



# Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



PARTENAIRE OFFICIEL  
DE L'ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE

ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE

**LE POUSSE RAPIÈRE**  
*prépare son 60<sup>e</sup> anniversaire*



MONLUC



**Dossier**  
**Bourgogne**

**Foire aux vins**  
**2022**



**Julie Dupouy**  
dans le bordelais

+ 4000 RÉFÉRENCES | + 600 DOMAINES

VINS | CHAMPAGNES | SPIRITUEUX



© Atelier Démoulin



Le Club



WINE SHOP

www.caves-carriere.fr  
contact@caves-carriere.fr

WINE MERCHANT

www.carriere-et-associes.com  
contact@carriere-associes.com



EN COUVERTURE

## 2 ÉDITOS

### 6 ACTUS DE LA SOMMELLERIE

- 6 Monde
- 11 France

### 19 SHOPPING

### 23 DU CÔTÉ DES VINS

- 23 Foire aux vins 2022.
- 27 Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg 2022.
- 29 2<sup>ème</sup> édition du Symposium « Act for Change ».
- 32 Bordeaux Fête le Vin 2022.
- 33 Les Grands Concours Vinicoles Français.

### 34 PROJECTEUR SUR

- 34 Nicolas Vanier : une immersion dans l'humanité viticole.

### 36 CARNET DE DÉGUSTATION PAR PAOLO BASSO

### 40 WINE TOUR JULIE DUPOUY

- 40 Château Cardinal Villemaurine.
- 42 Château La Clyde.
- 44 Château Prieuré Marquet.
- 46 Propriétés Magali & Thibaut Decoster.
- 48 Le Dôme.
- 50 AXA Millésimes : Château Pichon Baron et Château Suduiraut.
- 52 Château Loudenne.
- 55 Dégustations au Château Léoville Poyferré.
- 58 Le carnet de route de Julie Dupouy.

## 67 DOSSIER BOURGOGNE

- 67 Monthélie : la pépite de la Côte de Beaune.
- 68 Les Climats de Bourgogne prennent la route du sud.
- 71 Cave de Prestige des vins de Bourgogne.
- 72 Domaine Sainson-Rossignol.
- 73 Domaine Blain-Gagnard.
- 75 Domaine Alain Patriarche.
- 76 Domaine Michel Gros.
- 77 Domaine Pavelot.
- 78 Domaine Jean-Charles Rion.
- 79 Domaine Héléna Hotea.
- 81 Domaine Claude Nouveau.
- 83 Domaine Moissenet-Bonnard.
- 84 Dégustation Bourgogne par Paolo Basso.
- 102 La Bourgogne autrement.

## 108 PORTRAITS

- 108 Interview de Ronan Laborde, président de l'UGCB.
- 110 Assemblée générale de l'Alliance des Récoltants.
- 113 Gouffre de Padirac, la nouvelle Cuvée des 130 ans.
- 114 Barriques : Gamme Petra de Surtep.
- 115 Inauguration du chai de Chambord.
- 116 Domaine Brunely.
- 118 Champagne Lombard.
- 120 Closerie Saint Roc.
- 122 Les Vignobles Invindia.
- 123 Domaine Anne Gros & Jean-Paul Tollot.
- 124 Les terroirs champenois.
- 126 Château Ripeau.
- 127 Actualités.

## 129 VIGNOBLES DU MONDE

- 129 À la découverte des régions viticoles d'Ukraine : la Bessarabie du Sud.
- 134 Santorin, pépite des Cyclades.

## 136 SPIRITUEUX & AUTRES NECTARS

- 136 Pousse Rapière de Monluc.
- 138 Distillerie Pégasus.
- 141 L'Atelier du Saké.
- 142 Rencontre avec Cyril Camus.

## 144 GASTRONOMIE

- 144 Accords de saison par Adrien Cascio.
- 146 Accords de chefs.

## 148 ŒNOTOURISME

- 148 Bar à vins de la Maison Jean-Marc Boillot.

## 149 VIN CONNECTÉ

- 149 Vinify by Aveine.

## 150 LE BLOG



## ÉDITO

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

# Si

## SommelierS INTERNATIONAL

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

**RÉDACTION ET TRADUCTION**  
Sandy BÉNARD-RAVOISIER

**TRADUCTION**  
Marie PUGES

**MISE EN PAGE**  
Stéphane PAILLER

**ONT COLLABORÉ  
À CE NUMÉRO :**  
Association de la  
Sommellerie Internationale  
Nina BASSET  
Paolo BASSO  
Adrien CASCIO  
Henry CLEMENS  
Philippe FAURE-BRAC  
Laurent GOTTI  
Xavier LACOMBE  
Sofia LAFAYE  
Victoria MAKAROVA  
Jérémy MARTIN

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

**DISTRIBUTION**  
MLP

Depuis plusieurs mois les vignerons sont sous le joug de caprices climatiques de plus en plus virulents : grêle, sécheresse, incendies... malgré tout cela, les vendanges 2022 ont débuté.

Nous tenons à saluer le courage et l'abnégation sans faille des vignerons, qui travaillent sans relâche pour le plaisir de nos papilles et des plus grandes tables !

C'est désormais une nouvelle façon de travailler qui doit être pensée afin de s'adapter aux mieux : appel aux nouvelles technologies, à du matériel de pointe ou encore la réflexion sur l'installation de nouveaux cépages.

Dans ce numéro vous trouverez un Wine Tour de Julie Dupouy, lauréate du Meilleur Sommelier d'Irlande et consultante, en dégustation dans les terres bordelaises.

Puis nous vous présentons la Bourgogne, viticole et touristique. Une façon de prolonger un peu les vacances et le dépaysement, avec également dans notre rubrique Monde un article sur Santorin, en Grèce et le vignoble ukrainien.

Retrouvez aussi bien entendu l'actualité vins avec notre traditionnel dossier foire aux vins de la rentrée et nos pages spiritueux avec notamment un accord cognac et pâtisserie proposé par le Cognac Camus.

Bonne rentrée à tous ! Bonnes Vendanges !



For several months the winegrowers have been under the yoke of increasingly virulent climatic vagaries: hail, drought, fires... despite all this, the 2022 harvest has begun.

We would like to salute the courage and unflinching abnegation of the winegrowers, who work tirelessly for the pleasure of our taste buds and the greatest tables!

It is now a new way of working that must be thought out in order to adapt to the best: use of new technologies, state-of-the-art equipment or even reflection on the installation of new grape varieties.

In this issue you will find a Wine Tour by Julie Dupouy, winner of the Best Sommelier of Ireland and consultant, tasting in the lands of Bordeaux.

Then we present Burgundy, wine and tourism. A way to extend the holidays and the change of scenery, with also in our *Monde* section an article on Santorini, in Greece and the Ukrainian vineyard.

Also, of course, find the latest wine news with our traditional september wine fair file and our spirits pages with, in particular, a cognac and pastry pairing by Cognac Camus.

Happy season everyone! Happy Harvest!

### CHÂTEAU LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS SAINT-ÉMILION GRAND CRU



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

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

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





## ÉDITO

### Philippe Faure-Brac

Président de l'Union  
de la Sommellerie Française  
*President of the Union  
de la Sommellerie Française*



**Fabrice Sommier**  
Secrétaire général



**Antoine Woerlé**  
Secrétaire adjoint



**Arnaud Fatome**  
Trésorier général



**Frédéric Devautour**  
Trésorier adjoint



**Gisèle Marguin**  
Chargée de  
communication



Pour les uns se sont les vendanges, pour d'autres le retour à l'école et pour l'Union de la Sommellerie Française c'est une saison 2022-2023 haute en couleur qui s'annonce !

La rentrée est des plus chargée, avec des perspectives de grandes ampleurs. Le monde a connu des chamboulements sans précédents et continue toujours de se débattre pour retrouver une stabilité et un niveau d'activité plus sereins.

Dans l'univers de la gastronomie, ce brouillard d'incertitudes s'éclaircit et notre métier demeure un repère culturel très fort. On l'observe avec les nombreux rendez-vous des concours à venir ainsi qu'avec l'engouement pour le concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde qui se déroulera à Paris en février 2023. C'est une opportunité unique pour l'UDSF et pour tous les acteurs de notre métier de s'investir dans un événement historique pour l'association et la sommellerie.

La part belle est faite aux jeunes : nous leur offrons la possibilité d'assister à la finale du Meilleur Sommelier de France le 6 novembre prochain dans le cadre du salon EquipHôtel ainsi qu'à la finale du concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde le 12 février 2023 à Paris La Défense Aréna, la veille de l'ouverture du salon Wine Paris / Vinexpo Paris. Ces deux temps forts s'inscrivent dans le cadre de leur parcours pédagogique et nous sommes heureux et fiers de pouvoir leur proposer cette occasion unique !

Le grand public n'est pas de reste et pourra très bientôt disposer d'informations sur la dernière ligne droite de toute cette préparation avec des canaux de communication propres au concours mondial qui s'ouvrent et vont s'étendre très bientôt, la billetterie individuelle qui est en phase de validation et sera accessible à tous, des packages pour participer à la fête... et de nombreuses autres nouvelles, à suivre attentivement sur le site de l'Union de la Sommellerie Française !

Nous vous attendons nombreux, n'hésitez pas à nous solliciter pour faire rayonner la sommellerie au-delà des frontières et continuez d'assouvir votre curiosité de découvrir notre univers.

Bonne rentrée à tous !



For some it's the harvest, for others it's back to school and for the Union de la Sommellerie Française it's a colorful 2022-2023 season ahead!

The start of the new school year is very busy, with great prospects. The world has experienced unprecedented upheaval and continues to struggle to regain stability and a more serene level of activity.

In the world of gastronomy, this fog of uncertainty is clearing up and our profession remains a very strong cultural landmark. We can see this with the many rendezvous of upcoming competitions as well as with the enthusiasm for the ASI competition for the Best Sommelier of the World which will take place in Paris in February 2023. This is a unique opportunity for the UDSF and for all those involved in our profession to get involved in a historic event for the association and the sommellerie.

The spotlight is given to young people: we are offering them the opportunity to attend the Best Sommelier of France final on November 6<sup>th</sup> as part of the EquipHôtel trade fair, as well as the final of the ASI competition for the Best Sommelier of the World on November 12<sup>th</sup>. February 2023 at Paris La Défense Aréna, the day before the opening of the Wine Paris / Vinexpo Paris show. These two highlights are part of their educational journey and we are happy and proud to be able to offer them this unique opportunity!

The general public is not left out and will very soon be able to have information on the home stretch of all this preparation with communication channels specific to the world competition which are opening and will extend very soon, individual ticketing which is in the validation phase and will be accessible to all, packages to participate in the party ... and many other news, to follow carefully on the website of the Union de la Sommellerie Française!

We are expecting many of you, do not hesitate to ask us to promote the sommellerie beyond the borders and continue to satisfy your curiosity to discover our universe.

Welcome back everyone !

# GÉRARD BASSET,

## MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2010

Pour Gérard Basset, né à Saint-Étienne le 7 mars 1957, le monde du vin n'était pas une évidence. Supporter de l'équipe de football de Saint-Étienne, son rêve était de devenir footballeur. C'est d'ailleurs en suivant son équipe fétiche lors d'un match qu'il se prend d'affection pour le Royaume-Uni, qui deviendra son pays d'adoption.

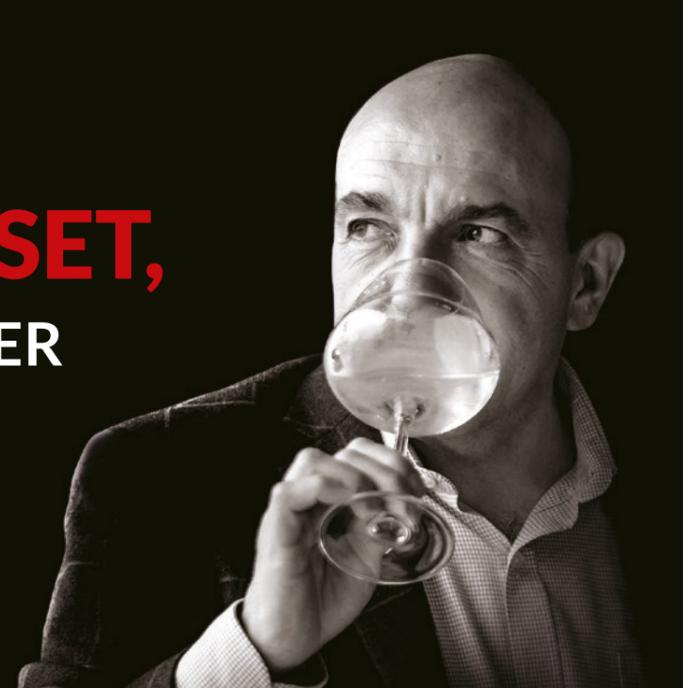
Serveur à l'hôtel Crown à Lyndhurst, s'est en dégustant le millésime 1962 du Château Batailley qu'il se découvre un réel intérêt pour le vin. Il devient, en 1988, chef sommelier à l'hôtel Chewton Glen, New Forest, dans le sud de l'Angleterre, où il rencontre sa future femme, Nina. Une épouse qui va le soutenir dans sa passion et son éternelle soif de compétition.

Un travail et une volonté de partager récompensés par de multiples distinctions en France comme à l'étranger. Pour la préparation au concours du Meilleur Sommelier du Monde, Gérard Basset déclarait : «C'est un engagement énorme mais c'est *LE* titre à gagner, y parvenir serait le plus grand accomplissement de ma carrière de sommelier ».

C'est ainsi qu'aujourd'hui, Gérard Basset est la seule personne ayant porté simultanément le titre de Master of Wine, Master Sommelier, Wine MBA, Master in Wine Management de l'OIV ainsi que ceux de Meilleur Sommelier International des vins français Sopexa (1992), Meilleur Sommelier Britannique de l'année Trophée Ruinart (1989 et 1992), Meilleur Sommelier d'Europe (1996), Meilleur Sommelier du Monde (2010) ou encore Officier de l'Ordre de l'Empire Britannique (OBE), parmi ses nombreux titres.

Co-fondateur de l'Hôtel du Vin, vendu en 2004, Gérard Basset ouvre en 2007 l'Hôtel Terravina, près de Southampton, avec son épouse. Une façon d'être toujours plus près des gens car, comme il le soulignait : *être sommelier ce n'est pas aimer le vin, c'est aimer les gens*. Une générosité mise en avant lors du 37<sup>e</sup> prix Masi, en 2018, où le MSM 2010 s'est vu décerné le Prix de la Culture Internationale du Vin pour son extraordinaire carrière et sa réussite ; et par la publication de livres, dont le dernier, sorti en 2020, se fait écho de l'extraordinaire destin de cet homme exceptionnel qui nous a quitté beaucoup trop tôt, en 2019 : *Tasting victory : a life in wine : Gerard Basset the world's favourite sommelier*. Pour lui rendre hommage également, la sortie d'un rapport annuel, The Gerard Basset Global Fine Wine Report, produit par Liquid Icons, visible sur le lien : <https://liquidicons.com/work/gerard-basset-global-fine-wine-report> ; puis récemment un reportage vidéo : [www.67pallmall.tv/play/Oae0735c-5923-4aea-a06f-b8bbb63f6905\\_6E8252c](http://www.67pallmall.tv/play/Oae0735c-5923-4aea-a06f-b8bbb63f6905_6E8252c).

Nous avons eu le plaisir de nous entretenir avec son adorable épouse, Nina, qui, avec leur fils Romané et une poignée de personnes impliquées dans la Fondation Gérard Basset et Liquid Icons, travaille à faire perdurer l'héritage de Gérard. Rencontre.



### Gérard Basset, Best Sommelier of the World 2010

For Gérard Basset, born in Saint-Étienne on March 7, 1957, the world of wine was not obvious. Supporter of the Saint-Étienne football team, his dream was to become a footballer. It was by following his favorite team during a match that he fell in love with the United Kingdom, which would become his adopted country.

A waiter at the Crown Hotel in Lyndhurst, it was while tasting the 1962 vintage of Château Batailley that he discovered a real interest in wine. In 1988, he became head sommelier at the Chewton Glen hotel, located in the New Forest, in the South of England, where he met his future wife, Nina. A wife who will support him in his passion and his eternal thirst for competition.

A work and a desire to share rewarded by multiple distinctions in France and abroad. For the preparation for the Best Sommelier of the World competition, Gérard Basset said: "It's a huge commitment but it's *THE* title to win, achieving it would be the greatest achievement of my career as a sommelier".

Thus, today, Gérard Basset is the only person to have simultaneously held the title of Master of Wine, Master Sommelier, Wine MBA, Master in Wine Management of the OIV as well as those of Best International Sommelier of French wines Sopexa (1992), UK Best Sommelier of the Year Ruinart Trophy (1989 and 1992), Best Sommelier of Europe (1996), Best Sommelier of the World (2010) an Officer of the Order of the British Empire (OBE) among his many titles.

Co-founder of the Hôtel du Vin, sold in 2004, Gérard Basset opened the Hôtel Terravina in 2007, near Southampton, with his wife. A way of being ever closer to people because, as he pointed out: *being a sommelier is not about loving wine, it's about loving people*. A generosity highlighted at the 37<sup>th</sup> Masi Prize in 2018, where the Best Sommelier of The World 2010 was awarded the International Wine Culture Prize for his extraordinary career and success; and through the publication of books, the last of which, released in 2020, echoes the extraordinary destiny of this exceptional man who left us much too soon, in 2019: *Tasting victory: a life in wine: Gerard Basset the world's favorite sommelier*. To also pay tribute to him, the release of an annual report, The Gerard Basset Global Fine Wine Report, produced by Liquid Icons, visible on the link: <https://liquidicons.com/work/gerard-basset-global-fine-wine-report>; then recently a video report: [www.67pallmall.tv/play/Oae0735c-5923-4aea-a06f-b8bbb63f6905\\_6E8252c](http://www.67pallmall.tv/play/Oae0735c-5923-4aea-a06f-b8bbb63f6905_6E8252c).

We had the pleasure of talking to his adorable wife, Nina, who, with their son Romané, and a handful of people involved in the Gerard Basset Foundation and Liquid Icons, works to ensure Gerard's legacy lives on. Interview.

### 1. Que représentaient la sommellerie et le vin en général pour Gérard Basset ?

C'était la passion de sa vie. Il aimait les gens, le vin et l'apprentissage. En plus de cela, il aimait le fait qu'il pouvait encadrer, soutenir et aider à s'épanouir de jeunes sommelliers qui débutaient dans leur carrière. Il a donc joué un rôle déterminant dans la formation d'une nouvelle génération de sommelliers, dont il serait extrêmement fier. Pour lui, la sommellerie était une famille élargie. Cela lui a permis de voyager pour rendre visite à des collègues à travers le monde et chaque fois qu'ils se rencontraient, ils reprenaient des conversations de quand ils avaient été ensemble auparavant, comme si aucun temps ne s'était écoulé.

### 2. C'était un fan de compétitions, comment se préparait-il ?

Gérard aimait tous les aspects des compétitions. Pas seulement la compétition, mais aussi la préparation, la camaraderie et plus tard, une fois qu'il a obtenu le titre de champion du monde, il a adoré être impliqué dans le comité technique de l'ASI et en tant que maître de cérémonie pour les compétitions. Sa préparation a toujours été extrêmement bien planifiée, dans les moindres détails. Il prenait les défaites et les succès des expériences passées et les analysait, puis façonnait son nouveau programme d'études en une version révisée, mise à jour et bien affinée par rapport aux précédentes. Pour la préparation du championnat du monde au Chili, il a utilisé les services d'un coach pour la mémoire, lui-même champion du monde en compétences de mémoire, d'un magicien, d'un coach d'acteur, d'un coach d'art oratoire et d'une équipe de gestion de la formation générale pour l'aider à se concentrer et à affiner ses compétences au mieux de sa capacité. Lorsqu'il étudiait pour le Master of Wine, il s'est également rendu compte que sa faiblesse résidait dans la rédaction d'essais. Il a donc engagé un coach pour l'aider dans ses compétences en anglais et qui lui a appris à rédiger des essais dans le style requis.

### 1. What did sommellerie and wine in general represent for Gérard Basset?

It was his life's passion. He loved people, wine and learning. Coupled with that he loved the fact that he could mentor, nurture and help develop young sommelliers just starting out in their careers. So he was instrumental in shaping a new generation of sommelliers, of which he would be hugely proud. For him sommellerie was an extended family. It enabled him to travel to visit colleagues across the globe and whenever they met up they picked up conversations from when they had previously been together, as if no time had passed.

### 2. He was a fan of competitions, how did he prepare?

Gerard loved every aspect of competitions. Not just the competing but also the preparation, the camaraderie and in later years once he had attained the World Champion title he loved being involved as part of the ASI Technical Committee and the Master of Ceremonies for the competitions. His preparation was always extremely well planned in minute detail. He would take the defeats and successes from past experiences and analyse them and then shape his new study programme into a revised and updated, well honed version of the ones before. For the World Championship preparation to Chile, he used the services of a memory coach, himself a World Champion in memory skills, a magician, an acting coach, a public speaking coach and a general training management team to help him focus and sharpen his skills to the best of his ability. When he was studying for his Master of Wine exams likewise he realised his weakness lay in essay writing so he hired a coach to help him with his English skills and who taught him how to write essays in the required style.

### 3. Quel était son vin et son accord mets/vins préféré ?

Gérard avait de nombreux favoris, si difficiles de n'en identifier qu'un seul... Il aimait le champagne, le xérès, le madère et la chartreuse. Le bourgogne blanc avec un simple plat de poulet, un Ribera del Duero avec des côtelettes d'agneau ou un simple rosé de Provence avec une assiette de charcuterie et des olives cultivées sur place étaient tous ses favoris à un moment donné. Il a toujours dit qu'un favori dépendait du moment, en fonction de la personne avec qui il dégustait le vin, de l'endroit où il se trouvait et de l'ambiance et de l'occasion, même s'il s'agissait simplement de s'asseoir au soleil et de profiter des environs.

### 4. Présentez-nous la Fondation Gérard Basset ?

La fondation a été créée pour honorer l'héritage de Gérard et veiller à ce qu'il ne soit jamais oublié. Notre volonté est d'améliorer la diversité et l'inclusion au sein des industries du vin, des spiritueux et de l'hôtellerie, principalement en créant des opportunités éducatives, professionnelles et de mentorat pour les professionnels à tous les niveaux de notre industrie. Nos bourses Golden Vines, généreusement soutenues par Liquid Icons et une gamme de sponsors fantastiques, et nos subventions de financement à des groupes, des organisations à but non lucratif et des institutions du monde entier, visent toutes à poursuivre cet objectif. Depuis notre fondation en 2021, nous avons attribué plus de 40 bourses Golden Vines et soutenu 16 organisations ayant des objectifs similaires aux nôtres dans le monde. Nous sommes immensément fiers du travail de la fondation à ce jour et espérons que Gérard le serait aussi.

Interview de Sandy Bénard-Ravoisier

### 3. What was his favorite wine/food and wine pairing?

Gerard had many favourites so tricky to pinpoint only one... he loved Champagne, Sherry, Madeira and Chartreuse. White Burgundy with a simple chicken dish, a Ribera del Duero with lamb cutlets, or a simple Provence Rosé with a plate of charcuterie and home grown olives were all favourites of his at some time.. he always said a favourite was of the moment, depending on who he was enjoying the wine with, where he was and what the ambience and occasion was, even if it was simply just sitting in the sunshine enjoying the surroundings.

### 4. Can you present the Gérard Basset Foundation?

The Foundation was set up to honour Gérard's legacy and to ensure he is never forgotten. Our mandate is to improve diversity and inclusion within the wine, spirits and hospitality industries, primarily through creating educational, professional and mentorship opportunities for professionals at all levels of our industry. Our Golden Vines Scholarships, generously supported by Liquid Icons and a range of fantastic sponsors, and our funding grants to groups, non-profits and institutions around the world, are all aimed at furthering this goal. Since our founding in 2021, we will have awarded over 40 Golden Vines Scholarships, and supported 16 organisations with similar goals as ours globally. We are immensely proud of the Foundation's work to date and hope that Gérard would be to.

Interview by Sandy Bénard-Ravoisier

## L'ASI accueille de nouveaux membres, l'hôte du Meilleur Sommelier du Monde 2026 est annoncé

Début juillet, l'Association de la Sommellerie Internationale a tenu son assemblée générale annuelle à Nagoya, au Japon. Cet événement, organisé par l'ASI, réunit les présidents et autres représentants de ses associations membres afin de passer en revue les activités de l'année écoulée et les projets du conseil d'administration et des comités pour l'année à venir.

**ASI welcomes new members, Best Sommelier of the World 2026 host is announced** || *In early July, the Association de la Sommellerie Internationale held its annual general meeting in Nagoya, Japan. This event, organised by the ASI, brings together the presidents and other representatives of its member associations. The meeting reviews the activities of the past year and the plans of the board and committees for the coming year.*



« Nous considérons l'ASI comme une grande famille. Notre tâche est de fournir un leadership fort et d'aider à guider nos associations membres et les sommeliers du monde entier vers un avenir encore meilleur. Nous avons été ravis de voir le nombre de nos associations membres qui ont fait le voyage au Japon ou ont suivi les réunions via notre plateforme en ligne. Cette unité nous conforte dans notre conviction que nous sommes sur la bonne voie », déclare William Wouters, président de l'ASI.

Dans le cadre de l'assemblée générale, l'ASI a encore consolidé sa position de plus grande association de sommeliers au monde, en accueillant trois nouvelles associations membres observateurs (Colombie, Équateur et Vietnam) et en promouvant le Kazakhstan au statut de membre à part entière. À propos des nouveaux membres, William Wouters s'est exprimé : « Nous avons été honorés cette année d'accueillir de nouvelles associations dans notre famille, qui illustrent la diversité mondiale de la sommellerie. La sommellerie continue d'évoluer, de s'adapter et de devenir une partie de plus en plus importante du monde de la gastronomie ».

“We see the ASI as one big family. Our task is to provide firm leadership and help guide our member associations and sommeliers around the world to an even better future. We were delighted to see the amount of our member associations that travelled to Japan or followed the meetings via our online platform. This confirms that we are on the right track”, says William Wouters, ASI President.

During the General Assembly, ASI further consolidated its position as the world's largest sommelier association. Three new observer member associations (Colombia, Ecuador and Vietnam) were welcomed and Kazakhstan was promoted to full member status. Concerning the new members, William Wouters said: “We were honoured this year to welcome new associations to our family, which illustrate the global diversity of the sommellerie. Sommellerie continues to evolve, adapt and become an increasingly important part of the gastronomic world”.

Gabriela Pozo, présidente de l'Association équatorienne des sommeliers, a déclaré à propos de son entrée dans la famille de l'ASI : « Nous nous sommes battus avec acharnement pour faire entendre notre voix dans le monde du vin, alors quand nous avons enfin eu l'occasion de rejoindre l'ASI, cela a été une chance incroyable pour tous nos sommeliers équatoriens. Les valeurs de notre association, à savoir la promotion du vin et de la culture de la sommellerie, s'alignent parfaitement sur celles de l'ASI. Je suis enthousiaste à l'idée que nous puissions partager notre culture et nos produits avec nos collègues et apprendre de l'ASI via ses programmes tels que l'ASI Bootcamp, les certifications de l'ASI et le diplôme de l'ASI ». Tu Le Huy, président de l'Association des sommeliers de Sai Gon (Vietnam), partage cet avis : « Le Vietnam est un marché du vin émergent, et il y a un besoin de sommeliers qualifiés pour fournir des conseils réfléchis aux clients qui veulent prendre des décisions éclairées en matière de vin. Pour l'instant, il n'existe aucune formation professionnelle de sommelier au Vietnam. L'accès aux programmes des certificats et diplômes de l'ASI ne pourra que contribuer à rapprocher les sommeliers vietnamiens de la norme internationale ».

Gabriela Pozo, President of the Ecuadorian Sommelier Association, declared about joining the ASI family: “We have been fighting hard to be recognized in the wine world, so when we finally joined ASI, it was an incredible opportunity for all our Ecuadorian sommeliers. The values of our association is to promote wine and sommelier culture. These values align perfectly with those of the ASI. I am excited that we can share our culture and products with our colleagues and learn from ASI through its programmes such as the ASI Bootcamp, ASI Certifications and the ASI Diploma.

Tu Le Huy, president of the Sai Gon Sommelier Association (Vietnam), agrees: “Vietnam is an emerging wine market, and there is a need for qualified sommeliers to provide thoughtful advice to customers who want make informed wine decisions. There is currently no professional sommelier training in Vietnam. The ASI certificate and diploma programmes will only bring Vietnamese sommeliers closer to the international standard”.

Then, at the General Assembly, the ASI members voted on the host of the ASI Best Sommelier of the World competition in 2026. Latvia and Portugal made strong presentations, but the member associations finally awarded



William Wouters, président de l'ASI.



Philippe Faure-Brac, Trésorier de l'ASI.

Toujours lors de l'AG, les membres de l'ASI ont voté sur l'hôte du concours du Meilleur Sommelier du Monde de l'ASI en 2026. La Lettonie et le Portugal ont fait de fortes présentations, mais les associations membres ont finalement attribué les droits au Portugal, lors d'un vote très serré. À l'annonce de la victoire du Portugal, William Wouters a déclaré : « Les deux pays ont présenté des candidatures exemplaires, et je suis convaincu que l'un ou l'autre aurait fait un excellent choix. En tant que résident portugais, je suis personnellement très heureux de voir la nourriture, le vin et l'hospitalité de mon pays d'adoption présentés au monde entier. Je suis impatient de soutenir l'Associação dos Escanções de Portugal (l'association des sommeliers du Portugal) dans la planification et l'exécution de cet événement ».

the rights to Portugal in a very close vote. On the Portuguese victory, William Wouters said: “Both countries presented outstanding bids, and I am convinced that either would have made an excellent choice. As a Portuguese resident, I am personally very happy to see the food, wine and hospitality of my adopted country showcased to the world. I look forward to supporting the Associação dos Escanções de Portugal (the Portuguese Sommelier Association) in the event's planning and execution”.

Text and photos : Association de la Sommellerie Internationale

# Château Maison Noble

- SAINT-MARTIN -

depuis 1345

VINS  
ENOTOURISME  
CHAMBRES D'HÔTES  
GÎTE  
ÉVÉNEMENTS



Bien plus  
qu'un vin...



MAISONNOBLESAINTMARTIN.COM



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



FRANCE SOMMELLERIE

© alfricordi.com, Hélène RENAUD

## FÊTE DE LA SOMMELLERIE À COGNAC

Cette année la Fête de la Sommellerie Française avait pour écrin la charmante ville de Cognac, au cœur de la non moins célèbre appellation de spiritueux. Elle était organisée par l'équipe de l'ASPC, l'Association de la Sommellerie Poitou-Charentes les 12 et 13 juin derniers. Une association, présidée par Patrice Devaine (Maître Sommelier), qui a souhaité mettre en avant les jeunes sommeliers, qui représentent l'avenir du métier.

Lors de ces 2 jours l'association a pu compter sur la participation d'une centaine de personnes.

### PROGRAMME :

#### Dimanche 12 juin :

A partir de 18h30, réception chez Martell, visite des chais, thème spécifique pour les jeunes, l'art de l'assemblage, suivi d'une soirée sur le rooftop L'Indigo, avec ateliers mixologie et présentation de différents cocktails à base de cognac.

#### Lundi 13 juin :

8h30, conférence de la société AdVini sur la biodynamie.

10h30, *Cognac dating* organisé par le BNIC, 40 propriétaires et maisons de cognac ont chacun pu présenter aux sommeliers 3 produits provenant de leur gamme.

16h00, réception des jeunes sommeliers chez Hennessy pour une visite spécialement dédiée, avec visite du chai du fondateur et des chais des 3 pavillons.

17h30, les autres participants rejoignent les jeunes sommeliers pour une dégustation « *Comprendre Paradis* », dégustation d'exception où nous avons eu l'occasion de déguster des eaux-de-vie de la maison Hennessy, qui avaient entre 2 et plus de 50 ans. Cette dégustation verticale nous a permis de constater l'évolution et la complexité que les eaux-de-vie de Cognac acquièrent lors du vieillissement en fût. Pour conclure cette dégustation en beauté nous avons eu le privilège de déguster le Cognac Paradis d'Hennessy !

19h, départ pour le château de Bagnolet et dîner de gala en présence de l'équipe d'Hennessy, présidé par M. Renaud Fillioux de Gironde.

**Fête de la Sommellerie in Cognac** || This year the French Fête de la Sommellerie was held in the charming town of Cognac, in the heart of the no less famous spirits appellation. It was organized by the team of the ASPC, the Association de la Sommellerie Poitou-Charentes on June 12 and 13. An association, chaired by Patrice Devaine (Master Sommelier), which wished to highlight the young sommeliers, who represent the future of the profession.

During these 2 days the association could count on the participation of a hundred people.

### PROGRAM :

#### Sunday, June 12:

From 6:30 pm, reception at Martell, visit of the cellars, specific theme for the youth, the art of blending, followed by an evening on the rooftop L'Indigo, with mixology workshops and presentation of different cognac-based cocktails.

#### Monday 13 June:

8:30 a.m., conference by the AdVini company on biodynamics.

10:30 a.m., *Cognac dating* organized by the BNIC, 40 cognac owners and brands were each able to present 3 products from their range to the sommeliers.

4:00 p.m., reception of the young sommeliers at Hennessy for a specially dedicated visit, with a tour of the founder's cellar and the cellars of the 3 pavilions.

5:30 p.m., the other participants joined the young sommeliers for a tasting "To understand Paradis", an exceptional tasting where we had the opportunity to try multiple eaux-de-vie from the Hennessy house, which were between 2 and 50 years old. This vertical tasting allowed us to see the evolution and complexity that Cognac's eaux-de-vie acquire when aged in barrels. To conclude this tasting in beauty we had the privilege to taste the Cognac Paradis of Hennessy!

7:00 p.m., departure for the Château de Bagnolet and gala dinner in the presence of the Hennessy team, presided over by Mr. Renaud Fillioux from Gironde.



Aris Allouche, Jean-Pascal Paubert et Bertrand Bijasson.

# Un des Meilleurs Ouvriers de France

## Huit finalistes aux rêves tricolores

Les 17 et 18 octobre prochain, le lycée hôtelier du Touquet accueillera les ultimes épreuves de cet examen prestigieux. Tour d'horizon des forces en présence...

### Gaëtan Bouvier (Saisons – Institut Paul-Bocuse à Ecully)

Déjà sacré Meilleur sommelier de France en 2016 puis Master of Port en 2019, Gaëtan Bouvier s'est lancé pour la troisième fois dans l'aventure du MOF. En novembre 2014 puis en janvier 2018, l'expérience n'était pas allée plus loin que l'étape de sélection. Cette année, les repères pris lors de ces premiers rendez-vous manqués ont sans doute permis à ce passionné de concours de mieux appréhender la première phase et de décrocher sa place pour une finale dont le niveau s'annonce exceptionnellement relevé.

Already crowned Best Sommelier of France in 2016 and then Master of Port in 2019, Gaëtan Bouvier has embarked on the Meilleurs Ouvriers de France adventure for the third time. In November 2014 and again in January 2018, the experience did not go any further than the selection stage. This year, the experience gained during these first missed appointments has undoubtedly enabled this competition enthusiast to better apprehend the first phase and to secure his place in a final whose level promises to be exceptionally high.

### One of the Meilleurs Ouvriers de France

**8 finalists with French dreams** || On 17 and 18 October, the hotel school in Le Touquet will host the last tests of this prestigious exam. Here is an overview of the forces at work...



### Emmanuel Cadieu (Cheval Blanc Paris)

L'esprit de compétition anime Emmanuel Cadieu depuis sa formation en sommellerie suivie à Tain L'Hermitage. L'année 2010 s'achevait alors par un succès dans le cadre du trophée Vocation sommelier et une place de finaliste lors du concours du Meilleur élève sommelier. Son goût du voyage lui a permis de devenir Meilleur Jeune Sommelier d'Australie et de terminer ensuite sur le podium du concours international de la Chaîne des rôtisseurs. Passé ensuite par l'Angleterre et le célèbre 67 Pall Mall, il a retrouvé la France quelques semaines avant le début de la pandémie. Demi-finaliste du Meilleur Sommelier de France 2020, il atteint la finale du MOF dès sa première participation.

Emmanuel Cadieu has been driven by the spirit of competition ever since his sommelier training in Tain L'Hermitage. The year 2010 ended with a success in the Vocation sommelier trophy and a finalist position in the Best Student Sommelier competition. His travelling spirit enabled him to become Best Young Sommelier of Australia and to finish on the winners' podium of the Chaîne des rôtisseurs international competition. He then went to England and the famous 67 Pall Mall, and returned to France a few weeks before the pandemic began. He was semi-finalist in the Best Sommelier of France 2020 and reached the Meilleurs Ouvriers de France final in his first participation.



### Bastien Debono (Restaurant Yoann Conte à Veyrier-du-Lac)

Au lycée Bonneveine de Marseille, il s'est pris d'intérêt pour le monde du vin et a affirmé son potentiel en devenant Meilleur élève sommelier en 2013. La suite, c'est un parcours professionnel marqué par un long séjour à L'Oustau de Baumannière, une expérience au Royaume-Uni et enfin l'installation sur les bords du lac d'Annecy où il bénéficie de la confiance du chef Yoann Conte. Finaliste du Meilleur Jeune Sommelier de France en 2017, vainqueur du Master of Port 2021, il était pour la deuxième fois en demi-finale du Meilleur Sommelier de France il y a quelques semaines.

At the Bonneveine high school in Marseille, he developed an interest in the world of wine and affirmed his potential by becoming Best Student Sommelier in 2013. This was followed by a professional career marked by a long stay at L'Oustau de Baumannière. He also gained experience in the United Kingdom and finally settled on the banks of Lake Annecy where he enjoys the confidence of chef Yoann Conte. He was a finalist in the Best Young Sommelier of France competition in 2017, winner of the Master of Port 2021, and a semi-finalist in the Best Sommelier of France competition for the second time a few weeks ago.



### Antoine Lehebel (Le Wine – Belgique)

Breton d'origine, Antoine Lehebel a bâti son palmarès et l'essentiel de son expérience professionnelle à Bruxelles. A l'aise dans l'univers de la restauration étoilée (La villa Lorraine, Bon-bon) il a pris récemment un virage en intégrant le groupe Le Wine qui occupe une place de choix sur le marché de la vente de vin en Belgique. Un pays d'adoption dont il est devenu le Meilleur Sommelier en 2014. Un titre qui lui a ouvert les portes des compétitions internationales avec notamment une 10e place lors du Mondial organisé à Anvers en 2019. En quête de reconnaissance en France, il a atteint la finale du Master of Port 2021.

Antoine Lehebel is originally from Brittany and has built up his achievements and most of his professional experience in Brussels. He is comfortable in the world of starred restaurants (La villa Lorraine, Bon-bon). He recently changed direction by joining Le Wine group, which occupies a prime position in the Belgian wine sales market. His adopted country, of which he became Best Sommelier in 2014. This title opened the doors to international competitions, notably with a 10th place at the Best Sommelier of the World in Antwerp in 2019. Looking for recognition in France, he reached the Master of Port 2021 final.



### Florent Martin (The Peninsula Paris)

Après une année 2021 marquée par une victoire en finale du Meilleur Sommelier de France et, presque simultanément, la prise de fonction en tant que chef sommelier à The Peninsula Paris, Florent Martin n'a pas relâché ses efforts. Il s'est ainsi frotté à la sélection du candidat français pour le prochain mondial afin d'accumuler un supplément d'expérience et, dans le même temps, n'a pas renoncé loin de là à l'idée de rejoindre la famille des MOF. Et pour atteindre cet objectif il peut s'appuyer sur l'expérience acquise lors des deux précédentes éditions dont il a déjà atteint la finale.

Florent Martin has not given up after winning the Best Sommelier of France final in 2021. Almost simultaneously, he has taken up his position as head sommelier at The Peninsula Paris. He has been working on the French candidate selection for the next world competition to gain additional experience and, at the same time, has not given up on joining the Meilleurs Ouvriers de France family. And to achieve this goal he can rely on the experience he acquired during the two previous editions, of which he has already reached the final.

# ROSÉ & SOYEUX

Tous les champagnes  
ont leurs caractères.



Pierre, vigneron  
à Trigny



## CHAMPAGNE DE VIGNERONS

champagnedevignerons.fr

En référence au champagne brut rosé cuvée "Oiseau Rose".



### Xavier Thuizat (Hôtel de Crillon – A Rosewood Hotel – Paris)

Après avoir mis entre parenthèses sa passion pour le cyclisme et son intérêt pour le triathlon, l'esprit de compétition a repris le dessus ! Et c'est désormais dans l'univers du vin que Xavier Thuizat s'exprime. Discrètement d'abord en décrochant le diplôme ASI de certification Or en 2021, puis de manière plus ostensible cette année. Qualifié pour la demi-finale du Meilleur Sommelier de France qui s'est déroulée mi-septembre dernier à Bordeaux, le voici qui s'apprête à nouveau à s'éloigner de la Place de la Concorde afin de disputer la finale du MOF. Une épreuve qui lui permettra peut-être d'évoquer et de valoriser le saké, boisson dont il est l'un des spécialistes français tout autant qu'un ambassadeur au travers de l'organisation du concours Kura Master dont il assure la présidence.

After putting his passion for cycling and his interest in triathlon in brackets, his competitive spirit has taken over! Xavier Thuizat is now expressing himself in the world of wine. First, he discreetly obtained the ASI Gold Certification diploma in 2021, and then more obviously this year. He qualified for the semi-final of the Best Sommelier of France competition, which took place in mid-September in Bordeaux. He is now ready to move away from the Place de la Concorde to compete in the Meilleurs Ouvriers de France final. A competition that will perhaps allow him to evoke and promote sake, whose drink he is one of the French specialists as well as an ambassador through the organisation of the Kura Master competition which he presides.



### Julia Scavo (Julia Scavo formation conseil – Beaulieu-sur-Mer)

En 2010 Iulia Gosea faisait son entrée sur la scène de la sommellerie internationale en se qualifiant pour la demi-finale du Mondial. Quelques années plus tard, devenue Mme Julia Scavo, elle offrait à la Roumanie, son pays, une première médaille de bronze lors du concours Europe et renouvelait cette performance en 2017. Celle que ses études supérieures destinaient à l'enseignement n'a de cesse d'apprendre un verre dans une main, un carnet de notes dans l'autre. Et si la page des concours internationaux semble définitivement tournée, les épreuves proposées dans l'hexagone lui permettent d'assouvir sa soif de compétition. Victorieuse du Master of Port en 2017, elle sera mi-octobre la seule sommelière présente en finale du MOF.



In 2010, Iulia Gosea entered the international sommelier scene by qualifying for the semi-finals of the World Championship. A few years later, as Mrs. Julia Scavo, she won a first bronze medal for Romania, her country, at the European competition and repeated this performance in 2017. Although she was destined to become a teacher, she never stops learning, with a glass in one hand and a notebook in another. And although the international competitions seem to have left her now, the French events allow her to fulfil her thirst for competition. She won the Master of Port in 2017, and in mid-October she will be the only woman in the Meilleurs Ouvriers de France final.

### Pierre Vila Palleja (Le petit sommelier – Paris)

Depuis son titre de Meilleur élève sommelier obtenu en 2008, Pierre Vila Palleja n'a cessé de courir après un nouveau succès. Meilleur Jeune Sommelier de France – Trophée Duval-Leroy (demi-finaliste 2009 et 2011) puis Meilleur Sommelier de France (finale 2016, 2018, 2021), le professionnel formé au lycée Albert-de-Mun aime se remettre en question. Tout en assurant la direction et l'animation du restaurant parisien confié par ses parents, il trouve l'énergie nécessaire à chaque préparation de concours. Au point de mener de front en 2022 celle du Meilleur Sommelier de France dont il était demi-finaliste il y a quelques semaines et celle du MOF dont il se prépare à vivre une troisième finale après celles de 2015 et 2018.



Since his Best Student Sommelier title in 2008, Pierre Vila Palleja has never stopped chasing a new success. He won the Duval-Leroy Trophy for Best Young Sommelier of France (semi-finalist in 2009 and 2011) and then Best Sommelier of France (final in 2016, 2018 and 2021). He trained at the Albert-de-Mun high school and likes to challenge himself. While managing and running the Parisian restaurant entrusted to him by his parents, he acquires the necessary energy for each competition preparation. So much so that in 2022 he will be competing in the Best Sommelier of France competition, of which he was a semi-finalist a few weeks ago, and in the Meilleurs Ouvriers de France competition, for which he is preparing for a third final after the 2015 and 2018 ones.

Text and photos Jérémy Martin



**CHÂTEAU PARADIS**  
CÔTES DE PROVENCE

*Le rosé est un Art inimitable  
que nous cultivons  
avec passion.*

*La lumière,  
les couleurs,  
les senteurs et  
les saveurs  
de nos vins sont le reflet  
de la Provence,  
terre de prédilection du rosé.*

Château Paradis  
Avenue du Paradis  
83340 Le Luc en Provence

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

## La sommellerie pleure Georges Pertuiset, Meilleur Sommelier de France et ancien président de l'UDSF



La sommellerie française, et internationale, perd un grand Monsieur. Né en Haute-Savoie en 1941, Georges Pertuiset rentre dans la sommellerie en 1955 puis devient, 2 ans plus tard, commis sommelier. Sans fougue particulière au départ, le monde du vin devient pour lui une passion.

Habitant désormais la région bourguignonne il décide, dans les années 60, de créer avec des amis une association de formation et de dégustation. Une volonté de partager que l'on retrouve dans son parcours professionnel. Ainsi, s'il a travaillé à la Maison Lamoise, à Chagny (71), de 1979 à 1985, c'est ensuite vers la formation des jeunes sommeliers qu'il se tourne en devenant formateur pour le Brevet Professionnel de Sommelier au CFPPA de Beaune.

