron Horse Vineyards.

Sparklers have been produced at Herman J. Wiemer Winery since 1985 where Pinot noir and Chardonnay had been growing specifically for the production of bubbly "from the region's cooler vintages using the warmer vintages to make still wines," said tasting room manager Jeremy Coffey.

My introduction to Glenora wasn't at my pre-appointed meeting with regional winemaking stalwart Steve DiFrancesco but rather at the 'wining' hole of Microclimate where marketing expert Bob Madill treated me and others (including Geneva resident Sophie Paillard and bar owner Stephanie Mira de Orduna of Languedoc) to a 1991 Pinot noir Rosé which was holding up surprisingly well.

Owner/winemaker Morten Hallgren and Texan wife Lisa arrived here in 1999 after working for Morten's Provence family estate of Castel Roubine and other wineries. "It always shocked me that in the US there's a lack of truly cool climate wine regions," said the jovial Dane. "We saw the potential of applying winemaking techniques I learned in Montpellier to move this region forward."

And lastly, Leelanau Michigan's Larry Mawby began making traditional method sparkling in 1984 with the credo "tell consumers that wine's an essential product, and have fun with it." Mawby does custom work for other wineries so they can dabble in bubbly, thinking that in 20 years there will be more local contemporaries making sparkling wines. His biggest seller is the tank-fermented pink brand labeled M. Lawrence 'Sex'.

David Furer

Tasting

CALIFORNIA

Schramsberg, Blanc de Noirs 2011

Fully representative of this house's tendency towards a full-bodied style, it was remarkably rich & yeasty without sacrificing balance and adherence to the red fruit character expected of a Pinot noir. Unmistakably, complementarily Napa Valley.

Schramsberg's BdN is spottily available in France, Roederer's NV may be found in the UK under the 'Quartet' label, and some NY wines may be found via Luxembourg's www.newyorkwines.eu/+352 621 130251.

Roederer Estate L'Ermitage 2007

The house's tête de cuvée is barrel-fermented and -aged, a key factor in its full body. Layered, complex array of fruit, nut, and spice character. Long finish.

Iron Horse Classic 2010

Crisp, clean, light-medium body, persistent mousse, green apple and fine mineral sense give this a lively and fresh personality.



Caraccioli 2007/2009 Rose

Both vintages demonstrated an unusually restrained nose of confit red fruits, sea air, and yeast; medium body/acidity with no perceptible tannin with the 2009 showing greater depth and complexity on the palate. When tasted 3 days later, having been left open and chilled, both were equally excellent as still wines yet it was the 2007's finer acidity and lesser body that carried the evening briskly cutting through unseasoned roasted goat shoulder, eggplant, onions and peppers.

NEW YORK

Konstantin Frank Cremant Riesling NV

Bright, fresh limeskin nose and palate typical of Finger Lakes Riesling. The merest hint of sweetness but with plenty of acidity.

Lamoureux Landing 2009 Brut

Strong yeast and sweet apple aromas, consistent and intense perlage. Clean malic acid character, light-medium body, medium finish.

Red Tail Ridge 2011 Blanc de Noirs

Low intensity cherry nose with a big and bright cherry and raspberry flavor. Medium-high acidity, medium body, toast and creamy dried white fruit finish.

Swedish Hill 2006 Brut

Toasty nose and palate from time on yeasts—no oak, concentrated dried fruit palate. An unusual, full-bodied style yet totally dry.

MICHIGAN

L. Mawby 2005 Mille (100 % Chardonnay)

Very creamy nose. Delicious, lightly creamy palate, pear flavor.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Acquis en 2010, à son fondateur, ce petit château dont les bâtiments et les chais remontent à 2004, s'étend aujourd'hui sur 5 hectares des meilleurs sols de l'appellation St Estèphe.

Planté de parcelles de Merlots, de Cabernets Sauvignon, et de Petits Verdots dont la moyenne d'âge est de 35 à 40 ans, il domine ses terroirs de Graves Argilo-Calcaire, tout près de ses grands frères que sont Tronquoy Lalande, Château de Pez, et Pomys.

Proche des rives de l'Estuaire de la Gironde, fleuve majestueux et porteur de la douce humidité des soirs d'été, ce paysage cher au Duc d'Epéron, et à François Mauriac, apporte par la présence des cailloux roulés depuis des millénaires, entre les rangs des vignes, un effet thermique spécifique, conservant des températures élevées, qui en automne au moment des vendanges laissent les raisins au meilleur de leur murissement.

La traduction d'une telle alliance d'un climat avec ses sols, s'appelle le Terroir...

— SCEA L'Argilus du Roi —

Lieu dit Taste Sud - Leyssac

1 rue du Brame Hame - 33180 ST-ESTEPHE

T. +33 6 14 61 18 80

contact@chateaulargilusduroi.fr



Vin

actus

6^e Sélection des Crus Bourgeois du Médoc 2013
Vinipro, nouvelles ambitions en 2016

BRÈVES
Fête de la St-Vincent à St-Maximin-la Ste-Baume
Epernay se pare de ses Habits de Lumière
Millésime Bio, la plus grande cave bio du monde !

Le 21^{ème} Trophée Gosset Celebris
Domaines Paul Mas
Paris accueille de nouveaux
« Saké Sommeliers »

FRANCE
Les grandes cuvées de Bergerac et de Duras
La 2^e édition Salon Exp'Hotel 2015
Les Editions des Vins Rares
On the Rhône Again in Paris
Vinisud, salon leader des vins méditerranées

MONDE
Les Vins du Liban, la sélection de la rédaction
8^e Hong Kong International Wine & Spirits Fair
ProWein 2016

6^e Sélection des Crus Bourgeois du Médoc 2013

La Sélection Officielle 2013 des Crus Bourgeois du Médoc a été dévoilée fin septembre. Elle rassemble 251 Crus Bourgeois du Médoc issus de 7 AOC médocaines : Médoc, Haut-Médoc, Listrac-Médoc, Moulis, Margaux, Pauillac et Saint-Estèphe. Une belle diversité d'AOC prestigieuses, mais aussi de vigneronnes, hommes et femmes à la tête de propriétés souvent encore familiales, qui donne aux vins une grande richesse gustative regroupée derrière une philosophie du terroir et une histoire commune, pour mieux regarder ensemble et prendre part à ce que sera le vignoble et le vin de demain. Liste complète sur : www.crus-bourgeois.com



The Official Selection of the 2013 Médoc Crus Bourgeois has been unveiled in late September. It lists 251 Médoc Crus Bourgeois du Médoc from 7 AOCs: Médoc, Haut-Médoc, Listrac-Médoc, Moulis, Margaux, Pauillac and Saint-Estèphe. A beautiful diversity of prestigious AOCs, but also of wine growers, men and women at the head of estates often still family-owned, which gives the wines a great gustatory richness, gathered under a philosophy praising the terroir and a common history, to better look together and participate in the vineyard and the wine of tomorrow. List on: www.crus-bourgeois.com

Vinipro, nouvelles ambitions en 2016

Initialement positionné sur le secteur des vins de Bordeaux et du Sud-Ouest, le Salon souhaite s'ouvrir pour 2016 aux territoires de la nouvelle grande région Aquitaine, Limousin et Poitou-Charentes. Une nouveauté liée à son offre marquera aussi la prochaine édition : le salon élargit sa nomenclature jusque-là réservée aux vins tranquilles et intègre les spiritueux. Bordeaux-Vinipro-Sud Ouest s'inscrit dans le calendrier 2016 comme le premier rendez-vous professionnel de la filière de l'année. Les 17, 18, 19 janvier prochains, ce sont ainsi plus de 400 exposants (négociants, producteurs, unions de producteurs ...) qui sont attendus au Parc des Expositions de Bordeaux.



Initially positioned in the segment of the wines from Bordeaux and the South West, the fair wishes to open up in 2016 to new territories. A new feature will thus mark the next edition: the fair broadens its catalogue until now reserved for still wines to spirits. Bordeaux-Vinipro-Sud Ouest is the first appointment in 2016 for the professionals of the industry. On January 17-18-19 over 400 exhibitors (merchants, producers, producer unions ...) are awaited at Parc des Expositions in Bordeaux.

■ www.bordeaux-vinipro.com

Fête de la St-Vincent à St-Maximin-la Ste-Baume

Les vigneronnes de toutes les Appellations Provençales se rassembleront le dimanche 31 janvier 2016 pour fêter leur Saint Patron, Vincent, au Couvent Royal de Saint Maximin la Sainte-Baume. Traditionnellement, la Fête de la Saint-Vincent inaugure la dégustation des rosés et des blancs 2015, en avant-première, ainsi que les rouges de millésimes plus anciens. Le Concours des Rosés récompensera quatre vins des millésimes 2015 et 2014. Enfin la truffe noire s'invitera à la Fête et sera mise en exergue au travers d'ateliers culinaires. Programme et informations : « Les Sarments de Saint-Vincent » - Tél. 04 94 69 86 83/06 87 73 34 18 - Arnaud Degioanni. Tél. 06 20 49 17 55 - degioanniarnaud@yahoo.fr

The wine growers of all the appellations of Provence will gather on Sunday January 31st, 2016 to celebrate their holy saint-Vincent, at the Royal Convent in Saint Maximin la Sainte Baume. Traditionally the feast inaugurates the tasting en primeur of the 2015 white and rosé wines, as well as the older red wines. The Contest for the Best Rosés will award four wines of 2015 and 2014. At last the black truffle will be invited at the feast and will be highlighted through culinary workshops. Programme and informations : « Les Sarments de Saint-Vincent » - Tél. +33 (0)4 94 69 86 83/+33 (0)6 87 73 34 18 - Arnaud Degioanni. Tel. +33 (0)6 20 49 17 55 - degioanniarnaud@yahoo.fr

EPERNAY se pare de ses Habits de Lumière

La traditionnelle fête de l'Avenue de Champagne et du Champagne lancera son coup d'envoi vendredi 11 décembre et animera les rues d'Epéray jusqu'au dimanche. Parade féérique et loufoque, dégustations de Champagne, visites des caves, Habits de Saveurs, parade de voitures anciennes, rejoignez amoureux du vin et des belles pierres dans cet avant-goût de fêtes de fin d'année.

■ habitsdelumiere.epernay.fr

The traditional celebration of the Avenue de Champagne et of the Champagne will start on Friday, December 11th and will liven up the streets of Epéray until the Sunday. Fairy and crazy parade, Champagne tastings, visits in the cellars, Habits de Saveurs workshops, parade of old cars, come and join the wine and heritage lovers in this celebration with a taste of Christmas.



Millésime Bio, la plus grande cave bio du monde !

Les 25-26-27 janvier 2016, le salon Millésime Bio ouvre ses portes au Parc des Expositions à Montpellier. Avec un concept unique au monde, une fréquentation qualitative et internationale, Millésime Bio un salon de professionnels pour les professionnels exclusivement consacré aux vins biologiques.

■ www.millesime-bio.com

On January 25-26-27, 2016, the fair Millésime Bio opens doors at the exhibition center of Montpellier. With a unique concept, Millésime Bio is a professional fair for professionals exclusively dedicated to organic wines.



Le 21^{ème} Trophée Gosset Celebris *prime l'Initiative Gastronomique d'Anne-Sophie Pic*

LE 21^{ème} TROPHÉE s'est déroulé au 1^{er} étage de l'Hôtel de la Monnaie de Paris, quai Conti, où le chef Guy Savoy, triplement étoilé, vient de s'établir. La plus ancienne Maison de vins de la Champagne a confié à ce maître de la cuisine française, qui « transforme instantanément en joie les produits chargés d'histoire » comme il l'annonce à l'entrée de son restaurant, la réalisation du déjeuner du Trophée. Au menu un homard ni cru, ni cuit, mais « cuit » à la vapeur froide, accompagné d'un Gosset Grand Blanc de Blancs ; suivi d'une Volaille de Bresse en deux cuissons qui la rendent sexy au palais, servie avec un nouveau *Grand Millésime 2006 Champagne Gosset*, empyreumatique.

« L'année 2006 fut climatiquement atypique, nous confie Jean-Pierre Mareignier, chef de cave de la Maison Gosset. Le millésime, vin de l'année, est traditionnellement composé à part égales de Pinots Noirs et de Chardonnays. On met en avant le meilleur. Cette année-là, les Pinots Noirs de la Vallée de la Marne avaient une belle acidité, une belle maturité, alors que les Chardonnays étaient un peu moins mûrs mais présentaient une belle structure. Pour assembler le millésime, sont toujours retenus les meilleurs raisins. *Gosset Grand Millésime 2006* a donc été composé de 56 % de Pinot Noir et 44 % seulement de Chardonnays, et de 18 crus emblématiques. » Sur la finesse et la fraîcheur, ce millésime, dosé



▲ Un trio d'excellence, Jean-Pierre Cointreau, Anne-Sophie Pic et Guy Savoy.

à 6 g seulement, délivre d'indéniables saveurs de fruits jaunes évoluant sur les fruits secs. Il se mariait idéalement à la volaille et ses giroles. Le déjeuner se clôtura avec *Petite Douceur Rosé*, un Champagne extra dry pour accompagner un dessert fraise-Champagne.

Dans ce nouveau temple de la gastronomie, furent proclamés les résultats du Trophée Gosset Celebris. Il récompense une initiative humaine, culinaire et thérapeutique. Dix dossiers furent présentés au jury cette année. Jean-Pierre Cointreau appela la lauréate 2015

Anne-Sophie Pic à le rejoindre. Il avait déjà décerné en 2005 à ce jeune chef le 11^{ème} trophée à titre de cuisinière de son propre établissement pour son inventivité. Depuis 2007, elle est la seule femme française à avoir obtenu 3 étoiles au Michelin. Elle est en quête permanente d'offrir aux convives une expérience forte et surprenante. « Chaque bouchée, pense-t-elle, doit procurer une émotion gustative différente, tantôt puissante, tantôt délicate, tantôt suave, tantôt amère... ». Vingt fois sur le métier, elle remet son ouvrage, réajuste le mode de cuisson, réinterprète la recette... Le Trophée 2015, elle l'a certes obtenu pour l'art culinaire qu'elle dispense, mais pas seulement ! Elle l'a remporté pour la mise en œuvre de son Fonds Solidaire « Donnons du Goût à l'Enfance », un engagement durable. Les actions qu'elle a et va mener visent à redonner du bien-être à ces petits malades via une alimentation inventive et équilibrée. Un grand chef, une belle personne, la dame de 'Pic' met la bienveillance sur un plateau !

Marie-Caroline Bourrellis

■ www.champagne-gosset.com



1. Homard « cuit » à la vapeur froide.
2. Des fraises dans tous leurs états accompagnées de Petite Douceur Rosé.
3. La volaille de Bresse en deux cuissons.

The 21st Gosset Celebris Trophy *awards Anne-Sophie Pic's gastronomic initiative*

THE 21ST TROPHY took place on the first floor of Hôtel de la Monnaie in Paris, at Quai Conti, where three-starred Chef Guy Savoy has just settled down. The oldest Champagne house entrusted the master in French cuisine—who “instantly turns into joy the produce filled with history” as he says at the entrance of his restaurant—with the elaboration of the lunch of the Trophy. Served: a neither raw nor cooked lobster, prepared with cold vapor, paired with Gosset Grand Blanc de Blancs; then Bresse poultry in two manners making it sexy to the palate, served with a new Grand Millésime 2006 Champagne Gosset, empyreumatic.

“2006 was atypical in terms of climate, Jean-Pierre Mareignier, Gosset cellar master, confides. The wine of the year is traditionally made in equal parts of Pinots Noirs and Chardonnays. The best one is highlighted. That year the Pinots Noirs of the Marne valley had

a beautiful acidity though the Chardonnays were less ripe but presented a good structure. To blend this vintage Champagne, we always keep the best grapes. Gosset Grand Millésime 2006 has thus been composed with 56% Pinot Noir and only 44% Chardonnays, and 18 iconic crus.” Very fine and fresh, this vintage Champagne, dosed at only 6 g, reveals undeniable flavours of yellow-fleshed fruits evolving towards dried fruits. It was perfect with the poultry and the chanterelles. The lunch ended with Petite Douceur Rosé, an extra dry Rosé to accompany the strawberry and Champagne dessert.

In this new temple of gastronomy, the results of the Gosset Celebris Trophy have been announced. They award a humane, culinary and therapeutic initiative. Ten dossiers have been presented this year. Jean-Pierre Cointreau called the 2015 winner, Anne-Sophie Pic, on stage. In 2005 already he gave the 11th trophy to the young cook to reward the inventiveness

of the cook of her own restaurant. Since 2007, she is the only 3-Michelin starred French female chef. She always seeks to provide her guests with a strong and surprising experience. “Each mouthful, she says, must provide a different gustatory emotion, once powerful, one delicate, or smooth, or bitter ...”. She works and reworks the recipe, adjusts the cooking, reinterprets the recipe ... Certainly she won the 2015 trophy thanks to her culinary art but not only! She won it thanks to the implementation of her charity fund “Donnons du Goût à l'Enfance” [Give taste to Childhood], a sustainable commitment. The actions she fulfilled and will fulfill in the future aim at giving back some well-being to the ill children thanks to inventive and well-balanced food. A grand Chef, a beautiful person, Mrs Pic serves goodwill on a platter!

Marie-Caroline Bourrellis

■ www.champagne-gosset.com

▼ Jean-Pierre Mareignier presents Grand Millésime 2006 Champagne Gosset



ANGERS / FRANCE / PARC DES EXPOSITIONS
LUN. 1^{er} / MAR. 2 / MER. 3 FÉVRIER 2016

EN AVANT PREMIÈRE
LE MILLÉSIME
2015



LE SALON DES VINS DE LOIRE

450 VITICULTEURS, NÉGOCIANTS ET CAVES COOPÉRATIVES
85 AO ET IGP DU VIGNOBLE DE LOIRE
9000 ACHETEURS PROFESSIONNELS



NOUVEAUTÉS 2016

- Pôle **BIÈRES LOCALES**
- Espace **BAG IN BOX**

Retrouvez aussi le Pôle
JEUNES VIGNERONS



LES ÉVÈNEMENTS

- Les **Workshops**
- L'**Espace de Libre Dégustation**
- Les **Master Class**...



ANGERS DESTINATION VIN

Au cœur de la Semaine des Vins de Loire, le Salon des Vins de Loire, avec à ses côtés la Levée de la Loire et le Salon Demeter : un écosystème unique, une offre vin remarquable, complétée par celle des offs !

www.salondesvinsdeloire.com

@SalonVinsLoire #officiel  #SVL16



ACCÈS RÉSERVÉ EXCLUSIVEMENT AUX ACHETEURS PROFESSIONNELS DE VIN

Domaines Paul Mas

Vins officiels du Salon des Métiers d'Art 2015

LA 2^{ÈME} BIENNALE des Ateliers d'Art « Révélations » s'est tenue au Grand Palais à la mi-septembre. Surprise, surprise, au balcon d'honneur, une bouteille de la taille d'un Salmanazar, toute habillée d'or, légendée « Prima Perla » jouait les divas dans l'espace dévolu aux Domaines Paul Mas. Le vigneron Jean-Claude Mas nous expliquait que l'œuvre commandée par les Domaines Paul Mas était signée Yannick le Bloas, un artiste du Languedoc, son pays. Elle rend hommage à la première bulle de vins effervescents au monde, dont le mode d'élaboration a été découvert à l'Abbaye Saint Hilaire en 1531!

Les Domaines Paul Mas sont une histoire de famille. Jean-Claude Mas a créé l'entreprise en l'an 2000, en héritant de son père le Domaine Nicole (35 ha). Il représente la 4^{ÈME} génération familiale de vignerons et la première à vinifier. Il s'est préparé au métier en se mettant à l'école des plus grands, a travaillé quatre ans à l'export vers l'Asie chez Bernard Magrez, puis a appris auprès de l'œnologue italien Giorgio Grai l'art de l'assemblage et comment donner un style à un vin. En 15 ans, il a acquis, toujours en Languedoc, environ 500 ha et en possède aujourd'hui 1 500 sous contrat. Les Domaines Paul Mas commercialisent 20 millions de bouteilles. Pas de la bibine comme cette région a pu en produire hier. Mais des vins de terroir sur le fruit, reflets de l'extraordinaire richesse du Languedoc.



▲ Jean-Claude Mas présentant Prima Perla Rosé et le Salmanazar Prima Perla habillé par Yannick le Bloas.

Ce soir, sous les feux de la rampe, étaient présentés deux vins effervescents de Limoux, terroir de grand cru, situé au pied des Pyrénées. Telles des divas « Paul Mas Prima Perla » Blanc et Rosé, couronnées d'or et de coups de cœur sur les cinq continents, furent déclarés vins officiels du Salon des Métiers d'Art.

Leur créateur est un visionnaire, Jean-Claude Mas est l'artisan de la renaissance des vins du Languedoc qu'il promeut comme « Produits de Luxe Rural » !

