

Si

Sommeliers

INTERNATIONAL



.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

DOMAINE ALBERT GRIVAULT
fascinant terroir...

VIGNOBLES DU MONDE



LA TASMANIE

ACTUS VINS

- Les foires aux vins
- Bordeaux Fête le Vin

NOUVEAUTÉS SPIRITUEUX

- Rhum Bacardi
- Rhum Kuna
- Gin Confidential
- Cognac Hennessy



DOSSIER SPÉCIAL

BOURGOGNE

- Femmes & Vins de Bourgogne
- Portraits de vigneron
- Dégustations par régions :
 - Mâconnais
 - Côte de Beaune
 - Côte de Nuits
 - Chablis...

GOURMANDISE



L'OR NOIR
MADE IN FRANCE

PARTENAIRE OFFICIEL
DE L'ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



Château Maison Noble

- SAINT-MARTIN -

depuis 1345

VINS
ENOTOURISME
CHAMBRES D'HÔTES
ÉVÉNEMENTS

*Bien plus
qu'un vin...*



MAISONNOBLESAINTMARTIN.COM



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

DOMAINE
ALBERT GRIVAULT
fascinant terroir...



3 ÉDITOS

8 ACTUS DE LA SOMMELLERIE

- 8 Brèves
- 10 France
- 21 Monde

32 SHOPPING

36 DOSSIER SPÉCIAL BOURGOGNE



36 Oenotourisme : la Bourgogne veut transformer l'essai

38 Domaine des Lambrays

40 Domaine Albert Grivault, Clos des Perrières

42 Domaine Nicolas Rossignol

44 Le Tasting ouvre une nouvelle ère

46 Domaine Machard de Gramont

48 Hôtel Le Cep & Spa

50 Vitis Valorem

53 FOCUS BOURGOGNE

53 Château de Pommard

54 Domaine Michelot

56 DÉGUSTATION BOURGOGNE

56 Femmes & vins de Bourgogne

64 Mâconnais

72 Côte de Beaune

92 Côte de Nuits

104 Chablis

106 Crémants

110 S.I.

113 DU CÔTÉ DES VINS

113 Les foires aux vins 2018

119 Bordeaux Fête le Vin

121 Best of all, it's in Hong Kong

122 PORTRAITS

122 Château La Grâce Dieu des Prieurs : rencontre entre le vin et l'art

125 Croix de Labrie, la délicatesse

126 Castel Châteaux & Grands Crus

131 Château Petit Val traverse l'Atlantique

134 Domaine Bertaud Belieu : sea, wine and sun

136 Tonnellerie Berthomieu : une production 100 % intégrée

138 A+ Fermeture Aluminium

141 FOCUS

141 Château Bellevue-Cardon

142 « Bubble Time » par Champagne Collet

145 Chai Duchet, la nature avant tout

147 Clos des Papes

149 Lehmann Glass : Collection F. Sommier

150 Friax Industrie, la cave aussi devient connectée !

153 Üllo, le vin purifié

154 Optiwine® : la carafe de poche

157 VIGNOBLES DU MONDE

157 Les vins de Tasmanie

160 Entretien avec Jean-Charles Boisset

163 DU CÔTÉ DES SPIRITUEUX

163 Bacardi Añejo Cuatro & Bacardi Reserva Ocho

164 Gin Confidential

165 Hennessy VSOP Privilège

167 Kuna Ron, Rhum du Panama

169 Les Tequilas Corralejo

170 HISTOIRE

170 Vin et religion : une perspective historique

174 ACCORDS METS & VINS

174 Domaine des Bernardins & Hôtel Restaurant Régis & Jacques Marcon

176 Domaine François Carillon & Le Montrachet

178 GOURMANDISE

178 Cocktail attitude autour du Caviar d'Aquitaine

181 LE BLOG





LA PROMESSE D'UN GRAND **VIN DE BOURGOGNE**



N'est pas Eminent et Grand Eminent qui veut !

Pour ces Crémants de Bourgogne d'exception, les vignerons s'obligent à des règles exigeantes. Vendanges manuelles, cépages exclusifs, premier jus de presse uniquement et, afin de cueillir les saveurs du temps, un long élevage en cave :

24 mois pour EMINENT,

36 mois pour Grand EMINENT.


Crémant
de Bourgogne

www.cremantbourgogne.fr

 **crémant**
Tél. 03 80 23 90 30

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



ÉDITO

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

Sommeliers INTERNATIONAL

ÉDITEUR ET DIRECTEUR DE LA PUBLICATION SOMMELIERS INTERNATIONAL

Aris ALLOUCHE

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

RESPONSABLE DE RÉDACTION

Sylvia VAN DER VELDEN

CO-RESPONSABLE DE RÉDACTION

Sandy BÉNARD

ASSISTANTES DE RÉDACTION

Charlyne ZIRAH

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Andrés ROSBERG
 Philippe FAURE-BRAC
 Jean BERNARD
 Sarah CANONGE
 Bénédicte CHAPARD
 David FURER
 Laurent GOTTI
 Sofia LAFAYE
 Andrew O'GORMAN

TRADUCTION

Sandy BENARD
 3IC International
 Trad'Smith France

CRÉDITS PHOTOS

Artistes associés
 Jean BERNARD
 Vincent BENGOLD
 (Bordeaux Tourisme et Congrès)
 Michael BOUDOT
 Bureau Interprofessionnel
 des Vins de Bourgogne
 David FURER
 Thierry GAUDILLERE
 João FERRABD
 (Institut Vins de Douro et Porto)

VIDÉOS

Artistes Associés

GRAPHISME ET MISE EN PAGE

Stéphane PAILLER

SITE WEB

www.sommeliers-international.com

Chers amis lecteurs,

La chaleur de l'été diminue petit à petit au fur et à mesure que les journées se font plus courtes.

Cette transition magnifique qu'est l'automne est synonyme de vendanges, de Foire aux Vins, mais aussi d'incertitudes : est ce que le millésime 2018 sera un beau millésime ?

Nous aurons le plaisir d'y répondre à partir de notre numéro de Printemps 2019. En attendant, je vous invite à parcourir nos pages pour découvrir ou redécouvrir de magnifiques crus de Bourgogne, un article hommage sur l'un des plus grands noms de la gastronomie française, le déjà regretté Joël Robuchon, mais aussi l'actualité sur le Concours du Meilleur Sommelier de France et le Concours du Meilleur Sommelier Asie Océanie.

Nous vous souhaitons une belle lecture ainsi qu'une excellente rentrée et de très bonnes vendanges à nos amis vignerons !

Dear reader,

The heat of summer is slowing ebbing away as the days grow steadily shorter.

The magnificent period of transformation that we call autumn is closely associated with the grape harvest, the Foire Aux Vins and a certain unavoidable question: will 2018 be a great vintage year?

We will be able to answer that in our spring 2019 edition. But in the meantime, why not take a look through these pages and discover, or rediscover, the wonderful wines of Burgundy; an article in homage to one of the greatest names in French gastronomy, the already dearly missed Joël Robuchon; as well as the news about the France's Best Sommelier Competition and the Asia-Oceania's Best Sommelier Competition.

We hope you enjoy reading all this and that have an excellent September and, for our friends the wine-makers, we hope your harvests are fruitful!

Où nous trouver / Where to find us

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

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





ÉDITO

Andrés Rosberg
Président de l'A.S.I.
President of A.S.I.

ÉLEVEZ LA VOIX

Le Concours du Meilleur Sommelier des Amériques et Canada ASI & APAS 2018 peut être considéré comme une étape importante en terme de communication pour la Sommellerie : environ 4000 appareils ont été connecté pour suivre le streaming live de la finale, plus d'une centaine d'articles ont été publié et si l'on ajoute l'impact des réseaux sociaux, on peut considérer que plus de 7 millions de personnes dans le monde auront été impactées par cet événement.

Nous vivons dans l'Ère de l'Information. La technologie et les réseaux sociaux ne sont que deux des nombreux facteurs qui sous-tendent la modernisation des processus de communication qui changent nos vies. Nos voix n'ont jamais été aussi puissantes. Les sommeliers sont passés de travailler dans un restaurant devant une clientèle, à transmettre à des milliers de personnes leurs conseils à travers les réseaux sociaux.

L'ASI prend aussi ces moyens de communication très au sérieux, et nous sommes en train de mettre en place des étapes pour optimiser l'impact et la manière dont nous communiquons, afin de construire l'ASI du futur.

L'engagement sur notre réseau est plus fort que jamais, particulièrement maintenant que l'on peut trouver sur tous les réseaux sociaux @ASIsomms – svp suivez nous, taguez nous et utilisez l'hashtag #ASIsomms !

#ASInews, notre toute nouvelle newsletter mensuelle, est déjà en pleine croissance de son lectorat, et elle vient d'avoir l'un des écrivains du vin les plus connus au monde, Rémy Charest, qui a rejoint dernièrement l'équipe éditrice. Et comme nous sommes toujours en train de faire quelques réglages, notre nouveau site est en ligne www.asi.info, n'oubliez pas de le visiter et de vous enregistrer pour recevoir un exemplaire #ASInews chaque mois !

Et, pendant que nous étions occupés à faire de notre mieux pour mettre en place notre politique de communication, nous étions aussi en train de finaliser les détails de la 4^{ème} édition du Concours ASI du Meilleur Sommelier Asie & Océanie, concours qui aura lieu en Octobre à Kyoto et qui réunira les meilleurs sommeliers de 12 pays : Australie, Chine, Indonésie, Japon, Kazakhstan, Malaisie, Nouvelle Zélande, Philippines, Singapour, Corée du Sud, Taiwan et la Thaïlande. Vous vous demandez quel sera l'impact médiatique cette fois ci ?

Le monde est de plus en plus petit. Et l'ASI - la principale organisation mondiale de sommeliers, qui accumule les bons résultats en organisant avec succès depuis plus d'un demi-siècle les Concours de Meilleurs Sommeliers du Monde et continentaux, et représente plus d'une douzaine de milliers de sommeliers à travers plus de 60 pays – a beaucoup à dire.

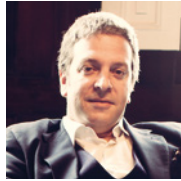
¡Salud!



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



William Wouters
(Belgique),
Vice-Président
continent Europe



Ricardo Grellet
(Chili),
Vice-Président
continent Américain



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



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



Michelle Mc Carthy
(Canada),
Secrétaire générale
adjointe



Philippe Faure-Brac
(France),
Trésorier



Samuil Angelov
(Finlande),
Trésorier adjoint



RAISE YOUR VOICE

The ASI & APAS Best Sommelier of the Americas Canada 2018 contest can be considered a milestone in the communication of sommellerie: Almost 4,000 devices followed the online live streaming of the final, more than one hundred press articles were published, and, adding the impact of social media, it is estimated that over seven million people all over the world were impacted.

We live in the Information Age. Technology and social media are just a couple of the many factors behind the modernization of communication processes that are changing our lives. Our voices have never been so powerful. Sommeliers went from talking with a handful of customers sitting at the restaurants they were working, at to reaching out to thousands of people through their social media.

ASI also is taking its communications very seriously, and we are taking quite a few steps to maximize the outreach and impact of our communications policy - and to build the ASI of the future.

Engagement on our networks is growing like never before, particularly now that we can be found as @ASIsomms accross all social media - please follow us, tag us, and us the #ASIsomms hashtag!

#ASInews, our brand-new monthly newsletter, is already increasing its readership, and is about to get even better as world famous wine writer Rémy Charest joins the team as its editor. Also, while we are still making small adjustments, our new website www.asi.info is now online, so make sure you visit it -and register to get your copy of #ASInews every month!

And, while we are busy making the most of our communications policy, we are also fine tuning the last details for the fourth edition of the ASI Best Sommelier of Asia & Oceania contest to be held in Kyoto next October, which will gather together the best sommeliers of twelve countries: Australia, China, Indonesia, Japan, Kazakhstan, Malaysia, New Zealand, Philippines, Singapore, South Korea, Taiwan and Thailand... wonder what the impact is going to be this time?

The world is getting smaller. And ASI - the leading global sommelier organization, with a track record of almost half a century organizing world and continental sommelier competitions, and representing dozens of thousands of sommeliers in over sixty countries - has a lot to say.

¡Salud!



ÉDITO

Philippe Faure-Brac

Président de la Sommelierie Française
President of the French Sommelierie

SUSCITER DES VOCATIONS

La France qui domine le football mondial rayonne dans bien d'autres disciplines. Sportives à certains moments de la journée elles sont surtout résolument tournées vers des métiers de passion, de partage et de plaisir. On pense bien entendu à la cuisine, malheureusement orpheline de deux de ses plus prestigieux ambassadeurs, Paul Bocuse et Joël Robuchon, mais la gastronomie n'est pas la seule dans ce cas.

La sommellerie aussi reflète un vrai savoir-faire à la française qui se décline à travers notre pays ainsi qu'aux quatre coins du monde avec pour point commun la qualité de la formation. Le fruit du travail de femmes et d'hommes qui s'expriment et s'investissent dans les lycées hôteliers, les centres de formation des apprentis ou dans des établissements privés. J'ai d'ailleurs rencontré certains d'entre eux à Cognac où l'Association Sommeliers Formateurs tenait son université d'été à quelques jours de la rentrée.

Le seul fait de se réunir avant que la sonnerie n'ait retenti témoigne déjà d'un engagement fort. Ce que je n'ai pas manqué de souligner. Tout comme j'ai mis l'accent sur la notion d'exemple qu'ils constituent bien souvent pour leurs étudiants. Le sommelier formateur conseille, forme et suit l'évolution professionnelle de jeunes filles et jeunes gens dont nous avons de plus en plus besoin afin de développer notre métier. L'Union de la Sommelierie Française et l'Association Sommeliers Formateurs affichent d'ailleurs depuis des années la même volonté de susciter des vocations.

Pour aider les formateurs en ce sens l'UDSF mettra dans quelques mois à leur disposition un film présentant les divers aspects du métier. Mais avant cela, enseignants et élèves sont invités à nous rejoindre les 11 et 12 novembre à Paris afin de suivre la finale du concours du Meilleur sommelier de France qui aura pour décor le salon EquipHotel.

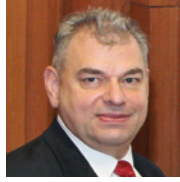
Comme un symbole, nous voulons réunir la plus grande brigade de futurs sommeliers auxquels nous offrons la possibilité d'être spectateurs d'un événement exceptionnel et, ensuite, de rencontrer les professionnels présents aux côtés desquels ils travailleront peut-être quelques mois plus tard.

Une main tendue pour bien préparer l'avenir.

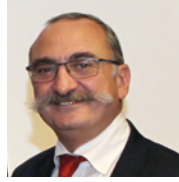




Fabrice Sommier
Secrétaire général



Antoine Woerlé
Secrétaire adjoint



Jacques Boudin
Trésorier général



Philippe Nusswitz
Trésorier adjoint



Gisèle Marguin
Chargée de
communication



ENCOURAGING CAREERS

France not only now dominates world football; it is also a leader in a number of other disciplines, careers that combine passion, exchange and pleasure, which can also be just as physical and competitive. Evidently there is the restaurant trade, which has unfortunately just lost two of its greatest ambassadors, Paul Bocuse and Joël Robuchon. But we can also speak about other trades such as the sommelier trade, which is another truly French expertise spread across the whole of the country and the four corners of world. A trade in which the quality of its professional training is essential, thanks to the hard work of men and women who share their knowledge and commitment in the country's catering schools, apprenticeship training centres and private vocational colleges. I had the chance to meet some of them during the Association Sommeliers Formateurs summer camp in Cognac just before the end of the holidays.

The simple fact of meeting up before the official start of the educational year is already a sign of their passionate commitment to their trade. I felt it necessary to highlight this, as well as the way they set such a fine example for their students. The professional sommelier trainer takes on the role of training and supporting the professional development of those young girls and boys that we so desperately need for the development of our trade. The French Sommeliers Union (UDSF) and the Association Sommeliers Formateurs have been equally committed for many years to a shared desire to promote professional careers in the trade.

In a few months, the UDSF will be providing them with a film to present the trade in all of its aspects to help these professional trainers in their work. But before that, trainers and students will be invited to join us on the 11 and 12 November in Paris to attend the final of the France's Best Sommelier Competition at the EquipHotel trade-show.

This is a symbol for the way that we want to bring together as many potential future sommeliers as possible and offer them the chance to see a very exceptional event and meet professionals of the trade, their future colleagues.

A helping hand to prepare the future...

UDSF

Demi-finale et finale du **Meilleur Sommelier de France**

Le 10 septembre 2018 aura lieu la demi-finale du Meilleur Sommelier de France où 10 finalistes s'affronteront au cours d'épreuves qui les qualifieront ou non pour la finale du 11 novembre. Cette dernière se déroulera à Paris, dans le cadre du salon EquipHotel.

The semi-final of the Best French Sommelier will be held on 10 September, the 10 semi-finalists will compete over a number of trials to find out if they will qualify or not for the final on the 11 November. The Final will be held in Paris as part of the EquipHotel trade show.



Le vainqueur 2018, Gaëtan Bouvier

CONCOURS

« Un des Meilleurs Ouvriers de France »

Le 30 septembre et 1^{er} octobre 2018 aura lieu au Château Fonscolombe la finale du 26^{ème} Concours conduisant à l'attribution du diplôme d'Etat « Un des Meilleurs Ouvriers de France », classe Sommelierie 2018. Avec 97 candidats inscrits, 9 seront en lice pour la finale.

The final of the 26th Competition which will lead to the award of the "One of the Best Workers in France" State Diploma will be held on 30 September and 1st October 2018, at Château Fonscolombe. Of the 97 registered candidates, only 9 will make it through to the final.



CONCOURS

Concours A.S.I. du Meilleur Sommelier d'Asie & Océanie 2018

Du 15 au 18 octobre, le Japon accueillera le Concours ASI du Meilleur Sommelier d'Asie & Océanie 2018. Hôte de l'évènement, l'Association des Sommeliers du Japon recevra les délégations à Kyoto pour 4 jours riches en découvertes.

Japan will be hosting the 2018 ASI Best Sommelier - Asia & Oceania, from the 15 to 18 October 2018. As the hosts of the event, the Japanese Sommeliers Association will welcome the delegations in Kyoto for 4 full and complete days.

L'Association Régionale des Sommeliers de Bretagne fête ses 50 ans

Le dimanche 14 octobre 2018 l'Association des Sommeliers de Bretagne fête ses 50 ans face à l'océan sur la baie de Douarnenez, à l'auberge des Glazicks à Plomodiern (Finistère). Une aventure merveilleuse, résultat d'un partenariat d'hommes et de femmes de passion, au service d'un produit de culture à nul autre pareil : le vin.

Le chef Olivier Bellin, doublement étoilé saura vous séduire, dans l'excellence de ses mariages « osés mais raisonnés » accompagnés de vins bien choisis pour sublimer les mets. Le nombre de places étant limitées, une pré-réservation est indispensable.

→ associationsommeliersbretagne@gmail.com

On Sunday 14 October the Association des Sommeliers de Bretagne will be celebrating its 50th anniversary at the Auberge des Glazicks in Plomodiern, on the Douarnenez bay overlooking the Atlantic Ocean. The association has been a wonderful adventure, a fruitful partnership of passionate men and women serving the interests of a thoroughly unique cultural produce: wine.

The two-star chef Olivier Bellin will seduce your senses with the excellence of his «daring but well thought-out» dishes accompanied with wines carefully chosen to bring out the best of his creations.

There are only a limited number of places so advance booking will be essential.

Brève de dernière minute Newsflash:

Félicitations à notre ami Fabrice Sommier, MOF, Master of Port et secrétaire général de l'UDSF, récemment nommé directeur du Groupe Georges Blanc.



Congratulations to our friend Fabrice Sommier, One of the Best Workers in France, Master of Port and secretary-general of UDSF, recently appointed director of Georges Blanc Group.

ÉLECTION

Regina Vanderlinde élue à la Présidence de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin

A l'occasion d'une assemblée générale tenue à Paris le 6 juillet 2018, Régina Vanderlinde, professeure de biotechnologie à l'Université de Caxias do Sul 2011, a été élue par les Etats membres de l'OIV pour un mandat de 3 ans afin de présider les différents organes de l'Organisation. Docteure en sciences biologiques, option œnologie-ampélogie de l'Université de Bordeaux, cette brésilienne est depuis de nombreuses années membre de la délégation de son pays à l'OIV où elle était secrétaire scientifique de la sous-commission des méthodes d'analyses. Elle s'est félicitée que la viticulture de l'Amérique du Sud soit ainsi reconnue et s'est réjouie d'être la troisième femme à présider, consécutivement, l'Organisation (son prédécesseur était l'allemande Monika Christmann).

At an AGM in Paris on 6 July, Regina Vanderlinde, professor of biotechnology at the university of Caixas do Sul 2011, was elected by the OIV member states for a period

of office of 3 years to preside over the Organisation's working bodies. This doctor in biological sciences, whose studies at the University of Bordeaux were specialised in oenology-ampelology, has been a member of her country's delegation to the OIV for a number of years where she was sciences secretary for the analytical methods sub-committee. She is proud that the South American wine-growing culture has been recognised in this way and overjoyed to be the third woman to preside consecutively over the Organisation (her predecessor was the German Monika Christmann).



CONCOURS

Concours Gaggenu Sommelier Awards 2018

Le 16 et 17 octobre 2018 Pékin sera la troisième ville à accueillir le concours biennal des Gaggenu Sommelier Awards. Bien que l'intérêt de la Chine pour le vin date de plusieurs siècles, la culture de la sommellerie commence tout juste à y émerger. Ce prix prestigieux, de plus en plus renommé, est reconnu pour son impact favorable pour le gagnant comme pour son employeur.

This 16 and 17 October 2018, Pekin will become the third city to host the two-yearly Gaggenu Sommelier Awards. Whilst Chinese interest in wine dates back centuries; the sommelier culture is only just emerging there. This prestigious and increasingly well-known and respected award is recognised for its positive impact for both the sommelier and their employer.

ÉLECTION

Yannick Sabaté, nouveau président de l'appellation Castillon Côtes de Bordeaux



Mardi 22 mai 2018, Yannick Sabaté a été élu Président de l'appellation Castillon Côtes de Bordeaux par les membres du Conseil d'Administration. Le vigneron du Château Fontbaude à Saint-Magne de Castillon succède ainsi à Françoise Lannoye, et prend la tête du syndicat qui regroupe 230 viticulteurs sur 9 communes.

Engagé depuis toujours dans la promotion des vins de l'appellation, Yannick Sabaté a déjà occupé le poste de vice-président. C'est donc tout naturellement qu'il succède à Françoise Lannoye. Interlocuteur privilégié des vigneron et des institutions, il travaillera en étroite collaboration avec l'équipe du syndicat de l'appellation afin de fédérer l'ensemble des vigneron et poursuivre l'ère de la communication décalée et pleine de créativité représentant le dynamisme et la diversité de ses vigneron.

On Tuesday 22 May 2018, Yannick Sabaté was elected President of the Castillon - Côtes de Bordeaux appellation by the members of its board of directors. The Château Fontbaude wine-grower from Saint-Magne de Castillon thus takes the place of Françoise Lannoye, taking charge of the union that groups together 230 wine-growers from 9 villages.

Yannick Sabaté has always been committed to promoting the wines produced by the appellation and has already been its vice-president in the past. It was therefore quite natural that he take over from Françoise Lannoye. He will work in close collaboration with the appellation's union staff as the main intermediary between wine producers and institutions, his role will be encourage the wine-growers to work together and continue the policy of commitment to modern communication and creativity that symbolises the diversity of these vineyards.



Les sommeliers en fête et en toute décontraction réunis au cœur du Negresco à Nice.

Anniversaire et Fête de la Sommellerie sur la Côte d'Azur

L'Association des Sommeliers de Nice-Côte d'Azur-Provence a soufflé 40 bougies tout en accueillant sur ses terres les représentants des autres régions de France. Dégustations et visites ont donné tout son sens à cet événement.

Après la Champagne et la Bretagne, la Côte d'Azur a accueilli la troisième édition de la Fête de la Sommellerie. Afin de mettre les petits tastevins dans les grands, Ali Hedayat avait mobilisé les forces vives de l'Association des Sommeliers de Nice-Côte d'Azur-Provence afin d'offrir le plus chaleureux des accueils aux participants. Des

visiteurs venus de toutes les régions de France afin de s'associer également au quarantième anniversaire de cette antenne régionale de l'UDSF.

Malheureusement pour les organisateurs, la météo a décidé de bousculer le programme de la première journée. Les différentes animations ludiques prévues au Château de Crémat, sur les hauteurs de Nice, sont tombées à l'eau lorsqu'un orage s'est abattu. Seule la dégustation prévue à l'abri et mettant essentiellement en scène les vins de l'appellation Bellet s'est déroulée de manière normale. Bousculé aussi le programme de la soirée avec l'annulation du dîner prévu en terrasse autour d'un barbecue. « Mais le soleil qui nous a manqué, nous l'avons dans le cœur », a lancé Ali Hedayat après avoir partagé le gâteau d'anniversaire.

LA PROVENCE, CE N'EST PAS QUE LE ROSÉ

Le lendemain, le ciel était bleu et la deuxième dégustation proposée aux participants tout aussi riche de belles découvertes pour les jeunes sommeliers venus aux côtés des cadres des associations régionales. Car cette fête, c'est avant tout la leur ! Ils ont donc apprécié la présentation des vins par un large panel de vigneron installés dans les salons de la Maison des Vins Côtes de Provence.

Un large tour d'horizon dont Philippe Faure-Brac, président de l'UDSF, a souligné l'intérêt au regard de la qualité des domaines présents. « Et si la Provence est connue pour ses vins rosés il ne faut pas, toutefois, manquer de s'intéresser à sa belle gamme de vins blancs qui s'avère être de grande qualité. Sans oublier les vins rouges qui trouvent ici aussi des terroirs favorables à leur expression. » Il a également apporté une touche d'émotion en rappelant ses origines provençales et en soulignant que les premiers vins qu'il a pu goûter en famille étaient ceux de cette région.

Associant découverte viticole et tourisme, la dernière étape de cette Fête de la Sommellerie a conduit une partie des sommeliers sur l'île de Saint-Honorat, dans la baie de Cannes, où la vigne s'épanouit sous la surveillance des moines qui l'exploitent avec application depuis une trentaine d'années.

Une conclusion entre terre et mer qui a laissé d'ultimes beaux souvenirs à chaque participant.



Les présidents régionaux ou leurs délégués pendant la dégustation organisée au château de Crémat.



Anniversary and Fête de la Sommellerie on the Riviera

The Sommeliers Association of Nice–Côte d’Azur–Provence celebrated their 40th anniversary, with a welcome to the representatives of the other regions of France. Tasting and tours lent meaning to this event. || After Champagne and Brittany, the Riviera hosted the third edition of the Fête de la Sommellerie. To do things with style as well as taste, Ali Hedayat mobilised the life blood of Nice–Côte d’Azur–Provence Sommeliers Association to offer the warmest of welcomes to the participants. Visitors also came from all the regions of France to be associated with the fortieth anniversary of this regional arm of the Union De la Sommellerie Française (UDSF).

Unfortunately for the organisers, the weather upset the programme on the first day. The different games and entertainment planned at Château de Crémat, on the hills above Nice, were abandoned when a storm hit the area. Only the tasting, which mainly showcased wines from the Bellet appellation, took place normally, as it was organised under shelter. The evening programme was also disrupted as the dinner was planned to take place on the terrace around a barbecue and was cancelled. “But the sun that failed us in the sky is shining in our hearts”, said Ali Hedayat after sharing the anniversary cake.

Provence is not just rosé

The next day, the sky was blue and the second tasting offered the attendees just as fine a selection of discoveries for the young sommeliers who turned out alongside the executives from the regional associations. For the fête is first and foremost theirs! They therefore appreciated the presentation of the wines by a broad panel of winemakers installed in the lounges of the Maison des Vins Côtes de Provence.

A broad overview of which Philippe Faure-Brac, chairman of UDSF, emphasised the importance with respect to the quality of the estates present. “And while Provence is well-known for its rosé wines one must not neglect to take a look at its fine range of white wines which turn out to be of excellent quality. Not forgetting the red wines which also find terroirs here favourable to their expression.” He added a touch of emotion when recalling his Provençal origins, stressing that the first wines he tasted with his family were from this region.

Combining viticultural discovery and tourism, the last stage of this Fête de la Sommellerie took some of the sommeliers to Saint-Honorat Island, in the bay of Cannes, where the vine flourishes under the attentive eye of the monks who have been tending it with application for around thirty years.

A conclusion between land and sea which left each attendee with some lovely parting memories.

Jean Bernard

www.sommelier-france.org



The two main tastings allowed many Provençal winemakers to present the richness and quality of their production.



Rain on the first day did not stop Julia Scavo, bronze medalist from the 2017 European competition, from presenting an animation around 2017 Rumanian wines.



Jean-Jacques Bréban (vice-chairman of the Interprofessional Council of the Wines of Provence) and Ali Hedayat received the UDSF flag from the hands of Philippe Faure-Brac and Jacques Boudin (treasurer of the Union).

Cognac, vignoble d'accueil des sommeliers formateurs

Ils enseignent avec passion le métier de sommelier et apprécient de se retrouver depuis 14 ans le temps d'une université d'été qui précède la rentrée. Cette fois, ils ont accueilli le président de l'UDSF Philippe Faure-Brac.



Robert Desbureaux et les membres de l'ASF ont accueilli Philippe Faure-Brac au cours de leur assemblée générale.

« Nous sommes ici à l'invitation du Bureau National Interprofessionnel du Cognac, dix ans après notre première visite dans ce vignoble. Cette visite, rythmée par l'assemblée générale de l'Association Sommeliers Formateurs, des visites et des dégustations, est placée sous le signe du partage, une notion qui unit la soixantaine de nos membres. Il s'agit aussi d'évoquer l'évolution de notre métier et de mettre à jour nos connaissances sur le terrain... » Voilà comment Robert Desbureaux qui entame sa dernière année de mandat à la présidence de l'ASF, a planté le décor du séjour organisé en Charente quelques jours avant la rentrée scolaire.

De l'assemblée, on retiendra l'arrivée de nouveaux membres au sein d'une association unique en son genre. La naissance d'un nouveau concours destiné aux étudiants et une certaine inquiétude face au changement des règles de recrutement des futurs sommeliers ont également animé les débats dans les locaux du BNIC.

Fait marquant également, la venue du président de l'Union de la Sommellerie Française, Philippe Faure-Brac. « Je suis venu afin de témoigner mon soutien à ceux qui forment les jeunes, les conseillent et suivent leur orientation professionnelle bien au-delà de l'obtention du diplôme. Vous, comme l'UDSF, défendez l'image et la qualité de notre métier et nous avons aussi la volonté de susciter des vocations. »

DES VISITES MARQUANTES

Passé le temps des débats et bénéficiant d'un programme très complet présenté par David Boileau (BNIC), le groupe a multiplié les visites. A commencer par celle qui l'a conduit à Châteauneuf où l'attendait Guy Lhéraud et sa famille. « Ici, depuis 1680 les générations se sont succédé avec pour seule passion le Cognac. Mais ce n'est qu'en 1970 que Guy Lhéraud a décidé de commercialiser les cognacs sous sa propre marque. Après une visite du domaine et un passage par le

paradis, véritable machine à remonter le temps, les travaux pratiques de dégustation ont permis de comprendre que cette maison est très attachée à la notion de millésimes pour ses cognacs à l'image du Fins Bois 1978, de la Grande Champagne 1976 ou du Bons Bois 1973 », soulignait à l'issue de la visite Frédéric Devautour qui enseigne tout près d'Angoulême.

DIRECTION LE ROUSSILLON EN 2019

La maison Frapin, à Segonzac, a ensuite ouvert ses portes au groupe dans un lieu qui entretient l'image du passé à la façon d'une musée. Enfin, pour clore le second jour en Charente, la maison Martell, a reçu la trentaine de participants au château de Chanteloup après un passage au sein de l'unité de production et des vignes qui l'entourent. Un dîner et la découverte d'une gamme qui a suscité l'intérêt des participants ont marqué la fin de cette étape.



Ambiance familiale à l'occasion d'une longue halte dans le domaine de Guy Lhéraud.

Des sommeliers formateurs qui ont achevé leur séjour dans cette région par une escapade jusqu'à Jarnac afin de découvrir et de tomber sous le charme de la maison Braastad. Après un passage dans l'imposante distillerie, une dégustation sur le thème des accords entre mets et cognac dans le parc du château de Triac marquait les esprits. A la veille de la rentrée 2019, c'est sans doute en Roussillon que les sommeliers formateurs se retrouveront.

Jean Bernard

DU MOUVEMENT CÔTÉ CONCOURS

Les concours destinés aux élèves constituent un excellent baromètre de leur motivation. L'année scolaire 2018-2019 sera marquée par la disparition temporaire (?) du trophée Mumm qui récompensait les futurs sommeliers et barmen. Toutefois, il sera remplacé au calendrier par le Challenge Gassier en Provence. Si celui-ci est porté par le Château Gassier, il a pour volonté d'être une vitrine sur les vins de Provence et le rosé en particulier. La finale réunissant cinq candidats à l'issue d'une première sélection pourrait se dérouler le 10 avril au pied de la montagne Sainte-Victoire.

Le concours des vins du Jura ouvert aux élèves et aux professionnels lancera la saison des concours les 2 et 3 février. Il sera suivi le 25 mars par celui des Terroirs du Sud-Ouest à Fronton. Enfin le mois de mai verra s'enchaîner le Trophée Pessac-Léognan (date à préciser) et le Trophée Chapoutier du Meilleur élève sommelier en vins de France le 23 mai.

LES NOUVEAUX MEMBRES DE L'ASF

Neuf enseignants ont rejoint l'Association Sommeliers Formateurs cette année. Sept étaient présents à Cognac, de gauche à droite : **Frédéric Bernard** du lycée du Sacré cœur à Saint Chély d'Apcher, **Laetitia Blaison** du lycée Bonneveine à Marseille, **Marcel Lherondelle** et **Ludovic Mandine** du lycée Georges-Baptiste à Canteleu, **Pascal Rever-sade** du lycée d'Occitanie à Toulouse, **Laure Tixier** du lycée du château des Coudraies à Etiolles et **Laetitia Trouillet-Martin** de l'ICOP Paris à Villejuif.

Les deux autres membres sont **Cyril Garrigues** du lycée Georges-Frèche à Montpellier et **Olivier Sergent** du lycée Saint-Marc à Tregunc.



Etape studieuse dans les murs de la maison Hennessy avec une passionnante dégustation.





A final family photo on the steps of the Braastad family's cherished Château de Triac.

Cognac, receives the sommelier instructors

They teach the sommelier profession with passion and every summer for the last 14 years they have met up for a summer university just before the start of the new academic year. This summer they invited the president of the UDSF (French Union of Sommeliers), Philippe Faure-Brac. || “We are here as guests of the Cognac Inter-professional National Office (BNIC), ten years after we first came to the region. This time we have the AGM of the Association Sommeliers Formateurs (Association of Sommelier Instructors), visits and tasting sessions; all under a theme of exchange, an idea common to all of our sixty or so members. The idea is to talk about developments in our profession and update our practical knowledge...” This is how Robert Desbureaux, currently serving his final year as president of the ASF, set the scene for their time in the Charente region just before the start of the academic year.

One of the high points of the AGM was the arrival of new members to this unique association. The creation of a new competition for students and questions raised on the issue of new changes to professional recruitment rules for future sommeliers also fuelled debate in the BNIC building.

One of the notable events was the arrival of Philippe Faure-Brac, the president of the Union de la Sommellerie Française (UDSF). “I came to show my support to all of these people whose values extend beyond simply the achievement of qualifications to include training, advising and supporting young sommeliers in their future careers. You, like the UDSF, defend the image and quality of our profession; we too seek to promote the profession as a genuine vocation.”

Some memorable visits

Once the debates were finished the group went on a very complete program of visits presented by David Boileau (BNIC). Starting with Châteauneuf where they were received by Guy Lhéraud and his family. “Since 1680,

succeeding generations have committed themselves wholly to a single passion: Cognac. But it was only in 1970 that Guy Lhéraud decided to commercialise his cognac under his own label. After a visit to the estate and tour of the paradise, a genuine time machine, the practical work and tasting sessions allowed us to really get a better understanding of how this establishment is so strongly attached to the idea of vintages in cognac; as can be seen in the Fins Bois 1978, the Grande Champagne 1976 and the Bons Bois 1973”, we were told by Frédéric Devautour who teaches near to Angoulême.

There was a change of tune and scale on the next day with a long and very interesting visit to the Doreau barrel-making workshops in Gensac-la-Pallue followed by a tour of the Hennessy establishment, the world's leading Cognac name. The program included a discovery of their oldest 'chais', a tasting session with five unblended 'eaux-de-vie' and three blends themed of the art of ageing. The morning finished with lunch at the Bagnolet Château.

Next stop Roussillon in 2019

The Frapin establishment in Segonzac was next to open its doors to the group, a site which maintains its image of the past in a museum-like way. The second day ended at the Martell establishment in the Charente region, receiving around thirty of the group at the Château de Chanteloup after a tour of the production unit and its surrounding vineyards. This stage ended with a dinner and the discovery of a range of cognacs which raised much interest amongst the participants.

Some of the instructors finished their stay in the region with a trip to Jarnac where they discovered and were enchanted by the charm of the Braastad establishment. After a visit to their large distillery, a tasting session themed on associating cognac with food in the park of the Château de Triac left a strong impression.

For the preparation of the 2019 academic year the sommelier instructors will most likely be meeting up in the Roussillon region.

Jean Bernard



Doreau barrel-makers reveal the secrets of making barrels for wine and cognac.



Some explanations at the Frapin establishment.

Some changes to the competitions

Competitions for students are an excellent way of measuring their motivation. The 2018-2019 academic year will be marked by the temporary (?) disappearance of the Mumm trophy for future sommeliers and barmen. However this will be replaced on the calendar by the Gassier Challenge in Provence. This is sponsored by Château Gassier yet it aims to promote all of the wines of Provence, the rosés in particular. The final will involve five candidates from a first selection and is set to take place on the 10 April at the foot of the Saint-Victoire Mountain.

The Jura wine competition, open to both students and professionals, will start the competition season on the 2 and 3 February. It will be followed on the 25 March by the Terroirs du Sud-Ouest in Fronton. And finally the month of May will see the Pessac-Léognan Trophy (date TBC) and the Chapoutier Trophy for the best student sommelier for French wines on the 23 May.

New members of the ASF

Nine new instructors joined the Association Sommeliers Formateurs this year. Seven of these were present in Cognac, left to right: **Frédéric Bernard** of the Sacré coeur college in Saint Chély d'Apcher, **Laetitia Blaison** of the Bonneveine college in Marseille, **Marcel Lherondelle** and **Ludovic Mandine** of the Georges-Baptiste college in Canteleu, **Pascal Reversade** of the Occitanie college in Toulouse, **Laure Tixier** of the Château des Coudraies college in Etiolles and **Laetitia Trouillet-Martin** of the ICOP Paris in Villejuif.

The two other new members are **Cyril Garrigues** of the Georges-Frèche college in Montpellier and **Olivier Sergent** of the Saint-Marc in Tregunc.

www.sommelier-formateur.com



A tour of the vineyards surrounding the Martell establishment production unit.

L'ICÔNE.



L'ÉMOTION ABSOLUE

www.bernard-magrez.com

Bernard Magrez
PROPRIÉTAIRE

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

Après la disparition de Joël Robuchon, les sommeliers se souviennent

Quelques mois après la disparition de Paul Bocuse, Joël Robuchon s'est éteint au cœur de l'été. Chef de cuisine multi-étoilé à travers le monde ce poitevin a toujours été entouré de sommeliers. Certains réveillent pour nous leurs souvenirs...

Les sommeliers qui ont croisé la route de Joël Robuchon depuis ses débuts sont tous d'accord sur un point, le chef originaire du Poitou n'avait pas une expertise du vin à la hauteur de ses qualités exceptionnelles de cuisinier. Voilà pourquoi, sans doute, il s'est très vite entouré d'un spécialiste en la personne d'Antoine Hernandez. Avant de devenir le chef sommelier pour l'ensemble du groupe de restaurants, celui-ci a débuté en 1984 chez Jamin. Depuis cette date des dizaines d'autres ont travaillé au service du génial cuisinier.

Arnaud Fatôme, aujourd'hui en poste au restaurant parisien Climats, est l'un de ceux-là. « Au total, j'ai passé quatre ans aux côtés de Joël Robuchon. De janvier 1994 à l'été 1996, nous étions avenue Poincaré dans l'établissement qui portait son nom tout simplement. J'y suis entré commis avant de devenir sommelier. Ensuite, et pendant 18 mois, j'ai pris le poste de chef sommelier lorsqu'il est devenu conseiller du restaurant gastronomique de l'hôtel Astor. »

Il n'a pas oublié le sentiment ressenti dès son arrivée. « Je savais que c'était un chef au fort tempérament en cuisine. Mais paradoxalement l'équipe de sommellerie bénéficiait d'un traitement de faveur. Il nous accordait une grande confiance et nous laissait carte blanche lorsqu'il recevait des amis, des personnalités ou des journalistes dans le salon à l'étage. De notre côté, on sortait assez peu du bordelais et de la Bourgogne. Un jour je lui ai fait goûter un Hermitage de chez Chave et cela l'a interpellé. Il découvrait autre chose. »

Il avait une passion pour la Chartreuse de Tarragone, « nous avions un stock suffisamment important de millésimes des années 1940 et 1950 pour en servir régulièrement à ses invités privilégiés. D'autant plus que cette liqueur ne jouissait pas de l'engouement qui est d'actualité aujourd'hui. » Parmi les accords qui fonctionnaient parfaitement avec des plats emblématique du chef, Arnaud Fatôme se souvient de la tarte fine aux truffes,



En quelques mois, la France a perdu Paul Bocuse et Joël Robuchon ici réunis en 2004 à Toulouse pour la finale des MOF cuisiniers et sommeliers.

oignons et lardons « elle était accompagnée par un Bandol 1973 du Château Vannières. On le servait à l'aveugle en carafe et lorsque le chef l'avait dégusté dans ces conditions, il avait été épaté. Avec le gratin de macaronis et foie gras, la Côte Rôtie La Turquie 1985 s'imposait et là également nous avions la chance d'avoir du volume... »

Le fruit du travail de recherche, de sélection et d'achats inspirés d'Antoine Hernandez.

UNE DIMENSION INTERNATIONALE

Comme beaucoup de chefs français, Joël Robuchon s'est laissé tenté par un développement de ses activités à l'étranger. Bertrand Despinoy, qui œuvre désormais à l'Hôtel de Crillon à Paris, l'a accompagné par deux fois.

Formé dans le Nord, il a d'abord rejoint le célèbre chef de cuisine en prenant la direction de... Macao. « C'était une opportunité offerte par M. Robuchon au sein du restaurant 'Robuchon a galera' au sein de l'hôtel Casino Lisboa. Pendant 18 mois, j'ai travaillé avec une carte des vins tout à fait exceptionnelle riche de 4000 références et qui regroupait les vins du monde les mieux notés par Parker et 'Wine Spectator'. La cave qui renfermait des milliers et des milliers de bouteilles appartenait au propriétaire du casino qui nous laissait la possibilité de les vendre au restaurant... » Quatre fois dans l'année Joël Robuchon venait alors signer des repas de prestige pour des clients de premiers plans.

En 2008, après avoir accompagné Alain Ducasse lors de l'ouverture d'un restaurant à New-York, Bertrand Despinoy a retrouvé le groupe de Joël

Robuchon, à Las Vegas cette fois. Un peu plus tôt, le chef avait apposé sa signature culinaire et installé une brigade à Las Vegas au sein du MGM Grand. Un restaurant gastronomique à son nom qui a décroché trois étoiles dans le guide que Michelin consacrait en 2005 à la ville alors qu'une étoile récompensait l'Atelier, situé juste à côté. Bertrand Despinoy n'a rien oublié de cette première expérience dans un trois étoiles. « En fait, j'avais carrément la charge des deux restaurants et c'était lourd ! D'autant plus que le chef qui avait obtenu toutes les récompenses possibles aux USA pour sa cuisine voulait qu'il en soit de même pour la cave. Son objectif c'était le 'Grand Award' attribué par le magazine 'Wine Spectator'. Nous y sommes parvenus en 2009 et cela l'a comblé. »

Une satisfaction qu'il n'avait pas manqué d'exprimer sur place. « Tous les trois mois, il arrivait avec ses plus proches collaborateurs. Une sorte de commando qui venait faire le point avec les cadres des deux restaurants sur l'activité et les nouveaux plats à mettre en place. Il savait alors se faire comprendre. Les entretiens avec lui étaient brefs mais constructifs... »

Une personnalité qui a marqué tous ceux qui l'ont côtoyé et qui, associée à son talent créatif, lui a valu d'être un chef de tout premier plan à cheval sur deux siècles.



Bertrand Despinoy dans la salle du restaurant Joël Robuchon de Las Vegas, en 2008.

Some great sommeliers remember dear departed Joël Robuchon

Joël Robuchon left us during the summer, only a few months after Paul Bocuse. This great international Michelin-starred chef from the Poitevin was constantly surrounded by sommeliers in his work. A few of them have shared some of their memories with us...

|| All of the sommeliers who have crossed paths with Joël Robuchon all agree on one point: this great chef from the Poitou region's wine expertise was quite not as great as his cuisine. A very good reason for this is that very early on in his career he found himself in the company of a great specialist, Antoine Hernandez. Before becoming head sommelier for the whole of his restaurant chain, he had first started out in 1984 at the Jamin. And ever since then, dozens of others have worked side by side with this wonderful chef.

Arnaud Fatôme, currently with the Parisian Climats restaurant, was one of them. "In total I spent four years working with Joël Robuchon. From January 1994 to the summer of 1996 we were in a restaurant on the avenue Poincaré which simply bore his name. I started there as a commis before becoming its sommelier. I then spent 18 months as head sommelier at the Astor Hotel where he had become its gastronomic restaurant advisor."

He has not forgotten how he felt when he first arrived. "I knew he was a very temperamental chef in the kitchen. But strangely enough the sommeliers were well treated. He placed a great deal of trust in us and gave us carte blanche when he received friends, celebrities or journalists in the upstairs room. For our part we rarely strayed from the Bordeaux and Burgundies. One day I invited him to taste a Hermitage by Chave, and he found that most interesting. It was something new to him."

He had a passion for Chartreuse de Tarragone, "we had enough stocks of the 1940 and 1950 vintages to serve it to his VIP guests on a regular basis. At the time that particular liquor was nowhere near as popular and fashionable as it is today." Amongst the combinations which went perfectly with the chef's more emblematic dishes, Arnaud Fatôme remembers the truffle, onion and lardon tart "it was served with a 1973 Château Vannières Bandol. We served it blind in a decanter and when the chef had tasted it under those conditions he was convinced. And with the gratin de macaroni et foie gras, the 1985 La Turque Côte Rôtie was a must, there again we fortunately had plenty of stock..."

This was thanks to a lot of inspired research, selection and purchasing by Antoine Hernandez.

An international dimension

Like many French chefs, Joël Robuchon was tempted to develop his activities abroad. Bertrand Despinoy, who was at the Hôtel de Crillon in Paris, accompanied him on two occasions.

Trained in the North of France, he first joined the famous chef on the way to... Macao. "It was an opportunity offered to me by M. Robuchon at the 'Robuchon a galera' restaurant in the Casino Lisboa hotel. For 18 months I worked with a most exceptional wine list with over 4,000 wines including the best international wines as rated by Parker and 'Wine Spectator'. The casino owner's wine cellar held thousands of bottles that were his property and which he allowed us to sell in the restaurant..." Joël Robuchon would

come four times a year to prepare prestigious meals for VIP guests.

In 2008, after accompanying Alain Ducasse for the opening of a restaurant in New York, Bertrand Despinoy returned to the Joël Robuchon chain, but this time in Las Vegas. A little earlier, the chef had set up his signature brand and installed his kitchen staff in the Las Vegas MGM Grand. This gastronomic restaurant bore his name and was awarded three stars in the special Michelin guide published for the city in 2005, whilst the Atelier, just next door, had only been given one. Bertrand Despinoy has forgotten nothing of his first experience of working in a three star restaurant. "In fact, I was in charge of two restaurants and it was heavy going! Especially since the chef, who had already received all of the accolades possible in the USA for his cuisine, wanted to achieve the same standard for his wine cellar. His objective was the 'Grand Award' attributed by the 'Wine Spectator' magazine. We got it in 2009, and he was made up with that."

A satisfaction which he did not fail to express in person. "Every three months he would drop by with his elite staff. They were a kind of commando outfit who would come and

check out business and propose new dishes with the executives of the two restaurants. He really knew how to make himself understood. The interviews were short and to the point..."

A personality who has left his mark on all those who have known him, and, in combination with his creative talents, made sure that he was a top chef during two centuries.

Texte et photos Jean Bernard



Arnaud Fatôme had a great career alongside Joël Robuchon, starting as commis and finishing as head sommelier in two Parisian restaurants.

DUCLLOT

MARCHAND DE VIN DEPUIS 1886

VENTE À LA RESTAURATION



VENTE AUX PARTICULIERS



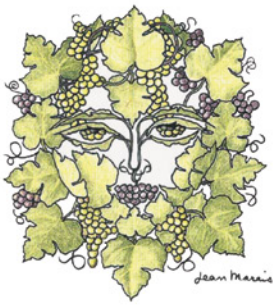
VENTE À L'EXPORT



3 PLACE ROHAN 33000 BORDEAUX

WWW.DUCLLOT.COM

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



Challenge International du Vin

Révélateur de Talents !

*Faites confiance
à ces vins médaillés*

LE PLUS GRAND ET LE PLUS ANCIEN
CONCOURS INTERNATIONAL
DE VINS ORGANISÉ À BORDEAUX

MADE IN BORDEAUX

THE LARGEST AND OLDEST
INTERNATIONAL WINE
COMPETITION HELD IN BORDEAUX



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

#CIV

www.challengeduvin.com

by  CDV
CONCOURS DU VIN



La Géorgie terre d'accueil de l'assemblée de l'Association de la Sommellerie Internationale

LA RICHESSE DU PASSÉ ET LES ESPOIRS EN L'AVENIR



Le bureau de l'ASI au complet a défendu sa première année de bilan et beaucoup parlé d'avenir.

Dans ce pays où la culture de la vigne date de 8000 ans, les délégués de 37 pays ont dressé le bilan d'une première année de mandat du président Andres Rosberg, abordé les objectifs à atteindre et évoqué les grands rendez-vous à venir. Le tout avant de découvrir la diversité viticole du pays et son patrimoine.

Un an après son élection à la présidence de l'Association de la Sommellerie Internationale, l'Argentin Andres Rosberg a vécu sa première assemblée générale. C'était le 18 juin dernier à Tbilissi, la capitale de la Géorgie. Les délégués de 37 pays et les membres des différentes commissions étaient réunis pour aborder les différents points d'un ordre du jour très chargé.

Tout a commencé par l'accueil de deux nouveaux pays observateurs. Présidente des sommelières de Nouvelle-Zélande, Celia Hay a évoqué les premiers pas de son association avec le lancement d'un concours national en 2014, la participation d'un candidat au dernier mondial, des actions en termes de formation et la volonté de fédérer les professionnels du vin issus des différentes régions de production.

Au nom des Philippines, Charmaine Wang, directrice de l'association nationale, a fait de la constitution d'une formation spécialisée sa priorité dans le pays. Ce qui n'a pas empêché l'organisation de deux concours nationaux en

2017 et 2018 avec la participation de plus de vingt candidats à chaque fois.

Deux pays dont la candidature a été validée par la commission des statuts qui accueillait pour la dernière fois le monégasque Jean Pallanca.

D'autres pays frappent à la porte de l'ASI : Paraguay, Arménie, Kazakhstan, Inde, Azerbaïdjan, Biélorussie, Madagascar et Zimbabwe se structurent à l'intérieur de leurs frontières afin de bien préparer leur entrée sur la scène internationale.

COMMUNIQUER POUR MIEUX SE DÉVELOPPER

Andres Rosberg avait fait de la communication l'axe essentiel de son programme. Un an plus tard, chiffres à l'appui, les acteurs clés de cette commission qui associe également le marketing ont souligné les progrès réalisés en la matière. Et cette volonté d'élargir l'auditoire par une visibilité accrue s'oriente autour de deux zones : les États-Unis d'Amérique et l'Asie.

Le soin apporté aux partenaires est également essentiel alors que l'année 2017 a été marquée par l'arrêt de certains partenariats à l'image de Moët & Chandon ou Nespresso. En revanche d'autres vont se concrétiser en 2018. C'est notamment le cas de Ligne W & Château Laguiole, Ningxia wines, Trapiche ou encore Wines of Argentina. Quant au magazine *SommelierS International*, il demeure d'une fidélité sans faille ainsi qu'a pu le souligner Eric Allouche lors de son intervention.

Des partenaires que le président a séduit en évoquant les atouts de l'ASI. A commencer par presque cinquante ans d'histoire, un développement vers de nouveaux pays, la qualité des compétitions organisées, un management professionnel et une démarche plus contemporaine. « Nous devons être plus entendus et c'est déjà le cas avec les très bons résultats enregistrés en matière de communication sur les médias sociaux. A nous également de repenser l'examen de certification et de promouvoir le nouveau comité didactique placé sous la responsabilité de Sören Polonius.



Les grandes décisions soumises au vote des délégués ont été approuvées avec une belle unanimité.

Il est essentiel également de rendre encore plus professionnel le comité technique et enfin d'associer à nos assemblées générales des événements pédagogiques sous la forme de dégustations et de master-class. »

Enfin, s'inspirant de l'approche qui anime les pays baltes ou scandinaves, le président Rosberg a incité les associations nationales à travailler ensemble.

UN CALENDRIER TRÈS DENSE

Alors que la page du 5e concours ASI du Meilleur Sommelier des Amériques venait tout juste d'être tournée, les délégués se sont un peu plus encore tournés vers l'avenir afin d'aborder les grands rendez-vous qui vont baliser l'actualité de l'Association au cours des prochaines années. Mais avant cela, 2018 s'achèvera avec le concours Asie-Océanie organisé à Kyoto, au Japon. L'association nipponne représentée à Tbilissi par Saiko Tamura ne sollicitera aucune aide financière de la part de l'ASI pour l'accueil des candidats et de leurs accompagnateurs attendus le 15 octobre. Aux onze pays déjà inscrits s'ajoutera le Kazakhstan, ce qui portera à 24 le nombre de prétendants à la succession du Japonais Hiroshi Ishida. La finale se déroulera le 18 octobre dans l'après-midi.

A noter que le vainqueur de cette épreuve continentale, comme c'est le cas pour la Lettonie (Europe-Afrique) et Canada (Amériques), offrira une deuxième place à son pays pour le concours Mondial qui se déroulera du 10 au 15 mars 2019 à Anvers, en Belgique. Un rendez-vous, cinquante ans après la toute première épreuve internationale, dont William Wouters dévoilera tous les contours le 18 septembre prochain, lors d'une conférence de presse. Mais il est déjà acquis que la finale se disputera dans une salle de spectacle capable d'accueillir 2000 spectateurs.

Au mois de novembre 2020, le décor prendra une tout autre dimension sur l'île de Chypre. En effet, George Kassianos, le président de l'association nationale, a bon espoir de présenter la finale du prochain concours ASI du Meilleur Sommelier d'Europe dans le cadre d'un théâtre antique à ciel ouvert.

Enfin dans trois ans, il sera temps de disputer une nouvelle édition des concours des Amériques et Asie-Océanie. Si le Mexique a manifesté de l'intérêt, il faudra sans doute attendre encore un peu pour que cette candidature soit validée. Quant à l'Australie, son invitation a été acceptée sans restriction par l'assemblée.

PROCHAINES ASSEMBLÉES : DE PARIS À LA CHINE

La prochaine assemblée générale qui pourrait fort bien réunir pour la première fois les représentants de plus de soixante pays se tiendra à Paris le 12 novembre. Idée émise par Philippe Faure-Brac, cette réunion annuelle avec les cérémonies du cinquantième anniversaire de l'ASI a été validée. Le dimanche 2 juin 2019, le tour d'horizon de l'actualité de la sommellerie internationale sera effectué à Paris. Le soir même, l'UDSF soufflera aussi ses cinquante bougies.

Le lendemain direction la Champagne où tour à tour Reims puis Epernay accueilleront les délégations pour deux jours très animés et festifs. Car il est essentiel pour tous que l'Association n'oublie ni son histoire ni la richesse de son passé. Un vrai patrimoine !

Le décor sera sans doute très différent pour l'assemblée 2020. En effet, si la Finlande a manifesté la volonté d'être une terre d'accueil, l'arrivée d'un premier partenaire chinois inciterait plutôt à opter pour l'empire du milieu. Une destination qui pourrait s'accompagner de la découverte de l'une des grandes régions viticoles du pays.



Eric Allouche a confirmé le soutien indéfectible du magazine SommelierS International.



Charmaine Chang a présenté le dossier philippin. Elle est entourée par Peer Holm et Andres Rosberg.



Célia Hay a présenté la candidature de la Nouvelle-Zélande.

EN DIRECT DE GÉORGIE

SÖREN POLONIUS LIVRE QUELQUES SECRETS

Promu à la tête de la commission didactique mise en place au sein de l'ASI, le Suédois Sören Polonius sera entouré par une équipe très internationale. Plusieurs missions lui seront allouées et parmi celles-ci on peut noter le soutien apporté aux sommeliers pour élargir leurs connaissances dans d'autres domaines que le vin, on pense ainsi à la bière, au saké et à d'autres boissons.



Sören Polonius

Cette commission aura également pour but de s'impliquer dans le cadre des concours afin de simplifier le travail des membres du jury, de favoriser l'impartialité et la transparence et d'éviter la subjectivité dans la notation.

Et les concours, l'ancien candidat du mondial 2010 les connaît bien. Voilà des années qu'il les analyse méthodiquement afin de mettre en place une stratégie d'entraînement destinée aux candidats de son pays. Un savoir-faire reconnu qui lui a valu d'animer une master-classe en marge de l'assemblée de l'ASI.

Il a livré quelques-uns des secrets de la préparation réalisée en amont, parlant de scénarios, de chorégraphies, de travail sur la mémoire et la vitesse sans oublier la répétition des gestes. Avec lui, « pour gagner, pas de place au romantisme », l'efficacité doit être chirurgicale !

DONNER UNE IDENTITÉ AU SAPERAVI

A l'initiative de Shalva Khetsuriani deux heures ont été consacrées à un exercice très particulier. En effet, dans sa volonté de reconnaissance de la qualité de la viticulture géorgienne, bien au-delà de son aspect historique, ce président des sommeliers de Géorgie, qui est aussi un vigneron, souhaitait graver dans le marbre un exercice autour du saperavi.

Celui-ci, cépage emblématique de la Géorgie qui en compte des dizaines dont certains ont franchi les millénaires, a fait l'objet d'une dégustation destinée à en identifier les caractéristiques.



Dégustation Saperavi par les trois meilleurs Sommeliers du Monde.

Une opération jamais réalisée à ce jour. A l'aveugle, plus d'une vingtaine d'échantillons ont été servis aux délégués internationaux ainsi qu'à des professionnels du vin géorgiens. Et chacun a exprimé son ressenti, notamment les trois Meilleurs Sommeliers du Monde présents dans la salle : Giuseppe Vaccarini, Serge Dubs et Philippe Faure-Brac. « S'il a très peu subi l'influence de l'élevage en bois, ils est très marqué par les fruits noirs. Parmi les cépages rouges, c'est celui qui livre le plus bel éloge à l'acidité et aux tannins », soulignait Serge Dubs.

« Cette dégustation avait une approche pertinente. Pourtant, il est rare que l'on demande à des sommeliers de s'exprimer de façon collective sur un cépage. La démarche de la Géorgie dans ce cadre montre un double respect pour son cépage et pour notre profession », commentait de son côté Philippe Faure-Brac.

UNE VITRINE SUR UNE VITICULTURE DYNAMIQUE

On peut avoir 8000 ans d'existence et ne pas se contenter de cette dimension historique. C'est exactement ce qu'a voulu démontrer Shalva Khetsuriani au cours de ce séjour.

Il a d'abord évoqué le savoir-faire patrimonial avec une visite au cœur de la Kakheti, au nord-est de Tbilissi. Une région très agricole où chaque famille produit son propre vin en perpétuant la tradition des qvevri, ces amphores en terres cuites tota-



Shalva Khetsuriani

lement enterrées et dans lesquelles s'effectuent l'élevage du vin. Après la visite d'un petit musée expliquant cette technique, les délégués présents au Twins wine cellar ont pu apprécier l'ouverture exceptionnelle de l'une de ces amphores, ouverte par les frères Gia et Gela Gamtkitsulashvili, et goûter le vin blanc produit sur le domaine. Un moment privilégié.

Au retour à Tbilissi, une deuxième grande dégustation qui concluait le séjour géorgien. Un dernier temps fort qu'il a précédé d'un exposé très complet sur l'histoire, la diversité géologique et l'analyse des grandes zones de production, des bords de la mer noire jusqu'à la frontière avec l'Azerbaïdjan.

Puis, avec l'aide de quelques membres de son association et une large participation de vignerons, il a pu présenter la grande diversité de la production nationale. Un tour d'horizon allant des effervescents aux demi-doux et qui portait même un regard sur les eaux-de-vie.

DES DIPLÔMES AUX QUATRE COINS DU MONDE

Devenue une tradition, la remise des diplômes de certification ASI met à l'honneur différents pays. Et ce sont à chaque fois les présidents nationaux qui reçoivent le document officiel, la carte et le



Giuseppe Vaccarini, Annemarie Foidl et Andres Rosberg

pin's qui l'accompagnent. La conclusion d'un long travail mené d'abord par Giuseppe Vaccarini et son équipe puis par les responsables des concours de chaque pays en charge d'organiser, le même jour à travers le monde, le passage de cet examen. Annemarie Foidl, présidente de l'Association des Sommeliers d'Autriche, fut la première à recevoir le précieux diplôme à remettre ensuite aux différents lauréats.

En 2018, sur 75 candidats, 57 ont réussi l'examen et parmi eux 23 ont atteint le niveau or.

En 2019, la date de passage des épreuves de certification a été fixée au 4 mars.



The newly elected or re-elected presidents: José Santanita (Portugal), Dashamir Elezi (Albania), Dejan Zivkoski (Serbia), Béatrice Becher (Sweden), Andres Rosberg (ASI President), Liora Levi (Norway) Sarah Andrew (Australia, interim co-president with Franck Moreau), Dominique Milardi (Monaco) and Oliver Murtagh (Ireland).

Georgia: host to the 'Association de la Sommellerie Internationale' AGM: A rich heritage and hopes for a brighter future

In this country whose wine-making culture dates back over 8,000 years, delegates from 37 countries joined together to look at the first year of office of the association's new president, Andres Rosberg, define objectives for the coming year and discuss upcoming events. Once this business was completed they all went on to discover the incredible diversity of the country's wine-making culture and heritage. || This was the Argentinian Andres Rosberg's first General Assembly since his election as president of the 'Association de la Sommellerie Internationale' a year ago. The AGM was held on the 18th June in Tbilisi, the capital of Georgia. Delegates from 37 countries and members of the various commissions were got together to work their way through a very full and diverse agenda.

The proceedings began with a word of welcome for the two countries that had come to present their credentials as future members. Celia Hay, the president of the New Zealand Sommeliers and wine professionals association, talked to us about the beginnings of her association: their first national competition in 2014, the participation of a candidate representing New Zealand at the last world championship, their training initiatives and their desire to federate the wine professionals from their various wine producing regions.

For the Philippines, Charmaine Wang, director of their National Association, has made a priority of setting up specialised training programs in her country. But that has not stopped her association from also organising 2 national competitions in 2017 and 2018, each involving over twenty entrants.

The applications of both countries were validated by the statutes commission which received Jean Pallerca from Monaco for the last time.

Other countries are eager to join the ASI: Paraguay, Armenia, Kazakhstan, India, Azerbaijan, Belarus, Madagascar and Zimbabwe are currently organising themselves nationally to prepare their entry onto the international scene.

Communication means better growth

For Andres Rosberg communication is an essential part of his program. The key members of this commission, which also covers marketing, were able to use figures to highlight the progress made in the area over the last year. The ambition to widen exposure through increased visibility will be concentrated on two geographical zones: the United States and Asia.

The treatment of our sponsors is also an essential factor, considering that 2017 was marked by the departure of a certain number of sponsors such as Moët & Chandon and Nespresso. However, in 2018, new sponsors have

joined us such as: Ligne W & Château Laguiole, Ningxia wines, Trapiche and Wines of Argentina. As for the SommelierS International magazine, it remains wholly committed to the ASI as Eric Allouche testified during his presentation.

The president has able to motivate these new sponsors by highlighting the ASI's strengths: Starting with nearly fifty years of history, expansion into new countries; the quality of its competitions, professional management and a more modern general approach. "We need more exposure and this has already begun with the very good results we have seen with our communication efforts on social media. It is also up to us to reconsider the certification examination and promote the new educational committee, under the responsibility of Sören Polonius. It is also essential that the technical committee becomes even more professional and that training events, such as wine-tasting workshops and master-classes, can be organised alongside our AGMs."

Finally, inspired by approaches prevalent in the Baltic and Scandinavian countries, president Rosberg strongly encouraged the national associations to work together.

A very full agenda

With the completion of the 5th ASI Best American Sommelier competition, the delegates were able to start looking to the future raising the subject of the major events which will mark the Association's activities over the next few years. But before that, 2018 will close with the Asia-Oceania competition in Kyoto, Japan. The Japanese association, represented in Tbilisi by Saiko Tamura, requested no financial aid from the ASI for the reception of the candidates and their entourages on 15 October. Kazakhstan has added its application to the eleven countries that have already signed up, bringing the total number of entrants hoping to succeed the Japanese sommelier Hiroshi Ishida up to 24. The final will take place on the afternoon of the 18 October.

The winner of this continental competition, as is the case for Latvia (Europe-Africa) and Canada (Americas), will guarantee a second entry for their country at the World Championships on the 10-15 March 2019 in Antwerp, Belgium. William Wouters will reveal all of the details of this major event, which will be held exactly fifty years after the first ever international competition of its type, at a special press conference on the 18 September. However we already know that the final will take place in a hall capable of receiving a public of up to 2,000.

And in November 2020, the setting will be entirely different as it will be held on the Island of Cyprus. George Kassianos, president of the national association, has high hopes of being able to organise the final of the next ASI Best European Sommelier competition in a historic open air amphitheatre.

And in three years it will be time for the next Americas and Asia-Oceania competitions. Whilst Mexico has expressed an interest in hosting the former, we will have to wait a little bit longer before confirming the decision. As for Australia, the AGM unreservedly accepted their proposal for the latter.

Next AGMs: from Paris to China

The next assembly could well bring together representatives from more than sixty different countries and will be held in Paris on the 12 November. This proposal came from Philippe Faure-Brac, this annual meeting including ceremonies for the ASI's fiftieth anniversary has been validated. On Sunday 2 June 2019, an overview of international sommelier activity will be held in Paris. That evening the UDSF will also be celebrating its fiftieth anniversary.

Live from Georgia

Sören Polonius reveals some secrets

Newly promoted to the head of the ASI's new educational commission, the Swede Sören Polonius will be supported by a very international team. He will have a number of missions to fulfil including supporting sommeliers in the expansion of their knowledge of areas outside of wine; such as beer, sake and other beverages.

The commission will also be expected to be involved in the competitions, to simplify the work of the juries, encourage impartiality and transparency and avoid subjectivity in the attribution of scores.

And this one-time 2010 world championship candidate knows all about the competitions. Since then he has been methodically analysing the competitions to develop training strategies for his own country's candidates. And he shared some of this valuable knowledge in his master-class during the ASI AGM.

He revealed a few secrets about preparing in advance, memory and speed training... not forgetting the importance of rehearsing gestures. For him, "there is no room for romanticising if you want to win", surgical efficiency is essential.