Son amour pour le vin le pousse à participer au concours du Meilleur Sommelier de France, qu'il remporte en 1980. A ce titre s'ajoutent ceux de Chevalier du Mérite Agricole, médaille de bronze de l'enseignement technologique, maître sommelier de l'UDSF, président de l'Association des Sommeliers de Bourgogne et Franche-Comté de 1986 à 1998 (puis président d'honneur) et président de l'Union de la Sommellerie Française de 1995 à 2004.

SommelierS International, qui a eu l'honneur d'être accompagné par M. Pertuiset lors de certaines de ses dégustations, se souvient d'un homme souriant et passionné, qui avait un faible pour les bourgognes, fidèle à sa région d'adoption. D'ailleurs, lorsqu'on lui demandait son accord met et vin préféré, il répondait : *une poêlée de saint-jacques aux cèpes avec un Meursault Perrières 1992 ou 1995*. Toutes nos condoléances vont à sa famille et à ses proches.

### The sommeliers mourns Georges Pertuiset, Best Sommelier of France and former president of the UDSF

The French and international sommellerie is losing a great gentleman. Born in Haute-Savoie in 1941, Georges Pertuiset entered the sommelier business in 1955 and then, 2 years later, became a commis sommelier. Without any particular ardor at the start, the world of wine became a passion for him.

Now living in the Burgundy region, he decided in the 1960s to create a training and tasting association with friends. A desire to share that can be found in his professional career. Thus, if he worked at Maison Lamoise, in Chagny (71), from 1979 to 1985, it was then towards the training of young sommeliers that he turned by becoming a trainer for the Brevet Professionnel de Sommelier at the CFPPA in Beaune.

His love for wine led him to participate in the Best Sommelier of France competition, which he won in 1980. To this title will be added those of Chevalier du Mérite Agricole, bronze medal for technological education, master sommelier of the UDSF, president of the Association des Sommeliers de Bourgogne et Franche-Comté from 1986 to 1998 (then honorary president) and president of the Union de la Sommellerie Française from 1995 to 2004.

SommelierS International, who had the honor of being accompanied by Mr. Pertuiset during some tastings, remembers a smiling and passionate man, who had a penchant for Burgundy wines, faithful to his adopted region. In fact, when asked for his favorite food and wine pairing, he replied: *pan-fried scallops with porcini mushrooms with a Meursault Perrières 1992 or 1995*. All our condolences go to his family and loved ones.



**LA MAISON**  
*Millebuis*

CAVEAU DÉGUSTATION  
SÉMINAIRES  
EXPOSITIONS  
ÉVÉNEMENTS  
*Venez!*

VINS FINS DE LA  
CÔTE CHALONNAISE

CAVEAUX  
DES  
VIGNERONS DE BUXY  
4-6 route de Chalon  
71390 Buxy  
1 route de Curtil  
71460 Saint-Gengoux-le-National

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

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

# EARL HELENA HOTEA

Pouilly Fuissé - Saint Véran  
Mâcon Vergisson



Hélène HOTEA - 71960 Vergisson - Bourgogne du Sud - 06 58 10 36 75

# 3 BOISSONS SANS ALCOOL

## SWEET LILLY

L'équipe de Gimber présente « Sweet Lilly », un concentré de gingembre bio sans alcool, aux saveurs tropicales et fruitées. Cette fois ci, ce sont le fruit de la passion et le curcuma qui sont mis à l'honneur dans ce concentré de gingembre exotique.

Prix : 15,95 € (200 ml) et 25,95 € (500 ml)  
Disponible sur [www.gimber.com](http://www.gimber.com), en épicerie fines, en magasins bio ou en concept stores.

*The Gimber team presents "Sweet Lilly", an organic ginger concentrate without alcohol, with tropical and fruity flavours. This time, it is passion fruit and turmeric that are featured in this exotic ginger concentrate.*

Price: €15.95 (200 ml) and €25.95 (500 ml)  
Available at [www.gimber.com](http://www.gimber.com), in fine grocery shops, organic shops and concept stores.



## MODERATO, La Bulle 0

Moderato s'est lancé ce défi : un pétillant à 0° d'alcool ! Une première création, sur le cépage verdejo, qui offre un bel équilibre fruité, sur des notes de fruits cuits, d'amandes et de noisettes.

Prix : 10,90 €  
Disponible sur [www.le-moderato.com](http://www.le-moderato.com) et dans le réseau Cavavin.

*Moderato has set itself this challenge: a sparkling wine with 0° alcohol! A first creation, based on the verdejo grape variety, which offers a beautiful fruity balance, with cooked fruit, almond and hazelnut notes.*

Price: €10.90  
Available on [www.le-moderato.com](http://www.le-moderato.com) and in the Cavavin network.



## SEEDLIP

Avec Seedlip place à des boissons sans alcool qui réinventent le cocktail. Herbes, écorces, fruits ou légumes sont distillés avec le plus grand soin : une découverte de l'art du no-lo (no alcohol/low alcohol by volume) à travers un processus unique.

Prix : 29,95 € (70 cl)  
Disponible chez les cavistes, Metro, [www.lagrandeepicerie.com](http://www.lagrandeepicerie.com), [www.gueuledejoie.com](http://www.gueuledejoie.com) ou [www.sansalcoolshop.fr](http://www.sansalcoolshop.fr)

*Seedlip is a non-alcoholic drink that reinvents the cocktail. Herbs, barks, fruits or vegetables are distilled with the greatest care: the art of no-lo (no alcohol/low alcohol by volume) is discovered through a unique process.*

Price: €29.95 (70 cl)  
Available at wine shops, Metro, [www.lagrandeepicerie.com](http://www.lagrandeepicerie.com), [www.gueuledejoie.com](http://www.gueuledejoie.com) or [www.sansalcoolshop.fr](http://www.sansalcoolshop.fr)



CHALEUREUX

**BRUGAL 1888,**  
« THE MAESTRO'S WELCOME »

Ce rhum offre de subtiles arômes de café soulignant les notes boisées, acquises lors du premier vieillissement en fûts de chêne américain blanc ayant contenu du bourbon. La douceur de la noix de coco se marie parfaitement avec les notes fruitées du second vieillissement en fûts de sherry.

**Prix : 59,90 € (70 cl). Disponible dans les boutiques La Maison du Whisky, chez les cavistes fins et sur whisky.fr**

*This rum offers subtle coffee aromas underlining the woody notes acquired during the first ageing in white American oak barrels that contained bourbon. The coconut sweetness blends perfectly with the fruity notes of the second ageing in sherry casks.*

**Price: €59,90 (70 cl). Available in La Maison du Whisky shops, fine wine merchants and on whisky.fr**



ETHIQUE

**GUSTAVE & CIE, bracelet 100 % vegan**

GUSTAVE & cie s'est lancé dans la fabrication de bracelets en liège. Ultra résistant, écoresponsable et léger, il est surtout une belle alternative au cuir animal. La preuve qu'on peut avoir du style tout en prenant soin de la planète !

**Prix unique : 39 €**

**GUSTAVE & cie, 100% vegan bracelet || GUSTAVE & cie has launched the manufacture of cork bracelets. Ultra resistant, eco-responsible and light, it is above all a beautiful alternative to animal leather. Proof that you can have style while taking care of the planet!**

**One price: €39**



ENGAGEMENT

**Manifeste Cheval Blanc, pour une viticulture (anti)conventionnelle**

Château Cheval Blanc s'engage dans la voie de l'agroécologie en s'appuyant sur trois piliers : l'agroforesterie, les couverts végétaux et la polyculture. Ce manifeste révèle les actions mises en place au sein du domaine.

**Édition française et anglaise, illustrations noir et blanc, 48 pages, 8,00 €.**

**Édition française et anglaise, illustrations noir et blanc et couleur, 88 pages, 15,00 €**



*Château Cheval Blanc is committed to agroecology based on three pillars: agroforestry, plant cover and mixed farming. This manifesto reveals the actions implemented within the estate.*

**English and French edition, black and white illustrations, 48 pages, €8.00.**

**English and French edition, black and white and colour illustrations, 88 pages, €15.**

BIO

**GIN NORMINDIA BIO**

Lors d'un voyage en Inde, Pierre Martin Neuhaus a pour idée de créer son propre Gin qui combine la tradition normande et les saveurs de l'Inde. C'est la naissance de Normindia. Il étend aujourd'hui sa gamme avec le lancement de Normindia bio qui offre des notes de fruits, légèrement épicées et florales, sur la fraîcheur.

**Distribué par Dugas**

During a trip to India, Pierre Martin Neuhaus was inspired to create his own gin that combines the Norman tradition with the Indian flavours. This is how Normindia was born. He is now extending his range with Normindia bio, which offers fruit, lightly spiced and floral notes with a freshness.

*Distributed by Dugas*



TOURBE

**SQUADRON 303 SPIRITS,**  
vodka peated

Une simple distillation, et aucun passage en fût, permettent d'apprécier une tourbe brute, fraîche, sans arôme de bois... Tout en conservant la douceur et le gras de la Squadron 303 Vodka. Une saveur inédite et authentique : tourbée, fumée, avec des notes de fruits rouges se mêlant au silex.

**Prix : 59 € (70 cl)**

*A simple distillation process, and no cask ageing, gives a raw, fresh, wood-free peat ... While retaining the smoothness and fatness of Squadron 303 Vodka. A new and authentic flavour: peaty, smoky, with red fruit notes mingling with flint.*

**Price : €59 (70 cl)**

VIN DU FUTUR

**VIN, le grand bouleversement d'Yves Leers**

Dans cette enquête, Yves Leers nous invite à un voyage au cœur des régions viticoles françaises, européennes et mondiales pour découvrir ce qui nous attend et surtout les initiatives et les dernières recherches qui feront que demain encore le vin restera une grande richesse.

**Prix : 19,90 € - Éditions Buchet-Chastel**

*Vin, le grand bouleversement by Yves Leers || In this investigation, Yves Leers guides us on a journey to the French, European and world wine regions to discover the future and, above all, the initiatives and latest research that will ensure that wine remains a great asset in the future.*

**Price : €19,90 - Buchet-Chastel Editions**





**IDEALWINE**

**Du 6 au 27 septembre**

Plus de 160 flacons sont mis en exergue. La France et l'étranger y sont célébrés par des substances captivantes et rares. Le *Colore Bianco IGT Toscane Bibi Graetz 2020* intrigue par sa belle densité, ses parfums de fruits blancs et jaunes mûrés, de léger eucalyptus.

**INTERMARCHÉ**

**Du 6 au 25 septembre**

L'enseigne tient à sensibiliser chacun aux vins iconiques et aux bouteilles de belle facture par des sélections cautionnées par Stéphane Derenoncourt et François Breteau. A envisager le *Hudlot-Bajard AOP Hautes-Côtes de Nuits 2020*.

**LE BON MARCHÉ- LA GRANDE EPICERIE**

**Du 7 septembre au 5 octobre**

Hugues Forget persévère avec talent dans la recherche de cuvées françaises novatrices et d'une facture exceptionnelle. Vins biologiques, appellations inusuelles côtoient des cuvées plus classiques. La *Cuvée de Louis, Bastien Jolivet Vin de France 2020* ravit le palais. Le soyeux de la texture allié à des notes organoleptiques délectables enchantent.

**LE PETIT BALLON**

**Du 2 septembre au 2 octobre**

Une sélection résolument tournée vers l'avenir avec plus de 50 % de nouveautés et 40 % de vins engagés. Le *Eostre sans soufre Macon Igé Sylvaine et Alain Normand 2020*, aux accents de fleurs d'aubépine, de chèvrefeuille, de mirabelles et de poivres blanc et noirs convaincant.

**EAT ITALY**

**Du 28 septembre au 9 octobre**

Une collection de vins blancs italiens surprenants en minéralité et délicatesse entre vins tranquilles et effervescents. A découvrir le *Verdicchio Dei Castelli, Di Jesi, Classico Superiore DOC, Bucci 2019*, entre fleurs blanches, abricot, pêche, agrumes, oseille et fougère.

**Idealwine**

**From September 6 to 27**

More than 160 bottles are highlighted. French and foreign wines are celebrated with captivating and rare substances. The *Colore Bianco IGT Toscane Bibi Graetz 2020* intrigues with its beautiful density, its fragrances of ripe white and yellow fruits, and light eucalyptus.

**Intermarché**

**From September 6 to 25**

The chain is keen to make everyone aware of iconic wines and fine bottles through selections endorsed by Stéphane Derenoncourt and François Breteau. The *2020 Hudlot-Bajard AOP Hautes-Côtes de Nuits* is to be considered.

**Le Bon Marché- La Grande Epicerie**

**From September 7 to October 5**

Hugues Forget perseveres with talent in the search for innovative French wines of exceptional quality. Organic wines and unusual appellations rub shoulders with more classic vintages. The *Cuvée de Louis, Bastien Jolivet Vin de France 2020* delights the palate. The silky texture combined with delectable organoleptic notes are enchanting.

**Le Petit Ballon**

**From September 2 to October 2**

A selection firmly oriented towards the future with more than 50% new wines and 40% committed wines. The *Eostre sans soufre Macon Igé Sylvaine and Alain Normand 2020*, with accents of hawthorn flowers, honeysuckle, mirabelle plums and convincing white and black peppers.

**Eat Italy**

**From September 28 to October 9**

A collection of Italian white wines with surprising minerality and delicacy between still and sparkling wines. Enjoy *Verdicchio Dei Castelli, Di Jesi, Classico Superiore DOC, Bucci 2019*, with white flowers, apricot, peach, citrus, sorrel and fern.



**FRANPRIX**

**19 septembre au 9 octobre**

Un focus sur l'excellence française avec entre autres, le *Brouilly Dominique Piron 2019* affleurant le giboyeux, suggérant des notes de noyaux de griottes, de bigarreaux, de quetsches, de bâton de réglisse, de bois de cèdre.

**LECLERC**

**Le 5 septembre sur le web, le 4 octobre en magasin**

Un panel de vins français et étrangers règle ce référencement. Le *Finca Lalande, The Land, Domaine Bousquet, Argentine, 2022* l'illustre.

**Franprix**

**From September 19 to October 9**

The focus is on French excellence with, among other things, the *2019 Brouilly Dominique Piron*, which is gamey and suggests morello cherry stones, sour cherries, quetsches, liquorice sticks and cedar wood.

**Leclerc**

**From September 5 on the web, October 4 in shops**

This listing is regulated by a panel of French and foreign wines. The *Finca Lalande, The Land, Domaine Bousquet, Argentina, 2022* is a good example.

**MILLESIMES.COM**

**Du 14 septembre au 5 octobre**

Un panel diversifié de vins français et étrangers caractérise cette édition. Le *Pistin, Barbera d'Alba, Giacomo Grimaldi, 2021* interpelle par ses fruits rouges et noirs, le soyeux de sa robe et sa complexité.

**MONOPRIX**

**Du 16 septembre au 2 octobre**

Près de 250 vins, incorporant une thématique intéressante, celle des vins volcaniques. L'*Impromptu AOP Côtes d'Auvergne 2021* par ses notes empyreumatiques défend ce profil.

**NATURALIA**

**Du 9 au 30 septembre**

Une série de 30 vins est valorisée avec des appellations et des IGP à découvrir. *Les Fumées Blanches, François Lurton, Vin Orange 2019* se singularise avec des saveurs d'oranges amères et sanguines, de pamplemousse, de la menthe, le vin plaît.

**NICOLAS**

**Du 7 septembre au 4 octobre**

Vins décalés et classiques avertis signent cette édition. *Fils de Poule Syrah & Cabernet IGP Pays D'Oc 2020* se distingue par ses fruits noirs, son fin tannin, son léger menthol, sa prégnance.

**Millesimes.com**

**From September 14 to October 5**

A diversified panel of French and foreign wines characterises this edition. *The Pistin, Barbera d'Alba, Giacomo Grimaldi, 2021*, is striking for its red and black fruits, the silkiness of its colour and its complexity.

**Monoprix**

**From September 16 to October 2**

Nearly 250 wines, incorporating an interesting theme, that of volcanic wines. The *Impromptu AOP Côtes d'Auvergne 2021* with its empyreumatic notes defends this profile.

**Naturalia**

**From September 9 to 30**

A series of 30 wines is promoted with appellations and IGP to discover. *Les Fumées Blanches, François Lurton, Vin Orange 2019* stands out with bitter and blood orange flavours, grapefruit, mint. The wine pleases.

**Nicolas**

**From September 7 to October 4**

Offbeat wines and informed classics sign this edition. *Fils de Poule Syrah & Cabernet IGP Pays D'Oc 2020* stands out for its black fruits, its fine tannin, its light menthol, its prevalence.



**NYSA****Du 9 au 25 septembre**

Le millésime 2021 a été mis à l'honneur. *Figure Libre, Free Style, Gayda, IGP Pays D'Oc 2020* s'affirme avec des nuances de fleurs blanches, de fruits blancs, de mirabelles, de fougères et de grains de moutarde jaune.

**SYSTÈME U****Du 27 septembre au 8 octobre**

L'enjeu environnemental impacte spécifiquement avec 45 % des flacons présentés. La majorité d'entre eux sont en HVE (67 %), une partie importante s'affiche en bio (29 %). Le *Givry Vieilles Vignes, Domaine Pelletier Hibon 2021* captive par sa volupté, ses notes de griottes, de bigarreaux mûrés, de fruits noirs, de réglisse, de cacao pur.

**TWIL****Du 10 septembre au 22 octobre**

L'interface défend sa proximité avec les vigneron français et étrangers. L'audace s'apprécie. Le *Anne Marinic, Goriska Brda, Vinie Noue Marnic, 2019* exhale des fragrances délicates, de fleurs blanches, d'agrumes, d'herbes aromatiques.

**VEEPEE****Du 1<sup>er</sup> septembre au 23 septembre**

L'interface envisage 200 cuvées françaises et internationales avec une vingtaine de coup de cœur. L'*ICI, Domaine du Joncier, Lirac, 2019* capte l'attention par son gouleyant, ses mûres écrasées, son bois de réglisse et bois de cèdre, son léger menthol.

**WINES AND CO****Du 30 août au 4 octobre**

Plus de 300 cuvées se révèlent là avec des bios, des millésimes allant de 1986 à 2019. Bernard Le Marois, PDG de Wine and Co incite à s'initier à d'autres saveurs et appellations. Le *Domaine Pierre Luneau-Papin Le Verger, Muscadet Sèvre et Maine 2020*, persuade le dégustateur.

**PARTENARIAT AVEC LAVINIA**

En 2022, SommelierS International engage plus loin son partenariat avec le groupe Lavinia. Du 5 septembre au 3 octobre, Lavinia célébrera ses 20 ans de Foires aux Vins avec plus de 250 cuvées. Lors de cet événement automnal quatre cuvées de la sélection du caviste seront mises en exergue conjointement au sein du magazine et de Lavinia. Un concours sera organisé via Instagram afin d'inviter une dizaine de lecteurs de la revue à venir déguster ces merveilles dans le flagship store parisien de la Maison.

L'*Arbois Bénédicte & Stéphane Tissot, Savagnin, Jura, 2018* instille des notes de fleurs blanches, d'amandes, d'oranges amères, de poivre et de bâton de réglisse avec un léger accent oxydatif. *Les Pies Blanches, Vieilles Pies, Aunis, Vin de France, 2020* enthousiasme par sa texture, son jeu de fruits rouges, son subtil cacao et sa cardamome noire. L'*IGP Collines Rhodaniennes M&S Ogier, L'âme sœur, « Syrah de Seyssuel » 2020* retranscrit des fragrances de fraises écrasées, de groseilles, de bâton de réglisse, de chocolat noir avec une acidité appétante.

Cette foire aux vins suscite des enthousiasmes tangibles, une réelle volonté de renouer avec un plaisir brut, celui de la découverte, du partage au niveau des sélectionneurs, des vigneron avec un travail de fond pour séduire. La captation du public se veut basée sur une réelle communauté de défenseurs des vins. Les palais avertis ou non devraient se délecter gorgée par gorgée de ces vins singuliers.

**Nysa****From September 9 to 25**

The 2021 vintage was given special attention. *Figure Libre, Free Style, Gayda, IGP Pays D'Oc 2020* asserts itself with white flower, white fruit, mirabelle plum, fern and yellow mustard seed nuances.

**Système U****From September 27 to October 8**

The environmental issue has a specific impact with 45% of the bottles presented. The majority of them are HEV (67%), and a significant proportion are organic (29%). *The Givry Vieilles Vignes, Domaine Pelletier Hibon 2021* captivates with its voluptuousness, its morello cherry notes, matured sour cherries, black fruit, liquorice and pure cocoa.

**Twil****From September 10 to October 22**

The site defends its proximity to French and foreign winemakers. The audacity is appreciated. *The Anne Marinic, Goriska Brda, Vinie Noue Marnic, 2019* exhales delicate fragrances, white flowers, citrus, aromatic herbs.

**Veepee****From September 1 to September 23**

The site features 200 French and international wines with around 20 favourites. *L'ICI, Domaine du Joncier, Lirac, 2019* captures the attention with its smoothness, its crushed blackberries, its liquorice and cedar wood, its light menthol.

**Wines and Co****From August 30 to October 4**

More than 300 vintages are revealed there, with bios and vintages ranging from 1986 to 2019. Bernard Le Marois, Wine and Co's CEO, encourages visitors to discover other flavours and appellations. *Domaine Pierre Luneau-Papin Le Verger, Muscadet Sèvre et Maine 2020*, convinces the taster.

**Lavinia partnership**

In 2022, SommelierS International extends its partnership with the Lavinia group. From September 5 to October 3, Lavinia will celebrate its 20<sup>th</sup> anniversary of wine fairs with more than 250 wines. During this autumn event, four of the wines selected by the wine merchant will be highlighted in the magazine and in Lavinia. An Instagram competition will be organised to invite ten or so readers of the magazine to come and taste these marvels in the House's Parisian flagship store.

*The 2018 Arbois Bénédicte & Stéphane Tissot, Savagnin, Jura*, instils white flower, almond, bitter orange, pepper and liquorice stick notes with a slight oxidative accent. *Les Pies Blanches, Vieilles Pies, Aunis, Vin de France, 2020* delights with its texture, red fruit play, subtle cocoa and black cardamom. *The IGP Collines Rhodaniennes M&S Ogier, L'âme sœur, « Syrah de Seyssuel » 2020* transcribes fragrances of crushed strawberries, redcurrants, liquorice stick, dark chocolate with appetizing acidity.

This wine fair generates tangible enthusiasm, a real desire to reconnect with a raw pleasure. It is about discovery, sharing at the selective level and at the winemaker level, with in-depth work to seduce. Public appeal is based on a real wine lovers' community. Informed and uninformed palates alike should savour sip after sip of these unique wines.

Sofia Lafaye

# LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG 2022



En provenance du Nouveau Monde, du continent européen, d'Asie et d'Océanie, les robes des vins blancs et oranges ont tourné de plus belle au Palais de la Musique et des Congrès les 11 et 12 juin lors de la 24<sup>e</sup> édition du *Mondial des Vins Blancs Strasbourg*.

Les domaines viticoles du monde sont entrés dans la danse avec notamment une première participation du Mexique, un rendez-vous gagnant pour le Japon, des célébrations de cépages autochtones et de belles confirmations de médailles remises par 63 juges experts des 5 continents. En véritable laboratoire des tendances viniques, le Mondial a fait virevolter de table en table, les meilleurs vins blancs du monde en réservant aussi cette année de très belles danses aux vins blancs avec macération (vins oranges), leur permettant de libérer tous leurs arômes et d'être célébrés à leur juste valeur.



**Mondial des Vins Blancs Strasbourg 2022 competition II** Coming from the New World, the European continent, Asia and Oceania, the colors of white and orange wines swirled even more at the Palais de la Musique et des Congrès on June 11<sup>th</sup> and 12<sup>th</sup> during this 24<sup>th</sup> edition of *Mondial des Vins Blancs Strasbourg*.

The wine estates of the world entered the dance with in particular a first participation from Mexico, a winning date for Japan, celebrations of indigenous grape varieties and beautiful confirmations of medals awarded by 63 expert judges from the 5 continents.

As a veritable laboratory of wine trends, the Mondial has twirled from table to table, the best white wines in the world, this year also reserving very beautiful dances for white wines with maceration (orange wines), allowing them to release all their aromas and to be celebrated at their fair value.

Photos Vineonews

**CHIFFRES CLÉS : / KEY FIGURES:**

- 1 Prix VINOFEED / 1 VINOFEED Prize
- 622 échantillons de vins blancs de 20 pays  
622 samples from 20 countries
- 1 Grand Prix du Jury / 1 Grand Prix du Jury
- 11 Trophées vins secs / 11 dry wine Trophies

- 180 médailles dont 3 grand or, 85 or et 92 argent.  
180 medals granted among with 3 grand gold, 85 gold and 92 silver.

Liste complète des médailles sur :  
[www.mondial-vins-blancs.com](http://www.mondial-vins-blancs.com)  
Complete list of medals on:  
[www.mondial-vins-blancs.com](http://www.mondial-vins-blancs.com)

**Saint-Félix**  
CAVEAU

HÔTEL  
**LE CEP**  
\*\*\*\*\*  
BEAUNE | BOURGOGNE

**3 caveaux, 3 ambiances**  
Nouvelle carte, une **collection unique** : plus de  
**1000 références, 360 domaines de Bourgogne**



Dégustations privées, mâchons, masterclass...



Ambiance Lounge, dîner-dégustations, after-works...



Vignerons «Nouvelle Génération», Vins Rares ou  
Vieux Millésimes, sur place ou à emporter...

**HOTEL LE CEP\*\*\*\*\*** - 27 rue Maufoux, 21200 BEAUNE  
oenotourisme@hotel-cep-beaune.com / Tél. +33(O)3 80 22 35 48

*Domaine*  
*J.M. Boillot*



www.jeanmarc-boillot.com  
2 route de Beaune 21 630 POMMARD  
Tél : 03 80 22 71 29 - Fax : 03 80 24 98 07



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



## LA 2<sup>ÈME</sup> ÉDITION DU SYMPOSIUM «ACT FOR CHANGE» se termine sur une note collaborative

Organisé par Vinexposium dans le cadre de la Bordeaux Wine Week à La Cité du Vin de Bordeaux, le Symposium «Act for Change» a réuni 35 experts internationaux de 17 nationalités autour d'une série de débats prospectifs sur l'avenir des vins et spiritueux à l'horizon 2030.

### L'AVENIR DES GRANDS VINS SERA PROCHE DE LA NATURE OU NE SERA PAS

Interrogé sur l'avenir des grands vins, Olivier Bernard, directeur du *Domaine de Chevalier* a insisté sur l'importance d'une réaction immédiate aux problématiques environnementales. Parmi les solutions évoquées, l'émergence de nouveaux cépages au sein des appellations, le soutien à la conversion en bio et biodynamie des domaines ou l'adaptation des pratiques à la vigne.

### VERS UNE NOUVELLE CONSOMMATION POUR DE NOUVEAUX PROFILS ORGANOLEPTIQUES

Interrogée sur les profils organoleptiques de 2030, Cathy Van Zyl, rédactrice adjointe du guide sud-africain *Platter's*, a indiqué que le marché sud-africain était en plein changement à la faveur de vins plus légers. Colin Hampden-White, consultant en whisky a partagé en retour l'évolution des profils de spiritueux, qui ont de plus en plus de goût, en réponse aux attentes des consommateurs. Pierre Mansour, directeur des achats vin pour *The Wine Society*, a lui rappelé que 65 % des consommateurs placent la question du climat en priorité dans le choix de leurs vins. Beaucoup recherchent avant tout des « vins honnêtes », avec de l'authenticité, comme une pure expression de leur terroir. Ils demandent aussi une diversité d'offres, adaptées à une consommation personnalisée et s'orientent vers des vins plus secs, plus bruts, à la démarche environnementale affichée. Pour les spiritueux, l'avenir est à la création, la diversité, des goûts affirmés et une traçabilité locale.

**The second Symposium 'Act for Change' ended on a collaborative note** || Organised by Vinexposium as part of Bordeaux Wine Week at the Cité du Vin, Bordeaux, the Symposium 'Act for Change' gathered 35 international experts representing 17 nationalities for a series of discussions focusing on the future of wines and spirits between now and 2030.

### If fine wines are to have a future, it will be close to nature

Questioned about the future of fine wines, Olivier Bernard, the director of *Domaine de Chevalier* stressed the importance of reacting immediately to environmental issues. Solutions he mentioned included the emergence of new grape varieties for appellation wines, support for estates to switch over to organic and biodynamic winegrowing and adapting vineyard management techniques.

### New consumer habits and new sensory profiles

Questioned about flavour and aroma profiles in 2030, Cathy Van Zyl, deputy editor of *Platter's* South African wine guide, stated that the South African market was in the process of transitioning to lighter wines. Whisky consultant Colin Hampden-White responded by sharing insight into changing spirits styles, which are increasingly flavourful in response to consumer expectations. Pierre Mansour, wine purchasing director for *The Wine Society*, stressed that 65% of consumers prioritise climate issues in their choice of wines. Many consumers are looking primarily for 'honest wines', showing authenticity, viewed as pure site-expressiveness. They are also asking for variety of choice, catering to their own personal consumption habits, and are turning increasingly towards wines that are drier, more unrefined in style, and also towards those that pin their environmental credentials to the mast. For spirits, the future is all about creativity, diversity, assertive tastes and local traceability.

**LE PACKAGING DE DEMAIN**

Le défi sera de répondre au décalage entre réduire l’empreinte carbone émise lors de la fabrication et la perception que les consommateurs ont d’un emballage durable et respectueux de l’environnement. Le verre demeure dans l’imaginaire un contenant éco-responsable quand la réalité est plus complexe. Rob Malin, fondateur de *When in Rome*, a pour sa part lancé le premier vin vendu dans une bouteille en papier, un emballage 6 fois moins émetteur de CO2 que la bouteille en verre dont la production équivaut à près de 40 % des émissions de CO2 de la filière. Il est donc important de continuer le travail de recherche et de progression vers des contenants plus éco-responsables.

**LA DIGITALISATION, LE VIN ET LES SPIRITUEUX**

Cyril Grira, directeur Retail & Omnichannel chez Google France, constate l’accélération des recherches de vins et spiritueux sur le moteur de recherche à l’instar des termes « vins bio » qui ont été multipliés par trois. Il note également que les requêtes des consommateurs s’orientent majoritairement vers les cépages, les appellations et les productions locales. Or, le manque de connaissances du consommateur en la matière et l’absence de visibilité des petits producteurs constituent un frein à la performance du secteur. Parallèlement, le point de vente en ligne doit s’associer mieux encore au point de vente physique.

**VITICULTURE ET CHANGE-MENT CLIMATIQUE**

Face aux bouleversements engendrés par le dérèglement climatique, les pratiques et les typicités de chaque région viticole évoluent. La diversification des cépages, leur implantation dans un territoire adapté, le porte-greffe, la gestion raisonnée sont apparues comme autant de ressources.

**GÉOPOLITIQUE, VINS ET SPIRITUEUX**

La guerre en Ukraine remet en jeu le contrôle du capitalisme mondial. Face à cette situation mouvante, la capacité d’adaptation des opérateurs de vins et spiritueux doit leur permettre de saisir de nouvelles opportunités d’export, comme l’Afrique, et de renforcer leurs marques et leur image. La réussite tient également au respect des règles locales et à la protection des marques et des appellations.



Olivier Bernard

**Tomorrow’s packaging**

The challenge will be to respond to the divergence between reduce the carbon footprint stemming from the manufacturing process and consumer perception of sustainable, environmentally-friendly packaging. In the consumer psyche, glass remains a sustainable vessel, whereas the reality is actually more complex. Rob Malin, the founder of *When in Rome*, launched the first wine sold in a paper bottle, which emits 6 times less CO2 than a glass bottle. As a reminder, the production of glass accounts for nearly 40% of the industry’s CO2 emissions. So, it is important to continue the work of research and progress towards more eco-responsible packaged products.

**Digitalisation, wine and spirits**

Cyril Grira, Retail & Omnichannel director at Google France, has seen an acceleration in searches for wines and spirits on the search engine, as with ‘organic wines’ that have increased three-fold. He also points to the fact that most consumer searches focus on grape varieties, appellations and local productions. Yet, lack of consumer knowledge on the topic and of visibility for small producers are barriers to industry performance. At the same time, the online sales outlet must connect better with the physical sales outlet.

**Winegrowing and climate change**

As climate change causes upheavals, techniques and typicities across the wine regions are evolving. Varietal diversification, planting grape varieties in suitable locations, rootstock and balanced management were all cited as resources.

**Geopolitics, wines and spirits**

The war in Ukraine undermines control of global capitalism. Faced with this changing situation, the ability of wine and spirits businesses to adapt must enable them to grasp new export opportunities, in regions such as Africa for instance, and strengthen their brands and their image. Compliance with local rules and protection of brands and appellations are also drivers of this success.

**Agro-ecology and innovation: essential bedfellows**

Agro-ecology innovations are the future. They already come in a variety of forms, from the open access ‘calculator’ for measuring carbon footprint, use of artificial



Rodolphe Lameyse, PDG de Vinexposium et Christophe Navarre, président de Vinexposium.

**AGROÉCOLOGIE ET INNOVATION : UN TANDEM INDISPENSABLE**

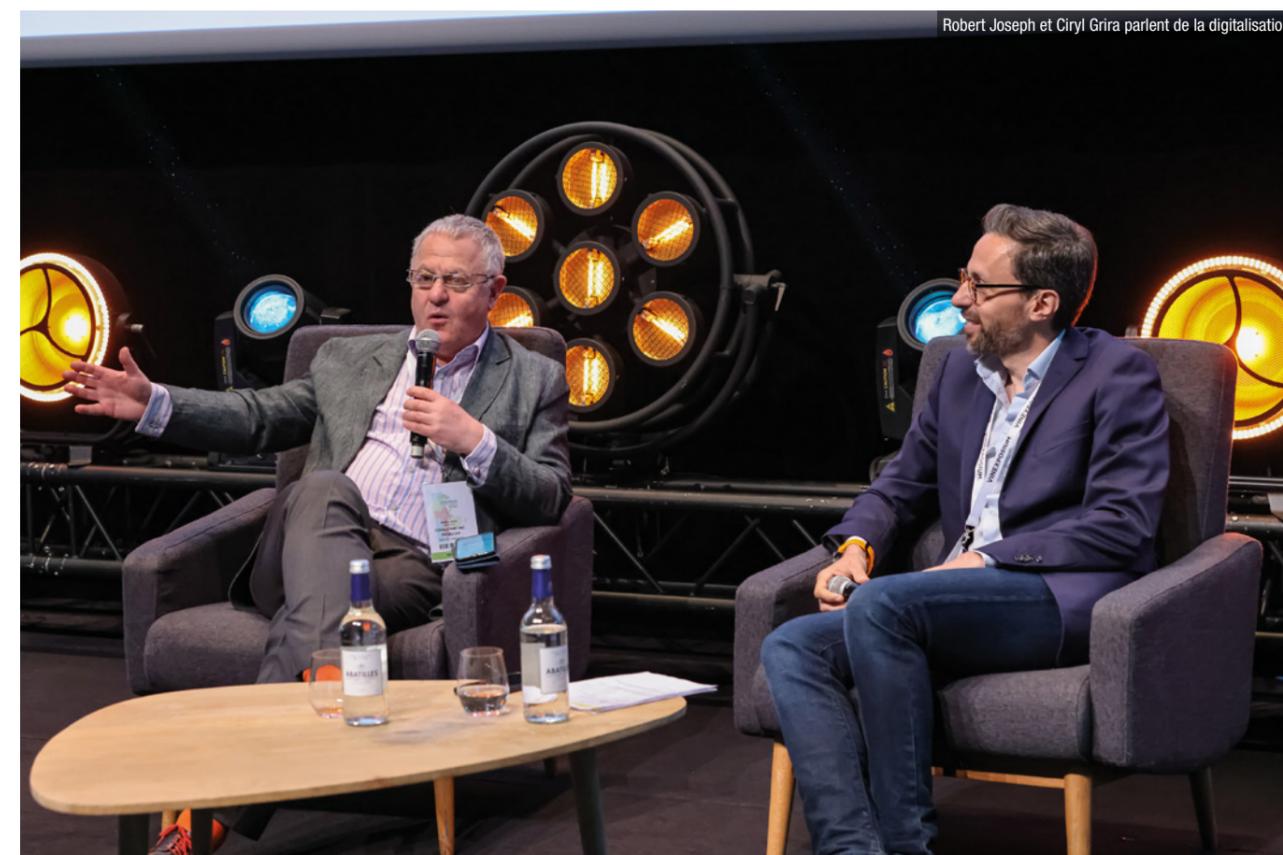
Les innovations en matière d’agroécologie représentent l’avenir. Elles existent déjà, sous diverses formes, du « calculateur » en accès libre et gratuit pour mesurer l’empreinte carbone, à l’utilisation de l’intelligence artificielle pour gérer son domaine et optimiser entre autres ses rendements, en passant par la mise en place de pratiques régénératrices. Des solutions high-tech au retour aux fondamentaux, l’agroécologie se réinvente sous l’impulsion d’acteurs désireux de la rendre accessible au plus grand nombre.

**LE E-COMMERCE A BOULEVERSE LA RELATION AVEC LE CONSOMMATEUR**

Le confinement a accéléré les achats sur internet et bouleversé le marché de la commercialisation. Cette évolution oblige les acteurs du e-commerce à repenser leur façon de travailler en créant de nouveaux outils technologiques comme le propose *Preferabli* qui utilise l’outil numérique pour aider le consommateur à choisir. L’avenir du e-commerce semble s’inscrire dans un marché concurrentiel où le service clients fera la différence.

Le futur proche demandera de s’adapter aux transformations actuelles, tout en restant pragmatique a conclu Christophe Navarre, président du conseil d’administration de Vinexposium, en insistant sur la pression positive de la jeunesse pour agir dès à présent en faveur du climat. « Pour mener des actions concrètes à grande échelle, il faut réussir à concilier les agendas politiques, les actions des grandes entreprises et les habitudes de consommation. C’est un processus complexe. Dans le domaine de la distribution, nous ne valorisons par exemple pas assez les producteurs qui agissent de façon positive. Il est certain que cela fait désormais partie de nos missions ». a-t-il également souligné en conclusion du Symposium « Act for Change ».

Replays des conférences disponibles sur : [www.symposium-actforchange.vinexposium-connect.com](http://www.symposium-actforchange.vinexposium-connect.com)



Robert Joseph et Cyril Grira parlent de la digitalisation.

intelligence for managing farms and optimising aspects such as yields to the introduction of regenerative techniques. From high-tech solutions to a return to basics, agro-ecology is reinventing itself at the instigation of stakeholders who aim to make it accessible to the broadest audience.

**How e-commerce has upended the relationship with the consumer**

Lockdown expedited online buying and revolutionised sales. This development is compelling e-commerce players to rethink the way they work by creating new technology tools such as those provided by *Preferabli*, which uses digital technology to help consumers make choices. The future of e-commerce seems to mesh with a competitive marketplace where customer service will make all the difference.

The near future will require adjustments to cope with current changes, yet also continued pragmatism, concluded Christophe Navarre, chairman of the board of Vinexposium, who stressed the positive pressure from young people for immediate action in favour of the climate. “Rolling out large-scale, practical actions involves reconciling political agendas, corporate activities and consumer patterns. This is a complex process. For example, in supermarkets, producers who take positive action are not promoted enough. There is no doubt that this is now one of our missions”, he also pointed out in his concluding remarks at the Symposium ‘Act for Change’.

Replays of the conferences available on: [www.symposium-actforchange.vinexposium-connect.com](http://www.symposium-actforchange.vinexposium-connect.com)  
Text : Vinexposium / Photos : Philippe Labeguerie



## BORDEAUX FÊTE LE VIN 2022 : une édition réinventée aux accents de réussite

Cette édition s'inscrivait dans une Bordeaux Wine Week rassemblant pendant 10 jours pas moins de 58 événements dédiés au grand public et aux professionnels.

Le top départ avait été donné le 16 juin, avec des avant-premières au sein de 66 restaurants, caves et épiceries fines, des menus spéciaux et des animations en présence de viticulteurs et négociants, ainsi que des concerts-dégustations.

L'immanquable pavillon de l'École du Vin de Bordeaux et son programme attractif ont attiré près

de 14 000 participants venus découvrir le vin sous tous ses aspects grâce à des ateliers surprenants et instructifs.

38 000 pass dégustation ont été vendus, permettant aux visiteurs de profiter des dégustations et ateliers sur les différents pavillons. Plus de 300 000 dégustations ont été effectuées en quatre jours. A noter la présence de nombreux étrangers (Espagnols, Britanniques, Canadiens ou Américains) de retour après la pandémie. La Fête a battu son plein sur le village Bruxelles, ville

invitée d'honneur de cette édition, grâce à une délégation belge venue, autour de la thématique de la BD, avec sa bonne humeur et sa convivialité légendaires.

Pour conclure, un magnifique concert-dégustation des vins bios à Darwin a fait vibrer les spectateurs au son des mélodies du guitariste Thibault Cauvin.

Dans un format propice aux échanges, avec une organisation éco-responsable et humaine, le festival laisse derrière lui des moments exceptionnels de partage et de convivialité.

### SAINTE-CROIX-DU-MONDE

Lors de la Bordeaux Wine Week, les professionnels ont pu appréhender le potentiel gastronomique des vins en AOC Sainte-Croix-du-Mont grâce à la dégustation « Sainte-Croix du Monde ». Sous la présidence d'honneur de Vivien Durand, chef étoilé du restaurant Le Prince Noir, quatre chefs, étoiles montantes de la scène culinaire bordelaise, ont joint leurs talents pour proposer de somptueux accords, parfois insoupçonnés, avec les liquoreux. Jeu sur les épices, les saveurs asiatiques, iodées ou encore les fromages, un seul mot d'ordre : le voyage !

Gilbert Okoin, originaire de la Côte d'Ivoire, du restaurant gastronomique Porte 15, Oxana Cretu, originaire de Moldavie, et cheffe de son restaurant Cromagnon, Satomi et Stanley Chan, respectivement originaires du Japon et de Taïwan et fondateurs de la pâtisserie-

salon de thé Pâtisserie S et la fromagerie madame Fromage ont apporté leurs influences et créativité pour sortir des lieux communs trop souvent attribués aux vins liquoreux.

During Bordeaux Wine Week, professionals experienced the gastronomic potential of Sainte-Croix-du-Mont AOC wines through the "Sainte-Croix du Monde" tasting. Four chefs, rising stars on the Bordeaux culinary scene, joined forces to present sumptuous, and sometimes unsuspected, pairings with sweet wines. The event was chaired by Vivien Durand, starred chef of the restaurant Le Prince Noir. The dish combines spices, Asian and iodine flavours, cheeses, with one watchword: travelling!

Gilbert Okoin, originally from the Ivory Coast, from the gastronomic restaurant Porte 15, Oxana Cretu,

originally from Moldavia, and chef of her restaurant Cromagnon, Satomi and Stanley Chan, respectively from Japan and Taiwan and founders of the pastry and tea room Pâtisserie S and the cheese shop Madame Fromage, brought their influences and creativity to break away from the commonplaces too often attributed to sweet wines.



Des chefs aux influences multiples.

**Bordeaux Fête le Vin 2022: a reinvented edition with a successful outcome** || This edition was part of a Bordeaux Wine Week that gathered during 10 days no less than 58 events dedicated to the general public and to professionals.

The starting signal was given on 16 June, with previews in 66 restaurants, cellars and delicatessens, special menus and events in the presence of winegrowers and merchants, as well as concerts and tastings.

The unmissable Bordeaux Wine School pavilion and its attractive programme brought together nearly 14,000 participants who discovered wine from every angle through surprising and instructive workshops.

38,000 tasting passes were sold, allowing visitors to enjoy tastings and workshops in the various pavilions. More than 300,000 tastings were conducted in four days. It should be noted that many foreigners (Spanish, British, Canadians or Americans) were back after the pandemic. The festival reached its peak in the Brussels village, this year' guest of honour. The Belgian delegation came with its traditional good humour and friendliness to celebrate the comics theme.

To conclude, a wonderful concert with organic wine tasting in Darwin thrilled the spectators with the melodies of guitarist Thibault Cauvin.

The festival's format is conducive to exchanges, with an eco-responsible and human organisation, and leaves behind exceptional sharing and conviviality.

## LES GRANDS CONCOURS VINICOLES FRANÇAIS, une réelle identité



L'Association des Grands Concours Vinicoles Français célèbre l'excellence du patrimoine depuis plusieurs années. A travers le prisme de huit concours d'exception (le Tastevinage, le Concours des Vins à Orange, le Concours des Grands Vins à Mâcon, le Concours de Bordeaux-vins d'Aquitaine, le Concours des Vins d'Alsace, le Concours des Vignerons Indépendants, le Concours des Vins de Provence et le Concours du Val de Loire), elle révèle le potentiel viticole du pays. Chacun d'entre eux met en exergue les aptitudes du terroir et des appellations afin de célébrer le talent français. Du plus ancien, celui de la Confrérie du Tastevin (1950) au plus récent, le Concours des vins de Loire (2001), ils effectuent un travail d'ambassadeur dédié à l'identité de la France viticole. La sélection par des jurés avertis garantit la qualité des cuvées défendues et promues. Michel Bernard, président de l'association, gage l'impact de ces médailles en termes de crédibilité pour l'acheteur. Le baromètre SoWine/Dynata 2022 le spécifie, pour 85 % des sondés une médaille valorise une cuvée, conférant une aura qualitative.