Marie-Caroline Bourrellis

■ www.paulmas.com

The official wines of Salon des Métiers d'Art 2015

THE 2ND BIENNALE of the fair Ateliers d'Art "Revelations" was held in the Grand Palais in September. Surprise, on the balcony a bottle of the size of a Salmanazar, wrapped in gold, called Prima Perla, played the diva on Paul Mas' space. Wine grower Jean-Claude Mas explained that the piece of art ordered by his vineyard was signed by Yannick le Bloas, an artist of Languedoc, his land. It pays tribute to world's first bubble of sparkling wine whose crafting method has been discovered at the Abbey Saint Hilaire in 1531!

Paul Mas Vineyards are a family adventure. Jean-Claude Mas founded the winery in 2000

when he inherited his father's Domaine Nicole (35 ha). He represents the 4th generation of vine growers of the family and the first to vinify. He trained to the profession working for the greatest, worked four years in the export department at Bernard Magrez's, then learnt the art of blending and how to give wine a style with Italian enologist Giorgio Grai. In a 15-year time, he acquired, still in Languedoc, about 500 ha and now has 1,500 hectares by contract. Paul Mas Vineyards market 20 million bottles. Not poor wine like the region has produced in the past. But real terroir wines with a fruity character that reflect the extraordinary richness of Languedoc.

That night, under the spotlights, two sparkling wines from grand cru terroirs from the foot of the Pyrénées were presented. Like divas, Paul Mas Prima Perla white and rosé, awarded with gold and among the favourites on the five continents, have been appointed official wines of Salon des Métiers d'Art. Their creator is visionary, Jean-Claude Mas is the craftsman of the renewal of the Languedoc wines he promotes like "Rural luxury products"!

Marie-Caroline Bourrellis

■ www.paulmas.com

Paris accueille de nouveaux

« Saké Sommeliers »

LA PREMIÈRE formation « Saké Sommelier » de la capitale s'est achevée le 15 octobre à 18h avec la venue d'illustres invités : Philippe Faure Brac (Saké sommelier d'honneur & Meilleur Sommelier du Monde), Frédéric Lefret (directeur de Cabinet de Frédéric Lefebvre) ou encore Kodama Kotaro, vice-président du JETRO. Tous sont venus célébrer et souhaiter la bienvenue dans la grande famille du saké japonais à 12 nouveaux sakés sommeliers.

Après deux éditions en province, la SSA posait ses sakés à Paris pour la première fois le 14 et 15 octobre. Treize participants sont venus découvrir ou approfondir leurs connaissances sur le Saké japonais. Pendant deux jours, ils ont étudié les méthodes de brassage, l'histoire, les accords mets et saké... et bien sûr analysé via des dégustations plus de vingt types de sakés avec plus de la moitié importés du Japon spécialement pour l'occasion ! Rares ou populaires, tous les sakés présentaient des caractéristiques propres, ce qui a permis aux participants de comprendre ce vaste monde qu'est le saké japonais.

La formation a eu lieu au sein du prestigieux lycée hôtelier Jean Drouant. Cette formation permet d'obtenir le certificat de Saké Sommelier agréé SSA (Saké Sommelier Associa-

tion), seul organisme à pouvoir délivrer ce précieux sésame hors Japon. Le certificat SSA « Saké Sommelier » permet de valider un niveau d'expertise professionnel sur le Saké japonais. Il est de plus en plus recherché à travers le monde, de nombreux restaurants renommés recrutent des Saké Sommeliers et leurs proposent des postes attractifs.

A l'issue de ces deux jours, douze des treize participants ont triomphé d'un examen composé de questions théoriques et de dégustations à l'aveugle. Si neuf d'entre eux sont des professionnels du monde de l'alcool (sommeliers, cavistes, importateurs...), trois amateurs ont passé avec succès l'épreuve éliminatoire finale. Devenus officiellement « Saké Sommeliers », tous auront l'opportunité de défendre leur nouveau titre aux cours de la compétition « Saké Sommelier of the Year » en 2016, ainsi que de faire partie du jury au prestigieux « London Sake Challenge », première compétition européenne pour les brasseries à saké japonaises.

Au cours des 5 dernières années, la SSA a formé plus de 200 diplômés dont, entre autres : Gérard Basset et Philippe Faure Brac, Meilleurs Sommeliers du Monde, Benjamin Roffet, Meilleur Sommelier de France 2011, le sommelier de l'hôtel Armani à Dubaï, ceux

du restaurant 7 étoiles Burj Al Arab, du Savoy, du Dorchester, du Trianon Palace de Versailles, les responsables de la Hong Kong Wine Academy, des importateurs européens, professionnels japonais, directeurs de caves et acheteurs d'établissements tels que Harrods, Selfridges, Emirates Group MMI...

Dev-A

(représentant officiel de la SSA en France)
Tel. 06 75 11 55 74 - 06 74 52 16 54

■ www.dev-a.com

Qu'est-ce que la SSA ?

La Sake Sommelier Association (SSA) est la première organisation en Europe à offrir une éducation sur le saké japonais en dehors du Japon et à proposer un certificat de « Sake Sommelier » à travers le monde. Organisation pionnière, la SSA s'est imposée au fil des années comme la valeur de référence en matière de formation. Elle est actuellement présente dans plus de 13 pays de par le monde et ne cesse de développer ses activités lors de prestigieux événements.

■ www.sakesommelierassociation.com

▼ Philippe Faure Brac et Kodama Kotaro.





Paris welcomes new “Sake Sommeliers”,

THE FIRST SAKE sommelier training of the capital ended on the 15th of October at 6 p.m with the arrival of famous guests : Philippe Faure-Brac (Honoured Sake Sommelier and Best Sommelier of the World), Frederic Lefret (cabinet director for Frederic Leffevre) as well as Kodama Kotaro, vice-president of JETRO. All of them came together to celebrate and welcome 12 new sake sommeliers in the sake sommelier family.

After two trials in the country, the SSA settled its sakes in Paris for the first time on the 14th and 15th of October. Thirteen participants came to discover or deepen their knowledge about the Japanese sake. For two days, they learned about the brewing methods, the history, the best suited dishes and sake... and of course analysed via tastings of more than twenty kinds of sake with more than half imported from Japan especially for this event. Rare and popular, all different sakes showed unique characteristics, which allowed participants to understand the vast world that is Japanese sake.

The training took place in the prestigious Catering department high school Jean Drouant. This training offers the possibility to get the Certificate of Sake Sommelier cert. SSA (Sake

Sommelier Association), the only association to deliver this precious award outside of Japan. The SSA certificate “Sake Sommelier” validates a level of professional expertise about Japanese Sake. It is sought more and more around the world, more and more renowned restaurants recruit Sake Sommeliers and offer them attractive jobs.

At the end of those two days, twelve of the thirteen participants triumphed in the exam composed of theoretical and blind tasting questions. If nine of them are professionals in the Alcohol World (sommeliers, wine merchants, importers...), three amateurs passed successfully the final heat. Officially named as “Sake Sommeliers”, all of them will have the opportunity to defend their titles during the competition “Sake Sommelier of the Year” in 2016, as well as being a part of the prestigious jury “London Sake Challenge”, first European competition for Japanese Sake Braseries.

During the last five years, SSA has trained more than 200 qualified persons, among them are Gérard Basset and Philippe Faure Brac, Best Sommeliers of the World, Benjamin Roffet, Best Sommelier in France 2011, the sommelier of the Armani Hotel in Dubai, those of the 7 star restaurant Burj Al Arab, from the

Savoy, From the Dorchester, from the Trianon Palace of Versailles, the chiefs of the Honk Kong Wine Academy, European importers, Japanese professionals, wine merchants and buyers for companies such as Harrods, Selfridges, Emirates Group MMI...

Dev-A

(official SSA representative in France)

Tel. +33 (0)6 75 11 55 74

+33 (0)6 74 52 16 54

■ www.dev-a.com

What is the SSA?

The Sake Sommelier Association (SSA) is the first organisation in Europe to offer a training about Japanese Sake outside of Japan and to offer a “Sake Sommelier” degree around the world. Pioneer organisation, the SSA imposed itself along the years as the reference value in terms of training. It is present in more than 13 countries around the world and continuously develops its activities during prestigious events.

■ www.sakesommelierassociation.com

Les grandes cuvées de Bergerac et de Duras



DEPUIS PRESQUE un an, le 3 novembre 2014, le vignoble de Duras a rejoint celui de Bergerac, les deux se trouvant régis par une même interprofession, celle des vins de Bergerac et de Duras. Les deux terroirs présentent des similarités et sont géographiquement proches. Ensemble, ils représentent un peu plus de 2,4 % de la surface viticole en AOC française.

Ces vins sont une délicate distraction au palais. Leur origine approximativement estimée à 281 ap JC. est intrinsèquement liée à la civilisation gallo-romaine. Cette région du Sud-Ouest de la France a développé au fil des siècles un puissant intérêt pour le précieux breuvage.



La popularité de ces vins, leur mise en exergue, a varié en fonction des phénomènes de mode et des cuvées. Depuis quelque temps, ils jouissent d'un regain d'intérêt du public, la qualité devenant flagrante. Pour conforter leur visibilité, l'IVBD (Interprofession des vins de Bordeaux et Duras) a organisé courant octobre une dégustation au restaurant de Yanick Alléno, Le Stay. Quelques viticulteurs s'étaient déplacés afin d'expliquer au mieux leur démarche.

Avec un territoire évoluant essentiellement entre les bras de la Dordogne et de la Garonne, à proximité de Bordeaux, les viticulteurs disposent de ressources naturelles riches pour s'exprimer. Les deux cours d'eau structurent le paysage et ont eu un effet perceptible sur le sol par le dépôt d'alluvions. Les viticulteurs se disputent les possibles et s'expriment en fonction d'un terroir à prédominance argilo-calcaire, voire argilo-graveleux et parfois calcaire (pierres blanches).

Avec 13 appellations, 7 cépages couramment usités, les vins de Bergerac entendent faire reconnaître leur légitimité en France et à l'export. la présence de Sauvignon, Muscadet, Muscadelle donnent naissance à des vins blancs secs. Afin de parfaire les propositions certains vigneron envisagent l'élevage en fût, propice aux vins de garde. Le *Clos Des Verdots* 2014 du Château Les Tours Des Verdots se révèle un très bel assemblage. Constitué de 46 % de Sauvignon Blanc, 24 % Sauvignon Gris, 24 % de Sémillon, 6 % Muscadelle, il a bénéficié d'un élevage en barrique durant 10 mois. La délicatesse de ses saveurs surprend agréablement... Les rouges issus du Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,

Malbec présentent soit des notes de fruits et peu de complexité (80 % des volumes), soit une très présente structure et une certaine puissance en bouche. Ainsi, *Le Clos du Breuil*, Côtes de Bergerac, 2012 traduit une superbe complexité. Au nez, la finesse des tanins, les notes giboyeuses sont déjà perceptibles. En bouche, les accents de réglisse, de fruits noirs se développent. L'*Ortus* 2009 du Château Belingard présente un très bel équilibre. Cet assemblage majoritairement constitué de Merlot (60 %), comporte de manière significative 25 % de Malbec. Les fragrances de réglisse, de fruits noirs prédominent.

Les Côtes de Duras encapsulent des notes de dégustation très similaires. Les Côtes de Duras *Perle Blanche* 2013 du Domaine de Ferrant sont issus d'un assemblage de Sauvignon (50 %) et de Sémillon (50 %). Au nez, une certaine subtilité se perçoit. En bouche, des notes délicates, des notes de melon vert et une certaine fraîcheur transparaissent. Le Château Molhière a proposé deux cuvées de rouge. La 2010 est équilibrée avec des notes de fruits noirs. Il intrigue par un corps très présent mais raffiné. Très légèrement 'mentholé' gourmand, salivant, le vin s'affirme soyeux. Le 2009 est de manière flagrante plus 'acide'. Un léger aspect mentholé est encore présent.

Au vu de la dégustation, les vins de Bergerac et Duras ont du caractère, une intéressante facture. En toute légitimité, ils suscitent l'intérêt. Les marchés intérieur et extérieur les plébiscitent de manière justifiée. Un très bel avenir leur est réservé.

Sofia Lafaye

The Great Cuvées of Bergerac and Duras

SINCE NEARLY a year, on November 3rd 2014, the vineyard of Duras joined Bergerac's, both now being managed by the same interprofessional committee. Both terroirs are similar and lay close to each other. Together they represent a bit more than 2.4% of the AOC viticultural surface area of France.

These wines delicately tickle the palate. Their origin is approximately estimated at 281 of our era. It is intrinsically linked to the Gallo-Roman civilization. This region in the Southwest of France developed through the centuries a strong interest for wine.

The popularity of these wines, their promotion, varied according to the fashion and the cuvées. Shortly they met a new success with the public, quality having improved. To strengthen their visibility, IVBD (Interprofession des vins de Bordeaux et Duras) organized in October a tasting at Yanick Alléno's restaurant, Le Stay. A few wine growers came to explain their approach.

The territory essentially laying between the Dordogne and Garonne rivers, close to Bordeaux, the wine growers can take advantage of rich natural resources to express. The two rivers structure the landscape and have a significant effect on the soil through the deposit of alluvia. The wine growers share the range of possibilities and express the terroir according to its type, clay and limestone, clay and gravels, and sometimes limestone (white stones – *pierres blanches*).

With 13 appellations, 7 usually grown grape varieties, Bergerac wines want to promote their legitimacy in France and abroad. The presence of Sauvignon, Muscadet, Muscadelle give birth to dry white wines. To perfect the cuvées, some wine growers consider élevage in oak, favourable to ageing. Château Les Tours Des Verdots' *Clos Des Verdots* 2014 is a beautiful blend. Made of 46% Sauvignon Blanc, 24% Sauvignon Gris, 24% Sémillon, 6% Muscadelle, it has been barrelaged 10 months. The delicacy of its flavours pleasantly surprises ... The red wines made of Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec present either notes of fruits and not much complexity (80% of the volumes), or a present structure and a certain powerfulness on the palate. Le *Clos du Breuil*,



Côtes de Bergerac, 2012 shows a beautiful complexity. In the nose, fine tannins, notes of game are perceptible. On the palate, flavours of liquorice, black fruits develop. Château Bellingard's *L'Ortus* 2009 presents a beautiful balance. This mainly Merlot (60%) blend includes a significant part of Malbec (25%). Scents of liquorice and black fruits dominate.

The Côtes de Duras have similar tasting notes. Domaine Ferrant's *Côtes de Duras Perle Blanche* 2013 is a blend of Sauvignon (50%) and Sémillon (50%). In the nose you can perceive a certain subtlety. On the palate, delicate notes of green melon and some freshness appear. Château Molhière presented two red cuvées.

2010 is well-balanced with aromas of black fruits. It intrigues by a very present but refined body. A slightly moreish, salivating mentholated side in a wine that asserts a silky texture. 2009 is obviously more acid. A light mentholated side is also present.

This tasting showed the Bergerac and Duras wines have character, an interesting structure. They they duly arouse the interest. The domestic and export markets rightly praise them. They have a beautiful future ahead.

Sofia Lafaye



La 2^e édition du Salon Exp'Hotel

Une représentativité renforcée

CE SALON de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche se tiendra au Parc des Expositions de Bordeaux du 22 au 25 novembre. Un événement professionnel « haute couture » qui sera placé au cœur d'une semaine bordelaise de festivités gourmandes.

C'est à bord du Sicambre, arrimé Quai de Queyries à Bordeaux que cette 2^e édition d'Exp'Hotel fut présentée par Eric Dulong, Président de Congrès et Expositions de Bordeaux (qui organise Vinipro entre autres), et Philippe Etchebest, chef étoilé et président du salon.

Eric Dulong souligne que « dans notre métier de l'événementiel, créer un salon est coûteux, risqué. Il s'amortit sur 3 à 4 éditions. Mais avec Exp'Hotel, nous sommes à l'équilibre avec la 2^e édition. C'est une très belle réussite de motivation, d'implication forte, d'écoute. C'est une immense satisfaction. L'équipe témoigne de beaucoup d'enthousiasme, d'attente, d'espérance. » Philippe Etchebest ajoute que « la première édition s'est montée en 5 mois ! Je dois avouer que j'ai eu un doute mais on a réussi grâce à une vraie énergie positive. »

Le salon attire et augmente de 50 % sa surface d'exposition cette année, passant à 18 000 m². 20 000 professionnels sont attendus (contre 12 000 en 2013) pour 250 exposants (dont 40 % de nouveaux). Les exposants de la première édition ont resigné



▲ Trophée Philippe Etchebest.

tout de suite et cette année l'événement s'ouvre aux métiers de la boulangerie et du snacking. Le vin fera aussi une incursion par le biais du Village des Vins aux couleurs du salon Vinipro. L'innovation sera au rendez-vous sur le pôle Equipement.

Le salon sera rythmé par de nombreux challenges comme le trophée Etchebest, concours pour chef cuisinier en activité ; le trophée Pierre Mirgalet Criollo, ouvert aux artisans chocolatiers ; le concours de sommellerie Michel Rolland pour les professionnels de la région Aquitaine-Poitou-Limousin ; le concours de service en salle de l'UMIH pour les élèves d'Aquitaine ; de nombreux concours de charcutiers, boulangers, écaillers...

Il y aura également le Forum des Grands Plateaux, une programmation de conférences tournées vers l'avenir ; sur l'Espace Démonstrations, des Chefs étoilés, des MOF et restaurateurs auront 45 mn pour réaliser une démonstration de la technique et de leur savoir-faire. Autant de manifestations qui témoignent aussi de la grande implication du salon dans la transmission, notamment auprès des jeunes.

Cette année le salon prend place au cœur d'une période très riche pour Bordeaux autour des métiers de la gastronomie avec la semaine gourmande de l'UMIH (20-22 nov), Bordeaux S.O. Good (20-22 nov), suivis du congrès national de l'UMIH (24-26 nov).

Beaucoup d'événements cumulés qui créent une synergie autour de Bordeaux qui devient capitale de la gastronomie plus que jamais. Sans aucun doute, la médiatisation de Philippe Etchebest (qui vient d'ouvrir le 4^e Mur au Grand Théâtre de Bordeaux) contribue au rayonnement d'Exp'Hotel. Grâce à cette tête d'affiche, le salon bénéficie du soutien de nombreux grands chefs. La soirée de gala sera également exceptionnelle avec 5 Chefs couronnés de 2 macarons qui oeuvreront autour des pianos.

Exp'Hotel bénéficie déjà d'une excellente image en France et près de la moitié des exposants sont étrangers à l'Aquitaine. Jean-François Blanchet de la Chambre des Métiers confirme que « le salon est très bien ressenti à l'extérieur [de Bordeaux]. Je pense que Bordeaux réagit sainement face à la gastronomie. L'artisanat est très présent sur le salon et va redonner envie aux artisans qui souffrent. »

Et après avoir été mis en appétit, les visiteurs pourront se laisser tenter par une offre restauration alléchante, dont le restaurant Les Grands Toqués.

Sylvia van der Velden



■ www.exphotel.fr

The 2nd edition of Salon Exp'Hotel

A reinforced representativeness

THIS HOTEL business show, about the restaurant business and the fine dining business will be held in the Parc des Expositions in Bordeaux between the 22nd and 25th of November. A professional event "Haute Couture" which will be held in the middle of a week full of tantalising festivities in Bordeaux.

It is on board of the Sicambre, anchored at Quai de Queyries in Bordeaux that this 2nd edition of Exp'Hotel was chaired by Eric Dulong, President of Congrès et Expositions de Bordeaux (who organises as well Vinipro and other shows), and Philippe Etchebest, starred chef and president of the trade fair.

Eric Dulong underlines that "in our event trade, creating a fair is costly and daring. It pays for itself in about 3 to 4 editions. But with Exp'Hotel, we broke even with the second edition. It is a successful event based on motivation, extreme commitment and listening. It is an immense satisfaction. The team is full of enthusiasm, patience and hope." Philippe Etchebest adds that "the first edition was built up in 5 months! I must admit that I had a doubt but we did it thanks to a true positive energy."

The fair attracts and increases its exhibition surface by 50% this year, reaching 18 000 sqm. 20,000 professionals are expected (12,000 were present in 2013) for 250 exhibitors (of which 40% are new). The exhibitors of the first edition signed again straight away and this year event opens to the bakery and snacking trade. Wine will find its way in the event via the Village des Vins with the Vinipro colours. The innovation will be there for the equipment pole.



The fair will be marked by numerous challenges like the Etchebest Trophy, working cooking chef test; the Pierre Mirgalet Criollo Trophy, open to chocolate artisans; the sommelier competition Michel Rolland for the professionals of the Aquitaine-Poitou-Limousin region; the competition in serving staff for the UMIH for the Aquitaine pupils; lots of competition in pork butcher-caterer, bakers, skilled fishmongers...

There will also be the Forum des Grands Plateaux, loads of conference focused on the future; on the Workshop area, starred chefs, MOFs and restaurateurs will have about 45 minutes to show techniques and know-how. Loads of presentations to show the commitment of the trade fair in transmission of the knowledge, and especially amongst youngsters.

This year the fair takes place in the heart of a really important period for Bordeaux around the gastronomy trade with the "semaine gourmande" ("tantalising week") of the UMIH (20-22nov), Bordeaux S.O.Good (20-22 NOV), followed by the UMIH National Congress (24-26 nov).