Giving an identity to saperavi

On the initiative of Shalva Khetsuriani, two hours were consecrated to a rather peculiar exercise. As part of his ambition to promote the recognition of the quality of Georgian wine-making, beyond its well-known historic importance, the president of the Georgian Sommeliers, also a wine-producer himself, wished to see an exercise concerning saperavi become reality.

This variety which is so symbolic of Georgia, one of dozens - some of which have been cultivated for thousands of years, was the subject of a tasting session to identify its characteristics as a variety. This has never been done before. More than twenty blind-samples were presented to the international delegates and a number of Georgian wine professionals. Each expressed their sensations, notably the world's top three sommeliers who were present: Giuseppe Vaccarini, Serge Dubs and Philippe Faure-Brac. "Whilst there is very little influence from being aged in wooden barrels, the blackness of the grape is very remarkable. Of the red grape varieties, this one presents a fantastic eulogy of acidity and tannin", said Serge Dubs. "This tasting session was very interesting in its approach. However it is very rare for sommeliers to be asked to express themselves on the subject of a variety as a whole. Georgia's approach in this case really shows their two-fold respect for both this grape variety and our profession", commented Philippe Faure-Brac.

A very dynamic wine-growing culture on show

Sometimes the historic dimension alone is not enough, even when it dates back over 8,000 years. This is exactly what Shalva Khetsuriani wanted to show us with these visits.

On the next day everyone will set off for the Champagne region, where Reims and then Epernay will host the delegations for two packed and enjoyable days of activities. It is indeed essential that the Association does not forget its history or the diversity of its past. This is our real heritage! The setting will indeed be very different for the 2020 assembly. Indeed whilst Finland expressed a desire to be hosts, the arrival of our first ever Chinese sponsor swayed the decision towards the 'Middle Kingdom'. This means there could well be the chance to discover one of the country's great wine-making regions.

He started with their traditional knowledge, with a visit to the heart of the Kakheti to the North East of Tbilisi. This is a largely agricultural region where each family produces its own wine in the qvevri tradition, using buried terracotta amphora to age the wine. After a visit to a small museum explaining this method, the delegates were able to witness the extraordinary opening of one of these amphorae at the Twins wine cellar, opened by the brothers Gia and Gela Gamtkitsulashvili brothers, and taste that domain's white wine. This was a privilege and an honour.

On returning to Tbilisi there was a second tasting session to conclude the Georgian visit. This was a final highlight as an introduction to a very complete presentation of the history, geological diversity and analysis of the county's major wine producing regions, ranging from the Black Sea coast to the Azerbaijan border.

Then, with the help of a few members of his association and the participation of a number of wineries, he was able to present the full diversity of their national production. An overview which started with the sparkling wines and moved on to their medium-sweet wines... and even including a look at their stronger spirits.

Diplomas issued to the four corners of the world

The presentation of the ASI certification diploma has become a kind of tradition honouring various countries. For each diploma it is the president of the national association who receives the official document, and the accompanying map and insignia badges. This examination represents the culmination of a long process, initially by Giuseppe Vaccarini and his team and then by those in charge of the host countries of each competition, which is held on the same day across the world. Annemarie Foidl, president of the Austrian Sommeliers Association was the first to receive the precious diploma and then award it to the various winners.

In 2018 57 out of 75 candidates successfully passed the exam of which 23 received the gold standard.

In 2019 the certification tests will be passed on the 4th of March.

Jean Bernard



CONCOURS DU SOMMELIER DE L'ANNÉE DU ROYAUME-UNI

Alexandre Freguin, un tempérament de champion



Un podium final venu du Nord de l'Angleterre avec Tamas Czinki, Alexandre Freguin et Pierre Brunelli.

Au lendemain de la victoire de la France en finale de la Coupe du monde de football, un autre Bleu a remporté un titre. Autodidacte, ce jeune Provençal a rejoint la longue lignée des Français déjà vainqueurs de cette compétition parfaitement organisée dans les salons du Savoy.

Il ne venait pas de disputer un match avec prolongation... Pourtant, lorsqu'il a terminé les épreuves de la finale du concours du Sommelier britannique de l'année, Alexandre Freguin était épuisé. Épuisé mais bondissant, quelques minutes plus tard, à l'annonce du palmarès et donc de sa victoire. Celle dont il rêvait depuis un an. En effet, demi-finaliste en 2017 et donc spectateur du succès d'un autre Français, Mathias Camilleri, ce sommelier originaire d'Aix-en-Provence a prouvé qu'il avait de la suite dans les idées et sans doute beaucoup mieux préparé son affaire dans ce concours coordonné par Nicolas Clerc, vainqueur lui-même en 2007 comme tant d'autres professionnels formés dans l'Hexagone.

Un vrai marathon que ce "Sommelier britannique de l'année" désormais soutenu par la maison de champagne Taittinger après le retrait de Moët & Chandon. En effet, il a débuté par des sélections régionales. Ainsi le futur vainqueur, chef sommelier du Moor Hall restaurant & rooms à Aughton dans le nord de l'Angleterre, s'est rendu

à Manchester où il a notamment retrouvé Pierre Brunelli, un autre candidat français, et le Hongrois Tamas Czinki. Qualifiés tous les trois pour la suite, ils seraient opposés en finale quelques semaines plus tard.

Au total douze candidats ont été retenus pour participer, le temps d'une journée, à un quart de finale au printemps. Étape qui s'est achevée le lundi 16 juillet avec un ultime atelier de gestion. Une dernière note qui a permis de désigner les six demi-finalistes. Aux trois déjà cités s'ajoutaient le Sud-Africain Gareth Ferreira, demi-finaliste du mondial à Mendoza et deux tricolores de plus, Mikael Grou et Rudy Lemétayer.

DES ATELIERS ORIGINAUX

Pas le temps d'une pause puisque trois ateliers pratiques les attendaient afin de déterminer les finalistes. Un vin était proposé à la dégustation à l'aveugle (Apostoles Palo Cortado Viejo, un sherry de 30 ans sous l'appellation Jerez) et après description, il convenait de l'associer à un

menu en trois services. Puis direction l'exercice autour de la mise en place de son poste de travail avant le service. Du verre ébréché, au tonic non répertorié dans la liste des boissons, les pièges étaient nombreux.

Enfin, tous ensemble, les demi-finalistes ont bouclé cette phase par un double service. Deux demi-bouteilles, l'une de vin blanc et l'autre de vin rouge étaient à leur disposition. A eux de carafier le blanc et de le servir intégralement dans quatre verres. Pour le rouge, pas de carafage mais un service direct dans six verres différents des précédents. Et bien entendu, le niveau devait être égal dans chaque verre et il n'était pas question de revenir en arrière au cours de l'opération...

Des épreuves originales jugées par de nombreux anciens vainqueurs du concours et des personnalités du vin à l'image de Michèle Chantôme, secrétaire générale de l'ASI. Leurs notes, cumulées à celles des deux autres ateliers ont permis d'établir le classement et d'envoyer Pierre Brunelli, Tamas Czinki et Alexandre Freguin en finale.

LA DÉGUSTATION A FAIT TOUTE LA DIFFÉRENCE

Ce dernier rendez-vous de la journée avec les membres du jury s'est déroulé en trois temps permettant ainsi une rotation rythmée des candidats. Chaque étape permettait de jauger leurs connaissances et leur maîtrise soit de la dégustation, soit du service. Et c'est justement la dégustation qui a permis à Alexandre Freguin de creuser un écart décisif.

Pour commencer, trois vins blancs étaient présentés : issus d'un même cépage et d'une même appellation, ils étaient de niveaux qualitatifs différents. Et bien entendu il fallait trouver le cépage, l'appellation et la raison de ces différences qualitatives. Si les trois candidats ont bien retrouvé le chardonnay bourguignon, le futur vainqueur a été le seul à situer son origine chablisienne et même à identifier dans le lot un 1^{er} cru Fourchaume.

Juste à côté, un blanc et deux rouges étaient au centre d'un atelier « à tiroirs ». Issus de la même région de production, il convenait d'identifier celle-ci ainsi que chaque vin. Et simultanément le candidat devait réaliser une dégustation organoleptique



Nicolas Clerc, coordinateur de l'événement.

pour le premier et une description commerciale destinée à des clients pour le second. Pierre Brunelli et Tamas Czinki passés dans cet ordre ont rapidement ciblé la vallée de la Loire et situé chaque vin dans une appellation différente de cette région. Alexandre Freguin, leur a emboîté le pas pour les deux premiers. Et c'est lorsqu'il a abordé le dernier que le doute s'est glissé dans son esprit. « Pour le blanc, je dis Sancerre tout en pensant que ce n'est pas ça. Pour la première rouge que je situe sur Chinon, je ressens la même impression. Avec le dernière verre, j'ai pensé Nebbiolo et j'ai aussitôt tout remis en question... » Bien lui en a pris : le premier était un Gavi Morgassio superiore volo 2016, le second un Dolcetto d'Alba The vigne Vietti 2016 et le dernier un Barolo Castiglione Vietti 2013. Le titre était joué ! Et sous les yeux de Gérard Basset, vainqueur de ce concours en 1989 puis en 1992, le jeune Provençal pouvait exulter et notamment remercier son collègue de travail et ami Bastien Debono qui l'a aidé dans sa préparation au cours des derniers mois. Une vraie filière française...

Jean Bernard

EN DIRECT DE LONDRES

AUTODIDACTE ET PASSIONNÉ

Titulaire d'un bac général et peu inspiré par la faculté de droit, Alexandre Freguin s'est orienté vers le monde de la restauration en intégrant un BTS en alternance qui fut l'élément déclencheur de sa vocation. S'il n'a pas suivi de formation spécifique (mention complémentaire ou brevet professionnel), il s'est formé tout seul à la connaissance du vin une fois en poste à Lyon. « C'est là que j'ai vraiment commencé à rencontrer des vignerons en plus du temps que je pouvais passer dans la cave des restaurants où j'ai travaillé. Ma force aujourd'hui, c'est que j'écoute le client et que je comprends ce qui se cache derrière ce qu'il ne dit pas... C'est peut-être ainsi que je compense un certain manque de bases par rapport aux autres. Mais ce titre prouve qu'avec de la passion et de la détermination on peut faire quelque chose de bien ! »



Certification A.S.I. pour Eric Zwiebel entouré de Gérard Basset et Michèle Aström Chantôme.

Un autre sommelier, Toru Takamatsu qui avait passé l'examen en Australie a également reçu son diplôme dans les salons du Savoy. Depuis le printemps dernier il travaille au sein de l'équipe de sommellerie du restaurant londonien Hide, aux côtés de Piotr Pietras, médaillé d'argent du dernier concours Europe, à Vienne.

UN NOUVEAU PRÉSIDENT POUR L'ASSOCIATION BRITANNIQUE

Vainqueur du concours du Sommelier britannique de l'année, Nicolas Clerc a coordonné l'ensemble de l'organisation de l'épreuve 2018. Un savoir-faire salué au cours des différents discours qui ont accompagné la remise des prix. Mais son engagement ne s'arrête pas à cet aspect puisqu'il a été désigné pour prendre la présidence de l'association nationale des sommeliers plus connue sous le nom de Academy of food and wine service. Une structure membre de l'Association de la Som-

mellerie Internationale qui aura pour candidat Eric Zwiebel lors du prochain concours mondial organisé à Anvers en mars 2019.

UNE BELLE BROCHETTE DE VAINQUEURS

Le concours 2018 a permis à de nombreux vainqueurs précédents de se retrouver à l'hôtel Savoy où, dans leur grande majorité, ils faisaient partie des différents jurys. De Gérard Basset, titré en 1989 et 1992, à Terry Kandylys, sacré en 2016, ils étaient une quinzaine mobilisés pour l'occasion. Beaucoup ont également apprécié de pouvoir à nouveau croiser la route de Michèle Chantôme. En effet, bien avant d'occuper le poste de secrétaire général de l'ASI, celle-ci a travaillé à l'organisation de cette épreuve qui avait alors pour partenaire la maison Ruinart.

UN AUTRE FRANÇAIS HONORÉ

Ce concours du Sommelier britannique de l'année a permis de procéder à la remise officielle de son diplôme et de son pin's doré à Eric Zwiebel. L'Alsacien qui travaille depuis deux décennies outre-Manche avait passé avec succès les épreuves de l'examen de certification de l'Association de la Sommellerie Internationale en février dernier. Mais surtout, ses résultats en ont fait le major de cette édition 2018.

Michèle Chantôme, secrétaire général de l'ASI, a donc profité de sa présence à Londres pour suivre l'épreuve pour lui remettre de manière officielle tous les éléments symbolisant sa réussite. Et Gérard Basset n'a pas manqué de venir féliciter ce Français qui a pris sa suite dans les concours internationaux.

The United Kingdom Sommelier of the Year competition: Alexandre Freguin, a natural champion

On the day after France's World Cup victory, another "Bleu" won a major title. This young self-taught sommelier from the French countryside joined a long line of French sommeliers to have won the competition, which was so masterfully organised in the salons of the Savoy Hotel. || He may not have come here after winning a match in extra-time... But Alexandre Freguin was absolutely shattered after completing the tasks of the British Sommelier of the Year competition final. And whilst he may have been shattered... he was jumping for joy only a few minutes later when the results were announced declaring his victory. A victory he had been dreaming of for the last twelve months. Semi-finalist and spectator to the success of another French sommelier, Mathias Camilleri, in 2017; the young sommelier from Aix-en-Provence has since shown that he had more to offer. He evidently

put more effort into his preparations this time around for the competition coordinated by Nicolas Clerc, a winner himself in 2007 like so many other professionals trained in France.

This year's "British Sommelier of the Year", sponsored by Taittinger champagne this time after the withdrawal of Moët & Chandon, was a real marathon. The process began with the regional heats. The future winner, head sommelier at the Moor Hall restaurant & rooms in Aughton in the North of England, travelled to Manchester where he faced another French candidate, Pierre Brunelli, and the Hungarian Tamas Czinki. All three qualified for the next round and would eventually face each other again in the final a few weeks later.

In total 12 candidates were selected to participate in the day-long quarter-final that spring. That round ended on Monday 16 July with a final management workshop, the results of which lead to the final designation of the six semi-finalists. In addition to the three finalists already mentioned there was the South African Gareth Ferreira, semi-finalist at the Mendoza world championships, and two other "bleus", Mikael Grou and Rudy Lemétayer.



Alexandre Freguin, a happy sommelier - the 14th French sommelier since 1981 to put his name on the list of winners of this competition.



As the Best Young Australian Sommelier in 2017 and finalist of France's Best Sommelier in 2014 Mikael Grou discovered a whole new competitive environment.

Some very original workshops

There was no time for a break with three practical workshops to determine the identities of the finalists waiting for them. A wine was proposed for the blind-tasting (Apostoles Palo Cortado Viejo, a 30 year old Jerez sherry) after describing it they had to then associate it with a three course menu. Then it was time to confront the work-station preparation exercise. This was filled with numerous potential pitfalls from a cracked glass to a tonic absent from the drinks menu.

Finally, the semi-finalists ended this round together performing a double service. Two half-bottles, one of white wine and the other of red, were presented to them. It was up to them to decant the white wine and serve it in four glasses. For the red wine, there was no decanting but a direct service into six glasses of another format. And, of course, the level had to be exactly the same in each glass; obviously this had to be right first time, going back to correct the level was not an option.



The South African Gareth Ferreira was the most experienced of the semi-finalists, but that was not enough.

These original tasks were judged by a number of previous competition winners and personalities such as Michèle Chantôme, general secretary of the ASI. Their marks were cumulated with those of the two other workshops to establish the final standings and send Pierre Brunelli, Tamas Czinki and Alexandre Freguin to the final.

The tasting made all the difference

The day's final encounter with the jury was divided into three phases in order to rotate the candidates. Each phase served to evaluate their knowledge and mastery of both wine-tasting and wine service. And it was the wine-tasting which allowed Alexandre Freguin to build up a lead.

Three white wines were presented to start with: all from the same grape variety and origin but each of different quality standards. Evidently they needed to identify the variety, the origin and the reasons for the differences in quality

standards. If the three candidates did indeed all identify that it was a Burgundian Chardonnay, the future winner was the only one to locate their Chablis origin and even identify the presence of a 'Premier Cru Fourchaume' amongst them.

Next up a white and two reds were at the centre of a "à tiroirs" workshop. All of them came from the same wine-producing region, the candidates needed to identify this as well as each individual wine. At the same time the candidate needed to complete an organoleptic tasting for the first and a commercial description for potential customers for the second. In order Pierre Brunelli and Tamas Czinki quickly identified the Loire valley and located each wine in a different origin from that region. Alexandre Freguin soon caught up with them for the first two. And it was when he confronted the final wine that he began to have doubts. "For the white,

I said Sancerre but I wasn't sure. For the first red, which I thought was a Chinon, I had the same feeling. With the final glass, I thought Nebbiolo and immediately began to reconsider the whole thing..."

And he was right to do so: the first was a Gavi Morgassi superiore volo 2016, the second was a Dolcetto d'Alba The vigne Viette 2016 and the last was a Barolo Castiglione Vietti 2013.

The title was won!

Under the attentive gaze of Gérard Basset, winner of this competition in 1989 and 1992, the youngster from the French countryside rejoiced and thanked his friend and colleague Bastien Debono who has helped him in his preparations over previous months. A genuine French affair...

Jean Bernard

LIVE FROM LONDON

Self-taught and passionate

After passing his 'General Baccalaureate' Alexandre Freguin was not wholly inspired by the prospect of Law School and moved into the restaurant trade by taking a BTS (BTEC HND) at night school which would set him going for his new career. Whilst he had not followed any specific training (specialisation or professional diploma), he taught himself about wine once he had found a job in Lyon. "That was where I really started meeting wine-producers as well as spending time in the wine-cellars of the restaurants where I worked. What I have now is the ability to listen to the customer and understand what lies behind what they don't say... Maybe I compensate for a certain lack of the basics compared to the others. But this title has really proved that with passion and determination you can get somewhere!"

Another Frenchman gets an award

The British Sommelier of the Year was also the occasion for the official presentation of Eric Zweibel's diploma and golden badge. The Alsatian who has been working on the other side of the channel for over two decades successfully passed the ASI certification examination tests last February. But it was the quality of his results that had everyone talking at the 2018 competition.

Michèle Chantôme, general secretary of the ASI, took advantage of being in London for the competition to officially present him with the insignia of his success. Gérard Basset also took the occasion to congratulate the Frenchman who has now taken his place in international competitions.

Another sommelier, Toru Takamatsu, who had passed the examination in Australia, also received his diploma at the Savoy. Since the spring he has been working with the sommeliers of London's Hide restaurant, alongside Piotr Pietras, silver medallist at the last European competition in Vienna.

A new president of the British Association

The winner of last year's 'Britain's best sommelier' competition, Nicolas Clerc, coordinated the organisation of this year's examination. His extensive knowledge was frequently referred to during the speeches that accompanied the award ceremony.

But his commitment doesn't stop there since he has now been designated to take over the presidency of the national sommeliers association, more frequently known as the Academy of food and wine service. It is a part of the Association de la Sommellerie Internationale and will have Eric Zweibel as a candidate at the next world championship in March 2019 in Antwerp.

A nice line-up of winners

The 2018 competition was also a chance for many previous winners to meet up at the Savoy Hotel, where a large majority of them were on the various juries. About fifteen of them were there for the occasion, from Gérard Basset, who held the title in 1989 and 1992, to Terry Kandylys who won it 2016.

Many of them appreciated the chance of meeting up again with Michèle Chantôme. Before taking on the role of General Secretary to the ASI, he worked on the organisation of this competition, sponsored by Ruinart at the time.

Previous winners.



M FAMILLE MOUTARD

CHAMPAGNE | BOURGOGNE | DISTILLERIE

FAMILLE

M
CHAMPAGNE
MOUTARD
PÈRE & FILS



PASSION

M
DISTILLERIE
MOUTARD
1892

TERROIRS

M
DOMAINE
MOUTARD
CHABLIS EN BOURGOGNE



www.famillemoutard.com

#FAMILLEMOUTARD

6, rue des Ponts - 10110 BUXEUIL - Tél : 03 25 38 50 73

contact@famillemoutard.com



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

La Guilde des Sommeliers d'Irlande dévoile sa candidate au Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde 2019

Olivier Murtagh, le président de la Guilde des sommeliers d'Irlande, a annoncé que Julie Dupouy - Young représentera la Guilde des Sommeliers d'Irlande lors du Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde, qui se tiendra en 2019 à Anvers, en Belgique. Le nom de son suppléant, Tomasz Szczepanski, a également été dévoilé.

Julie Dupouy - Young travaille comme sommelière au Chapter One Restaurant à Dublin, est ambassadrice de la marque de Champagne Edward Dillon & Co. Ltd, tout en travaillant pour sa propre société de conseil, Down2Wine.

Elle a été élue Meilleur Sommelier d'Irlande 2018 par la Guilde des Sommeliers d'Irlande, un titre qu'elle détient depuis 2009.

Originaire de France, Julie Dupouy - Young vit en Irlande depuis de nombreuses années et a notamment occupé le poste de sommelière au Greenhouse Restaurant, étoilé au Michelin, au The Village à Lyons, ainsi qu'au Patrick Guilbaud Restaurant, doublement étoilé, entre autres.

Tomasz Szczepanski est le Chef Sommelier du restaurant Shanahan's on the Green, qui se trouve à Dublin. Il a terminé à la deuxième place du

Concours 2018 de la Guilde des Sommeliers d'Irlande et s'est également classé cinquième du concours national du Meilleur Sommelier Polonais.

Originaire de Pologne, Tomasz Szczepanski a travaillé dans les restaurants Las Tapas de Lola, Marcel's et La Maison à Dublin. Avant de venir en Irlande, il travaillait comme représentant commercial au Centrum Wina (Centre vinicole) à Cracovie, en Pologne. Il a reçu le titre de Meilleur Sommelier Junior en 2014 à Varsovie, en Pologne.



Julie Dupouy-Young

Irish Guild of Sommeliers announces candidate for ASI World Contest 2019

|| The President of the Irish Guild of Sommeliers Oliver Murtagh has announced that Julie Dupouy-Young will be the Irish Guild of Sommeliers candidate at the ASI World Sommelier Contest which will be held in Antwerp, Belgium in 2019. The deputy candidate Tomasz Szczepanski was also named.

Julie Dupouy - Young works as a Sommelier at Chapter One Restaurant Dublin, Champagne Brand Ambassador Edward Dillon & Co. Ltd as well as running her own independent Consultancy, Down2Wine.

She is the Irish Guild of Sommeliers Best Sommelier of Ireland 2018, a title she has held since 2009.

Originally from France, Julie Dupouy -Young has lived in Ireland for many years, and has previously worked as sommelier for the Michelin star Greenhouse Restaurant, Village at Lyons and two-Michelin star Restaurant Patrick Guilbaud among other restaurants.

Tomasz Szczepanski is the Head Sommelier at Shanahan's on the Green Restaurant Dublin. He achieved second place in the 2018 Irish Guild of Sommeliers Competition and was also placed fifth in the Polish National Sommelier Competition.

Originally from Poland Tomasz Szczepanski has worked at Las Tapas de Lola, Marcel's and La Maison restaurants in Dublin. Prior to coming to Ireland he was a Wine Sales Representative at Centrum Wina (Wine Centre), Kraków, Poland. He was awarded the Junior Sommelier title in 2014 in Warsaw, Poland.

Andrew O' Gorman, Secretary Irish Guild of Sommeliers

3 façons de prolonger les vacances

« GUIDE DE L'AMATEUR DE L'HUILE D'OLIVE », PETIT FUTÉ

Dans notre société du bien-être, l'huile d'olive a la cote. Produit tendance par excellence, cet « or vert » s'épanouit dans 13 départements de l'arc méditerranéen.

Survol du guide : Après une première partie richement documentée afin de tout savoir sur l'huile d'olive (l'huile d'olive au fil des siècles - la production française - olives et oliviers - la fabrication de l'huile d'olive - les fruités - les A.O.P - les huiles d'olive sans A.O.C - l'huile d'olive dans le monde - astuces et bienfaits de l'huile d'olive,

etc.), le Petit Futé vous invite à un tour de l'huile d'olive en France en passant par la Corse, le Languedoc-Roussillon, les régions PACA, etc.

As our society becomes more and more obsessed with healthy living, olive oil is definitely the thing. The

ultimate trending product, this "green gold" flourishes in the 13 French departments along the Mediterranean coast.

Overview: The first section is richly documented, telling you everything you need to know about olive oil (olive oil over the centuries - French olive oil production - olives and olive trees - olive oil production - the full-fruited olive oils - the PDO olive oils - the non-AOC olive oils - olive oil across the world - beneficial uses of olive oil, etc.), after which the Petit Futé invites you on an olive oil tour of France starting with Corsica, and then travelling across the olive oil producing regions of Languedoc-Roussillon and Provence-Alpes-Cote d'Azur, etc.

Édition 2018-2019 - 168 pages quadri, disponible sur l'e-boutique du Petit Futé (www.petitfute.com). Prix public : €12,95



« FILS DE PØMME », LE CIDRE BOTANIQUE FRANÇAIS

À la rentrée les pique-niques et apéros continuent avec la nouvelle recette de cidre bio inédite de Fils de PØmme : l'Audacieux. Subtil et intense, ce cidre fusion porte bien son nom, c'est l'accord inédit entre la douceur des pommes et les notes d'agrumes du yuzu, exalté par une pointe de basilic. Une association de saveurs audacieuses et rafraîchissante, parfaitement équilibrée. Se boit très frais tel quel ou en cocktail !

At the end of the holiday season your picnics and aperitifs can continue with this new and unique organic cider: Fils de PØmme: l'Audacieux. This subtle and intense cider is aptly named; it is a unique harmony between the sweetness of the apple, hints of citrus, Yuzu and a touch of basil. A perfectly balanced yet daring and refreshing association of flavours. Best served very cool, either as it comes or in a cocktail!

Cidre bio, 5 % d'alcool. Prix public conseillé : €3,20 TTC
Points de vente disponibles sur : fils-de-pomme.com



« PETITE FOLIE RUBIS », WOLFBERGER



Quoi de mieux pour se donner un air de vacances que le barbecue avec ses viandes grillées ? Mais justement avec ces viandes quel vin proposer ? Pourquoi pas un rouge d'Alsace ? Simplifiez-vous la vie avec un accord original et efficace entre des ribs de porcs tendres à souhait et un vin rouge léger tel un Pinot Noir et sur le fruit comme le Petite Folie Rubis Wolfberger ! Ce millésime 2016 à la robe rouge éclatante dévoile un nez délicat de petits fruits rouges. Sa bouche tendre révèle des notes de cerise avec des tanins subtils et fondus. Aussi léger et espiègle qu'une petite folie, il se déguste frais et accompagne parfaitement les grillades.

What better way to get that holiday feeling than putting plenty of meat on the barbecue? But what wine should you serve with barbecue meat? Why not an Alsace red? Simplify your life with the original and effective harmony of mountains of tender pork ribs and a light full-fruited Pinot Noir red wine like the Petite Folie Rubis Wolfberger! This 2016 vintage has a sparkling red colour and a delicate red-fruited nose. Its soft flavour reveals hints of cherry associated with subtle smooth tannins. It is as light and mischievous as a little folly... best served cool... and perfect with grilled meat.

Alcool : 12,49 % vol. Température de dégustation : 8-10° C. Exclusivité en GMS. PVC : €6,95

LUDIQUE

Le Chocolat des Français a trouvé la bonne formule pour rendre la rentrée plus douce et bien plus savoureuse ! En additionnant, une trousse et 3 mini-tablettes de chocolat au lait tendre, lait noisettes et lait amandes, il invente une équation particulièrement alléchante.

Les packagings, malicieusement illustrés par Carine Brancowitz, Aurore Carric et Séverine Assous, dissimulent des anti-sèches pour être incollable en tables de multiplication, et même viser une mention Très Bien. Sans aucun doute le kit fun et gourmand que l'on va tous avoir dans son cartable quel que soit son âge !



"Chocolat des Français" has found a great way of making the start of the new school year more fun and tasty! They have come up with a particularly attractive equation; combining a pouch with 3 mini-tablets of smooth, hazelnut and almond milk chocolate.

The packaging has been cleverly illustrated by Carine Brancowitz, Aurore Carric and Séverine Assous with hidden crib-notes to guarantee your success with multiplication tables and maybe even get good marks. This is clearly the fun and tasty kit that we will all want to have in our satchel, regardless of our age!

Infos ultra pratiques :

Trousse contenant 3 tablettes de chocolat de 30 g. Disponible depuis le 15 août, en exclusivité sur lechocolatdesfrancais.fr

Prix de vente : €10

RAFRAICHISSANT

Les tea-addict vont se réjouir ! Betjeman & Barton signe une gamme de trois thés glacés, à siroter sans modération. De délicieuses boissons aux notes parfumées et fruitées, rafraîchissantes et bienfaitantes... Pour cette collection les boîtes se parent d'un jaune vif et ensoleillé, sur lequel viennent s'ajouter les dessins imaginés par la talentueuse illustratrice parisienne Angéline Melin. « Caviar de Yuzu », « Comme une Etoile » et « Thé du Jardin » sont en passe de faire du thé glacé notre nouvelle boisson préférée. Facile à préparer, et agréable à déguster.



Tea addicts will love this! Betjeman & Barton have produced a new range of three iced teas, for immoderate consumption only. Deliciously refreshing and healthy beverages with plenty of flavour and fruit. The collection comes in sunny yellow caddies decorated with imaginative illustrations by the very talented Parisian illustrator Angéline Melin. "Caviar de Yuzu", "Comme une Etoile" and "Thé du Jardin" are rapidly making iced tea our new favourite drink. Easy to prepare and great to taste.

125g - PVC : €21

NOUVEAUTÉ

Fruits and Wine by Moncigale lance deux parfums inédits aux saveurs originales : le blanc citron vert-menthe et le blanc thé vert. Ces mix associent du vin, du jus de fruits ou des infusions, pour des recettes légèrement alcoolisées et parfaitement équilibrées. *Fruits and Wines by Moncigale launches two new original flavours: the lime-mint white and the green tea white. These concoctions combine wine, fruit-juice or herb teas to produce lightly alcoholic and perfectly harmonised mixed drinks.*



PVC : €3,20 la bouteille de 75cl.
En vente en GMS

A déguster très frais : 5/7°C

RENTREE FRUITEE

Pour la rentrée Alliance Loire propose son Saumur Puy Notre Dame « Les Petites Roches », une cuvée issue de la Collection Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde. Un cabernet franc qui se distingue par sa finesse et son fruit généreux. Le compagnon idéal pour attaquer la rentrée de bon pied !

For this September Alliance Loire proposes its Saumur Puy Notre Dame 'Les Petites Roches', a cuvée from the World's Best Sommelier, Philippe Faure-Brac Collection. A Cabernet Franc which stands out for its refinement and generous fruit. The best way to make a good start, this September!

PVC en GMS : €6,10



OFFREZ LE MEILLEUR
A VOS CLIENTS



contact@maison-carrere.fr
+33 6 16 86 35 60



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

APPRENDRE

LE VIN POUR LES NULS

11^e édition

Complet, à la fois technique et pratique, toujours distrayant, ce guide est un ouvrage généraliste sur le vin, une véritable bible du consommateur, ainsi qu'un manuel de référence. Dans cette nouvelle édition, Eric Beaumard, sommelier de légende, livre ses conseils ainsi que ses coups de coeur.

This is a general, and often very entertaining, wine guide; it is very complete and both technical and practical in its outlook, a genuine consumer bible and reference manual. This new edition includes advice from the legendary sommelier Eric Beaumard along with a list of some of his favourite wines.

First éditions

Prix public : €22,95



DECOUVRIR

LE GRAND LAROUSSE DU VIN

Cet ouvrage vous aidera à mieux connaître les vins, mais aussi à devenir un amateur éclairé. Avec une préface d'Olivier Poussier, Meilleur Sommelier du Monde, partez à la découverte de la vigne et du vin, apprenez à choisir, conserver et déguster le vin puis faites le tour des grands vignobles du monde entier.

This publication will help you to get to know wines better and become a truly enlightened wine-lover. The preface is by the World's Best Sommelier, Olivier Poussier, and the book will take you on a journey of discovery into the world of wine and grape vines showing you how to choose, keep and appreciate wine and introducing you to the world's great wine producers.

Editions Larousse / 656 pages /
Prix public : €39,95



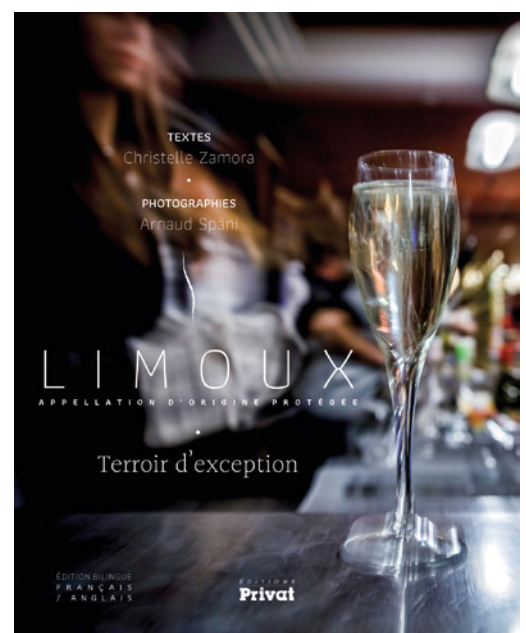
ANNIVERSAIRE

LIMOUX, 1938-2018, 80 ANS DE L'AOP

À l'initiative du Syndicat des vignerons de Limoux, cet ouvrage s'inscrit parmi les grandes histoires des vins du Languedoc. L'auteure et le photographe racontent en mots et en images l'histoire de la bulle de Limoux et amènent le lecteur à la découverte de ce territoire et de ses vigneronns, depuis 80 ans.

This work tells one of the great stories behind the wines of the Languedoc region and was the initiative of the Limoux wine producers union. The author and photographer use words and images to tell the story of the Limoux sparkling wine taking the reader on a journey of discovery through 80 years of the history of this region's vineyards.

Parution : 8 novembre
Edition Privat - Français/Anglais
160 pages - €39,95 TTC





Oenotourisme : LA BOURGOGNE VEUT TRANSFORMER L'ESSAI

Cité des vins à Chablis.

Trois ans après l'inscription au patrimoine mondial de l'Unesco, le vignoble bourguignon structure son accueil. Une démarche qui aboutira en 2021 avec l'inauguration de la Cité des Vins de Beaune et de ses filiales (Chablis et Mâcon).

« Rendre la région et son vignoble encore plus désirables », c'était l'un des objectifs de l'inscription des Climats du vignoble de Bourgogne au patrimoine de l'humanité. Le graal a été décroché en 2015 et les premières réalisations sont déjà visibles. En 2017, deux ans quasiment jour pour jour après l'inscription, la Maison des Climats était inaugurée à Beaune. Sa pièce centrale est une maquette en relief et en grand format, 9 mètres de long, du périmètre du site inscrit. Elle figure le vignoble et les villages, permettant ainsi de visualiser la mosaïque de terroirs, les 1247 climats, ainsi constituée au fil des siècles. Une maquette devenue le support d'une animation en réalité augmentée.

Les visiteurs peuvent aussi découvrir une frise iconographique présentant une quinzaine de dates clés et les personnages importants. Une frise dotée de différents niveaux de lecture qui apportera aussi des précisions sur la toponymie de certains de ces climats.

« L'immersion » sera également garantie par une fresque vivante de 9 mètres de long sur 2 mètres de haut. Elle sera toutes les demi-heures le support de projection d'un film de 5 minutes qui dévoile les paysages et le patrimoine du site.

Ce lieu en préfigure d'autres : la Cité des Vins de Beaune, mais aussi la Cité de la gastronomie et du vin de Dijon. La première devrait voir le jour en 2021. Elle est prévue pour se déployer sur un terrain de dix hectares arborés.

L'ensemble architectural a été imaginé pour être constitué de trois bâtiments, d'une surface de 1 100 à 1 200 m² chacun : un pavillon d'accueil, un pavillon "expériences" et un pavillon dédié à l'École des vins de Bourgogne.

« Il s'agit d'un projet territorial basé à Beaune avec des portes d'entrées dans les différentes régions viticoles de Bourgogne. Le devoir de Beaune est de rayonner à travers tout le vignoble », affirmait Michel Baldassini, président délégué du BIVB lors du lancement du projet. Des « cités sœurs » sont d'ailleurs en cours de réalisation à Mâcon et à Chablis.

De son côté, Dijon et sa Cité de la gastronomie et du vin avance également. Il s'agit là aussi d'un aménagement urbain majeur. Il prévoit 630 logements, un hôtel 5 étoiles, 13 salles de cinéma, un pôle commercial (boutiques, cafés, restaurants) et un pôle culturel, d'expositions et de formation (5 000 m²). L'initiative s'inscrit dans la dynamique du classement du

repas gastronomique des Français par l'Unesco en 2010. Les premières livraisons du programme sont prévues dès l'année prochaine.

L'EXEMPLE DE SAINT-EMILION

La découverte des vins et des vignobles constitue sans surprise la principale motivation (44 %) dans le choix de la destination Bourgogne pour les visiteurs. Vient ensuite la gastronomie et des produits du terroir (27 %). Le patrimoine culturel (21 %) complète le podium. L'inscription au patrimoine mondial de l'Unesco des Climats devrait encore boosté l'attractivité du vignoble. C'est en tout cas ce que l'exemple de Saint-Emilion indique. Inscrit en 1999, l'office du tourisme de la commune de la rive droite bordelaise estime à au moins 25 % l'augmentation du nombre de touristes venus visiter le vignoble. Une demande qui a incité ce vignoble à ouvrir davantage ses châteaux.

Wine tourism: Burgundy wants to convert the try || *Three years after its inclusion on the list of UNESCO world heritage sites, the Burgundy wine growing regions are re-organising the way they receive tourists. The project which will reach its conclusion in 2021, with the inauguration of the 'Cité des Vins de Beaune' and its various subsidiaries (Chablis and Mâcon).*

"Make the region and its wine industry even more attractive" was one of the reasons behind the inclusion of the Burgundy wine-growing 'Climats' as part of humanity's heritage. This particular Holy Grail was achieved in 2015 and the first results can already be seen. In 2017, almost two years to the day after the official inclusion, the 'Maison des Climats' opened in Beaune. Its main attraction is a nine metres long large format three dimensional scale model of the site. It includes all of the vineyards and villages giving an overall vision of the mosaic of 'terroirs' and its 1247 'Climats' that have been created the centuries. This model has become the support for an augmented reality show.

Visitors can also discover an iconographic fresco covering 15 important dates and a number of important personalities. A fresco which can be interpreted on many different levels providing details of the toponymy of a many of the 'Climats'.

A sense of immersion is also guaranteed thanks to a 9 metre by 2 metre moving fresco. Every half hour this becomes the background to the projection of a 5 minute film revealing the site's landscapes and heritage.

This site is the first of many of its kind to come such as the 'Cité des Vins de Beaune' and the 'Cité de la Gastronomie et du vin de Dijon'. The first will see the light of day in 2021. Its intended site will cover ten hectares of wooded land.

The architecture has been designed to include three buildings, each covering between 1,100 and 1,200 m²: a reception building, an "experiences" pavilion and a pavilion wholly dedicated to the Burgundy School of Wines.

"This is a regional project based in Beaune which will spread its influence into the other Burgundy wine-growing regions. Beaune's mission is to shine out thanks to all of its local wine production", declared Michel Baldassini, delegate president of the BIVB, at the project launch. A number of sister "cités" are also under construction in Mâcon and Chablis.

Meanwhile Dijon and its 'Cité de la gastronomie et du vin' is also progressing. This too will be a major urban development. It will include 630 residences, a 5 star hotel, 13 cinema halls, a commercial centre (boutiques, cafés, restaurants) and a cultural centre for exhibitions and professional training (5,000 m²). The initiative is part of UNESCO's 2010 project to classify French Gastronomy. The program's first completion dates are planned for next year.

Laurent Gotti

THE SAINT-EMILION EXAMPLE

For people visiting the Burgundy region, the intention to discover its wines and vineyards is unsurprisingly the most common reason (44%) for their choice of destination. Followed by its gastronomy and regional produce (27%). And in third place, its cultural heritage (21%). The inclusion of the 'Climats' on the UNESCO list of world heritage sites is expected to boost the attractiveness of its wine industry even further. As has been seen with Saint-Emilion, which was included in 1999; the tourists office of the 'Rive Droite Bordelaise' evaluates the increase in the number of tourists who come to visit the wine production regions to be at least 25%. Consequently that particular wine growing region has opened up even more of its famous Châteaux to the public.

EN SAVOIR ➔ WWW.CITE-VINS-BOURGOGNE.FR





DOMAINE DES LAMBRAYS une nouvelle page s'ouvre

Ex-directeur des domaines de Louis Latour, Boris Champy a pris les commandes du Domaine des Lambrays l'an dernier. Il a entre les mains l'un des plus beaux terroirs de la Côte de Nuits, le Clos des Lambrays. Un grand cru revenu au sommet de la Bourgogne à force de persévérance.

Le Clos des Lambrays poursuit son étonnante saga. Lui que la Bourgogne a vu à l'arrêt au début des années 1980. La famille précédemment propriétaire ne renouvelait même plus les pieds de vignes, et la belle demeure bourgeoise de Morey-Saint-Denis était devenue inhabitable. Impensable aujourd'hui ! Les 8,66 hectares du Clos des Lambrays faisaient davantage office de paradis pour les lapins que de future marque vouée à incarner le luxe à la française. C'était avant que son régisseur, Thierry Brouin, ne le remette sur pied.

Les frères Saier, alors propriétaires entre autres du groupe de distribution Félix Potin, puis l'industriel allemand Günter Freund (acheteur du domaine en 1996) en ont été les propriétaires successifs après 1979. La qualité des vins a décollé dans les années 1990, au moment où les vignes, renouvelées par Thierry Brouin, prenaient de l'âge. C'est donc Boris Champy qui a été désigné pour succéder à Thierry Brouin. Entre temps (en 2014), LVMH, leader mondial du luxe reprenait le domaine*. La feuille de route de Boris Champy ? « Carte blanche pour que le Domaine des Lambrays ait un bel avenir ; l'objectif est que le Clos des Lambrays soit un des grands crus les plus désirés » assure-t-il : « La particularité de LVMH

est de disposer de très grandes maisons, Moët et Chandon, Veuve Clicquot, Ruinart, Krug... (Ndlr : on citera aussi volontiers Château Cheval Blanc ou Yquem !). Elles sont restées des entités à part entière. »

Il a vinifié le millésime 2017 du Clos des Lambrays en duo avec Thierry Brouin. Son objectif prioritaire est de mieux comprendre le terroir. En Bourgogne, un Climat n'est jamais tout-à-fait homogène, même s'il s'agit d'un clos identifié comme tel depuis 1365. Boris Champy a ainsi fait réaliser une étude pédologique et géologique poussée. Elle lui a permis de faire un premier constat très rassurant : « On s'est aperçu que l'on pouvait creuser jusqu'à 60 cm à la pelle sans contrainte, et que les vers de terre sont nombreux », explique-t-il. Le signe que le sol vit bien et n'a pas été tassé. Cette étude va notamment lui permettre d'affiner le découpage des cuvées. Elles seront 7 au total lors de la prochaine récolte. Aussi, une cuvée de Clos des Lambrays d'une parcelle de 1898 va être vinifiée à part.

Pragmatique, rationnel, Boris Champy n'annonce aucune révolution au Clos des Lambrays. Dans les vignes, une certification bio ou biodynamie n'est pas à l'ordre du jour. « Il faut une viticulture écologique mais ne pas oublier la base de l'agrono-

mie. La plante doit être au centre de toutes les attentions du vigneron : sol bien travaillé, taille respectueuse, canopée aérée, petite production de grande qualité, bonne mise en réserve pour le millésime suivant. D'énormes progrès ont été accomplis ces 25 dernières années, toutes les approches qui tendent vers une viticulture sensible sont bonnes, mon mot d'ordre de tous les jours à mon équipe : Il faut aimer la vigne, il faut aimer le vin ».

La vinification en vendanges entières restera, entre autres pratiques, l'approche privilégiée (entre 70 et 100 % sur les derniers millésimes) côté cave. « Elle apporte une petite note épicée mais il faut faire attention de ne pas aller chercher trop les tannins. Le Clos des Lambrays est un terroir fin. Je trouve que la grappe entière lui va très bien ». Nous avons goûté le millésime 2017 sur fût au domaine, avec en comparatif un essai en vendanges égrappées. Le résultat confirme largement ce choix. Pourquoi changer une équipe qui gagne ?

* Le domaine est aussi propriétaire de parcelles en Morey-Saint-Denis Premier Cru et Morey-Saint-Denis Village (rouge) et de Premiers Crus Puligny-Montrachet Les Folatières et Clos du Cailleret (blanc).

Domaine des Lambrays: a new chapter opens ||
Formerly the director of Louis Latour estates, last year Boris Champy took over the helm at the Domaine des Lambrays. He is responsible for one of the finest Côte de Nuits terroirs, the Clos des Lambrays. A Grand Cru that has recovered its former glory in Burgundy by dint of perseverance.

The astonishing saga of Clos des Lambrays continues. The Burgundy estate stopped producing at the beginning of the 1980s. The family who were the previous owners did not even renew the vine stock, and the manor house of Morey-Saint-Denis had become uninhabitable. A state of affairs that would be unthinkable today! The 8.66 hectares of land of the Clos des Lambrays was more like a paradise for rabbits than the future brand destined to embody French luxury. That was before the winemaking director, Thierry Brouin, brought it back to life.

The Saier brothers, who, at the time, also owned the distribution group Félix Potin, among other things, and then German industrialist Günter Freund (who bought the estate in 1996) were the successive owners after 1979. The quality of the wines started to improve vastly in the 1990s, when the vines, renewed by Thierry Brouin, began to come of age. Boris Champy was appointed to succeed Thierry Brouin. In the meantime (in 2014), LVMH, the world leader in the luxury sector, took over the estate*. What was Boris Champy's road map? "Carte blanche to give the Domaine des Lambrays a bright future; the aim was to make Clos des Lambrays one of the most sought after grands crus" he confirms: "LVMH has the particularity of possessing very exclusive Houses, Moët et Chandon, Veuve Clicquot, Ruinart, Krug, etc. (editor's note: we could also mention Château Cheval Blanc or Yquem!). They have all remained entities in their own right."

Boris Champy



He produced the 2017 vintage of Clos des Lambrays in tandem with Thierry Brouin. His priority was to gain a better understanding of the terroir. In Burgundy, a Climat is never completely uniform, even if it has been identified as a plot since 1365. Boris Champy had extensive soil and geology studies carried out. This allowed him to make a first, very reassuring observation: "We noted that we could dig with a shovel up to 60 cm in depth meeting no resistance, and that there are lots of earthworms", he explained. This is a sign that the soil is healthy and has not been compacted. These studies will enable him to refine the selection for the vintages. At the next harvest, there will be 7 in all. Also, a cuvée of Clos des Lambrays from a plot dating from 1898 will be vinified separately.

The pragmatic, rational Boris Champy is not about to announce any revolutions at Clos des Lambrays. Organic or biodynamic certification is not on the agenda for the vineyard. "Winemaking must be environmentally friendly but must not neglect the basis of agronomy. The plant must be the central focus of the vintner: a well-worked soil, respectful pruning, airy vine canopy, small, high-quality production, good reserves kept for the following vintage. Enormous progress has been made over the past 25 years; any approach that tends towards sensitive vine growing is good, the motto I repeat to my team every day: You have to love the grapevine, and love the wine".

In the cellar, alongside other practices, the vinification of the whole grape harvest will remain the preferred approach (between 70 and 100% on the last millésimes). "It adds a slight spicy note but you have to be careful not to bring out the tannins too much. Clos des Lambrays is a sophisticated terroir. I find that the whole bunch works very well here". We tasted the 2017 vintage in casks at the estate, in comparison to a trial with destemmed bunches. The result largely confirms this choice. Why change a winning team?

Laurent Gotti

* The estate also owns parcels in Morey-Saint-Denis Premier Cru and Morey-Saint-Denis Village (red) and in Premiers Crus Puligny-Montrachet Les Folatières and Clos du Cailleret (white).

EN SAVOIR ➔ WWW.LAMBRAYS.COM

DOMAINE ALBERT GRIVAUT, CLOS DES PERRIÈRES : fascinant terroir...

A Meursault, le Clos des Perrières est identifié depuis des siècles comme un terroir exceptionnel. Nous avons tenté de percer le mystère de ce vignoble qui rivalise avec les grands crus les plus fameux.

Livres anciens, cartes, magazines... A Meursault, la maison des descendants d'Albert Grivault ferait le bonheur d'un historien. Beaucoup de ces archives soulignent à quel point le Clos des Perrières est un terroir d'exception. Michel et Marguerite Bardet veillent sur ce vignoble et en conservent la mémoire précieusement. Difficile d'être exhaustif sur ces nombreux documents accumulés mais on citera volontiers l'épisode de la médaille d'or reçue au concours agricole de Paris de 1895. Elle vaudra à la cuvée (millésime 1893) d'être dégustée par le Président de la République Félix Faure. On mentionnera aussi les nombreuses références issues des fameux ouvrages de Jules Lavalley (1855), ou encore de René Danguy et Charles Aubertin (1892) attestant de la grande considération dont le Clos fait l'objet depuis des siècles.

Une succession de louanges ininterrompues jusqu'à nos jours. Citons, pour l'exemple, Michel Bettane dans la Revue des vins de France de mai 1989. « Terminons par les quatre cuvées les plus fascinantes qui touchent au sublime : Le Montrachet du domaine de la Romanée-Conti, le Corton-Charlemagne de Jean-François Coche-Dury, le Clos des Perrières de Bardet-Grivault... » Que dire de plus !

L'explication d'une telle constance est bien-sûr à chercher du côté du terroir : 94 ares et 52 centiares au-dessus desquels les bonnes fées de la géologie viticole se sont penchées. « Si on fait le rapprochement avec le placement des crus de Puligny-Montrachet, on constate que le Clos des Perrières est

placé géologiquement comme la bande médiane des Montrachets, elle-même à 260 mètres d'altitude. », écrivait Pascal Ribereau-Gayon *. Abrisée des vents, cette enclave du premier cru Meursault Perrières s'étend en pente douce en plein cœur de la zone des vignobles les plus fins de la Côte des Blancs. La terre y est relativement profonde. Le haut du Clos est assis sur un affleurement de calcaire du Bathonien, tandis que la partie basse est constituée de colluvions donnant un sol brun rougeâtre et pierreux. L'exposition sud/sud-est permet d'atteindre de bonnes maturités quel que soit le millésime. Visuellement, l'ensemble dégage une sereine harmonie, havre de paix pour des Chardonnays placés dans des conditions idéales pour donner le meilleur d'eux-mêmes.

Une plénitude du fruit que l'on retrouve dans les vins. La puissance est ici le plus

souvent au rendez-vous, davantage que dans la plupart des cuvées de Meursault Perrières. La minéralité et la pureté, qualités souvent associées aux vins issus de ce climat, sont également bien présents. D'autant que Michel Bardet limite la proportion de fût neuf à moins de 20 %. Une minéralité parfois un peu austère qui demande du temps pour se fondre dans la matière. Un Clos des Perrières devrait idéalement être dégusté après une quinzaine d'années de garde, voire une vingtaine pour les plus belles récoltes.

Les millésimes récents (nous avons dégusté les millésimes 2012 à 2017 au domaine) sont tous de grandes réussites. Avec une prime pour la richesse du 2015 et surtout pour la grande pureté et la superbe complexité du 2014. De véritables merveilles. La grande histoire continue...

* Les Vins de France, Editions Hachette (1991)

Michel Bardet

Domaine Albert Grivault, Clos des Perrières: a fascinating 'terroir'... || *In Meursault, the Clos des Perrières has been known for centuries as a truly exceptional 'terroir'. We have tried to uncover the mysteries of this vineyard which so ably competes with even the most well-known 'Grand Crus'.*

Old books, maps, magazines... The Meursault residence of the descendants of Albert Grivault would be of great interest to any historian. The contents of its extensive archives reveal the extent to which the Clos des Perrières is a genuinely exceptional 'terroir'. Michel and Marguerite Bardet currently manage and coddle this vineyard, delicately preserving its heritage. We don't have room to reproduce all of the fascinating documents here, but we must share the episode concerning the gold medal won at the 1895 Paris agricultural show. It led to that year's vintage (1893) being served to the President of the Republic, Felix Faure in person. One could also mention the many references in the famous writings of Jules Lavelle (1855) or even René Danguy and Charles Aubertin (1892) as proof of the deeply held respect earned by this 'Clos' over the centuries.

The uninterrupted flow of accolades continues to this day. One could, for example, quote the words of Michel Bettane in the 'Revue de France', May 1989: "Let's finish with the four most fascinating and sublime 'Cuvées': The Montrachet from the Romanée-Conti estate, Jean-François Coche-Dury's Corton-Charlemagne, Bardet-Grivault's Clos des Perrières..." There's not much you can add to that!

An explanation for such consistency is evidently going to be found by taking a close look at the 'terroir' in question: 94 ares and 52 centiares (9,452m²) over which the good fairies of wine geology have cast their spell. "If we compare with the location of the Puligny-Montrachet 'Cru', we can see that the Clos des Perrières is geologically situated in the middle of the Montrachets like a central strip, at an altitude of 260 metres.", wrote Pascal Ribereau-Gayon *. This Meursault Perrières 'Premier Cru' enclave is sheltered from the winds and lies along a gentle slope located right in the heart of the most refined Côte des Blancs vineyards. The soil is quite deep. The high point of the 'Clos' is seated on an outcrop of Bathonian limestone whilst the lower part is made up of colluvium making the soil stony and red in colour. Its south/south-east exposure ensures a high level of maturity regardless



of annual variations. Visually all of this exudes a sense of serene harmony, a haven of peace for Chardonnay grapes that find themselves with just the right conditions to do their best work.

The sense of fulfilment that these fruit attain can be tasted in the wine. Here strong flavours come most often to the fore, more so than for the other Meursault-Perrière 'Cuvées'. And there is also the minerality and purity so typical to the wines from this 'Climat'. As a result Michel Bardet limits the proportion of new barrels to less than 20%. This minerality can be a little austere, generally requiring time to blend with the rest of the wine's characteristics. Ideally a Clos des Perrières should be consumed after being laid down for about fifteen years; or as much as twenty for the better harvest years.

Recent vintages (we have tasted those of 2012 to 2017 at the property) are all of the highest quality. With the 2015 being notable for its fullness, and the 2014 utterly remarkable for its purity and sophistication. Genuine wonders. A great piece of wine history continues...

Laurent Gotti

* Les Vins de France, Editions Hachette (1991)

EN SAVOIR ➔ **DOMAINE ALBERT GRIVAUT**
7 PLACE DU MURGER - 21190 MEURSAULT
TÉL. : 03 80 21 23 12

LE COMMENTAIRE DE GÉRARD BASSET / GÉRARD BASSET'S REVIEWS

Meursault, Clos des Perrières, Albert Grivault 2016

Couleur jaune vert avec reflets argent.

Le nez est déjà bien ouvert avec des notes de pommes caramélisées, de la noisette et des noix du Brésil.

Au palais le vin présente une belle opulence mais sans lourdeur avec une finale longue et épicée.

Un vin à garder mais pourrait se servir sur une poularde en croûte de sel.

Yellow colour with silver highlights

The aroma is already wide open with hints of caramelised apple, hazelnut and Brazil nuts.

On the palate this wine presents a nice but light opulence with a long and spicy after-taste.

This is a wine which should be laid down, but could be served with a salt crust poulard (fattened hen)



Domaine NICOLAS ROSSIGNOL 20 ans de succès

Entrepreneur, dynamique et sûr de ses choix, Nicolas Rossignol fait partie de cette génération bourguignonne abonnée au succès. Et pour cause, la gamme de ses vins a de quoi faire rêver les amateurs de grands rouges de la Côte de Beaune.

La gamme est superbe : tout simplement les premiers crus parmi les plus qualitatifs sur Volnay (Santenots, Taillepieds, Cailletet, Chevret, etc.) mais aussi Pommard (Epenots, Chanlins, Chaponnières, etc.). On citera aussi, entre la trentaine d'autres appellations produites au domaine, les climats du Clos des Mouches et du Clos du Roy, sur le vignoble de Beaune.

Des vins où les subtilités de chacun des terroirs sont finement soulignées. Le style Nicolas Rossignol, c'est aussi un fruit généreux et gourmand, des textures en bouche élégantes, d'une remarquable précision. Bref, le pinot noir bourguignon au sommet de son art.

Un succès que le vigneron, 44 ans cette année, doit à un enracinement familial de longue date : il représente la 5^e génération de viticulteurs sur Volnay. Mais aussi et surtout à une curiosité sans œillère. Il s'est tourné pour commencer vers les vigneron de son village ou alentour. Il a été à l'origine d'un groupe de producteurs qui dégustaient, sans flagornerie, les uns chez les autres. Des échanges impensables à la génération précédente où le secret des caves était bien gardé.

Auparavant, Nicolas Rossignol a mis en pratique ses connaissances acquises au lycée viticole de Beaune, au cours de différents stages, aux domaines Joseph Voillot à Volnay, Louis Latour en Ardèche, au Vieux Télégraphe à Châteauneuf-du-Pape. Il est aussi parti vinifier en Afrique du Sud et à Bordeaux.

Il a finalement créé son propre domaine en 1997 avec une surface de 3 hectares. En 2011, les domaines Rossignol-Jeanniard



et Nicolas Rossignol fusionnaient, prenant le nom de ce dernier. L'ensemble représente aujourd'hui 17 hectares.

Objectif numéro un : préserver au maximum l'intégrité du fruit. Les vendanges sont exclusivement manuelles et les grappes sont transportées dans de petites caisses de 8 kg, évitant ainsi toute manipulation entre le ramassage et la table de tri. La vendange n'est ainsi pas «triturée». Le passage sur la table de tri (six personnes ou plus selon le millésime) est pour lui primordial et rigoureusement supervisé. Il ne conserve que les plus belles grappes. Après quelques jours de cuvaison, la fermentation s'enclenche sans levurage. La fréquence ainsi que la durée des pigeages et des remontages sont modulées en fonction des millésimes pour tenir compte des conditions de récolte. Le pragmatisme l'emporte aussi pour les élevages. Leurs durées varient de 10 à 20 mois et le pourcentage de fûts neufs est adapté selon l'année et le terroir : de 0 à 50 %. La mise en bouteille est effectuée sans collage ni filtration. Bref, un respect du raisin, de la matière première, à tous les niveaux.

En amont, le vignoble est conduit en lutte raisonnée et tient compte également de l'influence lunaire (c'est vrai aussi pour l'élaboration et l'élevage des vins). Aucun désherbant chimique n'est utilisé.

Une exigence de tous les instants qui depuis maintenant plus de 20 ans a largement fait ses preuves. Incontestablement le domaine fait aujourd'hui partie des piliers de la Côte de Beaune.

Nicolas Rossignol: 20 years of success || *Enterprising, dynamic and sure of their choices, Nicolas Rossignol is part of a Burgundy generation that subscribes to success. And rightly so, for their range of wines is the stuff of dreams for the amateur of the great red wines of Côte de Beaune.*

The range is superb: quite simply the best crus among the more qualitative on Volnay (Santenots, Taillepieds, Cailleret, Chevret, etc.) but also Pommard (Epenots, Chanlins, Chaponnières, etc.). We may also mention, among the thirty or so other appellations produced on the estate, the climats of the Clos des Mouches and Clos du Roy, on the Beaune vineyard.

Wines in which the subtleties of each of the terroirs are finely emphasised. The Nicolas Rossignol style is also generous, gourmet fruitiness, elegant textures on the palate, and a remarkable precision. In a word, the Burgundy pinot noir at the pinnacle of the art.

A success the vintner, who is 44 this year, owes to longstanding family roots: he represents the 5th generation of winemakers in the Volnay appellation. But also and above all, unblinkered curiosity. To begin with, he turned towards the winegrowers of his village and the surrounding area. He started a group of producers who tasted each others wines without false flattery. Exchanges that would have been unthinkable for the previous generation, for whom the secret of the cellar was well-guarded.

Beforehand, Nicolas Rossignol put into practice the knowledge acquired at the winemaking lycée in Beaune, during different training courses, at Joseph Voillot in Volnay, Louis Latour in Ardèche, Vieux Télégraphe in Châteauneuf-du-Pape. He also went off to make wine in South Africa and Bordeaux.

He eventually created his own estate in 1997 with a surface area of 3 hectares. In 2011, the Rossignol-Jeaniard and Nicolas Rossignol estates merged, taking the name of the latter. The entire estate today represents 17 hectares.

The principal objective: preserve the integrity of the fruit to the greatest degree possible. The grapes are harvested exclusively manually and transported in small crates of 8 kg, to avoid handling between gathering and the sorting table. In this way, the harvested grapes are not “crushed”. The passage on the sorting table (six people or more depending on the vintage) is crucial and rigorously supervised. Only the finest grapes are kept. After a few days of vatting, the fermentation is triggered without added yeast. The frequency as well as the duration of cap punching and pump over are modulated in accordance with the millésime to take account of the conditions of the harvest. Pragmatism also prevails for the ageing. The duration varies from 10 - 20 months and the percentage of new casks is adapted according to the year and the terroir: from 0 to 50%. Bottling is carried out without fining or filtering. In a word, respect for the grape, for the raw material, at every level.

Upstream, the vineyard is managed with integrated pest control and also takes into account the effect of the lunar cycle (this is also true for the wine making and ageing of the wines). No chemical weed killers are used.

A continuously demanding process which has largely proven effective over the past 20 years now. Today the estate is incontrovertibly one of the pillars of Côte de Beaune.

Laurent Gotti

EN SAVOIR ➔ WWW.NICOLAS-ROSSIGNOL.COM



Vue aérienne en 3D.

LE COMMENTAIRE DE GÉRARD BASSET
GÉRARD BASSET'S REVIEWS

Volnay 1^{er} Cru Santenots, Nicolas Rossignol, 2015

Rouge d'intensité moyenne avec une frange violette. Nez élégant de fruits noirs, comme la mûre et myrtille bien soutenues par des notes de cuir.

Le palais présente des tannins bien fondus dans un ensemble très harmonieux avec une finale longue un peu épicée. Avec un faisain au four avec des légumes d'hiver.

Red of average intensity with a hint of violet.

Elegant nose of dark fruit such as blackberries and blueberries well supported by notes of leather.

On the palate, the tannins meld easily into a harmonious overall effect with a long, slightly spicy finish.

With a pheasant in the oven and roasted winter vegetables



LE TASTEVINAGE

ouvre une nouvelle ère

La 101^{ème} édition du Tastevinage, dégustation organisée depuis 1950 par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, s'est tenue le 23 mars dernier au Château du Clos de Vougeot. Ce concours en plein renouveau a sélectionné 181 vins de Bourgogne et du Beaujolais sur les 557 présentés.



« Conseilleriez-vous ce vin de Bourgogne à un ami ? ». Avec ce leitmotiv tout simple la Confrérie des Chevaliers du Tastevin lançait en 1950 son Tastevinage. 68 ans et 100 millions de bouteilles commercialisées avec ce label plus tard, ce concours fait partie des institutions bourguignonnes.

Le 23 mars dernier, près de deux cents cuvées ont fait leur entrée dans la prestigieuse famille des vins Tastevinés. Une promotion de printemps où l'on trouve aussi bien des grands crus (Corton-Charlemagne, Clos Vougeot, etc.) que des appellations plus modestes : Santenay, Chablis ou encore

Mâcon Villages. Tous ont été approuvés par des jurys de dégustation composés de professionnels du vin mais aussi d'amateurs. Soit environ 250 personnes chargées à chaque session de trancher dans le vif dans le cadre solennel mais austère du cellier des moines cisterciens.

La 100^e dégustation a été l'occasion de nombreuses nouveautés. Nouvelle identité visuelle d'abord. La charte graphique se décline sous la forme d'un habillage tout neuf. Sur les étiquettes ou macarons (au choix des producteurs récompensés), les armoiries de la Confrérie des Chevaliers

du Tastevin, dessinées par le célèbre illustrateur alsacien Hansi, font toujours office d'estampille. Mais l'ensemble se présente aujourd'hui sous une forme plus épurée destinée à unir qualité, valeurs traditionnelles et volonté d'adaptation. La nouvelle identité du Tastevinage reste donc fidèle à une longue histoire tout en ajoutant élégance et modernité. Cette version modernisée est apparue sur les bouteilles sélectionnées lors de la dégustation du 29 septembre présidée par Jeannie Cho Lee, première femme Master of Wine asiatique.

Les dégustateurs sont, également depuis cette date, dotés d'un nouveau verre spécialement conçu pour la dégustation des vins de Bourgogne. Soufflé bouche, il a la particularité d'être doté d'un buvant oblique optimisant l'aération du vin et sa prise en bouche.

Enfin, et surtout, le Tastevinage a dorénavant ses « Majors ». Des vins sélectionnés à l'unanimité des jurés. Ils représentent les

« Coups de Cœur » du concours. « Leur nombre était de 17 lors de la première session », souligne Arnaud Orsel, Intendant Général de la Confrérie. Une première promotion des Majors qui a été présentée en marge de la vente aux enchères des Hospices de Beaune le 16 novembre dernier.

Fondée en 1934, la Confrérie des Chevaliers du Tastevin est l'une des confréries

vineuses les plus connues au monde. Avec ses soirées (chapitres) et ses nombreuses commanderies, notamment aux USA, « LA Confrérie » comme on l'appelle localement, est l'un des outils de communication les plus efficaces sur les vins de Bourgogne.

Le 102^e Tastevinage se tiendra le vendredi 28 septembre 2018 et sera présidé par Jasper Morris MW.



Tastevinage ushers in a new era || *The 101st edition of Tastevinage, a tasting event organised since 1950 by the Fraternity of the Chevaliers du Tastevin, was held on 23 March at Château du Clos de Vougeot. This competition that is enjoying a revival selected 181 wines from Burgundy and Beaujolais out of the 557 presented.*

“Would you recommend this Burgundy wine to a friend?” With this simple leitmotif the Fraternity of the Chevaliers du Tastevin launched the contest in 1950. 68 years later, with 100 million bottles marketed under this label, the competition has become an institution in the region.

On 23 March, almost two hundred vintages were accepted into the prestigious family of Tastevinés wines. A spring promotion where we can find grands crus (Corton-Charlemagne, Clos Vougeot, etc.) as well as the more modest appellations: Santenay, Chablis or Mâcon Villages. All were approved by tasting panels composed of wine professionals and amateurs alike. Approximately 250 people responsible for coming to quick decisions at each session in the solemn and austere setting of the cellar of the Cistercian monks. Many novelties were introduced on the occasion of the 100th tasting. First of all, a new visual identity. The graphic charter is produced in variations of a new design. On the labels or stickers (chosen by the winning producers), the coat of arms of the Fraternity of the Chevaliers du Tastevin, drawn by the famous illustrator from Alsace, Hansi, is still used as a stamp. But today the form is pared down in a way that is intended to unite quality, traditional values and the determination to adapt.

The new identity of Tastevinage therefore remains faithful to a long history, while at the same time adding elegance and modernity. This modernised version appeared on the bottles selected at the tasting on 29 September, chaired by Jeannie Cho Lee, the first female Asian Master of Wine.

The tasters now, also since this date, have a new glass specially designed for tasting Burgundy wine. Mouth-blown, it has the special feature of a slanting lip that optimises the aeration and sipping of the wine.

Last but not least, Tastevinage now has its “Majors”. Wines selected unanimously by the panels. They represent the “Favourites” of the competition. “They were 17 in number at the first session”, emphasises Arnaud Orsel, Intendant General of the Fraternity. A first promotion of the Majors, which was presented on the fringes of the auction sale at Hospices de Beaune on 16 November last year. Founded in 1934, the Fraternity of the Chevaliers du Tastevin is one of the best known wine fraternities in the world. With its evening events (chapitres) and numerous commanderies, in particular in the USA, “THE Fraternity” as it is known locally, is one of the most efficient tools for communication surrounding the wines of Burgundy.