La dégustation organisée le 28 juin à Paris a convaincu. A citer le *Savignylès-Beaune Jean Bouchard 2018* distingué par le Tastevinage et le *Riesling Vieilles Vignes Domaine Joseph Gruss & Fils 2021* distingué d'une médaille d'or au Concours de Colmar 2022.

Texte et photo : Sofia Lafaye

### The great french wine competitions, a real identity

|| The Association des Grands Concours Vinicoles Français has been celebrating the excellence of our heritage for several years. Through the prism of eight exceptional competitions (The Tastevinage, The Concours des Grands Vins held in Orange, The Concours des Grands Vins held in Mâcon, The Concours de Bordeaux - Vins d'Aquitaine, The Concours des Vins d'Alsace, The Concours des Vignerons Indépendants, The Competition of Vignerons Indépendants, The Concours des Vins de Provence and the Concours du Val de Loire), it reveals the viticultural potential of the country. Each of them highlights the skills of the terroir and the appellations, celebrating the French talent. From the oldest, the Confrérie du Tastevin (1950) to the most recent, the Concours des Vins de Loire (2001), they carry out an ambassadorial work dedicated to the identity of the French wine industry. The selection by experienced jurors guarantees the quality of the wines that are defended and promoted. Michel Bernard, president of the association, guarantees the impact of these medals in terms of credibility for the buyer. The barometer SoWine/Dynata 2022 specifies that for 85% of those surveyed, a medal adds value to a cuvée, conferring a qualitative aura. The tasting organized on June 28 in Paris was convincing. To name a few, the *Savignylès-Beaune Jean Bouchard 2018* distinguished by the Tastevinage and the *Riesling Vieilles Vignes Domaine Joseph Gruss & Fils 2021* distinguished with a gold medal at the Colmar Competition 2022.

# NICOLAS VANIER

## une immersion dans l'humanité viticole

Ses expériences antérieures ont capturé des univers méconnus, parfois hostiles. La flore, la faune y définissaient chaque instant. Avec *Champagne*, sorti le 8 juin dernier, Nicolas Vanier initie une immersion dans un terroir impacté par l'histoire, tramé par les accents humains. Il y révèle les interactions des hommes et de ce sol strié de ceps où la notion de bulle a scandé le quotidien. Aidé par une équipe de comédiens aguerris, il donne vie aux personnages en les teintant de questions existentielles et sociétales. La question de l'homophobie, du racisme, de l'adoption, d'incorporation à une famille transparait avec mordant. Une identique implication à une réalité sans concession dévoile les professions ardues où l'idée d'aléatoire devient évidence. Vigneron, maître de cave, œnologue, sommelier, s'engageant à défendre cette expression de nature, ce vin d'exception. Le cinéaste oscille entre l'approche d'un anthropologue et celle d'un entomologiste figeant un instant un être vivant pour l'observer à la quintessence. A l'instar de la nature en perpétuelle évolution, les professions évoquées là se redéfinissent chaque jour. La vigneronne (Elsa Zylberstein) choisit d'assumer un domaine avec de nouveaux défis plus ultimes. L'œnologue (Sylvie Testu) se confronte au danger de l'exercice gustatif. Frappée brusquement d'une agueusia handicapante, elle entraperçoit les limites de sa profession. Les épisodes climatiques sévères, les enjeux du biologique, les adéquations avec le marché, caractérisent certains instants.

La légèreté s'entraperçoit en deçà des bulles par l'amitié et la fraternité. L'acharnement à transmettre, à optimiser le patrimoine vigneron s'affirme. Il est en connexion optimale avec le classement par l'Unesco en 2015 des Coteaux, Maisons et caves de Champagne au Patrimoine Mondial. Les cépages anciens sont effleurés instillant l'envie d'une découverte plus ciblée. Le tournage a initié des dégustations en apnée de superbes champagnes de la Maison Taittinger et Leclerc Brillant. Nicolas Vanier le stipule, il croit aux divers types de structure, des domaines à taille humaine aux Grandes Maisons. S'il ne s'envisage pas expert, il confesse s'être délecté de rencontres gustatives étonnantes parachevées par François-Xavier Demaison. Ce dernier, attentif aux substances intrigantes se promène d'appellation en appellation et choisit son domaine en Roussillon, *Mirmanda*, en partenariat avec Dominique Laporte.

Nicolas Vanier délivre avec *Champagne* un instantané de la région, dévoilée sous l'axe des rapports entre l'humain et la nature, l'humain et l'humain. Il le précise cette appellation l'intriguait pour une kyrielle de raisons, l'une d'entre elle a trait à l'enthousiasme lié à ce vin singulier. Cette frénésie de bulles capte et fédère les âmes. Selon lui, le champagne se partage, s'il peut se déguster en solitude, il magnifie son potentiel en compagnie.

*Champagne* se déguste en délectation, insufflant une réelle envie d'osmose avec ce microcosme ardu et engagé, porteur de rêves à l'international !

Texte et photo : Sofia Lafaye

### Nicolas Vanier, an immersion in winegrowing

**humanity** || His previous experiences have captured unknown, sometimes hostile, worlds. The flora and fauna defined every moment. With *Champagne*, released on June 8, Nicolas Vanier initiates an immersion in a terroir impacted by history, woven by human accents. He reveals the interactions between men and this soil streaked with vines where the notion of bubbles has marked daily life. Assisted by a team of seasoned actors, he gives life to the characters by tinting them with existential and societal questions. The question of homophobia, racism, adoption, and incorporation into a family are all bitingly apparent. An identical involvement with an uncompromising reality reveals the arduous professions where randomness ideas becomes obvious. Winegrower, cellar master, oenologist, sommelier, all commit themselves to defending this natural expression, this exceptional wine. The filmmaker oscillates between the anthropologist's approach and that of an entomologist freezing a living being for a moment in order to observe it in its quintessence. Like nature in perpetual evolution, the professions evoked here are redefined every day. The winemaker (Elsa Zylberstein) chooses to take on a domain with new and more ultimate challenges. The oenologist (Sylvie Testu) confronts the danger of the gustatory exercise. She is suddenly struck by a disabling agueusia and sees the limits of her profession. The severe climatic episodes, the challenges of organic farming, the market adequacy, characterize certain moments.

Lightness is glimpsed behind the bubbles through friendship and fraternity. The determination to transmit and optimise the winegrowing heritage is asserted. It is in optimal connection with the classification by Unesco in 2015 of the Coteaux, Maisons and cellars of Champagne as World Heritage. The old grape varieties are touched upon, instilling the desire for a more targeted discovery. The filming has initiated breathtaking tastings of superb champagnes from Taittinger and Leclerc Brillant. As Nicolas Vanier says, he believes in the various types of structure, from human-sized estates to the Grandes Maisons. Although he does not consider himself an expert, he confesses to having enjoyed the astonishing gustatory encounters completed by François-Xavier Demaison. The latter, attentive to intriguing substances, wanders from appellation to appellation and pampers his estate in Roussillon, *Mirmanda*, in partnership with Dominique Laporte.

Nicolas Vanier delivers with *Champagne* a snapshot of the region, revealed under the axis of the relationship between the human and the natural, the human and the human. He says he was intrigued by this appellation for a number of reasons, one of which was the enthusiasm associated with this singular wine. This frenzy of bubbles captures and federates souls. According to him, champagne is to be shared, if it can be enjoyed alone, it magnifies its potential in company.

*Champagne* is to be savoured in delight, giving rise to a real desire for osmosis with this arduous and committed microcosm, the bearer of international dreams!



Nicolas Vanier

# CARNET DE DÉGUSTATION PAR PAOLO BASSO

BORDEAUX

## CHÂTEAU D'ARCHAMBEAU



### Château d'Archambeau GRAVES 2018

**Robe** : rubis clair. **Nez** : fin et délicat, qui offre des arômes de griottes, de cerises rouges, de cassis, de réglisse et d'épices. **Bouche** : assez riche, tout en ayant une belle légèreté et de la fraîcheur. Son style gourmand est enrichi par une séduisante note savoureuse en milieu de bouche et des tanins fermes en fin de bouche. **Accord** : c'est un vin qui accompagne aussi bien la cuisine informelle que la cuisine plus soignée bistro-mique à base de viandes rouges ; volailles ; lapin ; pintade. **Commentaire** : garde 2022-2025. **Note** : 89/100.

**Color**: light ruby hue. **Nose**: fine and delicate, offering aromas of Morello cherries, red cherries, blackcurrant, liquorice and spices. **Palate**: quite rich, while having a nice lightness and freshness. Its gourmand style is enriched by a seductive savory note in the mid-palate and firm tannins on the finish. **Pairing**: it is a wine that accompanies

both informal cuisine and more careful bistro-mique based on red meats; poultry; rabbit; guinea fowl. **Comment**: ageing 2022-2025. **Score**: 89/100.

33720 Illats  
Tél. 05 56 62 51 46 - www.chateau-archambeau.fr

BORDEAUX

## CHÂTEAU D'ARCHAMBEAU



### Château d'Archambeau GRAVES 2019

**Robe** : belle robe, intense vieil or. **Nez** : affiche des arômes de poires, d'ananas, de levures et une touche tropicale de papaye. **Bouche** : séduit au début par une jolie sucrosité, suivie par une structure d'assez belle richesse et une finale soutenue par la fraîcheur et une petite touche d'amertume. **Accord** : c'est un vin qui a atteint son apogée et qui accompagne les soupes de poissons ; les poissons en sauce ; les volailles et les pâtes à la crème. **Commentaire** : à boire. **Note** : 87/100.

**Color**: beautiful color, intense old gold. **Nose**: displays aromas of pears, pineapple, yeast and a tropical touch of papaya. **Palate**: seduced at first by a nice sweetness, followed by a structure of quite good richness and a finish supported by freshness and a touch of bitterness. **Pairing**: this is a wine that has reached its peak and goes well with fish soups; fish in sauce; poultry and pasta with cream. **Comment**: to drink. **Score**: 87/100.

33720 Illats  
Tél. 05 56 62 51 46 - www.chateau-archambeau.fr

LANGUEDOC ROUSSILLON

## MAISON ALBERT



### Château Les Bugadelles Cuvée des 4 vents Bio LA CLAPE 2019

**Robe** : intense grenat foncé. **Nez** : arômes fumés, de myrtilles, de mûres, de garrigue. **Bouche** : révèle une belle générosité qui apporte un style chaleureux, sur une structure de belle richesse avec une touche de sucrosité. La bouche est souple et dotée d'une belle fraîcheur, les tanins sont assez fins et bien intégrés dans la structure du vin. C'est un vin gourmand et savoureux qui accompagne une cuisine de caractère à base de bœuf ; pigeon ; agneau et caille. **Commentaire** : garde 2022-2024. **Note** : 89/100.

**Color**: intense dark garnet. **Nose**: smoky aromas, blueberries, blackberries, garrigue. **Palate**: reveals a nice generosity which brings a warm style, on a structure of nice richness with a touch of sweetness. The palate is supple and endowed with a nice freshness, the tannins are quite fine and well integrated into the structure of the wine. It is a gourmet and

tasty wine that accompanies a characterful beef-based cuisine; pigeon; lamb and quail. **Comment**: ageing 2022-2024. **Score**: 89/100.

Domaine de Bonne Source - 11100 Narbonne  
Tél. 04 68 90 79 08 - www.maisonlbert.fr

LANGUEDOC ROUSSILLON

## DOMAINE DE L'HERBE SAINTE



### Artemisia Syrah PAYS D'OC 2020

**Robe** : très intense, rubis foncé, reflets violacés. **Nez** : belle complexité, révèle des notes de réglisse, prunes, encre, graphite, cacao, poivre. **Bouche** : une grande sucrosité et beaucoup de rondeur, suivie par une perception chaleureuse et intense d'un vin solaire et généreux. Les tanins fermes rendent la finale plus droite, mais le style consistant reste bien présent. **Accord** : c'est un vin exubérant qui accompagne une cuisine festive à base viande rouge grillée ou à la broche. **Commentaire** : garde 2022-2023. **Note** : 87/100.

**Color**: very intense, dark ruby, purplish reflections. **Nose**: beautiful complexity, reveals notes of liquorice, plums, ink, graphite, cocoa, pepper. **Palate**: a great sweetness and a lot of roundness, followed by a warm and intense perception of a sunny and generous wine. The firm tannins make the finish straighter, but

the consistent style remains. **Pairing**: this is an exuberant wine that accompanies festive cuisine based on grilled or spit-roasted red meat. **Comment**: ageing 2022-2023. **Score**: 87/100.

Route de Ginestas - 11120 Mirepeisset  
Tél. 04 68 46 30 37 - www.herbe-sainte.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

CAVE DE SAINT-CHINIAN



**Kashink**  
SAINT-CHINIAN 2020

**Robe** : doré intense, brillante. **Nez** : une belle complexité conférée par l'élevage soigné, qui apporte des notes de vanille et d'épices douces. Après aération des arômes de pêche blanche, de melon, de gâteau aux amandes. **Bouche** : dense, dévoile une structure solide, savoureuse, avec un caractère chaleureux et plaisant. Belle fraîcheur et petite note tannique très fine en fin de bouche. **Accord** : poissons rôtis, accompagnés de sauces au beurre ou à la crème qui trouveront l'équilibre dans sa petite touche tannique finale. **Commentaire** : garde 2022-2023. **Note** : 89/100.

**Color**: intense golden, brilliant. **Nose**: a beautiful complexity conferred by the careful ageing, which brings notes of vanilla and sweet spices. After swirling aromas of white peach, melon, almond cake. **Palate**: dense, reveals a solid structure, tasty, with a warm and pleasant character.

**Pairing**: roasted fish, accompanied by butter or cream sauces that will find balance in its final tannic touch. **Comment**: ageing 2022-2023. **Score**: 89/100.

Chemin de Sortheilo - 34360 Saint-Chinian  
Tél. 04 67 38 28 48 - www.cave-saintchinian.com

PROVENCE

CHÂTEAU PARADIS



**Cuvée Charles Ryan**  
CÔTES DE PROVENCE 2021

**Robe** : brillante. **Nez** : se révèle à l'aération sur des notes d'épices, de poivre blanc, de groseilles, de fougères et une touche d'herbes aromatiques. **Bouche** : offre un remarquable équilibre entre l'acidité et la structure, tout en gardant son joli caractère méridional, avec son style frais et tendu. Une petite amertume caractérise la finale. **Accord** : plats de poissons ; grillades de viandes blanches. **Commentaire** : garde 2022. **Note** : 88/100.

**Color**: brilliant. **Nose**: reveals itself after swirling with notes of spices, white pepper, currants, ferns and a touch of aromatic herbs. **Palate**: offers a remarkable balance between acidity and structure, while retaining its lovely southern character, with its fresh and tense style. A slight bitterness characterizes the finish. **Pairing**: fish dishes; grilled white meats. **Comment**: ageing 2022. **Score**: 88/100.

Avenue du Paradis - 83340 Le Luc en Provence  
Tél. 04 94 47 96 13 - www.chateau-paradis.fr

VAL DE LOIRE

DOMAINE DE L'ECU



**Orthogneiss Bio**  
MUSCADET SEVRE ET MAINE 2019

**Robe** : brillante, jaune doré. **Nez** : s'ouvre sur des arômes d'amande douce, poivre vert, pamplemousse confit, épices, avec une touche de tarte aux noix et caramel. **Bouche** : séduit immédiatement par des sensations savoureuses, une très belle minéralité et rondeur, sur la sucrosité et la richesse des raisins. La structure est solide et dynamisée par une très belle fraîcheur acide. La finale est persistante et expressive. **Accord** : une cuisine soignée, voire gastronomique. **Commentaire** : garde 2022-2024. **Note** : 90/100.

**Color**: brilliant, golden yellow. **Nose**: opens with aromas of sweet almond, green pepper, candied grapefruit, spices, with a touch of walnut tart and caramel. **Palate**: charming, with tasty sensations, a very nice minerality and roundness, with the sweetness and richness of the grapes. The structure is solid and energized by a very nice acidic freshness. The finish is persistent and

expressive. **Pairing**: careful, even gourmet cuisine. **Comment**: ageing 2022-2024. **Score**: 90/100.

Clos de l'Ecu - 44430 Le Landreau  
Tél. 02 40 06 40 91 - www.domaine-ecu.com

VALLÉE DU RHÔNE

CHÊNE BLEU



**Chêne Bleu Le Rosé Bio**  
VAUCLUSE 2021

**Robe** : belle brillante. **Nez** : s'exprime sur des arômes de pivoine, de groseilles, de melon, avec une belle touche de poivre. **Bouche** : intense, caractérisée par une belle note épicée et une structure assez solide. Un style intense et assez savoureux, tout en gardant une belle fraîcheur. **Accord** : plats estivaux d'une cuisine conviviale. **Commentaire** : c'est un vin qui allie légèreté et saveurs, à boire. **Note** : 90/100.

**Color**: beautiful shine. **Nose**: expresses with aromas of peony, currants, melon, with a nice touch of pepper. **Palate**: intense, characterized by a nice spicy note and a quite solid structure. An intense and quite tasty style, while keeping a nice freshness. **Pairing**: summer dishes from a convivial cuisine. **Comment**: it is a wine that combines lightness and flavors, to drink from now. **Score**: 90/100.

Chemin de la Verrière - 84110 Crestet  
Tél. 04 90 10 06 30 - www.chenebleu.com

PROVENCE

CHÂTEAU PARADIS



**Cuvée César**  
CÔTES DE PROVENCE 2021

**Robe** : légère, rosé pâle. **Nez** : très délicat, levures, melon blanc, poires et groseilles. **Bouche** : très fraîche et savoureuse, avec une acidité qui apporte pas mal de vivacité. La structure est délicate et raffinée, avec une grande rondeur qui séduit le palais. **Accord** : accompagne les apéritifs ; la cuisine estivale ; les poissons et les viandes blanches. **Commentaire** : c'est un vin expressif et distingué qui révèle un grand soin dans la vinification. Garde 2022-2023. **Note** : 89/100.

**Color**: light, pale pink. **Nose**: very delicate, yeasts, white melon, pears and currants. **Palate**: very fresh and tasty, with an acidity that brings a lot of liveliness. The structure is delicate and refined, with a great roundness that seduces the palate. **Pairing**: to match with aperitifs; summer cuisine; fish and white meats. **Comment**: this is an expressive and distinguished wine that

reveals great care in winemaking. Ageing 2022-2023. **Score**: 89/100.

Avenue du Paradis - 83340 Le Luc en Provence  
Tél. 04 94 47 96 13 - www.chateau-paradis.fr

PROVENCE

ABBAYE DE LÉRINS



**Saint Honorat**  
MÉDITERRANÉE 2018

**Robe** : intense, grenat foncé. **Nez** : séduit par des arômes de cuir, de feuillage, de tomate séchée, de poivre et de garrigue. **Bouche** : belle intensité, garde une remarquable fraîcheur. La structure délicate est soutenue par des tanins intenses qui soulignent la finale en apportant leur petite astringence bien perçue. **Accord** : c'est un vin à son apogée qui peut accompagner une cuisine délicate à base de volailles ; pintade ; cailles et lapin. **Commentaire** : garde 2022-2023. **Note** : 87/100.

**Color**: intense, dark garnet. **Nose**: charming, with aromas of leather, foliage, dried tomato, pepper and garrigue. **Palate**: good intensity, keeps a remarkable freshness. The delicate structure is supported by intense tannins which underline the finish by bringing their well perceived little astringency. **Pairing**: this is a wine at its peak that can match with delicate cuisine based on

poultry; guinea fowl; quail and rabbit. **Comment**: ageing 2022-2023. **Score**: 87/100.

Île St Honorat - CS10040 - 06414 Cannes cedex  
Tél. 04 92 99 54 32 - www.excellencedelerins.com

VAL DE LOIRE

DOMAINE DE L'ECU



**Granite Bio**  
MUSCADET SEVRE ET MAINE 2020

**Robe** : brillante, vieil or. **Nez** : après aération des arômes de pomme bien mûre, amande douce, melon blanc et levures. **Bouche** : une belle fraîcheur, une légère touche perlante qui apporte de la vivacité. La structure est assez intense avec une touche savoureuse qui introduit une finale où l'on peut percevoir un léger apport d'astringence. **Accord** : poissons rôtis, accompagnés de sauces au beurre ou à la crème qui vont apporter de l'équilibre à sa petite touche tannique finale. **Commentaire** : un vin au style singulier, sur des notes minérales. Garde 2022-2023. **Note** : 87/100.

**Color**: shiny, old gold. **Nose**: after aeration aromas of ripe apple, sweet almond, white melon and yeast. **Palate**: a nice freshness, a light sparkling touch that brings liveliness. The structure is quite intense with a savory touch that introduces a finish where we can perceive a slight contribution of

astringency. **Pairing**: roasted fish, accompanied by butter or cream sauces that will bring balance to its final tannic touch. **Comment**: a wine with a unique style, with mineral notes. Ageing 2022-2023. **Score**: 87/100.

Clos de l'Ecu - 44430 Le Landreau  
Tél. 02 40 06 40 91 - www.domaine-ecu.com

# CHÂTEAU CARDINAL VILLEMAURINE

un petit domaine pour un grand vin

Il y a des familles qui savent transmettre leur passion. C'est le cas d'Alain et Christine Leclérot, et de leur fils Olivier, qui se décrivent comme *fous du vin*, et font de chaque aventure un véritable challenge.

Le premier défi vient en 2019 lors de l'acquisition du domaine, alors à l'abandon. Effrayés par la tâche ? Jamais ! Comme le déclare Christine « c'est en faisant que l'on apprend les choses, pas en regardant ». Et comme on le dit, le travail paie toujours. C'est ainsi que, sans en connaître les réelles caractéristiques, les 4 hectares de vignes (85 % merlot, 15 % cabernet franc), âgées de 27 à 50 ans, sont déjà aptes à la labellisation HVE3. Plus jeune vigneron de Saint-Émilion en 2019 (24 ans), Olivier et ses parents effectuent un vrai travail des sols pour le fortifier : labour avec des chevaux, couvert végétal (seigle, orge, blé, pois) et sur la vigne (vendanges à la main). « Pour faire un joli vin, il faut un joli fruit », affirme Alain. Et Olivier continue « la partie analytique est très importante, mais le ressenti du vigneron également. Comme les chefs, nous agrémentons nos recettes pour obtenir un vin sucré, avec une pointe d'acidité. Comme j'aime le dire, on ne fait jamais les meilleurs choix, on fait les meilleurs compromis ». La volonté du

Château Cardinal Villemaurine : travailler à la modernisation du vin de Bordeaux, pour reconquérir le public des 25-40 ans, avec un travail sur les goûts mais aussi sur le packaging, avec une contre étiquette qui présente au consommateur un baromètre des arômes, des conseils de service et d'accords mets et vins.

Dans les 1000 m<sup>2</sup> de cave, notre œil est attiré par des murs de bouteilles, qu'Alain et Christine réalisent eux-même, et découvrons les barriques, 100 % chêne français, pour lesquelles le choix a été fait de rester en mono tonnelier, en travaillant avec une entreprise familiale. Une manière de toujours sélectionner les meilleurs bois et d'adapter les chauffes, qui sont déterminées au dernier moment.

Lors de la dégustation, Julie Dupouy a eu le plaisir de déguster *Château Cardinal Villemaurine Saint-Émilion Grand Cru 2018, 2019, 2020* et *Éminence de Cardinal Villemaurine Saint-Émilion Grand Cru 2018, 2019, 2020*.

Le millésime 2019 marque un début de travail sur le bois et se diffuse « sur la finesse », comme le relève la *Meilleur Sommelier d'Irlande*. Pour le 2020, elle note le côté « salivant, avec une magnifique acidité et un beau potentiel de garde. Sur des tanins poudrés et délicats et résume les différentes dégustations par « un bel équilibre entre l'acidité, la matière et les tanins ».

Une jolie façon de souligner le travail qualitatif de cette famille française qui, au cœur de Saint-Émilion, partage une parcelle avec Angélus, et démontre que l'on peut être grand, tout en étant petit. Un savoir-faire que le Château Cardinal Villemaurine peut désormais mettre en avant grâce à sa labellisation tourisme et à son entrée sur le site d'oenotourisme *rue des vigneron*, qui lui apportent une énorme visibilité.

**Château Cardinal Villemaurine, a small estate for a great wine** || *There are families who know how to pass on their passion. It is the case of Alain and Christine Leclérot, and their son, Olivier, who describe themselves as crazy about wine, and make each adventure a real challenge.*

The first challenge comes in 2019 when they acquire the estate, which was abandoned at the time. Scared of the task? Never! As Christine says : "you learn by doing, not by watching." And as they say, hard work always pays off. Thus, without knowing the real characteristics, the 4 hectares of vines (85% Merlot, 15% Cabernet Franc), aged between 27 and 50 years, are already suitable for the HVE3 label. The youngest winemaker in

Saint-Émilion in 2019 (24 years old), Olivier and his parents carry out a real work of the soil to strengthen it: plowing with horses, plant cover (rye, barley, wheat, peas) and on the vine (hand harvest). "To make a nice wine, you need a nice fruit", says Alain. And Olivier continues, "the analytical part is very important, but so is the winemaker's feeling. Like the chefs, we embellish our recipes to obtain a sweet wine, with a touch of acidity. As I like to say, we never make the best choices, we make the best compromises". The will of Château Cardinal Villemaurine: to work on the modernization of the Bordeaux wine, to reconquer the public of 25-40 years old, with a work on the tastes but also on the packaging, with a back label which presents to the consumer a barometer of the aromas, advices of service and food and wine pairing.



Oliver Leclérot et Julie Dupouy en dégustation.



Les vins dégustés.



Julie Dupouy, Christine et Alain Leclérot.

In the 1000 m<sup>2</sup> cellar, our eye is drawn to the walls of bottles, which Alain and Christine doing themselves, and we discover the barrels, 100% French oak, for which the choice was made to work with a single cooper, who is part of a local business. A way to always select the best wood and to adapt the toasting, which is determined at the last moment.

During the tasting, Julie Dupouy had the pleasure of tasting *Château Cardinal Villemaurine Saint-Émilion Grand Cru 2018, 2019, 2020* and *Éminence de Cardinal Villemaurine Saint-Émilion Grand Cru 2018, 2019, 2020*.

The 2019 vintage marks the beginning of the work on the wood and diffuses "on the finesse", as *Best Sommelier of Ireland* notes it. For the 2020, she notes the "salivating side, with wonderful

acidity and beautiful ageing potential. On powdery and delicate tannins" and summarizes the different tastings by "a nice balance between acidity, substance and tannins".

A nice way to underline the qualitative work of this French family which, in the heart of Saint-Émilion, shares a parcel with Angélus, and demonstrates that one can be great, while being small. A craftsmanship that the Château Cardinal Villemaurine can now put forward thanks to its tourism label and its entry on the wine tourism website, *rue des vigneron*, which gives it an enormous visibility.

Sandy Bénard-Ravoisier

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



Florence Jouny, Julie Dupouy et Jacques Jouny.

# CHÂTEAU LA CLYDE

## un grand jardin

Ingénieurs de formation, Florence et Jacques Jouny n'ont qu'une seule volonté depuis leur rachat en 2016 : que leurs vins se retrouvent sur les grandes tables pour contenter les gastronomes, comme eux.

Situées à Tabanac, dans l'Entre-deux-Mers, sur un sol argilo calcaire à 80 mètres d'altitude, les vignes du Château La Clyde s'étendent sur 1,8 hectare. S'il est en majorité composé de merlot, le vignoble présente aussi de jolis cabernets francs, cabernets sauvignons, et muscadelles. Ici, tout se fait à échelle humaine. La vigne, la production (10 000 bouteilles environ), la communication, l'administratif : Jacques et Florence, diplômée en vin et vinification, font tout à deux.

Le Château La Clyde est vu par le couple comme un grand jardin où les vignes sont soignées à base de plantes (ail, prêle, consoude...), ni herbicide ni insecticide, et bien entendu en vendanges manuelles. Un soin et un amour du vivant que l'on ressent dans le discours de la propriétaire, et mis en avant par les certifications HVE, puis bio en 2021 et biodynamie en 2022.

Lors de sa dégustation, Julie Dupouy souligne le côté très équilibré de la cuvée *Château La Clyde élevé en fût de chêne Bordeaux blanc 2021*, bio. Un 100 % muscadelle fin, aromatique, gras, aux tanins légers.

Pour le rosé, le couple souhaite effacer les idées reçues et prouver que les rosés bordelais sont gages de qualité en créant un rosé de gastronomie, à l'image de leur *Rosé de saignée Bordeaux rosé 2021*, bio, 80 % merlot, 10 % cabernet sauvignon et 10 % cabernet franc. « Un bel équilibre pour ce vin aux multiples facettes. Très agréable. Il est rond, assez fin, avec un peu de gras. Un vrai plaisir à boire », commente la *Meilleur Sommelier d'Irlande*.

Pour les rouges, la cuvée 2017 en cuve inox, Côte de Bordeaux, présente des notes de truffe et de joli fruit, tandis que le 2019 offre des arômes de bois, de notes fumées et une belle concentration. Le même millésime, en fût de chêne, propose un côté réglissé très intéressant.

Après une dégustation du 1<sup>er</sup> vin *Hédoné de La Clyde élevé en fût de chêne Côtes de Bordeaux* en 2018, 2019, 2020, c'est vers le 2019 que Julie Dupouy avoue avoir une préférence grâce à « une belle concentration des arômes ».

Une qualité gustative que les amateurs peuvent venir découvrir lors des visites du vignoble et des chais, et ainsi appréhender le travail titanesque de ces deux passionnés.

**Château La Clyde, a large garden** // *Engineers by training, Florence and Jacques Jouny have only one desire since their takeover in 2016: that their wines find their way onto the great tables to please foodies, like themselves.*

Located in Tabanac, in the Entre-deux-Mers region, on clay-limestone soil at an altitude of 80 meters, the vines of Château La Clyde cover 1.8 hectares. The majority of the vineyard is composed of Merlot, but there are also some nice Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, and Muscadelle. Here, everything is done on a human scale. The vineyard, the production (about 10,000 bottles), the communication, the administration: Jacques and Florence, graduates in wine and winemaking, do everything together. Château La Clyde is seen by the couple as a large garden where the vines are cared for with plants (garlic, horsetail, comfrey...), neither herbicide nor insecticide, and of course manual harvesting. The care and the love of life that we feel in the speech of the owner, is highlighted by the HVE certifications, then organic in 2021 and biodynamic in 2022. During her tasting, Julie Dupouy underlines the very balanced side of the *Château La Clyde élevé en fût de chêne Bordeaux blanc 2021*, organic.



A 100% Muscadelle fine, aromatic, fat, with light tannins. For the rosé, the couple wishes to erase preconceived ideas and prove that Bordeaux rosés are a guarantee of quality by creating a gastronomic rosé, like their *Rosé de saignée Bordeaux rosé 2021*, organic, 80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon and 10% Cabernet Franc. "A beautiful balance for this wine with multiple facets. Very pleasant. It is round, quite fine, with a little fat. A real pleasure to drink", comments the Best Sommelier of Ireland. For the reds, the 2017 vintage in stainless steel tanks, Côte de Bordeaux, shows notes of truffle and pretty fruit, while the 2019 offers aromas of wood, smoky notes and a nice concentration. The same vintage, in oak barrel, offers a very interesting licorice side. After a tasting of the 1<sup>st</sup> wine *Hédoné de La Clyde élevé en fût de chêne Côtes de Bordeaux* in 2018, 2019, 2020, it is towards the 2019 that Julie Dupouy admits to have a preference thanks to "a beautiful concentration of aromas". A gustatory quality that amateurs can come

and discover during the visits of the vineyard and the cellars, and thus apprehend the titanic work of these two enthusiasts.

Sandy Bénard-Ravoisier

EN SAVOIR → [WWW.CHATEAU-LA-CLYDE.FR](http://WWW.CHATEAU-LA-CLYDE.FR)



Florence et Jacques Jouny.



# CHÂTEAU PRIEURÉ MARQUET

## un cadre de vie et des vins majuscules

En 2014, l'entrepreneur franc-comtois Bernard Canonne rachète la magnifique chartreuse du XV<sup>e</sup> siècle et trois hectares de merlot. Les vignes Prieuré Marquet, en appellation Bordeaux Supérieur, situées sur une croupe limono-argileuse profonde, s'étendent sur les communes de Saint-Martin-du-Bois et ses environs, à proximité de Libourne. En 2015, l'entrepreneur, après avoir entamé d'importants travaux de réfections du site, décide de replanter du sauvignon blanc, du chardonnay et du gamay. Désormais 17 hectares sont en production avec un cépage qui règne en maître absolu : le merlot.

L'idée se fait jour rapidement chez Bernard Canonne qu'il lui faudra se démarquer dans un milieu concurrentiel, dans une appellation en quête de notoriété et de valorisation. Mais on devine aussi chez le dynamique homme d'affaire un sens aigu de la communication, une envie d'expérimenter. Il bâtit une offre de trois rouges : le *Château Prieuré Marquet*, 100% merlot, la *Chartreuse du Château Prieuré Marquet*, 100% merlot, et le *Duo de Rouges* à partir de gamay et de merlot. L'offre en blanc se décline en *Rêve de Sauvignon*, élevé en barriques, en jarres de terre cuite, et en *Duo de Blancs* élaboré à partir de sauvignon blanc et de chardonnay. Si ces assemblages détonnent, il en va de même des bouteilles de type « chartreuse » habillées par l'artiste Niels Gleyen. Encore une volonté de creuser un sillon, de se démarquer d'une offre



Bernard Canonne et Julie Dupouy devant la Fiat 500.

pléthorique. L'homme et son œnologue Paul Junet construisent patiemment une gamme de vins fins et subtils, diminuent l'apport du bois par des élevages en barriques renouvelées par tiers chaque année. L'équipe du Château Prieuré Marquet dessine des vins plus modernes, plus sapides. Quelques jarres sont consacrées à l'élevage des gamays. Un élevage qui favorise la fraîcheur de ce cépage croquant. Il inscrit délibérément ces vins 30% au-dessus des prix du marché, avec l'idée chevillée au corps qu'avec 750 hectolitres, il faut faire bon, voire très bon. Les activités œnotouristiques – 5 chambres et une table d'hôtes – offrent aujourd'hui un joli débouché aux ventes directes.

*J'ai échoué dans cette propriété* raconte souvent Bernard Canonne. Un château qui renvoie inmanquablement à ses visiteurs l'idée d'un havre de paix. L'entrepreneur de Belfort qui revient une semaine sur trois au domaine articule désormais les activités du Château Prieuré Marquet autour de trois axes majeurs : la restauration, l'hébergement et le vin. Ce haut lieu œnotouristique et de production viticole est marqué par une alchimie tout à fait réussie entre patrimoine et modernité. A l'image de la gamme des vins, des chais colorés, chatoyants, surplombés par une charpente du XV<sup>e</sup> siècle, et de la toiture du chai, astucieusement et joliment rehaussée, par une charpente métallique, la Carapace, qui se confond miraculeusement avec le reste.

**Château Prieuré Marquet, a living environment offering majestic wines** || In 2014, the entrepreneur Franc-Comtois Bernard Canonne bought the magnificent 15<sup>th</sup> century Carthusian monastery and three hectares of Merlot. The Prieuré Marquet vineyards, in the Bordeaux Supérieur appellation, located on a deep silty-clay croup, extend over the communes of Saint-Martin-du-Bois and its surroundings, near Libourne. In 2015, the entrepreneur, after starting major site repairs, decided to replant Sauvignon Blanc, Chardonnay and Gamay. Now 17 hectares are in production with one grape variety reigning supreme: Merlot.

Bernard Canonne quickly realized that he would have to stand out in a competitive environment, in an appellation seeking notoriety and recognition. But one can also sense in this dynamic businessman a keen sense of communication and a desire to experiment. He has built up an offer of three red wines: *Château Prieuré Marquet*, 100% Merlot, *Chartreuse du Château Prieuré Marquet*, 100% Merlot, and *Duo de Rouges* made from Gamay and Merlot. The white wine's offer includes *Rêve de Sauvignon*, matured in barrels in earthenware jars, and made from Sauvignon Blanc and Chardonnay.



If these blends are unusual, so are the “chartreuse” type bottles designed by the artist Niels Gleyen. This is another attempt to make a difference, to stand out from the plethora of wines available. The man and his oenologist Paul Junet patiently build a range of fine and subtle wines, reducing the contribution of wood by ageing in barrels that are renewed by thirds each year. The Château Prieuré Marquet team is designing more modern, more sapid wines. Some tarracotta jars are dedicated to the maturing of Gamays. A breeding which favors the freshness of this crisp grape variety. He deliberately lists these wines 30% above market prices, with the idea that with 750 hectoliters, it must be good, even very good. The wine tourism activities - 5 rooms and a table d'hôtes - now offer a nice outlet for direct sales.

*I end up in this property*, Bernard Canonne often says. A place that inevitably gives its visitors the idea of a haven of peace. The entrepreneur from Belfort, who returns to the estate every third week, now articulates the activities of Château Prieuré Marquet around three major axes: catering, accommodation and wine. This high place of wine tourism and wine production is marked by a successful alchemy between heritage and modernity. Like the range of wines, the colorful, shimmering cellars, overhung by a 15<sup>th</sup> century framework, and the roof of the cellar, cleverly and beautifully enhanced by a metal framework, the Carapace (shell), which blends miraculously with the rest.

Henry Clemens

EN SAVOIR → [WWW.PRIEURE-MARQUET.COM](http://WWW.PRIEURE-MARQUET.COM)

# PROPRIÉTÉS MAGALI & THIBAUT DECOSTER

les nouveaux porte-étendards de Saint-Emilion



Thibaut Decoster vous reçoit bienveillamment, attaché à montrer le lien puissant qui le rattache à Saint-Emilion à travers ses quatre propriétés, dont deux Grands Crus Classés, un restaurant et deux magnifiques boutiques. Le Clos des Jacobins, le Château la Commanderie, le Château de Candale ainsi que le Château Roc de Candale sont aujourd'hui les parfaits porte-étendards de l'appellation séculaire. L'Atelier de Candale, premier restaurant de domaine viticole, dont lui et son épouse font l'acquisition en 2017 complète une offre oenotouristique unique, à laquelle il faut ajouter les chambres d'hôtes au Clos Jacobins.

Le Clos des Jacobins, belle vitrine du groupe, en Grand Cru Classé de Saint-Emilion, possède 8,5 hectares de vignes d'un seul tenant autour des chais, qui s'étendent sur un magnifique plateau argilo-calcaire. Une exposition sud et une nature des sols constituent un terroir précoce et tout à fait généreux. Si les chais alignés, les foudres traditionnels et thermo-régulés, indiquent des outils de production parfaitement adaptés aux parcelles, le jeune vigneron revendique également une approche écologique vertueuse qui se traduit sur l'ensemble de

ses propriétés, en conversion biologique, par l'enherbement des rangs de vignes, le travail mécanique du sol, la reconstitution d'écosystèmes naturels grâce à l'implantation de haies autour des parcelles.



Le Château la Commanderie, avec ses 3,7 hectares exposés plein sud, ont été distingués Grand Cru Classé en 2012, lors du dernier classement de Saint-Emilion. Le terroir du Château La Commanderie

est dans le prolongement de terrasses graveleuses qui se mélangent à des sables ferrugineux. Un terroir distinct du Clos des Jacobins, pourtant tout proche, et qui confère singularité, complexité et profondeur au vin. Les chais se trouvent au cœur du vignoble et permettent un travail très qualitatif. Ils comprennent un cuvier béton thermorégulé, un chai à barriques de bois neufs et un chai à barriques de deuxième année rénovés.

Le Château Candale, racheté en 2017 en même temps que l'Atelier de Candale, propose un paysage de vallons, surplombant la vallée de la Dordogne, sur la côte sud de Saint-Émilion. On est ici également en 2<sup>ème</sup> année de conversion biologique. Château de Candale s'étend sur 6 hectares au cœur des grands terroirs argilo-calcaires de coteau de l'appellation. Des investissements importants ; des chais anthracites, à la boutique en passant par le salle de dégustation panoramique dessinent une offre oenotouristique complète et unique. L'Atelier de Candale vous permettra à la sortie du village de Saint-Emilion de ponctuer la visite par un repas, un verre de vin sur une terrasse à la vue imprenable sur les vignes et la vallée de la Dordogne.



**Magali & Thibaut Decoster Properties, the new standard-bearers of Saint-Emilion** || Thibaut Decoster welcomes you kindly, keen to show the powerful link that binds him to Saint-Emilion through his four properties, including two Grands Crus Classés, a restaurant and two magnificent boutiques. Clos des Jacobins, Château la Commanderie, Château de Candale and Château Roc de Candale are the perfect standard-bearers for the age-old appellation. L'Atelier de Candale is the first wine estate restaurant, he acquired with his wife in 2017. It completes a unique wine tourism offer, to which should be added the guest rooms at Clos Jacobins.

The Clos des Jacobins, the group's showcase, is a Saint-Emilion Grand Cru Classé with 8.5 hectares of vines in a single block around the cellars. The vines are spread out over a magnificent clay-limestone plateau. The southern exposure and the nature of the soils provide an early and very generous terroir. Although the aligned cellars, the traditional and thermo-regulated tuns, indicate perfectly adapted production tools to the plots, the young winegrower also claims a virtuous ecological approach. This approach is translated on the entirety of his properties in organic conversion, by the grassing of the vine rows, the mechanical soil work and the reconstitution of natural ecosystems thanks to the implantation of hedges around the plots.



Château la Commanderie, with its 3.7 hectares facing south, was awarded the Grand Cru Classé in 2012, during the last Saint-Emilion classification. The Château La Commanderie terroir is in the extension of gravelly terraces that mix with ferruginous sands. This terroir is distinct from the Clos des Jacobins, which is very close by, and which gives the wine its singularity, complexity and depth. The cellars are located in the heart of the vineyard and allow a very qualitative work. They include a thermo-regulated concrete vat room, a new wooden barrel cellar and a renovated second-year barrel cellar.

Château Candale, which was taken over in 2017 at the same time as the Atelier de Candale, offers a landscape of valleys, overlooking the Dordogne valley, on Saint Emilion's southern coast. We are also in the 2<sup>nd</sup> year of organic conversion here. Château de Candale covers 6 hectares in the heart of the large clay-limestone hillside terroirs of the appellation. Major investments, from the anthracite cellars to the shop and the panoramic tasting room, have created a complete and unique wine tourism offer. L'Atelier de Candale will allow you to punctuate your visit with a meal and a glass of wine on a terrace with a breathtaking view of the vines and the Dordogne valley.

Henry Clemens

EN SAVOIR → WWW.MTDECOSTER.COM



# LE DÔME

## — Saint-Emilion Grand Cru —

un ovni (d)étonnant dans un paysage séculaire

Le grand chai circulaire imaginé par Jonathan Maltus, le propriétaire, et conçu par l'architecte Norman Foster – auteur du chai de blanc à Château Margaux, du 'Gherkin' à Londres, ou encore le dôme du 'Reichstag' à Berlin - offre une vue tout à fait spectaculaire à 360 degrés sur les prestigieux vignobles alentours.

L'ovni de quarante mètres de diamètre se fond parfaitement dans le décor séculaire inscrit par l'Unesco au patrimoine mondial. Une visite du lieu, révèle des ambitions clairement affichées : faire du Dôme un vin qui compte dans la constellation des grands vins de Saint-Émilion. Jonathan Maltus a d'ailleurs présenté Le Dôme au nouveau classement de Saint-Emilion de 2022. De prime abord intimidante, la cathédrale qui joue sur le mélange de matériaux bruts et naturels, s'avère être un lieu parfaitement zen où règne une sorte de plénitude. On est frappé par la connexion visuelle directe entre l'intérieur et l'extérieur, entre les lieux ouverts de dégustation, les bureaux administratifs commerciaux et la production du vin. L'espace qu'on visite circulairement présente une véritable unité. Les 300 barriques du chai sont disposées le long de la coursive, au niveau du sous-sol, sous un plafond de bois, dans un espace parfaitement tamisé et élégant. Le chai situé dans un atrium central large de six mètres est ouvert. Il accueille douze cuves de vinification permettant de contrôler la température avec précision ainsi qu'un laboratoire



œnologique. Ces douze cuves de 30 hl à 44 hl, sont au cœur du dispositif, elles correspondent aux douze parcelles identifiées des terroirs de Mazerat, l'ancien nom du lieu. Le Dôme se démarque certes par sa forme, son concept improbable mais également par les assemblages largement dominés par le cabernet franc, présent à près de 80 % dans le cru. Selon Neil Whyte, le maître de chai œnologue, cette présence du cabernet franc répond à une logique de terroirs parfaitement adaptés. Une attention toute particulière est apportée aux vignes tout au long de l'année : un effeuillage manuel, des vendanges vertes, deux fois par an, le retrait des bourgeons excédentaires concourent à concentrer et densifier ce grand vin de Saint-Émilion. Avec une production moyenne de 2 500 caisses, Le Dôme reste un vin rare qu'il vous sera tout de même possible de goûter lors de visites guidées, ainsi que le Château Mazerat. Un des derniers arrivés sur la prestigieuse appellation, Le Dôme est en passe de s'installer pour un bout de temps dans le paysage, à travers son chai et ses vins.