Loads of events that creates a synergy around Bordeaux which is becoming the capital for gastronomy more than ever. Without a doubt, the media coverage of Philippe Etchebest (who has just opened the 4^e Mur at the Grand Theatre of Bordeaux) adds to the contribution of Exp'Hotel. Thanks to this famous name, the salon benefits from the help of famous chefs. The Gala dinner will be equally amazing with five 2-Michelin macaroon chefs in the kitchen.

Exp'Hotel has already an excellent reputation in France and more than half are from outside the Aquitaine region. Jean-François Blanchet from the Chambre des Metiers adds that "the salon is received really well outside (of Bordeaux). I think that Bordeaux reacts well to gastronomy. The craft is present in the fair and is going to give life to craftsmen who are suffering."

And after a mouthwatering event, the visitors will let themselves be tantalised by an amazing catering offer with brilliant restaurants such as Les Grands Toques.

Sylvia van der Velden



Les Editions *des Vins Rares*

CURIOSITÉ parmi les curiosités, Les Éditions des Vins Rares ont une réelle légitimité. En arrière plan d'un concept très élaboré, un précieux contenu s'impose, cuvée par cuvée. Un vocabulaire spécifique, en directe ligne de l'univers des Maisons d'édition explicite la démarche. A l'origine de cette expérimentation, deux hommes, Jean-Armand Bloch et Loïc Mignotte. Chacun d'entre eux a un rôle spécifique. Le second se considère éditeur, en charge des diverses collections et assurant la cohérence de la maison d'édition. Le second se perçoit tel un auteur, vificateur dans l'âme. Ensemble, ils prospectent et recherchent des co-auteurs à savoir des vigneron. Nul doute, ces derniers doivent être atypiques et mériter l'attention. Il en va de même pour leurs vignes. Vignes anciennes, vignes presque sauvages, elles doivent résolument être différentes et présenter un réel intérêt, un intérêt singulier. Parfois, ces vignobles atteignent une superficie réduite, de un à deux hectares. Leur rareté provoque l'engouement.

Chaque année, l'expérience est reconduite. Les deux téméraires parcourent la France afin de rechercher de nouveaux vigneron, de nouvelles vignes d'exception. Cela se révèle être un choix de leur part et une nécessité puisque usuellement chacune de leur cuvée est produite à tirage limité. Quelques milliers d'exemplaires ou bouteilles, très souvent autour de 4000, sont proposées. Ils ont établi un cahier des charges et le soumettent aux viticulteurs. Parmi les conditions clauses premières, l'approche de la vigne doit être bio. Ils étudient les méthodes de viticulture et le respect du végétal apporté par le vigneron. Nul besoin de certification bio quasi-rigide, l'étude des sols et la connaissance des interventions humaines leur paraissent plus tangibles. Une fois cet accord conclu, un partenariat s'établit. Les deux hommes financent la cuverie et s'engagent à acheter le moût durant plusieurs années consécutives. Ils envisagent les choses plus en amont, prévoyant dans leur cahier des charges la durée de la macération, la désirant plus longue parfois, la date des

vendanges, l'assemblage final. Chaque intervention auprès d'un viticulteur est planifiée sur 5 à 6 ans. Le contrat est renouvelable à l'en vie.

Les collections s'articule autour de trois axes : *Les Vins Pionniers*, *Les Vins Ephémères*, *Les Vins Uniques*. Les premiers sont issus de très vieilles vignes. Plantées avant 1940, elles puisent par le racinaire très loin dans le sol les substances du terroir. Elles retranscrivent les caractéristiques de la parcelle, telles la présence d'asperges et de groseilliers sauvages,



▲ Jean-Armand Bloch

de violettes. Les vins sont référencés tels des Épîtres, en référence aux lettres des auteurs anciens. L'Épître n°1875, *Une Surprise d'Accords Improbables*, met en scène le cépage Pineau d'Aunis. Ce dernier appelé également parfois Chenin Noir se développe sur deux hectares dans le Vendômois. La vigne ayant entre 100 et 135 ans, elle produit des raisins

de petite taille, à forte concentration tannique. Au nez, des notes de poivre transparaissent avec évidence. Une certaine délicatesse se révèle déjà. En bouche, les notes se précisent, surprenantes et relativement captivantes. Les saveurs poivrées s'affirment et des fragrances de cerise affluent avec délicatesse.

Les Vins Ephémères équivalent à des cuvées d'exception, ayant sollicité créativité et audace. Très souvent, elles résultent d'assemblages quasi-improbables. Ainsi, *Le Roman Blanc*, *Les Marches Pyrénéennes* et *La Bulle fût* évoquent celui d'un Chardonnay pyrénéen dont les vignes étaient presque abandonnées, quasi sauvages, avec un Marsanne mûré pendant deux ans en fût dans la région d'Aniane. Ce dernier entièrement bio a été lié à 90 % de Chardonnay. Aucun filtrage n'a été réalisé, aucun soufre n'a été incorporé. Par un ferment naturel, de délicates bulles sont apparues, réservant quelques surprises gustatives. Au nez, des notes d'amandes amères émergent. En bouche, des accents de poires confites s'affirment. En arrière bouche, les accents d'amandes amères se précisent. Une belle rondeur et paradoxalement une splendide acidité servent de trame.

Les Vins Uniques correspondent à une triple sélection, des terroirs uniques, des cépages rares, une méthode de vinification inusuelle. La créativité atteint là son paroxysme. Un vin 'en devenir' pourrait les caractériser, *Les Flamants roses 2012* ou *Le Mourvèdre de l'étang de Sigean*. Elevé deux ans durant, ce vin met en exergue une parcelle située en dessus d'un étang et à proximité de pins. Le terroir est un sol calcaire lacustre.

Pour ces deux hommes, la notion d'engagement est fondamentale. La viticulture transcrit la synergie existant entre l'homme et le cep. Mieux, ils l'envisagent telle une enthousiasmante aventure humaine, sertie de défis et de challenges vaincus. Pour expliciter leurs choix, ils citent René Char : « Impose ta chance, serre ton bonheur et va vers ton risque. A te regarder, ils s'habitueront. ».

Sofia Lafaye

Les Editions *des Vins Rares*

CURIOSITY AMONG the curiosity, Éditions des Vins Rares have a real legitimacy. On the background of an elaborate concept, a precious beverage imposes itself, *cuvée* after *cuvée*. A specific vocabulary, in direct keeping with the publishing houses universe explains the approach. At the origin of this experimentation, two men, Jean-Armand Bloch and Loïc Mignotte. They each have a specific role. The first one is kind of editor, in charge of the different collections and guaranteeing the consistency of the 'publisher'. The second considers himself an author, a vintner in his soul. Together they prospect and look for co-authors, i.e. Wine growers. Undoubtedly the latter have to be original and deserve their attention. Same thing for the vineyards. Old vines, nearly wild vines, they definitely have to be different and present a special feature, a peculiar interest. Sometimes these vineyards have a reduced surface area of one or two hectares. Rarity arouses craze.

Each year, they start again. The two courageous explorers crisscross France to find new wine growers, new exceptional vines. This appears to be their choice and a necessity as usually each of their *cuvée* exists in limited quantity. A few thousands bottles, often about 4,000 are proposed. They built up specifications and submit them to the wine growers. Among the very first conditions, the vineyard has to be run organic. They study the vineyard management methods and the respect of the plant provided by the wine grower. No need for a certification in organic farming, too strict, the study of the soils and knowing how the men work seems more important to them. Once the agreement concluded, a partnership starts. The two men pay the vathouse and promise to buy the must several years in a row. They consider things properly beforehand, including in their specs the maceration time they want to be longer, the date of harvest, the final blend. Each partnership is planned for 5 to 6 years. The contract is renewable unlimitedly.

The collections are focused on three guidelines: the Pioneer wines, the Ephemeral wines, the unique wines. The first stem from very old vines. Planted before 1940, they draw very deeply in the soil the nutrients of the terroir through their roots. They translate the characteristics of the plot of land, like the presence of asparagus and wild gooseberry, and violets. The wines are listed like epistles, reference to the ancient authors letters.



▲ Loïc Mignotte

The Epistle nr. 1875, *Une Surprise d'Accords Improbables*, stages the grape variety Pineau d'Aunis. The latter, also called sometimes Chenin Noir, is grown on two hectares in the region of Vendôme. The vine is 100 to 135 years old, and thus produces very small grapes, very concentrated in tannins. In the nose the aromas of pepper are obvious.

A certain delicacy already appears. On the palate the flavours get more precise, surprising and spellbinding. The peppery flavours assert themselves and scents of cherry delicately appear.

The Ephemeral wines correspond to exceptional *cuvées*, that requested creativity and daring. Quite often, they are the result of unlikely blends. For example, *Le Roman Blanc*, *Les Marches Pyrénéennes* and *La Bulle fût* evoke the blend of a Chardonnay from the Pyrénées nearly left abandoned, nearly wild, with a Marsanne matured two years in barrels in the region of Aniane. The latter, entirely organic, has been blended with 90% Chardonnay. No filtering, no addition of sulphur. With a naturel ferment, delicate bubbles appeared, providing some gustatory surprises. In the nose, notes of bitter almonds appear. On the palate, tastes of candied pear stand out. In the after-taste, the bitter almonds are confirmed. A beautiful roundness and paradoxically a splendid acidity compose the background.

The Unique wines are a triple selection of unique terroirs, rare grape varieties and unusual vinification method. Here creativity is at its peak. A wine now maturing can represent them, *Les Flamants roses 2012* or *Le Mourvèdre de l'étang de Sigean*. Aged two years, this wine highlights a plot of land located near a pond and close to pines. The terroir is a calcareous lacustrine soil.

For both men, the notion of commitment is essential. Viticulture translates the synergy that exists between the man and the stock. Better than that, they consider as an formidable human adventure, punctuated with challenges to take up. To explain their choice, they quote

René Char: "Assert your chance, take your happiness in your arms and run to the risk. When they look at you, they will get use to it."

Sofia Lafaye

On the Rhône Again *in Paris*

COURANT OCTOBRE, Inter-Rhône a organisé une dégustation particulière. Entre initiation et redécouverte, les vins ont été présentés selon la classification géographique et géologique avec une perception des terroirs. Sous un angle ludique, l'événement a été prévu en un lieu inédit, la gare D'Ornano dans le XVIII^{ème} arrondissement de Paris. Un chef de gare inhabituel, des bagagistes, s'affairaient afin de retranscrire au mieux l'effervescence du voyage. Armé d'un passeport fictif, délivré à l'entrée de la gare, chaque voyageur se sentait concerné. La destination Côtes du Rhône se déclinait en 'sous-destinations' : *Au Pied des Collines, Les Terrasses Anciennes, Les Coteaux Rhodaniens, Les Jardins du Rhône, Carte Blanche*. Chacune d'entre elles étaient illustrées par des vins. A travers eux, tels des arrêts prévus, à déguster avec délectation avant, pendant et après le voyage, la carte œnologique de la région prenait un réel sens.

Des stands festifs présentaient les diverses bouteilles. L'aventure débutait là. Quelques cuvées ont attiré l'attention.

Au Pied des Collines, les huit vins représentaient la richesse de ce terroir. *Les Phacélies 2012, Côtes du Rhône, Domaine Corinne Depeyre* intéresse par ses notes de fruits rouges macérés, sa très légère acidité en bouche. Les 60 % grenache, 40 % Carignan, donnent une très belle facture au vin. Ce dernier a une autre caractéristique, il est certifié bio. Le Côte du Rhône E. Guigal 2011 plaît. Ses notes épicées, ses accents de fruits rouges le rendent gourmand. La souplesse de ses tanins séduit.

Aux Terrasses Anciennes, le *Domaine de l'Espigouette, Côtes du Rhône Village Plan de Dieu 2013* développe en bouche des nuances d'épices, appuyées de fruits noirs. La prédominance du Grenache (75 %) favorise cette expression, le Syrah (20 %) et le Mourvèdre (5 %) la confortent.

Les Coteaux Rhodaniens, de par leurs caractéristiques, permettent la production de vins très typés. *Les Dentelles de Camille, Côtes du Rhône Villages Cairanne 2010* (Cave de Cairanne) étonne avec ses 98 % de Grenache et ses 2 % de Syrah. Le vin défie les paradoxes, s'affirmant à la fois puissant en bouche et délicat. Des notes de griottes, de réglisse le caractérisent. Le *Côtes du Rhône Villages Sablet 2013* du Domaine des Pasquiers mérite également l'attention. Grenache (65 %), Syrah (25 %) et Mourvèdre constituent un très bel assemblage. Charpenté, le vin encapsule des notes de violette.

Réellement, ce petit voyage donne envie d'envisager un 'de facto' dans les vignes.

Sofia Lafaye



IN OCTOBER, Inter-Rhône organized a special tasting. Introduction and rediscovery, the wines have been presented according to their geographical location and geological classification. In a playful way, the event had been organized in an original place, Ornano train station, 13th district of Paris. An unusual station manager, baggage handlers were striving to best translate the effervescence of a journey. With a false passport, each traveller could take part in the feast. The destination Côtes du Rhône had sub-destinations: *Au Pied des Collines, Les Terrasses Anciennes, Les Coteaux Rhodaniens, Les Jardins du Rhône, Carte Blanche*. Each of them were illustrated by a selection of wines. Through them, like stopovers, to enjoy with gusto before, during and after the trip, the enological map of the region was drawn.

Festive booths presented various wines. Then started the adventure. Some cuvées caught our attention.

At *Au Pied des Collines*, the eight wines represented the richness of the terroir. *Les Phacélies 2012, Côtes du Rhône, Domaine Corinne Depeyre* was interesting with its notes of macerated red fruits, a light acidity on the palate. The 60% Grenache, 40% Carignan, give a very good structure to the wine. And the latter is certified organic. The *Côte du Rhône E. Guigal 2011* pleases. Its spicy notes, hints of red fruits make its moreish. The supple tannins seduce.

At the *Terrasses Anciennes*, the *Domaine de l'Espigouette, Côtes du Rhône Village Plan de Dieu 2013* develops on the palate shades of spices, supported by black fruits. The dominant Grenache

(75%) favours this expression, the Shiraz (20%) and the Mourvèdre (5%) backs it.

The Coteaux Rhodaniens, through their characteristics, produce very representative wines. *Les Dentelles de Camille, Côtes du Rhône Villages Cairanne 2010* (Cave de Cairanne) surprises with 98% Grenache and 2% Shiraz. The wine challenges the paradoxes, being at the same time powerful and delicate. The aromas of morello cherries, liquorice are characteristic. Domaine des Pasquiers' *Côtes du Rhône Villages Sablet 2013* also deserves some attention. Grenache (65%), Shiraz (25%) and Mourvèdre compose a beautiful blend. Full bodied, the wine exudes scents of violet.

Really, this journey makes want to go and see in the vineyard directly.

Sofia Lafaye

Vinisud, salon leader des vins méditerranées *aborde sa 12^e édition*

VINISUD ouvrira les portes de 12^e édition les 15-16-17 février 2016 à Montpellier. Ce salon 100 % professionnel s'est imposé en 20 ans comme un événement majeur dans le top 5 des grands rendez-vous internationaux.

Cette année le salon attend quelque 32 000 visiteurs dont 1/3 d'internationaux (Amériques et Asie). 1 750 exposants seront à disposition des acheteurs avec des vins français mais également d'Espagne, Italie, Portugal, Tunisie, Turquie, Maroc, Algérie...

Vinisud est la vitrine du premier vignoble mondial qui représente, à lui seul et en Méditerranée, plus de 50 % de la production mondiale. Pour renouveler toujours et encore

son attractivité et répondre à une réelle attente des acheteurs, Vinisud invite cette année les vins de Bordeaux et de Californie. Une importante délégation d'acheteurs américains sera présente et Jean-Marc Quarin animera notamment une conférence-dégustation « Qu'est-ce que les vins de Bordeaux ont du Sud et qu'est-ce que les vins du sud ont de Bordeaux ? ».

Vous retrouverez également le Palais Méditerranéen, vaste espace de dégustation libre animé par l'Union des Oenologues de France et organisé pour la 1^{ère} fois en 4 grandes familles plus de 2 500 références : Vins tranquilles et spiritueux ; Vins Bio ; Vins effervescents, et Vins doux naturels.

L'espace Expression Méditerranéenne affirme le patrimoine culturel, gastronomique, viticole, paysager de la Méditerranée. Wine Mosaic y proposera de découvrir les cépages originaux des Iles Méditerranéennes (Sicile, Corse, Sardaigne, Crète...), les vins des terroirs volcaniques en pleine renaissance : Grèce, Italie continentale, Sicile, Iles Eoliennes, France, Espagne.

Et oenotourisme et Bag-In-Box seront également mis à l'honneur.

Retrouvez toutes les informations pratiques sur www.vinisud.com



Vinisud, the leading Mediterranean wine fair, *organizes its 12th edition*

VINISUD will open the doors of the 12th edition on February 15-16-17, 2016 in Montpellier. This 100% professional trade fair asserted itself in a 20-year time as one of the top 5 international appointments.

This year the fair expects to welcome some 32,000 people with a 1/3 international visitors (Americas and Asia). 1,750 exhibitors will be there to meet the trade buyers with French wines but also from Spain, Italy, Portugal, Tunisia, Turkey, Morocco, Algeria ...

Vinisud is the window shop of world's first vineyard that represents by itself and in the Mediterranean more than 50% of the global

production. To always and ever renew the attractiveness and meet a real demand of the buyers, Vinisud invites this year the wines of Bordeaux and California. A major delegation of American buyers will come and Jean-Marc Quarin will especially host a tasting-conference about "What do Bordeaux wines have Southern and what do southern wines have of Bordeaux?".

Also visit the Mediterranean Palace, a large self-service tasting area, hosted by the French Enologist Union and focusing for the first time on 4 main families with over 2,500 references: Still wines and spirits; Organic wines; Sparkling wines; and Natural Sweet Wines.

The Mediterranean Expression space highlights Mediterranean's cultural, gastronomy, wine-growing and geographic heritage. Wine Mosaic invites you to discover rare & original grape varieties from the Mediterranean islands (Sicily, Corsica, Sardinia, Crete etc.); wines from volcanic terroirs, which are currently enjoying a renaissance: Greece, mainland Italy, Sicily, the Greek islands, France, Spain.

And wine tourism and Bag-In-Box will also have their place of honour.

For further information, visit www.vinisud.com

Les Vins du Liban

La sélection de la rédaction

DEPUIS DES MILLÉNAIRES, le vin reflète l'identité des pays de la Méditerranée. Les Phéniciens ont indéniablement impacté sur le devenir viticole de la région et la Phénicie, aujourd'hui Liban, reflète la richesse de ce patrimoine. Certaines périodes historiques et régimes politiques ont eu une action plus grande sur l'évolution de la viticulture. Le XIX^{ème} siècle voit l'introduction de nouveaux cépages, d'influence européenne et plus spécifiquement française, lors de la création en 1861 de la province autonome du Mont-Liban. Le phénomène s'accroît avec le protectorat français à partir de 1916. Une certaine diversité de cépages devient évidence. Les expatriés européens civils et les soldats en garnison constituent la clientèle la plus fervente.

De cette période à 2012, le choix de l'assemblage devient évidence. Dans les années 2010, une nouvelle tendance émerge, le regain d'intérêt pour les monocépages. Ces derniers sont réalisés à partir de cépages

internationaux (Chardonnay, Riesling, etc) ou de cépages autochtones (Obeidei, Merwah,...). Deux domaines produisent depuis 2012 un 100 % Obeidei, le Clos St Thomas et le Domaine Wardy. Le raisin, à l'origine dédié à l'arack, est délicat à travailler et révèle des arômes subtils. Jusqu'alors il était exclusivement usité en assemblage.

Entre le Mont Liban et l'Anti-Liban, la plaine de la Beqaa se révèle idéale pour l'épanouissement des vignes. Constituée de diverses strates alluviales, elle a été occupée à des fins viticoles depuis l'Antiquité. La présence d'un temple dédié à Bacchus par les romains conforte la présence de vignes. Ses côtes, occupés avec dextérité, permettent une optimisation des divers cépages usités. En altitude, la vigne s'épanouit et jouit d'une optimisation climatique. Le plus ancien domaine répertorié, le Château Ksara, a été fondé en 1857 par les Jésuites. D'autres tels le Domaine Wardy, le Clos St Thomas, le Château des Tourelles, et quelques nombreux autres ont opté pour cette localisation.

Plus récemment, le Domaine Batroun Mountain implanté à proximité de la ville du même nom, à 50 km au nord de Beyrouth, innove en travaillant des vignes situées entre 400 et 1 500 mètres d'altitude, en bordure de mer. Créé en 2004, il livre depuis plusieurs années des vins singuliers et de splendide facture. Le Domaine Ixsir, créé il y a une dizaine d'années, dispose de trois types de terroirs différents, La Bekaa, Batroun Mountain et d'autres à Jezzine au sud du Pays.