The 102nd Tastevinage will be held on Friday 28 September 2018 and shall be chaired by Jasper Morris MW.

Laurent Gotti

EN SAVOIR ➔ TASTEVINAGE.FR

DOMAINE MACHARD DE GRAMONT

Des convictions et du pragmatisme

A la tête d'un domaine familial de plus de 22 hectares, Alban et Alexis Machard de Gramont propose une large gamme d'appellations. Des vins à leur image : fidèles à leurs terroirs et au bon sens bourguignon.



Alban Machard de Gramont

Une quarantaine de parcelles, une large gamme d'appellations (30 cuvées) et une cuverie cistercienne. Le domaine familial Machard de Gramont est à lui seul un résumé de la Bourgogne. D'autant que les 22 hectares se répartissent en Côte de Nuits et en Côte de Beaune, permettant de produire de belles références aussi bien en rouge (Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée, Pommard, etc.) qu'en blanc (Puligny-Montrachet, Savigny-lès-Beaune, etc.). Aujourd'hui, c'est Alban et Alexis Machard de Gramont qui sont à la tête du domaine. Le premier s'occupe de la cave et des aspects commerciaux, quand le deuxième œuvre à la vigne.

Basé à proximité de Nuits-Saint-Georges, l'appellation locale est bien représentée dans la gamme avec notamment le premier cru Les Damodes. Un terroir du nord du vignoble, côté Vosne-Romanée, réputé pour trancher avec l'image de virilité que l'on se fait souvent des vins de Nuits. Ici, c'est avant tout la subtilité florale, le soyeux des tannins qui l'emportent. Autre fleuron du domaine : le Vosne-Romanée Premier Cru Les Gaudichots : des vignes voisines de La Tâche.

Mais, lorsque l'on questionne Alban Machard de Gramont sur les cuvées qui incarnent le mieux le domaine, il répond spontanément : le bourgogne blanc « Domaine de la Vierge Romaine ». Une parcelle de 75 ares situés sur la commune de Puligny-Montrachet, dans le climat Les Houlières (dont une partie est classée en appellation Village). Une parcelle d'un seul tenant sur un sol argilo-marneux. « L'un des meilleurs coins pour faire du bourgogne blanc », expose le vigneron. Un chardonnay précis, droit et complexe vendu 8 €, prix particulier. De quoi tordre le cou au passage à l'idée qu'un bon vin de Bourgogne est forcément hors de prix...

L'histoire du domaine remonte aux années 1960 avec l'association d'Arnaud et Bertrand Machard de Gramont. Ils seront rejoints quelques années plus tard par un troisième frère : Xavier. Une aventure familiale qui sera couronnée de succès avec, à la clé, la constitution d'un patrimoine de vignes conséquent. Ce sont finalement les deux enfants d'Arnaud qui perpétuent avec conviction l'esprit du domaine originel. Enraciné dans l'histoire bourguignonne, la mise en valeur de leur palette de terroirs est une priorité pour eux.

Elle transparaît dans la définition qu'Alban Machard de Gramont donne à ses vins : « L'expression fruitée dans un vin n'est pas ce qui m'intéresse le plus. J'accorde davantage d'importance à la complexité, la diversité aromatique ». Les cuvaisons sont relativement longues (une vingtaine de jours) en raisins égrappés. Le recours à la vendange entière n'est toutefois pas écarté par principe. Pour certaines cuvées, lorsque le millésime s'y prête, la proportion de raisins entiers peut atteindre 30 %.

Une volonté d'extraction présente aussi dans les blancs : « Je préconise les pressurages forts : la partie la plus intéressante du raisin se trouve près de la peau. C'est elle qui donne une grande partie du corps des vins blancs. », expose Alban Machard de Gramont. Dans les vignes, dans la mesure du possible, le travail du sol est privilégié plutôt que les désherbants. D'une manière générale les produits bio sont majoritairement employés pour les traitements.

Un savant mélange de conviction et de pragmatisme qui ancrent solidement le domaine Machard de Gramont dans la grande histoire bourguignonne.

Domaine Machard de Gramont: Certainties and pragmatism || *At the head of a family-run estate of more than 22 hectares, Alban and Alexis Machard de Gramont propose a wide range of appellations. Wines that reflect their values: devotion to the terroir and to Burgundy common sense.*

Around forty parcels, a broad range of appellations (30 vintages) and a Cistercian winery. The family-run estate of Machard de Gramont is a microcosm of Burgundy. All the more so as the 22 hectares are spread across Côte de Nuits and Côte de Beaune, meaning that fine wines can be manufactured in the red category (Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée, Pommard, etc.) and also in whites (Puligny-Montrachet, Savigny-lès-Beaune, etc.). Today, Alban and Alexis Machard de Gramont are in charge of the wine estate. The former manages the cellar and commercial aspects, while the latter works in the vineyard.

Based in proximity to Nuits-Saint-Georges, the local appellation is well represented in the range, including by the premier cru Les Damodes. An area in the northern part of the vineyard, over by Vosne-Romanée, deemed to distinguish itself from the virile image often associated with the Nuits-Saint-Georges wines. Here, it is above all the floral nuances, the silky tannins that prevail. Another flagship of the estate: Vosne-Romanée Premier Cru Les Gaudichots: vines that are next to La Tâche.

But when Alban Machard de Gramont is asked about which vintages represent the estate best, he answers spontaneously: the white Burgundy "Domaine de la Vierge Romaine". A parcel of 75 ares situated on the municipality of Puligny-Montrachet, in the Les Houlières climat (part of which lies within the Village appellation). A plot of land all in one piece on a clay

and marly soil. "One of the best spots for making white Burgundy", explains the winemaker. A chardonnay that is precise, straight and complex selling for €8, individual price. Enough to dispel the myth that a good bottle of Burgundy must necessarily cost a fortune...

The history of the estate begins in the 1960s when Arnaud and Bertrand Machard de Gramont worked together. They were joined a few years later by a third brother: Xavier. A family adventure which was crowned with success and created a substantial winegrowing estate along the way. The spirit of the original estate has been perpetuated with conviction by Arnaud's two children. Rooted in Burgundy history, developing their array of terroirs is one of their priorities. This is apparent in the definition Alban Machard de Gramont gives of his wines: "The expression of the fruit in a wine is not what interests me the most. I place more importance on the complexity, on the aromatic diversity". The fermentation of destemmed grapes is relatively long (around twenty days). The use of the entire harvest is not, however, dismissed out of principle. For certain vats, when the vintage allows it, the proportion of whole bunches may be as high as 30%.

A desire for extraction that is also present in the whites: "I recommend strong pressing: the most interesting part of the grape is close to the skin. This gives a large part of the body to the white wines", explains Alban Machard de Gramont. In the vineyard, as far as possible, preference is given to working the soil rather than using weed killers. Generally, the majority of products used for treatments are organic.

A wise mixture of conviction and pragmatism that solidly anchors the Domaine Machard de Gramont in the greater history of Burgundy.

Laurent Gotti

EN SAVOIR ➔ LE CLOS - RUE PIQUE
21700 PREMEAUX PRISSEY
TÉL. 03 80 61 15 25





La réception et le bar.

HÔTEL LE CEP & SPA

deux pieds dans la vigne

En plein cœur de Beaune, l'Hôtel Le Cep est une véritable institution pour les épicuriens du monde entier. Un établissement 5 étoiles qui a su se réinventer au fil des années. Le Spa Marie de Bourgogne ou encore le caveau Saint-Félix figurent parmi ses récentes réussites.

C'est l'histoire d'un retour aux sources. En 1999, Jean-Claude Bernard était un chef d'entreprise de la Côte d'Azur comblé, à la tête de 150 salariés. Pourtant, quand ses parents lui demandent de prendre la suite à la direction de l'hôtel familial de Beaune il ressent l'appel du devoir : faire vivre cet établissement référence dans la région. « En plein cœur de la capitale des vins de Bourgogne et à deux pas de là où je suis né (Ndlr : aux Hospices de Beaune) », précise Jean-Claude Bernard. Ce dernier a pourtant une réticence : il craint de s'ennuyer. Il sera vite rassuré : « Quand on reçoit 25 000 personnes par an venues de 72 pays différents, il faut être bon la veille, bon le jour même et bon le lendemain ! Il est impossible de s'ennuyer ».

A l'origine la maison, idéalement située dans le cœur historique de Beaune, était celle d'un antiquaire. A force de persuasion et de bonnes bouteilles partagées entre voisins, le père de Jean-Claude Bernard a convaincu le propriétaire d'alors de lui vendre l'établissement. Son emplacement est idéal, à deux pas de l'Hôtel-Dieu et de la basilique Notre-Dame. Un point de départ rêvé pour rayonner en Côte de Beaune ou en Côte de Nuits et découvrir les fameux climats classés au patrimoine mondial de l'Unesco en 2015.

L'histoire est présente dans les murs même des bâtiments. Ils sont en effet la réunion harmonieuse de plusieurs hôtels

particuliers ou demeures datant du XIV^{ème} ou XV^{ème} siècle ! L'anecdote veut que le roi Louis XIV, en visite à Beaune le 18 novembre 1658, ait préféré dormir dans cet hôtel particulier, plutôt qu'aux Hospices, par peur des microbes.

Aujourd'hui, ce sont 65 chambres dont 29 suites, des salons, un bar. Le style d'origine, constitué de meubles d'antiquaires, de boiseries, plafonds à la française, a su être perpétué dans les nouvelles parties, tout en laissant place au confort moderne. Toutes les chambres sont différentes et personnalisées, tant par leur nom correspondant à des vins de Bourgogne, que par leur décor. Nouveauté, Jean-Claude Bernard a fait aménager un caveau de dégustation, baptisé Saint-Félix, pour y organiser des dégustations pédagogiques ou encore proposer des vins accessibles ou des flacons rares et prestigieux à emporter.

Côté gastronomie, Le Cep s'est rapproché de Dominique Loiseau il y a plus de dix ans. Ainsi se réalisait, l'un des plus vieux rêves du regretté Bernard Loiseau : ouvrir à Beaune. Le restaurant « Loiseau des vignes », est étoilé Michelin depuis 2010. Accompagné d'Éric Goettelmann, chef sommelier exécutif du Groupe, Dominique Loiseau imagina alors un concept inédit avec des vins servis au verre, comptant près de 70 références, dédiées à la Bourgogne. Une première en France pour ce type d'établissement.



Caveau de dégustation

Bien être des sens, bien-être des corps, Le Cep dispose depuis l'automne 2015 d'un spa baptisé « Marie de Bourgogne ». Un espace chic et raffiné de plus de 350 m² qui offre 14 expériences sensorielles différentes et originales. La gamme de soins cosmétiques est assurée par Vinésime, fondée sur l'excellence du terroir de Bourgogne : les produits sont à base de chardonnay, pinot noir et bourgeons de cassis. Le Cep est donc devenu un établissement aux attraits multiples, c'est un euphémisme. Et pour Jean-Claude Bernard, le bilan de ce retour aux sources est sans appel : « J'ai remis à jour mes connaissances avec beaucoup de plaisir et je peux le dire nous sommes vraiment dans une belle région... ».



Le jardin



Le SPA Marie de Bourgogne

Hôtel Le Cep & Spa: the vineyard at your feet || *In the heart of Beaune, Le Cep is a veritable institution for epicureans from all over the world. A five-star establishment which has reinvented itself over the years. Among its recent successes are the Marie de Bourgogne Spa and the Saint-Félix tasting cellar.*

The story of the hotel is the story of a man who returns to his roots. In 1999, Jean-Claude Bernard was a successful entrepreneur on the Côte d'Azur, running a company with 150 employees. But when his parents asked him to take over the management of the family hotel in Beaune, he felt the call of duty: to bring to life this classic regional establishment. "Right in the heart of the capital of Burgundy wine and a hop, skip and a jump from where I was born (editor's note: at the Hospices de Beaune)", Jean-Claude Bernard tells us. However, he was slightly reticent: he was afraid he would be bored. He was quickly reassured: "When you have 25,000 guests a year from 72 different countries, you have to be good beforehand, on the day and afterwards! It is impossible to be bored".

The building is ideally situated in the historical centre of Beaune, and originally belonged to an antique dealer. Using the powers of persuasion and some fine bottles of wine shared between neighbours, Jean-Claude Bernard's father convinced the owner to sell him the establishment. The location is ideal, a short distance from the Hôtel-Dieu and Notre-Dame Basilica. An idyllic starting point for making a name in Côte de Beaune or Côte de Nuits and discovering the famous "climats" that were listed as Unesco world heritage sites in 2015.

History is present in the very walls of the buildings. They are in fact the harmonious combination of several private dwelling houses or residences dating from the 14th or 16th centuries! Rumour has it that King Louis XIV, on a visit to Beaune on 18 November 1658, preferred to sleep in this mansion house rather than at the Hospices, for fear of germs.

Today, there are 65 rooms including 29 suites, lounges and a bar. The original style, comprising antique furniture, wood panelling and exposed beam ceilings was carried over to the new parts, while leaving room for modern comforts. All the rooms are different and personalised, in their names corresponding to Burgundy wines, and by the décor. As a recent addition, Jean-Claude Bernard has outfitted a tasting cellar, called Saint-Félix, for organising educational tastings and proposing modestly-priced wines or rare and prestigious bottles for sale.

On the gastronomy front, Le Cep partnered with Dominique Loiseau more than ten years ago. This was the fulfilment of one of the late Bernard Loiseau's dearest dreams: to open in Beaune. The restaurant "Loiseau des vignes", has been Michelin-starred since 2010. Accompanied by Éric Goettelmann, executive head sommelier of the Group, Dominique Loiseau designed an unusual

concept with wines served by the glass, with almost 70 different ones on offer, dedicated to Burgundy. A first in France for this type of establishment.

For the well-being of the senses and the well-being of the body, since the autumn of 2015 Le Cep has its own spa called "Marie de Bourgogne". A chic, refined space of more than 350 square metres offering 14 different and original sensory experiences. The cosmetic care range is by Vinésime, founded on the excellence of the Burgundy terroir: the products are based on chardonnay, pinot noir and black currant buds.

To say Le Cep has become an establishment that is attractive in many ways is a euphemism. And for Jean-Claude Bernard, the result of his return to his roots is unequivocal: "I have taken great delight in refreshing my knowledge and I may say we really are in a beautiful region..."

Laurent Gotti

EN SAVOIR → WWW.HOTEL-CEP-BEAUNE.COM

LE CEP ET LES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE Le Cep and the Wines of the Hospices de Beaune

La famille Bernard est de longue date l'un des acteurs emblématique de la fameuse vente aux enchères des Hospices de Beaune. Le 20 novembre 2016, l'Hôtel Le Cep devenait même co-acheteur de la pièce de charité lors de la 156^{ème} vente. Un fût de chêne de Corton-Bressandes offert par les Hospices de Beaune et mis en vente au bénéfice des 2 associations caritatives a été adjudgé 200 000 euros à Jean-Claude Bernard et à Madame Yan Hong Ciao, femme d'affaires chinoise, fidèle cliente de l'hôtel. Ils se sont partagés les 228 litres du précieux grand cru perpétuant ainsi la tradition de générosité propre à l'hospitalité bourguignonne. Les bénéficiaires étaient la fondation Arc, qui lutte contre le cancer, représentée par Valérie Bonneton, comédienne, et Claude Lelouch, cinéaste. Ainsi que la fondation Cœur et Recherche, représentée par la pianiste Khatia Buniatishvili et l'actrice Virginie Ledoyen. Une vente réalisée à la bougie, selon la tradition, orchestrée par la maison Christie's.

The Bernard family has long been one of the emblematic players of the celebrated auctions at the Hospices de Beaune. On 20 November 2016, the hotel Le Cep even became co-acquirer of the charity piece at the 156th sale. An oak cask of Corton-Bressandes offered by the Hospices de Beaune and auctioned in favour of the 2 charity organisations was sold for 200,000 euros to Jean-Claude Bernard and Mrs Yan Hong Ciao, a Chinese business woman and faithful customer of the hotel. They shared the 228 litres of the precious grand cru, thereby perpetuating the tradition of generosity for which Burgundy hospitality is known. The beneficiaries were the Arc foundation, which combats cancer, represented by Valérie Bonneton, actress, and Claude Lelouch, filmmaker. As well as the Cœur et Recherche foundation represented by pianist Khatia Buniatishvili and actress Virginie Ledoyen. A sale carried out by candlelight, according to the tradition, orchestrated by Christie's.

VITIS VALOREM

recyclage des bois de taille et valorisation des sarments de vigne

Fruit du bon sens, le recyclage puis la valorisation des sarments de vigne sont des démarches modernes et économiques pour le développement durable des vignobles. Avec près de 400 hectares valorisés en 2018, cette démarche se développe et séduit de nombreux domaines. Les appellations de Côte de Beaune, de Mercurey et des Côtes de Nuits Villages sont d'ores et déjà à la pointe sur ce sujet.

UNE SOLUTION FACE AU PROBLÈME DES BOIS DE TAILLE

Chaque année, entre novembre et avril, la vigne est taillée et les résidus de taille sont généralement brûlés dans les vignes. Coûteux et fastidieux, l'élimination des bois de taille est un vrai problème et est au cœur des préoccupations des domaines.

L'idée a germé dans l'esprit de Stéphane Bidault, le fondateur de Vitis Valorem, il y a quelques années en constatant que tous ces bois s'en-voiaient en fumée. « Je fais chaque jour cette route qui longe la côte de Beaune, et je me disais qu'il devait certainement exister une autre issue que le brûlage. »

Un déchet est une ressource potentielle, et doit s'intégrer dans la chaîne de valorisation. A force de recherche, de développement et d'innovation la société a réussi à transformer ce déchet en une ressource, une matière première.

Vitis Valorem propose aujourd'hui le recyclage et la valorisation des sarments de vigne en Bourgogne et dans d'autres régions viticoles françaises.

UN FONCTIONNEMENT SIMPLE ET EFFICACE

Vitis Valorem collecte et prend en charge directement les sarments de vignes dans les parcelles des domaines entre novembre et avril. Ces sarments sont ensuite séchés puis broyés avant d'être transformés, puis valorisés en Sarmine. Cette nouvelle matière première est une fibre naturelle disponible et renouvelable qui entre dans la composition de nouveaux matériaux composites ; de produits tels que les agrafes, palissage, tuteurs, piquets, crachoir, cerclage de fûts, pots décoratifs, etc ; dans l'extraction végétale ; ou encore en biomasse.

ENJEUX ÉCONOMIQUE ET ENVIRONNEMENTAL : ON GAGNE TOUS À NE PLUS BRÛLER

Pour chaque domaine, le gain est particulièrement important : gain de temps, gain économique, gain de qualité de travail, gain de productivité et enfin un gain d'image !

Ne plus brûler, c'est aussi anticiper l'avenir ! Avec un impact environnemental très positif, la démarche s'inscrit pleinement dans l'évolution de la réglementation et participe activement à la réduction de notre empreinte globale. Agir en gardien responsable de notre bien commun ; autrement dit l'efficacité opérationnelle se conjugue à l'efficacité environnementale.

DES PERSPECTIVES PROMETTEUSES

Véritable pionnier, Vitis Valorem a développé une gamme complète de produits à destination de la vigne mais aussi à destination des industriels.

Vitis Valorem réalise une très forte croissance et vise les 1000 ha dès l'année prochaine, puis les 5000 ha dans 5 ans.

QUELQUES CHIFFRES :

- 400 hectares recyclés en 2017
- 4 salariés
- 25 saisonniers
- 1000 tonnes de fibres valorisées

Vitis Valorem, recycling pruned wood and making use of the vine canes

Recycling and making use of the canes pruned from the vines makes sense and are modern, economical approaches for the sustainable development of the vineyards. With almost 400 hectares developed in 2018, this approach is expanding and is winning over many wine-making estates. The Côte de Beaune, Mercurey and Côtes de Nuits Villages appellations are already in the forefront on this subject.

A solution to the problem of vine prunings

Each year, between November and April, the vine is pruned and the prunings are normally burnt in the vineyard. The removal of old wood is costly and fastidious, and is an important vineyard management practice, one of the core concerns of the wine estates.

The idea took hold in the mind of Stéphane Bidault, the founder of Vitis Valorem, a few years ago, when he watched all the prunings going up in smoke. "Every day I would drive along the road that borders the Côte de Beaune vineyards, and say to myself there must be another way, rather than burning."

Waste is a potential resource, and should be incorporated into the value chain. By dint of research, development and innovation, the company succeeded in transforming this waste product into a resource, a raw material.

Today, Vitis Valorem proposes the recycling and valorisation of vine canes in Burgundy and other French wine regions.



Agrafe de palissage en sarment recyclé bio-dégradable.



Stéphane Bidault

A simple and efficient operation

Vitis Valorem collects and manages the vine prunings from the vineyard plots of the estates between November and April. These canes are then dried and shredded before being transformed into Sarmine. Sarmine is a new raw material that is a natural fibre, available and renewable that can be used in the composition of new, composite materials; products such as staples, trellising, stakes, spittoons, drum strapping, decorative pots, etc; in plant extraction; or as biomass.

Economic and environmental issues: everyone gains from not burning the wood

For each estate, the gains are particularly high: savings in terms of time and money, improvement in the quality of work, gains in productivity and lastly, a boost for brand image!

No longer burning is also a way of preparing the future! With a very positive environmental impact, the approach embraces the changes in the regulations and makes an active contribution to reducing our global carbon footprint. Acting as a responsible custodian of our common property; in other words, operational efficiency combines with environmental efficiency.

Promising outlook

As a veritable pioneer, Vitis Valorem has developed a complete range of products for the vineyard but also intended for industrialists.

Vitis Valorem is enjoying strong growth and aims to cover 1,000 ha from next year, then 5,000 ha in 5 years time.

EN SAVOIR → WWW.VITIS-VALOREM.COM

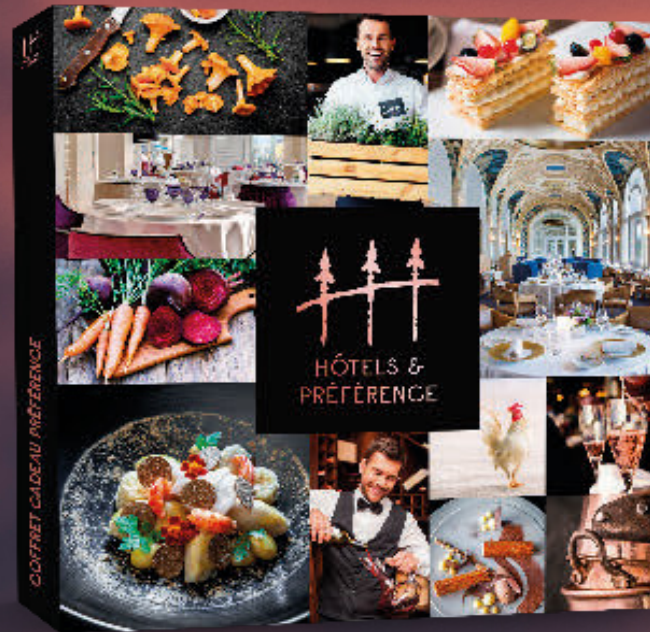


HÔTELS &
PRÉFÉRENCE

Les Ecrins

HÔTELS & PRÉFÉRENCE

#READYTOLEAVE



A partir de
168€

Offrez à vos invités une cuisine raffinée et savoureuse
grâce au coffret Table Gourmande d'Hôtels & Préférence

www.hotelspreference.com
+33 (0)1 78 94 90 40

CHÂTEAU DE POMMARD

Cuvée Simone 2015 en édition limitée

Avec son délicieux goût alliant style et séduction, Simone révèle sa vraie identité uniquement à ceux qui veulent bien attendre le moment où elle sera prête.

Sur une superficie d'à peine 0,5 hectares, sa parcelle riche en argile, avec une surface interne du même niveau que certains Grands Crus de la Côte de Nuits (736 m² par gramme), Simone est le cœur et l'âme du Clos Marey-Monge.

Abritant quelques-unes des plus vieilles vignes du vignoble, Simone est chouchoutée : travail de labour des sols à l'aide de chevaux, vendange manuelle et élevage en fût de 22 à 28 mois. Elle produit alors un vin d'une profondeur, d'une complexité et d'une énergie exceptionnelles.

« La cuvée Simone 2015 représente la plus pure expression du Pinot Noir en Bourgogne, ce millésime est impressionnant. » déclare Gérard Margeon, Chef Sommelier du Groupe Alain Ducasse. « Simone 2015 est l'aboutissement d'un rêve, c'est véritablement un millésime exceptionnel. » commente Michael Baum, CEO & Propriétaire du Château de Pommard.

Cette cuvée rare est produite à seulement 1 800 bouteilles par an.

With its delicious stylish, seductive taste, the Simone only reveals its true identity to those who are willing to wait until the moment it is ready.

On an area of scarcely 0.5 hectares, the plot is rich in clay, with an internal area at the same level as certain Grands Crus in Côte de Nuits (736 m² per gram), Simone is the heart and soul of the Clos Marey-Monge.

Home to some of the oldest vines in the vineyard, Simone is spoiled: the soil is tilled using horses, the grapes are hand picked and aged in casks for 22 to 28 months. This produces a wine of exceptional depth, complexity and vivacity.

"The Simone 2015 vintage represents the purest expression of Pinot Noir in Burgundy, this millésime is impressive." says Gérard Margeon, Chef Sommelier of the Alain Ducasse Group. "Simone 2015 is the culmination of a dream; it is a truly exceptional vintage." comments Michael Baum, CEO & Owner of the Château de Pommard.

Only 1,800 bottles of this rare vintage are produced per year.



EN SAVOIR ➔ CHATEAUDEPOMMARD.COM

LE COMMENTAIRE DE GÉRARD BASSET / GÉRARD BASSET'S REVIEWS

Robe rouge avec une intensité moyennement légère et une frange couleur carmen.

Le nez est très attirant avec de belles nuances cerise ainsi que des touches de framboise.

Au palais le vin est souple, avec une texture soyeuse et beaucoup de fruit en rétro-olfaction. Une finale légèrement fumée.

Un très joli vin à accompagner avec des ris de veau rôtis aux girolles.

Red robe with average lightness in intensity and a carmine fringe.

The nose is very attractive with fine cherry nuances as well as touches of raspberry.

On the palate the wine is supple, with a silky texture and lots of fruit in retro-olfaction. The finish is slightly smoky.

A very nice wine to drink with sweetmeats roasted with chanterelle mushrooms.

DOMAINE MICHELOT

Meursault 1^{er} Cru « Perrières »

Propriété de la famille Michelot depuis 6 générations, le Domaine Michelot connaît un renouveau dans les années 1960 grâce à la forte personnalité de Bernard Michelot. Aujourd'hui dirigé par Jean-François Mestre, sa femme Odile Michelot (fille de Bernard) et leur fils Nicolas, il compte 19 hectares, principalement situés sur Meursault, dont de nombreux 1^{er} Cru (Charmes, Genevrières, Perrières ou encore Poruzot).

Tout en gardant sa liberté, le Domaine Michelot travaille en respect avec la nature en limitant les traitements et stimulant naturellement le mécanisme d'auto-défense de la vigne. « Nous travaillons en bio pour la santé de tout notre entourage et le respect de nos terroirs. »

Les étapes de la vinification du Domaine Michelot se déroulent en fûts de chêne neufs (10-20 %) et anciens, selon les millésimes. Dans la recherche de l'excellence, il expérimente également la vinification en cuve en grès appelé « OVO » (renouvelée pour toutes les cuvées 2018).

Même s'il propose quelques Pinot Noir, le domaine produit principalement des blancs (Chardonnay) qui font l'objet d'un passage en cuves inox afin d'homogénéiser les vins, pour un élevage de 16 à 18 mois (d'abord en barrique puis en cuve).

A l'image de ces blancs, la cuvée Meursault 1^{er} Cru « Perrières » 2014 est issue de deux parcelles situées en limite des communes de Meursault et de Puligny-Montrachet. Les deux parcelles, l'une sur un sol argilo-calcaire et un sous-sol de laves et l'autre sur les hauteurs du coteau surplombant la carrière des Perrières, avec un sol très calcaire fait de marnes blanches et des roches blanches, créent une cuvée minérale à souhait. Lors de la dégustation nous retrouvons des notes de poivre blanc et d'épices, au nez et à la bouche. Cette cuvée, qui accompagne parfaitement les poissons, crustacés ou encore le foie gras et les ris de veau a un potentiel de garde de 5 à 10 ans.

Owned by the Michelot family for 6 generations, the Domaine Michelot enjoyed a revival in the 1960s thanks to the strong personality of Bernard Michelot. Today directed by Jean-François Mestre, his wife Odile Michelot (Bernard's daughter) and their son Nicolas, it covers an area of 19 hectares, principally situated in Meursault, including many 1^{er} Crus (Charmes, Genevrières, Perrières and Poruzot).

While remaining independent, the work at the Domaine Michelot vineyard respects nature by restricting chemical treatments and naturally stimulating the self-defence mechanism of the vine. "We work in organics for the health of our whole entourage and the respect of our terroirs."

Domaine Michelot vinification stages take place in oak barrels that are new (10-20 %) and old, depending on the vintage. In their search for excellence, they are also testing vinification in stoneware vats called "OVO" (repeated for all the 2018 vintages).

Although it does offer some Pinot Noir, the estate mainly produces white wines (Chardonnay) which are transferred to stainless steel vats to harmonise the wines, for ageing over 16 to 18 months (first in casks then in vats).

Like these whites, the Meursault-Perrières 1^{er} Cru 2014 vintage was made from two plots situated on the border between Meursault and Puligny-Montrachet. The two parcels, one on clay-limestone soil and a subsoil of lava and the other on the upper slopes overlooking the Perrières quarry, with a very chalky soil made of white marl and white rocks, create a vintage as mineral as you could wish for. During tasting we find notes of white pepper and spice, in the bouquet and on the palate. This vintage is a perfect pairing with fish, seafood or even foie gras and sweetbreads and can be kept for 5 to 10 years.





HOTEL & RESTAURANT BUSINESS PLACE
RESTAURATION / DESIGN / BIEN-ÊTRE / TECHNOLOGIE / SERVICE

inspiration

SALON EQUIPHOTEL

11-15 NOV 2018

Paris expo - Porte de versailles

Votre badge gratuit sur
equiphotel.com
code : **EPF071**

FEMMES & VINS DE BOURGOGNE

la Bourgogne au féminin

Le rôle des femmes évolue aussi dans le monde du vin.
En Bourgogne, une quarantaine d'entre elles s'organisent
pour se mettre au service de leurs terroirs,
être attentives aux bonnes pratiques et à la transmission de leur savoir.
Elles sont réunies dans une association : Femmes et Vins de Bourgogne.



C'est à leur pérennité que l'on reconnaît les bonnes idées. Créée en l'an 2000, l'association Femmes et Vins de Bourgogne représente aujourd'hui une quarantaine de domaines. A l'origine, Anne Parent viticultrice à Pommard, une de ses co-fondatrices et première présidente. De retour au domaine familial après une quinzaine d'années passées dans le monde de l'entreprise, elle expliquait alors qu'elle ne pouvait pas partager certaines interrogations avec sa famille, ni avec ses collègues masculins. « J'avais l'impression lorsque je posais des questions, d'être une idiote. (...) Dans le monde masculin on ne se pose pas de questions. Tout doit être su, acquis ».

Femme directe et pragmatique, elle décide donc de réunir des collègues pour échanger de façon très libre. Des femmes qui partagent la conviction qu'elles partagent une sensibilité commune, en tout cas une approche différente du vin en particulier, et plus généralement de la vie, que les hommes.

Il est vrai que quelques figures féminines ont largement contribué ces dernières décennies au renouvellement du visage de la Bourgogne : Lalou Bize-Leroy et Anne-Claude Leflaive ont ouvert une brèche vers une approche nouvelle de la viticulture. Des femmes de caractères qui se sont fait respecter dans le monde conservateur de cette profession. On pourrait aussi citer Véronique Drouhin qui, avec la force historique de la maison qu'elle incarne (Joseph Drouhin), contribue aussi à rendre visible cette féminisation.

L'esprit de départ est toujours là : « Nous échangeons sans volonté d'élitisme mais dans une ambiance d'émulation », explique Virginie Taupenot, actuelle présidente et viticultrice à Morey-Saint-Denis (Côte de Nuits). « Certaines, par exemple, m'ont parlé de leurs difficultés à s'exprimer sur leurs vins. Nous avons organisé des cours de théâtre avec un professeur pour favoriser la prise de parole en public ». Des échanges sur un mode plus technique sont aussi régulièrement à l'ordre du jour :

« Nadine Gubline (ndlr : œnologue du domaine Jacques Prieur entre autre) anime des réunions pré-vendanges faisant ainsi profiter de son expériences dans les différents terroirs bourguignons ». La dernière à avoir rejoint l'association n'est autre que Ludivine Griveau, première femme régisseur des Hospices de Beaune.

Chaque année l'association organise une dégustation destinée aux professionnels : Exception'Elles. Elle se déroule tous les deux ans dans le cadre des Grands Jours de Bourgogne. Elle se délocalise les autres années. C'était au restaurant Les Climats à Paris l'an dernier. L'occasion de déguster une très large gamme de vins. L'occasion aussi d'un périple bourguignon, où l'on constate qu'un grand vin est le fruit d'un terroir mais aussi d'une volonté humaine. Une volonté qui ne manque pas aux membres de Femmes et Vins de Bourgogne.

Femmes et Vins de Bourgogne: Burgundy's feminine side || *The place of women is also improving in the wine industry. In Burgundy, forty women have got together to work in the interests of their 'terroirs', ensure good professional practice and guarantee the transmission of their skills. They have formed an association: Femmes et Vins de Bourgogne (Women Winemakers of Burgundy).*

You can tell that an idea is good when it lasts. The *Femmes et Vins de Bourgogne* association was created in the year 2000 and now represents about forty wine producing domains. It was the idea of its first president and co-founder Anne Parent, a Pommard wine grower. She often explains that after returning to her family estate after about fifteen years in business, she found herself unable to share her ideas with her family or male colleagues. "Whenever I asked a question, I just felt like an idiot. (...) In a man's world you just don't ask questions. You're supposed to know everything already".

Being a very direct and pragmatic minded woman, she decided to get together with her colleagues and talk about things as openly as possible. This developed into a group of women with the shared conviction that they had a common attitude and approach to wine and life in general, that was different compared to male attitudes.

And it is true that some female figures have contributed significantly to renewing the image of Burgundy wines over the last few decades: Lalou Bize-Leroy and Anne-Claude Leflaive opened the way towards a whole new approach to wine-growing. Both women of character who have managed to earn respect for

themselves in this conservative profession. We can also mention Véronique Drouhin who used the historic influence of the family she represents (Joseph Drouhin) to contribute to bringing this feminisation out into the spotlight.

The original spirit remains: "We share our thoughts and ideas to learn and improve ourselves, whilst avoiding elitism", explains Virginie Taupenot, current president and Morey-Saint-Denis (Côte de Nuits) wine grower. "For example, some people have spoken to me of the difficulties they have in presenting their own wines to the public. So we have organised drama lessons with a professional to help them to improve their public speaking skills". More technical exchanges are also frequently on the agenda: "Nadine Gubline (wine expert at the Jacques Prieur Estate, amongst others) holds a number of pre-harvest presentations in which she shares her extensive experiences with the various Burgundy 'terroirs'. The latest to join the association is none other than Ludivine Griveau, the first woman to manage the 'Hospices de Beaune'.

Each year the association organises a professional wine-tasting event: Exception'Elles. Every other year it is part of the 'Grands Jours de Bourgogne'. For the other years it moves around. Last year it was at 'Les Climats' restaurant. A chance to taste a very wide range of wines and also the chance to visit Burgundy, where it is very easy to see that whilst a great wine must be the fruit of its 'terroir' it is also the fruit of human will. Just the sort of will that the members of *Femmes et Vins de Bourgogne* have plenty of.

Laurent Gotti

EN SAVOIR ➔ WWW.FEV.B.NET



BOURGOGNE COULANGES-LA VINEUSE

CLOS DU ROI



Pinot Noir

2016

16° C 2024

Robe : rouge clair et limpide, cerise. Reflets grenats. **Nez** : expressif et subtil, dévoilant des parfums de cerise et de figue. **Bouche** : franche, tannins soyeux. Fraîcheur et longueur sont à l'honneur, avec des fruits très parfumés. **Accords mets et vins** : carabineros, jus réduit aux fruits rouges. **Commentaire** : des parfums très agréables.

Visual aspect: clear red colour, limpid, cherry hue. Garnet tinges. **Nose**: expressive and subtle, revealing cherry and fig perfumes. **Palate**: frank, silky tannins. Freshness and length are in the spotlight, with very perfumed fruits. **Match with food**: carabineros shrimp, red fruits reduced juice. **Comment**: very pleasant perfumes.

17 rue André Vildieu - 89580 Coulanges-la-Vineuse
Tél. : 03 86 42 25 72 - www.closduroi.com

CHABLIS

DOMAINE NATHALIE ET GILLES FÈVRE



Fourchaume 1^{er} Cru

2016

10° C 2019

Robe : claire, disque très épais. **Nez** : agrumes, citron confit, fleurs blanches. **Bouche** : belle minéralité, légère acidité, citronnée. Sur la fraîcheur. **Accords mets et vins** : volaille, fromage crémeux ; apéritif. **Commentaire** : très élégant.

Visual aspect: clear hue, thick disk. **Nose**: citrusy, candied lemon, white flowers. **Palate**: nice minerality, light acidity, lemonged. Freshness. **Match with food**: poultry; creamy cheese; aperitif. **Comment**: very elegant.

Route de Chablis - 89800 Fontenay-Près-Chablis
Tél. : 03 86 18 94 47 - www.nathalieetgillesfevre.com

CHOREY-LES-BEAUNE

DOMAINE MICHEL MARTIN



Les Bons Ores

2016

15° C 2025

Robe : rouge profond, brillante, limpide. **Nez** : séduisant, petits fruits rouges, note de réglisse, feuille de cassis. **Bouche** : ample, jolie matière, veloutée. Finale plaisante et gourmande. **Accords mets et vins** : un ongle poêlé aux échalotes. **Commentaire** : une cuvée très plaisante.

Visual aspect: deep red hue, brilliant, limpid. **Nose**: charming, small red fruits, liquorice note, blackcurrant leaves. **Palate**: ample, nice material, velvety. Pleasant and delectable finish. **Match with food**: pan-fried skirt steak with shallots. **Comment**: a very pleasant cuvée.

4 rue d'Aloxe-Corton - 21200 Choresy les Beaune
Tél. : 03 80 24 26 57 - www.domainemartin.fr

CORTON

DOMAINE COMTE SENARD



Clos des Meix

2012

15° C 2025

Robe : rouge rubis, brillante. Disque avec une note d'évolution. **Nez** : intense, petits fruits rouges mûrs, pointe d'épices, touche animale. **Bouche** : un très beau volume. Belle matière, tanins fins et fondus. Finale tout en sensualité. **Accords mets et vins** : gibier. **Commentaire** : un très beau Corton.

Visual aspect: ruby-red hue, brilliant. Disk with a note of evolution. **Nose**: intense, small and ripe red fruits, spices hint, animal touch. **Palate**: very nice volum. Beautiful material, fine and melted tannins. Sensual finish. **Match with food**: game. **Comment**: a beautiful Corton.

1 rue des Chaumes - 21420 Aloxe-Corton
Tél. : 03 80 26 41 65 - www.domainesenard.com

CORTON-CHARLEMAGNE

DOMAINE CHEVALIER PÈRE & FILS



Grand Cru

2014

11° C  2020

Robe : pâle, limpide. **Nez** : parfums de fruits mûrs (pêche), pointe minérale. Sur la fraîcheur. **Bouche** : puissante, grasse. Fruitée, une belle finesse. **Accords mets et vins** : noix de veau rôtie. **Commentaire** : un vin très frais et agréable.

Visual aspect: pale hue, limpid. **Nose**: ripe fruits perfumes (peach), mineral hint. Freshness. **Palate**: powerful, fat. Fruitiness, beautiful finesse. **Match with food**: roasted knob of veal. **Comment**: a very fresh and pleasant wine.

Cidex 18 Buisson - 21550 Ladoix Serrigny
Tél. : 03 80 26 46 30 - www.domaine-chevalier.fr

CRÉMANT DE BOURGOGNE

VITTEAUT-ALBERTI



Cuvée Agnès Brut

9° C  2018

Robe : jaune or, reflets brillants. **Nez** : ananas, pêche, côté acidulé. Sur la fraîcheur. **Bouche** : jolie note acidulée, sur les fruits. Bulles agréables et fines. **Accords mets et vins** : apéritif ; dessert aux fruits blancs. **Commentaire** : une jolie bouteille.

Visual aspect: golden yellow hue, brilliant tinges. **Nose**: pineapple, peach, acid side. Freshness. **Palate**: beautiful acid note, fruitiness. Fine and pleasant bubbles. **Match with food**: aperitif; white-fleshed fruits dessert. **Comment**: a beautiful cuvée.

16 rue de la Buisserolle - 71150 Rully
Tél. : 03 85 87 23 97 - www.vitteaut-alberti.fr

FIXIN

DOMAINE CHARLES AUDOIN



Le Rozier

2014

15° C  2022

Robe : rubis, brillante. **Nez** : fin, sur les fruits mûrs. Pointe épicée (clou de girofle, vanille). **Bouche** : bel équilibre, sur un beau volume et des tanins fondus. Belle acidité, finale plaisante. **Accords mets et vins** : caille mijotée à la sauce miso. **Commentaire** : un vin bien équilibré.

Visual aspect: ruby-red hue, brilliant. **Nose**: fine, ripe fruits. Spicy hint (clove, vanilla). **Palate**: good balance, nice volum and melted tannins. Beautiful acidity, pleasant finish. **Match with food**: quail simmered with miso. **Comment**: a well-balanced wine.

7 rue de la Boulotte - 21160 Marsannay-la-Côte
Tél. : 03 80 52 34 24

GEVREY-CHAMBERTIN

DOMAINE HERESZTYN-MAZZINI



« Les Songes » Vieilles vignes

2014

16° C  2020

Robe : grenat foncé, profonde, soutenue. Brillante, légère évolution. **Nez** : arômes puissants et généreux, cerise, garrigue, fumé. Caractère chaud et élégant à la fois. **Bouche** : riche, structurée et ample. Très longue. Arômes soutenus et tanins présents. **Accords mets et vins** : gibiers. **Commentaire** : vin de très bonne tenue.

Visual aspect: dark garnet-hue, deep, steady. Brilliant, light evolution. **Nose**: powerful and generous aromas, cherry, garigue, smoky. Warm and elegant character. **Palate**: rich well-made and ample. Very long. Steady aromas and present tannins. **Match with food**: game. **Comment**: a well-structured wine.

27 rue Richebourg - 21220 Gevrey-Chambertin
Tél. : 03 80 34 13 99 - www.heresztyn-mazzini.com

GEVREY-CHAMBERTIN

DOMAINE HERESZTYN-MAZZINI



Vieilles vignes

2013

15° C  2025

Robe : rubis foncé, reflets bleutés. Belle brillance. **Nez** : fin, épanoui, arômes de fruits noirs (cassis, mûre), soutenus par un superbe boisé. **Bouche** : puissante, dense, texture suave et sans dureté. Finale d'une belle longueur. **Accords mets et vins** : civet de lièvre. **Commentaire** : un vin superbe, doté d'une chair veloutée.

Visual aspect: dark ruby-red hue, blue-shaded tinges. Nice brilliance. **Nose**: fine, bloomed, black fruits aromas (blackcurrant, blackberry), supported by a superb woodiness. **Palate**: powerful, dense, suave and smooth texture. Finish with a good length. **Match with food**: hare stew. **Comment**: a superb wine, with a velvety flesh.

27 rue Richebourg - 21220 Gevrey-Chambertin
Tél. : 03 80 34 13 99 - www.heresztyn-mazzini.com

MARSANNAY

DOMAINE CHARLES AUDOIN



Clos du Roy

2014

15° C  2021

Robe : rubis, brillante, limpide. **Nez** : puissant, sur les fruits rouges (cerise) et noirs. Pointe vanillée. **Bouche** : mêmes arômes que ceux perçus aux nez. Fruitée, ample. De beaux tanins, une jolie finale. **Accords mets et vins** : tartare de bœuf. **Commentaire** : un vin puissant et riche.

Visual aspect: ruby-red hue, brilliant, limpide. **Nose**: powerful, red fruits (cherry), black fruits. Vanilla hint. **Palate**: same aromas of the nose. Fruitiness, ample. Beautiful tannins, nice finish. **Match with food**: beef tartare. **Comment**: a powerful and rich wine.

7 rue de la Boulotte - 21160 Marsannay-la-Côte
Tél. : 03 80 52 34 24

MÂCON MILLY LAMARTINE

DOMAINE LA PASCERETTE DES VIGNES



Cuvée Claude et Alphonse

2015

11° C  2023

Robe : blanc très clair. **Nez** : boisé, très aromatique, floral. **Bouche** : mise en bouche très élégante, côté brioche et beurré en fin de bouche. Acidité maîtrisée. **Accords mets et vins** : fruits de mer. **Commentaire** : très élégant, appréciable en apéritif.

Visual aspect: very clear white hue. **Nose**: woodiness, very aromatic, floral. **Palate**: very elegant first taste, brioche and buttery side aftertaste. Well-mastered acidity. **Match with food**: seafood. **Comment**: elegant, enjoyable for the aperitif.

Les Bois - 71960 Sologny
Tél. : 06 87 28 32 07 - www.pascerettedesvignes.com

MONTAGNY

DOMAINE FEUILLAT JUILLOT



Les Coères 1^{er} Cru

2016

11° C  2018

Robe : belle robe claire. **Nez** : discret, fruits blancs, minéral. **Bouche** : beurrée, ample. Un bel équilibre des arômes, fruits blancs. **Accords mets et vins** : volaille à la crème ; fromage de chèvre. **Commentaire** : un vin à partager avec des amis.

Visual aspect: beautiful clear hue. **Nose**: discreet, white-fleshed fruits, mineral. **Palate**: buttery, ample. A nice balance of the aromas, white-fleshed fruits. **Match with food**: creamy poultry, goat's cheese. **Comment**: a wine to share with friends.

11 route de Montorge - 71390 Montagny-les-Buxy
Tél. : 03 85 92 03 71 - www.feuillat-juillot.com

MONTAGNY

DOMAINE FEUILLAT JUILLOT

Les Jardins 1^{er} Cru

2016

10° C  2020

Robe : or pâle. Légère et lumineuse. Une belle pureté. **Nez** : encore jeune. Des notes de fruits secs, agrumes, de la fraîcheur. **Bouche** : bonne attaque, pure, élégante. Sur la fraîcheur. **Accords mets et vins** : viande blanche. **Commentaire** : un vin de convivialité à boire avec des amis.

Visual aspect: pale gold hue. Light and bright. Nice purity. **Nose**: still young. Dried fruits notes, citrusy, freshness. **Palate**: good first taste, pure, elegant. Freshness. **Match with food**: white meat. **Comment**: a convivial wine to drink with friends.

11 route de Montorge - 71390 Montagny-les-Buxy
Tél. : 03 85 92 03 71 - www.feuilleat-juillot.com

POMMARD

DOMAINE BERTHELEMOT BRIGITTE



Domaine Berthelemot

2016

15° C  2023

Robe : rouge rubis, bonne intensité. Brillante, limpide. **Nez** : délicat, belle complexité qui se dévoile délicatement. Petits fruits rouges et noirs, épices. **Bouche** : grasse, riche et ronde. Suave, chaleureuse. Beaux tanins enrobés. **Accords mets et vins** : coq au vin. **Commentaire** : un vin plein de charme.

Visual aspect: ruby-red hue, good intensity. Brilliant, limpid. **Nose**: delicate, beautiful complexity, which softly reveals itself. Small red and black fruits, spices. **Palate**: fat, rich and round. Suave, warm. Beautiful coated tannins. **Match with food**: coq au vin. **Comment**: a charming wine.

24 rue des Forges - 21190 Meursault
Tél. : 03 80 21 68 61 - www.domaineberthelemot.com

PERNAND-VERGELESSES

DOMAINE DUBREUIL-FONTAINE

Clos Berthet 1^{er} Cru

2016

11° C  2018

Robe : brillante, jaune limpide. **Nez** : très fin et expressif, sur la poire et la fraîcheur. **Bouche** : franche, acidulée, fraîche, minérale. Finale puissante et fruitée. **Accords mets et vins** : Saint-Jacques, ananas et mangue. **Commentaire** : sublime !

Visual aspect: brilliant, limpid yellow hue. **Nose**: very fine and expressive, pear, freshness. **Palate**: frank, acid, fresh, mineral. Powerful and fruity finish. **Match with food**: scallops with pineapple and mango. **Comment**: sublime!

18 rue Rameau Lamarosse - 21420 Pernand-Vergelesse
Tél. : 03 80 21 55 43 - www.dubreuil-fontaine.com

POUILLY-FUISSÉ

DOMAINE SOPHIE CINIER



« Vers Cras »

2014

10° C  2021

Robe : brillante, limpide, dorée. **Nez** : premier nez ouvert. Second nez sur les fruits blancs, le miel. **Bouche** : attaque fraîche, structure fruitée. Finale courte et acidulée. **Accords mets et vins** : avec un fromage de chèvre ; volaille à la crème. **Commentaire** : un vin d'accompagnement pour le repas entier.

Visual aspect: brilliant, limpid, golden hue. **Nose**: open first nose. Second nose with white-fleshed fruits, honey. **Palate**: fresh first taste, fruity structure. Short and acid finish. **Match with food**: goat's cheese; creamy poultry. **Comment**: a wine that can match an entire meal.

Champ Potard - 396 rue Adrien Arcelin - 71960 Fuissé
Tél. : 03 85 35 66 41 - www.domaine-sophiecinier.fr

POUILLY-FUISSÉ

DOMAINE SYLVAIN & ALAIN NORMAND



Aux Vigneraies

2016

12° C 2022

Robe : claire, intense, reflets verts. Fluide, limpide et brillante. **Nez** : marqué par des parfums de fruits secs (amande, noisette) et de fleurs blanches (acacia). **Bouche** : grasse, tout en fraîcheur, fruitée, légèrement boisée. Finale vive et équilibrée, longue et agréable. **Accords mets et vins** : noix de Saint-Jacques grillées aux fines herbes. **Commentaire** : un vin bien évolué, solaire, très agréable.

Visual aspect: clear, intense, green tinges. Fluid, limpid and brilliant. **Nose**: marked by nuts perfumes (almond, hazelnut) and white flowers (acacia). **Palate**: fat, fresh, fruity, slightly woody. Vivid and balanced finish, long and pleasant. **Match with food**: grilled scallops with herbs. **Comment**: well developed wine, very pleasant.

16 chemin de la Grange du Dîme - 71960 La Roche-Vineuse
Tél. : 03 85 36 61 69 - www.domaine-normand.com

SAINT-BRIS

CLOTILDE DAVENNE



Vieilles vignes

2014

11° C 2018

Robe : or pâle, limpide, brillante. **Nez** : buis, citronné. **Bouche** : fraîche, acidulée. Finale saline. **Accords mets et vins** : huîtres en gelée d'eau de mer. **Commentaire** : vin appétant, frais et vif.

Visual aspect: pale gold hue, limpid, brilliant. **Nose**: box tree, lemongrass. **Palate**: fresh, acid. Salty finish. **Match with food**: oysters in seawater jelly. **Comment**: palatable wine, fresh and vivid.

3 rue de Chantemerle - 89800 Préhy
Tél. : 03 86 41 46 05 - www.clotildedavenne.fr

POUILLY-VINZELLES

CHÂTEAU DE VINZELLES



Climat « Les Pétaux »

2015

11° C 2021

Robe : superbe, limpide, or soutenu. **Nez** : très fin et discret, un peu toasté. **Bouche** : attaque franche, sur le gras. Assez complexe. Finale d'une longueur superbe. **Accords mets et vins** : turbot à la crème. **Commentaire** : un vin avec une jolie pureté. Remarquable !

Visual aspect: superb, limpid, steady golden hue. **Nose**: very fine and discreet, quite toasty. **Palate**: frank first taste, fattiness. Quite complex. Superb length on the finish. **Match with food**: creamy turbot. **Comment**: a pure wine. Remarkable!

71680 Vinzelles
Tél. : 06 07 11 43 88 - www.chateau-de-vinzelles.com



CHÂTEAU de POMMARD

MAISON FONDÉE EN 1726

FAMILLE CARABELLO - BAUM



Le Château de Pommard lance ses nouvelles Expériences de Dégustation

Venez découvrir les secrets de la dégustation et les accords mets et vins.

RÉSERVEZ VOTRE EXPERIENCE

concierge@chateaupommard.com - 03 80 22 07 99

Château de Pommard, 15 rue Marey-Monge, 21630 Pommard

MÂCONNAIS

un potentiel immense

En descendant l'autoroute du soleil, en direction de Lyon, le vignoble du Mâconnais s'étend sur une quarantaine de kilomètres peu avant Tournus et jusqu'au sud de Mâcon. Le chardonnay y a trouvé des terroirs splendides.

La Bourgogne prend ici un accent plus sudiste. Les toits de tuiles rondes s'aplatissent. L'ocre devient plus chaud, des galeries courent sur les maisons vigneronnes. Le paysage ne connaît pas la monotonie. Parfois même des sites au charme très singulier s'offrent au regard : celui de la roche de Solutré pour ne citer que le plus fameux. C'est aussi une région où la vigne a largement étendu ses racines. La vigne et plus particulièrement le chardonnay. Car le Mâconnais est un grand producteur de vins blancs.

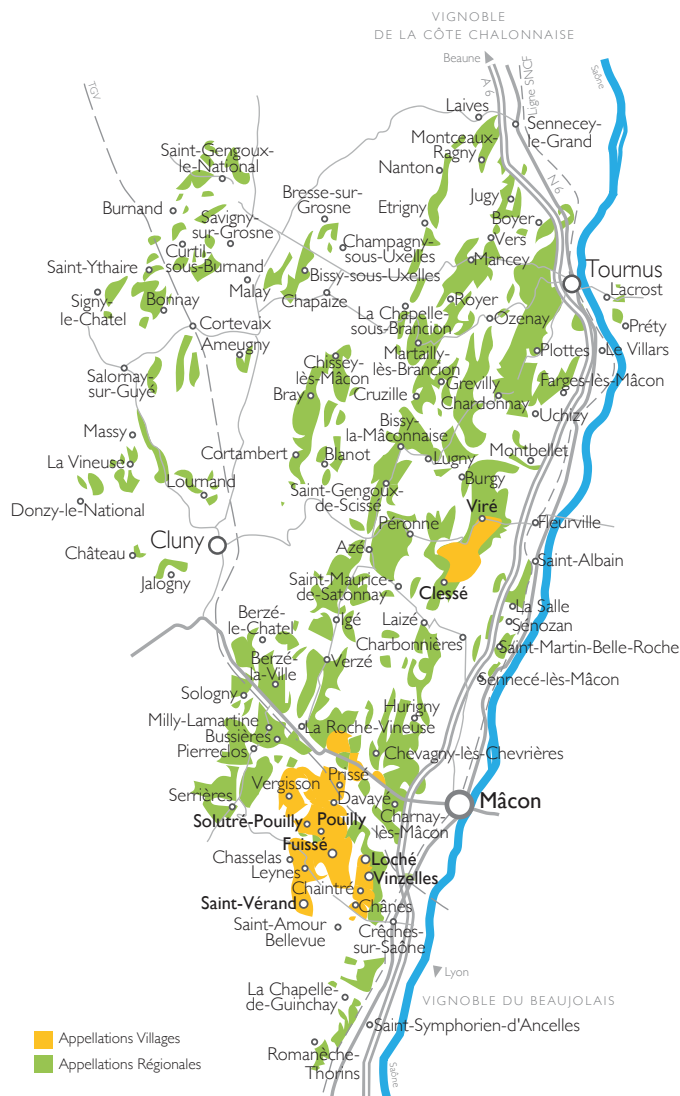
Pouilly-Fuissé est le cru emblématique de ce vignoble. Flanké de ces deux petits frères Pouilly-Loché et Pouilly-Vinzelles, il produit des vins qui doivent absolument retenir l'attention des amateurs de grands blancs de Bourgogne. Ils ont tendance à se montrer plus gourmands et plus suaves que leurs homologues nordistes mais certains terroirs expriment aussi un caractère minéral, précis, qui leur confèrent aussi beaucoup de personnalité et de longueur.

A noter qu'une démarche de classement en premiers crus de certains Climats est en cours à Pouilly-Fuissé. Le dossier initié il y a une dizaine d'années devrait aboutir dans quelques mois. Une reconnaissance qui serait largement méritée : la qualité de ces crus a progressé de manière spectaculaire ces vingt dernières années. Deux autres crus, Saint-Véran et Viré-Clessé suivent aussi ce mouvement. Quant aux appellations Mâcon et Mâcon suivi d'un nom de commune, elles recèlent quelques trésors à des prix très raisonnables (autour d'une dizaine d'euros).

Mâconnais: immense potential || *As you drive southwards, towards Lyon, along the "Motorway of the Sun", you will be able to see the Mâconnais vineyards spread out over a distance of about forty kilometres from Tournus to the south side of Mâcon. And the Chardonnay grape has found splendid growing conditions here.*

This is where Burgundy takes on a more Southern feel. The rounded roof-tiles gradually become flat. The ochre hues absorb the heat and balconies suddenly appear on the vine-yard mansions. This is a landscape which knows nothing of monotony. Occasionally, unique sites of interest catch the eye: such as the Solutré rock to name but one. This is also a region where the grapevine has spread its roots. And one grapevine in particular: Chardonnay. Mâconnais is major producer of white wines.

Pouilly-Fuissé is the most well-known of the 'crus' to emanate from these wine regions. Shouldered by its two little brothers, Pouilly-Loché and Pouilly-Vinzelles, the white wines it produces deserve the closest attention of all lovers of great Burgundy white wines. While these regions tend to be more full-bodied and suave than their Northern equivalents, certain also express a more mineral, precise character that gives them personality and longevity.



It is worth noting that an official 'premier cru' classification system for some of the Pouilly-Fuissé 'Climats' is under way. This should come to fruition in only a few months, after over ten years of hard work. Such recognition will come highly merited: the quality of these 'crus' has increased spectacularly over the last twenty years. Two other vintages, Saint-Véran and Viré-Clessé are also following suit. As for those wine appellations bearing the name of Mâcon or Mâcon followed by the name of its village, there are some real treasures to be found amongst them at quite reasonable prices (around ten euros).

Laurent Gotti

EN SAVOIR → WWW.VINS-BOURGOGNE.FR

POUILLY-FUISSÉ

en attendant les premiers crus

Pouilly-Fuissé est l'une des plus passionnantes appellations du moment en Bourgogne. D'autant qu'une démarche de hiérarchisation des crus de l'appellation Pouilly-Fuissé touche à sa fin. L'appellation devrait enfin compter des premiers crus. Et c'est mérité !

Il y a 25 ans, une dizaine de producteurs seulement mettaient leurs vins en bouteille au domaine à Pouilly-Fuissé. Maintenant, on peut en citer une cinquantaine. Ces chiffres valent mieux qu'un long discours car mettre en bouteille à la propriété implique une exigence qualitative. Pour le vigneron cela veut dire les signer, les vendre, avoir des clients. La pratique induit tout un processus qualitatif.

Grâce à cette dynamique, cette vaste AOC, vouée à la production de blancs, a ainsi révélé toutes les nuances de ses terroirs. Et à l'évidence certains sont dignes des premiers, voire des grands crus de la Côte de Beaune. Les uns évoluent dans un registre ample et bien mûr, d'autres jouent sur la finesse et la minéralité.

A cette vaste appellation (presque 800 hectares) ne manque plus que la consécration officielle : des premiers crus. Le Mâconnais est le seul vignoble bourguignon à ne pas disposer de cette distinction. Un handicap alors que la hiérarchisation des terroirs est devenue un précieux point de repère en Côte de Beaune ou en Côte de Nuits. La catégorie des premiers crus ne représente que 10 % du vignoble bourguignon et permettrait donc à ce vignoble de rejoindre définitivement l'élite de la région. Une hiérarchisation des terroirs qui n'a pas été menée pour des raisons de convictions sociales du président de l'époque (1943), Edmond Laynerie. Depuis 2007, un dossier est en cours d'instruction auprès de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO). Cette démarche, initiée par le président de l'Organisme de Gestion du Cru (ODG), Frédéric-Marc Burrier (Joseph Burrier - Château de Beauregard), aboutiront très certainement pour les millésimes 2019.

Les quatre villages de l'aire d'AOC sont concernés : Solutré-Pouilly (67,89 hectares), Chaintré (32,43 hectares), Fuissé (46,97 hectares), Vergisson (35,11 hectares).

Le classement va consacrer vingt-deux Climats soigneusement délimités, pour un total de 182 hectares (23 % de l'appellation). Le dossier a fait l'objet d'un vote favorable à 94 % par l'assemblée générale des producteurs de Pouilly-Fuissé le 28 septembre 2017. « Nous étions absolument convaincus que nous le méritions. Les différents producteurs se sont approprié la démarche et cela n'a fait que renforcer les liens entre nous. S'il y avait eu des clivages j'aurais arrêté. », précise Frédéric-Marc Burrier.

EN SAVOIR ➔ WWW.POUILLY-FUISSÉ.NET

LES 22 CLIMATS, FUTURS PREMIERS CRUS

The 22 'Climats', future 'Premier crus':

Aux Bouthières, Aux Chailloux, Le Clos de Solutré, La Frérie, Pouilly, En Servy, Vers Cras, Au Vignerai, Aux Quarts, Le Clos Reyssier, Les Chevières, Le Clos de Monsieur Noly, Le Clos, Les Brulés, Les Ménétrières, Les Perrières, Vers Pouilly, Les Vignes Blanches, En France, Les Crays, La Maréchaude, Sur la Roche.

Pouilly-Fuissé: pending 'Premier Cru' || *Pouilly-Fuissé is currently one of the most genuinely interesting 'appellations' of the Burgundy region. And what's more a major project to officially label and classify the Pouilly-Fuissé appellation 'crus' is soon to reach its conclusion. Consequently the appellation will finally have 'Premier Cru' vintages. And that will be a very well deserved accolade indeed.*

25 years ago only about a dozen producers bottled their wines inside the Pouilly-Fuissé domaine. Now more than fifty do so. These figures speak more than any long explanation could, since the very fact of bottling inside the property is testimony to the respect for a certain standard of excellence. For the wine-grower, that means being able to sign their bottles, sell them and have customers to buy them. This practice implies strictly following a whole series of quality standards.

Thanks to these initiatives this huge white wine production AOC has been able to reveal all of its nuances and geographical identity to the world. And it is evident that some of its wines truly deserve to be labelled as either 'Premier cru' or even 'Grand cru' of the Côte de Beaune. Some are known for their full-body and ripeness whilst others are more refined and mineral.

It only remains now for this vast 'appellation' (nearly 800 hectares) to finally get this mark of official recognition: 'premiers crus'. The Mâconnais is the only region of Burgundy vineyards that does not have this honour. And this is a genuine handicap since the classification of 'terroirs' has become a valuable means of referencing for the Côte de Beaune and the Côte de Nuits wines. The 'Premier cru' category covers only 10% of Burgundy wine production, meaning that these vineyards would finally be able to take their place amongst the elite. This classification of 'terroirs' was not originally completed in 1943 by the then president, Edmond Laynerie, because of his political convictions. Since 2007 the case has been examined by the INAO (National Appellations d'Origine Institute). This was first initiated by the president of the ODG (Organisation in charge of managing the 'crus'), Frédéric-Marc Burrier (Joseph Burrier - Château de Beauregard), and it is expected to be completed in time for the 2019 harvest.

It concerns all four villages of the AOC region: Solutré-Pouilly (67.89 hectares), Chaintré (3.43 hectares), Fuissé (46.97 hectares), Vergisson (35.11 hectares).

The classification will concern twenty-two carefully defined 'Climats', covering a total of 182 hectares (23% of the appellation). The project received a positive vote (94%) at the AGM of the Pouilly-Fuissé wine producers on the 28 September 2017. "We were absolutely convinced that we deserved this. The various producers all approve of the project and this can only strengthen the ties that bind us together as a wine region. If there had been any major objections I would have stopped the process immediately.", stated Frédéric-Marc Burrier.

Laurent Gotti

MÂCON LA ROCHE VINEUSE

DOMAINE MERLIN



Vieilles vignes

2016

11° C 2021

Robe : jaune clair. **Nez** : très fruité (fruits exotiques), sur la fraîcheur. Très plaisant. **Bouche** : assez légère, très belle fraîcheur. Arômes semblables au nez. Fruité intense et très agréable. **Accords mets et vins** : crustacés. **Commentaire** : un vin tout en fraîcheur.

Visual aspect: clear yellow hue. **Nose**: fruitiness (exotic fruits), freshness. Very pleasant. **Palate**: quite light, very nice freshness. Reminds the nose aromas. Intense and very pleasant fruitiness. **Match with food**: crustacean. **Comment**: a very fresh wine.

221 Montée des Touziers - 71960 La Roche-Vineuse
Tél. : 03 85 36 62 09 - www.merlin-vins.com

MÂCON LA ROCHE-VINEUSE

DOMAINE SYLVAIN & ALAIN NORMAND



Vieilles vignes

2015

11° C 2022

Robe : belle robe claire, jaune pâle. **Nez** : frais, floral (fleurs blanches), fruits frais, beurré. **Bouche** : belle attaque, fraîche, grasse et pleine. Soutenue par une belle palette aromatique. Finale fruitée, d'une belle longueur. **Accords mets et vins** : fricassée de cuisses de grenouilles. **Commentaire** : un vin équilibré et fruité.

Visual aspect: beautiful and clear pale yellow hue. **Nose**: fresh, floral (white flowers), fresh fruits, buttery. **Palate**: nice first taste, fresh, fat and full. Supported by a beautiful aromatic range. Fruity finish, nice length. **Match with food**: leg's frogs fricassee. **Comment**: a balanced and fruity wine.

16 chemin de la Grange du Dîme - 71960 La Roche-Vineuse
Tél. : 03 85 36 61 69 - www.domaine-normand.com

MÂCON MILLY LAMARTINE

DOMAINE LA PASCERETTE DES VIGNES



Domaine La Paserette des Vignes

2015

16° C 2018

Robe : sombre, cerise noire, d'une belle intensité. **Nez** : ouvert, sur des arômes de petits fruits noirs, relevés de notes fumées. **Bouche** : équilibrée, pleine, étayée par des tanins mûrs, fondus et bien intégrés. Finale plaisante et fruitée. **Accords mets et vins** : tournedos de canard aux baies noires. **Commentaire** : un vin d'une belle intensité gourmande. Un plaisir.

Visual aspect: dark, black-cherry hue, nice intensity. **Nose**: open, black fruits aromas, intensified by some smoky hints. **Palate**: balanced, full, with ripe, melted and blended tannins. Pleasant and fruity finish. **Match with food**: duck tournedos sprinkled with black peppercorns. **Comment**: a wine with a beautiful and moreish intensity. A real pleasure!

Les Bois - 71960 Sologny
Tél. : 06 87 28 32 07 - www.pascerettesdesvignes.com

MÂCON PIERRECLOS

MAISON VERGET



1er Jus de Chavigne

2015

9° C 2018

Robe : or blanc aux reflets dorés, fluide, limpide et brillante. **Nez** : très fin, offrant des arômes fruités (agrumes) et floraux. **Bouche** : agréable, tendre, typique de l'appellation. Franche, elle est soutenue par une belle minéralité. **Accords mets et vins** : sole meunière. **Commentaire** : beaucoup de plaisir.

Visual aspect: white golden hue with golden tinges, fluid, limpid and brilliant. **Nose**: very fine, offering fruity (citrus) and floral aromas. **Palate**: pleasant, soft, typical of the appellation. Frank, it's supported by a beautiful minerality. **Match with food**: sole meuniere. **Comment**: a lot of pleasure.