**The Dôme Saint-Emilion Grand Cru, an astonishing beverage in a centuries-old landscape || The large circular cellar imagined by Jonathan Maltus, the owner, and designed by the architect Norman Foster - author of the white cellar at Château Margaux, the 'Gherkin' in London, or the dome of the 'Reichstag' in Berlin - offers a spectacular 360 degree view of the prestigious surrounding vineyards.**

The forty-meter diameter UFO blends in perfectly with the centuries-old scenery listed by UNESCO as a world heritage site. A visit to the site reveals clearly stated ambitions: to make the Dôme a wine that counts in the constellation of great wines of Saint-Emilion. Jonathan Maltus has presented Le Dôme to the new Saint-Emilion classification of 2022. At first sight intimidating, the cathedral which plays on the mixture of raw and natural materials, turns out to be a perfectly zen place where a kind of completeness prevails. One is struck by the direct visual connection between the interior and exterior, between the open tasting areas, the administrative offices and the wine production. The space, which is visited in a circular fashion, has a genuine unity. The 300 barrels of the winery are arranged along the corridor, on the basement level, under a wooden ceiling, in a perfectly

subdued and elegant space. The cellar is located in a central atrium six meters wide open. It houses twelve winemaking vats that allow for precise temperature control as well as an oenological laboratory. These twelve vats, ranging from 30 to 44 hectoliters, are at the heart of the system. They correspond to the twelve identified parcels of the Mazerat terroir, the former name of the place. Le Dôme is certainly different because of its shape and its improbable concept, but also because of the blends, which are largely dominated by Cabernet Franc, present in nearly 80% of the vineyard. According to Neil Whyte, the cellar master, this presence of Cabernet Franc is a result of the perfectly adapted terroirs. Special attention is paid to the vines throughout the year: manual leaf removal, green harvesting twice a year, and the removal of excess buds all contribute to the concentration and density of this great Saint-Emilion wine. With an average production of 2,500 cases, Le Dôme remains a rare wine that you can still taste during guided tours, as well as Château Mazerat. One of the latest arrivals in the prestigious appellation, Le Dôme is on its way to becoming a permanent fixture in the landscape, through its winery and its wines.

Henry Clemens

EN SAVOIR → [WWW.LEDOME-SAINTEMILION.COM](http://WWW.LEDOME-SAINTEMILION.COM)



Julie Dupouy, Jonathan Maltus et Henry Clemens.



Pierre Montégut, directeur technique, Christian Seely, gérant d'AXA Millésimes et Jean-René Matignon, ancien directeur technique.

## AXA MILLÉSIMES : Château Pichon Baron et Château Suduiraut 2021 un millésime exceptionnel

Au Château Pichon Baron, la majesté du lieu présage des dégustations de qualité qui nous attendent. Ici, le plaisir est aussi visuel, à l'image du château du XIX<sup>e</sup> siècle et de ses deux tourelles emblématiques qui trônent au cœur du vignoble. Un château magnifié par un miroir d'eau sous lequel repose le chai.

Racheté en 1987 par AXA Millésimes, le Château Pichon Baron, Grand Cru Classé en 1855, possède 73 hectares de vignes âgées en moyenne de 35 ans. Les seconds vins du domaine, Les Tourelles de Longueville et Les Griffons de Pichon Baron représentent respectivement 26 % et 24 % de la production du vignoble. C'est le travail sur ces différentes parcelles que Marine Castel, chargée RP et presse d'AXA Millésimes et Pierre Montégut, directeur technique du Château Suduiraut et Château Pichon Baron, nous proposent de découvrir. Tout d'abord avec les dégustations des Primeurs 2021 des vins de Château Pichon Baron et de Château Pibran, autre propriété d'AXA millésimes. Malgré de faibles volumes, liés aux gélées tardives et au mildiou, le millésime 2021 se révèle exceptionnel à Pauillac et Sauternes.

Les Griffons de Pichon Baron Pauillac 2021, 45 % cabernet sauvignon, 44 % merlot, 11 % petit verdot, offre une belle

longueur et de la fraîcheur, avec de jolis fruits noirs et de beaux tanins. Les Tourelles de Longueville Pauillac 2021, 66% merlot, 28 % cabernet-sauvignon, 6 % cabernet franc, dévoile une palette de fruits noirs, avec une pointe de réglisse. Le Château Pichon Baron Pauillac 2021, 88 % cabernet-sauvignon, 12 % merlot, « très frais, très agréable » comme le remarque Julie Dupouy, présente une belle matière, avec une jolie tension, un côté floral et élégant. Château Pibran Pauillac 2021, 63 % cabernet-sauvignon, 37 % merlot, met en avant des arômes floraux, sur la violette, frais, avec une belle matière et de l'élégance.

Pour le sauternais Lions de Suduiraut blanc sec 2021, 52 % sémillon et 48 % sauvignon blanc, élevé à 50 % en cuves et 50 % en barrique (dont 25 % de bois neuf) révèle un côté fruité et frais, « un côté exotique très séduisant, très équilibré » souligne la lauréate au concours du Meilleur Sommelier d'Irlande. Un fruité et une

fraîcheur remarquables que l'on retrouve sur Château Suduiraut Vieilles Vignes Grand Vin Blanc Sec 2020 et Château Suduiraut Pur Sémillon Grand Vin Blanc Sec 2020, servis au déjeuner.

Julie Dupouy a aussi pu apprécier l'évolution des vins du Château Pichon Baron au fil du temps, grâce à une verticale du millésime 2016 à 2019. Si le côté crémeux du 2019, sur les fruits rouges très mûrs, retient son attention, c'est le 2017 qui crée l'enthousiasme : « très évolué aromatiquement, avec un début d'arômes tertiaires. Un côté salin savoureux, avec une touche d'umami. Ce vin est parfait pour la restauration ».

Une journée qui se termine comme elle a commencé : par un émerveillement des sens !

### AXA Millésimes : Château Pichon Baron and Château Suduiraut, 2021 an exceptional vintage

|| At Château Pichon Baron, the majestic setting promises the quality tastings that await us. Here, there is also visual pleasure, as seen in the 19<sup>th</sup> century chateau and its two emblematic turrets that stand at the heart of the vineyard. The chateau is magnified by a mirror of water under which the winery stands.

The Château Pichon Baron, a Grand Cru Classé in 1855, was bought by AXA Millésimes in 1987. It has 73 hectares of vines with an average age of 35 years. The estate's second wines, Les Tourelles de Longueville and Les Griffons de Pichon Baron, respectively represent 26% and 24% of the vineyard's production. Marine Castel, in charge of public and media relations at AXA Millésimes, and Pierre Montégut, technical director of Château Suduiraut and Château Pichon Baron, offer us the opportunity to discover the work carried out on these different parcels. This starts with the Primeurs 2021 wine tastings of Château Pichon Baron and Château Pibran, another AXA Millésimes property.

Despite low volumes, due to late frosts and mildew, the 2021 vintage is proving to be exceptional in Pauillac and Sauternes.

Les Griffons de Pichon Baron Pauillac 2021, 45% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 11% Petit Verdot, offers good length and freshness, with lovely black fruits and tannins. Les Tourelles de Longueville Pauillac 2021, 66% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon,



© Château Suduiraut - Albert de Monts

6% Cabernet Franc, reveals a black fruit palette with a hint of liquorice. Château Pichon Baron Pauillac 2021 is composed of 88% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot and is "very fresh, very pleasant" as Julie Dupouy remarks it. The wine has a nice body, with a nice tension and a floral and elegant side. Château Pibran Pauillac 2021, 63% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, has floral aromas, violet, fresh, with good body and elegance.

For the Sauternes Lions de Suduiraut Blanc Sec 2021, 52% Semillon and 48% Sauvignon Blanc, aged 50% in vats and 50% in barrels (25% of which are new wood) reveals a fruity and fresh side. "A very attractive exotic side, very well balanced" underlines the Best Sommelier of Ireland. This remarkable fruitiness and freshness can also be found in Château Suduiraut Vieilles Vignes Grand Vin Blanc Sec 2020 and Château Suduiraut Pur Sémillon Grand Vin Blanc Sec 2020, served at lunchtime.

Julie Dupouy was also able to appreciate the evolution of Château Pichon Baron wines over time, thanks to a vertical from the 2016 to 2019 vintage. Although the creamy side of the 2019, with very ripe red fruits, held her attention, the 2017 was the one that created enthusiasm: "very evolved aromatically, with early tertiary aromas. A savoury saltiness, with a touch of umami. This wine is perfect for restaurants".

A day that ends as it began: with the wonder of the senses!

Sandy Bénard-Ravoisier

EN SAVOIR → [WWW.PICHONBARON.COM](http://WWW.PICHONBARON.COM)  
[WWW.SUDUIRAUT.COM](http://WWW.SUDUIRAUT.COM)



Château Pichon Baron - © S. Chapuis

# CHÂTEAU LOUDENNE

une renaissance



En avril 2022 la famille Gouache rachète les 132 hectares du Château Loudenne, dont 64 plantés de vignes, où l'histoire s'écrit depuis plus de 350 ans. Un domaine qui connaît un retour aux sources, dans le giron français, et renoue avec l'indépendance.

Le Château Loudenne se reconnaît entre mille, de par la couleur rose de sa chartreuse et son port privé, qui servait autrefois à l'exportation de barriques. Une proximité avec le fleuve qui donne aux vins un caractère salin et iodé, notamment sur les 14 hectares de blancs face à la Gironde.

C'est avec la venue en 2017 de Philippe de Poyferré, aujourd'hui directeur général, que Château Loudenne commence à se réinventer, avec la création d'une nouvelle étiquette. Dans cette continuité, à son arrivée en 2019 Emmanuel Guiot, directeur d'exploitation, poursuit le passage du vignoble en agriculture biologique. Il devient 100 % bio en 2022.

L'approche de Christophe Gouache, ancien expert comptable et propriétaire du Château Bellerive depuis 2018, ne fait que renforcer cette volonté d'exploiter tous les atouts du domaine.

Tout d'abord à la vigne où de nouveaux cépages sont envisagés en blanc, la muscadelle, le sauvignon gris et le chardonnay et, en rouge, une augmentation de la proportion de cabernet sauvignon, plus apte à s'exprimer face au réchauffement climatique. Faire progresser les vins également grâce à la vinification, avec 80 % de vins vieillies en barriques (1/3 de barriques neuves) et 20 % en cuve, un nouveau cuvier de haut niveau doté, pourquoi pas, de cuves ovoïdes. Le tout serait visitable grâce à des passerelles alentours.

L'œnotourisme tend ainsi à se développer avec la création, dans le futur, d'écologies qui assureront la promotion des vins du Médoc et bien sûr de la marque. Un hôtel de 9 chambres, pas encore exploité, la réhabilitation de l'ancienne salle de restaurant pour une ouverture à la gastronomie et la mise en place de visites guidées auront pour objectif de passer de 3 000 visites annuelles à 10 000.

Julie Dupouy a pu apprécier les vins du domaine en commençant par *Loudenne Le Château 2009*, la cuvée la plus ancienne à la commercialisation décrite avec « une trame saline sur le cœur, qui se poursuit sur la finale ». Puis une verticale du millésime 2016 au 2020, avec un 2019 sur « une belle tension et pureté aromatique. Floral et épicé avec de la matière en bouche et un côté aérien » selon la Meilleur Sommelier d'Irlande. Pour les blancs nous notons l'évolution du domaine de 2018 à 2021, pour finir sur *Loudenne Le Château Rosé 2021* « salin, sapide, avec une jolie texture en milieu de bouche » souligne la sommelière.

Le Château Loudenne a démontré lors de cette dégustation sa volonté de créer des vins prêts à boire, accessibles au public, sur lesquels Julie Dupouy note une amélioration qualitative au fil des années, avec des vins plus purs et plus précis.



Emmanuel Guiot, Sophie Gouache, Julie Dupouy et Christophe Gouache.

**Château Loudenne, a rebirth** || *In April 2022, the Gouache family bought the 132 hectares of Château Loudenne, 64 of which are planted with vines, where the history of the estate has been written for over 350 years. The estate is returning to its roots, to the French fold, and is becoming independent again.*

Château Loudenne is easily recognisable by the pink colour of its chartreuse and its private port, which was once used to export barrels. Its proximity to the river gives the wines a salty, iodine character, especially on the 14 hectares of white grapes facing the Gironde.

In 2017, with the arrival of Philippe de Poyferré, now the general manager, Château Loudenne reinvented itself, with the creation of a new label. Following on from this, when he arrived in 2019, Emmanuel Guiot, the operations manager, continued the transition of the vineyard to organic farming. It will become 100% organic in 2022.

Christophe Gouache's approach, a former chartered accountant and owner of Château Bellerive since 2018, only reinforces this will to exploit all the assets of the estate.

First of all, in the vineyard, where new grape varieties are envisaged in white, Muscadelle, Sauvignon Gris and Chardonnay and, in red, an increase in the Cabernet Sauvignon proportion. This is more apt to express itself in the face of global warming. The wines will also be improved thanks to the vinification process, with 80% of the wines aged in barrels (1/3 new barrels) and 20% in vats, and a new high-level vat room equipped, why not, with ovoid vats. The whole would be open to visitors thanks to the surrounding walkways.

Wine tourism is thus tending to develop with the creation, in the future, of ecologies which will ensure the promotion of Médoc wines and of course the brand. The objective is to increase the number of visits from 3,000 to 10,000 per year by building a 9-room hotel, which is not yet in operation, renovating the former restaurant to include gastronomy and setting up guided tours.

Julie Dupouy enjoyed the estate's wines, starting with *Loudenne Le Château 2009*, the oldest vintage on the market, described as having "a saline texture in the heart that continues on the finish". Then a vertical from the 2016 to the 2020 vintage, with a 2019 on "beautiful tension and aromatic purity. Floral and spicy with body and an airy feel" according to the Best Sommelier of Ireland. For the whites we note the estate's evolution from 2018 to 2021, ending with *Loudenne Le Château Rosé 2021* "saline, sapid, with a nice texture on the mid-palate" says the sommelier.

During this tasting, Château Loudenne demonstrated its desire to create ready-to-drink wines, accessible to the public, on which Julie Dupouy notes a qualitative improvement over the years, with purer and more precise wines.

Sandy Bénard-Ravoisier

EN SAVOIR → [WWW.CHATEAU-LOUDENNE.COM](http://WWW.CHATEAU-LOUDENNE.COM)



**13-15  
FEB.  
2023**

PARIS EXPO  
PORTE DE  
VERSAILLES

**WE ARE  
the wine  
& spirits  
business  
event —  
IN PARIS**

An event by **VINEXPOSIUM.**



Julie Dupouy et Sarah Lecompte Cuvellier.

## Dégustations au Château **LÉOVILLE POYFERRÉ**

Lors de son passage à Saint-Julien-Beychevelle, Julie Dupouy a pu se délecter de nectars de qualité.

**Tastings at Château Léoville Poyferré**  
|| *During her visit to Saint-Julien-Beychevelle, Julie Dupouy was able to enjoy quality nectars.*

### CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ - SAINT-JULIEN 2019

Robe opaque, couleur rubis au disque fin, limpide et nuancé de violet. Le nez est dense, profond et complexe. Le vin a besoin d'aération pour révéler des arômes de mûres, cassis très mûr, chocolat noir, notes d'écorces d'agrumes, de tabac blond, noix de muscade et mine de crayon. L'attaque en bouche est sèche et élégante et laisse place à un milieu de bouche souple et charnu, substance et concentration du fruit, toutefois sans aucune lourdeur. L'acidité, pleine d'énergie, apporte de l'équilibre au vin. Le boisé, qui se manifeste par des saveurs de graines de café, aura besoin d'un peu de temps pour finir de se fondre. La trame tannique est fine, serrée, légèrement sableuse, et se patinera au fil des ans. La finale est longue et serrée et résonne sur des saveurs de grains de café, cassis et cannelle. C'est un excellent vin qui aura besoin de temps pour finir de trouver son harmonie. A attendre 3-4 ans et à déguster jusqu'en 2045.

**Accord:** côte de bœuf grillée et chimichurri.

**Note:** 18/20.

Opaque ruby color with a thin translucent rim with nuances of purple. The nose is dense, deep and multi-layered. The wine needs some aeration to reveal some aromas of bramble, very ripe cassis, dark chocolate, hints of citrus peels, notes of blond tobacco, nutmeg and pencil lead. The attack on the palate is dry and elegant. The mid-palate is supple and fleshy with plenty of substance and fruit concentration without however any sensation of heaviness. The superbly charged acidity balances the wine. The oak, that manifests itself through coffee beans flavours, needs a little more integration but this will come with time. The tannins are fine-grained, tight a slightly sandy - they will also integrate with time. The finish is long and tight and the retro-olfaction returns with flavours of coffee beans, cassis and cinnamon. This is an excellent wine that will need time to harmonize fully. Wait another 3-4 years and enjoy for the next 15-20 years.

**Pairing:** grilled rib of beef with a chimichurri dressing.

**Score:** 18/20.

**CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ - SAINT-JULIEN 2011**

Robe profonde de couleur rubis, disque révélant des nuances violettes. Le nez est envoûtant, complexe, parfumé. Il s'ouvre sur un bouquet de paprika fumé, tomates séchées, humus, pétales de rose séchées et chocolat au lait. Après aération, sa complexité s'intensifie laissant apparaître des notes de prunes sauvages, cuir, fourrure animale, vinaigre balsamique et des nuances de truffe et boîte à cigare. L'attaque en bouche est sèche et veloutée. Elle laisse place à un milieu de bouche ample, charnu et umami. Légèrement crémeuse, la bouche dévoile beaucoup de complexité aromatique et des saveurs identiques aux arômes du nez, avec une intensification des notes tertiaires terriennes. Malgré son intensité et sa puissance, le vin conserve un profil élégant et frais grâce à son acidité tonique. Les tanins sont fins et crayeux. La finale est longue, mince, salivante et persiste sur des saveurs de tabac blond, réglisse salée et paprika fumé. C'est un très beau vin, racé et complexe, qui a atteint un niveau de maturité très agréable. A déguster dès maintenant et pour les 6-8 prochaines années.

**Accord:** filet de bœuf, foie gras poêlé, champignons sauvages, purée de panais et céleri rave.

**Note:** 17,5/20.

**CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ - SAINT-JULIEN 2005**

Robe opaque de couleur grenat avec des nuances d'évolution sur le disque. Le nez est subtil et mature. Il s'ouvre sur un bouquet de tabac blond, tomates séchées, paprika fumé, herbes à tisane, compote de cassis et épices douces. L'attaque en bouche est sèche et élégante. Le milieu de bouche est droit et souple. Il révèle un profil séducteur de fruits à pulpe et de belles saveurs de sous-bois et terre noble rappelant le nez. L'acidité est juteuse. Les tanins sont mûrs mais texturés. La finale est longue et résonne sur des nuances de réglisse salée, tomate séchée et viande fumée. C'est un vin de grande qualité qui a atteint un joli niveau de maturité. A consommer dès maintenant et pour les 10-12 prochaines années.

**Accord:** champignons sauvages et chevreuil façon Stroganoff.

**Note:** 17/20.

Deep ruby color, rim with nuances of purple. The nose is beautiful, multi-layered and perfumed. It opens on a bouquet of smoked paprika, sundried tomatoes, humus, dried rose petals and milk chocolate. After aeration, it reveals even more complexity - wild plums, hints of leather, animal fur, balsamic vinegar, hints of truffle and cigar box. The attack on the palate is dry and smooth. It leads to a broad, fleshy, and umami mid-palate that displays a touch of creaminess, and an intense and complex aromatic profile, similar to the nose, with an emphasis on the earthy aromatic elements. Despite its intensity the wine remains elegant and fresh thanks to its vibrant acidity. The tannins are fine and chalky. The finish is long, slim and mouth-watering and lingers with flavours of blond tobacco, salted liquorice and smoked paprika. This is a beautiful, racy and complex wine that has reach a delicious level of maturity. To drink from now - 6-8 years.

**Pairing:** beef tenderloin, seared foie gras, sauteed wild mushrooms, celeriac and parsnip purée.

**Score:** 17.5/20.

Opaque ruby color with nuances of evolution to the rim. The nose is subtle and mature. It reveals a bouquet of blond tobacco, sundried tomatoes, smoked paprika, herbal nuances, cassis compote and baking spices, The attack on the palate is dry and elegant. The mid-palate is supple and sleek. It displays a seductive pulpous fruit profile and some beautiful savoury flavours echoing the nose with an emphasis on damp forest floor and noble earth. The acidity is juicy. The tannins are ripe yet chewy. The finish is long and lingers with nuances of salted liquorice, sundried tomatoes and smoked meat. This is very good wine that has reached a beautiful level of maturity. Enjoy now - 10-12 years.

**Pairing:** wild mushrooms and venison Stroganoff.

**Score:** 17/20.

**PAVILLON DE LÉOVILLE POYFERRÉ - SAINT-JULIEN 2019**

Robe grenat foncé, presque opaque, disque violet très fin. Le nez est net, frais et jeune. Il s'ouvre sur des arômes de cassis frais, fraises des bois, baies de goji séchées, notes épicées subtiles (clou de girofle, noix de muscade), nuances florales et touche de minéralité rocailleuse. L'attaque en bouche est sèche, élégante. Le milieu de bouche est droit et pulpeux avec une concentration du fruit séductrice. Les saveurs en bouche font écho aux arômes du nez avec une affirmation des fleurs de violette et du cassis frais délicatement ponctué par des notes de noix de muscade. Les tanins sont fins et poudrés. L'acidité est fraîche et tonique et apporte une jolie tension du milieu jusqu'en fin de bouche. La finale est longue, aérienne et persiste avec des nuances de pétales de rose séchées, thé noir, poivre noir et de minéralité saline. C'est un excellent vin nuancé, retenu et classieux. A déguster dès maintenant et pour les 10-12 prochaines années.

**Accord:** magret de canard, sauce aux câpres et cerises.

**Note:** 16,5/20.

Deep ruby color, nearly opaque to the core with a thin purple rim. The nose is clean, bright and youthful. It opens with aromas of fresh cassis, wild strawberries, dried goji berries, very subtle oak spicing (clove, nutmeg), floral hints and pebbly minerality. On the palate, the wine is dry with an elegant attack. The mid-palate is sleek and pulpos with a charming concentration of fruits. Aromatically, the wine is similar to the nose with an emphasis on violette flowers and fresh cassis delicately punctuated with nutmeg notes. The tannins are fine-grained and powdery. The fresh and vibrant acidity contributes to a lovely tension from mid-palate to finish. The long, ethereal finish lingers with nuances of dried rose petals, pebbly minerality, black tea, salinity and a twist of black pepper. This is an excellent wine with a lot of nuances, restrained and class. Enjoy now - 10-12 years.

**Pairing:** crispy duck breast with caper-cherry sauce.

**Score:** 16.5/20.

**CHÂTEAU MOULIN RICHE - SAINT-JULIEN 2019**

Robe grenat très profonde, disque violet et fin. Le nez est frais, ouvert et complexe. Il révèle des arômes de myrtilles, des notes d'épices (galanga et clou de girofle), de chocolat noir, boîte à cigare, prunes sauvages et des nuances d'herbes à tisane. L'attaque en bouche est sèche, fraîche et énergique. Le milieu de bouche est ample, pur et précis, avec un profil très salin mis en avant par une acidité tonique. Des saveurs généreuses de fruits noirs identiques à celles du nez éclatent en bouche et s'entremêlent aux notes délicates du boisé épicé (galanga, noix de muscade et girofle) et à la très belle minéralité graveleuse de cœur. L'alcool est bien intégré, les tanins sont fins et poudrés. La finale est longue, longiligne et salivante et résonne sur des saveurs de chocolat noir et de paprika fumé. C'est un excellent vin, plein de charme et charisme. A consommer dès maintenant et pour les 10-15 prochaines années.

**Accord:** filet de chevreuil fumé au foin, betteraves crapaudines, lavande et mûres chaudes.

**Note:** 17,5/20.

Very deep garnet hue, purple and fine disk. The nose is fresh, opened and complex. It reveals some aromas of blueberries, hints of spices (galangal and clove), notes of dark chocolate, cigar box, wild plums and some herbal nuances. On the palate, the wine is dry, fresh and vibrant on the attack. The mid palate is ample, pure and precise with a very savoury profile balanced by an energetic acidity. Plenty of bright black fruits similar to the nose shines on the palate, mingled with a beautiful core pebbly minerality and layers of delicate oak spicing (galangal, clove and nutmeg). The alcohol is integrated and the tannins are fine and powdery. The finish is long, sleek and mouthwatering and lingers with flavours of dark chocolates and smoked paprika. This is an excellent wine full of life, charm and charisma. Now - 10-15 years.

**Pairing:** hay smoked venison loin, crapaudine beetroots, lavender and warm blackberries.

**Score:** 17.5/20.



# Le carnet de route de Julie Dupouy

## CHÂTEAU CARDINAL-VILLEMAURINE Saint-Emilion Grand Cru 2020

Robe profonde de couleur grenat. Disque fin, brillant, aux nuances rubis. Le nez révèle profondeur et complexité. Il s'ouvre sur des arômes de fruits rouges, de fleurs et d'élégantes épices douces provenant de la maturation en barriques (gousse de vanille, cannelle et grains de café). Après aération, des notes minérales de terre noble font leur apparition. L'attaque en bouche est sèche, élégante. Le milieu de bouche gagne en concentration et puissance au fur et à mesure de la dégustation tout en préservant le style classique et élégant du Château. L'acidité éclatante confère une superbe énergie au vin. Les tannins sont fins et serrés. Le fruit est encore timide mais sa qualité et son potentiel de vieillissement sont indéniables. La finale est longue sur des notes d'herbes à tisane et une pointe d'amertume. C'est un vin de grande qualité qui aura besoin de temps pour se révéler pleinement. A oublier en cave pendant 2-3 ans et à déguster jusqu'en 2035-2040.

**Accord :** cœurs de canard, myrtilles conservées dans du vinaigre, fenouil et riz sauvage.  
**Note :** 18/20.

Deep ruby color with a thin and bright garnet rim. The nose reveals depth and complexity. It opens with some aromas of red fruits, flowers and of elegant sweet spices coming from the oak maturation (vanilla pod, cinnamon, coffee beans). After aeration, some mineral notes of noble earth comes through.

On the palate, the wine is dry, with an elegant attack. The mid palate builds up in concentration and power while still preserving the classy and elegant style of the Chateau. The very bright acidity gives a superb energy to the wine. The tannins are tight and fine. The fruit is still a little shy but its quality and ageing potential are undeniable. The finish is long with a twist of bitterness and some herbal nuances. This is a beautiful wine that will need time to fully reveal itself. To be cellared for another 2-3 years before opening it and be enjoyed until 2035-2040.

**Pairing:** duck hearts with pickled blueberries, fennel and wild rice.  
**Score:** 18/20.



## CHÂTEAU CARDINAL-VILLEMAURINE Cuvée Éminence Saint-Emilion Grand Cru 2020

Robe éclatante de couleur rouge grenat au disque fin et limpide. Le nez est parfumé et raffiné. Il exprime des arômes de fraises mûres, de baies séchées, des notes de lavande, de graines de café vert et des nuances d'herbes à tisane. L'attaque en bouche est franche et mène à un milieu de bouche structuré qui dévoile fraîcheur, énergie, élégance et finesse. Le profil aromatique est éclatant, identique à celui du nez, ponctué par des notes subtiles d'épices du bois.

Les tannins sont très fin mais ont un peu plus de mâche qu'en 2018 et 2019. La finale est longue et salivante et se prolonge sur des notes de réglisse salée. C'est un vin d'excellente qualité, qui brille par sa vivacité et sa finesse. A déguster dès maintenant et pour les 10 prochaines années.

**Accord :** côte de veau rôtie, girolles et pommes de terre fondantes.  
**Note :** 16,5/20.

Bright, deep ruby color with a thin translucent rim. The nose is perfumed and refined. It expresses some aromas of ripe strawberries, dried berries, some hints

of lavender, green coffee beans and some herbal nuances. The attack is frank and leads to a structured mid-palate that displays freshness, vibrancy, elegance and finesse. The fruit profile is very bright, similar to the nose, and is punctuated by some very subtle oak spices. The tannins are very fine but with a touch more bite than the previous two vintages. The finish is long and mouth-watering with some hints of salted liquorice. This is an excellent wine that shines with vibrancy and finesse. Enjoy now – 10 years.

**Pairing:** roasted veal chop, girolles mushrooms and fondant potatoes.  
**Score:** 16.5/20.

## CHÂTEAU LA CLYDE

Bordeaux blanc 2021

100 % muscadelle, en barriques

Robe brillante, de couleur citron aux reflets verts. Le nez est net, sur la jeunesse, et s'ouvre sur des arômes d'ananas frais, carambole, pêches blanches et des notes de poivre blanc. Après aération, des notes de pâte d'amande, gousse de vanille et herbacées, sur les fleurs de tilleul, font leur apparition. En bouche, le vin est sec, soutenu par une acidité vive. Le milieu de bouche révèle une belle texture légèrement crémeuse. Les saveurs sont identiques aux arômes du nez avec une mise en avant de notes de poivre blanc, fruits à noyau (prunes reine-claude et pêches) et bergamote. La finale est longiligne, tendue et saline et persiste sur des saveurs d'écorce de citron, verveine et poivre blanc. C'est un vin charmant, à apprécier dès maintenant et jusqu'en 2025.

**Accord :** carpaccio de noix de saint-jacques, thym citronné et huile d'olive vierge.

**Note :** 15/20.

Bright lemon color with green tinges. The nose is clean, youthful and opens with some aromas of fresh pineapple, star fruit, white peaches and notes of white pepper. After aeration, some hints of marzipan, fresh vanilla pod and some herbal notes of linden tree flowers come through. On the palate, the wine is dry, balanced by a crisp acidity. The mid-palate has a lovely texture that displays a touch of creaminess. The flavors are similar to the nose with an emphasis on white pepper, stone fruits (greengage plums and peaches) and bergamot. The finish is sleek, vibrant and saline and lingers with a twist of lemon peel, verbena and white pepper. It is a charming wine to enjoy now and for the next 2-3 years.

**Pairing:** carpaccio of scallops with lemon thyme and virgin olive oil.

**Score:** 15/20.

## CHÂTEAU LA CLYDE

Côtes de Bordeaux 2019 – 100 % cuve

Robe rouge rubis profond aux nuances violettes. Le nez est net, légèrement réduit. Après aération, il révèle des arômes de fruits rouges mûrs et cuits – fraises des bois, prunes, cerises – et des touches de terre fumée et de graines de cumin. En bouche, le vin est sec, rond et charnu avec des saveurs de cassis mûrs soutenus par une acidité salivante. Les tannins sont mûrs, légèrement fermes en finale mais sont vite gommés par une sensation légèrement chaleureuse. La finale est fruitée et juteuse avec une touche de bâton de réglisse salée. C'est un vin pur et honnête à déguster dès maintenant et jusqu'en 2028.

**Accord :** terrine de lapin, champignons shiitake, canneberge et pistache.

**Note :** 15/20.

Deep ruby colour with nuances of purple. The nose is clean, slightly reductive. After aeration it reveals some aromas of ripe and cooked fruits – wild strawberries, plums, cherry and some hints of smoked earth and cumin seeds. On the palate, the wine is dry, round and fleshy with generous ripe cassis flavours balanced by a tangy acidity. The tannins are ripe, slightly firm on the finish and enveloped in a layer of warmth. The finish is fruit forward and juicy with a salted liquorice twist. This is a pure and honest wine to enjoy over the next 5-6 years.

**Pairing:** terrine of rabbit, shitake mushrooms, cranberry and pistachio.

**Score:** 15/20.





Château Prieuré-Marquet

© Prieuré-Marquet

## CHÂTEAU PRIEURÉ MARQUET

### 100 % merlot Bordeaux 2018

Robe profonde de couleur grenat, opaque à cœur. Le nez est ouvert, attirant et de bonne complexité. Il s'ouvre sur des arômes de crème fraîche, cerises noires et cynorhodons séchés. Après aération, il gagne encore en complexité. Des notes de tisane, pétales de roses séchées, bâton de cannelle, gousse de vanille et cacao font leur apparition. La bouche est sèche, avec une attaque souple et sensuelle. Le milieu de bouche est rond, onctueux et charnu, avec un bon support acide. Les tannins sont soyeux, mûrs et fins et donnent une impression légèrement poudrée en fin de bouche. La finale est longue, douce et résonne sur des saveurs de forêt noire et de vanille. C'est un très bon vin qui offre un rapport qualité prix exceptionnel. A déguster dès à présent et pour les 6-8 prochaines années.

**Accord :** tournedos de bœuf façon Rossini.

**Note :** 16/20.

Deep ruby color, opaque to the core. The nose is opened, attractive and of good complexity. It opens with aromas of fresh cream, black cherries and dried rose hip. After aeration, more aromatic layers are coming through. Herbal notes, dried rose petals, cinnamon stick, fresh vanilla pods, and cocoa. On the palate, the wine is dry, with a supple and sensual attack. The mid-palate is round, smooth and fleshy with a good supporting acidity. The tannins are soft, ripe and fine-grained with a touch powdery texture on the finish. The finish is long, mellow and lingers with flavours of black forest gateau and vanilla. This is a very good wine that offers fantastic value for money. To be enjoyed now and for the next 6-8 years.

**Pairing:** beef fillet Rossini style.

**Score:** 16/20.

## CHÂTEAU PRIEURÉ MARQUET

### Sauvignon blanc Bordeaux 2020

Robe brillante et limpide, jaune citron aux reflets verts. Le nez est très expressif et de jolie complexité. Fruits de la passion, agrumes (pamplemousse, écorces de citron), nuances herbacées d'ortie et basilic, fleurs d'amandier et notes de fruits à noyau. En bouche, le vin est sec avec une attaque élégante et soyeuse. Le milieu de bouche est rond, concentré, légèrement crémeux et soutenu par une acidité croquante. Une touche de salinité au cœur du vin donne une sensation de fraîcheur supplémentaire. L'élevage en barrique confère de la texture au vin sans apporter d'arômes boisés. La finale est droite et se prolonge sur des saveurs d'écorces de pamplemousse, fruits de la passion et basilic. C'est un excellent sauvignon blanc, avec une belle complexité et personnalité. A déguster maintenant – 2-3 ans.

**Accord :** carpaccio de noix de saint-jacques, coriandre, basilic, menthe et citron vert.

**Note :** 16/20.

Clear, star bright lemon color with green tinges. The nose is very expressive and with a lovely complexity. Passion fruits, citrus (grapefruit, lemon peel), herbal nuances of nettle and basil, almond flowers and hints of stone fruits. On the palate, the wine is dry with an elegant and silky attack. The mid palate is round, concentrated, slightly creamy in texture and balanced by a crisp acidity. A touch of salinity to the core confers an extra sensation of freshness. The ageing in oak confers texture to the wine without intruding with oak flavours. The finish is sleek and lingers with flavours of grapefruit peels, passion fruit and basil. This is an excellent Sauvignon Blanc wine that shows complexity and personality. Enjoy now – 2-3 years.

**Pairing:** scallops carpaccio with basil, coriander, mint and lime.

**Score:** 16/20.

## CHÂTEAU LA COMMANDERIE

### Saint-Émilion Grand Cru 2018

Robe grenat profond, presque opaque, avec des touches d'évolution sur le disque. Le nez est ouvert, gourmand et complexe. Il révèle des arômes de forêt noire, d'encens, d'épices douces (cannelle, anis étoilé, vanille), de prunes noires sauvages, des notes de terre noble et de tabac blond. Plus il s'aère, plus il gagne en complexité. L'attaque en bouche est sèche et élégante. Elle laisse place à un milieu de bouche pulpeux, équilibré par une acidité précise qui se lie aux nuances d'herbes à tisane apportées par le cabernet franc, contribuant à une sensation supplémentaire de fraîcheur. Les tannins ont le grain fin mais sont encore serrés et légèrement croquants. De belles saveurs de fleurs séchées, de boisé épicé et de minéralité se dévoilent en bouche et accompagnent le vin vers une finale droite, élégante et longue. La rétro-olfaction revient sur des nuances de noyau de cerise, pétales de rose et cannelle. C'est un vin très charmeur et élégant qui se pare d'une belle complexité. A servir dès maintenant après l'avoir aéré dans une carafe et à déguster pour les 10-12 prochaines années.

**Accord :** filet de chevreuil fumé au foin, chou-kale et ail noir.

**Note :** 17/20.

Very deep ruby color, nearly opaque to the core with a touch of evolution to the rim. The nose is opened, gourmand, developing. It reveals some aromas of black forest gateau, incense, sweet spices (cinnamon, star anise, vanilla), wild black plums, some hints of noble earth and blond tobacco. The more aeration, the more complex it becomes. The attack on the palate is dry and elegant. It leads to a pulpous mid-palate balanced by a precise acidity intertwined with some herbal nuances coming from the Cabernet Franc that contributes to an extra sensation of freshness. The tannins are fine-grained but still tight and slightly chewy. Some beautiful aromatic nuances of dried flowers, delicate oak spicing and mineral touches mingle on the palate and lead to a sleek, elegant and long finish. The retro-olfaction returns with flavours of cherry stones, rose petals and cinnamon. This is a very charming and elegant wine with a lovely level of complexity. To open from now and serve after aeration or to enjoy for another 10-12 years.

**Pairing:** hay smoked venison loin, kale and black garlic.

**Score:** 17/20.

## CHÂTEAU LA COMMANDERIE

### Saint-Émilion Grand Cru 2019

Robe grenat, opaque à cœur. Le nez est parfumé et complexe. Il révèle en premier lieu des arômes floraux de fleurs de violette et de pétales de rose. Après aération, des nuances de tisane, poivre noir et pêches de vigne font leur apparition, délicatement ponctuées par des notes d'épices douces provenant de l'élevage en barrique. L'attaque en bouche est souple, élégante et délicate. Le milieu de bouche est classieux, droit et pulpeux avec une trame tannique très raffinée. Les saveurs font échos aux arômes du nez avec une affirmation de l'élément floral et l'apparition de notes d'écorces d'agrumes

très rafraîchissantes. La finale est longiligne, sensuelle et résonne sur des nuances de cerises noires et de minéralité. C'est un très beau vin, plein de charme et de grâce. A déguster dès maintenant et pour les 10-15 prochaines années.

**Accord :** pigeon rôti, navets caramélisés et cerises.

**Note :** 18/20.

Deep ruby color, opaque to the core. The nose is fragrant and complex. It first reveals some floral aromas of violet flowers and rose petals. After aeration, some nuances of herbal tea, black pepper and vine peaches come through, delicately punctuated by some sweet spices coming from the oak. The attack on the palate is gentle, supple and elegant. The mid-palate is classy, sleek and pulpous with a very refined tannic structure. The flavours echo the aromas found on the nose with an emphasis

on the floral element and some refreshing notes of citrus peels. The finish is long, slim, sensual and lingers with some flavours of black cherries and minerality. This is a beautiful wine, full of class and grace. Can be enjoyed from now – 10-15 years.

**Pairing:** roasted pigeon with glazed turnip and cherries.

**Score:** 18/20.



© Vignobles Magali et Thibaut Decoster

## LE DÔME

### Saint-Emilion Grand Cru 2018

Robe profonde, presque opaque, de couleur rubis. Le nez est ouvert et aromatique. Il révèle des arômes de paprika fumé, framboise très mûre, prunes rouges sauvages, tabac blond, grains de café fraîchement torréfiés, pot-pourri et des notes d'aneth. L'attaque en bouche est sèche, souple et veloutée. Le milieu de bouche est riche, succulent, remplie de saveurs de fruits noirs très mûrs généreusement assaisonnés d'épices apportées par l'élevage en bois. Les tannins sont rustiques, légèrement asséchants et semblent provenir à la fois des raisins et des barriques. L'alcool apporte une présence chaleureuse. La finale est longue et persiste sur des saveurs de pruneaux, chocolat noir et cannelle. C'est un vin puissant avec un profil aromatique mûr et gourmand et une empreinte boisée très marquée.

**Accord :** tajine marocaine de mouton aux pruneaux.

**Note :** 15,5/20.

Deep ruby color, opaque to the core. The nose is opened and aromatic. It displays some aromas of smoked paprika, ripe raspberries, wild red plums, blond tobacco, freshly torrefied coffee beans, pot pourri and herbal nuances of dill. On the palate, the wine is dry with a supple and smooth attack. The mid-palate is rich and succulent with plenty of sweet ripe black fruit flavours generously seasoned with oak spicing. The tannins are rustic, slightly drying and seems to come from both the grapes and the barrels. The alcohol is warming. The finish is long and lingers with flavours of prunes, dark chocolates and cinnamon. This is a big wine with a very gourmand and ripe fruit profile and plenty of oak presence. Now-6-8 years.

**Pairing:** Moroccan mutton and prunes tagine.

**Score:** 15.5/20.

## CHÂTEAU VIEUX MAZERAT

### Saint-Emilion Grand Cru 2015

Robe opaque de couleur grenat aux nuances rubis. Le nez est net et commence à montrer des signes d'évolution. Il s'ouvre sur des arômes de sous-bois, tomates séchées, encre, prunes noires et épices douces. L'attaque en bouche est sèche et ronde. Le milieu de bouche est voluptueux, dominé par des saveurs salines et de cake aux fruits confits et aux épices (cannelle, gingembre et vanille). L'acidité est équilibrée. Des saveurs intenses de fruits noirs secs et cuits fleurissent le milieu de bouche et s'intensifient jusqu'en fin de bouche où ils se mêlent à une pointe de chaleur alcoolique. Les tannins sont fins, mûrs et serrés. La rétro-olfaction exprime des saveurs de sous-bois, encre et cannelle. C'est un vin de bonne qualité dans un style puissant et boisé. A déguster dès maintenant et pour les prochaines 5-7 années.

**Accord :** pastilla de bœuf braisée et figues.

**Note :** 16/20.

Opaque ruby color with a touch of garnet to the rim. The nose is clean, developing and opens up with aromas of damp forest floor, sundried tomatoes, ink, damson and sweet spices. The attack on the palate is dry and smooth. The mid-palate is voluptuous and savoury, driven with a sweet fruit cake profile generously seasoned with baking spices (cinnamon, ginger and vanilla). The acidity is balanced. Intense flavours of cooked and dried black fruits fill out the mid palate and intensify until the finish where they linger with a touch of alcohol warmth. The tannins are fine and ripe with a touch of grip. The retro-olfaction returns with flavours of forest floor, ink and cinnamon. It is a good wine in a bold and oaky style. To enjoy now – 5-7 years.

**Pairing:** braised beef and fig pastilla.

**Score:** 16/20.



© Château Pichon Baron - Agence Monette

## PICHON BARON

### Pauillac 2021

Robe violette très profonde, disque fin et translucide. Le nez est profond, pur et s'ouvre sur des arômes de fruits noirs et bleus mûrs, d'épices douces, de réglisse et des notes de fleurs de violette. En bouche, le vin est sec et juteux en attaque et laisse place à un milieu de bouche plein et charnu paré d'une belle substance de fruits mûrs à la perfection. La bouche gagne en puissance au fur et à mesure de la dégustation mais reste fraîche et précise. La trame tannique est très fine et serrée. La finale est longue et salivante avec une touche de salinité. C'est un vin classique sur un millésime défini par une acidité précise. Il aura besoin de temps pour se révéler pleinement mais la patience sera récompensée. A mettre en cave et à déguster jusqu'en 2042.

**Accord :** gigot d'agneau rôti, mariné aux myrtilles et baies de genièvre.

**Note :** 18/20.

Very deep purple color with a very thin, translucent purple rim. The nose is deep and pure with plenty of aromas of ripe black and blue fruits, baking spices, liquorice and floral notes (violet flower). On the palate, the attack is dry and juicy. It leads to a full and fleshy mid-palate that displays a beautiful fruit substance that feels perfectly ripe. The palate gains in power as the tasting goes on but remains fresh and focused. The tannins are very fine and tightly-knit. The finish is long and mouth-watering with a savoury twist. This is a very classy wine and a vintage defined by a focused and precise acidity. It will need time to finish to harmonize but patience will be rewarded. To be enjoyed and cellared until 2042.

**Pairing:** roasted leg of lamb marinated with blueberries and juniper.

**Score:** 18/20.

## PICHON BARON

### Pauillac 2017

Robe grenat profonde au disque commençant à montrer des notes d'évolution. Le nez est ouvert et complexe. Il révèle quelques nuances d'humus, de sous-bois humide, de cassis séché et de baies de goji. Quelques notes empyreumatiques de viande fumée, de café et de tomates séchées. En bouche, le vin est sec, avec une attaque élégante qui laisse place à un milieu de bouche onctueux, affichant un beau profil aromatique savoureux et une touche d'umami, de champignons, tomates séchées et d'épices douces. L'acidité est fraîche et les tannins un peu rustiques se feront facilement oublier avec le bon accord met et vin. La finale est longue et résonne sur des saveurs de tabac blond, viande séchée et sous-bois. C'est un excellent vin qui prouve qu'il ne faut jamais sous-estimer les millésimes controversés. A déguster dès maintenant et pour les 6-8 années à venir.

**Accord :** côte de bœuf grillée, os à moelle et poêlée de cèpes.

**Note :** 17/20.

Deep ruby color, slightly broadening rim showing a touch of evolution. The nose is opened and complex. It reveals some nuance of humus, damp forest floor, dried cassis and goji berries. Some empyreumatic nuances of smoke meat, coffee and sundried tomatoes. On the palate, the wine is dry, with an elegant attack that leads to a smooth mid-palate displaying a beautiful savoury aromatic profile and a touch of umami, mushrooms, sundried tomatoes and baking spices. The acidity is fresh and the tannins are slightly rustic yet those will easily get forgotten with the right dish. The finish is long and lingers with some flavours of blond tobacco, cured meat and forest floor. This is an excellent wine that shows that controversial vintages can be full of surprises and should not be underestimated. To be enjoyed – 6-8 years.

**Pairing:** grilled rib of beef, bone marrow and cepe mushrooms.

**Score:** 17/20.

## LOUDENNE LE CHÂTEAU

Bordeaux blanc 2019

Robe citron, brillante, aux reflets verts. Le nez est délicatement parfumé avec des arômes de carambole, d'écorces de citron et pamplemousse, des notes fumées et des nuances de verveine citronnée. L'attaque en bouche est sèche et fraîche. Elle laisse place à un milieu de bouche éclatant, vif et structuré, avec une très belle concentration aromatique qui fait écho au nez. La salinité de cœur apporte une belle sensation de pureté. La finale est légèrement tannique avec une pointe d'amertume et une fraîcheur délicieusement salivante. C'est un vin avec une belle structure, substance, tension. Un bon potentiel de garde. A déguster dès maintenant et pour les 10-15 prochaines années.