Quelques vins ont été dégustés lors d'une présentation à Paris en septembre. En premier lieu, les monocépages méritent une place particulière. Le *Riesling 2014* de Batroun Mountain se révèle fascinant. Au nez, des notes citronnées sont déjà présentes. En bouche, elles sont splendidement confirmées. Un côté salin, dû à la proximité de la mer méditerranéenne, surprend agréablement. Le vin est délicat, salivant, soyeux. Quelques fragrances de poire sont perceptibles. La longueur en bouche est magnifique. Une 'petite' merveille à considérer avec attention.



Autre point à noter, ce vin est bio. Les vins libanais n'étant pas nombreux à l'être, il en paraît encore plus inusuel.

Le *Chardonnay 2014* de Batroum Mountain intrigue pour des raisons similaires au précédent. En bouche, il développe des notes singulières. Une certaine rondeur est perceptible en bouche mais pas très appuyée.

Les Obeidei des Domaines Wardy et Clos St Thomas sont respectivement de 2012 et 2014. Au nez, les deux présentent, avec des intensités différentes, des fragrances liées à l'orchidée. Le 100 % Obeidei du Domaine Wardy développe une très belle densité. Il se livre, voluptueux. Les notes d'orchidée, de fleurs blanches se précisent en bouche. La longueur séduit le palais.

Le 100% Obeidei du Clos St Thomas livre des arômes moins puissants. Il n'en est pas moins intéressant. La finesse de ses fragrances transparait. Son côté soyeux également. En bouche, l'orchidée et les fleurs blanches se développent. Ce vin élevé en cuve inox laisse percevoir les notes pures de ce cépage. Aucun passage en fût n'a altéré ses caractéristiques.

Les deux cuvées paraissent tenir du parfum tant leur délicatesse est agréablement per-

ceptible. Ce cépage expérimenté en monocépage conforte l'intérêt de ce choix.

Allié à d'autres cépages, l'Obeidei dispose d'une réelle légitimité. Dans *Les Gourmets 2014 Clos St Thomas* et le *Batroum Mountains 7 2013*, le Viognier ou le Chardonnay servent exhausseur de goût.

Le *Blanc de Blancs 2013* du Château Kefraya présente au nez des notes de noisettes. En bouche, il devient soyeux, avec des notes délicates, certaines évoquant presque le cédrat. L'assemblage allie huit cépages différents, Viognier, Muscat, Bourboulenc, Sauvignon blanc, Chardonnay, Clairette, Ugni Blanc et Verdejo.

L'*ixsir Altitudes 2014* livre au nez des notes d'amandes grillées. En bouche, cette note se précise avec en plus des accents de pêche de vigne et pêche blanche et de miel d'acacia. Là, la répartition des cépages se fait entre Muscat (40 %), Viognier (30 %), Sauvignon (15 %) et Sémillon (15 %).

Le *Château des Tourelles 2014* se distingue par des notes fumées au nez. En bouche, elles se précisent. Soyeux, il apporte une certaine fraîcheur, un côté 'poudré'. Le Viognier, le Chardonnay, le Muscat d'Alexandrie s'allient là de manière intéressante.

Nul doute, les acquis et innovations transcendent le vin au Liban, lui confèrent une réelle actualité, un splendide avenir. Preuve évidente, l'exportation de vins a connu un essor conséquent flagrant. De 8,91 milliers d'hl en 2000, elle a atteint le chiffre de 21 000 hl en 2014. La consommation intérieure a également pris de l'ampleur, les chiffres des importations ayant très peu augmenté et s'étant stabilisé depuis 2012 à 12 000 hl (chiffres de l'OIV). Les consommateurs libanais recherchent l'identité libanaise à travers des vins du pays. Les cépages internationaux séduisent toujours mais les cépages autochtones émergent, telle une rareté à considérer avec intérêt.

Sofia Lafaye



L'œuvre d'une vigne



CHATEAU LE SARTRE

PESSAC-LÉOGNAN

GRAND VIN DE GRAVES
www.lesartre.com

Wines from Lebanon

Our selection

SINCE MILLENNIA wine reflects the identity of the Mediterranean countries. The Phoenicians indeniably marked the viticultural future of the region, and Phoenicia, today's Lebanon, embodies the richness of this heritage. Certain periods of History and political systems have had more impact on the development of wine growing. The 19th-century witnessed the arrival of new grape varieties from Europe, especially France, when the autonomous province of Mount Lebanon was created in 1861. The phenomenon broadens under the French protectorate as from 1916. Clearly, the range of grape varieties becomes larger. The European civil expatriates and soldiers are the most loyal consumers.

From then until 2012, they chose for blending. In the 2010s, a new trend surges with a new interest for varietal wines. The latter are crafted with international varieties (Chardonnay, Riesling, etc) or local grapes (Obeidei, Merwah,...). Two wineries produce since 2012 a 100% Obeidei, Clos St Thomas and Wardy. The grapes, first intended for arack, is delicate to work and reveals subtle aromas. Until then it was exclusively used in the blends.

Between Mount Lebanon and Anti-Lebanon, the Beqaa plain is ideal for the blooming of the vines. Consisting of different alluvial layers, it has been farmed since the Antiquity for wine growing. The temple built by the Romans in tribute to Bacchus is evidence of the presence of vines. The hillsides, worked skillfully, enable to optimize the various grape varieties used. At higher altitudes, the vine blooms and benefits from optimum climate. The oldest registered winery Château Ksara has been founded in 1857 by the Jesuits. Others like Wardy, Clos St Thomas, Château des Tourelles, and many others chose for that area.

More recently Batroun Mountain Winery settled close to the city of the same name, 50 km North of Beirut, and innovates by working the vines at 400 and 1,500 meters high on the seaside. Created in 2004 they marvelously craft peculiar wines. Ixsir Winery, founded some ten years ago, takes advantage of three different types of terroirs, Bekaa, Batroun Mountain and others in Jezzine in the south of the country.

A few wines have been tasted during a presentation in Paris in September. First, the varietal wines deserve a special attention. Batroun Mountain's Riesling 2014 is fascinating. In the nose lemon aromas are already present. On the palate they are marvellously confirmed. A salty side, due to the close Mediterranean sea, pleasantly surprises. Some scents of pears can be felt. The length on the palate is magnificent. A treasure. And moreover, this wine is organic which makes it even more unusual as only a few Lebanon wines are.



Batroun Mountain's Chardonnay 2014 surprises for the same reasons. On the palate it develops special notes. It is slightly round.

Wardy and Clos St Thomas' Obeidei respectively from 2012 and 2014 have been presented. In the nose both display, with a different intensity, scents of orchids. Wardy's 100% Obeidei is beautifully dense. It opens up, voluptuous. The notes of orchids, white flowers are more precise on the palate. They have a seducing length.

Clos St Thomas' 100% Obeidei has less powerful aromas. But it is interesting nonetheless. It displays very fine scents, with a silky side. On the palate, the orchid and white flowers develop. This wine matured in stainless steel vats shows all the pure aromas of this variety. No oak fermenting altered its characteristics.

Both cuvées smell like perfumes so delicate are they. The variety experimented in varietal wines confirm the good choice.

Blended with other varieties, Obeidei has a true legitimacy. In Les Gourmets 2014 Clos St Thomas and Batroun Mountains 7 2013, the Viognier or Chardonnay play the taste enhancers.

Château Kefraya's Blanc de Blancs 2013 presents notes of hazelnuts in the nose. On the palate, it becomes silky, with delicate notes, some nearly citron aromas. It is a blend of 8 varieties: Viognier, Muscat, Bourboulenc, Sauvignon blanc, Chardonnay, Clairette, Ugni Blanc and Verdejo.

Ixsir Altitudes 2014 displays notes of toasted almonds. On the palate this aroma gets more precise added with hints of blood and white-fleshed peaches and acacia honey. It is composed of Muscat (40%), Viognier (30%), Sauvignon (15%) and Sémillon (15%).

Château des Tourelles 2014 stands out by smoky notes in the nose that get more precise in the mouth. Silky, it has a kind of freshness, a 'powdery' side. The Viognier, Chardonnay, Muscat of Alexandry mingle in an interesting way.

Undoubtedly the gains and innovations transcend the wine in Lebanon, make it topical, guarantee them a bright future. Evidence of this is the exports really increased. From 8.91 thousands of hl in 2000, it reached 21,000 hl in 2014. The domestic consumption also grew, imports barely increased and stabilised since 2012 at 12,000 hl (OIV figures). The Lebanon consumers seek a Lebanon identity through the wines of the country. The international grape varieties still seduce but the indigenous varieties are developing, like something rare to discover.

Sofia Lafaye

8^e Hong Kong International Wine & Spirits Fair

Les négociants mettent le cap sur l'expansion de l'Asie

LA 8^e HONG KONG International Wine & Spirits Fair, organisé par Hong Kong Trade Development Council (HKTDC), a fermé ses portes. Tenu au Hong Kong Convention and Exhibition Centre (HKCEC) du 5 au 7 novembre, le salon a réuni plus de 1 060 exposants de 32 pays et régions.

L'événement qui a duré 3 jours a accueilli plus de 20 000 acheteurs professionnels de 75 pays et régions, soit 2,4 % de plus que l'an dernier. Une augmentation encourageante du nombre d'acheteurs a été enregistrée pour des pays comme la France, la Corée, Singapour, Taïwan et Macau. Le dernier jour (7 novembre), le salon était ouvert au public et a attiré près de 30 000 amateurs de vin, générant une atmosphère vivante dans le centre des expositions.

Un nouvel accord douanier consolide le statut de Hong Kong en tant que plaque tournante

John Tsang, Secrétaire aux Finances du Gouvernement de la RAS de Hong Kong, s'est exprimé au cours de la cérémonie d'ouverture de la Hong Kong Wine Fair. Il profita de l'oc-



▲ Cette année la HK Wine & Spirits Fair a accueilli plus de 370 exposants de France et d'Italie, pays les plus représentés.

casion pour annoncer que les dispositions particulières pour le dédouanement des vins importés pour la Chine continentale via Hong Kong seront étendues à toutes les zones sous douanes de Pékin, Tianjin, Shanghai, Guangzhou et Shenzhen. Cela signifie que des vins du monde entier bénéficieront d'un dédouanement immédiat par les douanes de Chine continentale lorsqu'ils sont expédiés par des négociants compétents de Hong Kong vers les zones sous douanes couvert par le dispositif.

Benjamin Chau, directeur exécutif adjoint de HKTDC, a salué cette mesure de simplification et remarqua que « depuis que le Gouvernement de la RAS de Hong Kong a supprimé les taxes sur le vin et a institué des mesures spéciales de dédouanement avec l'accord CEPA (Closer Economic Partnership Arrangement) en 2008, Hong Kong est devenu le centre du commerce et de la distribution du vin, et une importante porte d'entrée vers le continent en particulier. Maintenant que ces mesures de simplification spécialement établies pour Hong Kong ont été étendues de Guangzhou et Shenzhen aux zones sous douane de Pékin, Shanghai et Tianjin, plus de négociants en vin investiront le marché de la Chine du nord par Hong Kong, consolidant ainsi la position de Hong Kong en tant que plaque tournante du commerce du vin. »

▼ La cérémonie de remise des prix du 7^e Concours International de Vins et Spiritueux de Cathay Pacific fut suivi d'un dîner de gala "Fado Wine Night" aux couleurs du Portugal.





▼▲ Many cocktail and whisky mixing demonstrations and wine tasting masterclasses helped broaden knowledge of wines and beverages.

Les négociants surveillent le marché asiatique

La Hong Kong International Wine & Spirits Fair offre une plateforme de réseautage et d'échanges idéale pour la filière, et le nombre croissant d'exposants du monde entier utilise Hong Kong pour étendre leur commerce aux marchés florissants d'Asie. Portugal, le pays partenaire du salon cette année, se classe parmi le top 10 des pays producteurs de vins. Au cours des dernières années, les négociants portugais ont mis en place plus d'opérations commerciales et de réseaux de distribution à Hong Kong pour utiliser la ville comme tremplin vers le continent et les marchés d'Asie-Pacifique. Nuno Vale, directeur de marché chez ViniPortugal, l'interprofession des vins du Portugal, a noté que les vins portugais sont très diversifiés et ont suscité une demande croissante sur le continent et dans d'autres marchés asiatiques au cours des dernières années.

Le whisky continue de faire mouche

Les importations de whisky à Hong Kong l'an dernier ont atteint les 590 millions de HK\$, une hausse de 30 % depuis 2013 ; les exports ont atteint les 480 millions HK\$, un chif-

fre comparable à 2013, probablement dû à la hausse de la consommation à Honh Kong. Le whisky continue d'être recherché par les acheteurs à la Wine Fair. Florence Luk de Asia Euro Wines & Spirits a souligné que la demande des consommateurs pour du whisky de qualité a augmenté sans discontinuer au cours des dernières années, si bien qu'une tendance whisky est apparue.

Japan External Trade Organization (JETRO) fait preuve d'une forte présence sur le salon encore une fois, regroupant 26 domaines, 6 négociants et 2 associations professionnels pour présenter une gamme variée de produits, du saké et du shochu aux whiskies japonais et liqueurs de fruits. Ryoichi Ito, directeur général de JETRO Hong Kong, explique: « La réaction des acheteurs a été excellente. Le montant des affaires conclues le premier jour du salon font déjà le triple des résultats de l'an dernier. Ce salon est une plateforme essentielle pour nous pour étendre notre présence à travers l'Asie. »

Les vins français et italiens sont fortement recherchés

Un impressionnant pavillon français a été installé encore cette année, présentant plus de 120 châteaux et domaines. Michel Bettane,

président de Bettane+Desseauve confie : « Les consommateurs dans cette partie du monde sont de mieux en mieux informés sur le vin et cherchent des produits de bonne qualité. C'est une tendance encourageante. Nous avons rencontré beaucoup de clients potentiels de différents marchés comme le Japon, la Thaïlande, l'Indonésie, Singapour. Les producteurs participants sont très satisfaits du salon et certains d'entre eux ont déjà conclu des ventes. »

Chen Hehua, directeur général de Zhuohai Gaobo Trading Co. Ltd, importateur, distributeur et grossiste de Chine continentale, dit : « Nous avons trouvé différents fournisseurs d'Italie pour du Moscato et de l'Amarone rouge. Nous sommes également en pourparlers avec une entreprise basée à Hong Kong qui distribue le produit portugais niche, le Madère. »

Le Département de l'Agriculture et de l'Alimentaire d'Australie de l'Ouest (DAFWA) et HKTDC ont signé un protocole d'accord le premier jour du salon. Cet accord consolide la collaboration entre les deux organismes sur tous les aspects de la promotion commerciale, tout particulièrement pour les secteurs du vin et des produits alimentaires. Il a également pour objectif d'encourager plus d'entreprises de l'Ouest australien d'utiliser le salon de la HKTDC comme effet de levier pour la promotion de leurs produits sur les marchés étrangers.

HKTDC

Organisme officiel fondé en 1966, la Hong Kong Trade Development Council (HKTDC) est l'outil marketing international pour les courtiers, fabricants et fournisseurs de service basés à Hong Kong. Avec plus de 40 antennes, dont 13 en Chine continentale, la HKTDC promeut Hong Kong en tant que plaque tournante pour le commerce avec la Chine et l'Asie. La HKTDC organise également des salons et des missions d'affaires pour offrir aux entreprises, notamment aux PME, des opportunités d'affaires sur le continent et à l'export tout en fournissant des informations par le biais de publications professionnelles, rapports et sur le web.

■ www.hktdc.com



Asia's Premier Wine Event Draws To Successful Close

Global Wine Merchants set Sights on Asia Expansion



the occasion to announce that the immediate customs clearance arrangement for wines imported into the mainland via Hong Kong is now extended to all customs districts in Beijing, Tianjin, Shanghai, Guangzhou and Shenzhen. This means that wines from all over the world would be entitled to immediate clearance by Mainland Customs when shipped by qualified Hong Kong wine merchants to customs districts covered by the arrangement.

Benjamin Chau, Deputy Executive Director of the HKTDC, welcomed the facilitation measure and noted, "ever since the Hong Kong SAR Government removed wine duties and instituted special clearance measures under CEPA (Closer Economic Partnership Arrangement) in 2008, Hong Kong has developed into a wine trading and distribution centre for the region and the import gateway of wines into the mainland in particular. Now that this facilitation measure designed specifically for Hong Kong is extended from Guangzhou and Shenzhen to the customs districts of Beijing, Shanghai and Tianjin, more wine merchants from around the world would forge into the North China market through Hong Kong, thus further consolidating Hong Kong's position as a wine trading hub."

Wine merchants eye the Asian market

The Hong Kong International Wine & Spirits Fair provides an ideal networking and exchange platform for the industry, and growing numbers of exhibitors from around the world are using Hong Kong to extend their business into the increasingly important Asian markets. Portugal, the partner country for this year's fair, ranks among the world's top 10 wine producing countries. In recent years, Portuguese wine merchants have set up more business operations and distribution networks in Hong Kong to use the city as a springboard to tap into the mainland and Asia Pacific markets. Nuno Vale, Market Director of ViniPortugal, the inter-professional association of the Portuguese wine industry, noted that Portuguese wines are very diversified and have attracted more demand in the mainland and other Asian markets in recent years.

THE EIGHTH Hong Kong International Wine & Spirits Fair, organised by the Hong Kong Trade Development Council (HKTDC), closed doors. Held at the Hong Kong Convention and Exhibition Centre (HKCEC) from 5 to 7 November, the fair gathered more than 1,060 exhibitors from 32 countries and regions.

The three-day Wine & Spirits Fair drew more than 20,000 trade buyers from 75 countries and regions, up 2.4 per cent from last year. Encouraging growth in buyer numbers was recorded for individual countries and regions

including France, Korea, Singapore, Taiwan and Macau. The final day of the fair (7 November) was open to the public and attracted close to 30,000 wine lovers, creating a vibrant atmosphere in the fairground.

New customs agreement consolidates Hong Kong's wine trading hub status

John Tsang, Financial Secretary of the Hong Kong SAR Government, officiated at the opening ceremony of the Wine & Spirits Fair. He used



▲ Portugal, the Partner Country of this year's Wine & Spirits Fair, gathers over 40 exhibitors.

Whisky continues to hit the spot

Hong Kong's whisky imports last year amounted to around HK\$590 million, an increase of 30 per cent from 2013; exports reached HK\$480 million, comparable to 2013, likely attributable to growing consumption in Hong Kong. Whisky continues to be sought after by buyers at the Wine Fair. Florence Luk of local exhibitor Asia Euro Wines & Spirits, pointed out that consumer demand for quality whiskies has been growing steadily in recent years, so much so that a whisky trend has formed.

Japan External Trade Organization (JETRO) is making a strong presence at the fair again, bringing together 26 wineries, six wine companies and two industry associations to present a diverse range of products from sake and shochu to Japanese whisky and fruit liquors. Ryoichi Ito, Director General of JETRO Hong Kong, said: "The buyers' response has been excellent. The amount of business concluded by our exhibitors in the first day of exhibition has already tripled last year's results. This fair creates a crucial trading platform for us to expand our presence throughout Asia."

French and Italian wines are highly sought after

An impressive pavilion for French wines has been organized again this year, showcasing more than 120 wineries and wine companies. Michel Bettane, chairman of Bettane+Desseauve, France, said: "Consumers in this part of the world are getting more and more knowledgeable about wines and looking for good quality products. This is an encouraging trend. We've met with many potential customers from different markets such as Japan, Indonesia, Thailand and Singapore. Our participating wineries are very happy with the fair and some of them have already concluded sales with buyers."

Chen Hehua, General Manager of Zhuhai Gaobo Trading Co. Ltd, a wine importer, distributor and wholesaler from the Chinese mainland, said: "We have found several new suppliers from Italy for Moscato wine and Amarone red wine. We are also in talks with a Hong Kong-based company who distribute the niche Madeira wine from Portugal."

The Department of Agriculture and Food, Western Australia (DAFWA) and HKTDC signed a Memorandum of Understanding (MOU) on the first day of the fair. The MOU

strengthens collaboration between the two organisations in all trade promotion aspects, especially in wine and food sectors. It also aims at encouraging more enterprises from Western Australia to leverage on the HKTDC's exhibition platform to promote their products to overseas markets..

About HKTDC

A statutory body established in 1966, the Hong Kong Trade Development Council (HKTDC) is the international marketing arm for Hong Kong-based traders, manufacturers and service providers. With more than 40 global offices, including 13 on the Chinese mainland, the HKTDC promotes Hong Kong as a platform for doing business with China and throughout Asia. The HKTDC also organises trade fairs and business missions to provide companies, particularly SMEs, with business opportunities on the mainland and in overseas markets, while providing information via trade publications, research reports and online.

■ www.hktdc.com



VIGNOBLES ROLLET

Viticulteurs depuis 1729



LE VIN, UN ARTISANAT D'ART

Château Fournay B.P 23 - 33330 Saint-Emilion
contact@vignoblesrollet.com
vignoblesrollet.com

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

ProWein 2016

Le compte à rebours est lancé



LE 5 NOVEMBRE dernier, Michel Degen et Patricia Muller de Prowein accueillèrent la presse à la Maison Legrand Filles et Fils, lieu de vie, de rencontre et de partage, au cœur de la galerie Vivienne où le sommelier Luiz Batisello nous a fait découvrir les différents vins de son choix.