Le Bourg - 71960 Sologny
Tél. : 03 85 51 66 00 - www.verget-sa.fr

MÂCON UCHIZY

CAVE TALMARD


Talmard Mallory & Benjamin
 2017

12° C 2020

Robe : jaune or, belle densité, reflets verts. **Nez** : très élégant, floral, fruité. Bonne concentration. **Bouche** : puissante, équilibrée. Sur un joli fruité, une pointe de fraîcheur très plaisante. **Accords mets et vins** : nage de langoustines. **Commentaire** : une cuvée puissante et fraîche.

Visual aspect: gold yellow hue, beautiful density, green tinges. **Nose**: very elegant, floral, fruitiness. Good concentration. **Palate**: powerful, balanced. Nice fruitiness, very pleasant freshness hint. **Match with food**: langoustines à la nage. **Comment**: a pleasant and fresh cuvée.

Route de Chardonnay - 71700 Uchizy
 Tél. : 03 85 40 55 57 - www.cave-talmard.com

MÂCON VERZÉ

DOMAINE DE LA JOBELINE


« En Prévisy »
Chardonnay
 2015

10° C 2018

Robe : disque net et brillant, limpide, transparente. Jaune vert, reflet gris. **Nez** : premier nez intense, expressif. Arômes vanillés, légèrement brioché. Belle fraîcheur. **Bouche** : attaque franche. Milieu de bouche riche, gras, ample. Finale zestée et saline. Met en appétit, bien équilibré. **Accords mets et vins** : fruits de mer. **Commentaire** : riche et équilibré, tout en gardant une belle fraîcheur.

Visual aspect: clean and brilliant disk, limp, crystal-clear. Green yellow hue, grey tinge. **Nose**: intense and expressive first nose. Vanilla aromas, slightly brioche. Beautiful freshness. **Palate**: frank first taste. Rich, fat and ample mid-palate. Zesty and salty finish. Appetite-whetter, well-balanced. **Match with food**: seafood. **Comment**: rich and balanced, keeping a nice freshness.

887 route de la Roche Vineuse - Lieu-dit Marigny - 71960 Verzé
 Tél. : 03 85 22 98 03 - www.domainedelajobeline.com

MÂCON VERZÉ

DOMAINE DE LA JOBELINE


« Clos des Chanaux »
Monopole
 2016

9° C 2020

Robe : légèrement dorée, reflets verts. Brillante et fluide. **Nez** : agréable, intense, dévoilant des parfums d'épices (safran, vanille), rehaussés d'une touche boisée et élégante. **Bouche** : attaque franche et fraîche. Bouche minérale et complexe. Finale puissante et harmonieuse. **Accords mets et vins** : blanquette de poisson. **Commentaire** : un vin très agréable.

Visual aspect: slightly golden hue, green tinges. Brilliant and fluid. **Nose**: pleasant, intense, revealing spices perfumes (saffron, vanilla), enhanced by a woody and elegant hint. **Palate**: frank and fresh first taste. Mineral and complex palate. Powerful and harmonious finish. **Match with food**: fish blanquette. **Comment**: a very pleasant wine.

887 route de la Roche Vineuse - Lieu-dit Marigny - 71960 Verzé
 Tél. : 03 85 22 98 03 - www.domainedelajobeline.com

MÂCON VILLAGES

LE CHAI DUCHET


Le Chai Duchet
 2014

10° C 2018

Robe : jaune pâle, reflets argentés. **Nez** : ouvert, fin. Arômes crayeux et floraux (aubépine), céleri. **Bouche** : attaque ronde. Bouche sur l'ampleur, bel équilibre, gourmande. **Accords mets et vins** : terrine de foie gras et caille Rossini relevée de sel de céleri. **Commentaire** : un vin facile d'approche pour le grand public, connaisseurs ou non.

Visual aspect: pale yellow hue, silvery tinges. **Nose**: open, fine. Chalky and floral aromas (hawthorn), celery. **Palate**: round first taste. Broad palate, nice balance, delicious. **Match with food**: foie gras pâté with Rossini quail and celery salt. **Comment**: an approachable wine for general public, connoisseurs or not.

42 rue des Routis - 71260 Viré
 Tél. : 03 85 38 68 33 - www.lechaiduchet.com

MÂCON VILLAGES

CAVE TALMARD



La Presse Silencieuse de Paul Talmard Chardonnay 2017  11° C  2020

Robe : belle robe jaune or. **Nez** : complexe, offrant un bouquet de fleurs blanches, de pain beurré, légèrement boisé. **Bouche** : élégante et fraîche, sur des arômes de fruits blancs (pomme, poire). Finale fraîche et longue. **Accords mets et vins** : une barbe à la compote d'agrumes. Commentaires: un vin bien équilibré.

Visual aspect: beautiful gold yellow hue. **Nose**: complex, offering a white flowers bouquet, buttery bread, slightly woody. **Palate**: elegant and fresh, with white-fleshed fruits aromas (apple, pear). Fresh and long finish. **Match with food**: a brill with citrus compote. **Comment**: a well-balanced wine.

Route de Chardonnay - 71700 Uchizy
Tél. : 03 85 40 55 57 - www.cave-talmard.com

POUILLY-FUISSÉ

DOMAINE DENIS BOUCHACOURT



Cuvée Feuille de Laurier 2014  11° C  2020

Robe : jaune clair, limpide, disque pâle. Jolies larmes. **Nez** : floral au premier nez. Second nez sur les fruits à chair blanche. **Bouche** : attaque minérale, souple. De l'alcool en fin de bouche. **Accords mets et vins** : poisson crémé. **Commentaire** : un beau Pouilly-Fuissé.

Visual aspect: clear yellow hue, limpid, pale disk hue. Nice tears. **Nose**: floral first nose. Seconds nose with white-fleshed fruits. **Palate**: mineral first taste, suppl. Alcoholic aftertaste. **Match with food**: creamy fish. **Comment**: a beautiful Pouilly-Fuissé.

Les Gerbeaux - 71960 Solutré-Pouilly
Tél. : 03 85 35 81 88

POUILLY-FUISSÉ

DOMAINE DENIS BOUCHACOURT



« En Servy » 2014  11° C  2021

Robe : jaune clair, reflets or blanc. **Nez** : toasté, grillé, pointe d'artichaut. **Bouche** : belle tension à l'attaque qui se tient. On retrouve les arômes de l'élevage encore présents. **Accords mets et vins** : sole meunière. **Commentaire** : vin encore jeune au niveau de la bouche. Attendre pour plus d'ampleur.

Visual aspect: clear yellow hue, white gold tinges. **Nose**: toasty, grilled, hint of artichoke. **Palate**: beautiful tension at first taste which remains. We find the elevage aromas which are still present. **Match with food**: sole meunière. **Comment**: a still young wine, especially the palate. To wait for more breadth.

Les Gerbeaux - 71960 Solutré-Pouilly
Tél. : 03 85 35 81 88

POUILLY-FUISSÉ

DOMAINE CHEVEAU



Au Buchot 2015  11° C  2022

Robe : couleur or, légers reflets verts. Lumineuse et limpide. **Nez** : arômes frais et francs. Notes florales (aubépine, tilleul) et fruitées (pêche, poire). **Bouche** : attaque souple et fraîche. La matière est ample, ronde, sur un boisé délicat. **Accords mets et vins** : filet de sole.

Visual aspect: golden hue, light green tinges. Radiant and limpid. **Nose**: fresh and frank aromas. Floral notes (hawthorn, lime tree), fruitiness (peach, pear). **Palate**: supple and fresh first taste. Ample material, round, delicate woodiness. **Match with food**: sole fillet.

Route des Concizes - 71960 Solutré-Pouilly
Tél. : 03 85 35 81 50 - www.vins-cheveau.com

POUILLY-FUISSÉ

DOMAINE CHEVEAU



Aux Bouthières

2015

11° C  2020

Robe : jaune brillant, reflets or, limpide. **Nez** : floral et fruité, notes de fruits confits. **Bouche** : ample, fleurie. Toute en fraîcheur, matière élégante. Jolie finale, très agréable. **Accords mets et vins** : coquilles Saint-Jacques. **Commentaire** : un vin de plaisir, idéal à l'apéritif.

Visual aspect: brilliant yellow hue, gold tinges, limpid. **Nose**: floral and fruity, notes of candied fruits. **Palate**: ample, flower. Freshness, elegant material. Nice finish, very pleasant. **Match with food**: scallops. **Comment**: a pleasurable wine, perfect for the aperitif.

Route des Concizes - 71960 Solutré-Pouilly
Tél. : 03 85 35 81 50 - www.vins-cheveau.com

POUILLY-FUISSÉ

DAVID FAGOT



Nuance 100

2014

10° C  2019

Robe : brillante, jaune or. **Nez** : floral, sur les fruits blancs (poire), torréfié et boisé. **Bouche** : arômes vanillés et de grillé, sur le bois. Une jolie fraîcheur, avec un fruité très intéressant. **Accords mets et vins** : une poêlée de Saint-Jacques. **Commentaire** : un vin souple et élégant.

Visual aspect: brilliant, gold yellow hue. **Nose**: floral, white-fleshed fruits (pear), roasted and woody. **Palate**: vanilla and grilled aromas, woodiness. Nice freshness, very interesting fruitiness. **Match with food**: fried pan full of scallops. **Comment**: a supple and elegant wine.

104 rue en Collonge - 71960 Fuissé
Tél. : 06 31 91 04 28 - www.vins-davidfagot.com

POUILLY-FUISSÉ

DAVID FAGOT



Cépage Chardonnay

2017

10° C  2018

Robe : très claire et nette, reflet doré clair. Disque brillant. **Nez** : notes de fleurs blanches, belle fraîcheur. **Bouche** : belle, sur le fruit blanc (pêche), fenouil. Jolie rondeur, un peu grasse. **Accords mets et vins** : tarte de ris de veau aux morilles, julienne de fenouil et jus. **Commentaire** : une fraîcheur bien marquée, avec un bouquet d'arômes agréable et une finale assez longue.

Visual aspect: very clear and neat, clear golden tinge. Brilliant disk. **Nose**: white flowers notes, beautiful freshness. **Palate**: Nice, white-fleshed fruits (peach), fennel. Beautiful roundness, quite fat. **Match with food**: sweetbread with morels tart, fennel julienne and juice. **Comment**: a well-marked freshness, with a pleasant aromas bouquet and a quite long finish.

104 rue en Collonge - 71960 Fuissé
Tél. : 06 31 91 04 28 - www.vins-davidfagot.com

POUILLY-FUISSÉ

DOMAINE PERRATON FRÈRES



Clos Reissier La Cadole

2015

11° C  2023

Robe : lumineuse, dorée. Reflets verts et brillants. **Nez** : franc, frais. Acacia, aubépine, fruits exotiques (mangue). **Bouche** : attaque franche, vive, sur un fruité généreux. Ample, de la matière. **Accords mets et vins** : un turbot rôti. **Commentaire** : un vin riche, pur et droit, sur la finesse. Superbe.

Visual aspect: lighting, golden hue. Green and brilliant tinges. **Nose**: frank, fresh. Acacia, hawthorne, exotic fruits (mango). **Palate**: frank and vivid first taste, with a generous fruitiness. Broad, material. **Match with food**: roasted turbot. **Comment**: a rich wine, pure, straight and fine. Superb.

Rue du Paradis - Cidex 411 - 71570 Chaintre
Tél. : 03 85 35 67 45

POUILLY-FUISSÉ

CHÂTEAU POUILLY



Cuvée 1551
2014

10° C 2022

Robe : jaune or, brillante. **Nez** : puissant, frais et minéral. Dévoile des parfums d'agrumes, d'amande, de pain grillé et de beurre. **Bouche** : charnue et puissante. Finale d'une belle persistance. **Accords mets et vins** : poisson sauce crémée. **Commentaire** : un très beau vin, d'une grande pureté.

Visual aspect: gold yellow hue, brilliant. **Nose**: powerful, fresh and mineral. Reveals citrusy, almond, toasted bread and butter perfumes.

Palate: fleshy and powerful. Finish with a good persistence. **Match with food**: creamy fish. **Comment**: a very nice wine, great purity.

POUILLY-FUISSÉ

MAISON VERGET



La Roche
2015

10° C 2018

Robe : dorée, brillante, de fines bulles. **Nez** : racé et expressif, présentant des arômes d'épices (vanille) et des notes minérales (pierre à fusil). **Bouche** : fraîche et puissante au caractère imposant et vif. Finale harmonieuse. **Accords mets et vins** : une noix de veau à la crème. **Commentaire** : un vin avec une bonne tenue.

Visual aspect: golden hue, brilliant, fine bubbles. **Nose**: classy and expressive, with spices aromas (vanilla) and mineral notes (flint). **Palate**: fresh and powerful, with an impressive and vivid character. Harmonious finish. **Match with food**: creamy knob of veal. **Comment**: a well-structured wine.

Le Bourg - 71960 Sologny
Tél. : 03 85 51 66 00 - www.verget-sa.fr

POUILLY-FUISSÉ

CHÂTEAU POUILLY



La Réserve
2014

11° C 2025

Robe : jaune or aux reflets verts, brillante et limpide. **Nez** : fin et ouvert, exhalant des parfums de fruits blancs et d'agrumes. De jolies notes d'épices. **Bouche** : franche, fine, ronde et souple. Finale vive, grasse. Une belle longueur. **Accords mets et vins** : un turbot. **Commentaire** : un vin doté d'un incroyable potentiel et d'un fort caractère.

Visual aspect: gold yellow hue with green tinges, brilliant and limpid. **Nose**: fine and open, exhaling perfumes of white-fleshed fruits and citrus. Beautiful spices notes. **Palate**: frank, fine, round and supple. Vivid finish, fat. Beautiful length. **Match with food**: turbot. **Comment**: a wine with a huge potential and a strong character.

SAINT-VÉРАН

DOMAINE MERLIN



Le Grand Bussière
2016

10° C 2020

Robe : pâle aux reflets verts. **Nez** : net, frais, révélant des arômes de fruits blancs et d'épices. Notes minérales. **Bouche** : pleine et ronde, grasse. Jolie présence du fruit. Finale fraîche, d'une belle longueur. **Accords mets et vins** : terrine de lapereau en gelée. **Commentaire** : un joli vin représentatif de son terroir.

Visual aspect: pale with green tinges. **Nose**: clean, fresh, revealing white-fleshed fruits aromas and spices. Mineral notes. **Palate**: full and round, fat. Nice presence of the fruit. Fresh finish, with a good length. **Match with food**: young rabbit terrine in aspic. **Comment**: a nice wine that really represents its terroir.

Rue du Château - 71960 Solutre-Pouilly
Tél. : 03 85 35 89 80 - www.chateaupouilly.fr

221 Montée des Touziers - 71960 La Roche-Vineuse
Tél. : 03 85 36 62 09 - www.merlin-vins.com

VIRÉ-CLESSÉ

LE CHAI DUCHET


Prestige
élevé en fût de chêne

2014

11° C  2020

Robe : claire, reflets verts, éclatante. **Nez** : fin, aromatique. Il évolue sur les fruits blancs et le fruit de la passion, puis sur une pointe de tilleul. **Bouche** : acidité bien marquée, finale fraîche. **Accords mets et vins** : escargots. **Commentaire** : un très joli vin, agréable.

Visual aspect: clear, green tinges, brilliant. **Nose**: fine, aromatic. Evolves to white-fleshed fruits and passion fruit, then a lime tree hint. **Palate**: distinct acidity, fresh finish. **Match with food**: snails. **Comment**: a beautiful and pleasant wine.

VIRÉ-CLESSÉ

LE CHAI DUCHET


Quintessence

2014

12° C  2021

Robe : jaune or. **Nez** : minéral, légèrement fumé. Notes de fleurs blanches. **Bouche** : attaque vive, belle fraîcheur. Bouche sur la minéralité, la silice. Finale ronde, de longueur moyenne. **Accords mets et vins** : côtelettes de porc. **Commentaire** : une belle maîtrise pour ce Viré-Clessé. Un vin de bonne garde.

Visual aspect: gold yellow hue. **Nose**: mineral, slightly smoked. White flowers notes. **Palate**: vivid first taste, beautiful freshness. Mineral palate, silica. Round finish, medium length. **Match with food**: pork chops. **Comment**: an outstanding mastery for this Viré-Clessé. A good ageing potential.

CÔTE DE BEAUNE

en blanc et rouge

La Côte de Beaune ou le pays des grands blancs...

Corton-Charlemagne, Montrachet, Meursault, etc. Des noms à faire briller mille étoiles dans les yeux des amateurs de grands vins blancs de la planète.

Aucun doute pour les connaisseurs avisés et lucides : dans le domaine des grands vins blancs la Bourgogne monte sur la plus haute marche du podium. Bien-sûr Chablis au nord, ou encore Pouilly-Fuissé au sud, contribuent à la grande diversité d'expression des blancs bourguignons. Mais le jardin d'Eden du chardonnay est bel et bien là, entre le nord de Beaune (Corton-Charlemagne) et le sud du département de Côte-d'Or (Chassagne-Montrachet). Soit à peine 25 kilomètres d'une côte viticole particulièrement accueillante pour le chardonnay.

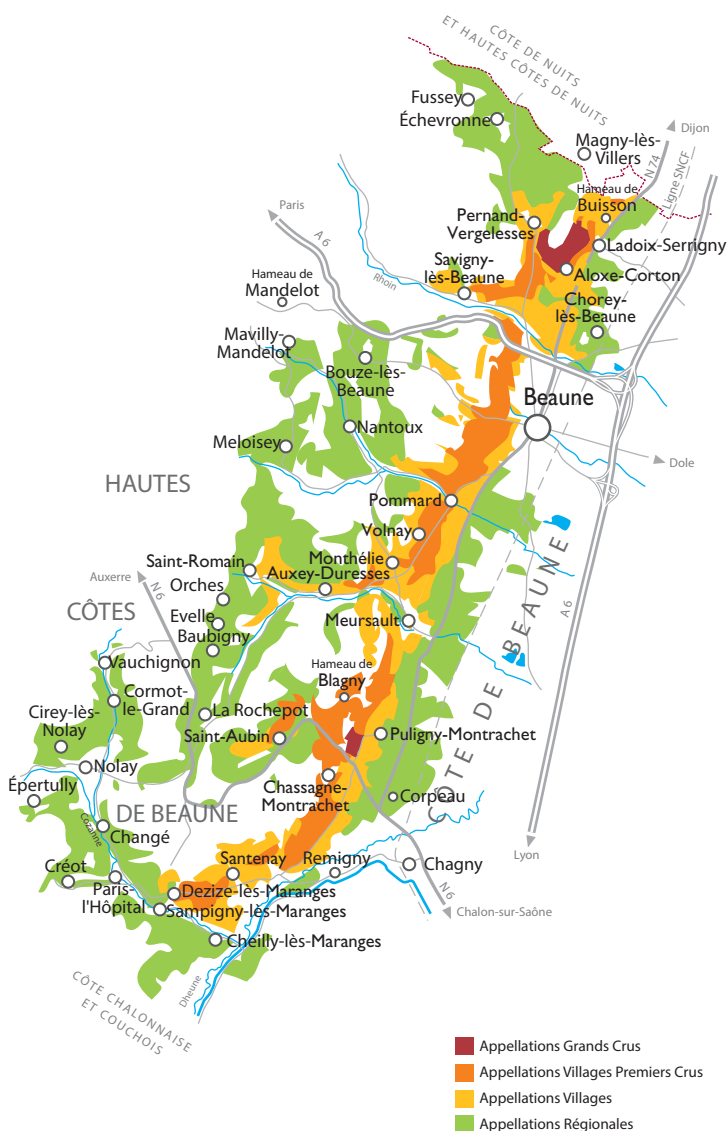
On citera bien-sûr les grands crus Montrachet, Chevalier-Montrachet et leurs voisins comme des exemples incontournables de ce que la Bourgogne peut produire de plus complexe. Cependant la spécificité de la Côte de Beaune est aussi de faire coexister, avec de grandes réussites, le blanc et le rouge. Quelques appellations peuvent se targuer d'être de véritables spécialistes du pinot noir : Aloxe-Corton, Pommard, Beaune, Volnay, etc. Sans oublier bien-sûr le Corton, grand cru du nord de la Côte de Beaune qui décline ses climats sur plus de 150 hectares.

Au total, le vignoble de la Côte de Beaune s'étend sur 6 000 ha. Comme en Côte de Nuits, les vignes sont très majoritairement orientées à l'est et profitent des premiers rayons du soleil mais les parcelles s'enfoncent aussi en profondeur dans des combes, ces petites vallées qui échancrent le coteau. Ces dernières contribuent tout autant à rendre le paysage plus panaché à nos yeux qu'à ajouter au palais des nuances de saveurs à une palette gustative déjà large. Bref, la Côte de Beaune recèle bien des trésors.

Côte de Beaune: in red and white || *Côte de Beaune or the country of the great whites... Corton-Charlemagne, Montrachet, Meursault, etc. are all names that bring a sparkle to the eye of white wine lovers the world over.*

There is absolutely no doubt for the well-informed and lucid connoisseur that as far as white wine is concerned the Burgundy region will always come first. Obviously the Chablis of the north and the Pouilly Fuissé of the South contribute enormously to the wealth and diversity of the Burgundy White wine. But there is also the Garden of Eden of the Chardonnay, from the North of Beaune (Corton-Charlemagne) to the south of the Côte-d'Or department (Chassagne-Montrachet). Barely 25 km of wine-growing hillside perfectly suited to the Chardonnay grape.

Evidently we can talk about the 'Grand Crus' of Montrachet, Chevalier-Montrachet and their neighbours, all essential examples of the Burgundy region's most complex wines. However the specificity of the Côte de Beaune is also its capacity to produce both reds and whites alongside each other with great success. Some of the 'appellations' can take pride in being genuine pinot noir specialists: Aloxe-Corton, Pommard, Beaune, Volnay, etc. Not forgetting of course the Corton, a 'Grand Cru' from the Northern regions of the Côte de Beaune whose 'Climats' cover over 150 hectares.



In total the vineyards of the Côte de Beaune together cover 6,000 hectares. Just as with the Côte de Nuits, the vines are for the most part oriented to the East and get the sun's first rays each morning, but they also enter deep into the tiny valleys that burrow their way into the hill-sides. These latter both add to the variety of the landscape and provide even further aromatic nuances to a palate that is already immensely diverse. In short, the Côte de Beaune is a genuine treasure trove.

Laurent Gotti

VOLNAY

rouges au sommet

Haut perché sur la Côte de Beaune, Volnay joue sur le registre de l'élégance. L'appellation donne le plus souvent des vins au charme spontané mais ses plus beaux terroirs savent aussi affirmer une certaine puissance.

Finesse, élégance, délicatesse... Dans l'imaginaire des connaisseurs, il y a Volnay la féminine et Pommard la masculine. Deux appellations voisines, le même cépage (le pinot noir) et pourtant deux expressions différentes des terroirs bourguignons. C'est en grande partie fondé : Volnay, village resserré autour de ses vignes et haut perché sur la Côte de Beaune, donne le plus souvent des vins au charme spontané et aux tannins soyeux.

Ce cliché se doit d'être battu en brèche car qui dit grand vin dit aussi solide structure : les premiers crus Taillepieuds, Caillerets n'en manquent pas. Que dire aussi du Clos des Chênes, solide et musculeux gaillard.

Dans la gamme de ces premiers crus, l'une des « stars » s'appelle Les Santenots. Ce secteur donne des vins amples et charnus. Sa particularité est de se situer administrativement sur la commune voisine de Meursault.

Il faut surtout retenir qu'ici se produisent chaque année parmi les plus grandes cuvées de rouges de la Côte de Beaune.

Le village a aussi enfanté quelques personnalités marquantes du vignoble bourguignon : le marquis d'Angerville, par exemple, qui a beaucoup œuvré dans les années 1920 pour faire naître les Appellations d'Origine Contrôlées. Ou plus récemment Hubert de Montille, avocat, truculent héros du film *Mondovino* (2004), décédé en 2014.

- Superficie en AOC Volnay : **98,37 hectares**
- Superficie en AOC Volnay premier cru : **114,90 hectares**
- Surface area of the Volnay AOC region: **98.37 hectares**
- Surface area of the Volnay AOC 'premier cru' region: **114.90 hectares**

Volnay: the heights of red wine || *Volnay, perched high on the Côte de Beaune, is all about class and elegance. This 'appellation' most often produces wines that are full of spontaneous charm, although its more refined 'terroirs' can also be strong-flavoured.*

Refinement, elegance and delicacy... In the minds of connoisseurs Volnay is the female to Pommard's masculine presence. Two neighbouring 'appellations' that cultivate the same variety (pinot noir) yet produce two completely different expressions of Burgundy wine. And for the most part this can be seen as an accurate appraisal: Volnay, a village tightly surrounded by its vine-yards and perched high up on the Côte de Beaune, does indeed mostly produce wines filled with spontaneous charm and smooth tannins.

Yet this stereotype deserves to be done away with, for when one talks of a great wine one must also talk of a solid structure: and the Taillepied, Cailleret 'premier crus' have plenty of that. And what about the Clos des Chênes?... that hefty and well-muscled street-fighter of a wine.

One of the "stars" amongst its 'premier crus': 'Les Santenots', an area that produces generous, full-bodied wines. One of its characteristics is that it sits administratively within the boundaries of the neighbouring village, Meursault.

But you must remember that it is here that some of the truly great red wine vintages of the Côte de Beaune region are produced.

The village is also the birthplace to a number of major Burgundy wine-growing personalities: such as the marquis d'Angerville whose hard work during the 1920s gave rise to the 'Appellation d'Origine Contrôlée' labelling system. Or more recently, Hubert de Montille the truculent lawyer hero of the film *Mondovino* (2004) who died in 2014.

Laurent Gotti



AUXEY-DURESSES

DOMAINE JEAN-PIERRE DICONNE



« Les Duresses » 1^{er} Cru
2016 14° C 2022

Robe : intense, brillante. **Nez** : fruité, très plaisant. Pointe florale (violette). **Bouche** : franche, savoureuse. Tanins moelleux. Finale tendre. **Accords mets et vins** : une terrine de marcassin. **Commentaire** : un vin gourmand et vif.

Visual aspect: intense, brilliant. **Nose**: fruitiness, very pleasant. Floral hint (violet). **Palate**: frank, savoury. Smooth tannins. Soft finish. **Match with food**: young wild boar terrine. **Comment**: a delectable and vivid wine.

AUXEY-DURESSES

DOMAINE JEAN-PIERRE DICONNE



Domaine Diconne
2016 15° C 2021

Robe : rouge profond, reflets brillants. **Nez** : intense, sur les fruits mûrs. Ample, plaisant. **Bouche** : de beaux fruits, soutenus par une belle minéralité. Finale soyeuse et longue. **Accords mets et vins** : côte de bœuf. **Commentaire** : un beau vin, produit pas un domaine à suivre de près.

Visual aspect: deep red hue, brilliant tinges. **Nose**: intense, ripe fruits. Broad, pleasant. **Palate**: beautiful fruits, supported by a beautiful minerality. Silky and long finish. **Match with food**: prime rib of beef. **Comment**: a great wine, made by a vineyard to be followed.

5 rue de la Velle - 21190 Auxey-Duresses
Tél. : 03 80 21 25 60

AUXEY-DURESSES

DOMAINE MICHEL PRUNIER ET FILLE



Clos du Val 1^{er} Cru
2015 16° C 2028

Robe : rubis intense avec des reflets ambrés. **Nez** : délicat, agréable. Sur des arômes de petits fruits rouges et noirs (cassis, mûre). **Bouche** : tonique, expressive. Sur une structure gouleyante et fruitée. **Accords mets et vins** : côte de veau sauce forestière.

Visual aspect: intense ruby-red hue with amber tinges. **Nose**: delicate, pleasant. Small red and black fruits (blackcurrant, blackberry). **Palate**: dynamic, expressive. Lively and fruity structure. **Match with food**: veal chop with mushrooms sauce.

Route de Beaune - 21190 Auxey-Duresses
Tél. : 03 80 21 21 05
www.domainemichelprunieretfille.com

BÂTARD-MONTRACHET

DOMAINE JEAN CHARTRON



Grand Cru
2016 11° C 2019

Robe : or assez soutenu, très brillante. **Nez** : beurré, dominé par des arômes de fruits secs (noix de cajou, noix) et d'agrumes. **Bouche** : fine, élégante. Arômes de miel, pointe citronnée. **Accords mets et vins** : un turbot au four. **Commentaire** : superbe!

Visual aspect: steady gold hue, very brilliant. **Nose**: buttery, dominated by nuts aromas (cashew nut, nut) et citrus. **Palate**: fine, elegant. Honeyed aromas, lemonged hint. **Match with food**: oven-baked turbot. **Comment**: superb!

8 bis Grande Rue - 21190 Puligny-Montrachet
Tél. : 03 80 21 99 19 - www.bourgogne-chartron.com

BEAUNE

DOMAINE ISABELLE ET PHILIPPE GERMAIN

Les Grèves 1^{er} Cru

2016

15° C  2028

Robe : rubis brillant et clair. **Nez** : élégant, épicé, sur des arômes boisés. **Bouche** : fine, équilibrée, sur de beaux fruits et de savoureuses notes épicées (poivre, pain d'épices). Finale minérale, pierreuse. **Accords mets et vins** : un confit de canard aux cèpes. **Commentaire** : un beau vin plein de surprises.

Visual aspect: brilliant ruby-red hue and clear. **Nose**: elegant, spicy, woody aromas. **Palate**: fine, balanced, beautiful fruits and savoury spicy notes (pepper, gingerbread). Mineral finish, stony. **Match with food**: potted duck with ceps. **Comment**: a beautiful wine full of surprises.

BEAUNE

DOMAINE MOISSENET-BONNARD



Montée Rouge Chardonnay

2015

10° C  2018

Robe : pâle, reflets verts. **Nez** : floral, notes de fleurs blanches, amandes fraîches. **Bouche** : soyeuse, délicate, arômes de fruits blancs. **Accords mets et vins** : fromage fermier (chèvre, brebis) ; fruits de mer.

Visual aspect: pale, green tinges. **Nose**: floral white flowers notes, fresh almonds. **Palate**: silky, delicate, white-fleshed fruits aromas. **Match with food**: farm cheese (goat's cheese, sheep's cheese); seafood.

4 rue des Jardins - 21630 Pommard

Tél. : 03 80 24 62 34 - www.moissenet-bonnard.com

BEAUNE

DOMAINE ISABELLE ET PHILIPPE GERMAIN

Monopole En l'Orme 1^{er} Cru

2015

16° C  2028

Robe : rubis, reflets violes. **Nez** : floral, intense. Sur la violette, le poivre. Légèrement boisé. **Bouche** : structure fine avec un beau volume. Sur des notes de fruits rouges et noirs bien mûrs. Finale équilibrée, d'une belle longueur. **Accords mets et vins** : poulet de Bresse aux girolles. **Commentaire** : un vin agréable, avec une belle maturité.

Visual aspect: ruby-red hue, deep purple tinges. **Nose**: floral, intense. Violet, pepper. Slightly woody. **Palate**: fine structure with a nice volum. Red and black ripe fruits. Balanced finish, nice length. **Match with food**: Bresse chicken with chanterelles. **Comment**: a pleasant wine, with a beautiful maturity.

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE

LA JOLIVODE - PASCAL ET CHRISTIAN MENAUT



Domaine La Jolivode « Le Beauregard »

2015

14° C  2022

Robe : sombre et brillante. **Nez** : fin, flatteur. Sur des arômes de petits fruits rouges mûrs, un peu confiturés. **Bouche** : bon équilibre, bouche généreuse, aux tanins présents et serrés. Finale longue et soyeuse. **Accords mets et vins** : civet de marcassin, purée de pommes de terre. **Commentaire** : joli vin très agréable !

Visual aspect: dark and brilliant. **Nose**: fine, flattering. With small and jammy ripe red fruits. **Palate**: good balance, generous palate, with present and tight tannins. Long and silky finish. **Match with food**: young wild boar stew, potatoes purée. **Comment**: beautiful and very pleasant wine!

21190 Nantoux

Tél. : 03 80 26 05 63 - www.philippegermain.com

4 rue Chaude - 21190 Nantoux

Tél. : 03 80 26 07 72 - www.lajolivode.e-monsite.com

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE

LA JOLIVODE - PASCAL ET CHRISTIAN MENAUT



La Jolivode

2014

16° C 2022

Robe : rubis clair. **Nez** : pointe de réduction, petit fruit rouge acidulé. **Bouche** : acidulée, friande. Tanins fins. Fondue et soyeuse. Belle persistance aromatique. Bouche élégante. **Accords mets et vins** : pintade ; langoustine rôtie. **Commentaire** : appellation régionale élégante, pleine de finesse.

Visual aspect: clear ruby-red hue. **Nose**: reduction hint, acid small red fruits. **Palate**: acid, moreish. Fine tanins. Melted and silky. Nice aromatic persistence. **Elegant palate**. **Match with food**: guinea fowl; roasted langoustine. **Comment**: elegant regional appellation, fine.

4 rue Chaude - 21190 Nantoux
Tél. : 03 80 26 07 72 - www.lajolivode.e-monsite.com

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE

CHÂTEAU DE MELIN



Château de Melin

2016

15° C 2018

Robe : rubis, reflets brillants. **Nez** : joli nez expressif, franc, dévoilant des notes de kirsch et de petits fruits rouges. **Bouche** : suave, dotée d'une belle matière. Marquée par des tanins ronds. Bouche riche et généreuse. **Accords mets et vins** : un rôti de chevreuil aux airelles. **Commentaire** : une assiette de charcuterie corse.

Visual aspect: ruby-red hue, brilliant tinges. **Nose**: nice and expressive nose, frank, revealing kirsch and small red fruits notes. **Palate**: smooth, with a nice material. Marked by round tannins. Rich and generous palate. **Match with food**: roasted venison with cranberries. **Comment**: a corsican pork products.

Hameau de Melin - 21190 Auxey-Duresses
Tél. : 03 80 21 21 19 - www.chateaudemelin.com

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE

DOMAINE PARIGOT PÈRE ET FILS



« Clos de la Perrière »

2016

15° C 2023

Robe : rouge, reflet framboise. Larmes fines et lentes. Intensité moyenne. **Nez** : assez discret, fruit noir. **Bouche** : fruits rouges et noirs, vive, fraîche. **Accords mets et vins** : carpaccio de boeuf. **Commentaire** : un vin agréable.

Visual aspect: red hue, strawberry tinge. Fine and slow tears. Medium intensity. **Nose**: quite discreet, black fruit. **Palate**: red and black fruits, vivid, fresh. **Match with food**: beef carpaccio. **Comment**: a pleasant wine.

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE

DOMAINE PARIGOT PÈRE ET FILS



« Clos de la Perrière »

La Croix Blanche

2016

12° C 2022

Robe : or clair, très brillante, grasse. **Nez** : beurré, acacia, tilleul, toasté. Léger. **Bouche** : mangue, acidulée à souhait. Une grande élégance, quelques épices douces. **Accords mets et vins** : ris de veau à la crème, quelques pistaches. **Commentaire** : beau vin. Le Chardonnay exprime toute sa personnalité en mono-cépage.

Visual aspect: clear gold hue, very brilliant, fat. **Nose**: buttery, acacia, lime tree, toasty. Light. **Palate**: mango, acid as you could wish. Great elegance, some sweet spices. **Match with food**: creamy sweetbread with some pistachio. **Comment**: beautiful wine. The Chardonnay expresses all its monocru personality.

8 route de Pommard - 21190 Meloisey
Tél. : 03 80 26 01 70

CHASSAGNE-MONTRACHET

DOMAINE JEAN-NOËL GAGNARD

Les Chenevottes 1^{er} Cru

2015

11° C  2018

Robe : jaune doré aux reflets verts. **Nez** : intense et corsé. Construit sur des notes de fruits blancs et de fleurs. **Bouche** : ample et arrondie, sur une note de pain grillé. Finale sur une belle évolution. **Accords mets et vins** : moelleux au chocolat. **Commentaire** : un vin prometteur.

Visual aspect: golden yellow hue with green tinges. **Nose**: intense and full-bodied. With white-fleshed fruits and flowers. **Palate**: ample, round, with toasted bread note. **Match with food**: chocolate fondant. **Comment**: a promising wine.

9 place des Noyers - 21190 Chassagne-Montrachet
Tél. : 03 80 21 31 68 - www.domaine-gagnard.com

CHASSAGNE-MONTRACHET

DOMAINE VINCENT ET SOPHIE MOREY

Les Embrazées 1^{er} Cru

2016

11° C  2018

Robe : bel éclat, jaune or, reflets verts. **Nez** : élégant, discret, arômes de fleurs blanches (chèvrefeuille). Belle harmonie organoleptique. **Bouche** : vin haut en couleurs, ample et puissant. Tanins un peu austères, dominés par des arômes de fraises des bois et de groseilles. **Accords mets et vins** : poisson noble (turbot ; Saint-Pierre).

Visual aspect: beautiful radiance, gold yellow hue, green tinges. **Nose**: elegant, discreet, white flowers aromas (lime tree). Beautiful organoleptic harmony. **Palate**: a flamboyant wine, ample and powerful. Quite austere tannins, dominated by wild strawberries and red currants aromas. **Match with food**: noble fish (turbot; John-Dory).

3 rue du Hameau de Morgeot - 21190 Chassagne-Montrachet
Tél. : 06 76 25 58 35 - www.morey-vins.com

CHASSAGNE-MONTRACHET

DOMAINE VINCENT ET SOPHIE MOREY

Les Baudines 1^{er} Cru

2016

12° C  2024

Robe : jaune d'or pâle, brillante. **Nez** : expressif, fleurs blanches (aubépine, acacia), miel, verveine, noisette. **Bouche** : belle attaque, vin ample et puissant, avec des notes de miel, de poire mûre. Bel accord de gras et de moelleux. **Accords mets et vins** : gratin de fruits de mer ; poisson sauvage grillé.

Visual aspect: pale gold yellow hue, brilliant. **Nose**: expressive, white flowers (hawthorne, acacia), verbana, honey, hazelnut. **Palate**: beautiful first taste, ample and powerful wine, with notes of honey, ripe pear. Perfect match between fatness and softness. **Match with food**: seafood gratin; grilled wild fish.

3 rue du Hameau de Morgeot - 21190 Chassagne-Montrachet
Tél. : 06 76 25 58 35 - www.morey-vins.com

CHASSAGNE-MONTRACHET

DOMAINE PAUL PILLOT

Clos Saint-Jean 1^{er} Cru

2015

11° C  2018

Robe : jaune or soutenu, brillante. **Nez** : expressif, fidèle à son terroir, notes de fleurs blanches (chèvrefeuille), verveine. **Bouche** : fraîche, vive. Sur des notes minérales et beurrées. Finale longue et superbe. **Accords mets et vins** : une sole meunière. **Commentaire** : l'ensemble est remarquable.

Visual aspect: gold yellow hue, brilliant. **Nose**: expressive, faithful to its terroir, white flowers notes (limetree), verbana. **Palate**: fresh, vivid. Mineral and buttery notes. Long and superb finish. **Match with food**: sole meunière. **Comment**: remarkable ensemble.

3 Clos Saint-Jean - 21190 Chassagne-Montrachet
Tél. : 03 80 21 31 91

CHASSAGNE-MONTRACHET

VEUVE AMBAL - CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN



Les Chenevottes 1^{er} Cru
2015

11° C 2020

Robe : or, dense, lumineuse et brillante. **Nez** : imposant, dévoilant des arômes de noisettes, de brioche, de beurre et de crème. **Bouche** : généreuse, solidement bâtie. Soutenue par des notes d'agrumes, apportant une belle fraîcheur à la finale longue et minérale. **Accords mets et vins** : Saint-Pierre grillé aux tomates. **Commentaire** : un premier cru impressionnant par son toucher gras et onctueux.

Visual aspect: gold hue, dense, radiant and brilliant. **Nose**: impressive, revealing aromas of hazelnuts, brioche, butter and cream. **Palate**: generous, with a solid structure. Backed by citrusy notes, which bring a beautiful freshness to a long and mineral finish. **Match with food**: grilled John dory with tomatoes. **Comment**: this First Growth is impressive for the fat and unctuous sensation it gives on the palate.

5 rue des Lavières - 21190 Saint-Aubin
Tél. : 03 80 20 68 71 - www.chateau-st-aubin.com

CHEVALIER-MONTRACHET

DOMAINE JEAN CHARTRON



Clos des Chevaliers
Grand Cru Monopole
2016

11° C 2018

Robe : intense, brillante. Larmes longues et grasses. **Nez** : intense, notes de fruits blancs, pointe de brioche. **Bouche** : tendre, grasse. Une belle acidité soutenue par les fruits blancs et une pointe minérale. **Accords mets et vins** : carpaccio de Saint-Jacques. **Commentaire** : un vin bien construit.

Visual aspect: intense, brilliant. Long and fat tears. **Nose**: intense, white-fleshed fruits notes, brioche hint. **Palate**: soft, fat. Beautiful acidity supported by white-fleshed fruits and mineral hint. **Match with food**: scallops carpaccio. **Comment**: well-made wine.

8 bis Grande Rue - 21190 Puligny-Montrachet
Tél. : 03 80 21 99 19 - www.bourgogne-chartron.com

CHOREY-LÈS-BEAUNE

DOMAINE MACHARD DE GRAMONT



« Tue-Boeuf »
2016

15° C 2030

Robe : pourpre intense. **Nez** : complexe et intense. Offre des arômes de petits fruits noirs mûrs. **Bouche** : veloutée, soyeuse. Belle texture, sur des notes minérales (silex). Tanins délicats. **Accords mets et vins** : une belle pièce de bœuf. **Commentaire** : un vin bien fait.

Visual aspect: intense purple hue. **Nose**: complex and intense. Offers small and ripe black fruits aromas. **Palate**: velvety, silky. Nice structure, with mineral notes (flint). Delicate tannins. **Match with food**: nice piece of beef. **Comment**: a well-made wine.

Le Clos - Rue Pique - 21700 Premaux Prissey
Tél. : 03 80 61 15 25

CHOREY-LÈS-BEAUNE

DOMAINE TOLLOT BEAUT ET FILS



Pièce du Chapitre
Monopole
2015

15° C 2028

Robe : profonde, brillante. **Nez** : bouquet de fruit, dominé par la griotte. **Bouche** : friande, ample. Tanins bien présents et soyeux. Notes de pain d'épices et de fraise confiturée. **Accords mets et vins** : gibier ; viande rouge grillée.

Visual aspect: deep, brilliant. **Nose**: fruit bouquet, dominated by Morello cherry. **Palate**: moreish, ample. Present and silky tannins. Notes of gingerbread and jammy strawberry. **Match with food**: game ; grilled red meat.

Rue Alexandre Tollot - 21200 Choresy-les-Beaune
Tél. : 03 80 22 18 54

CORTON

DOMAINE PARENT


Grand Cru
 2015

11° C 2028

Robe : or pâle, limpide, brillante. **Nez** : aromatique, épicé, poivré, iodé. **Bouche** : attaque sur les agrumes et le coing. Calcaire, délicate et chaude. Finale longue, sur le beurré et le boisé. **Accords mets et vins** : carpaccio de Saint-Jacques. **Commentaire** : un vin racé et puissant, avec beaucoup de style.

Visual aspect: pale gold hue, limpid, brilliant. **Nose**: aromatic, spicy, peppery, iodic. **Palate**: citrusy and quince first taste. Limestone, delicate and warm. Long finish with butter and woodiness. **Match with food**: scallops carpaccio. **Comment**: a classy and powerful wine, with a lot of style.

3 rue de la Métairie - 21630 Pommard
 Tél. : 03 80 22 15 08 - www.domaine-parent.com

CORTON LES RENARDES

DOMAINE D'ARDHUY


Au Clos des Langres
Grand Cru
 2011

15° C 2023

Robe : intense, soutenue et profonde. **Nez** : fruits noirs bien mûrs, fumé, avec une note de réglisse et de brûlé. **Bouche** : étoffée, ample. Structure veloutée, tanins fondus. Jolie finale, longue et savoureuse. **Accords mets et vins** : bœuf Stroganoff.

Visual aspect: intense, steady and deep. **Nose**: ripe black fruits, smoked, liquorice and burning note. **Palate**: fleshed, ample. Velvety structure, melted tannins. Nice finish, long and savoury. **Match with food**: Stroganoff beef.

Clos des Langres - 21700 Corgoloin
 Tél. : 03 80 62 98 73 - www.ardhuy.com

CORTON LES RENARDES

DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ


Grand Cru
 2015

16° C 2028

Robe : rouge soutenu, intense et brillante. **Nez** : riche et complexe, sur les petits fruits rouges et noirs accompagnés de réglisse. Un boisé fin. **Bouche** : élégante à la chair ample et suave, sur des tanins précis. Longue finale, tout en finesse et délicatesse. **Accords mets et vins** : du jambon à la truffe. **Commentaire** : un grand avenir !

Visual aspect: steady red hue, intense and brilliant. **Nose**: rich and complex, with small red and black fruits and liquorice. Fine woodiness. **Palate**: elegant with ample and suave flesh, precise tannins. Long finish, finesse and delicacy. **Match with food**: ham with truffle. **Comment**: a great future!

7 rempart Saint-Jean - 21200 Beaune - Tél. : 06 24 66 38 86
www.domaineterregelesses-francoiseandre.com

CORTON LES RENARDES

DOMAINE MARIUS DELARCHE


Grand Cru
 2014

15° C 2030

Robe : rouge sombre, magenta, limpide. **Nez** : bouquet fruité (groseille, kirsch). Fin et boisé. **Bouche** : puissante, charpentée. Note florale (violette) et animale, réglisse. Arômes miellés et beurrés. **Accords mets et vins** : foie gras mi-cuit.

Visual aspect: dark red hue, magenta, limpid. **Nose**: fruity bouquet (red currant, kirsch). Fine and woody. **Palate**: powerful, well-structured. Floral note (violet), animal, liquorice. Honeyed and buttery aromas. **Match with food**: semi-cooked foie gras.

3 rue Jacques Copeau - 21420 Pernand-Vergelesses
 Tél. : 03 80 21 57 70 - www.domainedelarche.fr

CORTON-CHARLEMAGNE

DOMAINE MARIUS DELARCHE



Grand Cru
2015

10° C 2038

Robe : or pâle avec des reflets verts ambrés. **Nez** : bouquet aromatique, élégant, épice, minéral et fruité (ananas, pomme cuite). **Bouche** : pure, chair grasse, fine acidité. Complexe, équilibrée. Notes d'agrumes, de tilleul et de beurre. **Accords mets et vins** : Saint-Pierre en sauce. **Commentaire** : un vin racé qui doit vieillir pour que s'exprime toute sa complexité.

Visual aspect: pale gold hue with amber green tinges. **Nose**: aromatic bouquet, elegant, spicy, mineral and fruity (pineapple, cooked apple). **Palate**: pure, fat flesh, fine acidity. Complex, balanced. Citrus notes, lime tree and butter. **Match with food**: John-Dory with sauce. **Comment**: a classy wine which has to old to express all its complexity.

3 rue Jacques Copeau 21420 Pernand-Vergelesses
Tél. : 03 80 21 57 70 - www.domainedelarche.fr

CORTON-CHARLEMAGNE

VINCENT GIRARDIN



Quintessence
de Corton-Charlemagne
2015

11° C 2025

Robe : belle robe pâle, limpide et brillante. **Nez** : mûr, racé, ample, concentré, miellé. **Bouche** : marquée par une touche minérale, ample. Finale briochée, élancée et longue. **Accords mets et vins** : un filet de sole Nantua. **Commentaire** : un beau Corton-Charlemagne, très minéral.

Visual aspect: beautiful pale hue, limpid and brilliant. **Nose**: mature, classy, ample, concentrated, honeyed. **Palate**: with a mineral touch, ample. Note of brioche on a slender and long finish. **Match with food**: fillet of sole with Nantua sauce. **Comment**: a beautiful Corton-Charlemagne, very mineral.

"Les Champs Lins" - BP 48 - 21190 Meursault
Tél. : 03 80 20 81 00 - www.vincentgirardin.com

LADOIX

DOMAINE GASTON & PIERRE RAVAUT



La Corvée 1^{er} Cru
2015

14° C 2022

Robe : rouge rubis. **Nez** : fruité, notes de petits fruits rouges (cerise). Nez discret et délicat. **Bouche** : attaque franche et généreuse, avec des tanins fins. Arômes de cerise évoluant sur des notes de réglisse. **Accords mets et vins** : volaille de Bresse aux baies rouges. **Commentaire** : un vin souple et charmeur.

Visual aspect: ruby-red hue. **Nose**: fruity, red fruits notes (cherry). Discreet and delicate nose. **Palate**: frank and generous first taste, with fine tannins. Cherry aromas evolving to liquorice notes. **Match with food**: Bresse poultry with red berries. **Comment**: a supple and charming wine.

LADOIX

DOMAINE GASTON & PIERRE RAVAUT



Le Bois Roussot 1^{er} Cru
2015

15° C 2023

Robe : rubis, reflets violacés. Limpide et brillante. **Nez** : ouvert, dévoilant des arômes de griottes. Élégant. **Bouche** : pleine et racée, soutenue par un relief fin. Une mâche présente et dotée de tanins persistants. **Accords mets et vins** : filet mignon de porc en sauce. **Commentaire** : une belle expression du terroir !

Visual aspect: ruby-red hue, purple tinges. Limpid and brilliant. **Nose**: open, revealing Morello cherry aromas. Elegant. **Palate**: full and classy, supported by fine depth. A present chew, with persistent tannins. **Match with food**: pork filet mignon with sauce. **Comment**: a nice expression of the terroir!

Hameau de Buisson - Cedex 19 - 21550 Ladoix-Serrigny
Tél. : 03 80 26 41 94 - www.domaine-ravaud.fr

MARANGES

CHÂTEAU DE MELIN

Clos des Rois 1^{er} Cru

2016

17° C  2022

Robe : sombre aux reflets violets, limpide. **Nez** : frais, sur des arômes de petits fruits noirs (cassis, myrtille). Rehaussé de notes de cuir. **Bouche** : généreuse, ample et grasse. Dotée de tanins précis et fins. Sur le boisé, le cuir. Finale bien équilibrée. **Accords mets et vins** : entrecôte Charolaise sauce roquefort. **Commentaire** : une belle expression du terroir.

Visual aspect: dark, purple tinges, limpid. **Nose**: fresh, with small black fruits aromas (blackcurrant, blueberry). Enhanced with leather notes. **Palate**: generous, ample and fat. With precise and fine tannins. Woodiness, leather. Well-balanced finish. **Match with food**: Charolais entrecôte with Roquefort's cheese sauce. **Comment**: beautiful terroir expression.

Hameau de Melin - 21190 Auxey-Duresses
Tél. : 03 80 21 21 19 - www.chateaudemelin.com

MARANGES

DOMAINE JEAN-CLAUDE REGNAUDOT

« La Fussière » 1^{er} Cru

2016

16° C  2023

Robe : pourpre intense, avec de belles larmes. **Nez** : explosion de fruits rouges et noirs. **Bouche** : agréable, tannins présents mais le fruit contraste positivement l'ensemble. Bel équilibre. Finale longue. **Accords mets et vins** : civet de cerf ; selle de chevreuil rôtie. **Commentaire** : un très bon Bourgogne, à boire ou à garder.

Visual aspect: intense purple hue, with beautiful tears. **Nose**: explosion of the red and black fruits. **Palate**: pleasant, present tannins but with the fruit which positively contrast the ensemble. Good balance. Long finish. **Match with food**: stag stew; roasted saddle of venison. **Comment**: a very good Burgundy wine, to drink or to keep.

6 Grande Rue - 71150 Dezize-lès-Maranges
Tél. : 03 85 91 15 95

MARANGES

DOMAINE JEAN-CLAUDE REGNAUDOT

« Clos des Loyères » 1^{er} Cru

2016

17° C  2024

Robe : rubis sombre, reflets bleutés. Limpide et brillante, belles larmes, assez fluides. **Nez** : premier nez évoquant l'aubépine et la framboise. Second nez racé, fin et agréable. **Bouche** : attaque franche, ample, avec des tanins présents et fins. Bel équilibre entre le gras et l'alcool. Belle longueur, finale assez puissante. **Accords mets et vins** : tournedos de chevreuil avec une sauce aux baies rouges. **Commentaire** : superbe !

Visual aspect: dark ruby-red hue, blue tinges. Limpid and brilliant, beautiful tears, quite fluid. **Nose**: hawthorne and raspberry on first nose. Classy second nose, fine and pleasant. **Palate**: frank first taste, ample, with present and fine tannins. Good balance between fatness and alcohol. Nice length, quite powerful finish. **Match with food**: venison tournedos with red berries sauce. **Comment**: superb!

6 Grande Rue - 71150 Dezize-lès-Maranges
Tél. : 03 85 91 15 95

MEURSAULT

DOMAINE VINCENT BOUZEREAU

Le Poruzot 1^{er} Cru

2014

12° C  2018

Robe : or pâle, limpide, disque brillant. **Nez** : somptueux, bouquet aux arômes intenses. Agrumes, minéral, brioche. **Bouche** : puissante, fine et très florale. Voluptueuse, sur les arômes de fruits blancs. **Accords mets et vins** : dorade au four. **Commentaire** : un grand talent !

Visual aspect: pale gold hue, limpid, brilliant disk. **Nose**: sumptuous, bouquet with intense aromas. Citrus, mineral, brioche. **Palate**: powerful, fine and very floral. Voluptuous, white-fleshed fruits aromas. **Match with food**: oven baked sea bream. **Comment**: great talent!

25 rue de Mazeray - 21190 Meursault
Tél. : 03 80 21 61 08

MEURSAULT

DOMAINE VINCENT BOUZEREAU



Les Charmes 1^{er} Cru
2015



Robe : superbe, dorée, brillante. **Nez** : très floral et délicat. Sur des notes de fruits blancs (pêche, poire) et fleurs blanches. **Bouche** : dense, moelleuse, ample. Sur les fruits et la fraîcheur. Finale gouleyante et longue. **Accords mets et vins** : un poisson noble cuisiné en sauce (Saint-Pierre ; turbot). **Commentaire** : toute la puissance aromatique d'un Meursault !

Visual aspect: superb, golden hue, brilliant. **Nose**: very floral and delicate. White-fleshed fruits (peach, pear) and white flowers. **Palate**: dense, soft, ample. Fruitness and freshness. Lively and long finish. **Match with food**: noble fish with sauce (John-Dory; turbot). **Comment**: aromatic power of Meursault's wine!

25 rue de Mazeray - 21190 Meursault
Tél. : 03 80 21 61 08

MEURSAULT

VINCENT GIRARDIN



Les Perrières 1^{er} Cru
2015



Robe : jaune or clair, limpide, aux longs reflets verts. **Nez** : fruité, envoûtant. Sur de subtiles notes d'agrumes, de fleur d'oranger et de fruit à chair blanche. **Bouche** : ronde, grasse. Les mêmes arômes que ceux ressentis au nez. Finale longue et savoureuse. **Accords mets et vins** : filet de sole au beurre citronné. **Commentaire** : un grand Meursault.

Visual aspect: clear gold hue, limpid, with long green tinges. **Nose**: fruity, captivating. Subtle citrusy notes, orange blossom and white-fleshed fruits. **Palate**: round, fat. Reminds the nose aromas. Long and savoury finish. **Match with food**: sole fillet with lemon butter. **Comment**: a grand Meursault.

"Les Champs Lins" - BP 48 - 21190 Meursault
Tél. : 03 80 20 81 00 - www.vincentgirardin.com

MEURSAULT

DOMAINE ALAIN & CHRISTINE PATRIARCHE



Les Tillets
2016



Robe : or brillant, soutenue. Belles larmes. **Nez** : dominé par des arômes d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fleurs blanches. **Bouche** : belle structure, attaque vive, avec des zestes d'agrumes et de noisettes. Parfums de fruits blancs, poivrée. **Accords mets et vins** : Saint-Jacques snackées au piment d'Espelette. **Commentaire** : un beau vin élégant !

Visual aspect: brilliant gold hue, steady. Beautiful tears. **Nose**: dominated by citrusy aromas (lemon, grapefruit), white flowers. **Palate**: beautiful structure, vivid first taste, with citrus peels and hazelnuts. White-fleshed fruits perfumes, peppery. **Match with food**: snacked scallops with Espelette pepper. **Comment**: a beautiful and elegant wine!

12 rue des Forges - 21190 Meursault
Tél. : 03 80 21 24 48 - www.alainpatriarche.com

MEURSAULT

CHÂTEAU DE MEURSAULT



Les Charmes Dessus 1^{er} Cru
2015



Robe : jaune pâle aux reflets verts. **Nez** : discret et racé. Arômes de pomme golden et de beurre frais, rehaussé d'une touche boisée bien maîtrisée. **Bouche** : se développe sur un joli moelleux qui apporte du volume. Finale équilibrée et fraîche. **Accords mets et vins** : loup poêlé aux cœurs de céleri braisé. **Commentaire** : un Meursault typique de son terroir, moelleux et d'une grande richesse aromatique. A découvrir.

Visual aspect: pale yellow with green tinges. **Nose**: discreet and classy. Golden apple aromas and fresh butter, intensified by a touch of well-proportioned wood. **Palate**: developing on pleasant mellowness that brings fullness. The finish is well-balanced and fresh. **Match with food**: pan-fried sea-perch with braised celery hearts. **Comment**: characteristic of its terroir, this Meursault is mellow and tremendously aromatic. A wine to discover.

5 rue du Moulin Foulot - 21190 Meursault
Tél. : 03 80 26 22 75 - www.chateau-meursault.com

MEURSAULT

DOMAINE MICHELOT



« Les Narvaux »

2015

11° C  2026

Robe : belle robe dorée, jambe très présente. **Nez** : un nez agréable et expressif, pointe de miel. **Bouche** : beaucoup de fruits, ananas, figue. Note de boisé. **Accords mets et vins** : avec un foie gras poêlé et des pommes Golden au miel. **Commentaire** : un très grand Meursault !

Visual aspect: beautiful golden hue, very present leg. **Nose**: a pleasant and expressive nose, honey hint. **Palate**: a lot of fruits, pineapple, fig. Woody note. **Match with food**: a pan-fried foie gras and Golden apple with honey. **Comment**: a very great Meursault!

MEURSAULT

DOMAINE MICHELOT

Perrières 1^{er} Cru

2014

11° C  2028

Robe : jaune brillant, dense. **Nez** : aromatique, avec des notes minérales, briochées, d'agrumes. **Bouche** : attaque franche, riche et grasse. Parfums de beurre, miel, citron confit et noisette fraîche. **Accords mets et vins** : carpaccio de coquilles Saint-Jacques ; gambas grillées.

Visual aspect: brilliant and yellow hue, dense. **Nose**: aromatic, with mineral notes, brioche, citrus. **Palate**: frank first taste, rich and fat. Butter flavours, honey, candied lemon and fresh hazelnut. **Match with food**: scallops carpaccio; grilled king prawn.

31 rue de la Velle - 21190 Meursault

Tél. : 03 80 21 23 17 - www.domaine-michelot.com

MEURSAULT

DOMAINE MICHELOT

Genevrières 1^{er} Cru

2015

11° C  2028

Robe : jaune or, brillante. **Nez** : fin et délicat. Sur des arômes d'écorce d'orange et de tilleul. **Bouche** : fraîche, avec une belle expression aromatique (pomme, abricot sec). Soutenue par une belle acidité qui donne un ensemble harmonieux. **Accords mets et vins** : poularde à la crème ; époisses ; roquefort.

Visual aspect: gold hue, brilliant. **Nose**: fine and delicate. With orange peel and lime tree aromas. **Palate**: fresh, a beautiful aromatic expression (apple, dried apricot). Supported by a nice acidity which gives a harmonious ensemble. **Match with food**: creamy fattened chicken; Epoisses cheese; Roquefort cheese.

MEURSAULT

LES CAVES DE L'ORANGERIE

Meursault-Genévrières
1^{er} Cru

2015

11° C  2028

Robe : jaune or brillant, dense. **Nez** : palette aromatique riche. Sur les agrumes (pamplemousse), tilleul, miel, fleurs blanches (aubépine). **Bouche** : attaque fraîche portée par une belle acidité. Des notes minérales tapissent le palais. Gourmande, avec un beau potentiel. **Accords mets et vins** : andouillette à la moutarde. **Commentaire** : beau Meursault, avec un bon potentiel de garde.

Visual aspect: gold yellow hue, brilliant, dense. **Nose**: rich aromatic range. Citrusy (grapefruit), lime tree, honey, white flowers (hawthorn). **Palate**: fresh first taste with a beautiful acidity. Mineral notes which coat the palate. Delicious, with a beautiful potential. **Match with food**: andouillette with mustard. **Comment**: a beautiful Meursault, with a nice ageing potential.

31 rue de la Velle - 21190 Meursault

Tél. : 03 80 21 23 17 - www.domaine-michelot.com

Chateau de Savigny-les-Beaune - BP 15 - 21420 Savigny-les-Beaune

Tél. : 03 80 21 55 03 - www.chateau-savigny.com

MEURSAULT

DOMAINE ALAIN & CHRISTINE PATRIARCHE



Les Grands Charrons
2016 10° C 2018

Robe : or soutenu, brillante. **Nez** : bouquet aromatique varié. Agrumes, boisé, fleurs blanches. **Bouche** : belle fraîcheur, sur une franche acidité. Gourmande, sur les épices, les fleurs blanches et la minéralité. **Accords mets et vins** : plateau de fruits de mer. **Commentaire** : un vin racé, d'une exquise gourmandise !

Visual aspect: steady gold hue, brilliant. **Nose**: varied aromatic bouquet. Citrus, woodiness, white flowers. **Palate**: beautiful freshness, with a frank acidity. Delicious, spices, white flowers and minerality. **Match with food**: seafood platter. **Comment**: a classy wine, with a divine greediness!

12 rue des Forges - 21190 Meursault
Tél. : 03 80 21 24 48 - www.alainpatriarche.com

MONTHÉLIE

DOMAINE MONTHÉLIE-DOUHAIRET-PORCHERET



« Les Duresse » 1^{er} Cru
2016 11° C 2020

Robe : jaune pâle, très brillante. **Nez** : arômes de fleurs blanches, de noisette. Note minérale, un boisé fin. **Bouche** : ample, sur une structure élégante. Matière racée, sur un support minéral. Finale longue et délicate. **Accords mets et vins** : fritures de petits poissons de rivière.

Visual aspect: pale yellow hue, very brilliant. **Nose**: white flowers aromas, hazelnut. Mineral note, fine woodiness. **Palate**: ample, elegant structure. Classy material, mineral support. Long and delicate finish. **Match with food**: fried and small freshwater fish.

1 rue Cadette - 21190 Monthélie
Tél. : 03 80 21 63 13 - www.domainemontheliedouhairet.com

PERNAND-VERGELESSES

DOMAINE PAVELOT



Ile des Vergelesses 1^{er} Cru
2016 15° C 2025

Robe : rubis, limpide. **Nez** : fin, flatteur. Sous bois, champignons, fruits rouges. **Bouche** : tendre, gourmande et puissante avec une finale fraîche et très agréable. **Accords mets et vins** : filet de pigeonneau aux aïrelles. **Commentaire** : un vin distingué et très élégant.

Visual aspect: ruby-red hue, limpid. **Nose**: fine, flattering. Undergrowth, mushrooms, red fruits. **Palate**: soft, delectable and powerful with a fresh and pleasant finish. **Match with food**: fillet of young pigeon with cranberries. **Comment**: a distinguished wine, very elegant.

PERNAND-VERGELESSES

DOMAINE PAVELOT



Sous Frétille 1^{er} Cru
2016 12° C 2023

Robe : jaune or, reflets verts et brillants. **Nez** : suave, sur les fruits exotiques. Rehaussé d'une pointe vanillée et boisée. **Bouche** : attaque franche. Évolution ronde, enveloppante, aérienne et noble. Belle finale persistante. **Accords mets et vins** : mignon de veau poêlé aux champignons et à la crème. **Commentaire** : un très beau Pernand-Vergelesses, d'une extrême finesse. Un vin tendre, à l'expression aromatique remarquable.

Visual aspect: gold yellow hue, green and brilliant tinges. **Nose**: suave, exotic fruits. Enhanced by a hint of vanilla and woodiness. **Palate**: frank first taste. Round evolution, coating the palate, ethereal and noble. Beautiful and persistent finish. **Match with food**: pan-fried veal with mushrooms and cream. **Comment**: a beautiful Pernand-Vergelesses, extremely fine. A soft wine, with a remarkable aromatic range.

6 rue du Paulant - 21420 Pernand-Vergelesses
Tél. : 03 80 26 13 65 - www.domaine-pavelot-pernand.com

POMMARD

DOMAINE MACHARD DE GRAMONT

« Clos Blanc » 1^{er} Cru

2016

16° C  2018

Robe : belle robe rubis intense. **Nez :** fruité (cerise), subtil. Sur le bois et les épices. **Bouche :** vin droit, gourmand, suave. De beaux tanins soyeux. Finale fraîche. **Accords mets et vins :** côte de bœuf aux giroles.

Visual aspect: beautiful and intense ruby-red hue. **Nose:** fruity (cherry), subtle. Woodiness and spices. **Palate:** straight wine, delectable, smooth. Beautiful silky tannins. Fresh finish. **Match with food:** prime rib of beef with chanterelles.

Le Clos - Rue Pique - 21700 Preaux Prissey
Tél. : 03 80 61 15 25

POMMARD

DOMAINE PARENT

Les Epenots 1^{er} Cru

2015

16° C  2033

Robe : rubis, limpide. Brillante, d'une belle intensité. **Nez :** finement boisé, avec des notes de violettes, d'épices, de cuir fin. **Bouche :** généreuse, complexe. Belle structure, sur des effluves de violette. Finale riche, sur les fruits rouges et noirs. Longue et savoureuse. **Accords mets et vins :** tournedos de biche aux cèpes. **Commentaire :** un vin raffiné et élégant.

Visual aspect: ruby-red hue, limpid. Brilliant, beautiful intensity. **Nose:** finely woody, with notes of violets, spices, fine leather. **Palate:** generous, complex. Beautiful structure, with violets scents. Rich finish, with red and black fruits. Long and savoury. **Match with food:** doe tournedos with ceps. **Comment:** a refined and elegant wine.

3 rue de la Métairie - 21630 Pommard
Tél. : 03 80 22 15 08 - www.domaine-parent.com

POMMARD

DOMAINE MOISSENET-BONNARD

Les Epenots 1^{er} Cru

2016

15° C  2038

Robe : rubis, brillante. **Nez :** fin, direct, subtile. Fruité, notes de fruits rouges. **Bouche :** ample, gourmande, élégante. Une très belle mâche. **Accords mets et vins :** gibier à poil ; viande grillée. **Commentaire :** un vin très prometteur.

Visual aspect: ruby-red hue, brilliant. **Nose:** fine, frank, subtle. Fruitiness, red fruits notes. **Palate:** ample, delicious, elegant. A very nice chew. **Match with food:** game; grilled meat. **Comment:** a promising wine.

4 rue des Jardins - 21630 Pommard
Tél. : 03 80 24 62 34 - www.moissenet-bonnard.com

POMMARD

DOMAINE PERRIN MARIE-CHRISTINE ET VINCENT



Chanlains

2016

16° C  2030

Robe : pourpre, sombre et limpide. **Nez :** fruits rouges (framboise), cassis, épices. **Bouche :** attaque franche. On retrouve le fruit, les épices. Grande puissance et une très belle longueur. **Accords mets et vins :** carré d'agneau. **Commentaire :** un grand Bourgogne complexe et agréable.

Visual aspect: purple, dark and limpid. **Nose:** red fruits (raspberry), blackcurrant, spices. **Palate:** frank first taste. We have fruit and spices. Great power and a very nice length. **Match with food:** a rack of lamb. **Comment:** a great Burgundy wine, complex and pleasant.

