

#156 - ÉTÉ 2017

# Si

# Sommeliers

## INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM  

RAIMONDS  
**TOMSONS**  
Meilleur Sommelier  
d'Europe 2017 !

**300 PRODUITS**  
décryptés à Paris

**PETIT VAL**  
devient grand

**BORIS DIAW,**  
JOUEUR DE NBA  
ET VIGNERON



PARTENAIRE OFFICIEL DE L'ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

ASI  
ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE  
depuis 1969

# Château Maison Noble

- SAINT-MARTIN -

*depuis 1345*

VINS  
ŒNOTOURISME  
CHAMBRES D'HÔTES  
ÉVÉNEMENTS

*Bien plus  
qu'un vin...*



MAISONNOBLESAINTMARTIN.COM



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



# businessensitive

[vinexpobordeaux.com](http://vinexpobordeaux.com)

*Explore the world of wine and spirits  
Boost your business  
Live the experience*

Join us at Vinexpo Bordeaux 2017  
from June 18<sup>th</sup> to 21<sup>st</sup>

**SAVE THE DATE!**

**VINEXPO**  
THE WORLD OF WINE & SPIRITS



UNE CREATION TAYLOR YANDELL

UN TERROIR LEGENDAIRE.

# CLOS DES LUNES

GRAND VIN BLANC SEC  
BORDEAUX

[WWW.CLODESLUNES.COM](http://WWW.CLODESLUNES.COM)

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

**5 ÉDITOS****10 ACTUS DE LA SOMMELLERIE**

- 10 Brèves
- 13 France
- 19 Monde

**30 SHOPPING**

33

**33 DÉGUSTATION  
PRESTIGE  
PARIS**

 Hôtel du Collectionneur  
300 cuvées dégustées
**FOCUS**

- 208 Châteaux et Domaines Castel
- 211 Château Léoville Poyferré
- 213 Champagne AJ Demièrre
- 215 Maison Delas Frères
- 216 Château Castigno
- 219 Château de Péna
- 221 Les Caves d'Euzet
- 222 Cave Anne de Joyeuse
- 225 Domaine de Terrebrune
- 227 Maison Chanzy
- 228 Digby
- 230 Arrêt sur image : Martine Saunier

**233 VIGNOBLES DU MONDE**

- 233 Dans l'Oregon du Sud  
Les vallées du Rogue  
et de l'Umpqua
- 238 Sicile en primeur 2017  
la révolution verte  
des vins siciliens

**132 DU CÔTÉ DES VINS**

- 132 2016, un millésime parfois proche de la perfection
- 139 La région du Ningxia en Chine par Stéphane Toutoundji
- 142 Château Maison Noble Saint Martin à *Il Vino*, Paris
- 145 Cru Boutenac en Languedoc, Un concentré de passion
- 151 Rosés de Provence : « Un millésime 2016 très... chouette ! »
- 152 Coravin se décline en noir piano pour la fête des pères
- 154 Vu à Prowein Dusseldorf 2017
- 156 Jeeper en Allemagne : Opération séduction à Cologne
- 159 Vinality 2017
- 161 41<sup>e</sup> Challenge International du Vin
- 162 VII<sup>e</sup> Concours des Meilleurs Vins & Spiritueux Français en Asie
- 164 Champagne Jeeper à Hong Kong !

**166 RENCONTRES**

- 166 Boris Diaw : Bô
- 170 Château Lascombes
- 172 Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande
- 176 Château Sociando-Mallet
- 178 Château Pichon Baron
- 180 Château Marquis de Terme
- 182 Château Montrose
- 184 Château Batailley
- 186 Maison Barton & Guestier
- 188 Château Pape Clément
- 190 Clos des Lunes
- 192 Château Maison Noble Saint Martin
- 194 Château La Marzelle
- 196 Château Petit Val
- 198 Château Angélys
- 202 Château Tour de Fillol
- 204 Château Ripeau
- 206 Château Roquegrave

**240 ESCAPADES**

- 240 L'œnotourisme atypique des Côtes de Bordeaux

**244 GOURMANDISES**

- 244 L'Accord Gourmand de l'été : Champagne Palmer Blanc de blancs & L'Assiette Champenoise
- 247 Les vertus organoleptiques de l'eau

**253 LE BLOG**



# CHÂTEAU PICHON BARON

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PAUILLAC



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



# ÉDITO

## 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

### ASSISTANTES DE RÉDACTION Sandy BENARD Charlyne ZIRAH

### ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO Shinya TASAKI Philippe FAURE-BRAC Jean BERNARD Henry CLEMENS Valérie GERME Sofia LAFAYE Bénédicte CHAPARD Gérald OLIVIER David FURER

### TRADUCTION Sandy BENARD Sylvia VAN DER VELDEN

### CRÉDITS PHOTO Jean BERNARD Eric BOULOUIMIE Sofia LAFAYE Veronafiere/ENNEVI Steven Addington Samuel Duplex EYEEVENT/Digital Mate Artiste Associé

### VIDÉOS EYEEVENT Digital Mate Artiste Associé

### GRAPHISME ET MISE EN PAGE Stéphane PAILLER

### SITE WEB www.sommeliers-international.com

Chers amis lecteurs,

Une grande effusion a animé la Sommellerie Internationale en mai. Le Concours du Meilleur Sommelier d'Europe – qui incluait exceptionnellement des candidats du continent africain – s'est tenu à Vienne en Autriche pour sa 14<sup>e</sup> édition. Le résultat en a surpris plus d'un car c'est le Letton Raimonds Thomsons qui a raflé le titre ! Après un Suédois au titre mondial, il semblerait que la sommellerie moderne prenne un nouveau visage, dépassant le Vieux Monde et prenant racine dans les pays les moins connus pour leur culture viticole. Un constat positif pour la Sommellerie Internationale qui témoigne de l'excellent travail de promotion qu'elle déploie depuis bientôt cinq décennies.

L'A.S.I. connaîtra un autre événement majeur en juin. Tenant son assemblée générale annuelle en juin pendant Vinexpo à Bordeaux cette année, l'organisation aura la lourde tâche d'élire son nouveau président. Le Japonais Shinya Tasaki laisse la place après deux mandats très positifs pour l'association. Deux candidats sont en lice : le Français Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989, actuel vice-président A.S.I. pour l'Europe, et l'Argentin Andrés Rosberg, ancien président de la sommellerie argentine et vice-président A.S.I. pour les Amériques. Un combat de géants qui oppose l'Ancien et le Nouveau Monde du vin. Bonne chance aux deux candidats !

En attendant le résultat très attendu par les sommeliers du monde entier, plongez-vous dans ce numéro de l'été ! Retrouvez les commentaires de la dégustation qui s'est tenue pendant notre premier Salon à la Française à Paris en mars. Vous pourrez suivre Gérard Basset, Meilleur Sommelier du Monde 2010, au cours de son périple dans le vignoble bordelais à la rencontre de vigneron d'excellence.

Bonne lecture et bel été !

Dear readers,

It was a special time for the International Sommellerie in May. The Contest of the Best Sommelier of Europe – that exceptionally welcomed candidates from Africa – was held in Vienna, Austria for the 14th edition. The result has surprised many as Latvian Raimonds Thomsons won the title! After a Swede for the world title, it seems the modern sommellerie has taken on a new face, crossing the borders of the Old World to take roots in countries that are less known for their wine culture. A positive fact for the International Sommellerie that evidences the excellent work done for the promotion during nearly fifty years.

A.S.I. will have another major event in June. Holding its yearly general meeting during Vinexpo Bordeaux, the organization will have the important task to elect their new president. Japanese Shinya Tasaki quits the presidency after two very positive terms. Two candidates are applying: French Serge Dubs, Best Sommelier of the World 1989, current A.S.I. vice-president for Europe and Argentinian Andrés Rosberg, former president of the Argentinian sommellerie and A.S.I. vice-president for the Americas. A battle of giants that opposes the Old and New wine world. Good luck to the candidates!

Pending the outcome much expected by the sommeliers all over the world, immerse yourself in the summer issue of our magazine! Discover the tasting reviews resulting from our first Salon à la Française in Paris in March. And follow Gérard Basset, Best Sommelier of the World 2010, who travelled through the Bordeaux vineyard to meet the wine growers of excellence.

Have a nice reading and a good summer!

# CHAMPAGNE COLLET

enchante les grandes tables depuis 1921



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



# ÉDITO

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



**Serge Dubs**  
(France),  
Vice-Président  
continent Europe



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



**Andrés Rosberg**  
(Argentine),  
Vice-Président  
continent Américain



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



**Saiko Tamura-Soga**  
(Japon),  
Secrétaire générale  
adjointe



**Philippe Faure-Brac**  
(France),  
Trésorier



**Dino Totaro**  
(Luxembourg),  
Trésorier adjoint



**Chers collègues de la sommellerie,  
Chers membres de la sommellerie,  
Chers membres de l'A.S.I.,**

Ce sera mon dernier message en tant que président de l'Association de la Sommellerie Internationale. Mes 6 ans et demi à la présidence à votre contact ont été féconds et valorisants. J'aimerais exprimer ma sincère gratitude à votre soutien chaleureux. Nous avons renforcé les liens d'amitié et de confiance entre nous et avec les partenaires. Nous avons accompli beaucoup de choses ensemble au cours de ces années qui sont passées très vite.

L'A.S.I. reste la seule véritable organisation universelle de la Sommellerie dans le monde. Tous mes voeux de réussite à mon successeur pour qui commence ce voyage en tant que président.

Merci à tous.

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

It will be my last message as president of the Association de la Sommellerie Internationale.

My 6 and half year tenure of the presidency working with you has been fruitful and rewarding. I would like to extend my sincere gratitude to your warm support. We have strengthened the bonds of friendship and trust between us and with partners. We have accomplished much together in these years that passed quickly.

A.S.I. remains the only truly universal organization for the Sommellerie around the world. Best wishes to my successor as he begins his new journey as president.

Thank you all.

*Sublimer  
le millésime,  
rester à l'écoute  
de la nature  
et ne jamais perturber  
l'équilibre naturel*

---

*“Elevate  
the vintage,  
listen to nature  
and never upset  
the natural balance”*



**CHÂTEAU de POMMARD**  
MAISON FONDÉE EN 1726

**EMMANUEL SALA**  
*Responsable d'Exploitation  
Winemaker*



# ÉDITO

**Philippe Faure-Brac**

Président de la Sommelierie Française  
President of the French Sommelierie



**Fabrice Sommier**  
Secrétaire général



**Antoine Woerlé**  
Secrétaire adjoint



**Jacques Boudin**  
Trésorier général



**Philippe Nusswitz**  
Trésorier adjoint



**Gisèle Marguin**  
Chargée de communication



Cette année encore Vinexpo Bordeaux sera l'espace de quelques jours, du 18 au 21 juin le point de convergence du monde du vin. Pour la première fois, l'A.S.I. y aura un Stand (A 202 Hall 1), lieu de rencontre et d'échange, mais aussi vitrine de notre métier et de nos savoir-faire.

L'occasion pour la Sommelierie Française d'accueillir ses confrères du monde entier et de recevoir l'Association de la Sommelierie Internationale dans le cadre de son assemblée générale. Une date importante puisque le 16 juin, nous saurons qui d'Andrés Rosberg ou de Serge Dubs succédera à Shinya Tasaki à la présidence de notre association.

Côté France, deux dossiers importants ont été mis en œuvre :

- Une équipe de France des concours, sous la responsabilité d'Olivier Poussier et de Fabrice Sommier, se met en place afin d'accompagner nos candidats de façon encore plus efficace.
- La commission jeune, co-dirigée par Florent Martin et Romain Iltis, prépare une vidéo et un schéma d'intervention pour présenter le métier dans les écoles.

Côté événements, ils s'enchaînent les uns après les autres :

- Le concours du Meilleur Sommelier d'Europe vient de s'achever avec la brillante victoire de Raimonds Tomsons, représentant la Lettonie, devant le candidat polonais Piotr Pietras et ex aequo à la troisième place Julia Scavo et David Biraud le candidat français.

Bravo à David pour son application à défendre les couleurs de la France et toutes nos félicitations à la Lettonie pour cette belle victoire.

- Les 26 et 27 juin prochain, la finale du trophée Duval Leroy du Meilleur Jeune Sommelier de France rassemblera au théâtre de Paris, l'élite de la jeune génération pour un titre très convoité.
- Les 3 et 4 septembre, l'association des sommeliers de Bretagne accueillera ses confrères pour la fête de la sommelierie.
- Lundi 16 octobre verra se dérouler pour la 17<sup>ème</sup> fois la finale du concours Master of Port.
- Direction l'Auvergne les 5 et 6 novembre pour l'assemblée générale de l'Union de la Sommelierie Française.
- Et enfin, le 3 décembre au pavillon Ledoyen à Paris, le chef Yannick Alleno préparera avec ses équipes le premier gala de la Sommelierie Française.

En tant que président, je suis fier et heureux de voir se tisser des liens inter-génération qui permettent à nos jeunes toujours plus nombreux d'intégrer notre beau métier.

Tous les renseignements sur le site : [sommelier-france.org](http://sommelier-france.org)



This year again Vinexpo Bordeaux will be for a few days from 18 to 21 June the centre of the wine world. For the first time ever A.S.I. will have a stand (Hall 1 stand A202), a place to meet and exchange, but also a showcase of our profession and know-how.

The opportunity for the French Sommelierie to welcome their colleagues from all over the world and host the Association de la Sommelierie Internationale for their general meeting. An important date as on June 16, we will who will succeed Shinya Tasaki at the presidency of the association, Andres Rosberg or Serge Dubs.

For the French association, two important projects have been worked on:

- A French national team for the contests under Olivier Poussier's and Fabrice Sommier's responsibility, is being organized to accompany our candidates more efficiently.
- The Youth committee co-managed by Florent Martin and Romain Iltis prepares a video and outline to present our profession in the schools.

On the events side, they come one after the other:

- The Contest of the Best Sommelier of Europe has just finished with the brilliant victory of Raimonds Tomsons, ahead of the Polish candidate Piotr Pietras and tied at the third place Julia Scavo and David Biraud,

the French candidate. Bravo David for his studiousness to defend France and congratulations to Latvia for this beautiful victory.

- On next 26 and 27 June, the finals of the Duval-Leroy trophy of the Best Young Sommelier of France will gather the elite of the young generation at the Theater of Paris for a very coveted title.
- On September 3 and 4 the association of sommeliers of Bretagne will welcome their pairs for the French Sommelierie Day.
- On Monday October 16, the 17<sup>th</sup> finals of the contest of the Master of Port will take place.
- In Auvergne, on November 5 and 6 for the general meeting of the French Sommelierie.
- And at last on December 3rd, at Pavillon Ledoyen in Paris, Chef Yannick Alleno will prepare with his team the first galal of the French Sommelierie.

As the president I am proud and happy about the close links between the generations that enable the young sommeliers to be more and more to inter our beautiful profession.

All the information on [sommelier-france.org](http://sommelier-france.org)

## A.S.I. SOMMELIERS

## Nouveaux sommeliers certifiés A.S.I.

La promotion 2017 de l'examen de certification est un grand cru : 47 candidats sur 58 sont certifiés. Bravo ! Et 16 d'entre eux ont obtenu le diplôme OR. Une première dans l'histoire de l'Examen A.S.I. Les diplômes, cartes et pins Argent et Or seront remis lors de l'Assemblée Générale de l'A.S.I. le 17 juin à Bordeaux.



The 2017 session of the certification exam is a good vintage: 47 candidates out of 58 have been certified. Bravo! And among them 16 got the GOLD diploma. A very first in the history of the A.S.I. Diploma. The diplomas, cards and SILVER and GOLD badges will be given during the A.S.I. General meeting on June 17 in Bordeaux.

Résultats / Results

@ www.sommellerie-internationale.com

## PREMIERE

## L'A.S.I. SERA À VINEXPO

Du 18 au 21 juin, l'A.S.I. aura pour la première fois son stand à Vinexpo. La Somellerie Internationale vous recevra au A202, point de rencontre pour les sommeliers du monde entier avec des animations exclusives.

From June 18 to 21 A.S.I. will have their stand on Vinexpo. The international sommellerie will welcome you on stand A202, a meeting point for the sommeliers from all over the world with exclusive events.

**VINEXPO**  
THE WORLD OF WINE & SPIRITS

## HOMMAGE

## Guy VIALIS s'en est allé

Fidèle ami de la sommellerie, Guy Vialis nous a quittés fin 2016. Restaurateur au début de sa vie professionnelle, il eut un jour l'idée de développer un couteau sommelier pour les besoins de son restaurant. Ainsi démarra sa carrière de coutelier. En 1992 il crée le Château Laguiole devenu depuis la référence du couteau sommelier. Guy Vialis réalise toute une gamme de couteaux pour les grands noms de la restauration et de la sommellerie. C'est ainsi qu'il conçut pour chaque nouveau Meilleur Sommelier du Monde un couteau spécialement imaginé pour lui. Il cherchait à chaque fois l'originalité dans la forme ou dans la matière. Par exemple, le couteau qu'il remit à Paolo Basso suite à sa victoire à Tokyo était en bois de cerisier du Japon. La sommellerie a perdu un ami sincère.



Guy Vialis et Paolo Basso

Guy Vialis, a loyal friend of the sommellerie, passed away in the end of 2016. Restaurant owner in his earlier career he had one day the idea to develop a sommelier knife to be used in his restaurant. That is how he became a cutler. In 1992 he created Chateau Laguiole that has since become the reference for sommeliers. Guy Vialis designed a range of knives for the greatest names of the restaurants and sommellerie. For every new Best Sommelier of the World he has crafted a knife especially imagined for him. Each time he sought the originality of the shape and the material. For example the knife he treated Paolo Basso with after his victory in Tokyo was made with Japan cherry tree wood. The sommellerie has lost a dear friend.

## Concours du Meilleur Jeune Sommelier de France



Carole Duval-Leroy et Michel Hermet avec le lauréat 2015, Pierre Jacob

Lundi 30 janvier dernier, plus de 140 sommeliers ont participé aux sélections dans 16 centres de formation en France. Seuls 11 candidats ont été retenus pour les épreuves de la demi-finale du Trophée Duval-Leroy du 26 juin à Paris et seulement 4 d'entre eux accéderont à la finale le lendemain, le 27 juin. Courage à tous dans la dernière ligne droite de la préparation et bonne chance !

On last January 30<sup>th</sup> over 140 sommeliers participated in the selections in 16 training centres across France. Only 11 candidates have been chosen for the semifinals of the Duval-Leroy trophy in Paris on June 26<sup>th</sup> and only 4 of them will attend the final on the day after, June 27. We wish strength to all in the last stages of their preparation and good luck!

[www.sommelier-france.org](http://www.sommelier-france.org)

### CONCOURS

## Finale du concours **UK Sommelier of the Year 2017**

Le 17 juillet prochain, 12 demi-finalistes s'affronteront au Savoy Hotel London. Les trois meilleurs d'entre eux pourront ensuite prétendre au titre au cours de la finale qui se tiendra le même jour. Organisée par l'Academy of Food and Wine Service avec l'appui de Moët & Chandon, l'édition 2017 sera présidée par Gérard Basset, Meilleur Sommelier du Monde 2010. Il confie : « Ce concours teste tous les domaines de la sommellerie et les vastes connaissances que les candidats doivent avoir. Les gagnants deviennent des modèles à suivre pour les jeunes qui entrent dans les métiers de la restauration. »

### Finals of the **UK Sommelier of the Year 2017**

|| On next July 17, 12 semifinalists will face off at Savoy Hotel London. The three best of them will then fight for the title during the finals scheduled on the same day. Organized by the Academy of Food and Wine Service with the support of Moët&Chandon, the 2017 edition is presided over by Gérard Basset, Best Sommelier of the Year 2010. He said: "This competition tests all areas of sommellerie and the vast knowledge the candidates must possess. Its winners go on to become role models for young people in the food and beverage industry."

<http://sommelieroftheyear.co.uk>



Terry Kandylis le vainqueur de l'épreuve 2016 au côté de Gerard Basset.



**CHATEAU**  **RIPEAU**  
COMME L'ON FORGE SON DESTIN

1 Ripeau - 33 330 Saint-Emilion  
05 57 74 41 41 – [info@chateau-ripeau.com](mailto:info@chateau-ripeau.com) - [www.chateau-ripeau.com](http://www.chateau-ripeau.com)



Louise-Anne Ruhlmann a pour objectif d'étoffer sa formation à l'étranger avant de retrouver un jour l'Alsace où elle voudrait bien exploiter son propre restaurant.

## LE TROPHÉE MUMM DES ÉLÈVES SOMMELIERS : UNE AFFAIRE DE FEMMES !

Les femmes ont pris le pouvoir à Reims à l'occasion de la finale du Trophée Mumm des élèves sommeliers et barmen. Elles ont raflé les trois premières places à l'issue des épreuves de la 15<sup>e</sup> édition de ce concours dont la sélection, organisée début janvier à travers la France, avait permis de retenir les cinq meilleurs candidats. Mais avant d'être réunies dans cet ordre sur le podium, Louise-Anne Ruhlmann (La Rochelle), Manon Dufayet (Chamalières) et Anne-Laure Flaman (Marseille) ont été confrontées aux épreuves imaginées par le comité technique du concours.

Ainsi, la finale débutait par une épreuve d'accord mets-vin. Au menu, un foie gras mi-cuit et le choix entre trois vins de la maison G.H. Mumm, à savoir le Mumm 6, un Champagne ayant bénéficié d'un vieillissement de six ans en cave, un Blanc de Blanc de Cramant et un demi-sec. A chacun d'exprimer, selon sa sensibilité, quel mariage s'avérerait le plus juste.

Trois Champagnes devaient ensuite être dégustés, commentés et, surtout, identifiés. Il s'agissait alors pour les candidats de se montrer précis dans la reconnaissance de chaque cuvée, toute erreur entraînant la perte des points acquis dans la première partie de cette épreuve. De plus, le jury attendait

un ensemble d'informations précises : les cépages ayant servi à l'assemblage, le dosage en sucre sans oublier de proposer des accords mets-vin.

Enfin, dans le contexte d'un restaurant, les candidats concluaient par le service d'une bouteille de Champagne et devaient se prêter au jeu de nouvelles questions, certaines liées à l'œnotourisme et d'autres en anglais. Enfin, autour de ce Champagne, le finaliste devait proposer un menu à ses trois clients.

Au total, 45 minutes étaient accordées à l'ensemble de ces trois ateliers.

### UNE GAGNANTE FILLE DE VIGNERONS

Si elle portait les couleurs du lycée hôtelier de La Rochelle, Louise-Anne Ruhlmann affiche avec fierté ses origines alsaciennes. Elle a grandi à Dambach-la-Ville au sein de l'exploitation viticole familiale, le Domaine Ruhlmann-Schutz, et a suivi la même voie que Laurence, sa maman, en rejoignant le lycée professionnel hôtelier d'Illkirch-Graffenstaden. « Mais après un Bac technologique, j'ai opté pour un BTS option gestion hôtelière et marketing à La Rochelle et une fois sur place j'ai enchaîné avec une mention complémen-

taire sommellerie qui s'achèvera dans quelques semaines », explique la jeune étudiante. Cette passion pour l'univers de l'hôtellerie-restauration, elle la doit à ses grands-parents qui exploitaient un restaurant à Dambach. Celle pour le vin est venue tout aussi naturellement. « Même enfant, mes parents m'ont toujours permis de goûter un peu de vin. Mais c'est au cours de ma formation que je me suis prise d'intérêt pour le vin... »

Et notamment celui de Champagne dont elle a su parler avec enthousiasme et culture aux membres du jury où figurait notamment Antoine Woerlé, le secrétaire adjoint de l'UDSF. A l'heure de l'annonce du palmarès et de la remise des prix, l'Union de la Sommellerie Française était également représentée par Philippe Faure-Brac, son président, et Jacques Boudin, le trésorier. Ils ont pu saluer la performance des futures sommelières et saluer le travail des formateurs qui ont contribué à leur préparation.

Ce succès féminin a été un peu bousculé dans la catégorie réservée aux élèves en formation bar, Jean-Philippe Niggli (Montpellier) s'imposant devant Hélène Angot (Illkirch-Graffenstaden) et Chloé Bourdel (Eragny-sur-Oise).

Jean Bernard

FRENCHBURGERS<sup>®</sup>  
MADE IN CHEF

BURGERS CRÉÉS PAR  
**NOS CHEFS ÉTOILÉS**



FORMULE À  
PARTIR DE **12,90 €**

**5 ADRESSES EN GIRONDE**

Bordeaux  
Pian Médoc

SERVICE  
CONTINU

Mérignac  
Langon

REJOIGNEZ NOUS - JOIN US

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



# Mumm Trophy of student sommeliers: a women's business

The women took power in Reims in the finals of the Mumm Trophy of the best Sommelier and Bartender student. They swept the three first places of the 15th edition of this contest whose selection organized in early January all over France enabled to keep only the best five candidates. But before they stepped on the podium Louise-Anne Ruhlmann (La Rochelle), Manon Dufayet (Chamalières) and Anne-Laure Flamand (Marseille) had to face the tests imagined by the technical committee.

The finals thus started with a food & wine pairing exercise. On the menu, a medium rare foie gras to pair with one of three GH Mumm wines: Mumm 6, a Champagne aged six years in the cellars, a Blanc de Blancs from Cramant and a semi-dry. Each of the candidates had to explain, according to his own sensibility, which pairing seemed the most appropriate to him.

Then three Champagnes had to be tasted, commented and recognized of course. The candidates actually had to prove their precise knowledge about each cuvée as any mistake cost the loss of points won in the first round. Moreover the jury awaited exact information: the grape varieties used in the blend, the amount of sugar in the dosage, and food and wine pairings.

At last, during a restaurant workshop, the candidates finished with the service of a bottle of Champagne and had to answer a new series of questions, some related to wine tourism and others asked in English. Finally, the finalist had to propose a menu over this Champagne to the three customers.

In total the three workshops lasted 45 minutes.

## The winner, a winegrower's daughter

Although she wore the colours of the hotel and catering school of La Rochelle she proudly showed her Alsatian origins. She grew up in Dambach-la-Ville on the family wine estate Domaine Ruhlmann-Schutz and followed her mother's path when she chose to study at the hotel and catering vocational school of Illkirch-Graffenstaden. "But after a technological baccalauréat I chose a vocational degree with a hotel management and marketing option at La Rochelle, then a complementary mention in sommellerie that I will complete within a few weeks", the young student explains. She owes her passion for the hotel and restaurant universe to her grandparents who used to run a restaurant in Dambach. Her love for wine came just as naturally. "Even when I was a child, my parents let me taste a bit of wine. But I really got interested in wine during my training ..."

And especially for Champagne about which she spoke with enthusiasm and culture to the jury that comprised Antoine Woerlé, the deputy secretary general of the French Sommellerie Union. When the winners were announced and the prizes given, the French Sommellerie was also represented by president Philippe Faure-Brac and treasurer Jacques Boudin. They praised the performances of the future sommeliers and congratulated the teachers for their work in preparing the candidates.

This feminine success has been a bit shaken in the bar category as Jean-Philippe Niggli (Montpellier) won ahead of Hélène Angot (Illkirch-Graffenstaden) and Chloé Bourdel (Eragny-sur-Oise).

Jean Bernard

EN SAVOIR +  
→ WWW.MUMM.COM



Podium 100 % féminin chez les élèves sommeliers avec, de gauche à droite, Anne-Laure Flamand, Louise-Anne Ruhlmann et Manon Dufayet.



Eric Allouche a salué la performance des deux vainqueurs du 15<sup>e</sup> Trophée Mumm.



Philippe Faure-Brac et Jacques Boudin ont félicité les finalistes sommeliers et leurs formateurs.

## TROPHÉE PESSAC-LÉOGNAN DU MEILLEUR ÉLÈVE SOMMELIER : GAUTIER BLANDIN A DOMINÉ LA FINALE

Désormais présidée par Jean-Christophe Ollivier, l'association des sommeliers de Bordeaux-Aquitaine n'en est pas moins restée fidèle à l'une de ses actions phares lancée par l'un de ses prédécesseurs, Jean-Pascal Paubert. Les 16 et 17 mai, une partie des adhérents était donc mobilisée par l'organisation du concours du Meilleur Élève sommelier en Vins de Bordeaux – Trophée Pessac-Léognan. Une épreuve qui a réuni quinze candidats (dont un venu de Belgique), tous élèves de mention complémentaire en sommellerie.

A leur arrivée en Gironde, élèves et enseignants ont été invités à s'imprégner de l'atmosphère du vignoble de Pessac-Léognan avec une visite du Château Haut-Bailly où se déroulait une master-class autour des vins de l'appellation et des verres Riedel. Puis, le soir, un dîner se déroulait au Château Haut-Bergey. Le lendemain, le Château Carbonnieux a accueilli les épreuves de sélection puis la finale avec les cinq meilleurs.

### CONCOURS ET PARTENARIAT VONT SE POURSUIVRE

Edwin Cochet (LP de Saint-Méen-le-Grand), Juliette Coteret (LP de La Rochelle), Bénédicte Dagès (Cafa de Bordeaux), Marine Bertot (CFA Joseph-Storck de Guebwiller) et Gautier Blandin (LP de Gascogne à Talence) sont passés dans cet ordre devant le jury présidé par Gaëtan Bouvier, Meilleur Sommelier de France 2016. La finale s'est déroulée en cinq étapes : service et décantation



Gautier Blandin



Les cinq finalistes : Marine Bertot, Edwin Cochet, Juliette Coteret, Bénédicte Dagès et Gautier Blandin.

d'un vin rouge, analyse sensorielle d'un vin rouge, proposition d'accord mets-vins dans le cadre du dîner d'anniversaire des trente ans de l'appellation Pessac-Léognan, questionnaire visuel et deux interrogations sur la culture générale bordelaise. Avec beaucoup d'assurance et de connaissances, Gautier Blandin, préparé pour ce concours par Didier Jeanjean, a dominé la finale. Pourtant, il n'a pas l'intention de devenir sommelier. Formé à la cuisine à Dinard, il a suivi les cours de mention complémentaire sommellerie avec pour objectif de mieux comprendre le vin. « Ce sont deux univers totalement complémentaires et je sais que ce que j'ai appris au cours de cette formation me servira bientôt en cuisine. » Des acquis qu'il pourra mettre à profit dès cet été puisqu'il va d'ailleurs rejoindre le chef Alexandre Couillon (deux macarons Michelin) au restaurant La Marine à Noirmoutier.

L'annonce des résultats a eu pour cadre le Château Smith Haut Lafitte où un dîner a conclu cette 14<sup>e</sup> édition et laissé beaucoup de beaux souvenirs aux élèves. Soirée qui a donné l'occasion à Philibert Perrin (Château Carbonnieux), président de l'appellation qui fête cette année son trentième anniversaire, d'annoncer que le concours, et donc le partenariat avec les sommeliers, allait se poursuivre.

# Pessac-Leognan trophy of the Best Student Sommelier, Gautier Blandin dominated the finals



The fifteen candidates discovered Château Carbonnieux that hosted the 14<sup>th</sup> edition of the Trophy.

Now presided over by Jean-Christophe Ollivier, the Bordeaux-Aquitaine association of sommeliers remained loyal to one of his predecessors, Jean-Pascal Paubert. On May 16 and 17 part of the members were busy organizing the Contest of the Best Student Sommelier in Bordeaux wines – Pessac-Leognan Trophy. A competition that gathered fifteen candidates (with one coming from Belgium), all studying in Complementary Mention Sommellerie.

At their arrival in Gironde the students and their teachers were invited to immerse in the atmosphere of the Pessac-Leognan vineyard and visited Château Haut-Bailly where they could attend a masterclass about the wines of the appellation and Riedel glasses. Then in the evening a dinner was organized at Château Haut-Bergey. On the day after Château Carbonnieux hosted the selections then the finals with the five best candidates.

## Contest and partnership are maintained

Edwin Cochet (school of Saint-Méen-le-Grand), Juliette Coteret (school of La Rochelle), Bénédicte Dagès (Cafa in Bordeaux), Marine Bertot (apprentice school Joseph-Storck in Guebwiller) and Gautier Blandin (school Gascogne in Talence) went in this order in front of the jury presided over by Gaëtan Bouvier, Best Sommelier of France 2016.

The final consisted in five stages: service and decanting of a red wine, sensory analysis of a red wine, food and wine pairing for the 30th anniversary dinner of the appellation Pessac-Leognan, visual questionnaire and two questions of general culture about Bordeaux. Confidently and knowledgeably Gautier Blandin who had been prepared by Didier Jeanjean dominated the finals. Though he does not want to become

a sommelier. Studying cuisine in Dinard he chose sommellerie to better understand the wine. “They are two complementary universes and I know that what I have learnt during this course will soon be useful in the kitchen.” Skills he will apply as from next summer as he will join Chef Alexandre Couillon (two Michelin stars) at restaurant La Marine in Noirmoutier.

The results were announced at Château Smith Haut Lafitte where a dinner concluded this 14<sup>th</sup> edition and left lovely memories to the students. An evening that gave Philibert Perrin (Château Carbonnieux), president of the appellation that celebrates its 30<sup>th</sup> anniversary, to announce that the contest, and thus the partnership with the sommeliers, would continue.

Jean Bernard



The Commanderie du Bontemps de Médoc, Graves, Sauternes & Barsac welcomed Gaëtan Bouvier, Didier Jeanjean & Gautier Blandin.



©Photo Deepix

ANGELUS

**ANGELUS**



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Consommer avec modération

# CONCOURS A.S.I. DU MEILLEUR SOMMELIER D'EUROPE ET D'AFRIQUE



## LE LETTON RAIMONDS TOMSONS SACRÉ À VIENNE

En l'espace d'un an, le candidat de la Lettonie est passé de la 7<sup>e</sup> place lors du concours mondial argentin à la première européenne en Autriche. Une progression fulgurante pour un professionnel de talent qui a déjoué tous les pronostics.

Jon Arvid Rosengren vainqueur en 2013 à San Remo a félicité son successeur letton.



Eric Allouche a salué les finalistes au nom du magazine *SommelierS International*, partenaire de l'A.S.I.

En avril 2016 à Mendoza, lorsque Shinya Tasaki, président de l'A.S.I., et Gérard Basset, directeur du comité technique, avaient donné la liste des candidats devant lesquels s'ouvraient les portes de la demi-finale du 15<sup>e</sup> Concours A.S.I. du Meilleur Sommelier du Monde, nous avons découvert beaucoup de nouveaux venus à ce niveau, majoritairement européens. A Vienne, début mai dernier, certains ont démontré que la notion de surprise ne pouvait plus s'appliquer à leur situation. A commencer par le Letton Raimonds Tomsons et le Polonais Piotr Petras, présents tous les deux en finale, d'abord, puis aux deux premières places du concours du 14<sup>e</sup> concours A.S.I. du Meilleur Sommelier d'Europe, ensuite.

Pour eux et comme pour l'ensemble des 37 sommeliers représentant 34 pays européens et 3 pays africains la compétition a débuté sous un ciel gris alors que les accompagnateurs des différentes délégations naviguaient sur le Danube et partici-

### UN STREAMING TRÈS SUIVI

Après le succès d'une première expérience à Mendoza, les organisateurs du concours viennois, l'Union des sommeliers autrichiens, ont mis à leur tour en place la diffusion en direct de la finale via internet. Des milliers de passionnés à travers le monde ont pu suivre les épreuves ainsi que les interviews qui ont précédé la compétition et animé également les temps morts entre le passage de chaque candidat. Le pli est pris désormais et pour les prochains concours continentaux, Asie-Océanie (au Japon) et Amériques (au Canada), la demande devrait être forte pour vivre à distance les derniers ateliers et le sacre du vainqueur.

paient aux dégustations de vins d'Autriche. Des épreuves très classiques avec l'analyse sensorielle de deux vins et l'identification de trois eaux-de-vie et spiritueux, puis un questionnaire très dense et sans pitié pour beaucoup, et enfin un atelier pratique bouclé en deux minutes constituait la première étape de ce marathon qui devait durer trois jours. Le comité technique n'avait pas besoin de plus pour établir la hiérarchie.

### UNE FINALE À QUATRE

Ainsi, au terme de cette étape, ils n'étaient plus que douze encore en course : Christian Jacobsen (Danemark), David Biraud (France), Terry Kandyliis (Grèce), Julie Dupouy (Irlande), Raimonds Tomsons (Lettonie), Piotr Pietras (Pologne), Jakub Pribyl (République Tchèque), Julia Scavo (Roumanie), Eric Zwiebel (Royaume-Uni), Aleksandr Rassadkin (Russie), Robert Andersson (Suède) et Fabio Masi (Suisse).



A quelques minutes de la finale, les sourires sont figés pour douze demi-finalistes.



Raimonds Tomsons a fait preuve d'aisance pour sa première finale.

## LE TEAM FRANCE SE MET EN PLACE

A l'image de la Suède qui a structurée depuis longtemps une équipe nationale de sommeliers autour de Sören Polonius, la France a décidé d'agir de la même façon. Philippe Faure-Brac, président de l'UDSF, a confirmé cette information et annoncé que cette mission de préparer un 'Team France' avec les sommeliers ayant la volonté et le potentiel de ramener un titre dans l'hexagone, sera placée sous la responsabilité d'Olivier Pousier (Meilleur sommelier du monde 2000) et de Fabrice Sommier (MOF 2007 et directeur des concours au sein de l'UDSF).

Pour mémoire, rappelons que les deux premiers du concours viennois ont trouvé des partenaires de premier plan afin de les aider dans leur préparation. Andreas Larsson (Meilleur sommelier du monde 2007) a épaulé Raimonds Tomsons et Isa Bal (Meilleur sommelier d'Europe 2008) s'est occupé de Piotr Pietras.

La phase suivante, uniquement composée d'ateliers pratiques (dégustation, accord mets-vins, service, gestion commerciale), éclaircissait totalement l'horizon. Elle conduisait aussi Gérard Basset, Meilleur Sommelier du Monde 2010, et son équipe à désigner quatre finalistes et non trois comme c'était le cas depuis plusieurs éditions. La preuve que les écarts entre les tout premiers étaient vraiment minimes. Raimonds Tomsons restait donc en lice en compagnie de Julia Scavo, David Biraud et Piotr Petras.

Cette finale viennoise, la première organisée en soirée au cours d'un dîner de gala, allait voir les candidats s'exprimer dans différents domaines. Ils débutaient par un atelier toujours spectaculaire, le service d'un magnum de champagne Moët & Chandon dans un nombre précis de verres. Ils passaient ensuite du service d'un saké d'apéritif au travail d'accord mets-vins sans oublier la décantation et le service d'un vin rouge, la dégustation d'un vin rouge, un exercice sur les spiritueux, l'identification de quatre vins blancs doux et même la correction d'une carte des vins internationale où se cachaient des erreurs.

## LE MONDIAL BELGE POUR OBJECTIF

A l'issue de tout cela et même d'un ultime quizz, le président de l'Association de la Sommellerie Internationale, le Japonais Shinya Tasaki (Meilleur Sommelier du Monde 1995) annonçait le succès de Raimonds Tomsons. Le vainqueur, 36 ans, chef-sommelier du restaurant Vincents à Riga,



En attendant que l'un deux remporte le trophée, les quatre finalistes ont reçu un diplôme.

offre pour la première fois un titre international à l'Europe de l'Est. Sa victoire continentale fait déjà de lui le favori du prochain grand rendez-vous international. Il ouvre également la porte à la participation d'un deuxième candidat letton au concours A.S.I. du Meilleur Sommelier du Monde 2019 qui se déroulera à Anvers (Belgique).

Le Polonais Piotr Petras, qui est installé au Royaume-Uni, a emboîté le pas de son voisin balte en prenant la deuxième place alors que Julia Scavo et David Biraud se partageaient la troisième. La candidate roumaine, absente en Argentine pour cause de maternité, termine ainsi avec une médaille de bronze autour du cou, comme en 2013. Quant au chef sommelier du restaurant 'Sur mesure par Thierry Marx' au Mandarin Oriental Paris, il échoue pour la troisième fois en finale européenne. Et s'il n'a pas encore précisé s'il serait présent à la sélection du candidat français

pour le mondial 2019 (le 18 septembre, à Paris), David Biraud rappelle qu'avant d'être sacrés, Gérard Basset et Paolo Basso ont connu le même sort et appris les vertus de la patience...

Jean Bernard

## L'ÎLE MAURICE À L'HONNEUR

En prenant la 24<sup>e</sup> place du concours, le sommelier mauricien Luciano Jeff Thomé s'est classé au premier rang des candidats représentant l'Afrique – au sens très large. Vainqueur en août dernier de son concours national, il a confirmé ainsi la qualité du travail de formation réalisé sur l'île grâce notamment à l'implication des Français qui travaillent sur place.

Julia Scavo a offert à la Roumanie sa deuxième médaille de bronze européenne consécutive.



# CHATEAU LA MARZELLE

Grand Cru Classé

SAINT-EMILION



MADAME J.J. SIOEN PROPRIÉTAIRE

S.C.E.A. CHÂTEAU LA MARZELLE 33330 SAINT-ÉMILION FRANCE

Tél: +33 (0)557 55 10 55 Fax: +33 (0)557 55 10 56 E-mail: chateau@lamarzelle.com

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



## A.S.I. Contest of the Best Sommelier of Europe and Africa Latvian Raimonds Tomsons crowned in Vienna

**In a one-year time the Latvian candidate passed from the 7<sup>th</sup> place at the world contest in Argentina to the first step of the podium in Austria. A quick ascent for a talented professional who bet all the odds.**

In April 2016 in Mendoza, when Shinya Tasaki, A.S.I. president, and Gérard Basset, director of the technical committee, gave the list of candidates who could participate in the semifinals of the 15<sup>th</sup> A.S.I. Contest of the Best Sommelier of the World, we discovered some newcomers, mainly European. In Vienna in last May some of them showed it was not an accident! Starting with Latvian Raimonds Tomsons and Pole Piotr Petras, both present in the finals, then first and second of the 14<sup>th</sup> A.S.I. contest of the Best Sommelier of Europe.

For them like for all the 37 candidates representing 34 European countries and 3 African countries the competition started under a grey sky while the members of the different delegations were navigating the Danube and attending Austrian wines tastings. Very classical tests with the sensory analysis of two wines and the identification of three brandies and spirits, then a very dense questionnaire – ruthless for many – and at last a practical workshop of two minutes, for the first part of the three-day marathon. The technical committee did not need more to rank the candidates.

### FOUR IN THE FINALS

After the first stage they were only 12 left in the competition: Christian Jacobsen (Denmark), David Biraud (France), Terry Kandylys (Greece), Julie Dupouy (Ireland), Raimonds Tomsons (Latvia), Piotr Pietras (Poland), Jakub Pribyl (Czech Republic), Julia Scavo (Romania), Eric Zwiebel (United Kingdom), Aleksandr Rassadkin (Russia), Robert Andersson (Sweden) and Fabio Masi (Switzerland).

The next stage only consisting of practical workshops (degustation, food and wine pairings, service, commercial management) led Gérard Basset, Best Sommelier of the World 2010, and his team to select not three, but four finalists. Evidence that the difference with the very first was very small. Raimonds Tomsons remained in contention with Julia Scavo, David Biraud and Piotr Petras.

This Viennese final, the first organized during the gala dinner, led the candidates to express in different fields. They had to start with the spectacular exercise of serving a magnum of Moët & Chandon in a precise number of glasses. Then they had to serve a sake for an aperitif, propose a food and wine pairing, decant and serve a red wine, taste a red wine; afterwards they were submitted to an exercise with spirits, the identification of four sweet wines and the correction of an international wine menu.

### A very popular streaming

After a first successful attempt in Mendoza, the organizers of the Viennese competition, Sommelierunion Austria, set up the live broadcast of the final on the internet. Thousands of enthusiasts all over the world could follow the contest as well as listen to the interviews broadcasted between each candidate. It has now become a tradition and for the next continental contests Asia&Oceania (Japan) and Americas (Canada) the demand will be strong to follow from a distance the last workshops and the announcement of the winner.

### The French Team is being composed

Just like Sweden who has long structured a national team of sommeliers to support Sören Polonius, France has decided to do the same. Philippe Faure-Brac, UDSF president, confirmed this information and announced that Olivier Poussier, Best Sommelier of the World 2000, and Fabrice Sommier, Best Craftsman of France 2007 and director of the UDSF sommeliers contests, would be responsible for preparing the French Team with the sommeliers who have the will and potential to bring back a world title in France.

Let's remind that the two first candidates of the European contest found premium sponsors to help them prepare themselves. Andreas Larsson (Best Sommelier of the World 2007) helped Raimonds Tomsons and Isa Bal (Best Sommelier of Europe 2008) prepared Piotr Pietras.

### GOAL: THE WORLD CONTEST IN BELGIUM

After a last quiz, Japanese Shinya Tasaki, Best Sommelier of the World 1995, president of A.S.I., announced Raimonds Tomsons' success. The winner, 36, head sommelier at restaurant Vincents in Riga, offers for the first time an international title to Eastern Europe. This continental victory already makes him one of the favourites of the next international appointment. It also enables Latvia to present a second candidate at the A.S.I. Contest of the Best Sommelier of the World 2019 scheduled in Antwerp (Belgium).

### Mauritius in the place of honour

Ranking 24<sup>th</sup> of the contest, Mauritian sommelier Luciano Jeff Thomé was the first of the African candidates. Winning the title of Best Sommelier of Mauritius in last August, he confirms the excellent work of training done in the island, especially thanks to the commitment of the French who work there.

Pole Piotr Petras, settled in United Kingdom, took the second place whereas Julia Scavo and David Biraud shared the third place. The Romanian candidate, who was not present in Argentina because she had a baby, thus finishes with a bronze medal. As for the head sommelier of the restaurant Sur mesure par Thierry Marx (Mandarin Oriental Paris), he did not succeed to win the title for the third time. Although he has not announced if he was going to participate in the selection of the French candidate for the 2019 world challenge (September 18 in Paris), he reminded that before they were crowned, Gérard Basset and Paolo Basso suffered the same fate and learnt to wait ...

Jean Bernard



## 1<sup>ER</sup> CONCOURS DU MEILLEUR SOMMELIER DU MAROC LE TICKET POUR VIENNE DE **ZAKARIA WAHBY!**

**Le 28 février restera une des dates historiques de l'Association des Sommeliers du Maroc. En effet elle a organisé le 1<sup>er</sup> concours du Meilleur Sommelier de l'Association des Sommeliers du Maroc dans le cadre prestigieux de l'Hôtel La Mamounia à Marrakech.**

Dès le matin, 7 jeunes sommeliers : Rabi Ahsina, sommelier à l'Hôtel Royal Palm ; Hafid Ait Mohamed, sommelier à l'Hôtel La Mamounia ; Mouhcine Bassou, sommelier au Buddha Bar ; Alia El Mokhtar, sommelier à l'Hôtel Royal Mansour ; Abdelghafour Sadik, sommelier à l'Hôtel La Mamounia ; Mohamed Touhaf, sommelier-caviste au Sofitel Marrakech, et Zakaria Wahby, sommelier-adjoint chef à l'Hôtel Royal Mansour se sont affrontés dans une épreuve de 50 questions portant sur les vins et les terroirs du Maroc et du monde, sur les eaux minérales, cafés, thés et spiritueux du monde entier. A l'issue de ce questionnaire, ils ont dû faire une description organoleptique par écrit de deux vins dégustés à l'aveugle et identifier trois eaux-de-vie et liqueurs. Après un déjeûner au bord de la piscine de La Mamounia avec l'ensemble des participants et les membres du jury, 5 concurrents se sont retrouvés en finale l'après-midi au restaurant marocain de La Mamounia pour des épreuves ateliers chronométrées portant sur le service d'un vin effervescent, l'aération d'un vin rouge, l'accord mets et vin sur un menu proposé par le chef de cuisine

de La Mamounia, une dégustation commentée à l'aveugle d'un vin blanc et d'un rouge et la correction d'une carte des vins.

Au terme de cette épreuve, le jury a dévoilé à nos jeunes sommeliers le trio gagnant. La 3<sup>ème</sup> marche du podium est occupée par Rabi Ahsina, sommelier de l'Hôtel Royal Palm, la seconde par Abdelghafour Sadik, sommelier de l'Hôtel de La Mamounia. Le vainqueur du 1<sup>er</sup> Concours de l'Association des Sommeliers du Maroc est Zakaria Wahby, assistant chef sommelier de l'Hôtel Royal Mansour.

### **QUELQUES MOTS SUR LE VAINQUEUR...**

Zakaria Wahby, âgé de 29 ans, est originaire de Benslimane. Etudiant en fac d'économie, ce jeune sommelier autodidacte s'est découvert une passion pour le vin à l'âge de 19 ans au Ryad du Vigneron, le restaurant du Domaine des Ouled Thaleb. Travaillant d'abord en extra le week-end, il va très vite intégrer l'équipe, et 3 années durant, accompagné de Boris Bille en sommellerie et de Jacques Poulain sur le domaine viticole, il va peaufiner son apprentissage du service et des vins.

En 2009, il intègre la prestigieuse équipe de sommellerie de l'Hôtel La Mamounia comme sommelier. Là il se perfectionne au contact de ses chefs sommeliers Chrystel Barnier, Manuel Schott et Maurizio Cerio. Très vite, notre jeune sommelier gravit les échelons et devient sommelier senior, après 3 ans passés au service des vins du pres-

tigieux palace de Marrakech. S'ouvre alors à lui une carrière internationale. Il rejoint comme sommelier l'Hôtel Constance Lémuria Seychelles sous les ordres de Jérôme Faure et Philippe Meurger.

En 2014 le mal du pays et l'envie de partager son expérience avec les jeunes sommeliers du Maroc l'incitent à revenir dans son pays. Là, dans l'équipe de Grand Sud Import, il retrouve son ami des débuts, Boris Bille. Pendant 2 ans il va sillonner le Maroc et partager sa passion avec les hôteliers et les restaurateurs.

Amoureux du service, de l'ambiance hôtelière, le contact avec les clients et le service de sommellerie en salle lui manquent. C'est alors que Clément Dumas, chef sommelier de l'Hôtel Royal Mansour l'appelle. Il rejoint les belles tables du Mansour, notamment le restaurant du chef trois étoiles Yannick Alléno. Depuis 2016, il assiste Clément comme adjoint au chef sommelier.

Membre actif de l'Association des Sommeliers du Maroc, c'est l'heure de la consécration pour Zakaria. Avec ce titre de Meilleur Sommelier de l'ASMA 2017, il s'est vu ouvrir les portes du concours du Meilleur Sommelier d'Europe & d'Afrique 2017 où il représenta le Maroc et la sommellerie marocaine en Autriche, à Vienne, en mai dernier.

Bravo Zakaria ! Cette belle victoire récompense ton travail et ton abnégation au service de ta passion. Elle doit être un exemple pour nous tous. Cette belle première épreuve nous a enthousiasmés, les jeunes sommeliers ont magnifiquement représenté la Sommellerie Marocaine.

## 1<sup>st</sup> Contest of the Best Sommelier of Morocco, Zakaria Wahby won his ticket for Vienna!

February 28<sup>th</sup> will remain a historical date of the Association of Sommeliers of Morocco (ASMA). Indeed they organized the first Contest of the Best Sommelier of the Associations of Sommeliers of Morocco within the prestigious setting of La Mamounia Hotel in Marrakech.

As from the morning 7 young sommeliers: Rabi Ahsina, sommelier at Hotel Royal Palm; Hafid Ait Mohamed, sommelier at Hotel La Mamounia; Mouhcine Bassou, sommelier at Buddha Bar; Alia El Mokhtar, sommelier at Hôtel Royal Mansour; Abdelghafour Sadik, sommelier at Hotel La Mamounia; Mohamed Touhaf, sommelier-cellar manager at Sofitel Marrakech, and Zakaria Wahby, deputy head sommelier at Hotel Royal Mansour were confronted with a 50-question test about the wines and terroirs of Morocco and the world, mineral waters, coffee, tea and spirits of the world. After the questionnaire, they had to write an organoleptic analysis of two blind tasted wines and identify three liqueurs and brandies.

After a lunch by the pool of La Mamounia with all the participants and jury members, 5 competitors met in the final in the afternoon at the Moroccan restaurant of La Mamounia for timed workshops consisting of the service of a sparkling wine, airing a red wine, food and wine pairing over a menu suggested by the chef of La Mamounia, a commented blind degustation of a white and a red wine, and the correction of a wine list.

After these tests the jury unveiled the top three to our young sommeliers. On the 3<sup>rd</sup> step of the podium, Rabi Ahsina, sommelier of Hotel Royal Palm; on the second, Abdelghafour Sadik, sommelier of Hotel La Mamounia. The winner of the 1<sup>st</sup> Contest of the Association of Sommeliers of Morocco is Zakaria Wahby, deputy head sommelier of Hotel Royal Mansour.

### Who is the winner?

Zakaria Wahby, 29, is native from Benslimane. Student at the University of Economics, the young self-taught sommelier discovered a passion for wine at the age of 19 at Ryad du Vigneron, the restaurant of the Ouled Thaleb winery. First working as a casual weekend waiter he soon integrated the team and for three years, with Boris Bille in sommellerie and Jacques Poulain in the estate, he fine-tuned his service and wine education.

In 2009 he joined the prestigious sommellerie team at Hotel La Mamounia as a sommelier. There he improved his skills with head sommeliers Chrystel Barnier, Manuel Schott and Maurizio Cerio. Soon the young sommelier climbed the promotion ladder and was appointed senior sommelier after three years serving wines at the prestigious luxury hotel of Marrakech. From then he was offered an international career. He joined Hotel Constance Lemuria Seychelles as a sommelier under Jérôme Faure's and Philippe Meurger's management.

In 2014, homesick and with the desire to share his experience with the young sommeliers in Morocco, he came back to his native country. He joined the team of Grand Sud Import where he found his friend from the earliest beginnings, Boris Bille. During two years he crisscrossed Morocco and shared his passion with the hotel and restaurant owners.

With a real passion for service and hotel atmosphere, he realized he was missing the contact with the customers and the sommellerie work. That was when Clément Dumas, head sommelier at Hotel Royal Mansour, called him. He started working at the restaurants of Mansour, especially three-starred chef Yannick Alleno's. Since 2016 he works with Clément as deputy head sommelier.

Active member of the Association of Sommeliers of Morocco, it is now time for consecration for Zakaria. With the title of the 2017 ASMA Best Sommelier, he could participate in the 2017 A.S.I. Contest of the Best Sommelier of Europe & Africa where he represented Morocco and the Moroccan Sommellerie in Austria in Vienna in last May. Congrats Zakaria! This beautiful victory rewards your work and self-sacrifice in the service of our passion. It has to be an example for all of us. This beautiful first contest filled us with enthusiasm, the young sommeliers brilliantly represented the Moroccan Sommellerie.

Boris-Romain Bille  
Commission Communication de l'ASMA /  
ASMA Communication Committee



Zakaria Wahby

### REMERCIEMENTS / many thanks to:

Hôtel La Mamounia – Pierre Jochem Directeur Général de/general manager of La Mamounia ; la Société EBERTEC vins et spiritueux / the wines & spirits company EBERTEC ; Thalvin/Domaine des Ouled Thaleb Vins du Maroc ; wine bar « le 68 » ; tous les supporters, sommeliers et vigneronns qui nous ont accompagnés et soutenus depuis tant d'années / all our supporters, sommeliers and wine growers who accompanied us all these years ; Eric Allouche de la revue SommelierS International / from the magazine SommelierS International ; l'Association de la Sommellerie Internationale (A.S.I.).

### LES MEMBRES DU JURY / THE JURY MEMBERS

- Michèle Aström Chantôme,  
présidente de l'ASMA / ASMA president
- Benoît Bouteau, propriétaire du / owner of Bar à Vin Le 68
- Thierry Collard, sommelier
- Stéphane Remacle, sommelier
- Boris-Romain Bille, sommelier

Coordination logistique du concours /  
Contest logistics coordinator :

- Mikael Rodriguez,  
Chef Sommelier/head sommelier Hôtel La Mamounia

CHATEAU  
★  
ROMANIN



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

ChateauRomanin.com

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

## ANNEMARIE FOIDL REÇOIT LE DIPLÔME D'HONNEUR DE LA CORPORATION DES VIGNERONS DE CHAMPAGNE

Prowein, 21 mars 2017 – La sommelière de haut vol Annemarie Foidl nourrit et encourage la culture de vin, et entretient un réseau international dans le monde du vin. Pour son infatigable engagement dans la formation des jeunes sommeliers autrichiens et la transmission passionnée de ses connaissances sur l'appellation d'origine Champagne, elle a été distinguée par la Corporation du Vignerons de Champagne avec la remise du diplôme d'honneur de Saint Vincent. En Allemagne et en Autriche, le diplôme d'honneur et la médaille de Saint-Vincent sont attribués depuis 40 ans (pour la première fois en 1977). Cette récompense était remise personnellement à Annemarie Foidl par Christian Josephi, le représentant du Comité Champagne en Allemagne et en Autriche, sur Prowein à Düsseldorf.

Depuis 2008, Annemarie Foidl est présidente et directrice technique de l'Association des Sommeliers d'Autriche fondée en 1998. L'organisation qui fédère toutes les associations de somme-

liers du pays représente leurs intérêts nationaux et internationaux avec le but de promouvoir les sommeliers d'Autriche, de renforcer leur image auprès du grand public en tant que professionnels hautement qualifiés, orientés vers le service et générateurs de chiffre d'affaires dans la gastronomie. En tant que présidente de l'union, elle s'emploie tout particulièrement à l'intégration des jeunes sommeliers et au déploiement d'une éducation qualitative et de solutions de formation continue. En outre, Annemarie Foidl est membre depuis 20 ans de l'Association de la Sommellerie Internationale (A.S.I.) où depuis 2001 elle siège activement à la commission didactique.

« En tant que membre du jury international du Concours de l'Ambassadeur du Champagne, elle est l'ambassadrice du Champagne en Autriche. Depuis que des formateurs d'Autriche peuvent participer au Concours, cette sommelière s'est attelée avec grand succès à la participation et la préparation des candidats à la compétition »,

félicite Thibaut Le Mailloux, directeur de la communication du Comité Champagne. Tous les participants autrichiens se sont distingués dans la finale internationale. En 2013 et 2014 Elisabeth Eder et Christine Mayr recevaient le Prix Spécial, en 2015 Suvad Zlatic ressortait vainqueur de la finale internationale. « Néanmoins Annemarie Foidl n'a aucune influence sur le résultat de l'examen : les membres du jury sont exclus de l'évaluation des candidats de leur propre pays », souligne Christian Josephi.

Annemarie Foidl dirige l'auberge Angererarm à St. Johann in Tirol qu'elle a repris en 1989. L'établissement situé à 1 300 mètres d'altitude est le refuge le plus ancien du Kitzbüheler Horn. Il se distingue par sa cave composée de classiques locaux, de pointures internationales et de vieux millésimes. A Angererarm, Annemarie Foidl anime régulièrement des séminaires de haut niveau autour du vin et du Champagne.

### Annemarie Foidl is awarded the honorary diploma of the Champagne Vintners Corporation

|| Prowein, March 21, 2017 – Highly qualified sommelier Annemarie Foidl nurturs and encourages wine culture, and has an international network in the wine world. For her unflagging commitment in the training of the young sommeliers of Austria and the enthusiastic sharing of her knowledge about the appellation of origin Champagne she has been rewarded by the Champagne vintners Corporation the Saint Vincent honorary diploma. In Germany and Austria the Saint Vincent honorary diploma and medals have been awarded for 40 years (for the first time in 1977). The diploma has been personally given to Annemarie Foidl by Christian Josephi, the representative of Comité Champagne for Germany and Austria, during Prowein Düsseldorf.

Since 2008 Annemarie Foidl is the president and technical manager of the Austrian Sommelier Union founded in 1998. The organization that federates all the sommeliers associations of the country represents their national and international interests with the objective to promote the sommeliers from Austria, strengthen their image with the general public as highly skilled, service- and turnover-oriented professionals of the gastronomy. As the president of the union she particularly strives to integrate the young sommeliers and implement quality training and ongoing education solutions. Moreover Annemarie Foidl is a member for 20 years of Association de la Sommellerie Internationale (A.S.I.) where she actively sits in the didactic commission since 2001.

“As a member of the international jury of the Champagne Ambassador Contest, she is a Champagne ambassador in Austria. Since educators of Austria can participate in the contest, she has successfully worked on the participation and preparation of candidates for the contest”, Comité Champagne communications manager Thibaut Le Mailloux praises. All the Austrian candidates stood out in the international final. In 2013 and 2014 Elisabeth Eder and Christine Mayr received the Special Prize, in 2015 Suvad Zlatic won the international final. “Nevertheless Annemarie Foidl has no influence on the result of the exam: the jury members are excluded from the assessment of the candidates of their own country”, Christian Josephi underlines.



Christian Josephi and Annemarie Foidl

Annemarie Foidl runs the Angererarm hotel and restaurant in St. Johann in Tirol she took over in 1989. Located at 1,300 meters in altitude, it is the oldest mountain shelter of the Kitzbüheler Horn. It has an exceptional cellar composed of the classic local wines, international references and old vintages. At Angererarm, Annemarie Foidl regularly hosts high-end masterclasses about wine and Champagne.

# Domaine Boingnières

— Appellation Bas-Armagnac Contrôlée —

40240 La Bastide d'Armagnac - Tél. +33 (0)5 58 44 80 28  
armagnaclafitteboingnieres@orange.fr



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

## ONZE PRÉTENDANTS AU TITRE DE **MASTER OF PORT**

Si 32 sommeliers avaient franchi l'étape de l'inscription, ils n'étaient plus que 23 présents à Paris, le lundi 15 mai dernier, dans les locaux parisiens de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin. Préparées par le comité technique de l'Union de la Sommellerie Française en partenariat avec l'Institut des Vins du Douro et de Porto et le Syndicat des Grandes Marques de Vins de Porto, deux épreuves écrites étaient au programme : une dégustation à l'aveugle d'un premier vin (Ramos Pinto 30 ans) à commenter et à identifier, puis l'identification d'un second (Gran Cruz colheita 1985). Les sommeliers prolongeaient cette première étape en s'exprimant librement sur leur ressenti face à ces deux produits qui avaient donc pour point commun une belle évolution et plus de trente ans d'existence. Puis, une cinquantaine de

questions, fruit des recherches d'Antoine Woerlé, complétait cette sélection et facilitait la tâche du jury pour l'établissement d'un classement.

Une hiérarchie dont Philippe Faure-Brac, président de l'Union de la Sommellerie Française, dévoilait un peu plus tard le détail en annonçant les noms des sommeliers pour qui l'aventure va se poursuivre. Ils seront donc onze à pouvoir espérer devenir le 17<sup>e</sup> vainqueur du Master of Port : Gaëtan Bouvier (La Villa Florentine à Lyon), Régis Gabillard (Les Caves de Joseph à Rennes), Jean-Baptiste Klein (Le Chambard à Kaysersberg), Mélissa Lézin (logis hôtel Le Pont Bernet, Le Pian-Médoc), Micaël Morais (Tomy & Co à Paris), Yohan Nguyen (Villa René Lalique à Wingen-sur-Moder), Tristan Ringenbach (Cave Triovino à Lyon), Yann Satin (Hôtel Barrière – Le Westminster à Le Touquet-Pa-

ris-Plage), Julia Scavo (sommelière-consultante et formatrice à Beaulieu-sur-mer), Lionel Schneider (Hôtel Ritz à Paris), Frédéric Woelfflé (Hôtel Métropole Monte-Carlo).

Les trois finalistes malheureux de la 16<sup>e</sup> édition, Gaëtan Bouvier, Jean-Baptiste Klein et Yann Satin sont bien au rendez-vous. Tout comme Julia Scavo, finaliste en 2012 et tout juste médaillée de bronze du concours A.S.I. du Meilleur Sommelier d'Europe. Tous se retrouveront à Paris le 15 octobre prochain pour la demi-finale.

Ce n'est que le lendemain, à l'issue de la finale disputée dans les salons du Cercle National des Armées, que l'on connaîtra le nom du successeur de Denis Verneau (La Mère Brazier à Lyon) lauréat du concours il y a deux ans.



Les onze sommeliers sélectionnés accompagnés par Jean-Marie Aurand (OIV), Philippe Faure-Brac (président de l'UDSF) et Fabrice Sommier (directeur des concours).

### Eleven contenders for the title of Master of Port II

Although 32 sommeliers subscribed, only 23 were presented in Paris on last Monday, May 15 in the Parisian premises of the International Organization of Vine and Wine. Prepared by the technical committee of the Union of French Sommellerie in partnership with the Douro and Port Wine Institute and the Union of Great Brands of Port wine, two written tests were scheduled: a blind tasting of a first wine (Ramos Pinto 30 years) to comment and identify, then the identification of a second one (Gran Cruz colheita 1985). The sommeliers continued this first stage by freely expressing their feeling about these two products who share a beautiful evolution and their age of 30. Then a flight of fifty questions, prepared by Antoine Woerlé, complemented this selection and helped the jury to make a ranking.

A hierarchy that Philippe Faure-Brac, president of the Union of French Sommellerie, unveiled a moment later. They are eleven sommeliers to continue the adventure and contend for the title of the 17<sup>th</sup> Master of Port: Gaëtan Bouvier (La Villa Florentine in Lyon), Régis Gabillard (Les Caves de Joseph

in Rennes), Jean-Baptiste Klein (Le Chambard in Kaysersberg), Mélissa Lézin (Hôtel Le Pont Bernet in Le Pian-Médoc), Micaël Morais (Tomy & Co in Paris), Yohan Nguyen (Villa René Lalique in Wingen-sur-Moder), Tristan Ringenbach (Cave Triovino in Lyon), Yann Satin (Hôtel Barrière – Le Westminster at Le Touquet-Paris-Plage), Julia Scavo (consulting sommelier and teacher in Beaulieu-sur-mer), Lionel Schneider (Hôtel Ritz in Paris), Frédéric Woelfflé (Hôtel Métropole Monte-Carlo).

The three unlucky finalists of the 16<sup>th</sup> edition, Gaëtan Bouvier, Jean-Baptiste Klein and Yann Satin will be there again. As well as Julia Scavo, finalist in 2012 and recently awarded the bronze medal at the A.S.I. Contest of the Best Sommelier of Europe. They will all meet in Paris on next October 15 for the semifinals.

The name of the one who will succeed Denis Verneau (La Mère Brazier in Lyon), winner of the last edition, will be known the day after, at the end of the finals to be held at Cercle National des Armées.

Jean Bernard

GLUTEN FREE

« **Gourmandises du Sud** »,  
by *Christelle Pujol*

Sans gluten, sans produits laitiers, sans sucres raffinés, ce livre de 42 recettes sucrées fait le pari d'allier gourmandises aux accents méridionaux et bien-être. Découvrez le formidable patrimoine gustatif du Sud de la France en 42 douceurs bio avec autant d'accords desserts-vins !



*Free from gluten, milk products, refined sugar, this book with 42 recipes takes up the challenge to combine Mediterranean desserts and well-being. Discover the beautiful gustatory heritage of the South of France through 42 organic delicatessen and 42 wines to pair with.*

96 pages, 19x19 cm, TDO Editions

OUTDOOR

L'été sera **green** avec  
**MOUTON CADET**



Mission accomplie pour ce long drink qui met à l'honneur le 100 % Sauvignon Blanc 2016 de Mouton Cadet. Le premier cocktail original qui place le vin au cœur de la recette sans le dénaturer ! Deux ingrédients subtilement dosés procurent un équilibre parfait : un trait de sirop de sucre de canne et un zeste de citron vert, pour obtenir une création surprenante de fruité et de fraîcheur !

*Successful challenge for this long drink starring the 100% Sauvignon Blanc 2016 by Mouton Cadet. The first original cocktail that places wine at the heart of the recipe without distorting it! Two subtly dosed ingredients provide a perfect balance: a dash of canesugar syrup and a lime peel, to get a surprisingly fruity and fresh creation!*

# Les 3 vraies bonnes IDÉES !

## 10° À L'OMBRE, le vin léger

Le Cellier des Dauphins, marque phare de l'Union des Vignerons des Côtes du Rhône, a lancé 3 vins tranquilles en IGP Méditerranée (rouge, blanc et rosé) ne titrant que 10° d'alcool. Ces vins sont destinés aux consommateurs en quête de vins légers pour des occasions conviviales ou bien simplement de vins plus digestes.



*Cellier des Dauphins, the flagship brand of the Union of Winegrowers of the Côtes du Rhône, launched 3 IGP Méditerranée still wines (red, white and rosé) with a 10° proof. These wines are made for consumers looking for light wines for convivial occasions or simply for more digestible wines.*

En GMS depuis avril /  
in supermarkets since April, €3.90 / 75 cl

## LE CAILLOU ROSÉ

Le Caillou rosé, c'est un glaçon de rosé. Tout simplement. Il fallait y penser, Boris Leclercq, propriétaire du Domaine de la Grande Sieste l'a fait ! Désormais il est possible de déguster le rosé de la Grande Sieste en le frappant sans le noyer grâce à ces petits berlingots de rosé du domaine qui vont sans conteste inonder les terrasses cet été !

*Caillou Rosé simply is a rosé ice cube. A great idea imagined by Boris Leclercq, owner of the La Grande Sieste winery! It is now possible to enjoy the Rosé of La Grande Sieste iced and not diluted thanks to the small lozenges of rosé that will undoubtedly flood the terraces this summer!*

Pack de 5 Cailloux, € 1.50 chez les cavistes /  
in wine shops  
domaine-de-la-grande-sieste.com

## LE FA'BULLOUS SEAT

Sept vigneronnes champenoises, les Fa'Bulleuses, sont aujourd'hui fières d'annoncer leur nouveau projet : le Fa'Bullous Seat, le seau à Champagne numéroté et en édition limitée made in France qui se transforme en tabouret original et unique grâce à son coussin fait main conçu par un artisan champenois !

*Seven women winegrowers, the Fa'bulleuses, are proud to announce their new project: the Fa'bullous Seat, the numbered Champagne bucket in limited edition, made in France, that turns into an original and unique seat thanks to its handmade cushion crafted by an artisan from Champagne.*



Edition limitée à 300 exemplaires, le tabouret/seat + 7 Champagnes brut ou rosé, €295.00 - [fabulleusesdechampagne.com](http://fabulleusesdechampagne.com)



VOYAGE LITTÉRAIRE

## Chinon, voyage au pays de Rabelais

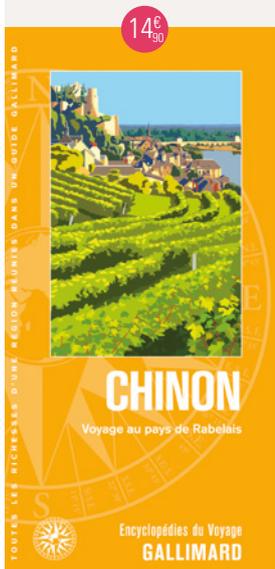
Ce guide touristique est un hommage des vigneron de Chinon à François Rabelais, originaire de Seuilly. Cet ouvrage retrace l'histoire du Chinonais ; la nature d'un territoire de vignobles, de forêts et de rivières, son art de vivre festif et gourmand, son architecture traditionnelle,

des maisons à pans de bois aux châteaux en tuffeau... sur les traces de Rabelais.

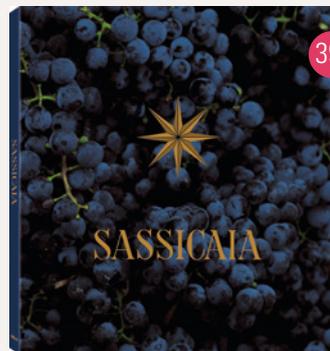
*This tourist guide is the Chinon winegrowers' tribute to François Rabelais, native from Seuilly. This book tells the history of the region of Chinon; the nature of a*

*territory of vineyards, of forests and rivers, its festive and greedy lifestyle, its traditional architecture, houses with wooden walls and tuffeau stone chateaus ... on Rabelais' traces.*

144 pages, 250 photos, 11,2 x 22,5 cm, Editions Gallimard



RACINES



## SASSICAIA, STORIA DELL'ORIGINALE SUPERTOSCANO

THE ORIGINAL SUPER TUSCAN, by Marco Fini

Sassicaia est sans doute devenu le vin phare de l'Italie en moins de 50 ans en lançant un nouveau mouvement œnologique: les supers toscans. Cet ouvrage retrace l'histoire du domaine San Guido dont le propriétaire Mario Incisa, à force de vouloir changer les habitudes locales, a créé avec Sassicaia un équivalent italien des grands crus de Bordeaux.

*Sassicaia surely has become Italy's flagship wine in less than 50 years while launching a new enological movement: Super Tuscan. This book tells the story of San Guido whose owner Mario Incisa, for wanting to change the local habits, has created with Sassicaia the Italian equivalent of grand crus of Bordeaux.*

Textes en anglais et italien / Photos : Etienne Hunyady  
26x29 cm, 192 pages, Edition TeNeues  
www.teneues.com

ORIGINES

## « SKIN CONTACT – VOYAGE AUX ORIGINES DU VIN NU »

La spécialiste mondiale du vin naturel Alice Feiring traverse les terres originelles du vin, la Géorgie, et nous livre le récit édifiant de ses rencontres. Les grandes tablées, les mémorables toasts et les mets locaux

(dont les recettes sont détaillées au terme de chaque chapitre) ponctuent l'odyssée d'une Américaine amoureuse du vin dans la plus ancienne culture viticole au monde. Une aventure émouvante et dont le point final ne nous donne qu'une seule envie : courir déguster un de ces vins de macération, ces vins « élevés en contact avec la peau des raisins » (Skin contact) si sensuellement liés à leur terroir et leurs traditions depuis 8 000 ans.

*Natural wine specialist Alice Feiring crosses the lands of the origins of wine, Georgia, and gives us the cautionary tale of her encounters. Big tables, memorable toasts and local dishes (the recipes are detailed at the end of each chapter) highlighted the journey of the wine lover in world's oldest wine culture. A moving adventure whose end gives one and only idea: go to taste one of these maceration skin-contacted wines that are so closely linked to their terroir and their tradition for 8,000 years.*



DÉCALÉ

## MUSICAL WINES, Wine will rock you !

Guitariste fan de rock et amateur de vin, Stéphane Truchot s'est associé à Philippe Carratero, œnologue propriétaire du Château Rioublanc, pour faire naître la gamme Musical Wines. Trois flacons de vins biologiques en AOC Bordeaux qui rendent hommage aux légendes du Métal. A l'affiche : Sweet child o' wine (blanc moelleux 2015), Wine against the machine (rouge 2012) et And justice for wine (blanc sec 2015).

Guitar player and fan of rock and wine, Stéphane Truchot associated with Philippe Carratero, enologist and owner of Château Rioublanc, to create the range Musical Wines. Three bottles of organic AOC Bordeaux wines that pay tribute to the legends of metal. On the programme: Sweet child o' wine (sweet wine 2015), Wine against the machine (red 2012) and And justice for wine (dry white 2015).

Disponible sur / available at [www.musical-wines.com](http://www.musical-wines.com)



PERFECT MOMENTS  
ARE TAILOR-MADE\*



LA PERFECTION SUR MESURE\*



[/bartonguestier/](https://www.facebook.com/bartonguestier/) [www.barton-guestier.com](http://www.barton-guestier.com)



**Barton & Guestier®**

DEPUIS 1725

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

DÉGUSTATION

# SALON À LA FRANÇAISE

HÔTEL DU COLLECTIONNEUR À PARIS  
6 MARS 2017

Pour son nouveau salon, SommelierS International a décidé de voir les choses en grand. A deux pas de l'Arc de Triomphe, producteurs de vins, de spiritueux mais aussi de nombreux partenaires gastronomiques se sont donné rendez-vous au sein de l'Hôtel du Collectionneur, à Paris. Pour cet événement, SommelierS International a pu compter sur la présence d'invités prestigieux : pas moins de trois Meilleurs Sommeliers du Monde, Paolo Basso (2013), Gérard Basset (2010) et Philippe Faure-Brac (1992) sont venus à la rencontre des exposants.

*For its new trade show, SommelierS International thought big. Few steps away from the Arc de Triomphe, wines and spirit producers but also numerous gastronomic partners got together at Hôtel du Collectionneur in Paris. For this event, SommelierS International could count on the presence of prestigious guests: not less than three Best Sommeliers of the World, Paolo Basso (2013), Gérard Basset (2010) and Philippe Faure-Brac (1992) came to meet the exhibitors.*



Paolo Basson Gérard Basset et Philippe Faure-Brac

QUELQUES CHIFFRES

**3**  
MEILLEURS  
SOMMELIERS  
DU MONDE

**123**  
EXPOSANTS

**228**  
VISITEURS

Avec son Salon à la Française, SommelierS International a, pour sa nouvelle formule, décidé de faire la part belle aux producteurs et maisons de négoce de l'Hexagone. Les plus grands vignobles étaient représentés au travers d'un panel de quelque 300 produits. Avec l'objectif de souligner toute l'expertise technique et gastronomique française, le salon a accueilli quelques partenaires de haute volée. L'Union de la Sommellerie Française a répondu une nouvelle fois présente et les producteurs ont pu rencontrer les Associations de Sommeliers de Bourgogne, de Bretagne, de Champagne, des Hauts de France, de Paris-Ile-de France et de Lorraine. Le salon avait également attiré de nombreux barmen, cavistes, blogueurs et spécialistes du vin.

With the Salon à la Française trade show, SommelierS International has, for its new formula, decided to spotlight producers and merchants of France. The greatest vineyards were represented through some 300 products. With the objective to emphasize on France's technical and gastronomic expertise, the event welcomed some top-notch partners. The Union of French Sommellerie were present once again and the producers could meet the sommeliers from Burgundy, Bretagne, Champagne, Hauts de France, Paris-Île-de France and Lorraine. The fair also attracted numerous barmen, wine merchants, bloggers and wine specialists.

DU CÔTÉ DES PARTENAIRES,

**DIAM BOUCHAGE**

Leader dans la fabrication de bouchons en liège technologiques, Diam Bouchage produit et commercialise des bouchons pour vins tranquilles (DIAM), effervescent (MYTIK) et spiritueux (ALTOP). L'entreprise a investi dans un procédé révolutionnaire, appelé procédé DIAMANT®, exploitant les propriétés du CO2 supercritique pour extraire les composés volatils du liège et éradiquer ainsi le risque de « goût de bouchon ».

Leader in the technical cork manufacturing, Diam Bouchage produces and markets corks for still wines (DIAM), sparklings (MYTIK) and spirits (ALTOP). The company invested in a revolutionary process, called DIAMANT®, exploiting the properties of the supercritical CO2 to extract the volatile compounds of the cork and eradicate the risk of "cork taint".

**VERRES CRISTAL DE SÈVRES**

Créés à l'initiative de Madame de Pompadour en 1750, les verres Cristal de Sèvres ont depuis conquis les passionnés d'art de la table à la française : l'esthétique dans l'air du temps des pièces produites et leur élégance intemporelle s'ajoutent à un travail du cristal sans équivalent. Les différentes séries Cristal de Sèvres de verres de table partagent un aspect raffiné, sublimé par la transparence toute en subtilité du cristal employé.

Created on Madame de Pompadour's initiative in 1750, Cristal de Sèvres has since conquered the enthusiasts of table art à la française: the fashionable aesthetics of the produced pieces and their timeless elegance added to an unprecedented work of the crystal. The various Cristal de Sèvres series of table glasses share a refined aspect, sublimated by the subtle transparency of the crystal.



**L'ÉCRIN DU VIN**

Coffrets uniques réalisés par découpe laser, chaque création est le fruit d'un travail graphique. La façade ajourée laisse entrevoir le produit et permet de sublimer la bouteille. Respectueux de l'environnement, les coffrets sont élaborés à partir de matériaux naturels ou recyclables tel que le bois pour ensuite connaître une seconde vie comme lampe ou objet décoratif.

Unique case realized by laser cut, every creation is the fruit of a graphic work. The open-worked front gives a glimpse of the product and sublimes the bottle. Eco-friendly, the cases are made with natural or recyclable materials such as wood and can later be used as a lamp or a decorative object.

**OPTIWINE, « LA CARAFE DE POCHE® »**

Après 3 années de recherche, Michael Paetzold, œnologue, vigneron et spécialiste des process œnotechniques, et Olivier Caste, grand amateur et collectionneur, ont réussi à quantifier et mesurer l'apport d'oxygène nécessaire à l'optimisation et la libération des arômes encapsulés dans une bouteille de vin, créant ainsi l'aérateur Optiwine. La carafe de poche Optiwine se présente comme un outil de précision, créé pour permettre une dégustation longue et optimale.

After 3 years of research, Michael Paetzold, enologist, winegrower and oenotechnic process specialist, and Olivier Caste, great connoisseur and collector, managed to quantify and measure the contribution of the oxygen necessary to optimize and free of the aromas in the bottle, creating the Optiwine aerator. The Optiwine pocket carafe presents itself as a precise tool, created to enable a long and optimal tasting.

**ABATILLES, EAU MINÉRALE NATURELLE**

Afin de se rafraîchir le palais en cours de dégustation, les professionnels ont pu apprécier l'eau minérale naturelle Abatilles. Eau provenant du cœur du Sud-Ouest, dans le bassin d'Arcachon, Abatilles possède des qualités naturelles ne subissant aucun traitement avant l'embouteillage.

To cool the palate during the tasting, the professionals could appreciate the natural mineral water Abatilles. Water coming from the heart of the Southwest, in the Bay of Arcachon, Abatilles possesses natural qualities and undergoes no treatment before bottling.



### ICEMAX, L'ÉLÉGANCE DE LA FRAÎCHEUR

Icemax est un refroidisseur de bouteilles performant et haut de gamme qui épouse parfaitement la forme de la bouteille et la conserve au frais. Bien plus qu'un refroidisseur, c'est aussi un véritable support de communication original et tendance. Merci à Nicolas Pregat qui a permis à chacun des vigneron de repartir avec ce joli écrin, personnalisé aux couleurs de SommelierS International.

Icemax is a performing and high-end bottle cooler which perfectly matches the shape of the bottle and keeps it cool. Much more than a cooler, it is also a real original and trendy communication media. Thanks to Nicolas Pregat, each of the wine growers could leave with this attractive case, personalized with the logo of SommelierS International.



### FOIES GRAS BIERS

Pierre Talbot a une nouvelle fois enchanté les palais avec ses foies gras haut de gamme. Sublimés par les Perles de Cognac De Luze, tous ont pu apprécier la large gamme de produits proposés à la dégustation, tels que le foie gras de canard entier sublimé au 1<sup>er</sup> grand cru classé de Sauternes ou encore le foie gras de canard entier, recette de 1908 du grand Café Castel Villeneuve-sur-Lot à la truffe noir du Périgord.

Pierre Talbot again enchanted the palates with his luxury foie gras. Sublimated by Perles de Cognac de Luze, all the visitors could appreciate the wide range of products proposed for tasting, such as the whole duck foie gras sublimated with 1<sup>st</sup> Grand Cru Classé of Sauternes or the whole duck foie gras, recipe of 1908 of the grand Café Castel Villeneuve-sur-Lot with Perigord black truffle.

### MASSE, LA MAISON DU FOIE GRAS

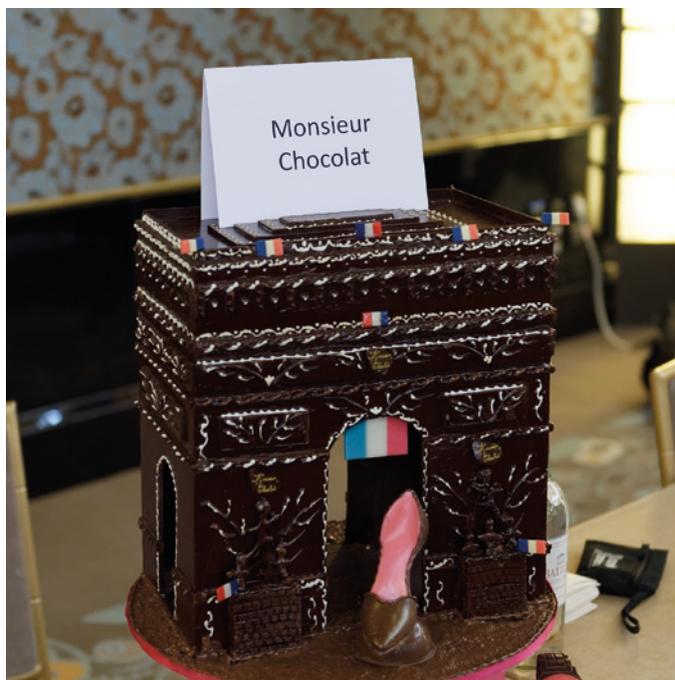
A la fois maison de foie gras mais aussi éditeur de goût, la maison Masse propose aussi une gamme enrichie de produits complémentaires au foie gras. Révélateur des talents des producteurs, Masse entretient une relation de proximité auprès des chefs pour élaborer des produits adaptés aux contraintes de leur métier. Lors du salon, outre une sélection de foies gras, la maison a notamment présenté sa Cecina de León IGP.

Both foie gras house and taste editor, the Masse house also proposes a rich range of complementary products with foie gras. Revealing the talents of the producers, Masse maintains a close relationship with the chefs to develop products adapted to the constraints of their job. During the event, besides a selection of foie gras, the house presented in particular his Cecina de León IGP.

### CHOCOLATERIE MONSIEUR CHOCOLAT

Jean-Marc Rué et Keiko Orihara ont offert aux participants du salon un véritable plaisir gustatif, avec la dégustation de leurs chocolats, mais aussi visuel en présentant deux magnifiques pièces en chocolat représentatives de la ville lumière : la Tour Eiffel et l'Arc de Triomphe.

Jean-Marc Rué and Keiko Orihara offered the participants of the event a real gustatory pleasure, with the tasting of their chocolates, but also visual thanks to two magnificent chocolate pieces, representative of the City of Light: the Eiffel Tower and the Arc de Triomphe.





### CAVIAR STURIA

Sturia est la marque phare du premier producteur français de caviar, Sturgeon créée il y a 20 ans près de Bordeaux. Avec une production d'environ 12 tonnes vendue dans le monde entier, Sturia contribue au rayonnement de la gastronomie française à l'international. Le 6 mars, la maison a présenté son caviar vintage.

Sturia is the flagship brand of the first French producer of caviar Sturgeon created 20 years ago near Bordeaux. With a production of about 12 tons sold all over the world, Sturia contributes to promote the French gastronomy internationally. On March 6th, the house presented its vintage caviar.

### NOS PARTENAIRES COCKTAILS ET VINS

Les Grandes Distilleries Peureux, riche d'un savoir-faire de plus de 150 ans, ont proposé leur cocktail Purple Rain, servi dans les verres piscine de Cristal de Sèvres. Création élaborée à partir de tonic, de jus de cranberry et de Purple Gin®, produit unique dans sa catégorie, ce cocktail offre alors fraîcheur et plaisir grâce à l'ajout final de quelques Griottines®, offrant un caractère surprenant, assimilable à la sensation de déguster un bonbon acidulé.

Pour le déjeuner les vins Gérard Bertrand nous ont proposé leur Crémant de Limoux, Code Rouge, leur cuvée Château Villemajou 2012 ainsi qu'Aigle Royal Chardonnay 2015, afin de faire découvrir le talent des vins du Languedoc Roussillon. Pour finir, les vins Vinotalie nous ont offert les cuvées Château de Cayx 2015 en rouge et La Cigaralle Chardonnay 2013, belles représentations des vins de Cahors.

Nous vous proposons de découvrir les commentaires de ces cuvées dans les pages suivantes.



Grandes Distilleries Peureux, with its 150-year-old savoir-faire, proposed their Purple Rain cocktail, served in the Cristal de Sèvres piscine cocktail glasses. Made with tonic water, cranberry juice and Purple Gin®, unique product in its category, this cocktail offers freshness and pleasure thanks to the final addition of some Griottines®, providing a surprising character, comparable to the sensation of tasting an tangy sweet.

For the lunch the Gérard Bertrand vineyards proposed their Crémant de Limoux Code Rouge, Château Villemajou cuvée 2012, Aigle Royal Chardonnay 2015, to make discover the talent of the Languedoc-Roussillon wines. To finish, Vinotalie offered Château de Cayx 2015 in red and La Cigaralle Chardonnay 2013, nice representations of the Cahors wines.

We suggest you discover the reviews of these cuvées in the following pages.



SommelierS International tient tout particulièrement à remercier tous les participants à cet événement ainsi que le Bureau National Interprofessionnel du Cognac pour sa présence et l'Ecole Ecofih pour l'aide apportée pendant cette journée.

SommelierS International would particularly like to thank all the participants in this event as well as the National Interprofessional Body of Cognac for tis presence and the Ecofih school for their help during this day.

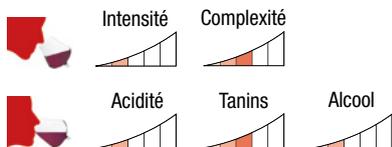
Sandy Bénard

ALSACE

**DOMAINE MARTIN SCHAETZEL BY KIRRENBORG**

Pinot Noir Premier 2015

ALSACE



Service : 14° C - Garde/Ageing : 2022

Accords : en entrée, sur de la charcuterie ou du jambon de pays. **|| Commentaires** : léger, fruité, fin, bonne acidité. Finale autour du fruit qui laisse de la fraîcheur en bouche.

Pairing: starter, with pork products or cured ham. **|| Comments** light, fruity, fine, good acidity. Fruity finish that leaves freshness on the palate.



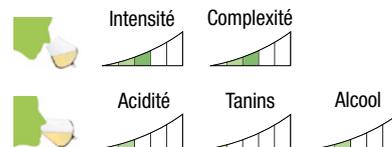
23 rue Chauffour - 68000 Colmar  
Tel. 03 89 24 96 99 - www.martin-schaetzel.fr

ALSACE GRAND CRU SCHLOSSBERG

**DOMAINE MARTIN SCHAETZEL BY KIRRENBORG**

Riesling 2015

ALSACE



Service : 12° C - Garde/Ageing : 2022

Accords : saint-pierre ; langouste. **|| Commentaires** : équilibré, aromatique. Un beau fruité, avec une finale agréable.

Pairing: john dory; lobster. **|| Comments**: well-balanced, aromatic. A beautiful fruity side, with a pleasant finish.



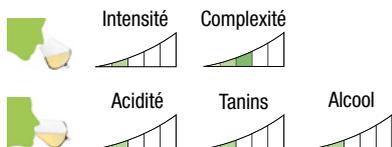
23 rue Chauffour - 68000 Colmar  
Tel. 03 89 24 96 99 - www.martin-schaetzel.fr

ALSACE

**DOMAINE MARTIN SCHAETZEL BY KIRRENBORG**

Riesling Terroir « S » 2015

ALSACE



Service : 10° C - Garde/Ageing : 2022

Accords : bar grillé au jus d'huîtres. **|| Commentaires** : bouche fraîche et structurée. Un vin floral et fruité.

Pairing: grilled sea bass and oysters juice. **|| Comments**: fresh and structured palate. Floral and fruity wine.



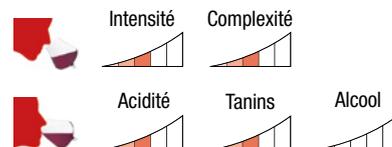
23 rue Chauffour - 68000 Colmar  
Tel. 03 89 24 96 99 - www.martin-schaetzel.fr

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

**VIGNOLE BERTINERIE**

Château Haut Bertinerie Grand Vin 2014

BORDEAUX



Service : 14° C - Garde/Ageing : 2027

Accords : poularde avec des légumes anciens. **|| Commentaires** : bel équilibre, tanins très simples. Vin agréable et gourmand.

Pairing: fattened chicken with forgotten vegetables. **|| Comments**: good balance, very simple tannins. Pleasant and delicious wine.



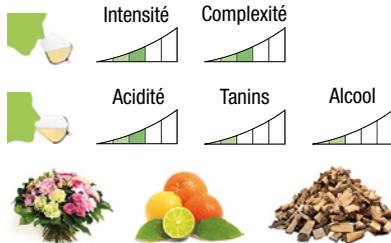
33620 Cubnezais  
Tel. 05 57 68 70 74 - www.chateaubertinerie.com

## BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

## VIGNOBLE BERTINERIE

Château Haut Bertinerie Grand Vin 2014

BORDEAUX



Service : 10° C - Garde/Ageing : 2020

Accords : à l'apéritif ou sur une sole meunière. **|| Commentaires :** friand, charmeur et savoureux. Mêlé fraîcheur et délicatesse à une matière gouleyante. Un Bordeaux sans complexe, vif et délicat.

Pairing: for aperitif or with sole meunière. **|| Comments:** moreish, charming and savoury. Mixes freshness and delicacy with a lovely material. A Bordeaux without complex, vivid and delicate.



33620 Cubnezais

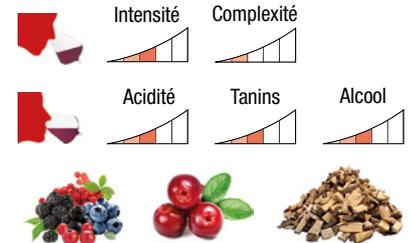
Tel. 05 57 68 70 74 - www.chateaubertinerie.com

## BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

## CHÂTEAU CANTINOT

Château Cantinot 2010

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : viande ; gâteau aux cerises noires. **|| Commentaires :** vin très agréable, à découvrir.

Pairing: meat; black cherry cake. **|| Comments:** very pleasant wine, to discover.



1 Cantinot - 33390 Cars

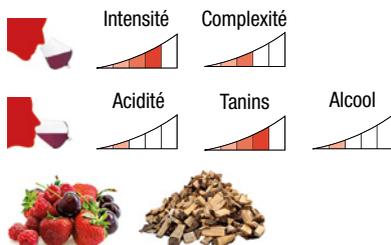
Tel. 05 57 64 31 70 - www.chateau-cantinot.com

## BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

## VIGNOBLES BOUILLAC

Clos du Loup 2010

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2024

Accords : viande ; gibier. **|| Commentaires :** vin très intéressant, à découvrir.

Pairing: meat; game. **|| Comments:** very interesting wine, to discover.



Reaud - 33860 Reignac

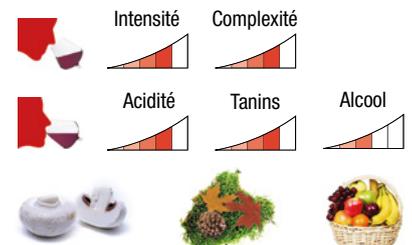
Tel. 05 57 32 41 76 - www.vignoblesbouillac.com

## BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

## CHÂTEAU CANTINOT

Orbite de Cantinot 2012

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2027

Accords : côte de bœuf aux morilles. **|| Commentaires :** beau vin, simple et agréable.