Dans peu de temps, du 13 au 15 mars 2016, la PROWEIN ouvrira sa prochaine session. On attend près de 6.000 exposants originaires de 50 pays, notamment de toutes les régions et pays viticoles notables de ce monde, ainsi qu'une offre riche et variée de spiritueux. Ainsi la ruée sur ProWein en tant que salon phare des vins et spiritueux reste intacte et les visiteurs professionnels peuvent être satisfaits de la présence de nombreux produits. La volumineuse banque de données des exposants de la ProWein sur www.prowein.de fournit un premier aperçu sous la rubrique "exposants et produits". La banque de données avec ses nombreuses fonctions de recherche est ouverte dès maintenant et actualisée quotidiennement.

Les préparatifs du programme d'accompagnement de ProWein tournent aussi à plein régime. Entre autres il y aura à nouveau de nombreuses dégustations. La gamme va des dégustations nationales jusqu'à des assemblages d'origines globales, comme dans l'espace de dégustation du prix international du vin MUNDUS VINI. Le forum ProWein propose aussi différentes dégustations thématiques agrémentées par de nombreux exposés sur les marchés et les tendances.

L'exposition spéciale "same but different" enchaîne sur sa première session qui était une réussite et présente des concepts de commercialisation sortant de l'ordinaire. Une dizaine de participants exposent leurs idées innovantes en matière de production et de commercialisation du vin, suscitant ainsi des inspirations. Une autre exposition spéciale qui a lieu pour la deuxième fois sur le thème "Packaging & Design" montre comment on peut emballer le vin.

Le secteur de ProWein consacré aux spiritueux réserve aussi des nouveautés intéressantes : on y trouve par exemple l'Ile Maurice

et la Corée pour la première fois qui débute avec de nouvelles spécialités régionales. Le salon FZZZ s'intéresse au sujet Shim Cocktails : en tant que poids légers en alcool ils sont le compromis parfait entre les Virgins archiconnues et les drinks lourds gros volume. Grâce aux techniques modernes et aux ingrédients tels que Shrubs ou sirops, liqueurs et spiritueux légers comme le sherry, le vermouth ou l'amaro ils sont l'étoile filante des bars internationaux.

Prowein ne s'arrête pas aux portes du salon, grâce à l'initiative « Prowein goes city », ce sont plus de 80 présentations dans les restaurants, bars et détaillants en vin, et nombreux sont les événements en soirée.

La Online-Ticket-Shop, sur www.prowein.de dans la zone "service visiteurs", est ouverte.

Les prochains rendez vous à ne pas manquer :
Prowein Dusseldorf 13-15 mars 2015
ProWine Asia à Singapour 12-15 Avril 2016
Contact pour la France : Promessa France,
+33 (0)1 34 57 11 44, www.promessa.com

The Countdown has Started

ON LAST November 5th, Michel Degen and Patricia Muller from Prowein welcomed the press at Legrand Daughters & Sons, a place of life, encounter and sharing, at the heart of the Vivienne gallery where sommelier Luiz Batisello made us discover various wines.

Not long now and ProWein will be entering its next round from 13 to 15 March 2016. Expected here will be some 6,000 exhibitors from 50 countries, including all relevant wine-growing regions and countries of this world plus a comprehensive range of spirits. This means the run on ProWein as the leading fair for wines and spirits remains unabated and trade visitors can look forward to many highlights. Providing an initial overview is ProWein's comprehensive exhibitor database to be found at www.prowein.de under the "Exhibitors & Products" heading. The database featuring many search options is available as of now and is updated on a daily basis.

Preparations for ProWein's supporting programme are also in full swing. Amongst other things, tasting sessions will be on offer here again. The line-up ranges from nationally focused tastings through to multi provenance selections as well as the tasting zone from the international wine prize MUNDUS VINI. The ProWein Forum also offers a varied blend of themed tastings supplemented by numerous lectures on markets and trends.

The "same but different" special show follows on from its successful premiere presenting extraordinary marketing concepts. A total of ten participants will be showcasing their innovative ideas revolving around wine production and marketing – thereby providing all sorts of inspiration. Wine packaging is presented in another special show on Packaging & Design, now also entering its second round.

Exciting innovations are also provided by the spirits section at ProWein. For instance, debuting here will be Mauritius and Korea with

new, regional specialities. The FZZZ Lounge picks up on the shim cocktail trend. Intended as alcoholic lightweights these strike a happy medium between old and familiar virgin cocktails and heavy, high-volume drinks. Thanks to modern techniques and ingredients like shrubs or syrups, liqueurs and light spirits like sherry, vermouth or amaro these are the shooting stars of the international bar scene.

Prowein does not stop at the doors of the fair, thanks to "Prowein goes city". Over 80 evening events will be organized in the restaurants, bars and wine bars.

The Online Ticket Shop is open offering reduce-priced admission tickets for trade visitors from throughout the world – to be found at www.prowein.de in the "Visitor Service" section.

The next inevitable appointments :
Prowein Dusseldorf, 13-15 March, 2015
ProWine Asia in Singapore, 12-15 April, 2016
Contact for France: Promessa France,
+33 (0)1 34 57 11 44, www.promessa.com

CADIOT ~ BADIE

CHOCOLATIER DEPUIS 1826



La Créole

La Créole est la toute nouvelle création signée Cadiot Badie. Inspirée de la Guinette bordelaise, la Créole est une cerise charnue macérée dans le vieux rhum et enrobée d'un fin chocolat noir teinté de lait épicé. De quoi séduire les amateurs de liqueur et de douceur.

Bordeaux ~ 26 Allées de Tourny • Pessac ~ rue Eugène Chevreul
Magasin en ligne : www.cadiot-badie.com

CADIOT ~ BADIE
CHOCOLATIER DEPUIS 1826

Actualités des spiritueux

SHOPPING SPÉCIAL FÊTES

Belvédère
Disaronno
Pierre Lecat
Bacardí Ocho

Bombay Sapphire
Eristoff
Trois Rivières
Tequila Patrón

Grant's Signature
Golden Eight!
XO Crème
Grand Marnier

COCKTAILS DE FÊTES

Ciroc Lola
Le Homemade

Grant's Sour Honey
French Spritz

CAP SUR LE WHISKY

G. Rozelieures
Nikka, From the Barrel
Monkey Shoulder

The Girvan Patent Still
Winter's Gold
Talisker
Grant's 18 ans d'âge

Domaine Mavela
Glen Garioch
Paul John, Brilliance
Glen Scotia 15 ans

HUIT COGNACS INCONTOURNABLES

D'Aincourt
Camus Dark & Intense

Hardy « noces d'argent »
A de Fussygny
Meukow

Cognac Lheraud
J.Dupont Art Deco
Carafe « L » de Gourmel

Une sélection

FESTIVE

pour des moments plaisir

— PAR CHARLYNNE ZIRAH —

Belvédère : un magnum personnalisé pour l'hiver !

A l'occasion des fêtes de fin d'année, la vodka Belvédère présente son magnum argenté à personnaliser. Pour la première fois, le design du magnum est revisité : il offre la possibilité aux amateurs de faire graver un court message au dos et de se le faire livrer en l'espace d'une semaine. En édition limitée, la base rétro éclairée du magnum révélera non seulement les arbres emblématiques de la maison Belvédère, mais également la personnalisation choisie, le transformant ainsi en pièce unique.

Disponible dès le 1^{er} décembre 2015 sur le site www.belvederevodka.com, au prix de vente de 150 € (40°, 175 cl)

For the end of the year festivities, the Belvedere vodka presents its silver magnum that can be personalised. For the first time, the magnum design has been revisited: it gives the opportunity to their amateurs to engrave a short message at the back of the bottle and to receive it in a week time. In limited edition, the magnum lit retro base will reveal not only the emblematic trees of the Belvedere House but also the chosen personalisation, therefore creating a unique piece.

Available from the 1st of December 2015 on the website www.belvederevodka.com, at a selling price of 150 Euros (40°, 175 cl)



Disaronno : édition limitée Cavalli

La liqueur italienne la plus consommée dans le monde, *Disaronno*, revient en cette fin d'année pour une 3^{ème} et nouvelle édition limitée, désignée par le célèbre créateur italien Roberto Cavalli. Ce nouvel habillage s'inspire de la collection *Roberto Cavalli 2015* et évoque la beauté des fonds marins. Roberto Cavalli est l'un des designers les plus connus du 21^{ème} siècle grâce à ses designs très colorés et ses motifs animaliers devenus sa signature.

PVC : 14 € (28°, 70 cl - exclusivité Monoprix)

The most consumed Italian liqueur in the world, *Disaronno*, comes back at the end of the year for the 3rd new limited edition, designed by the famous Italian creator Roberto Cavalli. This new casing is inspired by the Roberto Cavalli collection 2015 and calls to mind the seabed. Roberto Cavalli is one of the most famous designers of the 21st century thanks to his really colourful designs and his animal prints known as his signature.

RRP: 14 Euros (28°, 70 cl - only in Monoprix)

Pierre Lecat, l'harmonie d'un vieux Cognac de grand caractère

XO Mémoire, un cognac élégant, subtil qui vous fera vivre un moment particulier et inoubliable. Sa couleur et sa limpidité nous enchantent. Au nez, ses arômes sont élégants, raffinés et d'une complexité rare. Au palais, ce Cognac est très souple et possède une longueur étonnante. Se développent aussi des notes aromatiques aux nombreuses facettes qui séduisent les palais les plus exigeants. La dégustation d'un Cognac Pierre Lecat n'est pas seulement une affaire d'expert. Déguster un Cognac Pierre Lecat est toujours un moment particulier et inoubliable.

www.cognac-lecat.com

XO Memoire, a subtle and elegant cognac, will give you a special and unforgettable moment. Its colour and its transparency enchant us. To the nose, its aromas are elegant, refined and of a rare complexity. To the palate, this Cognac is supple and has an astonishing length. There are also some aromatic notes with several faces that seduce the most demanding palates. The tasting of a Cognac Pierre Lecat is not just an expert matter. Tasting a Cognac Pierre Lecat is always a particular and unforgettable moment.

www.cognac-lecat.com



Bacardí Ocho, le rhum à son plus bel âge

Plus de 150 ans après sa création, *Bacardí Ocho* fait peau neuve et nous prouve qu'il y a parfois du bon à prendre de l'âge. Pour cette fin d'année, il s'habille d'un coffret qui fait écho à ses reflets dorés et cuivrés et conjugue à merveille authenticité et savoir-faire. Expression ultime du savoir-faire de la famille Bacardí, les rhums qui entrent dans sa composition sont vieilliss au minimum 8 ans en fûts de chêne. *Bacardí Ocho* s'offre aujourd'hui une nouvelle bouteille alliant le charme de la tradition à l'éclat de la modernité.

Disponible en grande distribution à partir de novembre 2015 - PVC : 22,95 € (40°, 70 cl)

More than a 150 years after its creation, Bacardí Ocho changes its image and proves us that it is sometimes good to get old. For this end of year, it comes in a box that recalls its gold and copper glints and brings together authenticity and know-how magnificently. Ultimate expression of the Bacardí family's know-how, the rums that compose it are aged a minimum of 8 years in oak vats. Bacardí Ocho treats itself to a new bottle, marrying the traditional charm to the modern flamboyance.

Available in retailers from November 2015 - RRP: 22.95 Euros (40°, 70 cl)



Bombay Sapphire, un joyau dans l'univers du gin !

A l'occasion des fêtes de fin d'année, la maison Bombay Sapphire présente une nouvelle création entre élégance et pureté, *Star of Bombay*. Un gin réalisé à partir de deux nouvelles plantes aromatiques et d'une nouvelle méthode de distillation plus lente. Des notes intenses et incroyablement raffinées se révèlent dans cette nouvelle bouteille iconique.

PVC : 39,90 € (40°, 70 cl)

For the end of year festivities, the Bombay Sapphire house present a new creation between elegance and purity, *Star of Bombay*. A gin created from 2 new aromatic plants and a new slower method of distillation. Intense and extremely refined touches in this new iconic bottle.

RRP: 39.90 Euros (40°, 70 cl)

Eristoff, une création 100 % street !

Eristoff laisse carte blanche à des peintures artistiques issues de la street culture pour habiller ses bouteilles avec style. Que ce soit pour la révolution graphique que Jim Phillips a provoqué dans l'univers urbain, le génie artistique de Travie McCoy ou encore le coup de crayon virtuose de Nairone, ces artistes bénéficient du respect de leurs pairs. La performance créative des trois artistes sera déclinée sur les bouteilles Eristoff *Original*, *Black*, *Red*, *Blood* et *Orange*, ainsi que sur la bouteille Eristoff *Original* rétro-éclairée pour les clubs.

PVC : 12,50 € (37,5°, 70 cl)

Eristoff gives free reigns to big artistic names of the street culture to dress its bottles with style. Be it the graphic revolution that Jim Phillips provoked in the urban universe, the artistic genius that is Travie McCoy or the pencil stroke virtuoso Nairone, these artists have the respect of their peers. The creative performance of these three artists will be shown on the Eristoff bottles *Original*, *Black*, *Red*, *Blood* and *Orange*, as well as the retro lit Eristoff *Original* bottle for the clubs.

RRP: 12.50 Euros (37.5°, 70 cl)



Trois Rivières, Millésime 2000

Trois Rivières célèbre avec ce millésime emblématique son style aromatique unique. A la fois puissant, riche, généreux, ce rhum vieux agricole vieilli en fûts de chêne s'inscrit dans la lignée des grands rhums de la maison. Dans son écrin doré, cet objet de collection limité à environ 3 000 exemplaires promet de ravir les amateurs de rhum comme de cigares, indissociable de cette grande cuvée.

Distribué en réseau cavistes :
PVC 110 € (42°, 70 cl)

Trois Rivières celebrates with this emblematic vintage its unique aromatic style. As well as being powerful, rich and generous, this old dark rum, aged in oak vats, puts itself amongst the line of the house's great rhums. In its gold case, this limited collector piece (about 3 000 bottles) will definitely please the rum enthusiasts as well as cigars, inseparable of this great vintage.

Distributed in wine merchant networks-RRP:
110 Euros (42°, 70 cl)



Tequila Patrón, écrin précieux pour une tequila inimitable

De ses arômes inédits en passant par le design de sa bouteille, tout dans Gran Patrón® Burdeos est une expérience pour les amateurs de spiritueux bruns. Ancrée dans la tradition et l'authenticité depuis sa création en 1989 et reconnue par sa qualité, la tequila Patrón® puise ses origines dans la culture mexicaine. Son flacon et son bouchon en cristal et sa forme parfaitement arrondie accentue la couleur ambrée de cette tequila añejo et dévoile un spiritueux d'une grande finesse.

Distribué en réseau cavistes
PVC 400 € (40°, 70 cl)



From its unheard of aromas via its bottle design, everything in Gran Patrón® Burdeos is an experience for the amateurs of dark spirits. Anchored in tradition and authenticity since its creation in 1989 and recognised for its quality, the Tequila Patrón takes its origins in the Mexican culture. Its crystal flask and lid, and its perfectly round shape draws attention to the amber colour of this tequila añejo and reveals a spirit of great finesse.

Distributed in wine merchant networks-RRP: 400 Euros (40°, 70 cl)



Grant's Signature by Ceizer

Pour les fêtes de fin d'année, la célèbre marque de blended whisky a choisi de confier la réalisation de son coffret à un jeune artiste : Ceizer. Ce passionné de typographie vient signer le pack Grant's Signature avec un style bien à lui : smooth et intense, à l'instar de ce nouvel assemblage d'exception. Grant's et Ceizer dévoilent un coffret collector où les qualités intrinsèques de Grant's Signature sont mises à l'honneur. Intense et doux à la fois, chaleureux et frais en bouche, malté avec des notes épicées... Autant de particularités à retrouver sur le coffret à travers des typographies uniques et réalisées à la main par Ceizer.

PVC : 14 € (40°, 70 cl)

For the end of year festivities, the famous brand of blended whisky chose to give the realisation of its box to a young artist : Ceizer. This typography enthusiast has just signed the Grant's Signature pack with a style of his own : smooth and intense, like this new and exceptional collection. Grant's and Ceizer reveal a collector box where the intrinsic qualities of Grant's Signature are honoured and celebrated. Intense and smooth at the same time, warm and fresh in the mouth, malted with spiced hints... So many elements to find in the box through unique typographies and hand drawn by Ceizer.

RRP: 14 Euros (40°, 70cl)



Golden Eight, the Williams pear liqueur!

La Distillerie Massenez ose et se distingue par ce lancement très attendu dans le monde entier : Golden Eight... Une ambiance très James Bond, un coffret moderne, épuré, une bouteille magnifiée par une gravure... Golden Eight s'offre à la dégustation dans une robe d'ambre aux reflets d'or chaud rougissant, divine promesse d'une très grande liqueur ! Comme une symphonie de saveurs en bouche, sa rondeur et ses notes caramélisées la rendent incontournable pour les fêtes !

PVC : 35 € (25°, 70 cl)

The Distillerie Massenez dares and is marked out by this very expected launch in the whole world : Golden Eight... A very James Bond atmosphere, a modern box, clean, an bottle embellished by an engraving... Golden Eight offers a tasting with an amber colour with warm blushing gold highlights, divine promise of a really great liqueur! Like a symphony of flavours in one's mouth, its full body and its caramelised notes make this liqueur a must for the festivities!

RRP: 35 Euros (25°, 70 cl)

XO Crème, une gamme innovante !

XO Crème est la première crème de Cognac inaugurant le mariage inédit du Cognac Extra-Old et du lait frais de la région Poitou-Charentes. XO Crème se décline en cinq versions : Vanille pour les amateurs de subtilité, Coco pour son caractère ensoleillé, Caramel à la recherche d'un plaisir régressif, Chocolat pour les fans de cacao et Café pour les amoureux de puissance. Une douce manière de (re)découvrir le Cognac, étonnante et définitivement gourmande.

Prix de vente conseillé :
34,90 € (17°, 70 cl)



XO Creme is the first Cognac cream unveiling the new marriage of Cognac Extra-Old with fresh milk from the Poitou-Charentes region. XO Creme comes in 5 different versions: Vanilla for subtly amateurs, Coco for its sunny character, Caramel to seek a regressive pleasure, Chocolat for cocoa fans Cafe for power lovers. A soft mean to discover (again) the Cognac, astonishing and definitely tantalising.

RRP: 34.90 Euros (17°, 70 cl)

Grand Marnier®, l'esprit parisien à l'honneur

Grand Marnier® célèbre, avec sa nouvelle édition limitée, le café parisien, un lieu mythique de tout temps au cœur de la Ville Lumière. Liberté de ton, créativité, indépendance, chic décontracté, émulation intellectuelle, mets savoureux et cocktails inventifs, c'est l'endroit où l'art de vivre à la française s'exprime au quotidien. Son laquage vibrant, brillant, résolument contemporain, célèbre le rouge iconique du produit phare de la maison et donne à cette édition limitée une préciosité, un chic si parisien.

Prix de vente conseillé : environ 22 € (40°, 70 cl) en GMS et caviste

Grand Marnier® celebrates, with its new limited edition, the "cafe parisien", a timeless and mythical place in the heart of City of Lights. A tone of freedom, creativity, independence, casual chic, intellectual stimulation, delectable dishes and inventive cocktails, it is the place where the french "art de vivre" expresses itself daily. Its vibrant, shiny and extremely modern lacquering, celebrates the famous iconic red of the blockbuster product of the house and gives this limited edition a preciousness and chic ever so Paris.

RRP: 22 Euros (40°, 70 cl) distributed by wine merchants and supermarkets.



COCKTAILS *de fêtes*

— PAR CHARLYNNE ZIRAH —

CIROC LOLA

Cîroc, la vodka Ultra Premium distillée à partir de raisins français présente son cocktail Ciroc Lola. À la fois traditionnels et modernes, les processus de fabrication sont propres à l'élaboration des vins fins. Quatre distillations en colonnes et une dernière en alambic permettent d'extraire tout l'arôme et la fraîcheur des raisins tout en préservant la douceur incomparable des vodkas Cîroc pour une dégustation unique et vibrante.

Ciroc, the Ultra Premium vodka distilled from French grapes presents its cocktail Ciroc Lola. Traditional and modern at once, the processes of distillations are like the ones used to make fine wines. Four distillations in columns and a last one in still allow to extract all of the aroma and freshness of the grapes while preserving the incomparable softness of the Ciroc vodkas for a unique and vibrant tasting.

Recette

- 4,5 cl de Cîroc Ultra Premium
- 4,5 cl de jus de grenade
- 0,8 cl de liqueur de sureau
- Le + : 0,8 cl de Champagne

■ www.ciroc.com



LE HOMEMADE

Poussés par l'envie de proposer un produit artisanal français de qualité, deux amis souhaitent valoriser un produit résolument moderne mais oublié : le cidre. Épaulés par un maître de chai au savoir-faire reconnu, ils mûrissent leur projet qui aboutit aujourd'hui au lancement de la première marque contemporaine de cidre 'Made in Normandie' : SASSY. La gamme se compose de L'Inimitable (le cidre), La Sulfureuse (le cidre rosé) et Le Vertueux (le poiré).