8 rue Saint-Etienne - 21190 Volnay
Tél. : 06 62 30 56 16 - www.domaine-perrin.fr

POMMARD

DOMAINE NICOLAS ROSSIGNOL



Les Noizons
2014

15° C 2025

Robe : dense, brillante. **Nez** : aérien, arômes de petits fruits rouges et noirs. Effluves épicées. **Bouche** : élégante, fruitée (myrtille, cassis). Le boisé vient dominer subtilement les épices (pain d'épices). Finale charnue, sur une matière suave. **Accords mets et vins** : côte de veau aux girolles. **Commentaire** : un vin bien maîtrisé, élégant et juste.

Visual aspect: dense, brillant. **Nose**: ethereal, small red and black fruits. Spicy scents. **Palate**: elegant, fruitiness (blueberry, black-currant). Woodiness subtly dominate the spices (gingerbread). Fleshed finish, with a soft material. **Match with food**: veal chop with chanterelles. **Comment**: a well-mastered wine, elegant and true.

22 rue Jean-François Champollion - 21200 Beaune
Tél. : 03 80 24 35 62 - www.nicolas-rossignol.com

PULIGNY-MONTRACHET

DOMAINE J.M. BOILLOT



Champ-Canet 1^{er} Cru
2016

9° C 2026

Robe : jaune paille, limpide. **Nez** : expressif, vif. Dévoilant des notes de fleurs blanches, agrumes, miel. **Bouche** : attaque franche, souple et ronde. Offre une belle fraîcheur minérale, sur des notes de fruits blancs. **Accords mets et vins** : volaille ; poisson ; coquilles Saint-Jacques.

Visual aspect: straw-yellow hue, limpid. **Nose**: expressive, vivid. Revealing white flowers notes, citrus, honey. **Palate**: frank first taste, supple and round. Offers a beautiful mineral freshness, with white-fleshed fruits. **Match with food**: poultry; fish; scallops.

2 route de Beaune - 21630 Pommard
Tél. : 03 80 22 71 29 - www.jeanmarc-boillot.com

SAINT-ROMAIN

DOMAINE ALAIN GRAS



Alain Gras
2016

11° C 2018

Robe : jaune pâle, reflets verts. **Nez** : fin et subtil, offrant la fraîcheur des fleurs blanches, minéral. **Bouche** : puissante, moelleuse. Fraîche, sur les fruits blancs et les épices. Finale fruitée, d'une belle longueur. **Accords mets et vins** : fricassée de cuisses de grenouilles. **Commentaire** : un beau vin, ample et charmeur.

Visual aspect: pale yellow hue, green tinges. **Nose**: fine and subtle, offering the white flowers freshness, mineral. **Palate**: powerful, full. Fresh, white-fleshed fruits and spices. Fruity finish, good length. **Match with food**: frog's legs fricassée. **Comment**: a beautiful wine, ample and charmer.

Sous la Velle - Village haut - 21190 Saint-Romain
Tél. : 03 80 21 27 83 - www.domaine-alain-gras.com

SAINT-ROMAIN

DOMAINE ALAIN GRAS



Alain Gras
2016

15° C 2028

Robe : très belle couleur. **Nez** : cassis, thym frais. **Bouche** : un bois très présent, très agréable, de beaux fruits. **Accords mets et vins** : joue de bœuf et girolles ; bœuf bourguignon. **Commentaire** : un vin très plaisant, à garder.

Visual aspect: very nice hue. **Nose**: blueberry, fresh thyme. **Palate**: very present wood, very pleasant palate. Beautiful fruits. **Match with food**: beef cheek with chanterelles; burgundy beef stew. **Comment**: an enjoyable wine, to keep.

Sous la Velle - Village haut - 21190 Saint-Romain
Tél. : 03 80 21 27 83 - www.domaine-alain-gras.com

SAINT-ROMAIN

DOMAINE BAROLET PERNOT



Barolet-Pernot Père & Fils

2016

10° C  2023

Robe : jaune doré, brillante, avec de belles larmes. **Nez** : frais et fin. Sur des notes de fleurs blanches, d'épices et d'agrumes. **Bouche** : gourmande, fraîche, beurrée. Sur des notes toastées et boisées. Finale longue et dense, sur des notes de fleurs blanches. **Accords mets et vins** : langoustines rôties à la citronnelle et au basilic. **Commentaire** : un beau flacon sans fausse note.

Visual aspect: golden yellow hue, brilliant, with beautiful tears. **Nose**: fresh and fine. With white flowers notes, spices and citrus. **Palate**: delicious, fresh, buttery. Toasty and woody notes. Long and dense finish, with white flowers notes. **Match with food**: roasted king prawn with lemongrass and basil. **Comment**: a nice bottle without false note.

SANTENAY

DOMAINE JEAN-NOËL GAGNARD

Clos de Tavannes 1^{er} Cru

2016

15° C  2028

Robe : rubis, disque brillant. **Nez** : subtil et flatteur. D'une belle intensité. **Bouche** : bel équilibre, avec des tanins légèrement croquants qui donnent un beau volume. Finale longue et harmonieuse. **Accords mets et vins** : un carré de veau aux aïrelles. **Commentaire** : un vin fin et élégant.

Visual aspect: ruby-red hue, brilliant disk. **Nose**: subtle and flattering. Beautiful intensity. **Palate**: good balance, with slightly crispy tannins which give a nice volum. Long and harmonious finish. **Match with food**: a rack of veal with cranberries. **Comment**: a fine and elegant wine.

9 place des Noyers - 21190 Chassagne-Montrachet
Tél. : 03 80 21 31 68 - www.domaine-gagnard.com

SAINT-ROMAIN

DOMAINE BAROLET PERNOT



Poillage

2015

15° C  2018

Robe : rubis profond avec quelques reflets brillants. **Nez** : plaisant, avec de beaux fruits mûrs noirs (myrtille, cassis). **Bouche** : très agréable, sur des notes fruitées. Matière dense et savoureuse. Finale plaisante, longue, généreuse. **Accords mets et vins** : côte de bœuf aux cépes. **Commentaire** : joli vin gourmand.

Visual aspect: deep ruby-red hue with some brilliant tinges. **Nose**: pleasant, beautiful ripe black fruits (blueberry, blackcurrant). **Palate**: very pleasant, fruity notes. Dense and savoury material. Pleasant finish, long, generous. **Match with food**: prime rib of beef with ceps. **Comment**: nice and delectable wine.

SANTENAY

MAISON ANDRÉ GOICHOT

La Maladière 1^{er} Cru

2015

16° C  2024

Robe : grenat soutenu. **Nez** : frais, puissant. Bonne concentration aromatique. **Bouche** : attaque franche, fraîche. Bouche bien structurée, avec une belle matière. Finale puissante. **Accords mets et vins** : médaillon de veau à la crème de moka. **Commentaire** : une belle découverte.

Visual aspect: steady garnet hue. **Nose**: fresh, powerful. Good aromatic concentration. **Palate**: frank first taste, fresh. Well-structured palate, with a beautiful material. Powerful finish. **Match with food**: veal medallion with mocha cream. **Comment**: a nice discovery.

Rue de Poillage - 21190 Saint-Romain
Tél. : 06 98 99 24 20 - www.domainebaroletpernot.com

Avenue Charles-de-Gaulle - 21200 Beaune
Tél. : 03 80 25 91 30 - www.goichotsa.com

SANTENAY

DOMAINE CLAUDE NOUVEAU



Grand Clos Rousseau
1^{er} Cru

2016 12° C 2023

Robe : belle robe pâle, claire. **Nez** : fruité, floral. Ouvert et intense. **Bouche** : pleine de grâce et d'élégance. Bien équilibrée, sur une belle palette aromatique. Belle longueur en finale. **Accords mets et vins** : Saint-Jacques snackées. **Commentaire** : une harmonie rare.

Visual aspect: beautiful pale hue, clear. **Nose**: fruity, floral. Open and intense. **Palate**: full of grace and elegance. Well-balanced, with a nice aromatic range. Good length on finish. **Match with food**: snacked scallops. **Comment**: a rare harmony.

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ



Les Vergelesses 1^{er} Cru
2015

12° C 2026

Robe : jaune pâle, brillante, reflets verts. **Nez** : palette aromatique complexe, mêlant des notes de fruits (pomme), d'épices et arôme de miel. **Bouche** : très bel équilibre, légèrement beurrée. Attaque franche. Minéralité délicate et agréable. **Accords mets et vins** : poisson de rivière sauvage.

Visual aspect: pale yellow hue, brilliant, green tinges. **Nose**: complex aromatic range, mingling fruits notes (apple), spices and honey aroma. **Palate**: very nice balance, slightly buttery. Frank first taste. Delicate and pleasant minerality. **Match with food**: wild river fish.

7 rempart Saint-Jean - 21200 Beaune - Tél. : 06 24 66 38 86
www.domaineterregelesses-francoiseandre.com

SANTENAY

DOMAINE CLAUDE NOUVEAU



Le Chainey

2016 11° C 2025

Robe : brillante, jaune pâle aux reflets verts. **Nez** : expressif, un côté brioché, miel. Une belle fraîcheur au nez rappelant le silex. **Bouche** : discrète, sur une belle fraîcheur et une jolie acidité. Le côté pierre à fusil domine. **Accords mets et vins** : turbot en croûte de pommes de terre. **Commentaire** : une belle cuvée avec du potentiel. Un joli millésime, à attendre.

Visual aspect: brilliant, pale yellow with green tinges. **Nose**: expressive, a brioche side, honey. A beautiful freshness reminding the flint. **Palate**: discreet, with a beautiful freshness and a nice acidity. The flint side dominates. **Match with food**: turbot in a potatoes crust. **Comment**: a beautiful cuvée with potential. Nice vintage, to await.

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

DOMAINE JEAN GUITON



Les Hauts Jarrons 1^{er} Cru

2015 15° C 2025

Robe : couleur rubis, brillante, avec de belles larmes. **Nez** : chaud, épicé, boisé, finement vanillé. **Bouche** : attaque franche, sur des saveurs de myrtilles et de cassis bien mûrs. Sur des effluves légèrement boisées. Finale longue. **Accords mets et vins** : agneau aux petits oignons. **Commentaire** : un vin déjà agréable mais qui aura besoin de quelques années pour être à son apogée.

Visual aspect: ruby-red hue, brilliant, with beautiful tears. **Nose**: warm, spicy, woody, finely vanilla. **Palate**: frank first taste, ripe blueberries and blackcurrants flavours. Scents slightly woody. Long finish. **Match with food**: lamb with small onions. **Comment**: a still pleasant wine but will need some years to be at its peak.

Lieu-dit Marcheseuil - 21340 Change
Tél. : 03 85 91 13 34 - www.claudenouveau.com

4 route de Pommard - 21200 Bligny-lès-Beaune
Tél. : 03 80 26 82 88

VOLNAY

DOMAINE BITOUZET-PRIEUR

Clos des Chênes 1^{er} Cru

2015

16° C  2023

Robe : rubis, rouge intense. **Nez** : fruits rouges, cerises, myrtilles. **Bouche** : un bel équilibre, élégant, fin. Fruitée, la longueur est moyenne mais la finale est délicate. **Accords mets et vins** : sauté de veau aux olives. **Commentaire** : un plaisir à conserver quelques années pour en profiter entièrement.

Visual aspect: intense ruby-red hue. **Nose**: red fruits, cherries, blueberries. **Palate**: a good balance, elegant, fine. Fruitiness ; medium length but delicate finish. **Match with food**: sauteed of veal with olives. **Comment**: a pleasure to keep some years to have the most of it.

VOLNAY

DOMAINE J.M. BOILLOT

Le Ronceret 1^{er} Cru

2015

15° C  2026

Robe : rubis, reflets violines. **Nez** : bouquet très aromatique, très ouvert. Légère note de grillé et de cuir. Arômes de fruits rouges. **Bouche** : attaque friande, ample. Une belle fraîcheur révélant des notes de fruits confiturés, avec des tanins soyeux. **Accords mets et vins** : gigot d'agneau au thym et romarin.

Visual aspect: ruby-red hue, purple tinges. **Nose**: very aromatic bouquet, open nose. Light grilled note, leather. Red fruits aromas. **Palate**: moreish first taste, ample. Beautiful freshness revealing notes of jammy fruits, silky tannins. **Match with food**: leg of lamb with thyme and rosemary.

2 route de Beaune - 21630 Pommard
Tél. : 03 80 22 71 29 - www.jeanmarc-boillot.com

VOLNAY

DOMAINE BITOUZET-PRIEUR

Les Aussy 1^{er} Cru

2015

15° C  2028

Robe : grenat très clair. **Nez** : puissant et expressif, cuir, bourgeon de cassis. **Bouche** : attaque souple. Première bouche sur du réglisse, zan, airelles. Les tanins sont fins. Finale persistante, avec de beaux amers. **Accords mets et vins** : magret grillé aux poivres ou aux fruits rouges. **Commentaire** : un joli Volnay avec une belle fraîcheur et une certaine gourmandise.

Visual aspect: clear garnet-red hue. **Nose**: powerful and expressive, leather, blackcurrant bud. **Palate**: supple first taste. Liqueurice at first, zan and cranberries. Fine tannins. Persistent finish, with nice bitterness. **Match with food**: peppery duck filet or with red fruits. **Comment**: beautiful Volnay with a nice freshness and a certain greediness.

VOLNAY

DOMAINE RÉYANE & PASCAL BOULEY

Champans 1^{er} Cru

2016

16° C  2023

Robe : brillante, teinte rubis. **Nez** : complexité aromatique intéressante, sur des notes de fleurs (pivoine, rose, violette) puis de fruits (cerise, prune). **Bouche** : ample, tendre. Dotée d'un bon équilibre, d'une chair savoureuse et de tanins précis. Finale fine, d'une belle longueur. **Accords mets et vins** : magret de canard. **Commentaire** : un vin avec une belle évolution.

Visual aspect: brilliant, ruby-red hue. **Nose**: interesting aromatic complexity, flowers notes (peony, rose, violet), then fruitiness (cherry, plum). **Palate**: ample, soft. With a good balance, a savoury flesh, precise tannins. Fine finish, good length. **Match with food**: duck fillet. **Comment**: a wine with a nice evolution.

19 rue de la Combe - 21190 Volnay
Tél. : 03 80 21 62 13

5 place de l'Église - 21190 Volnay
Tél. : 03 80 21 61 69 - www.pascalbouley.com

VOLNAY

DOMAINE RÉYANE & PASCAL BOULEY



Clos des Chênes 1^{er} Cru
2016 16° C 2023

Robe : légère, évoluée, rubis clair. **Nez** : expressif, fruité, un peu végétal. **Bouche** : légère, plaisante. Beaucoup de fraîcheur. Rappelle les arômes du nez. **Accords mets et vins** : tourte de canard aux cèpes. **Commentaire** : un vin élégant et savoureux.

Visual aspect: light, evolved, clear ruby-red hue. **Nose**: expressive, fruitiness, quite vegetable. **Palate**: light, pleasant. A lot of freshness. Reminds the nose aromas. **Match with food**: duck pie with ceps. **Comment**: an elegant and savoury wine.

5 place de l'Église - 21190 Volnay
Tél. : 03 80 21 61 69 - www.pascalbouley.com

VOLNAY

DOMAINE MONTHÉLIE-DOUHAIRET-PORCHERET



« En Champans » 1^{er} Cru
2016 15° C 2024

Robe : profonde, intense, brillante. **Nez** : intense. Un mélange de fruits frais et secs. Note épicée. Ensemble très séduisant. **Bouche** : velouté, un grain très serré enrobé d'une matière soyeuse. Palette aromatique d'une grande noblesse. Longueur impressionnante. **Accords mets et vins** : carré d'agneau braisé.

Visual aspect: deep, intense, brilliant. **Nose**: intense. Fresh fruits, nuts. Spicy note. Very seducing ensemble. **Palate**: velvety with a very tightly-knit grain of tannin enveloped in silky material. Noble aromatic range. Impressive length. **Match with food**: braised rack of lamb.

1 rue Cadette - 21190 Monthélie
Tél. : 03 80 21 63 13 - www.domainemontheliedouhairet.com

VOLNAY

CHÂTEAU DE MEURSAULT



Clos des Chênes 1^{er} Cru
2015 15° C 2023

Robe : soutenue, intense. **Nez** : complexe, notes de fruits, de pivoine et d'épices. Pointe de fumé. **Bouche** : puissante, tanins puissants. Fruitée, une jolie pointe d'épices. Finale longue. **Accords mets et vins** : des aiguillettes de canard. **Commentaire** : un vin équilibré, tout en gourmandise.

Visual aspect: steady, intense. **Nose**: complex, fruits notes, peony and spices. Smoked hint. **Palate**: powerful, powerful tannins. Fruitiness, nice spicy hint. Long finish. **Match with food**: duck aiguillettes. **Comment**: balanced and delectable wine.

5 rue du Moulin Foulot - 21190 Meursault
Tél. : 03 80 26 22 75 - www.chateau-meursault.com

VOLNAY

LES CAVES DE L'ORANGERIE



Caillerets 1^{er} Cru
2015 15° C 2026

Robe : rouge rubis, limpide. **Nez** : flatteur et discret. Note de cuir et de grillé. Arômes de petits fruits noirs. **Bouche** : suave et grasse, sur les fruits mûrs. Tanins soyeux et fondus. Belle finale. **Accords mets et vins** : gibier à plumes. **Commentaire** : un vin plaisant et élégant.

Visual aspect: ruby-red hue, limpid. **Nose**: flattering and discreet. Leather and grilled note. Small black fruits aromas. **Palate**: smooth and fat, ripe fruits. Silky and melted tannins. Beautiful finish. **Match with food**: bird game. **Comment**: a pleasant and elegant wine.

Chateau de Savigny-les-Beaune - BP 15 - 21420 Savigny-les-Beaune
Tél. : 03 80 21 55 03 - www.chateau-savigny.com

VOLNAY

DOMAINE PERRIN MARIE-CHRISTINE ET VINCENT


**Gigotte
Monopole 1^{er} Cru**

2016

16° C 2028

Robe : rubis intense. **Nez** : épices, fruits rouges, fruits frais. **Bouche** : attaque puissante, du caractère. Bel équilibre entre les fruits et les tanins. Quelques notes florales en finale. **Accords mets et vins** : caille aux raisins. **Commentaire** : bel ensemble, mêlant puissance et élégance.

Visual aspect: intense ruby-red hue. **Nose**: spices, red fruits, fresh fruits. **Palate**: powerful first taste, character. Good balance between fruits and tannins. Some floral notes at the end. **Match with food**: quail with grapes. **Comment**: beautiful ensemble, mingling power and elegance.

8 rue Saint-Etienne - 21190 Volnay
Tél. : 06 62 30 56 16 - www.domaine-perrin.fr

VOLNAY

DOMAINE NICOLAS ROSSIGNOL


Santenots 1^{er} Cru

2015

14° C 2025

Robe : rouge intense, brillante. Reflets violets. **Nez** : parfumé. Arômes de fruits rouges et d'épices. **Bouche** : très belle attaque. Un vin tendre et gourmand, sur de beaux tanins. **Accords mets et vins** : magret de canard grillé et son jus, pommes darphin. **Commentaire** : un beau vin équilibré.

Visual aspect: intense red hue, brilliant. Purple tinges. **Nose**: perfumed. Red fruits and spices aromas. **Palate**: beautiful first taste. Soft and delicious wine, with nice tannins. **Match with food**: grilled duck fillet with its juice, pommes darphin. **Comment**: a nice and balanced wine.

22 rue Jean-François Champollion - 21200 Beaune
Tél. : 03 80 24 35 62 - www.nicolas-rossignol.com

CÔTE DE NUITS

le pinot noir en son royaume

La Côte de Nuits est le temple incontesté des grands vins rouges de Bourgogne : Vosne-Romanée, Gevrey-Chambertin, Clos de Vougeot, etc. Ces noms sonnent voluptueusement aux oreilles de n'importe quel amateur de vins sur la planète.

Le cépage pinot noir est ici dans son fief : une étroite bande de vignes se déroulant du nord au sud sur une vingtaine de kilomètres. Le coteau, exposé au soleil levant, ne mesure pas plus de quelques centaines de mètres et descend de Dijon à Beaune. Pour l'automobiliste défilent quelques-uns des noms les plus fameux : Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis, Nuits-Saint-Georges, etc. Les comptes sont simples : tous les grands crus rouges de Bourgogne se situent en Côte de Nuits, à une seule exception près (Corton, en Côte de Beaune).

Puissance, densité mais aussi élégance et fraîcheur... Les terroirs sont ici capables de très grandes prouesses quand l'homme sait se donner les moyens de les mettre en valeur.

En son cœur trône le célèbre Clos de Vougeot et son fameux grand cru. Un rappel utile aux origines monastiques de beaucoup de Climats de la Côte : sur ces terres, l'abbaye de Cîteaux, située quelques kilomètres plus à l'est, s'est constitué un véritable « pré carré » à partir de 1112. La puissante congrégation en est même devenue l'unique propriétaire pour le rester jusqu'à la Révolution française.

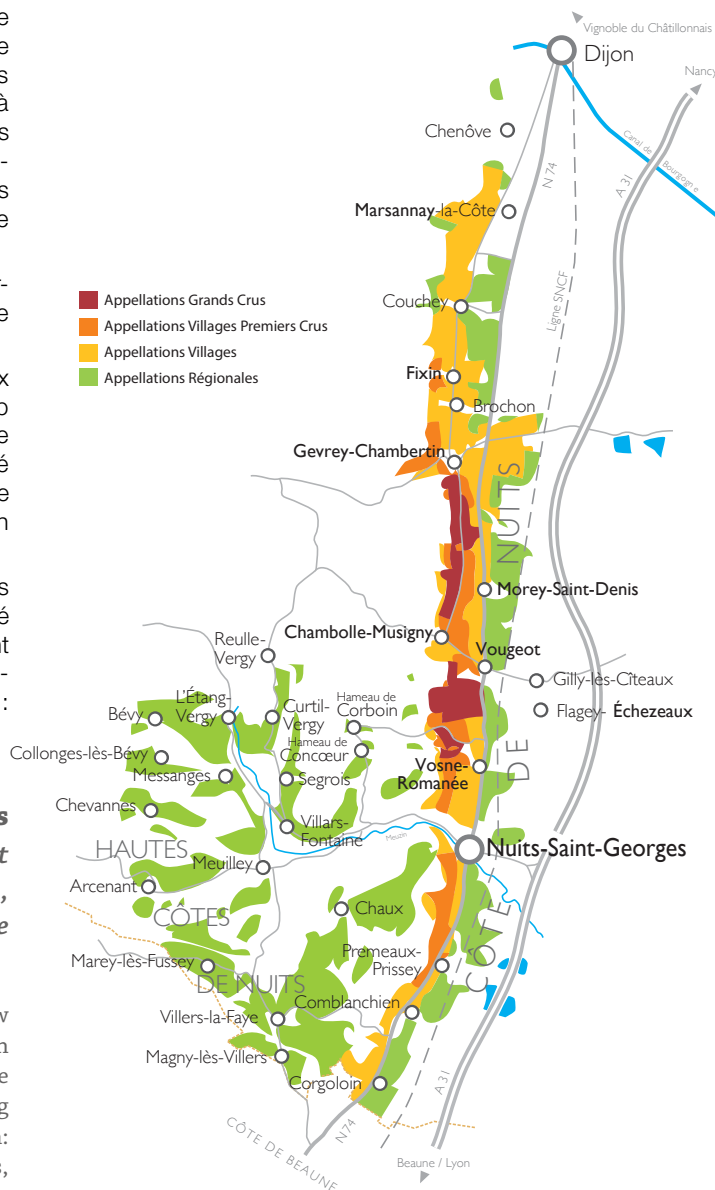
Autre site célèbre incontournable : Gevrey-Chambertin et ses 9 grands crus. Heureux monsieur Bertin dont le champ est passé à la postérité ! Il n'imaginait pas que ses terres conserveraient encore son nom, des siècles plus tard, sous l'appellation Chambertin. Enfin, comment ne pas citer Vosne-Romanée et sa pépite : la Romanée-Conti. Sans doute le plus célèbre vin au monde !

Côte de Nuits: the land where the 'Pinot Noir' is king || *Côte de Nuits is the undisputed temple to great Burgundy red wine: Vosne-Romanée, Gevrey-Chambertin, Clos de Vougeot, etc. These names voluptuously reverberate in the ears of wine-lovers the world over.*

Here is where the 'Pinot Noir' variety is most at home: a narrow strip of vineyards running for about twenty kilometres, North to South. These hill-side slopes, exposed to the rising sun, are but a few hundred metres wide from Dijon to Beaune. Driving along, the names of the region's most famous wines can be seen: Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis, Nuits-Saint-Georges, etc. It is very easy to work it out for yourself: all of the Burgundy 'Grand Cru' reds can be found on the Côte de Nuits... except for one (Corton, on the Côte de Beaune).

Strong flavour and density combine with elegance and youthfulness... these here lands are capable of great things provided the grower learns how to bring the best out of them.

At its heart sits the famous Clos de Vougeot and its famous 'Grand Cru'. A useful reminder of the monastic origins of most of the 'Climats' to be found on this hillside: it was on this very land, around 1112, that the Cîteaux Abbey, a few kilometres to the East, created its own "Pré Carré". That powerful congregation rapidly became the sole and unique owner and stayed so right up to the revolution.



Another famous and unmissable site: Gevrey-Chambertin and its 9 'Grands Crus'. How fortunate Mr Bertin, his fields have now become a part of history. He would never have imagined that his estates would continue to bear his name up to now, centuries later, with the 'appellation' name of Chambertin ('champs' - field + Bertin). And how could we fail to mention Vosne-Romanée and its prize possession: Romanée-Conti. Probably the most famous wine in the world!

Laurent Gotti

EN SAVOIR → WWW.VINS-BOURGOGNE.FR

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS

DOMAINE BONNARDOT



« Clos des Oiseaux »

2016

10° C  2018

Robe : jaune, claire, reflets verts. **Nez** : très aromatique, floral, minéral. **Bouche** : bel équilibre, de la minéralité, des agrumes. Une pointe d'acidité. Accords gourmands : flan aux asperges. **Commentaire** : de très grande qualité.

Visual aspect: yellow hue, clear, green tinges. **Nose**: very aromatic, floral, mineral. **Palate**: good balance, minerality, citrus. Hint of acidity. **Match with food**: asparagus flan. **Comment**: very great quality wine.

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS

DOMAINE ANNE GROS



Domaine Anne Gros

2016

14° C  2023

Robe : rouge grenat, disque brillant. **Nez** : subtile et élégant. Un fruit discret, sur la framboise et le cassis. Un côté fumé en rétro-olfaction. **Bouche** : pleine, sur une belle évolution du fruit. Tout en élégance. **Accords mets et vins** : rognons de veau aux baies roses. **Commentaire** : un millésime complet et très intéressant.

Visual aspect: garnet-red hue, brilliant disk. **Nose**: subtle and elegant. A discreet fruit, with raspberry and blueberry. A smoky side in the retro-olfaction. **Palate**: full, with a nice evolution of the fruit. Full of elegance. **Match with food**: veal kidney with pink berries. **Comment**: a full and very interesting vintage.

11 rue des Communes - 21700 Vosne-Romanée
Tél. : 03 80 61 07 95 - www.anne-gros.com

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS

DOMAINE BONNARDOT



« L'Âge Mûre »

2015

16° C  2028

Robe : rubis clair. Disque net et brillant, belle limpidité. **Nez** : crème de cerise, légère pointe de fumé. **Bouche** : légère, un peu astringente. Finale légèrement épicée. **Accords mets et vins** : côte de veau aux champignons des bois, purée de céleri. **Commentaire** : un vin fidèle à son appellation, qui reste assez léger en bouche et au nez.

Visual aspect: clear ruby-red hue. Clean and brilliant disk, nice limpidity. **Nose**: cherry liquor, light smoky hint. **Palate**: light, quite astringent. Slightly spicy finish. **Match with food**: veal chop with wild mushrooms, celery purée. **Comment**: a wine faithful to its appellation and remains quite light on the palate and the nose.

1 rue de l'ancienne Cure - 21700 Villers la Faye
Tél. : 03 80 62 91 27 - www.bonnardot.fr

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS

DOMAINE MICHEL GROS



Fontaine Saint-Martin Monopole

2015

14° C  2020

Robe : rubis clair. **Nez** : petits fruits rouges dominants (cerise, framboise). Épices exotiques avec des notes mentholée. Légèrement toasté. **Bouche** : souple et gouleyante, avec des tanins soyeux et une pointe d'amertume. Une bonne fraîcheur. **Accords mets et vins** : charcuterie lyonnaise ; andouillette grillée. **Commentaire** : vin de plaisir qui peut se boire dès maintenant.

Visual aspect: clear ruby-red hue. **Nose**: the small red fruits dominate (cherry, raspberry). Exotic spices with mentholated notes. Slightly toasty. **Palate**: supple and moreish, with silky tannins and a bitter hint. Good freshness. **Match with food**: Lyon pork products; grilled andouillette. **Comment**: a pleasurable wine which can be drink now.

7 rue des Communes - 21700 Vosne-Romanée
Tél. : 03 80 61 04 69 - www.domaine-michel-gros.com

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS

DOMAINE DE MONTMAIN -
CHÂTEAU DE VILLARS FONTAINE



Au Château Les Genévrières
1997

17° C 2023

Robe : grenat, reflets tuilés. Très grasse, jambe nombreuses. **Nez** : sous bois, torrification, noix de cajou, café, crème de griotte. **Bouche** : ample. Prune, café, quelques notes truffées. Notes tertiaires animales sans trop de virilité. **Accords mets et vins** : lièvre à la royale avec quelques lamelles de truffes. **Commentaire** : le bois apporte un support à ce vin magnifique !

Visual aspect: garnet-red hue, tile-red tinges. Very fat, numerous legs. **Nose**: undergrowth, roasting, cashew nuts, coffee, Morelle cherry liquor. **Palate**: ample. Plum, coffee, some truffled notes. Tertiary animal notes without too much manliness. **Match with food**: hare à la royale with some thin slice truffles. **Comment**: woods brings a support to this magnificent wine!

10 rue des Beveys - 21700 Villars Fontaine
Tél. : 03 80 62 31 94 - www.chateaudevillarsfontaine.com

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS

HENRI ET GILLES REMORIQUET



Domaine Remoriquet
2014

16° C 2020

Robe : rouge rubis, limpide et brillante. **Nez** : complexe et fin. Notes de fruits rouges et noirs. **Bouche** : gourmande, ample et gouleyante. Notes animales et fruitées. Finale équilibrée. **Accords mets et vins** : côte de bœuf aux giroles. **Commentaire** : un grand vin de plaisir.

Visual aspect: ruby-red hue, limpid and brilliant. **Nose**: complex and fine. Red and black fruits. **Palate**: delicious, ample and lively. Animal and fruity notes. Balanced finish. **Match with food**: prime rib of beef with chanterelles. **Comment**: a great pleasurable wine.

25 rue de Charmois - 21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. : 03 80 61 24 84

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS

DOMAINE REMORIQUET



Henri et Gilles Remoriquet
2015

12° C 2023

Robe : belle couleur jaune clair aux reflets dorés. Larmes épaisses et denses. **Nez** : un vin qui se dévoile par son nez expressif et sincère. De jolis arômes fruités et un léger boisé. **Bouche** : une bouche pleine et dense. Rappelle par sa rétro-olfaction les arômes du nez. Une belle longueur, finale minérale. **Accords mets et vins** : poulet à la crème et aux champignons. **Commentaire** : vin tout en harmonie.

Visual aspect: beautiful clear yellow hue with golden tinges. Thick and dense tears. **Nose**: a wine which revealing an expressive and frank nose. Beautiful fruity aromas with a light woodiness. **Palate**: full and dense. Reminds with its retro-olfaction the nose aromas. A good length, mineral finish. **Match with food**: creamy chicken with mushrooms. **Comment**: harmonious wine.

25 rue de Charmois - 21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. : 03 80 61 24 84

CHAMBOLLE-MUSIGNY

DOMAINE OLIVIER JOUAN



Les Bussières
Vieilles vignes
2015

15° C 2018

Robe : rouge ambré, brillante. **Nez** : délicat et expressif, sur des fruits rouges (fraise, framboise). Légèrement épicé. **Bouche** : du volume, du gras, de l'onctuosité. Sur les arômes du nez mêlés au parfum de violette. Finale longue. **Accords mets et vins** : rognons de veau, sauce aux baies rouges. **Commentaire** : plaisir immédiat.

Visual aspect: amber-red hue, brilliant. **Nose**: delicate and expressive, red fruits (strawberry, raspberry). Slightly spicy. **Palate**: voluminous, fatness, unctuousity. Nose aromas mingled to violet perfume. Long finish. **Match with food**: sweetbread, red berries sauce. **Comment**: immediate pleasure.

9 rue de l'Eglise - 21700 Arcenant
Tél. : 03 80 62 39 20

CHARMES-CHAMBERTIN

DOMAINE DOMINIQUE GALLOIS



Grand Cru

2014

17° C  2018

Robe : violacée, dense, jolie brillance. **Nez** : élégant, expressif, révélant des notes racées de petits fruits noirs mûrs. **Bouche** : ample, noblesse, tendre, moelleuse. Bon équilibre, un parfait côté soyeux. **Accords mets et vins** : pigeonneau ; filet de bœuf aux cèpes. **Commentaire** : un grand vin qui honore son terroir.

Visual aspect: purple hue, dense, a beautiful brilliance. **Nose**: elegant, expressive, revealing classy notes of small and ripe black fruits. **Palate**: ample, with nobility, soft, smooth. Good balance, a perfect silky side. **Match with food**: squab; beef fillet with ceps. **Comment**: a great wine that honours its terroir.

9 rue Maréchal de Lattre de Tassigny - 21220 Gevrey-Chambertin
Tél. : 03 80 34 11 99 - www.domaine-gallois.com

CHARMES-CHAMBERTIN

DOMAINE PERROT-MINOT



Grand Cru

2014

15° C  2018

Robe : très soutenue, brillante. **Nez** : parfumé, petits fruits rouges, un boisé noble. Exhalant des effluves minérales. **Bouche** : attaque ample, volumineuse mais tout en élégance. Finale autour d'une palette aromatique longue et savoureuse. **Accords mets et vins** : faisan rôti. **Commentaire** : une belle matière, travaillée et pleine de charme.

Visual aspect: steady hue, brilliant. **Nose**: perfumed, small red fruits, noble woodiness. Exhaling mineral scents. **Palate**: ample first taste, voluminous but full of elegance. Finish with a long and savoury aromatic range. **Match with food**: roasted pheasant. **Comment**: beautiful material, well-worked and full of charm.

54 route des Grands Crus - 21220 Morey-Saint-Denis
Tél. : 03 80 34 32 51 - www.perrot-minot.com

CHARMES-CHAMBERTIN

DOMAINE OLIVIER JOUAN



Grand Cru

2015

16° C  2033

Robe : rubis soutenu, avec de l'éclat. **Nez** : très élégant, sur des notes de sous bois, fruits rouges mûrs (fraise), minéral. **Bouche** : attaque ronde, fraîche. Milieu de bouche sur les épices et la truffe. Jolie finesse rustique. **Accords mets et vins** : perdreau aux trompettes de la mort. **Commentaire** : superbe potentiel de garde.

Visual aspect: steady red hue, gleaming. **Nose**: very elegant, undergrowth notes, ripe red fruits (strawberry), mineral. **Palate**: round first taste, fresh. Spicy mid-palate, truffle. Nice rustic finesse. **Match with food**: young partridge with black trumpet mushrooms. **Comment**: beautiful ageing potential.

9 rue de l'Eglise - 21700 Arcenant
Tél. : 03 80 62 39 20

CHARMES-CHAMBERTIN

DOMAINE HENRI RICHARD



Grand Cru

2014

16° C  2026

Robe : rouge rubis intense. Limpide et brillante. **Nez** : intense et complexe. Épicé, boisé et fumé. **Bouche** : attaque franche et délicate, sur de subtiles notes fruitées et équilibrées. **Accords mets et vins** : filet de canette aux pruneaux. **Commentaire** : fin et complexe.

Visual aspect: intense ruby-red hue. Limpid and brilliant. **Nose**: intense and complex. Spicy, woody and smoky. **Palate**: frank and delicious first taste, with subtle fruity and balanced notes. **Match with food**: duckling fillet with prunes. **Comment**: fine and complex.

75 route de Beaune - 21220 Gevrey-Chambertin
Tél. : 09 62 08 00 17 - www.domainehenrichard.com

CLOS DE LA ROCHE

DOMAINE ARMAND ROUSSEAU



Domaine Armand Rousseau
2013 16° C 2033

Robe : grenat, reflets violets. **Nez** : marqué par des arômes de petits fruits noirs associés à des notes d'épices. **Bouche** : vin gourmand, ample. Tanins soyeux, bouche très parfumée avec des arômes de cassis et de réglisse. **Accords mets et vins** : fromages affinés ; gibier à poil.

Visual aspect: garnet-red hue, purple tinges. **Nose**: marked with small black fruits aromas and spices notes. **Palate**: delicious wine, ample. Silky tannins, perfumed palate, with blackcurrant and liquorice aromas. **Match with food**: mature cheese; game.

1 rue de l'Aumônerie - 21220 Gevrey-Chambertin
Tél. : 03 80 34 30 55 - www.domaine-rousseau.com

CLOS VOUGEOT

CHÂTEAU DE MARSANNAY



Grand Cru
2015 15° C 2028

Robe : rouge, franche et tonique. De belle intensité. **Nez** : complexe, riche et mûr. Les fruits rouges se mêlent aux épices. Une pointe d'évolution. **Bouche** : beaucoup de gras et de finesse. Une bonne maturité, des tanins gourmands. Belle puissance, bonne matière. **Accords mets et vins** : gigot d'agneau de 7 heures ; pigeon rôti.

Visual aspect: red hue, frank and tonic. Beautiful intensity. **Nose**: complex, rich and mature. Red fruits mingle with spices. Hint of evolution. **Palate**: a lot of fatness and finesse. Good maturity, delicious tannins. Nice power, good material. **Match with food**: leg of lamb cooked 7 hours; roasted pigeon.

2 rue des Vignes - 21160 Marsannay-la-Côte
Tél. : 03 80 51 71 11 - www.chateau-marsannay.com

CLOS DES LAMBRAYS

SOCIÉTÉ DU DOMAINE DES LAMBRAYS



Clos des Lambrays Grand Cru
2015 16° C 2018

Robe : rouge grenat. **Nez** : fin, élégant. Sur les fruits sauvages noirs et mûrs (mûres, cassis, myrtilles). **Bouche** : rare complexité aromatique (framboise, truffe). Bel équilibre en bouche, avec des tanins fondus. **Accords mets et vins** : un gibier à poil rôti. **Commentaire** : un vin corsé, charpenté, mais remarquablement élégant.

Visual aspect: garnet-red hue. **Nose**: fine, elegant. Wild black and ripe fruits (blackberries, blackcurrants, blueberries). **Palate**: rare aromatic complexity (raspberry, truffle). Good balance, with melted tannins. **Match with food**: roasted game. **Comment**: full-bodied wine, well-structured, but remarkably elegant.

31 rue Basse - 21220 Morey-Saint-Denis
Tél. : 03 80 51 84 33 - www.lambrays.com

CÔTE DE NUITS-VILLAGES

DOMAINE D'ARDHUY



Clos des Langres Monopole
2014 16° C 2018

Robe : rouge rubis, brillante. **Nez** : puissant et mûr, avec une touche de menthol. **Bouche** : fraîche et gourmande. On croque dans le fruit. Une pointe chaleureuse et une note de sucrosité en finale. **Accords mets et vins** : carré de veau à l'ancienne.

Visual aspect: ruby-red hue, brilliant. **Nose**: powerful and ripe, hint of menthol. **Palate**: fresh and moreish. It gives the sensation of biting into fruit. There is a hint of warmth and a touch of sweetness on the finish. **Match with food**: traditionally cooked rack of veal.

Clos des Langres - 21700 Corgoloin
Tél. : 03 80 62 98 73 - www.ardhuy.com

FIXIN

DOMAINE GUY ET YVAN DUFOULEUR


Vieilles Vignes
« Clos du Chapitre »
Monopole 1^{er} Cru
2015  16° C  2020

Robe : belle robe brillante, grenat intense. **Nez** : fruits rouges mûrs, sous bois. Discret. **Bouche** : belle acidité, fruits rouges (groseille). Tendue, suave. **Accords mets et vins** : carré d'agneau rôti, polenta et olives vertes et poêlée de légumes oubliés. **Commentaire** : topissime !

Visual aspect: beautiful and brilliant, intense garnet-red hue. **Nose**: ripe red fruits, undergrowth. Discreet. **Palate**: beautiful acidity, red fruits (red currant). Tense, smooth. **Match with food**: roasted rack of lamb, polenta and green olives, fry pan full of forgotten vegetables. **Comment**: excellent!

15 rue Thurot - 21700 - Nuits-Saint-Georges
 Tél. : 03 80 61 09 35 - www.domaineguyetyvandufouleur.fr

GEVREY-CHAMBERTIN

PHILIPPE LECLERC


La Combe aux Moines
1^{er} Cru
2015  16° C  2030

Robe : dense, cerise noire, reflets violets. **Nez** : fin, épanoui. Offre des arômes de petits fruits noirs mûrs. **Bouche** : grasse et pleine, texture veloutée. Tanins fins et gras. Finale équilibrée, d'une longueur magistrale. **Accords mets et vins** : entrecôte aux cépes. **Commentaire** : un joli vin bien construit, une matière imposante. Un vrai coup de cœur.

Visual aspect: dense, black cherry hue, purple tinges. **Nose**: fine, bloomed. Offers small and ripe black fruits aromas. **Palate**: fat and full, velvety texture. Fine and fat tannins. Balanced finish, magnificent length. **Match with food**: rib steak with ceps. **Comment**: a beautiful wine, well-made, with an imposing material. One of our favourite.

GEVREY-CHAMBERTIN

PHILIPPE LECLERC


La Combe aux Moines
1^{er} Cru
2014  16° C  2028

Robe : rouge rubis, disque brillant. Belle limpidité. **Nez** : un beau nez sur la framboise, puis sur une compoté de fruits rouges et une dominance de mûre. **Bouche** : belle rondeur, avec des arômes de mûre bien fondue et très agréable. Bonne acidité, avec une belle fraîcheur. **Accords mets et vins** : colvert aux framboises. **Commentaire** : peut être bu jeune car un vin velouté et frais mais aussi bon dans une dizaine d'années.

Visual aspect: ruby-red hue, brilliant disk. Beautiful limpidity. **Nose**: a good nose with raspberry, then red fruits compote and blackberry dominance. **Palate**: beautiful roundness, with melted and very pleasant blackberry aromas. Nice acidity, beautiful freshness. **Match with food**: mallard with raspberries. **Comment**: can be drink young because it's a velvety and fresh wine but can also be kept 10 years.

Rue des Halles - 21220 Gevrey-Chambertin
 Tél. : 03 80 34 30 72 - www.philippe-leclerc.com

GEVREY-CHAMBERTIN

DOMAINE DOMINIQUE GALLOIS


Domaine Dominique Gallois
2015
 15° C  2026

Robe : rubis, bigarreau, éclatant. **Nez** : fruité, floral. Notes épicées et poivrées. **Bouche** : toujours sur les fruits. Bouche pleine, belle amplitude, avec du volume. Tout en finesse. **Accords mets et vins** : tomates farcies ; gibier ; dessert chocolaté.

Visual aspect: ruby and cherry hue, sparkling. **Nose**: fruity, floral. Spicy and peppery notes. **Palate**: continuing with fruit flavours. Full palate, nice breadth, with volum. Very fine. **Match with food**: stuffed tomatoes; game; chocolate dessert.

9 rue Maréchal de Lattre de Tassigny - 21220 Gevrey-Chambertin
 Tél. : 03 80 34 11 99 - www.domaine-gallois.com

GEVREY-CHAMBERTIN

DOMAINE THIERRY MORTET



Domaine Thierry Mortet

2016 15° C 2028

Robe : cerise noire aux reflets violets. **Nez** : épanoui et franc, exhalant des notes de griotte. **Bouche** : équilibrée, grasse. Dotée de tanins mûrs et fins. Soutenue par une texture veloutée. Finale un peu courte. **Accords mets et vins** : un civet de lièvre. **Commentaire** : un joli vin structuré et équilibré.

Visual aspect: black cherry hue with purple tinges. **Nose**: open and frank, exhaling Morello cherry notes. **Palate**: balanced, fat. Ripe and fine tanins. Supported by a velvety texture. Quite short finish. **Match with food**: hare stew. **Comment**: a structured and balanced nice wine.

16 place des Marronniers - 21220 Gevrey-Chambertin
Tél. : 03 80 51 85 07 - www.domainethierrmortet.fr

GEVREY-CHAMBERTIN

DOMAINE ARMAND ROUSSEAU



Domaine Armand Rousseau

2013 16° C 2028

Robe : cerise noire, plaisante, brillante. **Nez** : plaisant, petits fruits rouges, noyau de fruits. **Bouche** : une totale harmonie. Friande, gourmande, soyeuse. **Accords mets et vins** : pigeon farcie au foie gras.

Visual aspect: black cherry hue, pleasant, brilliant. **Nose**: pleasant, small red fruits, fruits stone. **Palate**: a perfect harmony. Moreish, delicious, silky. **Match with food**: pigeon stuffed with foie gras.

1 rue de l'Aumônerie - 21220 Gevrey-Chambertin
Tél. : 03 80 34 30 55 - www.domaine-rousseau.com

GEVREY-CHAMBERTIN

DOMAINE HENRI RICHARD



Aux Corvées

2012 17° C 2023

Robe : rubis intense. **Nez** : subtile note de fruits rouges, d'une belle intensité. Bourgeon de cassis. **Bouche** : pleine et gourmande, d'une belle matière. Jolie fruité. **Accords mets et vins** : noisette de chevreuil. **Commentaire** : joli vin.

Visual aspect: intense ruby-red hue. **Nose**: subtle note of red fruits, beautiful intensity. Blackcurrant bud. **Palate**: full and delectable, beautiful material. Nice fruitiness. **Match with food**: knob of venison. **Comment**: beautiful wine.

75 route de Beaune - 21220 Gevrey-Chambertin
Tél. : 09 62 08 00 17 - www.domainehenrichard.com

MARSANNAY

CHÂTEAU DE MARSANNAY



Clos de Jeu

2015 15° C 2023

Robe : rubis intense aux reflets noirs. Limpide et brillante. **Nez** : fin et élégant, fruits rouges bien mûrs. **Bouche** : grasse et équilibrée, élégante. Une belle structure, suave. Finale longue et fruitée. **Accords mets et vins** : gibier à plumes.

Visual aspect: intense ruby-red hue with black tinges. Limpid and brilliant. **Nose**: fine and elegant, ripe red fruits. **Palate**: fat and balanced, elegant. Beautiful structure, soft. Long and fruity finish. **Match with food**: bird game.

2 rue des Vignes - 21160 Marsannay-la-Côte
Tél. : 03 80 51 71 11 - www.chateau-marsannay.com

MOREY-SAINT-DENIS

DOMAINE HUBERT LIGNIER



Trilogie

2015

16° C 2033

Robe : carmin intense aux reflets violets. Bel éclat. **Nez** : notes de fruits noirs et rouges (cerise, griotte). Arômes de truffes. **Bouche** : élégance et finesse. Matière généreuse aux tanins puissants. **Accords mets et vins** : gibier mijoté.

Visual aspect: intense carmine hue with purple tinges. Nice radiance. **Nose**: black and red fruits (cherry, Morello cherry). Truffles aromas. **Palate**: elegance and finesse. Generous material with powerful tannins. **Match with food**: game stew.

MOREY-SAINT-DENIS

DOMAINE CHANTAL REMY

Clos des Rosiers
Monopole

2014

16° C 2033

Robe : rubis dense aux reflets violacés. **Nez** : fin, élégant, épanoui, expressif. Sur des notes poivrées et épicées. **Bouche** : pleine, élégante. D'une belle intensité. Dotée d'une structure veloutée et de tanins fondus. Finale longue et harmonieuse. **Accords mets et vins** : carré de porc fermier aux abricots. **Commentaire** : un vin d'une grande pureté.

Visual aspect: dense ruby-red hue with purple tinges. **Nose**: fine, elegant, open, expressive. Peppery and spicy notes. **Palate**: full, elegant. Beautiful intensity. With a velvety structure and melted tannins. Long and harmonious finish. **Match with food**: farm rack of pork with apricots. **Comment**: a pure wine.

1 place du Monument - 21220 Morey-Saint-Denis
Tél. : 03 80 34 32 59 - www.domaine-chantal-remy.com

MOREY-SAINT-DENIS

DOMAINE HUBERT LIGNIER

Vieilles Vignes 1^{er} Cru

2012

16° C 2025

Robe : rubis grenat intense, profonde et dense. **Nez** : épanoui, révélant des arômes de mûre, myrtille. Notes florales (violette). **Bouche** : veloutée, gourmande. Tanins fondus et gras. **Accords mets et vins** : viande grillée.

Visual aspect: intense garnet-red hue, deep and dense. **Nose**: open, revealing blackberry and blueberry aromas. Floral notes (violet). **Palate**: velvety, delectable. Melted and fat tannins. **Match with food**: grilled meat.

MOREY-SAINT-DENIS

DOMAINE TAUPENOT-MERME

La Riotte 1^{er} Cru

2014

15° C 2030

Robe : brillante, limpide, griotte. Reflets violets. **Nez** : fin et épanoui, dévoilant des arômes de fruits rouges et noirs. Notes de réglisse. **Bouche** : gourmande, soyeuse. Rappelle les arômes du nez. Tanins gras, marqués mais fondus. Finale majestueuse. **Accords mets et vins** : viande rouge grillée.

Visual aspect: brilliant, limpid, Morello cherry. Purple tinges. **Nose**: fine and open, revealing red and black fruits aromas. Licorice notes. **Palate**: delicious, silky. Reminds the nose aromas. Fat tannins, marked but melted. Majestic finish. **Match with food**: grilled red meat.

45 Grande Rue - 21220 Morey-Saint-Denis
Tél. : 03 80 51 87 40 - www.hubert-lignier.com

33 route des Grands Crus - 21220 Morey-Saint-Denis
Tél. : 03 80 34 35 24

NUITS-SAINT-GEORGES

DOMAINE A. CHOPIN ET FILS



Aux Murgers 1^{er} Cru

2016 16° C 2024

Robe : plaisante, brillante et limpide. **Nez** : exprime la jeunesse, fruité et floral. Notes de fumé. **Bouche** : riche, matière élégante, sur une structure minérale. Ensemble bien défini. Finale élégante et fraîche. **Accords mets et vins** : un poulet rôti.

Visual aspect: pleasant, brilliant and limpid. **Nose**: expresses the youth, fruitiness, floral. Smoky notes. **Palate**: rich, elegant material, mineral structure. Defined ensemble. Elegant and fresh finish. **Match with food**: roasted chicken.

NUITS-SAINT-GEORGES

DOMAINE JEAN-JACQUES CONFURON



Les Fleurières

2015 15° C 2025

Robe : rouge rubis intense. **Nez** : dégage des arômes de fruits ensoleillés (griotte, fraise) et de fines notes boisées. **Bouche** : belle matière généreuse, tanins bien fondus. Le boisé est discret et se marie agréablement avec le fruité (mûre). **Accords mets et vins** : côtes d'agneau grillées. **Commentaire** : vin d'une grande élégance.

Visual aspect: intense ruby-red hue. **Nose**: exhales sunny fruits aromas (Morello cherry, strawberry) and fine woody notes. **Palate**: beautiful and generous material, melted tannins. Discreet woodiness which perfectly match with fruitiness (blackberry). **Match with food**: grilled rack of lamb. **Comment**: wine with a great elegance.

Les Vignottes - D974, Côte-d'Or - 21700 Premeaux-Prissey
Tél. : 03 80 62 31 08

NUITS-SAINT-GEORGES

DOMAINE A. CHOPIN ET FILS



Les Damodes 1^{er} Cru

2016 17° C 2026

Robe : rubis sombre, brillante. Disque bleuté. **Nez** : épices, réglisse, mûre sauvage. Dévoile une bonne maturité du fruit. **Bouche** : attaque ample, puis soutenue par une assise tannique et une évolution dense. Bonne longueur persistante. **Accords mets et vins** : suprême de pigeon poêlé aux cèpes. **Commentaire** : un remarquable et authentique Nuits-Saint-Georges.

Visual aspect: dark ruby-red hue, brilliant. Bluish disk. **Nose**: spices, liquorice, wild blackberry. Reveals a good maturity of the fruit. **Palate**: ample first taste, then supported by a good structure of tannins and a dense evolution. Good and persistent length. **Match with food**: pigeon supreme fried with ceps. **Comment**: a remarkable and genuine Nuits-Saint-Georges.

D 974 - 21700 Comblanchien
Tél. : 03 80 62 92 60

NUITS-SAINT-GEORGES

DOMAINE GUY ET YVAN DUFOULEUR



« Clos des Perrières »
1^{er} Cru

2015 16° C 2018

Robe : rubis intense, superbe, brillante. **Nez** : palette aromatique complexe. Fruits rouges, fumé, grillé. Nez fin et flatteur. **Bouche** : attaque charnue, pleine, fruitée, tannique. Belle finale. **Accords mets et vins** : viande tendre en sauce.

Visual aspect: intense ruby-red hue, superb, brilliant. **Nose**: complex aromatic range. Red fruits, smoked, grilled. Fine and flattering nose. **Palate**: fleshed first taste, full, fruity, tannic. Beautiful finish. **Match with food**: tender meat with sauce.

15 rue Thurot - 21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. : 03 80 61 09 35 - www.domaineguyetyvandufouleur.fr

NUITS-SAINT-GEORGES

DOMAINE MOISSENET-BONNARD



Jean-Louis Moissenet-Bonnard

2015 15° C 2018

Robe : rubis intense, superbe, soutenue. **Nez** : fin, flatteur. Sur des arômes de fruits noirs et rouges, de grillé. **Bouche** : attaque puissante, tanins marqués mais fondus. Suave et fruitée. **Accords mets et vins** : gibier à plumes ; bœuf bourguignon. **Commentaire** : un beau vin qui vous enchantera.

Visual aspect: intense ruby-red hue, superb, steady. **Nose**: fine, flattering. Black and red fruits, grilled. **Palate**: powerful first taste, marked but melted tannins. Smooth and fruity. **Match with food**: bird game; burgundy beef stew. **Comment**: a beautiful wine which will enchant you.

4 rue des Jardins - 21630 Pommard
Tél. : 03 80 24 62 34 - www.moissenet-bonnard.com

NUITS-SAINT-GEORGES

DOMAINE TAUPENOT-MERME



Les Pruliers

2014 17° C 2028

Robe : rubis intense, brillante. **Nez** : délicat, flatteur, avec des notes fumées et d'épices. **Bouche** : racée, tanins fins et soyeux. Fruitée, pleine, grasse. Belle longueur en finale. **Accords mets et vins** : un pigeon rôti.

Visual aspect: intense ruby-red hue, brilliant. **Nose**: delicate, flattering, with smoky and spicy notes. **Palate**: racy, fine and silky tannins. Fruitiness, full, fatness. Good length on finish. **Match with food**: a roasted pigeon.

33 route des Grands Crus - 21220 Morey-Saint-Denis
Tél. : 03 80 34 35 24

NUITS-SAINT-GEORGES

DOMAINE REMORQUET



Les Allots

2015 17° C 2028

Robe : rubis aux légers reflets pourpres. Larmes régulières. **Nez** : subtil et charmeur, sur des notes de petits fruits rouges et noirs. **Bouche** : onctueuse et racée. Notes fruitées et légèrement épicées. Finale longue et délicieuse. **Accords mets et vins** : filet de biche aux aïelles. **Commentaire** : un incontournable de l'appellation.

Visual aspect: ruby-red hue with light purple tinges. Regular tears. **Nose**: subtle and charming, with notes of small red and black fruits. **Palate**: unctuous and racy. Fruity notes, slightly spicy. Long and delicious finish. **Match with food**: doe fillet with cranberries. **Comment**: a key figure of the appellation.

25 rue de Charmois - 21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. : 03 80 61 24 84

RICHEBOURG

GROS FRÈRE ET SOEUR



Grand Cru

2015 15° C 2018

Robe : brillante, rubis sombre. **Nez** : boisé, avec des arômes de fruits rouges (cerise) et noirs, épices. **Bouche** : beau potentiel, puissant, franc, délicat. Arômes animal et de sous bois. **Accords mets et vins** : volaille sauvage ; gibier braisé. **Commentaire** : des tanins élégants et charmeurs.

Visual aspect: brilliant, dark ruby-red hue. **Nose**: woodiness, red (cherry) and black fruits aromas, spices. **Palate**: beautiful potential, powerful, frank, delicate. Animal and undergrowth aromas. **Match with food**: game bird; braised game. **Comment**: elegant and charming tannins.

6 rue des Grands Crus - 21700 Vosne-Romanée
Tél. : 03 80 61 12 43 - www.g-f-s.fr

ROMANÉE-SAINT-VIVANT

DOMAINE JEAN-JACQUES CONFURON



Grand Cru

2015

17° C  2028

Robe : rouge rubis, brillante. **Nez** : intense, parfums fruités (mûre, framboise). Exhale quelques notes de violette. **Bouche** : grande profondeur, admirable densité. Tannins soyeux, grande complexité aromatique. **Accords mets et vins** : poularde sauce forestière ; filet de bœuf aux cèpes. **Commentaire** : enchanteur !

Visual aspect: ruby-red hue, brilliant. **Nose**: intense, fruity perfumes (blackberry, raspberry). Exhaling some notes of violet. **Palate**: great depth, admirable density. Silky tannins, great aromatic complexity. **Match with food**: fattened chicken with mushrooms sauce; beef filet with ceps. **Comment**: enchanting!

Les Vignottes - D974, Côte-d'Or - 21700 Premeaux-Prissey
Tél. : 03 80 62 31 08

VOSNE-ROMANÉE

DOMAINE ANNE GROS



Les Barreaux

2016

16° C  2028

Robe : rubis intense, brillante. **Nez** : expressif, fin. Le nez dévoile des arômes intenses de petits fruits noirs et rouges. Belle maturité, notes légèrement épicées. **Bouche** : élégante, ronde, ample, très prometteuse. Bouche très bien structurée. Finale persistante. **Accords mets et vins** : pigeon rôti. **Commentaire** : un équilibre exceptionnel.

Visual aspect: intense ruby-red hue, brilliant. **Nose**: expressive, fine. The nose revealing intense aromas of small black and red fruits. Nice maturity, slightly spicy notes. **Palate**: elegant, round, ample, very promising. Well-structured palate. Persistent finish. **Match with food**: roasted pigeon. **Comment**: exceptional balance.

11 rue des Communes - 21700 Vosne-Romanée
Tél. : 03 80 61 07 95 - www.anne-gros.com

VOSNE-ROMANÉE

DOMAINE MICHEL GROS

Clos des Réas
Monopole 1^{er} Cru

2015

17° C  2025

Robe : rubis, reflets violets. Limpide et brillante. **Nez** : pur et complexe, il allie une belle minéralité à des arômes frais de framboise et de gelée de cassis. **Bouche** : souple et tendre, texture grasse. **Accords mets et vins** : un Chateaubriand aux cèpes. **Commentaire** : une belle définition du terroir.

Visual aspect: ruby-red hue, purple tinges. Limpid and brilliant. **Nose**: pure and complex, mingling a beautiful minerality with fresh aromas of raspberry and blackcurrant jelly. **Palate**: supple and soft, fat texture. **Match with food**: Chateaubriand beef with ceps. **Comment**: a marvellous illustration of terroir.

7 rue des Communes - 21700 Vosne-Romanée
Tél. : 03 80 61 04 69 - www.domaine-michel-gros.com



TASTEVINAGE®

LE LABEL DE RÉFÉRENCE DES VINS DE BOURGOGNE

Le TASTEVINAGE consiste en un examen minutieux des vins de la grande Bourgogne viticole, du Chablisien aux crus du Beaujolais, par un jury composé des meilleurs dégustateurs de la Bourgogne.

WWW.TASTEVINAGE.FR

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

CHABLIS

et les vignobles de l'Yonne

C'est le vignoble le plus septentrional de la Bourgogne, c'est aussi un nom bien connu des amoureux des grands vins blancs secs : Chablis. Les appellations voisines, avec au premier rang Irancy et ses vins rouges, ne manquent pas de caractère pour autant.

Un cépage, le chardonnay, pour une couleur de vin, le blanc. Un seul nom sur toutes les étiquettes : Chablis. Les choses sont donc simples dans ce vignoble du nord de la Bourgogne (à environ 150 km de Paris). Quatre appellations répondent à l'appel : Petit-Chablis, Chablis, Chablis premiers crus et Chablis grands crus. Pas de découpage, ni de morcellement par villages comme chez leurs cousins de Côte-d'Or. Les vigneronns auraient pu se battre pour obtenir des appellations communales, faire que chacune des vingt communes du Chablisien puisse afficher son nom sur les étiquettes. Sagesse et sens de la communication ont poussé les viticulteurs vers la simplicité.

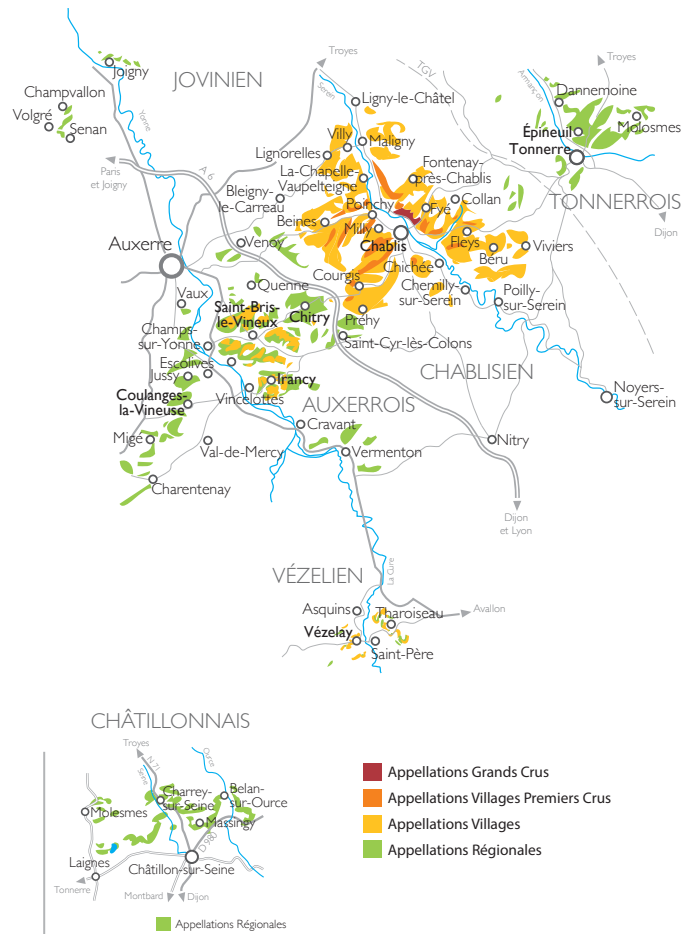
Le vignoble de Chablis couvre plus 5 000 hectares situés de part et d'autre du Serein, rivière qui traverse le village de Chablis. Sur une telle superficie, les expositions, l'altitude et les sols sont bien évidemment variés. Mais tous les vins se caractérisent néanmoins par leur fraîcheur, leur franchise et leur minéralité iodée. Question de climat bien-sûr mais aussi de sols et de sous-sols. Les terroirs argilo-calcaires les plus typiques de Chablis sont portés par la roche dite du Kimméridgien. Un étage géologique notamment formé par de petites coquilles d'huîtres.

Dans le sillage de Chablis, les bourgognes Côtes-d'Auxerre blancs peuvent donner des vins de belle tenue, comparables à leurs illustres voisins. Saint-Bris est l'exception qui confirme la règle. Contrairement aux autres vins blancs de Bourgogne, issu du cépage chardonnay ou de l'aligoté, le Saint-Bris est produit à partir de sauvignon. Avec ses vins rouges, Irancy fait lui aussi figure de village irréductible dans cette région adaptée aux blancs.

Chablis and the Yonne vineyards || *These are the Northern-most vineyards of the Burgundy region and they bear a name that is very well-known to all lovers of dry white wines: Chablis. However its neighbouring 'appellations', such as Irancy which is so well known for its red wines, are no slouches either.*

One grape variety: Chardonnay, for one colour of wine: white. A single name on all of the bottles: Chablis. Things are very straight forward in these Northern Burgundy vineyards (about 150 km from Paris). There are four 'appellations': Petit-Chablis, Chablis, Chablis 'Premiers Crus' and Chablis 'Grands Crus'. There are no delimitations; nothing is broken up per village, as is the case for their cousins on the Côte d'Or. The wine-growers could have fought to have 'appellations' for each village and have each of the twenty villages of the Chablis region display its own name on its bottles. Wisdom and a sense of communication encouraged these wine-growers to seek out simplicity.

The Chablis wine region covers over 5,000 hectares located around the Serein river, which itself runs through the village of Chablis. Evidently over such a large surface area of land there is much variation in exposition, altitude and soil type. Yet all of these



wines can be identified for their youthfulness, sincerity and iodine minerality. Obviously this has something to do with the climate but their soil and sub-soil are also of key importance. The most typical chalky clay soils of Chablis are all overlaid on a rocky layer that the locals call Kimméridgien. This geological layer is known to have been largely formed from small oyster shells.

In the wake of the Chablis come the Côtes-d'Auxerre Burgundy whites which are all full bodied wines that stand up well to comparisons with their illustrious neighbours. Saint-Bris is the exception that confirms the rule. Contrary to other white wines from the Burgundy region that come from the Chardonnay or Aligoté varieties, Saint-Bris is a Sauvignon. With its red wines, Irancy is another major wine-growing village of a region largely considered best suited to whites.

Laurent Gotti

EN SAVOIR → WWW.VINS-BOURGOGNE.FR

CHABLIS

CLOTILDE DAVENNE



Les Clos Grand Cru

2013

10° C  2018

Robe : belle robe, or pâle. **Nez** : belle fraîcheur, nez assez typé, floral, minéral. Petite touche d'agrumes, sur la finesse. **Bouche** : équilibrée, fine, belle typicité (minérale, fraîche). **Accords mets et vins** : écrevisses à la crème. **Commentaire** : belle bouteille typée qui peut se déguster dès maintenant.

Visual aspect: beautiful pale gold hue. **Nose**: nice freshness, quite typical nose, floral, mineral. Small citrusy hint, finesse. **Palate**: balanced, fine, nice typicity (mineral, fresh). **Match with food**: creamy crayfish. **Comment**: very good typical wine that can be drunk now.

3 rue de Chantemerle - 89800 Prény
Tél. : 03 86 41 46 05 - www.clotildedavenne.fr

CHABLIS

FAMILLE MOUTARD



Les Clos Grand Cru

2013

10° C  2018

Robe : or soutenu, profonde, brillante. **Nez** : aromatique, parfums de fruits secs. **Bouche** : attaque souple, sur les fruits secs, raisins de Corinthe blonds, abricots secs. Généreuse, ronde, puissante, distinguée. En finale, un côté poivré. Bel équilibre. **Accords mets et vins** : queue de lotte avec réduction de mandarine. **Commentaire** : un beau vin.

Visual aspect: steady gold hue, deep, brilliant. **Nose**: aromatic, dried fruits perfumes. **Palate**: supple first taste, dried fruits, golden raisins, dried apricots. Generous, round, powerful, distinguished. Peppery side on finish. Good balance. **Match with food**: monkfish tail with a reduction of mandarin. **Comment**: a beautiful wine.

6 rue des Ponts - 10110 Buxeuil
Tél. : 03 25 38 50 73 - www.famillemoutard.com

CHABLIS

DOMAINE NATHALIE ET GILLES FÈVRE



Les Preuses Grand Cru

2015

10° C  2020

Robe : jaune pâle. **Nez** : agréable, avec des jolis fruits jaunes, de la vanille, quelques notes minérales. **Bouche** : vin ample avec un joli volume, quelques notes d'évolution. Sur le fruit et la fraîcheur. **Accords mets et vins** : turbot sauce hollandaise. **Commentaire** : du charme.