Pairing: prime rib of beef with morels. **|| Comments:** good wine, simple and pleasant.



1 Cantinot - 33390 Cars

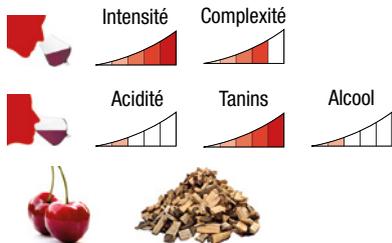
Tel. 05 57 64 31 70 - www.chateau-cantinot.com

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

**DOMAINE DU CASSARD**

Excellence 2014

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : viande en sauce ; côte de bœuf ; civet de chevreuil mariné. **|| Commentaires :** ce vin mérite vraiment d'être connu, très belle rondeur, longueur en bouche.

Pairing: meat with sauce; prime rib of beef; marinated venison stew. **|| Comments:** this wine really deserves to be known, very nice roundness, length on the palate.



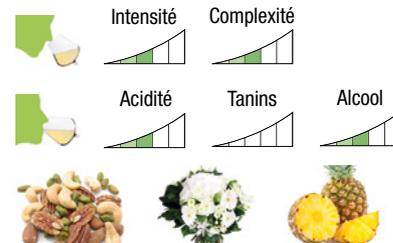
Vignobles Billières - 3 Le Bois - 33820 Saint-Ciers-sur-Gironde  
Tel. 05 57 32 61 43 - www.vignoblesbillieres.com

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

**DOMAINE DU CASSARD**

Prestige 2015

BORDEAUX



Service : 10° C - Garde/Ageing : 2022

Accords : bar en croûte de sel, purée de céleri. **|| Commentaires :** 100 % de barrique neuve, un beau millésime.

Pairing: sea bream in salt crust celery purée. **|| Comments:** 100% of new barrel, a beautiful vintage.



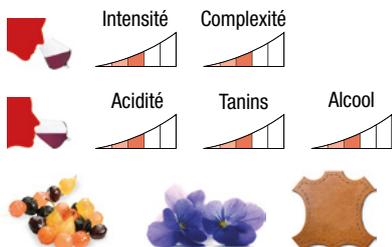
Vignobles Billières - 3 Le Bois - 33820 Saint-Ciers-sur-Gironde  
Tel. 05 57 32 61 43 - www.vignoblesbillieres.com

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

**DOMAINE DU CASSARD**

Prestige 2014

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2022

Accords : côte de bœuf ; fromage au lait cru. **|| Commentaires :** vin généreux dès la mise en bouche, avec de beaux tanins enrobés.

Pairing: prime rib of beef; unpasteurised cheese. **|| Comments:** generous wine from the beginning, with beautiful coated tannins.



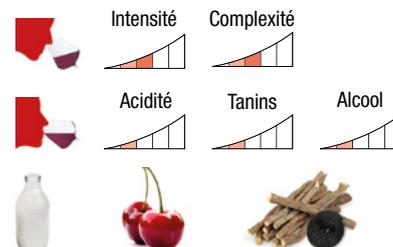
Vignobles Billières - 3 Le Bois - 33820 Saint-Ciers-sur-Gironde  
Tel. 05 57 32 61 43 - www.vignoblesbillieres.com

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

**CHÂTEAU DE L'ESPÉRANCE**

Cuvée Trois Frères 2015

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2027

Accords : carré d'agneau accompagné de céleri et de truffes. **|| Commentaires :** un beau millésime, avec de jolies épices.

Pairing: rack of lamb with celery and truffles. **|| Comments:** a beautiful vintage, with nice spices.



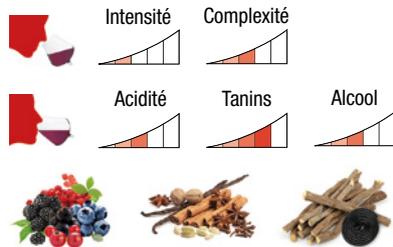
2 lieu-dit l'espérance - 33390 Berson  
Tel. 05 57 64 26 16 - www.vignobles-jonck.com

## BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

## CHÂTEAU DE L'ESPÉRANCE

Equilibrium 2016

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2025

Accords : entrecôte aux girolles. || Commentaires : un très joli vin.

Pairing: rib steak with chanterelles. || Comments: a very nice wine.



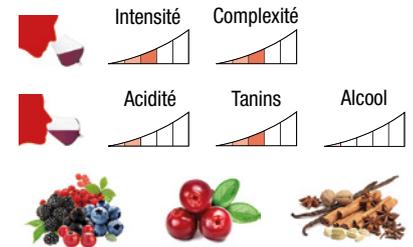
2 lieu-dit l'espérance - 33390 Berson  
Tel. 05 57 64 26 16 - www.vignobles-jonck.com

## BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

## CHÂTEAU MAISON NEUVE

Pur sans soufre ajouté 2015

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2024

Accords : filet de bœuf grillé avec des morilles et pommes. || Commentaires : vin intense, d'une belle longueur.

Pairing: grilled beef fillet with morels and apples. || Comments: intense wine, with a good length.



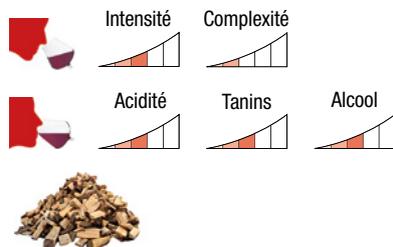
18 la Garenne - 33820 Saint-Palais  
Tel. 05 57 32 96 15 - www.chateau-maisonneuve.com

## BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

## CHÂTEAU MAISON NEUVE

Prestige 2015

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2027

Accords : gibier aux champignons. || Commentaires : un vin rond et intense, superbe, avec du potentiel. A garder en cave.

Pairing: game with mushrooms. || Comments: round and intense wine, superb, with potential. To keep in the cellar.



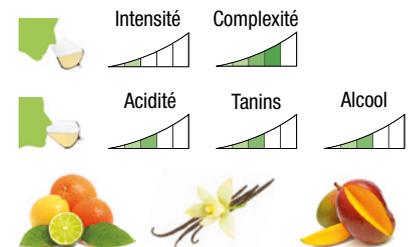
18 la Garenne - 33820 Saint-Palais  
Tel. 05 57 32 96 15 - www.chateau-maisonneuve.com

## BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

## CHÂTEAU MAISON NEUVE

Sauvignon 2015

BORDEAUX



Service : 10° C - Garde/Ageing : 2021

Accords : un turbot au four. || Commentaires : un vin à rendre jaloux les plus grands blancs.

Pairing: oven-baked turbot. || Comments: a wine which will make jealous the greatest white wines.



18 la Garenne - 33820 Saint-Palais  
Tel. 05 57 32 96 15 - www.chateau-maisonneuve.com

# CHÂTEAU MALHERBE

— Côtes de Provence —



1, route du Bout du Monde • 83230 Bormes-les-Mimosas  
Tél. : 04 94 64 80 11 • [www.chateau-malherbe.com](http://www.chateau-malherbe.com)

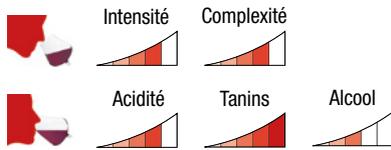
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

## CHÂTEAU MONCONSEIL-GAZIN

Grande Réserve 2010

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : viande en sauce ; gibier. || Commentaires : un vin intense.

Pairing: meat with sauce; game. || Comments: an intense wine.



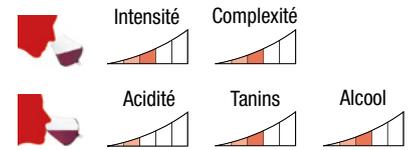
15 Route de Compostelle - 33390 Plassac  
Tel. 05 57 42 16 63 - www.vignobles-michel-baudet.com

## BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

## MAISON ROBIN

Château Haut Sociondo Cuvée Prélude 2015

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2025

Accords : viande rouge. || Commentaires : vin concentré, long en bouche. Attendre un peu pour qu'il puisse s'affiner. Très masculin et intense.

Pairing: red meat. || Comments: concentrated wine, long palate. Wait a little to let it refine. Very masculine and intense.



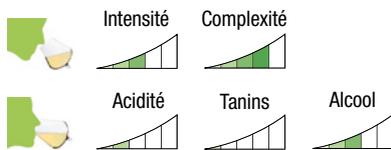
1289 avenue de la Liberté - 33850 Saint-Aubin de Blaye  
Tel. 05 57 32 62 06

## BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

## CHÂTEAU MONCONSEIL-GAZIN

Prestige 2015

BORDEAUX



Service : 11° C - Garde/Ageing : 2022

Accords : poisson blanc ; bar grillé. || Commentaires : vin puissant, avec un bel équilibre.

Pairing: white fish; grilled sea bass. || Comments: powerful wine, with a nice balance.



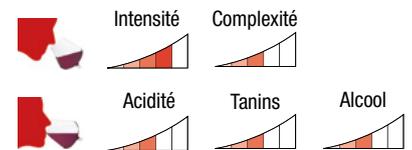
15 route de Compostelle - 33390 Plassac  
Tel. 05 57 42 16 63 - www.vignobles-michel-baudet.com

## BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

## MAISON ROBIN

Prélude n°14 du Grand Moulin 2014

BORDEAUX



Service : 17° C - Garde/Ageing : 2027

Accords : carré de chevreuil aux figues. || Commentaires : un beau vin haut de gamme, attendre 2 ans pour son apogée.

Pairing: rack of venison with figs. || Comments: a beautiful high-level wine, to wait 2 years for its peak.



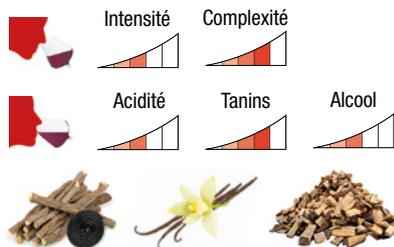
1289 avenue de la Liberté - 33850 Saint-Aubin de Blaye  
Tel. 05 57 32 62 06

**BORDEAUX**

**VIGNOBLES BOUILLAC**

Les Mains Sales Malbec 2010

BORDEAUX



Service : 16°C - Garde/Ageing : 2021

Accords : canard rôti. || Commentaires : une très belle expression du terroir. Un vin fait par des passionnés.

Pairing: roasted duck. || Comments: a beautiful expression of the terroir. A wine made by enthusiast winegrowers.



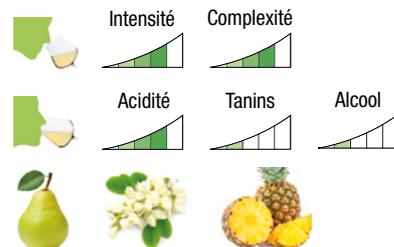
Reaud - 33860 Reignac  
Tel. 05 57 32 41 76 - www.vignoblesbouillac.com

**BORDEAUX**

**CHÂTEAU FONTBONNE**

Château Fontbonne 2015

BORDEAUX



Service : 10°C - Garde/Ageing : 2017

Accords : feuilleté aux saint-jacques ; langoustines aux agrumes. || Commentaires : joli vin, belle maturité du Sauvignon. Belle P.A.I.

Pairing: scallops puff pastry; langoustines with citrus. || Comments: a nice wine, beautiful maturity of the Sauvignon. Nice aromatic persistency.



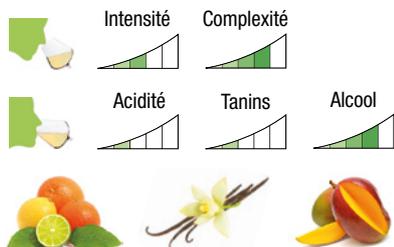
2 route de Targon - 33760 Faleyras  
Tel. 05 56 23 49 36 - www.chateau-fontbonne.com

**BORDEAUX**

**VIGNOBLES BOUSSEAU**

Château de L'Herbe 2015

BORDEAUX



Service : 11°C - Garde/Ageing : 2017

Accords : filet de daurade au thym. || Commentaires : un vin vif et aromatique.

Pairing: sea bream fillet with thyme. || Comments: a vivid and aromatic wine.



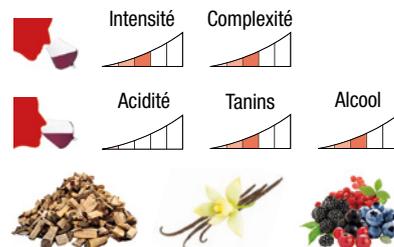
27 route de l'Herbe - 33240 Saint-Laurent d'Arce  
Tel. 05 57 43 44 06 - www.chateaudelherbe.fr

**BORDEAUX**

**CHÂTEAU FONTBONNE**

Cuvée Marie 2014

BORDEAUX



Service : 17°C - Garde/Ageing : 2017

Accords : viande blanche. || Commentaires : un beau vin de plaisir, avec un nez agréable.

Pairing: white meat. || Comments: a very nice wine, for pleasure, with a pleasant nose.



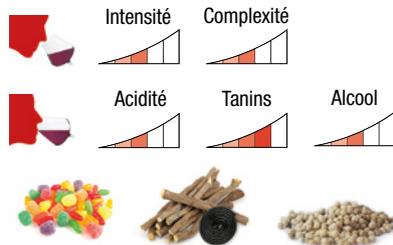
2 route de Targon - 33760 Faleyras  
Tel. 05 56 23 49 36 - www.chateau-fontbonne.com

## BORDEAUX

## LES HAUTS DE PALETTE

Chateau Saintongey vieilles vignes 2015

BORDEAUX



Service : 17° C - Garde/Ageing : 2025

Accords : poulet fermier aux feuilles de figes. **|| Commentaires :** vin avenant, dans le respect de son terroir. Nez tout en finesse et élégance. Bouche suave et souple dotée d'une belle fraîcheur.

Pairing: farm chicken with fig leaves. **|| Comments:** appealing wine, respecting its soil. Fine and elegant nose. Smooth and supple palate with a nice freshness.



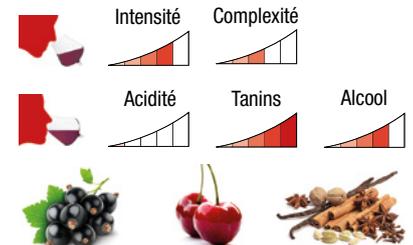
Vignobles Charles Yung et Fils - 4 bis Chemin Palette - 33410 Beguey  
Tel. 05 56 62 94 85 - [www.leshautsdepalette.com](http://www.leshautsdepalette.com)

## BORDEAUX

## CHÂTEAU REIGNAC DE TIZAC

Château Reignac de Tizac 2014

BORDEAUX



Service : 17° C - Garde/Ageing : 2020

Accords : filet de rouget barbet ; côte de bœuf ; brie de Melun. **|| Commentaires :** un vin qui peut aussi se boire dès maintenant mais carafé.

Pairing: striped mullet; prime rib of beef; Brie from Melun. **|| Comments:** a wine we can also drink now but to decant.



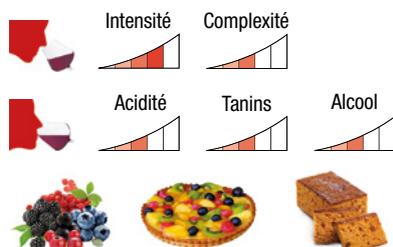
2 Château Reignac de Tizac - 33240 Saint-Gervais  
Tel. 05 57 43 40 07 - [www.chateau-reignac-de-tizac.com](http://www.chateau-reignac-de-tizac.com)

## BORDEAUX

## MAISON NOBLE SAINT-MARTIN

Château Jean de Bel Air 2016

BORDEAUX



Service : 17° C - Garde/Ageing : 2022

Accords : pigeon rôti aux petits navets. **|| Commentaires :** un vin très rond en bouche avec beaucoup d'énergie. Encore un peu jeune, attendre un peu.

Pairing: roasted pigeon with small turnips. **|| Comments:** a very round wine with a lot of energy. Still young, wait a little.



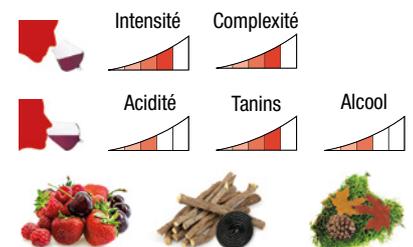
Maison Noble - 33540 Saint-Martin-du-Puy  
Tel. 05 56 71 86 53 - [www.maisonnoblesaintmartin.com](http://www.maisonnoblesaintmartin.com)

## BORDEAUX

## CHÂTEAU REIGNAC DE TIZAC

Château Reignac de Tizac 2015

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2020

Accords : un magret rôti. **|| Commentaires :** un très joli vin.

Pairing: a roasted duck fillet. **|| Comments:** a very nice wine.



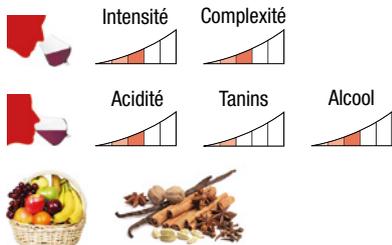
2 Château Reignac de Tizac - 33240 Saint-Gervais  
Tel. 05 57 43 40 07 - [www.chateau-reignac-de-tizac.com](http://www.chateau-reignac-de-tizac.com)

**BORDEAUX**

**VIGNOBLES ROUX**

L'Enclos des Tuileries 2015

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2021

Accords : joue de bœuf braisée au vin rouge. **|| Commentaires :** le nez est marqué par le terroir, la bouche est très délicate, soutenue par des tanins souples. Vin bien équilibré avec une belle finale.

Pairing: braised beef cheek with red wine. **|| Comments:** the nose is marked by the terroir, the palate is very delicate, supported by supple tannins. Well-balanced wine, with a good finish.



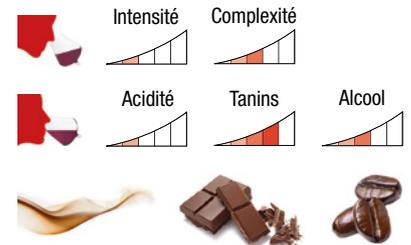
1 Beaucés - 33540 Gornac  
Tel. 05 56 61 98 93 - www.vignobles-roux.fr

**BORDEAUX SUPÉRIEUR**

**CHÂTEAU BOIS NOIR**

Château Bois Noir 2014

BORDEAUX



Service : 15° C - Garde/Ageing : 2025

Accords : ris de veau aux truffes. **|| Commentaires :** un très joli vin élaboré par un vigneron talentueux.

Pairing: calf's sweetbread with truffles. **|| Comments:** a very nice wine elaborated by a talented winegrower.



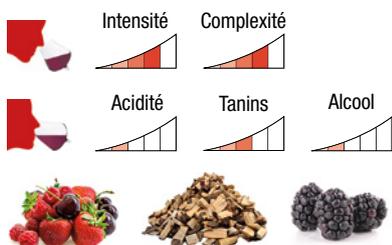
Le Bois-Noir - 33230 Maransin  
Tel. 05 57 49 41 09 - www.chateau-bois-noir.com

**BORDEAUX**

**CHÂTEAU DE SAINT-PEY**

"S" de Saint-Pey

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2020

Accords : côte de bœuf rôtie. **|| Commentaires :** nez sur de beaux arômes de fruits rouges, très fin, complexe. Bouche chaleureuse, bel équilibre. Tanins élégants et soyeux. Finale riche, sur de beaux volumes.

Pairing: roasted prime rib of beef. **|| Comments:** nose with beautiful red fruit aromas, very fine, complex. Warm palate, good balance. Elegant and silky tannins. Rich finish, with nice volume.



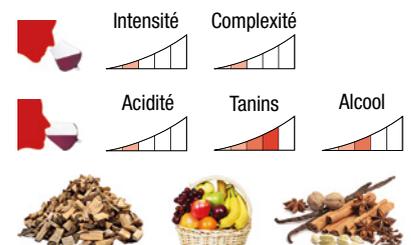
33330 Saint-Pey d'Armens  
Tel. 05 57 47 15 25 - www.chateau-saintpey.com

**BORDEAUX SUPÉRIEUR**

**VIGNOBLES BOUSSEAU**

Château L'Hurbe de Cablanc 2014

BORDEAUX



Service : 15° C - Garde/Ageing : 2020

Accords : faisan rôti. **|| Commentaires :** un vrai vin comme on les aime.

Pairing: roasted pheasant. **|| Comments:** a real wine as we like them.



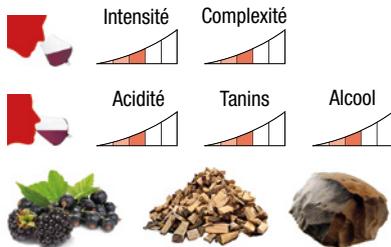
27 route de l'Hurbe - 33240 Saint-Laurent d'Arce  
Tel. 05 57 43 44 06 - www.chateaudelhurbe.fr

## BORDEAUX SUPÉRIEUR

## VIGNOBLES GALINEAU

Château Haut Favereau 2015

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2020

Accords : magret de canard à l'ananas.

|| Commentaires : un vin ample qui enrobe le palais.

Pairing: duck fillet with pineapple. || Comments: an ample wine which coats the palate.



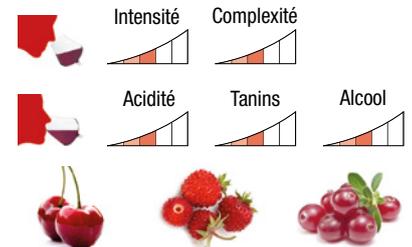
Moulin de Favereau - 33790 Pellegrue  
Tel. 06 73 92 97 44

## BORDEAUX SUPÉRIEUR

## MAISON NOBLE SAINT-MARTIN

Château Maison Noble Saint-Martin 2015

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2020

Accords : foie de veau poêlé à l'anglaise. || Commentaires : très friand, avec des tanins bien souples. Un vin très attachant.

Pairing: fried veal liver with bacon. || Comments: moreish, with supple tannins. An attractive wine.



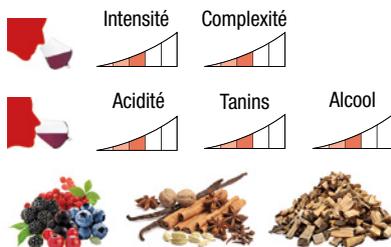
Maison Noble - 33540 Saint-Martin-du-Puy  
Tel. 05 56 71 86 53 - www.maisonnoblesaintmartin.com

## BORDEAUX SUPÉRIEUR

## VIGNOBLES GALINEAU

Château Haut Favereau Terre Blanche 2015

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2022

Accords : bonite au gingembre, agrumes et sauce soja. || Commentaires : un nez pur et frais. Attaque vive, sur des tanins soyeux, pleine, dotée d'une texture veloutée et grasse.

Pairing: bonite with ginger, citrus and soy sauce. || Comments: a pure and fresh nose. Frank first taste, with silky tannins, full, with a velvety and fat structure.



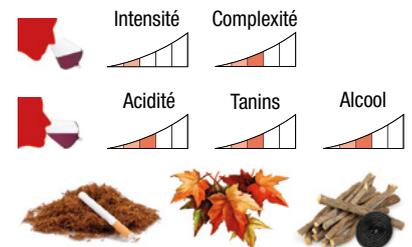
Moulin de Favereau - 33790 Pellegrue  
Tel. 06 73 92 97 44

## BORDEAUX SUPÉRIEUR

## CHÂTEAU REIGNAC DE TIZAC

Château Reignac de Tizac 2014

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2023

Accords : un quasi de veau aux morilles. || Commentaires : un très joli vin comme on aimerait en goûter plus souvent.

Pairing: a veal fillet with morels. || Comments: a very nice wine as we would like to taste more often.



2 Château Reignac de Tizac - 33240 Saint-Gervais  
Tel. 05 57 43 40 07 - www.chateau-reignac-de-tizac.com



VIGNOBLES  
BOUILLAC

Aux Racines du Terroir



CHATEAU CLOS DU LOUP 2010

«UN FLACON D'ANTHOLOGIE DIGNE DES PLUS GRANDS CRUS CLASSES....

SUBLIME!»

SOMMELIERS INTERNATIONAL LE 9 MAI 2016

VINIFICATION INTEGRALE  
100% PETIT VERDOT - 100% MALBEC

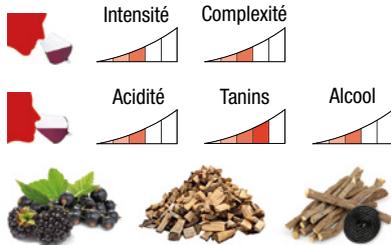


## BORDEAUX SUPÉRIEUR

## VIGNOBLES ROUX

Château Roux de Beaucés 2015

BORDEAUX



Service : 17° C - Garde/Ageing : 2020

Accords : baron d'agneau au basilic. **|| Commentaires :** texture soyeuse et délicate, avec une finale longue, sur une trame tannique bien présente.

Pairing: saddle of lamb with basil. **|| Comments:** silky and delicate structure, with a long finish and a very present tannic basis.



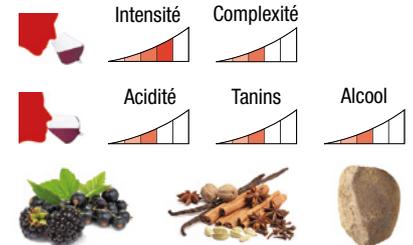
1 Beaucés - 33540 Gornac  
Tel. 05 56 61 98 93 - [www.vignobles-roux.fr](http://www.vignobles-roux.fr)

## CÔTES DE BORDEAUX

## LES HAUTS DE PALETTE

Chateau Bourdon La Tour 2015

BORDEAUX



Service : 17° C - Garde/Ageing : 2025

Accords : carré de veau aux abricots frais. **|| Commentaires :** un vin souple et bien équilibré avec un nez tout en finesse. Charnu, harmonieux, velouté et droit. Finale fraîche.

Pairing: rack of veal with fresh apricots. **|| Comments:** a supple and well-balanced wine with a very fine nose. Flesh, harmonious, velvety and straight. Fresh finish.



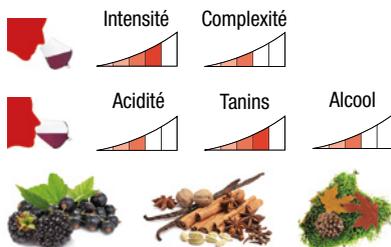
Vignobles Charles Yung et Fils - 4 Bis Chemin Palette - 33410 Beguey  
Tel. 05 56 62 94 85 - [www.leshautsdepalette.com](http://www.leshautsdepalette.com)

## CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX

## VIGNOBLES DELLAC

Château du Tertre Bel Air 2012

BORDEAUX



Service : 15° C - Garde/Ageing : 2023

Accords : lamproie à la bordelaise. **|| Commentaires :** du talent, de l'élégance. La patte d'un grand vigneron.

Pairing: lamprey in wine sauce. **|| Comments:** talent, elegance. The signature of a great winegrower.



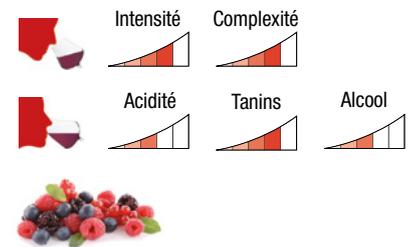
Lieu dit Granges - 33350 Les Salles de Castillon  
Tel. 05 57 40 65 78

## CÔTES DE BORDEAUX

## LES HAUTS DE PALETTE

Chateau Les Hauts de Palette 2014

BORDEAUX



Service : 17° C - Garde/Ageing : 2025

Accords : ongle sauce marchand de vin. **|| Commentaires :** un beau Bordeaux authentique. Tanins croquants, solides et serrés. Chair soyeuse et goûteuse. Finale puissante et équilibrée.

Pairing: prime cut of beef with wine sauce. **|| Comments:** a beautiful and authentic Bordeaux. Crisp tannins, solid and tight. Silky and tasty flesh. Powerful and balanced finish.



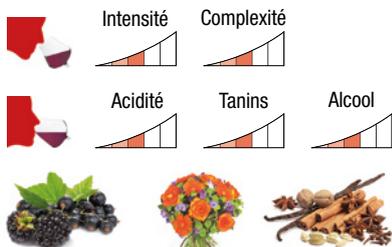
Vignobles Charles Yung et Fils - 4 Bis Chemin Palette - 33410 Beguey  
Tel. 05 56 62 94 85 - [www.leshautsdepalette.com](http://www.leshautsdepalette.com)

CÔTES DE BORDEAUX

**PRIEURÉ CANTELOUP**

Château Prieuré Canteloup 2014

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2022

Accords : brochettes de poulet avec une sauce de soja épaisse et sucrée. **|| Commentaires :** un vin prometteur et élégant.

Pairing: chicken kebab with a thick and sweet soy sauce. **|| Comments:** a promising and elegant wine.



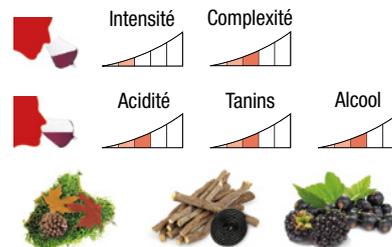
63 chemin du Loup - 33370 Yvrac  
Tel. 05 56 31 58 61 - www.chateaucanteloup.fr

CÔTES DE BOURG

**CHÂTEAU LE CLOS DU NOTAIRE**

Cuvée Tradition 2015

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2022

Accords : un carré d'agneau aux petits légumes croquants. **|| Commentaires :** un très joli vin élaboré par des vignerons passionnés.

Pairing: a rack of lamb with small crispy vegetables. **|| Comments:** a very nice wine made by enthusiast winegrowers.



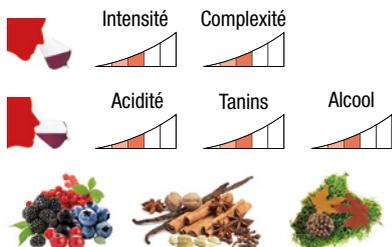
26 bis Camillac - 33710 Bourg sur Gironde  
Tel. 05 57 68 44 36 - www.clos-du-notaire.vin

CÔTES DE BORDEAUX

**PRIEURÉ CANTELOUP**

Château Prieuré Canteloup 2015

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2020

Accords : cochon de lait farci. **|| Commentaires :** une robe déjà évoluée, un nez expressif sur les fruits et les épices. Attaque ample, bouche savoureuse et juteuse.

Pairing: stuffed suckling pig. **|| Comments:** an evolved aspect, expressive nose, with fruits and spices. Ample first taste, savoury and juicy palate.



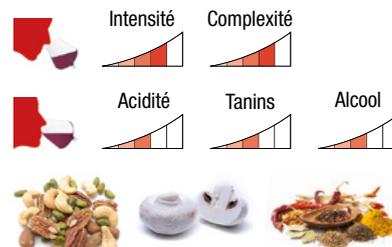
63 chemin du Loup - 33370 Yvrac  
Tel. 05 56 31 58 61 - www.chateaucanteloup.fr

CÔTES DE BOURG

**CHÂTEAU LE CLOS DU NOTAIRE**

Notaris Grande Réserve 2009

BORDEAUX



Service : 17° C - Garde/Ageing : 2027

Accords : filet de pintade truffé avec des champignons. **|| Commentaires :** à boire dès maintenant ou attendre pour plus de plaisir.

Pairing: guinea fowl with truffles and mushrooms. **|| Comments:** to drink from now or to await for much pleasure.



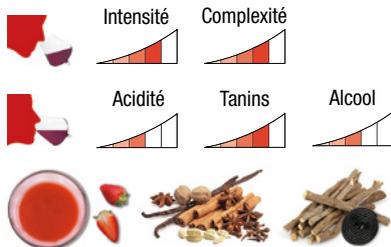
26 bis Camillac - 33710 Bourg sur Gironde  
Tel. 05 57 68 44 36 - www.clos-du-notaire.vin

## CÔTES DE BOURG

## CHÂTEAU LE CLOS DU NOTAIRE

Notaris Grande Réserve 2015

BORDEAUX



Service : 17° C - Garde/Ageing : 2027

Accords : viande rouge bien mûrée. ||  
 Commentaires : joli vin riche et équilibré  
 qui ne demande qu'à rester en cave.

Pairing: mature red meat. || Comments:  
 nice rich and balanced wine which only  
 demands to stay in cellar.



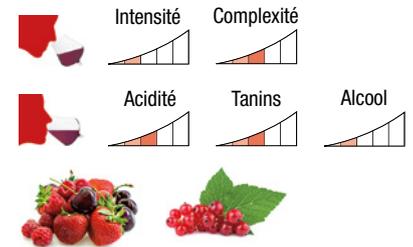
26 bis Camillac - 33710 Bourg sur Gironde  
 Tel. 05 57 68 44 36 - www.clos-du-notaire.vin

## CÔTES DE BOURG

## CHÂTEAU DE CÔTS

Cuvée Prestige Vin biologique 2012

BORDEAUX



Service : 15° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : sauté de veau Marengo ;  
 osso bucco. || Commentaires : un vin  
 net et sans défaut. Finale un peu courte  
 mais belle.

Pairing: Marengo veal sauté; osso bucco. ||  
 Comments: a clean wine, without default.  
 Quite short but beautiful finish.



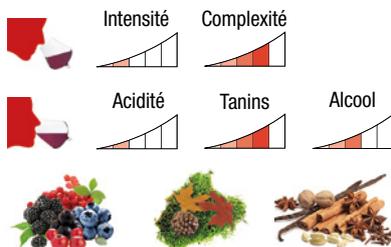
N° 12 chemin de Côts - 33710 Bayon sur Gironde  
 Tel. 06 83 83 86 24 - www.chateau-de-cots.com

## CÔTES DE BOURG

## CHÂTEAU DE CÔTS

Cuvée Prestige 2009

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2027

Accords : une côte de veau aux cèpes.  
 || Commentaires : un grand vin.

Pairing: veal chop with ceps. || Comments:  
 a great wine.



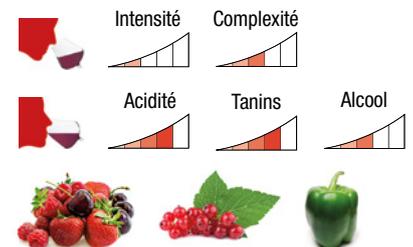
N° 12 chemin de Côts - 33710 Bayon sur Gironde  
 Tel. 06 83 83 86 24 - www.chateau-de-cots.com

## CÔTES DE BOURG

## CHÂTEAU DE CÔTS

Cuvée Tradition Vin biologique 2012

BORDEAUX



Service : 15° C - Garde/Ageing : 2022

Accords : canard à la vanille. || Com-  
 mentaires : un vin bien travaillé,  
 agréable et plaisant.

Pairing: duck with vanilla sauce. || Com-  
 ments: a well-made wine, enjoyable and  
 pleasant.



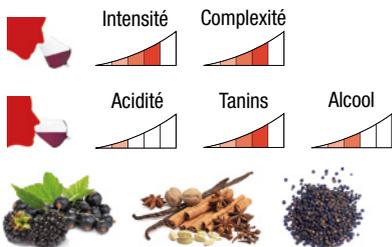
N° 12 chemin de Côts - 33710 Bayon sur Gironde  
 Tel. 06 83 83 86 24 - www.chateau-de-cots.com

CÔTES DE BOURG

**VIGNOBLES DE PARDIEU**

Château Montaignut Malbec 2014

BORDEAUX



Service : 15° C - Garde/Ageing : 2022

Accords : côte d'agneau à l'estragon. || Commentaires : un vin de belle facture, avec de la complexité.

Pairing: lamb chop with tarragon. || Comments: a well-made wine, complex.



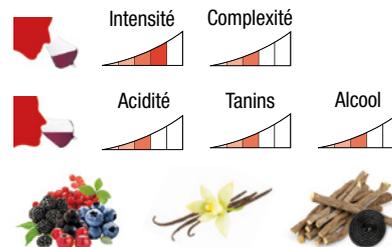
2 Nodeau - Château Montaignut - 33710 Saint Ciers de Canesse  
Tel. 05 57 64 92 49 - www.chateau-montaignut.com

CÔTES DE BOURG

**CHÂTEAU GRAND-MAISON**

Château Grand-Maison 2011

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2023

Accords : un carré d'agneau. || Commentaires : un très beau vin qui honore son appellation.

Pairing: a rack of lamb. || Comments: a very nice wine which honors its appellation.



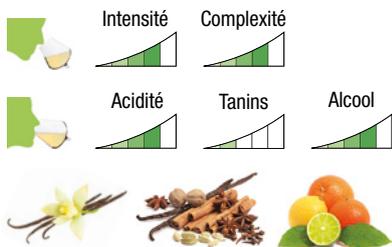
Valades - 33710 Bourg  
Tel. 05 57 64 24 04 - www.grandmaison-bourg.com

CÔTES DE BOURG

**VIGNOBLES DE PARDIEU**

Château Montaignut 2015

BORDEAUX



Service : 12° C - Garde/Ageing : 2021

Accords : filet de saint-pierre au thym. || Commentaires : un superbe blanc sec comme on les aime.

Pairing: john-dory fillet with thyme. || Comments: a superb dry white wine as we like.



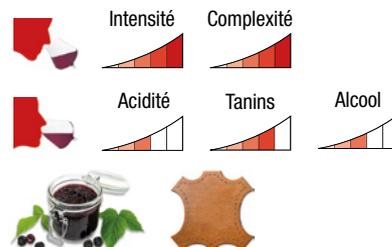
2 Nodeau - Château Montaignut - 33710 Saint Ciers de Canesse  
Tel. 05 57 64 92 49 - www.chateau-montaignut.com

CÔTES DE BOURG

**CHÂTEAU GRAND-MAISON**

Château Grand-Maison 2012

BORDEAUX



Service : 15° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : tournedos de bœuf à la moelle. || Commentaires : belle complexité aromatique. Un vin soyeux en bouche, beaucoup d'élégance.

Pairing: beef tournedos with marrow. || Comments: nice aromatic complexity. A silky palate, a lot of elegance.



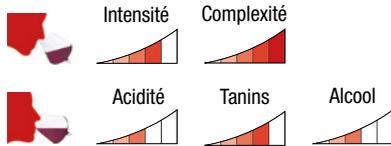
Valades - 33710 Bourg  
Tel. 05 57 64 24 04 - www.grandmaison-bourg.com

## CÔTES DE BOURG

## CHÂTEAU GRAND-MAISON

Cuvée Sélection 2011

BORDEAUX



Service : 15° C - Garde/Ageing : 2022

Accords : filet d'agneau en croûte de sel. || Commentaires : un très joli vin, tout en harmonie. Soyeux en final.

Pairing: lamb fillet in salt crust. || Comments: a very nice wine, harmonious. Silky finish.



Valades - 33710 Bourg

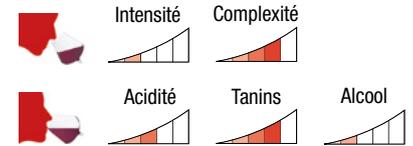
Tel. 05 57 64 24 04 - www.grandmaison-bourg.com

## CÔTES DE BOURG

## LABICHE COURJAUD

Château Tour Birol Hommage aux Roy 2014

BORDEAUX



Service : 15° C - Garde/Ageing : 2022

Accords : canard colvert. || Commentaires : un beau flacon.

Pairing: mallard. || Comments: a nice flask.



4 passage de la Jauge - 33710 Samonac

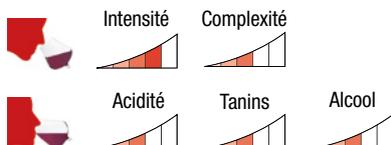
Tel. 05 57 32 63 72 - www.chateau-tour-birol.fr

## CÔTES DE BOURG

## LABICHE COURJAUD

Château Tour Birol 2014

BORDEAUX



Service : 15° C - Garde/Ageing : 2022

Accords : lapereau au chocolat. || Commentaires : joli vin agréable et bien équilibré, avec des tanins fins en finale.

Pairing: young rabbit with chocolate. || Comments: nice pleasant wine, well-balanced, with fine tannins in the finish.



4 passage de la Jauge - 33710 Samonac

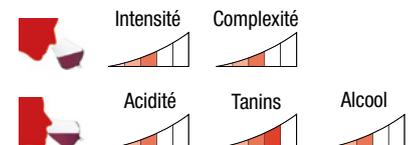
Tel. 05 57 32 63 72 - www.chateau-tour-birol.fr

## CÔTES DE CASTILLON

## CHÂTEAU ORISSE DUCASSE

Arthémis 2005

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : une viande rouge. || Commentaires : nez complexe, chaleureux et fin. Une cuvée ample et riche, soutenue par une belle structure et des tanins prononcés.

Pairing: red meat. || Comments: complex nose, warm and fine. An ample and rich cuvée, backed by a nice structure and present tannins.



Saint-Sulpice de Faleyrens - 33330 Saint-Emilion

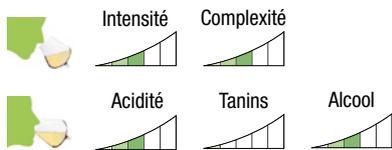
Tel. 05 57 24 72 75 - www.terroirsenliberte.com

GRAVES

**CHÂTEAU COUHINS**

Château Couhins 2014

BORDEAUX



Service : 10°C - Garde/Ageing : 2020

Accords : fruits de mer ; crustacés. **||** Commentaires : fraîcheur et longueur et bouche. Belle finale acidulée.

Pairing: seafood; shellfish. **||** Comments: freshness and length on the palate. Nice tangy finish.



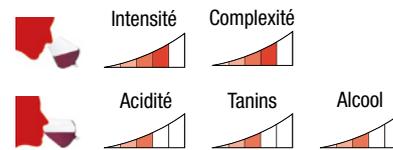
Chemin de la Gravette - 33140 Villenave d'Ornon  
Tel. 05 56 30 77 61 - www.chateau-couhins.fr

GRAVES

**CHÂTEAU DU GRAND BOS**

Château du Grand Bos 2014

BORDEAUX



Service : 16°C - Garde/Ageing : 2025

Accords : navarin d'agneau. **||** Commentaires : nez fin et complexe, d'une grande amplitude. Vin savoureux, gras et dynamique. Un Graves de terroir.

Pairing: lamb navarin. **||** Comments: a fine and complex nose, with a great amplitude. Savoury wine, fat and dynamic. A terroir Graves.



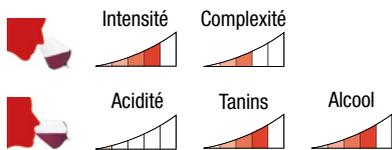
Lieu-dit Grand Bos - 33640 Castres en Gironde  
Tel. 05 56 67 39 20 - www.vin-grand-bos.com

GRAVES

**CHÂTEAU COUHINS**

Château Couhins 2014

BORDEAUX



Service : 14°C - Garde/Ageing : 2024

Accords : pigeonneau ; salmis de palombe. **||** Commentaires : bel équilibre, finesse. Des tanins qui vont fondre au fur et à mesure des années.

Pairing: squab ; salmi of palombe. **||** Comments: good balance, finesse. Tannins which will melt over the years.



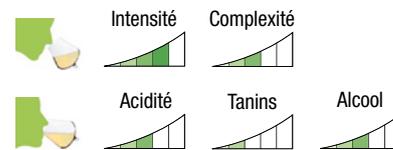
Chemin de la Gravette - 33140 Villenave d'Ornon  
Tel. 05 56 30 77 61 - www.chateau-couhins.fr

GRAVES

**CHÂTEAU DU GRAND BOS**

Château du Grand Bos 2015

BORDEAUX



Service : 11°C - Garde/Ageing : 2017

Accords : un plateau de fruits de mer. **||** Commentaires : franc, intense, vif. Bien équilibré entre le volume et la minéralité, d'une belle intensité aromatique. Finale agréable.

Pairing: a seafood platter. **||** Comments: frank, intense, vivid. Well-balanced between the volume and the minerality, a beautiful aromatic intensity. Pleasant finish.



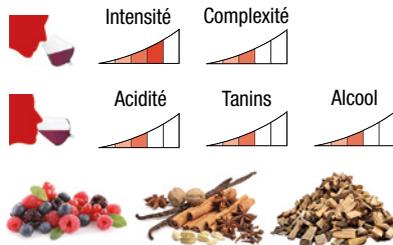
Lieu-dit Grand Bos - 33640 Castres en Gironde  
Tel. 05 56 67 39 20 - www.vin-grand-bos.com

## GRAVES

## CHÂTEAU DE MAUVES

Château de Mauves 2015

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2030

Accords : côte de porc noir. **|| Commentaires :** nez expressif, bouche plutôt élégante marquée par des saveurs complexes et intenses. Finale d'une bonne persistance aromatique. Une belle expression des Graves.

Pairing: black pork chop. **|| Comments:** expressive nose, quite elegant palate marked by complex and intense flavours. Finish with a good aromatic persistency. Beautiful expression of Graves.



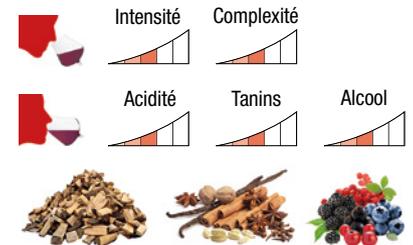
25 rue François Mauriac - 33720 Podensac - Tel. 05 56 27 17 05  
www.chateaudemauves-graves.fr - www.vinsdemauves.fr

## HAUT-MÉDOC

## CHÂTEAU MAGNOL

Cuvée Hubert de Boüard 2015

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2035

Accords : un cuissot de chevreuil. **|| Commentaires :** attaque franche, souple et gourmande. Un vin concentré et généreux.

Pairing: a venison leg. **|| Comments:** frank first taste, supple and delectable. A concentrated and generous wine.



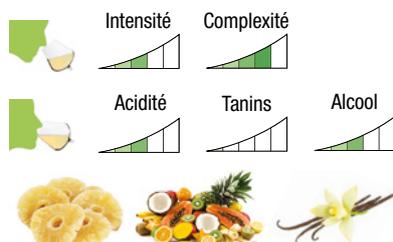
87 rue du Dehez - 33290 Blanquefort  
Tel. 06 63 72 16 52 - www.chateaumagnol.com

## GRAVES

## CHÂTEAU DE MAUVES

Château de Mauves 2015

BORDEAUX



Service : 11° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : poularde de Bresse à la crème. **|| Commentaires :** bouche ample, complexe, riche et souple, dotée d'une belle finesse. Finale d'une grande fraîcheur.

Pairing: Bresse fattened chicken with cream. **|| Comments:** ample palate, complex, rich and supple, with a beautiful finesse. Finish with a great freshness.



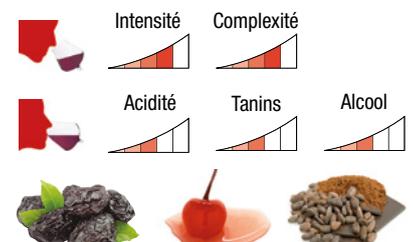
25 rue François Mauriac - 33720 Podensac - Tel. 05 56 27 17 05  
www.chateaudemauves-graves.fr - www.vinsdemauves.fr

## HAUT-MÉDOC

## THIÉNOT FRANCE

Château Belgrave 2011

BORDEAUX



Service : 18° C - Garde/Ageing : 2025

Accords : filet de bœuf sauce Périgueux. **|| Commentaires :** un vin marqué par des tanins d'excellente qualité, dévoilant une belle concentration aromatique. Finale d'une belle longueur. Un vin complexe, une belle réussite.

Pairing: beef fillet with Périgueux sauce. **|| Comments:** wine marked by excellent quality tannins, revealing a beautiful aromatic concentration. Finish with a good length. Complex wine, a nice success.



rue Joseph Cugnot - 51500 Taissy  
Tel. 03 26 61 09 96 - www.thienotgroup.com

LOWE STRATHEUS

# CHÂTEAU COUHINS - PESSAC LÉOGNAN

Notez cette couleur, cette pureté. Vous tenez là un grain tout à fait particulier. Un grain qui donne à Château Couhins toute sa finesse, sa délicatesse et son équilibre. Ce cru classé est le fruit de 30 ans d'une collaboration inédite, celle de vignerons passionnés et des chercheurs de l'INRA. Ces longues années de travail, d'observation de la vigne pied par pied, nous ont permis de mettre en œuvre une viticulture de précision et de haute valeur environnementale.

[chateau-couhins.fr](http://chateau-couhins.fr)



Cru classé de Graves depuis 1959

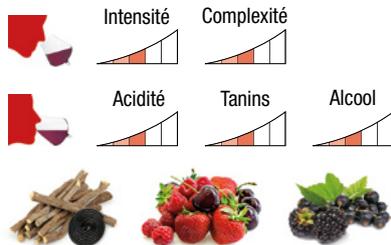
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## LALANDE DE POMEROL

## CHÂTEAU CHÊNE LIÈGE

Domaine des Mimosas 2010

BORDEAUX



Service : 17° C - Garde/Ageing : 2020

Accords : lapin à la moutarde. **|| Commentaires :** le palais est relativement aérien mais bien équilibré grâce à des tanins fins. La finale est longue.

Pairing: rabbit with mustard sauce. **|| Comments:** quite ethereal palate but well-balanced thanks to fine tannins. The finish is long.



33500 Pomerol

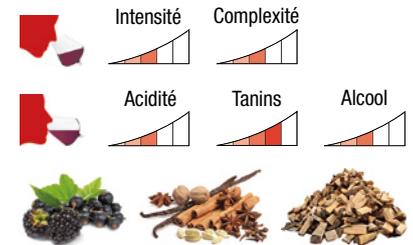
Tel. 09 79 07 20 18 - www.chateaucheneleliege.fr

## MARGAUX

## CHÂTEAU LASCOMBES

Chevalier de Lascombes 2010

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2030

Accords : filet de bœuf au jus de truffes. **|| Commentaires :** attaque franche dotée de tanins serrés et nobles et d'une texture soyeuse. Finale d'une bonne longueur.

Pairing: beef fillet with truffle sauce. **|| Comments:** frank first taste with tight and noble tannins and a silky structure. Finish with a good length.



1 cours de Verdun - 33460 Margaux

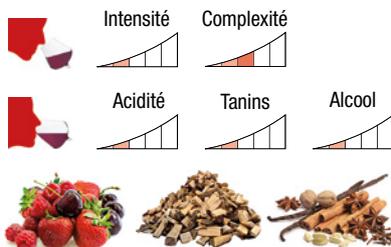
Tel. 05 57 88 70 66 - www.chateau-lascombes.com

## LUSSAC-SAINT-EMILION

## MILHADE SPIRITS

Château Lyonnat 2012

BORDEAUX



Service : 18° C - Garde/Ageing : 2027

Accords : pigeon fumé ; canard rôti au four. **|| Commentaires :** nez agréable, avec un mélange d'épices et de fruits. Bouche ample, tanins enrobés et fins. Belle texture, longueur très agréable. Finale généreuse.

Pairing: smoked pigeon; oven-baked duck. **|| Comments:** very pleasant nose, with a mix of spices and fruits. Ample palate, coated and fine tannins. Nice structure, very pleasant length. Generous finish.

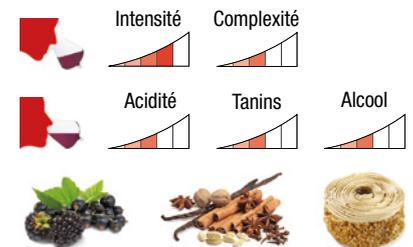
11 rue Jean Milhade - 331330 Galgon  
Tel. 05 57 55 48 90 - www.milhadespirits.fr

## MARGAUX

## CHÂTEAU LASCOMBES

Château Lascombes 2011

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2020

Accords : rôti de marcassin aux aïnelles. **|| Commentaires :** nez exubérant et très charmeur. Bouche dense, structurée et gourmande, marquée par des tanins soyeux et délicats. Finale longue.

Pairing: roasted young wild boar with cranberries. **|| Comments:** exuberant and very charming nose. Dense palate, structured and delicious, marked by silky and delicate tannins. Long finish.

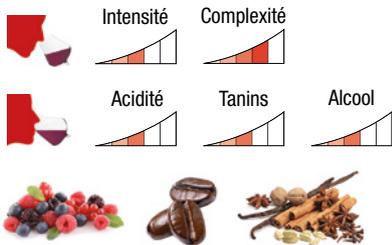
1 cours de Verdun - 33460 Margaux  
Tel. 05 57 88 70 66 - www.chateau-lascombes.com

**MARGAUX**

**CHÂTEAU MARQUIS DE TERME**

Château Marquis de Termes 2014

BORDEAUX



*Service : 17° C - Garde/Ageing : 2027*

**Accords :** risotto au chorizo. **|| Commentaires :** équilibré en bouche. Du corps et de l'élégance.

**Pairing:** risotto with chorizo. **|| Comments:** balanced palate. Body and elegance.



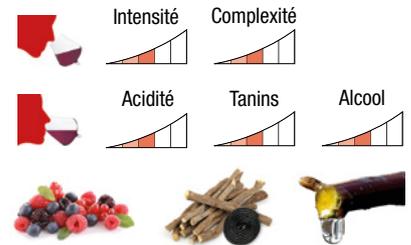
3 route de Rauzan - 33460 Margaux  
Tel. 05 57 88 30 01 - [www.chateau-marquis-de-terme.com](http://www.chateau-marquis-de-terme.com)

**MÉDOC**

**CHÂTEAU MAGNOL**

Thomas Barton Réserve Privée 2010

BORDEAUX



*Service : 16° C - Garde/Ageing : 2025*

**Accords :** canette rôti en chartreuse. **|| Commentaires :** une belle densité aromatique, structurée par des tanins ronds et soyeux. Un vin opulent, puissant et savoureux.

**Pairing:** roasted duckling en chartreuse. **|| Comments:** a beautiful aromatic density, structured with round and silky tannins. An opulent wine, powerful and savoury.



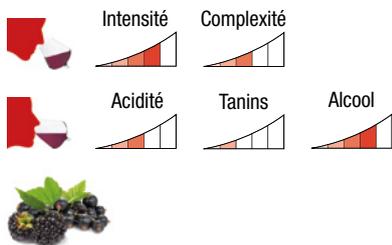
87 rue du Dehez - 33290 Blanquefort  
Tel. 06 63 72 16 52 - [www.chateaumagnol.com](http://www.chateaumagnol.com)

**MÉDOC**

**CHÂTEAUX ET DOMAINES CASTEL**

Tour Prignac Grande Réserve 2014

BORDEAUX



*Service : 18° C - Garde/Ageing : 2019*

**Accords :** gibier ; agneau. **|| Commentaires :** un vin avec un joli bouquet aux nuances naissantes de fruits noirs.

**Pairing:** venison ; lamb. **|| Comments:** a wine with a lovely bouquet and dawning shades of black fruits.



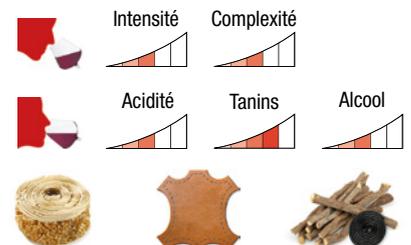
21-24 rue Georges Guynemer - 33290 Blanquefort  
[contact@chateaux-castel.com](mailto:contact@chateaux-castel.com)

**MÉDOC**

**DOMAINES ROLLAN DE BY**

Château Haut Condissas Prestige 2010

BORDEAUX



*Service : 16° C - Garde/Ageing : 2035*

**Accords :** fricassée de volaille de Bresse aux morilles. **|| Commentaires :** un vin structuré et puissant. Bouche ample et franche montrant une intéressante complexité aromatique doté de tanins bien marqués. Finale soyeuse, du velours.

**Pairing:** Bresse poultry fricassee with morels. **|| Comments:** a structured and powerful wine. Ample and frank palate showing an interesting aromatic complexity with marked tannins. Silky finish, velvety.



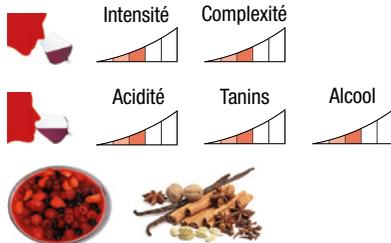
18 route de By - 33340 Begadan  
Tel. 05 56 73 32 21 - [www.greysac.com](http://www.greysac.com)

## MÉDOC

## DOMAINES ROLLAN DE BY

Cru Bourgeois 2012

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2025

Accords : magret de canard aux navets glacés. **|| Commentaires :** un vin très élégant tout en finesse. Bouche avec une belle vivacité. Les tanins sont fins et veloutés. Une belle harmonie gustative et aromatique.

Pairing: duck fillet with glazed turnips. **|| Comments:** a very elegant wine, everything in finesse. Palate with a nice intensity. The tannins are fine and velvety. A beautiful taste and aromatic harmony.



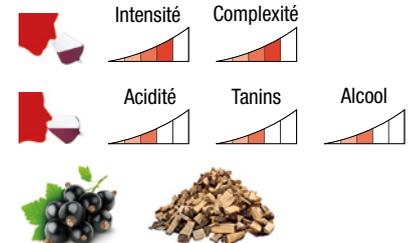
18 route de By - 33340 Begadan  
Tel. 05 56 73 32 21 - [www.greysac.com](http://www.greysac.com)

## PAUILLAC

## CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE BARON

Château Pichon Baron 2012

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2022

Accords : viande rôtie ; poulet de Bresse. **|| Commentaires :** belle acidité, bel équilibre. Bon potentiel de vieillissement.

Pairing: roasted meat; Bresse chicken. **|| Comments:** beautiful acidity, nice balance. Good aging potential.



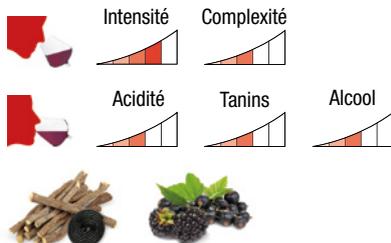
33250 Pauillac  
Tel. 05 56 73 17 17 - [www.pichonbaron.com](http://www.pichonbaron.com)

## PAUILLAC

## CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE BARON

Château Pibran 2014

BORDEAUX



Service : 18° C - Garde/Ageing : 2028

Accords : magret de canard au foie gras. **|| Commentaires :** un vin puissant qui a besoin de temps pour s'épanouir. Attaque franche, ronde et fruitée, dotée d'une acidité désaltérante. Finale d'une belle longueur.

Pairing: duck fillet with foie gras. **|| Comments:** a powerful wine which needs some time to open up. Frank first taste, round and fruity, with a thirst-quenching acidity. Finish with a good length.



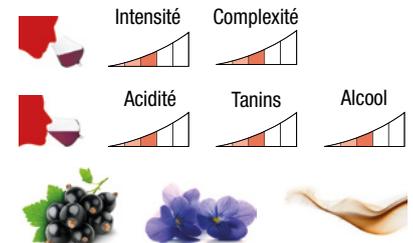
33250 Pauillac  
Tel. 05 56 73 17 17 - [www.pichonbaron.com](http://www.pichonbaron.com)

## PAUILLAC

## CH. PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE

Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2011

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2020

Accords : chevreuil au vinaigre de framboise. **|| Commentaires :** un vin alliant puissance et fruité.

Pairing: venison with raspberry vinegar sauce. **|| Comments:** a wine mixing powerfulness and fruitiness.



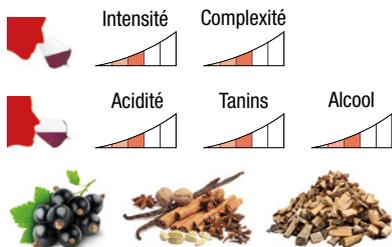
33250 Pauillac  
Tel. 05 56 59 19 40 - [www.pichon-lalande.com](http://www.pichon-lalande.com)

**PAUILLAC**

**CH. PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE**

Réserve de la Comtesse 2011

BORDEAUX



Service : 18°C - Garde/Ageing : 2020

Accords : côte de veau aux morilles. **|| Commentaires :** effluves légèrement boisées et fumées. Tanins riches et soyeux. Finale ample et opulente. Un vin riche et savoureux, à boire dès maintenant.

Pairing: veal chop with morels. **|| Comments:** slightly woody and smoky scents. Tannins are silky and rich. Ample and opulent finish. A rich and savoury wine, to drink from now.



33250 Pauillac

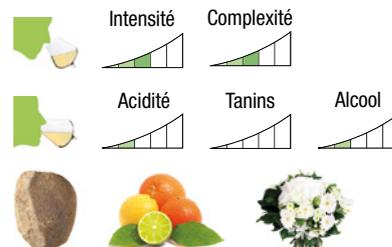
Tel. 05 56 59 19 40 - www.pichon-lalande.com

**PESSAC-LÉOGNAN**

**CHÂTEAU CARBONNIEUX**

Château Carbonnieux 2014

BORDEAUX



Service : 11°C - Garde/Ageing : 2020

Accords : une sole Colbert. **|| Commentaires :** bouche équilibrée, restituant la fraîcheur et la minéralité perçues au nez, sur un joli gras. Vin élégant, équilibré, minéral, sur une finale fraîche.

Pairing: Colbert sole. **|| Comments:** balanced palate, reproducing the freshness and the minerality of the nose, with a nice fatness. Elegant wine, balanced, mineral, with a fresh finish.



Chemin de Peyssardet - 33850 Léognan

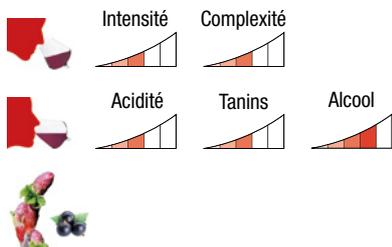
Tel. 05 57 96 56 20 - www.carbonnieux.com

**PESSAC-LÉOGNAN**

**CHÂTEAU CARBONNIEUX**

Château Carbonnieux Grand Cru Classé 2011

BORDEAUX



Service : 15°C - Garde/Ageing : 2017

Accords : magret de canard aux cèpes. **|| Commentaires :** 1/3 de barrique neuve. Vin doté d'un bel équilibre, belle puissance, belle maîtrise.

Pairing: duck fillet with ceps. **|| Comments:** 1/3 of new barrel. Wine with a nice balance, good powerfulness, beautiful mastery.



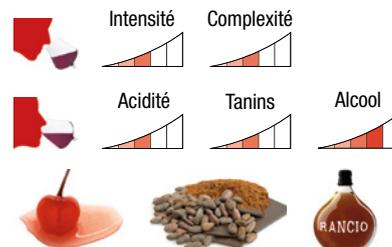
Chemin de Peyssardet - 33850 Léognan  
Tel. 05 57 96 56 20 - www.carbonnieux.com

**PESSAC-LÉOGNAN**

**CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION**

Château Larrivet Haut Brion 2014

BORDEAUX



Service : 17°C - Garde/Ageing : 2023

Accords : entrecôte grillée sur des sarments de vigne. **|| Commentaires :** un vin avec une belle expression et un beau potentiel. La bouche est ronde, pleine et bien maîtrisée.

Pairing: rib steak grilled on vine shoots. **|| Comments:** a wine with a beautiful expression and a nice potential. The palate is round, full and well-mastered.



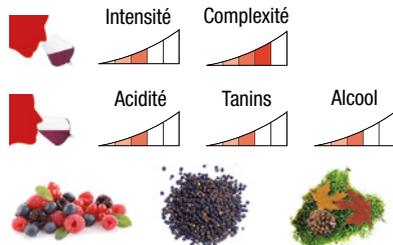
84 avenue de Cadaujac - 33850 Léognan  
Tel. 05 56 64 99 87 - www.larrivethautbrion.fr

## PESSAC-LÉOGNAN

## CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION

Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion 2014

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2027

Accords : un pigeonneau rôti. || Commentaires : puissant, sans agressivité, doté de tanins moelleux. Vin d'une grande amplitude, avec une texture fine.

Pairing: a roasted squab. || Comments: powerful, without aggressivity, with soft tannins. Wine with a great amplitude, a fine structure.



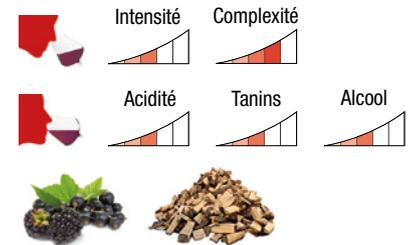
84 avenue de Cadaujac - 33850 Léognan  
Tel. 05 56 64 99 87 - [www.larrivethautbrion.fr](http://www.larrivethautbrion.fr)

## PESSAC-LÉOGNAN

## CHÂTEAU DE LÉOGNAN

Château Léognan 2012

BORDEAUX



Service : 15° C - Garde/Ageing : 2025

Accords : fricassée de volaille au cerfeuil. || Commentaires : nez fin, élégant et complexe. Bouche dotée de tanins mûrs et bien structurés. Un Pessac-Léognan droit et élégant.

Pairing: poultry fricassee with chervil. || Comments: fine nose, elegant and complex. Palate with ripe and well-made tannins. A straight and elegant Pessac-Léognan.



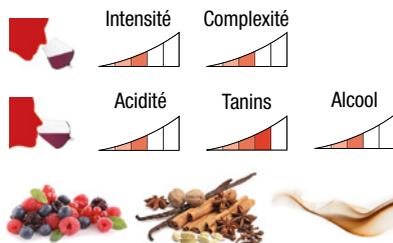
88 chemin du Barp - 33850 Léognan  
Tel. 05 56 64 14 96 - [www.visitechateaubordeaux.fr](http://www.visitechateaubordeaux.fr)

## PESSAC-LÉOGNAN

## CHÂTEAU DE LÉOGNAN

Château Léognan 2011

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2025

Accords : carré d'agneau au romarin. || Commentaires : franc et vif, doté de tanins rustiques. Vin frais et puissant, à suivre.

Pairing: rack of lamb with rosemary. || Comments: frank and vivid, with rustic tannins. Fresh and powerful wine, to follow.



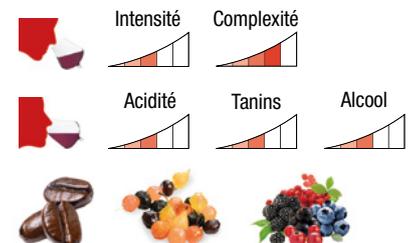
88 chemin du Barp - 33850 Léognan  
Tel. 05 56 64 14 96 - [www.visitechateaubordeaux.fr](http://www.visitechateaubordeaux.fr)

## PESSAC-LÉOGNAN

## CHÂTEAU PONTAC MONPLAISIR

Cuvée Prestige P M 2014

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2028

Accords : magret de canard aux giroles. || Commentaires : rond, soyeux, avec des tanins souples et maîtrisés. Finale très harmonieuse et riche. Un vin de belle prestance, complexe et savoureux.

Pairing: duck fillet with chanterelles. || Comments: round, silky, with supple and well-mastered tannins. Harmonious and rich finish. Classy, complex and savoury.



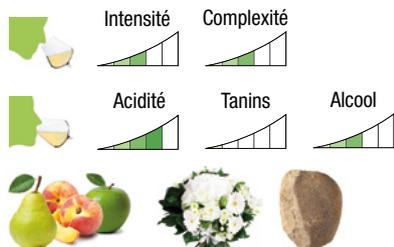
20 rue Maurice Utrillo - 33140 Villenave d'Ornon  
Tel. 05 56 87 08 21 - [www.pontac-monplaisir.fr](http://www.pontac-monplaisir.fr)

## PESSAC-LÉOGNAN

**CHÂTEAU PONTAC MONPLAISIR**

Cuvée Prestige PM 2014

BORDEAUX

*Service : 16° C - Garde/Ageing : 2030*

Accords : carré d'agneau au romarin.  
 || **Commentaires** : vin complexe et généreux, déjà gourmand. La bouche est ronde et souple. Belle persistance aromatique.

**Pairing**: rack of lamb with rosemary. ||  
**Comments**: complex and generous wine, already moreish. Round and supple palate. Nice aromatic persistency.



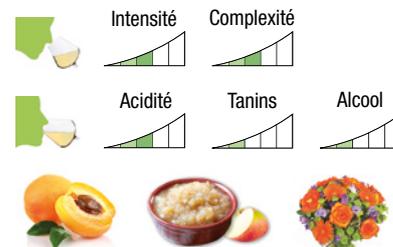
20 rue Maurice Utrillo - 33140 Villenave d'Ornon  
 Tel. 05 56 87 08 21 - [www.pontac-monplaisir.fr](http://www.pontac-monplaisir.fr)

## PESSAC-LÉOGNAN

**GFA DU SARTRE**

Château Le Sartre 2014

BORDEAUX

*Service : 11° C - Garde/Ageing : 2020*

Accords : une sole colbert. || **Commentaires** : vin franc, fin et élégant. Un parfait équilibre évoluant vers la rondeur et la douceur. Finale équilibrée, tendre et vive.

**Pairing**: colbert sole. || **Comments**: frank wine, fine and elegant. A perfect balance evolving to roundness and sweetness. Balanced finish, soft and vivid.



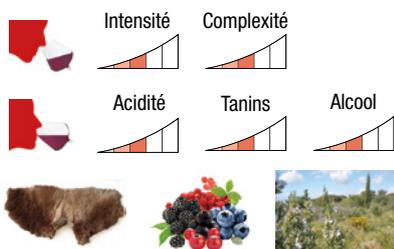
78 chemin du Sartre - 33850 Léognan  
 Tel. 05 56 64 08 78 - [www.lesartre.com](http://www.lesartre.com)

## PESSAC-LÉOGNAN

**GFA DU SARTRE**

Château Le Sartre 2011

BORDEAUX

*Service : 16° C - Garde/Ageing : 2025*

Accords : gigot d'agneau aux gousses d'ail confites. || **Commentaires** : soyeux et goûteux, avec une matière fondue et des tanins mûrs de qualité. Finale d'une persistance aromatique intéressante et d'une belle fraîcheur.

**Pairing**: leg of lamb with preserved garlic clove. || **Comments**: silky and tasty, with a melted material and ripe quality tannins. Finish with an interesting aromatic persistency and a nice freshness.



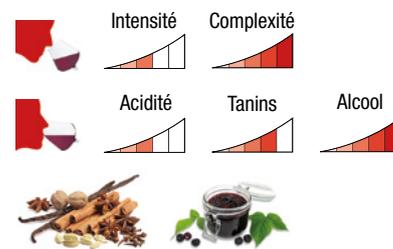
78 chemin du Sartre - 33850 Léognan  
 Tel. 05 56 64 08 78 - [www.lesartre.com](http://www.lesartre.com)

## PESSAC-LÉOGNAN

**CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE**

Château Smith Haut Lafitte 2012

BORDEAUX

*Service : 14° C - Garde/Ageing : 2032*

Accords : entrecôte bordelaise. || **Commentaires** : vin fort alcooléux, légèrement astringent mais intéressant. Un beau potentiel de garde.

**Pairing**: rib steak with wine sauce. || **Comments**: an alcoholic wine, slightly astringent but interesting. A nice ageing potential.



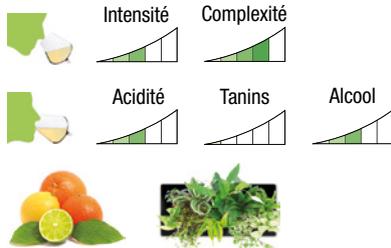
33560 Martillac  
 Tel. 05 57 83 11 22 - [www.smith-haut-lafitte.com](http://www.smith-haut-lafitte.com)

## PESSAC-LÉOGNAN

## CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE

Château Smith Haut Lafitte 2012

BORDEAUX



Service : 12° C - Garde/Ageing : 2020

Accords : sole meunière. || Commentaires : un Pessac-Léognan tout en dentelle, complexe, gras et avec une bonne matière. Finale d'une jolie fraîcheur, harmonieuse, qui tapisse le palais.

Pairing : sole meunière. || Comments : a delicate Pessac-Léognan, complex, fat, with a good material. Finish with a nice freshness, harmonious, which coats the palate.



33560 Martillac

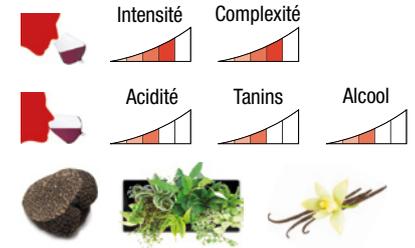
Tel. 05 57 83 11 22 - www.smith-haut-lafitte.com

## POMEROL

## CHÂTEAU BELLE-BRISE

Château Belle-Brise 2012

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2025

Accords : quasi de veau rôti aux giroldes. || Commentaires : un nez très complexe, suave et expressif. Très belle attaque en bouche, très charnu, doté de tanins mûrs. Finale très aromatique et persistante.

Pairing : roasted veal fillet with chateaufilles. || Comments : a very complex nose, smooth and expressive. Very nice first taste, fleshy, with ripe tannins. Very aromatic and persistent finish.



40 chemin de Bequille - 33500 Libourne

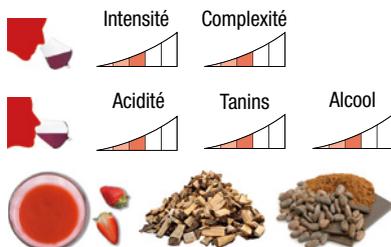
Tel. 05 57 51 16 82

## PESSAC-LÉOGNAN

## THIÉNOT FRANCE

Château La Garde 2011

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2030

Accords : noisette de chevreuil aux champignons de Paris. || Commentaires : nez structuré. La bouche est ronde, vive, bien équilibrée, ponctuée par des saveurs acidulées. Un vin de belle intensité, riche et puissant.

Pairing : knob of venison with mushrooms. || Comments : structured nose. The palate is round, vivid, well-balanced, with tangy notes. A wine with a beautiful intensity, rich and powerful.



4 rue Joseph Cugnot - 51500 Taissy

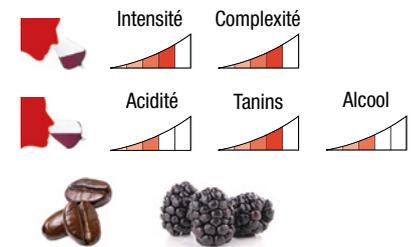
Tel. 03 26 61 09 96 - www.thienotgroup.com

## POMEROL

## CHÂTEAU BELLE-BRISE

Château Belle-Brise 2015

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2030

Accords : côte de bœuf aux cèpes. || Commentaires : élégant, bien équilibré, tanins denses et croquants. Finale soyeuse. Un Pomerol à trouver absolument, une très belle bouteille.

Pairing : prime rib of beef with ceps. || Comments : elegant, well-balanced, dense and crisp tannins. Silky finish. A Pomerol to get absolutely, a very nice bottle.



40 chemin de Bequille - 33500 Libourne

Tel. 05 57 51 16 82

CHATEAU LASCOMBES

SECOND GRAND CRU CLASSE EN 1855

Chateau

*Second certes, mais premier dans l'esprit*



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

Château Lascombes est arrivé premier  
à la dégustation du millésime 2005  
organisée par Le Grand Jury Européen  
<http://gje.mabulle.com>



Château Lascombes est également  
arrivé premier à la dégustation du millésime 2004  
organisée par EWS. (Executive Wine Seminars)  
<http://www.ewswine.com/social/>

[EWswine.com](http://EWswine.com)

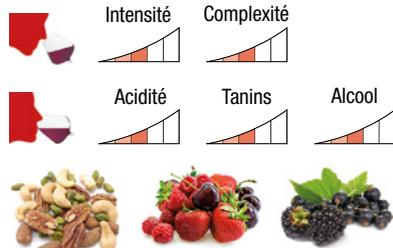
POUR VOTRE SANTE ATTENTION A L'ABUS D'ALCOOL

## POMEROL

## CHÂTEAU CHÊNE LIÈGE

Château Chêne Liège 2014

BORDEAUX



Service : 18° C - Garde/Ageing : 2024

Accords : pintade rôtie aux pruneaux.

|| Commentaires : vin rond, avec une texture assez crémeuse et concentrée.

Pairing: roasted fattened chicken with prunes. || Comments: round wine, with a quite creamy and concentrated structure.



33500 Pomerol

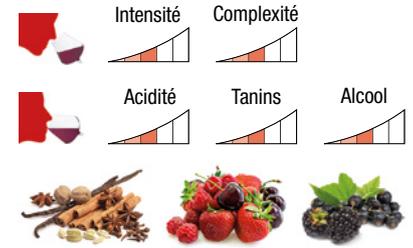
Tel. 09 79 07 20 18 - [www.chateaucheneleliege.fr](http://www.chateaucheneleliege.fr)

## POMEROL

## VIGNOBLES ROBIN

Clos Vieux Taillefer 2014

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2027

Accords : râble de lapin à la moutarde ;

chapon aux cèpes. || Commentaires : vin velouté et souple en attaque. Tanins soyeux en milieu de bouche. Bonne longueur, vin équilibré.

Pairing: rabbit saddle with mustard; capon with ceps. || Comments: velvety and supple first taste. Silky tannins in the mid-palate. Good length, balanced wine.



Lieu-dit Laussac - 33350 Saint-Magne de Castillon

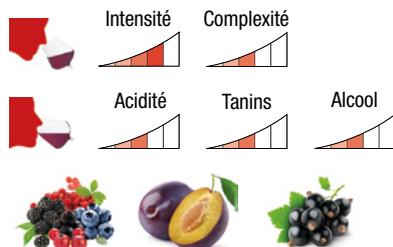
Tel. 05 57 40 13 76 - [www.vignoblesrobin.com](http://www.vignoblesrobin.com)

## POMEROL

## ANDRÉ GIRAUD

Château Le Caillou 2009

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2030

Accords : un canard au sang. || Commentaires : riche et complexe, élégant, souple et volumineux. Finale très aromatique et persistante.

Pairing: duck with blood sauce. || Comments: rich and complex, elegant, supple and voluminous. Very aromatic and persistent finish.



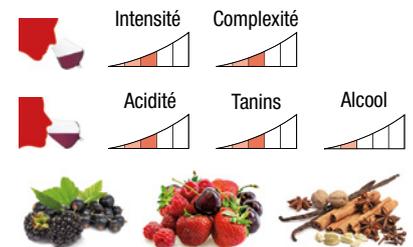
Château Le Caillou - 41 rue de Catusseau - 33500 Pomerol  
Tel. 05 57 51 06 10 - [www.giraud-belvier.com](http://www.giraud-belvier.com)

## SAINT-GEORGES SAINT-EMILION

## VIGNOBLES MENGUY

Château Vieux Guillou 2010

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2037

Accords : épaule d'agneau au thym et romarin. || Commentaires : puissant, fruité et équilibré. Les arômes de fruits noirs sont intenses et donnent une bonne longueur.

Pairing: lamb shoulder with thyme and rosemary. || Comments: powerful, fruity and balanced. The black fruit aromas are intense and give a good length.



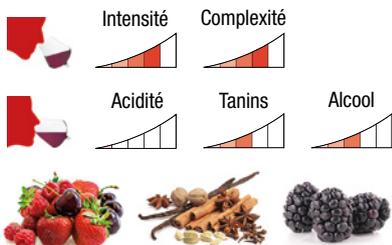
1 Guillou - Château Vieux Guillou - 33570 Montagne  
Tel. 05 57 74 62 09 - [www.chateauvieuxguillou.com](http://www.chateauvieuxguillou.com)

**SAINT-GEORGES SAINT-EMILION**

**VIGNOBLES MENGUY**

Château Vieux Guillou 2009

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2032

Accords : magret de canard sauce au foie gras. || Commentaires : fruité, puissant mais avec des tanins ronds et agréables. Un beau vin.

Pairing: duck fillet with foie gras sauce. || Comments: fruity, powerful but with round and pleasant tannins. A beautiful wine.



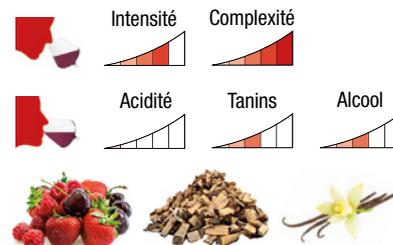
1 Guillou - Château Vieux Guillou - 33570 Montagne  
Tel. 05 57 74 62 09 - www.chateauvieuxguillou.com

**SAINT-EMILION GRAND CRU**

**CHÂTEAU LA CROIX MEUNIER**

Cuvée Georges Meunier 2014

BORDEAUX



Service : 15° C - Garde/Ageing : 2022

Accords : gibier ; viande rouge grillée. || Commentaires : bel équilibre, avec une bouche très engageante et gourmande.

Pairing: venison; grilled red meat. || Comments: good balance, with an attractive and delicious palate.



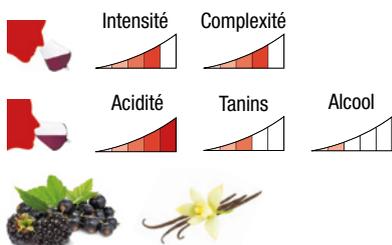
SCEA Meunier et fils - 7 Monlabert - 33330 Saint-Emilion  
Tel. 06 88 15 26 19

**SAINT-EMILION GRAND CRU**

**CHÂTEAU LA CROIX MEUNIER**

Cuvée Georges Meunier 2012

BORDEAUX



Service : 15° C - Garde/Ageing : 2027

Accords : gibier. || Commentaires : joli vin avec un boisé très fondu. Belle bouche aux tanins légers et vigoureux.

Pairing: game. || Comments: nice wine with a melted woodiness. Beautiful palate with light and vigorous tannins.



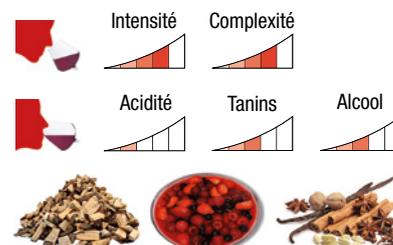
SCEA Meunier et fils - 7 Monlabert - 33330 Saint-Emilion  
Tel. 06 88 15 26 19

**SAINT-EMILION GRAND CRU**

**CHÂTEAU CROQUE MICHOTTE**

Château Croque-Michotte 1964

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : faisan au chou. || Commentaires : vin à décanter pour libérer tous les arômes. Superbe !

Pairing: pheasant with cabbage. || Comments: a wine to decant to release all the aromas. Superb!



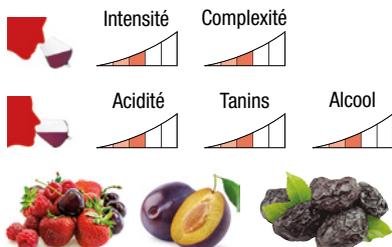
33330 Saint-Emilion  
Tel. 05 57 51 13 64 - www.croque-michotte.fr

## SAINT-EMILION GRAND CRU

## CHÂTEAU CROQUE MICHOTTE

Château Croque-Michotte 2015

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2030

Accords : magret de canard au poivre. || Commentaires : bouche vive et souple, dotée de jolis tanins mûrs et ronds. Final tout en fraîcheur révélant une grande richesse aromatique.

Pairing: duck fillet with pepper sauce. || Comments: vivid and supple palate, with nice ripe and round tannins. Fresh finish revealing a great aromatic richness.



33330 Saint-Emilion

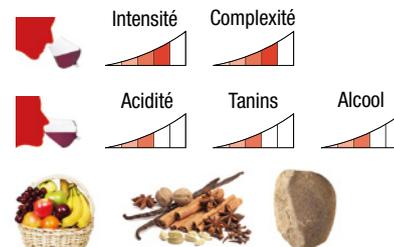
Tel. 05 57 51 13 64 - www.croque-michotte.fr

## SAINT-EMILION GRAND CRU

## VIGNOBLES DESPLAT

Primo du Château de La Clide 2009

BORDEAUX



Service : 18° C - Garde/Ageing : 2030

Accords : un pigeon rôti. || Commentaires : nez complexe et intense. Bouche riche, dotée d'une belle onctuosité, d'une chair ferme et d'une trame tannique. Finale d'une bonne longueur, vin d'une belle maturité.

Pairing: roasted pigeon. || Comments: complex and intense nose. Rich palate, with a beautiful unctuousness, a solid flesh and a tannic basis. Finish with a good length, wine with a nice maturity.



112 Château La Clide - 33330 Saint-Sulpice de Faleyrens

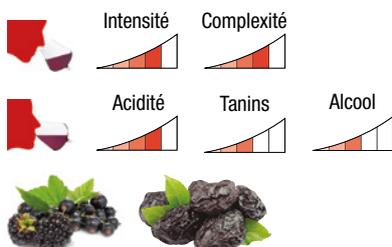
Tel. 05 57 74 61 10 - www.vignobles-desplat.com

## SAINT-EMILION GRAND CRU

## VIGNOBLES DESPLAT

Château La Clide 2012

BORDEAUX



Service : 17° C - Garde/Ageing : 2029

Accords : viande grillée. || Commentaires : vin souple, légèrement tannique, avec une acidité qui peut tenir le vin dans le temps.

Pairing: grilled meat. || Comments: a supple wine, slightly tannic, whose acidity can hold the wine over time.



112 Château La Clide - 33330 Saint-Sulpice de Faleyrens

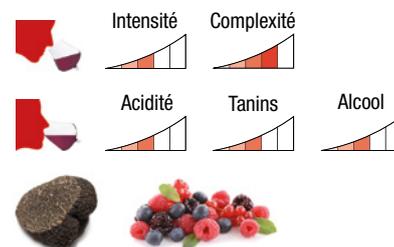
Tel. 05 57 74 61 10 - www.vignobles-desplat.com

## SAINT-EMILION GRAND CRU

## ANDRÉ GIRAUD

Château La Tour du Pin Figeac 2012

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2025

Accords : filet de bœuf Rossini. || Commentaires : une belle expression de Saint-Emilion. Fin et complexe, doté de tanins mûrs. Finale distinguée et longue.

Pairing: Rossini beef fillet. || Comments: a nice expression of Saint-Emilion. Fine and complex, with ripe tannins. Distinguished and long finish.



Château Le Caillou - 41 rue de Catusseau - 33500 Pomerol

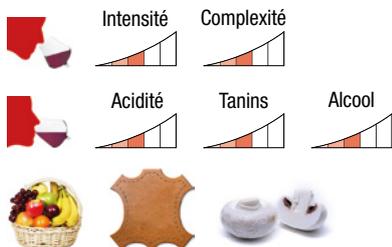
Tel. 05 57 51 06 10 - www.giraud-belivier.com

SAINT-EMILION GRAND CRU

**CHÂTEAU LA MARZELLE**

Château La Marzelle 2004

BORDEAUX



Service : 18°C - Garde/Ageing : 2017

Accords : matelote d'anguilles. **|| Commentaires :** révèle un élevage subtil et des tanins fins de qualité. Le nez est fin et flatteur, la bouche soyeuse et délicate, avec une belle fraîcheur.

Pairing: eel matelote. **|| Comments:** reveals a subtle elevation and fine quality tannins. The nose is fine and flattering, the palate silky and delicate, with a nice freshness.



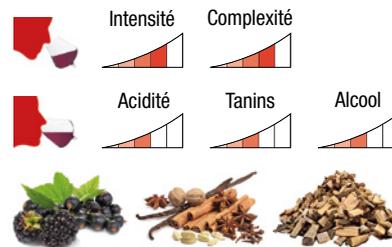
9 La Marzelle - 33330 Saint-Emilion  
Tel. 05 57 55 10 55 - [www.lamarzelle.com](http://www.lamarzelle.com)

SAINT-EMILION GRAND CRU

**CHÂTEAU ORISSE DUCASSE**

P. du Roy 1999

BORDEAUX



Service : 16°C - Garde/Ageing : 2017

Accords : un fricassée de homard. **|| Commentaires :** un Saint-Emilion admirable avec une bouche ronde, souple et bien équilibrée. De jolis tanins soutenus par une structure fine et élégante. Finale soyeuse et équilibrée.

Pairing: lobster fricassée. **|| Comments:** an admirable Saint-Emilion with a round palate, supple and well-balanced. Nice tannins backed by with a fine and elegant structure. Silky and balanced finish.



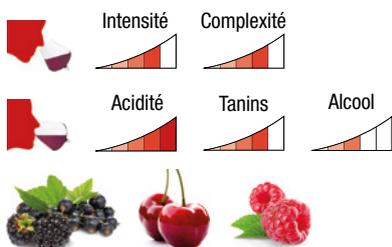
Saint-Sulpice de Faleyrens - 33330 Saint-Emilion  
Tel. 05 57 24 72 75 - [www.terroirsenliberte.com](http://www.terroirsenliberte.com)

SAINT-EMILION GRAND CRU

**CHÂTEAU LA MARZELLE**

Château La Marzelle 2012

BORDEAUX



Service : 15°C - Garde/Ageing : 2027

Accords : gibier ; viande rouge grillée ; poisson de roche grillé. **|| Commentaires :** vin rouge sur le fruit, soyeux, avec des notes de fruits rouges et une belle finale.

Pairing: game; grilled red meat; grilled rock fish. **|| Comments:** fruity red wine, silky, with red fruits and a nice finish.



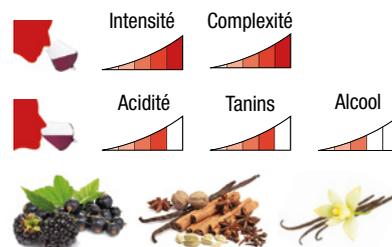
9 La Marzelle - 33330 Saint-Emilion  
Tel. 05 57 55 10 55 - [www.lamarzelle.com](http://www.lamarzelle.com)

SAINT-EMILION GRAND CRU

**CHÂTEAU RIPEAU**

Château Ripeau 2015

BORDEAUX



Service : 15°C - Garde/Ageing : 2040

Accords : gigot d'agneau de 7 heures. **|| Commentaires :** une pépite rare, à découvrir et posséder de toute urgence.

Pairing: leg of lamb cooked 7 hours. **|| Comments:** a rare treasure, to discover and get urgently.



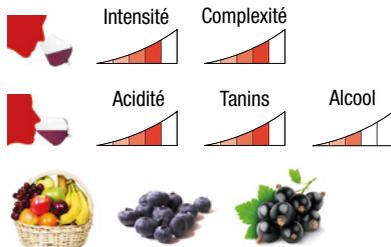
1 Ripeau - 33330 Saint-Émilion  
Tel. 05 57 74 41 41 - [www.chateau-ripeau.com](http://www.chateau-ripeau.com)

## SAINT-EMILION GRAND CRU

## VIGNOBLES ROBIN

Château Rol Valentin 2014

BORDEAUX



Service : 15° C - Garde/Ageing : 2032

Accords : gibier ; viande rouge ; poisson de roche grillé. || Commentaires : belle attaque, vin très soyeux avec de très jolis tanins. Une poigne de fer dans un gant de velours !

Pairing: venison; red meat; grilled rock fish. || Comments: beautiful first taste, very silky wine, with beautiful tannins. An iron hand fist in a velvet glove!



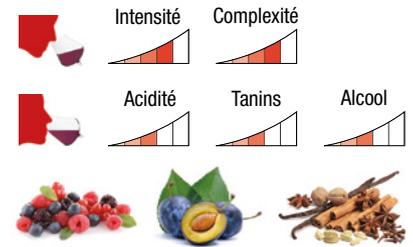
Lieu-dit Laussac - 33350 Saint-Magne de Castillon  
Tel. 05 57 40 13 76 - www.vignoblesrobin.com

## SAINT-EMILION GRAND CRU

## CHÂTEAU ROCHEBELLE

Château Rochebelle 2014

BORDEAUX



Service : 17° C - Garde/Ageing : 2035

Accords : filet de bœuf Stroganoff. || Commentaires : bouche franche et précise, pourvue d'une texture dense et racée. Finale longue en queue de paon. Belle expression du terroir.

Pairing: Stroganoff beef fillet. || Comments: a frank and precise palate, with a dense and racy structure, long finish peacock's fan. Beautiful expression of the soil.



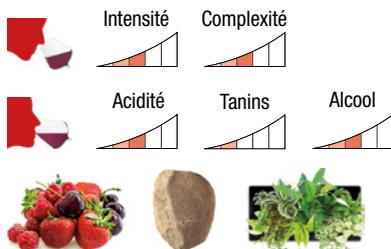
33330 Saint-Laurent-des-Combes  
Tel. 05 57 51 30 71 - www.chateaurochebelle.com

## SAINT-EMILION GRAND CRU

## CHÂTEAU ROCHEBELLE

Château Rochebelle 2012

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2025

Accords : ris de veau poêlé au vin de Madère. || Commentaires : souple, franc, gourmand. Ce vin est doté de tanins discrets et d'une finale élégante.

Pairing: calf's sweetbread fried with Madeira wine. || Comments: supple, frank, delicious. This wine has discreet tannins and an elegant finish.



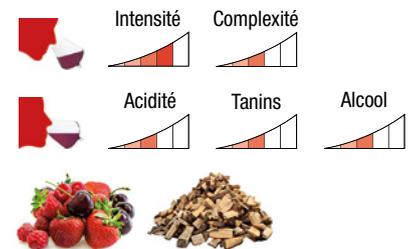
33330 Saint-Laurent-des-Combes  
Tel. 05 57 51 30 71 - www.chateaurochebelle.com

## SAINT-EMILION GRAND CRU

## CHÂTEAU DE SAINT-PEY

Château de Saint-Pey 2014

BORDEAUX



Service : 17° C - Garde/Ageing : 2030

Accords : magret de canard à la plancha. || Commentaires : nez harmonieux ; arômes expressifs. Bouche franche, droite, gourmande. Belle puissance, agréable. Finale superbe, pleine de promesses.

Pairing: duck fillet à la plancha. || Comments: harmonious nose, expressive aromas. Frank first taste, straight, delicious. Nice powerfulness, pleasant. Superb finish, full of promises.



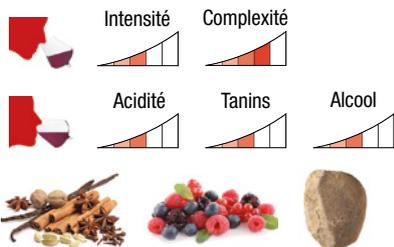
33330 Saint-Pey d'Armens  
Tel. 05 57 47 15 25 - www.chateau-saintpey.com

SAINT-EMILION GRAND CRU

**CHÂTEAU VIEUX POURRET**

Dixit 2011

BORDEAUX



Service : 16°C - Garde/Ageing : 2030

Accords : canard laqué. **|| Commentaires :** attaque franche et soyeuse, dotée de tanins nobles, d'une belle concentration et d'arômes complexes.

Pairing: Peking duck. **|| Comments:** frank and silky first taste, with noble tannins, a beautiful concentration and complex aromas.