Driven by the will to offer a French crafted quality product, two friends wish to bring out again a modern product but somewhat forgotten : the cider. Backed up by a cellar master of renowned know-how, they develop their project, leading today to the launch of the first contemporary cider brand "Made in Normandie": SASSY. The range offers L'Inimitable (the cider), La Sulfureuse (the rose cider) and Le Vertueux (the pear cider).

Recette

- 2cl de St Germain
- 4cl de Suze
- 2cl d'eau pétillante
- Une rondelle de citron
- 6cl de cidre SASSY rosé : La Sulfureuse
- Le tout dans un verre à vin accompagné de quelques glaçons

■ www.maison-sassy.com



GRANT'S SOUR HONEY

Pour élaborer *Grant's Signature*, Brian Kinsman, maître de chai de Grant's, a sélectionné des whiskies de malt d'exception pour leur intensité et les a associés à des whiskies de grains Girvan pour leur douceur. Il en résulte un Blended Whisky intense et parfaitement équilibré avec des notes boisées et maltées. Une palette aromatique à découvrir au travers d'un cocktail signature : Grant's Sour Honey !

To create *Grant's Signature*, Brian Kinsman, Grant's cellar master, chose malt whiskies of exception for their intensity and mixed them with Girvan grain whiskies for their smoothness. The result is an intense and perfectly balanced Blended Whisky with malted and woody notes. A wide aromatic range to discover through a signature cocktail: Grant's Sour Honey!

Recette

Verser dans un shaker :

- 4cl de Grant's Signature
- Un jus de citron jaune
- Du sirop de miel
- De la glace

■ www.grantswhisky.com

FRENCH SPRITZ

Hedonist est un spiritueux super premium, mariage subtil et délicat du Cognac, du gingembre naturel, avec une note de vanille. Issu d'une élaboration minutieuse, dans la plus pure tradition des assemblages de Cognac. Ce nouveau mariage créatif de saveurs devient incontournable dans la création de nouveaux cocktails. Il permet également par sa finesse et son intensité de revisiter les grands classiques.

Hedonist is a super premium spirit, subtle and delicate marriage of Cognac, natural ginger, with a hint of vanilla. From a meticulous preparation, in the purest tradition of assembling Cognac, this new creative marriage of flavours becomes a key ingredient in the creation of new cocktails. It allows as well thanks to its finesse and intensity to revisit the classics.

Recette

- Glaçons cubes
- 3 doses de Crémant français
- 2 doses Hedonist
- 1 trait d'eau gazeuse
- 1 quartier de citron vert pressé

■ www.behedonist.com



Cap sur le WHISKY

— PAR CHARLYNNE ZIRAH —

FRANCE

G. ROZELIEURES, TOURBÉ COLLECTION *Double médaillé d'Or*

La distillerie Grallet Dupic de Rozelieures située en Lorraine lance son nouveau single malt whisky, 46 % vol, 70 cl, étui noir "tourbé collection". Double distillé à partir de malt très tourbé 30 ppm, il est vieilli en fûts de chêne américain ex-bourbon et de fûts neufs issus d'un partenariat avec un célèbre tonnelier Français qui a travaillé des types de chauffe particulières. Le résultat est un single malt tourbé particulièrement ciselé et précis, au nez puissant avec des notes de fleurs séchées et qui évolue sur des notes fruitées, fumées et tourbées en bouche. L'ensemble démontre un parfait équilibre entre puissance aromatique, maîtrise de la structure et juste suavité. www.whiskyrozelieures.com

The Distillerie Grallet Dupic de Rozelieures in the Lorraine region launches its new single malt whisky, 46% vol, 70 cl, black case "tourbé collection". Twice distilled from very peaty malt 30ppm, it is aged in American ex-bourbon oak vats and new vats created by a partnership with a famous French cooper who mastered different types of heating. The result is a peaty single malt particularly chiseled and precise, powerful to the nose with hints of dried flowers and that evolves towards fruity, smoky and peaty notes in the mouth. The whole gives a perfect balance between aromatic power, structural skill and just sweetness.



JAPON

NIKKA, FROM THE BARREL *et sa vasque anniversaire*

L'iconique Nikka From the Barrel et sa bouteille carrée fêtent leurs 30 ans cette année. Ce blend novateur embouteillé à 51,4 % offre un surplus de richesse et d'intensité aromatique qui séduisent encore aujourd'hui, faisant du Nikka From the Barrel le whisky japonais le plus vendu en Europe. Pour célébrer cet anniversaire, le Nikka From the Barrel s'accompagne d'une flasque en acier conçue sur mesure, qui reprend la forme de la bouteille et même son étiquette gravée au laser.

PVC 53 €



The iconic Nikka From the Barrel and its square bottle celebrates its 30th anniversary this year. This novel blend bottled at 51.4% offers a surplus of richness and aromatic intensity that still seduces today, making Nikka From the Barrel the Japanese whisky the most sold in Europe. To celebrate this anniversary, the Nikka From the Barrel comes with a custom-made metal flask, that takes the shape of the bottle and even its laser engraved label.

Wine merchant, RRP €53

ÉCOSSE

MONKEY SHOULDER, *le nouveau visage du whisky écossais !*

Monkey Shoulder, un Blended Malt élaboré à partir de trois Single Malts du Speyside, un whisky à l'esprit libre, indépendant, affranchi des règles classiques du monde des malts. Loin des codes complexes de la dégustation, accessible, généreux et jamais ennuyeux, c'est un whisky rond qui se déguste aussi bien sec que dans les meilleures recettes de cocktails. **Coffret « Out of the Cage », PVR 23,50 €**

Monkey Shoulder, un Blended Malt élaboré à partir de trois Single Malts du Speyside, un whisky à l'esprit libre, indépendant, affranchi des règles classiques du monde des malts. Loin des codes complexes de la dégustation, accessible, généreux et jamais ennuyeux, c'est un whisky rond qui se déguste aussi bien sec que dans les meilleures recettes de cocktails. **Box "Out of the Cage", RRP €23.50**



ECOSSE

THE GIRVAN PATENT STILL, *l'unique single grain en France*

Le Groupe William Grant & Sons, pionnier en matière de whisky, est fier de présenter The Girvan Patent Still, un whisky de grain Écossais, décliné en trois versions exceptionnelles – un 25 ans d'âge, un 30 ans d'âge et une version sans mention d'âge – le No. 4 Apps. Destiné aux amateurs de whisky exigeants, désireux de vivre une nouvelle expérience et d'enrichir leur répertoire de whisky, The Girvan Patent Still est véritablement unique grâce à sa distillation continue qui permet d'obtenir un alcool de grain pur et intensément riche.

PVC – N°4 61 €, 25 ans 372 € et 30 ans 559 €

The William Grant & Sons Group, pioneer in terms of whisky, is proud to present The Girvan Patent Still, a Scottish grain whisky, declined in three exceptional versions—a 25 years old, a 30 years old and a version without age mentioned—the No.4 Apps. Aimed at demanding whisky enthusiasts, willing to live a new experience and to enrich their whisky repertoire, The Girvan Patent Still is truly unique thanks to its continuous distillation that gives a pure and intensely rich grain alcohol.

RRP-No4 61 Euros, 25 years old 372 Euros and the 30 years old 559 Euros



ECOSSE

WINTER'S GOLD, *le Single Malt venu du froid*

Pour Noël, toute la tradition de Dalwhinnie s'exprime dans ce malt à effet « glacier ». Ce whisky est caractérisé par sa distillation faite uniquement l'hiver, au moment où la distillerie est plongée dans le froid et où l'air des Highlands est le plus pur et où l'eau devient cristalline. Il est recommandé de servir Dalwhinnie Winter's Gold givré (placé minimum 2 heures au congélateur) qui, en se réchauffant, libérera de riches et doux arômes floraux.

PVC réseau cavistes – 54 €

For Christmas, Dalwhinnie's tradition expresses in this "ice cold" effect malt. This whisky is characterized by the distillation only operated in winter, when the distillery is wrapped in deep cold and the air of the Highlands is the purest and when the water become crystal-clear. It is advised to serve Dalwhinnie Winter's Gold chilled (at least 2 hours in the freezer) as, when warming up, it will free rich and smooth aromas of flowers.

Cellar shops RRP - €54



ÎLE DE SKYE

TALISKER DÉVOILE SON NOUVEAU SINGLE MALT D'EXCEPTION : « *talisker™ skye* »

La distillerie Talisker, connue pour ses single malts haut de gamme aux caractères puissants et épicés, présente « Talisker™ Skye » qui laisse s'exprimer parfaitement la richesse et la complexité aromatique de ce whisky. Un vieillissement au jour près, dans des fûts d'âges et de provenance variables, « Talisker Skye » offre un liquide délicatement tourbé et équilibré, souligné par une note de sel et de poivre. Un bel équilibre de douceur, de fumée et d'épices.

PVC 33 €

The Talisker distillery, known for its high-end single malts with powerful and spiced characters, presents the "Talisker TM Skye" that let itself express perfectly the richness and aromatic diversity of this whisky. An ageing process precise to the day, in vats from different ages and locations, "Talisker TM Skye" offers a liquid delicately peaty and balanced, underlined by a hint of salt and pepper. A beautiful balance of smoothness, smoke and spices.

RRP €33



ECOSSE

GRANT'S 18 ANS D'ÂGE, *un whisky authentique*

Grant's 18 ans d'âge est un blended whisky d'exception confectionné avec des whiskies de malt et de grains vieillis pendant minimum 18 ans. Les Single Malts et les whiskies de grain les plus raffinés ont été vieillis à la perfection pendant 18 ans ou plus en fûts de chêne. Ils ont ensuite été sélectionnés par le maître de chai Brian Kinsman pour un affinage en fûts de porto. Il en résulte un Scotch Whisky exceptionnel, parfaitement équilibré avec une profondeur rare.

PVC - 41 € Disponible uniquement chez Auchan

Grant's 18 years old is a blended whisky of exception made with malt and grain whiskies aged for at least 18 years. The Single Malts and the most refined grain whiskies have been aged to perfection for 18 years or more in oak vats. They have then been selected by the cellar master Brian Kinsman for maturing in port vats. The result is an exceptional Scotch Whisky, perfectly balanced with a rare depth.

RRP €41 available only in Auchan



CORSE

DOMAINE MAVELA, *la savoureuse cuvée P&M Vintage*

Cette nouvelle cuvée est le résultat d'un assemblage de whiskies millésimés, dont les plus anciens ont jusqu'à 14ans. En l'associant à des whiskies issus de distillations plus jeunes, le malt brassé par Pietra et distillé au Domaine Mavela en l'année 2000 révèle dans cette édition limitée une merveilleuse palette aromatique, avec des notes de poire, d'abricot, de miel et une finale d'épices du maquis Corse. C'est certain, ce whisky atypique séduira connaisseurs et néophytes!

Cavistes indépendants, PVC : 35 € - www.corsican-whisky.com

This new cuvée is the result of a blend of vintage whiskies, the oldest are more than 14. Combining it with whiskies stemming from younger distillations, the malt brewed by Pietra and distilled by Mavela in 2000 unveils in this limited edition a marvellous aromatic range, with notes of pear, apricot, honey and, in the aftertaste, spices from the Corsican maquis. Undoubtedly this original whisky will seduce connoisseurs and amateurs.

Independent cellar shops, RRP €35 - www.corsican-whisky.com



ECOSSE

GLEN GARIOCH, *trois siècles de savoir-faire*

Mise en sommeil en 1995, Glen Garioch est de nouveau opérationnelle depuis 1997. Ses single malts sont produits dans des alambics élancés. Vieilli dans des fûts de chênes utilisés pour le bourbon et le xérès, le whisky n'est pas filtré à froid et titre 43 % minimum. Il préserve ainsi ses qualités gustatives et olfactives. Les single malts Glen Garioch sont denses, complexes avec une belle matière et une grande richesse aromatique.

PVC – Glen Garioch Virgin Oak 112 €

Put on stand-by in 1995, Glen Garioch has started again in 1997. Its single malts are produced in slender stills. Aged in oak vats used for bourbon and sherry, the whisky is not cold filtered and is 43 % minimum. That way, it keeps its gustative and olfactive qualities. The single malts Glen Garioch are dense, complex with a beautiful composure and a great aromatic richness.

RRP-Glen Garioch Virgin Oak €112

INDE

PAUL JOHN, BRILLANCE, *la crème de la crème des whiskies indiens*

La société qui porte le nom de son fondateur et directeur général, John Distilleries PVT Limited, a été fondée à Goa en 1992, un comptoir commercial historique situé sur la côte ouest de l'Inde sur la mer d'Arabie. La gamme Paul John a été créée dans l'optique de faire découvrir le « terroir » de GOA : ardeur du soleil, atmosphère tropicale, mer et vents. Chaque expression en est ainsi l'illustration. Brillance reflète parfaitement l'intensité colorée de sa terre d'origine. Avec sa bouche intense et gourmande et sa finale longue et chaude sur des notes de cacao, de caramel et d'épices intenses, Brillance se rapprocherait presque d'un whisky écossais de 15 ans d'âge !

PVC : 86 € (whiskies du monde)

The company that is named after its creator and CEO, John Distilleries PVT Limited, was founded in Goa in 1992, a historical commercial counter on the Indian west coast on the Arab sea. The range Paul John was created to introduce the GOA region: heat of the sun, tropical atmosphere, sea and winds. Each expression is an illustration of it. Brillance reflects perfectly the colourful intensity of its land of origins. With its intense and gourmet palate and its long and warm finale with hints of cocoa, caramel and intense spices, Brillance comes close to a 15 year old Scottish whisky! **RRP €86 (whiskies du monde)**



ECOSSE

GLEN SCOTIA 15 ans



Les whiskies d'Islay sont produits sur l'île d'Islay ou Île en Gaélique. Considérée comme une région de production à part entière, elle l'est indubitablement en termes de volumes distillés. Sa situation géographique qui l'expose aux vents et tempêtes est un des facteurs qui caractérisent les typicités des whiskies qui y sont produits. Glen Scotia 15 ans est issu d'une sélection de fûts faite par le Master Blender pour une maturation lente et surveillée. Avec sa bouche aromatique et sa finale affirmée ce whisky propose une expression intense du savoir-faire de la distillerie. **PVC : 95 € (whiskies du monde)**

The Islay whiskies are produced on the Islay island or Île in Gaelic. Considered as a productive region in its whole, it certainly is that in terms of distilled volumes. Its geographic location with its winds and tempests is one of the factors that gives the whiskies produced on the island their uniqueness. Glen Scotia 15 years old comes from a selection of vats chosen by the Master Blender for a slow and carefully watched maturation. With its aromatic mouth and its strong finale the whisky offers an intense expression of the distillery's know-how. **RRP €95 (whiskies du monde)**

MEUKOW

DE L'AMBRE À LA LUMIÈRE



VISITES GUIDÉES À COGNAC
Dégustations - Déjeuner sur réservation

7 rue François Porché - 05 45 82 32 10
www.visitemeukow.com

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

8 COGNACS

INCONTOURNABLES

— PAR CHARLYNNE ZIRAH —

D'AINCOURT, édition limitée pour un Cognac d'exception !

LES COGNACS D'AINCOURT sont originaires d'un domaine viticole situé au cœur de la région de Cognac, vinifiant, distillant et vieillissant leur propre production d'eaux-de-vie depuis 7 générations. Riches de très vieilles eaux-de-vie se bonifiant dans leurs chais, la marque D'Aincourt naît au printemps 2014 afin de valoriser ces eaux-de-vie d'une grande rareté.

La Collection D'Aincourt comprend trois Cognacs Hors d'Âge, tous issus du cru de Grande Champagne, renommé pour la finesse de ses eaux-de-vie. Ces Cognacs d'exception expriment leur caractère dans un flacon unique et exclusif.

Afin de célébrer l'excellence des cognacs D'Aincourt, le maître de chai, tel un artisan parfumeur, a créé dans la Collection une Edition Limitée en assemblant avec subtilité les plus vieilles eaux-de-vie du chai, dont certaines ont plus de 100 ans.

Les notes aromatiques élégantes, puissantes et complexes, magnifiées par une persistance en bouche onctueuse, font de cet élixir remarquable une ode aux Cognacs d'exception. Paré de sa carafe laquée noire et de son coffret en bois noble laqué, D'Aincourt Cognac 1^{er} Cru est édité à seulement quelque centaine de flacons pour le monde.

Ce Cognac est une invitation à la contemplation, une véritable conquête des sens pour les esthètes et les amateurs de Grands Cognacs.



THE COGNACS D'AINCOURT originates from a vineyard in the heart of the Cognac region, wining, distilling and ageing their own production of brandies for seven generations. Wealthy of really old brandies ageing in their cellars, the brand D'Aincourt is born in spring 2014 in order to increase the status of these extremely rare brandies.

The D'Aincourt Collection is made of three Cognacs Hors d'Age, all of them from the Grand Champagne vintage, renowned for the finesse of its brandies. These Cognacs of exception express their character in a unique and exclusive flask.

To celebrate the excellence of the Cognacs D'Aincourt, the cellar master, like a traditional perfumer, created a Limited Edition in the collection by assembling with subtlety the oldest brandies of the cellar, some of which are over 100 years old.

The elegant aromatic notes, powerful and complex, magnified by an delectable persistence in the mouth, make this remarkable elixir an ode to Cognacs of exception. Dressed in its black lacquered carafe and its lacquered box in precious wood, D'Aincourt Cognac 1^{er} Cru is released only with a few hundreds of flasks for the whole world.

This Cognac is an invite to contemplation, a real quest of the senses for the aesthetes and the amateurs of Grands Cognacs.

■ www.daincourt.com

CAMUS DARK & INTENSE, une expérience riche et puissante !

LANCÉ EN 2000, Extra fait voler en éclat les codes traditionnels du Cognac en s'affichant dans sa plus pure apparence. Extra dévoile cette année sa part d'ombre avec Extra Dark & Intense. Sombre et intense comme le Cognac qu'elle contient, la carafe s'habille de mystère. Elle revêt l'aspect d'un monolithe laqué de noir surplombé d'une frette et d'un bouchon couleur or faisant référence à la flamme du processus de « toastage ». Une nouvelle expression plus aromatique et intense mais tout aussi racée et pure !



LAUNCHED IN 2000, Extra shatters the traditional codes of the cognac displaying itself in the purest appearance. Extra unveils this year its dark side with Extra

Dark & Intense. Dark and Intense like the cognac it contains, the carafe dresses itself with mystery. It looks like a monolith lacquered with black, with an overhanging hoop and a gold lid to remind us of the flame used during the process of roasting.

A new expression more aromatic and intense but still distinguished and pure!

■ www.camus.fr

HARDY « NOCES D'ARGENT » : *le cognac quart de siècle*

AVEC SON DERNIER-NÉ Noces d'Argent, la maison fait le pari d'un cognac plus jeune et plus abordable. Dans la carafe, un assemblage de 30 eaux-de-vie ayant vieilli 25 ans en moyenne. Il est issu des crus de Grande et de Petite Champagne, ce qui lui vaut la dénomination de Fine Champagne. Une carafe précieuse logée dans un coffret sobre et chic, noir et argent, avec une petite languette fuchsia rappelant l'esprit d'impertinence cher à la marque. La maison Hardy, dont la devise est « haute couture for cognac », perpétue une longue tradition de créations placées sous le signe de l'audace et de l'élégance. A l'instar des grands couturiers, Hardy façonne des pièces rares et précieuses.

WITH ITS LAST born Noces d'Argent, the domain bet on a younger and more affordable cognac. In the carafe, a blend of 30 brandies aged for 25 years in average. It is a mix of crus Grande and Petite Champagne, which gives it the name of Fine Champagne. A precious carafe nestled in a chic and sober box, black and silver, with a little fuchsia ribbon reminding us of the daring touch so dear to the brand. The Hardy house, whose motto is "haute couture for Cognac", perpetuates a long tradition of creations placed under the sign of elegance and audacity. Like famous couturiers, Hardy fashions precious and rare pieces.



■ www.hardycognac.fr

A DE FUSSIGNY, *lancement de son nouveau coffret VSOP Collection*

LA MAISON ARTISANALE, A. de Fussigny qui se distingue par son identité forte et atypique lance une gamme unique de cognacs VSOP « single cru ». Les 5 expressions de 20cl (également disponible en 70cl) sont présentées dans un superbe coffret orange, rappelant les codes couleur de la maison. Une gamme innovante qui comprend les 4 crus principaux de l'Appellation (Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies et Fins Bois) ainsi qu'une expression certifiée bio. Une merveilleuse occasion de découvrir les crus du cognac et de comprendre en quoi ils diffèrent les uns des autres.

THE TRADITIONAL house, A.de Fussigny who differentiate itself by its strong and atypical identity launches a unique range of cognacs VSOP "single cru". The 5 kinds of 20 cl (also available in 70 cl) are presented in a superb orange case, reminding us of the house colours. An innovative range that includes the 4 main crus of the Appellation (Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies et Fins Bois) as well as a certified organic version. A wonderful opportunity to discover the crus of cognac and to understand why they are so different from each other.