Visual aspect: pale yellow hue. **Nose**: pleasant, with nice yellow-fleshed fruits, vanilla, some mineral notes. **Palate**: ample wine with a nice volum, some notes of evolution. Fruitiness and freshness. **Match with food**: turbot with Hollandaise sauce. **Comment**: really charming.


Route de Chablis - 89800 Fontenay-Près-Chablis
Tél. : 03 86 18 94 47 - www.nathalieetgillesfevre.com

CRÉMANT : dans l'ADN de la Bourgogne

Des vins effervescents, certes. Mais d'abord des vins de Bourgogne. Les Crémants bourguignons revendiquent pleinement leur appartenance à leur vignoble. Avec de solides arguments.

« Il existe bien sûr une méthode d'élaboration commune à tous les crémants. Mais notre ADN, notre singularité, c'est d'abord notre lien à nos origines », explique Pierre du Couëdic, directeur de l'Union des producteurs et élaborateurs de Crémant de Bourgogne (UPECB). C'est un fait historique assez méconnu, la Bourgogne produit des effervescents depuis 200 ans. Les historiens ont même identifié quelques-unes des appellations les plus prestigieuses de la région comme le berceau de ces vins : Nuits-Saint-Georges ou encore Rully. Plus au nord le Châtillonnais, voisin de la Champagne, a aussi naturellement été l'un des moteurs des débuts de la bulle bourguignonne. La Bourgogne du sud : Mâconnais et Beaujolais ne sont pas en reste. Une partie conséquente des volumes proviennent aujourd'hui de ces deux vignobles. Bref, le crémant de Bourgogne n'est pas le fruit d'une lubie de quelques avant-gardistes mais une véritable passion bourguignonne. Tout simplement parce que ses ressorts sont les mêmes que pour les vins tranquilles : l'adéquation cépages-terroirs, c'est-à-dire chardonnay ou pinot noir (principalement) sur sols majoritairement argilo-calcaires.

La diversité des terroirs bourguignons se traduit-elle dans la production des crémants de la région ? Pas avec autant de précision que dans les AOC qui valorisent leurs climats plusieurs fois centenaires, c'est une évidence. Mais ils permettent de proposer une large gamme de vins selon les instants de consommation.



« Il y a des crémants que l'on ouvre spontanément, à l'improviste, lorsque des amis sont de passage. Il existe aussi de véritables vins de fêtes, pour les grandes occasions. », estime Pierre du Couëdic. C'est surtout sur ce segment, plus haut de gamme, que le challenge restait à transformer dans l'esprit des amateurs.

C'est pourquoi l'UPECB a mis en place une segmentation originale : « Les Eminents » et « Les Grands Eminents ». Pour les premiers, le vieillissement sur lattes a été fixé à 24 mois minimum (contre 9 mois dans le cahier des charges de l'AOC). Pour les Grands Eminents, l'idée de l'Union a été d'aller beaucoup plus loin, d'être plus restrictif, avec un passage à 36 mois de vieillissement minimum. La volonté a été aussi de renforcer l'ADN bourguignon de ces vins en autorisant uniquement le chardonnay et le pinot noir (le gamay est conservé seulement pour les cuvées de rosé). La mise en marché ne peut se faire que trois mois après dégorgement. Dans cette segmentation, les crémants de Bourgogne quittent les vins d'apéritif pour aller vers la gastronomie. Un jury de dégustateurs valide tous les ans la qualité des vins de ces deux catégories et permet aux producteurs d'apposer une pastille pour les identifier.

Les Eminents sont ainsi de vrais vins de célébration. L'image du Crémant de Bourgogne convivial et spontané est ainsi préservée mais ils ouvrent la voie à une gamme destinée à des moments de consommation plus exceptionnels. Le sommet de la pyramide : quelques pourcents de l'offre seulement. L'équivalent de ce que représentent aujourd'hui les appellations grands crus dans la segmentation bourguignonne des vins tranquilles.

Crémant: part of Burgundy's DNA || *Sparkling wines they may be. But first of all they are Burgundy wines. The Burgundy Crémants are proud of their vineyard identity. With solid arguments.*

“Of course the same method is used to make all the crémants. But our DNA, our singularity, is first of all our link to our origins”, explains Pierre du Couëdic, director of the Burgundy Crémant producers and makers Union (UPECB). This is a little-known historical fact; Burgundy has been producing sparkling wine for 200 years. Historians have even identified some of the most prestigious appellations of the region as the cradle of these wines: Nuits-Saint-Georges and Rully. Further north the Châtillonnais, neighbour of Champagne, was also naturally one of the driving forces behind the beginnings of Burgundy bubbly. Southern Burgundy: Mâconnais and Beaujolais are not to be left out either. A significant part of the volumes today come from these two vineyards. In a word, Crémant de Bourgogne is not the fruit of the whim of a few avant-gardists but a veritable passion in the region. Quite simply because the beginnings were the same as for the still wines: a match between grape variety-terroir, that is to say between chardonnay or pinot noir (principally) on mainly clay-limestone soils.

Is the diversity of the Burgundy terroirs expressed in the production of the crémants of the region? Not with as much precision as in the AOC where climats are developed that are several hundred years old, it goes without saying. But they do make it possible to offer a broad range of wines for different moments of the day. “There are crémants that can be opened spontaneously, on the spur of the moment, when friends drop in. There are also veritable party wines, for important occasions”, says Pierre du Couëdic. It is in this rather top-of-the-range segment that the challenge remained to transform the image in the minds of the amateur.

This is why UPECB introduced an original segmentation: “Les Eminents” and “Les Grands Eminents”. For the former, ageing on slats has been fixed at 24 months minimum (compared to 9 months in the AOC specifications). For the Grands Eminents, the Union's idea was to go much further, be more demanding, with a requirement of at least 36 months ageing. The desire was also to intensify the Burgundy identity of these wines by allowing chardonnay and pinot noir only (gamay is reserved for rosé vintages). The wine can only be marketed three months after disgorgement. In this segment, the Burgundy crémants leave the sphere of the aperitif wine and move closer to gastronomy. Each year, a panel of tasters validates the quality of the wines in these two categories and allows the producers to use stickers to identify them.

The Eminents are truly festive wines. The image of the Crémant de Bourgogne that is convivial and spontaneous is preserved but they open up the way for a range destined to be consumed at more exceptional moments. The summit of the pyramid: only a small percentage of the supply. The equivalent of what the grands crus appellations represent today in the segment of Burgundy still wines.

Laurent Gotti



CRÉMANT DE BOURGOGNE

FAMILLE MOUTARD



Brut Nature

10° C  2018

Robe : brillante, reflets dorés, joli cordon. **Nez** : intense, frais, sur les fruits blancs (poire) et la minéralité. **Bouche** : attaque franche, élégante, belle finesse. Belle acidité, finale très plaisante. **Accords mets et vins** : huîtres ; écrevisses. **Commentaire** : un Crémant typique de l'appellation.

Visual aspect: brilliant, golden tinges, nice bead. **Nose**: intense, fresh, white-fleshed fruits (pear) and minerality. **Palate**: frank first taste, elegant, beautiful finesse. Good acidity, very pleasant finish. **Match with food**: oysters; crayfish. **Comment**: a Crémant typical of the appellation.

6 rue des Ponts - 10110 Buxeuil
Tél.: 03 25 38 50 73 - www.famillemoutard.com

CRÉMANT DE BOURGOGNE

VEUVE AMBAL



Brut Prestige

9° C  2018

Robe : jaune doré, brillante, bulles délicates. **Nez** : sur les fruits blancs, la fraîcheur, les fleurs blanches. **Bouche** : sur la finesse, bulle agréable qui emplit le palais. Fraîche acidité, très plaisante. **Accords mets et vins** : carpaccio de Saint-Jacques. **Commentaire** : un Crémant à découvrir.

Visual aspect: golden yellow hue, brilliant, delicate bubbles. **Nose**: white-fleshed fruits, freshness, white flowers. **Palate**: finesse, pleasant bubble which coats the palate. Fresh acidity, very pleasant. **Match with food**: scallop carpaccio. **Comment**: a Crémant to discover.

CRÉMANT DE BOURGOGNE

VEUVE AMBAL



Grande Cuvée Brut

10° C  2018

Robe : jaune pâle, reflet vert. Belle limpidité. **Nez** : sur les agrumes (citron), note de pomme verte. **Bouche** : vive, minérale, une légère acidité. La bouche est onctueuse et ronde. **Accords mets et vins** : à l'apéritif ; avec un entremet. **Commentaire** : un Crémant subtil et fin.

Visual aspect: pale yellow, green tinge. Beautiful limpidity. **Nose**: citrusy (lemon), green apple note. **Palate**: vivid, mineral, light acidity. The palate is unctuous and round. **Match with food**: for the aperitif or with a dessert. **Comment**: a subtle and fine Crémant.

Le Pré Neuf - 21200 Montagny Les Beaune
Tél.: 03 80 25 01 70 - www.veuveambal.com



BOURGOGNE

SYLVAIN DUSSORT



Cuvée des Ormes

2015

10° C  2018

Robe : superbe, pâle aux reflets verts. Brillante et limpide. **Nez** : complexe, fin, pur, sans lourdeur. Dévoile de beaux arômes d'amandes fraîches. **Bouche** : texture moelleuse, dotée d'une superbe chair linéaire où domine le gras. Finale longue, superbe et fine. **Accords mets et vins** : terrine de lapereau en gelée. **Commentaire** : un vin chaleureux, à boire sans attendre.

Visual aspect: superb, pale with green tinges. Brilliant and limpid. **Nose**: complex, fine, pur, without heaviness. Unveiling beautiful aromas of fresh almonds. **Palate**: smooth texture, with beautiful linear flesh in which fatness dominates. Fine and long superb finish. **Match with food**: young rabbit terrine in aspic. **Comment**: a warm wine, to drink without waiting.

12 rue Charles Giraud - 21190 Meursault
Tél. : 03 80 21 27 50 - www.sylvaindussort.com

BOURGOGNE EPINEUIL

FAMILLE MOUTARD



La Côte de Grisey

Pinot Noir

2016

15° C  2023

Robe : rouge rubis foncé. Limpide et brillante. **Nez** : intense, sur les fruits rouges et noirs. Des notes épicées. **Bouche** : attaque franche. Bouche charnue et fruitée, généreuse. Une belle longueur, bien équilibrée. Finale fruitée. **Accords mets et vins** : volaille de Bresse aux giroles.

Visual aspect: dark ruby-red hue. Limpid and brilliant. **Nose**: intense, red and black fruits. Spicy notes. **Palate**: frank first taste. Fleshed and fruity palate, generous. A good length, well-balanced. Fruity finish. **Match with food**: Bresse poultry with chanterelles.

6 rue des Ponts - 10110 Buxeuil
Tél. : 03 25 38 50 73 - www.famillemoutard.com

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE

DOMAINE DE VILLAINE



La Digoine

2016

14° C  2022

Robe : profonde, rouge foncé, brillante. **Nez** : discret, sur les fruits rouges (cerise, framboise). Jolie fraîcheur. **Bouche** : sur les petits fruits rouges, ample, ronde. Jolie matière, de beaux tannins onctueux et plaisants. **Accords mets et vins** : viande rouge en sauce. **Commentaire** : un vin de plaisir.

Visual aspect: deep, dark red hue, brilliant. **Nose**: discreet, red fruits (cherry, raspberry). Nice freshness. **Palate**: small red fruits, ample, round. Nice material, beautiful unctuous and pleasant tannins. **Match with food**: red meat with sauce. **Comment**: a pleasurable wine.

2 rue de la Fontaine - 71150 Bouzeron
Tél. : 03 85 91 20 50 - www.de-villaine.com

BOURGOGNE GRAND ORDINAIRE

DOMAINE DE MONTMAIN -
CHÂTEAU DE VILLARS FONTAINEGamay du Futur
Grande Tradition

2006

15° C  2018

Robe : rouge limpide. **Nez** : épicé, végétal. Bon équilibre. **Bouche** : belle typicité, puissante. Notes de fruits bien mûrs et d'épices. **Accords mets et vins** : rôti de bœuf. **Commentaire** : belle gourmandise.

Visual aspect: limpid red hue. **Nose**: spicy, plant. Good balance. **Palate**: nice typicity, powerful. Ripe fruits notes, spices. **Match with food**: roast beef. **Comment**: a beautiful delight.

10 rue des Beveys - 21700 Villars Fontaine
Tél. : 03 80 62 31 94 - www.chateaudevillarsfontaine.com

BOURGOGNE TONNERRE

FAMILLE MOUTARD



Vaumorillon

2015

10° C 2020

Robe : jaune pâle, reflets verts. Cristalline, brillante. **Nez** : très aromatique, franc, tilleul, aubépine. **Bouche** : belle attaque, bel équilibre, arômes d'agrumes, citron, coing. Notes légèrement grillées. Un vin généreux en bouche. Il reste beaucoup de fraîcheur. **Accords mets et vins** : carpaccio de Saint-Jacques. **Commentaire** : un très bon vin.

Visual aspect: pale yellow hue, green tinges. Crystal-clear, brilliant. **Nose**: very aromatic, frank, lime tree, hawthorne. **Palate**: beautiful first taste, good balance, citrusy aromas, lemon, quince. Notes slightly grilled. A generous wine on the palate. A lot of freshness remains. **Match with food**: scallops carpaccio. **Comment**: a very good wine.

6 rue des Ponts - 10110 Buxeuil
Tél. : 03 25 38 50 73 - www.famillemoutard.com

GIVRY

DOMAINE MASSE



Servoisine 1^{er} Cru

2016

16° C 2020

Robe : rouge léger, brillante, belle intensité. **Nez** : élégant, ouvert. Offre des arômes purs de cassis et d'épices. **Bouche** : tendre, élégante, ample, féminine. Sur une chair grasse et des tanins bien intégrés. Finale gourmande, soyeuse, d'une belle intensité. **Accords mets et vins** : travers de porc à la moutarde. **Commentaire** : une grande réussite.

Visual aspect: light red hue, brilliant, beautiful intensity. **Nose**: elegant, open. Pure aromas of blackcurrant and spices. **Palate**: soft, elegant, ample, feminine. Fat flesh and well-integrated tannins. Delicious finish, silky, nice intensity. **Match with food**: pork spare rib with mustard sauce. **Comment**: a great success.

Hameau de Theurey - 71640 Barizey
Tél. : 03 85 44 36 73 - www.domainemasse.fr

GIVRY

VIGNERONS DE BUXY



Millebuis Clos Jus 1^{er} Cru

2015

15° C 2026

Robe : pourpre, soutenue. **Nez** : offrant des arômes de petits fruits rouges, cassis, noyau de cerise et kirsch. **Bouche** : vin vigoureux et tannique. Belle fraîcheur, dotée de note de vanille. Finale assez courte. **Accords mets et vins** : un fromage fermier, bien affiné. **Commentaire** : un millésime apte au vieillissement.

Visual aspect: purple hue, steady. **Nose**: offering small red fruits aromas, blackcurrant, cherry stone and kirsch. **Palate**: vigorous and tannic wine. Beautiful freshness, with vanilla note. Quite short finish. **Match with food**: matured farm cheese, **Comment**: a vintage with a nice ageing potential.

GIVRY

VIGNERONS DE BUXY



Millebuis Clos Marceaux Monopole 1^{er} Cru

2015

16° C 2026

Robe : sombre, profonde. **Nez** : très friand, arômes de fraise écrasée et de fleurs (rose). **Bouche** : ample, généreuse, aux arômes de fruits rouges. Dotée d'un beau boisé. Finale d'une belle longueur. **Accords mets et vins** : un carré d'agneau rôti.

Visual aspect: dark, deep. **Nose**: very moreish, crushed strawberry aromas and flowers (rose). **Palate**: ample, generous, red fruits aromas. With a beautiful woodiness. Finish with a good length. **Match with food**: roasted rack of lamb.

Les Vignes de la Croix - 71390 Buxy
Tél. : 03 85 92 03 03 - www.vigneronsdebuxy.fr

MONTAGNY

MAISON ANDRÉ GOICHOT



Château de la Guiche

2016

12° C  2021

Robe : or pâle, concentrée. Lumineuse et profonde. **Nez** : moelleux, riche. Sur les agrumes, notes de beurre et de pain grillé. **Bouche** : puissante, rondeur. Dotée d'une fraîcheur minérale et d'un bon équilibre. Finale fraîche, d'une belle longueur. **Accords mets et vins** : époisses. **Commentaire** : un vin alliant richesse de la matière et fraîcheur.

Visual aspect: pale gold hue, concentrated. Bright and deep. **Nose**: smooth, rich. Citrusy, butter notes and toasted bread. **Palate**: powerful, roundness. With a mineral freshness and a good balance. Fresh finish, beautiful length. **Match with food**: époisses's cheese. **Comment**: a wine with a rich material and freshness.

Avenue Charles-de-Gaulle - 21200 Beaune
Tél. : 03 80 25 91 30 - www.goichotsa.com

MONTAGNY

VIGNERONS DE BUXY



Millebuis Les Coères

1^{er} Cru

2015

8° C  2018

Robe : blanche, reflet vert. Brillante, nette et limpide. **Nez** : un nez légèrement citronné, avec quelques notes de pêche. Parfums exotiques. **Bouche** : très parfumée, un peu de gras, avec des arômes de fleurs blanches. **Accords mets et vins** : un omble chevalier du lac Pavin avec un soupçon de combava. **Commentaire** : très agréable. On peut tout simplement le boire à l'apéritif avec quelques toasts.

Visual aspect: white, green tinge. Brilliant, clean and limpid. **Nose**: slightly lemonged, some notes of peach. Exotic perfumes. **Palate**: flavoured, quite fat, white flowers aromas. **Match with food**: arctic char of Pavin lake with a hint of combava. **Comment**: very pleasant. Can be drink for the aperitif with some toasts.

Les Vignes de la Croix - 71390 Buxy
Tél. : 03 85 92 03 03 - www.vigneronsdebuxy.fr

MONTAGNY

VIGNERONS DE BUXY

Millebuis 1^{er} Cru

2015

12° C  2020

Robe : claire, jaune or. **Nez** : net, dévoilant des parfums de fleurs blanches et des arômes de noisette. **Bouche** : ample et généreuse, soutenue par une belle matière, exhalant des saveurs épicées et des arômes de fougères. **Accords mets et vins** : sandre rôtie. **Commentaire** : un vin harmonieux, typique de son appellation.

Visual aspect: clear, gold yellow hue. **Nose**: clean, revealing white flowers perfumes and hazelnuts aromas. **Palate**: ample and generous, supported by a nice material, exhaling spicy flavours and fern aromas. **Match with food**: roasted zander. **Comment**: harmonious wine, typical of its appellation.

Les Vignes de la Croix - 71390 Buxy
Tél. : 03 85 92 03 03 - www.vigneronsdebuxy.fr



Muscat de Beaumes de Venise

VIN DOUX NATUREL

APPELLATION MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE CONTRÔLÉE

Muscat de Beaumes et le Ferizoulet
de bouvet à la régalade



Lou bon Muscat de Beaumes

Alor se choune à la

Mireille, Opéra Gounod, Aït'

Mireille

DOMAINE des BERNARDINS

MISE D'ORIGINE

CHATEAU CASTAUD, PROPRIÉTAIRE A BEAUMES-DE-VENISE (AUXILIUM)



Domaine des Bernardins • 84190 BEAUMES-DE-VENISE
Tél. 04 90 62 94 13 • Fax : 04 90 65 01 42

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

LES FOIRES AUX VINS

2018

Instant précieux, La Foire aux Vins d'Automne se profile en ce début de septembre. L'édition 2018 se caractérise par la montée en gamme des interfaces du web, l'émergence de certaines enseignes présentant leur première édition des Foires aux Vins. En considérant le panel des diverses caves, enseignes et autres, une réelle volonté de qualitatif transparait. En priorité, elle valorise les vins français. Appellations, AOC, IGP et vins de France sont concernés. Les vins d'excellente facture, sont optimisés, les domaines connus et les plus discrets. Cela rejoint une tendance plus globale du marché existant en deçà des Foires aux Vins. En parallèle, la tendance bio et biodynamie devient presque usuelle. La dernière reste cependant moins représentée, nécessité de la pratique oblige. Les vins dits vegan font une percée significative, révélatrice d'un phénomène de mode, d'une nouvelle attractivité du marché pour ce profil. Les cépages oubliés connaissent encore un réel regain d'intérêt. En expérimentation autre, les vins sans sulfites ajoutés progressent. Leurs méthodes d'élaboration se diversifient et la majorité d'entre eux offrent de réels possibles. Les vins étrangers sont cette année moins nombreux. Qualitatifs, ils permettent une perception autre de l'ailleurs. Les cépages autochtones rivalisent avec les cépages internationaux acclimatés. Ces derniers, plus présents, réservent de superbes surprises avec des terroirs singuliers. Indirectement, ils deviennent attractifs autrement, offrant le jeu des parallèles avec leurs équivalents français.

A chacun ses envies, ses expériences nouvelles...

WINE FAIRS IN 2018 || The crucial moment of the Autumn Wine Fairs at the beginning of September is now approaching. The 2018 edition is typified by the increased quality of web interfaces, with the emergence of certain brands presenting their first edition of the Wine Fair. When we consider the wide array of cellars, brands and other retailers, a real desire for quality emerges. The promotion of French wines is given priority. French Appellations, AOC, IGP and wines are concerned. Wines of excellent manufacture are optimised, from the better and lesser-known estates. This is in line with a more global market trend in evidence before the Wine Fairs. In parallel, the trend towards the organic and biodynamics is becoming almost the norm. The latter is still, however, less represented, as dictated by the demands of the practice. Vegan wines are making significant advances, evidence of a growing trend, and the increasing market appeal for this category. There is a veritable revival of interest in some of the forgotten grape varieties. In terms of other experimental types, wines with no added sulphites are gaining ground. The production methods are becoming diversified and the majority of them offer real possibilities. This year, there are fewer foreign wines present. Their high quality provides a new take on the international. The native grape varieties rival with the acclimatised grape varieties from elsewhere. The latter, more present, hold superb surprises with remarkable terroirs. Indirectly, they become appealing in a different way, offering a play of parallels with their French equivalents.

To each their preferences, their new experiences...

Sofia Lafaye

AUCHAN

Du 25 septembre au 9 octobre, Hypermarchés et Drives, du 21 septembre au 7 octobre Auchan Supermarché et Simply Market, du 25 septembre au 9 octobre Auchandirect.fr

L'étonnante Foire aux Vins, se veut à même de capter l'attention des acheteurs consommateurs. Petits prix de vins français avec une volonté d'accessibilité aux vins en bio, biodynamie et vins vegans. Quelques classiques français se distinguent tels Le Clos Saint-Imer, Gewurztraminer Goldert, Domaine Ernest Burn, 2016 et le Réserve Saint-Dominique, Châteauneuf-du-Pape, Eric Bonnet, 2016. A noter quelques vins étrangers. L'un d'entre eux capte l'attention, le Stellenbosch, Hands on, 2017, Afrique du Sud.

The astonishing Wine Fair is determined to capture the attention of consumer buyers. Modestly priced French wines with the accent on the accessibility of organic wines, biodynamic and vegan wines. A few French classics stand out, such as Le Clos Saint-Imer, Gewurztraminer Goldert, Domaine Ernest Burn, 2016 and Réserve Saint-Dominique, Châteauneuf-du-Pape, Eric Bonnet, 2016. Some of the foreign wines are to be noted. One of these is particularly interesting, the Stellenbosch, Hands on, 2017, South Africa.

BIOCOOP

A partir du 4 septembre

Du bio, de la biodynamie, de l'engagement... A considérer, l'AOC Saint-Chinian, Domaine Florence Guy, 2017. Rolle, Grenache et Roussane y sont magnifiées. Le Domaine des Chesnaies, AOC Anjou, 2017 donne une expression intéressante du Chenin.

Organic wines, biodynamic wines, commitment... Worthy of consideration, AOC Saint-Chinian, Domaine Florence Guy, 2017. This wine amplifies the Rolle, Grenache and Roussane. Domaine des Chesnaies, AOC Anjou, 2017 gives an interesting expression of Chenin.



With reputed prescribers, each store brand offers a distinctive selection of wines. Paolo Basso has endorsed 110 pépites (Carrefour), Béatrice Da Ros, 42 coups de coeur (Market). Organic wines, French and international, IGPs such as IGP Côtes du Lot, Merveille de Rocamadour, Château Lagrezette. Among the Côtes du Rhône Villages, Plan de Dieu 2017 and Temporis from Pierre Vidal, 2016 are of note.

COMPTOIR DES VIGNES

Du 15 septembre au 15 octobre

Pour sa 1^{ère} Foire aux Vins, 19 cuvées bio de France et Espagne ont été valorisées avec entre autre, Le Domaine de Gournier, Mas Brès, Luna, IGP Pays des Cévennes, 2017.

For their first Wine Fair, 19 organic vintages from France and Spain have been showcased including Domaine de Gournier, Mas Brès, Luna, IGP Pays des Cévennes, 2017.

DUCLOT - BADIE - CHATEAUNET GALERIES LAFAYETTE

Du 7 au 30 septembre

Sur les 4 enseignes la gamme s'affiche diversifiée allant de petits prix jusqu'aux Grands Crus classés. L'accent est mis sur les vins prêts à boire. En adéquation avec son histoire le groupe réalise un focus bordelais mais n'oublie pas les autres régions françaises et l'étranger. Le Château Fonroque, Saint-Emilion Grand Cru, 2014 et le Domaine Diconne, Terres Folles, Auxey-Duresse, 2015 et quelques autres captent l'attention. A noter pour Chateaufort et Galeries Lafayette, le Domaine Cauhapé et son Jurançon sec.

Across the 4 store brands the range is diversified, from modestly priced wines to Grands Crus classés. The emphasis is placed on wines that are ready to drink. In line with its history, the group focuses on the Bordeaux vineyard but does not neglect other wine regions in France or in other countries. Château Fonroque, Saint-Emilion Grand Cru, 2014 and Domaine Diconne, Terres Folles, Auxey-Duresse, 2015 and a few others draw attention. Note Domaine Cauhapé and its dry white Jurançon for Chateaufort and Galeries Lafayette.



CARREFOUR, CARREFOUR MARKET, CARREFOUR CONTACT

Du 12 au 24 septembre Carrefour, du 28 septembre au 14 octobre Market, du 21 au 30 septembre Contact

Avec des prescripteurs connus, chaque enseigne offre un panel singulier. Paolo Basso a cautionné 110 pépites (Carrefour), Béatrice Da Ros, 42 coups de coeur (Market). Des vins bio, français et étrangers, des IGP à l'instar de l'IGP Côtes du Lot, Merveille de Rocamadour, Château Lagrezette. A remarquer parmi les Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu 2017 et le Temporis de Pierre Vidal, 2016.



FRANPRIX

Du 19 au 30 septembre

L'enseigne s'engage aux côtés des vignerons avec un nouveau partenariat avec l'Association française d'Agroforesterie, donne une belle visibilité aux Vignerons Indépendants (52% du catalogue), aux vins bio etc... Jennifer Cocarde, sommelière et Lauréate du défi Divin Jeune Sommelier a établi sa sélection. A découvrir entre autres le Chiroubles, Domaine David Meziat, 2016 et le Domaine d'Aloès, Vinsobres, 2015.

The store sign is committed alongside wine makers in a new partnership with the French Agro-forestry Association, and gives good visibility to independent winemakers (52% of the catalogue), organic wines, etc. Jennifer Cocarde, sommelière and Winner of the Divin Jeune Sommelier challenge drew up their selection.



Worth discovering, among others, are the Chiroubles, Domaine David Meziat, 2016 and the Domaine d'Aloès, Vinsobres, 2015.

IDEALWINE

Du 6 au 25 septembre

Près de 250 cuvées connues voire méconnues, françaises et étrangères seront vendues de -10 % voire -40 %. Parmi la sélection, l'étonnant Le Zaune à Dédée, Jura, Vin de France, Jean-François Ganevat, 2017. Ce vin de voile de Savagnin a été assemblé avec un Gewurztraminer légèrement macéré. Une réelle expérience avec des notes subtiles de rose, d'aubépine en bouche. Les vins de Nouvelle Zélande ont également été mis à l'honneur avec entre autres le Marlborough Cloudy Bay, Chardonnay, 2015, et le Pinot Noir, Bannockburn, Felton Road, Central Otago, 2016. Les deux sont en biodynamie et présentent un réel intérêt.

Almost 250 well-known or not so well-known vintages from France and elsewhere will be sold with discounts of from 10% to 40%. Among the selection, the astonishing Le Zaune à Dédée, Jura, Vin de France, Jean-François Ganevat, 2017. This Savagnin vin de voile has been blended with a lightly macerated Gewurztraminer. A veritable experience with subtle notes of rose and hawthorn on the palate. The wines of New Zealand were also showcased, including Marlborough Cloudy Bay, Chardonnay, 2015, and Pinot Noir, Bannockburn, Felton Road, Central Otago, 2016. Both of these are biodynamic wines of real interest.

INTERMARCHÉ

Du 11 au 30 septembre

Avec 965 cuvées, l'enseigne a choisi de proposer des bouteilles ciblées dans les AOC incontournables françaises et étrangères. A noter, le Saint-Joseph, Terre de Schistes, 2017 et Le Domaine Des Capes, Gigondas, 2017. Le Torres Salmos DOQ Priorat, 2014, Espagne et le Clos De Los Siete, 2014, Argentine se distinguent.

With 965 vintages, the store brand has decided to offer bottles selected from the major French and international AOCs. Note the Saint-Joseph, Terre de Schistes, 2017 and the Domaine des Capes, Gigondas, 2017. Torres Salmos DOQ Priorat, 2014, Spain and Clos de Los Siete, 2014, Argentina, stand out.

LA GRANDE EPICERIE

Du 5 au 30 septembre

Des millésimes 2010 et des vins californiens marqueront cette édition. A noter, le Domaine du Pas de L'Escalette, Les Petits Pas, AOC Languedoc, 2017.

Some 2010 millésimes and some wines from California will mark this edition. Note the Domaine des Pas de L'Escalette, Les Petits Pas, AOC Languedoc, 2017.

LAVINIA

Du 17 septembre au 15 octobre

L'établissement réalise un focus sur des domaines très atypiques et qualitatifs. Dominio de Pingus sera présent avec son Castilla y León, Ribera Del Duero, 2015 et son Flor de Pingus, 2015. Mee Godard met en exergue ses vins dont le superbe Grand Cras, 2016. Une splendide sélection et des rendez-vous envisageables avec un sommelier, en boutique.

The establishment is creating a focus on very atypical, high quality estates. Dominio de Pingus will be present with Castilla y León, Ribera Del Duero, 2015 and Flor de Pingus, 2015. Mee Godard showcases their wines including the superb Grand Cras, 2016. A splendid selection and the possibility of arranging a meeting with a sommelier, in the store.

LEADER PRICE

Du 4 au 16 septembre

Gaëtan Bouvier a donné ses coups de cœur dont un subtil AOP Montagny, Signé Bourgogne, 2015 et AOP Corbières Rouge, Domaine de l'Izard, 2016.

Gaëtan Bouvier selected his favourites including a subtle AOP Signé Montagny, Burgundy, 2015 and AOP Corbières Red, Domaine de l'Izard, 2016.

LE PETIT BALLON

Du 4 au 30 septembre

Jean-Michel Deluc, Maître Sommelier, a profilé sa sélection. Parmi les découvertes françaises, il a ciblé de réelles pépites tels le Givry, AOP, Bourgogne, Paul Benoist, 2016 et le Pinot Noir, AOP Reuilly, 2016, Domaine de la Pagerie. A envisager pareillement, Le Château Vieux Sarpe, Saint-Emilion Grand Cru, J. Janoueix, 2007.

Jean-Michel Deluc, Maître Sommelier, has streamlined his selection. Among the discoveries in French wines, he has identified some real gems such as the Givry, AOP, Burgundy, Paul Benoist, 2016 and the Pinot Noir, AOP Reuilly, 2016, Domaine de la Pagerie. Also a possibility, Château Vieux Sarpe, Saint-Emilion Grand Cru, J. Janoueix, 2007.



LE REPAIRE DE BACCHUS

Du 6 septembre au 4 octobre

Dominique Fenouil le revendique, il souhaite proposer des cuvées rares et précieuses aux yeux des vignerons. Vins français et étrangers, il incite à découvrir et faire frémir agréablement les papilles. L'enjeu se tient avec la Cuvée LVCVLLVS, Sainte-Foy, 2015 du Château Hostens-Picant et quelques autres.

Dominique Fenouil does not hide the fact he wishes to propose vintages that are rare and held precious by the vintners. Wines from France and other countries that he encourages us to discover for the pleasant titillation of the taste buds. The challenge is met with Cuvée LVCVLLVS, Sainte-Foy, 2015 from Château Hostens-Picant and a few others.

MILLESIMES.COM

Du 5 au 28 septembre

Quelques 350 références ont été choisies par Michel Santé, Maître Sommelier de l'UDSF. Du qualitatif avec un focus spécifique sur les Bordeaux, les Bourgogne et le millésime 2015. De très belles cuvées, dont le 1er Cru Morgeot, Domaine Thomas Morey, Chassagne-Montrachet, 2015.

Some 350 references have been chosen by Michel Santé, Maître Sommelier of UDSF. The onus is on quality, with a specific focus on Bordeaux, Burgundy and the 2015 vintage. Fine vintages, including the 1er Cru Morgeot, Domaine Thomas Morey, Chassagne-Montrachet, 2015.





NATURALIA

Du 12 au 30 septembre

Naturalia choisit d'accentuer la visibilité des vins en biodynamie et sans soufre ajouté. Ils constituent 80 % de la sélection. Le Château Guilhem, AOP Malepère, Prestige de Château Guilhem, 2015 démontre d'autres possibles. Le Château Couronneau défend la biodynamie avec Le Volte-Face, Sainte-Foy, 2016.

Naturalia has chosen to emphasise the visibility of biodynamic wines and wines with no added sulphur. They make up 80% of the selection. Château Guilhem, AOP Malepère, Prestige de Château Guilhem, 2015 shows other potentialities. Biodynamic wine is represented by Château Couronneau with Volte-Face, Sainte-Foy, 2016.

NETVINS.COM

Du 5 septembre au 18 octobre

Netvins.com a effectué une sélection avec un panel diversifié entre vins français et étrangers. Parmi ces derniers, à considérer avec un réel intérêt le Nun, Vinya Del Taus, Enric Soler, Espagne, 2010.

Netvins.com has selected a diverse panel of French and international wines. Among the latter, the really interesting wines to be considered include Nun, Vinya Del Taus, Enric Soler, Spain, 2010.



NICOLAS

Du 12 septembre au 16 octobre

L'enseigne propose 53 % de nouveautés sur un panel de 81 vins. Des petits prix (28 % à moins de 7€) et en parallèle des références reconnues à l'instar du Marsannay, AOP, Louis Latour, 2015. A repérer, Les Hauts d'Eole, Crozes-Hermitage, AOP, 2017.

The brand proposes a panel of 81 wines including 53% new ones. Modestly priced (28% under €7) and in parallel, reputed references such as Marsannay, AOP, Louis Latour, 2015. Look out for Les Hauts d'Eole, Crozes-Hermitage, AOP, 2017.

MONOPRIX

Du 12 au 27 septembre

Avec 306 références, Monoprix joue la diversité en vins français et étrangers. Cette année, en avant-poste des vins français dont la notoriété est reconnue tel le Nuits-Saint-Georges, Maison Chanson, 2015 et l'Auxey-Duresses 1^{er} Cru, Climat du Val JC Boisset, 2014. Le Brouilly, Château Thivin, 'Reverdon', 2017 séduit pareillement.

With 306 items referenced, Monoprix plays the card of diversity with wines from France and all over the world. This year, in the front guard of

French wines with an established reputation, such as Nuits-Saint-Georges, Maison Chanson, 2015 and Auxey-Duresses 1^{er} Cru, Climat du Val JC Boisset, 2014. Brouilly, Château Thivin, "Reverdon", 2017 is also appealing.

SYSTEME U

Du 25 septembre au 6 octobre

Cette année l'enseigne a résolument mis en exergue des vins français de très belle facture. Un Rully blanc du Domaine Du Four Bassot, 2017 allie une très légère texture et de délicates notes de fleurs blanches. Deux champagnes de la maison Demily de Baere, un Extra-Brut et un Blanc de Noirs sont à considérer. Le Touraine Chenonceaux 2017 de Bougrier rappelle l'intérêt des jeunes appellations. Notes d'abricot, subtilité et complexité le caractérisent.

This year, the store brand is resolutely placing the emphasis on French wines of excellent manufacture. A Rully blanc from the Domaine Du Four Bassot, 2017 combines a very light texture and delicate notes of white blossom. Two champagnes from Demily de Baere, an Extra-Brut and a Blanc de Noirs are worth mentioning. Touraine Chenonceaux 2017 from Bougrier reminds us why young appellations are so interesting. Notes of apricot, subtlety and complexity define this wine.



VENTE PRIVÉE

A partir du 4 septembre

De très belles cuvées avec un focus particulier sur les vins bio, biodynamie voire sans sulfites ajoutés. Le Champagne Leclerc Briant, Special Brut, témoigne de cet état d'esprit. De très belles cuvées en blanc telle le Meurgey-Croses, Viré-Clessé AOC, 2015, Bourgogne et le Domaine Belleville, Menetou-Salon AOC, 2017, Loire.

Very fine vintages with a particular focus on organic wines, biodynamic wines and wines with no added sulphites. Leclerc Briant, Special Brut Champagne, evidences this state of mind. Fine vintages in white such as Meurgey-Croses, Viré-Clessé AOC, 2015, Burgundy and Domaine Belleville, Menetou-Salon AOC, 2017, Loire.



WINEANDCO

Du 30 août au 7 octobre

Cette sélection se caractérise par un focus sur les vins français (400 références). Les vins étrangers ne sont pas oubliés avec des provenances diverses. La majorité de l'offre se situe entre 6 et 20€ mais de très Grands Crus sont présents tels Le Château Ausone 2008.

This selection is typified by a focus on French wines (400 items referenced). Foreign wines from various sources have not been forgotten, however. The majority of the selection costs between €6 and €20 but there are some major Grands Crus present, such as Château Ausone 2008.

Indubitablement, les Foires aux Vins de 2018 paraissent en adéquation parfaite avec les plus nouvelles aspirations du marché. Rarement une telle synergie avait été égalée.

Undoubtedly, the 2018 Wine Fairs appear to be in perfect harmony with the most recent aspirations of the market. Rarely has such synergy been equalled.



LA CURIEUSE
MIRA
 BRASSERIE

*Tout aurait commencé lors d'un voyage dans le Grand Nord canadien...
 C'est avec des idées plein la tête que Jacques et Aurélien — musiciens
 dans l'âme — décident d'ouvrir une micro-brasserie.*



Pour les accompagner dans cette aventure, nos deux compères s'entourent notamment de Germain, leur maître-brasseur. Fils de viticulteur, il a vinifié depuis son plus âge, puis a travaillé dans le domaine musical, secteur dans lequel ils se sont rencontrés. Évidemment séduit par le projet, Germain se lance dans l'aventure ! Et par une belle journée de 2015, naissait la merveilleuse Brasserie Mira à La Teste-de-Buch.

La qualité des produits étant une priorité pour Mira, les boissons sont confectionnées avec une eau de source inépuisable forée directement sur leur site de production. Cette eau infiltrée à travers les sols du bassin d'Arcachon depuis le Massif central il y a 22500 ans lors de l'époque oligocène, est pompée dans le forage Mira, réalisé entre février et avril 2017, entre 240 et 300 mètres de profondeur.

Ensemble, ils vous ont concocté toute une collection de curiosités artisanales brassées à l'eau de source. Chaque recette est identifiée par un numéro, elles forment une collection. On compte 7 bières différentes non filtrées, non pasteurisées, dont 3 qui sont médaillées :

- **La Blonde n°1 (5,6%), médaillée d'or aux World Beer Awards 2017 :** fraîche et florale, cette bière blonde légère est un savant mélange de malt d'orge et de houblon. Son amertume est franche. C'est une bière aromatique très rafraîchissante.

- **La Blanche n°2 (5,2%), médaillée de bronze aux World Beer Awards 2017 :** légère et fruitée, vous retrouverez du malt de blé, des grains crus d'avoine, en plus des arômes de phénols et d'esters : une réalisation minutieuse pour obtenir le parfait équilibre entre saveurs fruitées et épicées.

- **La Brune n°6 (6,2%), médaillée de bronze au World Beer Idol 2018 :** forte et suave, cette bière de haute fermentation se distingue par sa force et son caractère bien malté. Avec son amertume légère, sa robe ambrée tirant vers le brun et ses arômes cacao, café et caramel, elle est douce et facile à boire.

La Brasserie Mira travaille en collaboration avec de nombreux partenaires locaux, notamment dans les Landes, où 5 hectares d'orge ont été semés par Monsieur Pescataing. Elle fonctionne donc en circuit court, qu'avec des produits d'une très grande qualité : une brasserie qui détient sa propre eau et son propre orge !

En découvrant Mira, on se rend très vite compte que c'est avant tout un état d'esprit : « Mira bien qui Mira le dernier », tel est le credo de ces entrepreneurs.



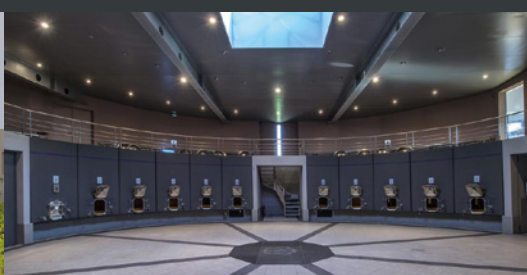


ID Bâtiment

Ingénierie du bâtiment

Bordeaux

4 Bis chem Maujay, 33610 CANÉJAN - Tél : 05 57 120 125 - Fax 05 57 120 570



Un succès historique pour le 20^e anniversaire de Bordeaux Fête le Vin

Bordeaux a toujours fait rêver les marins. Aussi, pour fêter ses 20 ans, du 14 au 17 juin, Bordeaux Fête le Vin a accueilli 29 Grands Voiliers du Monde entier. Avec la vente de 61 976 Pass (+ 26 %), l'événement a une fois encore battu tous les records. A ce chiffre correspondent les 520 000 dégustations enregistrées sur les pavillons, soit une augmentation de 25 %.

Pavillon amiral de la Fête, l'École du Vin de Bordeaux a embarqué plus de 18 000 festivaliers dans un incroyable voyage initiatique. Promesse également tenue pour l'Union des Grands Crus qui a accueilli 1 850 visiteurs à ses dégustations.

UN OUTIL DE RAYONNEMENT

De nombreuses délégations étrangères (Hong-Kong, Bruxelles, Liverpool, Fukuoka et Wuhan) ainsi que Mme l'Ambassadrice des États-Unis en France se sont rendues à la Fête. Les pavillons dégustations et les allées du village ont vu une forte augmentation des visiteurs internationaux, avec notamment une présence espagnole et anglo-saxonne importante. Parmi les 355 journalistes accrédités, environ 27 % représentaient la presse internationale.

LE GROUPE F EMBRASE LA FETE

Des centaines de milliers de spectateurs se sont pressés tous les soirs sur les quais pour suivre les aventures du dragon de feu imaginées par le Groupe F. De grands moments de poésie et d'émotions partagées qui ne s'oublieront pas. Pour la première fois, les quais étaient sonorisés sur toute leur longueur et les compositions musicales originales de Scott Gibbons ont fait de cette création un spectacle total à l'échelle du site.

RDV en juin 2020 pour la prochaine édition de Bordeaux Fête le Vin.



A historical success for the 20th anniversary of the Bordeaux Wine Festival || Bordeaux has always been an inspiration to sailors. And so, to celebrate its 20th anniversary, from 14 to 17 June, Bordeaux Fête le Vin welcomed 29 Tall Ships from all over the world. The event once more had record attendance with the sale of 61,976 Passes (an increase of 26%). This figure corresponds to 520,000 tastings recorded in the pavilions, which is an increase of 25% over the previous year.

More than 18,000 festival goers boarded the Flagship of the Fête, the École du Vin de Bordeaux, for an incredible voyage of initiation. The Union des Grands Crus also enjoyed success with some 1,850 visitors taking part in its tastings.

A tool for increasing reach

Numerous foreign delegations (from Hong-Kong, Brussels, Liverpool, Fukuoka and Wuhan) as well as the American Ambassador to France attended the Fête. The tasting pavilions and the alleys of the village experienced a sharp increase in the number of international visitors, including a significant Spanish and English-speaking contingent. Among the 355 accredited journalists, approximately 27% represented the international press.

Groupe f sets the fete on fire

Hundreds of thousands of spectators bustled together on the quays to follow the adventures of the fire dragon imagined by Groupe F. Unforgettable moments of poetry and shared emotion. For the first time, there was a sound system all along the quays and the original musical compositions of Scott Gibbons turned this creation into a full show on the scale of the site.

Make it a date for June 2020, for the next edition of Bordeaux Wine Festival.



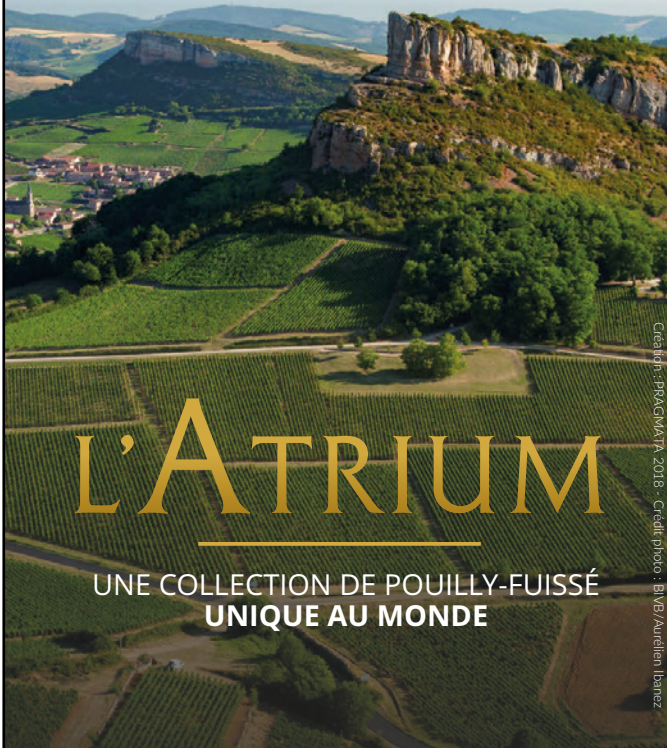
*Domaine
J.M. Boillot*

www.jeanmarc-boillot.com
2 route de Beaune 21 630 POMMARD
Tél : 03 80 22 71 29 - Fax : 03 80 24 98 07

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

GRAND DE
BOURGOGNE
POUILLY-FUISSÉ

EN PLEIN CŒUR D'UN GRAND
SITE NATUREL EXCEPTIONNEL
S'ÉTEND L'APPELLATION POUILLY-FUISSÉ
BOURGOGNE - CHARDONNAY



Création: FROST & GARDNER 2018 - Crédit photo: BVB/Aurélien Lhénaez

L'ATRIUM

UNE COLLECTION DE POUILLY-FUISSÉ
UNIQUE AU MONDE

DÉGUSTATION-VENTE



**ATRIUM DU
POUILLY-FUISSÉ**

Route de la Roche
71960 Solutré-Pouilly
Tél. **03 85 35 83 83**
contact@pouilly-fuisse.net

WWW.POUILLY-FUISSÉ.NET

Best of all, it's in Hong Kong, promotion du vin bordelais et de la gastronomie hongkongaise

Le 16 juin, le Hong Kong Tourism Board (HKTB) et Bordeaux Grands Événements ont reconduit, à l'occasion de Bordeaux Fête le Vin 2018, le Memorandum of Understanding signé en 2013.

Avec la signature de cet accord, Anthony Lau, Directeur Général du Hong Kong Tourism Board et Stéphane Delaux, adjoint au maire de Bordeaux, chargé du tourisme, de la promotion touristique du territoire, de l'animation de la ville et de la vie fluviale, offrent à Bordeaux et Hong Kong une promotion commune du tourisme autour du vin et de la gastronomie.

Pour la 10^{ème} édition du Hong Kong Wine & Dine Festival, organisé par le HKTB et auquel Bordeaux participe chaque année, un cocktail d'exception « Best of all, it's in Hong Kong » a été organisé. Ainsi, c'est sur l'Étoile du Roy, voilier amarré à l'occasion de Bordeaux Fête le Vin, que nous avons



Signature du Memorandum of Understanding.

pu participer à une dégustation originale, dans un cadre qui l'est tout autant. Sous un soleil radieux, les vins de Bordeaux se sont mariés parfaitement aux mets gastronomiques créés par trois chefs étoilés hongkongais qui avaient fait spécialement le déplacement.

Les chefs Mak Kwai-Pui et Leung Fai-Keung, du restaurant étoilé Michelin Tim Ho Wan, nous ont régalé avec : un Siu Mai aux champignons, un rouleau de printemps au poulet déchiqueté, une raviole

Teochew végétarienne ainsi qu'une gelée d'osmanthus. Le troisième chef, Vicky Cheng, du restaurant étoilé Michelin VEA Restaurant & Lounge, à quant à lui proposé un boeuf Wagyu façon « Char Siu », un oeuf de caille fumé, un poisson vapeur croustillant ainsi qu'un millefeuille d'oeuf de canard sauté au caramel rouge chinois. De très belle découvertes !



Les chefs hongkongais.



Des mets très élaborés.

Best of all, it's in Hong Kong; promoting local gastronomy and Bordeaux wines || On 16 June, on the occasion of the 2018 Bordeaux Wine Festival, the Hong Kong Tourism Board (HKTB) and Bordeaux Grands Evénements renewed the Memorandum of Understanding signed in 2013.

Anthony Lau is Director General of the Hong Kong Tourism Board, and Stéphane Delaux is Deputy Mayor of Bordeaux, responsible for tourism, promotion of tourism, national heritage and event organising in the city. By signing this agreement, they offer Bordeaux and Hong Kong a joint promotional event around wine and gourmet tourism.

For the 10th edition of the Hong Kong Wine & Dine Festival, organised by the HKTB, in which Bordeaux takes part each year, an exceptional cocktail reception was held, called "Best of all, it's in Hong Kong". Guests were

welcomed aboard the Étoile du Roy, a yacht anchored for the occasion of Bordeaux Fête le Vin, to take part in an unusual kind of tasting, in a setting that was equally original. Under a clear blue sky, the Bordeaux wines paired perfectly with the gourmet dishes created by three Michelin-starred Hong Kong chefs invited specially for the occasion.

Mak Kwai-Pui and Leung Fai-Keung, chefs from the Michelin-starred restaurant Tim Ho Wan, regaled our palates with a mushroom Siu Mai, a shredded chicken spring roll, a vegetarian Teochew raviole and an osmanthus jelly. The third chef, Vicky Cheng, of the Michelin-starred VEA Restaurant & Lounge, served up a Wagyu beef façon Char Siu, smoked quail egg, crispy steamed fish and duck egg millefeuille sautéed with Chinese red caramel. Some wonderful revelations!

Sandy Bénard

CHÂTEAU LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS

rencontre entre le vin et l'art

Situé entre les clochers de Saint-Emilion et Pomerol, le Château La Grâce Dieu des Prieurs, fondé en 1885, bénéficie d'un terroir au sol complexe, de sables bruns, d'argile et de calcaire.

Avec son vignoble de 9 hectares, dont 1 hectare consacré au Chardonnay et le reste réparti à 90 % en cépage Merlot et 10 % en Cabernet Franc, se sont pas moins de 60 000 pieds de vignes en appellation Saint-Emilion Grand Cru qui ornent le domaine.

C'est entre 2014 et 2017 que le domaine va connaître des transformations de grande envergure. Le but est simple : respecter l'héritage du terroir et préserver la vinification française traditionnelle, tout en modernisant les outils de travail avec l'introduction des innovations dans les procédés de production.

Pour donner vie à des vins d'exception, le Château La Grâce Dieu des Prieurs s'est entouré des meilleurs experts, aux valeurs communes : respect de la vigne (mise en place d'une agriculture de conservation, utilisation de la technique de taille en cordon double), plaisir de façonner un vin d'exception, et volonté de perpétuer un savoir-faire séculaire.

A la tête de ces changements, Louis Mitjavile, conseiller, et l'architecte, Jean Nouvel, ont su recréer un ensemble architectural à la fois fonctionnel et objet d'art à part entière. La reconstruction du domaine, avec des bâtiments positionnés pour recréer une cour de ferme au milieu du vignoble, a ainsi permis d'introduire les technologies les plus innovantes, tout en gardant son aspect historique. Il en est de même pour la construction unique du chais qui, grâce à sa forme cylindrique, garantit le respect du travail du vin.

LE GRAND ART RUSSE

Propriétaire depuis 2014, Andreï Filatov, fondateur de la Fondation Art Russe qui regroupe les œuvres de peintres russes et soviétiques du 19^e et 20^e siècle, a eu l'idée originale d'utiliser ces pièces de collections dans la conception des étiquettes du domaine. D'Illia Répine à Geli Korjev en passant par les frères Tkachev, une seule volonté anime le Château La Grâce Dieu des Prieurs : montrer la diversité des courants dans l'art russe. Art Russe est un réel rendez-vous entre le vin et l'Art, entre



L'architecte Jean Nouvel et le propriétaire, Andreï Filatov.

une culture et une autre, qui se rencontrent dans un élan de renouveau.

Pour sublimer ses cuvées le Domaine La Grâce Dieu des Prieurs a su lier, une fois encore, tradition et modernité, tout en mettant en valeur le caractère et l'essence du vin. Plus courtes et plus larges que celles utilisées de nos jours, les bouteilles de la collection Art Russe reprennent les codes du contenant ancestral, magnifiant la beauté des œuvres des artistes russes. Ces bouteilles se présentent d'ailleurs également dans un coffret collection confectionné à partir de matériaux caractéristiques du domaine, le bois et le béton, tel un écrin moderne. Une forme aux lignes arrondies et épurées, et une harmonie des matières qui en font un véritable objet d'art.

L'ALLIANCE FRANÇAISE ET RUSSE

Pour mettre en avant sa volonté de lier la culture française et russe, le domaine a offert, le 15 juillet 2018, une caisse unique de vin Art Russe Saint-Emilion Grand Cru à chacun des membres de l'Équipe Nationale de France, en l'honneur de leur victoire en Coupe du Monde. « Nous souhaitons féliciter avec nos plus sincères salutations Didier Deschamps et tous les joueurs de l'Équipe de France dont la victoire a été bien méritée et tant attendue [...] » déclare Andreï Filatov. Un beau geste qui rappellera aux joueurs le pays qui les a vu gagner.



Château La Grâce Dieu des Prieurs, where wine and art meet || *Château La Grâce Dieu des Prieurs is located not far from the belfries of Saint-Emilion and Pomerol, it was founded in 1885 and has a complex soil consisting of brown sand, clay and chalk.*

Its 9 hectares of vineyards includes one hectare dedicated to Chardonnay with the rest divided up between 90% Merlot and 10% Cabernet Franc, no less than 60,000 Saint-Emilion 'Grand Cru' grape-vines are cultivated on its grounds.

The estate has been subjected to a major refurbishment between 2014 and 2017. The simple objective was to respect the region's French wine-growing heritage whilst totally modernising technical resources allowing for the introduction of innovative wine-production processes.

Château La Grâce Dieu des Prieurs employs a team of the best experts whose job it is to ensure that it produces only exceptional wines, they all share the same common values: respect for the vines themselves (sustainable agriculture, the use of the twin-line pruning technique), the pleasure of producing only exceptional wines and the will to perpetuate secular know-how.

Behind these changes are the consultant Louis Mitjavile and the architect Jean Nouvel who have recreated an architectural complex that is at once functional and a work of art in itself. Reconstructing the estate with its buildings positioned as if to recreate the open courtyard of a traditional farm in the midst of the vineyards has provided the means to introduce innovative technology whilst maintaining its historic aspect. The same can be said for the wine cellars which guarantee the respect for viticulture with their cylindrical form.

Great Russian Art

Andrei Filatov has been the owner since 2014 and is also the founder of the Russian Art Foundation which collects the works of 19th and 20th century Russian and Soviet painters, he had the idea of using works from this collection for the design of the estate's wine labels. From Ilia Répine to Geli Korjev not forgetting the Tkachev brothers, a single ambition drives the Château La Grâce Dieu des Prieurs: reveal the genuine diversity of Russian art trends. Russian Art is a real meeting place for wine and Art, between two different cultures that join together to develop an entirely new sense of renaissance.

To highlight its vintages the Domaine La Grâce Dieu des Prieurs has combined tradition with modernity whilst ensuring that the character and essence of its wines is what really stands out. The Russian Art collection bottles are shorter but broader than most used these days, they remind us of the codes of that ancestral continent and enhance the beauty of the works of these Russian Artists. They are also available in presentation boxes made with typical materials from the estate, wood and concrete become a modern backdrop to the bottles. With their curved and pure form and the harmony of the materials used, they are genuine 'objets d'art'.

The French-Russian Alliance

To promote the estate's desire to combine the French and Russian cultures it presented each member of the French National Team with a unique case of Russian Art Saint-Emilion Grand Cru on the 15 July 2018 to commemorate their World Cup Victory. "We would like to sincerely congratulate Didier Deschamps and the French National Team whose victory was so well-deserved and logical [...]" declared Andreï Filatov. A beautiful gesture which will help the players to remember the country where they achieved their great victory.

Sandy Bénard



Le Directeur Laurent Properi

EN SAVOIR ➔ LAGRACEDIEUDESPIEURS.COM





DOMAINE
Alain & Christiane
PATRIARCHE
 MEURSAULT



alainpatriarche.com

CHÂTEAU
 de
VILLARS FONTAINE

A 4 kms de Nuits st Georges
 dans les Hautes Côtes de Nuits,
 venez découvrir les vins
 du Savoir made in Villars Fontaine.

Partez à la découverte des vins issus
 de vieux millésime de nos caves depuis 1973
 à travers une dégustation verticale
 unique en son genre.

Vins traditionnels sans résidus de pesticides.

Contact: Mathieu PIECOURT

Tél. : 06.13.53.16.83

Email: piecourt.m@gmail.com

10 chemin des Beveys

21700 VILLARS FONTAINE



CROIX DE LABRIE, *la délicatesse*

Château Croix de Labrie, c'est l'outsider des Saint-Emilion Grand Cru, un vin de garage devenu un vin rare, une pépite appréciée par une tribu d'amateur. Aux commandes de ce vignoble-jardin de 3,5 hectares en conversion bio : une vigneronne et propriétaire depuis 5 ans, Axelle Courdurié, épaulée par son mari Pierre, aux commandes du développement commercial.



Axelle Courdurié

Être une vigneronne, est-ce un atout ?

Oui, je dirais que cela se traduit par la délicatesse. Dans les gestes, au chai, j'ai un côté très maternel. Pour l'élevage, je cherche moins l'extraction, l'opulence peut-être que certains vigneronns affectent, et dans les vignes, je respecte la terre, je ne suis pas dans un rapport de force, mais dans un rapport intuitif, j'observe les fragilités, et je rétablis les équilibres.

Quel est votre moment préféré de la vigne à la bouteille ?

Ce que j'aime, c'est être au cœur de mes vignes, sentir les racines sous mes pieds, observer les plantes, les insectes qui sont de bons indicateurs de la santé du vignoble. Et j'aime la taille. Je traite chaque pied différemment. Je redessine tout, je coupe, je taille « à la Poussart », je soigne, je scie tout en anticipant la récolte de l'année suivante. C'est notre métier de préserver les pieds. Tout découle de la taille, du raisin. J'aime mes vignes, et quand j'y suis, je renoue avec l'essentiel, la terre.

A l'heure où les consommateurs sont à la recherche d'identité quand ils choisissent une bouteille, quelle est celle que vous proposez ?

En changeant les modes de culture, le vin a gagné en minéralité, fraîcheur. Croix de Labrie est devenu plus précis, plus tendu, raffiné, avec des arômes de réglisse, des finales mentholées. C'est un travail d'orfèvre, nous avons repensé le choix des barriques, différentes pour chaque parcelle, adopté des vinifications plus douces. Aujourd'hui, nos vins nous ressemblent, et sont proches de ce que nous voulions faire. Notre vin est incarné. Il a une identité, une qualité, une âme.

Quels sont vos projets ?

Nous continuons à cultiver notre différence et notre recherche d'excellence pour nos trois vins issus de trois terroirs différents. Nous avons fait appel récemment à Hubert de Bouard pour avoir une autre vision, complémentaire. Quant au développement commercial, Croix de Labrie est distribué jusqu'à présent à l'export et nous souhaitons reconquérir le marché français, en étant présent sur des tables étoilées et des cavistes.

The delicate touch of Croix de Labrie || *Château Croix de Labrie is the outsider amongst the Saint-Emilion Grand Crus, a home-made garage wine which has since become a rare wine much sought after by hoards of wine lovers. This 3.5 hectare garden-vineyard, currently seeking organic certification, has been run for the last five years by its wine-grower owner, Axelle Courdurié supported by her husband Pierre, who looks after the commercial aspects.*

Is there something special about being a women wine-maker?

Yes, I would say it brings a delicate touch. I have a certain maternal side in the way I do things in the 'chai'. As regards the wine-growing, I am not so much in search of an extraction or the kind of opulence that my male counter-parts might be looking for; it's not so much a muscled approach for me, it's more a case of intuition. I can see what's fragile, I try to bring balance.

From the grape-vine to the bottle, which stage do you like the most?

What I really like, is to be in the middle of my grapevines, to feel their roots under my feet, observe the plants and the insects which are the clearest possible indication of the vineyard's overall state of health. And I love pruning. Each vine gets individual treatment. I prune "Poussart"-style, I restructure everything, I cut shoots, I heal the wounds, I saw the larger branches, always thinking ahead to the next harvest. Our job is to conserve the vines. Everything comes from pruning and from the grape itself. I love my vines, and when I am with them I feel more in contact with the essentials, with the earth.

In the current climate where consumers are seeking an identity when they choose a bottle of wine, what identity do you offer?

By changing how we cultivate, the wine has gained in minerality and freshness. Croix de Labrie has become more precise, tight, refined with an added hint of liquorice and a menthol-like after taste. It's all about details, we have reconsidered our choices of barrels, different for each group of vineyards, we have adopted softer wine-making approaches. Today our wines have come to resemble us and are closer to what we have set out to do. Our wine has character. It has an identity, a quality and a soul.

What are your future projects?

We will continue to maintain our difference and our search for excellence in the three wines we make, each from its own 'terroir'. We have recently brought in Hubert de Bouard to get another complementary vision of our activity. As for the commercial development, Croix de Labrie has thus far been largely distributed as an export wine and we would like to hit the French market a bit more, by being present on the tables of the best restaurants and on the shelves of the top wine-merchants.

Bénédicte Chapard

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

CASTEL CHÂTEAUX & GRANDS CRUS :

trois générations relèvent les défis de son temps

Castel, c'est l'histoire d'une famille tenue par la force du lien, qui a fait de son nom une marque. Trois générations sont investies au quotidien pour répondre aux valeurs initiales : démocratiser le vin et valoriser les propriétés acquises au fil des décennies.



Verena Raoux, Alexis Raoux, Sophie Castel.

Propriétaires, vigneron, négociants, commerce activé à tous les quatre coins du monde, Castel applique une règle immuable : être à l'écoute du marché et rester avant tout dans une philosophie familiale qui consiste à « concevoir des vins de qualité accessibles à tous » souligne Sophie Castel, responsable des relations extérieures Castel Châteaux & Grands Crus. Si l'entreprise a bâti un empire avec ses marques connues dans le monde entier, il a, au fil des années, investi dans le vignoble français et rassemble aujourd'hui 19 propriétés exclusives (dont la majorité dans son vignoble d'origine, le Bordelais)

sous la signature Châteaux & Domaines Castel, et Château Beychevelle, grand cru classé de Saint-Julien, acquis en 2011 à parité avec le groupe japonais Suntory. Le tout représentant plus de 1000 hectares de vignes. A ces propriétés de la famille s'ajoutent une large sélection de Grands Crus de Bordeaux et d'ailleurs.

ENGAGEMENT DANS L'UNIVERS DE LA GASTRONOMIE ET DE LA SOMMELLERIE

Aujourd'hui, dans le monde des spiritueux, l'heure est à la prémiumisation. Il s'agit de défier les perceptions, de monter en

gamme et de reconquérir des consommateurs égarés dans le dédale des étiquettes. Engagé notamment auprès des Toques Blanches Lyonnaises, Castel noue des relations pertinentes pour mettre en valeur et partager tout l'univers des grands vins en associant les savoir-faire de la viticulture à ceux indissociables de la gastronomie et de la sommellerie. « Après 3 éditions européennes de la « Châteaux & Domaines Castel Sommeliers Cup », nous lançons en novembre 2018 la 1^{ère} édition Asie-Pacifique en collaboration avec la Hong Kong Sommeliers Association », souligne Sophie Castel.

FER DE LANCE : MONTLABERT RIVE DROITE, BEYCHEVELLE RIVE GAUCHE

Pour ces nouveaux défis, Castel a fait des choix. La première approche, c'est celle du terroir lié en filigrane à des préoccupations environnementales. A Saint-Emilion, au Château Montlabert, propriété acquise il y a 10 ans, on draine, laboure, et on enherbe les 13 hectares. Les secrets des petits rendements, une maturité optimum du raisin, les conseils d'Hubert de Bouïard font le reste pour construire cet équilibre si précis. Dans le Médoc, même approche à Beychevelle, quatrième grand cru classé de l'appellation Saint-Julien, ou le nouveau chai signé Arnaud Boulain, accueille en douceur la production des 90 hectares de vignes dans une approche parcellaire. Même délicatesse dans les vignes, labellisées Terra Vitis. Bref, chez Castel, un patrimoine, ça se partage, se valorise et se pérennise et chaque génération relève les défis de son temps. L'histoire est loin d'être finie.



Interview de **Christophe Marguin**

DU BORDEAUX, ENTRE RHÔNE ET SAÔNE

Christophe Marguin, président des Toques Blanches Lyonnaises, une association qui regroupe aujourd'hui 115 cuisiniers et pâtisseries de la région, a engagé une collaboration avec les Châteaux et Domaines Castel autour d'une philosophie partagée.

Qu'est ce qui vous a séduit dans la proposition de Castel Châteaux & Grands Crus ?

Ce qui nous a intéressé, c'est la diversité des crus proposés et la qualité régulière des vins. Notre association va du bouchon lyonnais aux 3 étoiles et nous avons besoin d'être accompagnés sur l'ensemble de cette gastronomie ! Les chefs sont ensuite libres dans leurs choix. Il y a quelques années, l'envol des prix des grands crus classés bordelais avait donné une image inaccessible de cette région et nous a fait oublier qu'il existait des vins de grande qualité et abordables. C'est tout le travail de la famille Castel qui a su trouver des propriétés singulières et des terroirs à révéler. Le petit plus ? Castel s'est dotée d'une structure et d'une équipe dédiée très dynamique pour établir des relations avec les chefs et les sommeliers et contribuer ainsi à asseoir la notoriété de l'art culinaire lyonnais.

Interview d'**Alexis Raoux**

directeur RSE chez Castel

CASTEL SOUS LE SIGNE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Quels sont les engagements de Castel sur les enjeux du développement Durable ?

Ces enjeux sont pour nous, famille de vigneron, incontournables. La stratégie globale de développement durable a démarré en 2010 autour d'un système de management qualité, avec la certification ISO 14001 et pour l'ensemble de nos propriétés, avec la mise en place de la certification Terra Vitis, car le cahier des charges était particulièrement intéressant. Il intègre toutes les étapes de la culture à la vigne à l'élaboration du vin, c'est une démarche plus globale que la certification en culture biologique. C'est ce qui nous a intéressé. Cela nous aide à progresser, à mieux connaître nos terroirs. On observe plus nos terres, on cherche les meilleures méthodes pour favoriser les défenses naturelles et limiter les interventions avec des produits de synthèse. Notre propriété Clos des Orfeuilles, Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, est certifiée BIO depuis 2012 et Château de Haut Coulon est en conversion depuis cette année. L'ensemble de ces démarches viennent alimenter et enrichir la stratégie RSE de l'entreprise Castel.