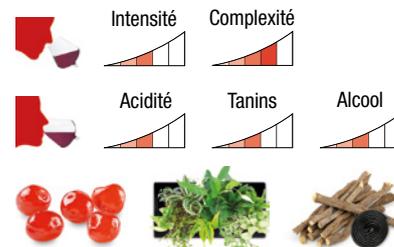
4 Les Granges Sud - 33190 Lamothe Landerron  
Tel. 06 48 14 99 07 - www.chateau-vieux-pourret.com

SAINT-EMILION GRAND CRU

**CHÂTEAU VIEUX RIVALLON**

Château Vieux Rivallon 2008

BORDEAUX



Service : 17°C - Garde/Ageing : 2022

Accords : pigeon rôti aux champignons. **|| Commentaires :** le nez offre une belle complexité aromatique. L'attaque en bouche est souple, relevée par la finesse remarquable des tanins, tout en fraîcheur.

Pairing: roasted pigeon with mushrooms. **|| Comments:** the nose offers a beautiful aromatic complexity. Supple first taste, enhanced by a remarkable finesse of the tannins, a lot of freshness.



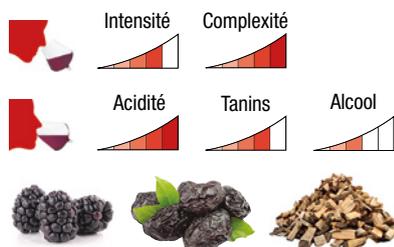
33330 Saint-Emilion  
Tel. 05 57 51 35 27 - www.chateau-vieux-rivallon.com

SAINT-EMILION GRAND CRU

**CHÂTEAU VIEUX POURRET**

Château Vieux Pourret 2011

BORDEAUX



Service : 15°C - Garde/Ageing : 2027

Accords : viande rouge grillée ; rouget grillé avec une sauce au foie de rouget. **|| Commentaires :** bel équilibre. Jolie acidité équilibrée par de légers tanins.

Pairing: grilled red meat; grilled red mullet with a red mullet liver sauce. **|| Comments:** good balance. Beautiful acidity with light tannins.



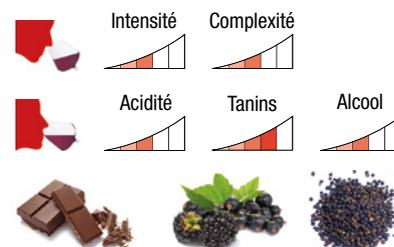
4 Les Granges Sud - 33190 Lamothe Landerron  
Tel. 06 48 14 99 07 - www.chateau-vieux-pourret.com

SAINT-EMILION GRAND CRU

**CHÂTEAU VIEUX RIVALLON**

Château Vieux Rivallon 2012

BORDEAUX



Service : 16°C - Garde/Ageing : 2026

Accords : côte de porc ibérique rôtie. **|| Commentaires :** un nez complexe et épanoui, très expressif. La bouche est noble, dotée de tanins fermes et gras. Un beau vin de terroir.

Pairing: roasted Iberian pork chop. **|| Comments:** a complex and blooming nose, very expressive. The palate is noble, with firm and fat tannins. A beautiful terroir wine.



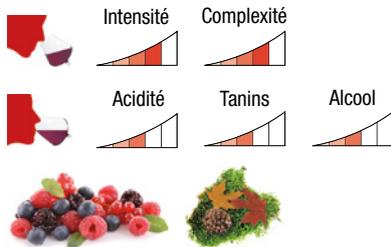
33330 Saint-Emilion  
Tel. 05 57 51 35 27 - www.chateau-vieux-rivallon.com

## SAINT-ESTÈPHE

## CHÂTEAU CLAUZET

Château Clauzet 2008

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2025

Accords : légumes farcis et riz pilaf. || Commentaires : nez complexe, bouche très équilibrée, tanins ronds et fondus. Très élégant, bonne persistance. D'une belle longueur.

Pairing: stuffed vegetable with pilaf rice. || Comments: complex nose, well-balanced palate, round and melted tannins. Very elegant, nice persistency. A nice length.



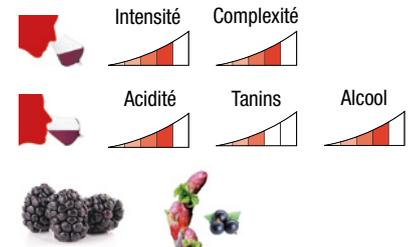
Leyssac - 33180 Saint-Estèphe  
Tel. 05 56 59 34 16 - [www.chateauclauzet.com](http://www.chateauclauzet.com)

## SAINT-ESTÈPHE

## CHÂTEAU COS LABORY

Château Cos Labory 2012

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2026

Accords : entrecôte bordelaise ; viande rouge. || Commentaires : belle fraîcheur, tanins encore présents, belle mâche. Vin qui mérite de vieillir, à attendre. 30 % de barriques neuves.

Pairing: rib steak with wine sauce; red meat. || Comments: beautiful freshness, tannins still present, nice chew. Wine which deserve to age, to wait. 30% new barrels.



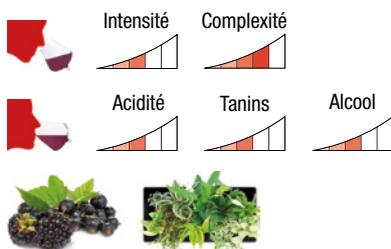
33180 Saint-Estèphe  
Tel. 05 56 59 30 22 - [www.cos-labory.com](http://www.cos-labory.com)

## SAINT-ESTÈPHE

## CHÂTEAU CLAUZET

Château Clauzet 2011

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2030

Accords : aiguillette de canard aux cèpes. || Commentaires : bouche très fine dévoilant un bel équilibre entre les tanins et les arômes. Complexe, avec une excellent structure, tout en fruits. Belle finale.

Pairing: duck aiguillette with ceps. || Comments: very fine palate revealing a nice balance between the tannins and the aromas. Complex, with an excellent structure, very fruity. Nice finish.



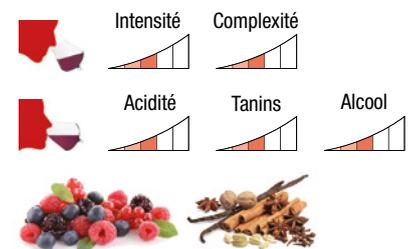
Leyssac - 33180 Saint-Estèphe  
Tel. 05 56 59 34 16 - [www.chateauclauzet.com](http://www.chateauclauzet.com)

## SAINT-ESTÈPHE

## CHÂTEAU COS LABORY

Château Andron Blanquet 2012

BORDEAUX



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2030

Accords : râble de lapereau aux petits oignons. || Commentaires : une palette aromatique intéressante où l'élevage est raffiné et subtil. Le vin est riche, doté d'une matière concentrée et de tanins équilibrés.

Pairing: young rabbit saddle with small onions. || Comments: an interesting aromatic range in which the elevage is refined and subtle. The wine is rich, with a concentrated material and balanced tannins.



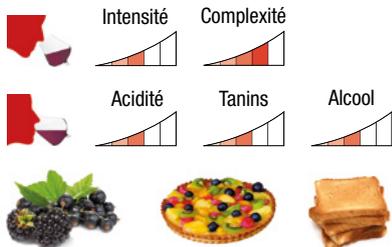
33180 Saint-Estèphe  
Tel. 05 56 59 30 22 - [www.cos-labory.com](http://www.cos-labory.com)

**SAINT-ESTÈPHE**

**CHÂTEAU LAFON-ROCHET**

Château Lafon-Rochet 2009

BORDEAUX



*Service : 16° C - Garde/Ageing : 2035*

Accords : médaillon de veau à la crème et aux herbes fraîches. **|| Commentaires :** vin gourmand, tout en souplesse, avec une excellente structure et des tanins fondus. Un vin complexe, promis à un grand avenir.

**Pairing:** veal medallion with cream and herbs. **|| Comments:** delectable wine, very supple, with an excellent structure and melted tannins. A complex wine, with a great future.



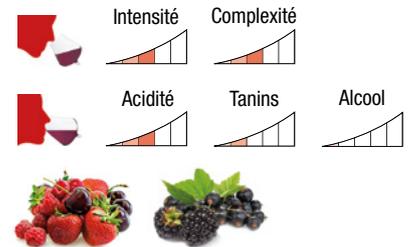
Blanquet Ouest - 33180 Saint-Estèphe  
Tel. 05 56 59 32 06 - [www.lafon-rochet.com](http://www.lafon-rochet.com)

**SAINT-JULIEN**

**CHÂTEAU BEYCHEVELLE**

Château Beychevelle 2009

BORDEAUX



*Service : 16° C - Garde/Ageing : 2019*

Accords : gibier ; magret de canard. **|| Commentaires :** finesse et équilibre de ce nectar.

**Pairing:** game; duck fillet. **|| Comments:** finesse and balance of this nectar.



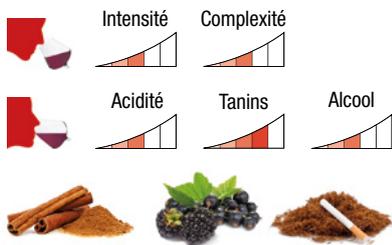
33250 Saint-Julien Beychevelle  
Tel. 05 56 73 38 02 - [www.beychevelle.com](http://www.beychevelle.com)

**SAINT-ESTÈPHE**

**CHÂTEAU LAFON-ROCHET**

Les Pélerins de Lafon-Rochet 2012

BORDEAUX



*Service : 16° C - Garde/Ageing : 2020*

Accords : filet de bœuf en croûte. **|| Commentaires :** nez très racé, élégant, expressif et délicat. La bouche est ample et onctueuse, avec des tanins encore fermes. La finale est riche et longue. Un Saint-Estèphe intense et délicat.

**Pairing:** beef en croûte. **|| Comments:** racy nose, elegant, expressive and delicate. The palate is ample and unctuous, with still firm tannins. The finish is rich and long. An intense and delicate Saint-Estèphe.



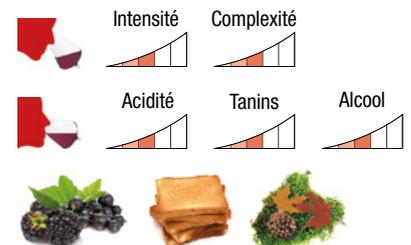
Blanquet Ouest - 33180 Saint-Estèphe  
Tel. 05 56 59 32 06 - [www.lafon-rochet.com](http://www.lafon-rochet.com)

**SAINT-JULIEN**

**CHÂTEAU LAGRANGE**

Château Lagrange 2005

BORDEAUX



*Service : 16° C - Garde/Ageing : 2025*

Accords : gibier aux champignons. **|| Commentaires :** tanins soyeux, belle fraîcheur. Très belle longueur en bouche.

**Pairing:** game with mushrooms. **|| Comments:** silky tannins, beautiful freshness. Very good length on the palate.



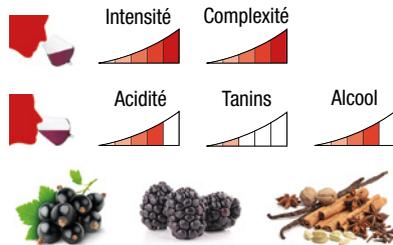
33250 Saint-Julien  
Tel. 05 56 73 38 38 - [www.chateau-lagrange.com](http://www.chateau-lagrange.com)

## SAINT-JULIEN

## CHÂTEAU LAGRANGE

Les Fiefs de Lagrange 2010

BORDEAUX



Service : 15° C - Garde/Ageing : 2027

Accords : côte de bœuf aux sarments ; canard aux cèpes. || Commentaires : belle fraîcheur. Moyenne d'âge des vignes de 33 ans, 12 à 13 mois d'élevage (20 % en fûts neufs).

Pairing: prime rib of beef on vine shoots; duck with ceps. || Comments: beautiful freshness. Average age of the vines 33 years, 12 to 13 months of elevage (20% in new barrels).



33250 Saint-Julien

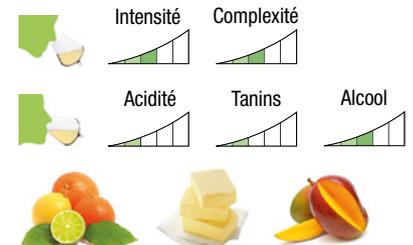
Tel. 05 56 73 38 38 - www.chateau-lagrange.com

## SAUTERNES

## CRU D'ARCHE PUGNEAU

Château d'Arche Pugneau 2010

BORDEAUX



Service : 11° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : homard rôti et crémeux de corail. || Commentaires : une très grande bouteille.

Pairing: roasted lobster and coral cream. || Comments: a very grand wine.



24 Le Biton - 33210 Preignac

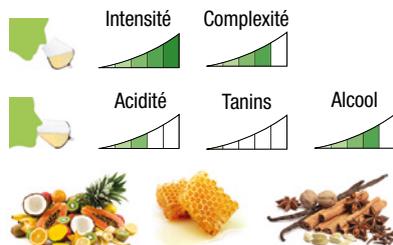
Tel. 05 56 63 50 55 - www.crudarchepugneau.com

## SAUTERNES

## CRU D'ARCHE PUGNEAU

Château d'Arche Pugneau 2004

BORDEAUX



Service : 11° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : canette grillée, miel et coriandre. || Commentaires : du grand art !

Pairing: grilled duck, honey and coriander. || Comments: great art !



24 Le Biton - 33210 Preignac

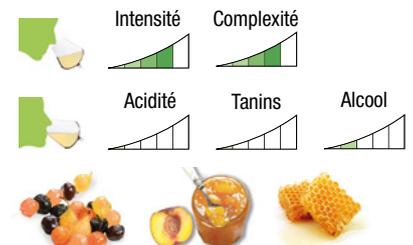
Tel. 05 56 63 50 55 - www.crudarchepugneau.com

## SAUTERNES

## JOANNE

Doisy Vedrines 2012

BORDEAUX



Service : 10° C - Garde/Ageing : 2025

Accords : filet de sole au beurre blanc citronné. || Commentaires : bien équilibré, révélant une sucrosité mesurée et vive. Un Sauternes frais, une autre idée de cette appellation prestigieuse. A découvrir !

Pairing: sole filet with lemons butter. || Comments: well-balanced, revealing a measured and vivid sucrosity. A fresh Sauternes, an other idea of this prestigious appellation. To discover!



141 route de Fargues - 33360 Carignan-de-Bordeaux

Tel. 05 56 68 59 82 - www.joanne.fr



**1** Domaine Mirabeau en Provence

**2** M. et Mme Menguy

**3** Paolo Basso, Gérard Basset, Philippe Faure-Brac, Michèle Aström Chantôme, Aris Allouche, Huguette Lefranc et Eric Allouche

**4** Clément Siros, Dom Brial

**5** Bruno Lemoine et Philippe Genevey

**6** Valérie Roussel et Pierre Hervé Masson

**7** Axel MaufRAS, Alain MaufRAS et Philippe Miecaze

**8** Guillaume de Paz

**9** Simon Normand, Domaine La Borderie

**10** David Liorit, Château Petit Val

**11** Jacques Grange, Delas Frères

**12** Bertrand Lemoine, Champagne Besserat de Bellefon

**13** Manou Massenez, G.E. Massenez





# RETOUR EN IMAGES



**14** M. Romat, Château Grand Maison

**15** Luc Thomann, de Martin Schaezel by Kirrenbourg

**16** Les Vins Gérard Bertrand

**17** Jean-Claude Lefranc et Pierre Natoli

**18** Champagne By Fernand

**19** Philippe Miecaze, Château de Léognan

**20** M. Hénot, Cognac Hennessy

**21** Les Nouveaux Distillateurs

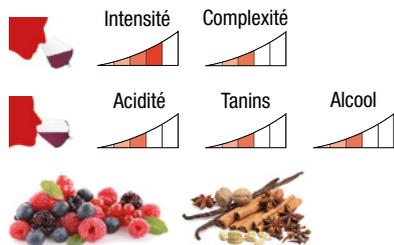
**22** Antoine Boutin et Cécilia Millhade

## BEAUNE

## MAISON LOUIS LATOUR

Vignes Franches 2011

BOURGOGNE



Service : 17°C - Garde/Ageing : 2020

Accords : carré d'agneau aux herbes fraîches. || Commentaires : bouche riche et soyeuse, avec des tanins précis et fondus. Finale équilibrée, d'une belle longueur. Un vin qui allie finesse et relief.

Pairing: rack of lamb with fresh herbs. || Comments: a rich and silky palate, with precise and melted tannins. Balanced finish, with a good length. A wine which combines finesse and relief.



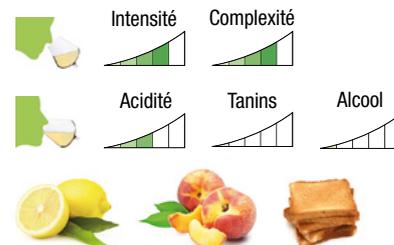
18 rue des Tonneliers - 21204 Beaune  
Tel. 03 80 24 81 00 - www.louislatour.com

## CHASSAGNE-MONTRACHET

## OLIVIER LEFLAIVE

Abbaye de Morgeot 1<sup>er</sup> Cru 2012

BOURGOGNE



Service : 11°C - Garde/Ageing : 2021

Accords : bar ; sandre ; chocolat noir. || Commentaires : un vin frais très plaisant.

Pairing: sea bass; zander; dark chocolate. || Comments: a very pleasant fresh wine.



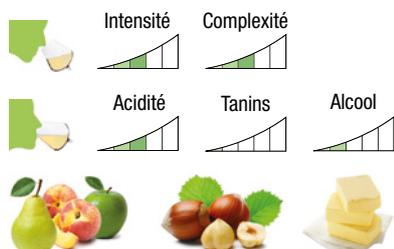
Place du Monument - 21190 Puligny-Montrachet  
Tel. 03 80 21 95 27 - www.olivier-leflaive.com

## BOURGOGNE

## OLIVIER LEFLAIVE

Oncle Vincent 2015

BOURGOGNE



Service : 11°C - Garde/Ageing : 2025

Accords : un bar de ligne. || Commentaires : un vin bien construit, savoureux et vif. La bouche est riche, fraîche et onctueuse, sur une acidité qui donne au vin une belle énergie. Finale pure, d'une belle longueur.

Pairing: line-caught sea bass. || Comments: a well-made wine, savoury and vivid. The palate is rich, fresh and unctuous, with acidity that gives a good energy to the wine. Pure finish, with a good length.



Place du Monument - 21190 Puligny-Montrachet  
Tel. 03 80 21 95 27 - www.olivier-leflaive.com

## CLOS-VOUGEOT

## DOMAINE CHANZY

Maison Chanzy Grand Cru 2014

BOURGOGNE



Service : 15°C - Garde/Ageing : 2023

Accords : gibelotte de lapin de Garenne. || Commentaires : saveurs assez charnelles, plus fines que longues. Amplitude et longueur.

Pairing: Garenne rabbit stew. || Comments: quite fleshy flavours, finer than long. Broad and long.



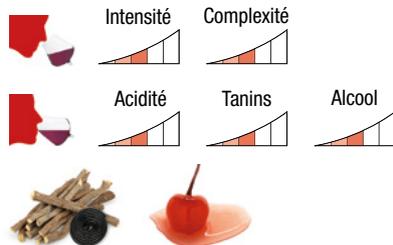
1 rue de la Fontaine - 71150 Bouzeron  
Tel. 03 85 87 23 69 - www.domaine-chanzy.com

## BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS

## CHÂTEAU DE VILLARS FONTAINE

Les Genévrières Grande Tradition 2006

BOURGOGNE



Service : 17° C - Garde/Ageing : 2025

Accords : côte de bœuf grillée. || Commentaires : bouche racée, pourvue d'une chair condensée. Belle fraîcheur, toute en puissance. Finale étonnante, longue et savoureuse. Un vin élégant, un grand Bourgogne.

Pairing: grilled prime rib of beef. || Comments: racy palate, with a condensed flesh. Nice freshness, powerful. Surprising finish, long and savoury. Elegant wine, a great Bourgogne.



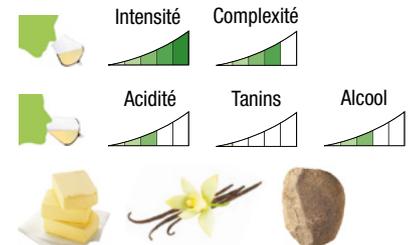
10 rue des Beveys - 21700 Villars Fontaine  
Tel. 03 80 62 31 94 - www.chateauvillarsfontaine.com

## LADOIX

## CHÂTEAU DE POMMARD

Les Gréchons 1<sup>er</sup> Cru 2012

BOURGOGNE



Service : 11° C - Garde/Ageing : 2020

Accords : escargots à la chapelure de noisettes. || Commentaires : rond, avec de la fraîcheur et une belle acidité. Vin équilibré et riche avec des saveurs qui accompagnent bien celles du nez.

Pairing: snails with hazelnut crumbs. || Comments: round, with freshness and a good acidity. Balanced and rich wine with flavours that perfectly match with the nose.



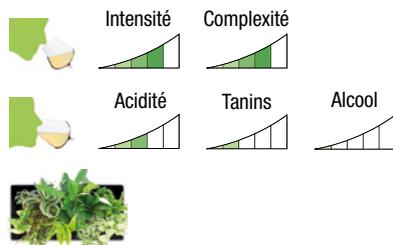
15 rue Marey Monge - 21630 Pommard  
Tel. 03 80 22 12 59 - www.chateaupommard.com

## BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS

## CHÂTEAU DE VILLARS FONTAINE

Les Jiroméés Grande Tradition 2010

BOURGOGNE



Service : 12° C - Garde/Ageing : 2021

Accords : petit gibier ; chaource ; abondance. || Commentaires : une belle longueur en bouche, un plaisir intense. Très bien fait.

Pairing: small game; Chaource cheese; Abondance cheese. || Comments: a good length on the palate, an intense pleasure. very well-made.



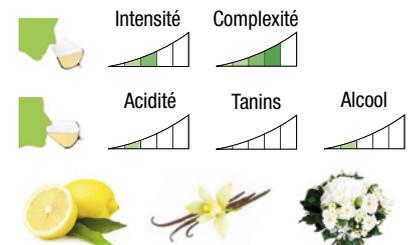
10 rue des Beveys - 21700 Villars Fontaine  
Tel. 03 80 62 31 94 - www.chateauvillarsfontaine.com

## PERNAND VERGELESSES

## MAISON LOUIS LATOUR

En Caradeaux 2015

BOURGOGNE



Service : 11° C - Garde/Ageing : 2025

Accords : un filet de sole Nantua. || Commentaires : nez marqué par les fruits exotiques et le miel. Fruits mûrs en bouche, finale d'une belle longueur. Un vin très agréable par sa fraîcheur, sa complexité et sa minéralité.

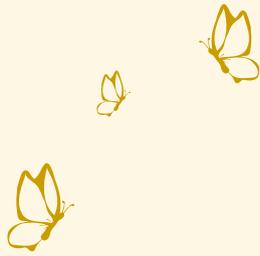
Pairing: sole Nantua fillet. || Comments: nose marked by exotic fruits and honey. Ripe fruits on the palate, finish with a good length. A very pleasant wine with its freshness, complexity and minerality.



18 rue des Tonneliers - 21204 Beaune  
Tel. 03 80 24 81 00 - www.louislatour.com



CHAMPAGNE  
**CAZALS**  
CLAUDE



LE CLOS CAZALS  
CHAMPAGNE GRAND CRU



[www.champagne-cazals.fr](http://www.champagne-cazals.fr)



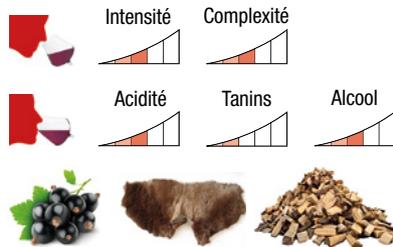
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

## POMMARD

## CHÂTEAU DE POMMARD

Clos Marey-Monge 2014

BOURGOGNE



Service : 18° C - Garde/Ageing : 2021

Accords : lapin aux pruneaux. || Commentaires : fraîcheur, légère amertume en fin de bouche. Bouche ample et grasse. Vin équilibré, avec une finale élégante et harmonieuse. Bonne longueur en bouche.

Pairing: rabbit with prunes. || Comments: freshness, light bitterness in the after-taste. Ample and fat palate. Balanced wine, with an elegant and harmonious finish. Good length on the palate.



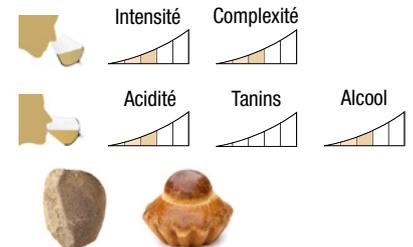
15 rue Marey Monge - 21630 Pommard  
Tel. 03 80 22 12 59 - www.chateaudepommard.com

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE HENRI ABELÉ

Henri Abelé Sourire de Reims Brut 2008

CHAMPAGNE



Service : 12° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : idéal pour l'apéritif ; poisson ; viande blanche. || Commentaires : vin léger, très agréable en bouche. A découvrir ou redécouvrir. Une grande maison.

Pairing: perfect for the aperitif; fish; white meat. || Comments: light wine, very pleasant palate. To discover or rediscover. A great vineyard.



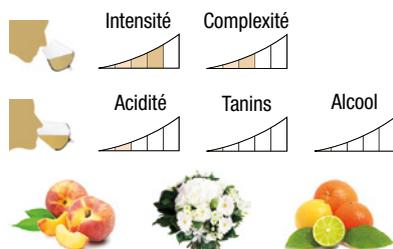
50 rue de Sillery - 51100 Reims  
Tel. 03 26 87 79 80 - www.henriabele.com

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE HENRI ABELÉ

Henri Abelé Blanc de Blancs Brut

CHAMPAGNE



Service : 12° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : poularde de Bresse aux truffes. || Commentaires : finesse et élégance. De jolies bulles fines.

Pairing: Bresse fattened chicken with truffles. || Comments: finesse and elegance. Lovely fine bubbles.



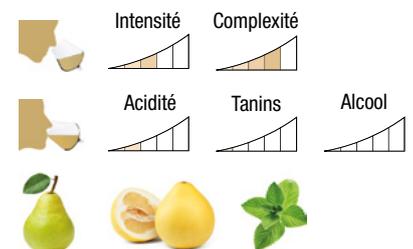
50 rue de Sillery - 51100 Reims  
Tel. 03 26 87 79 80 - www.henriabele.com

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE JIL ACCARIÈS

Brut Blanc de Blancs 2010

CHAMPAGNE



Service : 9° C - Garde/Ageing : 2023

Accords : côte de veau farcie. || Commentaires : belle cuvée avec une belle longueur en bouche.

Pairing: stuffed veal chop. || Comments: beautiful cuvée with a good length on the palate.



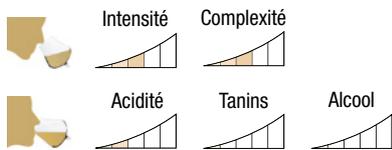
7 rue du Gouffre - 51700 Dormans  
Tel. 03 26 58 85 59 - www.champagne-jil-accaries.fr

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE JIL ACCARIÈS**

Brut millésimé 2009

CHAMPAGNE



Service : 12° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : côte de veau rôtie. || Commentaires : une belle découverte. Jolie fraîcheur en bouche, beau cordon de bulles.

Pairing: roasted veal chop. || Comments: a beautiful discovery. Nice freshness on the palate, beautiful bead of bubbles.



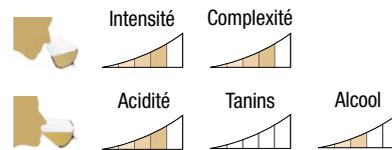
7 rue du Gouffre - 51700 Dormans  
Tel. 03 26 58 85 59 - www.champagne-jil-accaries.fr

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE BESSERAT DE BELLEFON**

Brut Blanc de Noirs Grand Cru

CHAMPAGNE



Service : 12° C - Garde/Ageing : 2021

Accords : côte de veau braisée, champignons des bois. || Commentaires : vin de grande facture, à recommander.

Pairing: braised veal chop, wild mushrooms. || Comments: well-made wine, to recommend.



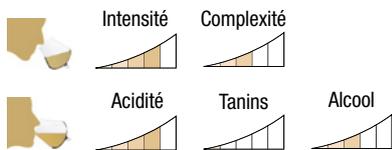
22 rue Maurice Cerveaux - 51200 Epernay  
Tel. 03 26 78 52 16 - www.besseratdebellefon.com

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE BESSERAT DE BELLEFON**

Brut Blanc de Blancs Grand Cru

CHAMPAGNE



Service : 10° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : fruits de mer ; apéritif. || Commentaires : un vin de bonne longueur et équilibré. Très fines bulles, agréable en bouche.

Pairing: seafood; aperitif. || Comments: a wine with a good length, well-balanced. Very fine bubbles, pleasant palate.



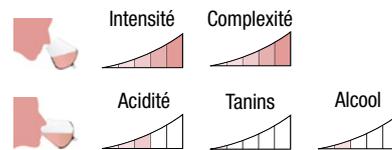
22 rue Maurice Cerveaux - 51200 Epernay  
Tel. 03 26 78 52 16 - www.besseratdebellefon.com

CHAMPAGNE ROSÉ

**DOMAINE LA BORDERIE**

Douce Folie Extra Brut

CHAMPAGNE



Service : 9° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : biche aux aïelles || Commentaires : une belle découverte, bravo.

Pairing: doe with cranberries || Comments: a beautiful discovery, bravo.



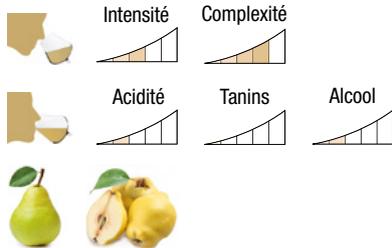
Chemin de la ferme de la folie - 10110 Bar sur Seine  
Tel. 09 67 45 17 73 - www.champagne-domaine-la-borderie.fr

CHAMPAGNE

**DOMAINE LA BORDERIE**

Trois Contrées Brut

CHAMPAGNE



Service : 9° C - Garde/Ageing : 2020

Accords : paume de ris de veau. || Commentaires : vin très bien équilibré, sur la fraîcheur.

Pairing: heart sweetbread. || Comments: well-balanced wine, with freshness.



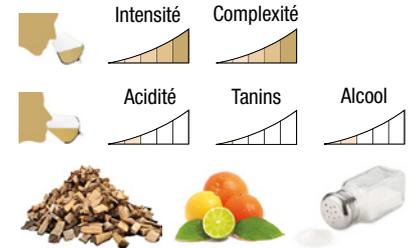
Chemin de la ferme de la folie - 10110 Bar sur Seine  
Tel. 09 67 45 17 73 - www.champagne-domaine-la-borderie.fr

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE BOURDAIRE GALLOIS**

Brut millésimé 2007

CHAMPAGNE



Service : 11° C - Garde/Ageing : 2021

Accords : bar de ligne au beurre blanc ; foie gras mi-cuit. || Commentaires : très agréable, avec une note saline. Très belle longueur en fin de bouche.

Pairing: line-caught sea bass with white butter; semi-cooked foie gras. || Comments: very pleasant, with a salty note. Very nice length in the aftertaste.



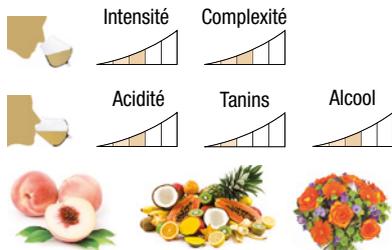
28 rue Haute - 51220 Pouillon  
Tel. 03 26 03 02 42 - www.bourdaire-gallois.fr

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE BOURDAIRE GALLOIS**

Brut Tradition 100% Meunier

CHAMPAGNE



Service : 11° C - Garde/Ageing : 2022

Accords : ris de veau aux champignons. || Commentaires : une bouche fraîche et puissante. Un vin gourmand, pour un plaisir immédiat.

Pairing: sweetbread with mushrooms. || Comments: a fresh and powerful palate. A delectable wine, for an immediate pleasure.



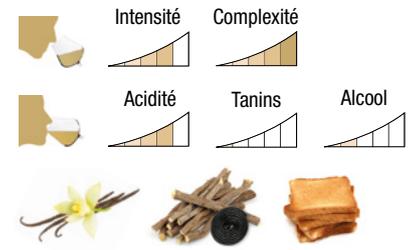
28 rue Haute - 51220 Pouillon  
Tel. 03 26 03 02 42 - www.bourdaire-gallois.fr

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE BY FERNAND**

A l'état sauvage Extra Brut

CHAMPAGNE



Service : 11° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : apéritif ; foie gras poêlé. || Commentaires : un beau champagne à déguster avec ses proches.

Pairing: aperitif; fried foie gras. || Comments: a nice champagne to taste with family and friends.



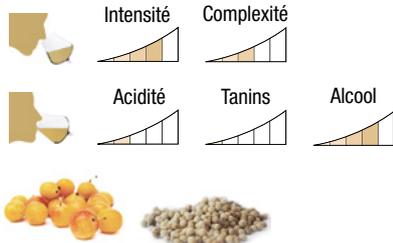
6 rue de la boulangerie - 51530 Moslins  
Tel. 07 60 62 18 27 - www.champagne.byfernand.com

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE BY FERNAND**

**Insolent Blanc de Noirs Extra Brut**

CHAMPAGNE



**Service:** 9° C - **Garde/Ageing:** 2017

**Accords:** volaille et légumes méditerranéens ; veau marenco. **Commentaires:** surprenant par la maturité et le côté patiné. Toutefois la fraîcheur en bouche lui accorde beaucoup d'énergie.

**Pairing:** poultry and Mediterranean vegetables; veal marenco. **Comments:** surprising maturity and evolved side. However the freshness of the palate brings a lot of energy.



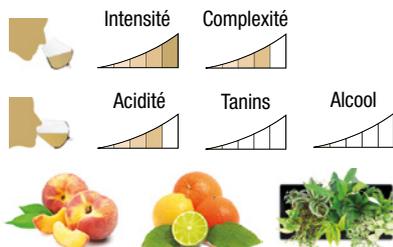
6 rue de la boulangerie - 51530 Moslins  
Tel. 07 60 62 18 27 - [www.champagne.byfernand.com](http://www.champagne.byfernand.com)

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE BY FERNAND**

**Retour aux sources Brut**

CHAMPAGNE



**Service:** 8° C - **Garde/Ageing:** 2020

**Accords:** saint-jacques poêlées. **Commentaires:** Champagne bien sur la fraîcheur, très agréable.

**Pairing:** pan-fried scallops. **Comments:** fresh Champagne, very pleasant.



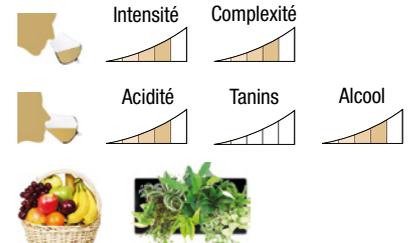
6 rue de la boulangerie - 51530 Moslins  
Tel. 07 60 62 18 27 - [www.champagne.byfernand.com](http://www.champagne.byfernand.com)

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE COLLET**

**Collection Privée Brut Vintage 2006**

CHAMPAGNE



**Service:** 12° C - **Garde/Ageing:** 2021

**Accords:** vin d'apéritif ; poissons blancs. **Commentaires:** un superbe vin à découvrir. Jolie finale.

**Pairing:** for the aperitif; white-fleshed fish. **Comments:** a superb wine, to discover. Lovely finish.



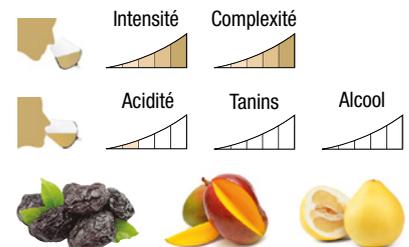
14 boulevard Pasteur - CS 30008 - 51160 Ay  
Tel. 03 26 55 15 88 - [www.champagne-collet.com](http://www.champagne-collet.com)

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE COLLET**

**Esprit Couture Brut**

CHAMPAGNE



**Service:** 10° C - **Garde/Ageing:** 2017

**Accords:** sole meunière ; homard. **Commentaires:** très belle cuvée avec une belle longueur en bouche.

**Pairing:** sole meunière; lobster. **Comments:** a very nice cuvée with a good length on the palate.



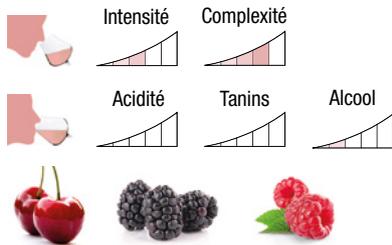
14 boulevard Pasteur - CS 30008 - 51160 Ay  
Tel. 03 26 55 15 88 - [www.champagne-collet.com](http://www.champagne-collet.com)

CHAMPAGNE ROSÉ

**CHAMPAGNE ULYSSE COLLIN**

Les Maillons Rosé de Saignée

CHAMPAGNE



Service : 10° C - Garde/Ageing : 2021

Accords : viande rouge ; dessert au chocolat. || Commentaires : très beau domaine, à surveiller.

Pairing: red meat; chocolate dessert. || Comments: a very nice domain, to follow.



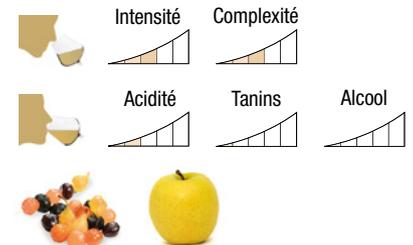
19 rue des Vignerons - 51270 Congy  
Tel. 03 26 52 46 62

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE DEKEYNE ET FILS**

Cuvée Vieilles Vignes Brut

CHAMPAGNE



Service : 10° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : un faisan rôti. || Commentaires : frais et vineux, savoureux. Un vin de plaisir.

Pairing: a roasted pheasant. || Comments: fresh and vinous, savoury. A wine for pleasure.



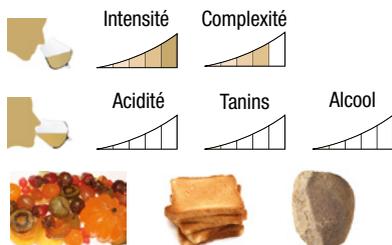
Ferme de La Voglonnière - 51260 Bethon  
Tel. 03 26 80 69 56 - www.champagnedekeyneetfils.com

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE ULYSSE COLLIN**

Les Pierrières

CHAMPAGNE



Service : 12° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : poularde aux truffes. || Commentaires : une magnifique cuvée, tout en délicatesse avec un bel équilibre.

Pairing: fattened chicken with truffles. || Comments: a magnificent cuvée, very delicate with a good balance.



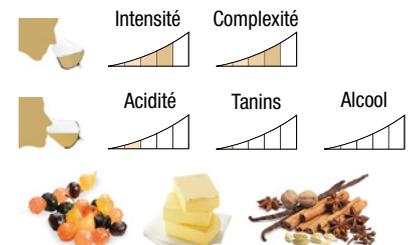
19 rue des Vignerons - 51270 Congy  
Tel. 03 26 52 46 62

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE DEMIÈRE**

Egrog'Or 100 % Meunier 2010

CHAMPAGNE



Service : 12° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : ris de veau braisés aux cèpes. || Commentaires : très belle représentation du Meunier.

Pairing: braised calf's sweetbread with ceps. || Comments: a very nice of Meunier representation of Meunier.



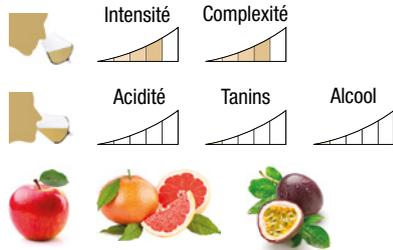
2 rue Dom Pérignon - 51480 Fleury La Rivière  
Tel. 03 26 58 43 36 - www.champagnedemièrre.fr

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE DEMIÈRE**

Solera 23 Brut

CHAMPAGNE



Service : 9° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : apéritif ; fromage de chèvre. || Commentaires : très beau vin en 100 % Meunier, minéralité superbe, très belle longueur.

Pairing: aperitif; goat's cheese. || Comments: very nice 100% Meunier wine, superb minerality, very nice length.



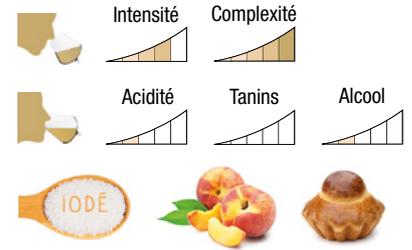
2 rue Dom Pérignon - 51480 Fleury La Rivière  
Tel. 03 26 58 43 36 - www.champagnedemièrè.fr

CHAMPAGNE

**PHILIPPE DUNOYER DE SEGONZAC**

Brut Blanc de Blancs

CHAMPAGNE



Service : 9° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : fruits de mer (crustacés, huîtres) ; poisson. || Commentaires : très bon vin, à découvrir. Bouche fraîche et intense.

Pairing: seafood (shellfish, oysters); fish. || Comments: very good wine, to discover. Intense and fresh Palate.



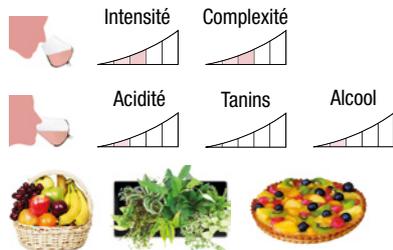
19 place du Grand Jard - 51160 Mareuil sur Ay  
Tel. 06 80 36 66 30 - www.champagneds.com

CHAMPAGNE ROSÉ

**PHILIPPE DUNOYER DE SEGONZAC**

Brut 1<sup>er</sup> Cru

CHAMPAGNE



Service : 12° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : une tarte aux groseilles. || Commentaires : ample, parfaitement équilibré, avec une légère acidité bien intégrée. Des bulles fines et abondantes qui lui donnent une expression très plaisante.

Pairing: redcurrant tart. || Comments: ample, perfectly balanced, with a light integrated acidity. Fine and numerous bubbles which give a very pleasant expression.



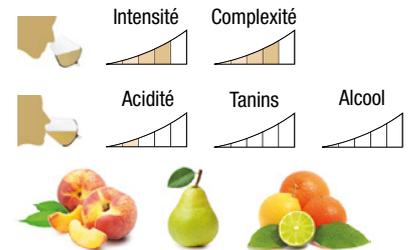
19 place du Grand Jard - 51160 Mareuil sur Ay  
Tel. 06 80 36 66 30 - www.champagneds.com

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE G.F. DUNTZE**

Légende Blanc de Blancs Brut 1<sup>er</sup> Cru

CHAMPAGNE



Service : 9° C - Garde/Ageing : 2022

Accords : fruits de mer ; saint-jacques ; à servir à l'apéritif. || Commentaires : très beau vin avec une très belle longueur.

Pairing: seafood; scallops; for the aperitif. || Comments: a very nice wine with a good length.



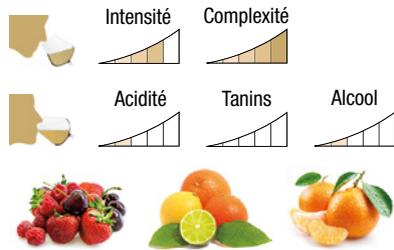
109 rue Edmond Rostand - CS 90076 - 51726 Reims Cedex  
Tel. 03 26 86 00 10 - www.duntze.com

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE G.F. DUNTZE**

Légende Blanc de Noirs Brut

CHAMPAGNE



Service : 12° C - Garde/Ageing : 2022

Accords : poire Belle Hélène. || Commentaires : un beau Blanc de Noirs, à découvrir.

Pairing: poire Belle Helene. || Comments: a beautiful Blanc de Noirs, to discover.



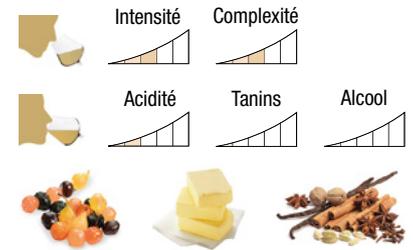
109 rue Edmond Rostand - CS 90076 - 51726 Reims Cedex  
Tel. 03 26 86 00 10 - www.duntze.com

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE PIERRE LAUNAY**

Blanc de Meuniers 100% Pinot Meunier 2012

CHAMPAGNE



Service : 12° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : filet de sole aux girolles. || Commentaires : un champagne idéal pour le repas.

Pairing: sole fillet with chanterelles. || Comments: a champagne ideal for a meal.



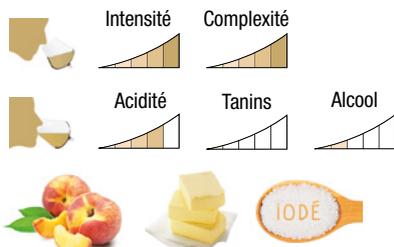
11 rue Saint-Antoine - 51120 Barbonne-Fayel  
Tel. 03 26 80 20 03 - www.champagne-launay.fr

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE PIERRE LAUNAY**

Blanc de Blancs Extra-Brut 100% Chardonnay 2008

CHAMPAGNE



Service : 9° C - Garde/Ageing : 2020

Accords : saint-jacques pochées au beurre blanc. || Commentaires : un vin à découvrir, d'une belle facture.

Pairing: poached scallops with white butter. || Comments: a wine to discover, well-made.



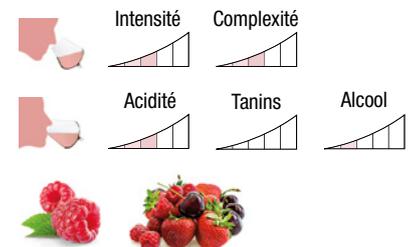
11 rue Saint-Antoine - 51120 Barbonne-Fayel  
Tel. 03 26 80 20 03 - www.champagne-launay.fr

CHAMPAGNE ROSÉ

**CHAMPAGNE ALEXANDRE LEBRUN**

Dilection 2009

CHAMPAGNE



Service : 12° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : tarte aux groseilles. || Commentaires : un vin élégant fin et équilibré, un grand rosé.

Pairing: redcurrants tart. || Comments: an elegant wine, fine and balanced. A great rosé.



9 rue Saint-Vincent - 51530 Monthelon  
Tel. 03 26 51 98 08 - www.champagne-lebrun.com

*L'Art et le Vin...*



CHATEAU **CLAUZET**

SAINT-ESTÈPHE

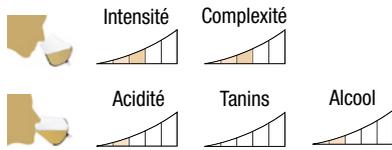


[www.chateauclauzet.com](http://www.chateauclauzet.com)

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE ALEXANDRE LEBRUN**

Fascination Blanc de Blancs Extra Brut Grand Cru 2007 CHAMPAGNE



**Service : 12° C - Garde/Ageing : 2017**

**Accords :** cuisine iodée. **|| Commentaires :** vin fruité, frais, sur la finesse. Fines bulles.

**Pairing:** salty cuisine. **|| Comments:** a fruity wine, fresh, with finesse. Fine bubbles.

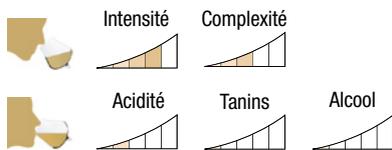


9 rue Saint-Vincent - 51530 Monthelon  
Tel. 03 26 51 98 08 - [www.champagne-lebrun.com](http://www.champagne-lebrun.com)

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE OLIVIER ET LAETITIA MARTEAUX**

Brut Terre d'Origine CHAMPAGNE



**Service : 8° C - Garde/Ageing : 2017**

**Accords :** volaille à la crème. **|| Commentaires :** un vin original, très beau. A déguster de préférence en mangeant.

**Pairing:** poultry with cream. **|| Comments:** an original wine, beautiful. To drink ideally during a meal.

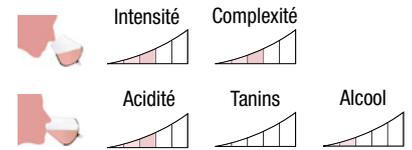


6 route de Bonneil - 02400 Azy-sur-Marne  
Tel. 03 23 82 92 47 - [www.champagnemarteaux.com](http://www.champagnemarteaux.com)

CHAMPAGNE ROSÉ

**CHAMPAGNE OLIVIER ET LAETITIA MARTEAUX**

Brut Rosé de Saignée 100 % Meunier CHAMPAGNE



**Service : 10° C - Garde/Ageing : 2017**

**Accords :** foie gras poêlé. **|| Commentaires :** un nez agréable, sur des parfums briochés. La bouche est expressive, complexe et onctueuse. Très belle cuvée.

**Pairing:** fried foie gras. **|| Comments:** a pleasant nose, with scents of brioche. The palate is expressive, complex and unctuous. Very nice cuvée.

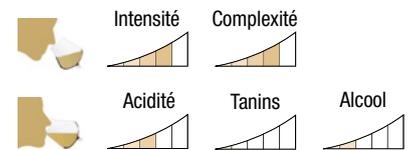


6 route de Bonneil - 02400 Azy-sur-Marne  
Tel. 03 23 82 92 47 - [www.champagnemarteaux.com](http://www.champagnemarteaux.com)

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE D. MASSIN**

Extra Brut 2005 CHAMPAGNE



**Service : 12° C - Garde/Ageing : 2017**

**Accords :** côte de veau, poêlée de cèpes ; ris de veau. **|| Commentaires :** vin équilibré, charpenté, typé. Idéal pour le repas. Très agréable, à découvrir.

**Pairing:** veal chop, pan-fried ceps; calf's sweetbread. **|| Comments:** a balanced wine, full-bodied, typical. Ideal for meal. Very pleasant, to discover.



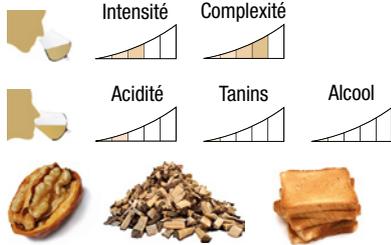
2 rue coulon - 10110 Ville-sur-Arce  
Tel. 03 25 38 74 97 - [www.dominique-massin.com](http://www.dominique-massin.com)

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE D. MASSIN**

L'Envie T 2010

CHAMPAGNE



**Service :** 12°C - **Garde/Ageing :** 2017  
**Accords :** quasi d'agneau aux girolles.  
**Commentaires :** un vin complexe et harmonieux.  
**Pairing :** lamb fillet with chanterelles. **Comments :** a complex and harmonious wine.



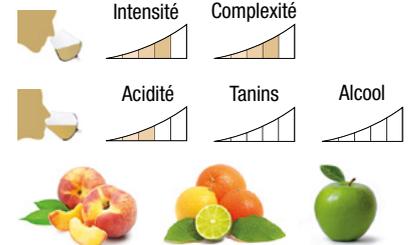
2 rue coulou - 10110 Ville-sur-Arce  
 Tel. 03 25 38 74 97 - [www.dominique-massin.com](http://www.dominique-massin.com)

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE DE SOUSA**

Mycorhize Extra Brut Grand Cru

CHAMPAGNE



**Service :** 11°C - **Garde/Ageing :** 2024  
**Accords :** homard thermidor ; bar de ligne rôti. **Commentaires :** élevé 10 mois en fût, le vin a été travaillé comme une Solera.  
**Pairing :** Thermidor lobster; roasted line-caught sea bass. **Comments :** 10 months in barrel, the wine has been worked as a Solera.



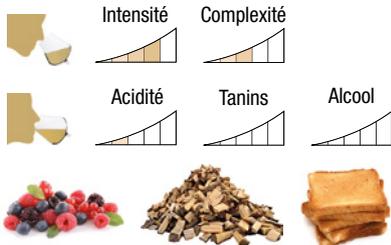
12 place Léon Bourgeois - 51190 Avize  
 Tel. 03 26 57 53 29 - [www.champagnedesousa.com](http://www.champagnedesousa.com)

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE DE SOUSA**

Blanc de Noirs Grand Cru Brut

CHAMPAGNE



**Service :** 12°C - **Garde/Ageing :** 2017  
**Accords :** filet de biche aux aïrelles. **Commentaires :** un Champagne élaboré avec talent.  
**Pairing :** doe fillet with cranberries. **Comments :** a Champagne made with talent.



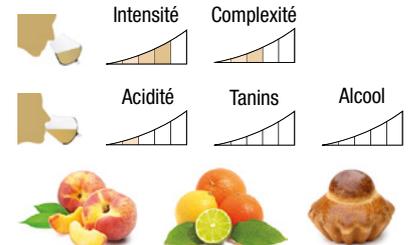
12 place Léon Bourgeois - 51190 Avize  
 Tel. 03 26 57 53 29 - [www.champagnedesousa.com](http://www.champagnedesousa.com)

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE DE TELMONT**

Grand Couronnement Blanc de Blancs Brut 2002

CHAMPAGNE



**Service :** 12°C - **Garde/Ageing :** 2017  
**Accords :** turbot grillé au beurre citronné. **Commentaires :** un superbe millésime, avec un côté beurré très appréciable.  
**Pairing :** grilled turbot with lemon butter. **Comments :** a superb vintage, with a very pleasant buttery side.



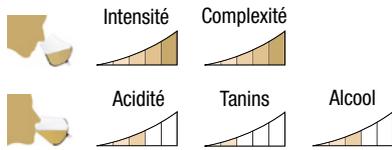
1 avenue de Champagne - 51480 Damery  
 Tel. 03 26 58 40 33 - [www.champagne-de-telmont.com](http://www.champagne-de-telmont.com)

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE DE TELMONT**

L.D. Blanc de Blancs Brut Nature

CHAMPAGNE



Service : 9° C - Garde/Ageing : 2024

Accords : saint-jacques rôties au beurre safrané ; apéritif. || Commentaires : très joli vin, avec une attaque fraîche. Jolie acidité, très bien équilibrée.

Pairing: roasted scallops with saffron butter; aperitif. || Comments: very nice wine, with a fresh first taste. Nice acidity, well-balanced.



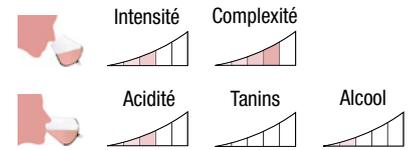
1 avenue de Champagne - 51480 Damery  
Tel. 03 26 58 40 33 - www.champagne-de-telmont.com

CHAMPAGNE ROSÉ

**CHAMPAGNE JM TISSIER**

Cuvée Délicatessence Rosé de Saignée

CHAMPAGNE



Service : 8° C - Garde/Ageing : 2021

Accords : sur du chocolat. || Commentaires : vin très agréable, avec une finale très longue, sur une belle acidité. A découvrir.

Pairing: with chocolate. || Comments: very pleasant wine, with a long finish, a beautiful acidity. To discover.



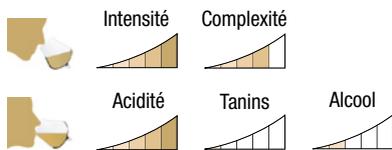
9 rue du Général Leclerc - 51530 Chavot  
Tel. 03 26 54 17 47 - www.champagne-jm-tissier.com

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE JM TISSIER**

Cuvée Brut Nature Extra Brut

CHAMPAGNE



Service : 10° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : apéritif. || Commentaires : un champagne à partager sur une table conviviale. Frais et très plaisant.

Pairing: aperitif. || Comments: a champagne to share on a convivial table. Fresh and very pleasant.



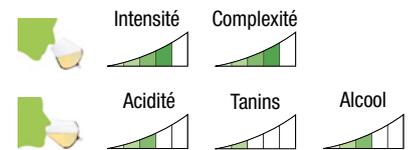
9 rue du Général Leclerc - 51530 Chavot Courcourt  
Tel. 03 26 54 17 47 - www.champagne-jm-tissier.com

AJACCIO

**DOMAINE COMTE PERALDI**

Cuvée Clémence 2014

CORSE



Service : 10° C - Garde/Ageing : 2020

Accords : bar au fenouil. || Commentaires : vin à garder afin que le fruit s'exprime pleinement. Vin rond et riche au début. Belle fraîcheur, équilibré. Longueur en bouche.

Pairing: sea bass with fennel. || Comments: a wine to keep so that the fruits fully express. Round and rich first taste. Beautiful freshness, balanced. Length on the palate.



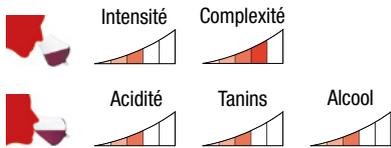
Chemin du Stiletto - 20167 Ajaccio  
Tel. 04 95 22 37 30 - www.domaineperaldi.com

**AJACCIO**

**DOMAINE COMTE PERALDI**

Cuvée du Cardinal 2013

CORSE



Service : 14° C - Garde/Ageing : 2024

Accords : lapin farci à la ciboulette et au romarin. || Commentaires : bien en chair, très long. Attaque puissante, belle fraîcheur, tanins soyeux.

Pairing: rabbit stuffed with chives and rosemary. || Comments: fleshy wine, very long. Powerful first taste, nice freshness, silky tannins.



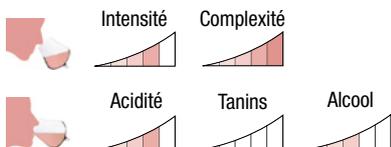
Chemin du Stiletto - 20167 Ajaccio  
Tel. 04 95 22 37 30 - www.domaineperaldi.com

**AJACCIO**

**DOMAINE COMTE PERALDI**

Cuvée Guy de Poix 2015

CORSE



Service : 10° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : charcuterie corse. || Commentaires : un 100 % rosé de saignée très plaisant.

Pairing: Corsican pork products. || Comments: a very pleasant 100% bled rosé.



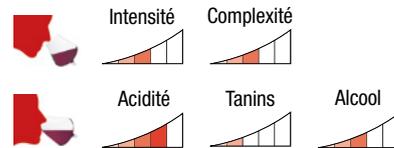
Chemin du Stiletto - 20167 Ajaccio  
Tel. 04 95 22 37 30 - www.domaineperaldi.com

**CORSE**

**LA VILLA ANGELI**

Dom Pasquale 2014

CORSE



Service : 15° C - Garde/Ageing : 2021

Accords : poulet au gingembre et citron. || Commentaires : vin fruité, sur la longueur. Assez équilibré, mérite qu'on attende.

Pairing: chicken with ginger and lemon. || Comments: fruity wine, long. Quite balanced, deserves to be awaited.



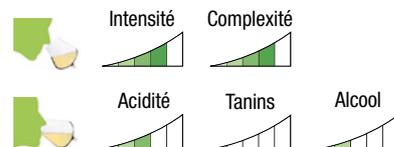
Hameau Campo Quercio - 20270 Antisanti  
Tel. 06 15 08 54 19 - www.lavillaangeli.com

**CORSE**

**LA VILLA ANGELI**

Dom Pasquale 2015

CORSE



Service : 12° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : filet de saint-pierre aux agrumes. || Commentaires : une belle découverte. Beaucoup de fraîcheur et d'intensité.

Pairing: john dory filet with citrus. || Comments: a beautiful discovery. A lot of freshness and intensity.



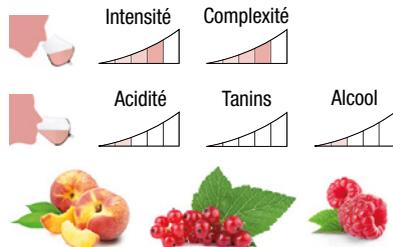
Hameau Campo Quercio - 20270 Antisanti  
Tel. 06 15 08 54 19 - www.lavillaangeli.com

## CORSE

## LA VILLA ANGELI

Dom Pasquale 2016

CORSE



**Service :** 10° C - **Garde/Ageing :** 2017

**Accords :** tartare de truite sauvage, suprême d'orange. **Commentaires :** un joli rosé de gastronomie.

**Pairing :** wild trout tartar, orange suprême. **Comments :** a beautiful gastronomic rosé.



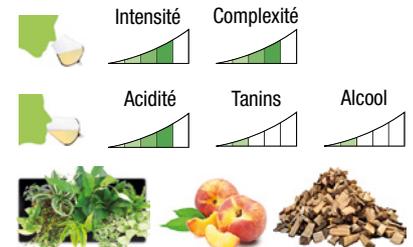
Hameau Campo Quercio - 20270 Antisanti  
Tel. 06 15 08 54 19 - [www.lavillaangeli.com](http://www.lavillaangeli.com)

## COTEAUX DU LANGUEDOC

## GÉRARD BERTRAND

La Sauvageonne 2015

LANGUEDOC-ROUSSILLON



**Service :** 11° C - **Garde/Ageing :** 2018

**Accords :** apéritif ; crustacés ; fromage. **Commentaires :** nez intense, frais. Notes de fruits jaunes, agrumes, pain grillé. La bouche est souple, ample. Note toastée, épices douces, du gras. Pointe végétale. Belle longueur, finale généreuse.

**Pairing :** apéritif; shellfish; cheese. **Comments :** intense nose, fresh. Yellow-fleshed notes, citrus, toast. Supple palate, ample. Toasty note, sweet spices, fatness. Vegetal hint. Good length, generous finish.



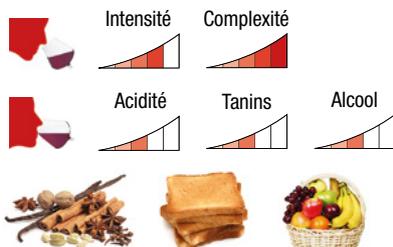
Route de Narbonne Plage - 11100 Narbonne  
Tel. 04 68 45 28 50 - [www.gerard-bertrand.com](http://www.gerard-bertrand.com)

## CORBIÈRES-BOUTENAC

## GÉRARD BERTRAND

Château de Villemajou 2012

LANGUEDOC-ROUSSILLON



**Service :** 14° C - **Garde/Ageing :** 2032

**Accords :** pigeon farci au foie gras. **Commentaires :** arôme complexe du nez, riche, puissant. Bouche onctueuse. Du volume, très bel équilibre. Finale longue, surprenante par sa richesse aromatique. Très beau vin.

**Pairing :** pigeon stuffed with foie gras. **Comments :** complex aroma of the nose, rich, powerful. Unctuous palate. Volume, very nice balance. Long finish, surprising aromatic richness. Very nice wine.



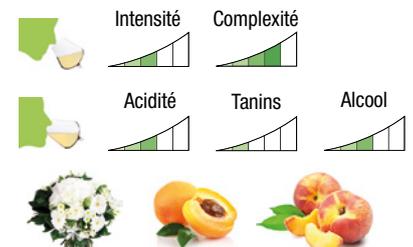
Route de Narbonne Plage - 11100 Narbonne  
Tel. 04 68 45 28 50 - [www.gerard-bertrand.com](http://www.gerard-bertrand.com)

## CÔTES DU ROUSSILLON

## VIGNOBLES DOM BRIAL

L'Etreinte 2016

LANGUEDOC-ROUSSILLON



**Service :** 10° C - **Garde/Ageing :** 2020

**Accords :** écaïlle de morue fumée, crème ciboulette, citron, caviar. **Commentaires :** un vin bien en place. Du fruit, de la puissance et de la fraîcheur.

**Pairing :** smoked cod scale, chives cream, lemon, caviar. **Comments :** well-structured and present. Fruity, powerful and fresh.



14 avenue du Maréchal Joffre - 66390 Baixas  
Tel. 04 68 64 22 37 - [www.dom-brial.com](http://www.dom-brial.com)

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHATEAU

LAFON-ROCHET

SAINT - ESTÈPHE



DANS TOUTES LES CAVES DES AMATEURS DE GRANDS VINS

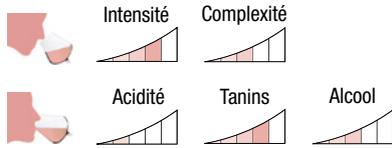
L'ABUS D'ALCCOL EST DANGEUREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CÔTES DU ROUSSILLON

**VIGNOBLES DOM BRIAL**

L'Étreinte 2016

LANGUEDOC-ROUSSILLON



Service : 11° C - Garde/Ageing : 2025

Accords : une gardiane de taureau. || Commentaires : un vin à faire pâlir les plus grands.

Pairing: bull gardiane. || Comments: a wine that equals the greatest



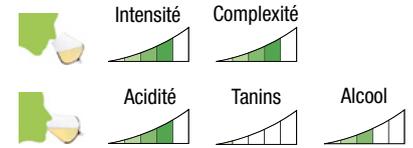
14 avenue du Maréchal Joffre - 66390 Baixas  
Tel. 04 68 64 22 37 - www.dom-brial.com

CÔTES DU ROUSSILLON

**VIGNOBLES DOM BRIAL**

Mirade Sélection Parcelaire 2016

LANGUEDOC-ROUSSILLON



Service : 10° C - Garde/Ageing : 2020

Accords : huîtres cuites servies froides avec des épices douces. || Commentaires : vin original, assez salin.

Pairing: cooked oysters served cold with sweet spices. || Comments: an original wine, quite salty.



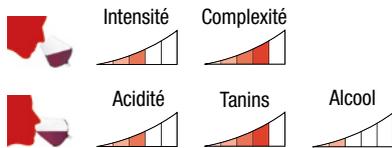
14 avenue du Maréchal Joffre - 66390 Baixas  
Tel. 04 68 64 22 37 - www.dom-brial.com

CÔTES DU ROUSSILLON

**VIGNOBLES DOM BRIAL**

L'Étreinte 2015

LANGUEDOC-ROUSSILLON



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2026

Accords : une entrecôte aux cèpes. || Commentaires : un vrai régal.

Pairing: rib steak with ceps. || Comments: a real delight.



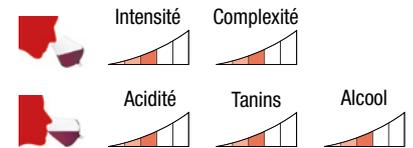
14 avenue du Maréchal Joffre - 66390 Baixas  
Tel. 04 68 64 22 37 - www.dom-brial.com

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

**VIGNOBLES DOM BRIAL**

Mirade Sélection Parcelaire 2014

LANGUEDOC-ROUSSILLON



Service : 14° C - Garde/Ageing : 2024

Accords : pavé de biche sauce au poivre. || Commentaires : du talent en bouteille.

Pairing: doe with pepper sauce. || Comments: talent in the bottle.



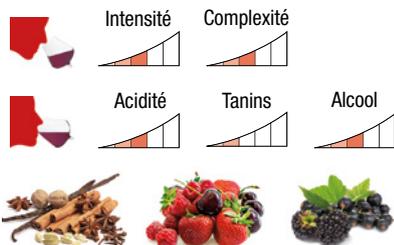
14 avenue du Maréchal Joffre - 66390 Baixas  
Tel. 04 68 64 22 37 - www.dom-brial.com

## CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

**CHÂTEAU DE PÉNA**

Les Pierres Noires 2015

LANGUEDOC-ROUSSILLON

*Service : 18°C - Garde/Ageing : 2027*

**Accords :** gibier rôti. **|| Commentaires :** vin souple au début, légèrement âpre à la fin mais avec des tanins assez fins. Corsé, puissant. Un vin de garde, avec une bonne longueur.

**Pairing:** roasted game. **|| Comments:** supple wine at first, slightly harsh in at the end but with quite fine tannins. Spicy, powerful. A wine with a nice ageing potential and a good length.



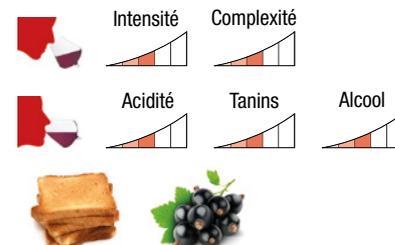
2 boulevard du Maréchal Joffre - 66600 Cases-de-Pène  
Tel. 04 68 38 93 30 - [www.chateaupepena.com](http://www.chateaupepena.com)

## CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

**VIGNERONS CATALANS**

Äctä Sanctorum 2014

LANGUEDOC-ROUSSILLON

*Service : 15°C - Garde/Ageing : 2026*

**Accords :** lapin aux pruneaux. **|| Commentaires :** beaucoup de talent, bravo.

**Pairing:** rabbit with prunes. **|| Comments:** a lot of talent, bravo.



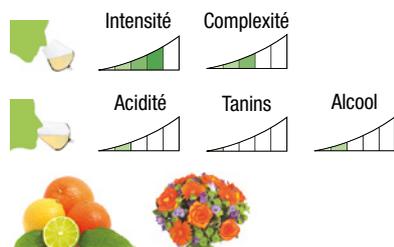
1870 avenue Julien Panchot - BP 29000 - 66962 Perpignan Cedex 9  
Tel. 04 68 85 04 51 - [www.vigneronscatalans.com](http://www.vigneronscatalans.com)

## CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

**CHÂTEAU DE PÉNA**

Les Pierres Noires 2015

LANGUEDOC-ROUSSILLON

*Service : 10°C - Garde/Ageing : 2020*

**Accords :** volaille en crème. **|| Commentaires :** un vin rond, riche et gras, avec une belle acidité et une légère amertume. Vin aromatique, avec une belle longueur en bouche.

**Pairing:** creamy poultry. **|| Comments:** a round wine, rich and fat, with a nice acidity and a light bitterness. Aromatic wine, with a good length on the palate.



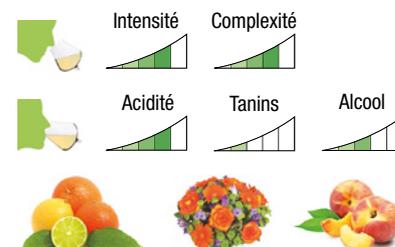
2 boulevard du Maréchal Joffre - 66600 Cases-de-Pène  
Tel. 04 68 38 93 30 - [www.chateaupepena.com](http://www.chateaupepena.com)

## CRÉMANT DE LIMOUX

**GÉRARD BERTRAND**

Code rouge

LANGUEDOC-ROUSSILLON

*Service : 12°C - Garde/Ageing : 2017*

**Accords :** crevettes marinées ; à l'apéritif. **|| Commentaires :** belle intensité, frais, aromatique. Bouche harmonieuse. Jolie structure fruitée et minérale. Finale sur la fraîcheur. Belle découverte, avec de la personnalité.

**Pairing:** marinated shrimps ; for the aperitif. **|| Comments:** nice intensity, fresh, aromatic. Harmonious palate. Beautiful fruity and mineral structure. Freshness in the finish. Beautiful discovery, with personality.



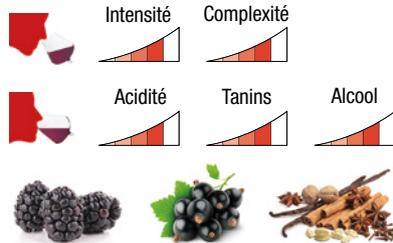
Route de Narbonne Plage - 11100 Narbonne  
Tel. 04 68 45 28 50 - [www.gerard-bertrand.com](http://www.gerard-bertrand.com)

## FAUGÈRES

## VIGNOBLES JEANJEAN

Le Père la Minute 2014

LANGUEDOC-ROUSSILLON



Service : 15° C - Garde/Ageing : 2022

Accords : agneau de 7 heures au thym.

|| Commentaires : très rond, gourmand. Un vin de plaisir.

Pairing: lamb cooked 7 hours with thyme.

|| Comments: very round, delicious. A wine for pleasure.



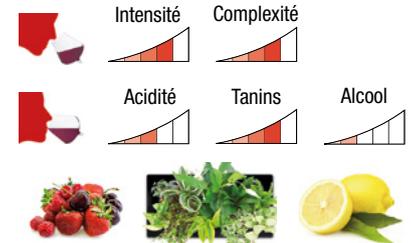
L'Enclos - BP1 - 34725 Saint-Félix de Lodez  
Tel. 04 67 88 96 61 - www.jeanjean.fr

## FITOU

## DOMAINE LES MILLE VIGNES

Atsuko 2014

LANGUEDOC-ROUSSILLON



Service : 14° C - Garde/Ageing : 2020

Accords : entrecôte grillée aux sarments de vigne ; sur du chocolat (gâteau moelleux). || Commentaires : un vin tout en finesse, avec une belle finale, sur une note légère d'acidité. C'est un vin très chaleureux.

Pairing: rib steak grillon vine shoots; chocolate (chocolate fondant). || Comments: a fine wine, with a beautiful finish, a light note of acidity. Very warm wine.



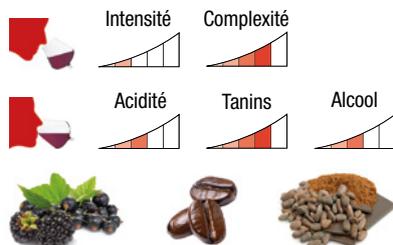
24 avenue San Brancat - 11480 La Palme  
Tel. 04 68 48 57 14 - www.lesmillevignes.fr

## FAUGÈRES

## VIGNOBLES VELLAS

Tonnerre de Dieu Léo Vareille 2013

LANGUEDOC-ROUSSILLON



Service : 15° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : viande rouge grillée et légumes d'été. || Commentaires : finale légèrement amère, cependant un bon vin.

Pairing: grilled red meat with summer vegetables. || Comments: slightly bitter finish, a good wine however.



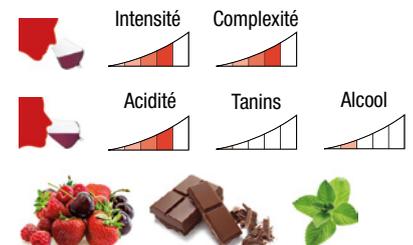
Chemin Transide et Cabrie - BP 8 - 34820 Teyran  
Tel. 04 67 40 21 25 - www.vellas.fr

## FITOU

## DOMAINE LES MILLE VIGNES

Dennis Royal 2014

LANGUEDOC-ROUSSILLON



Service : 15° C - Garde/Ageing : 2022

Accords : à boire tel quel, entre amis. || Commentaires : très complexe, très bel équilibre. Fabuleux !

Pairing: to drink simply, with friends. || Comments: very complex, beautiful balance. Fabulous!



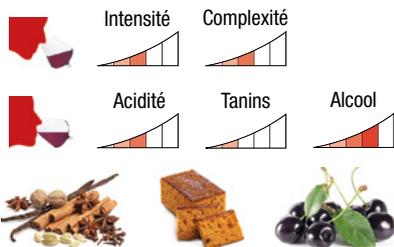
24 avenue San Brancat - 11480 La Palme  
Tel. 04 68 48 57 14 - www.lesmillevignes.fr

IGP DE L'HÉRAULT MONTS DE LA GRAGE

**CHÂTEAU CASTIGNO**

Terra Casta 2012

LANGUEDOC-ROUSSILLON



**Service:** 15°C - **Garde/Ageing:** 2019  
**Accords:** magret de canard grillé. ||  
**Commentaires:** beaucoup d'élégance et de classe.  
**Pairing:** grilled duck fillet. || **Comments:** a lot of elegance and class.



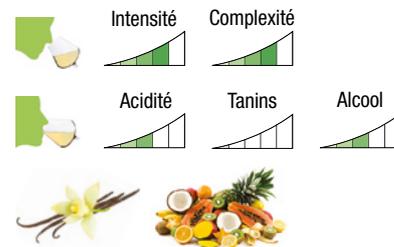
Carreira dals Camps - 34360 Assignan  
 Tel. 04 67 38 05 50 - [www.chateaucastigno.com](http://www.chateaucastigno.com)

LANGUEDOC

**VIGNOBLES JEANJEAN**

Domaine du Causse d'Arboras 2014

LANGUEDOC-ROUSSILLON



**Service:** 11°C - **Garde/Ageing:** 2022  
**Accords:** chèvre frais ; carpaccio de dorade. || **Commentaires:** un agréable nectar.  
**Pairing:** fresh goat's cheese ; sea bream carpaccio. || **Comments:** a pleasant nectar.



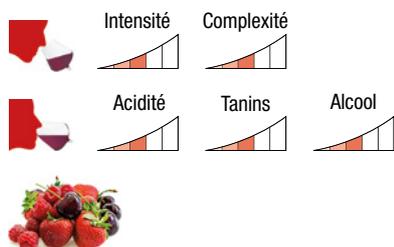
L'Enclos - BP1 - 34725 Saint-Félix de Lodez  
 Tel. 04 67 88 96 61 - [www.jeanjean.fr](http://www.jeanjean.fr)

LANGUEDOC

**COSTIÈRES DE POMÉROLS**

Beauvignac Expression Nature 2014

LANGUEDOC-ROUSSILLON



**Service:** 17°C - **Garde/Ageing:** 2021  
**Accords:** gigot d'agneau ; entrecôte aux cèpes. || **Commentaires:** un beau nectar dans une belle bouteille.  
**Pairing:** leg of lamb ; rib steak with ceps. || **Comments:** a nice nectar in a beautiful bottle.



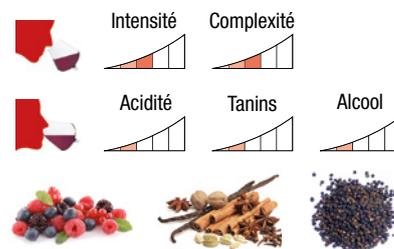
68 avenue de Florensac - 34810 Pomérols  
 Tel. 04 67 77 94 86

LANGUEDOC LA CLAPE

**CHÂTEAU LAQUIROU**

Champs Rouge 2015

LANGUEDOC-ROUSSILLON



**Service:** 16°C - **Garde/Ageing:** 2025  
**Accords:** cake aux tomates ; côte de bœuf grillée. || **Commentaires:** un vin prometteur.  
**Pairing:** tomato cake; prime rib of beef. || **Comments:** a promising wine.



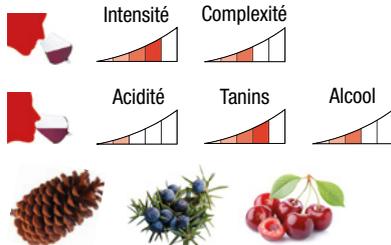
Route de Saint-Pierre - 11560 Fleury d'Aude  
 Tel. 04 68 33 91 90 - [www.chateaulaquirou.com](http://www.chateaulaquirou.com)

## LANGUEDOC LA CLAPE

## CHÂTEAU LAQUIROU

Ausines 2015

LANGUEDOC-ROUSSILLON



Service : 15° C - Garde/Ageing : 2023

Accords : filet mignon en croûte. ||  
 Commentaires : vin à décanter assez tôt pour qu'il puisse dégager tous ses arômes.

Pairing: crusty filet mignon en crouste. ||  
 Comments: a wine to decant early to let it release all its aromas.



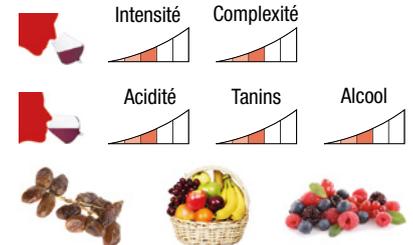
Route de Saint-Pierre - 11560 Fleury d'Aude  
 Tel. 04 68 33 91 90 - www.chateaulaquirou.com

## LIMOUX

## ANNE DE JOYEUSE

Rencontre 2010

LANGUEDOC-ROUSSILLON



Service : 18° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : civet de porcelet et poêlée de champignons. || Commentaires : tanins soyeux, fraîcheur. Un vin équilibré et gourmand.

Pairing: piglet stew and pan-fried mushrooms. || Comments: silky tannins, freshness. A balanced and delicious wine.



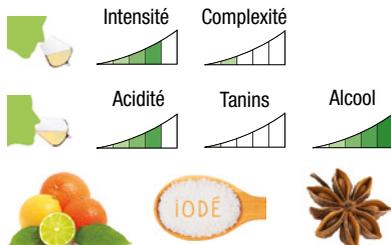
34 promenade du Tivoli - BP 39 - 11303 Limoux  
 Tel. 04 68 74 79 40 - www.annedejoyeuse.fr

## LIMOUX

## ANNE DE JOYEUSE

La Butinière Chardonnay 2015

LANGUEDOC-ROUSSILLON



Service : 11° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : fromage (vieux Comté). ||  
 Commentaires : rondeur en attaque, fraîcheur, belle acidité.

Pairing: cheese (old Comté). || Comments: roundness at first taste, freshness, nice acidity.



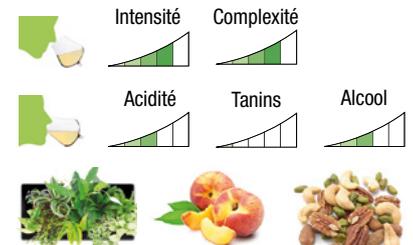
34 promenade du Tivoli - BP 39 - 11303 Limoux  
 Tel. 04 68 74 79 40 - www.annedejoyeuse.fr

## LIMOUX

## GÉRARD BERTRAND

Aigle Royal 2015

LANGUEDOC-ROUSSILLON



Service : 12° C - Garde/Ageing : 2025

Accords : fruits de mer ; fromage. ||  
 Commentaires : nez très aromatique, vif, jolie palette fleurie, riche. Palais gourmand. Belle minéralité, jolie concentration, bel équilibre. Finale bien maîtrisée.

Pairing: seafood, cheese. || Comments: very aromatic nose, vivid, nice floral range, rich. Delectable palate. Nice minerality and concentration, beautiful balance. Well-mastered finish.



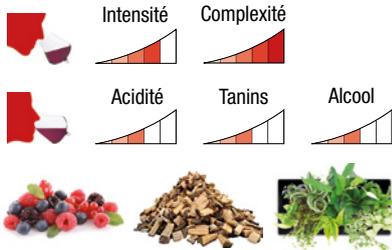
Route de Narbonne Plage - 11100 Narbonne  
 Tel. 04 68 45 28 50 - www.gerard-bertrand.com

MINERVOIS-LA LIVINIÈRE

**GÉRARD BERTRAND**

Le Viala 2014

LANGUEDOC-ROUSSILLON



Service : 16°C - Garde/Ageing : 2025

Accords : viande rouge grillée. **|| Commentaires :** nez intense et riche. Tanins soyeux, jolie palette fleurie. Une évolution de caractère et de finesse avec une très belle longueur. Belle découverte, à apprécier pleinement.

Pairing: grilled red meat. **|| Comments:** intense and rich nose. Silky tannins, nice floral range. An evolution with character and finesse, with a beautiful length. Nice discovery, to fully appreciate.



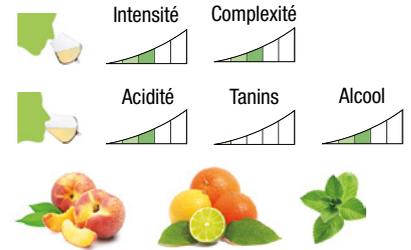
Route de Narbonne Plage - 11100 Narbonne  
Tel. 04 68 45 28 50 - www.gerard-bertrand.com

MUSCAT DE RIVESALTES

**CHÂTEAU DE PÉNA**

Regards de Femmes N°4 - 2016

LANGUEDOC-ROUSSILLON



Service : 12°C - Garde/Ageing : 2020

Accords : tarte au citron meringuée. **|| Commentaires :** un vin rond et riche au début, qui finit sur la fraîcheur et l'acidité. Très aromatique.

Pairing: lemon meringue tart. **|| Comments:** a wine with a round and rich first taste, which ends with freshness and acidity. Very aromatic.



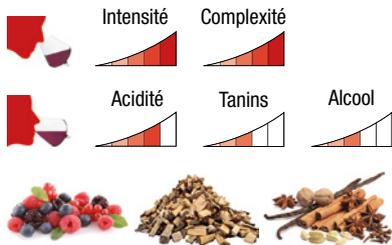
2 boulevard du Maréchal Joffre - 66600 Cases-de-Pène  
Tel. 04 68 38 93 30 - www.chateaudepena.com

MINERVOIS-LA LIVINIÈRE

**GÉRARD BERTRAND**

Clos d'Ora 2013

LANGUEDOC-ROUSSILLON



Service : 17°C - Garde/Ageing : 2037

Accords : côte de bœuf. **|| Commentaires :** un nez très expressif. Bouche franche, de beaux volumes. Puissante et concentrée, gourmande, ronde. Structure parfaite, longueur exceptionnelle. Un vin majestueux. A carafier.

Pairing: prime rib of beef. **|| Comments:** a very expressive nose. Frank palate, beautiful volums. Powerful and concentrated, delicious, round. Perfect structure, exceptional length. A majestic wine. To decant.



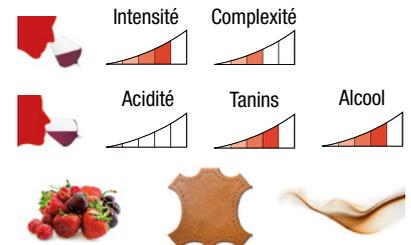
Route de Narbonne Plage - 11100 Narbonne  
Tel. 04 68 45 28 50 - www.gerard-bertrand.com

PAYS D'OC IGP

**ANNE DE JOYEUSE**

Rencontre Pinot Noir 2012

LANGUEDOC-ROUSSILLON



Service : 14°C - Garde/Ageing : 2017

Accords : volaille aux morilles ; curry d'agneau. **|| Commentaires :** le résultat du travail des vignerons donne un vin doux et agréable.

Pairing: poultry with morels; lamb with curry. **|| Comments:** the result of the winegrowers' work gives a soft and pleasant wine.

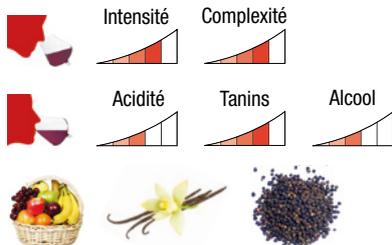


34 promenade du Tivoli - BP 39 - 11303 Limoux  
Tel. 04 68 74 79 40 - www.annedejoyeuse.fr

PAYS D'OC IGP

**CHÂTEAUX ET DOMAINES CASTEL**

Domaine de la Clapière Cuvée Gatefer 2014 LANGUEDOC-ROUSSILLON



Service : 14° C - Garde/Ageing : 2021

Accords : fromage ; viande rouge. || Commentaires : finale onctueuse et équilibrée.

Pairing: cheese; red meat. || Comments: unctuous and balanced finish.



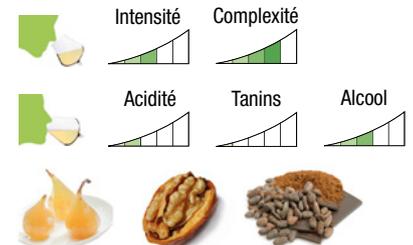
21-24 rue Georges Guynemer - 33290 Blanquefort  
contact@chateaux-castel.com

RIVESALTES AMBRÉ

**CHÂTEAU DE PÉNA**

Hors d'Age

LANGUEDOC-ROUSSILLON



Service : 13° C - Garde/Ageing : 2020

Accords : gâteau à l'orange. || Commentaires : un vin rond, riche et gras qui bénéficie d'une bonne longueur.

Pairing: orange cake. || Comments: a round wine, rich and fat with a good length.

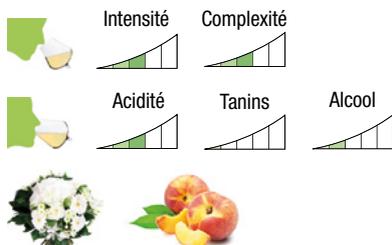


2 boulevard du Maréchal Joffre - 66600 Cases-de-Pène  
Tel. 04 68 38 93 30 - www.chateaudepena.com

PICPOUL DE PINET

**COSTIÈRES DE POMÉROLS**

Beauvignac Cuvée Anniversaire 2016 LANGUEDOC-ROUSSILLON



Service : 11° C - Garde/Ageing : 2020

Accords : fromage ; charcuterie. || Commentaires : un vin très frais, à boire autour d'un barbecue.

Pairing: cheese ; pork products. || Comments: very fresh wine, to drink around a barbecue.



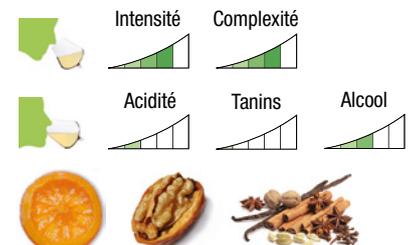
68 avenue de Floressac - 34810 Pomérols  
Tel. 04 67 77 94 86

RIVESALTES AMBRÉ

**VIGNERONS CATALANS**

Haute Coutume 1966

LANGUEDOC-ROUSSILLON



Service : 13° C - Garde/Ageing : 2037

Accords : foie gras poêlé. || Commentaires : un vin rond, gras et riche. Sur la fraîcheur, avec une légère pointe d'acidité. Bonne longueur.

Pairing: fried foie gras. || Comments: a round wine, fat and rich. Fresh, a hint of acidity. Good length.



1870 avenue Julien Panchot - BP 29000 - 66962 Perpignan Cedex 9  
Tel. 04 68 85 04 51 - www.vigneronscatalans.com

1757  
**Henri Abelé**  
• MAISON FONDÉE EN 1757 •  
A REIMS • FRANCE  
CHAMPAGNE



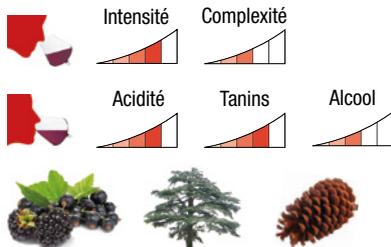
*L'artisan d'un nouvel  
art de vivre à la française*

## SAINT-CHINIAN

**CHÂTEAU CASTIGNO**

Château Castigno 2010

LANGUEDOC-ROUSSILLON

*Service : 16° C - Garde/Ageing : 2025*

**Accords :** filet mignon au poivre Sichuan. **|| Commentaires :** un superbe flacon.

**Pairing:** filet mignon with Sichuan pepper. **|| Comments:** a superb wine.



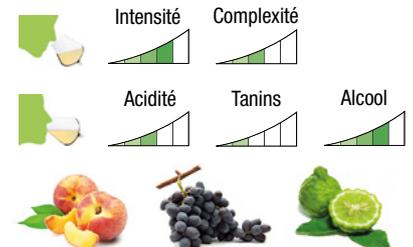
Carreira dals Camps - 34360 Assignan  
Tel. 04 67 38 05 50 - [www.chateaucastigno.com](http://www.chateaucastigno.com)

## SAINT-CHINIAN

**CHÂTEAU CASTIGNO**

Château Castigno 2014

LANGUEDOC-ROUSSILLON

*Service : 10° C - Garde/Ageing : 2022*

**Accords :** filet de cabillaud au citron confit ; jeune Comté. **|| Commentaires :** beaucoup de jeunesse, bonne gestion du fruit. Un vin avec beaucoup de matière qui s'annonce prometteur.

**Pairing:** cod filet with candied lemon; young Comté. **|| Comments:** a lot of youth, good fruitiness. A wine with a lot of material which announces to be promising.



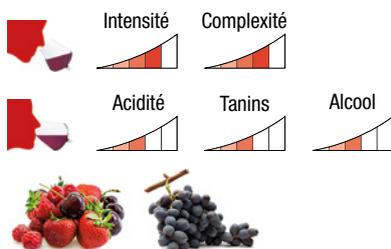
Carreira dals Camps - 34360 Assignan  
Tel. 04 67 38 05 50 - [www.chateaucastigno.com](http://www.chateaucastigno.com)

## SAINT-CHINIAN

**CHÂTEAU CASTIGNO**

Secret des Dieux 2012

LANGUEDOC-ROUSSILLON

*Service : 15° C - Garde/Ageing : 2024*

**Accords :** quasi de veau Choisy. **|| Commentaires :** bien mûr, une belle trame. Vin élégant, avec des tanins fins.

**Pairing:** Choisy veal fillet. **|| Comments:** very ripe, a nice background. Elegant wine, with fine tannins.



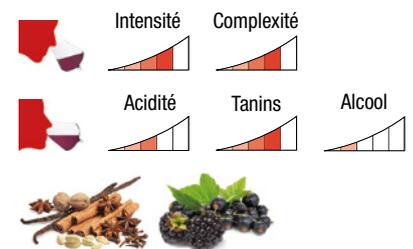
Carreira dals Camps - 34360 Assignan  
Tel. 04 67 38 05 50 - [www.chateaucastigno.com](http://www.chateaucastigno.com)

## TERRASSES DU LARZAC

**MAS DES QUERNES - SAS GENS ET PIERRES**

La Villa Romaine 2015

LANGUEDOC-ROUSSILLON

*Service : 16° C - Garde/Ageing : 2021*

**Accords :** daube ; grillade. **|| Commentaires :** quel bonheur.

**Pairing:** stew; grilled meat. **|| Comments:** what a happiness.



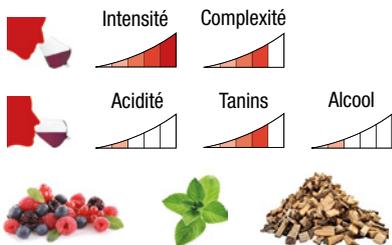
1 bis impasse du Pressoir - 34150 Montpeyroux  
Tel. 06 61 08 22 02 - [www.mas-des-quernes.com](http://www.mas-des-quernes.com)

**TERRASSES DU LARZAC**

**MAS DES QUERNES - SAS GENS ET PIERRES**

Le Querne 2013

LANGUEDOC-ROUSSILLON



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2022

Accords : daube de sanglier aux aïnelles ; magret de canard aux griottes. || Commentaires : très bon vin avec une belle finale sur des tanins assez fondus. A regarder dans 3-4 ans.

Pairing: boar stew with cranberries; duck filet with Morello cherries. || Comments: very good wine with a nice finish and quite melted tannins. To keep 3-4 years.



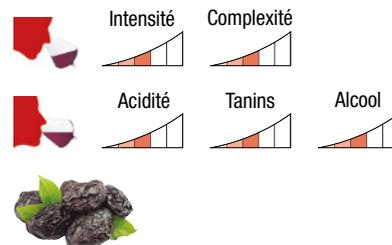
1 bis impasse du Pressoir - 34150 Montpeyroux  
Tel. 06 61 08 22 02 - www.mas-des-quernes.com

**VIN DE FRANCE**

**VIGNOBLES VELLAS**

100% Grenache - Premium 2015

LANGUEDOC-ROUSSILLON



Service : 15° C - Garde/Ageing : 2020

Accords : cuisine méditerranéenne. || Commentaires : vin très fruité. Tanins fins en milieu, équilibré.

Pairing: Mediterranean cuisine. || Comments: very fruity wine. Fine tannins in the mid-palate, well-balanced.