**Accord :** noix de saint-jacques grillées, beurre citronné aux herbes.

**Note :** 17,5/20.

Bright lemon color with green tinges. The nose is delicately perfumed with some aromas of star fruit, lemon and grapefruit peels, some hints of smokiness and some nuances of lemon verbena. The attack on the palate is dry and fresh. It leads to a bright, lively and structured midpalate with a very good concentration of flavours that echoes the nose. The saline core minerality contributes to a great sensation of purity. The finish is slightly tannic with a refreshing bitter twist and deliciously mouth-watering. It is a wine with great structure, substance, tension and potential for ageing. Enjoy it now and for the next 10-15 years.

**Pairing :** grilled scallops served with a lemon and herbs butter.

**Score :** 17.5/20.



© Château Loudenne / Claude Chin

## LOUDENNE LE CHÂTEAU

Bordeaux 2020

Robe violette au disque très fin. Le nez est délicat et un peu fermé de premier abord. Après aération, il s'ouvre et révèle un profil parfumé de pétales de rose, lavande, notes d'herbes à tisane (thym) et des nuances de réglisse. C'est un nez encore jeune qui aura besoin de temps pour se développer. En bouche, le vin est sec, à l'attaque souple. Le milieu de bouche est droit avec une belle densité de fruit soutenue par une acidité énergique. La fin de bouche est encore serrée mais le potentiel d'un grand vin est là. La rétro-olfaction persiste sur des saveurs de noyau de cerise et des notes florales. C'est un beau vin encore dans sa jeunesse qui aura besoin de temps pour finir de trouver son harmonie. A attendre encore 4-5 ans avant de commencer à le déguster et à apprécier jusqu'en 2040. **Accord :** côte de boeuf braisée aux saveurs d'anis étoilé et mandarine.

**Note :** 17/20.

Deep purple color with a very thin rim. The nose is delicate and a little close at first. After aeration, it opens up and reveal a perfumed profile of rose petals, lavender, herbal notes (thyme) and hints of liquorice. It is a youthful nose that will need time to develop. On the palate, the wine is dry with a supple attack. The mid-palate is sleek with a certain density of fruit balanced by an energetic acidity. The finish is still quite closed but the potential of a fine wine is there. The retro-olfaction returns with flavours of cherry stones and some floral notes. It is a beautiful yet youthful wine that will need time to harmonize. Wait another 4-5 years before opening it and enjoy it until 2040.

**Pairing :** braised beef short ribs with star anise and tangerine.

**Score :** 17/20.



LA TOMATE DU POTAGER

En écrin de cristal, mozzarella di Bufala, caviar et eau de mer.



LE BROGOLI

Grillé au Binchotan, lait fermenté comme un « gwell » de Monsieur Vigneron infusé aux algues Nori du Croisic et pistaches torréfiées.



PAËLLA VÉGÉTALE

Comme un maki vinaigré, glaçon d'eau de légumes grillés et vierge tiède d'encornets.

© Paul Stefanaggi



“ L'important n'est pas de convaincre mais de donner à réfléchir ”

Valentin Morice

Chef du restaurant gastronomique

La Table du Boisniard, 1 étoile Michelin



## La Table du Boisniard

Chambreaud, proche du Puy du Fou

Au cœur de la Vendée, dans le domaine du Château du Boisniard où règnent calme et tranquillité... Le restaurant gastronomique « La Table du Boisniard » 1 étoile Michelin propose à la carte une cuisine vendéenne qui se distingue par ses produits locaux. Le jeune chef Valentin Morice se sert de sa rigueur, précision et créativité pour transformer des plats traditionnels avec beaucoup de textures, accompagnés de vins bio sélectionnés par le sommelier du château.

Château Hôtel du Boisniard, 85500 Chambreaud - Vendée

Pour réserver votre séjour gastronomique, Anne reste à votre disposition !

resa@hotelspreference.com | +33 (0)1 78 94 90 40

www.hotelspreference.com



# MONTHÉLIE

## la pépite de la Côte de Beaune



### ÉVADEZ-VOUS EN BOURGOGNE

Le temps d'un week-end au Château de Saint-Aubin



Venez profiter en famille ou entre amis d'un séjour dans l'une de nos 4 chambres d'hôtes offrant une vue imprenable sur les vignes du Château.

Partez à la découverte des vignes en vélo-électrique ou laissez-vous tenter par l'une de nos 3 formules de dégustation privative.

Découvrez la cuisine raffinée et locale du Restaurant Prosper accompagnée des Grands Vins de la Maison Prosper Maufoux.



*Réservez une Chambre, une Expérience, une Table*

Tel : 03 80 20 68 71  
 contact@prosper-maufoux.com

CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN  
 3 rue des lavières 21190 Saint-Aubin

@prospermaufoux  
 suivez nous sur les réseaux sociaux



Blotti sur les hauteurs de la Côte de Beaune, Monthélie est l'un des plus pittoresque village de Bourgogne. Avec seulement 140 hectares, c'est aussi l'une des plus petites appellations de Côte d'Or. Pas assez grande pour rivaliser en notoriété avec ses voisines Volnay et Meursault, ses vins encore trop méconnus figurent parmi les meilleurs rapports qualité-prix de la région. Essentiellement rouges, les monthéliés se distinguent par leur finesse sans pour autant manquer de structure. « Ils sont à l'équilibre entre les deux, avec une certaine élégance mais aussi une texture tannique présente », complète Cataldina Lippo à la tête du domaine Douhairet-Porcheret. Les premiers crus, en provenance de deux secteurs distincts, offrent ainsi des visages assez diversifiés. Les uns situés dans le prolongement direct de Volnay, avec pour Climat emblématique Les Champs Fuillots, s'inscrivent dans les pas de son célèbre voisin. Les autres, installés sur les pentes plus fraîches de la Combe Danay (Les Duresse, Les Cloux) sont généralement plus charpentés. Le chardonnay a gagné du terrain à Monthélie ces dernières années. Les blancs représentent 30 % de l'appellation aujourd'hui (une quarantaine d'hectares) et surprennent bien souvent les amateurs de la Côte de Beaune. Ils cousinent avec Meursault, évoquant des nuances vanillées, de fleurs blanches (aubépine). Leurs textures en bouche offrent des saveurs moelleuses relevées par une fraîche acidité qui signe les grands vins blancs.

Cerise sur le gâteau, la jeune génération de vignerons dynamise l'appellation et organise une dégustation à Paris cet automne.

*Laurent Gotti / Photo : Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne*

### Monthélie: the nugget of the Côte de Beaune

|| Nestled on the Côte de Beaune hills, Monthélie is one of the most scenic villages in Burgundy. It is also one of the smallest appellations in the Côte d'Or with only 140 hectares. Its wines are not big enough to compete in reputation with its neighbours Volnay and Meursault, but they are among the best value for money in the region. The Monthélie wines, mainly red, are distinguished by their finesse without lacking in structure. "They are a balance between the two types of wine, with a certain elegance but also a tannic texture", adds Cataldina Lippo, head of the Douhairet-Porcheret estate. The first growths, coming from two distinct sectors, thus offer quite diverse faces. Some are located in the direct extension of Volnay, with the emblematic Climat Les Champs Fuillots. These wines closely follow in the footsteps of their famous neighbour. The others, located on the fresher slopes of the Combe Danay (Les Duresse, Les Cloux) are generally more robust.

Chardonnay has gained ground in Monthélie in recent years. The whites represent 30% of the appellation today (about forty hectares) and often surprise the Côte de Beaune lovers. They are similar to Meursault, evoking vanilla and white flower (hawthorn) notes. Their textures on the palate offer smooth flavours enhanced by a fresh acidity that is the hallmark of great white wines.

The icing on the cake is that the young winemakers are revitalising the appellation and are organising a tasting in Paris this autumn.



## LES CLIMATS DE BOURGOGNE PRENNENT LA ROUTE DU SUD

A l'occasion de la 10<sup>e</sup> édition du festival *Le Mois des Climats*, organisé par l'Association des Climats du vignoble de Bourgogne et la mission Tourisme du Département de Saône-et-Loire, les visiteurs étaient conviés à trois conférences-dégustations autour de vins monastiques de la Côte chalonnaise. L'une d'elle s'est tenue au domaine du Cellier aux Moines (Givry).

**The Burgundy Climats go south** || *For the 10<sup>th</sup> edition of the festival Le Mois des Climats, organised by the Association des Climats du vignoble de Bourgogne and the Saône-et-Loire Department of Tourism, visitors were invited to three conferences and tastings on monastic wines from the Côte Chalonnaise. One of them was held at the Cellier aux Moines estate (Givry).*

Clos, abbayes et terroirs... Un fameux triptyque historique qui a mené les Climats du vignoble de Bourgogne à être inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO en juillet 2015. La zone classée concerne plus particulièrement la Côte de Beaune et la Côte de Nuits, mais ce modèle de viticulture de terroir s'exprime aussi avec force en Côte chalonnaise, quelques kilomètres plus au sud. Le Clos du Cellier aux Moines, à Givry, en constitue l'un des plus éloquents exemples. Il a été fondé vers 1130 par les moines cisterciens de l'abbaye de la Ferté, première fille de l'abbaye de Cîteaux. Quelques centaines de millésimes plus tard, l'ancien cellier domine toujours sobrement mais puissamment le coteau nord de l'appellation. Dont les cinq hectares d'un seul tenant du Clos historique, encore exploités par le domaine. Les vins sont aujourd'hui vinifiés quelques centaines de mètres plus loin dans une cuverie moderne où le style architectural s'inscrit en droite ligne de la fameuse austérité et efficacité cistercienne.

Clos, abbeys and terroirs... A famous historical triptych which led to the Climats of the Burgundy vineyard being listed as a UNESCO World Heritage Site in July 2015. The classified area concerns more particularly the Côte de Beaune and the Côte de Nuits, but this type of terroir-based viticulture is also strongly expressed in the Côte Chalonnaise, a few kilometres further south. The Clos du Cellier aux Moines, in Givry, is one of the most eloquent examples. It was founded around 1130 by the Cistercian monks of the Ferté abbey, the first daughter of the Cîteaux abbey. A few hundred vintages later, the old cellar still dominates the northern slope of the appellation in a sober but powerful way. This includes the five single hectares of the historic Clos, which are still farmed by the estate. Today, the wines are vinified a few hundred metres further on in a modern winery where the architectural style is in line with the famous Cistercian austerity and efficiency.

Le domaine du Cellier aux Moines de Givry a ouvert exceptionnellement ses portes au public, le 16 juin dernier, à l'occasion du festival *Le Mois des Climats*. La conférence était accompagnée d'une dégustation de trois vins cisterciens de la Côte chalonnaise : un Rully blanc 2018 du Climat Maizières du Domaine Dureuil-Janthial, un Givry premier cru Servoisine 2015 du Domaine de la Ferté et bien-sûr le premier cru Clos du Cellier aux Moines, millésime 2019. Des vins commentés par Raoul Salama, journaliste œnogastronomique.

Philippe Pascal, propriétaire du domaine du Cellier aux Moines, a retracé l'histoire et l'évolution de ce symbole de l'héritage monastique du vignoble de Saône-et-Loire : de sa fondation, au XII<sup>e</sup> siècle donc, jusqu'à la certification bio obtenue en 2020. Le Climat est de nos jours encore entouré de murs et dispose d'une exposition plein sud. Les vignes sont installées à mi-coteau et dans la partie supérieure de la colline, là-même où le cellier monastique a été bâti. Abrisés des vents du nord mais bien ventilés, les raisins atteignent de belles maturités. La géologie argilo-calcaire des grands vignobles bourguignons est ici de mise : la terre assez profonde dans la partie haute du clos (50 à 70 cm) et s'épaissit tout en restant légèrement caillouteux en descendant. Depuis 2006, un travail parcellaire rigoureux a été mené par la famille Pascal et un programme de replantations a été engagé dès 2008. Des sélections de pinots très fins ont été choisies pour leur parfaite adéquation avec le sol et le sous-sol. Côté cave, Philippe Pascal aime à rappeler un leitmotiv cistercien : « simplex natura ». La nature a simplement besoin d'être accompagnée pour donner toute la mesure de son génie créateur.

Cette soirée a été l'occasion d'une belle (re)découverte d'un joyau de la côte Chalonnaise. Entamé à l'abbaye de Cluny, ce cycle de conférence s'est achevé à l'abbaye Saint-Philibert de Tournus offrant trois rendez-vous mémorables.

Laurent Gotti / Photos : Jean-Louis Bernuy

The Cellier aux Moines domain of Givry exceptionally opened its doors to the public on 16<sup>th</sup> June, during the festival *Le Mois des Climats*. The conference was accompanied by a tasting of three Cistercian wines from the Côte Chalonnaise: a white Rully 2018 Climat Maizières from Domaine Dureuil-Janthial, a Givry premier cru Servoisine 2015 from Domaine de la Ferté and of course the premier cru Clos du Cellier aux Moines, vintage 2019. These wines will be commented on by Raoul Salama, wine and food journalist.

Philippe Pascal, owner of the Cellier aux Moines estate, retraced the history and evolution of this monastic heritage symbol in the Saône-et-Loire vineyards: from its foundation in the 12<sup>th</sup> century to the organic certification obtained in 2020. The Climat is still surrounded by walls and has a southern exposure. The vines are located in the middle of the hillside and in the upper part of the hill, where the monastic cellar was built. The grapes are sheltered from the northern winds but well ventilated, and achieve good ripeness. The clay-limestone geology of the great Burgundy vineyards is the norm here: the soil is fairly deep in the upper part of the vineyard (50 to 70 cm) and thickens while remaining slightly stony on the way down. Since 2006, the Pascal family has carried out rigorous plot work and a replanting programme was started in 2008. Very fine Pinot selections have been chosen for their perfect suitability to the soil and subsoil. As for the cellar, Philippe Pascal likes to recall a Cistercian leitmotiv: "simplex natura". Nature simply needs to be accompanied to give the full measure of its creative genius.

This evening was an opportunity to (re)discover a jewel of the Chalonnaise coast. This series of conferences began at Cluny Abbey and ended at Saint-Philibert Abbey in Tournus, offering three memorable meetings.

EN SAVOIR → [WWW.ROUTE71.FR](http://WWW.ROUTE71.FR)





Domaine réputé depuis plus d'un demi-millénaire, situé au plein cœur des Côtes du Couchois (reconnues AOC de Bourgogne l'année 2000), le Château de Couches produit en son clos des vins de belle facture sur un terroir forgé par la main de l'homme il y a maintenant vingt siècles...

Laissez-vous séduire par les vins du clos Marguerite.



# LABORATOIRE ŒNOLOGIQUE BEAUNOIS



- Analyses des moûts et des vins
- Vente de produits œnologiques

6, CHEMIN DES RATES - 21200 BEAUNE - TÉL. 03 80 24 00 63 - FAX 03 80 22 40 51

# CAVE DE PRESTIGE DES VINS DE BOURGOGNE

La Cave de Prestige de l'interprofession des vins de Bourgogne est devenue une véritable référence au cours de ses 50 ans d'existence. Son niveau d'exigence est très élevé : pour 831 échantillons présentés, seuls 17 % ont obtenu le précieux sésame, après le passage de 3 jurys.

Chaque fois que le BIVB organise des formations ou événements en France ou à l'étranger, les vins de la Cave de Prestige sont servis. Autant d'occasions de mettre en valeur les vins sélectionnés, présentés sous leur l'étiquette, mais portant le macaron officiel de la sélection.

François Labet, président du BIVB : « Malgré le manque de disponibilité des vins, nous sommes fiers de pouvoir proposer une très belle sélection 2022 ! En effet, contrairement aux années précédentes, nous avons reçu beaucoup moins d'échantillons. 831 cuvées ont été dégustées contre 1 580 l'an passé. Cette baisse de 47 % symbolise à elle seule l'année paradoxale que nous traversons. Alors que nous avons produit, en 2021, notre plus petit millésime depuis presque 40 ans, nous n'avons jamais vendu autant de vin ».

43 nouvelles entreprises sont distinguées pour la toute première fois ou reviennent dans la sélection après une ou plusieurs années d'absence. Cette année est aussi une grande première pour l'appellation Pouilly-Fuissé Premier Cru qui fait son entrée dans la Cave avec le millésime 2020, à l'honneur dans cette sélection avec un peu plus de la moitié des vins distingués. Un millésime aux conditions particulières qui ont engendré des équilibres inédits et assez uniques.

Retrouvez les vins primés sur : [www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)

**Wine Prestige Cellar, Burgundy Wines** || The Prestige Cellar of the Burgundy wine interprofession has become a real reference in the 50 years since it was founded. Its standards are very high: only 17% of the 831 samples presented were awarded the precious sesame, following examination by three juries.

Each time the Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) organises training courses or events in France or abroad, the Prestige Cellar wines are used. These are all opportunities to highlight the selected wines, presented under their own label, but carrying the official selection badge.

François Labet, President of the BIVB: "Despite the limited wine supplies, we are proud to offer a very good selection for 2022! In fact, compared to previous years, we have received far fewer samples. 831 vintages were tasted compared to 1,580 last year. This 47% drop symbolises the paradox of the year we are going through. While we produced our smallest vintage in almost 40 years in 2021, we have never sold so much wine".

There are 43 new companies distinguished for the very first time or returning into the selection after being absent for one or more years. This is also a premiere for the Pouilly-Fuissé Premier Cru appellation, which enters with the 2020 vintage. This vintage is honoured in this selection with a little more than half of the distinguished wines. This vintage has particular conditions which have produced new and quite unique balances.

Find the award-winning wines on: [www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)

Photo : Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne



# DOMAINE SAINSON-ROSSIGNOL

— Cuvée Jules Volnay 2018 —

Le Domaine Sainson-Rossignol s'étend sur 7,5 hectares répartis sur Volnay, Beaune, Pommard et les Hautes Côtes. Exposé Est, Sud-Est, le vignoble jouit d'un long ensoleillement et un sous sol de marnes calcaires argoviennes et d'éboulis argilo-calcaires du Bathonien, donnant aux vins finesse, élégance et souplesse.

Depuis 1988, l'exploitation familiale effectue un travail de la vigne dans le respect de la tradition, sans éraflage, pigéage aux pieds deux fois par jour, élevage du vin en fûts de chêne sur 12 à 18 mois et mise en bouteille au domaine.

Avec une production annuelle de 40 000 bouteilles, les vins rouges ont une robe allant du tendre vermeil au rubis le plus profond et de délicats bouquets de fruits rouges (framboise, fraise, cassis, violette...).

Les tanins délicats mais robustes font que les vins de Volnay peuvent s'apprécier jeunes (5 ans) mais également plus vieux (20 ans).



The Domaine Sainson-Rossignol covers 7.5 hectares spread over Volnay, Beaune, Pommard and the Hautes Côtes. The vineyard is exposed to the east and south-east and enjoys a long period of sunshine. The subsoil is made up of Argovian limestone marl and Bathonian clay-limestone scree, giving the wines finesse, elegance and suppleness.

Since 1988, the family business has been working the vines in the traditional way. The grapes are picked twice a day, the wine is matured in oak barrels for 12 to 18 months and bottled on the estate.

The annual production of red wines is 40,000 bottles. Their colour ranges from tender vermeil to deep ruby and they have a delicate red fruit bouquet (raspberry, strawberry, blackcurrant, violet...).

The delicate but robust tannins mean that the Volnay wines can be enjoyed both young (5 years) and older (20 years).

EN SAVOIR ➔ [WWW.SAINSON-ROSSIGNOL.COM](http://WWW.SAINSON-ROSSIGNOL.COM)

## A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

**Robe :** grenat très clair.

**Nez :** puissant et expressif, cuir, bourgeon de cassis.

**Bouche :** attaque souple. Première bouche sur de la réglisse, zan, airelles. Les tanins sont fins. Finale persistante, avec de beaux amers.

**Accord :** magret grillé aux poivres ou aux fruits rouges.

**Commentaire :** un joli Volnay avec une belle fraîcheur et une certaine gourmandise.

**Color:** very light garnet hue.

**Nose:** powerful and expressive, leather, blackcurrant buds.

**Palate:** supple attack. First taste of liquorice, zan, cranberries. The tannins are fine. Persistent finish, with beautiful bitters.

**Pairing:** grilled duck breast with peppers or red fruits.

**Comment:** a nice Volnay with a nice freshness and a certain greediness.

# DOMAINE BLAIN-GAGNARD

— Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru blanc 2017 —

Le Domaine Blain-Gagnard, créé en 1980, s'étend aujourd'hui sur 20 hectares de vignes, au sud de la Côte de Beaune, en majorité sur les sols marneux de Chassagne-Montrachet. Des terroirs renommés tels que Puligny-Montrachet, Volnay ou encore Pommard complètent ce patrimoine viticole où sont élaborés 3 grands crus : Montrachet, Bâtard-Montrachet et Criot-Bâtard-Montrachet. Planté à 55 % en chardonnay, le reste en pinot noir, le vignoble est mené en agriculture biologique.

Jean-Marc Blain réalise une vinification traditionnelle, la moins interventionniste possible. Chacune de ses décisions, de la vigne à la cuverie, va dans le sens de la complexité et de l'élégance du vin et reflète sa personnalité et sa passion.

Les vins blancs de l'exploitation sont vieillies avec 10 à 20 % de chêne neuf pour les appellations communales et jusqu'à 30 % de chêne neuf pour les « Premier Cru » et les « Grand Cru », à l'image de la cuvée *Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru blanc 2017*.



Created in 1980, the Domaine Blain-Gagnard covers 20 hectares of vines in the south of the Côte de Beaune, mostly on the marl soils of Chassagne-Montrachet. The renowned terroirs of Puligny-Montrachet, Volnay and Pommard complete this viticultural heritage, from which three grands crus are produced: Montrachet, Bâtard-Montrachet and Criots-Bâtard-Montrachet. The vineyard is 55% Chardonnay, the rest is Pinot Noir, and is run under organic farming methods.

Jean-Marc Blain carries out a traditional vinification, using the least interventionist methods possible. His decisions, from the vineyard to the winery, are all aimed towards the wine's complexity and elegance and reflect his personality and passion.

The estate's white wines are aged with 10 to 20% new oak for the communal appellations and up to 30% new oak for the 'Premier Cru' and 'Grand Cru', as in the case of the white *2017 Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru*.

## A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

**Robe :** dorée aux reflets brillants.

**Nez :** belle intensité. Dévoile des arômes d'aubépine, de beurre, d'amande grillée et de pierre à fusil.

**Bouche :** soyeuse, suave, très grasse, mais sans lourdeur. Une grande finesse, nette, précise et consistante, portée par une fraîcheur saline et minérale qui lui donne un style aérien, d'une élégance rare. Finale très longue.

**Accord :** risotto de saint-jacques.

**Commentaire :** un vin plein de finesse, d'une grande complexité.

**Color:** golden hue with brilliant reflections.

**Nose:** beautiful intensity. Unveils hawthorn, butter, grilled almond and gunflint aromas.

**Palate:** silky, smooth, very fat, but without heaviness. A great finesse, clean, precise and consistent, carried by a saline and mineral freshness which gives it an airy style, of a rare elegance. Very long finish.

**Pairing:** scallop risotto.

**Comment:** a wine full of finesse, of great complexity.

# DOMAINE ALAIN PATRIARCHE

— Meursault Les Grands Charrons blanc 2020 —

Depuis 5 générations la famille Patriarche cultive la vigne sur Meursault. C'est aussi la passion que Maud et Marc cultivent et transmettent à leur fille Margaux qui vient de les rejoindre sur le domaine. Passion pour le cépage chardonnay, qui bénéficie en exclusivité, fait unique en Côte-d'Or, d'une côte aux flancs bosselés et troués d'anciennes carrières, s'étendant sur trois communes. Et passion pour le pinot noir, pour les rouges.

Les vins du domaine sont vinifiés séparément pour chaque climat et chaque parcelle afin de préserver toutes les caractéristiques intrinsèques du terroir.

La situation géographique des vignes pour *Les Grands Charrons*, un peu plus élevée, permet d'obtenir un vin complet, fin, plein, élégant. C'est un vin très floral avec un gras assez important.

Ces vins vieillissent bien (8-10 ans), sont carrés, fidèles et toujours présents dans les vieilles bouteilles. Proches des Premiers Crus, *Les Grands Charrons* ont une qualité exceptionnelle déjà reconnue par le passé.

The Patriarche family has been growing vines in Meursault for 5 generations. Maud and Marc have passed on this passion to their daughter Margaux who just joined them on the estate. The passion for the Chardonnay grape is unique in the Côte d'Or, as it benefits exclusively from a hillside with hummocky slopes and holes in old quarries. It stretching over three communes. The passion for Pinot Noir lies in the reds.

The estate's wines are vinified separately for each climate and each parcel to preserve all the inherent characteristics of the terroir.

The vine's geographical location for *Les Grands Charrons*, slightly higher, provides a complete, fine, full, elegant wine. It is a very floral wine with a fatty side.

These wines age well (8-10 years), are consistent, faithful and always present in old bottles. *Les Grands Charrons* are close to the Premiers Crus and have an exceptional quality that has been recognised in the past.

EN SAVOIR +

→ [WWW.ALAINPATRIARCHE.COM](http://WWW.ALAINPATRIARCHE.COM)



## A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

**Robe :** dorée, limpide et brillante.

**Nez :** fin et intense, exhalant des arômes de miel d'acacia, d'épices et de réglisse, soutenus par une touche finement boisée.

**Bouche :** ample, complexe, très aromatique et grasse. Se développe avec élégance sur des notes de fleurs blanches et de fruits blancs (pêche). Finale minérale, d'une belle longueur.

**Accord :** un homard belle-vue.

**Commentaire :** un vin riche qui garde un caractère frais et fruité.

**Color:** golden hue, clear and brilliant.

**Nose:** fine and intense, exhaling acacia honey, spices and liquorice aromas, sustained by a fine woody touch.

**Palate:** full, complex, very aromatic and fat. The wine evolves with elegance, with white flowers and white fruits (peach) notes. Mineral finish, with a good length.

**Pairing:** a lobster belle-vue.

**Comment:** a rich wine that keeps a fresh and fruity character.

# DOMAINE MICHEL GROS

Clos des Réas Vosne-Romanée 2019, 160<sup>e</sup> millésime

2019 marque le 160<sup>e</sup> millésime du Clos des Réas depuis l'achat par la famille Gros en 1860 lors d'une vente aux enchères. Le Clos des Réas devient alors le fleuron du domaine Gros, et obtient plusieurs récompenses, dont la médaille d'or de l'exposition universelle de 1867 qui sera fièrement ajoutée à l'étiquette. Cette étiquette, qui avait fait l'objet d'une réédition pour le millésime 2009, a été réutilisée pour l'habillage du millésime 2019.

Aujourd'hui ses 2,12 hectares en pinot noir, sur des vignes âgées en moyenne de 40 ans, proposent une production annuelle de 9 000 bouteilles.

2019 est un millésime marqué par un printemps frais puis un été chaud et sec, créant une maturité et une concentration exceptionnelles.

Il s'agit d'un millésime solaire qui a donné des vins charmeurs et purs, avec une structure tannique soyeuse et une belle acidité, gages que les amateurs les plus patients seront récompensés.

Le profil climatique de ce millésime le rapproche des millésimes 2003 et 2009.



The year 2019 marks the 160<sup>th</sup> vintage of Clos des Réas since the Gros family bought it in 1860 during an auction. Clos des Réas then became the flagship of the Gros estate, and won several awards, including the gold medal at the 1867 Universal Exhibition. This medal was proudly added to the label. This label, which was reissued for the 2009 vintage, has been reused for the 2019 vintage.

Today its 2.12 hectares of Pinot Noir vines, on average 40 years old, produce 9,000 bottles a year.

The 2019 vintage was marked by a cool spring followed by a hot, dry summer, creating exceptional ripeness and concentration.

This is a sunny vintage that has produced charming, pure wines with a silky tannic structure and good acidity, ensuring that the most patient wine lovers will be rewarded.

The climatic profile of this vintage is similar to the 2003 and 2009 vintages.

EN SAVOIR ➔ [WWW.DOMAINE-MICHEL-GROS.COM](http://WWW.DOMAINE-MICHEL-GROS.COM)

## A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

**Robe** : profonde, brillante.

**Nez** : finement épicé, fruité. A l'aération des effluves de vanille, de boisé, de cuir, mentholé.

**Bouche** : longue, complète. Tanins suaves et veloutés qui offrent une belle densité à l'ensemble. Portée par une belle énergie. La finale fruitée et veloutée est très séduisante.

**Accord** : poularde pochée aux épices.

**Commentaire** : un centenaire à découvrir avec bonheur, dans son habillage d'antan.

**Color**: deep, brilliant.

**Nose**: finely spiced, fruity. After swirling, vanilla, woody, leather and minty aromas.

**Palate**: long, complete. Smooth and velvety tannins which offer a nice density to the whole. Carried by a beautiful energy. The fruity and velvety finish is very seductive.

**Pairing**: poached chicken with spices.

**Comment**: a hundred-year-old wine to be discovered with happiness, in its old-fashioned packaging.

# DOMAINE PAVELOT Luc et Lise

— Pernand-Vergelesses 1<sup>er</sup> Cru Sous Frétille blanc 2019 —

Ce secteur a été reclassé en « Premier Cru » à compter du millésime 2000, pour le cépage chardonnay uniquement. Les parcelles de Sous Frétille du domaine Pavelot (0,95 ha surface totale) profitent d'une exposition exceptionnelle, en altitude, exposé sud et sud-ouest qui assure un chardonnay possédant une minéralité franche, puissante et généreuse avec un grand potentiel de garde.

Sur un sol maigre, très caillouteux, composé d'une structure limono-argileuse sur marne calcaire, les vignes sont âgées en moyenne de 50 ans.

L'année 2019, marquée en blanc par des petits volumes, n'en demeure pas moins de grande qualité.

Le débouillage se fait de manière naturelle, en cuve inox de 12 à 24 heures, avant un passage en fûts pour fermentation grâce aux levures indigènes. Les vins sont ensuite élevés en fûts de chêne français, dont 40 % de fûts neufs. Après un soutirage et un assemblage en cuve pendant 7 mois, le vin connaît un collage betonite et une filtration lenticulaire selon les besoins.

Les vins sont très complexes et, malgré leurs 14°, ont une sève minérale appréciable. Le nez lui nous emporte vers de beaux registres aromatiques, toujours frais.



This sector was reclassified as a "Premier Cru" from the 2000 vintage, for the Chardonnay grape variety only. The Sous Frétille plots of the Pavelot estate (0.95 ha total area) benefit from an exceptional exposure, at altitude, facing south and south-west which ensures a Chardonnay with a frank, powerful and generous minerality with great ageing potential.

On lean, very stony soil, composed of a silty-clayey structure on limestone marl, the vines are on average 50 years old.

The year 2019, marked in white by small volumes, is nonetheless of high quality.

The must is settled naturally, in stainless steel vats for 12 to 24 hours, before being transferred to barrels for fermentation using indigenous yeasts. The wines are then aged in French oak barrels, 40% of which are new barrels. After racking and blending in vats for 7 months, the wine undergoes betonite fining and lenticular filtration as needed.

The wines are very complex and, despite their 14°, have an appreciable mineral sap. The nose takes us to beautiful aromatic registers, always fresh.

EN SAVOIR ➔ [WWW.DOMAINE-PAVELOT-PERNAND.COM](http://WWW.DOMAINE-PAVELOT-PERNAND.COM)

## A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

**Robe** : or clair, reflets argentés de jeunesse. Brillante.

**Nez** : frais et intense, exhalant des arômes de mirabelle, pêche, groseille et de fleurs blanches. Rehaussé de notes d'infusion (tilleul, verveine).

**Bouche** : attaque vive, minérale. Bouche fine, élégante, riche. Finale équilibrée, longue, sur des nuances de fruits exotiques.

**Accord** : salade de joue de lotte.

**Commentaire** : un beau vin harmonieux.

**Color**: light gold, with youthful silver highlights. Brilliant.

**Nose**: fresh and intense, exhaling mirabelle plum, peach, redcurrant and white flower aromas. Enhanced by infusion notes (lime blossom, verberna).

**Palate**: lively, mineral attack. Fine, elegant, rich palate. Well-balanced, long finish, with exotic fruit nuances.

**Pairing**: monkfish cheek salad.

**Comment**: a beautiful and harmonious wine.

# DOMAINE JEAN-CHARLES RION

Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> cru  
Les Terres Blanches blanc 2020

Le domaine de plus de 9 ha de vignes est conduit par Jean-Charles Rion (cinquième génération de vignerons). Situé à Premeaux-Prissey, il propose des appellations s'échelonnant sur la Côte de Nuits, la Côte de Beaune ainsi que les Hautes-Côtes de Nuits.

Après trois ans d'expérience professionnelle au sein du domaine familial (anciennement D. Rion et Fils), entre 2008 et 2010, Jean-Charles décide de s'installer en tant que jeune viticulteur sur sa propre exploitation. Ce métier, il le pratique avec passion et sérieux avec l'unique souhait de produire des vins de qualité, reflétant l'expression des terroirs.

La récolte est limitée à de petits rendements. Les vendanges s'effectuent manuellement suivies d'un tri rigoureux ne privilégiant que les baies les plus saines. La vinification se déroule dans des cuves inox ouvertes à des températures soigneusement contrôlées tout au long du processus de fermentation alcoolique. Les macérations s'étalent en moyenne de quinze jours à trois semaines en fonction des appellations et de la qualité du millésime. L'élevage des vins rouges ainsi que celui du *Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru Les Terres Blanches* blanc (issu du cépage pinot blanc) se déroule tranquillement entre douze et dix-huit mois en fûts de chêne.



EN SAVOIR → [WWW.DOMAINE-JEAN-CHARLES-RION.FR](http://WWW.DOMAINE-JEAN-CHARLES-RION.FR)

The estate of more than 9 ha of vines is led by Jean-Charles Rion (fifth generation of winemakers). Located in Premeaux-Prissey, it offers appellations spanning the Côte de Nuits Villages, the Côte de Beaune, the Côte de Nuits and the Hautes Côtes de Nuits.

After three years of professional experience within the family estate (formerly D. Rion et Fils), between 2008 and 2010, Jean-Charles decided to settle as a young winegrower on his own estate. He practices this job with passion and seriousness with the desire to produce quality wines, reflecting the expression of the terroirs.

The harvest is limited to small yields. The grapes are harvested by hand, and then carefully sorted, giving preference only to the healthiest grapes. The vinification takes place in open stainless steel tanks at precisely controlled temperatures throughout the alcoholic fermentation process. Maceration lasts on average from two to three weeks depending on the appellation and the vintage. The red wines as well as the white *Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> cru Les Terres Blanches* (made from Pinot Blanc) are aged quietly for between twelve and eighteen months in oak barrels.

## A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

**Robe** : jaune pâle teinté de vert.

**Nez** : frais, notes de pamplemousse, citron, beurré.

**Bouche** : fraîche, avec un joli gras en texture. Finale fraîche, épicée.

**Accord** : jambon persillé dijonnais.

**Commentaire** : un vin d'une grande pureté, confidentiel.

**Color**: pale yellow with green tints.

**Nose**: fresh, grapefruit, lemon, buttery notes.

**Palate**: fresh, with a nice fatty texture. Fresh, spicy finish.

**Pairing**: Dijon parsley ham.

**Comment**: a wine of great purity, confidential.

# DOMAINE HÉLÉNA HOTEA

— Sur La Roche Pouilly-Fuissé blanc 2019 —

Le domaine Hélène Hotea dispose de 4 hectares de vignes en Saône-et-Loire, dans la commune de Vergisson. Il est entouré de la roche de Vergisson où les vignes sont plantées sur des sols rendzines, éboulis calcaires et argilo-calcaires.

Pouilly-Fuissé, Mâcon-Vergisson, Saint-Véran et Blanc de Blancs, Hélène Hotea propose uniquement des vins blancs, issus du cépage emblématique de la Bourgogne : le chardonnay. Ces derniers bénéficient d'un élevage de 12 à 18 mois en cuve, puis sont maturés une année supplémentaire afin de leur donner plus d'ampleur et laisser le vin s'exprimer. Enfin vient la mise en bouteille, faite au domaine, où pour une meilleure richesse aromatique les bouteilles sont gardées au moins 6 mois.

Certifiée Haute Valeur Environnementale, l'exploitation est en recherche constante de vins de qualité, dans une démarche artisanale, du respect de la terre, du raisin et de son patrimoine unique (engrais ovins, vendanges manuelles...). Une approche mise en avant depuis 2019 avec l'obtention de nombreuses récompenses telles qu'une médaille d'or aux Vinalies, au Concours des Vins Burgondia ou encore aux Féminales. La cuvée *Sur La Roche Pouilly Fuissé Blanc 2019*, en 1<sup>er</sup> Cru à partir du millésime 2020, a quant à elle été médaillée au Château du Clos de Vougeot.

Photo : DSL - Sylvain Pierre

The Hélène Hotea estate has 4 hectares of vines in Saône-et-Loire, in the town of Vergisson. It is surrounded by the rock of Vergisson where the vines are planted on rendzine soils, limestone scree and clay-limestone.

Pouilly-Fuissé, Mâcon-Vergisson, Saint-Véran and Blanc de Blancs, Hélène Hotea only offers white wines, made from the emblematic Burgundy grape variety: Chardonnay. The latter benefit from ageing for 12 to 18 months in vats, then are matured for an additional year in order to give them more breadth and let the wine express itself. Finally comes the bottling, done at the estate, where for a better aromatic richness the bottles are kept for at least 6 months.

Certified High Environmental Value, the estate is constantly looking for quality wines, in an artisanal approach, respecting the land, the grapes and its unique heritage (sheep manure, manual harvesting, etc.). An approach highlighted since 2019 with the obtaining of numerous awards such as a gold medal at the Vinalies, the Burgondia Wine Competition or even the Féminales. The *Sur La Roche Pouilly Fuissé Blanc 2019* cuvée, 1<sup>st</sup> growth from the 2020 vintage, has been awarded a medal at Château du Clos de Vougeot.

EN SAVOIR → [WWW.DOMAINE-HOTEA.FR](http://WWW.DOMAINE-HOTEA.FR)



## A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

**Robe** : or soutenu, aux reflets verts, brillante, fluide.

**Nez** : très fin et expressif, aux puissants arômes d'agrumes (citron), rehaussés de notes herbacées.

**Bouche** : franche, minérale, équilibrée, marquée par une belle minéralité.

**Accord** : une sole sauce meunière.

**Commentaire** : un vin très minéral, splendide.

**Color**: deep gold hue, with green highlights, shiny, fluid.

**Nose**: very fine and expressive, with powerful aromas of citrus fruits (lemon), enhanced with herbaceous notes.

**Palate**: frank, mineral, balanced, marked by a beautiful minerality.

**Pairing**: a sole with a meunière sauce.

**Comment**: a very mineral, splendid wine.

# VIGNOBLES

## Pierre Jean Larraqué

*L'expression authentique de mes plus beaux terroirs*



WWW.PIERREJEANLARRAQUE.COM - TEL. 05 57 43 43 82

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

## DOMAINE CLAUDE NOUVEAU

— Grand Clos Rousseau Santenay 1<sup>er</sup> Cru 2020 —

Situé à Change, dans les Hautes Côtes de Beaune, le Domaine Claude Nouveau a depuis toujours pour objectif la qualité, grâce à des rendements limités par une taille courte, un ébourgeonnage et des vendanges à la main en vert. Le labours des vignes, l'enherbement pour maîtriser la vigueur et les traitements raisonnés, respectent l'environnement pour des vins le plus naturels possible. Depuis août 2021, le domaine est certifié Haute Valeur Environnementale niveau 3.

Le Grand Clos Rousseau, 1,10 hectares en pinot noir avec des vignes âgées de 25 à 60 ans, bénéficie d'un sol marneux et argilo-calcaire, situé à 250 m d'altitude sur des versants exposés soleil levant. Abrisé des vents par des murgers (murets de pierres sèches), produit des vins profonds, amples et très complexes. Après un éraflage total des raisins, la pré-fermentation se fait à froid, avec une extraction par délestages et une fermentation alcoolique traditionnelle de 15 à 18 jours. L'élevage se fait en fûts pendant 12 mois, puis 6 mois en cuve avant une mise en bouteille sans filtration ni collage. Dignes des plus grands éloges dans les dégustations, les vins qui en résultent offre des arômes de cassis, mûre, vanille et des notes épicées.



The Domaine Claude Nouveau is located in Change, in the Hautes Côtes de Beaune. The Domaine's objective has always been quality, thanks to limited yields, short pruning, disbudding and green harvesting by hand. The vines are ploughed, the grass is planted to control the vigour and the treatments are reasoned. The wines are as natural as possible and respect the environment. Since August 2021, the estate has been certified High Environmental Value level 3.

The Grand Clos Rousseau, which covers 1.10 hectares of Pinot Noir with vines aged between 25 and 60 years, benefits from marl and clay-limestone soil. The vineyard is situated on sunny slopes at an altitude of 250m. Sheltered from the wind by murgers (low dry stone walls), it produces deep, ample and very complex wines. The grapes are completely de-stemmed and the pre-fermentation is done cold. The extraction is carried out by delestage and the traditional alcoholic fermentation lasts 15 to 18 days. The wine is aged in barrels for 12 months, then 6 months in vats before bottling without filtration or fining. The resulting wines are highly praised in tastings and offer blackcurrant, blackberry, vanilla and spicy aromas.

EN SAVOIR ➔  
➔ WWW.CLAUDENOUVEAU.COM

### A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

**Robe :** magnifique cerise noire aux reflets bleutés, limpide et brillante.

**Nez :** très fin, délicat et expressif, délivrant des arômes de petits fruits noirs (cassis, mûre sauvage) et de craie.

**Bouche :** pleine, tendre, ample, au relief charnu et au fruité pur et mûr. Sur des tanins précis, balancés par une trame calcaire. Finale équilibrée, d'une persistance remarquable.

**Accord :** canard rôti aux griottes.

**Commentaire :** tout ce qui fait la réputation d'un grand vin de Bourgogne.

**Color:** magnificent black cherry with bluish tints, clear and brilliant.

**Nose:** very fine, delicate and expressive, delivering small black fruit (blackcurrant, wild blackberry) and chalk aromas.

**Palate:** full, tender, ample, with fleshy relief and pure, ripe fruit. Precise tannins, balanced by a chalky structure. Well-balanced finish, with a remarkable persistence.

**Pairing:** roast duck with morello cherries.

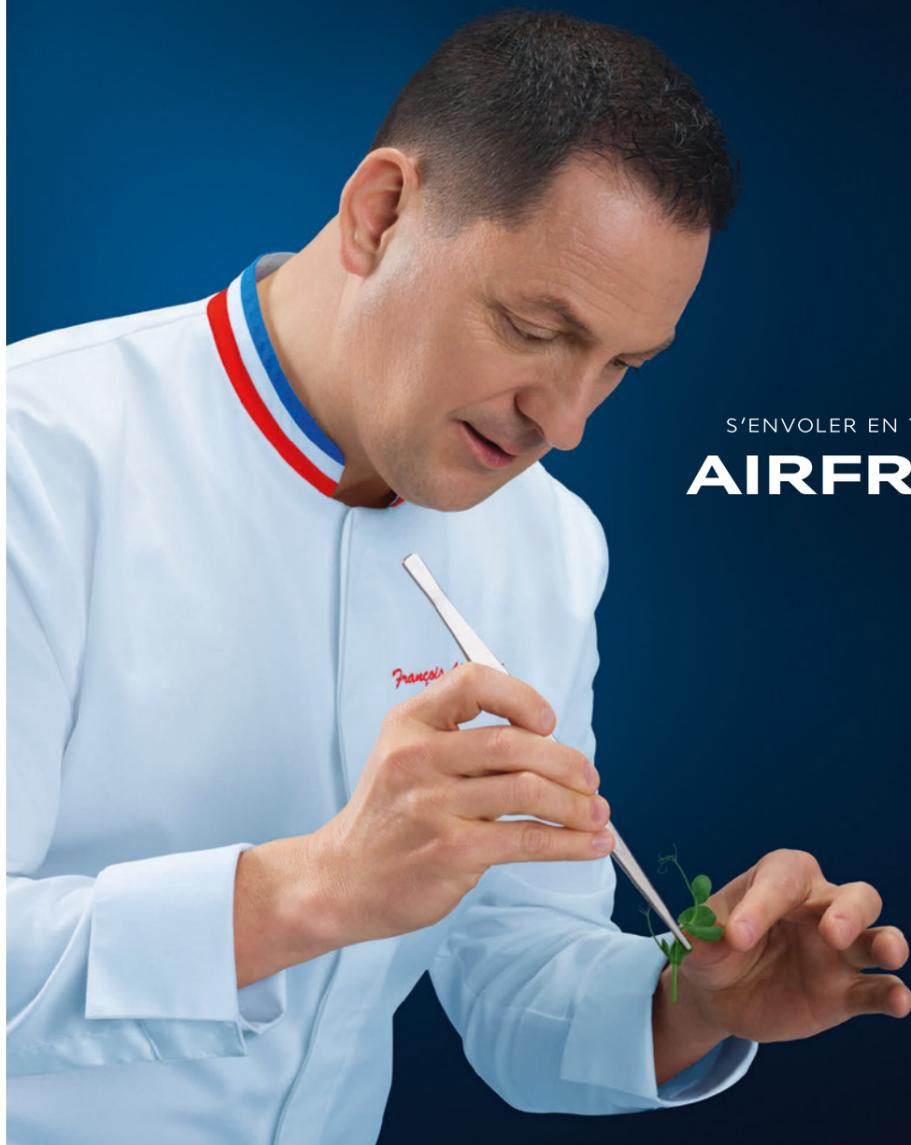
**Comment:** Great Burgundy wine with all the qualities that distinguish it.