NOTES DE DÉGUSTATIONS : / TASTING NOTES:

- **Château Montlabert** – Saint Emilion Grand Cru - 2015 : **95** James Suckling
- **Château Malbec** – Bordeaux – 2014 : **95** – Decanter (Best Red Bordeaux under £15)
- **Tour Prignac Grande Réserve** – Médoc – 2015 : **92** – Wine Enthusiast Magazine
- **Château de Haut Coulon** – Cadillac Côtes de Bordeaux - 2015 : **91** - James Suckling
- **Château Ferrande blanc** - Graves – 2017 : **92** – James Suckling
- **Château Cavalier, Grand Cavalier** – Côtes de Provence – 2017 : **92** – James Suckling

Castel Châteaux & Grands Crus: three generations confronting the challenges of their times

|| Castel is the story of a family held together by strong ties which have made their very name into a brand. Three generations constantly committed to an initial set of values: the democratisation of wine and building the success of the properties they have acquired over the decades.



Château Montlabert

Castel are owners, wine-makers and traders with commercial activities throughout the world, always applying an ever-unchanging rule: be aware of the market and above all remain loyal to the family philosophy of "making quality wines that are accessible to all" to quote Sophie Castel, the exterior relations manager of Castel Châteaux & Grands Crus. If the company has built an empire with its internationally famous brands, it has done this by investing in French vineyards over the years, it now has 19 exclusive properties (the majority of which are located in its home region of Bordeaux) under the name Châteaux & Domaines Castel, and Château Beychevelle, the classified Saint-Julien Grand Cru acquired in 2011, their holdings equal those of the Japanese group Suntory. All of this now represents over 1,000 hectares of vineyards. A large selection of Bordeaux and other Grands Crus has been added to their original family estates.

Commitment to gastronomy and the sommelier profession

Today is a time for premiumisation in the spirits industry. And this means defying perceptions, building product ranges and re-conquering consumers that have become lost in a labyrinth of different labels. Thus they have established particular commitment to the Toques Blanches Lyonnaises, Castel building strong relations for the promotion and exchange of everything related to great wines, associating wine-growing expertise with those

of gastronomy and the sommelier profession. "After 3 European editions of the 'Châteaux & Domaines Castel Sommeliers Cup', this November we will be launching the first Asia-Pacific edition in collaboration with the Hong Kong Sommeliers Association", Sophie Castel told us.

Spear-head: Montlabert on one side and Beychevelle on the other

Castel has had to make decisions to deal with these new challenges. The first approach is that of developing a close network of relations between 'terroir' and environmental issues. At Château Montlabert in Saint Emilion, a property acquired 10 years ago, we have been draining, working and grassing over 13 hectares of land. The secrets of small harvests, ideal grape ripening and advice from Hubert de Bouard have contributed to completing this process of creating such a delicate and precise balance. And we use the same approach in Beychevelle in the Medoc region, this is the fourth-rated Grand Cru in the Saint-Julien appellation where the new Arnaud Boulain designed 'chai' receives the production of 90 hectares of vineyards.. And the same precise care is used with the Terra Vitis labelled grapevines. In short, at Castel our heritage is about sharing, promoting and preserving; each generation must confront the challenges of its time. And the story is far from finished.

Interview with **Christophe Marguin**

From Bordeaux, between the Rhône and the Saône

Christophe Marguin is the President of the Toques Blanches Lyonnaises, an association which currently brings together 115 of the region's chefs and pastry-chefs, he is committed to a collaboration with the Châteaux and Domaines Castel which is based on a shared philosophy.

What attracted you most to the Castel Châteaux & Grands Crus proposition?

What interested us was the diversity of the vintages they propose and the reliable quality of their wines. Our association covers everything from the Bouchons of Lyon to 3-star restaurants and we need to cover the whole of that kind of range of gastronomy! That way the chefs can be completely free in their choices. A few years ago, sudden increases in the prices of the classified Bordeaux Grand Crus gave that region an image of inaccessibility leading us to forget that the region was quite capable of producing wines that are both affordable and of the highest quality. That is exactly what the Castel family do, they have managed to find and acquire very singular properties and 'terroirs' and bring them into the spot-light. And the little extra? Castel has a very dynamic structure and staff entirely dedicated to the development of relations with chefs and sommeliers; it allows them to contribute to the strong reputation of Lyon's culinary arts.

Interview with **Alexis Raoux,**

the Castel CSR Director

Castel and sustainable development

What are Castel's commitments as regards sustainable development?

As a family of wine-producers, the issue is totally unavoidable. Our global sustainable development strategy started in 2010 with a quality control management system bearing ISO 14001 standard certification, and for all of our properties with the implementation of the Terra Vitis certification, since the required specifications were especially interesting. It involves every stage of the process from growing the grape to making the wine; it is more a global approach than an organic farming certification. And that's what interested us. It helps us to move forwards and get to know our 'terroirs' even better. These days we look more closely at the land, we seek out the best ways to encourage natural defences and restrict the use of synthetic products. Our Clos des Orfeuilles, Muscadet Sèvre and Maine sur Lie, property has been certified BIO since 2012 and Château de Haut Coulon has begun its conversion process this year. All of these approaches combine to feed and enrich Castel's CSR strategy.

EN SAVOIR ☎ → WWW.CHATEAUX-CASTEL.COM



NOS CAVEAUX DE DÉGUSTATION

2 route de Chalon
71390 Buxy

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

LES VIGNERONS
DE BUXY
71390 BUXY

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

Rejoignez-nous sur



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



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

Millebuis

VINS FINS DE LA CÔTE CHALONNAISE

www.millebuis.fr

BOUTIQUE EN LIGNE



www.madeinmouse.com - illustration Bruno Vacaro.

DOMAINE ALAIN GRAS, SAINT ROMAIN, *Révéléateur de terroir*

Installé depuis quatre générations dans le village de Saint-Romain, à quelques encablures des ruines de l'ancien château, le domaine Alain Gras n'a de cesse de mettre en valeur l'appellation du même nom. Avec un savoir-faire en héritage, beaucoup de travail et une âme d'artiste, le viticulteur sait révéler tout le potentiel de cet atypique terroir.

À 400 m d'altitude, peu importe où le regard se pose, le panorama est grandiose. À géographie unique, géologie singulière. Ici, le sol difficile et caillouteux oblige la vigne à plonger dans la roche pour trouver les ressources nécessaires. Voici l'un des secrets de la complexité de cette terre qui donne des vins tout en fraîcheur, en fruit et en élégance.

Vigneron ambassadeur et haut en couleur, Alain Gras se plaît à transmettre, expliquer, raconter. Avec Nathalie, son épouse, il aime recevoir dans son caveau de dégustation et Arthur, son fils, souhaite reprendre le flambeau dans quelques années. Il y a fort à parier que la relève veillera à garder le village de Saint-Romain et son appellation éponyme, sous le feu des projecteurs.



Alain Gras
VITICULTEUR

7 Rue sous la Velle, 21190 Saint-Romain le haut
Tél. 03 80 21 27 83
Email : gras.alain1@wanadoo.fr
www.domaine-alain-gras.com

CHÂTEAU PETIT VAL

TRAVERSE L'ATLANTIQUE



Arvid Rosengren, David Liorit et Aris Allouche

Château Petit Val, Saint-Emilion Grand Cru, représenté par David Liorit, son responsable d'exploitation, est parti présenter ses vins « Petit Val » et « Muse du Val » aux professionnels américains du vin à New York. Ce wine tour organisé par Allwines prévoyait une rencontre au cours d'un dîner dédié au restaurant Lafayette New York avec des cavistes, sommeliers et restaurateurs le dimanche 18 février ; une présentation lors du déjeuner du 19 février au Bâtard devant 60 professionnels américains, parmi lesquels on retrouvait des distributeurs, des importateurs, des sommeliers et des cavistes. Cette tournée se terminait par une rencontre exclusive et une dégustation privée avec Arvid Rosengren, Meilleur Sommelier du Monde, au sein de son nouveau projet le Legacy Records. Les vins du Château Petit Val ont rencontré un accueil intéressé de la part des divers professionnels.

The Saint-Emilion Grand Cru Château Petit Val represented by operations manager David Liorit crossed the ocean to go and meet American wine professionals in New York, USA to present its wines Petit Val and Muse du Val. The wine tour organized by Allwines included a dinner at Lafayette New York with wine shop managers, sommeliers and restaurateurs on Sunday, February 18th. Then a presentation on February 19th at 1-Michelin start restaurant Le Batard in front of 60 American professionals among who distributors, importers, sommelier and wine shop managers. This tour ended with an exclusive encounter and private tasting with Best Sommelier of the World Arvid Rosengren within his new project Legacy Records. Château Petit Val's wines met an interested success with the different professionals.

IMPRESSION DES SOMMELIERS / THE SOMMELIERS' IMPRESSION

Château Petit Val 2014, Saint-Emilion Grand Cru

Robe superbe, rubis profond, brillante, limpide. Nez riche, élégant, distingué, sur les fruits noirs (cassis, myrtille) ; concentré, mûr, sur des arômes de café, de moka, d'épices légèrement toastées, du boisé. Bouche charnue, racée, puissante, sur des notes de réglisse, de fruits noirs mûrs (cassis, myrtilles), soutenue par des tanins explosifs, généreux. Finale dense, ample, d'une longueur remarquable. Un vin dense et puissant par sa jeunesse qui devrait dévoiler un flacon de haute volée après quelques années.

Beautiful robe, deep ruby-red colour, brilliant, translucent. Rich, elegant, classy nose, with aromas of black fruits (blackcurrant, bilberry); concentrated, ripe, with scents of coffee, mocha, slightly toasty spices, woody. Fleshy, racy, powerful palate, with notes of liquorice, ripe black fruits (blackcurrant, bilberry), underlined by explosive and generous tannins. Dense and broad finish with a remarkable length. A dense and powerful wine by its youth. Will reveal a high grade wine within a few years.





David Liorit présentant les vins de Petit Val.

CHÂTEAU PETIT VAL À MIAMI !

Pour la première fois, le Château Petit Val Saint-Emilion Grand Cru, dirigé par David Liorit, traversait l'Atlantique pour se rendre à Miami aux USA, pour promouvoir sa gamme de vins.

L'objectif était de présenter les vins à des professionnels de renom pour établir quelques contacts, découvrir le potentiel de cette gamme en Floride, mais aussi de recevoir directement l'opinion du public américain.

A l'initiative d'Allwines, accompagné de Sébastien Verrier (consultant vin pour de grands établissements de Floride et importateur de vins français), des rencontres sur-mesure ont été organisées spécialement pour le Château Petit Val afin de faire déguster leurs différentes cuvées, les 16, 17 et 18 juillet derniers.

Nous avons pu débiter ce voyage par un déjeuner-présentation au restaurant Bazaar de l'Hotel SLS autour d'un menu spécialement conçu par le chef multi étoilé José Andrés. David Liorit a pu présenter devant une vingtaine de sommeliers, journalistes, blogueurs, importateurs et distributeurs Château Petit Val 2014, 2015,



2016, ainsi que Muse du Val 2014, 2015, et 2016, et Rose de Val 2016.

Nous avons la chance de compter sur la présence d'Olivier Caste (Optiwine) qui a pu lui aussi présenter ses produits et surtout nous proposer une dégustation comparative de la gamme des vins de Château Petit Val avec et sans Optiwine, la carafé de poche.

L'assemblée a beaucoup apprécié cette dégustation et les vins du Château Petit Val ont connu un vif succès. A tel point que nous ne révélerons aucun secret en disant que l'ensemble de la gamme sera présente avant fin 2017 en Floride.

Le soir-même était organisée une présentation au restaurant Brava au sein du Ziff Ballet Opera House auprès d'amateurs de vins, de collectionneurs et de professionnels, une centaine de personnes venues faire un Tour de France des vins et venir découvrir en exclusivité les vins du Château Petit Val. Encore une fois le succès était au rendez-vous !

Un voyage riche en découverte, en rencontres, qui, nous l'espérons, remplira les objectifs du Château Petit Val.

Petit Val in Miami || For the first time, Château Petit Val Saint-Emilion Grand Cru, managed by David Liorit, crossed the ocean to go to Miami, USA to promote their range of wines.

The goal was to present the wines to renowned professionals to get in touch with them, discover the potential of the range in Florida but also get the opinion of the American consumers.

On the initiative of Allwines, helped by Sébastien Verrier (wine consultant for big establishments in Florida and importer of French wines), made-to-measure encounters have been organized on last July 16, 17 and 18 especially for Château Petit Val to present their different cuvées.

We started the tour with a lunch organized at Hotel SLS's Bazaar restaurant with a menu especially prepared by starred chef José Andrés. Before some twenty sommelières, journalists, bloggers, importers and distributors, David Liorit could present Château Petit Val 2014, 2015, 2016, as well as Muse du Val 2014, 2015 and 2016, and Rose de Val 2016.

We were also glad to welcome Olivier Caste (Optiwine) who could also present his products and propose a comparative tasting of Petit Val's range with and without Optiwine, the pocket decanter.



Olivier Caste, David Liorit et Aris Allouche

The guests appreciated a lot this tasting and Petit Val's wines met great success. To such an extent – it will no longer be a secret – that the whole range will be available from the end of this year in Florida!

On the same evening, another presentation was organized at Brava of the Ziff Ballet Opera House with wine lovers, collectors and professionals, some hundred people who have come for a

wine Tour de France and taste in exclusivity the wines of Petit Val. Once again, what a success!

A trip that provide a wealth of discoveries, encounters and that we hope will meet Château Petit Val's expectations.

EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAUPETITVAL.COM



La gamme du Château.



Sébastien Verrier et David Liorit présentant les vins de Petit Val.

DOMAINE

BERTAUD BELIEU

sea, wine and sun

L'Histoire du Domaine Bertaud Belieu remonte à plus de 7 siècles. Dès le 14^{ème} siècle le Seigneur de Bertaud donne son nom aux terres, déjà plantées en vignes, qui s'étendent de Saint Tropez à Ramatuelle en passant par Gassin. Alors que les vignes sont laissées à l'abandon, le domaine est rattaché, à la fin des années 80, au quartier Bélieu, qui doit son nom à la petite rivière qui coule en bas de Gassin.

Situé sur la Côte d'Azur, au cœur de la presqu'île de Saint-Tropez à Gassin dans le Var, le Domaine Bertaud Belieu jouit d'une très bonne localisation. A la frontière entre le Massif des Maures, sablo-calcaire, et la côte raphaéloise, argilo-sableuse, le vignoble possède un sol limino-argileux de grande qualité. Sur une superficie de 65 hectares, les vignes de Bertaud Belieu se répartissent à 80 % en vins rosés et 20 % en rouges et blancs. Sous l'Appellation d'Origine Protégée Côtes de Provence chaque cépage évoque le soleil : Grenache, Cinsault, Syrah, Tibourens...

Profitant d'une météo plus que clémente Bertaud Belieu crée ses vins rouges à partir des parcelles les plus exposées au soleil tandis que les vins blancs sont cultivés sur les sols calcaires. Au domaine, les vendanges sont faites à la main, pour ne récupérer que les grappes mûres, et

au milieu de la nuit pour bénéficier des heures les plus fraîches et ainsi préserver la richesse des arômes. Une pratique qui démontre la volonté constante de la maison de créer des vins de qualité, toujours en agriculture raisonnée.

A l'image de la cuvée Millénium, véritable ode à l'histoire du domaine. Cette cuvée rouge, millésimée 2000, en 60 % Cabernet Sauvignon et 40 % Mourvèdre, a su vieillir avec élégance. Sa robe pourpre aux reflets grenats, son nez sur des arômes de pruneaux confits, avec des touches d'épices (cannelle, réglisse), de truffe ; son amplitude, sa maturité et ses notes animales et de sous bois, ainsi que ses tanins fins et enrobés, en font aujourd'hui plus que jamais un très grand vin.

Autre cuvée phare du domaine : la cuvée Héracléa, rosé, assemblée avec Grenache, Syrah et Rolle. Le millésime 2017 offre un

bouquet subtil de petits fruits rouges et pêche de vigne. La bouche, aux saveurs exotiques, affiche une belle persistance, sur des notes fumées et iodées. Un vrai rosé de gastronomie !

Pour les chaleurs estivales le Domaine Bertaud Belieu propose aussi des Vins de Table Méthode Traditionnelle avec la Bulle Rosé, vin pétillant naturel issu de la « Cuvée Prestige Rosé », et la Bulle Brut, Blanc de Blancs Chardonnay, qui se démarquent, avec leurs bulles très fines, par une légère acidité et une grande fraîcheur.

Les vins du Domaine Bertaud Belieu tirent pleinement avantage du climat de Saint-Tropez, avec des arômes chaleureux et ensoleillés. De quoi rompre avec la grisaille et donner au dégustateur une réelle impression de vacances.

Derrière ces colonnes se cachent site de vinification, de vieillissement et de stockage.





Le vin rosé, sous la forme de différentes cuvées, représente 85 % de la production du domaine.

Domaine Bertaud Belieu, sea, wine and sun ||
The history of the Bertaud Belieu Domain goes back more than 7 centuries. Back in the 14th century the Seigneur de Bertaud gave his name to a stretch of land reaching from Saint-Tropez to Ramautelle passing via Gassin, it was already planted with grape vines. At the end of the 1980s with the grapevines in a state of abandon the domain was incorporated into the Béliu quarter which owes its name to the small river that runs below the village of Gassin.

The Bertaud Belieu Domain has a fine location in Gassin on the Côte d'Azur, right in the heart of the Saint-Tropez peninsula. Being on the frontier between the sand and limestone of the Massif des Maures and the sandy clay of the Saint-Raphael coast, these vineyards have a very high quality silt-clay soil. The Bertaud Belieu grape vines cover an area of 65 hectares and are divided up into 80% rosé wine and 20% red and white wines. The names of the grape varieties seem filled with the Côte d'Azur sun in the Côtes de Provence AOP: Grenache, Cinsault, Syrah, Tibourens, etc.

Thanks to the mild climate Bertaud Belieu produce their red wines from grapes grown in the most exposed vineyards whilst the whites are grown on limestone soil. In this domain the grapes are harvested by hand, to ensure that only the ripe grapes are picked, and this can only be done during the coolness of the night-time to preserve their rich flavour. These approaches are typical of the domain's constant will to produce quality wine using sustainable agriculture practices.



Comme le confirme Karim Jeribi, le caveau de vente est un lieu très visité.

And all of this shines forth in the Millénium Cuvée, a genuine ode to the Domain's history. This 2000 vintage red cuvée, 60% Cabernet Sauvignon and 40% Mourvèdre; has aged elegantly Its purple colour with garnet highlights, its aroma of stewed plums with hints of spice (cinnamon, liquorice), truffle; its diversity, maturity and the hints of animal and forest floors, as well as its refined and full tannins... all make this, more so now than ever, a truly great wine.

The domain's other leading cuvée: the Cuvée Héracléa, rosé, is a blending of Grenache, Syrah and Rolle. The 2017 vintage has a subtle bouquet of small red fruit and late season peaches. The palate is filled with exotic flavours, which persist well with smoked and sea-salt hints. A truly gastronomic rosé.

For the summer heat, the Bertaud Belieu Domain also proposes a range of Traditional Method Table Wines with the Bulle Rosé, a naturally sparkling wine from the "Cuvée Prestige Rosé", and the Bulle Brut, Blanc de Blancs Chardonnay, which stands out for its very fine bubbles, slight acidity and freshness.

The wines produced by the Bertaud Belieu Domain take full advantage of the Saint-Tropez climate and all have warm and sun-drenched flavours. The ideal way to get away from the clouds and give a genuine holiday feel.

Sandy Bénard

EN SAVOIR +
 → WWW.BERTAUD-BELIEU.COM

TONNELLERIE BERTHOMIEU

une production 100 % intégrée

Depuis plus de 10 ans, la tonnellerie Berthomieu fait partie du seul groupe tonnelier dont toute la production est entièrement intégrée, de l'exploitation du chêne au produit fini.

Bénéficiant ainsi de la réputation du Groupe Charlois, sa connaissance du chêne et son savoir-faire sont un atout unique.

Implantée en pays Nivernais, un des massifs forestiers les plus réputés de France pour ses chênes, la tonnellerie Berthomieu se distingue par sa méthode unique de pré-chauffe à la vapeur et la sélection de grands massifs forestiers. Grâce à ses propres merranderies, la tonnellerie peut s'assurer une parfaite régularité dans son approvisionnement en matière première.

Aussi, tout au long de l'année, les acheteurs parcourent les forêts françaises à la recherche des plus beaux chênes qui seront utilisés pour la fabrication de fûts destinés à l'élevage des vins. Pied par pied, ils estiment les chênes qui ont été sélectionnés selon un plan de gestion rigoureux, élaboré pour le renouvellement des forêts et le respect de la biodiversité.

Après les différentes étapes de sélection et de fabrication, le merrain utilisé pour les barriques Berthomieu est exposé à un vieillissement naturel à l'air libre sur des parcs vierges de toute pollution pendant une période de 24 mois. Chaque barrique possède une garantie de traçabilité afin de déterminer la durée de maturation et d'identifier la provenance exacte du bois.

LA VAPEUR : TECHNIQUE DE PRÉ-CHAUFFE UNIQUE

La Tonnellerie Berthomieu emploie une technique unique de cintrage à la vapeur. Cette méthode permet d'éliminer tout tannin âpre du bois après le vieillissement. Les barriques ainsi passées à la vapeur, les pores du bois sont dilatés, la chauffe est alors très pénétrante. Grâce à cette méthode d'étuvage, il est possible de procéder à une phase de bousinage plus longue et moins intense afin de mieux préserver et respecter le fruit originel du vin. Une technique originale qui démontre le véritable savoir-faire de la tonnellerie Berthomieu.





Berthomieu Barrels; 100% integrated production || *For over ten years Tonnellerie Berthomieu has formed part of the only cooperage group whose production chain is entirely integrated, from the management of the oak forests to the finished product. The force of the reputation of the Charlois Group, its intimate knowledge of oak, and its expertise are rare assets.*

Established in the Nivernais region, one of the most renowned forests in France for the quality of its oak, Berthomieu's strength lies in its unique pre-toast steaming method and its selection of wood from the great forests. Thanks to the fact that it has its own stave mills, the cooperage can ensure the perfect regularity of supply in raw materials.

All year long, buyers roam the French forests in search of the finest oak trees that will be used for making the barrels in which fine wines and spirits will be aged. Painstakingly, they evaluate one by one the oaks that have been selected according to a strict management plan, designed to ensure sustainability, forest regeneration and respect for biodiversity.

Following the different stages of selection and manufacture, the staves used for Berthomieu barrels are seasoned naturally in the open air, in yards free of all pollution, for a minimum of 24 months. Each barrel has a guarantee of traceability to determine the duration of maturing and to identify the precise provenance of the wood.

Steam: a unique pre-toast technique.

Tonnellerie Berthomieu employs a unique pre-toast steaming technique. This method helps to eliminate any bitter tannins remaining in the wood after ageing. The barrels are steamed, and the pores of the wood are dilated by the steam, allowing the toasting to penetrate more deeply into the wood. Using this steaming method, toasting can be longer and less intense, which better preserves and respects the wine's original fruit aromas. This original technique demonstrates the real know-how of Tonnellerie Berthomieu.

EN SAVOIR ➕ → WWW.BERTHOMIEU.COM

LE SAVIEZ/VOUS ? / DID YOU KNOW ?

VINIFICATION INTÉGRALE®

La tonnellerie Berthomieu est fournisseur exclusif de l'équipement de Vinification Intégrale®.

Testée depuis 2002, cette technique est devenue une référence et permet d'obtenir des vins plus ronds, plus volumineux, plus gras, plus complexes, avec plus de précision aromatique et des finales soyeuses.

Tonnellerie Berthomieu is the exclusive equipment supplier of Vinification Intégrale®.

Tested since 2002, this technique has become a reference and enables the production of wines that are more rounded; with greater volume, fuller bodied, more complex, and with more aromatic precision and silkier finishes.



Château Renon

ARTISAN D'UN ART DE VIVRE

L'expérience du meilleur au service des meilleurs

« Ma fierté et ma joie sont d'exercer quotidiennement ce métier d'art et de création dans le désir de toujours mieux progresser, apprendre et transmettre. Mon équipe est animée des mêmes sentiments, il suffit de les rencontrer pour s'en convaincre. »

“My pride and joy is the daily exercise of this artistic and creative profession, with the will to always progress, learn and transmit. My team has the same feelings, one just needs to meet them to be convinced.”

M. Ziegler, gérant / owner.



Tribunal de Grande Instance



Tribunal de Grande Instance



MENUISERIE ALUMINIUM & BOIS - MIROITERIE

Façade vitrée Devanture de magasin Porte automatique
Fermeture Store Pergola Mise aux normes PMR* et ERP**

JOINERY ALUMINIUM & WOOD-MIRRORS

Glass fronts - Store fronts - Automatic doors - Windows and doors - Blinds/
Awnings - Pergola - Compliance with public reception - Accessibility standards

**Vous œuvrez dans des domaines prestigieux et uniques,
vos bâtiments le sont tout autant !**

Que ce soit sous les contraintes des BÂTIMENTS DE FRANCE, sur le projet de votre architecte, en collaboration avec un maître d'œuvre ou par notre propre expertise, nous intervenons à tous les niveaux en termes de fermeture. De la rénovation dans les règles de l'art jusqu'à la création la plus exigeante, nos années d'expérience et la confiance affichée de nos clients vous promettent une attention et un service irréprochable.

Même dans le domaine sensible de votre sécurité, nous pouvons vous apporter LA SOLUTION adaptée : menuiserie blindée, vitrage pare-balles, coupe-feu, pare flamme, garde-corps... Nous vous aiderons aussi à la mise en œuvre et dans l'application des nouvelles normes pour l'accueil des handicapés.

*Personnes à mobilité réduite / **Établissements recevant du public

You work on prestigious and unique sites, and so are your buildings!

Whether working under the supervision of France's National Heritage Protection Organisation, on the project with your architect, in collaboration with your main contractor, or with our own expertise we operate at every level in terms of windows and doors. From state-of-the-art renovations to the most demanding creations, our years of experience and the confidence shown by our customers, promise you our most attentive and impeccable service.

Even in sensitive security issues, we are able to provide you with an adaptable solution: armored joinery, bullet-proof glazing, fire protection, flame protection, guardrails... We are also able to assist you to implement and remain in compliance with the latest standards for the reception of persons with disabilities, persons with reduced mobility or reception areas of public institutions.

infos#accessibleatous



RÉFÉRENCES :

- Les Grands Chais de France
(Les Caves de Landiras)

DOMAINES VITICOLES

- Château Clinet
- Château Haut-Bages Libéral
- Château Lafaurie-Peyraguey
- Château Renon (photo)

RESTAURANTS

- Julien Cruège (photo)
- La Tupina - Tentazioni
- Le Bistro du Sommelier

CAVISTES

- Badie
- Le Flacon

BIJOUTERIE

- Cartier
- Mauboussin

MODE

- Lancel - Max Mara
- Sonia Rykiel - Zapa

DIVERS

- Duty free d'Orly et de Nice
- Tribunal de Grande Instance (photos)
- ...

EN SAVOIR ➕ ➔ APLUSFERMETURE.FR

A+ FERMETURE Aluminium - Assistance 24h/24

26 avenue Gustave Eiffel • 33700 Mérignac • Tél. 05 56 34 79 11 • Email : vitrier@orange.fr



Restaurant Julien Cruège

Le "Sur-Mesure" de la tonnellerie

Grâce à sa connaissance approfondie des forêts françaises, à un accès ininterrompu aux meilleurs chênes tout au long de l'année, à des conditions de vieillissement du merrain idéales, à des techniques de tonnellerie spécifiques et à son savoir-faire, la Tonnellerie Ermitage crée des fûts d'exception.

Parc d'activités des Bertranges - Rue des Merrains
58 400 La Charité-sur-Loire - France
Tel. : +33 (0) 3 86 69 62 79 - Fax: +33 (0) 3 86 69 67 47
contact@tonnellerie-ermitage.com



ERMITAGE
TONNELLERIE

CHÂTEAU BELLEVUE-CARDON

Pauillac 2015

Chris Cardon est tout d'abord une personnalité dans le monde pharmaceutique, natif de Bruges en Belgique, il fait l'acquisition de deux domaines dans le médoc : Château La Haye, en appellation Saint-Estèphe, qui s'étend sur environ 28 hectares puis de 2 hectares dans la prestigieuse appellation Pauillac, le Château Bellevue-Cardon.

Le grand gel de 1956 a conduit à la disparition du vignoble mais le Château Bellevue-Cardon renaît de ses cendres grâce à son nouveau propriétaire mais aussi par le travail de vinification, effectué de main de maître par l'expert Eric Boissenot. Le domaine retrouve alors son aura d'antan, à l'image de ses prestigieux voisins de l'appellation, Château Latour et Pichon Comtesse.

Le Château Bellevue-Cardon, Pauillac 2015 est un assemblage de 90 % de Cabernet Sauvignon et 10 % de Merlot, élevée en barrique de bois neuf, 100 % chêne français. Ceci pendant 18 mois.

First of all a major player in the pharmaceutical industry, Chris Cardon, originally from Bruges in Belgium acquire two wine-making estates in the Medoc region: Château La Haye in Saint-Estèphe appellation, covering an area of 28 hectares, then 2 hectares in prestigious Pauillac appellation, the Château Bellevue Cardon.

The Big Freeze of 1956, lead the vineyard to the disappearance but Château Bellevue Cardon rose from the ashes thanks to its new owner and the masterful wine-making expertise of Eric Boissenot. The estate quickly recovered its old aura bringing it closer to its prestigious neighbour appellations, Château Latour and Pichon Comtesse.

The Château Bellevue-Cardon, Pauillac 2015 is a blend of 90% Cabernet Sauvignon and 10% Merlot, aged in new wooden vats made from 100% French oak, for 18 months.

LE COMMENTAIRE DE GÉRARD BASSET / GÉRARD BASSET'S REVIEWS

Couleur rubis très intense avec une frange pourpre.

Le nez présente de la mûre, du cassis et du cèpe, ainsi que des notes de bois de cèdre.

Au palais le vin est puissant mais sans agressivité, les tannins sont mûrs.

La finale est longue, marquée par les épices sauvages.

Un vin fait pour une côte de bœuf à la moelle.

Un très grand vin.

Very intense ruby red colour with purple hints.

The nose presents us with blackberry, blackcurrant and cepe mushrooms followed by a hint of cedar wood.

On the palate this wine is strong-flavoured but not aggressive since the tannins are ripe.

The after-taste is long with a hint of wild spices.

This is a wine that is ideal served with a rib-eye steak.

A very great wine.



« BUBBLE TIME »

par

CHAMPAGNE COLLET



Inauguré le 18 janvier, le bar à champagne éphémère « Bubble Suite by Champagne Collet » a revisité pendant 6 mois le moment de l'apéritif avec une sélection de champagnes en accord avec des bouchées apéritives et des cocktails création.

Dans une ambiance chic et Art Déco, mise en scène par Stéphanie Moisan, directrice artistique et scénographe du Champagne Collet, le Hilton Paris Opera et le Maison de Champagne ont mis en commun leur savoir-faire afin de partager l'émotion d'une expérience unique au sein de la « Bubble Suite ».

A travers un voyage pétillant et gourmand Champagne Collet avait sélectionné 6 cuvées que le Chef du Hilton Paris Opera, Eric Lenormand, a associé à des gourmandises apéritives.



Au menu : mousseline de panais, Saint-Jacques citronnées et Champagne Collet Brut Art Déco, huîtres creuses, vinaigre de fruits rouges et Champagne Collet Esprit Couture, ou encore foie gras lollipop, coque framboise et Champagne Collet Rosé Dry Collection Privée.

Puis le chef barman Pierre Galea a complété ce voyage gustatif par trois cocktails créations à base de Champagne Collet Brut Art Déco : l'acidulé Origami (au yuzu et thé matcha), le gourmand Rubis (au cognac et nectar de fraise) et le rafraîchissant Mayari (au rhum et à l'ananas).

Une superbe expérience qui a pris fin le 13 juillet.

“Bubble Time” by Collet Champagne || *Inaugurated on 18 January, for 6 months the ephemeral champagne bar “Bubble Suite by Champagne Collet” revisited pre-dinner drink time with a selection of champagnes paired with aperitif nibbles and original cocktails.*

In a chic, Art Déco vibe, designed by Stéphanie Moisan, artistic director and scenographer at Champagne Collet, the Paris Opera Hilton and the Maison de Champagne pooled their know-how to share the emotion of a unique experiment with the “Bubble Suite”.

Through a sparkling, gourmet voyage, Champagne Collet selected 6 vintages that the Chef of the Paris Opera Hilton, Eric Lenormand, paired with delicious appetizers.

On the menu: parsnip mousseline, lemony scallops and Champagne Collet Brut Art Déco, oysters, red berry vinegar and Champagne Collet Esprit Couture, and foie gras lollipop, raspberry shell and Champagne Collet Rosé Dry Collection Privée.

Then head barman Pierre Galea completed the voyage of the taste buds with three original cocktails based on Champagne Collet Brut Art Déco: the tangy Origami (yuzu and matcha tea), gourmet Rubis (cognac and strawberry nectar) and the refreshing Mayari (rum and pineapple).

A superb experiment which came to an end on 13 July.

EN SAVOIR ➔ WWW.CHAMPAGNE-COLLET.COM





CHÂTEAU
BERNADOTTE
HAUT-MÉDOC
2012



CHÂTEAU BERNADOTTE

LE FOURNAS NORD, 33250 SAINT SAUVEUR - FRANCE

TEL: +33 5 56 59 57 04 - FAX +33 5 56 59 57 84

bernadotte@chateau-bernadotte.com

CHAI DUCHET, la nature avant tout

Viticulteurs depuis le 18^e siècle dans le sud de la Bourgogne, à Viré, l'exploitation de la famille Duchet comptait, avant la première guerre mondiale, environ 4 ha et vinifiait ses vins à la propriété.

A la fin des années 20 la famille rejoint d'autres viticulteurs pour élaborer et commercialiser ses produits. Alors qu'en 1998 Armand et Sylvie Duchet obtiennent pour leur vignoble l'appellation communale Viré-Clessé, leur fils Alexis décide, en 2013, de sortir de la coopération pour refaire son vin au sein de la propriété, qui compte désormais 10,5 ha.

Proche de la nature, le Chai Duchet a été construit avec des matériaux sains et écologiques. Isolée par de la paille, la cave abrite des vins élevés dans des contenants vivants où le raisin se transforme de lui-même, dans une approche géobiologique. Aussi les vins produits, sous appellation Viré-Clessé et Mâcon Villages, sont issus d'une agriculture responsable et respectueuse de la faune et de la flore. En effet, vieux de 60 ans, voire centenaire pour certaines vignes, le vignoble pratique une culture respectueuse des sols, de la plante et de son environnement (certification HVE). Pour maîtriser l'herbe et favoriser la vie des sols, les vignes sont entretenues par labour, assurant aux céps une meilleure expression des terroirs. Les traitements sont également réalisés de manière réfléchie et toujours associés à des préparations naturelles d'ortie, consoude, fougère ou encore prêle, renforçant les défenses naturelles de la vigne. De quoi créer des cuvées en parfait accord avec la nature qui les a vue naître.



Chai Duchet, nature comes first || The Duchet family has been producing wine since the 18th century in Viré, South Burgundy; before the First World War their property covered 4 hectares and their wines were aged on the property itself.

At the end of the twenties the family joined forces with other local wine producers to elaborate and commercialise their products jointly. Whilst Armand and Sylvie Duchet successfully applied for the Viré-Clessé village appellation for their vineyards in 1998, their son Alexis decided to leave the cooperative in 2013 and return to making their wine inside the property, which by then covered 10.5 hectares.

Chai Duchet has a natural approach and was constructed using only ecologically sound materials. The straw insulated cellar contains wines aged in living containers where the grape transformation is the result of a geobiological wine-making approach.

The wines produced under the appellations Viré Clessé and Mâcon Villages are produced using eco-responsible agriculture techniques. The vines are over 60 years old, some as much as a hundred; they are grown using techniques which respect the earth, the plant and its environment (HVE certification). The vines are maintained by working the soil to control any weeds and encourage the biodiversity of the soil thus ensuring that the grape varieties can express their terroir to the full. All phytosanitary applications are carefully considered natural only

concoctions based on nettles; symphytum, fern or even horsetail to strengthen the vines' own natural defences. All of this results in cuvées that are completely in harmony with the nature that produced them.



Domaine J.M. Boillot

LA TRUFFIERE VERMENTINO
Domaine J.M. Boillot

LA TRUFFIERE CUVÉE N
Domaine J.M. Boillot

LES ROQUES ROUSSANNE
Domaine J.M. Boillot

LES ROQUES SYRAH-CARIGNAN
Domaine J.M. Boillot

LA TRUFFIERE SYRAH
Domaine J.M. Boillot

www.jeanmarc-boillot.com
2 route de Beaune 21 630 POMMARD
Tél : 03 80 22 71 29 - Fax : 03 80 24 98 07

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

DOMAINE REMORIQUET HENRI ET GILLES

2015

2015

GRAND VIN DE BOURGOGNE
NUITS-ST-GEORGES
LES ALLOTS
Appellation d'origine contrôlée
Mis en bouteille à la propriété par
Henri et Gilles REMORIQUET
Propriétaires à NUITS-SAINT-GEORGES (CÔTE D'OR) FRANCE
PRODUCE OF FRANCE

VIN DE BOURGOGNE
BOURGOGNE
HAUTES CÔTES DE NUITS
Appellation d'origine contrôlée
Mis en bouteille à la propriété par
Henri et Gilles REMORIQUET
Propriétaires à NUITS-SAINT-GEORGES (CÔTE D'OR) FRANCE
PRODUCE OF FRANCE

25, RUE DE CHARMOIS - 21 700 NUITS-SAINT-GEORGES
TÉL. 03 80 61 24 84 - PORT. 06 80 33 86 80

DOMAINE ANNE GROS

La passion
des Terres de Bourgogne
et du Minervois

Gîtes et œnotourisme
(Vosne Romanée, Beaune, Cazelles)

2011

RICHEBOURG
Appellation Richebourg Contrôlée
GRAND CRU

DOMAINE ANNE GROS
Propriétaire Viticulteur - www.anne-gros.com

11 rue des Communes
21700 Vosne Romanée
Tél. 03.80.61.07.95
Domaine-annegros@orange.fr
www.anne-gros.com

CLOS DES PAPES

un remarquable Châteauneuf-du-Pape

Le vignoble du Clos des Papes regroupe 24 parcelles situées sur tous les types de terroirs de l'appellation Châteauneuf-du-Pape. Paul Vincent Avril y pratique une viticulture traditionnelle grâce à laquelle les vins du Clos des Papes se démarquent par leur plénitude, leur élégance et le grand raffinement de leur texture.

The Clos des Papes winery includes 24 vineyards covering all of the types of 'terroir' of the Châteauneuf-du-Pape appellation. Paul Vincent Avril produces wine there using only traditional methods meaning that the Clos des Papes stands out for its fullness, elegance and its highly refined texture.

CLOS DES PAPES 2015

Châteauneuf-du-Pape, Rouge

Ce rouge possède une très jolie robe grenat, avec un nez dévoilant des parfums de petits fruits noirs et rouges bien mûrs (cassis, framboise) rehaussés de notes d'épices. La bouche est classique, suave, veloutée et sur le fruit. La finale est généreuse, sur des tannins serrés, d'une belle longueur. Cette cuvée se marierait très bien avec un magret d'oie rôti au miel et aux épices. C'est une belle bouteille, à découvrir en carafe pour des tanins plus fins et des arômes plus épanouis.

Température de service : 16° C

Garde : 2025



This red has a very nice garnet colour, with an aroma that reveals hints of small well-ripened black and red fruit (black-current, raspberry) with an additional spicy note. The flavour is classic, smooth, creamy and fruity. The after-taste is generous with tight tannins and a good longevity. This 'cuvée' would go very well with a spice and honey-roasted goose magret. This is a very nice vintage best served decanted for finer tannins and more rounded aromas.

Service: 16° C

Ageing potential: 2025



CLOS DES PAPES 2014

Châteauneuf-du-Pape, Rouge

Une robe rouge superbe, limpide et brillante. Le nez est très fin, ouvert, expressif et fin. Des notes de fruits rouges et noirs compotés, légèrement boisés. La bouche est ample, tendre, fraîche, équilibrée et soyeuse. Des notes fruitées et légèrement épicées. L'accord parfait : un tournedos grillé. Ce vin est remarquable !

Température de service : 16° C

Garde : 2025

A superb, transparent and sparkling red colour. The aroma is very fine, open and expressive. Hints of stewed red and black fruit, lightly woody. The flavour is full, tender, fresh, well-balanced and smooth. With additional notes of fruit and some spiciness. The perfect companion: grilled tournedos steak. This is really a remarkable wine!

Service: 16° C

Ageing potential: 2025

CLOS DES PAPES 2013

Châteauneuf-du-Pape, Rouge

Une robe rouge grenat, limpide et brillante. Le nez est très fin et ouvert sur les épices douces et les amandes grillées. La bouche est franche, fraîche. Attaque souple, avec toujours de la fraîcheur. S'accorderait parfaitement avec un rôti de boeuf et son jus. C'est un vin magnifique, à boire pour un plaisir immédiat, produit par un domaine talentueux.

Température de service : 15° C

Garde : 2020

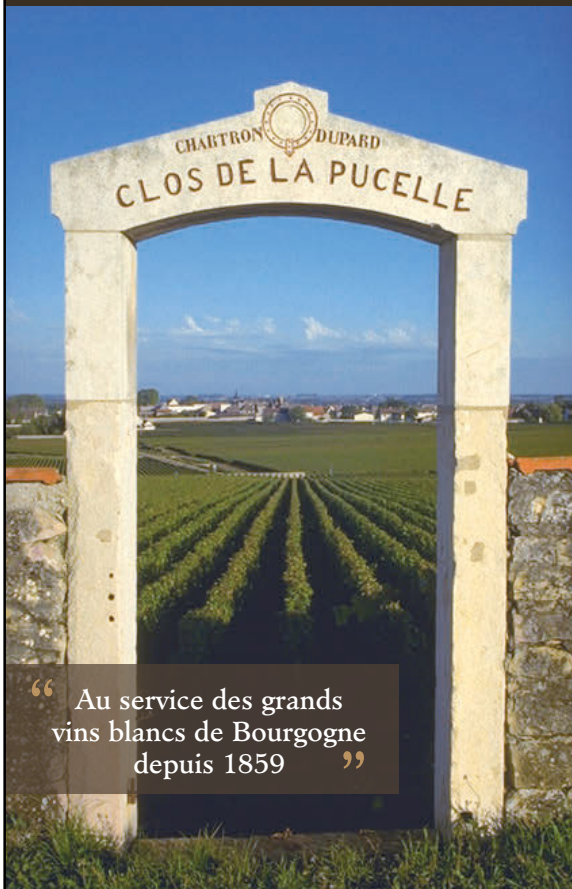
A transparent and sparkling garnet colour. The aroma is very fine and open with hints of mild spices and grilled almonds. The flavour is well-stated and fresh. It has a smooth attack, always refreshing. Best served with roast beef in gravy. This is a magnificent wine, can be consumed now for the pleasure, the product of a very talented wine-making estate.

Service: 15° C

Ageing potential: 2020



EN SAVOIR → WWW.CLOS-DES-PAPES.FR



“ Au service des grands
vins blancs de Bourgogne
depuis 1859 ”

DOMAINE Jean CHARTRON

21190 PULIGNY-MONTRACHET
TÉL : 03 80 21 99 19
FAX : 03 80 21 99 23

CAVEAU OUVERT DE DÉBUT AVRIL
À FIN NOVEMBRE,
DU JEUDI AU DIMANCHE
(10H00-12H00 / 14H00-18H00)

caveau@jeanchartron.com
www.jeanchartron.com



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



Représentation P. SIDORSKI Consultant • Tél. : 03 80 24 82 46



SCE Domaine MACHARD de GRAMONT - Propriétaire récoltant -

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

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

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

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

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

LEHMANN GLASS

Collection F. Sommier



Au fil des années, Lehmann SA a su faire de son expérience et de son savoir faire un réel atout pour les Maisons et Domaines français qui leur accordent leur confiance.

Après s'être associée à Gérard Basset, Philippe Jamesse ou encore Arnaud Lallement, c'est à Fabrice Sommier d'apposer sa signature à la gamme Lehmann Glass.

Parce que le verre est le seul objet d'art de la table qui reste en place tout au long du repas, Fabrice Sommier a conçu une collection dans le respect des pures traditions pour faire du verre un véritable écrivain. Chef Sommelier au Restaurant Georges Blanc, 3 étoiles Michelin à Vonnas, où l'excellence est une exigence, Fabrice Sommier est sacré Meilleur Ouvrier de

France 2007 & Master of Port 2010. Aussi, sa collection possède des courbes, une finesse et une légèreté qui rendent chaque moment de dégustation singulier. « Le vin est un mélange de culture et de rencontres avec les hommes. J'accorde un intérêt particulier aux accords mets & vins et aux moments de complicité issus de ces temps de partage », explique-t-il.

Avec 5 verres créés, la gamme de Fabrice Sommier est la collection la plus fine jamais réalisée par la marque (0,9 mm d'épaisseur au buvant, 4,5 mm d'épaisseur de jambe). Tout d'abord les verres soufflés bouche, cristallin, avec Ariane 85 et Dionysos 80 (vins rouges) et Psyché 55 (vins rouges frais, blancs et rosés). Puis deux verres mécaniques, cristallin, qui portent le nom des deux fils du sommelier : Hadrien 45 et Clément 36 (tous types de vin).



Lehmann Glass, F. Sommier collection || Over the years, Lehmann SA have made their experience and expertise a real asset for the French establishments and wine estates who have trusted them.

After partnering with Gérard Basset, Philippe Jamesse and Arnaud Lallement, it is the turn of Fabrice Sommier to place his signature on the Lehmann Glass range.

Glass is the only objet d'art that remains in place on the table throughout the meal, and so Fabrice Sommier has designed a collection that respects pure tradition to make the glass a veritable jewel. Chef Sommelier at 3-star Restaurant Georges Blanc in Vonnas, where excellence is de rigueur, Fabrice Sommier was awarded the Meilleur Ouvrier de France 2007 & Master of Port 2010 accolades. His collection is endowed with curves, finesse and lightness that make each moment of tasting singular.

"Wine is a mixture of cultivation and encounters with men. I lay great store by the pairing of dishes and wines and the moments of complicity that arise from these shared experiences", he explains.

With the creation of 5 glasses, the Fabrice Sommier range is the collection of the finest glass ever made by the firm (0.9 mm in thickness at the lip, 4.5 mm thickness of the stem). First of all the mouth-blown glasses, crystalline, with Ariane 85 and Dionysos 80 (red wines) and Psyché 55 (cool red, white and rosé wines). Then two mechanically produced glasses, crystalline, bearing the name of the sommelier's two sons: Hadrien 45 and Clément 36 (all types of wine).

EN SAVOIR ☉ → WWW.LEHMANN-SA.FR

FRIAX INDUSTRIE, la cave aussi devient connectée !

Vous l'aurez remarqué ces dernières années, tous les appareils de la maison deviennent peu à peu connectés et accessible depuis toutes vos interfaces. C'est en partant de ce constat que Friax Industrie a développé le premier système de climatiseur de cave à vin connecté.

Expert constructeur depuis bientôt 15 ans dans le domaine de la climatisation de cave à vin, Friax Industrie se veut développeur de solutions au service de la protection du vin.

Avec la création de sa solution connectée WineSupervisor, Friax Industrie vient révolutionner la relation que l'on peut avoir avec son vin. Accessible depuis toutes les interfaces, le **WineSupervisor** apporte une sécurité supplémentaire sur le suivi de la garde du vin grâce à l'enregistrement des valeurs du climat de la cave et un retour de toutes les informations que l'appareil pourrait signaler. Plus besoin de s'inquiéter de la maintenance, l'installateur peut le faire pour vous : avec votre autorisation, il pourra suivre la cave et agir en cas d'alarme.

Paramétrer et suivre sa cave à distance ne sont pas les seuls avantages pour les vins surveillés par **WineSupervisor**. Avec la solution de régulation de Cave Naturelle, le système reproduit les légères variations saisonnières que peuvent rencontrer les meilleurs caves positionnées profondément sous terre. L'activation au choix d'un des profils de Cave Naturelle **WineSupervisor** permettra au vin de se développer dans les meilleures conditions.



Friax Industries, the wine cellar enters the connected world! || *Over the last few years you may have noticed that all of your household appliances are gradually getting connected and can now be controlled from any of your interfaces. Having noticed this themselves, Friax Industries decided to develop the first connected wine cellar environment management system.*

For almost 15 years Friax Industries have been an expert manufacturer in the wine-cellar environment management system domain, developing their own wine conservation solutions.

With the creation of the connected WineSupervisor solution, Friax Industries have revolutionised the relationship between



the consumer and their wine. The WineSupervisor can be accessed from any interface adding additional security to the management of your wine store by recording all of its climate data and then sending that information to your chosen interfaces. You no longer have to worry about maintenance; the installer can do that for you: with your agreement, they too can monitor your wine-store and intervene in the event of a problem.

When you monitor your wine-store with WineSupervisor you can not only control and survey your wine-cellar wherever you are... With the Natural Cellar regulation solution, the system can reproduce the slight seasonal variations observed in the best deep underground cellars. By activating your choice of one of the WineSupervisor Natural Setting profiles, your wine will be able to age under the best possible conditions.

EN SAVOIR ➔ [FRIAX.FR/WINESUPERVISOR](https://www.friax.fr/winesupervisor)



CHATEAU ROQUEGRAVE

MEDOC - CRU BOURGEOIS



LA PASSION
QUI PERPETUE LA TRADITION

CHÂTEAU
HAUT-VALEYRAC



CHÂTEAU ROQUEGRAVE & CHÂTEAU HAUT-VALEYRAC

5, RUE VILLENEUVE - 33340 VALEYRAC / Tel : +33 (0) 5 56 41 52 02 / chateouroquegrave@orange.fr

www.chateau-roquegrave.vin

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



IMPRIMERIE
&
STUDIO DE CRÉATION



*Donnez du relief
à vos étiquettes !*

IMPRIMERIE JACQUELIN FRÈRES
2 RUE JACQUES GERMAIN • ZI BEAUNE-SAVIGNY • 21200 BEAUNE

TÉL. 03 80 25 06 56 • FAX 03 80 25 06 50
ACCUEIL@JACQUELIN.FR

www.jacquelin.fr

Üllo, le vin purifié

Üllo est un purificateur de vin révolutionnaire qui restaure la saveur naturelle du vin grâce à sa technologie de filtre Selective Sulfite Capture (élimination sélective des sulfites).

La quasi-totalité des vins contient des sulfites, lesquels sont des conservateurs industriels ajoutés durant la production pouvant provoquer pour le consommateur maux de tête, rougeurs ou encore allergies. Les sulfites ont une saveur amère qui masquent les arômes et la saveur des vins aussi Üllo propose une technologie exclusive à base de polymères qui élimine les sulfites libres et leur goût amer, tout en permettant aux autres composés du vin de passer à travers sans être affectés. Les sulfites libres sont alors réduits à un niveau plus proche de celui qui est rencontré naturellement pour la majorité des vins.

Insufflez une nouvelle vie dans vos rouges, ou maintenez l'équilibre de vos blancs. Ouvrez ou fermez le commutateur de l'aérateur selon vos préférences grâce au commutateur marche/arrêt ajustable, en instance de brevet.

Le purificateur Üllo est conçu pour se positionner au dessus d'une grande variété de verres à vin et s'adapte parfaitement à la carafe et au décanteur Üllo, fabriqués à partir de verre soufflé à la main.

L'accessoire possède également une base de présentation en silicone pour recevoir les gouttes restantes.



Üllo, purified wine || *Üllo is a revolutionary wine purifier that restores the natural taste of the wine thanks to Selective Sulphite Capture filter technology.*

Almost all wines contain sulphites, which are industrial preserving agents added during production and can cause headaches, rashes or allergies in the consumer. Sulphites have a bitter taste that masks the aromas and taste of the wines, and so Üllo proposes exclusive polymer-based technology which eliminates the free sulphites and their bitterness, while allowing the other compounds in wine to filter through unaffected. The free sulphites are then reduced to a level closer to what is naturally found in the majority of wines.

Breathe life into reds, or maintain the balance of your whites. Twist the aerator on or off to suit your preference, thanks to the adjustable, patent pending switch.

The Üllo purifier is designed to fit on top of a wide variety of wine glasses and is a perfect fit for the Üllo carafe and decanter, made from hand-blown glass.

The accessory also has a silicone base to capture any drips.

EN SAVOIR ➔ FR.ULLOWINE.COM

OPTIWINE®

La carafe de poche, un outil devenu incontournable

En avril s'est tenu la semaine des primeurs 2017. Sur l'invitation de Dany Rolland, Optiwine a eu l'opportunité de clôturer l'événement par une dégustation à l'aveugle de 11 millésimes, pour comparer les vins avec et sans l'utilisation d'Optiwine®. Un moment très convivial avec de grands noms de la sommellerie tels que Paolo Basso, Andreas Larsson et Hervé Pennequin, sur une verticale de Château Fontenil et du Défi Fontenil. Sur les 11 millésimes dégustés à l'aveugle, 8 ont été préférés avec Optiwine®, et seulement 3 ont fait match nul (à 2/4).

Rencontre avec **Olivier Caste** qui a fait de cette carafe de poche un outil incontournable.

Depuis 2 ans Optiwine s'est imposé auprès de nombreux partenaires, pouvez-vous nous en dire plus ?

Oui effectivement, de plus en plus de professionnels utilisent notre process. Les restaurants ont trouvé là un moyen très pratique avec un gain de temps considérable afin de présenter un vin idéalement aéré. Travailler avec un produit totalement fabriqué en France est aussi très important pour l'image de marque et le service à la française. Parmi les grandes marques, nous travaillons avec Moët Hennessy qui nous soutient depuis le début, avec différents projets pour les wineries du groupe tel que Cheval des Andes. Le Groupe Baron Philippe de Rothschild avec Mouton Cadet et Escudo Rojo et différents Grands Crus Classés comme Léoville Poyferré, Pape Clément, Fonplégade, Roubine, Talbot, Château Petit Val ou la Dame de Bouïard. Des hôtels ou restaurants classés qui le commercialisent sous leur enseigne comme l'Intercontinental Grand Hôtel de Bordeaux qui est le premier hôtel à proposer Optiwine dans toutes ses chambres pour rendre innovant et moderne le service du vin.

Optiwine est-il présent à l'international ?

Grâce à notre place de finaliste du concours mondial « LVMH Innovation Award », Optiwine commence à se développer à l'export. Nous travaillons en Espagne avec la Bodega Torres par exemple. Nous démarrons avec la Roumanie, l'île Maurice, Tahiti et plusieurs contacts avancés avec les USA, l'Amérique du Sud et l'Australie.

Parlez-nous du process Optiwine ?

La plupart des vins ont besoin d'un apport d'oxygène après ouverture de la bouteille : oxygène qui jusqu'à un certain seuil aura un effet exhausteur sur les molécules aromatiques. Après trois ans de recherche, de nombreux prototypes et un brevet mondial, nous avons pu constater qu'exposer le vin à une infime quantité d'oxygène dans les premières minutes suivant l'ouverture de la bouteille était bénéfique pour son épanouissement aromatique et sa conservation par rapport aux ouvertures traditionnelles. Que l'on soit un grand sommelier ou un simple amateur, Optiwine permet de façon systématique d'apporter la juste quantité d'oxygène.

Des projets pour la rentrée de septembre ?

Développer le co-branding de marques qui représente une part importante de notre CA aujourd'hui. Pour leur communication ou tout simplement en cadeau, Optiwine remporte un franc succès. Le but aussi est de continuer à renforcer notre position dans le monde de l'œnologie à travers ses différents ambassadeurs, sommeliers, restaurants et cavistes tout en recherchant des distributeurs pour les US et l'Europe. La finalité est de pouvoir aussi introduire Optiwine chez de grandes enseignes des arts de la table et pourquoi pas à l'avenir faire rentrer un partenaire déjà très implanté pour accélérer notre développement.

Propos recueillis par Sandy Bénard

Optiwine®, the pocket decanter, a now essential part of every sommelier's toolkit ||

The 'Primeurs 2017' week was held last April. Optiwine was invited by Dany Rolland to close the event with a blind-tasting of 11 vintages, a chance to compare these wines both with and without an Optiwine® decanter. This was a very warm and friendly evening attended by some of the great sommeliers of the moment such as Paolo Basso, Andreas Larsson and Hervé Pennequin and in the company of some bottles of 'verticale de Château Fontenil' and 'Défi du Fontenil'. Of the 11 vintages used for the blind-tasting, 8 were preferred with Optiwine®, and only 3 got a draw (2/4).

Encounter with Olivier Caste who has made this pocket decanter into an essential professional tool.

Optiwine has convinced a lot of partners over the last 2 years, can you tell us more about that?

Yes indeed, more and more professionals are using our process. Restaurants find it to be a very practical and time saving way of serving wine under the best possible conditions. Working with a product which is entirely made in France is also very important for our image and for the art of French wine service in general. Of the big names we work with we have Moët Hennessy who have been supporting us since the very beginning, we have worked together on a number of different projects for some of the group's wineries such as Cheval des Andes. The Baron Philippe de Rothschild Group with Mouton Cadet and Escudo Rojo, various listed Grand Crus such as Léoville Poyferré, Pape Clément, Fonplégade, Roubine, Talbot, Château Petit Val or la Dame de Bouïard. Many listed hotels and restaurants commercialise it under their own-name, such as the Intercontinental Grand Hotel in Bordeaux which was the first hotel to propose the Optiwine in all of its rooms making its wine service both innovative and modern.



Hervé Pennequin, Olivier Caste, Andreas Larsson and Paolo Basso.

Does Optiwine have an international presence?

We have been able to expand into export thanks to the fact that we were finalists for the world "LVMH Innovation Award". We work in Spain with Bodega Torres for example. We start with as Romania, Ile Maurice and Tahiti and we have made some very good initial contacts with the USA, South America and Australia.

Tell us about the Optiwine process?

Most wines need a bit of oxygen once the bottle has been opened: oxygen which, up to a certain limit, can have an enhancing effect on certain aromatic molecules. After 3 years of research, numerous prototypes and an international patent, we have observed that exposing wine to a very small quantity of oxygen within minutes of first opening the bottle is beneficial to the wine's aromatic development and conservation compared to other more traditional bottle opening techniques. Optiwine is ideal both for the great sommeliers and the wine enthusiast at home; it systematically guarantees that the wine is exposed to exactly right amount of oxygen.

Any projects for this coming September?

Developing co-branding projects with major brand-names is now a major part of our turnover these days. Optiwine has been a clear success both for promotional actions and simply as a gift box. Our aim is also to continue to consolidate our global position within the profession through various ambassadors, sommeliers, restaurants and wine merchants whilst seeking out US and European distributors. The final

objective is for Optiwine to be present with all of the leading wine service names and why not try to bring in an already well-placed partner to accelerate our growth.

Interview by Sandy Bénard

EN SAVOIR → WWW.OPTIWINE.COM



LUXE INFINITY

LifeStyle



Bague PARFUM - Or blanc couleur champagne, rose et rouge 750 - Tourmaline cognac orangé 6.67 carats
www.daniela-baumgartner.com

MAGAZINE
JOAILLERIE HORLOGERIE CULTURE MODE VOYAGES

WWW.LUXE-INFINITY.COM

LES VINS DE TASMANIE



Inhabituel pour l'Australie, la Tasmanie ou "Tassie", est dotée de quatre saisons distinctes autour d'un climat tempéré, influencé par des vents forts en provenance de l'Océan Indien, du détroit de Bass et de la mer de Tasmanie.

Sa côte Ouest est souvent détrempée par les pluies, ce qui rend la pratique de la viticulture impossible alors qu'au contraire la côte Est, desséchée, est un lieu rendu plus commun grâce à l'irrigation et à l'arrosage des feuilles. Les terpènes, qui sont principalement présents dans la zone des blancs, spécialement avec les Rieslings, apparaissent rarement ici dans cette lointaine partie sud de l'île où les rayons du soleil sont plus réfractés que brillants. En l'absence de phylloxera la quasi-totalité des vignes est directement enracinée.

L'acidification est évitée sauf par quelques grands producteurs. Moins de 2000 ha de vignes sont exploités par environ 200 producteurs, avec 160 négociants comprenant les états les plus éloignés d'Australie, divisés par secteurs :

- Nord Ouest – sud de Devonport
- Tamar Valley – le long de la vallée nord de Launceston
- Pipers River – sur la route de Georgetown à Bridport
- East Coast - entre Bicheno dans le nord, et l'Est de Sorell
- Coal River - entre Cambridge et le nord de Colebrook
- Derwent Valley – entre Hamilton et Hobart
- Southern - entre Kingston et Southport.

Les températures modérées conviennent parfaitement au Pinot Noir et Chardonnay, tous deux utilisés pour les vins de table et effervescents, et représentant plus de la moitié des vignes plantées sur l'île. Le reste se divise entre Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Riesling, Gewürztraminer, Syrah, Cabernet Sauvignon et Merlot.



Wine Tasmania a été lancée en 2006 mais, avec une forte demande des touristes et du marché local, la plupart des vins sont consommés sur l'île et 45 % trouvent preneurs sur le continent Australien. Avec seulement une douzaine de producteurs exportateurs il existe une sorte de collaboration pour la promotion de ces vins à l'export. Voici quelques exemples de ces valeureux producteurs :

Jansz

Aujourd'hui propriété des frères Robert et Sam Hill-Smith, aussi propriétaires de Yalumba, ce domaine spécialisé dans les vins effervescents était accompagné lors de son développement initial par le Champagne Roederer. La majorité de sa production est non millésimée avec la majeure partie provenant de son vignoble de Piper Brook.

Moorilla

Créé à la base comme un hobby à 12 km en dehors d'Hobart par Claudio Alcorso en 1958, Moorilla Winery a été racheté en 1995 par David Walsh. Le milliardaire, parieur et joueur, a aussi construit une micro brasserie, des chambres et le MONA, un musée spécialisé dans l'art moderne, provocant et pop art. Un tiers de sa production vient des vieilles vignes atypiques plantées par Alcorso et la superficie restante de Tamar Valley.

Stefano Lubiana

Steve & Monique Lubiana se sont installés à Derwent Vly: s Granton en 1990 pour planter des vignes et vendre des légumes bio. La viticulture en biodynamie trouve parfaitement sa place ici avec des fermentations qui arrivent naturellement, pas d'enzyme ajouté et un taux minimum de soufre. C'est le seul domaine de Tasmanie qui a ses propres chais construits dans une cave et qui l'utilise pour les vins effervescents. Lubiana a les meilleurs Chardonnay que j'ai goûté ici !

Joseph Chromy

Joe est un tchèque qui a émigré en 1951, il a été maître boucher pendant des années et a acheté ce qui est aujourd'hui le Domaine Bay of Fires puis Heemskerk et Jansz, jusqu'à ce qu'il les vende au milieu des années 90. Adjacent au domaine sur 2 km de long, il possède un vignoble de 150 acre avec en majorité du Pinot Noir et quelques plants de Chardonnay, Riesling, Pinot Gris et Sauvignon Blanc. Des chais et un domaine ont été construits en 2005 avec un grand respect de l'environnement. Ses Rieslings ZDAR font partis des plus exquis d'Australie.

David Furer

petit futé

Nouvelle édition

petit futé

2019

GUIDE DE L'ŒNOTOURISME

LES 100 PLUS BELLES ROUTES DES VINS EN FRANCE



WWW.PETITFUTE.COM

OFFERT
ce guide
au format
numérique



Bulletin à retourner : Petit Fute VPC
18, rue des Volontaires - 75015 Paris - Tél. 01 53 69 70 00

Oui, je souhaite recevoir le guide

De l'Œnotourisme au prix de 16,95 € (frais de port inclus)

Je joins mon règlement par chèque bancaire ou postal à l'ordre du Petit Futé

Je préfère régler par carte bancaire :

CB n° Expire fin : / /

Clé : (3 derniers chiffres figurant au dos de la carte)

Mes coordonnées : M^{me} M^{lle} M.

Nom

Prénom

Adresse

Code postal Ville

Tél. E-mail

Offre réservée France métropolitaine, dans la limite des stocks disponibles.

Date et signature obligatoires :

Retrouvez tous les bons plans

- ➔ chez votre **libraire**
- ➔ sur **internet**
- ➔ sur votre **mobile**
- ➔ sur votre **tablette**



plus d'informations sur
www.petitfute.com

Tasmanian wines



Unusual for Australia Tasmania, or 'Tassie', has four distinct seasons in a temperate climate defined by strong winds blown from the Indian Ocean, Bass Strait and the Tasman Sea. Its west coast is relatively drenched with rains making viticulture impractical while along the parched east coast irrigation and spraying for weeds are commonplace. The terpenes that are present in mainland whites, especially Riesling, rarely appear here since sunlight on this far southerly island is more refracted than directly shone. With an absence of phylloxera nearly all vines are own rooted.

Acidification is eschewed except by a few large producers. Less than 2000ha of vines are grown by approximately 200 growers with 160 vintners comprising Australia's only state-wide GI divided into the following sectors:

- North West - south of Devonport
- Tamar Valley - along the valley north of Launceston
- Pipers River - on the Georgetown to Bridport road
- East Coast - between Bicheno in the north, and east of Sorell
- Coal River - between Cambridge and north of Colebrook
- Derwent Valley - between Hamilton and Hobart
- Southern - between Kingston and Southport

Cool climate varieties excel here with Pinot Noir and Chardonnay used both for table and sparkling wines accounting for over half the island's plantings followed by Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Riesling, Gewürztraminer, Syrah, Cabernet Sauvignon, and Merlot.

Wine Tasmania launched in 2006 but, with a strong, tourist-driven local market, most wines are consumed on island with a whopping 45% finding their way to the Australian mainland. And with only a dozen producers exporting there's been little focus on upon collaborative export promotion.

Here are a handful of producers worth seeking:

Jansz

Now owned by brothers Robert and Sam Hill-Smith, also owners of Yalumba, this sparkling wine-focused winery was initially assisted in its development by Champagne Roederer. The majority of its production is non-vintage with the best sourcing coming from its Piper's Brook vineyard.

Moorilla

Initially a hobby winery founded 12km outside Hobart by Claudio Alcorso in 1958, Moorilla Winery was purchased in 1995 by David Walsh. The gambler billionaire also built a microbrewery, many rooms of accommodation, and the MONA museum specializing in provocative modern and pop art. A third of its production comes from the oddly-trained old vines planted by Alcorso with the remaining acreage in the Tamar Valley.



Stefano Lubiana

Steve & Monique Lubiana moved to Derwent Vly.'s Granton in 1990 to plant vines and sell organic veggies. Biodynamic viticulture is fully in place with most ferments occurring naturally; no added enzymes with minimal sulfur. The only Tassie winery to have its own cellar built into a cave which is used for sparkling wine cellaring. Lubiana has the best run of Chardonnays I tasted here.

Joseph Chromy

Joe was a Czech emigre who arrived in 1951, a master butcher of many years who eventually bought what's now Bay of Fires winery then Heemskerk and Jansz until selling them in the late '90s. Adjacent to the winery is a 2km long 150 acre vineyard planted mostly to Pinot Noir with some Chardonnay, Riesling, Pinot Gris, and Sauvignon Blanc. The environmentally sound, purpose-built winery went up in 2005. Its ZDAR Rieslings are amongst Australia's finest.