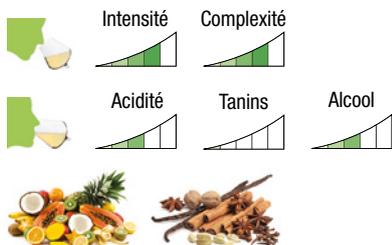
Chemin Transide et Cabrie - BP 8 - 34820 Teyran  
Tel. 04 67 40 21 25 - www.vellas.fr

**VAUCLUZE**

**MAS DES QUERNES - SAS GENS ET PIERRES**

Mas Cascal Si... 2014

LANGUEDOC-ROUSSILLON



Service : 9° C - Garde/Ageing : 2020

Accords : une cuisine sucrée-salée. || Commentaires : une superbe bouteille.

Pairing: sweet and sour cuisine. || Comments: a superb bottle.



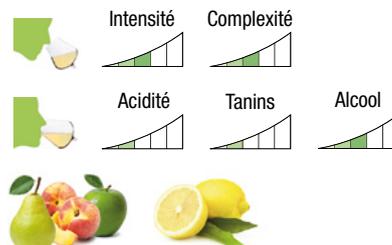
1 bis impasse du Pressoir - 34150 Montpeyroux  
Tel. 06 61 08 22 02 - www.mas-des-quernes.com

**BANDOL**

**DOMAINE DE TERREBRUNE**

Domaine de Terrebrune 2016

PROVENCE



Service : 11° C - Garde/Ageing : 2023

Accords : raviolis d'herbes et de poisson, sur soupçon de truffe blanche et de parmesan en rösti. || Commentaires : de la finesse et de la fraîcheur, plaisante étoffe, intense. Un beau Bandol.

Pairing: ravioli with herbs and fish, a hint of white truffle and parmesan cheese rosti. || Comments: finesse and freshness, pleasant material, intense. A beautiful Bandol.



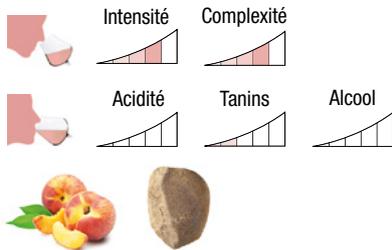
724, chemin de la Tourelle - 83190 Ollioule  
Tel. 04 94 74 01 30 - www.terrebrune.fr

**BANDOL**

**DOMAINE DE TERREBRUNE**

Domaine de Terrebrune 2016

PROVENCE



Service : 12° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : tartare de saumon et citron vert. **|| Commentaires :** bouche intense et harmonieuse, belle longueur. Tout en finesse et en élégance. Fidèle à lui-même.

Pairing: salmon tartar and lime. **|| Comments:** intense and harmonious palate, good length. Fine and elegant, as always.



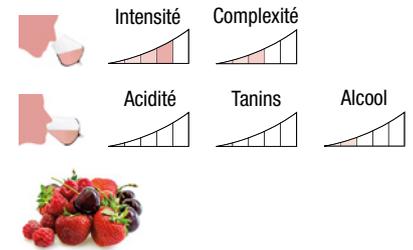
724, chemin de la Tourelle - 83190 Ollioule  
Tel. 04 94 74 01 30 - www.terrebrune.fr

**CÔTES DE PROVENCE**

**DOMAINE BERTAUD BELIEU**

Cuvée Prestige 2016

PROVENCE



Service : 12° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : bar à la plancha. **|| Commentaires :** un vin tout en finesse et subtil.

Pairing: sea bass à la plancha. **|| Comments:** a subtle wine, very fine.



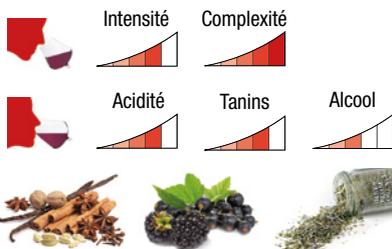
635 route de Ramatuelle - Presqu'île de Saint Tropez - 83580 Gassin  
Tel. 04 94 56 16 83 - www.bertaud-belieu.com

**BANDOL**

**DOMAINE DE TERREBRUNE**

Domaine de Terrebrune 2011

PROVENCE



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2027

Accords : daube de sanglier au romarin et légumes. **|| Commentaires :** un très grand vin de garde, sur un millésime exceptionnel. Un coup de cœur.

Pairing: boar stew with rosemary and vegetables. **|| Comments:** a great wine to lay down of an exceptional vintage. One of our favourite.



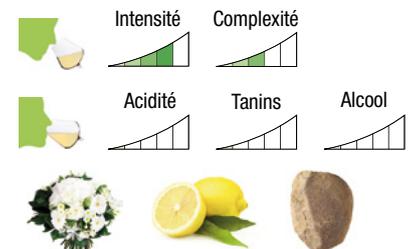
724, chemin de la Tourelle - 83190 Ollioule  
Tel. 04 94 74 01 30 - www.terrebrune.fr

**CÔTES DE PROVENCE**

**DOMAINE BERTAUD BELIEU**

Cuvée Prestige 2015

PROVENCE



Service : 12° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : filet de rougets en salade. **|| Commentaires :** belle intensité, complexe et harmonieux.

Pairing: red mullet filet salad. **|| Comments:** beautiful intensity, complex and harmonious.

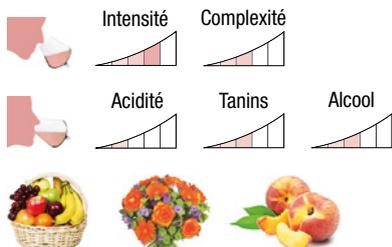


635 route de Ramatuelle - Presqu'île de Saint Tropez - 83580 Gassin  
Tel. 04 94 56 16 83 - www.bertaud-belieu.com

CÔTES DE PROVENCE

**CHÂTEAUX ET DOMAINES CASTEL**

Château Cavalier Cuvée Grand Cavalier 2016 PROVENCE



**Service :** 11°C - **Garde/Ageing :** 2017  
**Accords :** charcuterie ; viande blanche ; tartines de chèvre frais et courgettes.  
**Commentaires :** belle finale, un brin anisé.  
**Pairing :** pork products; white meat; fresh goat's cheese and courgettes toasts.  
**Comments :** beautiful finish, a hint of aniseed.

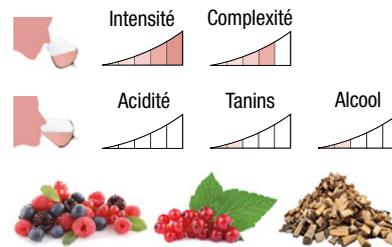


21-24 rue Georges Guynemer - 33290 Blanquefort  
 contact@chateaux-castel.com

CÔTES DE PROVENCE

**CHÂTEAU D'ESCLANS**

Garrus 2015 PROVENCE



**Service :** 12°C - **Garde/Ageing :** 2017  
**Accords :** quasi de veau aux aïelles.  
**Commentaires :** un vin rosé hors catégorie.  
**Pairing :** veal fillet with cranberries.  
**Comments :** a rosé in a class of its own.

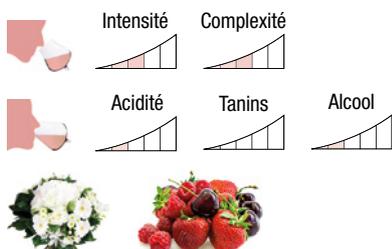


83920 La Motte  
 Tel. 04 94 60 40 40 - www.esclans.com

CÔTES DE PROVENCE

**CHÂTEAU D'ESCLANS**

Whispering Angel 2016 PROVENCE



**Service :** 10°C - **Garde/Ageing :** 2017  
**Accords :** gambas grillées. **Commentaires :** nez délicat et subtil. Une belle concentration, un bel équilibre, aromatique.  
**Pairing :** grilled gambas. **Comments :** delicate and subtle nose. Nice concentration, good balance, aromatic.

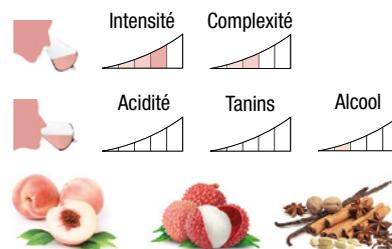


83920 La Motte  
 Tel. 04 94 60 40 40 - www.esclans.com

CÔTES DE PROVENCE

**FIGUIÈRE**

Première 2016 PROVENCE



**Service :** 10°C - **Garde/Ageing :** 2017  
**Accords :** une bouillabaisse. **Commentaires :** un joli flacon, plein de fraîcheur et de subtilité.  
**Pairing :** bouillabaisse. **Comments :** a nice flask, full of freshness and subtlety.



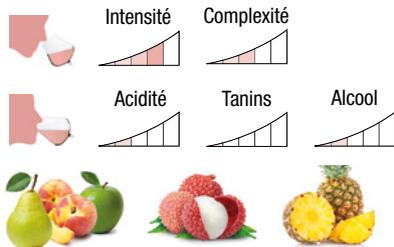
605 route de Saint-Honoré - 83260 Lalonde les Maures  
 Tel. 04 94 00 44 70 - www.figuiere-provence.com

CÔTES DE PROVENCE

**LA MADRAGUE**

Cuvée Claire 2016

PROVENCE



Service : 12° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : carpaccio de saint-jacques aux agrumes. || Commentaires : une belle découverte.

Pairing: scallops carpaccio with citrus. || Comments: a beautiful discovery.



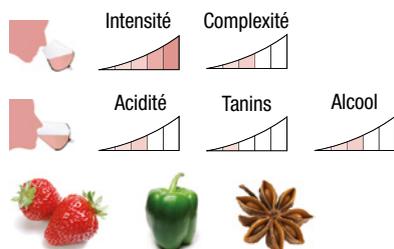
Route de Gigaro - 83420 La Croix-Valmer  
Tel. 04 94 49 04 54 - www.lesvinsdelamadrague.com

CÔTES DE PROVENCE

**LA MADRAGUE**

Cuvée Charlotte 2016

PROVENCE



Service : 10° C - Garde/Ageing : 2020

Accords : apéritif. || Commentaires : vin à servir lors d'un repas avec des amis.

Pairing: aperitif. || Comments: a wine to serve over a meal with friends.



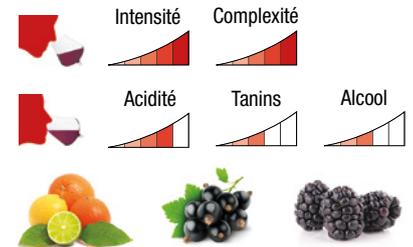
Route de Gigaro - 83420 La Croix-Valmer  
Tel. 04 94 49 04 54 - www.lesvinsdelamadrague.com

CÔTES DE PROVENCE

**CHÂTEAU MALHERBE**

Malherbe 2014

PROVENCE



Service : 15° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : filet mignon de chevreuil et cèpes. || Commentaires : vin riche, gourmand et épicé à souhait. Très bien sur des plats en sauce.

Pairing: venison filet mignon with ceps. || Comments: a rich wine, delectable and spicy as can be. Very nice wine for sauced dishes.



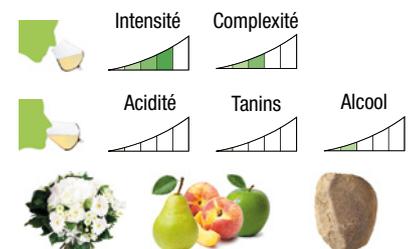
1 route du Bout du Monde - 83230 Bormes les Mimosses  
Tel. 04 94 64 80 11 - www.chateau-malherbe.com

CÔTES DE PROVENCE

**CHÂTEAU MALHERBE**

Malherbe 2015

PROVENCE



Service : 12° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : carpaccio de saint-jacques. || Commentaires : une valeur sûre.

Pairing: scallops carpaccio. || Comments: a solid value.



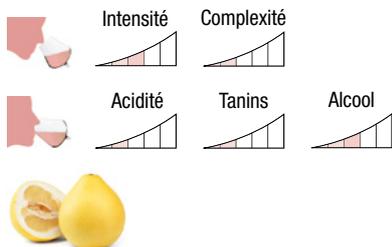
1 route du Bout du Monde - 83230 Bormes les Mimosses  
Tel. 04 94 64 80 11 - www.chateau-malherbe.com

CÔTES DE PROVENCE

**CHÂTEAU MALHERBE**

Pointe du diable 2016

PROVENCE



**Service :** 8° C - **Garde/Ageing :** 2017

**Accords :** avec des brochettes de fruits, légumes et viande blanche. **|| Commentaires :** un bon classique avec des saveurs gourmandes mais prompts.

**Pairing:** kebabs with fruits, vegetables and white meat. **|| Comments:** a nice classic, with delicious but prompt flavours.



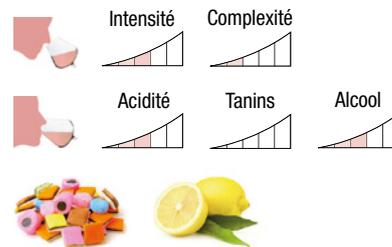
1 route du Bout du Monde - 83230 Bormes les Mimosses  
Tel. 04 94 64 80 11 - [www.chateau-malherbe.com](http://www.chateau-malherbe.com)

CÔTES DE PROVENCE

**MIRABEAU EN PROVENCE**

Pure 2016

PROVENCE



**Service :** 11° C - **Garde/Ageing :** 2017

**Accords :** saucisses aux herbes. **|| Commentaires :** un vin assez classique, agréable.

**Pairing:** sausage with herbs. **|| Comments:** a quite classic wine, pleasant.



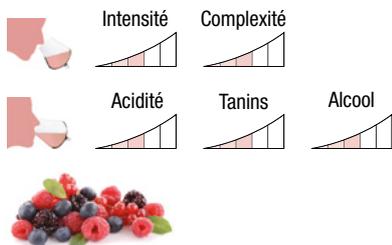
5 cours Gambetta - 83570 Cotignac  
Tel. 04 94 37 40 02 - [www.mirabeauwine.com](http://www.mirabeauwine.com)

CÔTES DE PROVENCE

**MIRABEAU EN PROVENCE**

Mirabeau en Provence 2016

PROVENCE



**Service :** 11° C - **Garde/Ageing :** 2017

**Accords :** goujonnette de poisson avec une pointe d'ail. **|| Commentaires :** un vin un peu vineux, plaisant et assez facile à boire.

**Pairing:** fish finger with a hint of aioli. **|| Comments:** a quite vineous wine, pleasant and easy to drink.



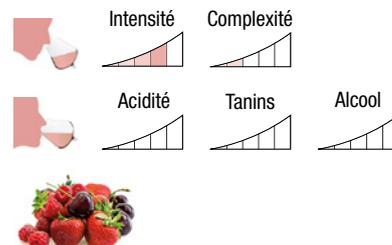
5 cours Gambetta - 83570 Cotignac  
Tel. 04 94 37 40 02 - [www.mirabeauwine.com](http://www.mirabeauwine.com)

CÔTES DE PROVENCE

**CHÂTEAU DE RASQUE**

Cuvée Spéciale Alexandra 2016

PROVENCE



**Service :** 10° C - **Garde/Ageing :** 2018

**Accords :** salade de langoustines. **|| Commentaires :** vin aromatique et généreux, gourmand, frais et équilibré.

**Pairing:** langoustines salad. **|| Comments:** aromatic and generous wine, delectable, fresh and balanced.



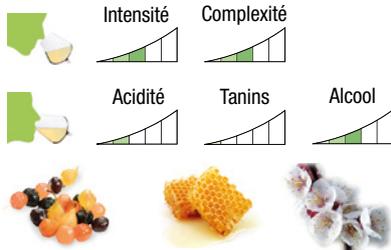
2897 route de Flayosc - 83460 Taradeau  
Tel. 04 94 99 52 20 - [www.chateaurasque.com](http://www.chateaurasque.com)

CÔTES DE PROVENCE

**CHÂTEAU DE RASQUE**

Clos de Madame 2016

PROVENCE



Service : 11° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : rouget tomate et romarin. || Commentaires : vin puissant, à accompagner d'un repas.

Pairing: red mullet with tomato sauce and rosemary. || Comments: powerful wine, to match with a meal.



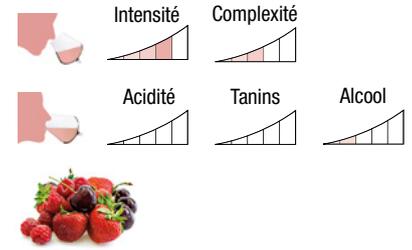
2897 route de Flayosc - 83460 Taradeau  
Tel. 04 94 99 52 20 - www.chateaurasque.com

CÔTES DE PROVENCE

**CHÂTEAU ROUBINE**

Inspire 2016

PROVENCE



Service : 12° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : tartare de saumon aux baies rouges. || Commentaires : un nez fin, très agréable. Une bouche équilibrée, suave. Un flacon tout en élégance et en finesse.

Pairing: salmon tartar with red berries. || Comments: a very fine nose, very pleasant. A balanced palate, smooth. A very elegant and fine wine.



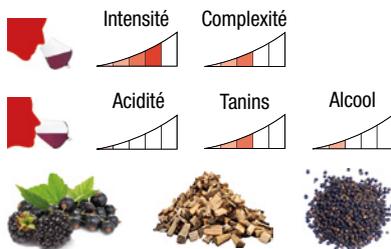
RD 562 - 83510 Lorgues  
Tel. 04 94 85 94 94 - www.chateauroubine.com

CÔTES DE PROVENCE

**CHÂTEAU DE RASQUE**

Clos de Madame 2012

PROVENCE



Service : 17° C - Garde/Ageing : 2022

Accords : quasi de veau aux morilles. || Commentaires : un vin équilibré et agréable.

Pairing: veal fillet with morels. || Comments: a balanced and pleasant wine.



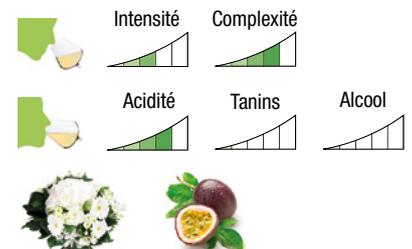
2897 route de Flayosc - 83460 Taradeau  
Tel. 04 94 99 52 20 - www.chateaurasque.com

CÔTES DE PROVENCE

**CHÂTEAU ROUBINE**

Inspire 2015

PROVENCE



Service : 9° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : saint-jacques. || Commentaires : belle finesse, jolie complexité, bravo.

Pairing: scallops. || Comments: beautiful finesse, nice complexity, bravo.



RD 562 - 83510 Lorgues  
Tel. 04 94 85 94 94 - www.chateauroubine.com

# RETOUR EN IMAGES



- 1** Valérie Guerin, Domaine Les Mille Vignes
- 2** Damien Labiche, Labiche Courjaud
- 3** Gérard Basset et Michel Bouche
- 4** Alexandre Cortot, Cave de Tain
- 5** Découverte des Bières Jenlain
- 6** Guy Mizael, La Villa Angeli
- 7** Gaël Dekeyne, Champagne Dekeyne et fils
- 8** Sabine Devrière, Champagne de Telmont
- 9** Philippe Faniest
- 10** Solange Galan, Château Magnol
- 11** Hawkins Distribution
- 12** Mme Baudet et Gérard Basset

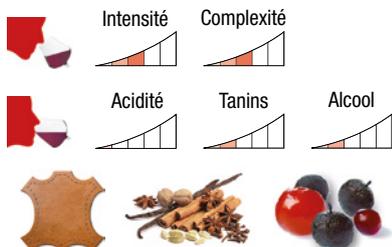


- 13** Philippe Faure-Brac, Michèle Aström Chantôme, Gérard Basset et Eric Allouche dégustent le Cognac Roulet
- 14** Claire Guillou, Château de Saint-Martin
- 15** Château de Cayx et Vinovalie
- 16** Vassili Delloue, Thiénot France
- 17** Sophie Castel et Delphine Dupont
- 18** Stéphane Leboucher et Gérard Basset
- 19** Lionel Launay, Champagne Pierre Launay
- 20** M. Abelé, Champagne Henri Abelé

CÔTES DE PROVENCE

**CHÂTEAU DE SAINT MARTIN**

Cuvée du Comte de Rohan Chabot Cru Classé 2004 PROVENCE



**Service:** 17°C - **Garde/Ageing:** 2017  
**Accords:** parfait avec du chocolat. ||  
**Commentaires:** un vin à son apogée.  
**Pairing:** perfect with chocolate. || **Comments:** a wine at its peak.

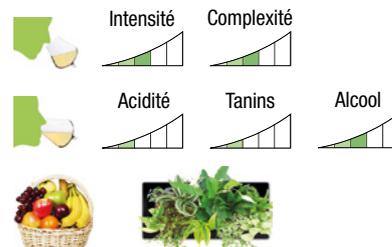


Route des Arcs - 83460 Taradeau  
 Tel. 04 94 99 76 76 - [www.chateaudesaintmartin.com](http://www.chateaudesaintmartin.com)

CÔTES DE PROVENCE

**CHÂTEAU DE SAINT MARTIN**

Cuvée Comtesse Cru Classé 2015 PROVENCE



**Service:** 9°C - **Garde/Ageing:** 2021  
**Accords:** gratin de poisson au fenouil. ||  
**Commentaires:** assez franc et régulier.  
 Ne pas servir trop froid.  
**Pairing:** fish and fennel gratin. || **Comments:** quite frank and regular. Do not serve too cold.

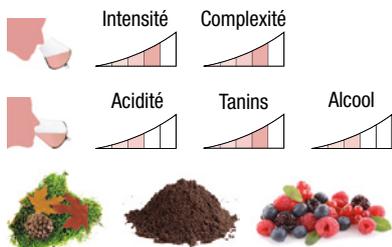


Route des Arcs - 83460 Taradeau  
 Tel. 04 94 99 76 76 - [www.chateaudesaintmartin.com](http://www.chateaudesaintmartin.com)

CÔTES DE PROVENCE

**CHÂTEAU DE SAINT MARTIN**

Cuvée Grande Réserve Cru Classé 2016 PROVENCE



**Service:** 11°C - **Garde/Ageing:** 2017  
**Accords:** pintade aux champignons petit gris. || **Commentaires:** un vin très puissant et concentré.  
**Pairing:** fattened chicken with small gray mushrooms || **Comments:** a very powerful and concentrated wine.

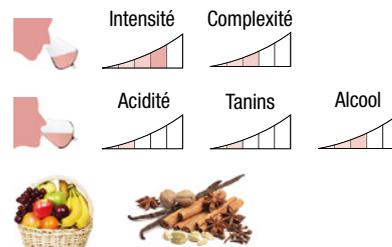


Route des Arcs - 83460 Taradeau  
 Tel. 04 94 99 76 76 - [www.chateaudesaintmartin.com](http://www.chateaudesaintmartin.com)

CÔTES DE PROVENCE LA LONDE

**FIGUIÈRE**

Confidentielle 2016 PROVENCE



**Service:** 9°C - **Garde/Ageing:** 2017  
**Accords:** croquant de sardines fraîches et autres amuse-bouche de la mer. ||  
**Commentaires:** fines saveurs à peine vineuses, jolie balance entre le fruité et la touche pimentée. Plaisant dans tout son ensemble.  
**Pairing:** fresh sardine pastry and other sea appetizers. || **Comments:** fine flavours, barely vineous, nice balance between the fruity and the spicy hint. A pleasant whole.



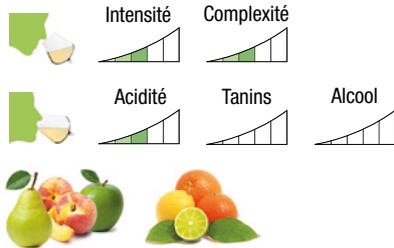
605 route de Saint-Honoré - 83260 Lalonde les Maures  
 Tel. 04 94 00 44 70 - [www.figuiere-provence.com](http://www.figuiere-provence.com)

MAURES IGP

**DOMAINE DE L'ANGLADE**

Le Blanc 2016

PROVENCE



Service : 10° C - Garde/Ageing : 2018

Accords : à l'apéritif ou avec un plat de poisson. || Commentaires : un véritable feu d'artifice olfactif.

Pairing: for the aperitif or with a fish dish. || Comments: a real olfactory firework.



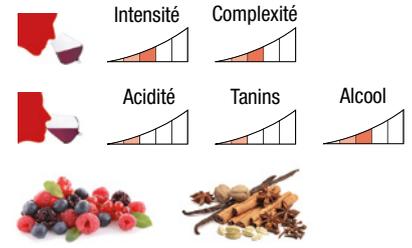
Avenue Vincent Auriol - 83980 Le Lavandou  
Tel. 04 94 71 10 89 - www.domainedelanglade.fr

MAURES IGP

**DOMAINE DE L'ANGLADE**

Le Merlot 2013

PROVENCE



Service : 15° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : salade provençale avec abats, gésiers et chipolatas. || Commentaires : fine structure gouleyante, à peine vineuse. A servir à peine chambrée.

Pairing: Provence salad with offals, gizzard and chipolatas. || Comments: lively fine structure, barely vinous. To serve at room temperature.



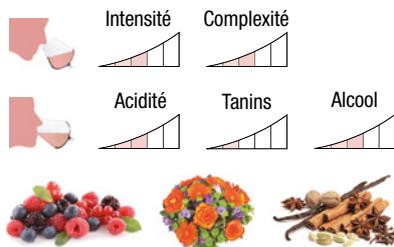
Avenue Vincent Auriol - 83980 Le Lavandou  
Tel. 04 94 71 10 89 - www.domainedelanglade.fr

MAURES IGP

**DOMAINE DE L'ANGLADE**

La Source 2015

PROVENCE



Service : 10° C - Garde/Ageing : 2019

Accords : avec des amis autour d'un barbecue. || Commentaires : une fraîcheur très appréciable, plaisant.

Pairing: with friends around a barbecue. || Comments: an enjoyable freshness, pleasant.



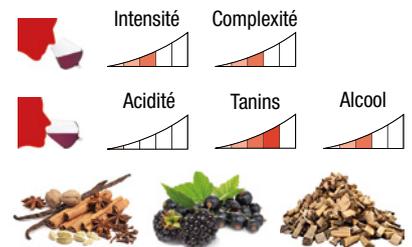
Avenue Vincent Auriol - 83980 Le Lavandou  
Tel. 04 94 71 10 89 - www.domainedelanglade.fr

MÉDITERRANÉE IGP

**MIRABEAU EN PROVENCE**

La Falaise 2014

PROVENCE



Service : 18° C - Garde/Ageing : 2021

Accords : filet de biche. || Commentaires : encore de belles années devant lui.

Pairing: doe fillet. || Comments: still nice years of ageing to come.



5 cours Gambetta - 83570 Cotignac  
Tel. 04 94 37 40 02 - www.mirabeauwine.com

# Château Fontbonne

S.C.E.A.

*Vignobles de Fontbonne*

Philippe Renier

Propriétaire-récoltant

2, ROUTE DE TARGON - 33760 FALEYRAS

Tél./Fax : 05 56 23 49 36

[chateau.fontbonne@wanadoo.fr](mailto:chateau.fontbonne@wanadoo.fr)



## AOC BORDEAUX



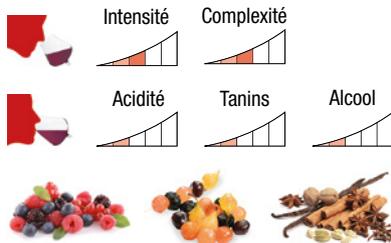
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## CAHORS

## VINOVALIE

## Astrolabe Malbec

SUD-OUEST



Service : 17° C - Garde/Ageing : 2020

Accords : bœuf braisé. || Commentaires : un vin concentré. Bouche vive, sur les fruits. Tanins modérés, notes de baies noirs et d'épices douces. Belle fraîcheur, du volume. Finale puissante et généreuse.

Pairing: braised beef. || Comments: a concentrated wine. Vivid palate, with fruits. Moderate tannins, black berries and mild spices notes. Beautiful freshness, volume. Powerful and generous finish.



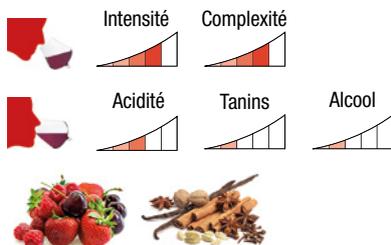
Parc d'Activités Les Xansos - 81600 Brens  
Tel. 05 63 57 18 10 - [www.vinovalie.com](http://www.vinovalie.com)

## CAHORS

## VINOVALIE

## Château de Cayx 2015

SUD-OUEST



Service : 17° C - Garde/Ageing : 2022

Accords : bœuf en daube. || Commentaires : le nez est pur, joli caractère. La bouche est fruitée, complexe, d'une belle persistance aromatique. Belle structure raffinée. Finale généreuse, finement boisée.

Pairing: beef stew. || Comments: the nose is pure, nice character. The palate is fruity, complex, with a nice aromatic persistency. Beautiful refined structure. Generous finish, finely woody.



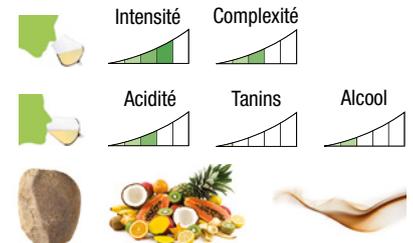
Parc d'Activités Les Xansos - 81600 Brens  
Tel. 05 63 57 18 10 - [www.vinovalie.com](http://www.vinovalie.com)

## CÔTES DE GASCOGNE IGP

## DOMAINE CHIROULET

## La Côte d'Heux 2015

SUD-OUEST



Service : 10° C - Garde/Ageing : 2022

Accords : risotto aux courgettes. || Commentaires : un vin très frais que l'on a plaisir à boire en toute occasion.

Pairing: risotto with courgettes. || Comments: a very fresh wine we have pleasure to drink at any moment.



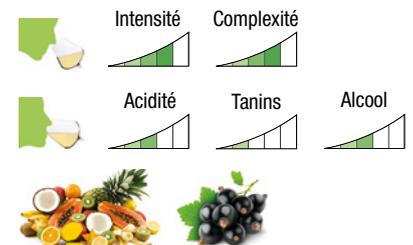
32100 Larroque sur L'Osse  
Tel. 05 62 28 02 21 - [www.chiroulet.com](http://www.chiroulet.com)

## CÔTES DE GASCOGNE IGP

## DOMAINE CHIROULET

## Terres Blanches 2016

SUD-OUEST



Service : 9° C - Garde/Ageing : 2020

Accords : huîtres ; poisson grillé ; cassolette de fruits de mer. || Commentaires : bel équilibre, vin fin, élégant et volumineux. Aucune exubérance du Manseng, de la fraîcheur sans amertume. Superbe, à découvrir !

Pairing: oysters ; grilled fish ; seafood casserole. || Comments: good balance, fine wine, elegant and voluminous. No exuberance of the Manseng, freshness without bitterness. Superb, to discover!



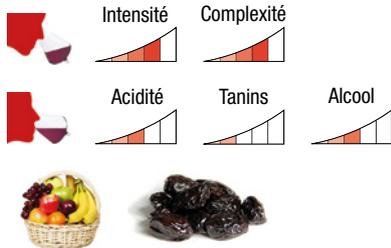
32100 Larroque sur L'Osse  
Tel. 05 62 28 02 21 - [www.chiroulet.com](http://www.chiroulet.com)

CÔTES DE GASCOGNE IGP

**DOMAINE CHIROULET**

Grande Réserve 2014

SUD-OUEST



**Service:** 17° C - **Garde/Ageing:** 2023  
**Accords:** cuissot de chevreuil à la broche ; côte à l'os grillée. **|| Commentaires:** vin qui demande à être carafé pour un plaisir encore plus grand.  
**Pairing:** venison leg cooked on a spit; grilled T-bone steak. **|| Comments:** wine which asks to be decanted for a greater pleasure.



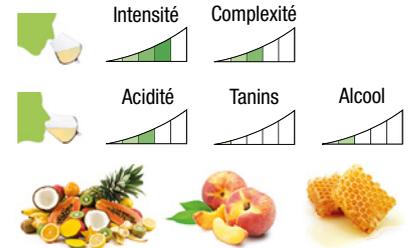
32100 Larroque sur L'Osse  
 Tel. 05 62 28 02 21 - [www.chiroulet.com](http://www.chiroulet.com)

CÔTES DE GASCOGNE IGP

**VINISTORY – PRESTIGE DE VIN**

Domaine Laffitte - Gros Manseng et Petit Manseng 2016

SUD-OUEST



**Service:** 10° C - **Garde/Ageing:** 2020  
**Accords:** dessert à base de fruits exotiques ; apéritif. **|| Commentaires:** nez frais, belle richesse. Notes de fruits jaunes, ananas, mangue et pêche. Bouche complexe, minérale, sur le fruit. Longueur incroyable. Finale sur la fraîcheur.  
**Pairing:** exotic fruit dessert; aperitif. **|| Comments:** fresh nose, nice richness. Yellow-fleshed fruit notes, pineapple, mango and peach. Complex palate, mineral, fruity. Unbelievable length. Fresh finish.



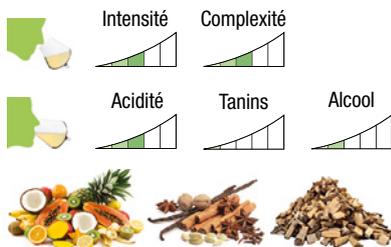
Bâtiment B1b - Quai de la Loire - 1 rue de Cavailon  
 94550 Chevilly-Larue - Tel. 01 45 60 50 20 - [www.vinistory.com](http://www.vinistory.com)

CÔTES DE GASCOGNE IGP

**DOMAINE DE JOÏ**

Envie de JoÏ 2016

SUD-OUEST



**Service:** 9° C - **Garde/Ageing:** 2020  
**Accords:** huîtres grasses. **|| Commentaires:** un nez subtil. Attaque élégante en bouche, ronde. Belle fraîcheur, un très beau vin riche, complexe, à partager pour un grand moment de plaisir.  
**Pairing:** fat oysters. **|| Comments:** a subtle nose. Elegant first taste on the palate, round. Nice freshness, a very nice rich wine, complex, to share for a great moment of pleasure.



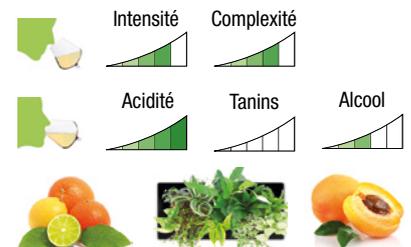
32110 Panjas  
 Tel. 05 62 09 03 20 - [www.domaine-joy.com](http://www.domaine-joy.com)

CÔTES DE GASCOGNE IGP

**VINISTORY – PRESTIGE DE VIN**

Domaine Laffitte - Sauvignon Gros Manseng 2016

SUD-OUEST



**Service:** 10° C - **Garde/Ageing:** 2020  
**Accords:** foie gras poêlée. **|| Commentaires:** nez d'une belle intensité. Bel équilibre. Belle fraîcheur, du volume, ample. Légère amertume. Pointe de vanille, arôme fleuri et fruité. Très belle longueur. À découvrir rapidement.  
**Pairing:** fried foie gras. **|| Comments:** nose with a good intensity. Nice balance. Beautiful freshness, volume, ample. Light bitterness. Hint of vanilla, floral and fruity aroma. Very nice length. To discover soon.



Bâtiment B1b - Quai de la Loire - 1 rue de Cavailon  
 94550 Chevilly-Larue - Tel. 01 45 60 50 20 - [www.vinistory.com](http://www.vinistory.com)

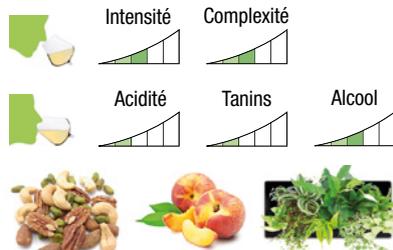
## CÔTES DU LOT IGP

## VINOVALIE

## La Cigaralle



SUD-OUEST



Service : 13° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : moules ; plateau de fruits de mer. || Commentaires : nez ouvert, généreux. La bouche est minérale, vive, bien structurée. Notes de poire, abricot, agrumes, vanille. Légère amertume. Évolution généreuse sur la finale.

Pairing: mussels; platter of seafood. || Comments: nose open, generous. The palate is mineral, vivid, well-made. Pear, apricot, citrus, vanilla notes. Light bitterness. Generous evolution on the finish.



Parc d'Activités Les Xansos - 81600 Brens  
Tel. 05 63 57 18 10 - www.vinovalie.com

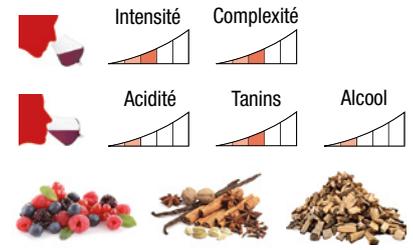
## GAILLAC

## VINOVALIE

## Astrolabe



SUD-OUEST



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2020

Accords : agneau grillé. || Commentaires : un nez aux arômes puissants qui évolue sur les épices, la vanille. Bouche onctueuse, riche, avec un joli fruité. Évolution gourmande sur des notes toastées. Belle texture. Finale plutôt longue.

Pairing: grilled lamb. || Comments: powerful aromas which evolve to spices, vanilla. Unctuous palate, rich, with a nice fruitiness. Delicious evolution with toasty notes. Beautiful structure. Quite long finish.



Parc d'Activités Les Xansos - 81600 Brens  
Tel. 05 63 57 18 10 - www.vinovalie.com

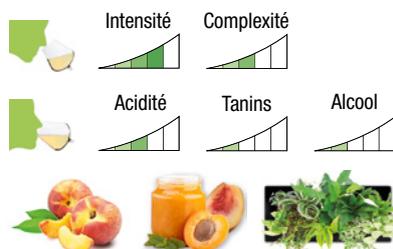
## GAILLAC

## VINOVALIE

## Astrolabe Vendanges Tardives



SUD-OUEST



Service : 10° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : foie gras. || Commentaires : nez ouvert, complexe, bonne maturité. Bouche bien équilibrée, de qualité, en accord avec le nez. Évolution sur les fruits secs. Acidité plaisante, finale plutôt longue.

Pairing: foie gras. || Comments: open nose, complex, nice maturity. Well-balanced palate, quality, matching with the nose. Evolves to dried fruits. Pleasant acidity, quite long finish.



Parc d'Activités Les Xansos - 81600 Brens  
Tel. 05 63 57 18 10 - www.vinovalie.com

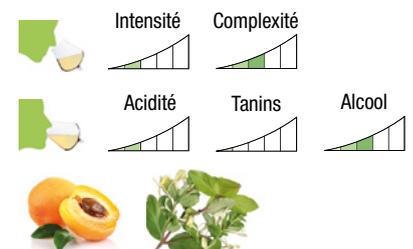
## MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE

## CHÂTEAUX ET DOMAINES CASTEL

## Clos des Orfeuilles 2015



VAL DE LOIRE



Service : 9° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : poisson ; fruits de mer. || Commentaires : un beau vin, avec une attaque gourmande.

Pairing: fish; seafood. || Comments: lovely wine, with a delicious first taste.



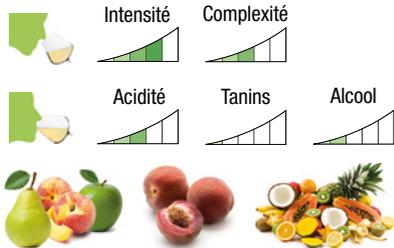
21-24 rue Georges Guynemer - 33290 Blanquefort  
contact@chateaux-castel.com

QUINCY

**DOMAINE TROTTEREAU**

Domaine Trottereau 2016

VAL DE LOIRE



Service : 10°C - Garde/Ageing : 2020

Accords : carpaccio de coquille saint-jacques. || Commentaires : nez frais, avec la typicité du Sauvignon. Bouche dynamique, aromatique, avec une finale longue. Vin à boire jeune mais peu se garder quelques années.

Pairing: scallops carpaccio. || Comments: fresh nose, with Sauvignon typicity. Dynamic palate, aromatic, with a long finish. Wine to drink young but can be kept a few years.



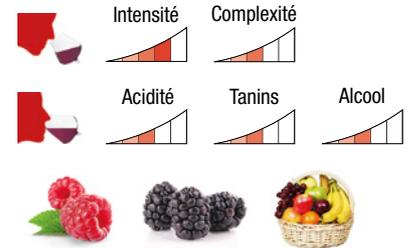
3 route de Lury - 18120 Quincy  
Tel. 02 48 51 32 23

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES CHUSCLAN

**DOMAINE CHANZY**

Château Signac 2015

VALLÉE DU RHÔNE



Service : 15°C - Garde/Ageing : 2023

Accords : canard rôti aux olives. || Commentaires : de beaux tanins mûrs, très agréable, rondeur à venir. Dans la simplicité mais bien en place, élégant.

Pairing: roasted duck with olives. || Comments: beautiful ripe tannins, very pleasant, roundness to come. Simple but well-structured, elegant.



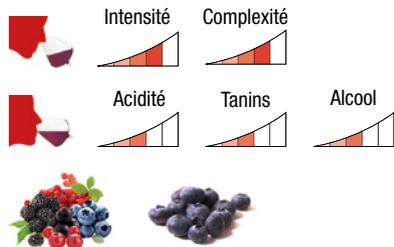
1 rue de la Fontaine - 71150 Bouzeron  
Tel. 03 85 87 23 69 - www.domaine-chanzy.com

CORNAS

**CAVE DE TAIN**

Arènes Sauvages 2011

VALLÉE DU RHÔNE



Service : 15°C - Garde/Ageing : 2026

Accords : chapon au gingembre et morilles. || Commentaires : souple, du velours, très beaux tanins. Fin, élégant.

Pairing: capon with ginger and morels. || Comments: supple, velvety, very nice tannins. Fine, elegant.



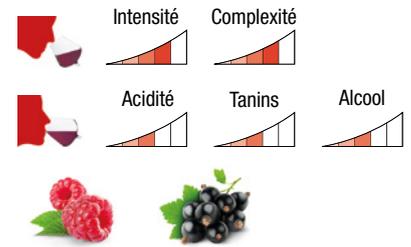
22 route de Larnage - 26600 Tain L'Hermitage  
Tel. 04 75 08 91 86 - www.cavedetain.com

CROZES-HERMITAGE

**DELAS FRÈRES**

Domaine des Grands Chemins 2013

VALLÉE DU RHÔNE



Service : 17°C - Garde/Ageing : 2023

Accords : veau marengo. || Commentaires : un vin très prometteur.

Pairing: Marengo veal. || Comments: a promising wine.



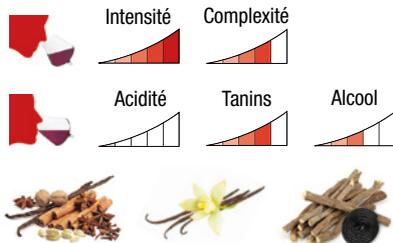
ZA de l'Olivet - 07300 Saint-Jean de Muzols  
Tel. 04 75 08 92 97 - www.delas.com

## HERMITAGE

## CAVE DE TAIN

Gambert de Loche 2011

VALLÉE DU RHÔNE



Service : 16° C - Garde/Ageing : 2027

Accords : côte de bœuf ; côte d'agneau. || Commentaires : beau vin à découvrir.

Pairing: prime rib of beef; rack of lamb. || Comments: nice wine to discover.



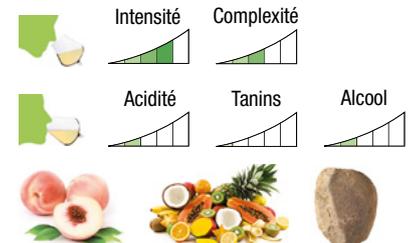
22 route de Larnage - 26600 Tain L'Hermitage  
Tel. 04 75 08 91 86 - www.cavedetain.com

## SAINT-JOSEPH

## CAVE DE TAIN

Terre d'Ivoire 2015

VALLÉE DU RHÔNE



Service : 12° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : turbot rôti. || Commentaires : un vin généreux à déguster dès aujourd'hui.

Pairing: roasted turbot. || Comments: a generous wine to taste from now.



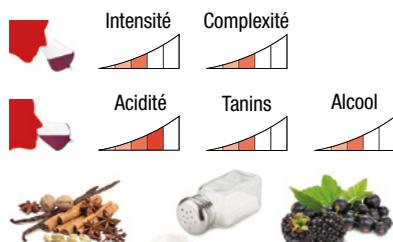
22 route de Larnage - 26600 Tain L'Hermitage  
Tel. 04 75 08 91 86 - www.cavedetain.com

## HERMITAGE

## DELAS FRÈRES

Domaines des Tourettes 2013

VALLÉE DU RHÔNE



Service : 14° C - Garde/Ageing : 2032

Accords : agneau rôti, poireaux sauvages caramélisés. || Commentaires : vin fin et élégant. Attendre impérativement qu'il s'ouvre. Note : 4/5

Pairing: roasted lamb, caramelised wild leek. || Comments: a fine and elegant wine. It needs time to open up.



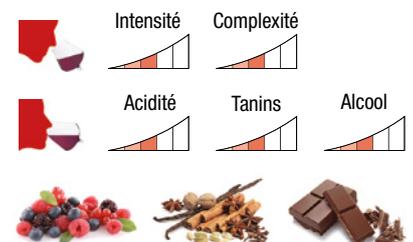
ZA de l'Olivet - 07300 Saint-Jean de Muzols  
Tel. 04 75 08 92 97 - www.delas.com

## SOUTH AUSTRALIA

## THIÉNOT FRANCE

Penfolds Bin 28 Kalimna Shiraz 2014

AUSTRALIE



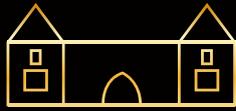
Service : 16° C - Garde/Ageing : 2025

Accords : poulet tandoori et riz aux épices. || Commentaires : une belle découverte, très bien fait.

Pairing: tandoori chicken with spicy rice. || Comments: a beautiful discovery, well-made.



4 rue Joseph Cugnot - 51500 Taissy  
Tel. 03 26 61 09 96 - www.thienotgroup.com



CHATEAU ROQUEGRAVE

MEDOC - CRU BOURGEOIS



LA PASSION QUI PERPETUE LA TRADITION

[www.chateau-roquegrave.vin](http://www.chateau-roquegrave.vin)

CHÂTEAU ROQUEGRAVE

5, RUE VILLENEUVE - 33340 VALEYRAC - Tel : +33 (0) 5 56 41 52 02 - [chateuroquegrave@orange.fr](mailto:chateuroquegrave@orange.fr)

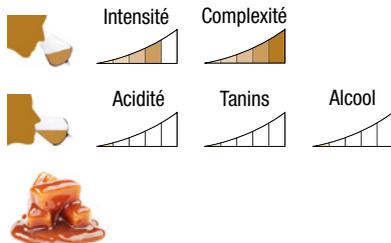
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION

## BIÈRE

## JENLAIN - BRASSERIE DUYCK

Humeur du brasseur 2016

NORD



Service : 7° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : en apéritif ou avec un dessert au chocolat. || Commentaires : bière puissante et délicate, avec de légères notes caramélisées.

Pairing: for the aperitif or with a chocolate dessert. || Comments: powerful and delicate beer, with light caramelised notes.



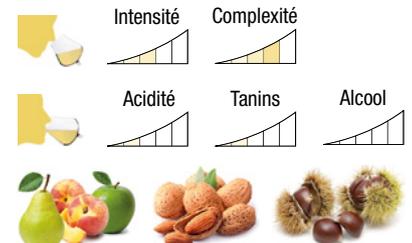
113 route nationale - 59144 Jenlain  
Tel. 03 27 49 70 03 - www.jenlain.fr

## CIDRE

## KYSTIN

Cuvée XVII

BRETAGNE



Service : 10° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : fromage type Beaufort ; Comté ; gouda. || Commentaires : subtil, étonnant, fruité, gourmand. Convient parfaitement en alternative de certains vins blancs à servir sur le fromage.

Pairing: cheese as Beaufort; Comté; Gouda. || Comments: subtle, surprising, fruity, delicious. Perfect as an alternative to some white wines to serve with cheese.



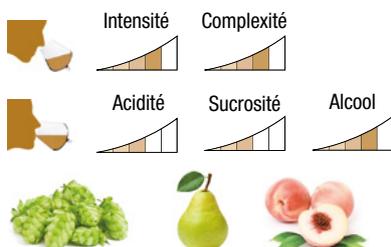
10 rue Dr Joseph Audic - 56000 Vannes  
Tel. 06 20 25 68 88 - www.kystin.net

## BIÈRE

## JENLAIN - BRASSERIE DUYCK

Or

NORD



Service : 4° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : carbonnade flamande « Pot'vlesh » ; escalope de veau et endives braisées et caramélisées. || Commentaires : bière de gastronomie.

Pairing: Flemish beef stew "Pot'vlesh"; veal escalope with braised and caramelised chicory. || Comments: a gastronomic beer.



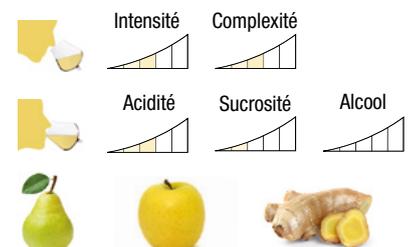
113 route nationale - 59144 Jenlain  
Tel. 03 27 49 70 03 - www.jenlain.fr

## CIDRE

## KYSTIN

Kalysie

BRETAGNE



Service : 4° C - Garde/Ageing : 2017

Accords : dessert au chocolat. || Commentaires : fruité, agréable, avec une bonne complexité.

Pairing: chocolate dessert. || Comments: fruity, pleasant, with a nice complexity.



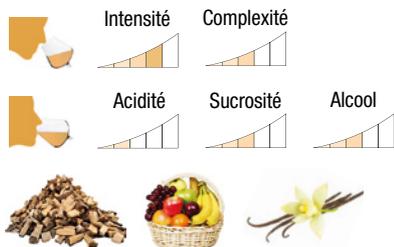
10 rue Dr Joseph Audic - 56000 Vannes  
Tel. 06 20 25 68 88 - www.kystin.net

ARMAGNAC

**DOMAINE DE JOÿ**

A un moment donné – 10 ans d'âge

SUD-OUEST



**Commentaires :** nez vif, chaleureux, très expressif. Une bouche nette, très aromatique. Une longueur riche et un final plein de saveurs. Un armagnac typique du terroir.

**Comments:** vivid nose, warm, very expressive. A clean palate, very aromatic. A rich length and a savoury finish. A typical terroir armagnac.



32110 Panjas

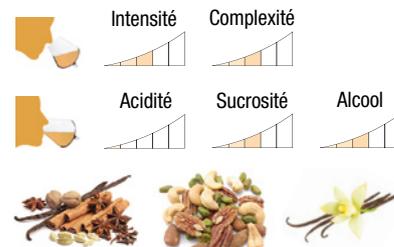
Tel. 05 62 09 03 20 - [www.domaine-joy.com](http://www.domaine-joy.com)

BAS-ARMAGNAC

**CHÂTEAU DE BRIAT**

Château de Briat Hors d'Age

SUD-OUEST



**Commentaires :** nez gourmand, avec des notes de café, d'épices et de mangue fraîche. La bouche est ample, fraîche et nette. Finale soyeuse pour un bas-armagnac de haute couture.

**Comments:** delicious nose, with coffee notes, spices and fresh mango. The palate is broad, fresh and clean. Silky finish for this haute couture Bas-Armagnac.



40240 Mauvezin d'Armagnac

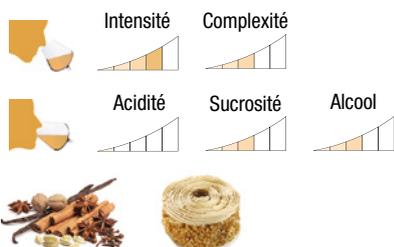
Tel. 06 85 83 23 23 - [www.armagnacs-pichon-longueville.com](http://www.armagnacs-pichon-longueville.com)

BAS-ARMAGNAC

**CHÂTEAU DE BRIAT**

Château de Briat 1996

SUD-OUEST



**Commentaires :** nez exceptionnel, bouche élégante, explosive et fruitée. Un feu d'artifice gustatif. A boire en digestif.

**Comments:** exceptional nose, elegant palate, explosive and fruity. A gustatory firework. To drink after dinner.



40240 Mauvezin d'Armagnac

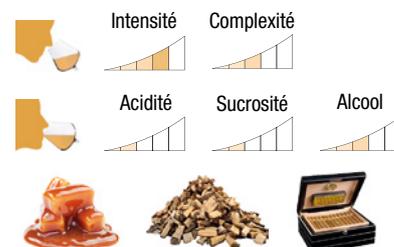
Tel. 06 85 83 23 23 - [www.armagnacs-pichon-longueville.com](http://www.armagnacs-pichon-longueville.com)

BAS-ARMAGNAC

**ARMAGNAC CASTARÈDE**

Brut de fût – 6 ans

SUD-OUEST



**Commentaires :** nez très agréable avec une belle évolution sur les fruits confits et compotés, boisé noble, vanille, tabac. Evolution sur les épices douces. Un final généreux, très belle personnalité.

**Comments:** very pleasant nose with a nice evolution with candied and fruit compote, noble woodiness, vanilla, tobacco. Evolution to mild spices. A generous finish, beautiful personality.



Château de Maniban - 32240 Mauléon-d'Armagnac

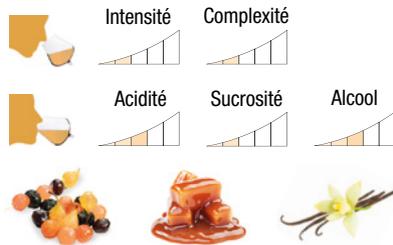
[www.armagnac-castarede.fr](http://www.armagnac-castarede.fr)

## BAS-ARMAGNAC

## ARMAGNAC CASTARÈDE

VSOP

SUD-OUEST



**Commentaires :** un armagnac jeune, de belle facture. Des arômes chaleureux et précis. Un joli gras avec une évolution sur le fruit. Sympathique en digestif, plein de surprises en cocktail.

**Comments:** a young armagnac, well-made. Warm and precise aromas. A nice fatness with a fruity evolution. Nice for after dinner, full of surprises in cocktails.



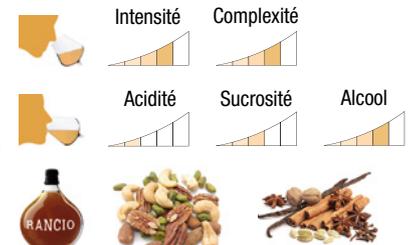
Château de Maniban - 32240 Mauléon-d'Armagnac  
www.armagnac-castarede.fr

## BAS-ARMAGNAC

## ARMAGNAC DARTIGALONGUE

Cuvée Louis Philippe 170<sup>ème</sup> anniversaire

SUD-OUEST



**Commentaires :** un nez fin et parfumé, élégant. La bouche est souple, fraîche, franche et ronde. Beaucoup d'équilibre, avec une belle personnalité.

**Comments:** a fine and scented nose, elegant. The palate is supple, fresh, frank and round. A lot of balance, with a nice personality.



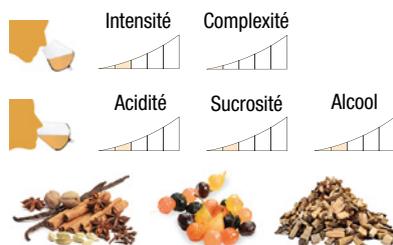
BP 9 - 32110 Nogaro-en-Armagnac  
Tel. 05 62 09 03 01 - www.dartigalongue.com

## BAS-ARMAGNAC

## ARMAGNAC CASTARÈDE

VS

SUD-OUEST



**Commentaires :** un nez fruité, une bouche souple, fraîche. Un armagnac agréable et fin. On reconnaît tout le potentiel de la maison Castarède.

**Comments:** a fruity nose, a supple palate, fresh. A pleasant and fine armagnac. We recognize all the potential of Castarède.



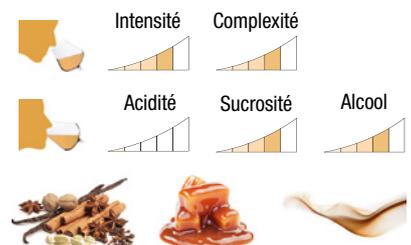
Château de Maniban - 32240 Mauléon-d'Armagnac  
www.armagnac-castarede.fr

## BAS-ARMAGNAC

## ARMAGNAC DARTIGALONGUE

Millésime 1974 Sélection

SUD-OUEST



**Commentaires :** un nez très agréable, viril et charpenté. Très harmonieux, puissant et chaleureux. Une belle texture en bouche avec une finale plutôt longue.

**Comments:** a very pleasant nose, strong and full-bodied. Very harmonious, powerful and warm. A nice structure with a quite long finish.



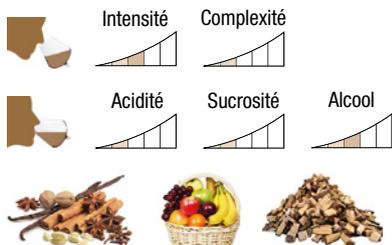
BP 9 - 32110 Nogaro-en-Armagnac  
Tel. 05 62 09 03 01 - www.dartigalongue.com

**BOURBON**

**HAWKINS DISTRIBUTION**

**Chicken Cock Crafted Bourbon - Heritage**

ETATS-UNIS



**Commentaires :** un packaging original, avec un nez qui l'est tout autant. Sur des notes de miel et caramel. Surprenant, intense, avec une très belle évolution. Bouche en parfait accord avec le nez, belle amplitude, beau final.

**Comments:** an original packaging, just like the nose. With honey and caramel notes. Surprising, intense, with a very nice evolution. Palate in perfect match with the nose, nice amplitude, good finish.



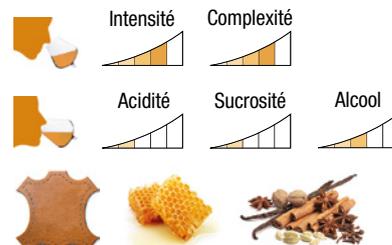
Chez Genin - 16200 Bourg Charente  
Tel. 05 45 35 40 90 - [www.hawkinsdistribution.com](http://www.hawkinsdistribution.com)

**COGNAC**

**COGNAC LÉOPOLD GOURMEL**

**Age des Épices**

CHARENTE



**Commentaires :** un nez très fin, subtil. La bouche est ronde avec une texture riche, des arômes généreux. Un Cognac raffiné, gourmand, riche, avec un équilibre parfait. A recommander absolument.

**Comments:** a very fine nose, subtle. The palate is round with a rich structure, generous aromas. A refined Cognac, delectable, rich, with a perfect balance. We recommend.



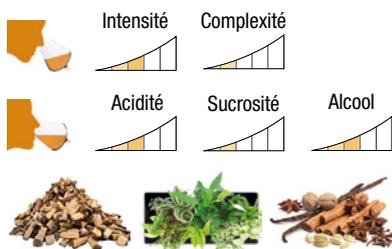
15 rue de la Couture - 16130 Genté  
Tel. 05 45 83 76 60 - [www.leopold-gourmet.com](http://www.leopold-gourmet.com)

**COGNAC - ILE D'OLERON**

**MAISON AUGIER**

**L'Océanique**

CHARENTE



**Commentaires :** nez subtil, doux, légèrement iodé. Une bouche fraîche, minérale, attaque vive. Whisky très plaisant, accessible aux amateurs, à partager entre amis.

**Comments:** subtle nose, soft, slightly iodine. A fresh palate, mineral, vivid first taste. Very pleasant Whisky, approachable for the amateurs, to share with friends.



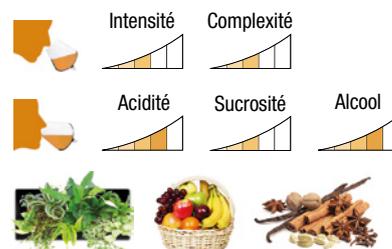
Distribué par les Nouveaux Distillateurs  
4-6 rue Berthelot - 13014 Marseille - Tel. 04 91 11 11 11

**COGNAC**

**COGNAC LÉOPOLD GOURMEL**

**Quintessence 30 Carats**

CHARENTE



**Commentaires :** un nez très expressif, sur des arômes bien équilibrés, pâtisseries et vanillés. Bouche onctueuse qui monte rapidement en puissance avec de beaux volumes. Longueur riche et sans fin. Invite à la dégustation.

**Comments:** a very expressive nose, with well-balanced aromas, pastry and vanilla. Unctuous palate which swiftly grows in intensity with nice volume. Rich length, no end. Invites for tasting.



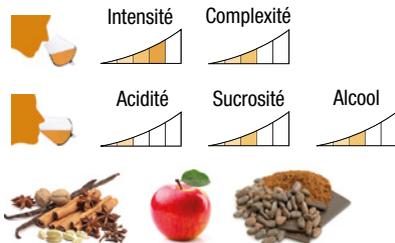
15 rue de la Couture - 16130 Genté  
Tel. 05 45 83 76 60 - [www.leopold-gourmet.com](http://www.leopold-gourmet.com)

## COGNAC

## COGNAC MARTELL

Cordon Bleu Extra Old Cognac

CHARENTE



**Commentaires :** un cognac fin, élégant, sur des notes gourmandes de fruits, évolution sur les épices douces, amande grillée et la fleur d'oranger. Une très belle longueur, harmonieuse, belle complexité.

**Comments:** a fine Cognac, elegant, with delicious fruity notes, evolves to mild spices, grilled almond and orange blossom. Very nice length, harmonious, beautiful complexity.



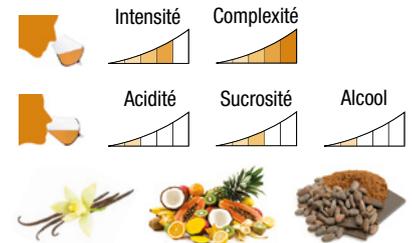
7 place Edouard Martell - 16100 Cognac  
Tel. 05 45 36 33 33 - [www.martell.com](http://www.martell.com)

## COGNAC

## COGNAC MEUKOW

Arima

CHARENTE



**Commentaires :** packaging très moderne. Un nez expressif, une bouche voluptueuse. Belle harmonie gustative. Finale riche et structurée, création originale.

**Comments:** very modern packaging. An expressive nose, a voluptuous palate. Beautiful taste harmony. Rich and structured finish, original creation.



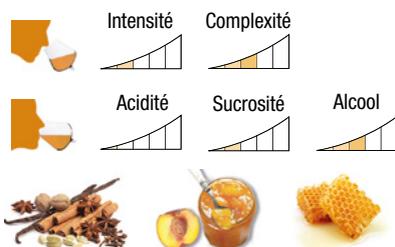
26 rue Pascal Combeau - 16100 Cognac  
Tel. 05 45 82 32 10 - [www.meukowcognac.com](http://www.meukowcognac.com)

## COGNAC

## COGNAC MARTELL

XO

CHARENTE



**Commentaires :** typique de la maison Martell, un boisé élégant, sur des notes de fruits jaunes. Bouche bien équilibrée, une jolie harmonie entre le fruit, les épices, la vanille, et les fruits secs. Idéal en digestif.

**Comments:** typical of Martell with an elegant woodiness, and yellow-fleshed fruits. Well-balanced palate, a nice harmony between the fruit, the spices, the vanilla and the dried fruits. Ideal for after dinner.



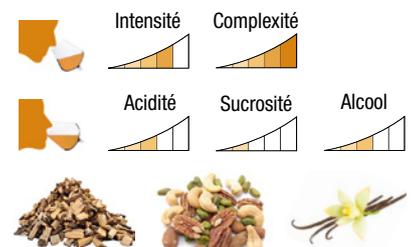
7 place Edouard Martell - 16100 Cognac  
Tel. 05 45 36 33 33 - [www.martell.com](http://www.martell.com)

## COGNAC

## COGNAC MEUKOW

Rarissime

CHARENTE



**Commentaires :** Cognac généreux, nez fin, expressif. Arômes très présents. Bouche opulente, voluptueuse. Évolution gourmande avec une longueur exceptionnelle. Cognac majestueux.

**Comments:** a generous Cognac, fine nose, expressive. Very present aromas. Opulent and voluptuous palate. Delectable evolution with an exceptional length. Majestic Cognac.



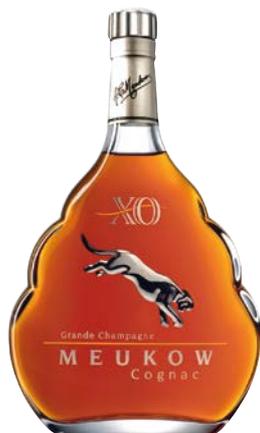
26 rue Pascal Combeau - 16100 Cognac  
Tel. 05 45 82 32 10 - [www.meukowcognac.com](http://www.meukowcognac.com)

COGNAC

**COGNAC MEUKOW**

XO

CHARENTE



**Commentaires :** nez raffiné, très parfumé. Bouche très bien équilibrée, intense évolution sur des notes d'épices douces, de miel, de tabac, de cuir, de boisé et d'amande grillée. Belle structure. Finale persistante et très agréable.

**Comments:** refined nose, very scented. Well-balanced palate, intense evolution with notes of mild spices, honey, tobacco, leather, woody and grilled almond. Beautiful structure. Persistent and very pleasant finish.



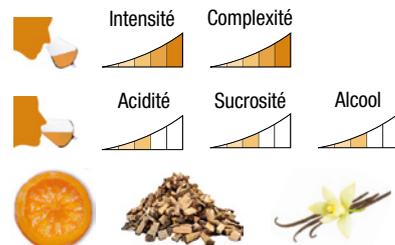
26 rue Pascal Combeau - 16100 Cognac  
Tel. 05 45 82 32 10 - [www.meukowcognac.com](http://www.meukowcognac.com)

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

**COGNAC D'AINCOURT**

Rare XO

CHARENTE



**Commentaires :** une explosion de nuances, un cognac d'une belle complexité, des arômes parfaitement maîtrisés. Une merveille pour le palais. Évolution puissante.

**Comments:** an explosion of aromas, a cognac with a beautiful complexity, perfectly mastered aromas. A marvel for the palate. Powerful evolution.



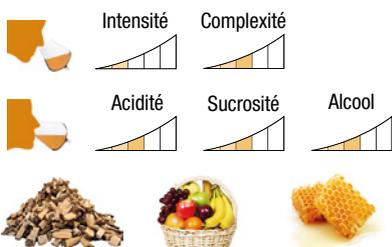
Avenue Pierre Sémirot - Domaine de Sybirol - 33270 Floirac  
[www.daincourt.com](http://www.daincourt.com)

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

**MAISON AUGIER**

Le Singulier

CHARENTE



**Commentaires :** un nez fin, une bouche avec une belle présence aromatique, grasse, marquée par des notes iodées et de caramel. Finale bien équilibrée et très plaisante. A déguster pur ou en cocktail.

**Comments:** a fine nose, a palate with a beautiful aromatic presence, fat, marked by iodine and caramel notes. Well-balanced and very pleasant finish. To taste plain or in a cocktail.



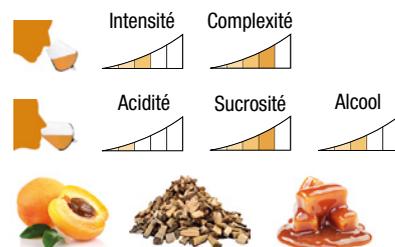
Distribué par les Nouveaux Distillateurs  
4-6 rue Berthelot - 13014 Marseille - Tel. 04 91 11 11 11

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

**COGNAC D'AINCOURT**

Extra

CHARENTE



**Commentaires :** bouche parfumée, arômes de fruits frais et compotés, agrumes confits. Palais pâtissier, gourmand. Evolution sur le boisé, les épices douces, la vanille. Finale très harmonieuse. Cognac exceptionnel.

**Comments:** a scented palate, fresh fruits and compote, candied citrus. Pastry-flavoured palate, moreish. Evolution towards the woodiness, mild spices, vanilla. Very harmonious finish. Exceptional Cognac.



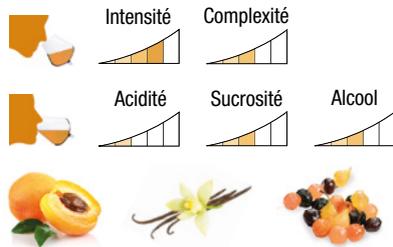
Avenue Pierre Sémirot - Domaine de Sybirol - 33270 Floirac  
[www.daincourt.com](http://www.daincourt.com)

## COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

## COGNAC HENNESSY

Paradis Impérial 1<sup>er</sup> Cru

CHARENTE



**Commentaires :** un Cognac majestueux à l'intérieur et à l'extérieur. Nez envoûtant et charmeur. Bouche d'une grande finesse, texture riche. Arômes bien présents et gourmands.

**Comments:** a majestic Cognac inside and outside. Bewitching and charming nose. Palate with a great finesse, rich structure. Well-present and delicious aromas.



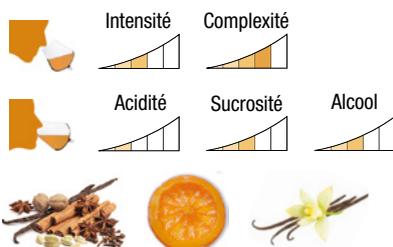
8 rue de la Richonne - 16100 Cognac  
Tel. 05 45 35 06 44 - [www.hennessy.com](http://www.hennessy.com)

## COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

## COGNAC HENNESSY

Original XO

CHARENTE



**Commentaires :** Cognac emblématique de la maison Hennessy, d'une belle complexité, généreux. Bouche chaleureuse avec une évolution sur le caramel. Fine longue et intense.

**Comments:** emblematic Cognac of the Hennessy domain, with a great complexity, generous. Warm palate, with a caramel evolution. Intense and long finish.



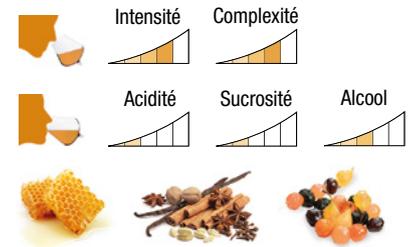
8 rue de la Richonne - 16100 Cognac  
Tel. 05 45 35 06 44 - [www.hennessy.com](http://www.hennessy.com)

## COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

## MAISON BOINAUD

Cognac J. Dupont VSOP Art Nouveau 1<sup>er</sup> Cru

CHARENTE



**Commentaires :** nez distingué, chaleureux et léger, sur les agrumes, bois vieilli, vanille, brioche. Texture élégante. Arômes de caramel, de fruits jaunes, de boisé et fruits secs. Un très bon VSOP bien équilibré.

**Comments:** a distinguished nose, warm and light, with citrus, old wood, vanilla, brioche. Elegant texture. Caramel, yellow-fleshed fruits, woodiness and dried fruit aromas. A very good VSOP, well-balanced.



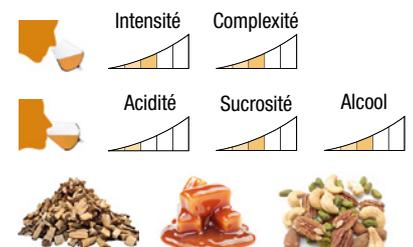
140 rue de la Bonne Chauffe - 16130 Angeac Champagne  
Tel. 05 45 83 72 72

## COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

## MAISON BOINAUD

Cognac J. Dupont XO Art Déco 1<sup>er</sup> Cru

CHARENTE



**Commentaires :** nez sur la vanille, cannelle, fruits confits, compotés et à noyau. Attaque chaleureuse, très bel équilibre (prunes caramélisées, épices douces, miel). Finale très riche. Un Cognac de grande qualité.

**Comments:** nose with vanilla, cinnamon, candied fruits, compote and stone fruits. Warm first taste, very nice balance (caramelized plums, mild spices, honey). Rich finish. A quality Cognac.



140 rue de la Bonne Chauffe - 16130 Angeac Champagne  
Tel. 05 45 83 72 72



# CLOS SAINT JEAN

Châteauneuf-du-Pape

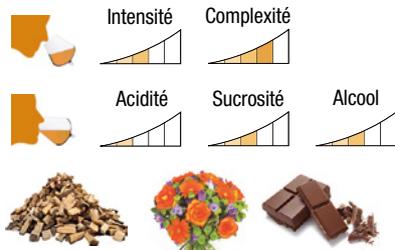
[www.closstjean.fr](http://www.closstjean.fr)

## COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

## MAISON DE NÉGOCE CHARENTAISE

Cognac Roulet Heritage

CHARENTE



**Commentaires :** vieilli pendant environ 23 ans en fûts de chêne du Limousin. Bouche ample et harmonieuse, sur le jasmin, bois de santal, amande et chocolat noir.

**Comments:** aged during almost 23 years in Limousin oak barrels. Ample and harmonious palate, with jasmine, sandalwood, almond and black chocolate.



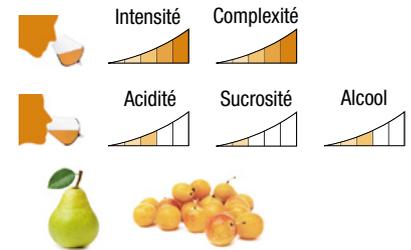
1 chemin du Barrage - Moulineuf - 16200 Bourg-Charente  
Tel. 05 45 80 57 88 - [www.roulet-cognac.com](http://www.roulet-cognac.com)

## COGNAC PETITE CHAMPAGNE

## MAISON AUGIER

Le Sauvage

CHARENTE



**Commentaires :** Cognac surprenant, une dégustation atypique sur des notes fraîches et florales. Beaucoup de finesse et de caractère. A déguster sans tarder avec une tarte fine aux mirabelles flambées.

**Comments:** surprising Cognac, an atypical tasting with fresh and floral notes. A lot of finesse and character. To taste with a fine tart with flambéed mirabelle plums.



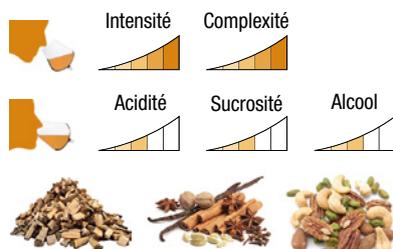
Distribué par les Nouveaux Distillateurs  
4-6 rue Berthelot - 13014 Marseille - Tel. 04 91 11 11 11

## COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

## MAISON DE NÉGOCE CHARENTAISE

Collection Impériale 1<sup>er</sup> Cru Hors d'Age

CHARENTE



**Commentaires :** bouche puissante, ample, ronde. Ce Cognac rare et complexe est l'incarnation de la fierté de la famille Roulet.

**Comments:** powerful palate, ample, round. This rare and complex Cognac is the incarnation of the Roulet family's pride.



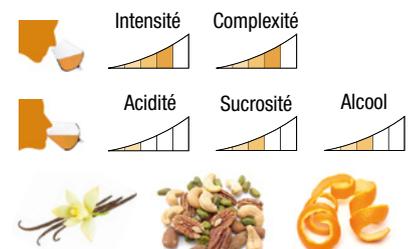
1 chemin du Barrage - Moulineuf - 16200 Bourg-Charente  
Tel. 05 45 80 57 88 - [www.roulet-cognac.com](http://www.roulet-cognac.com)

## COGNAC FINS BOIS

## MAISON DE NÉGOCE CHARENTAISE

Cognac Roulet XO Royal

CHARENTE



**Commentaires :** un Cognac bien équilibré avec des tanins fondus. Un beau Cognac dans sa plénitude.

**Comments:** a well-balanced Cognac with melted tannins. A beautiful Cognac in its plenitude.



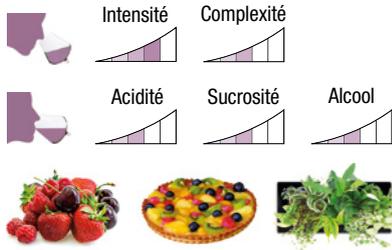
1 chemin du Barrage - Moulineuf - 16200 Bourg-Charente  
Tel. 05 45 80 57 88 - [www.roulet-cognac.com](http://www.roulet-cognac.com)

EAU-DE-VIE

**DISTILLERIE MEYER**

**Framboise Sauvage Grande Réserve**

ALSACE



**Commentaires :** une eau-de-vie d'une très belle intensité. Un nez précis, sur des notes de framboise fraîches. Une bouche ample, généreuse. Finale explosive sur la framboise.

**Comments:** an eau-de-vie with a nice intensity. Precise nose, with fresh raspberries. Ample and generous palate. Explosive finish with strawberry.



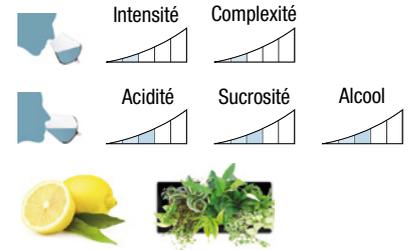
18 rue Saint-Gilles - 67270 Saint-Pierre-Bois Hohwarth  
Tel. 03 88 85 61 44 - [www.distilleriemeyer.fr](http://www.distilleriemeyer.fr)

GIN

**HAWKINS DISTRIBUTION**

**Santamania Destileria Premium London Dry**

ESPAGNE



**Commentaires :** belle expression aromatique au nez, belle fraîcheur. Bien équilibré, l'alcool ne ressort pas. Finale raffinée, à déguster pur, sur glace ou en cocktail.

**Comments:** nose with a nice aromatic expression, beautiful freshness. Good balance, the alcohol is not too present. Refined finish, to taste on its own, with ice or in a cocktail.



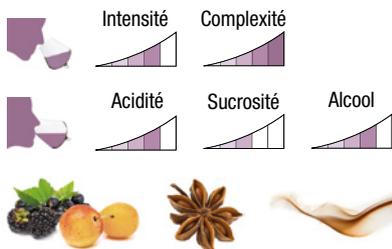
Chez Genin - 16200 Bourg Charente  
Tel. 05 45 35 40 90 - [www.hawkinsdistribution.com](http://www.hawkinsdistribution.com)

EAU-DE-VIE

**MAISON DE LA MIRABELLE**

**Mirabelle**

LORRAINE



**Commentaires :** nez gourmand, sur un fruit bien présent. Bouche d'une grande complexité, sur de très beaux fruits. Beaucoup de volume. Finale riche avec des notes florales. Un grand Bravo !

**Comments:** moreish nose, with a present fruitiness. Palate with a great complexity, beautiful fruits. A lot of volume. Rich finish with floral notes. Bravo!



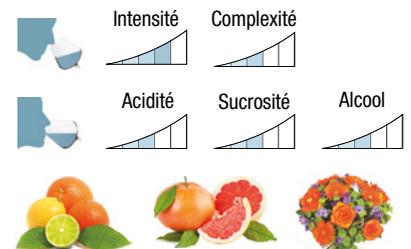
16 rue Capitaine Durand - 54290 Rozelieures  
Tel. 03 83 72 32 26 - [www.maisondelamirabelle.com](http://www.maisondelamirabelle.com)

GIN

**HAWKINS DISTRIBUTION**

**Gold 999.9**

FRANCE



**Commentaires :** un nez surprenant pour un gin très frais. Une évolution vive, concentrée. Bouche très agréable, surprenante. Finale explosive, sur les nuances aromatiques. Très beau gin, atypique et gourmand.

**Comments:** a gin with a surprising nose, very fresh. A vivid evolution, concentrated. Very pleasant palate, surprising. Explosive finish, with aromatic shades. Very nice gin, atypical and moreish.



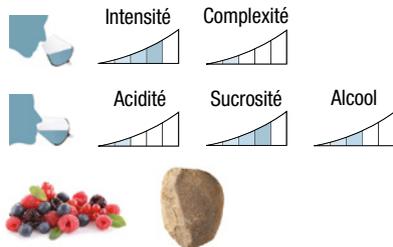
Chez Genin - 16200 Bourg Charente  
Tel. 05 45 35 40 90 - [www.hawkinsdistribution.com](http://www.hawkinsdistribution.com)

## GIN

## GRANDES DISTILLERIES PEUREUX

## Purple Gin

FRANCHE COMTÉ



**Commentaires :** gin atypique par son goût et son packaging. Une dégustation surprenante. Belle minéralité, belle acidité, jolie évolution. Un gin à la fois masculin et féminin. Se déguste pur ou en cocktail.

**Comments:** atypical taste and packaging. A surprising tasting. Beautiful minerality, nice acidity and evolution. Both a masculine and feminine gin. To taste plain or in a cocktail.



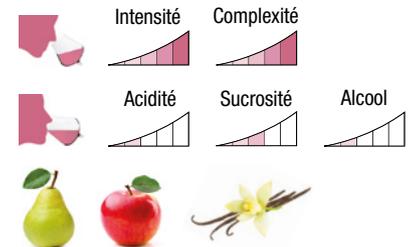
43 avenue Claude Peureux - 70220 Fougerolles  
Tel. 03 84 49 11 33 - [www.grandes-distilleries-peureux.fr](http://www.grandes-distilleries-peureux.fr)

## LIQUEUR

## DISTILLERIE G.E. MASSENEZ

## Golden Eight

ALSACE



**Commentaires :** liqueur généreuse par sa douceur, son intensité, sa richesse et sa gourmandise. Le fruit est bien présent, avec une bouche bien équilibrée. Puissance et fraîcheur, belle longueur. Définitivement un coup de cœur.

**Comments:** a generous liqueur, with sweetness, intensity, richness and greediness. The fruit is present, with a well-balanced palate. Powerfull and fresh, good length. Definitively one of our favourites.



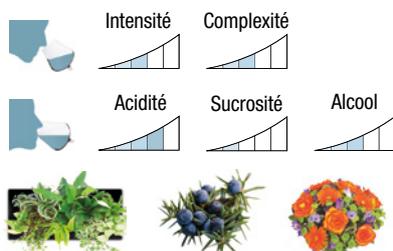
1 ZI du Haechy Dieffenbach-au-Val - 67220 Villé  
Tel. 03 88 85 62 86 - [www.massenez.com](http://www.massenez.com)

## GIN

## DISTILLERIE MEYER

## Gin Artisanal by Meyer's

ALSACE



**Commentaires :** très belle expression du nez. La bouche est franche, très aromatique, avec un joli volume. Un Gin avec un beau gras, subtile et frais. Se marie bien avec un plat mais aussi idéal pour un cocktail.

**Comments:** very nice expression of the nose. The palate is frank, very aromatic, with a nice volume. A Gin with a nice fatness, subtle and fresh. Perfect with a meal or a cocktail.



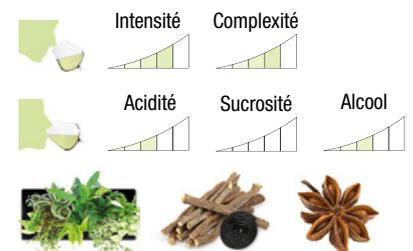
18 rue Saint-Gilles - 67270 Saint-Pierre-Bois Hohwarth  
Tel. 03 88 85 61 44 - [www.distillieremeyer.fr](http://www.distillieremeyer.fr)

## PASTIS

## DISTILLERIE MEYER

## Pastis Artisanal by Meyer's

ALSACE



**Commentaires :** nez très complexe, aromatique. Bouche fraîche, généreuse. Pastis de haute qualité, arômes parfaitement maîtrisés. La dégustation en apéritif avec de l'eau révèle des notes gourmandes. Très belle création.

**Comments:** very complex nose, aromatic. Fresh palate, generous. High quality pastis with perfectly mastered aromas. Tasted as an aperitif with water, it reveals moreish notes. Beautiful creation.



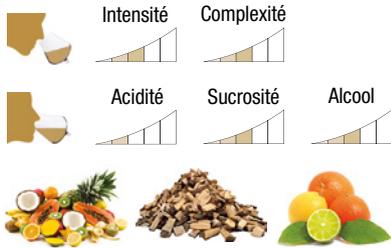
18 rue Saint-Gilles - 67270 Saint-Pierre-Bois Hohwarth  
Tel. 03 88 85 61 44 - [www.distillieremeyer.fr](http://www.distillieremeyer.fr)

RHUM

**MILHADE SPIRITS**

Lazy Dodo vieilli en fût de chêne

ÎLE MAURICE



**Commentaires :** un nez opulent, riche, très aromatique et fin. Sur des notes épicées et boisées. Bouche évoluant sur des notes de vanille, de caramel, d'amandes grillées. Finale pleine de saveurs.

**Comments:** an opulent nose, rich, very aromatic and fine. With spicy and woody notes. The palate evolves towards vanilla notes, caramel, grilled almonds. Very savoury finish.



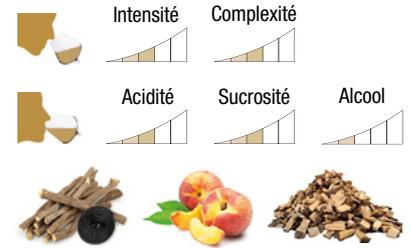
11 rue Jean Milhade - 331330 Galgon  
Tel. 05 57 55 48 90 - [www.milhadespirits.fr](http://www.milhadespirits.fr)

RHUM

**SPIRIDOM**

Rhum JM XO

MARTINIQUE



**Commentaires :** nez plaisant, évolution sur les fruits murs, fruits secs, exotiques, cacao, épices douces (cannelle). Bouche d'un bel équilibre, légère note de caramel. Longueur riche, excellent rhum.

**Comments:** pleasant nose, evolves towards ripe fruits, dried fruits, exotic, cocoa and sweet spices (cinnamon). Palate with a nice balance, light note of caramel. Rich length. An excellent rum.



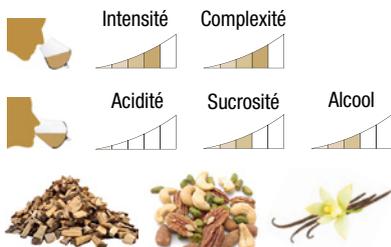
36 rue Raspail - 94460 Valenton  
Tel. 01 58 08 21 00 - [www.spiridom.com](http://www.spiridom.com)

RHUM

**SPIRIDOM**

Rhum Clément XO

MARTINIQUE



**Commentaires :** digne de la maison Clément. Un nez charmeur sur la vanille et les fruits jaunes, fruits exotiques et cacao. Belle fraîcheur, bouche élégante et puissante. Belle harmonie gustative.

**Comments:** worthy of Clément. A charming nose with vanilla and yellow-fleshed fruits, exotic fruits and cocoa. Nice freshness, elegant and powerful palate. Beautiful taste harmony.

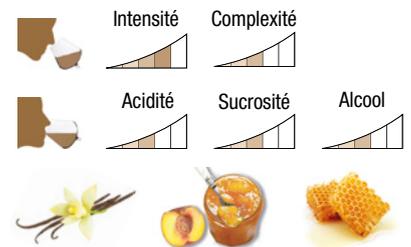


36 rue Raspail - 94460 Valenton  
Tel. 01 58 08 21 00 - [www.spiridom.com](http://www.spiridom.com)

WHISKY

**BLACK MOUNTAIN**

Sélection BM N°2 Premium



**Commentaires :** un nez long, sur des notes de fruits moelleux, beurre de cacahuète, noix, pain d'épices, crème brûlée. Une belle harmonie gustative. Finale avec un jolie boisé. Whisky d'une belle personnalité.

**Comments:** long nose with notes of smooth fruits, peanut butter, nuts, gingerbread, crème brûlée. A beautiful gustatory harmony. Finish with a nice woodiness. A Whisky with a beautiful personality.

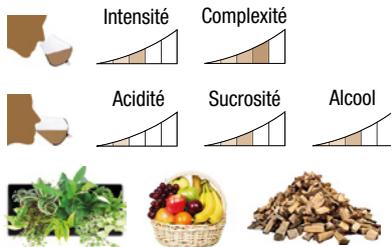


Route de Lacabarède - 81260 Anglès  
[www.blackmountain.fr](http://www.blackmountain.fr)

## WHISKY

## BLACK MOUNTAIN

Sélection Note Fumée



**Commentaires :** beaucoup de finesse. Des notes de vanille, de fleurs, tourbées, fumées, évolution sur les fruits confits, les agrumes. Jolie matière, notes de boîte à tabac, de cuir, de fumé, d'épices. Un whisky marqué !

**Comments:** a lot of finesse. Notes of vanilla, flowers, peat, smoky, then candied fruits, citrus. Lovely material, notes of tobacco box, leather, smoke, spices. A marked whisky.



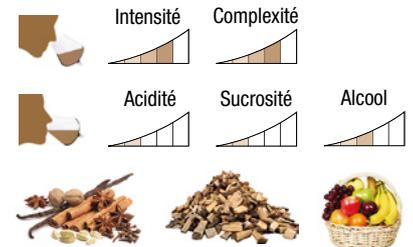
Route de Lacabarède - 81260 Anglès  
www.blackmountain.fr

## WHISKY

## MAISON DE LA MIRABELLE

G. Rozelieures Origine

LORRAINE



**Commentaires :** nez très expressif, ouvert. La bouche est en accord avec le nez, généreuse, sur des notes distinguées. Finale très expressive et longue. Un Whisky français de très bon caractère.

**Comments:** very expressive nose, open. The palate matches with the nose, generous, with distinguished notes. Very expressive and long finish. A French Whisky with a good character.



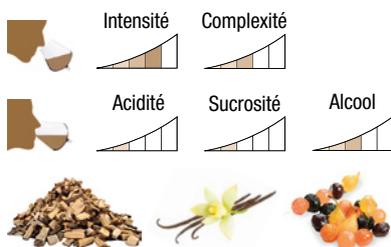
16 rue Capitaine Durand - 54290 Rozelieures  
Tel. 03 83 72 32 26 - www.maisondelamirabelle.com

## WHISKY

## DISTILLERIE MEYER

Hohwarth Blend Supérieur

ALSACE



**Commentaires :** nez d'une très belle intensité, fin, avec une belle évolution. La bouche est suave, raffinée. La finale est longue et riche, avec une belle persistance. Un Whisky magnifique, de pur plaisir.

**Comments:** nose with a beautiful intensity, fine, with a nice evolution. The palate is smooth, refined. The finish is long and rich, with a nice persistency. A magnificent Whisky, pure pleasure.



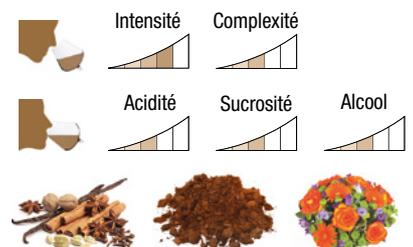
18 rue Saint-Gilles - 67270 Saint-Pierre-Bois Hohwarth  
Tel. 03 88 85 61 44 - www.distillieremeyer.fr

## WHISKY

## MAISON DE LA MIRABELLE

G. Rozelieures Tourbé Collection

LORRAINE



**Commentaires :** nez fumé, fruits rouges, pain d'épice, pommes caramélisées, cacao, fruits secs. Notes tourbées caramélisées. Bouche d'une jolie ampleur. Aromes de miel, noix, chocolat. Finale gourmande très plaisante, Superbe !

**Comments:** smoked nose, red fruits, gingerbread, caramelized apples, cocoa and dried fruits. Peaty, caramelized notes. Palate with a nice breadth. Aromas of honey, nuts, chocolate. Very pleasant and delicious finish. Superb !



16 rue Capitaine Durand - 54290 Rozelieures  
Tel. 03 83 72 32 26 - www.maisondelamirabelle.com



# 2016, un millésime parfois proche de la perfection

On peut ergoter ou finauder, 2016 est un grand millésime. Selon Espejo Paz, directrice du Château Lanessan, 2016 est l'un des plus grands, sinon le plus grand que nous ayons connu ces dernières années. « Pour ce qui me concerne, c'est le cas depuis mes débuts de vinificatrice à Bordeaux en 1994. Je pense que nous pouvons le comparer à 1982 tant sa classe, sa complexité, la qualité de ses tanins et son harmonie générale sont proches de la perfection. »

Un hiver et un printemps doux très pluvieux ont un temps laissé présager une année à forte pression de maladies cryptogamiques. Une floraison rapide et homogène début juin à la faveur d'une fenêtre de beau temps sec favorisa une nouaison très satisfaisante. A partir du 20 juin, un beau temps ensoleillé et sec s'est installé jusqu'à la fin de l'été, ce qui engendra une perte rapide de l'acidité et du caractère végétal. Des mois de juillet et d'août très secs et ensoleillés avec de fortes amplitudes thermiques ont

eu pour conséquence de préserver la fraîcheur mais aussi de ralentir la maturation. Les pluies de mi-septembre ont relancé la maturation et affiné les tanins des pellicules. Même si au final on constate une certaine hétérogénéité, on s'entendra pour relever que les primeurs 2016 ont révélé des vins rouges corpulents, structurés d'une belle fraîcheur et des tanins serrés tout à fait soyeux et élégants. Les blancs assez aromatiques et marqués par des notes d'agrumes manqueront parfois d'acidité.

## 2016, A NEAR-PERFECT VINTAGE

**One can quibble or dissemble, 2016 is a great vintage. According to Paz Espejo, manager of Château Lanessan, 2016 is one of the greatest if not THE greatest we had in the last years. "For my part, it is the case since the beginning of my career of winemaker in Bordeaux in 1994. I think we can compare it to 1982 so near-perfect its class, complexity, tannin quality and general harmony are."**

The mild and very rainy winter and spring have once make fear a strong pressure of fungal disease. A rapid and homogeneous blooming in early June thanks to a beautiful and dry weather enabled very satisfactory fruit set. As from June 20, a good sunny and dry weather settled until the end of the summer, which resulted in the swift loss of acidity and vegetal character. July and August have been very dry and sunny with large temperature ranges that helped preserve the freshness but also slow down maturation. Rain in mid-September relaunched the ripening process and refined the tannins of the skin. Although finally we can notice some heterogeneity, we will probably agree that the 2016 en primeur tasting showed full-bodied, well-structured red wines with a lovely freshness and tight tannins, silky and elegant. The fairly aromatic whites marked by notes of citrus might sometimes lack some acidity.



### Marc VANEL,

directeur éditorial

de la revue belge *Essentielle Vino* !

editorial director of the Belgian  
magazine *Essentielle Vino* !

« 2016 vient après un 2015 assez exubérant, rond et délicat [...]. Les blancs sont souvent un peu mous et avec une acidité pas très mordante et des arômes d'agrumes très développés, alors que les rouges sont pour la plupart très puissants, très colorés et très mûrs, amples, avec une structure tannique solide mais avec un fruit plus frais, un vrai millésime de garde. »

*“2016 arrives just behind a quite exuberant, round and delicate 2015 [...]. The whites are often a bit weak, lacking some acidity, with very strong aromas of citrus, whereas the reds are mostly very powerful, very colourful and ripe, broad, with a solid tannic structure but a fresher fruitiness, a real vintage to lay down.”*

## ENTRE-DEUX-MERS

La gageure est grande que de traiter comme un tout indivisible une appellation enfermant autant de terroirs et viticulteurs singuliers. Un débourrement tardif, un printemps arrosé et un soleil revenu sur la floraison ont finalement donné un résultat relativement homogène, en dépit de quelques foyers de mildiou. Un été certes caniculaire compensé par des réserves d'eau printanières pour un millésime tardif aura permis d'enregistrer une augmentation notable de la production par rapport à 2015. Une fois clamée une des nombreuses vérités de ce millésime, il a fallu se rendre à l'évidence que si ces vins proposent de la fraîcheur, nombre d'entre eux manqueront d'acidité. A l'instar du Château Haut Rian, on devrait trouver quelques perles dans les crus aux assemblages privilégiant en contrepoint des sémillons aromatiques et frais.