■ www.adezufussigny.com

MEUKOW, *Esprit de Famille : un style, une marque, une empreinte*

LE PARFAIT ÉQUILIBRE entre puissance et souplesse qui caractérise les Cognacs Meukow est le fruit du travail du maître de chai, Anne Sarteaux, qui depuis 2007 perpétue les traditions ancestrales et le savoir-faire qui se permettent de chai en chai, de génération en génération. Pour garantir le style Meukow, Anne Sarteaux utilise des Cognacs de Grande Champagne et de Petite Champagne pour la richesse et la complexité de leurs notes florales, ainsi que des Fins Bois, Bons Bois et Borderies pour leurs arômes fruités et les touches boisées qui apporteront un parfait équilibre à l'assemblage. Assemblage unique des plus prestigieux Cognacs de la Maison, *Meukow Esprit de Famille* révèle les splendeurs de l'héritage et du respect des traditions, et toute la fierté, aujourd'hui, de les perpétuer à travers le monde.

THE PERFECT BALANCE between power and suppleness that characterises the Cognacs Meukow is the result of the cellar master's work, Anne Sarteaux, who, since 2007, perpetuates the ancestral traditions and the know-how that is handed down from cellar to cellar, generation to generation.

To guarantee the Meukow style, Anne Sarteaux uses Cognacs from Grande and Petite Champagne for the richness and the complexity of the floral notes, as well as Fins Bois, Bons Bois and Borderies for their fruity aromas and the wooden touches which will bring a perfect balance to the blend. Unique blend of the most prestigious Cognacs of the house, *Meukow Esprit de Famille* reveals the splendors of the heritage and the respect of the traditions, and the pride, today, to perpetuate them around the world.



■ www.meukowcognac.com

COGNAC LHERAUD, *Charles VII millésimes d'exception*

DÉPUIS 1680, dans la famille Lhéraud, le style des unes se coule d'évidence sur le rythme des autres. A Lasdoux, les Lhéraud vivent avec leur temps mais celui qu'ils accordent au cognac reste sacré. Une marque d'exception créée par une famille qui ne l'est pas moins. Artisans autant que paysans, ils distillent avec élégance un savoir-faire familial transmis avec amour, sagesse et respect. Un devoir d'excellence. L'histoire d'un cognac comme Charles VII se raconte en notes créatives, rares et exceptionnelles. Une bouche opulente et complexe, des notes de vanille et de noisette et une longueur exceptionnelle, Charles VII c'est un cognac authentique, de passion et de découverte.

■ www.cognac-lheraud.com



SINCE 1680, in the Lheraud family, the style of ones leads to the rhythm of the others. In Lasdoux, the Lhérauds live with their time but the one they dedicate to the cognac is sacred. An exceptional brand created by a family that is that as well. Craftsmen as well as farmers, they distil with excellence a family know-how borne with love, wisdom and respect. A duty of excellence. The history of a cognac like Charles VII tells a tale of creative, rare and exceptional notes. An opulent and complex mouth, hints of vanilla and hazelnuts and an exceptional length, Charles VII is an authentic cognac, passionate and full of discovery.

J.DUPONT ART DECO, *l'expression de la Grande Champagne*

SUBTILE ALCHEMIE entre le rationnel et l'artistique, l'Art Deco – XO vous fait partager avec luminosité, finesse et élégance, sa richesse épicée et miellée, symbole de son modernisme et de son histoire. Cognac J.Dupont sublime l'Art ordinaire du XO en allant chercher la juste expression qui transcende l'identité même de cette catégorie de Cognac, en révélant la pertinence d'un assemblage d'eaux-de-vie pleinement accomplies et mûres. Abandonnez-vous aux charmes de l'Art Deco – XO. Il ensorcellera irrésistiblement vos papilles par son opulence artistique et vous emmènera à la découverte de la pureté de ses formes.

■ www.facebook.com/JDupont-Cognac



SUBTILE ALCHEMY between the rational and the artistic, the Art Deco-XO shares with brightness, finesse and elegance, its honeyed and spiced richness, symbol of its modernism and history. Cognac J.Dupont sublimates the ordinary art of the XO by searching for the fair expression that transcends the identity itself of this category of Cognac, by revealing the pertinence of a blend of brandies fully accomplished and matured. Abandon yourself to the Art Deco-XO charms. It will bewitch irresistibly your taste buds by its artistic opulence and will make you discover the purity of its shapes.

CARAFE « L » DE GOURMEL, *partager un moment rare et mémorable*

Léopold Gourmel est fier de présenter son Premier Cru Grande Champagne. Les amateurs habitués à trouver chez Léopold Gourmel la fraîcheur, la finesse, la souplesse, la persistance aromatique, découvriront, à partir de vins de ce prestigieux terroir, cette harmonie particulière qui fait l'originalité de la maison. « L » de Gourmel c'est un nez d'une très grande finesse aux notes caressantes de fleurs sauvages, aubépine, noix. Une texture douce, soyeuse, tapisant le palais avec un fondu floral sur des notes de noix fraîches, de griottes, chaleur diffuse et une douce persistance sur des notes de fleurs blanches. Dire « Léopold Gourmel »... c'est déjà ressentir comme une promesse de saveurs nouvelles et de jolis moments de complicité...

■ www.leopold-gourmel.com



Léopold Gourmel is proud to present its Premier Cru Grande Champagne. The enthusiasts used to find freshness, finesse, suppleness, aromatic persistence in Léopold Gourmel's products, will discover, thanks to wines from this prestigious land, this particular harmony that gives the house its originality. "L" by Gourmel is a nose of great finesse with caressive notes of wild flowers, hawthorn, walnut. A soft and silky texture, coating the palate with a floral background with hints of fresh walnuts, Morello cherries, diffuse warmth and a soft persistence with hints of white flowers. Saying "Léopold Gourmel"...it is already feeling like a promise of new tastes and beautiful moments of complicity...

Capitale du Champagne
EPERNAY

Comité de
l'Avenue de Champagne
Epernay

**3 JOURS DE FÊTE DANS LA
CAPITALE DU CHAMPAGNE !**

HABITS DE LUMIÈRE Epernay

**11, 12 et 13
décembre 2015**

Animations gratuites

La 16^e édition des Habits de Lumière, orchestrée par la Ville d'Epernay en partenariat avec le Comité de l'Avenue de Champagne, célèbre l'art de vivre à la Champenoise.



Vendredi 11 décembre

A partir de 18h30 - Festivités sur l'avenue de Champagne avec la soirée inaugurale des Habits de Lumière

Au programme : spectacles d'art de rue, son et lumière, feu d'artifice, animations musicales, bars à champagne et bien d'autres surprises...

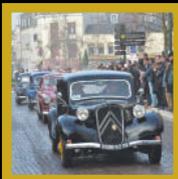


Samedi 12 décembre

Dès 9h - Les Habits de Saveurs. A proximité de la halle Saint-Thibault

De 16h à 18h - Le rendez-vous gourmand des enfants. A proximité de la halle Saint-Thibault

18h30 - Reprise des festivités avenue de Champagne



Dimanche 13 décembre

Dès 8h30 - La Parade automobile accompagnée par une fanfare sur l'esplanade Charles-de-Gaulle, avec un concours d'élégance



Participez à notre grand jeu-concours pour gagner un week-end pour 2 personnes à Epernay pendant les Habits de Lumière !

A rt de vivre

ESCAPADE

La Champagne
inscrite au Patrimoine Mondial
ouvre une nouvelle page de son Histoire

GOURMANDISE

Wine Shop Experience : soirée Accords Vins & Chocolats
Un dessert de Noël surprenant : « Krug & Potato »

LE BLOG

Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands
Ouverture des Caves du Louvre
Se balader au marché aux truffes de Richerenches
« Bellota-Bellota, Une passion ibérique »
Péniche "Bistrot Alexandre III"



CHAMPAGNE
Gaudinat-Boivin

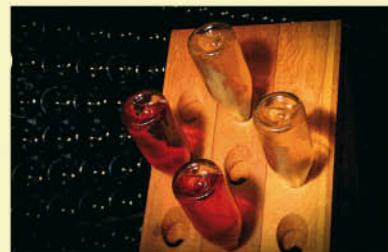
- www.champagne-gaudinat-boivin.fr -



Champagne
Jean Hû



La tradition familiale
au service de la qualité.
Notre priorité :
vous satisfaire



Chemin des Epinons - 51700 VINCELLES
03 26 58 85 16 - Fax : 03 26 58 22 21
christian.hu@club-internet.fr
www.champagne-jean-hu.fr
www.facebook.com/champagnehu

LA CHAMPAGNE

inscrite au Patrimoine Mondial

ouvre une nouvelle page de son Histoire

Après huit ans de travail et un dossier présenté sous forme de livre d'art relié présentant en photo les plus beaux lieux de la Champagne, son organisation, son savoir-faire, l'Unesco a adopté à l'unanimité le 4 juillet 2015 l'inscription de la Champagne au Patrimoine Mondial. Quelle fierté pour ce monde viticole de voir son travail mondialement reconnu ! Quelle chance pense Pierre Cheval, Président de l'Association « Paysages de Champagne » qui a œuvré avec toute une équipe pour mener à bien cette inscription et qui ouvre ici le cahier des charges d'hier et de demain...



Pierre Cheval

TOUT LE MONDE rêvait de cette inscription sans trop y croire. L'idée est née lors d'une réunion au CIVC, les membres réfléchissaient à promouvoir la Champagne encore plus haut et plus loin. Cécile Bonnefond, alors présidente du Champagne Veuve Clicquot, émit l'idée d'une inscription au Patrimoine Mondial.

Pierre Cheval monta le projet avec son équipe, notamment Amandine Crépin, urbaniste de Reims. Il connut des aléas. « Il y a vingt ans, nous confiait-il, l'Unesco classait des monuments comme la Cathédrale de Reims et attachait peu d'importance à l'animation autour du lieu. Aujourd'hui c'est l'inverse ! La 1^{ère} orientation du projet n'a pas été retenue au niveau du Comité des Biens Français parce qu'elle était purement esthétique et ne prouvait pas la Valeur Universelle Exceptionnelle de la Champagne. »

...



Or la Champagne est un patrimoine industriel vivant avec des éléments visibles (bassins, raisins, architecture de village, de maison, avenue de Champagne) et invisibles (les caves, l'immatérielle organisation professionnelle, le rôle des guerres dans son histoire, la puissance symbolique du produit). Après réflexion, la Champagne pouvait se prévaloir de trois éléments constitutifs : les coteaux comme bassins de production, le bâti des maisons de Champagne et leurs caves. D'où le nom du dossier Coteaux-Maisons et Caves. Restait à choisir des lieux emblématiques portant témoignage pour l'ensemble du territoire de l'appellation Champagne. Furent retenus pour les caves, la Colline Saint Nicaise à Reims où se trouvent les Crayères Pommery, Ruinart, Veuve Clicquot, Taittinger et autres ; pour le bâti l'avenue de Champagne à Epernay, "exemple unique de l'intégration d'une ville dans la ville, avec des espaces produits, mais aussi des logements ouvriers ou patronaux". C'est l'avenue où siègent les maisons Moët & Chandon, Perrier Jouët, Pol Roger, Boizel pour ne citer qu'elles ; et pour les vignes, les coteaux historiques d'Hautvillers et de la Vallée de la Marne. Le tout, constituant un ensemble original et unique, a été promu Patrimoine Mondial le 4 juillet 2015 par l'Unesco à Bonn ». Quelle fierté !

La phase 1 du projet est terminée, mais « c'est le début du commencement, explique Pierre Cheval. C'est l'ensemble de la Champagne mise à l'honneur, les 320 communes de l'appellation, qu'il faut valoriser, des engagements lors de cette signature ont été pris en ce sens, ils sont inscrits dans le plan de gestion » ! Cela implique une équipe au travail, une structure de gestion et une personne référente à l'Unesco.

Le plan de gestion, c'est un document de travail à trois volets. Le 1^{er} vise à préserver l'espace alentour, à créer des aires de valorisation architecturale et paysagère dans les villes comme Reims et Epernay mais aussi dans les villages. A Ay, par exemple, seront réhabilitées par la mairie les venelles impasses et cours. Le second invite à agir pour les coteaux historiques et à adopter des pratiques culturelles de haute valeur environnementale. Cette mesure concerne aussi les forêts ; de nombreux bois bordant les vignes devront évoluer pour devenir forêt d'exception comme Verzy et Hautvillers. Le 3^{ème} concerne l'animation culturelle de la zone : création de musées, centre d'interprétation, soutien aux associations culturelles, théâtres, opéra, festival...

« Etre inscrit au Patrimoine Mondial est une grande chance pour la Champagne ! », explique Pierre Cheval. Ce classement induit le développement d'un œnotourisme d'exception. La région, les départements, les vignerons doivent se préparer à bien recevoir ces visiteurs, à travailler avec les restaurateurs, les offices de tourisme, bref avec tous les opérateurs pour créer des produits clé en main, des séjours de rêve.

« Cette inscription a suscité une grande émotion car elle invite à dépasser le quotidien pour le rendre mythique », poursuit Pierre Cheval qui laisse le mot de la fin à l'Ambassadeur de France à Bonn qui s'est écrié : « Le monde entier connaissait le Champagne, maintenant il connaîtra la Champagne » !

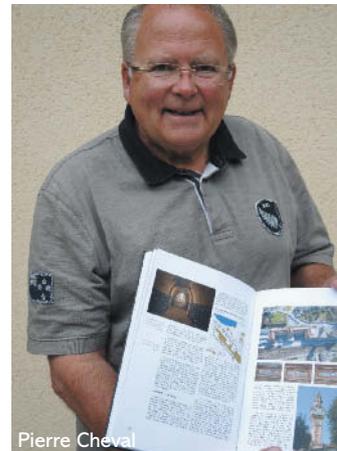
Marie-Caroline Bourrellis
Photos : Champagne Création et Michel Jolyot



THE CHAMPAGNE

*region listed on the World Heritage
turns a new page in its history*

After eight years of work and a dossier presented like a bound art book presenting in pictures the most beautiful places in Champagne, its organization, its savoir-faire, Unesco unanimously adopted the Champagne in the World Heritage on July 4th, 2015. What a pride for the viticultural world to see its work recognized worldwide! What a chance thinks Pierre Cheval, president of the Association 'Paysages de Champagne' who strived with a whole team to succeed in the project and now opens the specifications of now and tomorrow ...



EVERYBODY dreamt of this nomination without believing in it really. The idea came during a meeting at CIVC, the members were thinking about a way to promote Champagne higher and further. Cécile Bonnefond, then Veuve Clicquot chairman, voiced the idea of listing the region on the World Heritage.

Pierre Cheval built up the project with his team, especially Amandine Crépin, urbanist in Reims. He had problems. "Twenty years ago, he confides, Unesco listed monuments like the Reims Cathedral and did not pay much attention on the activities all around. Now it is the contrary! The 1st orientation of the project was rejected by Comité des Biens Français as it was purely aesthetic and did not evidence the Exceptional Universal Value of the Champagne region.

But the region is a living industrial heritage with visible elements (basins, grapes, the architecture of the village, the house, the Avenue de Champagne) and not visible (the cellars, the immaterial professional organization, the role of the wars in its history, the symbolic powerfulness of the product). On further consideration the Champagne region could set forth three things: the hills as production area, the buildings of the Champagne houses and their cellars. Therefore the name Coteaux-Maisons et Caves [Hills, Houses and Cellars]. We had to choose the iconic places that represent the whole territory of the Champagne appellation. For the cellars, we chose the Saint Nicaise Hill in Reims where are located the chalk cellars of Pommery, Ruinart, Veuve Clicquot, Taittinger and others; for the buildings, the Avenue de Champagne in Epernay, 'unique example of the integration of a city in a city, with product spaces and also the workers and managers housing'. It is the avenue where the Champagne houses Moët & Chandon, Perrier Jouët, Pol Roger, Boizel have their head office, among others; and for the vineyards we chose the historical hills of Hautvillers and the Marne Valley. The whole set, composing an original and unique ensemble, has been listed on the World Heritage on July 4th 2015 by Unesco in Bonn". What a pride!

Phase 1 of the project is finished but "it is the start of the beginning, Pierre Cheval explains. It is the whole region that has been crowned, the 320 villages of the appellation, that have to be promoted. Commitments have been made when the agreement was signed, they are listed in the management scheme" ! This requires a team work, a management structure and a referent person at Unesco.

The management scheme is a document in three parts. The first one aims at preserving the environment around the listed area, to create architectural and landscape upgrade areas in the towns like Reims and Epernay but also in the villages. In Ay for example the town hall will restore small streets, dead-ends and squares. The second incite to act for the historical hillsides and adopt High Environmental Value farming methods. This measure also concerns the forests; many woods border the vineyards and they will have to become exceptional forests like in Verzy and Hautvillers. The 3rd one is about the cultural events in the area; creation of museums, of an interpretive centre, support to the cultural associations, theaters, opera, festival ...

"Being listed on the World Heritage is a chance for the Champagne!", Pierre Cheval explains. This classification induces the development of a high-end wine tourism. The region, the departments, the wine growers have to prepare themselves to properly welcome the visitors, work with the restaurants, the tourist offices, in short, with all the players to create turnkey products, dream journeys.

"This nomination arouse great emotion as it invites to surpass daily life to make it mythical", Pierre Cheval goes on. The last word to the French Ambassador in Bonn: "The whole world knew Champagne, now they will know the Champagne region"!

Marie-Caroline Bourrellis
Photos : Champagne Création et Michel Jolyot

Wine Shop Experience

Soirée Accords Vins & Chocolats

Chocolate and wine pairing

AL'OCASION de la réouverture de la boutique Wine Shop Experience Bernard Magrez au Château Pape Clément, une soirée « Accords Vins & Chocolats » le 24 septembre dernier a ouvert la série d'afterworks que son équipe va désormais proposer tous les mois à ses clients et amateurs.

C'est dans un tout nouvel espace, à l'ambiance chaleureuse avec boiseries et murs clairs sur lesquels sont posés quelques peintures et photographies de la collection de l'Institut Culturel Bernard Magrez que Pierre Gros, sommelier-caviste nous reçoit pour cette soirée. Hasnaâ Ferreira d'origine marocaine, artisan-chocolatier de talent récemment installée à Bordeaux et Jeune Espoir du Salon du Chocolat 2015, l'accompagne.

Quatre vins de la collection Bernard Magrez choisis pour leur typicité aromatique sont proposés avec quatre chocolats Grands Crus d'Hasnaâ : La Croix de Pérenne – Blaye Côtes de Bordeaux rouge – millésime 2012 avec un chocolat Grand Cru de République Dominicaine – Trinitario ; l'Excellence de Mon Terroir de Collioure – AOC Collioure rouge – millésime 2009 avec un Grand Cru de Sao-Tomé – Forastero ; Clémentin de Pape Clément – Grand Vin de Graves rouge – millésime 2012 avec un Grand Cru d'Indonésie – Criollo, et pour terminer l'Aurore en Gascogne – Côtes de Gascogne blanc demi-sec – millésime 2014 avec un Grand Cru de Madagascar – Criollo.

Pierre et Hasnaâ nous parlent terroirs, notes aromatiques, fermentation et torréfaction... et nous démontrent comment à la dégustation, chaque vin sublime le chocolat avec lequel il est proposé et vice et versa, tout en respectant les équilibres de chacun. On apprend aussi que vin et chocolat ont le même nombre de notes aromatiques (500) et que le chocolat possède 10 fois plus de polyphénols que le vin. Un grand moment de dégustation et de plaisir !

Pour découvrir les chocolats Grands Crus d'Hasnaâ, rendez-vous dans sa boutique-atelier du centre ville de Bordeaux. Tous ses chocolats sont créés et fabriqués sur place. Une e-boutique est en préparation.

La Wine Shop Experience Bernard Magrez propose la collection des vins Bernard Magrez et également cadeaux d'affaires, épicerie fine, expositions, visites des châteaux, location de salles, séjours sur mesure, conseils personnalisés, cours de dégustation et ateliers. Visitez la page Facebook pour retrouver le thème du prochain afterwork.

Valérie Massot Germe

FOR THE RE-OPENING of the Wine Shop Experience Bernard Magrez at Château Pape Clément, a special evening Chocolate and Wine Pairing on September 24, introduced the series of afterworks that the team will propose every month to the customers and connoisseurs.

In a very new space, with a warm atmosphere with woodwork and clear walls were some paintings and picture of the Institut Culturel Bernard Magrez collection hang, sommelier Pierre Gros welcomed us for the evening. Hasnaâ Ferreira, native from Morocco, talented chocolate maker recently settled in Bordeaux, and awarded Promising Young at the 2015 Chocolate Fair, was there too.

Four wines of the Bernard Magrez collection chosen for their aromatic typicality are presented with four of Hasnaâ's Grand Cru chocolates: La Croix de Pérenne – Blaye Côtes de Bordeaux rouge –vintage 2012 with a Grand Cru chocolate from Dominican Republic – Trinitario ; Excellence de Mon Terroir de Collioure – AOC Collioure rouge – vintage 2009 with a Grand Cru from Sao-Tomé – Forastero ; Clémentin de Pape Clément – Grand Vin de Graves red – vintage 2012 with a Grand Cru from Indonesia – Criollo, and to finish Aurore en Gascogne – Côtes de Gascogne semi-dry white – vintage 2014 with a Grand Cru from Madagascar – Criollo.