# POUR VOUS, DES MENUS CRÉÉS PAR DE GRANDS CHEFS FRANÇAIS.

Laissez-vous enchanter par les créations de François Adamski, Chef Corporate Servair, Bocuse d'Or et Meilleur Ouvrier de France, et découvrez les menus de nos chefs étoilés en cabines Business et La Première. Bienvenue à bord de votre envolée gourmande.

S'ENVOLER EN TOUTE ÉLÉGANCE

**AIRFRANCE**



SOCIÉTÉ AIR FRANCE SA AU CAPITAL DE 120 740 776 € - 420, 95, 178 - RCS BOBIGNY - 45, RUE DE PARIS, 93147 BOBIGNY-CEDX CEDEX

## DOMAINE MOISSENET-BONNARD

— Pommard 1<sup>er</sup> Cru Les Epenots 2020 —

Le Domaine Moissenet-Bonnard produit aujourd'hui des appellations allant de Puligny-Montrachet à Nuits-Saint-Georges, sur 6,29 hectares. Le terroir Pommard est le plus représenté avec pas moins de 6 appellations, dont 3 en premier cru.

Dès 1988, Jean-Louis Moissenet a compris la nécessité d'amener la vie dans le sol grâce au labour et aux matières organiques. Toujours à l'écoute de la nature, il prend soin de la vigne comme on pourrait «prendre soin d'une vieille dame». Une philosophie qu'applique aujourd'hui sa fille Emmanuelle-Sophie, qui a apporté au domaine la certification Haute Valeur Environnementale.

Les Epenots, du vieux français *espineaul* désignant un lieu couvert de buissons épineux, est l'un des deux grands premiers crus de Pommard. Au domaine, cette parcelle de 90,13 ares est enherbée et cultivée sous le rang pour favoriser la biodiversité et la mycorrhization. Suite à une récolte manuelle, triée, éraflée, la vinification dure 4 semaines dont 21 jours de fermentation alcoolique. L'élevage se fait en fûts de chêne dont 30% de fûts neufs, pendant 18 mois.



The Domaine Moissenet-Bonnard today produces appellations ranging from Puligny-Montrachet to Nuits-Saint-Georges, on 6.29 hectares. The Pommard terroir is the most represented with no less than 6 appellations, 3 of which are premier cru.

As early as 1988, Jean-Louis Moissenet grasped the need to bring life to the soil by ploughing and using organic matter. He is always attentive to nature and takes care of the vines as one might “take care of an old lady”. His daughter Emmanuelle-Sophie applies this philosophy today, and has given the estate High Environmental Value certification.

Les Epenots, from the Old French *espineaul* meaning a place covered with thorny bushes, is one of the two great first growths of Pommard. On the estate, this 90.13 ares parcel is grassed and planted under the row to encourage biodiversity and mycorrhization. The grapes are harvested by hand, sorted and destemmed, and the vinification lasts 4 weeks, including 21 days of alcoholic fermentation. The wine is aged in oak barrels, 30% of which are new, for 18 months.

EN SAVOIR ⓘ

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

### A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

**Robe** : superbe, rubis intense aux reflets pourpres, limpide et brillante.

**Nez** : très élégant, concentré et mûr, aux arômes de petits fruits (cassis, mûre, cerise, prune), de violette, de réglisse.

**Bouche** : d'une remarquable finesse, puissante et dense, avec une matière charnue et bien structurée. Finale longue.

**Accord** : du gibier.

**Commentaire** : ce vin magnifique déjà précédemment goûté nous aura procuré encore plus d'émotions. A se procurer pour sa puissance et sa finesse.

**Color**: superb, intense ruby with purple highlights, clear and brilliant.

**Nose**: very elegant, concentrated and ripe, with small fruit aromas (blackcurrant, blackberry, cherry, plum), violet and liquorice.

**Palate**: remarkably fine, powerful and dense, with a fleshy and well-structured body. Long finish.

**Pairing**: wild game.

**Comment**: this magnificent wine, already tasted before, will have given us even more emotions. A must have for its power and finesse.

BEAUNE

MAISON FATIEN PÈRE & FILS



Les Beaux Fougets

BOURGOGNE 2018

**Robe** : rubis sombre, limpide aux reflets violacés. **Nez** : dévoile des parfums délicats de fleurs, de fruits secs et d'épices, sur un boisé grillé. **Bouche** : une attaque fraîche et croquante précède un palais charnu, ample, aux tanins fins et fermes. **Accord** : un rôti de bœuf aux cèpes. **Commentaire** : un beau vin plein de charme.

**Color**: dark ruby hue, limpid with purplish reflections. **Nose**: reveals delicate aromas of flowers, dried fruits and spices, with a toasted woodiness. **Palate**: a fresh and crunchy attack precedes a fleshy, ample palate, with fine and firm tannins. **Pairing**: roast beef with porcini mushrooms. **Comment**: a beautiful wine, full of charm.

15 rue Sainte Marguerite - 21200 Beaune  
Tél. 03 80 22 82 83 - www.maison-fatien.com

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE

CAVE DES VIGNERONS DE BUXY



Millebuis - Chardonnay

BOURGOGNE 2019

**Robe** : jaune, reflets dorés, brillante, limpide. **Nez** : délicat, intense, notes florales, fruits jaunes, fruits à noyaux, infusion. **Bouche** : soyeuse, structure profonde, bouche généreuse qui confirme le nez. La bouche évolue sur la minéralité. Pointe d'acidité. Belle persistance. **Accord** : gigot de chevreuil sauce grand veneur. **Commentaire** : finale sur la fraîcheur, très agréable.

**Color**: yellow, golden reflections, brilliant, limpid. **Nose**: delicate, intense, floral notes, yellow fruits, stone fruits, infusion. **Palate**: silky, deep structure, generous palate that confirms the nose. The palate evolves on minerality. Hint of acidity. Nice persistence. **Pairing**: venison leg with grand veneur sauce. **Comment**: final on the freshness, very pleasant.

2 route de Chalon - 71390 Buxy  
Tél. 03 85 92 03 03 - www.vigneronsdebuxy.fr

BOURGOGNE CÔTE D'OR

MAISON FATIEN PÈRE & FILS



Pinot Noir

BOURGOGNE 2017

**Robe** : rubis brillant. **Nez** : frais et épicé, offrant de belles effluves de fruits rouges et noirs et de réglisse, notes minérales. **Bouche** : palais vif et juteux, belle expression du pinot noir avec des arômes de cerise griotte et de pruneau. Des tanins croquants et une jolie minéralité qui reste en bouche. **Accord** : suprême de volaille farci au foie gras. **Commentaire** : potentiel de garde de 8 ans.

**Color**: brilliant ruby. **Nose**: fresh and spicy, offering lovely aromas of red and black fruits and liquorice, mineral notes. **Palate**: lively and juicy palate, beautiful expression of Pinot Noir with aromas of morello cherries and prunes. Crunchy tannins and a nice minerality that lingers in the palate. **Pairing**: chicken supreme stuffed with foie gras. **Comment**: ageing potential of 8 years.

15 rue Sainte Marguerite - 21200 Beaune  
Tél. 03 80 22 82 83 - www.maison-fatien.com

BOURGOGNE CÔTES DU COUCHOIS

CHÂTEAU DE COUCHES



Blason de Vair Cuvée Clin d'Oeil

BOURGOGNE 2019

**Robe** : sombre, cerise noire, reflets violets. **Nez** : frais, exprime des arômes de petits fruits rouges, relevés de notes d'épices. **Bouche** : ample, pleine. Dotée d'une texture grasse et d'un relief construit sur la finesse. Finale équilibrée et fruitée. **Accord** : suprême de pintade et son chou compoté. **Commentaire** : un vin tendre et rond, pour beaucoup de plaisir.

**Color**: dark, dark cherry hue, purple reflections. **Nose**: fresh, expresses aromas of small red fruits, with spicy notes. **Palate**: ample, full. With a fatty texture and a fine relief. Balanced and fruity finish. **Pairing**: supreme of guinea fowl and stewed cabbage. **Comment**: a soft and round wine, for a lot of pleasure.

D978 - 71490 Couches  
Tél. 03 85 45 57 99 - www.chateaudecouches.com

BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU

DOMAINE TOLLOT-BEAUT



Clos-du-Roi

BOURGOGNE 2019

**Robe** : rubis foncé, reflets bleutés, belle brillante. **Nez** : épanoui, aux arômes de fruits noirs bien mûrs (cassis, mûre), soutenus par un boisé discret. **Bouche** : tendre, à la texture suave et sans dureté. Une finale fine d'une belle longueur. **Accord** : un civet de lièvre ; un faisan. **Commentaire** : un vin à découvrir pour sa finesse et la pureté du fruit.

**Color**: dark ruby hue, bluish reflections, beautiful shine. **Nose**: blooming with aromas of very ripe black fruits (blackcurrant, blackberry), supported by a discreet woodiness. **Palate**: tender, with a smooth texture and without harshness. A fine finish with a good length. **Pairing**: a hare stew; a pheasant. **Comment**: a wine to discover for its finesse and the purity of the fruit.

3 rue des Moutots - 21200 Chœrey-lès-Beaune  
Tél. 03 80 22 16 54

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE

CAVE DES VIGNERONS DE BUXY



Millebuis Pinot Noir

BOURGOGNE 2019

**Robe** : rubis, reflets intenses. Limpide et brillante. **Nez** : épanoui, offrant des arômes de petits fruits noirs (cassis, myrtille). **Bouche** : souple et ronde. Dotée d'une chair grasse et fruitée. Finale de belle persistance. **Accord** : tournedos de sanglier aux pommes. **Commentaire** : une belle expression du pinot noir.

**Color**: ruby hue, intense reflections. Clear and brilliant. **Nose**: blooming, offering aromas of small black fruits (blackcurrant, blueberry). **Palate**: supple and round. With a fatty and fruity flesh. Final with a beautiful persistence. **Pairing**: wild boar tournedos with apples. **Comment**: a fine expression of Pinot Noir.

2 route de Chalon - 71390 Buxy  
Tél. 03 85 92 03 03 - www.vigneronsdebuxy.fr

BOURGOGNE CÔTE D'OR

DOMAINE ALAIN PATRIARCHE



La Monatine

BOURGOGNE 2019

**Robe** : jaune or pâle, superbe. **Nez** : dévoilant des arômes et des parfums subtils de fleurs, de citron, rehaussés d'une note minérale. **Bouche** : très bien structurée, avec une longue finale. **Accord** : des langoustines. **Commentaire** : une bien jolie bouteille à déguster pour le plaisir.

**Color**: pale golden yellow, superb. **Nose**: revealing subtle aromas and fragrances of flowers, lemon, enhanced with a mineral note. **Palate**: very well structured, with a long finish. **Pairing**: langoustines. **Comment**: a very pretty bottle to taste for pleasure.

12 rue des Forges - 21190 Meursault  
Tél. 03 80 21 24 48 - www.alain-patriarche.com

BOURGOGNE CÔTES DU COUCHOIS

CHÂTEAU DE COUCHES



Les Parisiennes

BOURGOGNE 2019

**Robe** : rubis foncé, d'une belle densité, brillante. **Nez** : frais, délicat et subtil, arômes de petits fruits rouges. Belle fraîcheur. **Bouche** : souple et ronde, sur des parfums subtils de boisé et de kirsch, tanins délicats. Finale longue et plaisante. **Accord** : canard laqué. **Commentaire** : un vin gourmand, riche et équilibré.

**Color**: dark ruby, beautifully dense, brilliant. **Nose**: fresh, delicate and subtle, aromas of small red fruits. Nice freshness. **Palate**: supple and round, with subtle aromas of wood and kirsch, delicate tannins. Long and pleasant finish. **Pairing**: lacquered duck. **Comment**: a gourmet, rich and balanced wine.

D978 - 71490 Couches  
Tél. 03 85 45 57 99 - www.chateaudecouches.com

BOURGOGNE CÔTES DU COUCHOIS

CHÂTEAU DE COUCHES



Clos Marguerite – A la Folie  
BOURGOGNE 2019

**Robe** : brillante, cerise noire aux reflets bleutés. **Nez** : élégant, offrant des arômes de petits fruits noirs frais (cassis, myrtille) et d'épices, finissant sur des notes légèrement boisées. **Bouche** : racée, ample, dotée d'une chair grasse et de tanins croquants et fermes. Finale fraîche et pure. **Accord** : un canard en chartreuse. **Commentaire** : une qualité régulière pour ce domaine qui vous régalerà par ses vins toujours très séduisants.

**Color**: brilliant, black cherry hue with bluish reflections. **Nose**: elegant, offering aromas of fresh black berries (blackcurrant, blueberry) and spices, ending with slightly woody notes. **Palate**: racy, ample, with a fatty flesh and crunchy and firm tannins. Fresh and pure finish. **Pairing**: a chartreuse duck. **Comment**: regular quality for this estate which will delight you with its always very attractive wines.

D978 - 71490 Couches  
Tél. 03 85 45 57 99 - www.chateaucouches.com

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

DOMAINE PARIGOT



Clos de la Perrière  
BOURGOGNE 2020

**Robe** : rubis intense aux légers reflets violacés. **Nez** : sublime, fin, complexe, mêlant des arômes de fruits noirs à des notes épicées et de cuir. **Bouche** : délicate, racée, dotée d'une texture suave, charmeuse, pleine de raffinement. Sur des tanins tendres. Finale rafraîchissante, d'une belle longueur. **Accord** : sandre en brochette, sauce au vin rouge. **Commentaire** : un joli pinot noir, tout en finesse et en élégance.

**Color**: intense ruby with slight purplish reflections. **Nose**: sublime, fine, complex, mixing aromas of black fruits with spicy and leather notes. **Palate**: delicate, racy, with a suave, charming texture, full of refinement. Soft tannins. Refreshing finish, with a good length. **Pairing**: zander kebab, red wine sauce. **Comment**: a lovely Pinot Noir, full of finesse and elegance.

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

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS

DOMAINE JEAN-CHARLES RION



Domaine Jean-Charles Rion  
BOURGOGNE 2020

**Robe** : dense, grenat pourpre aux reflets violets. **Nez** : racé, pur et frais, dévoilant des parfums de petits fruits noirs (cassis, mûres). **Bouche** : ample et pleine, se développant sur une texture grasse et des tanins fins très élégants. Finale équilibrée, fraîche et longue. **Accord** : un émincé de bœuf Stroganoff. **Commentaire** : un vin harmonieux construit sur la fraîcheur et la finesse.

**Color**: dense, garnet-purple with violet reflections. **Nose**: classy, pure and fresh, revealing aromas of small black fruits (blackcurrant, blackberries). **Palate**: ample and full, developing on a fatty texture and very elegant fine tannins. Balanced, fresh and long finish. **Pairing**: minced beef Stroganoff. **Comment**: a harmonious, fresh and fine wine.

17 B route départementale 974 - 21700 Premeaux-Prissey  
Tél. 03 80 61 26 16 - www.domaine-jean-charles-rion.fr

CHABLIS GRAND CRU

DOMAINE NATHALIE ET GILLES FÈVRE



Les Preuses  
BOURGOGNE 2020

**Robe** : limpide, vert clair, brillante, dorée. **Nez** : brioche, floral, dévoilant des parfums subtiles de fleurs blanches, de fruits blancs (pêches, poires), sur des notes minérales. **Bouche** : ronde, fruitée, fraîche, soutenue par une matière dense, ample et équilibré. Finale riche, longue et généreuse. **Accord** : fricassé de homard. **Commentaire** : un vin d'une franchise aromatique étonnante, marquée et d'un équilibre subtil et généreux au style délicat.

**Color**: limpid, light green, shiny, golden hue. **Nose**: brioche, floral, revealing subtle aromas of white flowers, white fruits (peaches, pears), with mineral notes. **Palate**: round, fruity, fresh, supported by a dense, ample and balanced substance. Rich, long and generous finish. **Pairing**: lobster fricassée. **Comment**: a wine with a surprising and marked aromatic frankness with a subtle and generous balance, in a delicate style.

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

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

DOMAINE PARIGOT



Clos de la Perrière La Croix Blanche  
BOURGOGNE 2020

**Robe** : brillante et lumineuse, jaune pâle aux reflets verts. **Nez** : arômes d'agrumes frais, minéral, puis des notes florales et d'amandes fraîches. **Bouche** : souple, elle dévoile un joli volume moelleux, une belle acidité et une finale plaisante par son équilibre. **Accord** : médaillon de lotte aux petits légumes frais, sauce mousseline. **Commentaire** : bonne harmonie d'ensemble pour ce chardonnay à découvrir rapidement.

**Color**: bright and luminous, pale yellow with green highlights. **Nose**: aromas of fresh citrus fruits, mineral, then floral notes and fresh almonds. **Palate**: supple, it reveals a nice soft volume, a nice acidity and a pleasant finish with its balance. **Pairing**: monkfish medallion with fresh vegetables, mousseline sauce. **Comment**: good overall harmony for this Chardonnay to discover quickly.

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

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS

DOMAINE MICHEL GROS



Fontaine Saint Martin Monopole  
BOURGOGNE 2019

**Robe** : rubis sombre, brillante. **Nez** : fruits confiturés (cerise burlat, cassis), muscade. Les effluves de jolies notes florales, boisées, de kirsch et de vanille nous rappellent le fabuleux terroir de ce cru. **Bouche** : belle attaque ronde et souple qui offre de jolis tanins. Texture gourmande, d'une bonne tension. Une finale enivrante. **Accord** : un suprême de pigeon poêlé aux figues fraîches. **Commentaire** : finesse et gourmandise.

**Color**: dark ruby, brilliant. **Nose**: jammy fruit (burlat cherry, blackcurrant), nutmeg. The fragrance of pretty floral, woody, kirsch and vanilla notes remind us of the fabulous terroir of this cru. **Palate**: nice round and supple attack which offers nice tannins. Gourmet texture, with good tension. A thrilling finale. **Pairing**: a pan-fried pigeon supreme with fresh figs. **Comment**: finesse and delicacy.

7 rue des Communes - 21700 Vosne-Romanée  
Tél. 03 80 61 04 69 - www.domaine-michel-gros.com

CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU

DOMAINE NATHALIE ET GILLES FÈVRE



Vaurorent  
BOURGOGNE 2020

**Robe** : jaune paille aux reflets verts, lumineuse, intense. **Nez** : très mûr, exprimant des arômes de fruits secs et bruns, rehaussé de notes de brioche toastée. **Bouche** : longue, équilibrée, suave, grasse et généreuse. Finale longue et soyeuse. **Accord** : une cassolette d'escargot au jus de cerfeuil. **Commentaire** : harmonieux, d'une extrême générosité.

**Color**: straw yellow hue with green reflections, bright, intense. **Nose**: very ripe, expressing aromas of dried and brown fruits, enhanced with notes of toasted brioche. **Palate**: long, balanced, suave, fatty and generous. Long and silky finish. **Pairing**: a cassolette of snails with chervil jus. **Comment**: harmonious with extreme generosity.

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

CHAMBOLLE-MUSIGNY

DOMAINE JEAN-CHARLES RION



Aux Beaux Bruns  
BOURGOGNE 2020

**Robe** : violette aux reflets rubis, limpide, brillante et translucide. **Nez** : complexe et subtile, dévoilant des arômes de petits fruits noirs, de tabac blond et de réglisse, rehaussés de notes de truffes et d'épices. **Bouche** : fraîche et onctueuse, soutenue par des tanins complexes. Finale élégante, tout en finesse. **Accord** : des grives aux raisins. **Commentaire** : un Chambolle-Musigny d'une grande complexité, tout en finesse et en élégance.

**Color**: purple with ruby reflections, limpid, brilliant and translucent. **Nose**: complex and subtle, revealing aromas of dark berries, blond tobacco and liquorice, enhanced with notes of truffles and spices. **Palate**: fresh and unctuous, supported by complex tannins. Elegant finish, full of finesse. **Pairing**: thrushes with grapes. **Comment**: a Chambolle-Musigny with a great complexity, full of finesse and elegance.

17 B route départementale 974 - 21700 Premeaux-Prissey  
Tél. 03 80 61 26 16 - www.domaine-jean-charles-rion.fr

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1<sup>ER</sup> CRU

DOMAINE AMIOT-SERVELLE



Les Charmes

BOURGOGNE 2017

**Robe** : rubis clair, intense, limpide, reflet carmin. **Nez** : complexe, sur les petits fruits noirs, le tabac blond, la réglisse et les épices douces. **Bouche** : pleine, sur la fraîcheur, avec une trame serrée, sur de jolis tanins. Saveurs de roses et de truffes. Finale élégante et fruitée. **Accord** : un jarret de veau aux truffes noires. **Commentaire** : un Chambolle-Musigny d'une grande complexité.

**Color**: light ruby, intense, limpid, carmine reflection. **Nose**: complex, small black fruits, blond tobacco, liquorice and sweet spices. **Palate**: full, very fresh, with a tight frame and pretty tannins. Flavors of roses and truffles. Elegant and fruity finish. **Pairing**: a veal shank with black truffles. **Comment**: a Chambolle-Musigny with great complexity.

34 rue Caroline Aigle - 21220 Chambolle-Musigny  
Tél. 03 80 62 80 39 - www.amiot-servelle.com

CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU

CAMILLE GIROUD



Camille Giroud

BOURGOGNE 2019

**Robe** : grenat, pourpre, aux reflets violets, dense et brillante. **Nez** : superbe, discret, dévoilant des parfums purs de crème de cassis rehaussés de notes de pivoine. **Bouche** : ample et pleine, dotée d'une chair condensée et grasse, tanins fermes. Finale fraîche et fruitée, d'une longueur exceptionnelle. **Accord** : une poularde truffée. **Commentaire** : un vin d'une perfection et d'une finesse royales !

**Color**: garnet hue, purple, with violet reflections. Dense and brilliant. **Nose**: superb, discreet, revealing pure aromas of crème de cassis enhanced with notes of peony. **Palate**: ample and full, with a condensed and fatty flesh, firm tannins. Fresh and fruity finish with an exceptional length. **Pairing**: fattened chicken with truffles. **Comment**: a wine with a royal perfection and finesse!

3 rue Pierre Joigneaux - 21200 Beaune  
Tél. 03 80 22 12 65 - www.camillegiroud.com

CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU

DOMAINE BLAIN-GAGNARD



La Boudriotte

BOURGOGNE 2017

**Robe** : jaune or, reflets verts. Riche, brillante et harmonieuse. **Nez** : fin, révèle des arômes fruités et minéraux. Attaque droite et incisive, sur une belle fraîcheur. **Bouche** : riche, élégante, fruitée. Sur des arômes de fruits blancs, d'amandes et de chèvre-feuille. Finale longue et délicate. **Accord** : salade tiède de homard. **Commentaire** : un vin très élégant. Une belle réussite.

**Color**: golden yellow, green reflections. Rich, brilliant and harmonious. **Nose**: fine, reveals fruity and mineral aromas. Straight and incisive attack, a nice freshness. **Palate**: rich, elegant, fruity. With aromas of white fruits, almonds and honeysuckle. Long and delicate finish. **Pairing**: warm lobster salad. **Comment**: a very elegant wine. A great success.

17 route de Santenay - 21190 Chassagne-Montrachet  
Tél. 03 80 21 34 07

CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU

DOMAINE CLAUDE NOUVEAU



Morgeot

BOURGOGNE 2020

**Robe** : d'un bel éclat vert pomme, brillante. **Nez** : très expressif, dévoilant des arômes de fruits blancs et d'agrumes, rehaussés de notes légèrement fumées. **Bouche** : souple et ronde, se développant sur la fraîcheur, des notes de fruits blancs. Finale assez longue, ronde et soyeuse. **Accord** : une salade de coquilles saint-jacques. **Commentaire** : une belle harmonie pour cette nouveauté du domaine.

**Color**: with a beautiful, brilliant apple green sheen. **Nose**: very expressive, revealing aromas of white fruit and citrus, enhanced with slightly smoky notes. **Palate**: supple and round, developing on the freshness, notes of white fruits. Fairly long, round and silky finish. **Pairing**: a salad of scallops. **Comment**: a beautiful harmony for this novelty of the estate.

Lieu-dit Marcheseuil - 21340 Change  
Tél. 03 85 91 13 34 - www.claudenouveau.com

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1<sup>ER</sup> CRU

DOMAINE AMIOT-SERVELLE



Les Plantes

BOURGOGNE 2017

**Robe** : splendide rubis, brillante. **Nez** : élégant, sur un bouquet de fruits rouges et de fleurs (pivoine). **Bouche** : grasse et équilibrée, tanins fondus. Finale longue, sur les fruits mûrs. **Accord** : un magret aux aïrelles. **Commentaire** : un vin fin, exprimant très bien le terroir de Chambolle-Musigny.

**Color**: splendid ruby, brilliant. **Nose**: elegant, with a bouquet of red fruits and flowers (peony). **Palate**: fatty and balanced, melted tannins. Long finish, ripe fruit. **Pairing**: a duck breast with cranberries. **Comment**: a fine wine, expressing very well the terroir of Chambolle-Musigny.

34 rue Caroline Aigle - 21220 Chambolle-Musigny  
Tél. 03 80 62 80 39 - www.amiot-servelle.com

CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU

DOMAINE OLIVIER JOUAN



Domaine Olivier Jouan

BOURGOGNE 2019

**Robe** : rubis, bigarreau, profonde, aux reflets bleutés. **Nez** : élégant, s'ouvrant sur un fruité bien mûr et un boisé toasté, grillé. **Bouche** : suave, charmeuse, souple, non dénuée de finesse. Repose sur des tanins ronds sans aucune dureté. Finale fraîche et gourmande, d'une longueur agréable. **Accord** : un magret de canard rôti en cocotte. **Commentaire** : une belle réussite dotée d'une chair veloutée, une extraction maîtrisée. Un vin à posséder dans sa cave.

**Color**: bigarreau and ruby hue, deep, with bluish reflections. **Nose**: elegant, opening with a very ripe fruit and toasted, grilled oak. **Palate**: suave, charming, supple, a lot of finesse. Rests on round tannins without any harshness. Fresh and delicious finish, with a pleasant length. **Pairing**: roast duck breast in a casserole. **Comment**: a great success with velvety flesh, controlled extraction. A wine to have in your cellar.

9 rue de l'Église - 21700 Arcenant  
Tél. 03 80 62 39 20

CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU

DOMAINE FRANÇOIS CARILLON



Les Macherelles

BOURGOGNE 2019

**Robe** : jaune paille, limpide et brillante. Larmes grasses. **Nez** : fin et élané, sur une belle palette aromatique, fruits blancs (pêche, poire) et fleurs blanches (acacia). **Bouche** : fraîche et franche, sur des notes minérales complètes, mêmes arômes que ceux ressentis au nez. Finale agréable. **Accord** : homard bleu, légumes glacés. **Commentaire** : un grand Chassagne-Montrachet avec un joli potentiel.

**Color**: straw yellow hue, limpid and brilliant. Fatty tears. **Nose**: fine and slender, a beautiful aromatic palette, white fruits (peach, pear) and white flowers (acacia). **Palate**: fresh and frank, with full mineral notes, same aromas as those felt on the nose. Pleasant finish. **Pairing**: blue lobster, glazed vegetables. **Comment**: a great Chassagne-Montrachet with great potential.

2 place de l'Église - 21190 Puligny-Montrachet  
Tél. 03 80 21 00 80 - www.francoiscarillon.com

CHEVALIER-MONTRACHET

DOMAINE JEAN CHARTRON



Grand Cru Clos des Chevaliers Monopole

BOURGOGNE 2020

**Robe** : jaune or aux reflets verts et brillants. **Nez** : racé et discret, alliant des notes minérales à des parfums de fruits jaunes (pêche) et de beurre frais. **Bouche** : grasse et volumineuse, soutenue par une fraîcheur bien mariée à la chair. Finale d'une longueur remarquable, bien sur la matière, sur une pointe de noisettes. **Accord** : une marinade de noix de saint-jacques aux herbes fraîches. **Commentaire** : ce vin est d'une pureté exceptionnelle, avec une finesse, une minéralité et un élevage maîtrisé.

**Color**: golden yellow with green and brilliant reflections. **Nose**: classy and discreet, combining mineral notes with flavors of yellow fruits (peach) and fresh butter. **Palate**: fatty and voluminous, supported by a freshness, perfectly balanced with the flesh. Final with a remarkable length, a nice material and a hint of hazelnuts. **Pairing**:

a marinade of scallops with fresh herbs. **Comment**: this wine is exceptionally pure, with finesse, minerality and controlled ageing.

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

## CHOREY-LÈS-BEAUNE

## DOMAINE TOLLOT-BEAUT



## Pièce du Chapitre Monopole

BOURGOGNE 2019

**Robe** : superbe, d'une forte intensité, brillante et limpide. **Nez** : très flatteur, fin et discret, déjà bien développé, dévoilant des parfums intenses de fruits rouges (framboise, cerise), de réglisse et de notes vanillées. **Bouche** : attaque exceptionnelle, agréable, ronde, d'une excellente structure et d'une richesse aromatique inouïe ! **Accord** : un filet de biche. **Commentaire** : un vin d'exception, produit par un domaine très talentueux !

**Color**: superb, with a strong intensity, brilliant and limpid. **Nose**: very flattering, fine and discreet, already well developed, revealing intense aromas of red fruits (raspberry, cherry), liquorice and vanilla notes. **Palate**: exceptional attack, pleasant, round, with an excellent structure and an incredible aromatic richness! **Pairing**: a fillet of deer. **Comment**: an exceptional wine, produced by a very talented estate!

3 rue des Moutots - 21200 Chorey-lès-Beaune  
Tél. 03 80 22 16 54

## CORTON LES RENARDES GRAND CRU

## DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ



## Domaine Françoise André

BOURGOGNE 2019

**Robe** : rubis aux reflets violacés, brillante, limpide. **Nez** : franc et gourmand, sur les petits fruits (fraise, framboise), belle minéralité. Note légèrement boisée. **Bouche** : gouleyante, charnue, jolis tanins mûrs et soyeux. Finale fraîche et équilibrée. **Accord** : ris de veau caramélisés. **Commentaire** : un vin sincère, superbe !

**Color**: ruby with purplish reflections, brilliant, limpid. **Nose**: frank and delicious, small fruits (strawberry, raspberry), beautiful minerality. Slightly woody note. **Palate**: lively, fleshy, lovely ripe and silky tannins. Fresh and balanced finish. **Pairing**: caramelized veal sweetbreads. **Comment**: a sincere and superb wine!

7 rempart Saint-Jean - 21200 Beaune  
Tél. 06 24 66 38 86 - www.domainefrancoiseandre.fr

## CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU

## CAMILLE GIROUD



## Camille Giroud

BOURGOGNE 2019

**Robe** : or, reflets verts. **Nez** : suave, capiteux, offre des arômes de fleurs blanches, rehaussés de notes d'agrumes et d'épices. **Bouche** : puissante, équilibrée. Soutenue par un agréable boisé, très présent. Finale longue, riche et soyeuse. **Accord** : filet de loup et ses spaghettis de légumes. **Commentaire** : un très grand vin doté d'une structure équilibrée.

**Color**: gold hue, green reflections. **Nose**: suave, heady, offers aromas of white flowers, enhanced with notes of citrus fruits and spices. **Palate**: powerful, balanced. Supported by a pleasant woodiness, very present. Long, rich and silky finish. **Pairing**: sea bass fillet and vegetable spaghetti. **Comment**: a very great wine with a balanced structure.

3 rue Pierre Joigneaux - 21200 Beaune  
Tél. 03 80 22 12 65 - www.camillegiroud.com

LADOIX 1<sup>ER</sup> CRU

## DOMAINE JEAN GUITON



## La Corvée

BOURGOGNE 2019

**Robe** : rubis légèrement foncé, reflets rubis, limpide et brillante, de belle intensité. **Nez** : de belle intensité, sur les fruits mûrs (cerise, cassis), légèrement vanillé et poivré. **Bouche** : attaque souple, fraîche et élégante. Milieu de bouche sur les fruits (cerise). Fin de bouche assez longue, des tanins fins et agréables. **Accord** : pigeon sauce au vin rouge, polenta crémeuse. **Commentaire** : un vin d'une belle complexité, très gourmand.

**Color**: slightly dark ruby, ruby reflections, limpid and brilliant, good intensity. **Nose**: beautiful intensity, ripe fruit (cherry, blackcurrant), slightly vanilla and peppery. **Palate**: supple, fresh and elegant attack. Fruity mid-palate (cherry). Fairly long finish, fine and pleasant tannins. **Pairing**: pigeon with red wine sauce, creamy polenta. **Comment**: a very complex and delectable wine.

4 route de Pommard - 21200 Bligny-lès-Beaune  
Tél. 06 88 19 13 64

## CLOS DE VOUGEOT

## DOMAINE JEAN GRIVOT



## Grand Cru

BOURGOGNE 2017

**Robe** : cerise noire aux reflets violets. Dense et brillante. **Nez** : pur et complexe, mêlant des notes minérales à des arômes frais de petits fruits noirs (cassis, mûre), légèrement réglissé. **Bouche** : ample et racée, dotée d'une texture grasse, veloutée et des tanins construits sur la finesse. Finale fraîche, d'une longueur bien soutenue. **Accord** : une gigue de chevreuil grand veneur. **Commentaire** : un joli vin sur le fruit vinifié et élevé dans le grand art. Une bouteille que l'on va déguster longtemps.

**Color**: black cherry with purple reflections. Dense and shiny. **Nose**: pure and complex, mixing mineral notes with fresh aromas of small black fruits (blackcurrant, blackberry), slightly liquorice. **Palate**: ample and racy, with a rich, velvety texture and very fine tannins. Fresh finish, with a well sustained length. **Pairing**: a leg of deer, grand

veneur sauce. **Comment**: a nice fruity wine, vinified and matured in the great art. A bottle that we will enjoy for a long time.

6 rue de la Croix Rameau - 21700 Vosne-Romanée  
Tél. 03 80 61 05 95 - www.domainegrivot.fr

## CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU

## DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ



## Domaine Françoise André

BOURGOGNE 2019

**Robe** : très belle robe, jaune or, limpide et brillante. **Nez** : très complexe, offrant un bouquet de fleurs blanches, de pain beurré, légèrement boisé. **Bouche** : très élégante et fraîche, sur de beaux arômes de fruits blancs (pomme, poire). Finale belle, longue et fraîche. **Accord** : un filet de sole nantua. **Commentaire** : un vin d'une finesse et d'une harmonie exemplaire produit par une fantastique vigneronne.

**Color**: very beautiful hue, golden yellow, limpid and brilliant. **Nose**: very complex, offering a bouquet of white flowers, buttered bread, slightly woody. **Palate**: very elegant and fresh, with lovely aromas of white fruits (apple, pear). Beautiful, long and fresh finish. **Pairing**: a fillet of nantua sole. **Comment**: a wine with a perfect finesse and harmony produced by a fantastic winemaker.

7 rempart Saint-Jean - 21200 Beaune  
Tél. 06 24 66 38 86 - www.domainefrancoiseandre.fr

GIVRY 1<sup>ER</sup> CRU

## CAVE DES VIGNERONS DE BUXY



## Millebuis Clos Marceaux Monopole

BOURGOGNE 2019

**Robe** : belle robe rouge rubis, brillante. **Nez** : intense, sur les fruits noirs sauvages et gourmands, cerises, groseilles, associés à un léger boisé. **Bouche** : après une fraîche et franche attaque, le palais révèle sa puissance tannique et libère une finale épicée. **Accord** : canette aux cerises. **Commentaire** : un vin équilibré qui s'épanouira avec l'âge.

**Color**: beautiful ruby red color, brilliant. **Nose**: intense, with wild and gourmet black fruits, cherries, redcurrants, combined with a slight woodiness. **Palate**: after a fresh and frank attack, the palate reveals its tannic power and releases a spicy finish. **Pairing**: duckling with cherries. **Comment**: a balanced wine that will blossom with age.

2 route de Chalon - 71390 Buxy  
Tél. 03 85 92 03 03 - www.vigneronsdebuxy.fr

MERCUREY 1<sup>ER</sup> CRU

## CAMILLE GIROUD



## Clos Voyens

BOURGOGNE 2019

**Robe** : cerise noire, dense. **Nez** : d'une finesse remarquable, aux arômes de framboises rehaussés de notes fumées et toastées provenant du bois. **Bouche** : équilibrée, elle est dotée d'une texture veloutée et tendre et de tanins fondus et gras. Finale très savoureuse. **Accord** : une noix de veau aux herbes fraîches. **Commentaire** : un vin remarquable qui présente déjà une grande maturité.

**Color**: dark cherry hue, dense. **Nose**: remarkable finesse, with aromas of raspberries enhanced by smoky and toasted notes from the wood. **Palate**: balanced, it has a velvety and tender texture, with melted and fatty tannins. Very tasty finish. **Pairing**: a veal steak with fresh herbs. **Comment**: a remarkable wine which already shows great maturity.

3 rue Pierre Joigneaux - 21200 Beaune  
Tél. 03 80 22 12 65 - www.camillegiroud.com

MEURSAULT

MAISON FATIEN PÈRE & FILS



Cromin

BOURGOGNE 2015

**Robe** : or pâle, reflets légèrement verts. **Nez** : magique, d'une grande finesse et complexité. Des arômes de tilleul, de sureau, puis des notes intenses de miel, d'agrumes et de beurre. **Bouche** : grasse et charnue, de bonne densité. La matière est fine et profonde. Une belle harmonie entre le gras et l'acidité. Finale longue, sur des notes de fruits secs et minérales. **Accord** : saint-pierre au beurre blanc ; caviar. **Commentaire** : belle et élégante illustration du Meursault.

**Color**: pale gold hue, slightly green reflections. **Nose**: magical, a great finesse and complexity. Aromas of lime blossom, elderberry, then intense notes of honey, citrus fruits and butter. **Palate**: fatty and fleshy, good density. Fine and deep material. A beautiful harmony between fatness and acidity. Long finish, with notes of dried fruits and mineral. **Pairing**: John Dory with beurre blanc; caviar. **Comment**: beautiful and elegant illustration of Meursault.

15 rue Sainte Marguerite - 21200 Beaune  
Tél. 03 80 22 82 83 - www.maison-fatien.com

MEURSAULT 1<sup>ER</sup> CRU

MAISON FATIEN PÈRE & FILS



Charmes

BOURGOGNE 2013

**Robe** : jaune pâle, doré et lumineux. **Nez** : complexité et puissance, effluves délicates de fleurs séchées, de citron vert, notes iodées. **Bouche** : vive, nerveuse et droite. Une matière ronde, grasse et inébranlable chapeauté par des arômes de poire, d'agrumes confits, de miel. Finale saline, sur une acidité salivante, bel équilibre. **Accord** : marinade de saint-jacques, endives croquantes et caviar. **Commentaire** : potentiel de garde de 15 ans.

**Color**: pale yellow, golden hue and luminous. **Nose**: complexity and power, delicate scents of dried flowers, lime, iodized notes. **Palate**: lively, nervous and straight. A round, fat and unshakable substance topped by aromas of pear, candied citrus fruits, honey. Saline finish, with a salivating acidity, nice balance. **Pairing**: marinade of scallops, crunchy endives and caviar. **Comment**: ageing potential of 15 years.

15 rue Sainte Marguerite - 21200 Beaune  
Tél. 03 80 22 82 83 - www.maison-fatien.com

MONTAGNY 1<sup>ER</sup> CRU

CAVE DES VIGNERONS DE BUXY



Millebuis Vigne du Soleil

BOURGOGNE 2018

**Robe** : pâle, limpide, belles larmes. **Nez** : tout en finesse, sur les fruits mûrs (pêche, poire) et une délicate touche minérale. **Bouche** : puissante, grasse, révélant une belle structure et un bel équilibre. Finale longue et intense. **Accord** : saint-jacques rôties, purée de petits pois au cerfeuil. **Commentaire** : un très joli Montagny blanc, pur et minéral.

**Color**: pale, limpid, beautiful tears. **Nose**: very fine, ripe fruits (peach, pear) and a delicate mineral touch. **Palate**: powerful, fatty, revealing a beautiful structure and a good balance. Long and intense finish. **Pairing**: roasted scallops, mashed peas with chervil. **Comment**: a very nice white Montagny, pure and mineral.

2 route de Chalon - 71390 Buxy  
Tél. 03 85 92 03 03 - www.vigneronsdebuxy.fr

MONTHÉLIE

DOMAINE DUJARDIN



Domaine Dujardin

BOURGOGNE 2020

**Robe** : cerise bigarreau aux reflets violines, dense. **Nez** : franc et aromatique, sur les épices et les petits fruits rouges. **Bouche** : délicate et ronde, tanins un peu fermes. Finale fraîche et équilibrée. Longueur étonnante. **Accord** : filet de biche, aubergine grillée. **Commentaire** : un beau vin de vigneron.

**Color**: bigarreau cherry hue with purple reflections, dense. **Nose**: frank and aromatic, spices and small red fruits. **Palate**: delicate and round, slightly firm tannins. Fresh and balanced finish. Amazing length. **Pairing**: deer fillet, grilled eggplant. **Comment**: a fine winemaker's wine.

1 Grande Rue - 21190 Monthélie  
Tél. 03 80 21 20 08 - www.domaine-dujardin.com

MEURSAULT

DOMAINE ALAIN PATRIARCHE



Les Tillets

BOURGOGNE 2019

**Robe** : or pâle, belles larmes, disque brillant. **Nez** : arômes de tilleul, de citron, évoluant sur les fleurs blanches, les épices et le miel. **Bouche** : grasse, belle fraîcheur, mise en valeur par une belle acidité. Finale longue et pleine de minéralité. **Accord** : noix de saint-jacques ; plateau de fruits de mer. **Commentaire** : un beau vin d'une gourmandise exquise.

**Color**: pale gold hue, beautiful tears, shiny disk. **Nose**: aromas of lime blossom, lemon, developing into white flowers, spices and honey. **Palate**: fatty, beautiful freshness, highlighted by a beautiful acidity. Long finish full of minerality. **Pairing**: scallops; seafood platter. **Comment**: a beautiful and delectable wine.

12 rue des Forges - 21190 Meursault  
Tél. 03 80 21 24 48 - www.alain-patriarche.com

MEURSAULT 1<sup>ER</sup> CRU

DOMAINE ALAIN PATRIARCHE



Poruzot

BOURGOGNE 2020

**Robe** : jaune paille, limpide et brillante. Larmes grasses. **Nez** : fin et élancé, sur une belle palette aromatique, fruits blancs (pêche, poire) et fleurs blanches (acacia). **Bouche** : fraîche et franche, sur des notes minérales complètes. Mêmes arômes que ceux ressentis au nez. Finale agréable. **Accord** : homard bleu, légumes glacés. **Commentaire** : un grand Meursault avec un joli potentiel.

**Color**: straw yellow hue, limpid and brilliant. Fatty tears. **Nose**: fine and slender, a beautiful aromatic palette, white fruits (peach, pear) and white flowers (acacia). **Palate**: fresh and frank, with full mineral notes. Same aromas as those felt on the nose. Pleasant finish. **Pairing**: blue lobster, glazed vegetables. **Comment**: a great Meursault with great potential.

12 rue des Forges - 21190 Meursault  
Tél. 03 80 21 24 48 - www.alain-patriarche.com

MONTHÉLIE

DOMAINE FRANÇOIS CARILLON



Domaine François Carillon

BOURGOGNE 2019

**Robe** : or pâle, belles larmes. **Nez** : discret, d'une grande finesse, avec des notes de fleurs séchées (fougère, aubépine), de miel et de beurre frais. **Bouche** : attaque franche, grasse, sur la fraîcheur et les fruits blancs. Quelques notes de fruits secs rehaussés par une touche boisée. Finale moelleuse et équilibrée. **Accord** : un turbot en sauce. **Commentaire** : un très beau Monthélie !

**Color**: pale gold hue, beautiful tears. **Nose**: discreet, great finesse, with notes of dried flowers (fern, hawthorn), honey and fresh butter. **Palate**: frank, fatty attack, freshness and white fruits. Some notes of dried fruits enhanced by a woody touch. Soft and balanced finish. **Pairing**: a turbot with sauce. **Comment**: a beautiful Monthélie!

2 place de l'Église - 21190 Puligny-Montrachet  
Tél. 03 80 21 00 80 - www.francoiscarillon.com

MONTHÉLIE

DOMAINE MONTHÉLIE-DOUHAIRET-PORCHERET



Cuvée Miss Armande Vieilles Vignes

BOURGOGNE 2020

**Robe** : jaune or aux reflets verts et brillants. **Nez** : suave, sur les fruits exotiques, rehaussé d'une pointe vanillée et boisée. **Bouche** : attaque franche, évolution ronde, enveloppante, aérienne, noble. Belle finale persistante. **Accord** : mignon de veau poêlé aux champignons à la crème. **Commentaire** : un très beau Monthélie, d'une extrême finesse. Un vin tendre à l'expression aromatique remarquable.

**Color**: golden yellow with green and brilliant reflections. **Nose**: suave, with exotic fruits, enhanced with a hint of vanilla and wood. **Palate**: frank attack, round, enveloping, ethereal, noble evolution. Nice lingering finish. **Pairing**: pan-fried veal mignon with creamy mushrooms. **Comment**: a very fine Monthélie, very fine. A tender wine with remarkable aromatic expression.