## Entre-deux-mers

Temptation is high to consider as an undivisible ensemble an appellation composed of so many single terroirs and wine growers. A late bud burst, a wet spring and sun back at blooming finally gave a relatively homogeneous result, despite some outbreaks of mildew. The heatwaves in summer compensated by the spring water reserves helped register a significant increase of the production over 2015. Once stated some of the obvious truths of this vintage, it has to be admitted that although these wines offer freshness, many of them lack acidity. However, like Château Haut Rian, we may find some treasures among those wines who, on the contrary, privileged aromatic and fresh Sémillons.

## Bordeaux & Bordeaux Supérieurs

The journey offered by Planète Bordeaux on April 2 and 3 through more than 120 wines of 53 owners reminded the officious tasters that there is no good tasting without explanation! Which evidenced the need to mark the geographical areas and the terroirs. A year in two parts with six months of rain and a warm and dry period from July to October, some outbreaks of mildew, nearly prohibitive water stress should have threatened the vintage, but the nature is teasing and spared the wine growers for the third time after the annus horribilis 2013. 2015 offered a relative homogeneity which conferred this vintage an air of 2009. More heterogeneous 2016s will make it more difficult for the tasters. We might regret some over-extracted wines when maturity was good for those who could wait. What a pity when you know that 2016 was for some enologists the vintage made it a rule not to intervene! A wine to remind, Château Jean Faux that offers an ethereal and deep mouth with cocoa notes with light and fine tannins. Among the wide range of bottles displayed, we also noticed Château Grossombre de Saint-Joseph, very accomplished with an intense mouth and really elegant tannins.

## Côtes de Bordeaux

Mickaël Rouyer, manager of the Blaye Côtes de Bordeaux appellation, is very happy when he evokes 2016: “The quality is exceptional on the right bank, something we haven't seen for 15 years!” And it has been complemented by good yields with an average 50 hl/ha. On this part of the right bank they scarcely suffered from weather difficulties and had only a few outbreaks of mildew. The appellations Bourg and Blaye fully took advantage of a favorable climate for a good maturation of the Merlots. In Blaye Côtes de Bordeaux we appreciated the very complete and digest Château Haut Bertinerie whose black fruits pleasantly counter tight and fine tannins. Château Fougas Maldoror, working in biodynamics, reveals aromas of peony and a palate mingling bilberries and exquisite notes of cocoa. One of the great successes of the Côtes de Bourg area.



## BORDEAUX ET BORDEAUX SUPÉRIEURS

Le voyage offert par Planète Bordeaux lors des journées primeurs du 2 et 3 avril à travers plus de 120 crus de 53 propriétaires rappela aux dégustateurs zélés cette évidence : sans pédagogie, pas de justes dégustations ! D'où l'intérêt de les flécher par zone géographique ou par terroirs. Une année en deux temps avec six mois pluvieux et une période de juillet à octobre chaude et sèche,



quelques foyers de mildiou, un stress hydrique presque rédhibitoire auraient dû hypothéquer ce millésime, mais la nature peu bégueule en décida autrement et épargna les vigneron pour la troisième année, après l'annus horribilis 2013. Le 2015 offrit une relative homogénéité conférant à ce millésime des petits airs de 2009. Des 2016 plus hétérogènes octroieront quelques ressacs éprouvants aux dégustateurs. On rageait ainsi parfois de devoir en passer par des vins sur-extraits, là où pourtant tout arriva à maturité pour ceux qui surent attendre. Quel dommage lorsqu'on sait que 2016 fut pour certains œnologues l'année d'un non-interventionnisme érigé en règle ! A retenir le Château Jean Faux qui offre une bouche aérienne et profonde aux notes cacaotées sur des tannins légers et fins. Parmi cette armée de boutanches raides, nous avons également retenu le Château Grossombre de Saint-Joseph, très abouti avec sa bouche intense et ses tannins tout à fait élégants.

## CÔTES DE BORDEAUX

Mickaël Rouyer, le directeur de Blaye Côtes de Bordeaux, est tout sourire lorsqu'il évoque 2016 : « La qualité est exceptionnelle sur la rive droite, du jamais vu depuis 15 ans ! » D'autant plus qu'elle a pu être accompagnée par de bons rendements avec en moyenne 50hl/ha. Sur cette partie de la rive droite, on dénota peu ou pas d'incidents climatiques et peu de foyers de mildiou. Les appellations Bourg et Blaye ont pleinement profité d'un climat propice à une bonne maturation des merlots. On retiendra en Blaye Côtes de Bordeaux le très abouti et digeste Château Haut Bertinerie dont les fruits noirs viennent joliment contrer des tannins serrés et fins. Le Château Fougas Maldoror, en biodynamie, révèle des arômes de pivoine et une bouche convoquant myrtilles et notes exquises de cacao. Une des grandes réussites de l'appellation Côtes de Bourg.

## SAINT-EMILION ET POMEROL

Une rive droite installée jusqu'en octobre sous la clarté lumineuse d'un soleil ardent aura vécue des vendanges sereines et sans encombres. Ici encore il a fallu jongler entre l'offrande de ce bel été indien et la volonté technicienne d'aller extraire et souligner les merlots déjà très beaux, au risque sinon d'appliquer ce coup de rouge à lèvres de trop sur le beau visage du 2016. A la différence, semble-t-il, du 2015, ce millésime de grande concentration, ne gommara pas les singularités. Il lissera moins et au contraire isolera les grands faiseurs. Château Fontroque en Saint-Emilion Grand Cru est un de ceux-là. Ce vin offre une étonnante profondeur, certainement le



terme qui caractérise au mieux ce millésime, le milieu de bouche est juteux et crémeux. La robe intensément sombre renvoie illico à l'idée qu'on se fait de ce millésime chaud. Ici les tanins serrés n'écartent jamais les fruits frais et gourmands. Une belle réussite à n'en pas douter. Les terroirs argilo-graveleux de Pomerol ont certainement garanti un peu de fraîcheur à ce beau millésime. Château Feytit-Clinet propose une belle amplitude aromatique et un équilibre presque parfait entre fruits et tannins.

## MÉDOC ET HAUT MÉDOC

Comme l'assène Paz Espejo, la directrice du Château Lanessan, Haut-Médoc, « nous ne serons pas prêts d'oublier ce millésime qui pourtant ne paraît pas bien du tout ». Au risque de crisper les amoureux transis de la rive droite, on rencontrera ici sûrement les plus belles expressions de ce millésime : robe pourpre aux reflets prune, nez intense et d'une grande complexité avec des notes de gelée de fruits noirs et de légères torrifications.

### Paz Espejo, Château Lanessan :

*« Des vins d'une très grande classe, apportée par un été sans fin. »*

Les cabernets sauvignons auront moins été affectés par la sécheresse que les merlots qu'il aura fallu attendre un peu. Les assemblages offrant une proportion de cabernet sauvignon conséquente devraient très bien s'en sortir. Le Château d'Agassac symbolise presque à lui seul la réussite de ce 2016. Il affiche un nez marqué par la mûre, une bouche très fraîche, gagnant en épaisseur en finale. Amandes fraîches et fruits compotés singularisent ce vin pour l'élever au-dessus du lot. Vivement 2020 pour l'apprécier à sa juste valeur. Que dire enfin du Château Malescasse qui explose en bouche et vous enveloppe les papilles de notes empyreumatiques exquises. La bouche dense, profonde et onctueuse compose le deuxième étage de la fusée. Au risque de se répéter l'année 2016 fut une année exceptionnelle sur cette rive.



## Saint-Emilion & Pomerol

The right bank benefitted from bright sunshine until October and had a serene harvest period without difficulties. Here too, one had to juggle with the beautiful Indian summer blessed by nature and the technician desire to extract and underline Merlots that were already beautiful with the risk to overdo this lovely 2016. Contrary to 2015 it seems that this vintage of great concentration will not manage to mask the peculiarities. It will less iron out the differences and might make the big composers stand out. Château Fontroque in Saint-Emilion Grand Cru is one of those. This wine offers an astonishing deepness, probably the word that best defines this vintage, the mid-palate is juicy and creamy. The intense dark robe immediately reminds of this warm vintage. The tight tannins do not overwhelm the fresh and delectable fruits. Undoubtedly a beautiful success. The clay and gravelly terroirs of Pomerol surely provided some freshness to this beautiful vintage. Château Feytit-Clinet proposes a broad aromatic range and a near-to-perfect balance between fruits and tannins.

## Médoc & Haut Médoc

As Paz Espejo, manager of Château Lanessan, Haut-Médoc, says, "this vintage will be in our memories for a long time as it started very bad". At the risk of bothering the unconditional lovers of the right bank, we must say that in this part of the vineyard we probably have the most beautiful expressions of this vintage. Crimson robe with plum tinges, intense nose and a great complexity with notes of black fruit jelly and light roasting. The Cabernet Sauvignons suffered less from draught than the Merlots that we had to await a little more. The blends with a good proportion of Cabernet Sauvignon should do well.

Paz Espejo, Château Lanessan :  
***"Very classy wines thanks to an unlimited summer."***

Château d'Agassac in itself symbolizes the success of 2016. Its nose is marked by blackberry, the palate is very fresh, gaining consistency in the finish. Fresh almonds and fruit compote really characterize this wine and make it stand out. We are looking forward to 2020 to fully appreciate it! And what about Château Malescasse that explodes in the mouth and coats



Paz Espejo



Vignerons Bio au CAPC

the palate with exquisite empyreumatic notes. The dense, deep and smooth mouth is the second layer of this beautiful wine. Let's repeat it, 2016 was an exceptional vintage on this bank.

## Saint-Estèphe & Margaux

An appellation that will probably have some treasures with expressive and well-structured Cabernet Sauvignons like Château Saint-Pierre de Corbian with its broad and fruity palate. Or Château Malleret that attracts with aromas of juniper and truffle on a still harsh palate but full of promises.

## Graves

Here too, the harvest in late October or early November for the reds lasted exceptionally long, providing this vintage with a very good tannic potential. These wines will probably have less aggressive tannins than 2015. Intense and deep red Graves with aromas of black fruits for a very fresh and round result for those who managed to preserve the qualities of the vintage and not over-ripe the grapes and loose fruitiness.

Château Haut-Selve presents a soft and slightly vanilla-scented nose. On the palate we have the fleshy and juicy body of black fruits. Château Haut-Maray, located in the south of the appellation on gravelly and clayey soils, stands out with crisp and ripe Cabernet Sauvignons. In this area they managed to avoid Merlots lacking substance for a very fresh result. The palate is deliciously cocoa-flavored and deep.

About the whites, prefer lively wines with Sauvignons matured on the lees and vintners that pampered aromatic Semillons. Château Doms presents white wines full of juice, floral and slightly thiolated. An option chosen to keep freshness and vividness. A tendency found at Château Piron who – despite a very cold period in this area of the north of the AOC subjected to frost – managed to preserve acidity, opportune in a vintage that sometimes lacks some.

## Pessac Léognan

Stella Puech from Château Bardins says it up front: "We will long remind this 2016 vintage with all its excesses. It rained a lot in winter and spring, making good reserves but delaying the work in the vineyard. Then summer has been very dry. The vines that have very deep roots could find the necessary resources to ripen the grapes. We admire their work!". All the more that quality and volume are there. The degustation of Pessac-Léognan gave another beautiful occasion to come back to the preconceived idea that the terroir of Graves would be one and indivisible.

Arnaud Lesgourgues,  
 Château Haut-Selve :

***"No doubt that 2016 will be a great vintage on the left bank with a potential worth the 2010s."***

The degustations of the chateaux Larrivet Haut-Brion and Carmes Haut-Brion swiftly disprove the preconceived idea. The first wine stemming from vines planted on warm sandy-gravelly soils offers a fresh and delicate palate and is the exact contrary of the Château Carmes Haut Brion with its deep, thick, very expressive and smooth palate. It is a fact that in 2016 the Cabernet Francs found in the clay and gravelly terroirs the ideal soil to accomplish themselves.

The white Pessac-Léognans, just like their southern 'cousins', offer beautiful aromatic ranges and fairly enough freshness. Which is the case at Château Haut-Nouchet, broad on the palate, with notes of fresh basil, but slightly lacking acidity like many other 2016s.

Henry Clemens



# Muscat de Beaumes de Venise

VIN DOUX NATUREL  
APPELLATION MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE CONTRÔLÉE

Muscat de Beaumes et le Ferizoulet  
à la récolade  
Mireille, Opéra Gougoud AOP



Lou bon Muscat de Beaumes  
Alor se chouris à la  
Mireille est

DOMAINE des BERNARDINS  
MISE D'ORIGINE

CHATELAIN, PROPRIÉTAIRE A BEAUMES-DE-VENISE (VALLE D'AOSTA)

Domaine des Bernardins • 84190 BEAUMES-DE-VENISE  
Tél. 04 90 62 94 13 • Fax : 04 90 65 01 42  
[www.domaine-des-bernardins.com](http://www.domaine-des-bernardins.com)

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

## SAINT-ESTÈPHE ET MARGAUX

Une appellation qui présentera à n'en pas douter quelques perles avec des cabernets sauvignons expressifs et structurés à l'instar du Château Saint-Pierre de Corbian dont la bouche est ample et fruitée. Ou encore Château Malleret qui séduit avec des arômes de genièvre et de truffe pour une bouche un peu rude encore mais pleine de promesses.

## GRAVES

Ici aussi des vendanges effectuées fin octobre voire début novembre sur les rouges ont duré exceptionnellement longtemps, conférant à ce millésime un très bon potentiel tannique. On trouvera des tanins soyeux et bien souvent moins agressifs qu'en 2015. Des Graves rouges intenses et profonds libérant des arômes de fruits noirs pour un résultat tout en fraîcheur et rondeur lorsqu'ici aussi on a su préserver les qualités de ce millésime et ne pas surjouer la maturité et corrompre le fruit.

**Arnaud Lesgourgues,  
Château Haut-Selve :**

*« 2016 sera sans nul doute  
un grand millésime  
sur la Rive Gauche,  
avec un potentiel digne de 2010 »*

Le Château Haut-Selve présente un nez doucereux légèrement vanillée. En bouche, on retrouve le cœur charnu et juteux du fruit noir. Le Château Haut-Maray, situé sur des graves-argileuses du sud de la longue appellation, se distingue par la présence de cabernets sauvignons croquants et mûrs. Ici on aura su éviter les merlots avachis pour un résultat d'une grande fraîcheur. La bouche est délicieusement cacaotée et profonde.

Concernant les blancs, on préférera miser sur des vins présentant du peps, avec des sauvignons élevés sur lie et des vinificateurs qui auront su dorloter les sémillons aromatiques. Château Doms présente des blancs pleins de jus, floraux et légèrement thiolés. Une option revendiquée pour leur garder fraîcheur et vivacité. Une tendance retrouvée chez Château Piron, qui en dépit d'un fort coup de froid, dans ce couloir gélif du nord de l'AOC, a su réserver des acidités bienvenues pour un millésime qui en manquera parfois.

## PESSAC LÉOGNAN

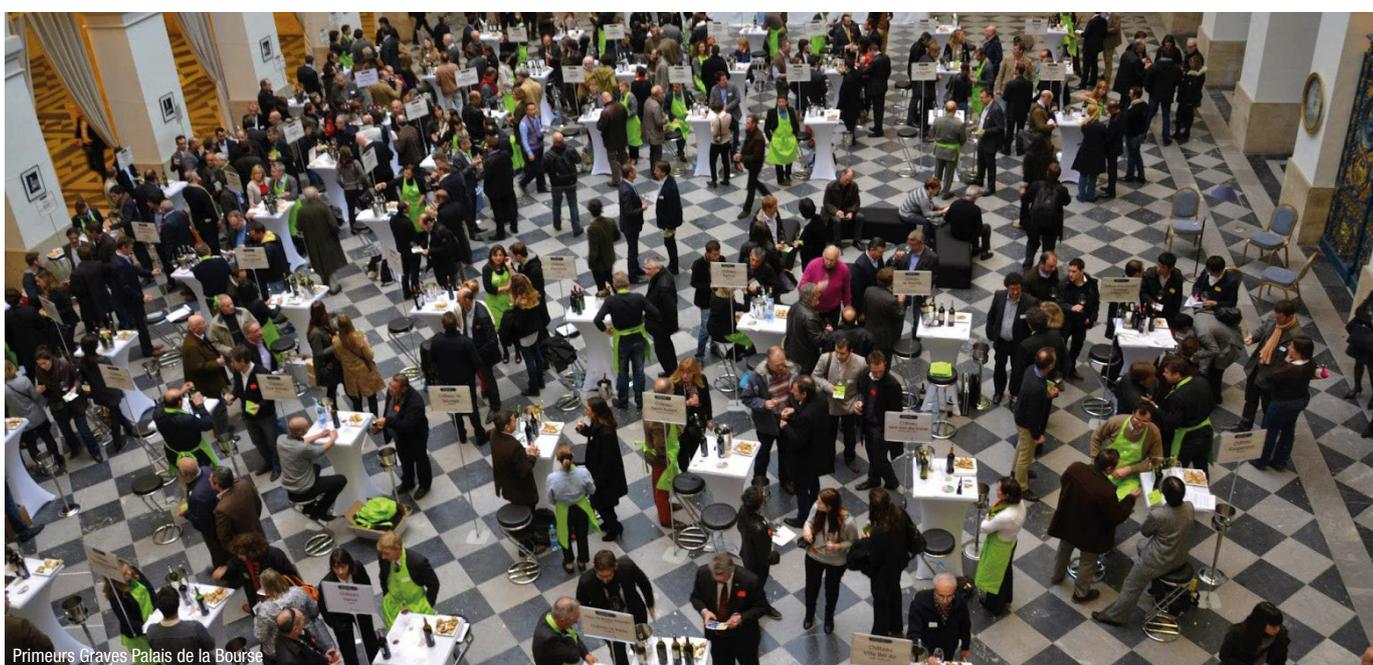
Stella Puech du Château Bardins le dit tout de go : « Nous nous souviendrons longtemps de cette année viticole 2016 avec tous ses excès. Il a beaucoup plu en hiver et au printemps, faisant de bonnes réserves mais retardant les travaux dans les vignes. Ensuite l'été a été extrêmement sec. Les vignes qui ont des racines très profondes ont pu trouver les ressources nécessaires pour bien faire mûrir les raisins. Nous sommes admiratifs de leur travail ! ». D'autant plus admiratifs qu'au final, qualité et volumes seront au rendez-vous. La dégustation de Pessac-Léognan donna encore une belle occasion de revenir sur l'idée reçue que le terroir des Graves serait un et indivisible. Une belle histoire qu'on aime à raconter là-bas : « Je plonge mes racines gallo-romaines dans un sol qui porte le nom de l'A.O.C. ».

Les dégustations des châteaux Larrivet Haut-Brion et Carmes Haut-Brion viennent vite démentir cette idée reçue. Le premier vin issu de vignes plantées sur des sols chauds, sablo-graveleux, propose une bouche fraîche et délicate et s'oppose littéralement au Château Carmes Haut Brion avec sa bouche profonde, épaisse, très expressive et onctueuse. Les cabernets francs, c'est un fait, trouvèrent en 2016 sur les sols argilo-graveleux un cadre d'épanouissement idéal.



Grand Cercle au Château de Rochemorin

Les blancs de Pessac-Léognan, tout comme pour leurs cousins du sud, offrent de belles palettes aromatiques et pas mal de fraîcheurs. On retrouvera ces caractéristiques chez le château Haut-Nouchet, ample en bouche, avec des notes de basilique frais, impressions contrecarrées par ce léger déficit en acidité qui caractérise bon nombre des blancs 2016.



Primeurs Graves Palais de la Bourse

# FRANÇOIS CARILLON

*Bourgogne Aligoté, Bourgogne Chardonnay,  
Chassagne-Montrachet,  
Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Les Chenevottes,  
Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Les Clos St-Jean,  
Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Les Macherelles,  
Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru Les Pitangerets,  
Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru Le Charmois,  
Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru Murgers Dents de Chien  
Puligny-Montrachet,  
Puligny-Montrachet "Les Enseignères",  
Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Les Champs Gain,  
Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Les Folatières,  
Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Les Combettes,  
Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Les Perrières,  
Chevalier- Montrachet Grand Cru*



FRANÇOIS CARILLON

Place de l'Église - 21190 Puligny Montrachet - Tél. 03 80 21 00 80

domainef.carillon@free.fr - [www.francois-carillon.com](http://www.francois-carillon.com)

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

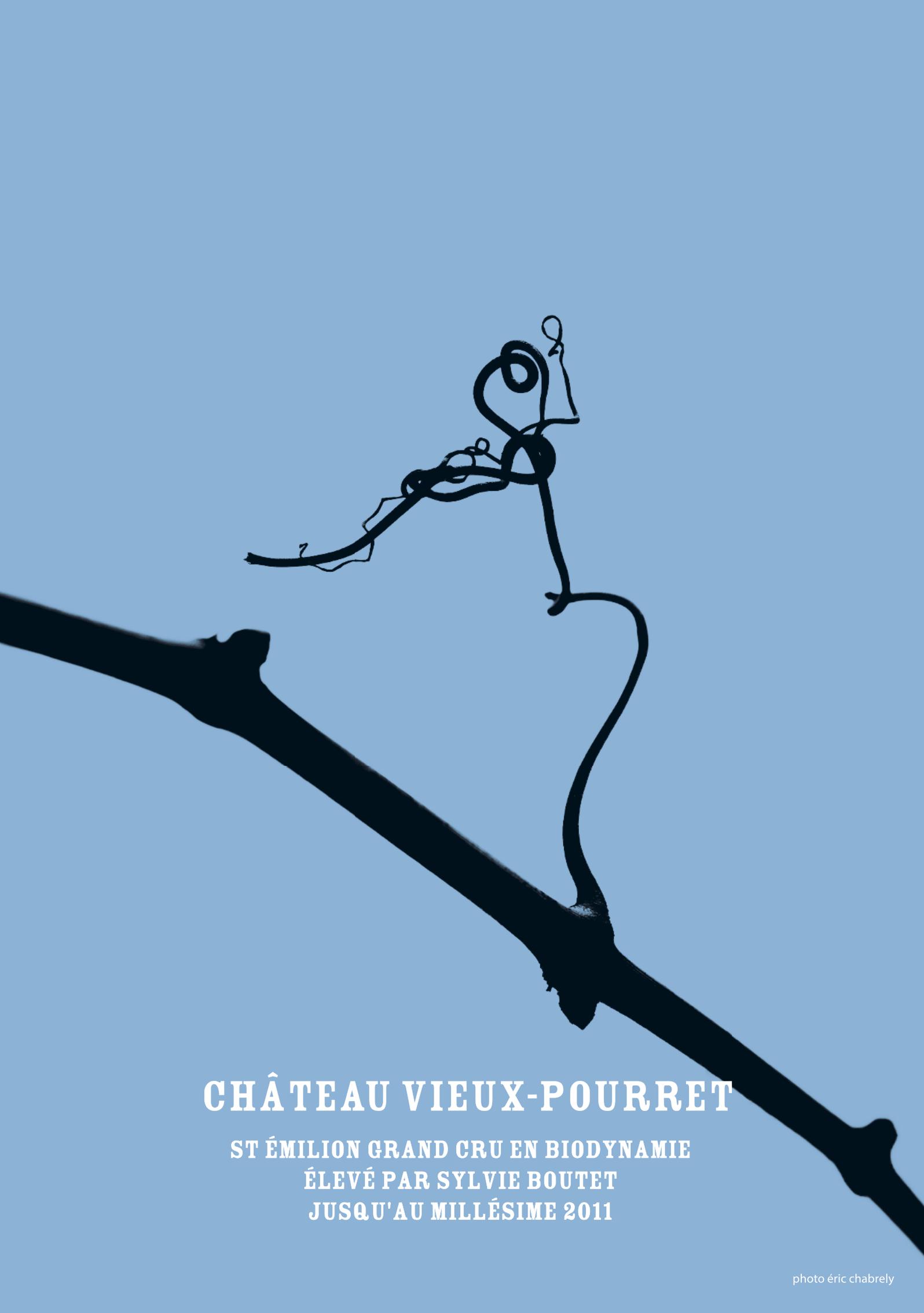


La région du Ningxia en Chine,  
un nouvel eldorado du vin pour  
**Stéphane TOUTOUNDJI,**  
« *flying winemaker* » bordelais

« Le Ningxia et Ho-Lan Soul...  
les nouvelles aventures du  
vin, une liberté totale pour  
expérimenter et trouver les  
meilleures symbioses entre  
sols et climat. Et un formidable  
eldorado qualitatif »

*Stéphane Toutoundji*

Peu peuplée et hébergeant une importante communauté de musulmans Hui, la région du Ningxia située presque au centre de la Chine à 2 000 m d'altitude a bien des atouts pour la viticulture : ses sols sont protégés des vents d'ouest par les montagnes du Helan et irrigués par le Fleuve Jaune, tandis qu'un fort ensoleillement et une différence de température entre le jour et la nuit sont favorables à la maturité des raisins. Si des vignobles s'y sont implantés à la fin des années 70, son vrai démarrage date de 2005 et le Ningxia compte dix ans plus tard 35 000 ha de vignes et 184 domaines viticoles. Pernod Ricard et Moët Hennessy avec son unité de production de vins pétillants Chandon China ont été parmi les premiers investisseurs étrangers, nombreux aujourd'hui, à s'intéresser à celle que l'on nomme aussi « l'oasis du désert ». Et les projets de développement ne manquent pas même si comme le dit Jim Boyce, consultant et créateur du site internet Grape Wall of China, le grand défi du Ningxia reste encore celui de savoir faire des grands vins dans une région où les conditions climatiques sont difficiles à maîtriser.



# CHÂTEAU VIEUX-POURRET

ST ÉMILION GRAND CRU EN BIODYNAMIE  
ÉLEVÉ PAR SYLVIE BOUTET  
JUSQU'AU MILLÉSIME 2011



Un défi à relever pour Stéphane Toutoundji, l'un de ces grands hommes du vin que certains appellent les « flying winemakers » et installé sur la rive droite bordelaise. A la tête d'Oenoteam avec deux autres œnologues Thomas Duclot et Julien Belle, Stéphane est consultant pour 180 propriétés à Bordeaux, dans le sud-ouest de la France et en Chine. Et c'est au cours d'une conférence dans ce pays en 2012 qu'il rencontre les propriétaires de l'une des plus importantes wineries du Ningxia, le Château Ho-Lan Soul, entité du groupe Thaïlandais Daysun. Immédiatement séduit par cette région viticole avec ses vignes enterrées sous 30 cm de terre en hiver et ses sols adaptés à la culture du Cabernet Sauvignon, Stéphane entame sa collaboration pour la sortie du millésime 2013. Il élabore avec M. Chen le propriétaire et son équipe, un plan à cinq ans de remise à niveau du vignoble et d'amélioration des processus de vinification. Fertilisation, reprise de la taille, irrigation et adaptation des dates de vendanges, tout en privilégiant le Cabernet Sauvignon et la Syrah dans les vignes ; tri parcellaire, optimisation des techniques d'écoulage et d'élevage en barriques et préparation des mises en bouteilles pour le travail dans les chais. La

reconnaissance ne tarde pas, avec dès la sortie du millésime 2014 plusieurs médailles au Concours Mondial de Bruxelles et dans les dégustations internationales pour les grands vins du château.

Et en 2017, Stéphane Toutoundji se donne encore cinq ans pour tirer « toute la quintessence de ces grands terroirs chinois » en améliorant l'agronomie ou la gestion des apports hydriques dans ce jeune vignoble tout en continuant à perfectionner les techniques de vinification et d'élevage.

Le tout à l'échelle chinoise... Ho-Lan Soul, c'est aujourd'hui une winery de 1 500 ha de vignobles travaillés en bio, aux installations ultra modernes pour la production de trois vins dans les trois couleurs, de l'entrée de gamme à un grand vin élevé dans un parc de 2 000 barriques et vendu 300 € sur le marché local, et des développements futurs avec l'installation de 200 propriétés sur 15 000 ha de vignobles... On est bien en Chine !

→ [www.day-long.net](http://www.day-long.net)  
[www.holansoul.com](http://www.holansoul.com)



M. Chen et S. Toutoundji

### Ningxia in Chine, a new wine for Stéphane Toutoundji, flying winemaker from Bordeaux

Sparsely populated and hosting an important community of Hui muslims, the region of Ningxia located in the centre of China at an altitude of 2,000 meters has many assets for the wine growing: its soils are protected from the westerly winds by the Helan mountains and irrigated by the Yellow River, whereas plentiful sunshine and a difference of temperature between day and night favour the maturing of the grapes. Although vineyards have been planted as from the 70s the real start dates back 2005 and ten years later Ningxia totals 35,000 ha of vines and 184 wineries. Pernod Ricard and Moët Hennessy with its sparkling wine production unit Chandon China have been among the first foreign investors, numerous today, to have interest in what is also called "the oasis of the desert". And there are plenty of development projects although, as says Jim Boyce, consultant and creator of the website Grape Wall of China, the biggest challenge for Ningxia remains to be able to make fine wines in a region where the climate conditions are difficult to control.

A challenge for Stéphane Toutoundji, one of the great figures of wine that some call the "flying winemakers" and settled on the right bank in the region of Bordeaux. Running Oenoteam with two other enologists Thomas Duclot and Julien Belle, Stéphane consults for 180 properties in Bordeaux, in the southwest of France and in China. And it is during a conference in this country in 2012 he met the owners of one of the most important wineries of Ningxia, Château Ho-Lan Soul, entity of the Thai Daysun group. Immediately charmed by this wine region with the vine stocks buried under 30 cm of earth in winter and the soils adapted to the culture of Cabernet Sauvignon, Stéphane started working with them for the 2013 vintage. With Mr Chen, the owner, and his team, he builds up a five year plan to restore the vineyard and improve the vinification processes. Fertilization, pruning, irrigation and adapting the dates of harvest, while favoring Cabernet Sauvignon Shiraz; by-plot sorting, optimization of the écoulage and élevage in barrels, and preparation of the bottling for the work in the cellars. Recognition comes soon, with many medals for the 2014 vintage at the World Contest of Brussels and in the international tastings for fine estate wines.

And in 2017, Stéphane Toutoundji plans five more years "to be able to draw the very essence from these Chinese terroirs" by improving the agronomy or the management of the water supply in this young vineyard while perfecting the vinification and élevage techniques.

At the Chinese scale ... Ho-Lan Soul is a winery of 1,500 ha of organic vineyards, ultra-modern installations for the production of three wines in the three colours, from the entry level wines to the top of the range aged in 2,000 barrels and sold 300€ on the local market, and future developments with the implementation of 200 estates on 15,000 ha of vineyards ... That's China!

Valérie Massot Germe



# CHÂTEAU MAISON NOBLE SA

## Déjeuner-rencontre à Il Vino,



Mars 2017, Paris - Le Château Maison Noble Saint Martin, producteur dans l'Entre-deux-Mers, présentait sa gamme et son nouveau millésime lors d'un déjeuner rassemblant journalistes, bloggers, cavistes, restaurateurs et sommeliers. Allwines, organisateur de l'événement, avait choisi le restaurant Il Vino 1\*, temple de la gastronomie édifié par Enrico Bernardo, Meilleur Sommelier d'Europe 2002 et du Monde 2004.

En guise de mise en papilles, les convives purent découvrir en avant-première le tout nouveau sparkling de Maison Noble Saint Martin. Le vin effervescent Charles de Chalon, un brut dosé à 10g/l, est produit à base d'Ugni Blanc et de Chardonnay. Elevé sur lies pendant 6 mois, ses bulles délicates, ses arômes de fleurs blanches, son palais rafraîchissant, ont séduit les professionnels parisiens. Etaient également servis Château Jean de Bel Air Bordeaux blanc 2016 (100 % Sauvignon)

et l'Entre-deux-Mers de Château Maison Noble Saint Martin millésime 2016 (90 % Sauvignon et 10 % Sémillon).

Le ballet gastronomique commença par un carpaccio de daurade, caviar osciètre et émulsion à l'aneth choisi par Enrico Bernardo pour s'allier aux notes exotiques et florales du Blanc de Maison Noble Cuvée Prestige Entre-Deux-Mers 2015.

Le plat de poisson, un filet de rouget à la vapeur et brodetto di pesce, était accompagné du Bordeaux rosé 2016 de Maison Noble Saint Martin, un beau rosé gastronomique qui fait régulièrement des émules auprès des fines gueules de France et d'ailleurs.

Pour le plat de viande, le Meilleur Sommelier du Monde avait opté pour une valeur sûre, mais ô combien efficace, le filet de bœuf, morilles, asperges vertes et béarnaise légère en accord avec : Château Jean de Bel Air Bordeaux rouge

2016, Château Maison Noble Bordeaux Supérieur 2015 et le Grand Vin de Maison Noble Cuvée Prestige 2014.

Enfin le dessert, un parfait bergamote et crème d'avocat, gelée d'oranges sanguines, glace aux feuilles de kumbawa était l'occasion de goûter le demi-sec mousseux de la maison, dosé à 45g/l, un parfait vin de dessert et une nouveauté gourmande de la maison.

A chaque plat, Enrico Bernardo explicitait l'accord et Bertrand Gonzalez, directeur du château, présentait les vins. Le duo a séduit les professionnels présents et Maison Noble a fait le buzz sur les réseaux sociaux.

Un déjeuner-rencontre où la retenue des invités à l'apéritif s'était transformée en franche amitié en fin de repas, sans doute grâce à ce je-ne-sais-quoi de décontraction italienne.

# INT MARTIN

Paris



Bertrand Gonzalez & Enrico Bernardo

**Campus at Il Vino, Paris** || March 2017, Paris - Château Maison Noble Saint Martin, wine producer in the Entre-Deux-Mers region, hosted a special lunch to present their range and new vintage to journalists, bloggers, cellar shop and restaurant owners, and sommeliers. Event organizer Allwines chose the 1 Michelin starred restaurant Il Vino, temple of gastronomy set up by Enrico Bernardo, Best Sommelier of Europe 2002 and of the World in 2004.

To liven up the palates the guests could discover for the first time Maison Noble Saint Martin's new sparkling. The cuvée Charles de Chalon, a brut dosed at 10g/l, is made of Ugni Blanc and Chardonnay. Aged on the lees for 6 months, the delicate bubbles, the aromas of white blossom, its refreshing palate, seduced the Parisian professionals. Château Jean de Bel Air Bordeaux white 2016 (100 % Sauvignon) and the Entre-deux-Mers Château Maison Noble Saint Martin 2016 (90 % Sauvignon and 10 % Sémillon) were also served.

The gastronomic ballet started with a carpaccio of seam bream, oscietra caviar and dill emulsion chosen by Enrico Bernardo to marry the exotic and floral notes of Blanc de Maison Noble Cuvée Prestige Entre-Deux-Mers 2015.

The fish dish, a red mullet fillet and brodetto di pesce, accompanied the Bordeaux rosé 2016 by Maison Noble Saint Martin, a beautiful gastronomic rosé that is regularly emulated by the fine dinners in France and elsewhere.

For the meat, the Best Sommelier of the World chose a sure but efficient dish, fillet of beef, morels, green asparagus and light Bearnaise sauce, to match: Château Jean de Bel Air Bordeaux red 2016, Château Maison Noble Bordeaux Supérieur 2015 and Grand Vin de Maison Noble Cuvée Prestige 2014.

At last, the dessert, a bergamot parfait and avocado cream, blood orange jelly, kumbava leaves ice cream, was the occasion to taste the sparkling semi-dry rosé, dosed at 45g/l, a perfect dessert wine and the house's new delicatessen.

For each dish Enrico Bernardo explained the pairing, and Bertrand Gonzalez, manager of the château, presented the wines. The duet seduced the professionals and Maison Noble made the buzz on the social medias.

A lunch during which the solemnity of the beginning turned into true friendship at the end of the meal, probably thanks to a je-ne-sais-quoi of Italian laid-back attitude.

Sylvia van der Velden

→ [www.maisonnoblesaintmartin.com](http://www.maisonnoblesaintmartin.com)



# AIRFRANCE



## FRANCE IS IN THE AIR



BETC Société Air France SA au capital de 126 748 776 € - 420 496 178 - RCS Boulogne - 45, rue de Paris, 95747 Roissy-CDG CedeX.

## BIEN DANS MA BULLE

Dans l'intimité de la cabine Premium Economy.

AIRFRANCE KLM

AIRFRANCE.FR

France is in the air : La France est dans l'air. Renseignez-vous sur [airfrance.fr](http://airfrance.fr), au 36 54 (0,35 € TTC/min à partir d'un poste fixe) ou dans votre agence de voyages.

# Cru Boutenac en Languedoc, Un concentré de passion



Les galets roulés, typiques de Boutenac.

En mars dernier, le Syndicat de l'AOC Corbières-Boutenac recevait les journalistes pour une présentation exhaustive des spécificités identitaires et des vins de l'appellation. Visite au cœur de ce cru d'exception, au sommet de la hiérarchie des vins du Languedoc, guidée par le nouveau président du Syndicat, David Latham.



La chapelle du Château La Volte Gasparets



Pierre Bories, Ollieux Romanis

L'AOC Corbières a été reconnue en 1985. Très vite il est apparu que le cru Boutenac présentait une qualité particulière qui le différenciait des autres vins de l'appellation. Une trentaine de vigneronnes se sont alors rassemblés au sein de l'Association de défense du terroir de Boutenac. Il leur faudra 10 ans pour obtenir la reconnaissance officielle en 2005 de l'AOC Corbières-Boutenac. L'association devient le Syndicat de l'AOC Cor-

bières-Boutenac qui regroupe aujourd'hui 28 vigneronnes dont 3 caves coopératives.

En 2016, l'appellation comprend 1429 hectares de vignes dont 210 ha en production. Elle ceinture le Massif de Pinada qui incarne à lui seul les traits de caractère du cru Boutenac : la force du calcaire, du soleil et du vent ; et la douceur des collines environnantes, des brises de mer, des parfums de garrigue et de pinèdes...

### L'ÂME DE BOUTENAC : LE CARIGNAN...

Le cru Boutenac bénéficie du climat méditerranéen. Le vignoble est tempéré par le Cers, vent du nord-ouest, et par les brises marines. Les sols peu fertiles et bien drainés ainsi qu'une faible pluviométrie forcent la vigne à puiser profondément ses ressources. Les galets roulés qui couvrent la surface permettent de tempérer le vignoble en



Verticale de La Forge (Gérard Bertrand)



Richard Planas, directeur technique des domaines Gérard Bertrand.

journée grâce à la chaleur du jour et à la fraîcheur de la nuit qu'ils emmagasinent.

Le Carignan est à l'aise dans ces conditions difficiles, et représente l'épine dorsale des vins de l'appellation. Il apporte structure, équilibre racé, arômes d'épices et de fruits noirs. Le cahier des charges l'impose à un minimum de 30 % dans l'encépagement. Les autres cépages autorisés sont la Grenache pour l'intensité, la Syrah pour la finesse et la souplesse, et le Mourvèdre pour son potentiel tannique et sa capacité de vieillissement.

Les vins de Boutenac développent des senteurs d'épices et de fruits mûrs, et en bouche de belles notes de moka et d'épices. Généreux, corsés, ces beaux vins du sud n'en sont pas moins harmonieux et élégants.



### LES MOTEURS DE L'APPELLATION

Une dégustation est organisée chaque année par le syndicat avec un jury de professionnels afin de distinguer les cuvées ambassadrices du Cru Boutenac. Parmi la session 2017 :

#### Domaine de Villemajou, La Forge 2014

La success story de Gérard Bertrand commence avec le Domaine de Villemajou, au cœur du cru Boutenac. Ancien rugbyman, Gérard Bertrand en a gardé un esprit gagnant et il met toute son énergie à promouvoir le Languedoc. Son nom, il le met également en avant pour mettre le cru Boutenac en lumière.

#### Château Ollieux Romanis, Or 2014

Pierre Bories a été le président du syndicat jusqu'en 2017 après 8 ans de mandat. Fils aîné de la famille à la tête du domaine, il n'a pas résisté à l'appel de la vigne. Il a rejoint les terres où il avait grandi pour reprendre le flambeau. Au cœur de toutes les décisions viti-vinicoles, à son tour, il prend la défense du Carignan et s'engage vers une viticulture saine et respectueuse de l'environnement.

#### Château Saint-Estève, Astréos 2013

Depuis 1984 la famille LATHAM s'efforce de produire des vins haut de gamme en cœur des Corbières. Sylvie, Eric et David Latham mènent ce domaine de 130 ha en partie sur le terroir de Boutenac, fine fleur des plus grands crus des Corbières. David Latham a récemment été élu à la présidence du syndicat, à la suite de Pierre Bories.



Le véritable cassoulet, plat convivial par excellence.

### ... MAIS ÉGALEMENT LES VIGNERONS

Ce qui donne un supplément d'âme aux vins de Boutenac est bien sûr la signature et la passion des vignerons. D'une part ils ont décidé de mettre des contraintes très strictes sur la production, s'assurant ainsi de la haute qualité de leurs élixirs : pas d'irrigation, rendement maximum à 45 hl, vendanges manuelles du Carignan, vieillissement sur l'aire d'appellation supérieur à un an dont au moins 2 mois en bouteilles.

Cette exigence pour les vins naît de la grande passion des vignerons de Boutenac pour leur terroir. Nous avons rencontré un groupe d'hommes et de femmes avec un vrai sens de l'accueil, de l'hospitalité toute méditerranéenne, un esprit collectif. Car malgré un caractère parfois bien trempé, ils gardent tous à l'esprit la nécessité de protéger et de promouvoir ensemble ce cru.

Elisabeth Avenet / Sylvia van der Velden

### Le coup de cœur de la rédaction : CHÂTEAU AIGUILLOUX, CUVÉE ANNE GEORGES

La vigneronne Marthe Lemarié est uneoureuse du Carignan. Elle vendange tout à la main et vinifie en grappes entières. Cette cuvée de Boutenac porte les noms de ses enfants. Ce vin est issu des vieilles vignes de Carignan de 65 ans (50 %) et de Syrah de 25 ans (50 %). Un fruité intense laisse place à des notes de cacao, de boisé mais aussi de figue fraîche. Un vin ample, charpenté, mais élégant.





# CHÂTEAU BEAUCHÊNE

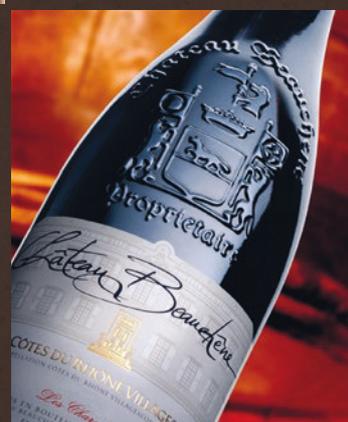
FAMILLE VERGNIAUD-BERNARD



## Famille Vergniaud-Bernard

- Une famille sur le même terroir depuis 11 générations
- Une famille engagée dans une viticulture respectueuse de l'environnement et de la santé
- Une famille soucieuse de qualité et de typicité du goût

*Issus de vignobles  
en Châteauneuf du Pape  
et Côtes du Rhône,  
les vins du Château Beauchêne  
sont distribués dans le monde entier*



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération  
[www.lafabrikdecom.com](http://www.lafabrikdecom.com/) / Liger

Famille Vergniaud-Bernard  
+33 (0)4 90 51 75 87  
[mbernard@chateaubeauchene.com](mailto:mbernard@chateaubeauchene.com)  
[www.chateaubeauchene.com](http://www.chateaubeauchene.com)

Vignerons depuis  
**1794**

## CRU BOUTENAC IN LANGUEDOC, CONCENTRATED PASSION

In last March the AOC Corbières-Boutenac trade union welcomed the journalists for a comprehensive presentation of the identity peculiarities and the wines of the appellation. The new president of the union, David Latham, led them at the heart of the exceptional cru at the top of the Languedoc wine hierarchy.



Domaine Espérou

The AOC Corbières has been recognized in 1985. It soon appeared that the Boutenac wines had a peculiar quality that set it apart from the other wines of the appellation. Thirty wine growers thus decided to gather within the Association for the Defense of the terroir of Boutenac. They needed 10 years to get the official recognition of the AOC Corbières-Boutenac in 2005. The association became the AOC Corbières-Boutenac trade union that comprises 28 wine growers including 3 cooperatives.

In 2016, the appellation covers 1,429 hectares of vines out of which 210 under production. It surrounds the Mountain of Pinada that embodies all the features of the characters of Boutenac: the strength of the limestone, the sun and the wind; and the softness of the nearby hills, the sea breezes, the scents of scrubland and pine trees.

### The soul of Boutenac, Carignan ...

Boutenac takes advantage of the Mediterranean climate. The vineyard is cooled down by the Cers, a northwest wind, and the sea breeze. The poor and well-drained soils as well as low rainfall oblige the vine stocks to draw their resources from deep in the ground. The pebbles that cover the surface enable to temper the vineyard in the day thanks to the warmth of the day and the freshness of the night that they store.

Carignan feels well in such difficult conditions, and represents the backbone of the wines of the appellation. It provides structure, classy balance, aromas of spices and black fruits. The specifications require a minimum of 30% of the planted varieties. The other authorized varieties are Grenache for the intensity, Shiraz for the finesse and suppleness, and Mourvèdre for its tannic potential and its ageing capacity.

The Boutenac wines develop scents of spices and ripe fruits and on the palate beautiful notes of mocha and spices. Generous, full-bodied, these beautiful southern wines are harmonious and elegant though.

### ... but also the wine growers

What gives extra soul to the Boutenac wines is of course the wine growers' signature and passion. On the one hand they decided to set themselves very strict standards to guarantee the very high quality of their wines: no irrigation, maximum yield of 45 hl, hand picking of the Carignan, ageing within the area of the appellation more than one year with at least 2 months in bottles.

These strong requirements for the wines are the result of the great passion of the wine growers of Boutenac for their terroir. We met a group of women and men with a real sense of Mediterranean hospitality, a real collective spirit. Because, despite a sometimes strong character, they all keep in mind the need to protect and promote the cru together.

Elisabeth Avenet / Sylvia van der Velden

## THE LEADERS OF THE APPELLATION

A degustation is organized every year by the union with a jury of professionals to select the ambassador wines of Cru Boutenac. Among the 2017 session:

### Domaine de Villemajou, La Forge 2014

Gérard Bertrand's success story started at Domaine Villemajou, at the heart of Boutenac. Former rugby player Gérard Bertrand has kept a winning spirit and uses all his energy in promoting Languedoc. He also uses his name to set Cru Boutenac in the spotlights.

### Château Ollieux Romanis, Or 2014

Pierre Bories has been the president of the union until 2017 after a 8-year term. Oldest son of the family at the head of the domain, he couldn't resist the call of the vines. He went back to the lands where he grew up to take over the reins. At the heart of all the viticultural decisions, in turn he defends the Carignan and commits himself in a sound and eco-friendly wine growing.

### Château Saint-Estève, Astréos 2013

Since 1984 the Latham family strives to produce prestige wines at the heart of the Corbières area. Sylvie, Eric and David Latham manage the 130-hectare estate partly on the terroir of Boutenac, cream of the finest wines of Corbières. David Latham has recently been elected president of the trade union succeeding Pierre Bories.

## THE TEAM'S FAVOURITE :

### Château Aiguilloux, cuvée Anne Georges

Wine grower Marthe Lemarié nurtures a passion for Carignan. She picks all by hand and vinifies entire bunches. This cuvee of Boutenac is called after her children. This wine stems from old vines of Carignan of 65 years old (50%) and 25-year-old Shiraz (50%). An intense fruitiness gives way to notes of cocoa, woodiness but also fresh figs. A broad, full-bodied but elegant wine.



PAR LA MANUFACTURE D'HISTOIRES © DR



AN EXQUISITE SIGNATURE

*Domaine  
de L'Anglade*

WINE TASTING AND SALES AT THE ESTATE  
ONLINE STORE [WWW.DOMAINEDELANGLADE.FR](http://WWW.DOMAINEDELANGLADE.FR)  
LE LAVANDOU (VAR) - FRANCE



ALCOHOL CAN DAMAGE YOUR HEALTH. CONSUME WITH MODERATION

# Rosés de Provence :

## « Un millésime 2016 très ... chouette ! »

C'est sous la verrière du restaurant Les Chouettes, lumineux bistrot parisien, au décor de métal façon Tour Eiffel, que le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP) a donné rendez-vous aux journalistes, pour découvrir le millésime 2016.

Trois appellations se regroupent au sein du CIVP : Côtes de Provence, Coteaux d'Aix en Provence et Coteaux Varois en Provence. Trois appellations vouées au vin rosé qui représente plus de 88 % du volume de production.

Avec un printemps plutôt sec et frais, suivi de mois de juillet et août très chauds et ponctués de petits orages, les raisins, à la vendange, présentaient un état sanitaire quasi parfait. L'année restait marquée par le stress hydrique, avec des précipitations moitié moindre des pluies moyennes depuis 1980.

Au résultat les vins sont frais, et colorés avec, pour certains, une minéralité marquée. Parmi les Côtes de Provence, où dominent les cépages grenache, syrah et cinsault, on note de belles robes saumonées et une fraîcheur acidulée qui se prolonge par une fin de bouche d'agrumes et de fruits exotiques. La cuvée Juliette du Château

l'Arnaude, florale et volumique, ainsi que le Jas d'Esclans, avec son nez acidulé, sa tension et sa finale d'agrumes, se démarquent du lot. Ainsi que la cuvée Fils d'Ariane du domaine des Peirecèdes avec son nez parfumé, légèrement fumé et sa bouche ronde. Tous trois sont vendus moins de dix euros.

En AOC Côtes de Provence Sainte Victoire, l'Hydropathe du domaine Sainte Lucie, avec son nez complexe dominé par la mine de crayon et une forte minéralité, est aussi attractif, avec un prix inférieur à 15 euros.

En Coteaux d'Aix, la cuvée Ophélie du Cellier d'Eguilles est remarquable. Tout comme Les Lavandes du cellier Saint Augustin avec sa robe soutenue et son nez floral et une finale allongée. Les deux pour 5 euros environ.

Parmi les Coteaux Varois, les Grands Annibals du domaine des Annibals, un assemblage de 60 % Syrah et 40 % grenache, avec l'estampille « bio », est très attractif avec son prix inférieur à 5 euros. Il n'en existe que cinq mille bouteilles, à se procurer avant qu'elles ne soient épuisées...

### 2016 Provence rosés starring in Paris

The Interprofessional body of Provence wines (CIVP) chose to present the 2016 to the press under the glass ceiling of the restaurant Les Chouettes, a bright Parisian bistrot with an Eiffel-style decor.

Three appellations are gathered within CIVP: Côtes de Provence, Coteaux d'Aix en Provence and Coteaux Varois en Provence. Three appellations dedicated to rosé that represents more than 88% of the produced volume.

With a fairly dry and fresh spring, then the very warm weather in July and August punctuated with little storms, the grapes, when time to harvest, presented a nearly perfect sanitary condition. The year has been marked by half as much rainfall as the average since 1980.

Finally the wines are fresh and colourful with some showing a quite intense minerality. Among the Côtes de Provence, mainly composed of Grenache, Shiraz and Cinsault, we could notice lovely salmon-pink robes and a tangy freshness until the end of the palate marked by citrus and exotic fruits. The cuvée Juliette by Château l'Arnaude, floral and voluminous, as well as Jas d'Esclans with its tangy nose, its tension and citrusy final taste, stood out. As well as the cuvée Fils d'Ariane by the Peirecèdes winery with a very scented nose, slightly smoky and a round palate. All three are sold at less than 10 euros.

In the AOC Côtes de Provence Sainte-Victoire, the wine Hydropathe by Domaine Sainte Lucie, with its complex nose dominated by flint and a strong minerality, also attracts at less than 15 euros.

Among the Coteaux d'Aix wines, the cuvée Ophélie by Cellier d'Eguilles is remarkable. Just like Les Lavandes by Cellier Saint Augustin with its dark robe, floral nose and lingering finish. Both at 5 euros.

Among the Coteaux Varois wines, Grands Annibals by Domaine des Annibals, a blend of 60% Shiraz and 40% Grenache, certified organic, is very attractive with a price under 5 euros. Only 5,000 bottles have been produced. Get one before they are all sold out!

Gérald Olivier



# CORAVIN

## se décline en noir piano pour la fête des pères

Après le succès des éditions limitées gold, silver & red, le « Model Two Elite » by Coravin se décline en Noir Piano à l'occasion de la fête des pères ! La Rolls des accessoires de cuisine pour déguster un vin sans ouvrir la bouteille, découvrir de nouveaux accords mets & vins, explorer une collection... pour étonner ses invités ou ses clients !

La technologie Coravin permet de déguster un vin sans retirer le bouchon de liège, évitant ainsi au vin de s'oxyder dans la durée. Les amateurs peuvent ainsi explorer et partager leur précieuse collection au verre, sans pour autant sacrifier la bouteille entière. Le vin restant poursuit son épanouissement naturel, semaine après semaine, mois après mois et même davantage puisqu'il n'a jamais été au contact de l'air !

### SON SECRET ?

Une fine aiguille creuse, permettant de transpercer la capsule et le bouchon de liège, accède au vin. La bouteille est ensuite légèrement pressurisée grâce à l'adjonction d'argon, un gaz inerte fréquemment utilisé par les professionnels du vin. La pressurisation permet ainsi au vin de remonter dans l'aiguille et d'être versé dans un verre sans jamais laisser pénétrer l'oxygène. Une fois l'aiguille retirée, le bouchon se rescelle instantanément.

Existe en rose pour les mamans !

Prix de vente conseillé de 349 € (17,95 € les 2 capsules d'argon)



**Coravin available in black piano for Father's Day** || After the tremendous success of the gold, silver and red limited editions, Model Two Elite by Coravin is now available in piano black for Father's Day! Model Two Elite is the best-in-class kitchen tool to enjoy a wine without opening the bottle, discover new pairings, and explore a collection ... to surprise your guests or customers!

The Coravin technology enables degustation without removing the cork from the bottle thus avoiding oxidation over time. The connoisseurs can thus explore and share their precious collection by the glass, avoiding to sacrifice an entire bottle. The remaining wine continues its natural maturing, week after week, month after month, and even more as it has never been in contact with the air!

### Its secret?

A thin hollow needle pierces the capsule and the natural cork, and accesses the wine. The bottle is then slightly pressurized thanks to the addition of argon, an inert gas often used by wine professionals. The pressure helps the wine enter the needle and be poured in the glass while never letting oxygen enter the bottle. Once the needle is removed the cork naturally reforms instantly.

Available in rose gold for the moms!

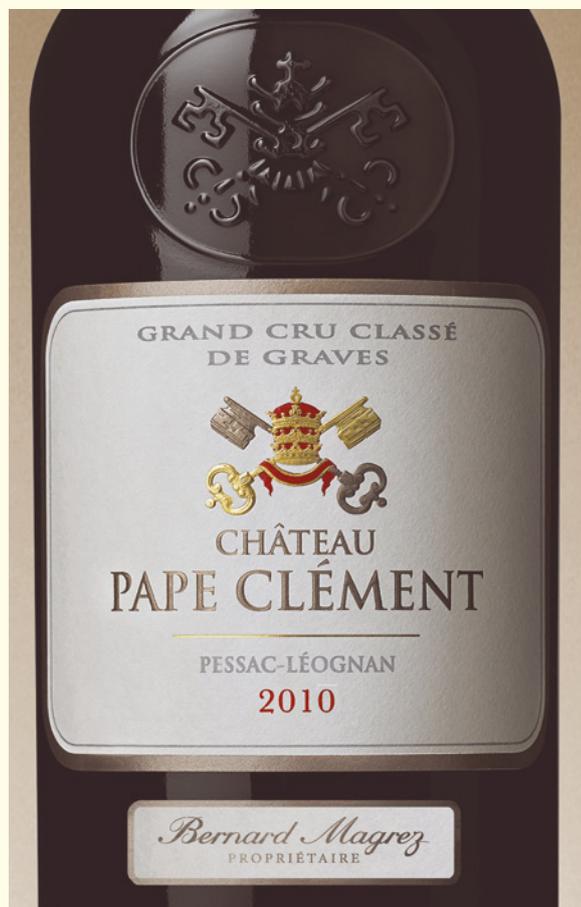
Suggested retail price: €349 (€17.95 for two argon capsules)

→ [www.coravin.com](http://www.coravin.com)

# L' ICÔNE.

## CHÂTEAU PAPE CLÉMENT

Depuis 1252, l'année des premières vendanges du Château Pape Clément, nous travaillons toujours sur ce même terroir.



## LA QUALITÉ ABSOLUE

*Bernard Magrez*  
PROPRIÉTAIRE

Visitez notre site : [www.bernard-magrez.com](http://www.bernard-magrez.com)

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

# Vu à Prowein

## Dusseldorf 2017



### GIN NORMINDIA PAR COQUEREL

Le domaine Coquerel a lancé Normindia, son premier gin. Quinze plantes sont macérées dans un alcool de blé super premium. Ce dernier est ensuite distillé dans un petit alambic à colonne à Calvados en cuivre. Le résultat est un gin très parfumé, comme une liqueur de plantes, doux au palais, très féminin, un gin vraiment différent. Le 'perfect serve' ? Avec du Tonic Fever-Tree bien frais.

Coquerel has launched Normindia, its first gin. Fifteen botanicals have been macerated in super premium French wheat alcohol. The latter has then been distilled in their small Calvados copper column still. The result is a very scented gin, like a plant liqueur, smooth on the palate, very feminine, a really different gin. The perfect serve: with very fresh Fever Tree tonic water.

→ [www.calvados-coquerel.com](http://www.calvados-coquerel.com)



### CUVÉE LUPI RÉSERVE, GITANA WINERY, MOLDAVIE, ROUGE 2012

Un vin souple et très fruité, un nez et une bouche en cohérence. Une belle structure, de la longueur en bouche. Un boisé intégré et discret. Un excellent vin de repas, même sur de la cuisine occidentale. Une très belle découverte !

A supple and very fruity wine, the nose and the palate are in harmony. A beautiful structure, length on the palate. Oak is integrated and discreet. An excellent wine for a meal, even on Western food. A beautiful discovery!

60 % Saperavi, 20% Cabernet Franc, 20% Merlot. 50 % bois neuf et 50 % foudre de 50 hl.

→ <http://gitana.md>



### CHAMPAGNE ZÉRO DOSAGE DE PLOYEZ JACQUEMART

Laurence Ployez, 3e génération à la tête de la maison, a présenté sa toute nouvelle cuvée, Zéro Dosage. Elaboré sur une base de vendanges 2006, majoritaire Chardonnay, ce Champagne présente un palais étonnamment doux, souple, suave, surprenant pour un zéro dosage.

Laurence Ployez, 3rd generation to run the Champagne house, has presented her latest cuvee, Zero Dosage. Made on a 2006 basis, mainly Chardonnay, this zero dosage Champagne presents a surprisingly soft palate, supple, smooth.

→ [www.ployez-jacquemart.fr](http://www.ployez-jacquemart.fr)

## LE VERRE MACARON DE CHEF&SOMMELIER

Chef&Sommelier, marque haut de gamme pour la restauration, innove et lance la collection Macaron qui traduit le plaisir d'un accord mets et vin parfait dans son nom gourmand et sa silhouette surprenante, à la ligne élégante et spectaculaire. Ses formes rebondies audacieuses sont tout au service des vins : elles renforcent leur puissance par un double jeu de fermeture et d'ouverture du verre. Pour faciliter vos services de vin au verre, une jauge naturelle se dessine à la cassure de la paraison.

Chef&Sommelier, high-end brand for the restaurants, innovates and launches the Macaron collection that translates the pleasure of a perfectly paired wine and dish with its gourmand name and unexpected silhouette, with a spectacular and elegant shape. Its bold, rounded contours are ideal for wine. Their strength is reinforced with a double shape of opened and closed glass. To make it easier to serve by the glass, a natural measure is engraved at the break in the bowl.

→ [www.chefsommelier.com](http://www.chefsommelier.com)



## ÎLE FOUR YUZU BY MODERN SAKÉ

Île Four marie artisanat historique et innovation modern pour faire connaître le saké aux occidentaux. Outre des accords intéressants avec les mets occidentaux, Île Four propose ici des sakés aux fruits surprenants. Nous avons goûté le saké au yuzu. Le mariage des senteurs fraîches d'agrumes et les douces notes de ce saké premium crée un apéritif rafraîchissant, servi sur glace, ou avec du Champagne pour une touche d'effervescence !

Île Four fuses historic craft with modern innovation to bring sake to a western audience. Beside interesting pairings with Western food, Île Four proposes daring fruit sakes. We tasted YUZU Citrus sake. The fresh citrus scent combined with the smooth notes of this premium sake turns it into a refreshing aperitif, served over ice, or with Champagne for some extra fizz!

→ [www.ilefour.com](http://www.ilefour.com)

## DES CHIFFRES RECORD

Prowein 2017 a fermé ses portes sur un bilan plus que positif après 3 jours de salon :

- plus de 6 500 exposants de plus de 60 pays
- 58 500 visiteurs professionnels de 130 pays (+5 % par rapport à 2016)
- 50 % des visiteurs arrivent de l'étranger
- programme encadrant : 500 dégustations et manifestations dans les forums et sur les stands

La prochaine ProWein aura lieu du 18 au 20 mars 2018 à Düsseldorf. La prochaine ProWine Asia démarrera du 8 au 11 mai 2017 à Hong Kong. La prochaine ProWine China à Shanghai se tiendra du 14 au 16 novembre 2017. De même, les dates de la ProWein à Düsseldorf du 17 au 19 mars 2019 sont déjà fixées, et permettent de planifier en sécurité.

Prowein 2017 closed doors with a very positive result after a three-day trade fair:

- over 6,500 exhibitors from more than 60 countries;
- 58,500 professional visitors from 130 countries (+5% over 2016);
- 50% visitors arrived from abroad;

Supporting programme: 500 tastings and events in the forums and right on the exhibitors' stand

The next ProWein will be held in Düsseldorf from 18 to 20 March 2018. The next ProWine Asia will take place in Hong Kong from 8 to 11 May 2017. The next ProWine China in Shanghai will run from 14 to 16 November 2017. The dates for ProWein 2019 in Düsseldorf have also already been released – 17 to 19 March – offering planning reliability.

# Jeeper en Allemagne

## Opération séduction à Cologne



En janvier dernier, Jeeper a fait escale à Cologne en Allemagne pour un déjeuner spécialement organisé autour de la gamme au restaurant Tanica. Bruno Comard, responsable commercial Europe de Jeeper, a pu faire découvrir la gamme à une vingtaine de professionnels cavistes, sommeliers et distributeurs, réunis par Thomas Summer, sommelier consultant et Sommelier de l'Année en Allemagne.

Un menu dégustation avait été tout spécialement imaginé pour mettre en lumière la gamme de Champagne Jeeper : la cuvée Grand Assemblage, un Champagne d'excellence et de plaisir ; la cuvée Grande Réserve Blanc de Blancs, l'incontournable de la gamme, un Champagne de gastronomie ; le Grand Rosé, au charme féminin ; et l'extra brut Naturelle (certifiée bio), pur, original et exclusif.

La cuvée Naturelle a été proposée sur un tartare de thon au sésame. Grand Assemblage a été servi sur un risotto à la langoustine. Grande Réserve a été accordée avec un veau de lait à la sauge et à la truffe. Enfin le Rosé a été présenté sur une quenelle de mascarpone à la mûre. Cette expérience a mis en lumière le potentiel gastronomique et la grande richesse, la pureté et l'excellence du goût Jeeper.

Multipliant les opérations séduction à travers le monde, la maison de Champagne Jeeper connaît un fort développement à l'international. Déjà bien implantée en Europe (France, Allemagne, Benelux, Suisse, Italie et Royaume-Uni), en Scandinavie et dans les pays baltes (Norvège, Finlande, Danemark ou encore Lituanie et Estonie), la marque vient d'annoncer l'ouverture de bureaux aux Etats-Unis et au Japon.





TANICA  
LUNCH

CHAMPAGNE  
JEEPER

-EXTRA BRUT NATURELLE-  
TUNA TATAR | SESAM  
\*\*\*

-BRUT GRAND ASSEMBLAGE-  
RISOTTO | LANGOUSTINES  
\*\*\*

-BRUT GRAND RÉSERVE-  
MILCHEALS | SALSÉI | TRUFFEL  
\*\*\*

-GRAND BRUT ROSÉ-  
MASCARPONE | BLACKBERRIES  
\*\*\*



In last January, Jeeper made a stop-over in Cologne, Germany for a lunch especially designed to fit the range, at Tanica restaurant. Jeeper Europe sales manager Bruno Comard presented the range to some twenty professionals, cellarshops, sommeliers and distributors, gathered by Thomas Summer, consulting sommelier and elected Germany's Best Sommelier of the Year.

A tasting menu was especially prepared to highlight Jeeper's range of Champagne: the cuvée Grand Assemblage, a Champagne of excellence and pleasure; the cuvée Grande Réserve Blanc de Blancs, the inevitable reference of the range, a gastronomic Champagne; Grand Rosé, with its feminine charm; and the extra dry Naturelle (certified organic), pure, original and exclusive.

The cuvée Naturelle was proposed with a tuna tartare and sesame seeds. Grand Assemblage was served over a risotto and langoustines. Grande Réserve was paired with a suckling veal prepared with sage leaves and truffles. At last the Rosé was presented over mascarpone and blackberries. This experience underlined the gastronomic potential and the great richness, purity and excellence of the Jeeper taste.

Increasingly carrying out marketing campaigns all over the world, the Jeeper Champagne house is leading a strong international development. Already present in Europe (France, Germany, Benelux, Switzerland, Italy and United Kingdom), in Scandinavia and the Baltic countries (Norway, Finland, Denmark, Lithuania and Estonia), the brand has recently announced the opening of sales offices in the United States and Japan.

Sylvia van der Velden

→ [www.champagne-jeeper.com](http://www.champagne-jeeper.com)



# Le Château de Mauves, Passion et Vins

Repris en 1965, le Château de Mauves c'est aujourd'hui 28ha de vignes dans la prestigieuse appellation des Graves, 2 viticulteurs passionnés et 160 000 bouteilles par an.

"Dominique et moi-même, précise Michel Bouche, sommes en constante recherche de techniques plus pointues dans l'élaboration de nos vins."



## Les Graves

Cette belle terre des Graves, façonnée par la mer depuis des millénaires, forme aujourd'hui ce **terroir unique**. C'est la seule appellation qui porte le nom de son sol. L'exception du terroir des GRAVES se caractérise par une variété du cailloutis comprenant des quartz et quartzites ocre, blancs, rouges et rosés, des jaspes et silex, savant mélange harmonieux et chatoyant.

## Le vignoble

Le Vignoble est constitué de 58% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc et 40% Merlot pour élaborer le vin Rouge et 100% de Sémillon pour le Blanc Sec. Les 28 hectares, situés sur le plateau de Podensac, sont vendangés mécaniquement pour permettre d'atteindre le **potentiel maximum des raisins**



## Le travail de la vigne

« Au Château de Mauves, nous travaillons en **culture intégrée** », explique Michel Bouche. « Pour avoir un vin de qualité, il faut avoir des raisins très sains. On intègre donc dans notre programme de protection du vignoble, de la culture bio qui consiste à



étudier la vie animale et microbienne de notre sol. Plus le sol est vivant, plus la vigne sera forte pour faire face aux maladies». Cet apport de matière végétale et animale pour le sol réduit de manière considérable les traitements chimiques utilisés au Château de Mauves, et contribue ainsi à la **protection de l'environnement**. Cette année, nous

avons investi dans une machine à vendanger plus moderne qui respecte encore mieux la vendange.

## La vinification

« Nous sommes suivis par un **œnologue conseil** présent tout au long de l'élaboration de nos vins. Des techniques différentes et plus pointues sont utilisées chaque année pour s'adapter au mieux à la récolte ».

La stabulation à froid est pratiquée sur le rosé et le blanc, ce qui permet d'élaborer des vins très fruités. Pour le rouge, diverses fermentations plus ou moins longues sont appliquées, en fonction de la qualité de maturation des raisins, pour privilégier le **fruité**.

## Les Millésimes

### De Mauves, Rouge 2012

Au nez, ce sont des explosions de fruits sur mûrés qui révèlent toute leur finesse sur des **notes d'épices douces**. En bouche, l'attaque est complexe et particulièrement soyeuse. Les tanins sont fondus et harmonieux, on retrouve l'expression des notes de vanille et de cacao. Le cru 2012 dévoile l'expression d'un vin fruité amenant une exceptionnelle longueur.

Cépage : Merlot 40% - Cabernet Sauvignon 58% - Cabernet Franc 2%.

### De Mauves, Rouge 2014

Le Graves rouge 2014 est une vraie réussite, un grand millésime, très aromatique, avec des notes de fruits sur mûrés, de **pruneau**, de **moka**, d'une très grande richesse et d'un très grand potentiel de vieillissement.

Cépage : Merlot 40% - Cabernet Sauvignon 58% - Cabernet Franc 2%.

### De Mauves, Rouge 2015

A la vue, le vin révèle sa robe pourpre aux éclats de violette puis en tournant le vin, des jambes de glycérine se dessinent délicatement dans le verre. Au nez, ce sont des arômes de **fruits rouges** très prononcés (**cassis**, **mûres**). Cette année 2015 fait partie des grands millésimes !

Cépage : Merlot 40% - Cabernet Sauvignon 58% - Cabernet Franc 2%.

### De Mauves, Blanc 2016

Belle robe aux reflets verts, nez franc, épanoui, fin et puissant, forte dominante aromatique. Équilibré, très complexe, agréable, typé. Cette cuvée offre une expression florale (genêt) et fruitée, **banane**, **fruits de la passion**. En bouche, l'attaque est légèrement perlée, riche, puis s'affirme onctueuse et vive à la fois.

Cépage : Sémillon 100%

### Merveilleux, Perle d'Anna, Rosé 2016 :

Le 16 septembre, la récolte 2016 nous a apporté une jolie petite perle, **Anna**, la toute première petite fille de la famille Bouche. Ce Rosé est élaboré en pressurage direct, une technique qui permet d'extraire toute la finesse des arômes du raisin et d'obtenir une couleur claire et limpide. Vinifié à basse température (15°C), le Rosé **Perle d'Anna** développe un bouquet aux notes de **framboise**, de **fraise** et de **pêche**. En bouche, une petite note perlée dévoile cette explosion de fruits frais.

Cépage : Cabernet Sauvignon 70% - Merlot 30%

### Bédât, Rouge 2012.

Cuvée boisée du Château de Mauves, le Bédât est savoureux, d'une couleur profonde, riche et subtil à la fois, complet, avec des **tanins soyeux**, des **arômes de sous-bois** et de **groseille**, de **vanille** et de **bois précieux**. Il offre une très belle finale en bouche, un beau vin de garde.

Cépage : Merlot 80% - Cabernet Sauvignon 20%.



# VINITALY 2017

Vérone, 13 avril 2017 – Après 4 jours d'affaires et de promotion du vin, le 51<sup>e</sup> Vinitaly à Vérone a fermé ses portes après avoir attiré 128 000 visiteurs de 142 pays. Le caractère international de l'événement s'est confirmé avec l'accréditation de 30 200 acheteurs internationaux de premier ordre (+8 % par rapport à 2016) sur un total de 48 000 visiteurs.

« Symboliquement nous avons baptisé Vinitaly 2017 l'édition 50+1, » explique le président de Veronafiere Maurizio Danese, « comme une façon de représenter le premier pas dans un nouveau plan de développement pour les 50 prochaines années. Ces résultats récompensent notre positionnement avec une meilleure distinction entre

le business pur au parc des expositions et les événements organisés dans le centre-ville pour les amateurs de vins. Vinitaly and the City a attiré cette année 35 000 amateurs de vin dans le centre historique de Vérone et à Bardolino. »

Avec plus de 4 270 exposants de 30 pays (soit une hausse générale de 4 % par rapport à 2016 mais +74 % d'entreprises étrangères), Vinitaly a confirmé faire partie des salons majeurs du monde du vin et des spiritueux. Le salon a également été l'occasion d'une véritable réflexion critique sur le marché européen et italien du vin. La manifestation a permis des focus sur les marchés consolidés (mais pas matures) et émergents, avec une attention particulière portée aux futures

évolutions qui pourraient faire suite à un possible protectionnisme des Etats-Unis et les répercussions du Brexit.

Pendant ces quatre jours, le salon n'a pas seulement accueilli des rendez-vous BtoB mais également 400 conférences, séminaires et sessions de formation sur le monde du vin. Comme toujours il y avait une offre abondante de dégustations : 250 directement organisées par Vinitaly et des groupements régionaux, avec, entre autres, un événement exclusif fêtant les 50 ans de Sassicaia.

La 52<sup>e</sup> édition de Vinitaly est programmée du 15-18 avril 2018.



Credits photos : © Veronafiere-ENNEVI



Verona, 13 April 2017 – After four days of business and promotion for the wine world, the 51<sup>st</sup> Vinitaly in Verona closed after attracting 128,000 visitors from 142 countries. The international character of the event was further strengthened and this year attendance by accredited top international buyers grew to 30,200 (+8% over 2016) out of total international attendance of 48,000.

“We symbolically christened Vinitaly 2017 as the ‘50+1 edition,’” said the President of Veronafiere, Maurizio Danese, “as a way to represent the first effective step in the new course of development looking into the future for the next 50 years. These results reward our move towards a clearer distinction between business occasions in the exhibition centre and the off-show event dedicated to wine lovers in the city centre. Vinitaly and the City this year attracted 35,000 wine lovers to the historic centre of Verona and the town of Bardolino.”

With more than 4,270 exhibitors from 30 countries (up in overall terms by 4% over 2016, especially as regards international companies, up by 74%), Vinitaly confirmed its status as an important international wine and spirits exhibition. It also offered an occasion for critical reflection on the Italian and European wine sector. During the event, spotlights focused on consolidated (but not mature) and emerging markets, with special attention on future developments in the wake of possible protectionism by the United States and the repercussions of Brexit.

The four days of the event not only hosted b2b meetings but also almost 400 conferences, seminars and training courses focusing on the world of wine. As ever, there was an impressive calendar of tastings: more than 250 were organized directly by Vinitaly and regional consortia alone, including – among others – an exclusive event celebrating 50 years of Sassicaia.

The 52<sup>nd</sup> edition of Vinitaly is scheduled 15-18 April 2018.

→ [www.vinitaly.com](http://www.vinitaly.com)



**CHÂTEAU ROL VALENTIN**

— AOC St-Emilion Grand Cru —

**CLOS VIEUX TAILLEFER**

— AOC Pomerol —



**CHÂTEAU DE LAUSSAC**

— AOC Castillon Côtes de Bordeaux —

**CHÂTEAU GONTET**

— AOC Puisseguin St-Emilion —

TÉL. +33 (0)5 57 40 13 76 • FAX +33 (0)5 57 40 43 54 • [WWW.VIGNOBLESROBIN.COM](http://WWW.VIGNOBLESROBIN.COM)



# 41<sup>e</sup> Challenge International du Vin

## Le Maroc, invité d'honneur remarqué

740 dégustateurs confirmés se sont mobilisés durant deux jours de concours, qui se sont déroulés pour la première fois au Palais des Congrès de Bordeaux. Parmi les 4376 vins dégustés (provenant de 38 pays différents) 11 prix spéciaux ont été décernés, dont le Prix Spécial Maroc mettant à l'honneur le pays invité cette année. À l'issue du concours, 31.71 % de vins médaillés (Or, Argent, Bronze) ont été officiellement décernés.

Le président d'honneur de cette 41<sup>e</sup> édition était Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde, MOF Honoris Causa, et président de l'UDSF. L'invité d'honneur cette année était Bernard Montiel, originaire du Bordelais, savoureux défenseur du patrimoine gastronomique et œnologique de la région. Il a été rejoint par une grande amie, Liane Foly, l'invitée surprise 2017.

### LE PRIX SPÉCIAL MAROC

Le Maroc, invité d'honneur 2017, évoque la diversité de terroirs et d'appellations dont on observe la très belle qualité. Ils ont été sélectionnés par un jury de choix composé de grands noms du vin : Philippe Faure-Brac, Patrick Masbatin (représentant du Gault & Millau), Zakaria Wahby (Meilleur Sommelier du Maroc 2017) et Michèle Aström-Chantôme (Présidente de l'Association des sommeliers du Maroc et secrétaire générale de l'A.S.I.).

Sur les 44 vins marocains présentés, c'est le domaine des Ouleb Thaleb, pour son Tandem Millésime 2015 100 % Syrah qui remporte le premier prix. Un vin rouge exceptionnel dont Philippe Faure-Brac nous révèle les talents :

« Cohérent dans son âge, dans sa couleur, dans sa profondeur, dans sa typicité sans exagération ». Il a également apprécié « son côté épicé » et ses « tanins très frais, très nets ».

Un prix coup de cœur a également été décerné à la cuvée « Les Trois Domaines Rosé », un millésime 2016 produit par Les Celliers de Meknès. Michèle Aström-Chantôme a particulièrement apprécié la couleur chatoyante de sa robe, « son extraordinaire couleur très pâle ».

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



Au 1<sup>er</sup> rang : Jacques Legros (avenuedesvins.fr, partenaire du concours), Michèle Aström-Chantôme, Philippe Faure-Brac, Liane Foly, Laurent Séramour (président du concours), Bernard Montiel. Au 2<sup>e</sup> rang : Abdelghani Maarfi (propriétaire, Château La Mariotte, Saint-Emilion), Zakaria Wahby (1<sup>er</sup> Meilleur Sommelier du Maroc), Josselin Desprez de Gesincourt (sommelier, membre de l'association de sommeliers du Maroc, et directeur export d'EBERTEC).

740 tasters participated over two days of competition that took place for the first time at the Palais des Congrès in Bordeaux. From over 4,376 participating wines (from 38 different countries), 11 Special Prizes were awarded, including the Morocco Special Prize, honouring this year's Special Guest Country. As a result of the competition, 31.71% of wines were officially awarded medals (Gold, Silver, Bronze).

The honorary president of this 41<sup>st</sup> edition was Philippe Faure-Brac, Best Sommelier of the World, Best Craftsman of France Honoris Causa and President of the French Sommelier Union. The 2017 Guest of Honour was Bernard Montiel, native from the region and a respected advocate of Bordeaux's food and wine heritage. He was joined by one of his greatest friends, Liane Foly, the 2017 surprise guest.

### The Morocco Special Prize

Morocco, 2017 Special Guest Country, recalled the diversity of its terroirs and appellations, as well as their great quality. They were selected by a prestigious jury, made up of some of the wine world's best known figures, inclu-

ding Philippe Faure-Brac, Patrick Masbatin (representing Gault & Millau), Zakaria Wahby (Best Sommelier of Morocco), and Michèle Aström-Chantôme (President of the Moroccan Sommelier Association).

Of the 44 competing Moroccan wines, the Domaine des Ouleb Thaleb took the Special Prize for the 2015 Vintage of its Tandem, 100% Shiraz. A red wine commented by Philippe Faure-Brac as "coherent in its ageing, in its colour, in its depth, in its typicity without exaggeration". He also appreciated "its spicy aspect" and its "very fresh, crisp tannins".

A Special Mention was also given to "Les Trois Domaines Rosé", a 2016 vintage produced by Les Celliers de Meknès. Michèle Aström-Chantôme particularly appreciated its shimmering robe, "its extraordinarily pale colour".

All the results : [www.challengeduvin.com](http://www.challengeduvin.com)



# VII<sup>e</sup> Concours des Meilleurs Vins & Spiritueux Français en Asie

HONG KONG – 14 et 15 AVRIL 2017

La septième édition du Concours des Meilleurs Vins et Spiritueux Français en Asie vient d'avoir lieu à l'Hôtel Causeway Bay de Hong Kong. Cette édition a été une fois de plus marquée par la présence accrue de professionnels venant de Chine péninsulaire, Hong Kong et Macao, et démontré l'intérêt grandissant des importateurs locaux pour les notes, médailles et opinions des professionnels asiatiques, qui contrastent souvent avec les opinions de critiques anglais ou américains, qui ne tiennent pas compte du goût et de la culture asiatique.

Cet événement n'est pas seulement un concours mais aussi un événement promotionnel pour les vins et spiritueux français, car pour vendre un produit il faut avant tout le faire connaître, l'expliquer et le déguster...

Cette septième édition consolide encore un peu plus ce concours en Asie, grâce à sa notoriété croissante, la qualité des vins et spiritueux présentés chaque année, mais aussi grâce à la compétence des professionnels asiatiques. Il faut reconnaître que le Concours des Meilleurs vins et spiritueux français est le seul événement en Asie à donner l'opportunité aux professionnels du secteur de déguster tout le panorama viticole français pendant 2 jours. Tous les vins et spiritueux ont été dégustés par les 67 professionnels présents (sommeliers, importateurs, acheteurs, cavistes, distributeurs, restaurateurs, journalistes) dirigés par notre prestigieux maître de cérémonie **M. Nelson Chow**, Président de l'Association des Sommeliers de Hong Kong et de Chine (HKSA Greater China), toujours aussi dynamique et effi-

ce, à l'image des membres de son association. Sur un total de 273 vins et spiritueux présentés, 162 ont été médaillés, ce qui représente 60 % des produits participants. Il faut souligner la grande qualité des bouteilles présentées, les critères très stricts de dégustation, les catégories par type de produits et l'absolue impartialité que garantit une dégustation à l'aveugle qui ont donné des résultats à la mesure des exigences de cette épreuve.

Le Concours a débuté le 14 avril à 9h00. Après une présentation de l'événement, chaque membre du jury a reçu les fiches de dégustation numérotées correspondant à chaque cuvée, avec un classement par catégorie. Chaque vin ou spiritueux devait être évalué sur 20 points en fonction des critères suivants :

**Visuel : 2 points**

**Olfactif : 7 points** à répartir entre les arômes et la complexité

**Gustatif : 9 points** à répartir entre l'acidité, le corps, les tanins, le fruit, la typicité et l'équilibre  
**Sensation finale: 2 points**

Les produits recevaient une médaille si leur note moyenne était comprise entre : 14 et 20. Les notes comprises entre 14 et 15,5 donnent accès à une médaille de bronze ; les notes entre 15,5 et 17 à une médaille d'argent et entre 17 et 18,5 une médaille d'or ! Enfin la médaille de Platine est réservée aux notes comprises entre 18,5 et 20. Le deuxième jour du Concours, tous les médaillés d'Or ont été dégustés à nouveau mais cette fois-ci en réalisant des alliances avec des plats typiques de la cuisine asiatique.

L'objectif de cet exercice est de mettre en avant les meilleurs produits car, s'il est important de trouver un bon vin ou spiritueux, il n'en est pas moins de vérifier qu'il s'accorde parfaitement avec la cuisine locale.



## VII<sup>th</sup> CHALLENGE OF THE BEST FRENCH WINES AND SPIRITS IN ASIA, HONG KONG – April 14 and 15, 2017

|| The seventh edition of the Challenge of the Best French Wines and Spirits in Asia has just taken place in the Causeway Bay Hotel of Hong Kong. Once again this edition was marked by the increasing presence of professionals from peninsular China, Hong Kong and Macao, and evidenced the growing interest of the local importers for marks, medals and opinions of the Asian professionals, who often contrast with the opinions of English or American critics, who do not take into account the Asian taste and culture.

This event is not only a competition but also a promotional event for the French wines and spirits because to sell a product it is necessary to get known, to explain and taste it ...

This seventh edition strengthens a little more the position of the challenge in Asia, thanks to its increasing renown, the quality of the wines and spirits presented every year, but also thanks to the skillful

Asian professionals. It has to be recognized that the Challenge of the Best French Wines and Spirits is the only event in Asia to give the opportunity to the professionals of the sector to taste all the French wine panorama during 2 days. All the wines and spirits have been tasted by 67 professionals (sommeliers, importers, buyers, wine merchants, distributors, restaurant owners, journalists) managed by our prestigious master of ceremony **Mr Nelson Chow**, President of the Hong Kong Sommelier Association Greater China (**HKSA Greater China**), always dynamic and efficient, just like the members of his association.

On a total of 273 wines and spirits presented, 162 have been awarded a medal, which represents 60% of the participating products. It is necessary to underline the high quality of the bottles presented, the very strict tasting criteria, the categories by type of products and

the absolute impartiality guaranteed by a blind tasting which gave results at the height of the requirements of this challenge.



The Competition began on April 14<sup>th</sup> at 9:00 am. After a presentation of the event, each member of the jury received the numbered tasting sheets corresponding to each cuvée, with a classification by category. Each wine or spirit must be given a mark out of 20 points according to the following criteria:

Visual aspect: **2 points** ; Nose: **7 points** to share between the aromas and the complexity ; Palate: **9 points** to share between acidity, body, tannins, fruitiness, typicality and balance ; Final feeling: **2 points**.

The rewarded wines received a medal if their average mark was between: 14 and 20. Marks from 14 to 15.5 give access to a bronze medal; marks from

15.5 to 17, a silver medal; and between 17 and 18.5 a gold medal! Finally the platinum medal is rewarded to those who get 18.5 to 20. On the second day of the challenge, all the gold medals were tasted again, but this time by suggesting pairings with typical dishes of the Asian cuisine.

The objective of this exercise is to put forward the best products, because although it is important to find a good wine or spirit it is not less necessary to check that it perfectly matches with the local cuisine.

→ [www.allwines.fr](http://www.allwines.fr)

# CHAMPAGNE JEEPER à Hong Kong !

La maison de Champagne Jeeper venait pour la deuxième fois à Hong Kong, après Vinexpo l'année dernière. Cette année Nicolas Dubois et son épouse se sont déplacés afin d'établir quelques contacts avec des professionnels asiatiques, de participer au Concours des Meilleurs Vins Français en Asie et de présenter sa gamme de champagnes à des importateurs, sommeliers, et autres acheteurs asiatiques.

A l'initiative d'Allwines accompagné de M. Nelson Chow (Président de l'Association de la Sommelierie de Hong Kong et de Chine), des rencontres sur-mesure ont été organisées spécialement pour le Champagne Jeeper afin de faire déguster leurs différentes cuvées, les 15 et 16 avril derniers.

Le périple a débuté par une présentation de la maison Jeeper par M. et Mme Dubois auprès d'une quarantaine de sommeliers, importateurs, distributeurs et cavistes. La gamme a beaucoup plu dans son ensemble tant pour l'originalité de son packaging que pour la qualité des champagnes présentés.

Le soir même, un dîner dégustation était organisé en présence de Nelson Chow et d'une douzaine d'importateurs et sommeliers, tout spécialement venus pour découvrir les champagnes Jeeper et étudier la possibilité d'introduire quelques-uns de ces champagnes dans leur portefeuille.

Le restaurant Dynasty Garden, fameux restaurant chinois dirigé par un chef étoilé, avait tout particulièrement élaboré un menu d'exception pour accompagner cette gamme de champagne si agréable. Pour couronner le tout, M. et Mme Dubois nous avaient fait la surprise d'amener en avant-première une nouveauté, le Champagne Jeeper Brut Grand Cru, ainsi qu'un Magnum de Jeeper Millésimé 2002, un régal !

Le lendemain, rendez-vous était donné pour visiter quelques boutiques de vins spécialisées, mais surtout pour faire déguster les champagnes à des restaurants étoilés de Hong Kong en présence de leurs chefs sommeliers.

Un voyage riche en découvertes, plein de rencontres et qui, nous l'espérons, remplira les objectifs de la maison Jeeper.

La gamme de champagnes qui a été présentée tout au long de ce voyage : Champagne Jeeper Cuvée Grande Réserve Chardonnay ; Champagne Jeeper Cuvée Grand Assemblage ; Champagne Jeeper Cuvée Brut Naturelle ; Champagne Jeeper Cuvée Grand Rosé ; Champagne Jeeper Millésime 2002 format Magnum ; Champagne Jeeper Brut Grand Cru.



Nelson Chow, Nicolas Dubois et son épouse, Aris Allouche





**Champagne Jeeper in Hong Kong!** || The Champagne house Jeeper came for the second time in Hong Kong, after Vinexpo last year. This time Nicolas Dubois and his wife have come to make contacts with Asian professionals, to take part in the Challenge for the Best French Wines in Asia, and present their range of Champagnes to importers, sommeliers, and other Asian buyers.

On Allwines' initiative, accompanied by Nelson Chow (president of the Hong Kong Sommeliers Association Greater China), made-to-measure encounters have been organized for Jeeper in order to sample their various cuvées on last April 15 and 16.

The trip started with a presentation of Jeeper by Mr and Mrs Dubois to some forty sommeliers, importers, distributors and wine shop owners. The range has interested a lot for the originality of its packaging as much as the quality of the Champagnes.

In the evening, a wine tasting dinner has been organized with Nelson Chow and twelve importers and sommeliers who came especially to discover the range and study the opportunities to introduce some of these Champagnes in their portfolio.

The restaurant Dynasty Garden, famous Chinese restaurant headed by a starred chef, designed an exceptional menu to match this wonderful range of Champagnes. Above all Mr and Mrs Dubois made the surprise to bring in preview their new Champagne Jeeper Brut Grand Cru, as well as a Magnum of Jeeper Vintage 2002, a real treat!

The day after was dedicated to the visit of specialized wine shops, but also to sample the Champagnes in starred restaurants of Hong Kong in the presence of the head sommeliers.

Rich in discoveries, full of encounters, we hope this trip will meet Jeeper's objectives.

The range of Champagnes that has been presented all along this tour: Champagne Jeeper Cuvée Grande Réserve Chardonnay ; Champagne Jeeper Cuvée Grand Assemblage ; Champagne Jeeper Cuvée Brut Naturelle ; Champagne Jeeper Cuvée Grand Rosé ; Champagne Jeeper vintage 2002 Magnum ; Champagne Jeeper Brut Grand Cru.



→ [www.champagne-jeeper.com](http://www.champagne-jeeper.com)  
[nicolas.dubois@champagne-jeeper.com](mailto:nicolas.dubois@champagne-jeeper.com)  
[samuel.ferjou@champagne-jeeper.com](mailto:samuel.ferjou@champagne-jeeper.com)

**NON CONVENTIONNEL,  
FUN ET DIFFÉRENT...  
WINENOT!**



**S.I. :** Boris Diaw, joueur chez les Utah Jazz en NBA, j'ai eu la chance d'apprendre à vous connaître ces derniers jours, et j'ai compris que Bô n'était pas un énième projet marketing dans le monde du vin lancé par une personnalité du monde du sport. En effet, vous êtes un passionné ! Par le basket bien sûr, mais aussi par la photo, la vidéo, la plaisance ainsi que la gastronomie et le vin. Boulimique de découvertes, vous voyagez beaucoup, ce qui vous permet de réunir la plupart de vos passions. Lors de ces périples, vous êtes toujours à l'affût de nouvelles saveurs, nouveaux goûts, mais en termes de vin, votre cœur revient toujours à vos origines bordelaises. Dans ce projet à taille humaine, vous vous êtes entouré d'un spécialiste en marketing et hôtellerie Jérôme Serot et Xavier Fleury des Caves Fleury à Bordeaux qui élabore des vins depuis plus de 6 générations, tous trois réunis sous l'identité WineNot. C'est important pour vous de créer un projet où vous pouvez maîtriser toutes les étapes, depuis l'élaboration du vin, en passant par l'étiquette jusqu'à la commercialisation ?

**Boris Diaw :** Je n'ai pas le savoir-faire d'un œnologue ou d'un spécialiste du vin, mais avec ce projet, je souhaite faire quelque chose qui me ressemble et que j'aime. Cela ne s'est donc pas fait en un jour, il a fallu beaucoup d'implication tout d'abord dans la sélection des jus à travers de nombreuses dégustations. Nous avançons à tâtons mais avec le savoir-faire de Xavier et mes goûts, nous avons réussi à sélectionner des vins. Je tenais vraiment à m'impliquer dans tout le processus, car l'objectif de ce vin est aussi de partager ma passion et non pas de juste mettre mon nom sur une bouteille. Je le répète, je souhaite vraiment faire découvrir une région que j'aime, un style de vin qui me plaît et en faire profiter le plus grand nombre..

**S.I.:** Boris Diaw, NBA & Utah Jazz player, I got to know you for the last few days and I understood that Bô was not an umpteenth wine marketing project launched by a famous sport figure. Indeed, you are an enthusiast! Fond of basketball of course, photography, video, sailing as well as gastronomy and wine. Eager for discoveries you travel a lot which enables you to satisfy most of your passions. During these trips, you are always looking for new flavours, new tastes, but in terms of wines, your heart always brings you back to your origins in Bordeaux. In this human-scale project, you associated with hospitality and marketing specialist Jérôme Serot and Xavier Fleury from Caves Fleury in Bordeaux, a winery that has been making wines for six generations; all three you grouped together under the identity WineNot. Is it important for you to create a project in which you can control all the stages, from the crafting of the wine to the label and the marketing?

**Boris Diaw:** I do not have the savoir-faire of an enologist or a wine specialist, but with this project I want to do something that is at my image and close to my heart. This can't be done in one day, it needed much commitment, first to select the juices with many tastings. We progressed little by little but thanks to Xavier's savoir-faire and my tastes, we managed to select the wines. I really wished to take part in the whole process as the goal of this wine is also to share my passion and not just stick my name on the bottle. I say it again, I really want to make discover a region I love, a style of wine I appreciate and give access to it to the greatest number.





**Si je devais vous décrire en 3 mots, j'emploierais les mots simplicité, authenticité et respect des valeurs, si je devais définir BÔ en trois mots, je dirai exactement la même chose. Qu'en pensez-vous ?**

Oui, en effet, c'est ce que je voulais transmettre à travers ce vin, et même si je suis quelqu'un avide de découvertes, pour mon vin, je souhaitais revenir à mes racines, le vin de Bordeaux est ancré en moi, mon palais y est habitué et c'est le style de vin que j'apprécie.

C'est pour cela que les mots 'authentique' et 'respect des valeurs' correspondent bien pour définir BÔ, car quand on le déguste, on sait immédiatement que c'est un vin de Bordeaux.