David Furer



Entretien avec

Jean-Charles Boisset

Une famille florissante

Avec neuf propriétés en France et sept en Amérique du nord, dont notamment une cidrerie au Québec, Jean-Charles Boisset a transformé l'exploitation bourguignonne de ses ancêtres en mastodonte, en allant d'abord s'installer en Californie afin de diriger l'importation de sa production aux États-Unis, où il a ensuite su tracer sa propre voie, grâce à l'acquisition de domaines californiens et à l'importation de vins européens aux États-Unis, et s'est associé avec une autre famille d'envergure dans le monde viticole, par le biais de son mariage avec Gina Gallo. Partisan de l'agriculture biodynamique / biologique et des packagings alternatifs pour le vin, des concepts qu'il met en application dans ses exploitations, il vient de publier un livre intitulé *Passion for Wine* (La passion du vin), co-écrit avec le professeur et sommelier américain Marnie Old.

Quel est votre premier souvenir en rapport avec le vin ?

À trois ans, je suis tombé sur des fûts dans le salon de la maison familiale en Bourgogne, j'ai touché le liquide après avoir ouvert les bouchons, je les ai goûtés avec mes petites mains et, en essayant le Clos Vougeot, je me suis dit : « oh, voilà un goût exceptionnel ». Je me léchais la main, tandis que ma mère m'avertissait que je risquais de tomber dedans. Je jouais également à cache-cache au milieu des fûts et aujourd'hui encore, je fais des dégustations avec nos filles (Boisset est marié à Gina Gallo), comme je le faisais avec ma famille lorsque j'étais enfant.

A flourishing family || *With nine French and seven North American operations including a Quebecois cidery, Jean-Charles Boisset's expanded his ancestors' Burgundy production into the largest of its kind, relocated to California to direct its self-owned US importation during which he blazed a path acquiring existing California wineries and importing wines from elsewhere in Europe to the US, and linking with another wine family of note in marrying Gina Gallo. An advocate and purveyor of biodynamic/organic farming and alternative wine packaging, he recently released a book co-authored with US sommelier and educator Marnie Old entitled *Passion for Wine*.*

What's your earliest memory associated with wine?

When I was three years old walking on barrels in my family's living room in Burgundy, touching the liquid after opening the bungs, tasting them with my little hands, trying Clos Vougeot thinking "oh, this is a great taste." I once licked my hand with my mother warning me about falling. I also played hide&seek amongst them, and today I taste with our daughters (Boisset is married to Gina Gallo) as I did with my family when I was a child.

Votre entreprise familiale a évolué de façon spectaculaire depuis l'époque où vous et votre père avez créé une boutique à San Francisco, il y a tant d'années. Parmi les rêves que vous aviez alors, lesquels se sont concrétisés ?

Lorsque nous nous sommes rencontrés pour la première fois, mon père et moi venions à peine de commencer à importer nos propres vins. Mon rêve était de continuer à investir dans le paysage viticole californien, j'étais heureux de pouvoir faire cela à l'époque et je suis heureux d'y être finalement parvenu.

La curiosité est une grande source d'inspiration, à quoi vous intéressez-vous ?

J'ai la chance d'être intéressé par tout ce qui est créatif, mes passions sont donc guidées par l'adrénaline qu'apporte la création. J'aime innover, créer et aller au bout des choses. Je crois qu'il faut toujours faire ce à quoi l'on pense, et ne pas seulement en parler.

Quels indicateurs utilisez-vous pour déterminer quels projet doivent être menés à bien ?

Mon degré de passion, voilà mon indicateur ! J'aurais pu parler de KPI ou d'autres indicateurs de performance, mais je veux aller au bout de tout ce qui me passionne. J'aime réussir et les chiffres jouent un rôle important pour cela, mais je le fais parce que j'y crois et que je souhaite créer quelque chose d'exceptionnel.

Mettons de côté les questions professionnelles, personnellement, comment exprimeriez-vous et quel regard portez-vous sur les nuances qui existent entre les Chardonnay et les Pinots Noirs de votre Bourgogne natale et ceux de votre pays d'adoption, la Californie ?

J'aime les deux. Ces cépages sont dans mon sang, dans mon ADN, il n'y a pas de doute là-dessus. J'adore les deux. Je suis attiré par toutes les choses que nous essayons. Le Zinfandel a été une grande découverte pour moi et est une façon très agréable de profiter de la Californie. Grâce à Raymond Vineyards, je suis tombé amoureux du Cabernet Sauvignon et découvrir le Petit Verdot, le Malbec et d'autres variétés est un plaisir. L'univers du Bordeaux m'attire et j'adore apprendre des choses auprès de mes vignerons en Californie. Je détesterais faire tout le temps les mêmes choses. Je veux perfectionner ce que je découvre, me perfectionner moi-même.

Peu nombreux sont ceux parmi nous qui auraient pu prévoir la récente explosion du Muscat aux États-Unis. Vers quelle direction pensez-vous que les goûts des consommateurs de vin américains vont nous emmener dans l'avenir ?

Je suis un fervent adepte des vins pétillants produits à l'aide de la méthode traditionnelle, notamment le Crémant de Bourgogne, et actuellement, des vins pétillants venant de toute la France se font remarquer. Et nous avons sorti une gamme exceptionnelle de vins pétillants « Haute Couture ».

Quel jugement portez-vous sur les bulles anglaises ?

Je les adore : des vins très précis, avec des caractéristiques uniques. Je suis optimiste, ces vins vont venir apporter une nouvelle touche de diversité et nos amis anglais vont faire autre chose qu'élever des moutons ! C'est quelque chose d'exaltant pour les anglais.

Un conseil à donner à un sommelier qui envisage de s'orienter vers la production ou la vente, dans le cadre d'un changement de carrière ?

Lorsque vous travaillez en salle, que ce soit dans un restaurant ou un bar, soyez modeste, audacieux, ouvert d'esprit, restez humble, à l'écoute des clients et profitez. Lorsque vous serez prêt à partir, venez rejoindre notre équipe de ventes et devenez l'un de nos ambassadeurs. Nous avons besoin de davantage de personnes qui connaissent le vin. Les gens prennent souvent leurs connaissances pour acquises. Si vous quittez la salle, continuez de vanter les mérites du vin, chez un distributeur ou un caviste.

Your family business has changed dramatically from when you and your father set up shop in San Francisco many years ago. What expectations that you had then have been achieved?

When we first met my father and I were just starting importing our own wines. My dream was to invest further into the California wine country, thrilled that we could do that, and am thrilled to have achieved that.

Curiosity is a source for many inspirations; what piques your attention?

I'm fortunate to be interested in everything that's creative, so my drives are assisted from the adrenalin of creation. I love to innovate, create, and seeing these through to execution. I believe in doing always what I think of--not just talking about it.

Which metrics do you use in determining which projects to develop?

My level of passion is my metric! I could say PPIs or performance indicators, but I want to drive anything I'm passionate of. I love to succeed, and an important part of this is the numbers, but I do it because I believe and want to create something amazing.

Business matters aside, how do you personally approach and express nuances between Chardonnay and Pinot Noir, your native Burgundian grapes, with those in your adopted California home?

I love both. In my DNA, my blood runs these grapes--no question. I adore both. I'm tempted by all the things we play with--Zinfandel is a great discovery for me and a great way to enjoy California. I'm in love with Cabernet sauvignon thanks to Raymond Vineyards, I adore discovering Petit verdot, Malbec and other varieties. The Bordeaux world is attractive to me, and I love learning from my winemakers in California. I would hate to do the same things all the time. I want to perfect what I discover, to perfect myself.

Few of us could've predicted the recent Muscat boom in the US. Where do you see the US wine consumers' wine tastes next leading?

I'm a huge believer in traditional method sparkling wines including Cremant de Bourgogne, and sparkling wines from all over France are being discovered. And we've released an amazing line of 'Haute Couture' sparkling wines.

What's your vision for English bubbly?

I'm a fanatic for this--very precise with unique characteristics. I'm bullish as it adds to the overall diversity as our English friends are doing more than raising sheep! For English people it's very exciting.

Have you advice for a sommelier considering venturing into production or sales as a career change?

While working the restaurant or bar floor be modest, be audacious, be open-minded, listen to the guests, be humble, and have fun. When you're ready to leave come and join us in sales; become one of our ambassadors as we need more people who know about wine. People often take their knowledge for granted. If you leave the floor continue to preach wine at a distributor or at the winery.

David Furer

EN SAVOIR ➔ WWW.BOISSETCOLLECTION.COM



SHAPE
THE FUTURE

NEW DATES FOR VINEXPO BORDEAUX

13 — 16 May 2019

The International Wine & Spirits
Exhibition dedicated to professionals

4 DAYS DEDICATED TO:

BUSINESS

benefit from our
“One to wine meetings”
free service

NETWORKING

connect with the top
management of the wine
and spirits industry

INSIGHTS

take the pulse of the industry
through launches
and trends

REGISTRATION FOR EXHIBITORS
IS NOW OPEN


THE WORLD OF WINE & SPIRITS

DU COTÉ DES SPIRITUEUX

BACARDI AÑEJO CUATRO & BACARDI RESERVA OCHO

Bacardi dévoile sa nouvelle gamme de rhums premiums, à déguster pur ou en cocktail :
Bacardi Añejo Cuatro et Bacardi Reserva Ocho.

*Bacardi reveals its new range of premium quality rums; for drinking alone or in cocktails:
Bacardi Añejo Cuatro and Bacardi Reserva Ocho.*

AÑEJO CUATRO

La première marque de rhum au monde, Bacardi, s'impose sur le territoire des rhums premiums et propose deux nouvelles expressions qui complètent une gamme qui touche tous les moments de consommation ! Bacardi Añejo Cuatro offre aux barmen l'opportunité de libérer leur créativité et Bacardi Reserva Ocho permet aux amateurs de rhum de redécouvrir les arômes de ce célèbre rhum de dégustation.

Bacardi Añejo Cuatro est au service des barmen et de leur créativité en matière de cocktail ! Vieilli en fût de chêne américain et sous un soleil tropical, pendant quatre ans au minimum, ce nouveau rhum révèle des notes subtiles de vanille, de raisins secs, d'abricot, de caramel et des notes légèrement boisées. Par cette composition, Bacardi Añejo Cuatro s'inscrit désormais comme le rhum idéal pour élaborer des cocktails premiums.



Bacardi, the world's leading rum producer, enters the premium rum market with two new products which complete a product range which now has something for every occasion! Bacardi Añejo Cuatro offers barmen the opportunity to release their creativity and Bacardi Reserva Ocho will allow rum enthusiasts to rediscover the aroma of this famous quality rum.

Bacardi Añejo Cuatro is aimed at barmen and their cocktail making creativity. It is aged for at least four years in American oak barrels under the sun of the tropics, this new rum reveals subtle hints of vanilla, raisins, apricot, caramel and is slightly woody in flavour. In the light of this, Bacardi Añejo Cuatro is now the ideal rum for making premium quality cocktails.

RESERVA OCHO

Bacardi Reserva Ocho est l'expression ultime du savoir-faire de la famille Bacardi. Les rhums qui entrent dans sa composition sont vieillis au minimum pendant 8 ans sous un climat tropical par les Maestros de Ron Bacardi. La chaleur intense des Caraïbes rend Reserva Ocho d'autant plus précieux que la fameuse « part des anges » s'évapore au fil des années de vieillissement. Le climat tropical est un ingrédient-clé dans le processus de fabrication car il permet une maturation bien plus rapide qu'un spiritueux vieilli en climat froid. Il faudrait ainsi plus d'une vingtaine d'années à un whisky écossais pour obtenir une complexité et une palette aromatique comparables à celles de Reserva Ocho.



Bacardi Reserva Ocho is the ultimate expression of the Bacardi family's extensive expertise. The various rums from which it is composed have been aged for at least 8 years under the tropical sun by Ron Bacardi's Maestros. The intense Caribbean heat increases further the value of Reserva Ocho as the "Angel's part" evaporates over the years of ageing. The tropical climate is a key ingredient in the production process since it ensures that the rum matures much more quickly than a spirit aged in a colder climate. A Scottish whisky would require more than twenty years to age sufficiently and have the same degree of complexity on the palate as Reserva Ocho.

EN SAVOIR → WWW3.BACARDI.COM

CONFIDENTIAL,

le gin coup de cœur de la rentrée !

Confidential est un Gin distillé français créé par la société Graf Spirits & Wine, fait à Cognac au cœur d'une propriété familiale de Segonzac, capitale de la Grande-Champagne. Le nom Confidential fait référence à la sérigraphie de la bouteille représentant une photo du grand-père d'un des deux producteurs ayant été contrebandier dans sa jeunesse au Pays-Basque ; mais aussi pour le fait que ce Gin soit élaboré à contre-courant au cœur d'une propriété de Cognac.

Quatre ingrédients interviennent lors de la recette : la baie de genièvre, l'hibiscus, le poivre de Sichuan et la racine de raifort. Loin des extraits de plantes d'ordinaire choisis pour la création d'un Gin (agrumes, angélique, cardamome...), ces ingrédients développent une grande intensité aromatique, distinguée et précise et offrent une diversité incroyable avec des notes de fruits à chair jaune, de fleurs, de poivre, d'amande, de litchi, de poire ainsi que d'hibiscus. La bouche quand à elle se distingue avec une attaque suave, une texture grasse de fruits à chair jaune mûrs, un milieu de bouche concentré, à l'équilibre parfait, avec une dominante mentholé, fenouil, poivré voire pimenté. Une finale subtile et sans chaleur.

Confidential fait déjà l'unanimité auprès des experts tel que Christophe Menozzi, Maître Sommelier de France UDSF & Meilleure Sommelier de Suisse 2001 « Un excellent Gin où la recherche et la maîtrise payent. »

Premièrement sorti en série limitée de 1200 bouteilles avant l'été, il est prévu que 4000 bouteilles soient produites en octobre prochain.

Confidential, one of our favourite Gin for the coming Autumn/Winter season! ||

Confidential is a French distilled gin created by Graf Spirits & Wine, it is produced in Cognac in the heart of the Segonzac family estate, capital of the Grande Champagne. The name Confidential refers to the printed design of the bottle representing a photo of the grandfather of one of the two producers, who was a smuggler during his youth in Holland; but it also refers to the fact that this Gin was assembled against the usual run of things inside a Cognac producing property.

The recipe includes four ingredients: juniper berries, hibiscus, Szechuan pepper and horse-radish roots. These are not the usual plant extracts used to make gin (citrus, angelica, cardamom, etc.), however these ingredients develop their own distinguished and precise aromatic intensity, providing an incredible diversity of nuances: yellow fleshed fruit, blossom, pepper, almond, litchi, pear and hibiscus. The flavour stands out for its smooth attack, the creamy texture of ripe yellow fleshed fruit, in the middle it is concentrated and perfectly balanced, with a dominating hint of menthol; fennel, pepper or even chilli. The after taste is subtle and cool.

Confidential has already received a unanimous vote of confidence from experts such as Christophe Menozzi, UDSF French Master Sommelier and Best Swiss Sommelier in 2001, "This is an excellent Gin, the development and expertise used to make it have really paid off."

It was first released in a limited edition of 1200 bottles before the summer, with a further 4000 bottles planned for October.



HENNESSY VSOP PRIVILÈGE

Hennessy VSOP Privilège rend hommage à ses 200 ans d'Histoire et se modernise avec une expérience estivale de mixologie.

Pour le 200^{ème} anniversaire de Hennessy V.S.O.P Privilège, la Maison met à l'honneur son héritage avec un design s'inspirant de la bouteille du milieu du XIXe siècle, connue sous le nom de « charentaise ». Plusieurs éléments d'archives, notamment le motif de la feuille de vigne et les timbres vintage, ont inspiré cette édition limitée. Une nouvelle expérience autour de la mixologie, proposée jusqu'à fin septembre, vient s'ajouter au rituel de dégustation de la visite « Hennessy Signature » à Cognac. Cet atelier permet de découvrir Hennessy V.S.O.P Privilège Sunset à travers des recettes de cocktails. Une façon innovante et originale de déguster Hennessy V.S.O.P Privilège.

L'édition limitée Hennessy V.S.O.P Privilège est disponible à la boutique des Visites Hennessy de Cognac au prix de vente de 85 euros. Son coffret résolument moderne est habillé d'aluminium brossé et de reflets cuivrés, références aux alambics traditionnels utilisés lors du processus de distillation des eaux-de-vie. Les anses en cuir naturel rappellent les tabliers portés par les tonne-

Hennessy VSOP Privilège pays homage to their 200 years of History and is brought up to date with a new summer blending experience. ||

For the 200th anniversary of the Hennessy V.S.O.P. Privilège, the famous producer highlights its heritage with a design inspired by one of their bottles from the middle of the 19th century, known as the "Charantaise". This limited edition bottle took its inspiration from a number of specific archive elements notably the vine-leaf motif and historic stamps. Up to the end of September, a new blend experience will be proposed in addition to the ritual tasting at the end of the "Hennessy Signature" visit at the Cognac premises. This workshop will allow visitors to discover Hennessy VSOP Privilège Sunset through a number of cocktail recipes. An innovative and original way to taste the Hennessy V.S.O.P. Privilège.

The limited edition Hennessy V.S.O.P. Privilège is available from the Hennessy Visits boutique in Cognac at a recommended retail price of 85 euro. It comes in a resolutely modern presentation box in brushed aluminium with copper highlights

liers, artisans qui fabriquent les barriques en chêne français. Le coffret Hennessy V.S.O.P Privilège Sunset est également disponible à la boutique des Visites Hennessy au prix de vente de 125 euros. La boutique des Visites

Hennessy est la seule boutique au monde à réunir l'ensemble de la collection de la Maison Hennessy, des éditions limitées aux pièces les plus exceptionnelles.



in reference to the traditional alembic stills used to distil "eau-de-vie". The leather handles are a reminder of the aprons worn by the coopers, who made the French oak barrels. The Hennessy V.S.O.P. Privilège Sunset presentation box is also available from the Hennessy Visits boutique at a recommended retail price of 125 euro.

The Hennessy Visits boutique is the only boutique in the world to stock the whole of the Hennessy collection including limited editions and one-off items.

EN SAVOIR ➔ WWW.HENNESSY.COM

AIRFRANCE



FRANCE IS IN THE AIR



BIEN DANS MA BULLE

Dans l'intimité de la cabine Premium Economy.

AIRFRANCE KLM

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

AIRFRANCE.FR

KUNA RON

une nouvelle expérience Rhum
100% PANAMA



Le groupe de spiritueux Lookout Group présente Kuna, 8 ans d'âge, un nouveau rhum qui vient rejoindre son portefeuille de marques prestigieuses. Kuna trouve son origine au Panama et allie des siècles de tradition, un terroir spécifique avec une approche moderne et innovante de la production du rhum. Il promet aussi bien aux connaisseurs qu'aux novices une expérience gustative unique. Lors de la saison sèche panaméenne (de décembre à avril), le jus de canne à sucre fraîchement pressé est fermenté puis distillé avant d'être placé dans des fûts de chêne américains et vieillis pendant huit ans. Le rhum est ensuite assemblé et placé pendant six mois en fûts de chêne français nobles. Cette technique donne à Kuna des arômes doux et subtils avec des notes de caramel et de fruits rouges et un caractère unique. Le rhum tire son nom de l'une des plus anciennes communautés du Panama, les Kunas. Prenant inspiration de leurs us et coutumes ainsi que de leur art textile, le mola, Kuna est présenté dans un emballage moderne et élégant avec un motif tribal en noir et blanc. La bouteille épaisse et ronde met en avant le caractère haut de gamme du rhum.

Kuna Ron, a new 100% Panama rum experience

|| The Lookout Group presents Kuna, 8 years, a new rum which has just been added to their portfolio of prestigious names. Kuna comes from Panama and combines centuries of tradition, a specific terroir and a modern approach to rum production. It is likely to introduce both connoisseurs and newcomers to a new taste experience. During the dry season in Panama (December to April), freshly pressed sugar cane juice is fermented and then distilled before being placed in American Oakwood barrels where they

are aged for 8 years. The rum is then assembled and placed for 6 months in French oak barrels. This technique ensures that Kuna is filled with smooth and subtle aroma nuanced with caramel, red fruit and a very unique character. This rum takes its name from one of the oldest Panama ethnic communities, the Kuna. Inspired by the traditions and customs as well as their textile art, the mola, Kuna is presented in a modern and elegant package with a black and white tribal motif. The round thick-glass bottle highlights the top of the range quality of this rum.

Vous avez
rendez-vous
avec Paris,
capitale
mondiale
du vin !

W
WINE
PARIS

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

11-13
 02
2019

PARIS EXPO
PORTE DE VERSAILLES

Organisé par :



www.wineparis.com



LES TEQUILAS

CORRALEJO

Il existe de nombreuses tequilas de bonne qualité, certaines sont célèbres, d'autres moins. Et comme tous les spiritueux, la tequila doit respecter les réglementations émises par le gouvernement. Au Mexique, le département qui réglemente la tequila a un rôle différent de ceux chargés du Cognac ou de l'Armagnac en France, dans le sens où il ne mène pas d'initiatives de marketing coopératif afin d'avantager la production nationale. C'est pourquoi l'idée m'est venue de trouver une distillerie fabriquant de la tequila uniquement à partir de son ingrédient d'origine, l'agave bleu.

L'Hacienda Corralejo date du milieu du XVIII^e siècle et est connue comme la maison ancestrale du père de la «patrie» démocratique du Mexique, Miguel Hidalgo. Située dans l'État de Guanajuato, l'un des rares états de production de tequila en dehors de sa base de Jalisco, la marque a été officiellement créée en 1996 lorsque Leonardo Rodriguez est rentré chez lui après cinq années de travail en Espagne. Lui et quelques partenaires ont acquis l'hacienda quelque peu délabrée et, avec l'aide de sa fille, ont développé une tequila unique avec un alambic charentais classique. A propos du charentais, le maître distillateur Miguel Roa a déclaré: « la méthode de distillation est plus lente et le cuivre aide à éliminer les arômes indésirables en affinant les congénères très fins tout en augmentant la perception du spiritueux final ». Toutes les tequilas Corralejo sont 100 % agave azul - pas de «mixtos» qui sont des mélanges de base d'agave avec des spiritueux distillés à partir de maïs, riz, sucre ...

Le responsable du marketing et de la distribution à l'international de l'ensemble du portefeuille de la distillerie est la société Fraternity Spirits. Son directeur général, Raefefe Berardi, qui la vend dans 77 pays, estime que la principale raison de la réussite de la tequila Corralejo est « sa recette datant de 1755, que nous avons découverte à la distillerie Penjamo, ainsi que les rapports de longue date

entretenus avec les cultivateurs locaux. » Je lui ai demandé comment, au sein d'un marché aussi mature et saturé, lui, mais aussi les barmans qui achètent ses tequilas pour les revendre, font pour faire sortir la Corralejo du lot ? « C'est compliqué, mais son histoire, ainsi que ses profils de dégustation, sont nos arguments les plus convaincants. Son packaging emblématique, et notamment cette grande bouteille bleue, distingue la Corralejo de ses concurrents, en la rendant facilement identifiable par les consommateurs ».

Accompagné de Ma Nohemi Murillo, je me suis promené pendant 20 minutes à la découverte de l'agave, le long d'une route de campagne rocailleuse et longeant de nombreux ruisseaux, avec pour toile de fond les impressionnantes montagnes du Penjamo. Contrairement aux vignobles, les champs d'agave ne se voient pas attribuer de noms. La distillerie conclut des contrats oraux avec les cultivateurs, l'approvisionnement se faisant à part égale entre Jalisco et sa région d'origine de Guanajuato. Les 30 hectares de champ appartenant à Ruben Hernandez, un vétéran de la culture de l'agave aux 25 ans d'expérience, reposent sur des sols de roche noire fertiles. Hernandez supervise 130 ha, un chiffre en augmentation d'un hectare seulement par rapport à ce qu'il était cinq ans plus tôt !

...





Pour se reproduire, chaque agave produit 20 rhizomes, dont 12 sont généralement d'assez bonne qualité pour pouvoir être détachés de la plante-mère. Hernandez les laisse reposer pendant 6 à 12 mois dans une solution aqueuse, avant de les replanter. Une fois prêtes, les plantations mesurent généralement 1,2 sur 0,7 m. Deux engrais sont appliqués sur les sols et l'utilisation de pesticides est possible, notamment lorsque les précipitations abondantes de la saison des pluies entraînent l'accumulation d'eaux de surface. Il faut 7 à 10 ans à un agave pour arriver à maturité. Une fois prêtes, les feuilles sont arrachées et ce qu'il reste de la plante, que l'on appelle la « piña », pèse entre 40 et 90 kg. La récolte de piñas d'agave s'élève habituellement à 14 000 tonnes et n'est absolument pas soumise au rythme des saisons.

Les piñas sont placées dans cinq fours d'adobe, alimentés au gaz, pendant 27 heures, avant d'être emmenées vers un des trois autoclaves, qui sont capables de transformer 30 tonnes en 24 heures. Le liquide sucré ainsi obtenu, que l'on nomme « aguamiel », est alors fermenté avec des levures soigneusement sélectionnées selon leurs différentes caractéristiques. Chez Corralejo, la distillation est un processus en 2 étapes : la première distillation en colonne offre un produit à 50-60 %, tandis que la deuxième, qui utilise la méthode charentaise traditionnelle, permet d'obtenir le distillat final à 80 % : un véritable concentré d'agave pur.

Après cette dernière distillation, la tequila « blanco » est placée dans des cuves en inox, d'un volume allant jusqu'à 87 000 litres, et appelées « granelas », où elle reste pendant un mois. Les versions vieillies sont quant à elles placées dans des fûts de chêne améri-

cains, français et mexicains, dont le volume est compris entre 200 et 25 000 litres, à un taux d'alcool de 55 %. Ces fûts vieillissent ensuite dans des caves dont les températures varient selon les saisons, tout en subissant un taux d'évaporation annuel de 2 %. La distillerie emploie un tonnelier à plein temps afin de les surveiller et de s'en occuper.

En plus des bouteilles élancées classiques de sa tequila Corralejo standard, Berardi a commencé à commercialiser la ligne Los Arango en 2004, une version haut-de-gamme basée sur la méthode charentaise et un vieillissement plus long. « Les cuisines indiennes et britanniques utilisent souvent nos tequilas pour les associer à leurs plats, notamment les fruits de mer et les crustacés avec nos tequilas « blanco » et « reposado ». Berardi cite notamment un dîner au Ritz Carlton de Djakarta, au cours duquel le chef Julio Ortega a associé la Corralejo « blanco » avec des sashimis et une sauce pipian, la Corralejo « reposado » avec du poulet et des Chiles en nogada (Poivrons farcis à la viande), tandis que la Corralejo « añejo » a été servie avec une glace au maïs, accompagnée de beurre de cacahuète et de popcorn.

L'une des écoles de mixologie les plus prestigieuses du Mexique, l'Instituto de Mixologia Bajío, a été créée en 2016 dans la ville de Leon, par Adan Moreno, aujourd'hui ambassadeur de la marque Corralejo en 2014. « Les mexicains sont fiers de leurs boissons à base d'agave : la tequila, le mezcal et autres, dont l'appellation est contrôlée, à l'instar du Cognac et de l'Armagnac, » a déclaré Moreno. « Nous produisons des spiritueux en nous appuyant sur une longue tradition de qualité ».



Tequilas Corralejo || There are many good tequilas; some famous, some less so. As with all fine spirits, tequila must adhere to laws proscribed by its government. In Mexico the department regulating tequila differs from those in France responsible for Cognac or Armagnac in that it doesn't conduct cooperative marketing initiatives to benefit its native industry. So, when called upon to create a story for Sommeliers International, it fell upon me to find a distillery making tequila exclusively from its original source of blue agave.

The Hacienda Corralejo dates to the mid-18th century and is famed as the ancestral home of democratic Mexico's 'patria', Miguel Hidalgo. Located in the state of Guanajuato, one of the few recognized states for tequila production outside its Jalisco base, the brand was formally established in 1996 when Leonardo Rodriguez returned home following five years working in Spain. He and a few partners acquired the somewhat dilapidated hacienda, and with his daughter's assistance developed a unique tequila featuring a classic Charentais still. Of the Charentais, master

distiller Miguel Roa said, "the distillation method is slower and the copper helps eliminate undesired flavors by refining very fine congeners while increasing the perception of the final spirit." All Corralejo tequilas are created from 100% agave azul—no 'mixtos' which are base blends of agave with spirits distilled from corn, rice, sugar...

Responsible for the international marketing and distribution of the distillery's full portfolio is Fraternity Spirits. Its CEO, Raefele Berardi, sells to 77 countries sharing that essential to Corralejo's success is "a 1755 recipe we discovered at the Penjamo distillery and the long connections it has with its neighbor growers." I asked him how, in a crowded and mature market, he and therefore the bartenders purchasing his tequilas for resale distinguish Corralejo? "It's challenging, but the history along with the tasting profiles are our convincing points. The iconic packaging, especially the tall blue bottle, set Corralejo apart from its competitors by making it easily identifiable to consumers."



Accompanied by Ma Nohemi Murillo, I ventured 20 minutes to discover agave along a stony, rivulet strewn backcountry road with the impressive Sierras de Penjamo at the horizon. Unlike vineyards, agave fields aren't assigned names. The distillery contracts verbally with growers with sourcing evenly divided between Jalisco and its home region of Guanajuato. Fertile rocky black soils underpin the 30ha field owned by Ruben Hernandez, a 25-year veteran agave producer. Hernandez oversees 130ha, up from only 1ha five years earlier!

In order to propagate each agave yields 20 rhizomes of which 12 are typically good enough to remove from the mother plant. Hernandez allows them to rest in a water solution to be replanted in 6-12mos. When ready plantings are typically 1.2m x .7m. Two fertilizers are added to the soils, pesticides may be used especially if excess water accumulates during the rainy season. An agave takes 7-10 years to mature. When ready the leaves are removed with the remaining 'piña' weighing 40-90 kg. 14,000 tons of agave piñas are typically harvested with no specific season appointed.

Five gas-fired adobe ovens receive the piñas for 27 hours of roasting before being taken to one of three autoclaves to process 30 tons over 14 hours. The sugary liquid called 'aguamiel' is then fermented with a selection of yeasts, each imparting different characteristics. Distilling at Corralejo is a 2-step process; the first distillation from a column still yields a basic 50-60% product with the second, made with a classic Charentais, determining the final 80% distillate—a pure and concentrated expression of the agave.

Following the final distillation the blanco/silver goes into steel vats of up to 87,000 liters called 'granelas' to rest for a month. The aged versions enter American, French, and Mexican oak barrels ranging from 200-25,000 liters at 55% alcohol to age in cellars with temperatures varying depending upon the season, and enjoy an 2% annual evaporation rate. The distillery employs a full time cooper to oversee its barrel needs.

In addition to the standard narrow bottles of its standard Corralejo, Berardi began selling the Los Arango line in 2004, a premium style based upon Charentais and a longer aging of the tequilas. "Indian and British kitchens have been actively pairing dishes with our tequilas, particularly with shrimps and crustaceans with our blanco and reposado." Berardi cited a dinner at Jakarta's Ritz Carlton constructed by Chef Julio Ortega pairing Corralejo blanco with sashimi and a pipian sauce, reposado with chicken and chile nogado, añejo with corn ice cream combined with peanut butter and popcorn.

One of Mexico's top mixology schools is the Insitituto de Mixologia Bajio, established 2016 in the city of Leon by Adan Moreno, today Corralejo's brand ambassador in 2014. "Mexicans are proud of their agave drinks—tequila, mezcal and others which have controlled denominations just as Cognac and Armagnac." Moreno said. "We make spirits with a heritage of quality."

EN SAVOIR ➔ [TEQUILACORRALEJO.MX/EN](https://www.tequilacorrалеjo.mx/en)
[WWW.FRATERNITYSPIRITS.COM](https://www.fraternitiespirits.com)

VIN ET RELIGION :

UNE PERSPECTIVE HISTORIQUE

Le vin est l'un des deux éléments absolument nécessaires au sacrifice eucharistique. Pour une consécration valide et licite, il faut utiliser le « vinum de vite », c'est-à-dire le jus pur du raisin fermenté de manière naturelle et correcte. On peut utiliser du vin à base de raisins, pour autant que sa couleur et sa saveur soient jugées pures (Collect. S. C. de Prop. Fide, n. 705). Il peut être blanc ou rouge, léger ou fort, doux ou sec. Puisque la validité du Saint Sacrifice, et la légalité de sa célébration exigent un vin absolument authentique, le célébrant a l'obligation sérieuse de se procurer uniquement des vins purs. Et comme les vins sont souvent frelatés pour échapper à une analyse chimique minutieuse, on peut tenir pour acquis que la méthode la plus sûre pour se procurer du vin pur n'est pas de l'acheter en deuxième main, mais bien directement chez un viticulteur qui comprend et respecte consciencieusement la grande responsabilité impliquée que représente la célébration du Saint Sacrifice. Si le vin est changé en vinaigre, ou devient putride ou aigrelet, s'il a été pressé à partir de raisins qui n'étaient pas totalement mûrs, ou s'il est mélangé avec une telle quantité d'eau qu'il peut difficilement être appelé vin, son utilisation est interdite (Missale Rom., De Defectibus, tit, iv, 1). Si le vin commence à se transformer en vinaigre, ou à devenir putride, ou si le jus non fermenté est pressé à partir du raisin, l'utiliser serait une infraction grave, mais il est considéré comme une matière valable (ibid., 2). Pour conserver les vins faibles et modestes et les empêcher de s'altérer ou de s'abîmer pendant le transport, une petite quantité d'eau-de-vie de vin (eau-de-vie de raisin ou alcool) peut être ajoutée, en respectant les conditions suivantes : 1. L'alcool ajouté doit provenir du raisin (ex genimime vitis); 2. la quantité d'alcool ajoutée, ainsi que celle que le vin contient naturellement après fermentation, ne doit pas dépasser 18 % de l'ensemble; 3. l'addition doit être faite pendant le processus de fermentation (« S. Romana et Univ. Inquis, 5 août 1896). Ref. Catholic Encyclopaedia.

JAMES CONCANNON ET L'INTERVENTION DIVINE

James Concannon est né à Inis Meáinn, Aran Islands, Galway sur la côte ouest de l'Irlande en 1847. À 17 ans, James quitte l'Irlande pour les États-Unis et occupe différents emplois dans toute l'Amérique. Quand



il arrive en Californie, l'envie le tenaille de se lancer dans une nouvelle affaire. C'est là qu'il découvre la vallée de Livermore, avec son orientation est-ouest inhabituelle et son sol rocheux qui ressemble étrangement aux célèbres régions viticoles du Rhône et du Bordelais. James s'inscrit à l'Université de Californie pour apprendre tout ce qu'il peut sur la viticulture. Après quelques années d'études intenses, James Concannon devient le premier immigrant irlandais à faire du vin en Amérique. Plus tard dans la même année, il construit une belle maison victorienne pour sa famille en pleine expansion et entrepose ses premiers vins dans sa cave en 1884. Au cours de sa vie, James s'est rendu en France pour apprendre la vinification, au Mexique pour introduire la viticulture et cinq fois en Irlande.

On dit que c'est le timing qui fait tout, mais avoir des amis haut placés est également un atout indéniable. Avant d'installer son vignoble à Livermore, James vivait dans le District de la mission irlandaise de San Francisco. Il s'était lié d'amitié avec l'archevêque Alemany, une figure puissante

de l'Église catholique et un homme dont l'influence allait contribuer à façonner l'avenir du vignoble de Concannon. L'archevêque Alemany a suggéré à James de développer une gamme de vins sacramentels pour les services religieux. Cette suggestion s'est avérée être une immense bénédiction.

Lorsque la prohibition a débuté dans les années 1920, Concannon a continué à produire un certain nombre de cépages, Sauvignon Blanc, Sémillon, et une gamme complète de vins sacramentaux. Grâce à une dérogation spéciale de l'archevêque Alemany, Concannon Vineyard faisait partie des quelques établissements viticoles légalement autorisés à poursuivre leurs activités pendant la prohibition (1925-1933). Les vigneron moins fortunés ont été forcés de fermer complètement leurs portes.

Après avoir survécu à la prohibition et à la Grande Dépression, Joe décède en 1965. C'est la génération suivante de Concannon qui continue à diriger le vignoble. Aujourd'hui, Concannon Vineyard est dirigé par son petit-fils Jim et exporte ses vins dans différents pays.

Les monastères ont joué un rôle crucial dans le développement de nombreuses régions viticoles. Certaines des régions les plus connues, comme la Bourgogne et le Champagne en France et le Rheingau et la Moselle en Allemagne, doivent leur existence à divers ordres religieux. Les Cisterciens, les Bénédictins et les Cartusiens étaient les plus importants. Ce n'est que pendant la Révolution française, et plus tard sous Napoléon, que les grands domaines religieux ont été confisqués d'abord en France, puis dans toute l'Europe occidentale.

Les premières plantations ont eu lieu au Mexique au début du XVI^e siècle et se sont étendues vers le sud jusqu'au Pérou dans les années 1530 (où les Jésuites sont devenus de grands producteurs), puis au Chili et en Argentine dans les années 1550. Deux cents ans plus tard, les Franciscains se sont déplacés vers le nord le long de la côte au départ du Mexique vers ce qui est devenu la Californie pour planter les premières « vitis vinifera », ou vignes productrices de vin.

Plus récemment, le Frère Timothée des Frères des Écoles Chrétiennes a joué un rôle clé dans le rétablissement de l'industrie viticole dans la vallée de Napa après la prohibition. *A suivre...*

Wine and religion: a historical perspective || Wine is one of the two elements absolutely necessary for the sacrifice of the Eucharist. For valid and licit consecration *vinum de vite*, i.e. the pure juice of the grape naturally and properly fermented, is to be used. Wine made out of raisins, provided that from its colour and taste it may be judged to be pure, may be used (Collect. S. C. de Prop. Fide, n. 705). It may be white or red, weak or strong, sweet or dry. Since the validity of the Holy Sacrifice, and the lawfulness of its celebration, requires absolutely genuine wine, it becomes the serious obligation of the celebrant to procure only pure wines. And since wines are frequently so adulterated as to escape minute chemical analysis, it may be taken for granted that the safest way of procuring pure wine is to buy it not at second hand, but directly from a manufacturer who understands and conscientiously respects the great responsibility involved in the celebration of the Holy Sacrifice. If the wine is changed into vinegar, or is become putrid or corrupted, if it was pressed from grapes that were not fully ripe, or if it is mixed with such a quantity of water that it can hardly be called wine, its use is forbidden (Missale Rom., De Defectibus, tit, iv,1). If the wine begins to turn into vinegar, or to become putrid, or if the unfermented juice is pressed from the grape, it would be a grievous offence to use it, but it is considered valid matter (ibid., 2). To conserve weak and feeble wines, and in order to keep them from souring or spoiling during transportation, a small quantity of spirits of wine (grape

brandy or alcohol) may be added, provided the following conditions are observed: 1. The added spirit must have been distilled from the grape (*ex genimine vitis*); 2. the quantity of alcohol added, together with that which the wine contained naturally after fermentation, must not exceed 18% of the whole; 3. the addition must be made during the process of fermentation (S. Romana et Univ. Inquis, 5th August, 1896). Ref. Catholic Encyclopaedia.

James Concannon and Divine Intervention

James Concannon was born in Inis Meáinn, Aran Islands, Galway on the West coast of Ireland in 1847. At the age of 17 James left Ireland for the USA and worked at various jobs throughout America. When he reached California he was interested to pursue a new venture. It was here that he discovered the Livermore Valley, with its unusual east-west orientation and rocky soil which was strikingly similar to the famous Rhone and Bordeaux winemaking areas of France. James enrolled in the University of California to learn everything he could about viticulture. After a few years of intense study and planning, James Concannon became the first Irish immigrant to make wine in America. He built a beautiful Victorian home for his growing family later that year, and stored his first wines in its cellar in 1884. In his lifetime, James travelled to France to learn about winemaking, to Mexico to introduce viticulture, and to Ireland five times.



They say timing is everything, but it also helps to have friends in high places. Prior to establishing his vineyard in Livermore, James lived in San Francisco's Irish Mission District. He became good friends with Archbishop Alemany, a powerful figure in the Catholic Church and a man whose influence would help shape the future of the Concannon Vineyard. Archbishop Alemany suggested that James develop a line of sacramental wines for use in church services. It was a suggestion that proved to be a tremendous blessing. When prohibition came into effect in the 1920's Concannon continued producing a number of wine varieties, Sauvignon Blanc, Semillon, and a full range of Sacramental wines. Under special dispensation from Archbishop Alemany, Concannon Vineyard was among a few wineries legally permitted to continue operation during Prohibition (1925 – 1933). Less fortunate vintners were forced to completely shut down.

After surviving Prohibition and the Great Depression, Joe passed away in 1965 and the next generation of Concannons continued to run the winery. Today, Concannon Vineyard is run by his grandson Jim and exports their wines to various countries

The monasteries played a crucial part in developing many wine regions. Some of the best-known areas, such as Burgundy and Champagne in France and the Rheingau and Mosel in Germany owe their existence to various religious orders.

The Cistercians, Benedictines and Carthusians were the most prominent. It was only during the French Revolution, and later under Napoleon that the great religious estates were confiscated first in France and then throughout Western Europe.

The church was also responsible for the introduction of wine throughout South America. The earliest plantings were in Mexico in the early 16th century, spreading southwards to Peru in the 1530s (where the Jesuits became major producers) and then to Chile and Argentina by the 1550s. Two hundred years later, the Franciscans moved northwards from Mexico along the coast of what is now California to plant the first *vitis vinifera*, or wine-producing vines.

More recently, Brother Timothy of the Christian Brothers played a key role in re-establishing the wine industry in the Napa Valley following prohibition.

To be continued...

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

Domaine des Bernardins



Hôtel Restaurant Régis & Jacques Marcon

Domaine des Bernardins a commencé à faire du vin au début du XIX^e siècle. Il obtient en 1945 l'appellation Muscat de Beauges de Venise. Aujourd'hui, Renée Castaud, fille de Louis Castaud, participe à la vie du Domaine, tout comme sa petite fille Elisabeth, son mari Andrew Hall et leur fils Romain.

Pour Régis Marcon, tout commence en 1979 lorsqu'il reprend le flambeau de l'Auberge des Cimes, alors dirigé par ses parents. Son fils Jacques vient par la suite étoffer les équipes de l'établissement qui ne cesse de se développer. Aujourd'hui, ce sont plus de 70 collaborateurs à chaque saison qui font vivre cette aventure familiale.



The Domaine des Bernardins is an ancient Bernardin monastery that was transformed into a wine-growing estate which first started producing wine at the start of the 19th century. In 1945, after 10 years of persistent hard work, Louis Castaud received the Muscat de Beauges de Venise appellation for the estate.

His family have since ensured that the Domaine des Bernardins has prospered by constantly applying a combination of wine-growing expertise and traditions. Renée Castaud, his daughter, is still involved in running the Domaine today. His grand-daughter, Elisabeth, her husband, Andrew Hall, and their son, Romain, continue to produce this wine which is such an integral part of their family history.



L'ACCORD PARFAIT :

Domaine des Bernardins
cuvée Hommage Muscat de Beauges de Venise et Morille,
abricot et amandes de Régis et Jacques Marcon*

« Associer la Morille avec le caramel est un geste un peu provocateur. Le résultat m'a plu, cela dure depuis 15 ans » *Régis Marcon.*

Joyau des dentelles de Montmirail, le muscat devient exceptionnel de singularité au Domaine des Bernardins. Et que dire de la cuvée "Hommage", unique en son genre, dans son esprit d'antan. Un accord d'harmonie, onctueux et gourmand, révélant ainsi le caractère doux et corsé du caramel de morille.

"Combining Morels with caramel is a bit daring. But I really like the result, and have done so for 15 years" *Regis Marcon.*

Muscat, the jewel of the Dentelles de Montmirail, becomes exceptionally singular at the Domaine des Bernardins. And what can you say about the "Hommage" cuvée, a most unique traditional wine. This gives us a harmonious, creamy and flavoursome combination bringing out the best of the smooth and powerful character of the Morel caramel.

* English version of the recipe available on www.sommeliers-international.com



Régis Marcon

*Gavotte amande,
compotée abricot morille et vanille,
ganache morille, tartare abricot et verveine,
sauce morille, quartiers d'abricots snackés,
glace vanille*

Recette

Sauce morille

- 10 L de jus de morille
- 3 kg de sucre (caramel à sec)
- 800 g de jus d'orange
- 200 g de vinaigre balsamique
- 6 L de crème

Réduire le jus de morille au $\frac{3}{4}$. Faire un caramel à sec, déglacer avec le jus d'orange et le vinaigre. Ajouter le jus, et la crème. Réduire jusqu'à la texture et le goût souhaité.

Ganache montée à la morille

- 46 g d'eau
- 8 g de gélatine
- 1 gousse de vanille
- 220 g de chocolat blanc
- 1000 g de crème infusée avec les morilles (100 g)

Faire infuser la veille les morilles avec la crème à froid. Le lendemain, chinoiser. Mettre la gélatine dans l'eau froide. Faire chauffer 300 g de crème, ajouter la gélatine fondue, et verser sur le chocolat blanc avec la gousse de vanille. Ajouter le reste de la crème froide. Mixer et laisser cristalliser. Dans l'idéal, faire la ganache la veille, pour un meilleur résultat. La monter au moment du service.

Tuile aux noix

- 200 g d'amandes concassées
- 220 g de blancs
- 180 g de sucre glace
- 100 g de farine
- 100 g d'eau
- 95 g de beurre
- 6 g de sel

Préchauffer le four à 170°C. Concassez les amandes. Mélanger les blancs avec le sucre glace et la farine. Porter à ébullition le beurre, le sel et l'eau. Verser sur le premier mélange. Étaler et parsemer d'amandes, cuire à 170°C pendant 8/9 minutes. Conserver au sec pour le service.

Glace vanille

- 3108 g de lait entier
- 1050 g de crème fleurette
- 8 gousses de vanille
- 180 g de jaunes
- 600 g de sucre
- 240 g de poudre de lait 0 %
- 210 g de glucose atomisé
- 24 g de stabilisateur composé

Faire bouillir la crème et le lait, faire infuser les gousses de vanille. Mélanger les produits secs avec les jaunes ; cuire à l'anglaise 83°C. Chinoiser. Laisser murer avec les gousses de vanille minimum 4h, mixer puis mettre en paco.

Compotée d'abricots

- 2 kg d'abricots
- QD de beurre clarifié
- 350 g de sucre
- 300 g de morille
- 2 gousses de vanille
- 500 g de jus d'abricots égoutté
- 500 g de sauce morille pectiné
- 10 g de maïzena (avec un peu d'eau)

Pour 2 kg d'abricots égouttés, mélanger avec 200 g de sauce et 250 g de compote. Saisir les abricots avec du beurre clarifié, ajouter le sucre et la sauce morille et les morilles. Égoutter la compotée. Récupérer le jus, peser 500 g de ce jus et le mélanger à la sauce pectiné, lier le tout à la maïzena. Pour la mise en place, mélanger les abricots égouttés avec la sauce et de la compote.



EN SAVOIR ➕

➔ DOMAINE-DES-BERNARDINS.COM
REGISMARCON.FR

Domaine François Carillon



Le Montrachet

Situé à Puligny-Montrachet, le Domaine François Carillon fait partie de l'héritage de la famille Carillon, qui cultive la vigne depuis le XVI^e siècle. En 2010 François Carillon prend son indépendance. Le vignoble familial est partagé entre lui et son frère Jacques. François exploite aujourd'hui un peu plus de 14 ha de vignes et demeure une très belle référence.

Le Montrachet fait partie de ces maisons qui ont su traverser les âges en s'adaptant aux besoins d'une clientèle toujours plus exigeante. Construite en 1824, cette ancienne auberge de campagne propose 22 chambres et 9 suites, offrant tout le confort moderne et l'authenticité. Aux commandes du restaurant, le Chef Luc Filoé propose une cuisine précise et inventive, inspirée de produits frais et régionaux.



The Domaine François Carillon is located in Puligny-Montrachet and is part of the estate of the Carillon family who have been cultivating vineyards since the 16th century. In 2010 François Carillon set out alone. The family vineyards were divided up between him and his brother Jacques. François currently cultivates a little over 14 hectares of vineyards and remains a major reference on the market.

Le Montrachet is one of those establishments that have successfully advanced through history by adapting their production to the needs of an ever more demanding client-base. This historic country inn was constructed in 1824; its 22 rooms and 9 suites offer both modern comforts and authenticity. Chef Luc Filoé runs the restaurant where he proposes a menu that is inventive and heavily inspired by the use of fresh local produce.

L'ACCORD PARFAIT :

François Carillon « Les Enseignères » 2013 Puligny-Montrachet
filet de bar, blettes, cresson et émulsion de haddock fumé*

Contigüe au Bâtard-Montrachet et Bienvenue-Bâtard-Montrachet, cette parcelle donne un vin fascinant par sa matière dense et profonde. La bouche, dotée d'un bel équilibre entre acidité et gras, souligne la texture du bar. Les arômes de fruits blancs presque miellés adoucissent le fumet du haddock et l'acidité du cresson.

This particular group of vineyards, adjacent to those of Bâtard-Montrachet and Bienvenue-Bâtard-Montrachet, produces a wine that is fascinating for its dense and profound texture. The flavour highlights the texture of the bass and is a wonderful balance between acidity and thickness. There are aromas of almost honeyed white fruit to sweeten the odour of the haddock and the acidity of the water-cress.

* English version of the recipe available on www.sommeliers-international.com





*Filet de bar grillé,
blettes de couleur, cresson,
émulsion de haddock fumé*

Recette

Ingrédients pour 4 personnes

- 5 pommes de terre Agria
- 200 g haddock fumé
- 1 botte de blettes de couleur
- 500 g de cresson
- 200 g de lait entier
- 600 g de crème liquide
- 4 pavés de bar d'environ 130 g
- 1 oignon

Cubes de pommes de terre

Éplucher les pommes de terre et les tailler en 12 cubes réguliers de 3 cm. Les cuire dans un fumet de poisson avec 50 g de haddock fumé.

Coulis de cresson

Émincer l'oignon et le faire suer avec un filet d'huile d'olive. Verser 400 g de crème liquide puis porter à ébullition. Incorporer le cresson sans mettre les queues dans la crème et faire cuire 4 minutes à forte ébullition. Finir le coulis de cresson en le mixant à l'aide d'un blender, puis le passer au chinois fin.

Blettes de couleur

Éplucher les blettes puis les couper en morceau de 2 cm. Les cuire dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Finir la cuisson avec un trait de jus de citron jaune.

Émulsion haddock

Porter à ébullition pendant 5 minutes le lait, les 200 g de crème restants et le haddock. Infuser jusqu'à refroidissement puis passer au chinois fin. Au moment de servir, émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant pour obtenir une belle mousse.

Cuisson du bar

Faire chauffer une grille sur un feu vif. Huiler légèrement les pavés de bar puis les mettre sur la grille chaude. Les griller des deux côtes puis finir dans un four chaud à 180°C pendant 2 minutes.

Dressage

Dans le fond de l'assiette faire des traits de coulis de cresson, disposer 3 cubes de pommes de terre par personne. Mettre les morceaux de blettes puis le pavé de bar. Finir avec la mousse de haddock fumé. Décorer avec les pousses de cresson.

EN SAVOIR +

➔ WWW.LE-MONTRACHET.COM



COCKTAIL ATTITUDE

autour du

CAVIAR D'AQUITAINE

L'OR NOIR MADE IN FRANCE

Le florilège des saveurs du caviar d'Aquitaine ne manque pas de taquiner la créativité des chefs de cuisine et des bartenders. Quelques grains de ce produit d'exception dans l'élaboration d'une recette et la dégustation prend alors une toute autre dimension !



Véritable Spirit Valley, l'Aquitaine est célèbre dans le monde entier pour sa production de Cognac. Cet or brun, issu des bords de la Charente et distillé à base de raisin, a conquis les barmen internationaux pour ses qualités organoleptiques et le potentiel extraordinaire de sa roue des arômes. Les maîtres distillateurs se sont aussi aventurés vers l'élaboration d'autres familles de spiritueux. On retient les vodkas Grey Goose ou Pyla, les gins G'Vine, Citadelle, le whisky Bastille... Un autre produit typique de cette région s'invite désormais dans l'univers du bar : le caviar. Traditionnellement servi en toast lors d'événements festifs pour accompagner du champagne, de l'aquavit et autres eaux-de-vie venues du froid, ses grains ont su inspirer les barmen. Ils ont réalisé que ce mets d'exception pouvait transporter les papilles des consommateurs en révélant des sensations inattendues et des accords originaux.

Jolie source d'inspiration, le caviar d'Aquitaine made in France offre une nouvelle palette de goûts à associer à des recettes de cocktails et de mocktails. Cette touche de luxe intervient soit en ajoutant ses perles noires dans un breuvage réalisé au shaker ou au verre à mélange, soit à la dégustation par un savant accompagnement de bouchées gourmandes.

Sushis, asperges, couteaux ou autres créations délicates s'accorderont à chaque caviar sélectionné selon ses caractéristiques gustatives. Il faut dire que chaque maison de caviar d'Aquitaine au savoir-faire unique apporte une originalité à sa production. On retient volontiers des notes de noisettes, marines, fruitées, d'huître, d'oursin, de beurre, toujours avec une belle persistance en bouche. Le champ des accords possibles est immense. Produit noble, le caviar d'Aquitaine est élaboré à partir d'esturgeons élevés dans les rivières et les étangs qui bénéficient d'une

eau d'une qualité remarquable. Il est composé d'ovocytes non fécondés d'esturgeons appartenant à l'espèce *Acipenser Baeri*, nés dans le Sud-Ouest.

Dynamique et innovante, l'Association du Caviar d'Aquitaine (ACA) a été créée en 2013 par 4 grands producteurs locaux représentant plus de 80 % de la production française, soit environ 15 tonnes de caviar chaque année. Elle défend l'origine, les conditions d'élevage de l'esturgeon ainsi que les normes de production du caviar et propose de nouveaux modes de consommation du caviar. Les producteurs se réjouissent de voir cet or noir utilisé par des barmen de renom dans des créations comme « Tsar » signée par l'équipe de l'Experimental Group à base d'Aquavit ou dans une recette à base de Dry Martini. L'utilisation du caviar dans la culture bar demande autant de délicatesse et de finesse que le citron connu pour être le meilleur ami ou l'ennemi d'un cocktail réussi.



Asperges vertes du pays, truite fumée du Cros Noir.



Caviar perle noire, couteaux de plongée salicornes et petits clous citron caviar gingembre confit.

The wide range of aromas provided by Aquitaine caviar cannot but tickle the creativity of chefs and bartenders. Some grains of this exceptional product in a recipe, and the tasting takes on another dimension!

Genuine Spirit Valley, Aquitaine is famous worldwide for the production of Cognac. The brown gold made on the banks of the Charente river and distilled from grapes, seduced the international barmen for its organoleptic qualities and the extraordinary potential of its aroma wheel. The master distillers also tried to craft other types of spirits. For example the Grey Goose or Pyla vodkas, the G'Vine or Citadelle gins, the Bastille whisky ... Another typical product of the region invites itself in the bar universe: caviar. Traditionally served on toasts with Champagne, Aquavit and other cold climate alcohols, its grains managed to inspire the barmen. They realized that this exceptional product could delight the palates of the consumers by revealing unexpected sensations and original pairings.

Lovely source of inspiration the "made in France" Aquitaine caviar offers a new range of flavours to use in cocktails and mocktails. This luxury touch comes by adding its black pearls in a drink prepared with a shaker or a mixing glass, or at tasting through the pairing with clever tidbits.

Sushis, asparagus, razor clams or delicate creations will match each caviar selected for its gustatory features. Each Aquitaine caviar house with a unique savoir-faire gives a distinctive touch to its production, like hazelnut, marine, fruity, oyster, urchins, buttery aromas, always with a wonderful persistency on the palate. The variety of pairings is tremendous.

Noble product, Aquitaine caviar come from sturgeons grown in rivers and ponds with an outstanding quality water. It consists of unfertilized eggs of the *Acipenser Baeri* sturgeon species born in the Southwest of France.

Dynamic and innovative, the Association du Caviar d'Aquitaine (ACA) has been created in 2013 by 4 big local producers who represent 80% of the French production, i.e. approx. 15 tons of caviar every year. It defends the origin, the growing conditions of the sturgeons as well as the caviar production standards, and proposes new consumption modes of the caviar. The producers are delighted to see renowned barmen use the black gold in creations like Aquavit-based "Tsar" signed by the team of Experimental Group or recipes with dry Martini. The use of caviar in the bar culture requires as much delicacy and finesse as lemon-known to be the best friend or the enemy of the success of a cocktail.

Sarah Canonge

EN SAVOIR ➔ WWW.CAVIAR-AQUITAINE.ORG

DOMAINE BAROLET-PERNOT

— SAINT-ROMAIN - CÔTE-D'OR —



www.domainebaroletpernot.com

DOMAINE REMORIQUET HENRI ET GILLES



25, RUE DE CHARMOIS - 21700 NUITS-SAINT-GEORGES
TÉL. 03 80 61 24 84 - PORT. 06 80 33 86 80

LABORATOIRE ŒNOLOGIQUE BEAUNOIS

Stéphanie FOREY

Analyses des goûts et des vins

Vente de produits œnologiques

6, chemin des Rates

21200 BEAUNE

Tél. 03 80 24 00 63

Fax 03 80 22 40 51

LE BLOG

Les news, les dates, les lieux à retenir !

HOME SWEET HOME 

Un sommelier dans mon canapé'

Envie d'en savoir plus sur les vins ou de décupler ses connaissances ? Amateurs ou initiés, la formule reste la même : on choisit une date, ses convives et un des sommeliers phares de l'appellation Crozes-Hermitage pour une soirée de dégustation à domicile.

Deux formats d'ateliers : néophytes (50 euros) et amateurs (65 euros). Prix de groupe, de 4 à 6 personnes, vins compris.



L'élégance en partage

en Rhône Alpes
du 1^{er} au 28 octobre

Infos et inscriptions :
www.unsommelierdansmoncanap.com

Want to know more about wine or take what you know even further? The idea's the same regardless of whether you are a newcomer or an enthusiast: you choose the date, your guests and one of the top sommeliers from the Crozes-Hermitage appellation for a wine tasting at your home.

Two session formats: newcomers (50 euro) and enthusiasts (65 euro). Group rates, 4 to 6 persons, wine included.

PEPITE EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Le Fascinant Week-end – Du 18 au 21 octobre

Plus de 100 événements festifs et activités insolites au coeur de paysages enchanteurs. Un week-end pour découvrir en famille, entre amis ou en solo l'AOC Grignan-les-Adhémar, petite pépite au coeur de la Drôme Provençale. Au programme : balades à pied, en vélo ou en calèche, brunchs et ateliers de dégustation ou encore concerts dans les vignes !

Infos et inscriptions : tarif selon événements. De nombreuses manifestations gratuites.

Tout le programme sur : www.fascinant-weekend.fr

More than 100 festive events and unusual activities in an enchanting natural setting. A weekend where you will be able to discover the Grignan-les-Adhémar AOC, the little jewel in the crown of the Drôme Provençale. The program includes: walking, cycling and horse and cart tours, brunches and wine tastings as well concerts in the vineyards!

Information and registration: prices depend choice of events. Large number of free activities.



Le Fascinant Week-end
VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

www.fascinant-weekend.fr



PLAISIRS GOURMANDS

SALON SAVEURS
DES PLAISIRS GOURMANDS

Du 30 novembre au 3 décembre

C'est le rendez-vous parisien qui met à l'honneur les produits du terroir ! Avec la présence de 250 vignerons, producteurs et artisans de toutes les régions de France mais aussi de l'étranger, pour satisfaire les pupilles et les papilles des visiteurs. Au programme cette année : le Marché des Producteurs, le Food Lab où les jeunes entreprises proposent leurs produits tendances et enfin la Nocturne animée avec apéritif dinatoire et ateliers créatifs, do it yourself sur le thème de Noël, animés par des blogueuses.



This is the big date in Paris for local produce! With over 250 wine-growers, producers and craftsmen from all over France, as well as some from abroad, brought together to catch the eye and titillate the taste-buds of all-comers. On this year's program: the local producers market, the Food Lab where new small businesses will present their latest trending products and the Nocturne with buffet meal and creative, do-it-yourself workshops on a Christmas theme, hosted by bloggers.

Tarif : 10 euros - Billetterie sur www.salon-saveurs.com
Espace Champerret : 6 rue Jean Oestreicher 75017 Paris

EXPERIENCE



Nîmes Toquée du 23 au 25 novembre

Pendant trois jours, venez vivre une expérience surprenante et sur-mesure autour de l'ADN de l'appellation Costières de Nîmes : là où le terroir, les goûts et les saveurs se mêlent au rythme des rencontres et des découvertes. Un week-end plein de surprises, au service des papilles !
Infos et inscriptions : réservation en ligne dès le 11 octobre



For three days you will be able to experience something very personal and surprising drawn from the very DNA of the Costières de Nîmes appellation: the place where tastes and flavours mingle through a series of encounters and discoveries. A weekend full of surprises for the taste-buds!

Information and registration: on line booking from 11 October.

www.costieres-nimes.org



FÊTE DE LA BIÈRE !

Oktoberfest 2018 Paris-Marseille

L'Oktoberfest, fête de la bière ancestrale originaire de Bavière, est le plus grand rassemblement populaire au monde ! Traditionnellement célébrée à Munich, l'Oktoberfest a conquis depuis plusieurs années la France, à Paris depuis trois ans et à Marseille depuis deux ans.

Au programme : dégustation de bières allemandes Paulaner, gastronomie munichoise et musique populaire en live avec le fameux CanCan Bavarois. Le tout dans une atmosphère chaleureuse sous un chapiteau typique de la fête de la bière à Munich ! Et pour les amateurs de bières et curieux qui souhaitent pousser l'expérience à son paroxysme, Le Dirndl pour les dames et les culottes en cuir pour les messieurs sont les tenues parfaites pour faire la fête de façon authentique.

The Oktoberfest, the traditional Bavarian beer festival, the largest popular gathering in the world. Oktoberfest traditionally takes place in Munich, but it has also become popular in France over the past few years: Paris for the last three years and Marseilles for the last two.

On the program: Paulaner German beer tasting, traditional cuisine from Munich and live popular music with the famous CanCan Bavarois. All of this takes place in a warm and friendly atmosphere under exactly the kind of traditional big-top used for the Munich beer festival. And for those beer-lovers who really want to take the experience as far as they possibly can, there is the Dirndl for the women and lederhosen for the men if they want to dress the part.

LA MYTHIQUE FÊTE DE LA BIÈRE REVIENT

Oktoberfest
FRANCE

4 - 14 OCT
PARIS
18h30 - 23h30
PARIS EVENT CENTER

3 OCT - 25 NOV
MARSEILLE
18h30 - 23h30
PARC CHANOT

INFOS ET BILLETTERIE
OKTOBERFESTFRANCE.FR

Fête Munichoise
Ambiance authentique
Fanfares allemandes
CanCan Bavarois
Cuisine traditionnelle

#OKTOBERFESTPARIS
#OKTOBERFESTMARSEILLE

• Oktoberfest Paris, du 4 au 14 octobre, au Paris Event Center - 20, avenue de la Porte de la Villette 75019 Paris.

• Oktoberfest Marseille, du 25 octobre au 3 novembre, Parc Chanot - Palais de la Méditerranée. Rond-Point du Prado 13008 Marseille

La billetterie est actuellement ouverte (à partir de 29,90 € la place).
Informations, tarifs et réservations : www.oktoberfestfrance.fr



PORTES OUVERTES

L'automne c'est en Graves et en Sauternes



Après l'effervescence des vendanges, la Route des Vins de Bordeaux en Graves et en Sauternes redouble d'animations pour retenir les derniers rayons de soleil dans un cadre festif. Les 20 et 21 octobre les Graves ouvrent grand leurs châteaux et en dévoilent les secrets, suivi les 10 et 11 novembre par les appellations Sauternes et Barsac et enfin par les Pessac-Léognan les 1^{er} et 2 décembre. Dégustations, animations gourmandes et activités insolites ponctuent ces trois week-end portes ouvertes.

After the effervescence of the wine harvests, the 'Route des Vins de Bordeaux' in Graves and Sauternes will be filled with life once more to catch and celebrate the last rays of the summer sun. On 20 and 21 October, Graves will open its châteaux and reveal its secrets to the public, followed the Sauternes and Barsac appellations on 10 and 11 November and Pessac-Léognan on 1 and 2 December. These three open day weekends will be filled with wine-tasting, gourmet demonstrations and other unusual activities.

Contact Syndicat Viticole des Graves : 05 56 27 09 25

Contact ODG Sauternes et Barsac : 05 56 76 60 37

Contact Syndicat Viticole de Pessac-Léognan : 05 56 00 21 90



EXPOSITION

Exposition temporaire à La Cité du Vin - Bordeaux



Du 5 octobre 2018 au 6 janvier 2019, La Cité du Vin mettra à l'honneur la région de Porto pour l'exposition temporaire « Vignoble Invité, Porto : Douro, l'air de la terre au bord des eaux ». Porto est la 1^{ère} appellation d'origine contrôlée du monde et le paysage du Haut Douro est inscrit à l'inventaire de l'UNESCO au titre des paysages culturels. L'exposition s'intéressera au paysage du Douro, seul paysage rural du Portugal à ne pas être lié à l'alimentation solide, au travers d'un parcours sensible, sonore (musique, sons ...) et visuel (images projetées, installations contemporaines, travail d'éclairage).

From 5 October 2018 to 6 January 2019, the Cité du Vin receives Porto as its guest of honour for a temporary exhibition: "Guest Wine-growing region, Porto: Douro; the breathing land on the water's edge". Porto was the world's first AOC and the landscapes of the upper Douro are listed as a UNESCO cultural landscape. The exhibition takes a look at the landscapes of Douro, the only landscape in Portugal that is not dedicated to the production of solid food, with a poetic journey through sound (music, recordings) and vision (projected images, contemporary art installations, lighting).

L'accès à l'exposition Vignoble invité est compris dans le billet d'entrée à La Cité du Vin. Pour la découvrir, sans prendre un billet d'entrée et visiter le parcours permanent, le billet de l'exposition temporaire Vignoble Invité est au tarif unique de 4€. + d'informations : www.laciteduvin.com



ABONNEZ-VOUS! Subscribe!

SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



UN PANORAMA UNIQUE

DES VINS ET SPIRITEUX

DE PRESTIGE

EN FRANCE

ET DANS LE MONDE

A UNIQUE OVERVIEW OF
THE FINEST WINES & SPIRITS
FROM ALL OVER THE WORLD

1 AN

2 AN

4 n°

8 n°

France

30 €

58 €

UE

60 €

118 €

Monde

76 €

150 €

Frais de port inclus // Tax inclusive

À CHAQUE NUMÉRO, DÉCOUVREZ
LES DÉGUSTATIONS DES PLUS
GRANDS SOMMELIERS DU MONDE

IN EACH ISSUE, DISCOVER
WORLD'S GREATEST SOMMELIERS'
TASTING REVIEWS.

BULLETIN D'ABONNEMENT

Je profite de l'offre d'abonnement (France uniquement*)

Je choisis : 1 an / 1 year 2 ans / 2 year

Mme M.

Prénom / Nom

Société

Tel

Mail

Adresse

Code postal

Ville

Pays

Je règle par : chèque à l'ordre de SommelierS International

SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

SVP, à retourner sous enveloppe à :
Please, return this form :

SommelierS International
Service abonnement
14 rue Montesquieu
33000 Bordeaux
(FRANCE)

* For subscriptions in the EU and the world, please visit our website.

Si **Sommeliers** INTERNATIONAL



AVANT DE DÉBOUCHER

DÉCOUVREZ LES MEILLEURES DÉGUSTATIONS

DE VINS & SPIRITUEUX

PAR LES PLUS GRANDS SOMMELIERS

DU MONDE

MAGAZINE
TRIMESTRIEL
**ABONNEZ-
VOUS !**

Entrez dans les domaines
et châteaux des plus
prestigieuses appellations
en France et dans le monde,
suivez toute l'actualité
de votre filière.



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



OFFICIAL MEDIA PARTNER

CONTACT@SOMMELIER-INTERNATIONAL.COM

SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

SUIVEZ-NOUS SUR

CHÂTEAU PETIT VAL