Pierre and Hasnaâ talk about terroirs, aromas, fermentation and roasting ... and show us how the wine sublimates the chocolate and vice-versa, while respecting the balance of one another. They also tell us that wine and chocolate have the same number of aromatic notes (500) and that chocolate has 10 times more polyphenols than wine. A pure moment of tasting and pleasure!

To discover Hasnaâ's chocolate, visit her shop in the city center of Bordeaux. All the chocolates are created and crafted on site. A e-shop is under construction.

The Wine Shop Experience Bernard Magrez proposes Bernard Magrez's wine collection and also business gifts, delicatessen, exhiitions, visits of chateaus, hall rental, personal advises, tasting lessons and workshops. Visit their Facebook to find the theme of the next afterwork.

Wine Shop Experience Bernard Magrez – Château Pape Clément
216 rue du Docteur Nancel Penard – F-33600 Pessac
Tél : +33 (0)5 57 26 03 04 - bernard-magrez.com

Hasnaâ Chocolats Grands Crus
192 rue Fondaudège – F-33000 Bordeaux
Tél : +33 (0)5 24 61 58 03 – hasnaa-chocolats.fr

Valérie Massot Germe

Un dessert de Noël surprenant :
A surprising Christmas treat

« Krug & Potato »

par Sébastien Gaudard

KRUG GRANDE CUVÉE, la plus riche expression du Champagne Krug, est issu d'un assemblage de plus de 120 vins de plus de dix années différentes. Parce qu'il offre une mosaïque d'arômes et de saveurs exceptionnelles, ce Champagne s'associe à merveille avec les formes de gastronomie les plus diverses.

La Maison Krug explore ce potentiel créatif et invite des chefs internationaux, amateurs de Krug, à laisser libre cours à leur imagination en travaillant un ingrédient inattendu et imaginer l'accord parfait avec Krug Grande Cuvée. Cette année, pour le premier épisode d'une saga internationale, Krug a sélectionné un ingrédient aussi modeste que noble : la pomme de terre.

Pour le dessert « Krug & Potato », Krug et Sébastien Gaudard unissent leur savoir-faire dans une réinterprétation de la pâtisserie historique : en habit de pâte d'amandes-noisettes fondante, pomme de terre en biscuit et comme confite, crème à la vanille Bourbon de Madagascar, autant de notes gourmandes et sucrées qui rappellent les douces saveurs de l'enfance.

Le dessert de Noël « Krug & Potato » par Sébastien Gaudard sera disponible en exclusivité du 15 au 31 décembre 2015.

Point de vente : Salon de Thé des Tuileries de Sébastien Gaudard, 1 rue des Pyramides, Paris 1^{er}.

Sur place : un verre de Krug Grande Cuvée accompagné d'un dessert « Krug & Potato » : 38 €.

A emporter : une 1/2 bouteille de Krug Grande Cuvée accompagnée de deux desserts « Krug & Potato » : 90 €.

KRUG GRANDE CUVÉE, the richest expression of Krug, is a blend of over 120 wines of 10 different vintages. As it offers a patchwork of exceptional aromas and flavours, this Champagne marvellously matches the most varied forms of gastronomy.

Krug explores this creative potential and invites international chefs, lovers of Krug, to give free way to their imagination by working an unexpected ingredient and imagine the perfect match with Krug Grande Cuvée. This year for the first episode of an international saga, Krug selected a modest and noble produce: potato.

For the dessert Krug & Potato, Krug and Sébastien Gaudard unite their savoir-faire to reinterpret a historical pastry: wrapped in a melting almond and hazelnut paste, potato



biscuit like candied, Madagascar Bourbon vanilla cream, as much moreish and sweet notes that remind the sweet flavours of childhood.

Krug & Potato by Sébastien Gaudard will be available in exclusivity from December 15 to 31st 2015.

Shop: Salon de Thé des Tuileries de Sébastien Gaudard, 1, rue des Pyramides, Paris 1^{er}.

On site: a glass of Krug Grande Cuvée with a dessert Krug & Potato: €38.

Take-away: one 1/2 bottle of Krug Grande Cuvée with two desserts Krug & Potato : €90.


DOMAINE COLLET
 CHAMPAGNE

www.champagne-collet.fr

CHAMPAGNE

Banette

TAUXIÈRES - MUTRY







9, Av. du G^{al} De Gaulle - 51150 TAUXIÈRES-MUTRY
 Tél. : 03 26 57 04 74
 Site : www.champagne-banette.com
 E-mail : champagne.banette@wanadoo.fr

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

CHAMPAGNE

Christophe Lefevre




LE CLOS DE LA VIGNE
 16, route de Crogis - Mont de Bonneil - 02400 BONNEIL
 Tél : 03 23 82 15 67 - Mobile : 06 07 86 83 15
www.champagne-bio-lefevre.com

SARL

POUEYDEBASQUE

GONZALEZ

**Achat, vente et réparation
de palettes sur l'Aquitaine**



**Recyclage palettes, manutention
palettes neuves et occasions**

496, boulevard Alfred Daney
33300 BORDEAUX
Tél. 05 56 39 41 84 - Fax : 05 56 39 96 98
 E-mail : poueydebasque-gonzalez@orange.fr
www.poueydebasque.com

Le *Blog*

NOS BONNES ADRESSES,
NOS IDÉES DE SORTIE,
LES NOUVEAUTÉS
OENOTOURLISTIQUES

OUR ADDRESSES,
IDEAS,
NEWS IN WINE
TOURISM

SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS, DU 4 AU 7 DÉCEMBRE

Cuisine, gastronomie, épicerie fine et nouveaux produits d'exception prennent place sur Saveurs, le salon des gourmets du 4 au 7 décembre à la Porte de Champerret. Plus de 40 000 visiteurs sont attendus sur ce rendez-vous incontournable, placé en 2015 sous le parrainage de la pâtissière Claire Verneil. A quelques semaines de Noël, Saveurs dénicher le meilleur de la gastronomie française et étrangère, pour découvrir et préparer des fêtes sous le signe de la gourmandise.

www.salon-saveurs.com



Cuisine, gastronomy, delicatessen and new products of exception are set under the spotlights of *Saveurs*, the gourmets fair, from December 4 to 7 at Porte de Champerret - Paris. Over 40,000 visitors are awaited for this inevitable appointment, set under the aegis of pastry cook Claire Verneil this year. Few weeks before Christmas, *Saveurs* unveils the best of the French and foreign gastronomy, to discover and prepare delicious festive meals under the sign of greediness.

OUVERTURE DES CAVES DU LOUVRE

Les Caves du Louvre ont été construites au 18^{ème} siècle par le Sommelier du Roi: Trudon. Ses caves, qui abritaient alors les vins servis à la Cour du Roi de France, étaient reliées au Louvre par un tunnel. Quelques siècles plus tard, ces Caves sont toujours dédiées au vin. Une équipe de passionnés a décidé de les ouvrir au public pour la première fois en proposant une expérience unique pour découvrir le vin en stimulant ses 5 sens. Un lieu à découvrir pour tous les amoureux du vin et de l'histoire du Vieux Paris...

52, rue de l'Arbre Sec, 75001 Paris, à 2 mn du Louvres.

www.cavesdulouvre.com



The cellars of the Louvre have been built in the 18th century by the king's sommelier, Trudon. His cellars that then sheltered the wines served to the Court of France were linked to the Louvre by a tunnel. A few centuries later, these cellars are still dedicated to wine. A team of enthusiasts decided to open them to the public for the first time by proposing a unique experience to

discover wine through the five senses. A place to discover for all the wine and old Paris lover ...

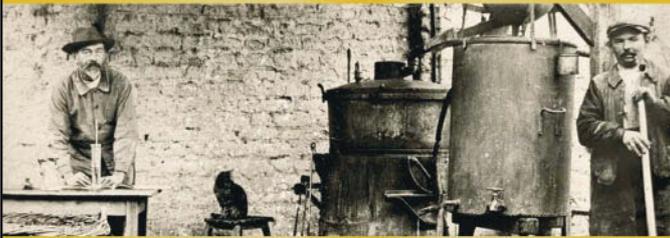
52, rue de l'Arbre Sec, 75001 Paris, 2 mn from the Louvres



CHAMPAGNE

RENÉ ROGER

RÉCOLTANT - MANIPULANT

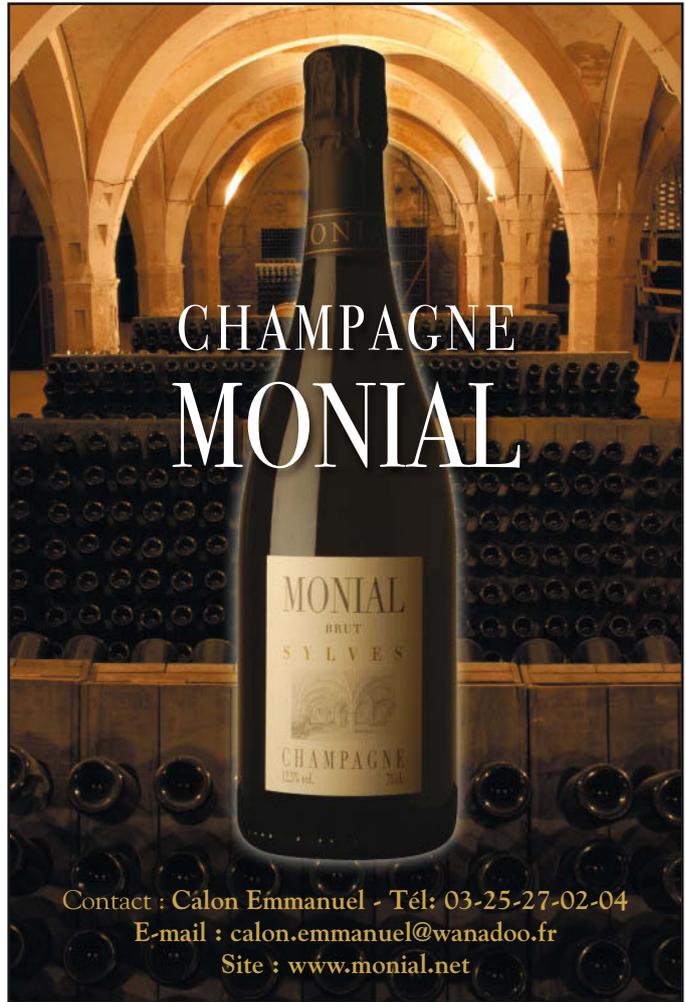


1, rue de la Marne - 51160 AY

Tél. : 03 26 55 15 45 - Fax : 03 26 56 91 07

Mail : earl.roger@wanadoo.fr

www.champagne-rene-roger.com



CHAMPAGNE MONIAL

MONIAL
BRUT
SYLVES
CHAMPAGNE

Contact : Calon Emmanuel - Tél: 03-25-27-02-04

E-mail : calon.emmanuel@wanadoo.fr

Site : www.monial.net

Champagne
ÉRIC TAILLET
L'EXPRESSION DU TERROIR



Les Champs des Grenets - 37, rue Valentine Regnier
51700 Baslieux-sous-Châtillon - Tél. : +33 (0)3 26 58 11 42
champagne.eric.taillet@wanadoo.fr - www.champagne-eric-taillet.fr



CHÂTEAU
LA PIROUETTE

GRAND VIN DE BORDEAUX

MÉDOC

2011

37, chemin de Semensan
33590 JAU-DIGNAC-ET-LOIRAC

Tél. : +33 5 56 09 42 02

SE BALADER AU MARCHÉ AUX TRUFFES DE RICHERENCHES

De mi-novembre à mi-mars, dans l'enclave des Papes, tous les samedis matins, sur le Cours du Mistral (marché des professionnels) et l'Avenue de la Rabasse (marché de détail). C'est le plus important marché aux truffes d'Europe. Un marché de produits du terroir et d'artisanat se déroule en parallèle. Les plus curieux pourront pousser la visite jusqu'au petit musée de la truffe et du vin de la ville.

A partir du premier samedi qui suit le 15 novembre, tous les samedis de 9h30 à 13h00. 84600 Richerenches. Renseignements : 04 90 28 05 34

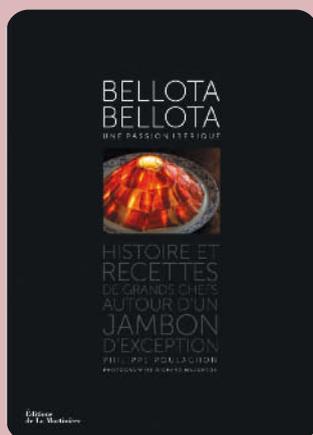


From mid-November til mid-March, in the Enclave des Papes area, every Saturday morning, at Cours du Mistral (professional market) and at Avenue de la Rabasse (retail market). It is the most important truffle market of Europe. A market for terroir and craft products is organized at the same time. The most curious of you can visit the town's truffle and wine museum.

From the first Saturday following November 5th, every Saturday from 9:30 am to 1:00 pm. At Richerenches (84600).

More information:
+33 (0)4 90 28 05 34

« BELLOTA-BELLOTA, UNE PASSION IBÉRIQUE », par Philippe Poulachon



L'ampleur et la complexité aromatique de ce jambon d'exception ont stimulé la créativité de 30 grands chefs, qui, de Barcelone à Paris, de Londres à Hong Kong, de Séville à Marseille, ont imaginé des variations inédites. Découvrez les recettes d'Albert Adria, Guy Savoy, Gérald Passédat, Frédéric Anton ou Noriyuki Hamada, entre autres.

Editions de La Martinière, 220x310, 192 pages, 39,90 €

The breadth and aromatic complexity of this exceptional ham stimulated the creativity of 30 great Chefs who, from Barcelona to Paris, London to Hong Kong, Sevilla to Marseille, imagined original recipes. Discover the recipes of Albert Adria, Guy Savoy, Gérald Passédat, Frédéric Anton or Noriyuki Hamada, among others.

Editions de La Martinière, 220x310, 192 pages, 39,90€

PÉNICHE "BISTROT ALEXANDRE III", HOT SPOT DE LA RIVE GAUCHE À PARIS !

Lieu parfait pour prendre un apéro chic sur les quais de Seine, le Bistrot Alexandre III, c'est la référence du bien manger au fil de l'eau ! Honneur au terroir, aux petits vigneron et aux meilleurs produits dans ce vaisseau de la gourmandise qui est amarré sous le Pont Alexandre III. Embarquez à bord du Bistrot Alexandre III et découvrez une cuisine conçue et réalisée par le chef Ryunosuke Naito !



The perfect place to have a smart aperitif on the quays of the Seine, Bistrot Alexandre III, is the reference for fine food along the river! The terroir, the wine growers and the best products have the place of honours for this floating temple of greediness anchored under the bridge Alexandre III. Embark on board of Bistrot Alexandre III and discover the cuisine imagined and cooked by Chef Ryunosuke Naito!

Port des Invalides - Pont Alexandre III - Rive Gauche - Promenade des berges de la Seine – Tel : 01 47 53 07 07

Port des Invalides - Pont Alexandre III - Rive Gauche - Promenade des berges de la Seine – Tel : +33 (0)1 47 53 07 07

SommeliersS INTERNATIONAL
FRANÇAIS - ENGLISH

NOUVELLE FORMULE
4,90€

— VINS ET SPIRITUEUX —
www.sommeliers-international.com

HORS-SÉRIE

DÉGUSTATION PRESTIGE

VINS & SPIRITUEUX

PAOLO BASSO
voyage en Bordelais

NELSON CHOW
et la nouvelle Bourgogne

Dossier Spiritueux

- 40 produits dégustés
- 3 Finish Rhum JM
- Nouveauté : Garden Party®

L 18495-148 F. 4,90 € - 20

LE PARTENAIRE OFFICIEL DE L'ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

Subscription : SommelierS International

14, rue Montesquieu
33000 BORDEAUX
FRANCE
Tél. : +33 (0) 5 56 48 07 48
Fax : +33 (0) 5 56 44 33 22
E-mail : contact@sommelier-international.com
Site : www.sommeliers-international.com

In compliance with the Data Protection Act, you have the right to obtain access and to correct any information which concerns you at SommelierS International, Unless you state any objection, this information may be used by third parties.
Price per issue for france: 4,90 €.
Yearly subscription: 30 €.
Sales Department: Sandy BENARD.
Distribution in France and International MLP

Joint Committee :

The Editorial Team is not responsible for any loss or damage to documents and photographs sent to us without our prior request.
Duplication of any material published in Sommeliers International is forbidden.
All rights reserved for France and abroad.

ABONNEZ-VOUS !
SUBSCRIBE!

SommeliersS INTERNATIONAL
FRANÇAIS - ENGLISH

NOUVELLE FORMULE
4,90€

— VINS ET SPIRITUEUX —
www.sommeliers-international.com

Dégustation Provence

Luxe à la FRANÇAISE

PAZ LEVINSON
Meilleur Sommelier des Amériques

TENDANCE RHUMS

Les vins du Maroc

L 18495-148 F. 4,90 € - 20

LE PARTENAIRE OFFICIEL DE L'ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

Prénom / **First name** :

Nom / **Name** :

Société / **Company** :

Adresse / **Address** :

Code Postal / **Zip code** :

Ville / **City** :

Pays / **Country** :

E-mail / **E-mail** :

1 AN / 1 YEAR	2 ANS / 2 YEARS	
4 N° / 4 issues	8 N° / 8 issues	
30 € <input type="checkbox"/>	68 € <input type="checkbox"/>	France
45 € <input type="checkbox"/>	104 € <input type="checkbox"/>	Union Européenne / EU
51 € <input type="checkbox"/>	118 € <input type="checkbox"/>	Hors Union Européenne / Non EU

(inclus frais poste - including postage)

Paiement ci-joint par chèque à l'ordre de Sommeliers International

I enclose a cheque made payable to Sommeliers International

SVP retourner ce bulletin à :
**Sommeliers International : 14, rue Montesquieu
33000 BORDEAUX – FRANCE**

Please return this form and your remittance to :
**Sommeliers International : 14, rue Montesquieu
33000 BORDEAUX – FRANCE**

DEPUIS 1930 SINCE



CHAMPAGNE

Ployez-Jacquemart

À la pointe du savoir-faire

CHAMPAGNE
Ployez
Jacquemart
Liéss
d'HARBONVILLE
MILLÉSIME
1999
BRUT

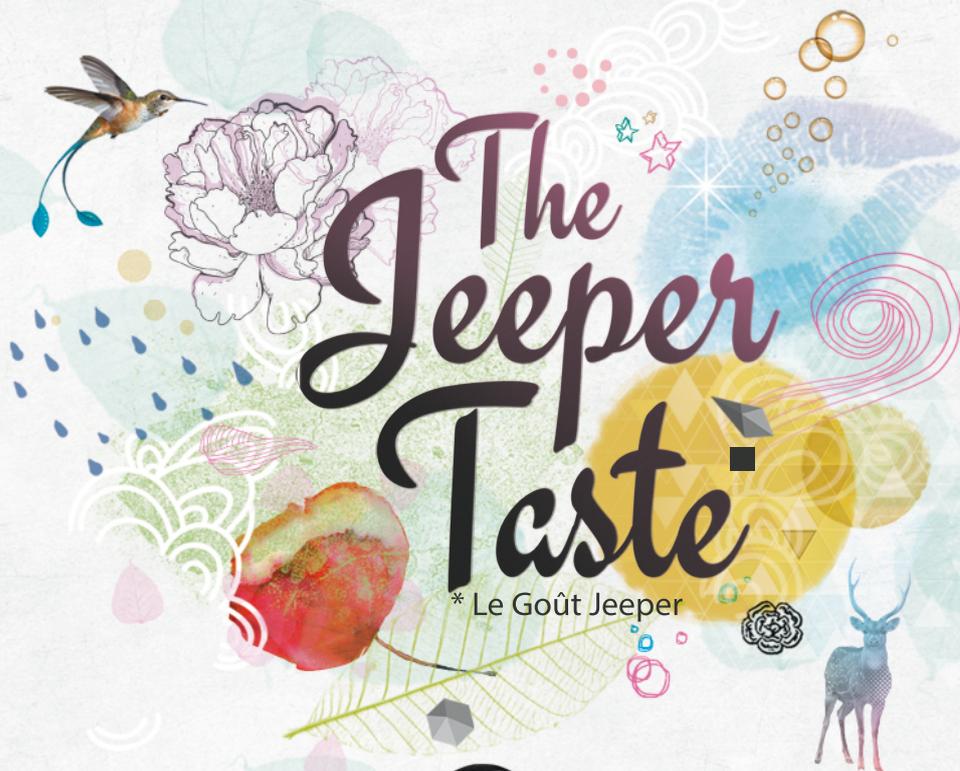
LABORÉ PAR PLOYEZ-JACQUEMART - 51500 LUJES - FRANCE NM 274 000

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



CHAMPAGNE JEEPER

Laissez-vous séduire par...



* Le Goût Jeeper



51170 Faverolles et Coëmy
www.champagne-jeeper.com

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