La simplicité ! Oui bien sûr, car ce que j'aime aussi dans le vin, c'est le partage. Il fallait donc que ce vin soit accessible au plus grand nombre, un bon rapport qualité prix était indispensable ! Par exemple, sur le marché américain, j'aimerais que cela permette aux gens de découvrir que les vins de Bordeaux ne sont pas tous hors de prix et que l'on peut aussi se faire plaisir avec des vins abordables.

**FrenchBurgers vous a sollicité pour créer un burger gastronomique en accord avec BÔ, pouvez-vous nous en dire plus ?**

**Boris Diaw :** En effet ce sera une nouveauté qui sera disponible à partir du mois d'août 2017, une création pour laquelle j'ai collaboré avec le chef étoilé du Pinasse Café, Pascal Nibaudeau. Je ne peux pas encore dévoiler le secret, mais pour vous mettre en appétit, je peux d'ores et déjà vous dire que ce burger aura un bun spécial, une sauce artisanale et qu'il sera à base de viande de bison, tout d'abord pour faire un clin d'œil aux USA, mais surtout parce que c'est une des viandes les plus maigres, tout en ayant un grand apport en protéine et fer, c'est donc une viande parfaite pour les sportifs !

**If I had to describe you in three words I would say simplicity, authenticity and respect for values. I would say exactly the same to define Bô. What do you think?**

Yes indeed, it is what I wanted to transmit through this wine, and although I am eager to discover things, for my wine, I wanted to go back to my roots. The wines from Bordeaux are part of me, my palate is used to them, and it's the style of wine I appreciate.

That is why 'authenticity' and 'respect for values' really define BÔ, because when we taste it, we immediately know it is a Bordeaux.

Simplicity! Yes of course, because what I also love in wine is the notion of sharing. This wine thus had to be affordable for most of the people, a good quality price ratio was essential! For instance, on the American market, I would like people to discover that Bordeaux wines are not all horribly expensive and that one can treat oneself with affordable wines.

**FrenchBurgers asked you to create a gastronomic burger in pairing with BÔ. What can you say about the project?**

Indeed, this new product will be available from August 2017, a creation for which I worked together with starred chef from Pinasse Café, Pascal Nibaudeau. I cannot unveil the secret but to wet your appetite, I can already say that this burger will be made with a special bun, an artisan sauce and bison meat, as a reference to the USA, but above all because it is one of the leanest meats while providing a lot of proteins and iron. It is a perfect meat for athletes!

and iron. It is a perfect meat for athletes!

**Do you have a favourite food and wine pairing?**

I am going to say something simple, but I personally love the end of the meal when cheese is served. I think this moment is exquisite. Is it because of the cheese? Or because as you proceed through the meal, you open better wines? Or because the wine is oxygenated? I can't say exactly, maybe it is a bit of all of that, but it is what makes it the best moment of the meal for me.

**BÔ will be marketed in France in the French Burgers chain and in some other restaurants. The wine will mainly be distributed in the US. What kind of distribution have you chosen there?**

Indeed, like the rest of the project, we want to keep a distribution at human scale, with local distributors who are interested in the product and who are able to explain our philosophy.

We want to proceed step by step. We started with a distributor in Utah because it is where I play currently, and it seemed more simple and natural to me to be present for the beginning of the distribution. But of course we are **open to other distributors wherever they are as long as they recognize themselves in our project.**

Aris Allouche

→ [WWW.WINENOTUS.COM](http://WWW.WINENOTUS.COM)  
[WWW.CAVESFLEURY.COM](http://WWW.CAVESFLEURY.COM)  
[BO@CAVESFLEURY.COM](mailto:BO@CAVESFLEURY.COM)  
[WINENOT@CAVESFLEURY.COM](mailto:WINENOT@CAVESFLEURY.COM)

### Avez-vous un accord mets & vins favori ?

Je vais dire quelque chose de simple, mais personnellement, j'adore la fin du repas, quand on sert le fromage. Je trouve que ce moment est sublime. Est-ce que cela est dû aux fromages, au fait qu'à mesure que l'on avance dans le repas, on ouvre de meilleures bouteilles, ou alors que le vin s'est aéré... Je ne pourrais pas le dire avec précision, mais je suis sûr qu'il y a un peu des trois, et cela en fait pour moi un de mes moments préférés du repas.

### Bô sera présent en France à travers la chaîne French Burgers et dans quelques autres restaurants. Le vin sera donc principalement distribué aux USA. Quel genre de distribution avez-vous choisi là-bas ?

En effet, comme tout le reste de notre projet, nous souhaitons garder une distribution à taille humaine, avec des distributeurs locaux qui s'intéressent au produit et qui pourront transmettre au mieux notre philosophie.

On ne souhaite pas brûler les étapes. On commence avec un distributeur qui couvre l'Utah, car c'est là que je joue actuellement, et cela me semblait plus simple et naturel d'être présent à ses côtés au début de la commercialisation. Mais bien sûr, nous sommes ouverts à d'autres distributeurs où qu'ils soient du moment qu'ils se retrouvent dans notre projet.

Aris Allouche

#### **Bô, Bordeaux rouge 2014**

Médaille d'Or, Challenge des Meilleurs Vins Français à Miami - Gold Medal / Best French Wine in Miami 2016

75 % Merlot & 25 % Cabernet Sauvignon

Noble, élégant, velouté, autant de traits de caractère partagés par ce divin nectar avec le léopard du blason de la ville de Bordeaux. Vraiment typique et représentatif des grands vins de la région. Un vin majoritaire Merlot riche et souple dont le boisé étoffe la matière et souligne les arômes de prune noire et de baies.

Noble, elegant, smooth, with great character – all common features shared by the leopard on the Bordeaux coat of arms and this divine nectar, so typical and truly representative of Fine Wines from this region. A rich and soft Merlot-dominated wine with a wood element that broadens the texture and enhances the black plum and berry flavors.

#### **FRENCH BURGERS**

Lancé en 2014, French Burgers – Made in Chef était l'idée de Bruno Oddos qui a créé le concept avec des chefs étoilés renommés, Christophe Girardot, Pascal Nibaudeau et Fabrice Biasiolo. Depuis, ils ont construit leur succès sur l'amour des Français pour le burger. Mettant l'accent sur la qualité et misant sur un burger haut de gamme servi dans une atmosphère décontractée, ils se sont constitué une clientèle de fans adeptes de mets d'excellence au meilleur rapport qualité prix.

Launched in 2014, FrenchBurgers – Made in Chef was the idea of Bruno Oddos who created the concept with renowned top starred chefs, Christophe Girardot, Pascal Nibaudeau, and Fabrice Biasiolo. Since then, they have capitalized on the French's love for Le Burger. With the focus on quality, their belief for an up-scale burger served in a fun open atmosphere, they have built a base of fans who combine the joy of exceptional food for a great value.

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



# CHÂTEAU LASCOMBES

## se prépare au big bang de l'après « Parker »



Dominique Befve, Gérard Basset & Michel Rolland

Sorti de sa parenthèse en 2001 par le groupe Colony Capital, Lascombes a bénéficié d'un vaste programme de remise à niveau (replantation de 12 ha, création d'un nouveau cuvier). Avec Michel Rolland comme conseiller et Dominique Befve à la direction, il a retrouvé le prestige de son rang, à la hauteur d'un second cru classé de Margaux. La mutuelle MASCF, propriétaire depuis 2011, compte l'inscrire dans une nouvelle ère. Celle d'une marque à jamais intemporelle, pour faire face à l'absence du gourou américain.

6 mars. C'est le jour des assemblages. Celui où l'on goûte, scrute, dissèque. Entre émotion et rigueur, entre l'impalpable et le tangible. Celui où se dessine la finesse d'un millésime, son équilibre et cette harmonie tant recherchée qui signent les grands vins. Michel Rolland, Dominique Befve entouré de son équipe, et quatre représentants de la MACSF sont présents. Alignés sur une table circulaire, une centaine d'échantillons attendent le verdict de la sacro-sainte alchimie. 50 % de merlot, 45 % de cabernet sauvignon et 5 % de petit verdot : un encépagement plutôt atypique dans le Médoc « qui s'épanouit sur une partie de nos sols argilo-calcaires », souligne Dominique Befve. « 2016 ? Un millésime vraiment facile, tout est bon ! », s'exclame Michel Rolland. Les actionnaires de la MASCF sont ravis : « Nous sommes attentifs et présents sur les moments clés, l'assemblage, les vendanges... On joue le rôle d'un actionnaire familial, sans pression financière. C'est l'unique château acquis par MACSF mais c'est la plus grosse propriété de Margaux avec 120 hectares. Nous ne sommes pas là pour bouleverser la vie du domaine mais bien pour poursuivre son développement dans le respect du travail déjà réalisé. On a repris une équipe qui fonctionne, et la propriété possède un potentiel de progrès important ».

### PALAIS VELOUTÉ, NEZ GOURMAND

Le premier actionnaire avait déjà sérieusement investi dans ce domaine en 2001 en lui redonnant un souffle. A la reprise 10 ans plus tard, la marque correspond à un Mar-

goux moderne « d'un style généreux, palais velouté, nez gourmand avec de jolies notes de fruits noirs bien juteux comme la mûre superbement soutenu par des touches de réglisse... », commente Gérard Basset à propos du 2009 lors de sa visite. 300 000 bouteilles de Château Lascombes partent dans le monde entier. Asie, Etats-Unis, Europe forment le trio de tête. Le domaine a retrouvé de la sérénité et peut désormais regarder vers l'avenir.

### « NOTRE AMBITION ? ADAPTER CHÂTEAU LASCOMBES AUX NOUVEAUX DÉFIS »

S'ils continuent à investir dans la rénovation et dans l'amélioration de la qualité, les nouveaux propriétaires ne cachent pas leur ambition d'être présent pour le big bang de l'après « Parker » : « Parker, qui faisait figure pour nous d'agence de notation financière, n'est plus là pour faire l'arbitre. La relève sera différente, nous rentrons dans une nouvelle ère, celle du digital qui va accélérer le passage d'un juge unique à un jury informel et multiple. C'est le consommateur qui fera la véritable classification, des communautés d'amateurs comme les bloggeurs, sans doute une sorte de "tripadvisor du vin". A nous de conserver, dans ce nouveau monde, cette image de marque reconnue et qualitative. Nous nous orientons naturellement vers une logique d'ouverture au grand public, d'œnotourisme mais aussi dans une stratégie environnementale pour être exemplaire face aux consommateurs, de plus en plus exigeants sur ces nouveaux enjeux. »



#### QUELQUES CHIFFRES

- Superficie en exploitation : 120 hectares (14 hectares en 1855)
- Premier vin : 300 000 bouteilles
- Second vin : 200 000 bouteilles (Chevalier de Lascombes)
- Rendement moyen : 40 hl/ha

Jarred out of its lethargy in 2001 by the Colony Capital group, Lascombes was submitted to an important restoring plan (replantation of 12 ha, creation of a new vat house). With the consulting of Michel Rolland and management of Dominique Befve the chateau has recovered the prestige of its rank of 2<sup>nd</sup> classed growth of Margaux. The mutual insurance company MASCF, owner since 2011, intends to make Lascombes enter a new era in which the brand stands timeless, to prepare it to the absence of the American guru.

**Château Lascombes getting ready for the after Parker era** || “March 6<sup>th</sup>. The day of blending when everyone tastes, observes, dissects. Shared between emotion and rigor, intangible and real. The day when the finesse of a vintage, its balance and the sought-after harmony that signs the finest wines are designed. Michel Rolland, Dominique Befve with his team and four representatives of MACSF are present. Lined up on a round table, some hundred samples are awaiting the outcome of the sacrosanct alchemy. 50 % Merlot, 45 % Cabernet Sauvignon and 5 % Petit Verdot: a quite atypical vine population in the Medoc “that develops perfectly well on our clay and limestone soils”, Dominique Befve underlines. “2016? A very easy vintage, everything in it is good!”, Michel Rolland exclaims. The MACSF shareholders are delighted: “We are very attentive and present in key moments like blending and harvest ... We play the role of a family shareholder, without any financial pressure. It is the only estate bought by MACSF but it is the biggest property in Margaux with 120 hectares. We are not here to shake up the life of the domain but to continue its development in respect of the work already done. We took over a team that works well together, and the estate has an important potential for progress.”

#### Velvety palate and moreish nose

The first shareholder already seriously invested in this estate in 2001 and revitalized it. 10 years later the brand is a modern Margaux, “with a generous style, a velvety palate, a moreish nose with lovely notes of juicy black fruits like blackberry, beautifully underlined by shades of liquorice ...”, Gérard Basset comments about the 2009. 300,000 bottles of Château Lascombes are shipped all over the world. Asia, United States, Europe are the leading markets. The chateau is serene again and can turn towards the future.

#### “Our ambition? Adapt Château Lascombes to new challenges”

Though they keep investing in renovation and quality improvement the new owners profess their desire to be present for the ‘after Parker’ big bang: “Parker, who we considered as a financial rating agency, is no longer here to play the role of a referee. His successors will be different, we enter a new era, a digital world in which a unique judge will be replaced by an informal and multiple jury. The consumers will do the classifications, communities of amateurs as well as bloggers, a kind of ‘Winadvisor’. In this new world we have to keep the image of a recognized and quality brand. We naturally open up to the public with a wine touristic policy, but also with an environmental strategy to be exemplary in front of the consumers who become more and more demanding about these emergent issues”.

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR +

➔ [WWW.CHATEAU-LASCOMBES.COM](http://WWW.CHATEAU-LASCOMBES.COM)

#### CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET GÉRARD BASSET'S REVIEW

#### CHÂTEAU LASCOMBES

Margaux, 2009

Couleur rubis profond avec une frange encore un peu pourpre. Le nez est très gourmand avec de jolies notes de fruits noirs bien juteux comme la mûre superbement soutenue par des touches de réglisse. Le palais est velouté à point avec des tanins bien fondus et le tout beaucoup d'ampleur. On retrouve en bouche la belle panoplie de fruits noirs mais aussi de la cannelle. La finale est très marquée épice douce. Un vin qui procure déjà beaucoup de plaisir mais qui va se garder très longtemps. Accords mets & vins : ris de veau rôti aux giroles.

Deep ruby red colour with a still little crimson fringe. The nose is really moreish with lovely notes of very juicy black fruits like blackberry beautifully underlined by shades of liquorice. The palate is just enough velvety with melted tannins; the wine is really broad. In the mouth we find an excellent range of black fruits but also cinnamon. The finish is really marked by mild spices. A wine that already is pleasurable but that can still keep for a long time. Food and wine pairing: calf's sweetbread with chanterelles.

#### CHÂTEAU LASCOMBES

Margaux, 2007

Couleur rouge-rubis d'intensité moyenne foncée avec une frange légèrement grenat. Nez très ouvert avec de belles notes de fruits noirs comme la myrtille. A l'aération, le vin nous régale avec des nuances de fruits secs. Au palais, le vin est souple et très lisse, pas en puissance mais avec beaucoup de fraîcheur. Les notes de fruité dominant en bouche mais sont bien supportées par des touches pâtisseries. Un vin friand et très agréable maintenant. Accord mets & vins : sur un ros bif rôti avec des pommes au four.

Ruby-red colour of medium intensity with a slightly garnet-red fringe. Very open nose with beautiful notes of black fruits like bilberry. After swirling the wine treats us with shades of dried fruits. The fruity aromas are very present on the palate but are beautifully supported by pastry notes. A delectable wine, very enjoyable now. Food and wine pairing: roast-beef with baked potatoes.

# 82, LA LÉGENDE DE RETOUR À LA COMTESSE ?

C'est un mythe liquide. La simple évocation du 82 de Pichon Comtesse donne des frissons à tous les amateurs de la planète. Sacralisé 100/100 Parker, l'icône de Pauillac était à l'époque dirigée par May-Eliane de Lencquesaing. Dans le giron depuis 2007 du groupe Roederer, le cru a ouvert une nouvelle page de son histoire en confiant à Nicolas Glumineau la direction du domaine en 2012. Ancien chasseur alpin, généticien, soldat en Bosnie, le nouvel homme de la Comtesse, œnologue à part, n'a pas fini de nous étonner. Rencontre.

**Comment arrive-t-on à la tête d'un château aussi prestigieux que Pichon Longueville Comtesse de Lalande ?**

Après des études de génétique et un passage en agro à Montpellier, j'ai fait mes stages chez Haut-Brion et Château Margaux avant d'être recruté pour mon premier job à Montrose comme directeur technique. Vendéen d'origine, n'étant pas du sérail bordelais, inutile de préciser le nombre de courriers envoyés pour obtenir ce graal ! Pugnacité, je crois que c'est le mot qui convient pour définir mon parcours... En 2012, le groupe Roederer m'a proposé de diriger les 3 domaines du groupe dans le Médoc Château de Pez, Château Haut-Beauséjour – deux Saint-Estèphe, et le légendaire Pichon Comtesse. J'ai cette conscience de n'être que de passage. L'icône, c'est la comtesse. La légende se poursuivra avec d'autres.

**Quel est votre objectif à Pichon Comtesse ?**

Pichon a traversé les années 90 sans investir dans la qualité. Le projet, c'est de retrouver l'excellence du millésime 82 ! Roederer me donne les moyens de cette ambition, avec notamment le nouveau cuvier, qui permet une vinification parcellaire. C'est l'obsession constante de la qualité qui me guide.

**Qu'est-ce qu'un vin moderne ?**

Faire un vin moderne, ce n'est pas faire un vin technologique. Ça se fait d'abord à la vigne. Et dans le verre, la modernité, c'est un grand vin d'équilibre. Puissance, grâce, complexité aromatique doivent être au rendez-vous chaque année et sur la durée. Il faut sans cesse préciser la trame tannique pour obtenir cette élégance intemporelle. C'est ce que nous travaillons à Comtesse : l'équilibre masculin-féminin, préserver la structure pauillacaise du Cabernet tout en gardant la chair et le velouté du Merlot. L'équipe Dubourdieu, avec leur approche très gourmande du Merlot, nous guide dans cette quête.



## QUELQUES CHIFFRES

- Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande (AOC Pauillac), Second Grand Cru Classé 1855
- Superficie : 90 hectares
- Production : 300 000 à 400 000 bouteilles selon les années dont 50 % Réserve et 50 % Pichon
- Encépagement : 62 % Cabernet Sauvignon / 30 % Merlot / 5 % Cabernet Franc / 3 % Petit Verdot



Gérard Basset &amp; Nicolas Glumineau

## Les grands vins se font à la vigne... Pouvez-vous préciser ?

L'avenir, c'est évidemment le travail de la terre. Les herbicides, c'est fini depuis longtemps. On laboure. Nous expérimentons la biodynamie sur une dizaine d'hectares que nous allons vinifier séparément en 2017. Vincent Masson, expert en biodynamie, nous épaula. Cette expérience nous ramène à la terre, à l'observation et à l'apprentissage. Je ne suis pas un homme de dogme, alors je compose, je cherche. Pour l'instant, l'impact est très positif sur la texture du sol, plus aérée, plus souple qui profite à la vigne.

## Quelles pourraient être demain les évolutions pour tendre vers encore plus de qualité ?

J'ai entrepris de repenser l'utilisation du vin de presse. C'est un vrai sujet technique, important pour le velouté. Cela ouvre des horizons incroyables, c'est comme un autre cépage que l'on rajouterait et qui joue sur l'aspect structural du vin, pas sur le côté aromatique.

## Des innovations dans ce sanctuaire du classicisme ?

J'ai en tête de faire un blanc. Pour l'instant, c'est une idée plus qu'un projet. Avec du Sémillon, Sauvignon, mais pourquoi pas essayer avec du Chardonnay ou du Chenin...

Propos recueillis par Bénédicte Chapard

→ [WWW.PICHON-LALANDE.COM](http://WWW.PICHON-LALANDE.COM)

CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET  
GÉRARD BASSET'S REVIEWCHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE  
Pauillac, 2015

Couleur rouge rubis bien marquée avec une frange pourpre. Nez très flatteur avec une jolie panoplie aromatique de fruits noirs, surtout la mûre. A l'aération, le nez révèle de la praline et du moka qui s'associent bien avec la mûre. Le palais reflète le nez mais avec aussi de très belles nuances épicées. Il y a une très belle matière avec des tanins bien fondus et une superbe harmonie. Un vin de belle facture et de longue garde. Accords mets & vins : sur une côte de Veau rôtie à l'échalote.

Dark ruby-red colour with a crimson fringe. Very flattering nose with a lovely aromatic range of black fruits, especially blackberry. After swirling the nose reveals praline and mocha that match well with the blackberry. The palate mirrors the nose with also some spicy shades. Beautiful material with melted tannins and a superb harmony. Very well-made wine worth ageing for a long time. Food and wine pairing: a roast rib of veal with shallots.

CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE  
Pauillac, 2016

Couleur pourpre intense avec une frange violette. Nez avec des fruits noirs bien marqués, surtout le cassis et la mûre. Puis se développe une belle palette d'arômes épicés. Au palais, le vin est gourmand avec beaucoup de matière. La finale est longue avec des touches espresso. Un grand vin qui a déjà beaucoup de charme, bien que toujours en fut au moment de la dégustation. Accords mets & vins : bien sur un magret de canard poêlé au vinaigre de Xérès.

Intense crimson colour with a purple fringe. Very marked aromas of dark fruits in the nose, especially blackcurrant and blackberry. Then the nose develops a lovely range of spicy scents. On the palate, the wine is moreish with a lot of material. The finish is long with hints of espresso. A grand wine that already has a lot of charm, though it still was in the barrels when we tasted it. Food and wine pairing: of course, a pan-fried fillet of duck with sherry vinegar.

CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE  
Pauillac, 1996

Couleur d'intensité moyenne avec une jolie frange grenat. Nez superbe avec des arômes de fruits noirs (cassis et mûre) mais aussi des touches de fruits confits. A l'aération, le nez développe une panoplie allant de la praline, au moka en passant par les notes grillées. Au palais, le vin est suave et gourmand, tout en finesse mais avec une très belle matière. La finale est longue avec des touches pâtisseries. Un vin charmeur et subtil. Accords mets & vins : avec un faux-filet grillé de bœuf de Wagyu.

Medium intense colour with a lovely garnet-red fringe. Beautiful nose with aromas of black fruits (blackcurrant and blackberry) but also hints of candied fruits. After swirling, the nose develops aromas ranging from praline to mocha and toasted notes. On the palate the wine is smooth and moreish, very fine but with a lovely material. The finish is long with pastry notes. A charming and subtle wine. Food and wine pairing : grilled Wagyu ribeye steak.



## 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'exceptions.

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](mailto:contact@tonnellerie-ermitage.com)





Gérard Basset &amp; Nicolas Glumineau

It is a liquid myth. The simple mention of the 82 of Pichon Comtesse gives all the wine lovers the shivers. Given the sacred 100 by Parker, Pauillac's icon was run by May-Eliane de Lencquesaing at that time. Owned by Roederer since 2007 the chateau turned a new page of its history by entrusting Nicolas Glumineau with the management of the estate in 2012. Formerly Chasseur Alpin in the French army, geneticist, soldier in Bosnia, the new man of La Comtesse, a very special enologist, surely has many more surprises in store.

## 82, THE LEGEND BACK AT COMTESSE?

### How does one come at the head of such a prestigious château as Pichon Longueville Comtesse de Lalande?

After studying genetics and agronomy in Montpellier I have had my work experiences at Haut-Brion and Château Margaux before I got my first job at Montrose as the technical director. Native from Vendée, not being part of the Bordeaux 'club', you can imagine the number of letters I sent before I found the grail! Pugnacity probably is the word that best defines my path ... In 2012 Roederer proposed me to manage the three estates of the group in Médoc: Château de Pez, Château Haut-Beauséjour – two Saint-Estèphes, and the legendary Pichon Comtesse. I am aware that I am here just for a while. The icon is Comtesse. The legend will continue with others.

### What is your goal for Pichon Comtesse?

Pichon crossed the 90s without investing for quality. The project is to give it back the excellence of the 82 vintage! Roederer provides me with the means of this ambition, especially with a new vathouse, that enables by-plot vinification. I am guided by the continuous obsession for quality.

### What is a modern wine?

Crafting a modern wine does not mean making a technological wine. It starts in the vineyard. And in the glass the modernity is to get a very well-balanced fine wine. Powerfulness, grace, aromatic complexity have to be got every year, and for a long time. The tannic framework has to be defined continuously to obtain this timeless elegance. That is what we work at Comtesse: the masculine-feminine balance, preserving the specific Pauillac balance of the Cabernet while keeping the fleshy and velvety material of the Merlot, is what guides us in this quest.

### Fine wines are prepared in the vineyard ... Can you explain?

The future obviously is the work of the ground. Weedkillers are not used anymore for long. We plough. We are testing biodynamics on some ten hectares that we will vinify separately in 2017. Vincent Masson, expert in biodynamics, supports us. This experience brings us back to the earth, to observation and learning. I am not a man who follows dogmas, thus I compose, I search. So far the impact is very positive on the texture of the soil, looser, suppler which is beneficial for the vine.

### Which could be the future evolutions tending to even more quality?

I have started to rethink the use of press wine. It is a real technical issue, important for the velvet touch. It opens up incredible horizons like another grape variety we would add and that would play on the structural aspect of the wine, not on the aromatic side.

### Any innovations scheduled in this shrine of classicism?

I have in mind to make a white wine. So far it is more an idea than a project. With Semillon, Sauvignon but why not try with Chardonnay or Chenin ...

Interview by Bénédicte Chopard



➔ [WWW.PICHON-LALANDE.COM](http://WWW.PICHON-LALANDE.COM)



# « BOIRE, VOIR SOCIANDO ET MOURIR »

Détournant la célèbre expression de Goethe saisi par la beauté de Naples, c'est ainsi qu'un amateur s'est présenté à Sociando-Mallet, espérant repartir avec quelques précieux flacons. Du haut de ses presque 50 ans d'existence, défiant tous les classements, affichant sans complexe une des plus belles vues sur l'estuaire de la Gironde, le vin n'a de cesse d'envoûter des amateurs fidèles. En digne héritière de Jean Gautreau, Sylvie sa fille, a repris les rênes du domaine.

Distorting the famous expression of Goethe stroke by the beauty of Naples, that is how a connoisseur knocked at Sociando-Mallet's door hoping to get some precious bottles. With its fifty years existence, defying all the classifications, with one of the most beautiful panoramas over the estuary of the Gironde river, the wine ceaselessly enchants the loyal fans. Sylvie, Jean Gautreau's daughter, proudly took over the reins of the estate.

« Lorsque mon père a acheté Sociando-Mallet en 1969, cette propriété de 5 hectares était en ruine. Ce jour-là, le temps était couvert, un rayon de soleil a laissé entrevoir derrière un amas de ronces une vue incroyable. Ce fut le coup de cœur », raconte Sylvie. Une vue sur l'estuaire en contrebas de ses terres et tout ce que cela signifie d'émotions sauvages et civilisées. Quand le ciel bas des matins brumeux s'accroche à la Gironde et se dispute le reflet vert turquoise des vignes d'été... Sans oublier cette promesse liée à un vieux proverbe médocain : ne dit-on pas que les meilleures vignes sont celles qui voient le fleuve ? Les ronces sont arrachées, les bâtiments rénovés et Jean achète au fur et à mesure les parcelles avoisinantes pour agrandir le domaine qui comprend aujourd'hui 83 hectares dont 55 % de Cabernet Sauvignon, 40 % de Merlot et 5 % de Cabernet Franc. Les amateurs ont depuis longtemps consacré ce cru pourtant absent de tout classement officiel. Ni bourgeois, ni classé, ni extravagant, ce Haut-Médoc rivalise cependant avec les plus grands. L'insolente ascension a véritablement démarré en 82, sur ce millésime hors norme qui marqua également sa fille : « C'est ma première émotion pour le vin », confie-t-elle.

## TEL PÈRE...

« J'aime que les gens disent "on reconnaît bien Sociando". Je ne cherche pas à révolutionner le style. Au contraire, je reste fidèle à l'esprit de Sociando. Ce n'est pas un vin de dégustation, c'est un vin à boire, un vin de plaisir, dans une gamme de prix

accessible », aime à préciser Sylvie, avant d'ajouter : « J'ai apporté quelques modifications aux assemblages pour aller vers plus d'élégance, de finesse, perfectibilité de la sélection parcellaire pour être le plus précis possible sur la maturité. Mais toujours pas de vendange en vert ni d'effeuillage. » Au plus près de la terre, au plus près de son père, à l'aube de ses 90 ans.

Le 2003 lui tient à cœur « un millésime atypique, compliqué dont je suis fière. C'est juste une pure gourmandise ». Gérard Basset, de passage à la propriété, confirme : « Nez surprenant de viande rôtie mais aussi de fruits confits, le tout très séduisant. » Et la tribu d'amateurs ne s'y trompe pas. Sociando bénéficie d'une clientèle fidèle et dont les générations se suivent : « C'est étonnant, de plus en plus de jeunes viennent car Sociando était dans la cave de leurs parents... ». Pour les recevoir, les Gautreau proposent désormais un gîte, la villa Sociando au port la Maréchale à 3 kilomètres de la propriété. « Depuis 2 ans, nous gardons un petit volume à la propriété, notamment pour satisfaire cette clientèle qui vient nous rendre visite au domaine. Tout le reste est vendu au négoce bordelais par l'intermédiaire des courtiers. Sylvie, confiante et sereine, nous confie que les ventes en primeurs se font en quelques jours sans trop de difficulté. Sociando continue de laisser son empreinte. Ab origine fidelis.

EN SAVOIR ➤

➔ [WWW.SOCIANDOMALLET.COM](http://WWW.SOCIANDOMALLET.COM)

## QUELQUES CHIFFRES

- Production : 300 000 Château Sociando-Mallet / 150 000 La Demoiselle de Sociando-Mallet / 4 000 Cuvée Jean Gautreau
- Prix HT Négoce : 18,50 € pour le 2015
- Superficie : 83 hectares
- Vendanges manuelles

**“Drink, see Sociando and die”** || “When my father bought Sociando-Mallet in 1969, the 5-hectare property was in ruins. On that day the weather was overcast; just behind a bush of brambles a beam of sunlight let appear a breathtaking view. He had a crush,” Sylvie tells. A view over the estuary at the foot of her lands and all the wild and civilized emotions it provides. When the dark sky of misty mornings covers the Gironde and vyes for the turquoise reflection of the vines in summer ... Not forgetting the old Medoc saying: aren't the best vines those who see the river? The brambles were pulled out, the buildings were renovated and Jean bought one by one the neighbouring plots to extend the estate that now totals 83 hectares planted by 55% with Cabernet Sauvignon, 40% with Merlot and 5% with Cabernet Franc. The fans have long consecrated this wine though absent from all the official rankings. Neither Bourgeois, nor classed or extravagant, this Haut-Medoc yet rivals with the greatest. Its shameless rise really started in 82 with this outstanding vintage that also marked her daughter: “It was my first emotion for wine” she says.

**Like father ...**

“I love when people say they recognize Sociando. I am not trying to revolutionize the style. On the contrary I remain loyal to the spirit of Sociando. It is not a degustation wine, it is a wine to drink, for pleasure, with an affordable price”, Sylvie likes to state. And she adds: “I changed a few things in the blends to get some more elegance, finesse, and I perfected the plot selection to be the most precise in maturity. But still no green harvest nor thinning of the leaves.” Close to the earth, close to her father who is nearly 90.

The 2003 is dear to her heart, “a peculiar vintage, atypical, difficult, I am proud of. It is a real treat”. When he visited the property, Gérard Basset confirmed: “A surprising nose with notes of roasted meat but also candied fruits. A very attractive wine.” And the fans do not let themselves be mistaken. Sociando has a loyal clientele coming from generation to generation: “It is astonishing, more and more young people come as Sociando was in their parents' cellar ...”. To welcome them, the Gautreaus now have a guesthouse, Villa Sociando, at the port of La Maréchale, 3 km from the estate. “For 2 years, we have been keeping a small volume at the property to meet the demand of the customers who come at the estate. The rest is sold to the trade of Bordeaux by means of brokers. Sylvie, confident and serene, confesses she sells her En Primeur wines within a few days quite easily. Sociando keeps on leaving its mark. *Ab origine fidelis.*”

Bénédicte Chapard

**CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET**  
*GÉRARD BASSET'S REVIEW*


Gérard Basset et Sylvie Gautreau

**CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET,**

Haut-Médoc, rouge, 2014

Couleur rubis d'intensité moyenne avec une frange violette. Nez très classique avec du fruit noir et du graphite. A l'aération le vin est très expressif, beaucoup sur la prune. Au palais, le vin est souple bien lisse. La rétro-olfaction révèle du chocolat qui enrobe bien les fruits noirs. Un joli vin qui se dégustera assez jeune. Accords mets & vins : un mignon de veau aux morilles.

Ruby red colour of medium intensity with purple fringe. Very classical nose with black fruits and flint. After swirling, the wine is very expressive, with a lot of plum. On the palate the wine is supple and smooth. Retro-olfaction unveils chocolate that coats the black fruit aromas. A lovely wine to enjoy quite young. Food & wine pairing: veal fillet mignon with morels.

**CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET,**

Haut-Médoc, rouge, 2010

Couleur rubis d'intensité moyenne avec une frange couleur cerise noire. Nez assez exubérant avec de jolis fruits noirs et rouges sur lequel viennent s'ajouter des arômes épicés plutôt sauvages. Le palais est très bien structuré avec des tannins puissants mais bien intégrés. Il y a beaucoup de fruits en bouche et tout est très droit. C'est un vin délicieux et qui plaira aux amateurs de Bordeaux classiques et pas lourds. Accords mets & vins : avec un filet de bœuf en croûte.

Ruby red colour of medium intensity with a black cherry fringe. Quite exuberant nose with lovely black and red fruits added with fairly wild spicy aromas. The palate is well-structured with powerful but well-integrated tannins. A lot of fruits in the mouth and the wine is very straightforward. This wine is delicious and will please the fans of classical and light Bordeaux. Food & wine pairing: a fillet of beef en croûte.

# Château PICHON BARON

## UN DÎNER DE LÉGENDE

La planète vin recèle bien souvent des moments inoubliables. Corinne Michot Ilić, Directrice de la Communication d'AXA Millésimes avait préparé une petite surprise à Gérard Basset, Master of Wine et Meilleur Sommelier du Monde 2010, à l'occasion de sa tournée des vignobles bordelais. Un dîner à Pichon Baron accompagné d'une incroyable verticale de quelques bouteilles mythiques.

The wine world often offers unforgettable moments. Corinne Michot Ilić, AXA Millésimes communications manager, has prepared a surprise for Gérard Basset, Master of Wine and Best Sommelier of the World 2010, during his trip across the vineyard of Bordeaux. A dinner at Pichon Baron with an incredible vertical tasting and some mythical bottles.

CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET  
GÉRARD BASSET'S REVIEW

### CHÂTEAU PICHON BARON

2<sup>nd</sup> Grand Cru Classé de Pauillac, 2015

Couleur rubis d'intensité puissante et très brillant avec une frange pourpre. Nez exubérant de tarte aux fruits noirs et rouges. A l'aération, des épices douces bien intégrées donnant une belle palette aromatique. Le palais est puissant mais très rond avec des arômes de bouche confirmant le nez, mais où s'ajoutent des touches de chocolat. Belle finale sur les fruits noirs. Un vin promis à un très grand avenir. L'accord du sommelier : un carpaccio de bœuf au parmesan.

Very powerful and brilliant ruby-red colour with a crimson fringe. Exuberant nose of black and red fruits. After swirling, well-integrated mild spices that complement a lovely aromatic range. The palate is powerful but very round and the aromas confirm the nose added with shades of chocolate. Beautiful finish with black fruits. A wine with a great future ahead. The perfect pairing: a beef carpaccio with parmesan cheese.

Décrire l'arrivée à Pichon Baron, Second Grand Cru Classé de Pauillac, c'est raconter une histoire délicate et romanesque. Celle d'un château de contes de fées, aux deux tourelles emblématiques, datant du XIX<sup>e</sup>, repris en 1987 par AXA Millésimes et dirigé par Christian Seely. Rapidement, ils ont agité leur baguette magique pour entreprendre un important programme de rénovation et d'agrandissement des chais et se sont concentrés sur leurs meilleurs terroirs pour produire leur grand vin. Au pied du château, un miroir d'eau abrite sous ses reflets les rêves de nombreux amateurs. Des rangées de « Belles au bois dormant » sommeillent, attendant les doux baisers de leur prince, pour se transformer en dives bouteilles : « Ici je dois enterrer mon imagination » aurait pu s'exclamer Rimbaud. L'immense chai a été construit sous le plan d'eau, les eaux fraîches contribuant à modérer la température en dessous. A l'intérieur, le conte se poursuit, autrement, façon cabinet des curiosités entre renaissance, grand siècle et un je-ne-sais-quoi d'intime et de subtil. Dans le salon, le merveilleux côtoie l'étrange. Des mappemondes voisinent avec des oiseaux empaillés, des volières avec des bougeoirs, des coffres à secrets avec des abats-jours plissés, des drapés, tentures lourdes, lumière tamisée, du cuir, du bois, du rouge, de l'or, du théâtral...

Et c'est dans cet écrin tamisé et imprévisible qu'arrive Agrapart 2009. Des bulles accompagnant l'arrivée de l'épouse de Gérard Basset et quelques amis sommeliers, venus le rejoindre pour fêter ses 60 ans. Une surprise orchestrée par Corinne Michot Ilić, directrice de la communication et des relations publiques d'AXA Millésimes, mais aussi une amie de longue date : débutant sa carrière en Angleterre en tant que sommelière, elle est alors embauchée en 1999 par Gérard Basset.

### L'ODEUR DU PARADIS...

Dans la salle à manger, les verres reflètent la lumière et la perspective du plaisir, les vins décantés en carafes attendent. Une verticale de Pichon va commencer : 2001, 1990, 1961, 1957. Le terme dégustation ne convient pas d'ailleurs. Expérience plutôt, sensorielle avec le 2001 et ses touches cigare, fruits noirs ; ou mémorielle avec un 61 à la hauteur de la légende, et qui finira par un bond de soixante ans en l'honneur de Gérard Basset.

Comme dans les contes de fées, il y a toujours des moments de grâce, celui où la bonne fée agite sa baguette et transforme un moment en éternité. Ce sera sur des ris de veau. Et pour faire l'éloge de sa chair laiteuse, de sa délicatesse, de son subtil goût d'amande et de noisette : un Suduiraut 57, propriété d'AXA Millésimes. Dans ces moments-là, la parole peut basculer vers la poésie, la fraternité, la mémoire, les rêves soyeux offerts par le vin. Gérard Basset, dont la profession oblige à afficher plus la rigueur de l'exercice dégustatif que les tentations épicuriennes, craque. Le voici humant le feu domestiqué de cette bouteille légendaire et foulant un tapis « de fruits confits, d'orange marmelade, de cire d'abeille et de fleurs séchées ». C'est peut-être cela, l'odeur du paradis...

La magie se poursuivra avec Le Nacional 2001 de Quinta Do Noval, également propriété d'AXA Millésimes, histoire de franchir ses limites gustatives, s'échapper par-delà les Pyrénées et les monts cantabriques vers le grand large, humer les senteurs enivrantes de vanille et de fruits capiteux. Tout le monde sait que l'amour du Porto peut devenir ferveur, presque religion. Clap de fin. Ite missa est.

### EN SAVOIR ➕

➔ [WWW.PICHONBARON.COM](http://WWW.PICHONBARON.COM)

### CHÂTEAU PICHON BARON

2<sup>nd</sup> Grand Cru Classé de Pauillac, 2001

Couleur rubis d'intensité moyenne avec une frange rouge grenat. Nez très classique et très charmeur avec des touches de cigare et de fruits noirs. A l'aération, le vin développe aussi des arômes fins légèrement empyreumatiques. Le palais est soyeux et de structure moyenne avec une belle finale sur la figue. Un vin qui offre beaucoup de plaisir maintenant. L'accord du sommelier : un rosbif à l'anglaise servi avec une sauce au raifort.

Ruby-red colour of medium intensity with a garnet-red fringe. Very classical and charming nose with hints of cigar and black fruits. After swirling, the wine also develops delicate and light empyreumatic aromas. The palate is silky and the structure is medium with a lovely finish with figs. A wine that offers a lot of pleasure now. The perfect pairing: an English roast beef served with horseradish sauce.

**CHÂTEAU PICHON BARON, A LEGEND DINNER** || Arriving at Pichon Baron, 2<sup>nd</sup> Grand Cru Classé of Pauillac, has something of a fantastic story. The story of a fairy tale castle with two iconic towers dating back the 19<sup>th</sup> century, purchased in 1987 by AXA Millésimes and managed by Christian Seely. Swiftly they waved their magic wand to launch an important renovation and extension plan of the cellars and focused on their best terroirs to produce their grand wine. At the foot of the château a water mirror shelters under its surface the dreams of many wine lovers. Rows of “sleeping beauties” lay here waiting for the kiss of a prince to become the beloved wine:

“Here I have to bury my imagination” would have said Rimbaud. The huge cellar has been built under the water mirror, the fresh water helping to cool the room below. Inside, the tale continues, differently, like a cabinet of curiosities from Renaissance, Grand Siècle and an intimate and subtle je-ne-sais-quoi. In the sitting room, magical and strange objects are displayed surrounded with world maps and stuffed birds, birdcages and candleholders, secret chests and pleated lampshades, drapery, heavy drapes, subdued light, leather, wood, red, gold, something theatrical ...



Corinne Michot-Ilić & Gérard Basset

This is where appears Agrapart 2009. Bubbles that come along with Gérard Basset's wife and some friends sommeliers who came to celebrate his 60th birthday. A surprise prepared by Corinne Michot Ilić, communications and public relations manager at AXA Millésimes, but also a long time friend: when she started her career in England as a sommelier, she was employed by Gérard Basset in 1999.

### The scent of paradise ...

In the dining room the glasses reflect the light and the perspective of pleasure, and the wines are waiting in decanters. A vertical tasting of Pichon is about to start: 2001, 1990, 1961, 1957. Tasting is not the right word ... Let's say sensory experience with 2001 and the notes of cigars, black fruits; memory with a 1961 worth the legend, and finally a gap of 60 years back in time with the 1957.

Like in fairy tales, there are always graced moments when the good fairy waves her wand and turns a moment into eternity. It will be

over calf's sweetbread. And to praise its milky flesh, its delicacy, its subtle taste of almond and hazelnut, a Suduiraut 1957 (another property of AXA Millésimes). In these moments speeches can turn into poetry, fraternity, memory, silky dreams offered by the wine. Gérard Basset, whose profession usually obliges to show more the rigour of the degustation exercise, is unable to resist the epicurean temptations. He smells the fire domesticated in the legendary bottle, and walks over a carpet of “candied fruits, orange marmalade, beeswax, dried flowers”. Is that the scent of paradise?

The magic continues with Nacional 2001 by Quinta Do Noval, also a property of AXA Millésimes, that takes you beyond your gustatory boundaries, far beyond the Pyreneans and the Cantabrian mountains, to the ocean, to make you smell heady fragrances of vanilla and intoxicating fruits. Everybody knows the love for Port can become devotion, nearly religion. End of the episode. *Ite missa est.*

Bénédicte Chopard

# L'ŒUF du Marquis

Qui a dit que les Bordelais étaient conventionnels ? Les grands vins restent un monde sensitif, créatif. Certains parlent à l'oreille des vignes, d'autres font résonner dans leurs chais du Purcell. A Marquis de Terme, 4<sup>ème</sup> grand cru classé de Margaux, le marquis faisait grise mine, on a choisit entre autre de couvrir. Vient d'éclore une cuvée à édition limitée à majorité de Merlot, surprenante, symbole du dynamisme qui souffle sur la propriété depuis l'arrivée de Ludovic David en 2009.

Lancées voici déjà quelques années par Michel Chapoutier, la fameuse cuve ovoïde a séduit Marquis de Terme. Les biodynamistes en raffolent. Depuis 2012, de grands œufs de béton, d'une contenance de 600 litres chacun, côtoient les classiques alignements de barriques en chêne. Fini les microbullages, les extractions à chaud, à froid, à tiède... Aujourd'hui, la vérité est dans l'harmonie, la délicatesse, le respect du vin. « L'œuf, c'est un outil d'élevage. On effectue la fermentation intégrale en barrique puis l'élevage dans ces cuves ovoïdes, en douceur, avec ce brassage naturel et continu des lies », explique Ludovic David. Au fameux mouvement dit « brownien » s'ajoute un soupçon de forces célestes dynamisées par la forme parfaite de l'œuf...! Et pour aller jusqu'au bout, la nouvelle portée sera baptisée le « 9 de Marquis de Terme », avec précisément 999 flacons embouteillés. Un clin d'œil malicieux au nombre d'or et à toute sa cosmogonie. « Mais surtout un jeu marketing et technique. Ce que nous cherchons avant tout, c'est élaborer un vin différent. Et le secret d'un élevage dans les œufs réside dans cette sucrosité toute contenue, cette vivacité charnue qui éveille le palais », souligne Ludovic. La dégustation avec Gérard Basset confirme les intentions : « Nez de tarte aux fruits noirs sucrés, palais très souple avec des tanins soyeux alors qu'apparaissent des notes légèrement épicées à l'aération et une finale longue qui laisse place à la cerise confite ». La messe est dite.

## RENOUVEAU ET ASCENSION

Michel Bettane fut le premier à annoncer le retour du Marquis de Terme, dans la cour des grands Margaux. Propriété de la famille Sénécلاuze depuis 80 ans, c'est avec l'arrivée du nouveau directeur en 2009 que le Marquis s'est réveillé de sa torpeur. Ludovic David ne s'en cache pas, il compte bien hisser le Marquis dans le top 5 des Margaux incontournables, en appliquant des recettes simples : arrachage de vignes avec cap sur le Cabernet Sauvignon, lutte raisonnée (60 % des 40 hectares sont traités en bio), moins de rendement, gestion parcellaire, vinification intégrale. Son obsession ? « Le fruit et des tanins soyeux ». Le cru, mené avec la complicité de Julien Viaud, œnologue des laboratoires Michel Rolland, a enfin retrouvé sa notoriété. Les commentaires élogieux suivent. Ajoutez à cela une communication et une stratégie marketing bien orchestrée, une offre touristique sacrée « International Best Of Wine Tourism 2017 » à Porto pour l'excellence de ses prestations d'accueil. Ludovic David semble bien parti pour gagner son pari...

Who said people from Bordeaux were conventional? Fine wines remain a sensible, creative world. Some speak to their vines, others play Purcell in their cellars. At Marquis de Terme, 4<sup>th</sup> classed Grand Cru of Margaux, the château was in a poor mood, they decided to brood ... A new cuvee has just been born, a limited edition with a majority of Merlot, surprising, a symbol of dynamism that blows over the estate since Ludovic David arrived in 2009.

#### MARQUIS DE TERME EN CHIFFRES

- Superficie en exploitation : 40 hectares
- Premier vin : 130 000 bouteilles
- Second vin : 10 000 bouteilles (La Couronne de Marquis de Terme)
- Prix d'une cuve ovoïde : 3 000 € HT

**EGGS AT LE MARQUIS** || Launched a few years ago by Michel Chapoutier already, the famous egg-shaped vat seduced Marquis de Terme. The biodynamic experts are fond of it. Since 2012, large concrete eggs, of 600 litres each, neighbour the classical rows of oak barrels. No more micro-oxygenation, warm, cold, lukewarm extractions ... Today truth is in the harmony, delicacy, respect of the wines. "The egg is an élevage tool. Integral fermentation is undertaken in barrels then the élevage is done in these egg-shaped vats, softly, with a natural and continuous stirring of the lees," Ludovic David explains. The famous Brownian motion is added with a hint of celestial forces boosted by the perfect egg shape ...! And to complete the approach, the new cuvee will be called "9\* de Marquis de Terme", with exactly 999 bottles. A playful reference to the gold number and its cosmogony. "But mainly a marketing and technical game. Above all what we are looking for is to make a wine that is different. And the secret of the élevage in eggs is the very delicate sucrosity kept under control, the fleshy vividness that livens up the palate," Ludovic underlines. The degustation with Gérard Basset confirms: "Nose with aromas of sweet black fruit tart, very supple palate with silky tannins, then slightly spicy notes after swirling, and a long lasting finish with a taste of cherry". The die is cast.

#### Renewal and ascension

Michel Bettane was the first to announce the return of Marquis de Terme in the circle of the great Margaux. Owned by the Sénéclauze family for 80 years, the château has been taken out of its lethargy with a new manager arriving in 2009. Ludovic David professes he intends to raise Marquis de Terme among the 5 inevitable Margaux, using simple recipes: pull out vine stocks and plant Cabernet Sauvignon, integrated farming (60% of the 40 hectares are maintained organically), less yield, by-plot management, integral vinification. His obsession? "Fruitiness and silky tannins". The wine, produced with the help of Julien Viaud, enologist at the Michel Rolland laboratories, has become renowned again. The positive feedbacks follow. This is complemented with a well-organized communication and marketing strategy, a touristic offer awarded with an International Best Of Wine Tourism in 2017 for the excellence of its reception services. Ludovic David seems to be on the way to meet his challenge.

Bénédicte Chapard



#### EN SAVOIR +

➔ CHATEAU-MARQUIS-DE-TERME.COM

\*9 : 'neuf' in French, and an egg is 'œuf'

Gérard Basset et Ludovic David



# La nouvelle prose

# de **MONTROSE**



**Un site exceptionnel entièrement rénové, un nouveau chai-cathédrale de 1 000 m<sup>2</sup>, 95 hectares d'un seul tenant, des vins de légende et 3 millésimes sacralisés par un 100 Parker : en rachetant Montrose en 2006, les frères Martin et Olivier Bouygues ont propulsé ce second cru classé de Saint-Estèphe dans l'ère du 21<sup>ème</sup> siècle. Montrose vogue sur le fil de l'éternité, avec un projet ambitieux résolument inscrit dans le développement durable. Rencontre avec Hervé Berland, gérant.**

An exceptional site entirely renovated, a new cathedral-cellar of 1,000 sqm, 95 contiguous hectares, legendary wines and three vintages sacred 100 by Parker: by purchasing Montrose in 2006, the brothers Martin and Olivier Bouygues powered this 2nd classed Grand Cru of Saint-Estèphe in the 21st century. Montrose prepares itself to live forever with an ambitious project of sustainable development. We met Hervé Berland, the manager.

**En 2010, Montrose a obtenu pour la troisième fois un 100/100 Parker. Comment maintenir le même niveau d'excellence chaque année ?**

L'histoire de Montrose est marquée par quelques millésimes exceptionnels. Les 100/100 attribués par Robert Parker ont distingué les millésimes 1990, 2009 et 2010. Mais les 1921, 1929, 1982 et bien d'autres figurent aussi au palmarès des millésimes de légende de la propriété pour bon nombre d'amateurs. Pour atteindre un tel niveau, nous bénéficions bien sûr d'un terroir exceptionnel. Mais nos équipes, à la vigne comme au chai, mènent au quotidien un travail d'orfèvre dont les maîtres-mots sont recherche de précision et équilibre. Mes 35 ans de carrière dans un 1<sup>er</sup> Cru Classé m'ont donné ce goût de la perfection. A Montrose, mon rôle consiste, essentiellement, à mobiliser l'ensemble des équipes autour d'une philosophie partagée. Ici, nous jouons « collectif ». Notre dernier millésime, le 2016, porte en lui la quintessence et la signature de notre terroir, avec un parfait équilibre entre richesse des arômes, grande fraîcheur et tanins puissants. Nous le plaçons parmi nos meilleurs millésimes, en tête de proue d'une trilogie des 3 dernières années.

**Des chais à énergie positive, 3 000 m<sup>2</sup> de panneaux photovoltaïques en toiture des bâtiments, un bilan carbone en chute de 80 %, quelles sont les prochaines étapes de votre démarche environnementale ?**

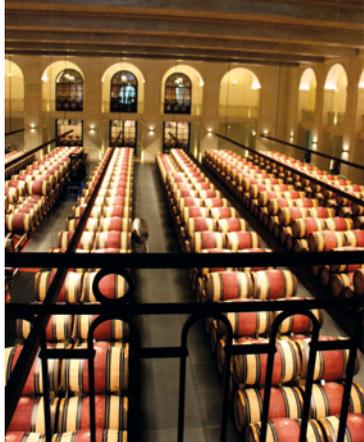
Dès son origine, le projet de rénovation de Château Montrose s'est inscrit dans le développement durable, dans l'objectif de faire baisser substantiellement le bilan carbone de la propriété. Le passage à une viticulture 100 % biologique amorcé depuis quelques années s'inscrit naturellement

dans cette démarche et dans notre philosophie de respect du terroir. En 2016, nous avons déjà récolté 18 hectares en bio dont 7 en biodynamie. Le passage au 100 % bio est notre défi pour les 5 années à venir. Cela implique évidemment une révision de notre organisation et de nos méthodes de travail. Nous sommes plus attentifs encore aux comportements de la vigne et nous intéressons à toutes les nouvelles technologies susceptibles de contribuer à notre projet. Ainsi, les drones sont régulièrement utilisés par les équipes techniques et le parc tracteur traditionnel est progressivement remplacé par des tracteurs électriques, 40 % plus légers, limitant ainsi un tassement des sols. Notre volonté est de faire de Château Montrose un vignoble modèle en termes d'éco-responsabilité.

**Vous produisez 3 vins sur la propriété. Comment faites-vous pour donner à chacun sa personnalité ?**

Nos 3 vins sont issus du même vignoble et de sélections successives à la vigne et au chai. Ils expriment tous, à leur façon, les richesses de notre terroir. Notre encépagement, à dominante Cabernet Sauvignon s'exprime dans notre Grand Vin, Château Montrose. Typique de l'appellation Saint-Estèphe, il associe dans un parfait équilibre la structure des tanins à la finesse et l'élégance avec un potentiel de garde exceptionnel. Le Merlot domine généralement celui de notre 2<sup>ème</sup> sélection, la Dame de Montrose. Il apporte souplesse et soyeux à ses arômes de fruits rouges très prononcés. Enfin, quand la qualité nous le permet, nous produisons le Saint-Estèphe de Montrose. Typique des assemblages de Bordeaux, il peut être apprécié dès ses jeunes années.

Propos recueillis par Bénédicte Chapard



### MONTROSE EN CHIFFRES

- Superficie en exploitation : 95 hectares
- Premier vin : 250 000 bouteilles
- Encépagement : Cabernet Sauvignon 60 % / Merlot 32 % / Cabernet Franc 6 % / Petit Verdot 2 %
- Rendement moyen : 45 hl/hectare

## MONTROSE'S NEW PROSE

**In 2010, Montrose got a 100 by Parker for the third time. How to keep the same level of excellence every year?**

The history of Montrose is marked by some exceptional vintages. The 100s given by Parker rewarded the vintages 1990, 2009 and 2010. But 1921, 1929, 1982 and many others remain legendary vintages of the château for many connoisseurs. To reach such a level of course we have an exceptional terroir. But our teams in the vineyard and in the cellars provide every day sterling work whose keywords are research of precision and balance. My 35-year-long career in a 1st classed Grand Cru have given me this taste for perfection. At Montrose, my role essentially is to engage the team with a shared philosophy. Here we play collectively. Our last vintage, the 2016, bears the very essence and the signature of our terroir, with a perfect balance between rich aromas, great freshness and powerful tannins. We consider it as one of our best vintages, first of the trio of the last three years.



F. Dumartin, H. Berland, H. Brochet et Gérard Basset

**Energy-positive cellars, 3,000 sq.m photovoltaic panels on the roofs of the buildings, a drop of 80% of your carbon balance, what are the next stages of your environmental approach?**

From the beginning the renovation plan of Montrose focused on sustainable development with the objective to drastically reduce the carbon balance of the estate. The conversion to a 100% organic wine growing started a few years ago naturally is part of the approach and

of our philosophy respectful of the terroir. In 2016, we have already harvested 18 hectares grown organic with 7 grown biodynamic. The 100% organic is our challenge for the coming 5 years. Of course this means the review of our organization and working methods. We are even more attentive to the way the vines behave and are interested in all the new technologies that can help in our project. For example the drones are regularly used by the technical teams and the traditional tractors are little by little replaced by electric ones, 40% lighter, thus limiting soil compaction. We want Montrose to become a model estate in terms of eco-responsibility.

**You produce three wines on the estate. How do you do to give each of them their own personality?**

Our three wines stem from the same vineyard and from successive sortings in the vineyard and in the cellar. They express each in their own way the richness of our terroir. Our vine population, with Cabernet Sauvignon prevailing, is expressed in our Grand Vin, Château Montrose. Typical of the appellation Saint-Estèphe, it marries in a perfect balance the structure of the tannins with the finesse and elegance, with an exceptional ageing potential. The Merlot prevails in our second selection, Dame de Montrose. It provides suppleness and silkiness to the marked aromas of red fruits. At last, when quality is there, we produce Saint-Estèphe de Montrose. Typical Bordeaux blend, it is a wine that can be enjoyed young.

Propos recueillis par Bénédicte Chapard

EN SAVOIR +

→ [WWW.MONTROSE.COM](http://WWW.MONTROSE.COM)

### CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET GÉRARD BASSET'S REVIEW

#### CHÂTEAU MONTROSE

Saint-Estèphe, 2010

Couleur rubis d'intensité très profonde avec une frange rouge encore un peu violette. Nez bien marqué par les fruits noirs et rouges tels que le cassis et la cerise. A l'aération, le vin révèle de jolies nuances réglisse qui donne une toile aromatique de très beau relief. Superbe structure au palais avec des tannins bien intégrés nous offrant un vin de grande définition. La rétro-olfaction est intense avec des touches légères de praline avec une très belle harmonie donnant un vin exceptionnel. Finale longue sur le chocolat noir. L'accord du sommelier : côte de bœuf avec une poêlé de cèpes.

Ruby-red colour of deep intensity with a red fringe still a bit purple. The nose is marked by black and red fruits like blackcurrant and cherry. After swirling, the wine reveals lovely shades of liquorice which provide a beautiful aromatic background with a lovely depth. Beautiful structure on the palate with well-integrated tannins that offer a perfectly defined wine. Intense retro-olfaction with light shades of praline with a lovely harmony that make it an exceptional wine. Long finish with aromas of dark chocolate. The perfect pairing: rib of beef with pan-fried ceps.

#### CHÂTEAU MONTROSE

Saint-Estèphe, 2012

Couleur rubis d'intensité assez profonde avec une frange pourpre. Nez très fruits noirs, cassis et myrtille. A l'aération, le vin présente des nuances pâtisseries très attrayantes. Vin aérien bien élégant avec beaucoup de souplesse en dépit d'une belle charpente. La rétro-olfaction est friande et très juteuse. Finale longue sur la réglisse. L'accord du sommelier : magret de canard au miel.

Quite deep intense ruby-red colour with a crimson fringe. Very present black fruits, blackcurrant and bilberry in the nose. After swirling, the wine presents very attractive pastry aromas. An ethereal and very elegant wine, very supple though full-bodied. The retro-olfaction is delicious and very juicy. Long finish with liquorice. The perfect pairing: fillet of duck with honey.

# BATAILLEY PRÊT À RUGIR

Batailley ? Les amateurs vous répondent « Un très bon grand cru classé de Pauillac pour un excellent prix ». Le château, discret, a su préserver cette réputation mais la famille Castéja a sonné le réveil des troupes en faisant rugir les lions qui accueillent les visiteurs à l'entrée du château. Le domaine mène sa bataille sur tous les fronts. L'idée ? Inscrire le vin dans un mouvement plus moderne pour répondre aux nouvelles exigences concurrentielles, en privilégiant l'élégance et le charme.

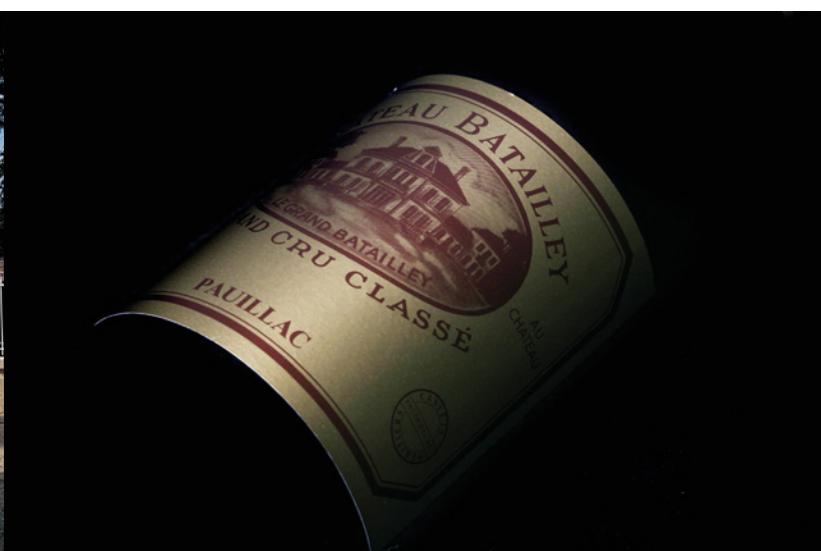
Batailley? The connoisseurs say "it is an excellent classed Grand Cru of Pauillac at an excellent price". The château, discreet, managed to preserve this reputation but the Casteja family sounded the wake-up call of the château by making roar the lions who welcome the visitors at the entrance of the château. The estate works on all fronts. The idea? Bring the wine in a more modern dimension to meet the new requirements of the competition by boasting its elegance and charm.

Depuis que le grand-père de Philippe Castéja a acquis ce cinquième cru classé de Pauillac en 1932, une tribu d'amateur fidèle s'est créée autour de la constante qualité du Château Batailley, qualifié comme un des meilleurs rapports qualité prix de Pauillac. Mais depuis 2015, les prix ont évolué, raisonnablement, pour une bonne raison. Philippe Castéja, président de la holding familiale BCAP (regroupant les négoce Borie-Manoux, Grands Vins de Gironde A. de Luze et Mähler-Besse, ainsi que sept autres propriétés bordelaises pour 240 hectares de vignes), a décidé de passer à l'offensive. Batailley tirant son nom de combats qui ont eu lieu pendant la Guerre de Cent Ans, le château n'a pour habitude de baisser sa garde. Des efforts sont déployés depuis que Philippe a repris le domaine en 2001, entraînant dans son sillon Denis Dubourdieu. Les vins alors étaient suaves, mais sages. Il s'agissait de les inscrire dans un autre mouvement, celui du 21<sup>ème</sup> siècle. En d'autre terme, améliorer la précision du fruit, la fraîcheur, passer un cap et faire attention aux moindres détails. Petit à petit, les choses se mettent en place. Il investit, modernise, développe, organise sur cette terre promise du cabernet sauvignon, cherchant la vérité sur cette terre de graves. Rien de radical dans la manière de conduire les changements. L'élaboration d'un grand vin passe par des étapes, des choix, des décisions prises au jour le jour, mais inscrites dans le temps. « On ne fait l'impasse sur rien. On a replanté, changé la taille des ceps, fait tomber du raisin, effeuillé, réduit la taille de certaines cuves pour s'adapter au parcellaire, fait des essais en bio, » précise Frédéric Castéja, le fils de

Philippe. Les assemblages, plus pointus s'accompagnent de commentaires élogieux : « un nez de baies noires, myrtilles et mûres, des nuances pâtisseries à l'aération pour le 2015, des touches moka donnant un nez très élégant pour le 2009 » se plaît à commenter Gérard Basset lors de sa venue au domaine. Certaines batailles se gagnent en silence... Dans le tête à tête avec une émotion. D'autres se livrent sur un autre champ et se doivent d'être plus conquérantes.

## IN BELLO LEONES, LA PART DU LION

C'est aussi l'idée avec la création en 2014 de « Lions de Batailley », le second qui fait référence à la devise du château « In Bello Leones » (Les Lions dans la Bataille). « La création de ce second vin nous permet d'être encore plus sélectifs et précis dans l'élaboration du grand cru, puisque 30 % de Batailley va désormais dans le second. Ce second vin est un vin à part entière, une sorte d'initiation, d'introduction à notre grand cru, tout aussi exigeant en terme de qualité, mais en plus accessible. Il pourra se déguster dans les deux ou trois ans à venir. Cela nous a également permis d'enclencher également une dynamique commerciale différente. Le "nouveau" Batailley est plus cher. Mais l'idée du second, c'est que pour le même montant, vous pouvez maintenant acheter deux vins pour deux instants de consommation différents : 6 Lions à boire rapidement et 6 Batailley que l'on peut oublier dans sa cave. » La force tranquille, les félins qui gardent le portail de la cour d'honneur du Château se tiennent sur leur garde et font rugir Batailley. Plus que de raison. De plaisir...



## BATAILLEY EN CHIFFRES

- Superficie des vignes : 60 hectares
- Production : 300 000 bouteilles
- Sol : silice, graves



Frédéric Batailley et Gérard Basset

**BATAILLEY, READY TO ROAR**

|| Since Philippe Casteja's grandfather took over this 5th classed growth of Pauillac in 1932, a group of loyal fans keeps existing and promoting the consistent quality of Château Batailley, considered as one of the best quality-price ratios of Pauillac. But since 2015 prices have evolved – reasonably – for a good reason. Philippe Castéja, chairman of the family holding BCAP (that groups the trade houses Borie-Manoux, Grands Vins de Gironde, A. de Luze and Mähler-Besse, as well as seven other Bordeaux properties over 240 hectares of vines), decided to go on the offensive. Batailley is named after the numerous battles of the Hundred Years' War, the château never letting its guard down. Since Philippe took over the estate in 2001, many work has been done and the movement attracted Denis Dubourdieu. At that time the

wines were smooth but discreet. He wanted to bring them in another era, the 21st century. In other words, improve the precision of the fruits, the freshness, evolve, and be careful to the details. Little by little, things are changing. He invests, modernizes, develops, organizes on the promised land of Cabernet Sauvignon, seeking the truth on the terroir of gravels. Nothing radical in the manner things changed. The crafting of a grand wine is made of stages, choices, everyday decisions, but seen in a long perspective. "We overlook nothing. We planted over, changed the size of the stocks, green harvested, thinned out the leaves, reduced the size of some vats to adapt to plot selection, tried organic winegrowing," Frédéric Castéja, Philippe's son, says. The more precise blends receive flattering comments : "dark berries, bilberries and blackberries in the nose, pastry notes after swirling for the 2015; shades of mocha in a very elegant nose for the 2009", Gérard Basset commented when he came on the estate. Some battles are won in silence, in front of an emotion. Other battles are fought in the field and have to be more triumphant.

**In Bello Leones, the lion's share**

That is the idea with the creation in 2014 of "Lions de Batailley", the second wine that refers to the château's motto, "In Bello Leones" (the lions in the battle). "The creation of this second wine enables us to be even more selective and precise in the crafting of the Grand Cru as 30% of Batailley now goes into the second wine. This second wine is a wine in its own right, a kind of initiation, an introduction to our Grand Cru, as much demanding in terms of quality, but more affordable. It can be enjoyed within two or three years. This wine also enabled us to start new commercial dynamics. The 'new' Château Batailley is more expensive. But the idea of the second wine is that now, for the same amount, you can buy two wines for two different moments: 6 Lions to drink now and 6 Batailley to leave in the cellar." The lions who keep the entrance of the chateau, quiet force, make Batailley roar ... with pleasure.

Bénédicte Chopard

EN SAVOIR +

➔ [WWW.BATAILLEY.COM](http://WWW.BATAILLEY.COM)CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET  
GÉRARD BASSET'S REVIEW**CHÂTEAU BATAILLEY, Pauillac, 2015**

Couleur rouge rubis d'intensité assez profonde avec frange pourpre. Nez sur les baies noires, myrtille et mûre. A l'aération, des nuances pâtisseries complètent bien la panoplie aromatique. Le palais est rond et assez velouté avec une superbe structure. Finale longue et suave. L'accord du sommelier : avec un tartare de bœuf.

Quite intense ruby-red colour with a crimson fringe. Dark berries, bilberry and blackberry in the nose. After swirling, pastry shades complement the aromatic range. The palate is round and fairly velvety with a beautiful structure. Long and smooth finish. The perfect pairing: beef tartare.

**CHÂTEAU BATAILLEY, Pauillac, 2011**

Couleur rouge rubis d'intensité moyenne profonde avec frange encore un peu pourpre. Nez de fruits noirs comme la mûre et le cassis. A l'aération, des touches moka donnant un nez très élégant. Lisse et soyeux avec une belle rétro-olfaction un peu épicée. Finale longue sur la mûre confite. L'accord du sommelier : côte de veau aux chanterelles.

Medium plus intense ruby-red colour with still a crimson fringe. Scents of dark fruits like blackberry and blackcurrant in the nose. After swirling, hints of mocha that make the nose very elegant. Smooth and silky with a spicy retro-olfaction. Long finish with candied blackberry. The perfect pairing: rib of veal with chanterelles.

**CHÂTEAU BATAILLEY, Pauillac, 2006**

Couleur rouge rubis d'intensité moyenne légère avec frange grenat. Nez de fruits confits comme la prune. A l'aération, des touches d'épices mais aussi de la figue fraîche. Suave et velouté au palais avec une belle rétro-olfaction bien marquée sur le cigare. Le vin est élégant et tout en douceur. Finale longue sur la cannelle. L'accord du sommelier : sur un civet de sanglier.

Medium intense ruby-red colour with garnet-red fringe. Candied fruits like plums in the nose. After swirling, hints of spices but also fresh fig. Smooth and velvety on the palate with a lovely retro-olfaction marked by cigar aromas. The wine is elegant and soft. Long finish with cinnamon. The perfect pairing: a wild boar stew.



# A VOS MARQUES !

La très prestigieuse maison Barton & Guestier, acquise par le groupe Castel en 2010, est aujourd'hui présente dans 130 pays et commercialise 10 millions de bouteilles dont 95 % à l'export, notamment vers les marchés nord-américains. Reconnue à l'international pour son positionnement qualitatif, la plus ancienne maison de négoce girondine souhaite aujourd'hui légitimer sa gamme premium et son château Magnol sur le marché français.

The very prestigious house Barton&Guestier, bought by Castel in 2010, is now present in 130 countries and markets 10 million bottles with 95% in export, especially on the North American markets. Recognized on an international level for its quality the oldest trade house of Gironde now wishes to legitimize its premium range and Château Magnol on the French market.

Dans l'univers des négociants, il y a ceux qui produisent, ceux qui élaborent ou ceux qui élèvent. Il y a aussi des lièvres et des tortues. Des marchands pressés qui s'approvisionnent à toute vitesse dès qu'un marché frémit, et puis d'autres qui définissent une stratégie et s'y tiennent fermement. Basé à Blanquefort, Barton&Guestier, qui affiche un CA de 25 millions d'euros, s'est spécialisé dans l'assemblage et la vente de vins de marque, « travaillant avec plus de 200 producteurs, certains depuis 3 générations, ce qui garantit une qualité constante », précise Pétra Frebault, chargée de communication. En trois siècles, ils ont développé une stratégie de marques basée sur des vins d'AOC et de cépages en provenance des principales régions viti-vinicoles françaises, le reste étant constitué par Château Magnol, cru bourgeois du Haut Médoc, unique proprié-

té de la maison qui abrite son siège social. C'est ici que la société s'est installée en 1978, trop à l'étroit dans le quartier des Chartrons.

Site exceptionnel, à deux pas des portes de Bordeaux, Château Magnol s'étend sur 30 ha et abrite un centre de formation œnologique qui accueille 500 commerciaux par an venus du monde entier pour s'initier aux vins de Barton&Guestier. Cet ancien domaine de chasse de la famille Cruse a de quoi surprendre avec son blockhaus dans le jardin, vestige nazi de la seconde guerre mondiale, transformé en cave privée de la société. Ironie du sort, le vignoble a résisté à la pression économique grâce à une tortue, à peine plus grosse qu'une pièce de 2 euros à la naissance, une espèce protégée appelée la cistude d'Europe, qui a placé le vignoble sous la protection de la réserve naturelle de Bruges.

« Emmené par une équipe très dynamique qui produit des vins fruités mais de grande personnalité. »

*Gérard Basset*

## UNE TORTUE SANS LIÈVRE

Car la fable, pour la maison Barton&Guestier, est une course qu'il faut gagner en eaux calmes et la stratégie une habile navigation au profit de vents favorables. Au fil des ans, la maison a maintenu et développé ses marchés à l'export. Ici aussi, la façon de vendre est étudiée à la loupe. Si l'un des derniers engouements est le bag-in-box vendu à 75 % en Suède, il s'agit aussi de ne pas s'endormir sur ses lauriers et d'être intuitif pour répondre aux nouvelles attentes du marché. L'idée ? Travailler en profondeur l'authenticité des vins. Château Magnol est en ligne de mire et profite d'un sérieux lifting pour mieux coller aux attentes des consommateurs. « Nous avons fait appel depuis 2015 à l'expertise d'Hubert de Boüard, pour travailler sur un côté plus croquant, plus gourmand. C'est un des éléments de réflexion, travailler le merlot à

sa juste maturité et veiller à ne pas faire un "merlot" trop cuit, avec des macérations longues mais discrètes », précise Laurent Prada, directeur des vignobles.

Le travail a déjà porté ses fruits. Gérard Basset note dans le 2015 « des tanins fondus, un nez de fruits rouges et noirs, avec des touches pâtisseries ». « Magnol a été introduit chez Nicolas, on souhaite développer la marque en France pour la légitimer » précise Pétra Frebault. Même travail pour la gamme premium Thomas Barton, qui rend hommage à l'un des négociants les plus importants du 18<sup>ème</sup> siècle au travers d'une sélection haut de gamme des plus belles appellations bordelaises. « C'est un projet qui implique des investissements dans le temps, de la persévérance, on mise sur la qualité et l'innovation. » La tortue de la fable a définitivement perdu son lièvre. Décidément, rien ne sert de courir...

EN SAVOIR ➔ [WWW.BARTON-GUESTIER.COM](http://WWW.BARTON-GUESTIER.COM)



### BARTON&GUESTIER EN DATES

- 1725 : création de la maison de négoce
- 1799 : Barton&Guestier achète le Château Magnol
- 1981 : Le président américain Richard Nixon séjourne à Château Magnol
- 1989 : Barton&Guestier crée son Ecole du Vin
- 2001 : le nouvel actionnaire de Barton&Guestier est Diageo
- 2010 : le groupe Castel devient l'actionnaire de Barton&Guestier
- 2015 : Barton&Guestier fête ses 290 ans et dévoile sa cuvée n°290 : « Héritage »

**Ready to go** || In the merchants world there are those who produce, those who craft or those who mature. There are hares and tortoises. Hasty merchants who buy as soon as a market emerges, and others who define a strategy and strictly follow it. Based in Blanquefort near Bordeaux, Barton&Guestier – with a €2.5 million turnover – specialized in blends and brand wines, “working with more than 200 producers, some for three generations, which guarantees a consistent quality”, Petra Frebault, communications manager, specifies. In three centuries,

they developed a brand strategy based on AOC and varietal wines stemming from the main French wine regions, the rest is composed of Château Magnol, Cru Bourgeois of Haut-Médoc, the group’s only property that hosts its headquarters. The company settled here in 1978, their previous premises in Bordeaux being too cramped.

In an exceptional site, close to Bordeaux, Château Magnol nestles at the heart of 30 ha of vineyard and shelters a training center that welcomes yearly 500 sales representatives from all over the world who come to be introduced to the Barton&Guestier wines. This former hunting lodge of the Cruse family has something surprising with its blockhouse in the garden, nazi remnants of WWII, turned into the private cellar of the company. Ironically the vineyard resisted the economic pressure thanks to a tortoise, not bigger than a 2-euro coin at birth, a protected species called European pond terrapin that caused the vineyard to be placed under the protection of the natural reserve of Bruges.

### A tortoise and no hare

Because for Barton&Guestier, the story is a challenge to win in calm water and the strategy is a skillful sailing using favourable winds. Over the years the house maintained and developed its export markets. Here the sales are carefully screened. Although one of the last crazes is for the bag-in-box sold by 75% in Sweden, it is important not to rest on their laurels and to be intuitive to meet the new expectations of the market. The idea is to work deeply on the authenticity of the wines. The house is focusing on Château Magnol that is undergoing a serious facelift to better stick to the consumers’ expectations. “Since 2015 we work with expert Hubert de Bouard to get a crisper, more delectable side. It is one of the issues, work the Merlot at the right maturity and try not to make a too ‘jammy’ Merlot, with long but discreet macerations”, Laurent Prada, vineyard manager, explains.

This work has been fruitful already. In the 2015 vintage, Gérard Basset notes “melted tannins, aromas of red and black fruits, pastry notes”. “Magnol is now available at Nicolas, we would like to develop the brand in France to legitimize it”, Petra Frebault specifies. Same work with the premium range Thomas Barton that pays tribute to one of the most important merchants of the 18<sup>th</sup> century through a high-end selection of the most beautiful appellations of the Bordeaux region. “It is a project that requires investments over time, perseverance, we focus on quality and innovation.” There’s no point in running too fast ...

Bénédicte Chapard

### CE QU’EN PENSE GÉRARD BASSET GÉRARD BASSET'S REVIEW

#### CHATEAU MAGNOL

##### Haut-Médoc, 2014

Couleur rubis moyennement foncée avec une frange pourpre. Nez très fruits rouges avec surtout de la cerise et de la fraise sauvage, puis à l’aération on a des touches épicées qui se marient bien. Bien juteux au palais avec une structure ronde et très plaisante. Un délicieux Cru Bourgeois. L’accord du sommelier : sur un rôti de porc aux épices.

Medium dark ruby-red colour with a crimson fringe. Many red fruits in the nose, mainly cherry and wild strawberry, then after swirling, spicy hints that match very well. Very juicy in the palate with a round and very pleasant structure. A delicious Cru Bourgeois. The perfect pairing: roast pork with spices.



Gérard Basset entouré de l'équipe de Château Magnol.

#### THOMAS BARTON RÉSERVE PRIVÉE

##### Médoc, 2005

Couleur rubis assez foncée avec une frange rouge cerise. Nez de très beaux fruits noirs confits, mais aussi de la réglisse et des touches balsamiques. Assez concentré au palais avec des tanins bien fondus donnant un très joli vin avec beaucoup de caractère. Dans sa plénitude et délicieux à boire dès maintenant. L’accord du sommelier : sur un civet de lapin à l’ancienne.

Quite dark ruby-red colour with a cherry red fringe. Beautiful candied dark fruits in the nose, but also liquorice and balsamic shades. Quite concentrated palate with melted tannins that make a really lovely wine with a lot of character. At its peak and delicious to drink now. The perfect pairing: an old-style rabbit stew.

# PAPE CLÉMENT, entre messe et garage



Une visite à Pape Clément, c'est un peu découvrir une sorte de cabinet des curiosités, un héritage du passé et du présent, un fantastique mélange de sacré et d'intuitions profanes. C'est dans tous les cas un lieu d'émerveillement où Bernard Magrez ne cesse d'imaginer chaque jour toute une cosmogonie au service d'un vin d'exception.

A visit at Pape Clément is a bit like discovering a kind of cabinet of curiosities, a legacy from the past and the present, a fantastic mix of sacred art and profane intuitions. Anyway, it is a place of wonderment where Bernard Magrez ceaselessly imagines everyday a cosmogony in the service of an exceptional wine.

L'endroit est inclassable. Planté au milieu de 60 hectares de vignes, Château Pape Clément est une véritable ode à l'audace. Dans ses jardins, les oliviers millénaires, une palmeraie et un incroyable cèdre du Liban veillent dans un silence monastique sur le joyau néogothique et sa verrière construite par Gustave Eiffel. Un paon à la blancheur virginale fait la roue pour indiquer aux visiteurs la direction des chais. Une fois les tentures vermeilles franchies, un confessionnal côtoie un alignement de barriques conservant pieusement les dernières vendanges. Dans un sous-sol repose la collection des millésimes dont les primats de 27 litres bouchés à la cire qui n'existent seulement qu'en deux exemplaires par an. On croise aussi une crypte qui impose le respect : le gisant de Clément V, devenu pape en 1305. Pape Clément fut la première acquisition de Bernard Magrez, avant qu'il n'étende son empire du vin à 40 domaines dans le monde, dont trois autres crus classés dans les principaux vignobles de Bordeaux : Fombrauge à Saint-Emilion, La Tour Carnet dans le Médoc et Clos Haut-Peyraguey à Sauternes. Le dernier domaine acquis donne la mesure de son ambition : Clos Sanctus Perfectus, un petit vignoble dans l'appellation Saint-Estèphe qui produira aux alentours de 3 200 bouteilles. Un nouveau défi, un vin rare qui vise la perfection. Un vin de garage plutôt qu'un vin de messe ? Les deux sans doute.

## SUR LE CHEMIN DE DAMAS

Car à Pape Clément, pas de salut sans innovation. Il y avait déjà des drones pour adapter les travaux manuels en vert, des ruches connectées, des chevaux et des bœufs attelés à « une pirogue » pour les opérations de chaussage et de décaillage, un tracteur 100 % électrique pour ne pas tasser les sols, des dates de vendanges fixées à la parcelle, un égrenage à la main qui permet d'obtenir uniquement des raisins entiers sans libération précoce du jus, un chai gravitaire, cela va de soi, des pré-fermentations à froid, des pigeages journaliers... Mais depuis quelques temps, Pape Clément s'essaie à la biodynamie : 13 hectares cette année sur l'ensemble des 60 hectares où sont pulvérisés des infusions de plantes. Accompagné d'une nouveauté : un fût développé exclusivement pour le Château Pape Clément par la tonnellerie Cavin en Bourgogne. « Un fût hors norme de 365 litres, dont la chauffe a été réalisée un "jour fruit" selon le calendrier lunaire, où sera élevé pendant 365 jours du sauvignon blanc, ce qui permettra au vin d'accomplir un cycle (équivalent à la rotation complète de la terre autour du soleil) et d'être ainsi idéalement fondu avec le chêne », explique Frédéric Chabaneau, directeur technique. Faire un vin tendu, qui rétablisse le lien rompu de la terre au cosmos ? On dit souvent qu'en biodynamie, la conversion est rarement achevée. Pape Clément serait-il toujours sur le chemin de Damas ?

EN SAVOIR ➔ [WWW.BERNARD-MAGREZ.COM](http://WWW.BERNARD-MAGREZ.COM)



« Bernard Magrez  
est un entrepreneur de génie. »

Gérard Basset

“Bernard Magrez  
is a genius entrepreneur.”

Gérard Basset



Gérard Basset et Frédéric Chabaneau

**PAPE CLÉMENT, IN BETWEEN ALTAR AND GARAGE WINE** || The place is unclassifiable. Built in the middle of 60 hectares of vines, Château Pape Clément is an ode to daring. In the gardens, in a monastic silence, a thousand-year old olive tree, a palm garden and an incredible Libanon cedar watch over the neo-Gothic jewel and its conservatory built by Gustave Eiffel. The virgin white peacock opens its tail to show the visitors the way to the winery. Once you cross the ruby red drapery, you will find the rows of barrels that devotedly keep the last harvest. Underground a vault shelters the collection of vintages whose 27-litre waxed primats exist in only two copies every year. There is also a crypt that imposes respect: it hosts the recumbent statue of Clement V who became pope in 1305. Pape Clément was the first château Bernard Magrez bought, before he extended his wine empire to 40 estates all over the world, including three other Cru Classés in the main vineyards of Bordeaux: Fombrauge in Saint-Emilion, La Tour Carnet in Medoc and Clos Haut-Peyraguey in Sauternes. The last estate he acquired reflects his ambition: Clos Sanctus Perfectus, a small vineyard in Saint-Estèphe that provides some 3,200 bottles. A new challenge, a rare wine that strives for perfection. A garage wine more than an altar wine? Without doubt both.

### On the road to Damascus

Because at Pape Clément there is no salvation without innovation. They already had drones to adapt the manual work of the vine stocks, connected hives, horses and oxen harnessed to a “piroque” (a three-wheel tool designed by Pape Clément) to earth up and down, a 100% electric tractor to avoid compacting the soils, harvest dates decided plot by plot, manual destemming to get only entire berries who will not prematurely loose juice, a gravity-run vathouse of course, cold pre-fermentations, daily punching of the caps ... But lately Pape Clément has been shifting to biodynamics: 13 hectares this year out of the 60 are sprayed with vegetal teas. And something new: a barrel developed exclusively for Château Pape Clément by the Cavin cooperage in Burgundy. “A non-standard barrel of 365 litres whose toasting has been done on a ‘fruit’ day according to the moon calendar that will keep Sauvignon Blanc for 365 days, which will enable the wine to go through a complete cycle (equal to the complete revolution of the earth around the sun) and to be ideally melted with the oak,” Frédéric Chabaneau, technical manager, explains. Make a tense wine that will repair the broken link of the earth with the cosmos? It is often said that in biodynamics, conversion is never really finished. Is Pape Clément still on the road to Damascus?

Bénédicte Chopard

## CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET GÉRARD BASSET'S REVIEW

### CHÂTEAU PAPE CLÉMENT

Graves, rouge, 2005

Couleur rubis foncée avec frange toujours assez pourpre. Nez épicé mais avec aussi des fruits noirs bien mûrs, voire un peu confits. A l'aération, le vin s'enrichit d'arômes floraux très fins. Beaucoup de finesse en bouche avec une structure très veloutés révélant beaucoup de rondeur. Finale très longue sur le chocolat. L'accord du sommelier : sur une traditionnelle grouse d'Ecosse rôtie.

Dark ruby-red colour with still a quite crimson fringe. Spicy nose but also very ripe, even jammy, dark fruits. After swirling the wine is enriched by very fine floral aromas. A lot of finesse on the palate with a very velvety structure revealing a lot of roundness. Very long finish with flavours of chocolate. The perfect pairing: over a traditional roasted Scottish grouse.

### CHÂTEAU PAPE CLÉMENT

Graves, rouge, 2010

Couleur rubis très foncée avec une frange rouge pourpre. Nez sur la torréfaction soutenue par des notes florales. A l'aération, les fruits noirs comme la mûre et le cassis se révèlent. Belle définition au palais avec une grande maîtrise dans les tannins, un vin assez dense. Finale très longue sur les épices. L'accord du sommelier : entrecôte de bœuf à la bordelaise.

Very dark ruby-red colour with a crimson red fringe. Toasted nose backed by floral notes. After swirling, dark fruits like blackberry and blackcurrant appear. Beautiful definition of the palate with a perfect command of the tannins, a quite dense wine. Very long spicy finish. The perfect pairing: prime rib of beef à la Bordelaise.

### CHÂTEAU PAPE CLÉMENT EN CHIFFRES

- Appellation : Pessac Léognan
- Surface : 60 hectares
- Géologie :  
Graves sur sous-sol argilo sableux
- Encépagement : Rouge : 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot.  
Blanc : 10 % Muscadelle, 45 % Sauvignon, 45 % Sémillon

# DU BLANC SEC À SAUTERNES : demandez la lune !

Sauternes vit une période d'ébullition. Au pays du botrytis, les astres cohabitent. Les sauternes solaires côtoient désormais les blancs lunaires : deux épithètes complémentaires issus d'un même raisin. Les nouveaux acquéreurs tentent aujourd'hui l'aventure « du grand vin sec ». C'est le cas d'Olivier Bernard, déjà à la tête d'un grand blanc bordelais, le Domaine de Chevalier, gérant du Domaine de la Solitude et co-proprétaire du Château Guiraud. Un nom romantique, une déclinaison en trois gammes de blancs secs qualitatifs, son Clos des Lunes a déjà éclairé nombre d'amateurs.

## Clos des Lunes, c'est à la fois la création d'un vignoble et d'un vin, quels sont les éléments qui ont guidé vos choix ?

En rachetant diverses parcelles, j'ai réussi à constituer un vignoble qui compte aujourd'hui 75 hectares sur les 5 communes de Sauternes. Les parcelles que j'ai choisies offrent des caractéristiques complémentaires et sont réparties en différents terroirs: celui des graves de Sauternes, situé entre Yquem et Guiraud, qui apporte de la puissance, les argilo-calcaires de Bommes qui confère quant à eux de la fraîcheur au vin, et les terres de rouge de Barsac, la finesse et élégance. Sur ces terroirs plantés de vieux sémillons (70 %) et de sauvignons blancs (30 %), je suis là pour faire un grand vin blanc sec, mais il ne s'agit pas de faire un deuxième blanc de Chevalier. C'est un vin à part entière, sur un encépagement différent. Il est en appellation Bordeaux mais l'origine de ses vignes est mise en valeur.

## Comment faire un grand vin blanc sec au pays du botrytis ?

Le monde des blancs est un monde de complexité, de précision, d'équilibre, il n'y a pas comme dans les rouges cette formidable coquille que sont les tanins. Nous avons adopté pour le ramassage la méthode que nous utilisons déjà sur nos autres domaines : on ne vendange que le matin par tries successives, à la main et en cagette, uniquement les grappes de raisin à parfaite maturité et en laissant sur pied les grappes qui n'ont pas encore atteint cette maturité et qui seront récoltées quelques jours plus tard. Un pressurage lent est effectué après les vendanges. La vinification est réalisée en petites cuves thermo-régulées et en barrique. Dès la première année, nous avons eu de belles surprises. Les sémillons qui sont parfois un peu gras en Pessac-Léognan sont beaucoup plus verticaux dans le Sauternais, avec une belle limpidité et une belle acidité.



Olivier Bernard

## Comment se positionne Clos des Lunes ?

Une très grande partie des crus classés de Sauternes produisent depuis longtemps des vins secs, comme G de Guiraud, S de Suduiraut ou autre Y d'Yquem. Je suis là pour écrire une histoire, celle de Clos des Lunes, un nom que nous avons imaginé une soirée de pleine lune en septembre 2011. Le nom était rassembleur, facile à traduire dans toutes les langues, et facile à comprendre. Il évoque la fraîcheur, l'acidité, le blanc et un côté romantique. Nous avons imaginé des codes précis : des capsules courtes, des étiquettes étonnantes et une gamme. Clos de Lune se décline en 3 vins. Le premier, Lune Blanche (80 000 bouteilles), c'est du sémillon à la manière d'un chardonnay avec un côté très beurré et charnu ; Lune d'Argent (200 000 bouteilles) plus complexe ; et puis nous avons la grande cuvée Lune d'Or (6 à 12 000 bouteilles) élevée 100 % en barrique et qui a l'ambition d'être un des meilleurs blancs secs de Bordeaux. Cela prendra plus de temps. Il faut de l'histoire pour ancrer les vins dans la notion de grandeur. En ce qui concerne la commercialisation, nous avons pensé ces vins pour la restauration. Ils sont aujourd'hui distribués dans le monde entier, aux Etats-Unis, en Asie et en Europe. La sommellerie, les réseaux sociaux sont les vecteurs que nous travaillons.

Propos recueillis par Bénédicte Chapard

## QUELQUES CHIFFRES

- 2012 : naissance des premières cuvées de Clos des Lunes
- Fourchette de prix : de 10 à 60 €
- Superficie : 75 hectares

## EN SAVOIR +

→ [WWW.DOMAINEDECHEVALIER.COM](http://WWW.DOMAINEDECHEVALIER.COM)

**DRY WHITE AT SAUTERNES, ASK FOR THE MOON! ||** Sauternes is in a period of effervescence. Heavenly bodies share the land of botrytis. The solar Sauternes now neighbour the lunar whites: two complementary epithets stemming from the same grape. Newcomers in the vineyard try the adventure of a “grand dry wine”. Just like Olivier Bernard, already at the head of Domaine de Chevalier, manager of Domaine de la Solitude and co-owner of Château Guiraud. A romantic name, three ranges of quality dry whites, his Clos des Lunes has already conquered many wine lovers.

**Clos des Lunes represents at the same time the creation of a vineyard and of a wine, what guided your choices?**

By purchasing various plots I managed to compose a vineyard that now covers 75 hectares in the 5 villages of Sauternes. The plots of land I have chosen have complementary characteristics and are divided over different terroirs: gravels of Sauternes, between Yquem and Guiraud, that provide the powerfulness; the clay and limestones of Bommès who bring freshness to the wine; and the lands of the reds in Barsac, for the finesse and elegance. On these terroirs planted with old Sémillons (70%) and Sauvignon Blancs (30%), I am there to make a fine dry white wine but it is not a second wine of Chevalier. It is wine in its own right, with a different vine population. It is a Bordeaux AOC wine but the origin of the vines is set forward.



Olivier Bernard et Gérard Basset.

**How is it possible to make a fine dry white wine in the land of botrytis?**

The world of the whites is a world of complexity, precision, balance. They do not have the wonderful 'shell' that are the tannins. For the picking we adopted the technique we already use on our other domains: we harvest only in the morning with successive sortings, by hand and in crates, only the bunches at perfect maturity, leaving those that are not ripe enough and that we will pick a few days later. A slow pressing is undertaken just after picking. Vinification is done in small thermoregulated vats and in barrels. From the first year we have had very good surprises. The Sémillons that are sometimes a bit fat in Pessac-Léognan are more vertical in Sauternes, beautifully limpid and with a good acidity.

**What is the positioning of Clos des Lunes?**

A big part of the classed growths of Sauternes have long been producing dry wines like G by Guiraud, S by Suduiraut or Y by Yquem. I am here to write the story of Clos des Lunes, a name we found at a full moon in September 2011. The name unites, is easy to translate in all the languages, and easy to understand. It evokes freshness, acidity, the white colour and a romantic side. We imagined precise codes: short caps, surprising labels and a range. Clos des Lunes is available in three wines: Lune Blanche (80,000 bottles), a Sémillon in a Chardonnay style with a very buttery and fleshy side; Lune d'Argent (200,000 bottles) more complex; and we have the grand cuvée Lune d'Or (6 to 12,000 bottles) aged by 100% in barrels and that has the ambition to be one of the best dry white wines of Bordeaux. This will take more time. A wine needs history to anchor in a notion of greatness. They are currently distributed all over the world, in the United States, in Asia and in Europe. The sommellerie, the social networks are the vehicles of communication we are working.

Interview by Bénédicte Chapard

**CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET**  
*GÉRARD BASSET'S REVIEW*

**CLOS DES LUNES, Lune Blanche, 2015**

Couleur jaune pâle avec reflets verts. Nez floral et citron vert, le tout très enlevé. A l'aération, des fruits de type poire viennent compléter le joli parfum de ce vin. Le palais est friand et bien juteux. Une belle longueur sur la rondeur. L'accord du sommelier : sur une salade au fromage de chèvre et aux pignons de pin.