1 rue Cadette - 21190 Monthélie  
Tél. 03 80 21 63 13 - www.domainemontheliedouhairet.com

MONTHÉLIE 1<sup>ER</sup> CRU

DOMAINE MONTHÉLIE-DOUHAIRET-PORCHERET



Les Duresses

BOURGOGNE 2020

**Robe** : sombre, profonde, aux beaux reflets bleutés. **Nez** : élégant et fin, sur les épices, la réglisse, la mûre, dévoilant une bonne maturité du fruit. **Bouche** : suave et tendre, souple, d'une finesse exemplaire. Ample en attaque, elle repose sur des tanins ronds, sans dureté. Finale fraîche et agréable, d'une longueur magistrale. **Accord** : un suprême de pigeon poêlé. **Commentaire** : un vin remarquable qui mérite une note élevée.

**Color**: dark, deep, with beautiful bluish reflections. **Nose**: elegant and fine, spices, liquorice, blackberry, revealing a good maturity of the fruit. **Palate**: suave and tender, supple, with exemplary finesse. Ample attack, round tannins without harshness. Fresh and pleasant finish with a masterful length. **Pairing**: a pan-fried pigeon supreme. **Comment**: a remarkable wine that deserves a high score.

1 rue Cadette - 21190 Monthélie  
Tél. 03 80 21 63 13 - www.domainemontheliedouhairet.com

MOREY-SAINT-DENIS

DOMAINE DUJAC



Domaine Dujac

BOURGOGNE 2019

**Robe** : rubis profond et violacé. **Nez** : droit, aromatique et charmeur, du pinot noir tel qu'on l'aime. Intensité des petits fruits rouges et noirs, de belles nuances florales et printanières, des arômes poivrés, vanillés. Superbe entrée en matière. **Bouche** : racée, une matière noble et suave, de la précision. Des tanins d'une grande finesse, au fil d'une allonge de caractère qui ne saurait se faire oublier de sitôt. **Accord** : pithiviers de perdreau aux truffes. **Commentaire** : potentiel de garde de 15 ans.

**Color**: deep ruby and purplish. **Nose**: straight, aromatic and charming. Pinot Noir as we like it. The intensity of small red and black fruits, beautiful floral and spring nuances, peppery, vanilla aromas. Superb introduction. **Palate**: racy, a noble and suave substance, precision. Tannins with a great finesse, over an extension of character that

cannot be forgotten anytime soon. **Pairing**: partridge pithiviers with truffles. **Comment**: ageing potential of 15 years.

7 rue de la Bussière - 21220 Morey-Saint-Denis  
Tél. 03 80 34 01 00 - www.dujac.com

MOREY-SAINT-DENIS 1<sup>ER</sup> CRU

DOMAINE OLIVIER JOUAN



La Riotte Vieilles Vignes

BOURGOGNE 2019

**Robe** : rubis tendre aux reflets pourpres, brillante et limpide. **Nez** : marqué par une trame plaisante, sur des notes de petits fruits rouges (cerise, framboise, groseille). **Bouche** : attaque souple, fruitée, sur une structure gouleyante, voire gourmande. Tanins fins et fondus. Finale longue et gourmande. **Accord** : un poulet de Bresse rôti aux pleurotes. **Commentaire** : un vin fin et élégant à la structure fruitée et fondue.

**Color**: tender ruby with purple reflections, brilliant and clear. **Nose**: marked by a pleasant structure, with notes of small red fruits (cherry, raspberry, currant). **Palate**: supple, fruity attack, with a drinkable, even gourmet structure. Fine and melted tannins. Long and delicious finish. **Pairing**: roast Bresse chicken with oyster mushrooms. **Comment**: a fine and elegant wine with a fruity and melted structure.

9 rue de l'Église - 21700 Arcenant  
Tél. 03 80 62 39 20

MOREY-SAINT-DENIS 1<sup>ER</sup> CRU

DOMAINE HUBERT LIGNIER



Les Chaffots

BOURGOGNE 2018

**Robe** : rubis, reflets violets intenses. Limpide, brillante. **Nez** : attaque puissante. Nez plaisant et mûr. Offre des arômes de petits fruits noirs. **Bouche** : moelleuse, ample, à l'acidité équilibrée. Soutenue par des tanins présents. **Accord** : filet de bœuf Rossini. **Commentaire** : un vin riche, volumineux. Vinifié avec talent.

**Color**: ruby, intense purple reflections. Clear, brilliant. **Nose**: powerful attack. Pleasant and ripe nose. Offers aromas of dark berries. **Palate**: soft, ample, with balanced acidity. Supported by present tannins. **Pairing**: Rossini beef tenderloin. **Comment**: a rich, voluminous wine. Vinified with talent.

45 Grande Rue - 21220 Morey-Saint-Denis  
Tél. 03 80 51 87 40 - www.hubert-lignier.com

MONTHÉLIE 1<sup>ER</sup> CRU

DOMAINE MONTHÉLIE-DOUHAIRET-PORCHERET



Les Duresses

BOURGOGNE 2020

**Robe** : or pâle, reflets encore verts. Lumineuse, intense et concentrée. **Nez** : racé, fin, exprime des arômes de fruits, finement torréfié. **Bouche** : bien définie, riche et concentrée. Dotée d'une structure dense et de saveurs de fruits blancs (pêche, poire). Finale soutenue par une fraîcheur finement équilibrée. **Accord** : bouchée à la reine. **Commentaire** : un vin livrant toute sa grâce et sa générosité.

**Color**: pale gold hue, still green reflections. Bright, intense and concentrated. **Nose**: racy, fine, expresses aromas of fruit, finely roasted. **Palate**: well defined, rich and concentrated. With a dense structure and flavors of white fruits (peach, pear). Final supported by a finely balanced freshness. **Pairing**: vol-au-vent. **Comment**: a wine delivering all its grace and generosity.

1 rue Cadette - 21190 Monthélie  
Tél. 03 80 21 63 13 - www.domainemontheliedouhairet.com

MOREY-SAINT-DENIS 1<sup>ER</sup> CRU

DOMAINE DUJAC



Domaine Dujac

BOURGOGNE 2019

**Robe** : profonde. **Nez** : s'ouvre sur des arômes délicats et complexes de fruits noirs, de thym, de cuir, mentholés. **Bouche** : structure tannique dense. La bouche fait preuve d'une grande finesse, de souplesse et déjà de rondeur. Portée par des tanins soyeux et élégants. La finale se montre charmeuse, suave et ample. D'une bonne longueur. **Accord** : un lapin aux morilles. **Commentaire** : un très beau vin, de belle amplitude.

**Color**: deep. **Nose**: opens with delicate and complex aromas of black fruits, thyme, leather, menthol. **Palate**: dense tannic structure. The palate shows great finesse, suppleness and already roundness. With silky and elegant tannins. The finish is charming, suave and ample. Beautiful length. **Pairing**: rabbit with morels. **Comment**: a very nice wine, with a good amplitude.

7 rue de la Bussière - 21220 Morey-Saint-Denis  
Tél. 03 80 34 01 00 - www.dujac.com

MOREY-SAINT-DENIS 1<sup>ER</sup> CRU

DOMAINE OLIVIER JOUAN



Les Ruchots Vieilles Vignes

BOURGOGNE 2019

**Robe** : superbe, brillante, cerise noire aux reflets bleutés. **Nez** : très beau, élégant, sur les fruits noirs (cassis, myrtille) et les épices finissant sur des notes légèrement boisées. **Bouche** : tendre, racée et ample, dotée d'une chair grasse et de tanins croquants et francs. Finale longue et pure. **Accord** : du gibier en sauce. **Commentaire** : un vin garant de beaucoup d'émotion !

**Color**: superb, brilliant, black cherry hue with bluish reflections. **Nose**: beautiful, elegant, black fruits (blackcurrant, blueberry) and spices ending on slightly woody notes. **Palate**: tender, racy and ample, with a fatty flesh and crisp, frank tannins. Long and pure finish. **Pairing**: game with sauce. **Comment**: a wine guaranteeing a lot of emotion!

9 rue de l'Église - 21700 Arcenant  
Tél. 03 80 62 39 20

MOREY-SAINT-DENIS 1<sup>ER</sup> CRU

DOMAINE HUBERT LIGNIER



Vieilles Vignes

BOURGOGNE 2018

**Robe** : rubis, bigarreau, disque violet. Dense, brillante. **Nez** : subtil, frais, exhale des parfums de petits fruits noirs et rouges (cassis, framboise). **Bouche** : sur la finesse, dotée d'une structure grasse, tanins souples. Finale somptueuse. **Accord** : carré d'agneau rôti, pommes noisettes. **Commentaire** : un vin remarquable !

**Color**: ruby, bigarreau cherry hue, purple disk. Dense, shiny. **Nose**: subtle, fresh, exhales aromas of small black and red fruits (blackcurrant, raspberry). **Palate**: finesse, with a fatty structure, supple tannins. Sumptuous finish. **Pairing**: roast rack of lamb, pommes noisettes. **Comment**: a remarkable wine!

45 Grande Rue - 21220 Morey-Saint-Denis  
Tél. 03 80 51 87 40 - www.hubert-lignier.com

NUITS-SAINT-GEORGES

DOMAINE JEAN-JACQUES CONFURON



Les Fleurières

BOURGOGNE 2019

**Robe** : rubis sombre, brillante. Disque bleuté. **Nez** : épices, réglisse, mûre sauvage. Dévoile une bonne maturité du fruit. **Bouche** : attaque ample, puis soutenue par une assise tannique et une évolution dense. Bonne longueur persistante. **Accord** : suprême de pigeon poêlé aux cèpes. **Commentaire** : un remarquable et authentique Nuits-Saint-Georges.

**Color**: dark ruby, brilliant. Bluish disk. **Nose**: spices, liquorice, blackberry. Reveals a good maturity of the fruit. **Palate**: ample attack, then supported by a tannic base and a dense evolution. Good and persistent length. **Pairing**: pan-fried pigeon supreme with porcini mushrooms. **Comment**: a remarkable and authentic Nuits-Saint-Georges.

Les Vignottes - D974 - 21700 Premeaux-Prissey  
Tél. 03 80 62 31 08

NUITS-SAINT-GEORGES 1<sup>ER</sup> CRU

DOMAINE DE L'ARLOT



Clos des Forêts Saint Georges

BOURGOGNE 2019

**Robe** : framboise intense, aux reflets violines. **Nez** : élégant et racé, sur les petites baies rouges et le cacao, quelques notes florales de sureau. **Bouche** : opulente, puissante et franche. Superbe expression de ce noble terroir, équilibre absolu avec des tannins fins et une belle acidité. Finale élancée, parsemée d'arômes de mousse des bois, d'effluves animales. **Accord** : magret de canard aux chanterelles. **Commentaire** : potentiel de garde de 20 ans.

**Color**: intense raspberry hue, with purple reflections. **Nose**: elegant and racy, small red berries and cocoa, some floral notes of elderberry. **Palate**: opulent, powerful and frank. Superb expression of this noble terroir, absolute balance with fine tannins and fine acidity. Slender finish, dotted with aromas of wood moss, animal scents. **Pairing**: duck breast with chanterelles. **Comment**: ageing potential of 20 years.

21700 Premeaux-Prissey  
Tél. 03 80 61 01 92 - www.arlot.com

POMMARD

DOMAINE SAINSON-ROSSIGNOL



La Croix Planée

BOURGOGNE 2019

**Robe** : dense, brillante. **Nez** : très élégant, fin, exhalant des arômes de petits fruits noirs (cassis, mûre), de violette et de réglisse. **Bouche** : ronde, grasse, ample et suave, révélant un parfait équilibre. Finale dotée de tanins frais et croquants. **Accord** : un gigot de marcassin. **Commentaire** : de la densité, de la race, une véritable émotion !

**Color**: dense, brilliant. **Nose**: very elegant, fine, exhaling aromas of small black fruits (blackcurrant, blackberry), violet and liquorice. **Palate**: round, fatty, ample and suave, revealing a perfect balance. Final with fresh and crunchy tannins. **Pairing**: a leg of wild boar. **Comment**: density, race, a real emotion!

Rue de la cave - 21190 Volnay  
Tél. 03 80 21 62 95 - www.sainson-rossignol.com

POMMARD 1<sup>ER</sup> CRU

DOMAINE MOISSENET-BONNARD



Les Pézerolles

BOURGOGNE 2018

**Robe** : belle robe rouge profond, légèrement violacée. **Nez** : les fruits mûrs se mêlent à des notes de réglisse et de pruneau, relevées d'épices. **Bouche** : riche, ample, fruitée. Tanins fins, serrés et crayeux. Un joli retour épicé en finale qui lui confère une belle harmonie. **Accord** : une côte de bœuf aux cèpes. **Commentaire** : il gagnera des étoiles en cave.

**Color**: beautiful deep red color, slightly purplish. **Nose**: ripe fruit mingle with notes of liquorice and prune, enhanced with spices. **Palate**: rich, ample, fruity. Fine, tight and chalky tannins. A nice spicy aftertaste which gives it a beautiful harmony. **Pairing**: a rib of beef with porcini mushrooms. **Comment**: it will earn stars in the cellar.

4 rue des jardins - 21630 Pommard  
Tél. 03 80 24 62 34 - www.moissenet-bonnard.com

NUITS-SAINT-GEORGES 1<sup>ER</sup> CRU

DOMAINE DE L'ARLOT



Clos de l'Arlot

BOURGOGNE 2019

**Robe** : cerise, reflets violets. **Nez** : intense, élégant, frais, exhalant des arômes de petits fruits rouges et noirs. **Bouche** : pleine, ample, racée. La bouche révèle une texture grasse, un beau volume. Belle structure, arômes délicats et fins, tanins mûrs, finale équilibrée. Très belle longueur. **Accord** : magret de canard aux chanterelles. **Commentaire** : sans surprise, parfait !

**Color**: cherry hue, purple reflections. **Nose**: intense, elegant, fresh, expressing aromas of red and black berries. **Palate**: full, ample, racy. The palate reveals a fatty texture, a nice volume. Beautiful structure, delicate and fine aromas, ripe tannins, balanced finish. Very nice length. **Pairing**: duck fillet with chanterelles. **Comment**: unsurprisingly, perfect!

21700 Premeaux-Prissey  
Tél. 03 80 61 01 92 - www.arlot.com

POMMARD

DOMAINE MOISSENET-BONNARD



Les Petits Noizons

BOURGOGNE 2018

**Robe** : dense, brillante. **Nez** : aérien, arômes de petits fruits rouges et noirs. Effluves épicées. **Bouche** : élégante, fruitée (myrtille, cassis). Le boisé vient dominer subtilement les épices (pain d'épices). Finale charnue, sur une matière suave. **Accord** : côte de veau aux girolles. **Commentaire** : un vin bien maîtrisé, élégant et juste.

**Color**: dense, brilliant. **Nose**: ethereal, aromas of small red and black fruits. Spicy aromas. **Palate**: elegant, fruity (blueberry, blackcurrant). The woodiness subtly dominates the spices (gingerbread). Fleshy finish, with a suave substance. **Pairing**: veal chop with chanterelles. **Comment**: a well-controlled, elegant and fair wine.

4 rue des jardins - 21630 Pommard  
Tél. 03 80 24 62 34 - www.moissenet-bonnard.com

POMMARD 1<sup>ER</sup> CRU

MAISON FATIEN PÈRE & FILS



Les Rugiers

BOURGOGNE 2017

**Robe** : rubis clair, reflet rouge cerise. Intensité moyenne. Belle brillance, franche et nette. **Nez** : expressif, arômes de cerise et de cassis. Légère évolution. Caractère délicat et parfumé. **Bouche** : attaque souple et généreuse. Arômes persistants de kirsch et d'épices. Fine et ample à la fois. **Accord** : magret de canard au cassis. **Commentaire** : un vin puissant et soutenu, tout en gardant la classe des premiers crus de Pommard.

**Color**: light ruby, cherry red reflection. Medium intensity. Beautiful shine, frank and clean. **Nose**: expressive, aromas of cherry and blackcurrant. Slight evolution. Delicate and fragrant character. **Palate**: supple and generous attack. Persistent aromas of kirsch and spices. Fine and ample at the same time. **Pairing**: duck breast with blackcurrant. **Comment**: a powerful and sustained wine, while retaining the class of Pommard premiers crus.

15 rue Sainte Marguerite - 21200 Beaune  
Tél. 03 80 22 82 83 - www.maison-fatien.com

PULIGNY-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU

DOMAINE FRANÇOIS CARILLON



Les Combettes

BOURGOGNE 2019

**Robe** : superbe, or pâle. Limpide, brillante, disque épais. **Nez** : net et complexe. Notes florales (acacia, aubépine), soutenues par des notes minérales (silex) et de croissant au beurre. **Bouche** : attaque douce, matière fine. Profonde, bien structurée. Finale impressionnante, soutenue par une fine acidité qui lui permettra de bien vieillir. **Accord** : filet de brochet au beurre citronné. **Commentaire** : un beau vin à laisser vieillir, pour mieux exprimer son terroir.

**Color**: superb, pale gold hue. Limpid, brilliant, thick disk. **Nose**: clean and complex. Floral notes (acacia, hawthorn), supported by mineral notes (flint) and butter croissant. **Palate**: soft attack, fine substance. Deep, well structured. Impressive finish, supported by a fine acidity that will allow it to age well. **Pairing**: pike fillet with lemon butter. **Comment**: a fine wine to age, to better express its terroir.

2 place de l'Église - 21190 Puligny-Montrachet  
Tél. 03 80 21 00 80 - www.francoiscarillon.com

PULIGNY-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU

DOMAINE FRANÇOIS CARILLON



Les Perrières

BOURGOGNE 2019

**Robe** : belle robe pâle intense et brillante, cristalline, aux reflets nets et pleins. Larmes longues et grasses. **Nez** : intense, construit, dévoilant une belle concentration qui restitue des notes de fruits blancs, de pâtisserie et de brioche. **Bouche** : tendre, grasse, mise en valeur par une belle acidité. Finale longue et pleine de minéralité. **Accord** : un carpaccio de bœuf **Commentaire** : un vin superbe, complet !

**Color**: beautiful, intense and brilliant pale color, crystal-clear, with clean and full reflections. Long, fatty tears. **Nose**: intense, structured, revealing a beautiful concentration which restores notes of white fruits, pastry and brioche. **Palate**: tender, fatty, highlighted by a nice acidity. Long finish, full of minerality. **Pairing**: a beef carpaccio **Comment**: a superb and complete wine!

2 place de l'Église - 21190 Puligny-Montrachet  
Tél. 03 80 21 00 80 - www.francoiscarillon.com

PULIGNY-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU

DOMAINE MOISSENET-BONNARD



Hameau de Blagny

BOURGOGNE 2020

**Robe** : or soutenu, reflets dorés. **Nez** : dévoile des arômes croquants et ensoleillés, savoureux. **Bouche** : puissante, très riche. Équilibrée, acidité bien maîtrisée. Finale d'une longueur exemplaire, sur des notes d'agrumes. **Accord** : noix de saint-Jacques poêlées aux amandes fraîches et roquette. **Commentaire** : un très beau vin, d'une complexité et d'un équilibre parfait.

**Color**: deep gold hue, golden reflections. **Nose**: reveals crunchy, sunny and tasty aromas. **Palate**: powerful, very rich. Balanced, well controlled acidity. Exemplary length on the finish, with citrus notes. **Pairing**: pan-fried scallops with fresh almonds and arugula. **Comment**: a very fine wine, with perfect complexity and balance.

4 rue des jardins - 21630 Pommard  
Tél. 03 80 24 62 34 - www.moissenet-bonnard.com

SAINT-AUBIN 1<sup>ER</sup> CRU

PROSPER MAUFOUX



Clos du Château

BOURGOGNE 2018

**Robe** : dorée, limpide et brillante. Disque épais. **Nez** : un beau bouquet d'arômes floraux (aubépine, chèvrefeuille), puis viennent des notes de fruits blancs, de pierre à fusil et d'épices. **Bouche** : attaque vive, harmonieuse, tout en fraîcheur. La finale est douce, agréable, avec des accents légèrement épicés. **Accord** : un turbot à la crème d'agrumes. **Commentaire** : une belle bouteille typée qui vous assurera un apéritif gourmand.

**Color**: golden hue, limpid and brilliant. Thick disk. **Nose**: a beautiful bouquet of floral aromas (hawthorn, honeysuckle), followed by notes of white fruits, gunflint and spices. **Palate**: lively, harmonious attack, full of freshness. The finish is soft, pleasant, with slightly spicy accents. **Pairing**: a turbot with citrus cream. **Comment**: a beautiful distinctive bottle that will ensure you a gourmet aperitif.

3 rue des Lavières - 21190 Saint-Aubin  
Tél. 03 80 20 68 71 - www.prosper-maufoux.com

SANTENAY

DOMAINE CLAUDE NOUVEAU



Le Chainey

BOURGOGNE 2020

**Robe** : superbe, aux reflets brillants et lumineux teintés de vert. **Nez** : très fin, complexe, pur et sans lourdeur, dévoilant des arômes d'amandes fraîches. **Bouche** : texture exceptionnelle, moelleuse, dotée d'une chair magnifique et linéaire, où domine le gras. Finale longue, pure et fine. **Accord** : une sole aux cèpes. **Commentaire** : un très joli vin qui ferait plaisir aux plus exigeants des amateurs de Bourgogne.

**Color**: superb, with brilliant brilliant, luminous and green tinges. **Nose**: very fine, complex, pure and without heaviness, revealing aromas of fresh almonds. **Palate**: exceptional texture, smooth, endowed with a magnificent and linear flesh, where fat dominates. Long, pure and fine finish. **Pairing**: a sole with porcini mushrooms. **Comment**: a very pretty wine that would please the most demanding of Burgundy lovers.

Lieu-dit Marcheseuil - 21340 Change  
Tél. 03 85 91 13 34 - www.claudenouveau.com

PULIGNY-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU

DOMAINE JEAN CHARTRON



Clos du Cailleret

BOURGOGNE 2020

**Robe** : dorée et brillante, aux reflets or. Limpide et brillante. **Nez** : plaisant, mêlant des notes dominantes d'acacia à des touches délicates de petits fruits blancs. **Bouche** : attaque franche, puissante et bien équilibrée entre le moelleux et l'acidité. Finale élégante d'une longueur remarquable. **Accord** : un homard grillé. **Commentaire** : tout l'équilibre et la puissance de cette appellation réputée s'expriment ici.

**Color**: golden and lively hue, with golden reflections. Clear and brilliant. **Nose**: pleasant, mixing dominant notes of acacia with delicate touches of small white fruits. **Palate**: frank attack, powerful and well balanced between softness and acidity. Elegant finish with remarkable length. **Pairing**: a grilled lobster. **Comment**: all the balance and power of this renowned appellation are expressed here.

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

SAINT-AUBIN 1<sup>ER</sup> CRU

DOMAINE FRANÇOIS CARILLON



Les Murgers des Dents de Chien

BOURGOGNE 2019

**Robe** : d'une belle brillance, jaune pâle aux reflets verts. **Nez** : expressif, frais et pur, aux arômes de fruits blancs (pêche) et de beurre rehaussés de notes minérales. **Bouche** : fraîche, sur une texture grasse soutenue par une fine acidité. Développement droit et linéaire doté d'une remarquable pureté du fruit et de notes de noisette. **Accord** : avec de l'époisses, vous ferez un triomphe. **Commentaire** : un très joli vin où l'expression domine le terroir. Une belle minéralité apporte fraîcheur et finesse.

**Color**: beautifully shiny, pale yellow hue with green highlights. **Nose**: expressive, fresh and pure, with aromas of white fruit (peach) and butter enhanced with mineral notes. **Palate**: fresh, a fatty texture supported by a fine acidity. Straight and linear development with remarkable purity of the fruit and notes of hazelnut. **Pairing**: with Époisses, you will have a triumph. **Comment**:

a very pretty wine where expression dominates the terroir. A beautiful minerality brings freshness and finesse.

2 place de l'Église - 21190 Puligny-Montrachet  
Tél. 03 80 21 00 80 - www.francoiscarillon.com

SAINT-VÉРАН

DOMAINE HÉLÉNA HOTEA



La Côte Rôtie

BOURGOGNE 2018

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

**Color**: golden yellow hue with green reflections, brilliant and clear. **Nose**: fine and open, exhaling aromas of white fruits and citrus fruits. Nice spicy notes. **Palate**: frank, fine, round and supple. Lively, fatty finish. A nice length. **Pairing**: a turbot. **Comment**: a wine with great potential and strong character.

Le Martelet - 71960 Vergisson  
Tél. 06 58 10 36 75 - www.domaine-hotea.fr

SANTENAY 1<sup>ER</sup> CRU

PROSPER MAUFOUX



Les Gravières

BOURGOGNE 2018

**Robe** : brillante. **Nez** : charmeur, il dévoile des arômes de petits fruits noirs (mûre sauvage, myrtille) évoluant vers des touches de thé et des noyaux de cerise. **Bouche** : dotée de jolis tanins et marquée par une belle pointe d'acidité. Finale fraîche et fruitée d'une bonne longueur. **Accord** : une selle d'agneau rôti aux artichauts. **Commentaire** : un vin d'une belle harmonie qui confirme la qualité du domaine.

**Color**: brilliant. **Nose**: charming, it reveals aromas of small black fruits (wild blackberry, blueberry) evolving towards notes of tea and cherry stones. **Palate**: endowed with attractive tannins and marked by a nice hint of acidity. Fresh and fruity finish with good length. **Pairing**: a saddle of lamb roasted with artichokes. **Comment**: a wine with a beautiful harmony which confirms the quality of the domain.

3 rue des Lavières - 21190 Saint-Aubin  
Tél. 03 80 20 68 71 - www.prosper-maufoux.com

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

DOMAINE JEAN-CHARLES RION



Vieilles Vignes

BOURGOGNE 2020

**Robe** : grenat, brillante. **Nez** : élégant et fin, sur un fruit rouge bien mûr (groseille, cassis, mûre). **Bouche** : fruitée, belle fraîcheur en bouche. Finale légèrement astringente. Vin d'une belle longueur qui mérite un léger vieillissement afin d'assouplir les tanins. **Accord** : rumsteck. **Commentaire** : vin de belle expression, encore jeune, mais très prometteur.

**Color**: garnet hue, brilliant. **Nose**: elegant and fine, with very ripe red fruit (currant, blackcurrant, blackberry). **Palate**: fruity, lovely freshness on the palate. Slightly astringent finish. Wine with a good length which deserves a light ageing in order to soften the tannins. **Pairing**: rump steak. **Comment**: wine with a beautiful expression, still young, but very promising.

17 B route departementale 974 - 21700 Premeaux-Prissey  
Tél. 03 80 61 26 16 - www.domaine-jean-charles-rion.fr

VOLNAY

Maison Fatien Père & Fils



Maison Fatien Pere Et fls

BOURGOGNE 2017

**Robe** : rubis, éclatante, reflets noirs. **Nez** : distingué, fin, sur un fruité pur. Soyeux, épicé, boisé, exhalant des effluves de musc. **Bouche** : très suave, gourmande. L'attaque est souple, fine, avec du volume. Sur de beaux fruits mûrs. Finale longue et savoureuse. **Accord** : tournedos Rossini ou lièvre à la royale. **Commentaire** : un vin distingué, élégant.

**Color**: ruby hue, brilliant, black reflections. **Nose**: distinguished, fine, with pure fruitiness. Silky, spicy, woody, exhaling scents of musk. **Palate**: very smooth, delectable. The attack is supple, fine, with volume. Beautiful ripe fruit. Long and tasty finish. **Pairing**: tournedos Rossini or hare à la royale. **Comment**: a distinguished and elegant wine.

15 rue Sainte Marguerite - 21200 Beaune  
Tél. 03 80 22 82 83 - www.maison-fatien.com

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU

DOMAINE JEAN GUITON



Les Hauts Jarrons

BOURGOGNE 2017

**Robe** : superbe, cerise noire aux reflets bleu-tés, d'une belle brillance. **Nez** : épanoui, sur des arômes de fruits noirs bien mûrs (cassis et mûre) soutenus par des arômes boisés. **Bouche** : ample, suave, dominée par des tanins gras d'une finesse remarquable. Finale longue et extrêmement harmonieuse. **Accord** : une bécasse. **Commentaire** : superbe, fin et élégant, ce vin est à découvrir rapidement.

**Color**: superb, black cherry hue with bluish reflections, a beautiful shine. **Nose**: blooming, with aromas of very ripe black fruits (blackcurrant and blackberry) supported by woody aromas. **Palate**: ample, suave, dominated by fat tannins with remarkable finesse. Long and extremely harmonious finish. **Pairing**: a woodcock. **Comment**: superb, fine and elegant, this wine is to be discovered quickly.

4 route de Pommard - 21200 Bligny-lès-Beaune  
Tél. 06 88 19 13 64

VOSNE-ROMANÉE

DOMAINE JEAN GRIVOT



Bossières

BOURGOGNE 2017

**Robe** : rubis intense, brillante. **Nez** : expressif, fin. Le nez dévoile des arômes intenses de petits fruits noirs et rouges. Belle maturité, notes légèrement épicées. **Bouche** : élégante, ronde, ample, très prometteuse. Bouche très bien structurée. Finale persistante. **Accord** : entrecôte au beurre d'estragon. **Commentaire** : un équilibre exceptionnel.

**Color**: intense ruby hue, brilliant. **Nose**: expressive, fine. The nose reveals intense aromas of small black and red fruits. Beautiful maturity, slightly spicy notes. **Palate**: elegant, round, ample, very promising. Very well structured palate. Persistent finish. **Pairing**: entrecote with tarragon butter. **Comment**: an exceptional balance.

6 rue de la Croix Rameau - 21700 Vosne-Romanée  
Tél. 03 80 61 05 95 - www.domainegrivot.fr

Du 1<sup>er</sup> au 30/09/2022

Trouvez les vins  
d'Olivier Jouan, Domaine Jean-Jacques Confuron et Domaine Grivot  
sur la boutique en ligne des Caves Carrière :

Find the wines of  
Olivier Jouan, Domaine Jean-Jacques Confuron and Domaine Grivot  
on the Caves Carrière online store:

DOMAINE OLIVIER JOUAN



DOMAINE CONFURON



DOMAINE GRIVOT



[www.caves-carriere.fr/fr/4031-rentree-des-vignerons](http://www.caves-carriere.fr/fr/4031-rentree-des-vignerons)

# LA VILLA PERRUSSON

— Écuisses —

Commençons ce voyage avec la Villa Perrusson, véritable témoignage d'une époque où la céramique acquit ses lettres de noblesse. Créée entre 1869 et 1895 par Jean-Marie Perrusson, alors batelier sur le canal du Centre, la Villa faisait office de catalogue avec, sur toutes ses façades et toitures colorées, une représentation des céramiques fabriquées dans l'usine d'à côté. Tuiles, briques, ornements architecturaux, oscillant entre la terre cuite et la faïence, le but ici est d'afficher le talent technique et multiple de Perrusson. Une visibilité renforcée par l'agencement même de la Villa, derrière laquelle passe la voie ferrée, sans arbres hauts devant sa façade, et offre ainsi aux voyageurs un panorama prestigieux. L'usine Perrusson fait faillite en 1960. La Villa est vendue à deux frères, puis démantelée en deux parties (Desfontaines et Perrusson), pour finalement être rachetée par la commune d'Écuisses. Après son jardin à la française, son bassin et son orangerie, réhabilités entre 2014 et 2016, ce sont les intérieurs de la Villa Perrusson qui ouvriront en septembre leurs portes au public, suite à de longues années de restauration, avec une ouverture meublée au printemps 2023.

**The Villa Perrusson, Écuisses** || Let's begin this journey with the Villa Perrusson, a real testimony to an era when ceramics earned their noble credentials. The Villa was built between 1869 and 1895 by Jean-Marie Perrusson, a boatman on the Canal du Centre at the time. The Villa was used as a catalogue. The coloured facades and roofs of the house were decorated with a representation of the ceramics produced in the factory next door. Here, the aim is to display Perrusson's technical and multi-faceted talent, with tiles, bricks, architectural ornaments, oscillating between terracotta and earthenware. The Villa's own visibility is reinforced by the layout of the building. Behind it, the railway line passes, and there are no tall trees in front of the façade. As a result, travellers are offered a prestigious panorama. The Perrusson factory went bankrupt in 1960. The Villa was sold to two brothers, then dismantled into two parts (Desfontaines and Perrusson), to finally be bought by the commune of Écuisses. The French garden, the pond and the orangery were renovated between 2014 and 2016, and now the interiors of the Villa Perrusson will be opened to the public in September, after many years of restoration, with a furnished opening in spring 2023.



# LA BOURGOGNE AUTREMENT

## Voyage au cœur de la céramique en Saône-et-Loire

Terre à l'histoire viticole et gastronomique riche, la Bourgogne, faire valoir de la bonne chère, est aussi une contrée qui fait la part belle à l'artisanat. C'est avec la céramique, qui se développe dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, que la région, et plus particulièrement la Saône-et-Loire, va démontrer toute l'étendue de son savoir-faire et la richesse de son passé industriel. Ainsi, dès le début du XX<sup>e</sup> siècle, une quarantaine de manufactures fabriquaient en série toutes sortes de produits en terre cuite, grès ou faïence, le long du canal du Centre. Partons à la découverte de ce terroir plein de surprises.

**Another side of Burgundy - Journey in the heart of ceramics, Saône-et-Loire**  
 || *Burgundy is a land with a rich wine-growing and gastronomic history, but it is also a region where craftsmanship is at its best. The region, specifically the Saône-et-Loire, showed its know-how and rich industrial past with ceramics, developed in the second half of the 19<sup>th</sup> century.*  
*At the beginning of the 20<sup>th</sup> century, around forty factories were manufacturing all sorts of terracotta, stoneware and earthenware products in series along the Canal du Centre. Let's discover this region full of surprises.*



## ANCIENNE MANUFACTURE ROYALE DE CRISTAL

— Château de la Verrerie, *Le Creusot* —

Construit en 1786, ce bâtiment abrite la Manufacture Royale des cristaux et émaux de la reine Marie-Antoinette. Cependant, ce lieu demeure avant tout comme le fief de la famille Schneider. Aussi, après l'arrêt de la manufacture en 1832, les frères Schneider, maîtres des forges, rachètent le Château en 1837 pour y loger leurs ouvriers puis en faire, en 1863, leur propre résidence. Originalité de ce lieu : les frères, férus de plaisirs et d'amusement, vont transformer le four extérieur en Petit Théâtre, une véritable curiosité !

Aujourd'hui le Château propose trois visites pour appréhender l'histoire passionnante de la ville du Creusot : le pavillon de l'industrie qui présente l'aventure industrielle de la ville, le musée de l'homme et de l'industrie qui expose une remarquable collection de cristaux et d'opales du début du XIX<sup>e</sup> siècle, avec une mise en avant de la dynastie Schneider et enfin le Petit Théâtre.



Le Petit Théâtre du Château de la Verrerie.

© Sandrine Guénerie\_DSJ

**Former Royal Crystal Factory - Château de la Verrerie, Le Creusot** || The Royal Crystal and Enamel Factory of Queen Marie-Antoinette was built in 1786. However, this place remains above all the stronghold of the Schneider family. After the factory closed in 1832, the Schneider brothers, owners of the forges, bought the castle in 1837 to accommodate their workers and then, in 1863, to make it their own residence. The brothers, who were keen on pleasure and entertainment, transformed the outdoor oven into a small theatre, a real curiosity!

Today the Château offers three visits to learn about the fascinating history of Creusot: the Industry Pavilion, which presents the city's industrial adventure, the Man and Industry Museum, which exhibits a remarkable crystal and opaline collection from the beginning of the 19<sup>th</sup> century, with a focus on the Schneider dynasty, and finally the *Petit Théâtre*.

## MUSÉE DE LA MINE

— Blanzay —

Parce que pour faire fonctionner les fours qui cuiraient les céramiques le charbon est nécessaire, nous nous dirigeons vers Blanzay au musée de la mine, où nous entrons dans les profondeurs de la terre. Accompagnés de notre guide, véritable passionnée, nous assistons à la reconstitution du travail minier, grâce aux objets récupérés par les bénévoles mineurs de l'association « La Mine et les Hommes ». Tout d'abord la lampisterie où nous découvrons les différents systèmes d'éclairages selon les époques, le carreau avec son chevalement et son circuit de roulage, la salle des machines avec sa machine d'extraction du XIX<sup>e</sup> siècle, toujours en état de marche. Puis nous descendons vers 200 mètres de galeries souterraines où nous comprenons le courage et la difficulté de l'ouvrage de ces ouvriers.



**Musée de la mine, Blanzay** || Since we need coal to run the kilns that fire the ceramics, we head to Blanzay to the mine museum, where we enter into the depths of the earth. Accompanied by our guide, who is passionate about mining, we witness the reconstruction of mining work, thanks to the objects recovered by the volunteer miners of the association « La Mine et les Hommes ». We start in the lamp room where we discover the different lighting systems according to the period, the pithead with its headframe and its rolling circuit, the machine room with its 19<sup>th</sup> century extraction machine, still in working order. Then we descend to 200 metres of underground galleries where we experience the courage and difficulty of the workers' labour.

## DOMAINE DES MARGUERITES

— Ferme-auberge de Chamoge, *Baron* —

Après un arrêt à la Briqueterie de Ciry-Le-Noble, où nous nous retrouvons dans l'ambiance des ateliers de fabrication des briques et carreaux de pavage du début du XX<sup>e</sup> siècle, nous sommes invités à la table de Mélanie et Cédric Capon, au Domaine des Marguerites. L'accueil chaleureux de nos hôtes colle parfaitement au soleil resplendissant qui nous accompagne. Ici, nous retrouvons le plaisir du partage et de la cuisine conviviale, autour d'un vin d'épines (vin blanc macéré avec des épines de bouchures), de guignolet ou de vin de noix. Situé en plein cœur du Charolais, dans une bâtisse du XVII<sup>e</sup> siècle, cet endroit champêtre propose un restaurant convivial, dont le service est assuré par Cédric depuis plus de 20 ans. Nous y trouvons aussi une salle de réception, un service traiteur, deux gîtes ruraux pouvant accueillir jusqu'à 20 personnes ou encore un gîte insolite dans un tonneau, entouré d'un bain nordique et d'un sauna. Une chose est sûre : ici règne le bonheur des choses simples et l'amour du terroir.



© Emile Colin

**Domaine des Marguerites - Ferme-auberge de Chamoge, Baron** || Having stopped at the Briqueterie of Ciry-Le-Noble, where we find ourselves in the atmosphere of the brick and paving tile workshops of the early 20<sup>th</sup> century, we are invited to Mélanie and Cédric Capon's table at the Domaine des Marguerites. We are welcomed by our hosts, whose warmth is perfectly matched by the shining sun that surrounds us. We share the pleasure of convivial cooking with our guests and enjoy a *vin d'épines* (a white wine macerated with butcher's thorns), a guignolet or a walnut wine. Located in the heart of the Charolais region, in a 17<sup>th</sup> century building, this country-style restaurant offers a friendly atmosphere, served by Cédric for over 20 years. There is also a reception room, a catering service, two rural gîtes for up to 20 people and an unusual gîte in a barrel, surrounded by a Nordic bath and a sauna. One thing is certain: here, there is a real joy in simple things and a passion for the land.

## FAÏENCERIE DE CHAROLLES

Parfaitement détendus suite à cette parenthèse de douceur, nous avons la chance de visiter la faïencerie de Charolles en compagnie de son directeur, Christophe Busti. Créée il y a 178 ans pour une production sur place, la faïencerie est une fois encore le reflet d'un savoir-faire artisanal d'excellence avec des modèles créés à la main en plâtre puis remplis de faïence coulée. Ici, une dizaine d'artisans passionnés œuvrent à la sauvegarde du patrimoine culturel de la céramique avec la création de nouveaux articles de qualité, en démontre l'inscription de la faïencerie au Patrimoine Vivant, grâce à l'obtention du label EPV.

**Faïencerie de Charolles** || Completely relaxed after this sweet interlude, we are lucky enough to visit the Charolles earthenware factory with its director, Christophe Busti. The faïence factory was created 178 years ago and is once again the reflection of an excellent artisanal know-how with models created by hand in plaster and then filled with cast faïence. Some ten passionate craftsmen are working to safeguard the cultural ceramic heritage with by designing new quality articles, as demonstrated by the earthenware factory's registration as a Living Heritage site, thanks to the EPV label.



© Laetitia Bouquerel

# MAISON DOUCET

— Charolles —

A la Maison Doucet, hôtel\*\*\*\*, le temps s'arrête. Ici aussi, la passion du chef Frédéric Doucet pour sa région est évidente. Avec un menu intitulé « Mon Charolais » le but est de démontrer la richesse de son terroir. Car, au delà de l'émotion qu'il souhaite procurer à travers sa cuisine, récompensée d'une étoile Michelin, se sont les producteurs locaux et son jardin potager qui inspirent Frédéric Doucet, comme un retour aux sources. Un retour aux sources que l'on retrouve lorsqu'il parle de son père qui lui a transmis cette passion de la cuisine et de sa mère et son plaisir de recevoir.

Fier des ressources de son terroir, Frédéric Doucet travaille à 90% avec des fournisseurs de Bourgogne, dans un rayon de 100km, notamment avec l'herboriste charolaise Diane Laury. Consoude pour le bœuf, oseille sauvage et oxalis pour les sauces, tanaïse parfaite avec le chocolat..., le chef réinvente la cuisine avec des notes végétales de grand intérêt. Et cette démarche éco-responsable et innovante est gagnante, à l'image de la qualité des mets proposés. Tout d'abord l'originale revisite d'un jambon persillé et d'un sandwich jambon-beurre gastronomique. Puis vient un bouillon moderne de tendons de bœuf, céleri, capucine et une proposition de langue de bœuf (caché sous un lit de radis) accompagnés par... des vins blancs ! Un audace du sommelier Christophe Chatard qui ose les accords inattendus avec les blancs *Château de Chasselas Saint-Véran En Faux 2019* et *Domaine Taupenot-Merme Saint-Romain 2018*. Pari gagné ! Puis, sur l'œuf du poulailleur, réduction de pinot noir, poivre de cassis, nous dégustons en rouge *Château de Meursault Beaune 2019* où les arômes de sous-bois se marient parfaitement avec les champignons qui accompagnent le plat. S'ensuit le magnifique bœuf cularde, jus de nos prairies et le délicieux soufflé à la luzerne, velours au miel et glace au foin. Une qualité gustative tout au long du repas qui, à n'en pas douter, provient de la belle histoire que Frédéric Doucet écrit avec ses équipes depuis maintenant de nombreuses années.



Frédéric Doucet

© Mathieu Cellard



Revisite du jambon persillé et du jambon beurre à la Maison Doucet.

**Maison Doucet, Charolles** || At the Maison Doucet, hôtel\*\*\*\*, time stops. Once again, chef Frédéric Doucet's passion for his region is evident. The menu entitled "Mon Charolais" demonstrates the richness of his region. In addition to the feelings he conveys through his cuisine, which has been awarded a Michelin star, Frédéric Doucet is inspired by local producers and his vegetable garden. It is like a return to his roots. This can be seen when

he talks about his father, who passed on his passion for cooking, and his mother and her pleasure in welcoming. Frédéric Doucet is proud of the resources of his region and works 90% with suppliers from Burgundy, within a 100 km radius. He works in particular with the Charolais herbalist Diane Laury. From comfrey for beef, wild sorrel and oxalis for sauces, to tansy, perfect in combination with chocolate, the chef reinvents cooking with interesting plant-based ingredients. This innovative and eco-responsible approach is a winning one, reflecting the quality of the dishes offered. First of all, the original combination of a parsleyed ham and a gourmet ham and butter sandwich. Then comes a modern broth of beef tendons, celery, nasturtium and a beef tongue proposal (covered with a radish base) served with... white wines! The sommelier Christophe Chatard takes a bold step and dares to make unexpected pairings with the white wines *Château de Chasselas Saint-Véran En Faux 2019* and *Domaine Taupenot-Merme Saint-Romain 2018*. A successful challenge! Then, served with the henhouse egg, a Pinot Noir sauce and blackcurrant pepper, we taste the red *Château de Meursault Beaune 2019*. The woody undergrowth aromas are a perfect match for the mushrooms that are served with the dish. Next comes the magnificent double-muscles type beef, sauce from our meadows and the delicious alfalfa soufflé, a honey velvet and hay ice cream. The taste quality throughout the meal is undoubtedly the result of the beautiful story. This story has been written by Frédéric Doucet and his teams for many years now.

# BASILIQUE DE PARAY-LE-MONIAL

Paray-le-Monial, capitale de la mosaïque, est issue de l'héritage de l'ingéniosité du céramiste Paul Charnoz. La céramique de Paul Charnoz prend toute son ampleur au sein de la Basilique du Sacré-Coeur (XI<sup>e</sup>-XII<sup>e</sup> siècle) où l'on retrouve, dans la baptistère, une technique récompensée lors de l'exposition universelle 1889. A Paray-le-Monial, de nombreux stages, formations ou visites de la ville sont proposés par l'office du tourisme pour se confronter à cet art que l'on retrouve non pas seulement dans les musées mais aussi sur les façades de maisons ou les voies piétonnes. Preuve en est lors de la visite de la ville avec la Chapelle Colombière (symbole de modernité où la céramique remplace le traditionnel marbre), la fontaine rue Victor Hugo, le paon du Jardin de la Poste ou encore le Parcours Dalles.



Tourisme Paray-le-Monial

**Paray le Monial Basilica** || Paray le Monial is the mosaic capital of France and is the result of Paul Charnoz's ingenious ceramics. Paul Charnoz's ceramics are most prominent in the Sacred Heart Basilica (11<sup>th</sup>-12<sup>th</sup> century). The baptistery contains a technique that was awarded a prize at the 1889 Universal Exhibition. In Paray-le-Monial, numerous courses, training sessions and

visits are offered by the tourist office to learn about this art form. It can be found not only in museums but also on the walls of houses and on pedestrian walkways. This is demonstrated during a visit to the town with the Chapelle Colombière (a symbol of modernity where ceramics replace the traditional marble), the fountain in rue Victor Hugo, the peacock in the Jardin de la Poste or the Parcours Dalles.