Pale yellow colour with green tinges. Floral aromas and lime in the nose, very spirited. After swirling, fruits like pear come to complement the lovely scents of this wine. The palate is delectable and very juicy. Good length with a lot of roundness. The perfect pairing: salad with goat's cheese and pine nuts.

**CLOS DES LUNES, Lune d'Argent, 2015**

Couleur jaune vert avec reflets argent. Nez de fleurs blanches avec aussi des notes de prune verte. A l'aération, on trouve des nuances pamplemousse donnant beaucoup d'allure à la toile aromatique. Le palais est bien tendu avec beaucoup de fraîcheur. Une finale longue sur l'agrumes. L'accord du sommelier : sur des filets de rougets à la provençale.

Green yellow colour with silver tinges. Aromas of white blossom and notes of green plums in the nose. After swirling we find shades of grapefruit which give a lot of class to the aromatic background. The palate is tense with a lot of freshness. A long finish with notes of citrus. The perfect pairing: fillets of red mullets in Provence style.

**CLOS DES LUNES, Lune d'Or, 2014**

Couleur jaune vert bien marquée avec reflets or jeune. Nez très enlevé avec des fruits à noyaux comme la mirabelle. A l'aération, le vin révèle des touches d'épices procurant une très agréable palette aromatique. Le palais a une belle définition avec un joli gras mais l'ensemble est sans lourdeur. Une finale longue et très minérale. L'accord du sommelier : loup de mer cuit en croûte de sel.

Marked green yellow colour with young gold tinges. Very vivid nose with stone fruits like mirabelle plum. After swirling the wine reveals touches of spices providing a pleasant aromatic range. The palate has a beautiful definition with a lovely fatness but the wine shows no heaviness. A long and very mineral finish. The perfect pairing: wolffish cooked in a salt crust.

# Château Maison Noble

Depuis 1345

## Noblesse oblige

Comment se faire connaître lorsqu'on fait partie d'une « petite » appellation, qu'on croit en son terroir et qu'on ne bénéficie pas de l'aura d'un classement ? Audacieuse et volontaire, l'équipe du Château Maison Noble Saint Martin, à 60 km au sud-est de Bordeaux, affine sa réponse chaque année. Ici, point de noblesse du bouchon, juste un ancien château féodal, mais qui entend bien déployer son étendard en blanc, rouge et rosé. Et récupérer ses lettres de noblesse...

How is it possible for an estate to get known when it is in a "small" appellation, when it believes in its terroirs and is not backed by the aura of a ranking? Daring and willing, the team of Château Maison Noble Saint Martin, in the Entre-Deux-Mers, at 60 km southeast from Bordeaux, refines the question every year. Here, no nobility of the cork, just a castle from the Middle Ages, but that intends to spread out its flag in white, red and rosé. And get back its letters of nobility ...

Dans l'Entre-deux-mers, il est loin le temps des préjugés antédiluviens, de ces vignes qui « pissaient » un vin de table qui soignait la soif en échange, le lendemain, d'un cachet d'aspirine ! Aujourd'hui, on y boit des vins de plaisir à prix doux, gras, gouleyants, fruités, à déboucher comme ça, sans cérémonial, pour retrouver les parfums d'une région riante et aussi des vins de patience, d'une région rebaptisée « la petite Toscane », toute en pente douces et qu'il faut savoir attendre.

Mais sur un marché qui continue à scruter les étiquettes, tout l'enjeu consiste à se faire une image, à ressusciter le désir. Depuis 4 ans, les propriétaires actuels investissent et travaillent en étroite collaboration avec le directeur Bertrand Gonzalez. Car il s'agit d'être inventif, un brin iconoclaste et ambitieux... A la vigne d'abord, des vendanges en vert, un tri manuel ; au chai ensuite, avec l'achat de cuves inox thermo-régulées pour des vinifications parcellaires, des barriques de chênes français... ; et sans oublier la communication.

### 950 000 BOUTEILLES

Château Maison Noble Saint Martin est aujourd'hui un domaine qui produit chaque année 950 000 bouteilles sur 113 hectares en trois appellations (Bordeaux et Bordeaux Supérieur pour les rouges, Entre-Deux-Mers et Bordeaux pour les blancs et Bordeaux pour le rosé), et deux gammes dans les 3 couleurs : Tradition et Prestige. Le résultat est là. Côté blanc : « poire et pamplemousse » et « des nuances crêpe au sirop d'érable » pour le prestige ; « framboise et bonbon à la fraise » pour le rosé ; « cerise et fraise sauvage » pour le rouge traditionnel ; « mûre, prune et touche chocolat » pour le rouge prestige. Les notes de Gérard Basset le confirment, Maison Noble

Saint Martin, c'est du plaisir, du fruit, une intensité toute à la fois aromatique et complexe. Mais pas seulement. La maison est noble, ne l'oublions pas ! Et compte bien récupérer ses titres. Une cuvée d'exception est en cours : la cuvée 1345, clin d'œil à l'année de fondation du château féodal, en vinification intégrale en barrique, restreinte à 833 bouteilles en 2014, soutiré par gravité, et passé plus de deux ans en fût.

### L'EXPORT ET LA RESTAURATION EN LIGNE DE MIRE

Déjà présents dans la grande distribution française, la maison a commencé à séduire l'export. Les bouteilles, allègrement débouchées dans les wine tastings de Tokyo à Hong Kong en passant par Shanghai et auprès de sommeliers internationaux, ont rapidement conquis les marchés. « 15 % de la production est aujourd'hui vendue en Asie, aux Etats Unis et au Brésil. Reste à étoffer les cartes des restaurants français : notre futur challenge », confie Stéphanie de Pareja, la responsable du développement commercial.

### CAP SUR L'ENOTOURISME

Mais il n'y a pas que la vigne. Dans cette région aux douces collines et aux routes serpentine, la propriété a décidé depuis 2 ans d'ouvrir ses portes et d'accueillir ses hôtes dans La Véranda du Château Maison Noble Saint Martin dans le petit village de Caumont, niché sur les coteaux. Cinq chambres de charme, une boutique et une salle de dégustation sont disponibles. La propriété propose également des visites individuelles ou en groupe, des excursions et des dégustations de vin, et la propriété accueille mariages, banquets ou séminaires d'affaire.

### QUELQUES CHIFFRES

- Superficie : 113 hectares
- Prix négoce : de 3 à 6 € HT
- Labels pour Chambre d'hôte : 3 (Gîtes de France, Gîte de Charmes, Bacchus)
- Equipe : 18 salariés

**NOBLESSE OBLIGE** || In the Entre-deux-mers, time of old preconceived ideas is long gone, about these vines that could make only table wine that quenched thirst but gave the drinker a headache the day after ! Nowadays the region produces pleasurable wines at good prices, fat, delectable, fruity, to uncork at any moment without ceremony; wines that carry the fragrances of a cheerful region but also wines of patience from a region called the "little Tuscany" with its gentle slopes and that you have to learn to await.

But on a market that keeps probing the labels, the whole challenge now is to create an image, arouse desire again. For 4 years, the current owners invest and work in close collaboration with the manager Bertrand Gonzalez. As the château has to be inventive, and a bit iconoclastic and ambitious ... First in the vineyard, green harvest, manual sorting; then in the cellar by purchasing thermoregulated vats to be able to vinify plot by plot, French oak barrels... and communication of course.

### 950,000 bottles

Château Maison Noble Saint Martin now is a domain that produces 950,000 bottles a year on 113 hectares in three appellations (Bordeaux and Bordeaux Supérieur for the reds, Entre-Deux-Mers and Bordeaux for the whites and a Bordeaux rosé), and two ranges in the three colours: Tradition & Prestige. And it is a successful achievement. On the white side, "pear and grapefruit" and "shades of pancakes with maple syrup" for the Prestige; "raspberry and strawberry sweets" for the rosé; "cherry and wild strawberry" for the traditional red wine; "blackberry, plum and a hint of chocolate" for the Prestige red wine. Gérard Basset's reviews confirm that Maison Noble Saint Martin's wine displays pleasure, fruitiness, both aromatic and complex intensity. But not only. Don't forget the house is noble! And firmly intends to get back its titles. An exceptional cuvée is in preparation: the cuvée 1345, a reference to the year the castle was built, integral vinification in barrel, only 833 bottles in 2014, racking by gravity, and more than two years ageing in the barrel.

### Next markets: export and restaurants

Already present in the French mass distribution, the house has started attracting export customers. The wines, presented in tastings in Tokyo, Hong Kong and Shanghai and with international sommeliers, rapidly conquered the markets. "15% of the production is sold in Asia, the United States and Brazil. Now the château has to integrate the wine menus of the French restaurants: our next challenge", Stéphanie de Pareja, in charge of the commercial development, says.

### A focus on wine tourism

But there is not only the vineyard. In this region with soft slopes and twisting roads, the property decided two years ago to open its doors and welcome guests in its guesthouse 'Veranda de Château Maison Noble Saint Martin' in the small village of Caumont, nestled on the top of the hill. Five charming rooms, a shop and a tasting room are available. The property also proposes individual or group visits, excursions and wine tastings, and hosts weddings, dinners or corporate seminars.

Bénédicte Chopard

### EN SAVOIR +

➔ [WWW.MAISONNOBLESAINTMARTIN.COM](http://WWW.MAISONNOBLESAINTMARTIN.COM)

### CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET GÉRARD BASSET'S REVIEW

#### BLANC DE MAISON NOBLE, CUVÉE PRESTIGE

Entre-Deux-Mers 2015

Couleur jaune vert avec reflets or. Nez un peu épicé avec aussi de la fleur séchée. Rond et généreux au palais avec en rétro des nuances de crêpe au sirop d'érable. Finale pomme golden, le tout bien séduisant. L'accord du sommelier : filet de lotte rôtie, enrobé dans du jambon de Parme.

Green yellow colour with golden tinges. A slightly spicy nose and dried flowers. Round and generous palate with shades of pancakes with maple syrup. Aromas of golden apple in the finish, a very attractive wine. The perfect pairing: roast fillet of monkfish in Parma ham.

#### GRAND VIN DE MAISON NOBLE

Bordeaux Supérieur, Rouge 2014

Couleur rouge rubis moyennement foncée avec frange rouge-pourpre. Nez très fruit noir, surtout la mûre et la prune avec de superbes nuances épicées. Très rond au palais avec en plus de très légères touches chocolatées. Finale gourmande sur le moka. L'accord du sommelier : un vin délicieux à servir avec un civet de chevreuil au four.

Medium dark ruby-red colour with red-crimson fringe. Aromas of dark fruits (mainly blackberry and plum) in the nose with lovely touches of spices. Very round palate added with chocolatey flavours. Moreish mocha-flavoured aftertaste. The perfect pairing: a delicious wine to serve over an oven-baked venison leg.

« Une jolie maison produisant d'excellents vins faits par une équipe jeune et dynamique avec de la passion à revendre. »

- Gérard Basset



# CHÂTEAU LA MARZELLE

## La pépète biodynamique de Saint-Emilion

Surpris et bluffé ! Au cours de son périple bordelais, Gérard Basset n'a pu que constater la royale dissidence d'une discrète propriété qui a tout mis en œuvre pour atteindre l'excellence. A sa manière. Entre calendrier lunaire, tisanes de sorciers et jeux de billes calibrées, La Marzelle s'est fait une place. Sans extravagance finalement, juste ce qu'il faut d'élégance.

Surprised and impressed! At this stage of his wine tour in Bordeaux, Gérard Basset could only witness how this discreet dissident strived to reach excellence. In its own manner. Lunar calendar, wizard teas and marble game, La Marzelle made itself a place. Not extravagant finally, just elegant.



Au centre, Jacqueline Sioen et Gérard Basset.

C'est en 1998 que la famille Sioen, des industriels belges du textile, a acheté cette propriété de 17 hectares, non loin de Figeac, qui s'étend sur un superbe terroir, mélange de graves, d'argiles bleues et de sables. « Dès le début, nous avons pris une orientation bio dans un souci de protection des salariés, des sols et du consommateur... Ici, en grand cru classé, il me semble que l'on a un devoir d'exemplarité. Et puis en 2015, nous avons franchi une autre étape vers la biodynamie, en se faisant aider par Anne Calderoni. C'est une lente évolution. Quand on a décidé de bannir de ses vignes le médicament miracle, il faut anticiper, écouter, sentir, être prêt et assumer. La biodynamie, ce n'est pas une posture de doux rêveur, c'est au contraire un univers de précision. Il faut être très rigoureux », souligne Philippe Genevey, directeur d'exploitation. Depuis, à la Marzelle, l'œil est rivé sur la lune, les mains vérifient sans cesse la couleur des feuilles, on prépare des engrais organiques, des infusions de plantes qu'on pulvérise sur la vigne pour « activer le vivant », et stimuler les défenses naturelles de la vigne. Une décoction de prêle, très anticryptogamique, une tisane de valériane pour stimuler la floraison, une infusion de camomille pour contrer les effets de la sécheresse... Résultat, sur un sol vivant, les racines puisent au plus profond :

c'est l'assurance de la fraîcheur dans le vin et de typiques nuances minérales qui s'amplifient avec le temps : « Nous avons acheté des amphores en terre cuite et en grès de Toscane. Nous y élevons 10 % de notre premier vin, notamment les cabernets francs pour préserver le fruit. On gagne en précision aromatique, en fraîcheur, verticalité et minéralité ». En parallèle, la Marzelle vient d'obtenir le label « Vins et Santé 0 % pesticides ».

### DU CAVIAR !

Si ces aventuriers de la biodynamie se comptent encore sur les doigts de la main du côté de Saint-Emilion, ils sont également peu nombreux à utiliser une succession de machines ingénieuses qui semblent sortir tout droit de l'imaginaire de Tim Burton. A la Marzelle, un nouveau système de réception des vendanges a été progressivement mis en place pour trier le bon grain de l'ivraie. Ici, pas d'écreuil dressés. Les raisins vendangés manuellement, selon la maturité optimale des parcelles, sont amenés au chai en cagettes. Le raisin passe en premier sur « le cube » de SOGMA, un égreneur équipé d'une table vibrante qui sépare les grains de la rafle, et qui permet d'éliminer les grains millerandés et les grains botrytisés. Les raisins sont ensuite plongés dans un Tribaie, un bain densi-

### QUELQUES CHIFFRES

- Château La Marzelle 2016 : 55 000 bouteilles / bottles
- Prieuré La Marzelle 2016 : 14 000 bouteilles / bottles
- Encépagement / grape varieties : 80 % Merlot - 13 % Cabernet franc - 7 % Cabernet Sauvignon

métrique dans lequel flottent les baies qui ne sont pas assez mûres, les plus mûres, plus denses, coulent. Ces dernières sont déversées dans un Calibaie qui ne garde que les plus petites, les plus concentrées. Au final, il reste... « du caviar ! » s'amuse

Philippe Genevey, avant d'ajouter : « Notre nouveau cuvier, inauguré en 2012, avec ses cuves tronconiques en inox, double paroi, offre pour la suite une facilité de travail incroyable. Jean-Luc Thunevin nous conseille également depuis 2015. »

## « Un domaine qui produit des vins d'une très grande finesse. »

Gérard Basset

Une culture de l'excellence, à la vigne et aux chais se retrouve forcément dans le verre. Alors verdict ? Gérard Basset conseille le La Marzelle 2014 « avec son nez de mûre et de prune, ses tanins très

soyeux, sa grande finesse de grain donnant un ensemble très harmonieux et sa finale épicée sur une tourte aux ris de veau et aux giroles ».

**THE BIODYNAMIC JEWEL OF SAINT-EMILION** || In 1998 the Sioen family, Belgian textile industrialists, purchased this 17-hectare property, close to Château Figeac, extending on a beautiful terroir that mingles gravels, blue clay and sands. "From the beginning we chose organic farming for the sake of the protection of the employees, the soils and the consumers ... Here as a Grand Cru Classé I consider our duty is to set an example. And in 2015 we took another step towards biodynamics with the help of Anne Calderoni. It is a slow development. When you decide to banish the wonder drug, you have to anticipate, listen, feel, be ready and assume. Biodynamics is not just a sweet dream, on the contrary it is a precise universe. We have to be very rigorous," Philippe Genevey, operations manager, underlines. Since then, at La Marzelle, they watch the moon, check the colours of the leaves, prepare organic fertilizers, vegetal teas that are sprayed on the vines to "activate the living material", and stimulate the natural defenses of the vines. A decoction of horsetail, an excellent fungicide, valerian tea to stimulate flowering, camomile tea to counter the effects of draught ... The result, on a living soil, the roots go deeper: It is the guarantee of freshness in the wine and the typical mineral nuances that increase with time: "We bought Tuscan terracotta and sandstone amphoras. In them we age 10% of our first wine, especially the Cabernet Francs to preserve the fruitiness. We gain aromatic precision, freshness, verticality and minerality". In a parallel La Marzelle has been awarded the label Wine and Health 0% Pesticides.

*"This estate produces wines showing great finesse."*

- Gérard Basset

### Caviar!

Though the biodynamics adventurers are only a handful in Saint-Emilion, they are also only a few to use a series of machines that look like Tim Burton creations. At La Marzelle a new system of harvest reception has been progressively installed to separate the good and bad berries. Not domesticated squirrels! The grapes picked by hand according to the optimum maturity of each plot, are conveyed to the cellar in crates. They first pass in the SOCMA "cube", a destemmer with a vibrating table that separates the berries from the stem and that eliminates the tiny aborted and rot berries. The grapes are then plunged in the Tribaie machine, a densimetric bath in which the unripe berries float, the ripest, denser, sink. The latter are poured in the Calibaie machine that keeps only the smallest, more concentrated. Finally it keeps only ... "caviar!" Philippe Genevey says playfully before adding: "Our new vathouse inaugurated in 2012 with its stainless steel double walled conical vats make work really easy afterwards. Jean-Luc Thunevin also advises us since 2015."

A culture of excellence, in the vineyard and in the cellar necessarily is to be felt in the glass. Then, what's the verdict? Gérard Basset would serve the La Marzelle 2014 "with its blackberry and plum aromas in the nose, very silky tannins, great finesse of the grain providing a very harmonious ensemble and its spicy finish over a calf's sweetbread and chanterelles pie".

Bénédictine Chapard

EN SAVOIR ➔ LAMARZELLE.COM

## CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET GÉRARD BASSET'S REVIEW



Philippe Genevey et Gérard Basset.

### PRIEURÉ LA MARZELLE

Saint-Emilion Grand Cru, 2010

Couleur rubis d'intensité très profonde avec frange pourpre. Nez très élégant de fruits noirs, de cassis avec aussi de la prune. A l'aération, des arômes de torréfaction embellissent encore le déjà magnifique ensemble aromatique. Au palais, il y a de la puissance avec beaucoup de fruits noirs en rétro-olfaction le tout sur une structure très fine. Finale expresso. L'accord de sommelier : pintade rôtie aux giroles.

Very deep ruby-red colour with crimson fringe. Very elegant nose with dark fruits, black currant, plum. After swirling, aromas of roasting improve the already beautiful aromatic range. On the palate, there is powerfulness with a lot of dark fruits in retro-olfaction, all on a very fine structure. Espresso aromas on the finish. The perfect pairing: roast guinea fowl with chanterelles.

### LA MARZELLE

Saint-Emilion Grand Cru, 2008

Couleur rubis d'intensité moyenne avec une frange rouge. Nez très fruits rouges bien mûrs type cerise. Bien complété par de jolis arômes de café et de praline. Tanins souples dans une structure fine mais très droite et très charmeuse. Finale légèrement orange sanguine. L'accord du sommelier : gigue de chevreuil au porto.

Medium intense ruby-red colour with a red fringe. Very ripe red fruits like cherries in the nose. Nicely complemented with lovely aromas of coffee and praline. Supple tannins in a fine but straightforward and very charming structure. A hint of blood orange in the finish. The perfect pairing: haunch of roe deer with Port.

# CHÂTEAU PETIT VAL

## L'ÉCRIN SUBTIL



Gérard Basset et David Liorit

Lorsque Jean-Louis et Olivia Alloin décident d'investir dans le vignoble bordelais, Château Petit Val s'impose comme un retour aux sources. Amoureux du vin et particulièrement de ceux de l'appellation, cet épcurien est séduit par la qualité et la diversité insoupçonnée des terroirs de Château Petit Val. C'est après plus de quarante années passées dans les affaires, que ce fils et petit-fils d'artisans de la terre aux racines beaujolaises, déniche cette propriété préservée comme si elle lui était destinée et perpétue ainsi l'histoire familiale. En 2014, ils confient cette pépite discrète, « un petit val qui mousse de rayon » aurait dit Rimbaud, à David Liorit, jeune consultant en vogue et vigneron passionné, responsable de la production des 3 cuvées et de leur promotion. Rencontre avec David Liorit.

### QUELQUES CHIFFRES

- 2015 : 40 000 bouteilles de Petit Val – 12 € HT ( prix pro)
- 2015 : 10 000 bouteilles de Muse du Val – 20 € HT ( prix pro)
- Rosé : 2 000 bouteilles – 7 € HT ( prix pro)
- Encépagement : 70 % de Merlot, 25 % de Cabernet Franc et 5 % de Petit Verdot (bientôt remplacé par du Malbec)

### Faire un grand vin, c'est l'objectif, quels ont été les premières étapes ?

Il faut observer, prendre le temps et choisir en fonction. Quand nous sommes arrivés, le vignoble était désherbé. Le travail sur la vie microbienne des sols est pour moi un élément très important. Nous travaillons les sols sur tout le domaine et les coteaux à cheval, pour éviter le tassement. Je plante du seigle et de l'avoine entre les rangs de vigne, plus efficaces que l'enherbement naturel pour réguler les sols. Les rendements sont adaptés au potentiel de la vigne. Il faudra 5 ans, je pense, pour que la vigne retrouve sa vigueur et sa santé.

### Et dans le chai, vous avez des secrets ?

Chaque millésime est une copie blanche. Jamais rien n'est acquis. Dans la vigne, le raisin, est vendangé à la main et refroidi directement dans un camion frigorifique placé en bout de rang. Dans les chais, nous travaillons en parcellaire et j'ai opté pour des macérations pré-fermentaires à froid, avec des vinifications en fût neuf pour Muse du Val. Ce que je cherche, c'est un beau compromis entre le fruit, la signature minérale, une texture suave et enjôleuse. Je vais remplacer le Petit Verdot par du Malbec, un cépage plus adapté et qui amènera une autre dimension. De 6 ha en 2014, Château Petit Val est passé à 12 ha en 2015 avec l'achat de parcelles en coteaux qui vont permettre l'apport de sols argilo-calcaires et l'extension du Cabernet Franc, mon cépage de prédilection, qui apportera encore plus d'élégance et une typicité aromatique plus complexe.

### Faire un rosé à Saint-Emilion, c'est un peu se heurter à l'image du « petit vin d'été », quelle est votre stratégie ?

Nombreux sont les vigneron qui « s'excusent de faire du rosé ». A Petit Val, nous défendons l'idée de faire un vrai rosé, pas le rosé vite fait-mal fait à la teneur en souffre renforcée, mais bien un rosé haut de gamme, qui nécessite une technicité pointue, notamment sur la date de récolte et la maîtrise des températures. Notre rosé est vinifié en pressurage direct, comme en Provence. Et notre premier millésime nous satisfait : c'est un beau rosé argent pâle, métallique, atypique avec un joli nez de framboise et de fruits blancs.

### Prochaine étape, un blanc ?

On dit souvent terre blanche, vignes blanches. Nous avons une parcelle de sols calcaires, sur une terre bien ventilée. Après analyse des sols, nous avons décidé que le plus judicieux serait de planter... du Riesling ! C'est à la fois un clin d'œil aux origines alsaciennes d'Olivia Alloin mais aussi un nouveau défi de quelques ares.

### Avez-vous d'autres projets ?

Nous lançons la stratégie commerciale. Je commence à me déplacer pour faire la promotion de Château Petit Val. Il s'agit maintenant de vendre, d'installer un style, une marque, de cibler la restauration, les particuliers et les cavistes. Nous développerons l'œnotourisme sur la propriété, avec des parcours de visite, des ateliers autour des senteurs pour les enfants et des expositions d'artistes. Nous réalisons des expérimentations au vignoble, nous testons différentes techniques de vinification et nous projetons d'agrandir notre gamme.

Propos recueillis par Bénédicte Chapard

### EN SAVOIR

→ [WWW.CHATEAUPETITVAL.COM](http://WWW.CHATEAUPETITVAL.COM)

When Jean-Louis and Olivia Alloin decided to onvest in the Bordeaux vineyard, Château Petit Val is an obvious return to the sources. With a passion for wine and especailly from this appellation, the Epicurean is charmed by the quality and the unexpected quality of the terroirs of Château Petit Val. After forty years as a business executive, this son and grandson of landworkers with roots in Beaujolais unearthed this preserved estate as if it was made for him, and thus continuous the family history. In 2014 they entrusted this discreet jewel, “a little valley, frothing with sunshine” would have said Rimbaud, to David Liorit, young popular enologist and enthusiast wine grower, in charge of the production of three cuvées and their promotion. We met David Liorit.

**Make a grand wine is the goal. What are the first stages?**

Observe, take the time and choose a function. When we arrived, the vineyard was weeded. Working on the microbial life of the soils is a very important element for me. We work all the soils of the domain and the hillsides by horse to avoid compacting the soils. I plant rye and oat between the rows, more efficient that natural grass cover to regulate the soils. The yields are adapted to the potential of the vine. I think we will need 5 years before the vineyard recovers its vigour and health.



CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET / GÉRARD BASSET'S REVIEW

**CHÂTEAU PETIT VAL**

Saint-Emilion Grand Cru, 2014

Couleur rubis d'intensité moyenne frange rouge rosé. Nez bien mûr avec beaucoup de fruits noirs mais aussi de légères touches épicées bien intégrées. Palais avec une belle rétro-olfaction de type floral. Le tout est bien structuré avec des tanins puissants mais pas agressifs donnant un joli relief. Finale longue sur des notes pâtisseries. L'accord du sommelier : un vin avec assez de punch pour aller sur un steak au poivre.

Medium intense ruby-red colour with pinkish fringe. Very ripe nose with a lot of dark fruits but also light and well-integrated spicy notes. Lovely floral retro-olfaction. Very well-structured wine with powerful but not aggressive tannins that give a lovely depth. Long finish with pastry aromas. The perfect pairing: a wine that is punchy enough to match a steak with pepper.

**MUSE DU VAL**

Saint-Emilion Grand Cru, 2014

Couleur rubis d'intensité foncée moyen avec frange rouge violette. Nez de fruits noirs comme la mûre avec aussi de belles nuances d'épices sauvages. Bien soutenue avec des pointes de chocolat noir et de fruit rouge. Excellente trame tannique avec une superbe harmonie donnant un joli relief. Finale longue et élégante sur la mûre. L'accord du sommelier : ris de veau aux cèpes.

Quite intense dark ruby-red colour with a red/purple fringe. Dark fruits like blackberry in the nose with lovely shades of wild spices. Backed by hints of dark chocolate and red fruits. Excellent tannic background with a lovely harmony that gives depth. Long and elegant finish with aromas of blackberry. The perfect pairing: calf's sweetbread with ceps.

**And in the cellar, do you have secrets?**

Each vintage is a blank copy. Nothing can be taken for granted. In the vineyard, the grapes are handpicked and refreshed directly in a refrigerated truck at the end of the row. In the cellars we work plot by plot and I chose cold pre-fermentations with vinification in new barrels for Muse du Val. What I am looking for is a compromise between the fruitiness, the mineral signature, a smooth and caressing texture. I will replace the Petit Verdot by Malbec, a more adapted grape variety and that will provide another dimension. From 6 ha in 2014, Château Petit Val grew up to 12 ha in 2015 with the acquisition of neighboring on hillsides that will enable to add clay and limestone soils and extend the Cabernet Franc, my favourite grape variety, that will provide even more elegance and a more complex aromatic typicality.

**Make a rosé in Saint-Emilion is a bit like taking the risk to be confronted with the image of a 'little summer rosé'. What is your strategy?**

There are many wine growers who “apologize to make rosé”. At Petit Val we defend the idea to make a real rosé, not the quick and dirty rosé with a high content of sulphur, but a real high end rosé that requires high technicity, especially in the date of harvest and temperature control. Our rosé is vinified from direct pressing, like in Provence. And we are satisfied about our first vintage: it is a lovely pale silvery rosé, metallic, atypical with lovely aromas of raspberry and white-fleshed fruits in the nose.

**Next stage, a white wine?**

It is often said that white soils, white grapes. We have a plot of limestone soils with well-aerated earth. After the analysis of the soils we have decided the most appropriate would be to plant ... Riesling! It is both a reference to Olivia Alloin's Alsatian origins but also a new challenge of a few ares.

**Other projects?**

We are launching the commercial strategy. I have started travelling to promote Petit Val. We now have to sell, settle a style, a brand, targeting the restaurants, the public and the wine shops. We will develop a wine touristic activity on the estate, a site visit, workshops about scents for the children and artistic exhibitions. We are leading experimentations in the vineyard, we are testing different vinification techniques and we intend to broaden our range.



# LA NOUVELLE MUSE D'ANGÉLUS

C'est une jeune femme aux yeux verts, héritage paternel. Élégante, mince, brillante, diplômée d'économie, capable de bavarder en mandarin, dégustatrice inspirée, la fille prodigue a retrouvé le chemin de la maison familiale. Elle a succédé à son père, Hubert de Boüard pour incarner à son tour Angélu. C'est la troisième femme à la tête de ce domaine, qui l'a vue naître et grandir. Rencontre avec Stéphanie de Boüard-Rivoal.

## Quel est votre parcours ?

Diplômée de la faculté d'économie et d'une grande école de commerce, j'ai eu une première vie professionnelle dans la banque privée, et vivant alors à Londres, j'en ai profité pour passer le WSET (Wine Spirit Education Trust), qui me paraissait être une excellente formation pour élargir ma connaissance du vin. J'ai rejoint Angélu en 2012. Dans la foulée nous avons célébré une rare conjonction de phénomènes marquants (230 ans de présence familiale à Saint-Émilion, l'accession d'Angélu au rang de premier grand cru classé « A », la rénovation du château au terme

de travaux gigantesques, l'acquisition d'une grande et belle parcelle de vignes, et l'arrivée de la 8e génération à la tête de la propriété). Aujourd'hui, je suis aux commandes d'Angélu, avec mon cousin Thierry Grenié de Bouard, fils de Jean-Bernard Grenié, l'autre branche de la famille. Nous incarnons la huitième génération. Notre tandem inaugure une nouvelle étape pour la propriété, pour laquelle nous nourrissons de grandes ambitions dans à peu près tous les domaines (pratiques culturelles, vinifications et élevages, distribution, relations publiques, ressources humaines, etc.).

## Une de vos premières grandes orientations ?

J'ai souhaité avoir une maîtrise de nos circuits de distribution, en la réorganisant pour en accroître l'efficacité (géographique d'abord, économique ensuite). Quand je suis arrivée, nous avions un très grand nombre de négociants allocataires, que je me suis employée à réduire après étude minutieuse de chaque dossier afin de permettre aux partenaires que nous avons conservés de distribuer nos vins dans de meilleures conditions.

CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET  
GÉRARD BASSET'S REVIEW

**CHÂTEAU ANGÉLUS, 2003**

Couleur rubis moyennement foncé avec une frange grenat. Nez très élégant de boîte à cigare et d'épices asiatiques. A l'aération, de la prune et un peu de moka. Au palais, le vin est suave et très velouté, très séduisant par son beau toucher. En rétro-olfaction, il présente des touches cerises candies. La

finale est longue sur le cigare cubain. Il se gardera bien, mais il est délicieux maintenant. L'accord du sommelier : saltimbocca à la romaine.

Medium dark ruby-red colour with a garnet-red fringe. Very elegant nose with aromas of cigar box and Asian spices. After swirling, plum and a bit of mocha. On the palate the wine is smooth and very velvety, very charming by its beautiful touch. In retro-olfaction it presents shades of candied cherries. The finish is long with aromas of Cuban cigar. It can still keep but is delicious now. The perfect pairing: Roman saltimbocca.

**CHÂTEAU ANGÉLUS, 1989**

Couleur rubis moyennement intense avec une frange tuilée. Nez très cigare cubain mais aussi des touches de dattes séchées. A l'aération, on découvre des nuances d'épices douces mais aussi de cire d'abeille dessinant une très belle toile aromatique. Au palais, le vin est incroyablement soyeux avec une très grande finesse de tanins. En rétro-olfaction, le vin présente des touches d'épices de Noël. La finale est longue sur les fruits confits. Un vin délicieux maintenant mais qui se gardera encore longtemps. L'accord du sommelier : soyons un peu décadents, donc pourquoi pas un classique tournedos Rossini ?

Medium intense ruby-red colour with a tile-red fringe. Cuban cigar but also hints of dried dates in the nose. After swirling, we discover shades of mild spices but also of beeswax weaving a beautiful aromatic framework. On the palate, the wine is incredibly silky with extremely fine tannins. In retro-olfaction the wine presents hints of Christmas spices. The finish is long with candied fruits. A wine delicious now but that will keep a long time. The perfect pairing: let's be decadent, thus why not a classical Rossini tournedos?

Au même moment j'ai décidé de réduire légèrement la part de nos vins qui étaient vendus en primeurs (supérieure ou égale à 95 % de la production de cette époque) afin de reconstituer les réserves de la propriété qui avaient atteint un niveau alarmant. Mon souhait est que nos réserves permettent à nos enfants et petits-enfants de servir des millésimes de plus de 50 ans d'âge, pour affirmer le très grand potentiel de vieillissement de nos vins. Il nous arrive, en de trop rares occasions justement dues à notre niveau de réserve, de déboucher des vins de 1953, de 1959, de 1961 ou de 1964, qui sont absolument somptueux, et je suis parfois frustrée de pouvoir le faire que 2 ou 3 fois par an...

**Vous nourrissez aussi des projets autour de marques ?**

Oui, j'aimerais d'une part poursuivre le développement de la « marque » Angélu, l'emblème de notre maison, mais aussi développer le Carillon d'Angélu et le N°3 d'Angélu, nos second et troisième vins. Nous avons acheté récemment 5 hectares pour en accroître la production et sommes encore sur ce plan dans une phase de recherche d'opportunités.

Mon cousin et moi travaillons depuis plus de deux ans à la construction d'un chai gravitaire (qui devrait sortir de terre d'ici 1 à 2 mois) qui sera un outil formidable



dont nous pensons qu'il nous permettra de franchir un cap important, tant au plan de la qualité qu'au plan des volumes de production de nos second et troisième vins. Aujourd'hui, nous produisons environ 40 000 bouteilles de Carillon d'Angélus chaque année, le but étant de parvenir à 100 000 bouteilles à moyen terme. Carillon est devenu une marque qui fonctionne très bien, et nous manquons cruellement de volume pour satisfaire une demande sans cesse croissante.

Mais le cœur de notre tâche, avant toute autre considération, est de maintenir le niveau d'excellence qui est le fruit du travail et des sacrifices des générations qui nous ont précédés, à commencer par celle de nos grands-pères, de fringants nonagénaires qui vivent toujours sur les domaines avec nos grands-mères respectives, elles aussi nonagénaires. Leurs vies ont été rythmées par l'amour, le travail et la fidélité à l'un comme à l'autre.

### **Vous vous lancez également dans l'hôtellerie restauration...**

En 2013, j'ai mené l'acquisition du Logis de la Cadène, un hôtel-restaurant au cœur du village de Saint-Emilion. C'était une institution locale où l'on se régalaient de plats traditionnels tels que la lamproie, des confits de canard, des entrecôtes cuites aux sarments de vigne... J'ai voulu par cette acquisition renforcer l'ancrage de notre famille dans le village, et proposer une cuisine gastronomique dans une atmosphère décontractée, autour d'une carte des vins de quelque 1 200 références qui se devait de refléter notre amour du vin autant que notre éclectisme en la matière. J'ai engagé un jeune chef de grand talent, Alexandre Baumard, formé notamment chez Paul Bocuse, et le Logis vient de décrocher sa première étoile au guide Michelin ! C'est une belle réussite. Je suis convaincue de l'intérêt de l'œnotourisme et nous continuons à œuvrer dans ce sens. Nous avons racheté une maison voisine, une belle demeure du 17ème siècle, la Maison de la Cadène où 4 suites complètent les 5 chambres d'hôtes du Logis, et je viens tout juste d'élargir notre offre hôtelière avec l'acquisition d'un petit hôtel de 17 chambres... Ce domaine me paraît complémentaire à notre activité, puisqu'il nous permet de recevoir, d'échanger et de partager davantage que nous ne pouvons le faire au sein de la propriété.

Propos recueillis par Bénédicte Chopard

### **ANGÉLUS EN QUELQUES CHIFFRES**

- Superficie : 39 hectares dont 27 pour Angélus et 12 pour Carillon et N°3 d'Angélus
- Encépagement : 50% Merlot / 47% Cabernet franc / 3% Cabernet sauvignon
- Le carillon : composé de 18 cloches capable de sonner un grand nombre d'hymnes nationaux



## THE NEW MUSE OF ANGELUS

She has green eyes like her father. Elegant, slender, brilliant, with an economics degree, able to chat in Mandarin Chinese, inspired taster, the prodigal daughter has returned home. She succeeded her father Hubert de Bouïard to embody Angelus in turn. She is the third woman at the head of the estate where she was born and grew up. We met Stéphanie de Bouïard-Rivoal.



### What has been your career path?

Graduate of the university of economics and a great business school, I had a first professional life in private banking, and as I then used to live in London, I passed the WSET diploma (Wine Spirit Education Trust) which I considered to be an excellent training to broaden my knowledge of wine. I joined Angelus in 2012. Immediately after, we celebrated a rare conjunction of major events (230th anniversary of the presence of the family in Saint-Emilion, Angelus ranking Premier Grand Cru Classé A, the renovation of the château after huge works, the acquisition of a large and beautiful plot of vines, and the arrival of the 8th generation at the head of the property). Now I run Angelus together with my cousin Thierry Grenié de Bouïard, Jean-Bernard Grenié's son, the other branch of the family. We represent the 8th generation. Our duo marks a new chapter for the property for which we have great ambitions in nearly all the fields (farming practices, vinification and élevage, distribution, public relations, human resources, etc.).

### One of your first major guidelines?

I wished to control our distribution networks by reorganizing them to increase efficiency (first geographical, then economical). When I arrived we used to have a large number of merchants benefitting from an allocation that I worked on reducing after carefully studying each case in order to enable the partners we kept to distribute our wines in better conditions.

At the same moment I decided to slightly reduce the part of our wines that were sold en primeur (superior or equal to 95% of the production at that time) in order to replenish the estate's reserves that had reached a worrying level. My desire is that our children and grandchildren can serve vintage over 50 years old, to show the very high ageing potential of our wines. We sometimes—in too rare occasions due rightly to the level of our reserve—open wines from 1953, 1959, 1961 or 1964, that are absolutely fabulous, and I am frustrated I can do this only 2 or 3 times a year ...

### You also have projects with brands?

Yes, on the one hand I would like to continue the development of the 'brand' Angelus, the emblem of our house, but also develop Carillon d'Angélus and N°3 d'Angélus, our second and third wines. We recently purchased 5 hectares to increase their production and we are still looking for opportunities.

My cousin and I have been working for more than two years on the gravity managed cellar (that should be finished within a month or two) that will be a remarkable tool that we think will enable us to make a decisive turn as much in terms of quality as production volumes of our second and third wines. Now we produce about 40,000 bottles of Carillon d'Angélus every year, and we aim at 100,000 bottles in a medium-term perspective. Carillon has become a brand that is quite successful and we really lack volumes to meet an ever increasing demand.

But the core of our task before any other consideration is to maintain the level of excellence that is the fruit of the work and sacrifices of the generations before us, especially our grandfathers, alert nonagenarians who still live on the properties with our respective grandmothers, 90 years old too. Their lives have been ruled by love, work and loyalty to the one and the other.

### You have also launched a hotel and restaurant ...

In 2013 I conducted the acquisition of Le Logis de la Cadène, a hotel-restaurant at the heart of the village of Saint-Emilion. It was a local institution that served delicious traditional dishes such as lamprey, duck confit, prime ribs of beef grilled over vine shoots ... By this acquisition I wanted to strengthen the roots of the family in the village, and propose a gastronomic cuisine in a relaxed atmosphere with a wine list of some 1,200 references that has to reflect our love for wine as much as our eclecticism. I employed a young talented chef, Alexandre Baumard, who has been trained at Paul Bocuse's, and Le Logis has just been awarded its first Michelin star! It is a successful achievement. I really believe in the interest of wine tourism and we keep working in this direction. We bought a house nearby, a beautiful 17th century residence, Maison de la Cadène where 4 suites complement the guestrooms of Le Logis, and I have just broadened our offer with a small hotel of 17 rooms ... To me, this sector complements our activity as it enables us to welcome, exchange and share better than at the property.

Interview by Bénédicte Chopard

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

# De père *en fils...*

Dans le chai qu'il a construit lui-même, accroché entre deux palettes de vins, une pancarte trône : « Le vin d'ici vaut mieux que l'eau de là ». Une citation de Pierre Dac qui claque non pas comme un étendard mais comme un destin. Celle d'un vigneron qui a hérité d'une terre, en appellation Castillon-Côtes-de-Bordeaux, d'une beauté à couper le souffle. Francis Pallaro y produit un vin qui sent le fruit frais et la fraise écrasée. Un vin d'ici.

In the cellar he has built himself, a sign on the wall says: "The wine from here is better than the water from beyond". A quote of Pierre Dac that sounds more like a destiny than like a banner. The destiny of a wine grower who inherited a land of breathtaking beauty in the Castillon-Côtes-de-Bordeaux appellation. Here Francis Pallaro produces a wine that smells like fresh fruit and crushed strawberry. A wine from here.

## QUELQUES CHIFFRES

- Prix bouteille : 6 € TTC
- Nombre de bouteilles : 45 000 en 2014 - 15 000 en 2015
- Surface : 14 hectares
- Terroir : argilo calcaire

Dans les histoires de transmission, certains rendent hommage à leur parents en approfondissant le travail accompli, d'autres marquent leur passage en révolutionnant totalement l'organisation. C'est le cas de Francis Pallaro. « J'ai repris les vignes au décès de mon père, en 91, l'année où il a gelé. On était alors en coopérative. » A peine sorti de l'école de viticulture, il revient au berceau familial et prends alors un virage à 180°. Comme une fable inversée d'Esoppe. Le laboureur et son fils.

Mais voilà, dans cette fable, le sage, c'est le fils qui sait que le trésor, c'est la terre. Ce sera ça ou rien. Le jeune homme d'alors s'émancipe. Il se débarrasse peu à peu des herbicides et pesticides, entreprend le labour des sols. 14 hectares. Seul, déterminé. Il veut faire de la bouteille et construit son chai. Seul, là aussi, avec l'argent des bonnes années. Il obtient le logo AB en 2006 et commence à mettre en bouteille sous l'étiquette « Château Tour de Fillol ». Les années de labeur paient lentement. Il prend la route 6 mois par an pour transporter du gaz, histoire d'arrondir les fins de mois.



Aujourd'hui tous les ans, 10 000 bouteilles sont vendues, de bouche à oreille, uniquement. Un vin franc et généreux, marqué par le fruit, sans complexes. Savoir faire et faire savoir... La notoriété n'étant pas inscrite dans le terroir, il n'hésite pas à faire déguster son vin aux plus grands. « Le palais est juteux et gouleyant finissant sur la quetsche » note Gérard Basset sur le 2015. Dans cette appellation au charme discret et pourtant certain, le Merlot domine au Château Tour de Fillol. Pour arriver à Sainte-Colombe, au moindre tournant, les échappées sont belles, en pente douce, composées de paysages veloutés, subtils, piqués de bosquets, de bois, de vignes

à l'échancrure des vallons. La vie pourrait y être paisible depuis que la bataille de Castillon a mis fin à la guerre de Cent Ans. Il y a bien longtemps que l'écho des tumultes médiévaux ne résonne plus entre vignes et pierres. Les dangers sont ailleurs, dans ces lointains brumeux et pluvieux. En 2013, il perd sa récolte et arrête le bio. Net, comme ça. Sur un coup de sang. Mais il continue de scruter la lune pour la taille. De ses yeux bleus qui regardent l'horizon. Il continue aussi d'y croire. « Si je mets tout en bouteille, cela fera 100 000 bouteilles. Je manque encore de cuves mais j'y arriverai, à la longue. »



Gérard Basset, Francis Pallaro et Frédéric

**FROM FATHER TO SON ... ||** In the stories of transmission some pay tribute to their parents by continuing their work, others mark their arrival with a total makeover of the organization. That is what Francis Pallaro did. "I took over the vineyard when my father died, in 1991, the year when it froze. We then were a cooperative." Just out of a viticultural school he came back to the family business and make a 180-degree turn. A bit like a story of Esope, revisited : The ploughman and his Son.

But in this tale, the wise man is the son who knows that the treasure is the earth. It was that or nothing. The young man emancipated himself. He got rid of the weedkillers and pesticides, ploughed the soils. 14 hectares. Alone, determined. He wanted to bottle his wine and thus built a cellar. Alone again, with the money earned in the good years. He has been awarded the organic farming label in 2006 and started bottling his wine "Château Tour de Fillol". The years of hard work are paying little by little. Six months a year he works as a gas deliverer to make ends meet.

Now he sells 10,000 bottles every year only by word of mouth. A pure and generous wine, marked by fruitiness, no complex. Know how and make it known ... Fame is not written in the terroir. He does not hesitate to present his wine to the greatest sommeliers for tasting. "The palate is juicy and delectable with aromas of damson in the finish", Gérard Basset says about the 2015.

In this appellation with a discreet but certain charm, the Merlot dominates at Château Tour de Fillol. Arriving at Sainte-Colombe, in each curve of the road, all vistas are beautiful, soft slopes, with velvety, subtle landscapes, dotted with groves, forests, vineyards in the valleys. Life could be quiet since the battle of Castillon stopped the Hundred Years' War. It has been a long time that the echo of the medieval turmoils resounded in the vineyards. Danger is elsewhere, in the foggy and rainy mornings. In 2013, he lost his entire crop and stopped organic wine growing. Instantly. But he keeps on watching the moon for pruning. With his blue eyes that look at the horizon. And he keeps on believing. "If I bottle all my production, I will have 100,000 bottles. I need more vats, but I will manage in the long run."

Bénédicte Chapard

## CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET GÉRARD BASSET'S REVIEW

### CHÂTEAU TOUR DE FILLOL

Castillon Côtes de Bordeaux, 2016

Couleur rubis foncé avec une frange violette. Nez de fruits rouges et noirs. A l'aération, des notes de baies sauvages. Très fruité en bouche avec des tanins légers. Finale framboise. L'accord du sommelier : sur un jambon de Bayonne.

Dark ruby-red colour with purple fringe. Red and dark fruits in the nose. After swirling notes of wild berries. Very fruity on the palate with light tannins. Raspberry in the finish. The perfect pairing: with Bayonne ham.

### CHÂTEAU TOUR DE FILLOL

Castillon Côtes de Bordeaux, 2015

Couleur rubis moyennement foncée avec frange rubis pourpre. Nez légèrement réduit qui s'ouvre ensuite sur la réglisse. A l'aération, des notes de cerise noire. Le palais est juteux et gouleyant finissant sur la quetsche. L'accord du sommelier : sur un ongle à l'échalote.

Medium dark ruby-red colour with crimson-ruby fringe. Slightly reduced nose that opens up on liquorice. After swirling, notes of black cherry. The palate is juicy and delectable with damson in the finish. The perfect pairing: hanger steak with shallots.



### CHÂTEAU TOUR DE FILLOL

Castillon Côtes de Bordeaux, 2014

Couleur rubis moyennement foncée avec frange rouge pourpre. Nez jeune de prune et de mûre. A l'aération, des notes d'airelles et un peu d'épices. Le palais est léger mais juteux et friand avec du fouet. L'accord du sommelier : sur des côtelettes d'agneau.

Medium dark ruby-red colour with crimson red fringe. Young nose with plum and blackberry aromas. After swirling, notes of cranberry and spices. The palate is light but juicy, mouth-watering and lively. The perfect pairing: with lamb chops.



Nicolas et Cyrille Grégoire

# CHÂTEAU RIPEAU

Saint-Emilion Grand Cru Classé

## FORGE SON AVENIR

Depuis son acquisition en janvier 2015, la famille Grégoire souhaite révéler le potentiel exceptionnel du terroir de Château Ripeau, composé d'un sol sablo-graveleux et veines argilo-ferreuses en sous-sol, situé à proximité de plus Grands Crus Classés de l'appellation, Château Cheval Blanc, Château Jean-Faure, Château La Dominique et de la croupe prestigieuse de Pomerol.

Cette nouvelle dynamique préfigure des projets ambitieux :

- la restructuration du vignoble avec une conduite des plus exigeantes, digne des plus grands classés, et respectueuse de l'environnement. À Château Ripeau, tout est mis en œuvre pour protéger l'environnement, les écosystèmes, et par conséquent les qualités des terroirs, de la faune, de la flore et des hommes (membre du SME) ;
- la rénovation et la construction des bâtiments par l'agence L'Arsenal, sous la conduite de l'architecte Christophe Massie, dont le projet devrait voir le jour en 2019 ;
- la construction de nouveaux chais et cuviers alliant haute technologie, fonctionnalité (cuves tronconiques inversées, chai à barriques contrôlé en température et en hygrométrie, stockage et conditionnement sur-mesure) et espace de dégustation ;
- la refonte des packagings dans un style dessin type gravure ancienne pour les deux vins, et de l'identité visuelle de la propriété illustrant l'histoire et des valeurs chères à la famille : l'audace, la ténacité, la beauté et la famille ;
- l'aménagement et le paysagisme de son parc classé, d'une surface de 1,5 hectares réalisé en 1874 par les célèbres architectes paysagistes Denis et Eugène Bühler ;
- les espaces d'accueil, de réception et d'hébergement VIP, des lieux privilégiés pour la découverte, la dégustation et l'art de vivre au sein d'une propriété familiale ;
- le renforcement de son réseau de distribution avec la Place de Bordeaux.

« Faire de Château Ripeau un grand vin, ce n'est finalement que rendre justice à ce terroir exceptionnel digne des plus grands. Nous avons hâte de bâtir un nouvel écrivain à Ripeau, hâte de lui faire vivre sa métamorphose, hâte d'extraire de son sol sa magnifique promesse », confie Cyrille et Nicolas Grégoire.

Tous les efforts consentis depuis 2015 se ressentent dans les notes et commentaires des millésimes 2015 et 2016, ce qui laisse présager l'ascension d'une belle endormie très prometteuse.





## A PROPOS DE LEUR VIN ABOUT THEIR WINE

### MILLÉSIME 2016

#### JANCIS ROBINSON : 16,5 +

Très distingué, doux et souple. Epanoui et riche mais pas trop sucré. Fait un peu penser à Tertre Roteboeuf. Matière très bien extraite et belle longueur.

Very distinctive, sweet and relaxed. Settled and rich but not excessively sweet. Slightly reminiscent of Tertre Roteboeuf. Good meat extract stuff with real length.

#### JANE ANSON : 90

Beaux fruits fermes, beau registre de fruits, mais un excellent équilibre et des tanins allongés.

Bright and firm fruits, very much on the intense fruit register, but with excellent balance and elongated tannins.

### MILLÉSIME 2015

#### JEFF LEVE (Wine Cellar Insider) : 91-93

Le premier millésime des nouveaux propriétaires montre une jolie robe sombre, riche avec des tannins souples, doux, des fruits intenses et juteux et des arômes de pruneaux recouverts de chocolat en finale. Cela montre clairement une renaissance de la propriété.

The first vintage of the new owners displays a lovely dark and rich robe with supple and soft tannins, intense and juicy fruits and aromas of chocolate-coated prunes in the finish. It clearly shows the revival of the estate.

#### JAMES SUCKLING : 91-92

C'est très concentré et puissant avec des tannins moelleux et un fruit intense. Le milieu de bouche est un peu creux mais devrait se construire dans le temps.

Very concentrated and powerful with soft tannins and intense fruitiness. The mid-palate lacks a bit of structure but should further develop over time.

#### MARKUS DEL MONEGO : 91

Robe pourpre foncée avec des nuances violettes et un cœur noir. Baies noires fraîchement écrasées, un peu d'épices et des notes de fumée froide en arrière-plan. Belle structure et bon équilibre en bouche avec une bonne matière et une belle longueur en finale.

Dark crimson robe with purple tinges and dark heart. Freshly crushed dark berries, a hint of spices and notes of cold smoke in the background. Beautiful structure and good balance with an excellent final persistency.

**Château Ripeau, Saint-Emilion Grand Cru Classé forge son avenir** || Since they bought Château Ripeau in 2015 the Grégoire family wishes to reveal the exceptional potential of their terroir consisting of a sand and gravelly soil and clay and ferrous veins in the subsoil, close to the greatest classed Grand Crus of the appellation, Château Cheval Blanc, Château Jean-Faure, Château La Dominique and the prestigious hilltop of Pomerol.

This new dynamics prefigure ambitious projects:

- the restructuring of the vineyard with an extremely strict management, worthy of the greatest grand crus, and in respect for the environment, the ecosystems and consequently, the quality of the terroirs, the fauna, the flora and the men (they are a member of the Environmental Management System of the Interprofessional body of Bordeaux wines);
- the renovation and the construction of the buildings by the Arsenal agency under the aegis of architect Christophe Massie whose project should be finished in 2019;
- the building of new cellars and vathouses combining top notch technology, functionality (inverted tronconical vats, controlled temperature and humidity in the barrel cellar, made-to-measure storing and packaging) and tasting area;
- the redesign of the packagings in the style of a drawing like an old engraving for both wines, and of the visual identity of the estate illustrating the history and values dear to the family: daring, tenacity, beauty and family;
- the layout and the landscaping of its classified 1.5-hectare park made in 1874 by the famous landscape architects Denis and Eugène Bühler;
- welcoming, reception and exclusive lodging spaces, privileged places for discovery, tasting and lifestyle within the family property;
- the reinforcement of the distribution network with the trade of Bordeaux.

“Making of Ripeau a great wine finally means bringing justice to this exceptional terroir worthy of the greatest. We are looking forwards to build a new jewel case for Ripeau, eager to operate its metamorphosis and to extract from its soil its beautiful promise”, Cyrille and Nicolas Grégoire say.

All the efforts made since 2015 are reflected in the reviews and comments about the 2015 and 2016 vintages which bode well for the advancement of the promising sleeping beauty.

EN SAVOIR ➔ [CHATEAU-RIPEAU.COM](http://CHATEAU-RIPEAU.COM)

### CHÂTEAU RIPEAU EN BREF

- Propriétaires : Cyrille, Peggy & Nicolas Grégoire / Œnologue : Claude Gros
- Superficie : 16,1 hectares / Âge moyen des vignes : 35 ans
- Encépagement : 65 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon
- Assemblage 2016 : 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc
- Récolte : manuelle en cagettes perforées
- Vinification : fermentation alcoolique à basse température
- Fermentation malo-lactique et élevage : 100 % en barriques neuves
- Rendements et production estimée : 35 hl/ha pour 37 000 bouteilles
- Second vin : Tour de Ripeau, Saint-Emilion Grand Cru

# CHÂTEAU ROQUEGRAVE

## UN NOM ANCRÉ DANS LA PIERRE



Depuis 1965 entre les mains des familles Joannon et Lleu, le vignoble du château Roquegrave, situé sur le point le plus élevé de la commune de Valeyrac, à l'extrémité nord de l'appellation Médoc, surplombe de toute sa grâce l'estuaire de la Gironde.

Run since 1965 by the Joannon and Lleu families the vineyard of Roquegrave nestled on the highest point of the village of Valeyrac, at the extreme north of the Medoc appellation, gracefully overhangs the Gironde estuary.

Avec un nom qui montre dès le début l'importance de son terroir de roches (Roque) et de graves sableuses (grave), le Château Roquegrave se démarque par un réel attachement du vigneron à ses sols.

D'une superficie totale de 56 hectares, Roquegrave, dont l'âge moyen du vignoble est de 25 ans, comprend aujourd'hui 30 hectares de vignes situées sur des croupes et plateaux, d'un côté sablo-graveleux sur fond d'aliôs, et de l'autre, argilo-graveleux de couleur ferrugineuse avec sous-sol graveleux et pierreux. Véritable roche de moellons fins, la partie supérieure fut autrefois détruite et la pierre enlevée afin de faciliter la culture. Avec une densité de plantation de 5 000 pieds/ha, le vignoble est uniquement complanté de cépages traditionnels, dont les proportions ont été étudiées avec soin (50 % de Merlot, 45 % de Cabernet Sauvignon et 5 % de Petit Verdot).

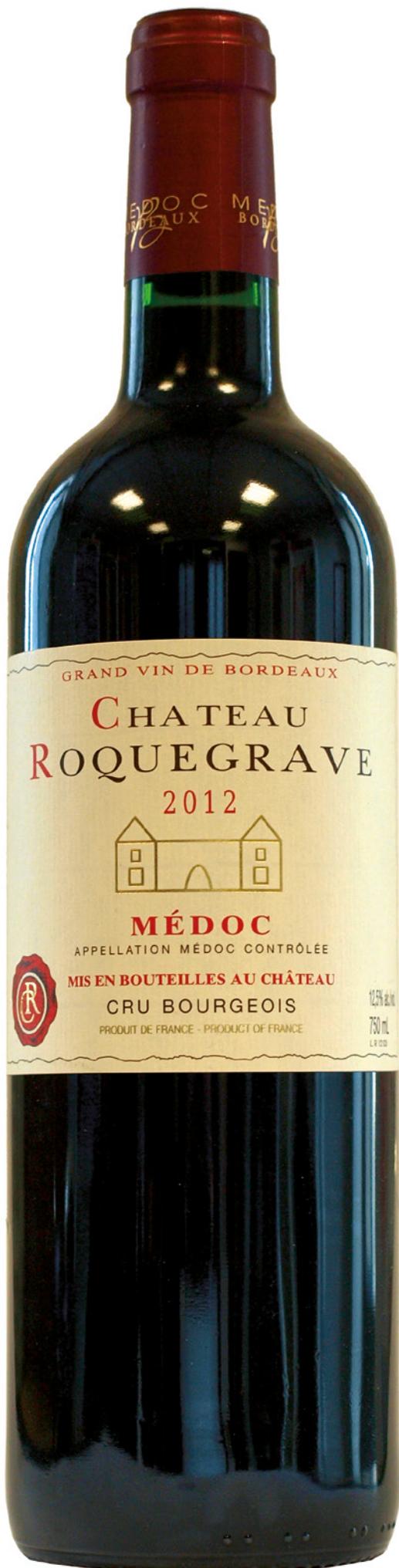
Cette sélection permet au Château Roquegrave de produire en moyenne 150 000 bouteilles, à l'année, avec un élevage traditionnel en fûts de chêne Français.

Depuis janvier 2016, Pierre-Yves Joannon a repris les rennes de la propriété. Vigneron dans l'âme, il fut, pendant plus de 10 ans, responsable d'une propriété du groupe

Dourthe. Il s'emploie avec son équipe, par sa passion, à perpétuer la tradition, pour élaborer un vin d'exception.

Afin de rendre optimale la qualité de ses vins, le domaine s'est assuré le soutien de l'œnologue Antoine Médeville. Reconnu dans le Bordelais pour avoir précédemment travaillé avec le Château Lascombe mais aussi pour son acquisition, avec ses associés Édouard Massié et Henri Boyer, du Château Fleur La Mothe, l'homme est, pour Château Roquegrave, une vraie valeur ajoutée. En démontre la reconnaissance de son savoir-faire avec, depuis 2008, la classification du Château Roquegrave en 'Cru Bourgeois', et le palmarès à découvrir sur le site du château [www.chateau-roquegrave.vin](http://www.chateau-roquegrave.vin)

Citées régulièrement par les professionnels comme des vins avec un excellent rapport qualité-prix, les cuvées du vignoble proposent à la dégustation une jolie couleur, avec un excellent bouquet d'arômes, fin et parfumé, une jolie constitution, une sève délicate et de beaux tanins. Particulièrement recherchés, ces vins sont parfaits en accord avec un filet de daurade grillée au beurre fondu, accompagné de légumes grillés ou encore avec un canard aux navets.



**Château Roquegrave, a name engraved in the rocks** || With its name that immediately shows the importance of its terroir of rocks (Roque) and sandy gravels (grave), Château Roquegrave stands out by a genuine love of the wine grower for his soils.

With a total surface area of 56 hectares Roquegrave, whose vines are on average 25 years old, now consists of 30 hectares of vines covering hilltops and plateaus, on sandy gravelly soils on alios on one side, and clay and gravelly of ferrous colour with a gravelly and pebbly subsoil on the other side. Genuine bedrock of rubbles, the superior layer has been destroyed in the old days and the stones have been removed to ease farming. With a planting density of 5,000 stocks/ha, the vineyard is only planted with traditional grape varieties whose proportions have been carefully studied (50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon and 5% Petit Verdot).



This selection enables Château Roquegrave to produce 150,000 bottles on average every year, with a traditional élevage in French oak barrels.

Since January 2016 Pierre-Yves Joannon took over the reins of the estate. Wine grower at heart he has been during 10 years in charge of a property of the Dourthe group. With enthusiasm, with his team, he strives to continue the tradition to make exceptional wines.

In order to get the optimum quality of its wines the domain is advised by enologist Antoine Médeville. Recognized in Bordeaux as he previously worked with Lascombes but also because he bought Château Fleur La Mothe with his associates Édouard Massié Henri Boyer, he is a real added value for Roquegrave. This is evidenced by the recognition of its savoir-faire by the classification of Roquegrave as Cru Bourgeois in 2008, and many medals to be discovered on [www.chateau-roquegrave.vin](http://www.chateau-roquegrave.vin).

Sandy Bénard

➔ [CHATEAU-ROQUEGRAVE.VIN](http://CHATEAU-ROQUEGRAVE.VIN)

5, RUE DE VILLENEUVE – 33340 VALEYRAC – FRANCE – TÉL : +33 (0)5 56 41 52 02

# CHÂTEAUX ET DOMAINES CASTEL

## RENDRE L'EXCELLENCE ACCESSIBLE



Spécialiste du vignoble bordelais depuis ses origines, la famille Castel a développé son savoir-faire en matière de Grands Vins de Bordeaux au travers de ses activités de propriétaires et de metteur en marché de Grands Crus.

La famille a également fait l'acquisition de propriétés, réparties au cœur de trois autres grandes régions viticoles françaises, que sont la Loire, le Languedoc et la Provence, permettant ainsi une offre sur trois couleurs construite autour de onze AOC et une IGP. La famille rassemble, sous la signature unique Châteaux et Domaines Castel, ses 19 propriétés exclusives dans les meilleurs terroirs français.

Trois générations cultivent l'art du vin et des vignobles avec un amour de la terre et une exigence forte, qui cimentent la volonté familiale : repérer des propriétés avec un véritable potentiel terroir, en extraire le meilleur et faire que chaque château devienne un Grand Vin.

Ces Grands Vins répondent tous à une exigence de qualité forte, motivée et renforcée par la volonté d'excellence de la famille. Préserver les terroirs, valeur essentielle partagée par toute l'entreprise, se traduit par l'intégration progressive des Châteaux & Domaines Castel dans une démarche de développement durable. Ce sont, à ce jour, plus de 600 hectares de vignes certifiés Terra Vitis ou agriculture biologique.

**Castel Estates and Vineyards. To make excellent wines accessible to all** || Right from the start, the Castel family specialized in the vineyards of Bordeaux; now, as wine-estate owners and dealers in Grands Crus, they have honed their knowledge and expertise of Bordeaux's finest wines close to perfection.

The family have also made acquisitions in 3 other major French winemaking areas: the Loire, the Languedoc and Provence. This means that the family can offer a range of red, white and rosé wines built around 11 AOCs and 1 PGI (Protected Geographical Indication). The family offer, under the only name of Castel Estates and Vineyards, a unique showcase of 19 exclusive properties located in some of France's leading terroirs.

Three generations are involved in nurturing the art of vine and wine. They each demonstrate love for the land and insist on the highest standards, embracing the family's overall objectives: to identify terroirs with true potential, to bring out the best they can offer and to help each of the Castel Châteaux become one of the "Greats".



Paolo Basso et Sophie Castel

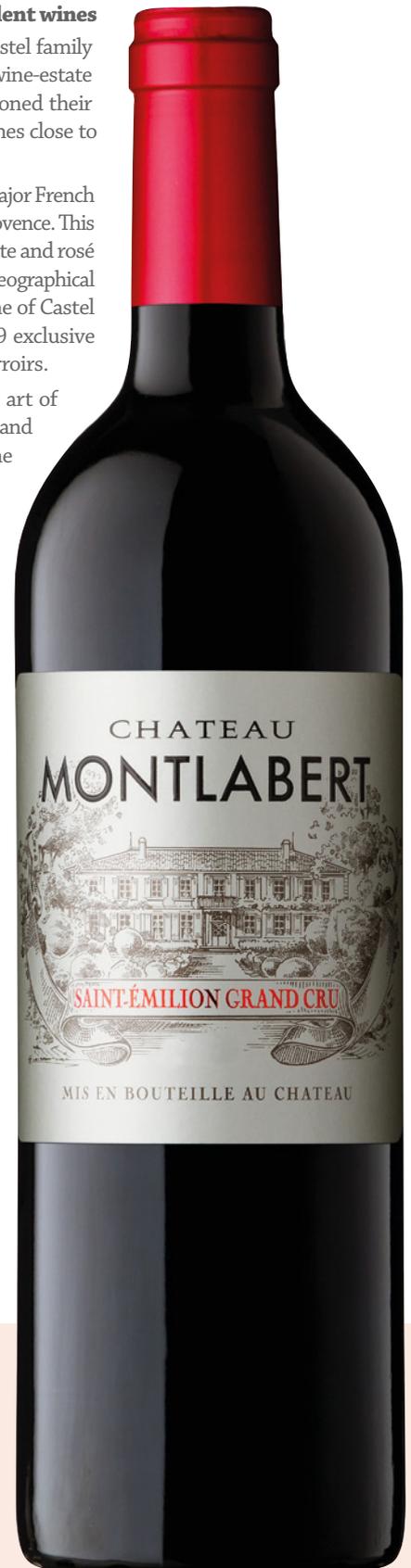
These Great Wines all meet extremely high, inspired standards upheld by the family's commitment to excellence. One of the fundamental values close to the heart of the business as a whole is the preservation of the terroirs, reflected in Castel Estates and Vineyards' growing commitment to sustainability. To date, 600 hectares of vineyard are either Terra Vitis accredited or certified organic.

**EN SAVOIR** ➔ [CHATEAUX-CASTEL.COM](https://www.chateaux-castel.com)

### ZOOM SUR CHÂTEAU MONTLABERT

Propriété iconique des Châteaux & Domaines Castel, ses 12,5 ha de vignes sont travaillés comme un véritable jardin. Château Montlabert témoigne du degré de précision de la famille Castel au sein de ses vignobles : travail parcelle par parcelle, pied de vigne par pied de vigne, tout est mis en œuvre pour mener une conduite de la vigne et une vinification adaptées à chaque spécificité du vignoble.

Châteaux & Domaines Castel's iconic property its 12.5 hectares of vineyard are lovingly tended as if they were a garden. Château Montlabert is an excellent example of the pinpoint precision with which the Castel family cultivate their vines: work plot by plot, vine by vine; every effort is made to ensure that the whole process, from vine to vinification, is fully adapted to suit Montlabert's unique characteristics.



*Instant  
de vérité...*

*...la garantie  
Diam!*

Diam est le seul bouchon en liège qui offre à la fois une parfaite homogénéité d'une bouteille à l'autre, la maîtrise de différents niveaux de perméabilité et qui assure, grâce au procédé DIAMANT®, une neutralité sensorielle\*. En préservant les arômes du vin tout au long de sa garde, Diam est le garant d'une dégustation à chaque fois réussie !

[www.diam-cork.com](http://www.diam-cork.com)

**DIAM**

Le gardien des arômes

# Cristal de Sèvres

*France 1750*

Le goût de l'excellence



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

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

# CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ

2<sup>e</sup> Grand Cru Classé de Saint-Julien



Déjà riche d'une longue histoire viticole qui remonte à 1638, le domaine familial, propriété de la famille Cuvelier depuis 1920, a connu depuis l'arrivée de Didier Cuvelier en 1979 une véritable métamorphose qui a duré 25 ans. « Le vin ne marchait pas fort, et les vignes n'étaient pas adaptées au sol », explique-t-il. Il a entrepris l'étude des sols, restructuration des parcelles et plantation, agrandissement et rénovation des bâtiments et des installations techniques.

Son terroir s'étend sur 80 hectares réparti en 5 grandes parties. L'encépagement est majoritairement Cabernet Sauvignon, ajouté de Merlot, avec une petite part de Petit Verdot et de Cabernet Franc. Le travail de l'équipe est axé sur la recherche de la maturité et la finesse des tanins. Les vins sont élevés 18 à 20 mois intégralement en barrique. Le résultat est un vin élégant, très fin, équilibré, complexe, velouté avec une parfaite capacité de garde.



Didier Cuvelier

With already a wealth of a long wine-making history dating back 1638, the family-run domain – property of the Cuvelier family since 1920 – underwent, since Didier Cuvelier's arrival in 1979, a real metamorphosis that lasted 25 years. “The wine was not very successful, and the planted varieties were not adapted to the soil”, he explains. He undertook the survey of the soils, restructuring of the plots and plantation, enlargement and renovation of the buildings and the technical installations.

Its terroir extends over 80 hectares distributed in 5 big ensembles. The planted grape varieties are Cabernet Sauvignon, added with Merlot, with a small part of Petit Verdot and Cabernet Franc. The teams' work focuses on the search of the maturity and finesse of the tannins. Wines are matured 18 to 20 months entirely in barrel. The blend, climax of a whole year work, is done collectively, with Michel Rolland's advice. The result is an elegant, very fine, well-balanced, complex and velvety wine with a perfect ageing potential.

Sylvia van der Velden

LES COMMENTAIRES  
DE GÉRARD BASSET,  
Meilleur Sommelier du Monde 2010

## CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ

Saint-Julien, 2011

Rouge rubis d'intensité moyennement prononcée et une frange cerise. Nez très classique avec des notes agréables de cassis et de boîte à cigares. A l'aération, le vin révèle de légères nuances empyreumatiques agrémentant bien la toile aromatique. Le palais est serré mais avec une trame tannique bien intégré et la finale est longue. A déguster sur une souris d'agneau au thym et au miel.

Ruby-red colour of medium intensity and cherry fringe. Very classical nose with pleasant notes of blackcurrant and cigar box. After swirling, the wine reveals light empyreumatic shades that pleasantly complements the aromatic background. The palate; os tight but the tannins are well-integrated and the finish is long. To enjoy over a lamb shank with thyme and honey.

## CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ

Saint-Julien, 2012

Rouge rubis d'intensité assez prononcée et une frange pourpre. Nez élégant avec beaucoup de fruit noir, de cassis et de myrtille qui, à l'aération, débouche sur des notes chocolat noir. Au palais, on perçoit des tanins mûrs dans un ensemble très équilibré mais ce vin bien agréable est plus dans la légèreté. Idéal sur un foie de veau braisé au Porto.

Quite dark ruby-red and crimson fringe. Elegant nose with a lot of black fruit, blackcurrant and bilberry leading to notes of dark chocolate after swirling. On the palate, ripe tannins in a well-balanced material, but this very pleasant wine is lighter. Perfect over braised veal liver in Port.

EN SAVOIR +

➔ [WWW.LEOVILLE-POYFERRE.FR](http://WWW.LEOVILLE-POYFERRE.FR)

# Château Chêne Liège

P O M E R O L



## CHÂTEAU CHÊNE LIÈGE EARL NIARFEIX PHILIPPE

1, chemin des Grandes Vignes  
33500 POMEROL

Tel: +33 (0)9 79 07 20 18

Mobil: +33 (0)6 70 82 06 28

FAX: +33 (0)5 57 25 95 67

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

# CHAMPAGNE AJ DEMIÈRE

## La cuvée Egrég'Or

Le champagne A.J. Demièrre est dirigé par un jeune couple, Audrey et Jérôme Niziolek. Tous deux sont des enfants de vigneron. La moitié de leur domaine est plantée en Pinot Meunier, cépage que Jérôme apprécie particulièrement pour sa capacité à vieillir et qu'il vinifie parfois seul. Sa cuvée fétiche s'appelle « Egrég'Or ». C'est un 100 % pinot meunier, issu de vieilles vignes et élaboré avec le millésime 2010. « Egrégor est un mot d'origine latine qui évoque une forme d'excellence, de perfection », explique Jérôme, « c'est ce que j'ai voulu réaliser. J'ai aussi joué sur la couleur or de la robe, en ajoutant une apostrophe au milieu du mot. » La robe est de fait d'un or soutenu, la mousse délicate, le nez aromatique, et la bouche à la fois onctueuse et charnue. La cuvée a déjà reçu plusieurs médailles. D'or bien sûr !



### L'AVIS DES SOMMELIERS THE SOMMELIERS' REVIEW

**Robe :** d'une brillance solaire, avec beaucoup d'éclat. **Nez :** arômes de fruits d'été. **Bouche :** très ample. L'expression des sols argilo-calcaires lui donnent une belle rondeur. **Jolie tension. Accords mets et vins :** viande crémée. **Commentaires :** une petite maison à l'entrée de la Vallée de la Marne ; l'élevage des vins clairs amène une légère concentration sur un fondu de fruits ensoleillés.

**Visual aspect:** a solar brilliance, with a lot of brightness. **Nose:** summer fruit aromas. **Palate:** very broad. The expression of the clay and limestone soils give it a nice roundness. **Beautiful tension. Food & wine pairings:** meat with creamy sauce. **Comments:** a small domain at the entrance of the Marne valley; the élevage of the still wines provides a light concentration with sunny fruit melted aromas.

Champagne A.J. Demièrre is run by a young couple, Audrey and Jérôme Niziolek. They are both born to winemaking families. About half of their estate is planted with pinot meunier, a grape variety that Jérôme is particularly fond of for its ageing potential and that he sometimes vinifies on its own. His favourite cuvee is called 'Egrég'Or'. It is a vintage 2010, 100 % pinot meunier wine, stemming from old vines. "Egregor is a Latin word that describes a form of perfection or excellence," Jérôme explains. "It applies to what I have tried to achieve. It is also a reference to the golden colour of the wine, which is why I added an apostrophe in the name." Indeed the robe is a deep gold, the foam is delicate, the nose aromatic with a fleshy and caressing palate. The Egrég'Or cuvee has been awarded several medals already. Gold ones, of course!

Gérald Olivier

EN SAVOIR ⊕

➔ [WWW.CHAMPAGNEDEMIERE.COM](http://WWW.CHAMPAGNEDEMIERE.COM)

# Domaine J.M. Boillot



[www.jeanmarc-boillot.com](http://www.jeanmarc-boillot.com)

2 route de Beaune 21 630 POMMARD

Tél : 03 80 22 71 29 - Fax : 03 80 24 98 07



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



## J.M. TISSIER

CHAMPAGNE

À CHAVOT-COURCOURT

PRODUCE OF FRANCE



03 26 54 17 47

[www.champagne-jm-tissier.com](http://www.champagne-jm-tissier.com)

# MAISON DELAS FRÈRES

## Spécialiste de la Vallée du Rhône



Fondée en 1835 et entrée dans le giron de la famille Rouzaud, également propriétaire de Pichon Comtesse, Roederer, Domaines Ott, Ramos Pinto en 1993 avec la maison de Champagne Deutz, Delas a entamé un véritable renouveau, notamment avec l'arrivée de Fabrice Rosset à la direction en 1996. Les services commerciaux et administratifs étant centralisés chez Deutz en Champagne, Delas a pu se concentrer sur le pur métier de production sur son site historique de Saint-Jean-de-Muzols. Cuverie et chai d'élevage sont retravaillés, les méthodes culturales sont repensées, le vignoble est replanté, le patrimoine tel que les murets de pierres sèches est sauvegardé.

La stratégie est recentrée sur la personnalité de Delas en tant que propriétaire-récoltant et la maison s'est alors orientée vers une recherche de qualité pointue. L'équipe technique met l'accent sur le travail parcellaire avec l'objectif d'exprimer toute la richesse des terroirs de la Vallée du Rhône. Propriétaire de 30 hectares sur les AOC Hermitage, Saint-Joseph et Crozes-Hermitage, la maison Delas s'est également assuré un approvisionnement auprès de vignerons partenaires partageant la même philosophie dans les autres principales AOC. Fidélité et confiance, partage et échange d'expérience sont la règle.

Ce travail de 'sourcing' des meilleurs terroirs permet aujourd'hui à la maison Delas de proposer une gamme de vin exhaustive des appellations majeures de la Vallée du Rhône.

**EN SAVOIR +**  
→ [WWW.DELAS.COM](http://WWW.DELAS.COM)

**DELAS FRÈRES, SPECIALISTS OF THE RHOONE VALLEY** || Founded in 1835 and entering the Rouzaud family's portfolio (that includes Pichon Comtesse, Roederer, Domaines Ott, Ramos Pinto) in 1993 together with the Deutz Champagne house, Delas started a real renewal, especially with the arrival of director Fabrice Rosset in 1996. The sales and administration departments have been centralized at Deutz in Champagne, so Delas could concentrate on the production on its historical site of Saint-Jean-de-Muzols. The vathouse and the barrel cellar have been restructured, the vineyard has been replanted, the heritage like the typical dry stone walls has been maintained.



The strategy has been recentred on the personality of Delas as a wine grower, and the house turned towards a top-notch quality research. The technical team focuses on by-plot work with the goal to express the richness of the terroirs of the Rhone valley. Owner of 30 hectares in the Hermitage, Saint-Joseph and Crozes-Hermitage AOC, Delas also organized its grape supply with partner wine growers who share the same philosophy in the other main AOCs. Loyalty and confidence, sharing and exchange of experience are the rules.

This sourcing of the best terroirs now enables Delas to propose an exhaustive range of wines stemming from the main appellations of the Rhone valley.

Sylvia van der Velden

# CHÂTEAU CASTIGNO

## ET SON VILLAGE VIGNERON



L'histoire du château Castigno commence, comme tant d'autres, par la passion d'un couple belge pour ce domaine niché au cœur de l'AOC Saint-Chinian. Après avoir visité des dizaines de domaines dans le monde entier, les Verstraete ont eu un coup de foudre pour Castigno.

Bâti au 12<sup>e</sup> siècle, ce château trouve ses origines loin dans l'histoire, mais il tombait en ruine. Les Verstraete auront consacré 4 ans de travaux à le rénover. Le résultat est un savant mélange entre patrimoine préservé et temple de la déco.

Côté vigne, les 40 hectares sont travaillés dans la grande tradition d'antan.

Les vieilles vignes sont labourées au cheval de trait, les vendanges sont manuelles. L'ensemble du vignoble est certifié bio. Les Verstraete sont très engagés dans le respect de l'environnement et de la biodiversité : consommations d'eau et d'énergie réduites, traitements des déchets viticoles, installation de ruches, désherbage par les moutons. Cet écosystème unique profite à la qualité des cuvées de Castigno, produites avec les traditionnels Roussanne, Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre, Cinsault et Merlot.

Mais ce qu'il y a certainement de plus remarquable dans le renouveau du Château Castigno est la renaissance du village d'Assignan tout proche. Les Verstraete avaient un désir de créer un véritable pôle œnotouristique qui attirerait une clientèle aisée,

en recherche d'authenticité. Rachetant,

avec l'aide de la mairie séduite par le projet, plusieurs maisons du bourg qui étaient à vendre, le couple a créé un hôtel de 30 suites, trois restaurants dont un café-bar à vin, une épicerie fine, une école des vins. Les établissements arborent les couleurs du Château Castigno, une déclinaison de rouge, de violet, de parme, comme un signe de ralliement, et les symboles, ici à Assignan, du goût des belles et bonnes choses, et du partage.



### CHÂTEAU CASTIGNO AND THE WINE VILLAGE ||

The story of Château Castigno starts, like many others, by the passion of a Belgian couple for this estate nestled at the heart of the Saint-Chinian AOC. After having visited many properties in the world, the Verstraetes had a crush for Castigno.

Built in the 12<sup>th</sup> century this château has a long history but it was in ruin. The Verstraetes spent 4 years renovating it. The result is a clever mix of preserved heritage and modern decoration.

On the vineyard's side, the 40 hectares are worked in the traditional way. The old vines are horse ploughed, picking is done by hand. The whole vineyard is certified organic. The Verstraetes are very committed in the respect for the environment and the biodiversity: reduced water and energy consumption, viticultural waste management, hives, weeding done by the sheep. This unique eco-system is beneficial for Castigno's cuvées produced with the traditional Roussanne, Grenache, Carignan, Shiraz, Mourvèdre, Cinsault and Merlot.

But what probably is the most remarkable in the renewal of Château Castigno is the revival of the village of Assignan. The Verstraetes wished to create a wine touristic center that would attract a wealthy clientele seeking for authenticity. Buying several houses for sale in the village, with the help of the municipality seduced by the project, the couple created a hotel of 30 suites, three restaurants (including a wine bar), a gourmet shop, a wine school. The establishments are painted in the colours of Château Castigno, a range of red, purple, mauve, like a rallying sign, and the symbols here at Assignan of good and beautiful things, and of sharing.

EN SAVOIR +

➔ [VILLAGECASTIGNO.COM](http://VILLAGECASTIGNO.COM)

# DropStop<sup>®</sup> the original<sup>®</sup>

*Pour servir le vin avec élégance !*



[www.dropstop-publicitaire.com](http://www.dropstop-publicitaire.com)

**orcel & romieu**  
wine accessories

2090 ROUTE DES MILLES • 13510 EGUILLES  
04 42 27 91 34 • [info@orcel-romieu.com](mailto:info@orcel-romieu.com)

# Château Maison Neuve



*AMV*



SCEA Vignobles EYMAS JP. & C.

Château Maison Neuve  
33820 Saint-Palais de Blaye  
Tél. / Fax : + 33 (0) 557 329 615  
chateaumaisonneuve@hotmail.com  
[www.chateau-maisonneuve.com](http://www.chateau-maisonneuve.com)



Châteauneuf-du-Pape  
Cairanne  
Côtes-du-Rhône  
1701



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

Tél : +33(0)490 308 034

754 Chemin des Partides  
84290 Sainte Cécile Les Vignes

Domaine de la  
PRÉSIDENTE

tél: 33 (0) 490 308 034 - [www.presidente.fr](http://www.presidente.fr)

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

# CHÂTEAU DE PÉNA

## Le bonheur à la méditerranéenne

Dans le Roussillon, à 15 km de Perpignan, se cache le village Cases de Pène d'où le Château de Péna tire son nom. Le mot « Pena » signifie « roche » et désignait au Moyen-Âge le château bâti dans un roc sur la montagne dominant la vallée de l'Agly. Ici la vigne s'entoure de garrigue, d'amandiers et d'oliviers.

Très vieux vignoble datant de 1942, le Château de Péna est aujourd'hui constitué de 400 hectares de vignes, dont 80 % en AOC. Le vignoble bénéficie de terres de marnes et de schistes noirs exposés plein sud sur les premiers contreforts des Corbières, véritable terroir de prédilection.

Constitué d'une équipe de 7 personnes, le Château de Péna a su s'entourer, sous la houlette de Jean-Christophe Bourquin, président de la cave, de Lionel Rodenas, maître de chai, et Rafaël Marin, aide caviste. Ces derniers travaillent au quotidien sur l'amélioration de la qualité des vins, adaptant les méthodes de vinification en fonction des rendements et de la qualité de chaque vendange, ce qui leur permet alors de proposer des vins avec un excellent rapport qualité/prix.

Avec une production moyenne de 200 000 bouteilles et 15 000 bag-in-box, le Château de Péna met en avant les vins de pays des Côtes Catalanes, en rouge, rosé et blanc, des AOC Côtes du Roussillon Villages en rouge, des Muscats de Rivesaltes et Rivesaltes.

Au fil du temps, le Château de Péna a su se faire un nom à l'étranger, faisant 30 % de son chiffre d'affaire à l'export, en investissant des marchés tels que l'Angleterre, la Belgique, la Canada, la Corée, les Etats-Unis et la Norvège. Un nom qui ne cesse de prendre de l'ampleur, en témoignent les très nombreuses récompenses reçues par le domaine et qu'ils recevront sans aucun doute encore.

**CHÂTEAU DE PÉNA, MEDITERRANEAN HAPPINESS.** In Roussillon, 15 km from Perpignan, the visitor can find the village of Cases de Pène that gave its name to Château de Péna. The word "Pena" means "rock" and in the Middle Ages it designated a castle built on top of a mountain overhanging the Agly valley. Here the vines neighbour garrigue, almond trees and olive trees. || Very old vineyard dating back 1942, Château de Péna now totals 400 hectares out of which 80% classed AOC. The vineyard lays on soils of marl and black schist facing south on the foothills of Corbières, a prominent terroir.

Led by Jean-Christophe Bourquin, chairman of the winery, the team of 7 persons include cellar master Lionel Rodenas and his assistant Rafaël Marin. They work every day on the improvement of the quality of the wines by adapting the vinification methods to the yields and the quality of each harvest, which enables them to propose wines with an excellent quality-price ratio.

With an average production of 200,000 bottles and 15,000 bag-in-boxes, Château de Péna promotes Vin de Pays des Côtes Catalanes, in red, rosé and white, AOC Côtes du Roussillon Villages in red, Muscats de Rivesaltes and Rivesaltes wines.

Over time Château de Péna has become known abroad, exports accounting for 30% of its turnover, in England, Belgium, Canada, Korea, the United States and Norway. Reputation will undoubtedly keep on growing as the château is regularly awarded many prizes.

Sandy Bénard

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



# Domaine J.M. Boillot



[www.jeanmarc-boillot.com](http://www.jeanmarc-boillot.com)

2 route de Beaune 21 630 POMMARD

Tél : 03 80 22 71 29 - Fax : 03 80 24 98 07



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



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



**CHATEAU de  
SAINT-MARTIN**

CRU CLASSÉ

# LES CAVES D'EUZET

Les Caves d'Euzet distribuent la production des Vignerons des Capitelles, regroupement des caves de Foissac, Euzet-les-Bains, Vallabrix et Saint-Laurent-la-Vernède. Leurs terroirs jouissent d'une position géographique privilégiée : dans la plaine méditerranéenne du Gard provençal et au pied des Cévennes. Ils bénéficient ainsi de la fraîcheur des nuits cévenoles et de la chaleur du soleil languedocien. Les Caves d'Euzet proposent toute une gamme de

vins rouges, blancs et rosés en IGP Gard, IGP Cévennes, IGP Duché d'Uzès, IGP Oc, sont une partie, pour les amateurs, est vieillie en fût de chêne. Les caves proposent également un vin mousseux blanc de blancs Prestige produit en cuve close.

Au caveau historique datant de 1917, il est possible de déguster les vins vendus en bouteilles (50 cl, 75 cl, 150 cl), en bag-in-box de 5 et 10 litres et en vrac. Les Caves d'Euzet proposent des vins authentiques,

d'une grande diversité, et pour les accompagner au mieux, tout un assortiment de produits régionaux.

Preuve de leur qualité, les vins sont régulièrement primés aux plus grands concours.

*Les Caves d'Euzet sont reconnues pour la qualité de l'accueil et ont adhéré au label Terroirs d'Accueil de la Vallée du Rhône. Ouvert du lundi au samedi toute l'année.*

## TERRE DE CABANIS ROUGE

GP Duché d'Uzès, 2013

**Robe :** claire, grenat peu profond, jeune.

**Nez :** chaleureux, fin.

**Bouche :** belle complexité, beaucoup de fruits rouges, de la mélisse.

**Accords mets et vins :** un assortiment de charcuterie.

**Commentaires :** un vin de copain, sans complexe.

**Température de service :** 16°C

**Visual aspect:** clear, deep garnet-red, young.

**Nose :** warm, fine.

**Palate:** beautiful complexity, a lot of red fruits, melissa.

**Food & wine pairing:** platter of cold cuts.

**Comments** a friendly wine to share, without complex.

**Temperature of service :** 16°C



Caves d'Euzet distribute the production of *Vignerons des Capitelles*, union of the cooperative wineries of Foissac, Euzet-les-Bains, Vallabrix and Saint-Laurent-la-Vernède. Their terroirs have a prominent geographical position: in the Mediterranean plain of Provençal Gard at the foot of the mountains of Cévennes. They thus take advantage of the freshness of the mountain nights and the heat of the Languedoc sun. Caves d'Euzet have a wide range of red, white and rosé wines in PGI Gard, Cévennes, Duché d'Uzès and Oc, of which part is aged in oak barrels for the connoisseurs. The cooperative also proposes a white Prestige Blanc de Blancs sparkling wine produced in closed vats.

At the historical shop dating back 1917 you can taste the wines sold in bottles (50 cl, 75 cl, 150 cl), in 5- and 10-l bag-in-boxes and bulk. Caves d'Euzet proposes authentic wines, of great diversity, and to appreciate them better, they sell a wide range of local products.

Evidence of their quality is the wines are regularly rewarded by the best competitions.

*Caves d'Euzet is recognized for the quality of its reception and joined the label 'Terroirs d'Accueil de la Vallée du Rhône'. Open from Monday to Saturday all year through.*

➔ [SARLLESCAVESDEUZET.FREE.FR](http://SARLLESCAVESDEUZET.FREE.FR)

# CAVE

## ANNE DE JOYEUSE

### Gardiennne du prince Pinot Noir



Dès sa création en 1929, la cave Anne de Joyeuse a eu l'ambition de vinifier et produire des grands vins de Limoux. A la croisée de trois influences (océanique, pyrénéenne et méditerranéenne), ses vigneronns adhérents sont conscients de bénéficier d'un terroir exceptionnel. Anne de Joyeuse sera parmi les premiers en Languedoc à pratiquer une sélection parcellaire, un travail au pied de vigne près. Un travail de précision qui contribuera à élever les vins de Limoux au rang d'AOC. Engagée pour l'environnement et le développement durable qui contribuent intrinsèquement à la qualité des vins, la cave Anne de Joyeuse a créé le label Planet Protect certifié par le Bureau Veritas.

Depuis environ 25 ans, la Cave Anne Joyeuse s'est fortement impliquée dans l'acclimatation et le retour du Pinot Noir en Languedoc. Ce cépage noble a trouvé à Limoux, et plus précisément en Haute Vallée, les conditions qui favorisent sa meilleure expression : altitude, fraîcheur, sols d'argiles rouges et éboulis calcaires. Exigeant et délicat, l'épanouissement du Pinot Noir sur ses terres confirme que la Cave profite d'un terroir d'exception.

#### LA CUVÉE RENCONTRE PINOT NOIR

Pour faire hommage au cépage et au travail de vigneronns passionnés, la Cave Anne de Joyeuse a lancé la cuvée Rencontre Pinot Noir. Produite seulement dans les meilleures années, cette cuvée trouve ses origines dans les meilleures parcelles de 7 vigneronns de la cave. Les raisins sont triés grain par grain et vinifiés de façon traditionnelle. Son nez intense de fruits rouges, son palais aux arômes fruités et épicés, accompagnés d'une belle fraîcheur, sont portés par des tanins veloutés et bien faits. A servir de préférence assez frais (12-14°), il fera merveille sur une volaille aux morilles ou un curry d'agneau.

**ANNE DE JOYEUSE, KEEPER OF THE PRINCE PINOT NOIR** || As from its creation in 1929, the Anne de Joyeuse winery had the ambition to vinify and produce fine Limoux wines. At the crossroads of three influences (oceanic, Pyrenean and Mediterranean), its member wine growers are conscious they benefit from an exceptional terroir. Anne de Joyeuse was among the first in Languedoc to practice a by-plot selection, a work to the vine stock. A work of precision which helped contribute to raise Limoux wines to the rank of AOC. Committed to the environment and sustainable development which intrinsically contribute to the quality of the wines, the Anne de Joyeuse winery created the Planet Protect label certified by Veritas. For approximately 25 years, the Anne de Joyeuse Cellar has been strongly involved in the acclimatization and the return of Pinot Noir in Languedoc. This noble vine found at Limoux, and more exactly in the High Valley of the Aude river, the conditions that favour its best expression: altitude, freshness, soils of red clays and limestone pebbles. Demanding and delicate, the blooming of the Pinot Noir on its lands confirms that the winery benefits from an exceptional terroir.

#### The cuvee Rencontre Pinot Noir

To pay tribute to the vine and the work of enthusiast wine growers, Anne de Joyeuse launched the cuvée Rencontre Pinot Noir. Produced only in the best years, this cuvée stems from the best plots of land of 7 wine growers members of the winery. Grapes are sorted out berry by berry and vinified in a traditional way. Its intense nose of red fruits, its palate with fruity and spicy aromas, accompanied with a beautiful freshness, are supported by velvety and well-made tannins. To rather serve fresh (12-14°C), it will be perfect over poultry with morels or a lamb curry.

➔ [WWW.ANNEDEJOYEUSE.FR](http://WWW.ANNEDEJOYEUSE.FR)



Invitation à la rêverie.



## Cuvées “Oriu” du domaine de Torraccia



Depuis près de 50 ans, nous cultivons  
nos vignes de façon traditionnelle.  
Notre cuvée “Oriu” issue de cépages corses anciens  
se décline en rouges au fin nez de maquis,  
en rosés et blancs nerveux et fruités.  
Tous ces vins, nés de l’agriculture biologique,  
portent l’Appellation d’Origine Contrôlée  
*Corse Porto-Vecchio.*



DOMAINE DE TORRACCIA  
Christian Imbert et fils  
[www.domaine-de-torraccia.com](http://www.domaine-de-torraccia.com)  
Lecci - 20137 Porto-Vecchio - 04 95 71 43 50

CHAMPAGNE  
*By Fernand*



Crédits photo ©www.studiofrancokauff.com

CHAMPAGNE By Fernand  
6, rue de la boulangerie - 51530 MOSLINS



DOMAINE DE  
**L'OLIVETTE**  
Appellation Bandol Contrôlée



*Le Domaine, dans la même famille depuis le XVIIIème siècle, s'est développé au cours des générations et représente aujourd'hui une superficie en exploitation de 55 hectares implantée sur les coteaux du Castellet au coeur de l'appellation Bandol.*

*La culture de la vigne est traditionnelle avec des interventions raisonnées sur la fertilité biologique du sol, employant uniquement des amendements naturels. Respectueux de son environnement, le Domaine n'utilise ni désherbant chimique ni insecticide. Symbole de notre engagement, l'exploitation est certifiée Haute Valeur Environnementale (HVE)*



**DEGUSTATION - VENTE AU DOMAINE**

DUMOUTIER PROPRIÉTAIRE – RECOLTANT  
Le Brûlat – Chemin de l'Olivette – 83330 Le Castellet  
Tél. 04 94 98 58 85 - Fax 04 94 32 68 43  
GPS : Lat 49° 12'43"N – Long 5°46'8"E  
[www.domaine-olivette.com](http://www.domaine-olivette.com) - [contact@domaine-olivette.com](mailto:contact@domaine-olivette.com)



Facebook Instagram Twitter

# DOMAINE DE TERREBRUNE,

le respect du naturel

En 1963, George Delille est séduit par un site enchanteur de la Côte provençale où s'élève une petite bastide au milieu de quelques vignes abandonnées, d'oliviers et de cyprès. Formé en sommellerie, l'homme comprend vite la dimension de ce grand terroir de Bandol et entreprend la création du Domaine de Terrebrune.

*In 1963, George Delille is seduced by a charming site in Provence where a small country house is nestled among abandoned vines, olive trees and cypress. Trained sommelier he swiftly understands the dimension of this great terroir of Bandol and starts creating Domaine de Terrebrune.*

Reynald et Georges Delille

Après de longues années de rénovation, les premières bouteilles du Domaine de Terrebrune sont commercialisées, en 1980. Le domaine, qui compte aujourd'hui 30 hectares pour un volume d'environ 1 100 hectolitres par an, bénéficie d'un ensoleillement optimal du pays du Bandol où la proximité maritime assure une superbe régulation climatologique.

Avec un sol de cailloutis calcaire et d'argile brune, le Domaine de Terrebrune va tirer son nom de son terroir. La singularité de ce dernier permet l'élaboration de vins au caractère aromatique développé, une générosité des tanins, une grande finesse et une belle longueur en bouche. Nous retrouvons également de jolies notes minérales qui accentuent la rétro-olfaction, liées directement au calcaire des roches.

Pour élaborer ses vins rouges, le domaine de Terrebrune utilise en majorité le Mourvèdre (85 %, 50 % pour les rosés) qui apporte au Bandol une grande noblesse avec ses petits grains et sa peau très dense qui confèrent aux vins leur structure tannique et leur grand potentiel de garde.

Le vignoble, dès sa création, a toujours appliqué un respect de l'écologie de la vigne. Pas de désherbant, travail de labour avec des charrues et piochage à main d'hommes qui lui ont conféré le label « issus de l'agriculture biologique ».

Un domaine tourné vers l'avenir tant au niveau de ses vins que personnel avec la présence des deux fils de George au sein du vignoble : Erick et Reynald, de quoi assurer la relève.

**DOMAINE DE TERREBRUNE, RESPECT FOR NATURE** || After many years of renovation the first bottles of Terrebrune are marketed in 1980. The estate that now totals 30 hectares for a volume of approx 1,100 hl a year, takes advantage of optimum sun exposure in this land of Bandol where the near sea offers excellent climate regulation.

Domaine de Terrebrune draws its name from its terroir of limestone pebbles and brown clay. The peculiarity of these soils is they enable to craft wines with a developed aromatic character, generous tannins, a great finesse and a beautiful length on the palate. They also display lovely mineral notes directly in link with the limestone of the soil and that enhance the retro-olfaction.

To make its red wines, Terrebrune uses a majority of Mourvèdre (85%, 50% for the rosé) which brings the Bandol great nobility with its small berries and very dense skin and provides the tannic structure and ageing potential to the wines.

From its creation, the vineyard has always respected the ecology of the vines. No weedkillers, ploughing and manual digging, the estate has the label 'organic farming'

The estate is ready for the future as Georges' two sons Erick and Reynald work with him and will take over the reins.

Sandy Bénard

➔ [WWW.TERREBRUNE.FR](http://WWW.TERREBRUNE.FR)



**CHÂTEAU DE L'HURBE**  
 A.O.C. BORDEAUX - BORDEAUX SUPÉRIEUR

**VIGNOBLES BOUSSEAU**  
**MARC, AGNÈS ET VINCENT**  
 27, route de l'Hurbe  
 33240 Saint Laurent d'Arce  
 Tél. : 05 57 43 44 06  
 Portable : 06 08 10 79 78  
[www.chateaudelhurbe.com](http://www.chateaudelhurbe.com)

TOUTES LES COULEURS DE PROVENCE

**CHATEAU RASQUE**  
*L'Enfant des Vignes*

83460 TARADEAU  
 04 94 99 52 20  
[www.chateau-rasque.com](http://www.chateau-rasque.com)

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

# MAISON CHANZY

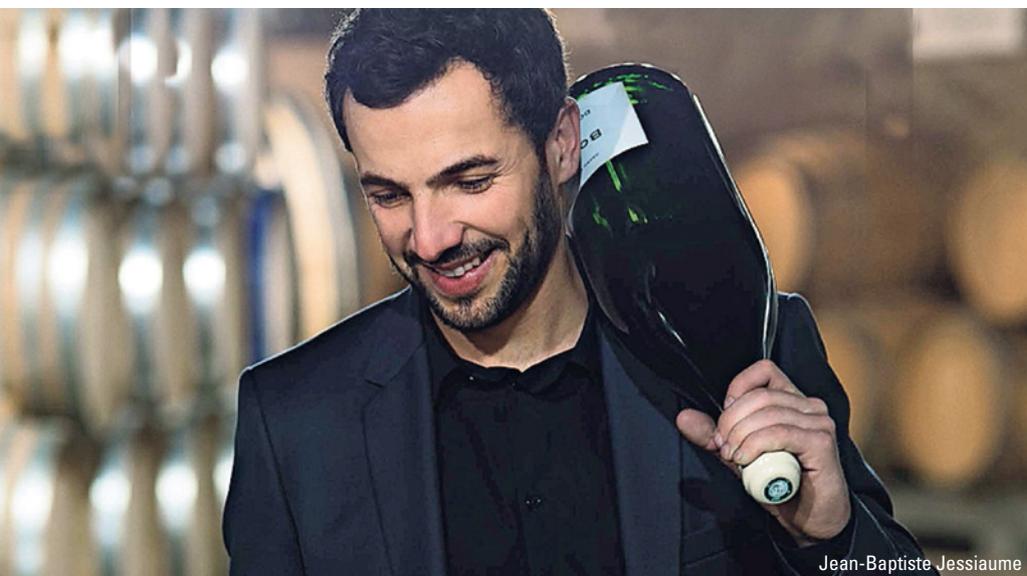
## *une signature*

Jean-Baptiste Jessiaume, 25 ans, digne descendant d'une longue lignée de vignerons a fait ses armes sur le domaine familial. En 2014, il est nommé directeur général du Domaine Chanzy. Jean-Baptiste applique au domaine la tradition qu'il a héritée de sa famille, mais apporte aussi un vent de jeunesse et sa propre signature.

Le jeune vigneron apporte de nouvelles idées, des pratiques modernes, voire expérimentales. Le vignoble de 32 hectares est conduit de façon raisonnée avec labour, désherbage et respect de la faune, mais sans étiquette bio, afin de garder de la souplesse face à une éventuelle pression

sanitaire. Les caves ont été réaménagées, les vignes ont été retravaillées. Jean-Baptiste a mis en place des foudres ovales en bois pour l'élevage du Bouzeron aligoté et des Pinots de Rully. Du Mozart est passé dans les chais à barriques pour favoriser la fermentation.

Le grand levier pour Chanzy est le développement de la partie négoce. La maison propose désormais du Champagne, des Côtes du Rhône Village et des Côtes de Provence. 37 appellations sont ainsi représentées au portefeuille, en incluant l'activité production.



Jean-Baptiste Jessiaume

Jean-Baptiste Jessiaume, 25, worthy descendant of a lineage of wine growers, started his career on the family domain. In 2014 he has been appointed general manager of Chanzy owned by an investment fund. At the estate Jean-Baptiste has implemented the tradition he owes his family but also blows a wind of youth and marks Chanzy with his own signature.

The young wine grower has new ideas, modern not to say experimental practices. The 32-hectare vineyard is managed sustainably with ploughing, weeding and protecting fauna, but without an organic label in order to keep flexibility in case of sanitary pressure. The cellars have been refitted and the vineyard reorganized. Jean-Baptiste settled egg-shaped wooden tuns for the élevage of the Bouzeron aligoté and the Pinots from Rully. Mozart music is played in the cellars to favour fermentation.

Chanzy's biggest lever is the development of the trade activity. The maison now proposes Champagne, Côtes du Rhône Village and Côtes de Provence wines. 37 appellations are represented in the portfolio including the production. The broadening of the offer resulted in a 70% increase of the turnover in a year!

Sylvia van der Velden

→ [DOMAINE-CHANZY.COM](http://DOMAINE-CHANZY.COM)



### **CLOS DE LA FORTUNE MONOPOLE,**

Bouzeron, 2015

T° de service : 9 °C – Garde : 2022

Robe : brillante, citron jaune vert, viscosité moyenne, voire bonne. Nez : agrume frais (pamplemousse), pomme verte, minéral (pierre à fusil), légèrement épicé (poivre blanc), produit laitier (yaourt). Bouche : attaque douce, modeste nuance de chêne, soyeuse et onctueuse, acidité en finale, amertume plaisante. Accords mets et vins : **filet de sandre aux girolles. Commentaire : un coup de cœur pour ce vin d'une grande densité et d'une maturité très précise à un prix tout doux.**

Visual aspect: brilliant, green lemon yellow, medium to medium plus viscosity. Nose: fresh citrus (grapefruit), green apple, mineral (flint) slightly spicy (white pepper), dairy product (yogurt). Palate: soft attack, modest shade of oak, silky and smooth, acidity in the aftertaste, pleasant bitterness. Food & wine pairing: fillet of sander with chanterelles. Comment: we've had a real crush for this wine showing great density and a very acute maturity, for a budget price.

# DIGBY

Entretien avec

**Jean-Philippe Sepchat**

Président Directeur Général

## Pouvez-vous nous expliquer ce qu'est le distributeur de vin au verre DIGBY ?

Digby est un distributeur modulable par groupe de deux bouteilles dont la température de chaque module est réglable de façon indépendante. Chaque distributeur peut comporter jusqu'à six modules et donc gérer 12 bouteilles en même temps.

Toutes les bouteilles d'alcool tranquille s'y adaptent et s'y conservent jusqu'à 3 semaines, même les magnums. La quantité de boisson délivrée est réglable au centilitre près.

Enfin, chaque distributeur peut être relié à internet pour agir à distance sur les volumes, prix, températures, et contrôler l'ensemble de ses machines.

## Comment est né le distributeur DIGBY ?

De la rencontre entre un vigneron et un créateur autour d'un projet pour la maison des vins de Cheverny : il y avait la nécessité de permettre la dégustation de nombreuses bouteilles sur la base d'un système automatisé sur mesure. Les bouteilles devaient conserver leurs qualités organoleptiques une fois ouvertes. Devant le succès de l'opération, les fondateurs ont décidé d'industrialiser le système pour le commercialiser.

## Qui sont les clients DIGBY ?

Tous les professionnels qui ont un lieu de dégustation d'alcool tranquille : restaurateurs, hôteliers, cavistes, grandes surfaces... Le marché est très large et offre de belles perspectives.

## Quels bénéfices leur apporte DIGBY ?

Indéniablement, c'est un investissement qui devient une source de revenu. Il permet de vendre du vin de grande qualité, dans les restaurants d'ouvrir de très grands crus à proposer au verre.

Par rapport à ses concurrents, les avantages de DIGBY s'opèrent à plusieurs niveaux :

- les modules se gèrent par groupe de 2 bouteilles contrairement à la concurrence qui propose plutôt des blocs de 4 ou 8 bouteilles ;
- l'avance technologique de DIGBY est considérable. Comme nous l'avons expliqué précédemment, l'entière gestion peut se faire à distance via internet, et tous nos produits intègrent un système de paiement par carte sans contact ;
- notre service après-vente est le plus fiable qui soit. Nous sommes en partenariat avec des équipes de maintenance connues et reconnues sur tout le territoire national ;
- l'aspect esthétique du distributeur DIGBY est là aussi en avance grâce à notre étroite collaboration avec des designers, et la possibilité pour chaque établissement de personnaliser son distributeur ;
- enfin, nous proposons également une formule de location-vente sur 36 ou 48 mois, avec un entretien annuel compris ainsi que 2 ans de garantie.



EN SAVOIR

→ [WWW.DIGBY-SENSE.COM](http://WWW.DIGBY-SENSE.COM)

## Interview of CEO Jean-Philippe Sepchat

### Can you explain what the wine-by-the-glass distributor DIGBY is?

Digby is a modular distributor with modules of two bottles. The temperature of each module is adjustable independently. Each distributor can comprise up to 6 modules, thus manage 12 bottles at once.

The system can hold all shapes of bottles of still alcohol and preserve them for up to 3 weeks, even magnums. The delivered amount of beverage can be set to the centiliter.

At last each distributor can be linked to internet to manage the volumes, prices, temperatures and control all the machines remotely.

### How did the idea of the DIGBY distributor occur?

From the encounter of a wine grower and a creator about a project for the Maison des Vins of Cheverny: the place needed to enable the tasting of many bottles with a custom-made automated system. The bottles had to keep their organoleptic qualities once open. The project being a success the founders decided to industrialize the system to market it.

### Who are DIGBY's customers?

All the professionals who have a still alcohol tasting area: restaurants, hotels, cellar shops, supermarkets ... The market is broad and offers excellent prospects.



### What are DIGBY's advantages for them?

Undoubtedly it is an investment that turns into a source of income. It enables to sell high quality wines and, in restaurants, to propose the finest Grand Crus by the glass.

Compared to its competitors, DIGBY's assets are multiple:

- the blocks are managed by groups of 2 bottles contrary to the competition that tends to propose 4 or 8-bottle blocks;
- DIGBY is technologically advanced. As we explained previously the machines can be managed remotely via internet and all our products include a contactless payment system;
- we have one of the most reliable customer service. We work in partnership with known and recognized maintenance teams all over the country;
- DIGBY's aesthetic aspect is also advanced as we work in close collaboration with designers, and as each establishment can customize its distributor;
- at last we also propose hire-purchase contracts of 36 or 48 months including yearly maintenance and a 2-year warranty.



# ARRÊT SUR IMAGE

## Une pionnière traverse l'Atlantique

Avec une quarantaine d'années d'expérience du marché du vin aux USA, Martine Saunier, Parisienne d'origine bourguignonne, a pu observer (et influencer) le développement des vins venus de France et d'ailleurs sur le marché américain. Martine's Wines vend ses divers vins importés de France au travers de nombreux distributeurs. Alors que la société n'appartient plus à Martine Saunier, elle continue d'y officier en tant que directrice consultante tout en menant une deuxième carrière dans les films documentaires sur le vin. Membre des Dames d'Escoffier et Chevalier du Tastevin, elle a été décorée deux fois du Mérite Agricole.



*With nearly 40 years in the US wine business, native Parisienne/Bourguignonne*

*Martine Saunier has borne witness (and some influence) in the development of wines from France and other locales in the US market. 'Martine's Wines' sells its diverse French imports through numerous US state distributors. While no longer owned by Saunier, she serves as its directing consultant while having pursued her second career in film documentaries of wine. A member of Les Dames d'Escoffier and a Chevalier*

*du Tastevin, she's twice decorated as an Officier du Mérite Agricole.*

### **Pourquoi avoir établi votre commerce aux USA, et pourquoi vous être installée comme importatrice ?**

Lorsque je suis arrivée aux USA en 1964, je me suis mise à boire des vins de Californie tels que Beaulieu, Italian Swiss Colony et d'autres. On m'a mise au défi de distinguer un Cabernet d'un autre alors je suis partie dans la Nappa Valley. C'est là, aux vignobles Beaulieu, que j'ai rencontré André Tschelitscheff qui m'a dit que pour comprendre le vin je devais retourner en Bourgogne. J'ai découvert que certains vins étaient importés par Esquin Imports à San Francisco par le biais d'Averys of Bristol en Grande-Bretagne. J'ai trouvé que la qualité des vins était inégale, voire qu'ils étaient complètement oxydés car ils n'utilisaient pas de containers réfrigérés. J'ai ramené une caisse de vin chez moi mais j'étais contrariée de voir que les appellations n'étaient pas indiquées correctement. Alors en 1969, Esquin m'a proposé de travailler comme acheteur en commençant par Château Rayas ainsi qu'un excellent Vouvray qui se vendait aux médecins et avocats de San Francisco. En 1974, j'avais une assez bonne sélection alors je suis allée frapper aux portes des restaurants, en particulier dans les nombreux restaurants français qu'il y avait alors à San Francisco. En 1978, j'ai monté ma propre affaire bien qu'historiquement, la période était très mauvaise d'un point de vue économique.

### **MAKING AN IMPRESSION A Pioneer Pours Westward**

#### **Why set up shop in the US, and why set yourself up as an importer?**

When I came to the US in 1964 I started drinking CA wines such as Beaulieu, Italian Swiss Colony and others. People challenged me to distinguish one Cabernet from another so I went to Napa Valley. There I met André Tschelitscheff at Beaulieu Vineyard who told me that in order to understand wine I had to return to Burgundy. I discovered some were imported by the UK's Avery's of Bristol through Esquin Imports in San Francisco. I found that the quality was uneven or even completely oxidized because they weren't using refrigerated containers. I took home a case of wine but was upset that the appellations weren't indicated correctly. So, in 1969, Esquin offered that I act as its buyer starting with Chateau Rayas along with an excellent Vouvray for sale to San Francisco's doctors and lawyers. By 1974 I had quite a selection so I knocked on restaurants' doors, particularly at the many French restaurants which then existed in San Francisco. In 1978 I started my own company though it was an historically bad time economically to do this.

### Pourquoi vous être détournée de la vente de vin pour faire des documentaires à son sujet ?

J'étais satisfaite de la croissance de mon entreprise et en 2009, j'ai rencontré un Anglais, David Kennard, lors d'une dégustation à San Francisco. Il m'a dit qu'il était un producteur qui voulait faire un film au sujet de 4 importateurs influents aux USA. Plus tard, il décida de faire « A year in Burgundy » [Un an en Bourgogne] bien qu'il n'ait jamais été là-bas. En 2011, M. Rupert vint nous voir en disant qu'il voulait un autre film à propos de la Champagne, ce qui est facile car c'est le vin le plus célèbre au monde.

### Alors vous avez été productrice et star ?

Les stars, ce sont les domaines que je connais depuis 30 ou 40 ans. Je savais ce que je pouvais demander, comme convaincre Lalou Bize-Leroy d'apparaître à l'écran.

### Vos deux premiers films enquêtent chronologiquement sur une année dans des régions connues par les amateurs de vin, deux régions mises en avant un nombre incalculable de fois, la Bourgogne et la Champagne. Pourquoi le spectateur a-t-il besoin d'en savoir davantage sur ces endroits communément reconnus ?

La Bourgogne est une petite région. Personne ne sait réellement comment le vin est fait. Aucun domaine n'est un grand château comme à Bordeaux. Tous ces gens vont à la vigne tous les jours, ils n'ont pas de carnet de dégustation, c'est un mode de vie très campagnard. Les gens veulent aller en Bourgogne pensant que c'est si beau et que chaque vigneron a une personnalité.

### A défaut de pouvoir montrer les images ou les sons rattachés à l'origine du vin qu'il/elle essaye de vendre, comment un sommelier peut-il raconter une histoire au convive pour le rendre vivant ?

Beaucoup de sommeliers que je connais depuis 40 ans ont une histoire à raconter au sujet du vigneron ou du domaine. Les gens voyagent tellement de nos jours, ils rencontrent du monde et peuvent alors transmettre leur histoire à d'autres. Ce n'est pas de filtration ou de souches de levures que le consommateur veut entendre parler, mais du gars ou de la fille qui fait ce vin ! Cela fait une énorme différence. Rien n'est plus ennuyeux que d'aller à un dîner où l'on ne nous parle que de l'aspect technique du vin ; c'est soporifique. Mais les gens adorent lorsque je raconte les histoires de ceux qui font les vins.

Propos recueillis par David Furer

### Why step away from wine sales and into filmmaking of it?

I was happy with the growth of my company, and in 2009 I met an Englishman, David Kennard, at a tasting in San Francisco. He told me that he was a producer who wanted to make a film about four wine importers who'd made a difference in the US. Later he decided to make 'A Year in Burgundy' solely about Burgundy though he'd never been there. In 2011 Mr. Rupert came to us saying he wanted another movie about Champagne, which is easy as it's the most famous wine in the world.

### So you acted as a producer as well as its star?

The stars are my wineries which I've known 30 to 40 years. I knew what I could ask, like convincing Lalou Bize-Leroy to appear in it.

### Your first two films investigate the chronological year in areas well-known to those interested in wine, two regions chronicled countless times--Burgundy and Champagne. Why does the viewer need more of these commonly acknowledged places?

Burgundy is a small region. No one really knows how the wine is made. None of them are big chateaux like in Bordeaux. Those people got to the vineyards every day, nobody has tasting books, it is a very country style of living. People want to go to Burgundy thinking that it is so beautiful, and there is personality in each vigneron.

### Without the advantage of being able to show images or sounds of the origin of a wine s/he is attempting to sell, how might a sommelier tell a story to bring it to life for the guest?

Most sommeliers that I know for 40 years, all have a story to tell behind the winery or vintner. People travel so much now, they meet the people and can then convey these stories to others. The consumer wants to know not about filtration nor yeast strains but about this guy or gal who makes this wine! It makes a huge difference. Nothing is more boring than going to a dinner only to be told the technical aspects of the wine; it will put one to sleep. But people cheer when I tell stories of those making the wines.

Interview by David Furer

### EN SAVOIR +

→ [WWW.MWINES.COM](http://WWW.MWINES.COM)



Thibaut Morey (Domaine Morey-Coffinet) et Martine Saunière

LA  
VILLA ANGELI

Invitation à la rêverie.



CHÂTEAU  
DE  
POURCIEUX  
Côtes de Provence  
Sainte-Victoire

Michel d'Espagnel  
Maître Vigneron

83 470 Pourcieux - France  
Tél. : +33 (0) 494 597 890  
Fax : +33 (0) 494 593 246  
[www.chateau-de-pourcieux.com](http://www.chateau-de-pourcieux.com)

ANNO DOMINI 1519

# DANS L'OREGON DU SUD

## LES VALLÉES DU ROGUE ET DE L'UMPQUA

Alors que la vallée du Willamette est la région de l'Oregon qui produit le plus de vin, et alors qu'elle reçoit (à juste titre) les éloges du monde entier pour ses Pinots Noirs, on en oublierait que d'autres vins sont produits ailleurs dans l'état, et quels vins !

Dans les parties les plus au sud de cet état du nord-ouest se trouvent les vallées du Rogue – avec ses sous-appellations Illinois et Applegate – et de l'Umpqua, à plus basse altitude. Elles offrent un éventail plus large de cépages dont le Tempranillo de plus en plus apprécié. Les cultivateurs de fruits du verger se sont convertis en vigneron et ont appris graduellement quelle variété cultiver. La technique de la vinification a été apprise de façon empirique par la première génération, puis par la formation technique de la génération suivante, et par les gens de l'extérieur arrivant dans la région avec de nouvelles idées.

Autour d'une bouteille d'un savoureux Cabernet Franc 2006, Eric Weisinger admet que « professionnellement, le vin est tout ce que je sais. Alors je raconte notre histoire en créant une entreprise pérenne ». Descendant d'une famille d'éleveurs texans, son père a planté un demi-hectare de Gewürztraminer franc de pied, toujours en production de nos jours, qui fait figure de plus ancien vignoble de la vallée du Rogue, et qui est, à 2 400 pieds d'altitude, un des plus hauts. « Avec une fenêtre de tir de 72 heures pour cibler la maturité optimale, nous sommes extrêmement attentifs au planning de récolte. » Les blancs de la maison Weisinger – dont le Viognier et le Sauvignon blanc – sont extra secs avec une finale tendue. Très engagé sur le Tempranillo, Eric Weisinger a un nouveau projet sur son domaine ancestral.



Marc Girardet of his eponymous winery



Scott of Kriselle Cellars in the vineswinery

Le vigneron Scott Steingraber, propriétaire de Kriselle Cellars, m'a montré les rives reculées de la rivière Rogue dont l'altitude de 1 300 pieds est habituellement la plus chaude de la vallée ce qui permet de meilleurs résultats sur les cépages à maturité tardive et évite les gelées printanières. Il a planté trois hectares de Cabernets, de Merlot, de Malbec et de Tempranillo sur des sols caillouteux et limoneux, en complément des 16 hectares adjacents de Sangiovese, Albarino, Grenache, Sauvignon Blanc et Viognier. Un des vins les plus remarquables dégustés pendant ce voyage a été son 2013 Estate Tempranillo – très bon déjà, mais à qui une dizaine d'années de vieillissement lui fera le plus grand bien.

Grâce au développement du Tempranillo dans le sud de l'Oregon, Rob Folin n'a pas à prendre exemple sur la vallée de Willamette, préférant se différencier. « Je préfère prendre le risque, ce qui me permet toujours de savoir ce que je dois travailler. » Au célèbre Domaine Serene où il travaillait avant, le support technique illimité et la possibilité de choisir parmi de nombreux lots de Pinot Noir lui permettaient de concevoir des vins pouvant répondre aux demandes changeantes du marché. A son domaine Folin Cellars, le Tempranillo 2012 Réserve – vieillit 3 ans en chêne américain neuf – présentait la plus belle panoplie de fruits et d'arômes de terroir ; intéressant dès aujourd'hui mais sa structure lui permettra de vieillir quelques années.

Chad Day des vignobles RoxyAnn travaille différemment. L'ancien directeur des travaux de Seattle est retourné en 2012 sur l'exploitation familiale, un terroir à 1 400-1 500 pieds d'altitude au sol d'argile et de grès planté de Pinot Noir « car c'est une opportunité pour beaucoup de domaines de l'Oregon, même aussi loin vers le sud ». La force de RoxyAnn, ce sont ses blancs, les Chardonnays en particulier, bien que

Chad Day fasse un très bon claret vieilli en fût de chêne américain sur lequel il a pas mal bâti sa réputation. A l'instar du domaine Kriselle, il choisit d'assembler une majorité de Tempranillo avec une petite part de Cabernet Sauvignon.

220 km au nord de la vallée du Rogue se trouve sa région viticole jumelle, la vallée de l'Umpqua. Le climat local suit le cours de la rivière Umpqua et subit l'influence du Pacifique. « L'Umpqua traverse un tas de petites vallées par où entre l'air frais arrivant non seulement de l'océan mais également de la Chaîne des Cascades à l'est », explique Scott Kelley du domaine Paul O'Brien. « Il y a un vrai choix de Tempranillo et d'autres cépages chez de nombreux vigneron de talent. »

Amateur des vins d'Espagne, Earl Jones planta en 1993, à Abacela, trois clones de Tempranillo obtenus auprès de l'Université de Californie. Cultivant aujourd'hui 38 hectares de divers cépages espagnols, il a su démontrer que son climat ressemblait suffisamment à celui du Ribera del Duero pour être le meilleur terroir américain pour le Tempranillo. Son premier millésime, le 1997, a rencontré un succès immédiat et le 1998 surclassa 20 autres vins américains à la San Francisco Wine Competition. Plantant judicieusement de l'Albarino sur des coteaux exposés au nord, la passion d'Earl Jones pour les cépages espagnols s'étend jusqu'au Grenache et au Graciano. Son œnologue Andrew Wenzel a appris à presser le raisin plus tôt pour limiter l'extraction des tanins et préserver le fruité. « De nombreux Espagnols sont venus flâner par ici, y compris quelques apprentis, » commente Earl Jones mais son directeur des vignobles Chris Lake précise que « les Européens venus acheter des terres se sont arrêtés à la vallée de Willamette ».

Jim et Terri Delfino vivent sur leur domaine viticole de 10 hectares dont trois sont plantés depuis 2002 de Tempranillo issu de boutures d'Abacela. « Earl m'a encouragé à prendre des clones 1 et 2 et à nous détourner de la voie du Pinot Noir qui a fait le succès de l'Oregon », explique Jim. « On ne force pas mais on s'est rendu compte qu'on parlait plus du Tempranillo pour le vendre que de notre Cabernet Sauvignon et Müller-Thurgau. Le nombre de gens qui viennent spécialement pour le Tempranillo augmente. »

En 1971, les parents de Marc Girardet plantèrent plusieurs cépages francs de pied. De nombreux Chardonnay et Cabernet Sauvignon de cette époque sont encore en production. Ses 12 hectares ne sont pas irrigués, et pour éviter les pesticides, il compte sur des poules fermières pour manger les insectes. Pendant une décennie, il a fait comme ses parents en ajoutant des levures, mais depuis 2016 il a décidé de ne plus en ajouter. Tous les blancs sont fermentés en grappes entières – « je n'aime pas les phénols ou l'amertume des blancs issus de macération pelliculaire » – alors que ses rouges vieillissent au minimum 18 mois en fût de chêne français de plusieurs vins. Il est fier de son premier Teroldego, inspiré d'une bouteille de Foradori qu'il a apprécié en 2009, alors que j'ai préféré son Tempranillo Bush Vine 2013 issu de marnes caillouteuses avec schiste sédimentaire en sous-sol.

Plus orienté vers les cépages hongrois, John Olson du domaine TeSóAria cultive 25 variétés sur des sols alluviaux argilo-sableux, travaillant rapidement les blancs pour maximiser le fruité alors qu'il prend plus son temps sur les rouges pour parfaire la concentration et le vieillissement. « Nous faisons de petits lots de Tempranillo et pas tous les ans, même si nous en avons actuellement en barriques. » Son Vermentino 2015 tranquille est mémorable ; il en fait également une cuvée effervescente. Belle Fiore, Plaisance Ranch et Red Lily sont d'autres domaines du sud de l'Oregon qui produisent d'excellents Tempranillos.

Belle Fiore, Plaisance Ranch et Red Lily sont d'autres domaines du sud de l'Oregon qui produisent d'excellents Tempranillos.



Earl Jones of Abacela at his experimental plot

## SOUTHERN OREGON *The Rogue and Umpqua valleys*

*With the Willamette Valley producing the most wine of any Oregon AVA, and for over 20 years garnering justifiable worldwide praise for its Pinot Noirs, it's easy to overlook what else it does and where it does it.*



Jack & Chad Day - Roxy Ann

© StevenAddington

In its southern reaches lie the somewhat warmer and higher altitude valleys of Rogue, with Illinois and Applegate as sub-appellations, and the lower elevation Umpqua. These sustain a wide array of varieties including increasingly appreciated plantings of Tempranillo. Orchard fruit farmers have transitioned into winegrowers learning slowly which varieties to grow. Winemaking has shifted from those who'd no training to the next generation who've learned from these pioneers, receiving technical training, and from outsiders arriving with new ideas.

Over a bottle of savory 2006 Cabernet Franc, Eric Weisinger admitted "wine is professionally all I know, so I tell our story while creating a sustainable business." Wandering scion of a Texas ranching family, his father in 1978 planted an acre of own-rooted Gewurztraminer—still in production as Rogue Valley's oldest continuous vineyard—his 2400ft. elevation site is amongst Rogue's highest. "With a 72hr. window to target optimum ripeness we pay great attention to picking schedule." Weisinger's house style for whites—including Viognier and Sauvignon Blanc—is bone dry, taut finishing. Weisinger's Tempranillo commitment extends to a nascent project in his Texan ancestral home.

Kriselle Cellars's owner/winemaker Scott Steingraber pointed at the receded Rogue River banks, saying the 1300ft. elevation is traditionally the warmest part of the valley allowing better results for

late ripeners in avoiding spring frosts. He's planted three hectares of Cabernets, Merlot, Malbec and Tempranillo upon integrated cobblestone and silty soils in addition to the 16 contiguous hectares planted to Sangiovese, Albarino, Grenache, Sauvignon Blanc, and Viognier. One of the standout wines tasted on this trip was his 2013 Estate Tempranillo—very good now but will benefit from a decade's aging.

The development of Tempranillo in southern Oregon allows Rob Folin to avoid copying the success of Willamette Valley, preferring to identify differences between them. "I'd rather take chances, something which always allows me to know with what I've to work." Previously at the famous Domaine Serene where he had unlimited technical support and the ability to discern between many different blocks of Pinot Noir, he created wines tailored to changing market demands. Of his Folin Cellars Tempranillos the 2012 Reserve—aged 3 years in new American oak—had great fruits and earth characteristics, an attention-grabber now and structured to age several years.

Small contrast to this is Chad Day of RoxyAnn Vineyards. The former Seattle construction manager returned to his 1400-1500ft. elevation, clay/sandstone soiled family farm where in 2012 he planted Pinot Noir «because it's a foot in the door for many Oregon



# DOMAINE DE VALCOLOMBE

AOP COTEAUX VAROIS EN PROVENCE - VILLECROZE



[www.domaine-valcolombe.com](http://www.domaine-valcolombe.com)



J'ai un âge certain,  
je sers à relier les hommes  
et on me déguste avec délectation.

Qui suis-je ?



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPÉ  
Bière de la région

wineries, even this far south.” RoxyAnn’s strength are in its whites, Chardonnay in particular, though Day has a good American oak-aged Claret upon which he’s successfully staked his reputation. As at Kriselle he successfully chooses to blend most of his Tempranillo with a small amount of Cabernet Sauvignon.

220km north of Rogue is its sister AVA of Umpqua Valley. Regional weather follows the course of the Umpqua river with the Pacific influence following the river’s course south. “Umpqua has many small valleys with cool airs coming in not only from the ocean but also from the eastern Cascades mountains,” stated Scott Kelley of Paul O’Brien. “There are many opportunities to pick & choose great Tempranillo and other varieties from so many talented grapegrowers.”

Inspired by time in Spain enjoying its wines, Earl Jones planted three clones of Tempranillo culled from UC-Davis in 1993 at Abacela. Now growing 38 hectares of several Spanish varieties, he determined this climate enough like Ribera del Duero that it could be the best US locale for Tempranillo. His premier 1997 bottling was an immediate success with the 1998 besting 20 other US entries at the San Francisco Wine Competition. Wisely planting Albarino on north-facing slopes, Jones’ dedication to Spanish varieties extends to Garnacha, Graciano with a few iterations of Tempranillo. Winemaker Andrew Wenzel has learned to press juice off skins earlier to mitigate tannin extraction and preserve fruitiness. “We’ve had a lot of Spaniards sniffing around here including several working interns,” commented Jones but vineyard manager Chris Lake chimed in that “Europeans coming to buy land to make wine have stayed to Willamette Valley.”

Rob Folin, Folin cellars



Jim & Terri Delfino live at their 10 hectare vineyard, three planted to Tempranillo since 2002 with cuttings from Abacela. “Earl encouraged me to take clones 1 and 2, changing our minds about following the Pinot Noir route with which Oregon had already succeeded,” said Jim. “We don’t push it hard, but find ourselves talking more about Tempranillo to sell it,” over their Cabernet Sauvignon and Müller-Thurgau. “The percentage of people coming here specifically for Temp has slowly increased.”

In 1971 Marc Girardet’s parents planted several own-rooted varieties; many original Chardonnay and Cabernet Sauvignon vines are still in production. His 12 hectares are dry-farmed, and eschewing pesticides he relies upon a diversity of farm fowl to eat insects. Over a decade he followed his parents in adding yeasts but as of 2016 has gone the way of adding none. All whites are whole-cluster fermented; “I don’t like the phenolics or bitterness that can

come from skin-contacted whites,” while his reds are aged at least 18 months in used French oak. He’s proud of his first Teroldego, inspired by a bottle of Foradori he enjoyed in 2009, while I found greater pleasure in his 2013 ‘Bush Vine’ Tempranillo grown upon gravelly loam and sedimentary shale subsoils.

Oriented toward Hungarian varieties, TeSóAria Winery’s John Olson grows 25 varieties on sandy-clay river bottom soils, pushing whites early to maximize fruitiness while going slower on reds in an effort to extract concentration and aging. “We make small batches of Tempranillo and not every year though we currently have some aging in barrels. Memorable was his still 2015 Vermentino though he also makes a bubbly version.

Other southern Oregon wineries with impressive Tempranillos are Belle Fiore, Plaisance Ranch, and Red Lily.

David Furer

# SICILE EN PRIMEUR 2017

## LA RÉVOLUTION VERTE DES VINS SICILIENS



Développement durable, protection de la biodiversité, qualité, promotion du terroir ont été les points fondamentaux mis en lumière pendant la 14<sup>ème</sup> édition de « Sicilia en Primeur », la dégustation en avant-première organisée par Assovini Sicilia dans le cadre du Festival Radicepura Gardens à Giarre dans la province de Catane. Cette année, l'association a décidé de souligner son engagement pour l'écologie en installant l'événement au cœur d'une oasis de verdure, les jardins de Radicepura.

« L'objectif que l'association s'efforce de poursuivre depuis des années, » explique Francesco Ferreri, président d'Assovini Sicilia, « est d'informer le monde entier des liens forts que les producteurs ont tissés avec leur terroir. C'est l'élément fondamental de la qualité du produit final et de la sauvegarde du paysage, une valeur ajoutée que nous mettons en avant en appuyant sur l'importance d'une viticulture verte, visant à préserver la biodiversité et à limiter l'impact de notre production sur l'environnement ». La sauvegarde et la protection du terroir constituent de plus en plus des thèmes essentiels, notamment pour les producteurs d'Assovini Sicilia, solidaires dans l'adop-

tion, jour après jour, de pratiques visant à préserver l'environnement.

Plus de 100 journalistes du monde entier, représentant les principaux marchés internationaux, ont d'abord pu visiter les divers terroirs où les vins sont produits, puis déguster ces derniers, rencontrer les producteurs et découvrir leur histoire et les spécificités de leur maison. « La Sicile est un continent du vin », poursuit Francesco Ferreri, « et cet événement est une occasion unique de découvrir les différentes régions qui caractérisent nos vins et, en même temps, les importants investissements qui ont été faits ces dernières années pour développer et renforcer l'œnotourisme, un phénomène grandissant qui apporte une plus-value à toute la région. Il suffit de rappeler que nos producteurs reçoivent 3 500 visiteurs par an. De surcroît, plus de 90 % des adhérents d'Assovini vendent leur vin directement sur le lieu de production. »

« Au contraire de la tendance à la baisse de la consommation de vins tranquilles qui semble apparaître au niveau national, le vignoble sicilien qui s'étend sur près de 100 000 hectares a connu une hausse des ventes de vins AOC et IGP, » précise

Antonio Rallo, président de l'interprofession de l'AOC Sicile, « et c'est précisément cette nouvelle appellation, l'AOC Sicile, qui a contribué à cette augmentation. La hausse en 2016 est significative, +11.08 %. La preuve que le vin sicilien commence 'à s'organiser' ce qui peut faire la différence sur les marchés internationaux. »

Pendant l'événement, plus de 300 vins provenant de 49 producteurs participants ont été dégustés. « Il nous faut souligner l'importante participation des maisons réunies au sein d'Assovini Sicilia, » conclut le président Ferreri, « et c'est la véritable force d'un événement qui est devenu une référence pour ceux de notre filière qui sont intéressés par une communication à l'international. Pour cette raison, nous nous réjouissons à la perspective de la prochaine édition, bien conscients que nos producteurs, de différentes tailles, peuvent contribuer à faire connaître notre niveau d'excellence, et pas seulement pour le vin. Depuis 2010, les producteurs d'Assovini ont investi 17 millions d'euros dans la promotion du vin sicilien sur les marchés étrangers. »



### LE VIN SICILIEN EN CHIFFRES / THE SICILIAN WINE IN FIGURES

- 97 906 hectares
- 21 AOC sicilienne / Sicilian DOCs - 41.8 millions de bouteilles / million bottles
- Volume de vins AOC et IGP 2016 > 1.7 million d'hl - the 2016 volume of DOC and IGT wines surpassed, in 2016, 1 > 1,700,000 hectoliters
- L'AOC Sicile représente 64 % des vins d'appellation en bouteilles - The DOC Sicilia accounts for 64% of the bottled wine with a Sicilian appellation
- ASSOVINI comprend 76 maisons qui représentent 80 % du vin en bouteille de l'île - ASSOVINI now numbers 76 houses which represent 80% of the island's bottled wine

# “SICILIA EN PRIMEUR” 2017

## *the green revolution of Sicilian wine*

Sustainability, protection of biodiversity, quality, promotion of the territory. These were the fundamental points emphasized at the closing of the 14<sup>th</sup> edition of Sicilia en Primeur, the preview tasting organized by Assovini Sicilia and held at the Radicepura Garden festival at Giarre in the province of Catania. This year the association decided to underline its ecological commitment by promoting the event in the setting of a green oasis, the Radicepura gardens.

“The objective which for several years our association has striven to reach”, explains Francesco Ferreri, the president of Assovini Sicilia, “is to inform the entire world about the strong ties which our producers have with the territories in which they operate. This is the fundamental element for the quality of the final product and for the sustainability of the landscape, an added value which we express emphasizing the importance of a green viticulture, careful to preserve biodiversity and to limit the impact of production on the environment”. The safeguarding and the protection of the

territory are, more and more, fundamental themes particularly for the producers of the Assovini Sicilia association, united in adopting, day after day, working practices which aim at the sustaining of the environment.

Over one hundred journalists from all over the world, who represent the main international markets, were first able to visit the individual territories where the wines are produced, then to taste them, meet the producers and discover the history and the specific details of their houses. “Sicily is a continent of wine”, Francesco Ferreri continued, “and this is a unique occasion for getting to know the single areas which characterize our wines and, at the same time, the important investments which have been made in recent years to support and fortify wine tourism, an ever growing phenomenon which creates added value for the entire region. It should suffice to recall that the average number of visitors to our producers is 3,500 per year. In addition, more than 90% of the Assovini houses sell their wine directly where they produce it.”



“Against the trend which seems to be occurring on a national level, which verify a drop in consumption of still wine, the Sicilian vineyard, which extends over close to 250,000 acres (100,000 hectares), has seen a growth in DOC and IGT wine sales,” Antonio Rallo, president of the Sicilian DOC Consortium, states, “and it is precisely this new appellation, the DOC Sicilia, which has contributed to this increase. A significant number is that of 2016, with an increase of 11.08%. Proof that Sicilian wine is becoming an organized ‘system’, something which can make an important difference on international markets”.

During the days of the event, over 300 wines from the 49 different producers participating in the event were tasted. “We need to underline the important participation of the houses grouped together in Assovini Sicilia,” president Ferreri concluded, “and this was the true force of an event which, by now, has become a point of reference for those of our sector involved on an international scale in communication. For this reason, we look forward to the next edition well aware that our producers, of various sizes and dimensions, can contribute to making known all over the world our excellences, not only in the field of wine. The ASSOVINI producers, since 2010, have invested 17 million euros for the promotion of Sicilian wine in foreign markets”.

→ [www.assovinisicilia.it](http://www.assovinisicilia.it)

# L'ŒNOTOURISME ATYPIQUE des Côtes de Bordeaux

Créée en 2007, l'Union des Côtes de Bordeaux réunit sous une même bannière les terroirs de Blaye, Cadillac, Castillon, Francs et Sainte-Foy autour d'une « marque » collective de reconnaissance : l'AOC « Côtes de Bordeaux » (née en 2009). Confortée par cette nouvelle légitimité, l'Union des Côtes de Bordeaux a donné une visibilité particulière à l'œnotourisme dans les cinq appellations. Stéphane Héraud, son président le spécifie, « chacune des cinq sœurs a saisi l'importance que l'œnotourisme pouvait représenter pour valoriser leur territoire et montrer son dynamisme ».

## ENCASTILLON CÔTES DE BORDEAUX

Castillon affirme sa volonté de se distinguer en optant pour des activités inusuelles et très diverses. Cheval, vélo, canoé et avion, elle incite à la créativité. Avec le Libourne Aéroclub, un survol des domaines de l'appellation a été mis en place. L'avion (jusqu'à 3 passagers + pilote) permet d'envisager ce trajet officiel facilitant une perception 'globale' de l'aire mais le pilote peut s'adapter aux demandes particulières et effectuer un vol plus précis, avec un focus spécifique au-dessus de certains domaines. Avant de repartir, une dégustation vin de l'appellation permet de rendre vivace le lien avec les vignes. Prévoir environ 45 minutes, dégustation de vins incluse.

Le Château de Pitray s'élève dans un parc majestueux, au cœur du vignoble. La propriété appartient à la même famille depuis six cents ans environ. La tradition viticole y est très ancienne. Situé sur la commune de Gardegan près de Castillon, le lieu, paisible, dispose de plusieurs chambres d'hôtes spacieuses où il est agréable de séjourner. Cette enclave encapsule sans caricature l'art de vivre à la française. La visite du vignoble et la dégustation des vins est recommandée. En effet, les 37 hectares permettent de produire des vins à la structure perceptible mais aux tanins souples et aux notes délicates.

Le Château Franc La Fleur séduit autrement. A Saint Magne de Castillon, Christian Jacquement expérimente. En charge du

domaine de 1,50 ha, entièrement planté en 2001, il a résolument opté pour une viticulture bio. Le résultat est probant. L'élégance des vins, la finesse des tanins et la délicatesse des saveurs convainquent. Il oscille entre cohérence de facture et poésie. Cette dernière se discerne dans l'élaboration de son jardin. Plantes aromatiques, main de bouddha (cédraat asiatique), baies diverses, érables japonais, la place recèle d'espèces inusuelles et se visite.

A noter que tous les 3<sup>èmes</sup> dimanches du mois, une propriété de l'appellation accueille les gourmands (20 personnes maximum) pour découvrir l'appellation autour d'accords mets-vins audacieux, sous l'égide du Chef Jean-Christophe Loste.





Château de Biac

### EN CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX

Cadillac axe particulièrement sur l'œnotourisme, le patrimoine et l'accueil à la propriété. Journée portes ouvertes à la Pentecôte avec son traditionnel Rallye de voitures de collection, spectacles ou encore ateliers du chef chez les vigneron font partie des animations proposées au grand public pendant la saison estivale.

Les domaines ont à cœur de faire partager leur quotidien. Au **Château de Biac**, Youmna Asseylî organise des ateliers accords Vins et fromages, et Vins et Charcuterie. Elle propose également un pique-nique à déguster dans les vignes. L'idée a du succès. Avec une vue percée superbe sur la Garonne, ce domaine constitué d'une kyrielle de petites parcelles géologiquement diverses, a permis la viticulture d'un panel intéressant de cépages. Les vins rouges sont structurés avec une prégnance des notes gustatives, le blanc liquoreux surprend par sa finesse.

### EN BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Blaye diversifie les initiatives. Outre l'incontournable Printemps des Vins qui réunit chaque avril 80 vigneron dans la Citadelle de Blaye pour un week-end de rencontres et de découvertes, l'appellation est partenaire du Marathon des Vins de Blaye et de la Randonnée VTT qui lui confèrent un tourisme 'œno-sportif'. La Citadelle de Blaye abrite par ailleurs le Clos de l'Echauge, un 'micro-vignoble' en Blaye Côtes

de Bordeaux qui sera exceptionnellement ouvert au public pour une grande soirée le mercredi 2 août.

Persévérant dans cette optique patrimoniale, le **Château Nodot** invite à une escapade dans le Moyen Âge. Jessica Aubert, fêrue de cette époque a créé un univers atypique. Elle organise des dîners médiévaux où elle reçoit, vêtue à la mode médiévale, et cuisine à la façon de l'an mille en faisant déguster ses vins. Certifiés en biodynamie par le label Demeter ils présentent un réel intérêt gustatif. Le véritable engagement de cette jeune viticultrice à pratiquer son art autrement impacte sur les vins. Les notes de fruits rouges et noirs retranscrivent parfaitement la quintessence du fruit avec une excellente fraîcheur et une belle intensité.

### EN FRANCS CÔTES DE BORDEAUX

Le **Château Godard Bellevue** envisage l'œnotourisme autrement. Les dégustations de vins au domaine sont possibles mais la créativité s'exprime à travers un choix, celui de l'agro-foresterie. Lorsque les vignes seront replantées, des haies, des arbres le seront également entre les rangs. Cela facilitera le développement d'une flore et d'une faune auxiliaire. L'enjeu est de rétablir et de pérenniser un éco-système. La protection de la flore et de la faune permet indirectement de réduire les intrants nuisibles à la vigne par des procédés naturels. Les touristes pourront être initiés à cette pratique perçue comme

avant-gardiste. Ici ils pourront déguster des vins aux tanins souples mais présents, aux notes de cassis, et de fruits noirs.

### SAINTE-FOY CÔTES DE BORDEAUX

L'appellation Sainte-Foy vient de rejoindre l'Union des Côtes de Bordeaux. Elle organisera en août sa Fête du vin, célébrant ainsi son intégration et les 80 ans de l'appellation. A titre privé, les domaines multiplient les initiatives. Le **Château Couronneau** fait maison d'hôtes. Ses chambres sont épurées, spacieuses et leur décor est lié à l'univers du vin. Il est possible de s'initier à la biodynamie, à un autre type d'élaboration avec des expériences de vinification en amphores, œufs de terre cuite et de barriques. Le vin témoigne de l'efficacité de la démarche. Les tanins sont fins, les notes de groseille contribuent à donner de la fraîcheur et de la délicatesse. Les touristes amateurs de sport apprécieront de pratiquer l'équitation au sein du domaine.

Les Côtes de Bordeaux ont décidé de donner une autre perception de l'œnotourisme bordelais en créant une offre diversifiée, attractive. Entre patrimoine, expérimentation et initiation à un réel univers, les initiatives se multiplient et séduisent. En filigrane s'affirment le vigneron et le lien intrinsèque avec son vin. Le touriste a le plaisir d'observer, de comprendre.

Sofia Lafaye



Château Couronneau

## Stéphane HÉRAUD,

Président de l'Union des Côtes de Bordeaux



**L'œnotourisme s'est-il développé par phases successives, liées à des politiques particulières, ou de manière linéaire avec une certaine adaptation du terrain ?**

Il n'y a pas eu besoin de mettre en place une politique œnotouristique à proprement parler dans les Côtes. La tradition d'accueil à la propriété et de réception de visiteurs « à domicile » est ancrée dans nos appellations de façon innée. Notre rôle en tant qu'ODG a été simplement de faire mieux connaître l'ensemble des initiatives individuelles.

**L'organisation de l'œnotourisme en Côtes de Bordeaux se concrétise-t-elle d'une manière pyramidale avec des choix pris par vous ou incitez-vous plutôt chaque appellation à leur propre créativité ?**

Chacune de nos appellations a saisi l'importance que l'œnotourisme pouvait représenter pour valoriser leur territoire et montrer son dynamisme. Nous échangeons constamment avec nos appellations, les encourageons dans leur projet et essayons d'appuyer leurs nombreuses initiatives dès que nous le pouvons.

**Quels conseils donneriez-vous à d'autres vigneron pour les convaincre de l'intérêt de l'œnotourisme ?**

Il ne faut pas s'engager dans l'œnotourisme par effet de mode, parce que c'est tendance. Il faut le faire avec conviction et parce que cela correspond à un vrai projet, une vraie envie mais également, une façon d'être. Il y a un impact réel, on ne peut pas le nier car le vigneron qui s'engage dans l'œnotourisme se rend disponible à chaque fois que la clientèle le demande. Il est à la fois viticulteur, conseiller et hôte.

**L'œnotourisme s'affiche et se revendique créatif en Côtes de Bordeaux. Une réelle ingéniosité sans doute liée à l'identité des Côtes. Quelle en est votre perception ?**

Parmi les 20 mots-clés qui nous représentent, on retrouve la créativité, l'audace, le dynamisme... C'est donc logique que cela se retrouve dans nos actions et dans celles de nos vignerons ! Cette créativité ne s'exprime que par le sens de l'écoute de nos vignerons et leur forte proximité avec le public. Nous vendons encore beaucoup « à la propriété » ; pour l'œnotourisme, c'est une force.

**Quelle cible serait pour vous idéale, la clientèle française, internationale ?**

Il n'y a pas de cible idéale. Nous sommes ravis d'accueillir une clientèle internationale grandissante dans nos appellations, sur les événements que nous organisons ou dont nous sommes partenaires. Ces visiteurs sont de futurs prescripteurs pour nos régions et nos vins... Tout comme les Français ! La France regorge de belles régions : à nous de montrer qu'il y a aussi de belles choses à voir dans le Bordelais et spécialement dans les Côtes de Bordeaux.

## Françoise LANNOYE,

Présidente de Castillon Côtes de Bordeaux

**Vous avez un panel assez particulier et diversifié d'activités. Comment les avez-vous envisagées ?**

Nous avons réfléchi et passé du temps afin d'élaborer cet éventail. A Castillon, il existe une diversité de type de vins, nous souhaitons, en parallèle retrouver plusieurs variétés d'activités œnotouristiques. Le survol de l'appellation en biplace, l'escapade à cheval dans les vignes, les déjeuners créateurs d'accords et d'autres le rappellent, « à chacun son Castillon, à chacun son œnotourisme, à chacun sa visite de la propriété ».

**Quel est l'atout premier de l'œnotourisme ?**

Il facilite la proximité entre le viticulteur et le consommateur. Le visiteur partage des instants avec le vigneron, entre dans son univers, son quotidien et la convivialité s'instaure. Cette dernière est l'essence même du vin.

**Vous offrez aux touristes un instant unique ?**

En effet ! Il doit être festif et le consommateur aura un souvenir d'autant plus fort de Castillon qu'il connaîtra plusieurs propriétés, et vécu quantité d'expériences. De surcroît, certaines de nos propositions n'existent pas au sein des autres appellations des Côtes de Bordeaux. Cela est intéressant pour nous et nourrit indirectement l'identité plurielle des Côtes de Bordeaux.



# THE ATYPICAL WINE TOURISM IN CÔTES DE BORDEAUX

Created in 2007, the Côtes de Bordeaux trade union gathers under the same banner the terroirs of Blaye, Cadillac, Castillon, Francs and Sainte-Foy with a collective brand: the Côtes de Bordeaux AOC (born in 2009). Consolidated by this new legitimacy, the Côtes de Bordeaux union gave a particular visibility to wine tourism in the five appellations. Stéphane Héraud, his president specifies that “each of the five sisters seized the importance the wine tourism could represent to value their territory and show its dynamism”.

## In Castillon Côtes de Bordeaux

Castillon asserts its will to distinguish itself by opting for unusual and very diverse activities. Horse riding, cycling, canoeing and plane, it incites to creativity. A flight over the domains of the appellation was imagined together with Libourne Aéroclub. With this plane (up to 3 passengers + the pilot), flying gives a ‘global’ perception of the area but the pilot can adapt to special demands and make a more precise flight, with a specific focus over certain estates. Before leaving, a tasting of a wine of the appellation enables to perceive the link with the vines. Plan approximately 45 minutes, including the tasting.

**Château de Pitray** nestles in a majestic park, at the heart of the vineyard. The property has been belonging to the same family for approximately six hundred years. The wine-making tradition is very old here. Situated in the village of Gardégan near Castillon, the place, peaceful, arranges several spacious guest rooms where it is pleasant to stay. This enclave embodies without caricature the French lifestyle. It is recommended to visit the vineyard and taste the wines. Indeed, 37 hectares enable to produce wines with a perceptible structure yet flexible tannins and delicate notes.

The **Château Franc La Fleur** seduces differently. In Saint-Magne-de-Castillon, Christian Jacquement experiments. In charge of the domain of 1.50 ha, completely planted in 2001, he resolutely opted for organic vine growing. The result is convincing. The elegance of the wines, the finesse of the tannins and the delicacy of the flavours convince. His wines balance between good structure and poetry. Poetry is also to be seen in the garden. Aromatic plants, buddha’s hand (Asian cedar), diverse berries, Japanese maples, the place hosts a lot of unusual species and can be visited.

To be noted that on every 3<sup>rd</sup> Sunday of the month, a property of the appellation welcomes the gourmets (20 people maximum) to discover the appellation over daring food and wines pairings, under the aegis of Chef Jean-Christophe Loste.

## In Cadillac Côtes de Bordeaux

Cadillac particularly focuses on the wine tourism, the heritage and the reception at the estate. Open doors on Pentecost with its traditional Rally of collector’s cars, shows or cuisine workshops at the wine growers’ are examples of the entertainment proposed to the general public during the summer season.

Domains are eager to share their everyday life. At **Château de Biac**, Youmna Asseyli organizes ‘wine and cheese’ and ‘wine and cold cuts’ workshops. She also proposes a picnic to enjoy in the vineyards. The idea meets great success. With a magnificent view over the Garonne river, this estate composed of a myriad of small

geologically different plots of land, enabled the growing of an interesting range of grape varieties. Red wines are well-structured with a lot of aromas, and the sweet white surprises by its finesse.

## In Blaye Côtes de Bordeaux

Blaye diversifies the projects. Besides the inescapable ‘Printemps des Vins’ which gathers in April, 80 wine growers in the citadel of Blaye for a weekend of meetings and discoveries, the appellation is partner of the Marathon of the Blaye Wines and the mountain bike hike, wine & sport tourism initiatives. Moreover the citadel of Blaye shelters the Clos de l’Echauguette, a ‘micro-vineyard’ of the Blaye Côtes de Bordeaux AOC that will be exceptionally open to the public for a great party on Wednesday, August 2<sup>nd</sup>.

With this same heritage perspective, **Château Nodot** invites to a journey in the Middle Ages. Jessica Aubert, keen on this time, created an atypical universe. She organizes medieval dinners where she receives, dressed according to the medieval fashion, and cooks like in the year one thousand in pairing with her wines. Certified biodynamic by Demeter they have a real gustatory interest. The genuine commitment of this young wine grower to practice her art otherwise impacts on her wines. The notes of red and black berries perfectly translates the very essence of the fruit with an excellent freshness and a beautiful intensity.

## In Francs Côtes de Bordeaux

The **Château Godard Bellevue** considers wine tourism differently. The wine tasting at the domain are possible but the creativity expresses through another choice: agroforestry. When the vines will be replanted, hedges and trees will also be between the rows. It will facilitate the development of flora and fauna. The stake is to restore and to perpetuate an ecosystem. The protection of the flora and the fauna enables indirectly to replace inputs, harmful for the vine, by natural processes. The tourists can be initiated to this practice perceived as avant-gardist. Here they can taste wines with supple but present tannins, with blackcurrant and black fruits notes.

## Sainte-Foy Côtes de Bordeaux

The Sainte-Foy appellation has just joined the Côtes de Bordeaux Union. It will organize in August its Wine festival, also celebrating its integration and the 80<sup>th</sup> anniversary of the appellation. The domains multiply the initiatives. The **Château Couronneau** is a guesthouse. Its rooms are refined, spacious and their decoration is in link with the wine universe. It is possible to learn more about biodynamics, another type of crafting with experiences in amphoras, terracotta eggs and barrels. The wine evidences the efficiency of the approach. Tannins are fine, the notes of redcurrant contribute to give some freshness and delicacy. The tourists, sport lovers, will appreciate to practice the horse riding within the domain.

The Côtes de Bordeaux decided to give another perception of wine tourism in Bordeaux by creating a diversified, attractive offer. Between heritage, experiment and initiation to a real universe, the initiatives are varied and seduce. Between the lines the wine grower asserts himself as well as the intrinsic link with his wine. The tourist has the pleasure to observe, to understand.

Sofia Lafaye

# *l'Accord Gourmand* DE L'ÉTÉ

## CHAMPAGNE PALMER BLANC DE BLANCS & L'ASSIETTE CHAMPENOISE



Cette cuvée Blanc de Blancs d'une incomparable pureté est élaborée à partir de chardonnays provenant essentiellement des magnifiques terroirs de Villers-Marmery et Trépail. Ces Premiers Crus de la Montagne de Reims reconnus pour leur élégance et leur fraîcheur sont assemblés dans un accord parfait aux chardonnays délicatement fruités de la Côte de Sézanne. Ce Champagne cristallin déroule des arômes subtils d'agrumes, de fleurs blanches et d'amande. La bouche, fraîche et soyeuse, s'étire avec finesse sur des notes minérales conférées par les sols crayeux.

This Blanc de Blancs cuvee of incomparable purity is created with Chardonnay sourced mainly from the magnificent terroirs of Villers-Marmery and Trépail. These Premiers Crus in the Montagne de Reims area, recognized for their elegance and freshness, are very harmoniously blended with the delicately fruity Chardonnay of the Côte de Sézanne. Palmer & Co Blanc de Blancs is a crystal-clear Champagne releasing subtle aromas of citrus, white flowers and almonds. Refreshing and silky on the palate, it lingers with great finesse on mineral notes reminiscent of the chalky soils of Champagne.



EN SAVOIR 

→ [WWW.CHAMPAGNE-PALMER.FR](http://WWW.CHAMPAGNE-PALMER.FR)

# L'ACCORD PARFAIT

## PETITS POIS, GLACÉ, FLEURS DE CURRY

Par Arnaud Lallement

L'Assiette Champenoise – Tinquieux, Reims

### Recette pour 4 personnes / Recipe for 4 persons

Temps de préparation / preparation time : 1 h + infusion 12 h

Temps de cuisson / cooking time : 15 mn

### INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

- Jus de petits pois / pea juice
- 200 g de petits pois / peas
- 200 g de lait bouillant / boiling milk
- 1 l d'eau / water

### Sauce petits pois / pea sauce

- 150 g de jus de petits pois / pea juice
- 3 g de sel / salt
- 5 g de sucre / sugar
- 1 pincée de poivre / pinch of pepper
- 1,5 branche d'herbe à curry / sprig of curry plant

### Glacé aux petits pois / pea ice cream

- 200 g de jus de petits pois / pea juice
- 60 g de petits pois / peas
- 4 g de sel / salt
- 4 g de sucre / sugar + 15 g
- 1,5 branche d'herbe à curry / sprig of curry plant
- 1 pincée de poivre / pinch of pepper
- 20 g d'eau / water
- 1 g de stabilisant / stabilizer
- 1 g d'agar
- 1 feuille de gélatine / sheet gelatine

### PRÉPARATION / RECIPE

#### Jus de petits pois / pea juice

Faire blanchir les petits pois pendant quelques minutes dans 1 l d'eau additionné de 10 g de sel. Egoutter. Faire bouillir le lait puis ajouter les petits pois blanchis. Cuire pendant 4 à 5 mn. Mixer et passer au chinois.

*Blanch the peas a few minutes in 1l water added with 10g of salt. Drain. Boil the milk then add the blanched peas. Cook for 4-5mn. Mix and sieve.*

#### Sauce petits pois / pea sauce

Mélanger le jus de petits pois, le sel, le sucre, le poivre et l'herbe à curry. Mixer. Laisser infuser pendant au moins 4 h. Passer au chinois. Réserver. Emulsionner juste avant de servir.

*Mingle the pea juice, salt, sugar, pepper and curry plant. Mix. Leave to infuse at least 4 hours. Sieve. Keep aside. Emulsify just before serving.*

#### Glacé aux petits pois / pea ice cream

Faire blanchir les petits pois pendant quelques minutes. Egoutter et mixer avec un peu d'eau. Mélanger cette purée avec le jus de petits pois, le sel, le sucre, l'herbe à curry et le poivre. Mixer. Laisser infuser ou macérer pendant au moins 12 h. Passer au chinois. Réserver. Préparer un sirop : faire chauffer l'eau avec 15 g de sucre. A ébullition ajouter l'agar, puis le stabilisant et la gélatine. Mélanger l'appareil petits pois et le sirop. Verser dans une sorbetière. Turbiner jusqu'à obtenir une consistance de glace.

*Blanch the peas for a few minutes. Drain and mix with a bit of water. Mingle this purée with the pea juice, salt, sugar, curry plant and pepper. Mix. Let infuse or macerate at least 12 hours. Sieve. Keep aside. Prepare a syrup: warm up the water with 15g sugar. When boiling, add the agar agar, stabilizer and gelatine. Mingle the pea mixture and the syrup. Pour in an ice cream maker. Process until it gets the consistency of ice cream.*

### Chapelure

- 20 g de popcorn
- 40 g d'un mélange de pavot, lin, millet, sésame et tournesol / mix of poppy, flax, millet, sesame and sunflower seeds
- 1 pincée d'épices tandoori / pinch of tandoori spices
- 4 feuilles de capucine / nasturtium leaves
- Huile pimentée / spicy oil



### Chapelure / crumbs

Mixer le popcorn. Mélanger avec le pavot, lin, millet, sésame et tournesol, et les épices tandoori.

*Crush the popcorn. Mingle with poppy, flax, millet, sesame and sunflower seeds, and tandoori spices.*

### DRESSAGE / PLATING

Tailler les feuilles de capucine en ronds de 4 cm avec un emporte-pièce. Verser la sauce aux petits pois dans chaque assiette. Disposer par-dessus une quenelle de glace aux petits pois légèrement trempée dans la chapelure. Ajouter quelques gouttes d'huile pimentée et une feuille de capucine.

*Cut the nasturtium leaves in rounds of 4 cm with a cutter. Pour the pea sauce in each dish. Lay a quenelle of pea ice cream slightly dipped in the popcorn crumbs. Add some drops of spicy oil and a nasturtium leaf.*

**JENLAIN**  
BIÈRES DE GARDE

JENLAIN AMBRÉE  
JENLAIN BLONDE  
JENLAIN OR  
JENLAIN BLONDE

BRASSERIE  
**DUYCK**  
DEPUIS 1922 - JENLAIN - FRANCE

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

**LA MADRAGUE**  
VINS DE TERROIR ET VINS D'HISTOIRE

LA MADRAGUE  
LA MADRAGUE  
LA MADRAGUE  
LA MADRAGUE  
CÉSAR

La Madrague • Route de Gigaro, 83420 La Croix-Valmer  
04 94 49 04 54 • [www.lesvinsdelamadrague.com](http://www.lesvinsdelamadrague.com) f @

**CHÂTEAU VIEUX RIVALLON**  
— Saint-Émilion Grand Cru —

Alexandre Plocq  
Viticulteur

CHÂTEAU VIEUX RIVALLON  
2000

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

**TROIS Filles**  
DOMAINE

*Une aventure familiale,  
une passion pour le vin*

- AOP BANDOL -

1616 chemin de la Bégude  
83740 La Cadière d'Azur - Tél. : 04.94.71.27.53  
Email : [contact@domainesdestroisfilles.com](mailto:contact@domainesdestroisfilles.com)  
Site : [www.domainesdestroisfilles.com](http://www.domainesdestroisfilles.com)



# LES VERTUS ORGANOLEPTIQUES DE L'EAU

Constituant 60 % du corps humain adulte, l'eau est essentielle à la vie. Elle est donc un élément incontournable de notre alimentation et trouve naturellement sa place sur notre table pour un repas. Nous nous sommes posé la question de l'impact de l'eau sur notre perception gustative. En effet, n'avons-nous pas tous des préférences pour telle ou telle eau en fonction du goût ? L'eau a-t-elle donc une saveur ? Pourquoi ? Quelle influence au cours d'un repas, pour la cuisine, pour le thé ou le café ? Des questions que nous avons posées à différents professionnels pour lesquels l'eau est au centre de leurs considérations.

*Par Sofia Lafaye*

L'eau, ce liquide précieux, se charge de minéraux au gré de son évolution, et encapsule par la même des notes gustatives. Eaux minérales et eaux de source sont issues de nappes et de gisements souterrains. La pollution ne les a pas atteintes. Aucun traitement chimique ne doit être intervenu dans leur traitement. Seuls le filtrage et autres manipulations n'impactant pas sur ses caractéristiques peuvent être pratiqués. Filtrage, décantation, oxygénation ont une raison d'être : séparer l'eau des particules et substrats instables. Elles sont microbiologiquement saines. La différence existant entre les deux types d'eaux est que l'eau minérale se caractérise par une composition chimique stable et une forte teneur en minéraux. L'eau de source connaît des variations en minéralité avec de manière générale par une teneur moindre à celle de l'eau minérale.

Indirectement, elle peut ainsi influencer sur les perceptions des papilles. Lorsqu'elle est utilisée pour rincer la bouche lors de chaque dégustation, de vins, de spiritueux, d'autres boissons ou aliments, la minéralité impacte sur le discernement des nuances gustatives. Plus une eau se révèle chargée en minéraux, plus il est ardu de percevoir d'autres saveurs. Afin de contrer cet effet pervers, certaines Maisons de Whiskys proposent leur propre eau de source embouteillée. L'eau influe également lorsqu'elle intervient dans la préparation d'une boisson, d'un mets.

Autre phénomène intéressant le professionnel et l'amateur de vins et de spiritueux, le ressenti. Pareillement au vin, il existe des sensations d'amplitude, de soyeux, de salin. Mais la dégustation de l'eau nécessite une réelle attention, oscillant entre ressenti gustatif et olfactif, la rétro-olfaction étant plus délicate. L'eau a des fragrances et des notes particulièrement subtiles, parfois à peine perceptibles.

Les esthètes s'intéressant aux grands thés y accordent une attention particulière, évitant des eaux trop chargées en minéralité (dérivés calcaires et autres). Maître Tseng a entrepris avec témérité de s'adonner à l'exercice. En parfaite adéquation avec le vécu de ses ancêtres, elle a atteint une acuité rare. L'un d'entre eux, l'Empereur Yu, à l'origine de la dynastie Xia, aurait dompté l'eau et les inondations néfastes, en envisageant divers aménagements structuraux. Elle a apprivoisé l'eau, enfant, jouant et approchant l'élément afin d'en saisir l'essence. Aujourd'hui, elle transcende ses acquis, défie ses connaissances. Elle a conquis une pareille dextérité dans l'Art du Thé. Pour SommelierS International, elle a accepté d'entreprendre deux ateliers.

Le premier a consisté à tester deux eaux de diverses minéralités, l'eau de source Mont Roucoux, et l'eau minérale naturelle



Maître Tseng

Vittel. La dégustation a été envisagée à la manière d'un sommelier. Au nez, l'eau Mont Roucoux exhale des notes de jonquille, avec beaucoup de fraîcheur. En bouche, elle montre de l'amplitude, de la rondeur. Une légère note acidulée donne beaucoup de fraîcheur. Aucune minéralité n'est perceptible.

An nez, Vittel présente un côté crayeux, un parfum de schiste, très minéral. En bouche, la minéralité s'impose. La structure de l'eau paraît évoluer d'instant en instant. En entrée de bouche, les minéraux sont très présents, progressivement une amertume transparait, atteignant son apogée en arrière bouche.

Le deuxième atelier visait à démontrer l'impact de ces eaux sur la préparation du thé. Dans les mêmes conditions de préparation, le thé a évolué différemment. Dès le regard, des nuances de couleur sont à noter. La liqueur réalisée à partir de Mont Roucoux s'affiche plus claire, plus brillante. En bouche, le velouté se révèle parfait, soyeux. Des saveurs de petits pois, de concombre séduisent par leur fraîcheur et leur subtilité.

Le thé obtenu par infusion dans l'eau de Vittel, s'exprime autrement. Il a développé un côté astringent et les notes gustatives de petit pois et de concombre sont presque

atténuées, sans doute par la minéralité. Cette dernière place en exergue l'amertume de la peau de concombre.

Maître Tseng a pratiqué la cérémonie du Gong Fu Cha, consistant à infuser le thé à plusieurs reprises afin d'en extraire la quintessence. A chaque nouvelle liqueur, le phénomène s'accroissait. De manière flagrante, une eau très peu minéralisée parfait le thé. Une eau très minéralisée aura d'autres avantages, telle la consommation directe afin d'apporter des compléments à l'organisme.

Cette expérience a laissé entrevoir que les eaux sont diverses. Eaux de source, eaux minérales, gazeuses ou plates, elles démultiplient les possibles. Chacune a sa légitimité, sa raison d'être. Cette année, le 1<sup>er</sup> Concours International des Eaux Gourmet a vu le jour, initié par l'AVPA et Michel Bontemps. Nul n'échappera à la tendance. Des entreprises telles Les Eaux du Monde apparaissent afin de satisfaire la curiosité gustative de chacun. Maîtres thé, sommeliers et cuisiniers s'ingénient à nous apprendre à les déguster, à les utiliser. L'aventure commence, à nous d'y prendre part, pour le meilleur.

## SHANE FRASER, maître assembleur, WOLFBURN

Le whisky est très délicat et subtil, j'imagine que l'eau est essentielle à sa production. Pouvez-vous nous expliquer comment fonctionne votre distillerie et quelle type d'eau elle produit, très goûteuse ou pas, avec moins de minéraux ? Comment impacte-t-elle sur la production de whisky ?

La question est intéressante, l'eau est en effet très importante, si ce n'est la plus importante, lorsqu'on crée un très grand spiritueux. C'est l'ingrédient principal en volume, pourtant on entend très peu parler d'elle, et c'est plutôt ce qui se trouve dans l'eau qui est important.



Les minéraux dissous, le calcium, le magnésium, les sulfates, le bicarbonate affectent tous la stabilité et le Ph. L'eau est utilisée dans deux étapes tout aussi importantes de la production du whisky : le refroidissement et la mise en oeuvre. Il ne faut pas que votre eau change en terme de composition chimique. Le Wolf Burn fournit une eau très minérale à la distillerie qui n'est pas une eau traditionnellement utilisée pour la production de whisky. La distillerie étant située très au nord, et notre eau provenant d'une source à pas moins d'1 km de la distillerie, notre eau est parfaite pour faire du whisky et c'est pourquoi Wolfburn a initialement été bâtie là.

### Est-ce que l'eau peut avoir une influence sur votre fonction ? Est-ce que vous le ressentez au moment des assemblages ?

L'eau doit sans aucun doute être prise en compte lorsque vous créez un spiritueux dans votre esprit avant même d'allumer les alambics. Il devient bien plus cohérent lorsque vous comprenez chacun des ingrédients dont l'eau fait incontestablement partie.

### Si le consommateur veut couper vos whiskies avec de l'eau, quel type d'eau recommandez-vous ?

Lorsque vous ouvrez une bouteille, je dirai, essayez vous-même différentes eaux. Voyez ce qui convient le mieux par rapport à l'endroit où vous vivez et où la nature fournit une eau différente. Chambrez le spiritueux et ajoutez non pas différentes sortes d'eau mais plutôt différentes quantités. Vous serez surpris par les changements que vous pouvez apporter vous-même au whisky et apprendre par vous-même les plaisirs de la dégustation de spiritueux. Essayez, vous serez étonné.

## La perception de GAËTAN BOUVIER, Meilleur Sommelier de France 2016

L'eau devient aujourd'hui un produit à déguster de manière analytique. Quel est votre point de vue sur l'eau et ce phénomène ?

L'eau est un produit essentiel de l'alimentation. Certains l'appellent l'or blanc car des grands groupes investissent dans les sources pour commercialiser l'eau minérale. Nos clients au restaurant sont de plus en plus sensibles à l'effet santé d'un produit alimentaire. Qui ne l'est pas ?

Personnellement, j'attache une importance au type d'eau que je conseille en fonction du menu, du vin et du moment du repas. Les éléments minéraux d'une eau ont une influence sur ce que l'on déguste. Il nous arrive de plus en plus de conseiller de changer d'eau en fin de repas.

Vous avez travaillé pour Evian Resort en 2006, vous bénéficiez donc d'une approche particulière. L'eau d'Evian est légère, soyeuse, pas trop minérale, comme le serait un vin. comment expliquez-vous cela ?

En effet, il faut 15 ans à l'eau d'Evian pour traverser le sol des Alpes et ressortir à la source Cachat. Le sol étant préservé, l'eau se caractérise par une certaine finesse ressentie lors de la dégustation.

La minéralité dans le vin existe en dégustation. C'est indiscutable. Si, comme pour analyser de l'eau, on brûlait du vin pour en sortir de l'extrait sec, on retrouverait des éléments minéraux. Ces éléments minéraux sont un facteur important qui influence fortement la dégustation. Certains vins se goûtent mieux lorsqu'ils sont accompagnés de certaines eaux.

Les eaux trop minérales impactent sur les papilles et floutent leurs récepteurs. Elles ne facilitent pas la dégustation des mets et des vins. Doit-on encourager la clientèle d'un restaurant gastronomique à choisir sciemment une eau ?

Sans hésiter oui. Le triangle vin-plat-eau crée une sensation en bouche qui est enrichie soit par la pureté de l'eau, soit au contraire par sa sapidité. La « pétillance » de certaines eaux minérales peut apporter du relief et de l'énergie lors d'un accord.



### Croyez-vous indispensable pour un sommelier de savoir guider un client pour choisir une eau ?

Il est indispensable pour un sommelier de savoir guider un client pour toutes demandes et pour tout produit, qu'il soit liquide ou solide, proposés dans son restaurant. Il est même du devoir d'un sommelier de créer une valeur ajoutée avec son conseil, lorsqu'il propose une eau minérale. C'est un véritable service en plus au client. Je suis persuadé que l'eau qui est un élément vital de première nécessité au départ ne peut que grandir au contact du métier de sommelier et de son artisanat.

# The organoleptic qualities of **WATER**

**Composing 60% of an adult's body, water is essential to life. It thus is an inevitable element of our food and naturally has pride of place on our tables for a meal. We wondered about the impact of water on our gustatory perception. Indeed we all have preferences for such water or another according to its taste. Has water thus a taste? Why? What is the influence of water during a meal, in cooking, in tea or in coffee? Questions we asked different professionals for who water is at the centre of their métier.** *By Sofia Lafaye*

Water, the precious liquid, absorbs different minerals along its evolution and thus encapsulates gustatory notes. Mineral water and spring water both stem from water tables and underground sources. Pollution has not spoiled it. No chemical treatment is authorized. Only filtering and other operations that have no impact on their characteristics can be done. Filtering, decanting, oxygenation, all aim at separating water from the unstable particles and substrates. They are microbiologically sound. The difference between the two types of water are that mineral water as a stable chemical composition and a high mineral content. Spring water has different levels of minerality with generally less than mineral water.

Indirectly, water can influence the perception of the palate. Used to rinse the mouth during a degustation of wines, spirits, beverages or food, minerality has an impact on the gustatory perception. The more a water is mineral the most difficult it is to taste other flavours. To avoid this negative effect some whisky producers propose their own spring water in bottles. Water also has an influence when it is used to prepare a drink or a dish.

Another thing that might interest the wine & spirits lover and professional is the sensation. Just like with wine, there are notions of breadth, silkiness, saltiness. But water tasting requires a lot of attention to describe the gustatory and olfactory impressions as retro-olfaction is much more delicate. Water has particularly subtle aromas, sometimes barely perceptible.

The aesthetes who are interested in great teas are extremely careful to water, avoiding those that have too much minerality (limescale and more). Master Tseng is expert in this exercise. Heir of her ancestors' experience she has got a rare acuity. One of them, Emperor Yu, at the origin of the Xia dynasty, has tamed water and its harmful floods by building different structures. She learnt to know water when she was a child, playing with it and trying to understand its very essence. Now she transcends and challenges her knowledge. She has acquired the same skills in the art of tea. For SommelierS International, she accepted to host two workshops.

The first was to try two waters with a different minerality, the spring water Mont Roucoux and the natural mineral water Vittel. The degustation has been done like a sommelier would. In the nose, Mont Roucoux exudes scents of daffodil, with a lot of freshness. On the palate it is broad and round. A light tangy note gives a lot of freshness. There is no taste of minerality.

In the nose Vittel presents a chalky side, a scent of schist, very mineral. On the palate minerality is very present. The structure of the water evolves. At first taste, the minerals are very present, then progressively a kind of bitterness appears, at its peak in the aftertaste.

The second workshop aimed at showing the impact of these waters on the preparation of the tea. In the same conditions, the same tea evolved differently. On a visual aspect, differences of colour can be noticed. With Mont Roucoux the robe is clearer. On the palate, the tea is perfectly velvety, silky. Flavours of peas, cucumber seduce by their freshness and their subtlety.

The tea obtained with Vittel water has another expression. It developed an astringent side and the flavours of pea and cucumber have nearly disappeared, probably because of the minerality. The latter rather underlines the bitterness of the cucumber peel.

Master Tseng did the Gong Fu Cha ceremony that consist in infusing the tea several times to extract all its essences. With each new tea, the gustatory impressions were stronger. Obviously a water

containing very few minerals is perfect to make tea. A water with a strong mineral content has other advantages like immediate consumption to provide supplements to the body.

This experience has shown that waters can be different. Spring water, mineral water, sparkling or plain, they offer a wealth of possibilities. They all have their legitimacy. This year the 1<sup>st</sup> International Contest of Gourmet Waters has taken place, created by AVPA and Michel Bontemps. No one will escape the trend. Companies such as Eaux du Monde are set up to meet the gustatory curiosity. Tea masters, sommeliers and cooks try to teach us how to taste the waters, and how to use them. The adventure starts, up to us to take part in it for our greatest pleasure.

### **Shane Fraser, master blender, WOLFBURN**

**Whisky is very delicate and subtle, I imagine water is essential in your production. Could you explain how works your distillery and what kind of water it produces, very tasty or not, with less minerals? How it impacts on the whisky production?**

The question is interesting, water is indeed very important, if not the most important thing, if you want to create a truly great spirit. It is the dominant ingredient by volume yet you hear very little about it and is more what is in the water that is important.

The dissolved minerals, calcium, magnesium, sulphates, bicarbonates that all affect stability and pH. Water is used for two equally important things in whisky production; cooling and process water. You never want your water to change in terms of its chemical make up. The Wolf burn delivers a very mineral rich water to the distillery which is not a traditional water to make whisky from. Being so far north and our water source coming from a spring not more than 1km away our water is perfect for making whisky and why the original Wolfburn distillery was built here.

**Can it influence on your own function? Can you feel it when you realize the blend?**

Most definitely the water must be taken into account when you are designing the spirit in your head before you even turn the stills on. You get that consistency by understanding all of your ingredients with water being most definitely one of them.

**If the customer want to mix your whiskies with water, what style of waters do you recommend?**

When a customer opens a bottle I would say try for yourself different waters. See what works for you where you live and where nature provides a different type of water. Warm the spirit to room temperature and add not just different types of water but differing amounts. You will be amazed by the changes you can impart yourself to the whisky and learn a little bit about the enjoyment of a spirit yourself. Try it. You will be amazed.

### **The perception of Gaëtan Bouvier,**

*Best Sommelier of France 2016*

**Water is becoming a product to taste in an analytic way. What is your point of view about this and water?**

Water is an essential part of our food. Some call it the white gold as big groups invest in springs to market mineral water. At the restaurant our customers are more and more sensitive to the health effect of food products. Who is not?

Personally I care about the type of water that I advise according to the menu, the wine and the moment. The mineral elements of a water have an influence on what you taste. More and more often we advise to change the type of water in the end of a meal.

**You worked for Evian Resort in 2006, you thus have a very special approach. Evian water is light, silky, not too mineral, like a wine would be. How do you explain that?**

Indeed Evian water needs 15 years to cross the Alps and come out at the Cachat spring. The soil being preserved the water is very fine at tasting.

The minerality of a wine exists. That is undeniable. If, like the analysis of water, you would burn wine to make dry extract you would find mineral elements. These elements are important in a degustation. Some wines have a better taste when accompanied by certain waters.

**Waters that are too mineral have an impact on the palate and blur the taste buds. They do not make tasting of food and wine easy. Should you encourage customers of a gastronomic restaurant to choose their water knowingly?**

Definitely yes. The triangle wine-dish-water creates a sensation on the palate that is enriched either by the purity of the water or on the contrary by its palatability. The fizziness of certain mineral waters can give some depth and energy to a pairing.

**Do you think it is essential for a sommelier to know how to guide a consumer in the choice of a water?**

It is necessary for a sommelier to know how to guide a consumer for all his demands and all the products, either liquid or solid, proposed in his restaurant. It even is the duty of a sommelier to create an added value with his advices when proposing mineral water. It is a genuine extra customer service. I am convinced that water that is a vital necessity can grow in contact of the sommelier and its artisans.

# L'œuvre d'une vigne



**CHATEAU  
LE SARTRE**

**PESSAC-LÉOGNAN  
GRAND VIN DE GRAVES**  
[www.lesartre.com](http://www.lesartre.com)

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

Comte Péraldi,  
l'invitation au plaisir



**DOMAINE  
COMTE PERALDI**



Domaine Comte Péraldi  
Chemin du Stiletto  
20167 Mezzavia Ajaccio

04 95 22 37 30  
[info@domaineperaldi.com](mailto:info@domaineperaldi.com)  
[www.domaineperaldi.com](http://www.domaineperaldi.com)

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

# LE BLOG

Les news, les dates, les lieux à retenir !



## COCKTAIL IN THE AIR

### Colin Field met la France dans un verre



En proposant un cocktail signé Colin Field, Chef barman du Ritz à Paris, à ses clients voyageant en cabine La Première, Air France continue de faire rayonner le savoir-faire et la culture française à travers le monde. Si le cocktail proposé changera tous les trois mois, ce sera toujours une création imaginée sur une base so French de calvados, cognac, armagnac, jus de pomme ou champagne.

*By proposing the customers flying La Première a cocktail imagined by Colin Field, head bartender of Ritz Paris, Air France continues to promote the French savoir-faire and culture all over the world. The cocktail will change every three months but the creation will always be so French based on calvados, cognac, Armagnac or Champagne.*



## PIQUE-NIQUE

### Le Saint James vous amène sur le banc d'Arguin



A bientôt seulement deux heures de Paris, venez vivre une expérience incroyable, entre Bordeaux et Arcachon ! Le Saint James Bouliac vous propose une excursion inoubliable : un déjeuner privilégié, dans la réserve naturelle nationale du banc d'Arguin... Embarquez à bord d'une pinasse et venez pique-niquer entre terre et mer sur le célèbre banc d'Arguin !

*As Paris will be at only two hours, come and experience an incredible adventure from Bordeaux to Arcachon! Saint James Bouliac proposes an unforgettable excursion: a privileged lunch in the national nature reserve of Banc d'Arguin in the Arcachon Bay. Embark on a pinasse and have a picnic on the sand the famous Banc d'Arguin!*

Offre valable du 1<sup>er</sup> mai au 30 septembre 2017.  
Réservations / booking : +33 (0)5 57 97 06 00 - [www.saintjames-bouliac.com](http://www.saintjames-bouliac.com)



SPARKLING

## La Champagne en Fête

30 juin au 2 juillet 2017

Venez découvrir le temps d'un weekend, les trésors de la Champagne. « La Champagne en fête » est un événement festif qui célèbre l'art de vivre champenois au cœur d'un lieu d'exception : 15 communes autour d'Epemay, 150 vigneron et maisons de Champagne, ainsi que plus de 200 animations vous attendent !



**Champagne feast – June 30 to July 2<sup>nd</sup>, 2017**  
*Come and discover, for a weekend, the treasures of the Champagne region. "Champagne en Fête" is a festive event that celebrates the local lifestyle within an exceptional area: 15 villages around Epemay, 150 Champagne houses and wine growers and over 200 entertainments are waiting for you!*

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

GARRIGUE &amp; OLIVIERS



## Côté Mas Table & Vins,

### le restaurant des Domaines Paul Mas

Le propriétaire vigneron Jean-Claude Mas, ambassadeur du « Luxe Rural », invite à sa table tous les amateurs de vins, de bonne chère et de paysages splendides. Situé à Montagnac, au cœur du Domaine Paul Mas, Côté Mas propose une halte gourmande et pédagogique, un accueil généreux où tout est mis en œuvre pour que le visiteur profite de moments d'une rare qualité. Deux suites sont également proposées pour prolonger le séjour.

The wine grower Jean-Claude Mas, ambassador of Rural Luxury, invites all those who love wine, fine dining and splendid landscapes. Located at Montagnac at the heart of the Paul Mas estate, Côté Mas proposes a gourmet and playful stopover, a generous welcome where the visitor will benefit from a rare quality. Two suites are available to extend the stay.

Déjeuner du mardi au vendredi / lunch from Tuesday to Friday – Dîner du mardi au samedi / dinner from Tuesday to Saturday – Tous les 3<sup>e</sup> dimanches du mois, déjeuner à thème / every 3<sup>rd</sup> Sunday of the month, a themed lunch.

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



À LA CARTE

Nouveau restaurant :

## Carte Blanche @ Sofitel Baltimore Paris

Une cuisine contemporaine fondée exclusivement sur les produits de saison « à l'apogée de leur saveur » : légumes et fruits, poissons de pêche raisonnée et sauvage, viandes d'AOC – et cuissons justes, le point fort du Chef. Le concept ? Faire sortir le chef Jean-Philippe Perol de sa cuisine, afin que le client puisse choisir la façon dont il veut qu'on cuisine son plat !

Ouvert du lundi au vendredi : de 12h à 14h et de 19h à 22h

*A modern cuisine based 3 on season produce "at the peak of their flavor": vegetables and fruits, fish from sustainable fishing and wild fish, AOP meat and, the chef's strength, the right cooking. The concept? Make Chef Jean-Philippe Perol come out of his kitchen, so that the customer can choose the way he wants his dish to be cooked!*

Open from Monday to Friday: noon to 2.00 p.m. and 07.00 p.m. to 10.00 p.m.



Jean-Philippe Perol

Jean-Luc Jamrozik

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



## ANTIQUES&CHAMP'

### Krug Festival - 1<sup>er</sup> et 2 juillet 2017 @ Saint-Ouen, Paris

Pour sa première édition en France, le Krug Festival s'installe, le temps d'un weekend, dans le plus grand marché d'antiquités au monde, Paul Bert-Serpette à Saint-Ouen. Le marché se met aux couleurs de Krug avec des espaces privatisés



dédiés à la découverte ou redécouverte des alliances subtiles des Champagnes Krug aux travers des différentes cuvées.

July 1 and 2 — For this 1<sup>st</sup> edition in France Krug Festival settles at the heart of the world's biggest antique market Paul Bert-Serpette in Saint-Ouen near Paris. The market will be donning the colours of Krug with private spaces dedicated to the (re)discovery of the subtle pairings with Krug through various cuvees.



## YUMMY!

### 14<sup>e</sup> festival Eat Brussels ! Drink Bordeaux !

Rendez-vous du 7 au 10 septembre prochains pour la sixième édition d'eat! BRUSSELS, drink! BORDEAUX, le festival qui met à l'honneur les grands noms de la gastronomie bruxelloise et les délicieux vins de Bordeaux dans le cadre privilégié du Parc de Bruxelles. Plusieurs chefs bruxellois feront découvrir chaque jour au public un plat-signature de leur restaurant.



Save the date of the sixth edition of eat! BRUSSELS, drink! BORDEAUX, the festival that highlights the big names of the gastronomy in Brussels and the delicious wines of Bordeaux. From September 7 to 10 several Brussels chefs will present one of their restaurant's signature dishes to the public every day in the lovely setting of Brussels Park.

<https://visit.brussels/fr>



## WINE & MUSIC

**JAZZ APÉRO**  
Tous les 1<sup>ers</sup> jeudis du mois  
à la Ferme-Auberge de 18h30 à 20h30

**4 mai**  
LIZZIE GAYLE  
Trio guitare, contrebasse & voix

**1<sup>er</sup> juin**  
LES DEALERS OF SWING  
Trio clarinette, guitare & contrebasse

**6 juillet**  
LES ACROCHE-NOTES  
Hommage à Georges Brassens  
façon Jazz Manouche

**3 août**  
LES DEALERS OF SWING  
Trio clarinette, guitare & contrebasse

**16 septembre**  
5<sup>e</sup> SESSION JAZZ N MENTONE  
Programme sur demande

**5 octobre**  
LIZZIE GAYLE  
Trio guitare, contrebasse & voix

**2 novembre**  
Le duo M O

1 verre acheté = 1 verre offert  
Réservations conseillées

**m**  
MENTONE  
401 chemin de Mentone - 83110 Saint-Amand-du-Var  
Tel. 04 94 04 44 00 - [www.chateauamentone.com](http://www.chateauamentone.com)

### JAZZ APÉRO @ Château de Mentone

**PROVENCE**  
tous les 1<sup>ers</sup> jeudis du mois /  
every 1<sup>st</sup> Thursday of the month.  
[www.chateauamentone.com](http://www.chateauamentone.com)

### LES ESTIVALES DE MUSIQUE MÉDOC

> 1 - 18 juillet/July 2017

Musique classique et lyriques dans les plus belles propriétés du Médoc/ classical and lyric music in the most beautiful properties of the Medoc.

[www.estivales-musique-medoc.com](http://www.estivales-musique-medoc.com)

### LE TEMPS DES GUITARES / PUY L'ÉVÊQUE

> 18 - 21 juillet/July 2017

Un vigneron partenaire chaque soir pour un verre avant ou après les concerts (1 verre inclus dans le prix du billet) / a wine grower partner every evening for a glass of wine before or after the concerts (1 glass included in the price of the ticket)

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

## THE PLACE TO BE

### La Fête de la Fleur 2017

Le mercredi 21 juin 2017, le Château Malartic-Lagravière, Cru Classé de Graves, accueillera la traditionnelle et prestigieuse Fête de La Fleur qui sera également l'occasion de célébrer le vingtième anniversaire du rachat de la propriété par la famille Bonnie. La Fête de la Fleur, organisée depuis 1959 par la Commanderie du Bontemps du Médoc, des Graves, de Sauternes et Barsac, est devenu le rendez-vous solennel des vigneron, négociants, courtiers, des professionnels et amateurs du vin du monde entier.

On 21 June 2017 Château Malartic-Lagravière, classed growth of Graves, will host the traditional and prestigious Fête de la Fleur that will also be the opportunity to celebrate the 20<sup>th</sup> anniversary of the Bonnie family running the estate. Organized since 1959 by Commanderie du Bontemps du Médoc, des Graves, de Sauternes et Barsac, La Fête de la Fleur has become the solemn appointment of the wine growers, merchants, brokers, professionals and wine lovers from all over the world.

[www.commanderiedubontemps.com](http://www.commanderiedubontemps.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	45 €	88 €
Monde	51 €	100 €

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 abonnement**

Je choisis :  1 an / 1 year  2 ans / 2 year  France  UE  Monde

Mme  M.

Prénom / Nom

Société

Tel  Mail

Adresse

Code postal  Ville

Pays

Je règle par : chèque à l'ordre de SommelierS International

I enclose a cheque made payable to 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)





PRODUCE OF FRANCE

**CHATEAU PICHON LONGUEVILLE**

**COMTESSE DE LALANDE**

GRAND CRU CLASSE  
**PAUILLAC**

APPELLATION PAUILLAC CONTRÔLÉE

S.C.I. DU DOMAINE DE CHATEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE  
PAUILLAC - FRANCE

MIN EN BOUTEILLE AU CHATEAU

LE VIN EST UNE CIVILISATION  
[pichon-lalande.com](http://pichon-lalande.com)

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



**MEUKOW**  
Cognac



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