# DIGOIN

— Manufacture au pont-canal —

Nous finissons notre périple en Saône-et-Loire en empruntant la voie verte longeant le canal du Centre. Une bonne nouvelle pour les amateurs de vélo qui souhaitent découvrir différemment l'environnement qui a favorisé l'implantation des usines de céramique, avec également la visite du musée de la céramique qui fête en 2022 ses 50 ans. A travers 14 salles les visiteurs appréhendent les différentes pièces de faïence, grès, poterie, brique-terre ou tuiles qui ont œuvré à la renommée de cette belle région.

La Bourgogne du Sud, au-delà de ses vins, possède un patrimoine riche, fort de sites remarquables à l'histoire passionnante. Elle démontre la beauté d'un savoir-faire unique, digne représentant du talent des artisans d'aujourd'hui.

*SommelierS International tient à remercier toutes les personnes qui nous ont accueillis, l'office du tourisme de Creusot Monceaut, ADT71, l'office du tourisme Le Grand Charolais et l'office du tourisme de Paray-le-Monial.*

**Digoin, from the factory to the canal bridge** || We finish our journey in Saône-et-Loire by taking the green way along the Canal du Centre. This is good news for cycling enthusiasts who would like to discover in a different way the environment that favored the ceramics factories. There is also a visit to the ceramics museum which celebrates its 50<sup>th</sup> anniversary in 2022. Through 14 rooms, visitors can see the different earthenware, stoneware, pottery, bricks and tiles that have contributed to the fame of this beautiful region.

South Burgundy, beyond its wines, has a rich heritage, with remarkable sites with a fascinating history. The region demonstrates the beauty of a unique know-how, worthy of the talent of today's craftsmen.

*SommelierS International would like to thank all the people who have welcomed us, the Creusot Monceaut tourist office, ADT71, the Grand Charolais tourist office and the Paray-le-Monial tourist office.*

Sandy Bénard-Ravoisier

EN SAVOIR → [WWW.ROUTE71.FR](http://WWW.ROUTE71.FR)



Balade le long de la voie verte.

# Interview de RONAN LABORDE

président de l'Union des Grands Crus de Bordeaux

*Interview with  
Ronan Laborde,  
President of the  
Union des Grands Crus  
de Bordeaux*

## 1/ Vous avez entamé en février un second mandat en tant que président de l'UGCB, quelles sont vos grandes victoires et vos prochains défis ?

Nous sommes une association de producteurs qui rencontrons des professionnels et des passionnés au travers de nos événements, particulièrement en dehors de la saison culturale. Il y a une soixantaine de dégustations par an qui sont organisées, mais aussi des formations au sein des lycées hôteliers pour rencontrer les futurs sommeliers, ou bien encore l'animation de notre magazine numérique : [www.vintagebyugcb.com](http://www.vintagebyugcb.com).

C'est un plaisir d'échanger sur notre métier, nos vins, en compagnie de nos clients et consommateurs, et nous sommes heureux de ressentir leur enthousiasme, de voir cette communauté s'agrandir et se renouveler dans le monde entier.

## 2/ Quelle évolution notez-vous dans le vignoble bordelais (ventes en France et à l'étranger, approche des vignerons...) ? Comment envisagez-vous le vin bordelais dans 10 ans ?

Au niveau de la production, une sophistication toujours plus pointue de nos décisions et de nos gestes, qui amène à produire de très grands vins, millésimes après millésimes.

Dans 10 ans, j'imagine le vin de Bordeaux dans la lignée d'aujourd'hui, offrant de grandes émotions et signe d'un savoir-être.

## 3/ Selon vous-qu'est-ce qui fait un Grand Cru de Bordeaux ?

S'agissant de la dégustation, la définition sur laquelle beaucoup s'accordent comprend l'expression de son terroir, sa douceur, son équilibre et sa capacité à vieillir bien et longtemps.

## 4/ Quel regard portez-vous sur les Primeurs 2021 ?

Nous portons un regard ému sur l'événement des Primeurs 2021, car il s'agissait des retrouvailles avec les clients à Bordeaux, après deux années contraintes par le Covid.

Beaucoup de monde s'est déplacé, notamment depuis l'étranger pour l'occasion, et l'atmosphère exaltante a été soutenue par une météorologie radieuse et des vins surprenants.

## 1/ In February you started a second term as president of the UGCB, what are your major victories and your next challenges?

We are an association of producers who meet professionals and enthusiasts through our events, particularly outside the growing season. There are about sixty tastings a year that are organized, but also training within hotel schools to meet future sommeliers, or even the animation of our digital magazine: [www.vintagebyugcb.com](http://www.vintagebyugcb.com).

It is a pleasure to discuss our profession, our wines, in the company of our customers and consumers, and we are happy to feel their enthusiasm, to see this community grow and renew itself throughout the world.

## 2/ What evolution do you notice in the Bordeaux vineyard (sales in France and abroad, approach of the winegrowers, etc.)? How do you see Bordeaux wine in 10 years?

At the production level, an ever more specialised sophistication of our decisions and our gestures, which leads to the production of very great wines, vintage after vintage.

In 10 years, I imagine Bordeaux wine in line with today, offering great emotions and a sign of know-how

## 3/ In your opinion, what makes a Bordeaux Grand Cru?

For the tasting, the definition on which many agree includes the expression of its terroir, its softness, its balance and its ability to age well and for a long time.

## 4/ How do you view the Primeurs 2021?

We take a moved look at the Primeurs 2021 event, because it was about reuniting with customers in Bordeaux, after two years constrained by the Covid.

Many people came, especially from abroad for the occasion, and the exhilarating atmosphere was supported by radiant weather and surprising wines.

# Assemblée générale de L'ALLIANCE DES RÉCOLTANTS

C'est par une matinée caniculaire que le Château Haut Surget a ouvert ses portes pour accueillir, le jeudi 16 juin 2022, la troisième assemblée générale de l'Alliance des Récoltants. L'AG qui se tint sous la houlette de son président Pierre Jean Larraqué et de son vice-président Pierre Pauvif révéla l'excellente tenue commerciale du jeune collectif de vigneronnes et de vignerons. Une assemblée suivie par une dégustation de l'ensemble des vins produits par l'Alliance.

**General Assembly of the Alliance des Récoltants** || *The Château Haut Surget opened its doors on a scorching morning to welcome the third general meeting of the Alliance des Récoltants on Thursday 16<sup>th</sup> June 2022. The General Assembly, which was held under the leadership of its president Pierre Jean Larraqué and its vice-president Pierre Pauvif, revealed the excellent commercial performance of the young winegrowers' collective. The meeting was followed by a wine tasting of all the wines produced by the Alliance.*



À droite le président Pierre Jean Larraqué et ses vice-présidents Stéphanie Francisco et Pierre Pauvif.

## UNE CROISSANCE À CONTRE-COURANT

Dans les chais heureusement rafraîchis, l'assemblée générale de l'Alliance des Récoltants, présidée par Pierre Jean Larraqué et son vice-président Pierre Pauvif confirme la bonne dynamique du collectif dans un marché national globalement en baisse. L'Alliance des Récoltants présente en effet des chiffres en GMS France à fin juin 2022 en progression de 25 % en volume. Dans le détail, le collectif affiche +20 % sur le volume bouteille (75 cl) et +88 % sur le format bag in box. Une piste de croissance sur laquelle l'Alliance misera fortement dans les années à venir. Cette croissance, il faut bien le dire, s'inscrit dans une tendance à contre-courant du marché des vins tranquilles qui affichent un recul de 7 % en volume toutes couleurs confondues<sup>(1)</sup>.

## Growth against the current

In the fortunately cooled cellars, the general assembly of the Alliance des Récoltants, chaired by Pierre Jean Larraqué and his vice-president Pierre Pauvif, confirmed the good dynamics of the collective in a national market that is globally in decline. The Alliance des Récoltants presents figures for supermarkets in France at the end of June 2022 with a 25% increase in volume. In detail, the collective shows an increase of 20% in the bottle volume (75 cl) and 88% in the bag-in-box format. This is a growth avenue on which the Alliance will be investing heavily in the years to come. This growth, it must be said, is in line with a trend that runs counter to the still wine market, which has fallen by 7% in volume, all colours combined<sup>(1)</sup>.

## TROIS CONTRATS TEST

A noter que si les vins de Bordeaux perdent 9 points sur le même périmètre, le déploiement des boutiques en point de vente constituera selon son vice-président « un accélérateur de vente sur un marché en quête d'engagement environnemental, de prix et de qualité ». L'Alliance vient en effet de conclure des contrats avec trois enseignes pour placer des meubles en magasin. Observer et analyser les rotations et si ces tests sont concluants, référencer les meubles au national et en permanent. Plus globalement Pierre Jean Larraqué annonce que l'objectif 2022 fixé à +15 % d'évolution en volume devrait être très logiquement atteint. Un objectif corollé selon son président à la nécessité de faire du permanent et du très qualitatif.

## L'ALLIANCE : UNE RÉPONSE ADAPTÉE

Le client est en quête d'un engagement environnemental, d'un engagement qualitatif et les enseignes d'un engagement quantitatif, trois choses, selon Pierre Pauvif, auxquelles l'Alliance des Récoltants répond parfaitement aujourd'hui. Le succès ne s'est d'ailleurs pas fait attendre puisque de 22 vigneronnes et vignerons, le collectif est passé à une trentaine et selon le président il ne se passe pas une journée sans demande d'intégration. L'Alliance en ces temps incertains reste une réponse collective nécessaire et forte car comme l'indique le vice-président, la vigneronne, le vigneron restent seulement les maillons d'un chaîne de métier entre fournisseurs divers et clients. L'AG a été placée sous le seau du travail bien fait, de la solidarité, du respect des hommes et de l'environnement.

Henry Clemens

(1) Source : CIVB - service Economie & Etudes - source : IRI panel InfoScan P05 2022

## Three test contracts

It should be noted that if the Bordeaux wines lose 9 points on the same perimeter, the deployment of the shops in store will constitute a "sales accelerator on a market in search of environmental commitment, price and quality" according to its vice-president. The Alliance has just signed contracts with three retailers to put furniture in shops. The aim is to observe and analyse turnover and, if these tests are conclusive, reference the furniture on a national and permanent basis. In general, Pierre Jean Larraqué announces that the 2022 objective of +15% growth in volume should logically be reached. According to its president, this objective is coupled with the need to create permanent and high quality products.

## The Alliance: an appropriate response

The customer is looking for an environmental commitment, a qualitative commitment and the brands are looking for a quantitative commitment. The Alliance des Récoltants is the perfect answer to these three things, according to Pierre Pauvif. The success was not long in coming, since the collective has grown from 22 winegrowers to about thirty and according to the president, there is not a single day without a membership request. In these uncertain times, the Alliance remains a necessary and strong collective response because, as the vice-president points out, the winegrower is only one link in a supply chain between various suppliers and customers. The GA was dedicated to good work, solidarity, and respect for people and the environment.

(1) Source: CIVB - Economy & Studies department - source: IRI panel InfoScan P05 2022



Pour rappel, l'Alliance des Récoltants a été créée en juillet 2020. Elle regroupe une cinquantaine de châteaux représentant 20 AOC du bordelais. Des vigneronnes qui cultivent leurs raisins et vinifient leurs vins, qui sont engagés dans une démarche environnementale (HVE 3) et sont solidaires dans la promotion des vins du collectif. Chaque cuvée doit se soumettre à une dégustation à l'aveugle faite par un jury de Sommeliers International. Une note minimale de 86/100 est requise pour devenir membre et apposer le macaron de l'Alliance sur la bouteille.

As a reminder, the Alliance des Récoltants was created in July 2020. It brings together some fifty châteaux representing 20 AOCs in the Bordeaux region. These winemakers are engaged in an environmental approach (HVE 3) and are united in promoting the wines of the collective. Each wine must undergo a blind tasting by an International Sommelier jury. The minimum score of 86/100 is required to become a member and affix the Alliance label to the bottle.

EN SAVOIR → WWW.ALLIANCEDESRECOLTANTS.COM

DOMAINE  
**DOUHAIRET - PORCHERET**  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Découvrez... de Grands Vins de Bourgogne... ... par deux fabuleux créateurs de bonne humeur !



**Domaine DOUHAIRET PORCHERET**  
Grands Vins de Bourgogne  
MONTHELIE | MEURSAULT | POMMARD | VOLNAY | ... ET PLUS !  
1 rue Cadette 21190 MONTHELIE  
[www.domainemontheliedouhairet.com](http://www.domainemontheliedouhairet.com)

**CATALDINA - VINCENT -**  
CRÉATEURS DE BONNE HUMEUR



## GOUFFRE DE PADIRAC, la nouvelle Cuvée des 130 ans retrouve la surface

En 2019, le Gouffre de Padirac, au cœur de la Vallée de la Dordogne, fêtait les 130 ans de sa découverte. A cette occasion, il s'associait au Clos Triguédina pour concevoir sa première Cuvée des 130 ans, enfouissant des bouteilles de *Probus Cahors* 2016 à 103 mètres sous terre.

Déconfinée à l'été 2021, l'opération a été réitérée suite au succès de la première édition, plébiscitée par les amateurs et les professionnels, comme Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989 : « Le vin se sent bien au Gouffre de Padirac. [...] Il en ressort un vin à l'équilibre parfait avec des tanins charnus enveloppants, soyeux et pourtant alertes, sans rusticité, avec une persistance longue et éclatante ».

Ainsi, le 24 septembre dernier, 600 bouteilles et 24 magnums de *Probus* 2017 ont été enfouis au pied de la salle du Grand Dôme dans les mêmes conditions exceptionnelles : 13° et 98 % d'humidité constante.

Cette nouvelle série limitée de vin haut de gamme est remontée à la surface le 24 juin et sera remplacée par des bouteilles de *Probus* 2018 afin de prolonger cette expérience hors du commun.

Les amateurs de vin et d'expériences insolites pourront déguster cette cuvée à 103 mètres sous terre lors des visites VIP spéciales *Dégustation Cuvée 130 ans* du Gouffre de Padirac, au pied du Grand Dôme. Une visite privée exceptionnelle, en édition limitée.

**Gouffre de Padirac, the new Cuvée des 130 ans returns to the surface** || In 2019, the Gouffre de Padirac, in the heart of the Dordogne Valley, celebrated the 130<sup>th</sup> anniversary of its discovery. On this occasion, it made a partnership with Clos Triguédina to create its first *Cuvée des 130 ans*, burying bottles of *Probus Cahors* 2016 103 meters underground.

Deconfined in the summer of 2021, the operation was repeated following the success of the first edition, acclaimed by amateurs and professionals, such as Serge Dubs, Best Sommelier of the World in 1989: "Wine feels good at the Gouffre de Padirac. [...] The result is a perfectly balanced wine with fleshy, enveloping, silky and yet alert tannins, without rusticity, with a long and brilliant persistence".

Thus, on September 24, 600 bottles and 24 magnums of *Probus* 2017 were buried at the foot of the Grand Dôme room in the same exceptional conditions: 13° and 98% constant humidity.

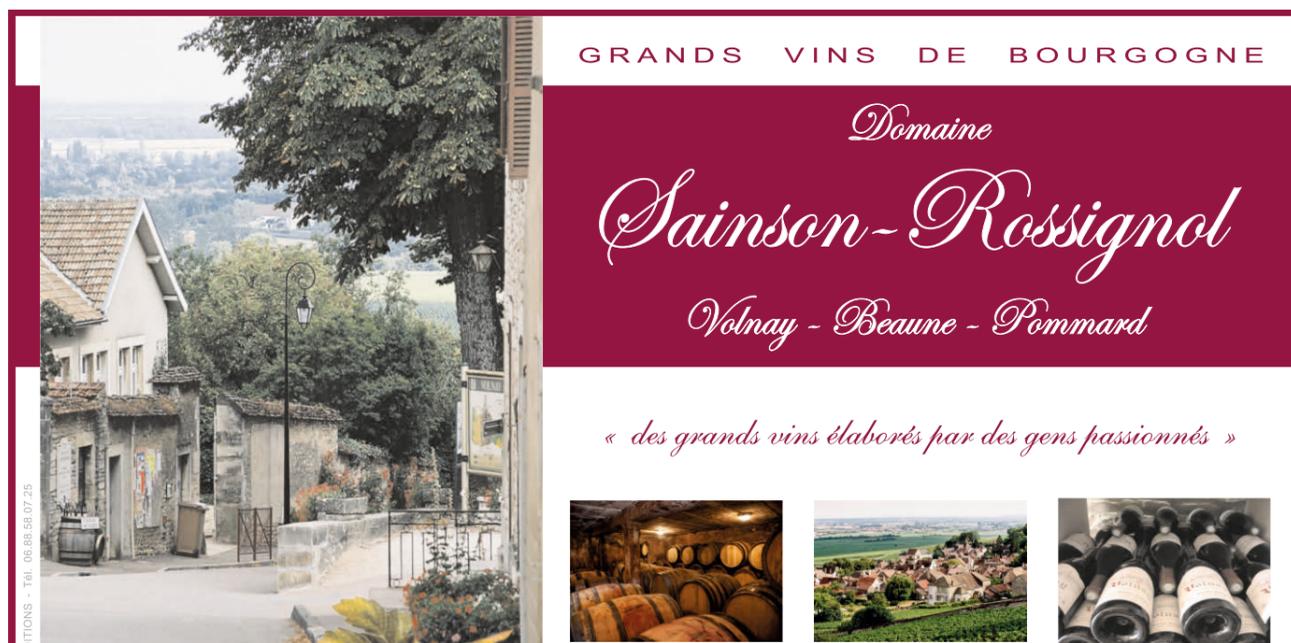
This new limited series of high-end wine resurfaced on June 24 and will be replaced by bottles of *Probus* 2018 to extend this extraordinary experience.

Lovers of wine and unusual experiences will be able to taste this cuvée 103 meters underground during special VIP visits *Cuvée des 130 ans tasting* of the Gouffre de Padirac, at the foot of the Grand Dôme. An exceptional private visit, in limited edition.

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Domaine  
*Sainson-Rossignol*  
Volnay - Beaune - Pommard

« des grands vins élaborés par des gens passionnés »



**Domaine Sainson-Rossignol**  
rue de la Cave • 21190 Volnay  
Tél. 03.86.21.62.95  
[contact@sainson-rossignol.com](mailto:contact@sainson-rossignol.com)

[www.sainson-rossignol.com](http://www.sainson-rossignol.com)

**Volnay**  
APPELLATION CONTRÔLÉE  
c.a.r.l. Sainson-Rossignol  
Propriétaire à Volnay, Côte d'Or, France

## GAMME PETRA DE SURTEP : des barriques chauffées à la pierre volcanique

Ces dernières années, les goûts des amateurs de vin ont évolué. Aujourd'hui, on recherche des crus plus authentiques, qui respectent et révèlent le fruit au lieu de le masquer.

C'est pour répondre à ces nouvelles tendances gustatives que Surtep a créé la gamme Petra où le bois de chêne n'est plus chauffé par combustion, mais, après un séchage 100 % naturel, avec des pierres de lave importées d'Islande qui laissent le terroir exprimer pleinement son identité.

La chauffe par pierres de lave (brevetée en 2018) a de nombreux avantages. Elle évite la présence de toxines, apporte de la minéralité, et empêche les arômes tertiaires de se développer, laissant le vin s'exprimer pleinement. De plus, elle permet de mieux contrôler la température de chauffe, et offre une plus grande reproductibilité dans le temps, grâce à une colonne de chauffe innovante.

Destinées aux grands vins rouges, blancs secs et liquoreux, les barriques Petra préservent la pureté des arômes et évitent l'uniformisation du goût qui se produit avec la chauffe traditionnelle. Les arômes des barriques ne prennent plus le pas sur ceux du vin : le bois n'altère plus son identité, mais la sublime.

**Petra range from Surtep: barrels heated with volcanic stone** || *In recent years, the tastes of wine lovers have evolved. Today, we are looking for more authentic crus, which respect and reveal the fruit instead of masking it.*

It is to respond to these new taste trends that Surtep has created the Petra range where the oak wood is no longer heated by combustion, but, after 100% natural drying, with lava stones imported from Iceland which leave the terroir to fully express its identity.

Heating with lava stones (patented in 2018) has many advantages. It avoids the presence of toxins, brings minerality, and prevents tertiary aromas from developing, allowing the wine to express itself fully. In addition, it allows better control of the heating temperature, and offers greater reproducibility over time, thanks to an innovative heating column.

Intended for great red, dry white and sweet wines, Petra barrels preserve the purity of the aromas and avoid the uniformity of taste that occurs with traditional toasting. The aromas of the barrels no longer take precedence over those of the wine: the wood no longer alters its identity, but sublimates it.

EN SAVOIR → [WWW.SURTEP-PETRA.COM](http://WWW.SURTEP-PETRA.COM)

## INAUGURATION DU CHAI DE CHAMBORD



Le lundi 4 juillet 2022, le chai de Chambord a été inauguré par Jean d'Haussonville, directeur général de Chambord, en présence de Daniel Collay, président de Groupama Paris Val de Loire, mécène principal du projet.

En 2015, dans sa mission de conservatoire du patrimoine et dans un esprit d'éco-responsabilité, le Domaine national de Chambord a replanté des cépages anciens. Quatre hectares de romorantin issus de pieds préphylloxériques ont été plantés, ainsi que deux hectares d'orbois, quatre hectares de pinot noir, un hectare de gamay et trois hectares de sauvignon. Les vins de Chambord sont naturels, produits en agriculture écocertifiée biologique, sans apport de sulfite ou de levures artificielles. Ils sont vendangés à la main, par des bénévoles.

Le chai de Chambord a été aménagé dans l'ancienne ferme de l'Ormetrou, site adossé au mur d'enceinte et ancienne porte du domaine au XVI<sup>ème</sup> siècle, qui dispose d'une vue exceptionnelle sur le château.

L'ancien hangar en ossature métallique a été agrandi. Deux travées supplémentaires ont été ajoutées et l'ensemble a été entièrement bardé de bois, afin d'y abriter le chai. Des travaux ont également été effectués sur l'ancienne maison d'habitation, intégralement restaurée pour pouvoir accueillir une salle de dégustation.

**Chambord wine cellar opening** || *On Monday 4 July 2022, the Chambord wine cellar was inaugurated by Jean d'Haussonville, Chambord general director. The event was also attended by Daniel Collay, Groupama Paris Val de Loire chairman, main sponsor of the project.*

The Domaine National de Chambord replanted old grape varieties in 2015. This project is part of the Domaine National de Chambord's mission to preserve its heritage and to promote eco-responsibility. Four hectares of Romorantin from pre-phylloxera vines were planted, as well as two hectares of Orbois, four hectares of Pinot Noir, one hectare of Gamay and three hectares of Sauvignon. The Chambord wines are natural, produced in organic eco-certified agriculture, with no added sulphite or artificial yeast. The grapes are harvested by hand, by volunteers.

The Chambord winery was built in the former Ormetrou farm, a site built against the surrounding wall and the former gateway to the estate in the 16<sup>th</sup> century. This site offers an exceptional view of the château.

The old metal frame shed has been extended. Two additional bays have been added and the entire building has been clad in wood to house the winery. Work was also carried out on the old dwelling house, which was completely restored to accommodate a tasting room.



# DOMAINE BRUNELY

## coups de cœur sur les Vacqueyras

La famille Carichon.

Situées à Sarrisans, petite commune du Vaucluse, à la lisière d'un plateau de garrigues argilo-calcaires, sur l'appellation Vacqueyras, les vignes du Domaine Brunely ont en moyenne entre 30 et 60 ans, à l'exception de certaines vignes de Châteauneuf-du-Pape, replantées en 2000. Ici, les cépages cultivés sont les cépages traditionnels de la Vallée du Rhône : grenache, syrah, mourvèdre, mais aussi carignan, cinsault, roussanne et marsanne ; grenache blanc et viognier pour les vins blancs.

En certification Haute Valeur Environnementale, le Domaine Brunely travaille avant tout dans une démarche de production raisonnable, avec une diminution des désherbants chimiques grâce, notamment, à la plantation entre chaque rangée de vignes d'herbes rases spécifiques, empêchant la prolifération d'herbes hautes et envahissantes.

Les vacqueyras du Domaine Brunely sont composés de 45 % de marsanne, 25 % de roussanne, 15 % de grenache blanc et 15 % de viognier, sur un sol de terrasse alluviale très caillouteuse.



Charles et Édouard Carichon.

### Domaine Brunely, special attention to Vacqueyras

|| The Domaine Brunely vines are located in Sarrisans. This small commune is situated on the edge of a clay-limestone garrigue plateau in the Vacqueyras appellation. The vineyards of the Domaine Brunely are on average between 30 and 60 years old, except for certain Châteauneuf-du-Pape vines, which were replanted in 2000. Here, the grape varieties grown are the traditional Rhone Valley varieties: Grenache, Syrah, Mourvèdre, but also Carignan, Cinsault, Roussanne and Marsanne; white Grenache and Viognier for the white wines.

The Domaine Brunely is certified High Environmental Value, and works first and foremost in a reasonable production approach. Chemical weed killers are reduced thanks, in particular, to specific grass planting between each row of vines. It prevents the spread of tall and invasive grasses.

Domaine Brunely's Vacqueyras are composed of 45% Marsanne, 25% Roussanne, 15% Grenache Blanc and 15% Viognier. These grapes are grown on a very stony alluvial terrace.



### Les Secrets de la Licorne - Vacqueyras 2019

**Robe** : rubis, brillante. **Nez** : généreux et ample. Se développe à l'aération sur des arômes de fruits noirs en compote, puis sur les épices (cannelle, poivre). **Bouche** : souple et chaleureuse, d'une belle complexité aromatique (épices, réglisse), soutenue par des tanins fondus et discrets. **Accord** : côte d'agneau grillée au basilic. **Commentaire** : une superbe cuvée que l'on attendra un peu pour la voir s'exprimer remarquablement. **Note** : 95/100.

**Color** : ruby, brilliant. **Nose** : generous and ample. After swirling, it develops black fruit aromas, then spices (cinnamon, pepper). **Palate** : supple and warm, with a beautiful aromatic complexity (spices, liquorice), supported by melted and discreet tannins. **Pairing** : grilled lamb chop with basil. **Comment** : a superb wine that should be waited for a while to express itself in a remarkable way. **Score** : 95/100.



### Domaine Brunely - Vacqueyras 2021

**Robe** : jaune paille, claire, d'une grande brillance. **Nez** : belle expression aromatique, sur les fruits à chair blanche, l'amande et le miel. **Bouche** : grasse, suave, offrant des notes de tabac blanc et d'épices. Finale belle, d'une longueur surprenante. **Accord** : huîtres gratinées au beurre persillé. **Commentaire** : un vin fin, d'une grande richesse. **Note** : 94/100.

**Color** : straw yellow hue, clear, very bright. **Nose** : beautiful aromatic expression, with white fruits, almond and honey. **Palate** : full-bodied, smooth, with white tobacco and spice notes. The finish is beautiful and surprisingly long. **Pairing** : oysters au gratin with parsley butter. **Comment** : a fine wine, with great richness. **Score** : 94/100.



### Domaine Brunely - Vacqueyras 2020

**Robe** : grenat noir. **Nez** : présente un voile fruité et séduisant. Cassis, graphite, ciste, une touche réglissée. **Bouche** : pleine et suave, élégante dans sa générosité. Belle harmonie entre le fruit juteux et la structure, avec des tanins enrobés. **Accord** : pigeon dans une réduction de vin aux olives noires. **Commentaire** : une belle bouteille expressive. A boire dès aujourd'hui ou à garder. **Note** : 92/100.

**Color** : black garnet. **Nose** : presents a fruity and seductive veil. Blackcurrant, graphite, rockrose, a liquorice touch. **Palate** : full and suave, elegant in its generosity. Beautiful harmony between the juicy fruit and the structure, with coated tannins. **Pairing** : pigeon in a wine reduction with black olives. **Comment** : a beautiful and expressive bottle. Drink now or age. **Score** : 92/100.

EN SAVOIR → [WWW.DOMAINEBRUNELY.COM](http://WWW.DOMAINEBRUNELY.COM)

### A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEWS

# CHAMPAGNE LOMBARD

## — gamme Terroir —

La gamme Terroir du Champagne Lombard met en lumière la diversité des expressions des terroirs de Champagne, à travers son sol, son climat, son relief et sa viticulture. Pour apprécier au mieux toutes leurs caractéristiques et souligner leur trame minérale, les champagnes sont élaborés en dosage Brut Nature. La gamme se compose aujourd'hui de 4 monos-crus et 4 lieux-dits.

### Champagne Lombard, Terroir range

|| *The Terroir range of Champagne Lombard highlights the diverse expressions of the Champagne terroirs, through its soil, its climate, its relief and its viticulture. The champagnes are made in Brut Nature dosage to best appreciate all their characteristics and to highlight their mineral structure. The range is currently composed of 4 monos-crus and 4 lieux-dits.*



### A la dégustation / Tasting reviews

*Champagnes d'été au caractère iodé, salin, crayeux, apportant fraîcheur et minéralité.*

*Summer champagnes with an iodine, salt and chalky character, bringing freshness and minerality.*

#### Brut Nature Le Mesnil-sur-Oger Grand Cru 100 % chardonnay

Ce vin à la robe jaune or pâle revendique fièrement le terroir du Mesnil-sur-Oger, révélant des notes citronnées et crayeuses. La bouche est d'une intensité remarquable, tendue, minérale, sur des notes iodées et salines, très rafraîchissante. À déguster lors d'un apéritif de la mer, avec des huîtres Gillardeau par exemple.

This wine with its pale golden colour proudly proclaims the terroir of Mesnil-sur-Oger, revealing lemony and chalky notes. The palate is remarkably intense, tense, mineral, with iodine and salt notes, very refreshing. To be enjoyed as an aperitif with seafood, Gillardeau oysters for example.

#### Brut Nature Verzenay Grand Cru lieu-dit « Les Corettes »

Ce 100 % pinot de Verzenay nous offre une magnifique palette aromatique pleine de fraîcheur et de gourmandise. La robe est jaune, légèrement dorée, avec une belle effervescence. Le nez s'ouvre sur de délicats arômes de petits fruits rouges. L'élevage sous bois amène de subtils notes toastées. En bouche le vin est d'un équilibre parfait, avec une belle acidité et des arômes de fruits mûrs. Une touche minérale vivifiante en finale, apportée par le sol crayeux du lieu-dit. Une cuvée fraîche et gourmande à savourer lors d'un repas estivale, tel qu'un tartare de dorade assaisonné d'une vinaigrette à la framboise.

This 100% Verzenay pinot offers us a magnificent aromatic palette full of freshness and delicacy. Yellow hue, slightly golden, with a beautiful effervescence. The nose opens with delicate red fruit aromas. The ageing in wood brings subtle toasted notes. On the palate, the wine is perfectly balanced, with good acidity and ripe fruit aromas. An invigorating mineral touch on the finish, brought by the chalky soil of the area. A fresh and gourmet cuvée to be enjoyed with a summer meal, such as a tartar of sea bream with raspberry vinaigrette.



Laurent Vaillant et Thomas Lombard

© Champagne Lombard

*Champagnes d'automne au caractère aromatique enveloppant, rassurant ; adaptés à une dégustation chaleureuse au coin du feu quand les températures baissent.*

*Autumn Champagnes with an enveloping, reassuring aromatic character; suitable for warm tasting by the fire when the temperatures drop.*

#### Brut Nature Cramant Grand Cru

Un bel aperçu du talent de la Maison au sein de la gamme Terroir. Un Blanc de Blancs teinté d'un joli jaune or aux reflets verts. Un premier nez plein de gourmandise, sur les fruits à chair blanche, s'harmonisant, à l'aération, avec notes briochées et épicées. La bouche est ronde et riche, tout en fraîcheur. Pourquoi pas sur un crumble de potimarron au parmesan !

A beautiful glimpse of the House's talent within the Terroir range. A Blanc de Blancs tinted with a pretty golden yellow with green reflections. The first nose is full of greediness, with white flesh fruits, harmonising, with aeration, brioche and spicy notes. The palate is round and rich, very fresh. Perfect with a pumpkin crumble with parmesan cheese!

#### Brut Nature Villemommange Premier Cru lieu-dit « Les Ribauds »

Un fabuleux 100 % pinot meunier, à la robe jaune dorée, limpide, brillante. Le nez offre de savoureuses notes de fruits rouges, d'une belle maturité, se développant vers un joli toasté, et les épices. En bouche le vin est onctueux, frais et équilibré. Une finale sur le fruit, longue et intense. Un vin réconfortant, aux arômes de fruits mûrs, idéal pour un repas au coin du feu.

A fabulous 100% Pinot Meunier, with a golden yellow colour, limpid and brilliant. The nose offers tasty red fruit notes, of a beautiful maturity, developing towards a nice toastiness, and spices. On the palate, the wine is smooth, fresh and balanced. The finish is fruity, long and intense. A comforting wine, with ripe fruit aromas, ideal for a romantic meal by the fire.

EN SAVOIR → [WWW.CHAMPAGNE-LOMBARD.COM](http://WWW.CHAMPAGNE-LOMBARD.COM)



## CLOSERIE SAINT ROC

### une évocation pertinente du terroir bordelais

Indiscutable et mémorable, on ne présente plus le Château Le Puy, tenu par la main agile de la famille Amoreau. En 2013, Pascal & Valérie Amoreau, associés à Harold Langlais, poursuivent leur quête de « l'expression originale du terroir » de Bordeaux en chinant les précieuses parcelles de la Closerie Saint Roc.

Pépîte voisine du Château Le Puy, les quelques 16 hectares distinguent des typologies géologiques et géographiques bien différentes. Longées sur la commune de Puisseguin, les bases calcaires et substrats argilo-sableux parfois plus ferrugineux offrent une pluralité à l'âme du vigneron et convergent vers une vision nettement plus bourguignonne.

D'ores et déjà ancrés dans une culture naturelle, biodynamique et durable, les auteurs de la Closerie Saint Roc mènent à cœur leur philosophie « écosystème ». Ainsi polyculture, agroforesterie, respect de la faune locale, etc... se réunissent en harmonie et tendent leurs soins vers une viticulture engagée à haut potentiel.

**Closerie Saint Roc, a relevant evocation of the Bordeaux terroir || Château Le Puy, held by the agile hand of the Amoreau family, is no longer in doubt and memorable. In 2013, Pascal & Valérie Amoreau, associated with Harold Langlais, continued their quest for the "original terroir expression" of Bordeaux by hunting down the precious Closerie Saint Roc parcels.**

The 16 hectares of Closerie Saint Roc, which are close to Château Le Puy, have very different geological and geographical typologies. The limestone bases and sandy-clay substrates, sometimes more ferruginous, offer a plurality to the winegrower's soul and converge towards a more Burgundian vision.

The authors of the Closerie Saint Roc are already anchored in a natural, biodynamic and sustainable culture, and are committed to their "ecosystem" philosophy. Polyculture, agroforestry, respect for the local fauna, etc ... all come together in harmony and tend towards a committed viticulture with high potential.

La biodynamie, observée entre autres au Château Le Puy, a ouvert le champ des possibles pour la famille et nourri un terroir devenu unique sur la rive droite du vignoble girondin. « On a beaucoup travaillé les sols mais on se rend compte que les systèmes naturels produisent mieux que les agricoles », observe Harold. Ainsi un enherbement naturel appuyé par une polyculture intra-vignes (cassissier, oliviers...) facilite un contact micro-racinaire tout au long de l'année. A l'issue, les sols sont vivants et aérés, les prédateurs et microbes rendent une vigne saine et neutre de tout intrant (cuivre, soufre...). Cette symbiose privilégiée par la biodiversité est sublimée au chai par les gestes précis d'une équipe minutieuse. La fermentation par infusion et l'élevage en foudre expérimentés pendant 18 mois ont raison d'un vin sur une finesse emplie d'énergies : « C'est notre Energy Drink ! » se plaît à dire Harold.

Véritable laboratoire vigneron, la Closerie Saint Roc ce sont des cuvées parcellaires abordées comme des « climats » bordelais depuis 2019. *Les Noyers*, parcelle d'altitude où les calcaires à astéries définissent leur minéralité ouvrent des vins subtils aux finales grisantes.

Les Pins, le long des chais, cette parcelle en coteaux bien aérée offre des limons en profondeur et un profil des vins plus ligérien. Les Sureaux se pare d'argiles et de sables synonymes de vins charnus au potentiel de garde plus prononcé.

Aussi quelques nouveaux fruits viendront flatter les éclats calcaires du domaine : le chardonnay, le semillon et le chenin blanc.

Alors que le charme opère sous la promesse des parcelles de la Closerie Saint Roc, on craque fatalement pour la cuvée château 2016. Deuxième millésime de la propriété, celui-ci file en bouche avec détermination, sa définition mentholée le mène indéniablement vers les plus beaux accords.



Biodynamic viticulture, observed among others at Château Le Puy, has opened up the possibilities for the family and nurtured a terroir that has become unique on the right bank of the Gironde vineyard. "We have worked the soil a lot, but we realise that natural systems produce better than agricultural ones", observes Harold. Thus, natural grassing supported by an intra-vine polyculture (blackcurrant, olive trees, etc.) facilitates micro-root contact throughout the year. As a result, the soils are alive and aerated, and the predators and microbes make the vine healthy and free of all inputs (copper, sulphur, etc.). This symbiosis favoured by biodiversity is enhanced in the cellar by the precise gestures of a meticulous team. The fermentation by infusion and the ageing in casks experimented for 18 months have resulted in a wine named finesse filled with energy: "It's our Energy Drink", as Harold likes to say.

The Closerie Saint Roc is a true winegrower's laboratory, with parcel-based cuvées that have been approached as Bordeaux "climats" since 2019. *Les Noyers*, a high-altitude plot where the asteriated limestone defines its minerality, opens up subtle wines with exhilarating finishes. Les Pins, along the cellars, is a parcel of well aerated slopes with deep silt and a more Loire-like wine profile. Les Sureaux is adorned with clays and sands, giving fleshy wines with a more pronounced ageing potential.

Also, some new fruits will flatter the chalky slivers of the estate: chardonnay, semillon and chenin blanc.

While the charm is working under the promise of the Closerie Saint Roc parcels, we inevitably fall for the 2016 château cuvée. The second vintage of the estate, this one flows on the palate with determination, its minty definition undeniably leading it to the most beautiful matches.

Adrien Cascio

EN SAVOIR → [WWW.CLOSERIESAINTRROC.COM](http://WWW.CLOSERIESAINTRROC.COM)

# LES VIGNOBLES INVINDIA

## par Hugues Laborde



### « La Famille des Cépages Bordelais »

A travers la gamme « La Famille des Cépages Bordelais » les Vignobles Invindia souhaitent faire découvrir les cépages qui ont contribué à l'histoire et à la renommée du vignoble bordelais. Sous une forme ludique, les liens qui existent entre chaque cépages deviennent familiaux. Hugues Laborde, qui signe ces cuvées, a à cœur lors de leur réalisation de mettre en avant la typicité de chacune et de proposer des cuvées plus identitaires. *Grand Pa' Cabernet Franc* présente le plus ancien des cépages dans la région bordelaise. *Le Fils Cabernet Sauvignon* est un parfait assemblage de cabernet franc et de sauvignon blanc. *La Cousine Muscadelle* possède un cépage très rarement utilisé seul, qui ne représente qu'une partie infime du vignoble (seulement 5 % des cépages bordelais). Enfin, *Le Gendre Malbec* est un rapporté de la famille des cépages bordelais. Originaire du vignoble du Sud-Ouest, il arrive dans le bordelais au XVIII<sup>e</sup> siècle et devient un cépage essentiel dans les assemblages, avant de quasiment disparaître de la région.

#### “La Famille des Cépages Bordelais”

|| Through the *La Famille des Cépages Bordelais* (Family of Bordeaux Grape Varieties) range, Vignobles Invindia wishes to introduce the grape varieties that have contributed to the history and reputation of the Bordeaux vineyard. In a fun way, the links that exist between each grape variety become family. Hugues Laborde, who signs these cuvees, is committed to highlighting the typicality of each and to offering cuvees with more identity. *Grand Pa' Cabernet Franc* presents the oldest grape variety in the Bordeaux region. *Le Fils Cabernet Sauvignon* is a perfect blend of Cabernet Franc and Sauvignon Blanc. *La Cousine Muscadelle* has a variety very rarely used alone, which represents only a tiny part of the vineyard (only 5% of Bordeaux varieties). Finally, *Le Gendre Malbec* is a member of the family of Bordeaux grape varieties. Originally from the South-West vineyards, it arrived in Bordeaux in the 18<sup>th</sup> century and became an essential grape variety in blends, before almost disappearing from the region.

EN SAVOIR → WWW.INVINDIA.FR

### A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEWS

#### Grand Pa' - Cabernet Franc Bordeaux 2020

**Robe** : belle robe rubis, limpide et brillante.  
**Nez** : gourmand, sur la fraise des bois, la framboise et la mûre ; puis délicat avec un côté florale.  
**Bouche** : le vin est soyeux, avec une structure tannique fondue. Bien équilibrée, finale agréable sur les épices.  
**Accord** : idéal avec des côtelettes d'agneau grillées au thym.

**Color**: beautiful ruby color, limpid and brilliant. **Nose**: greedy, wild strawberries, raspberries and blackberries; then delicate with a floral side. **Palate**: the wine is silky, with a melted tannic structure. Well balanced, pleasant finish with spices. **Pairing**: ideal with grilled lamb chops and thyme.

#### La Cousine Muscadelle - Bordeaux 2021

**Robe** : superbe robe jaune doré, lumineuse.  
**Nez** : d'une intensité aromatique époustouflante, notamment sur le chèvrefeuille, la fleur d'acacia, les fruits exotique comme le litchi et l'ananas rôti.  
**Bouche** : suave et ronde, avec une pointe d'acidité qui vient équilibrer l'ensemble.  
**Accord** : idéal sur une terrine de poisson froide au cerfeuil.

**Color**: superb golden yellow hue, luminous. **Nose**: a breathtaking aromatic intensity, notably with honeysuckle, acacia flower, exotic fruits such as lychee and roasted pineapple. **Palate**: suave and round, with a hint of acidity that balances the whole. **Pairing**: ideal with a cold fish terrine with chervil.



# DOMAINE ANNE GROS & JEAN-PAUL TOLLOT

Anne Gros et Jean-Paul Tollot, tous deux vigneron bourgeois depuis 30 ans, ont associé leur savoir-faire sur les beaux terroirs de Cazelles en Minervois.

**Anne Gros and Jean-Paul Tollot, both Burgundian winemakers for 30 years, have combined their know-how on the beautiful Cazelles terroirs in Minervois.**



EN SAVOIR → WWW.TOLLOT-GROS.COM

### A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEWS

#### Les Carrétals - Minervois 2020

**Robe** : magnifique, noir intense, très brillante, reflet cardinal. **Nez** : complexe et riche. Violette, pervenche, épices douces, poivre rose, cardamome, thym, garrigue, mûre sauvage. **Bouche** : attaque fraîche, généreuse, ample, tanins fondus. Un côté menthol et baie d'eucalyptus, violette. Finale fraîche. Belle maturité. **Accord** : agneau de 7 heures avec purée de pommes de terre truffée ; rougets et réduction de vin rouge. **Commentaire** : un vin puissant et équilibré.

**Color**: magnificent, intense black, very bright, with a cardinal sheen. **Nose**: complex and rich. Violet, periwinkle, sweet spices, pink pepper, cardamom, thyme, garrigue, wild blackberry. **Palate**: fresh attack, generous, ample, melted tannins. A touch of menthol and eucalyptus berry, violet. Fresh finish. Beautiful maturity. **Pairing**: 7-hour lamb with truffled mashed potatoes; red mullet and red wine reduction. **Comment**: a powerful and balanced wine.

#### L'O de la Vie - Minervois 2020

**Robe** : noire, brillante, dense, intense, profonde. **Nez** : riche. Compotée d'olives noires, garrigue, cassis, mûre, légèrement torréfié. **Bouche** : attaque complexe, de la fraîcheur. Menthe, cassis, griotte, pointe de zan, violette, mûre sauvage, salin. La bouche suit le nez. Raffinée, harmonieuse et fraîche. Typique de l'appellation. **Accord** : magret de canard aux pêches blanches ; fromage de brebis Ossau Iraty avec confiture de cerises noires. **Commentaire** : un vin plein, travaillé et sphérique.

**Color**: black, brilliant, dense, intense, deep. **Nose**: rich. Black olive compote, garrigue, blackcurrant, blackberry, slightly roasted. **Palate**: complex attack, freshness. Mint, blackcurrant, morello cherry, hint of zan, violet, wild blackberry, saltiness. The palate follows the nose. Refined, harmonious and fresh. A typical appellation wine. **Pairing**: duck breast with white peaches; Ossau Iraty ewe's cheese with black cherry jam. **Comments**: a full, well-made and spherical wine.

#### La Ciaude - Minervois 2020

**Robe** : grenat, dense, profonde, brillante. **Nez** : très fin, complexe, empyreumatique. Épices (cannelle), mûre, violette, pivoine rouge, cerise. **Bouche** : poivre gris et noir, épices serrées, cuir fin, griotte, aïrelles, myrtilles. Confiturée, belle fraîcheur, de la finesse. Un gros potentiel. **Accord** : oie fermière, pommes de terre en robe d'argent ; faisan aux raisins et lardons. **Commentaire** : coup de cœur ! Grande complexité, racé, charpenté. Bravo !

**Color**: garnet, dense, deep, brilliant. **Nose**: very fine, complex, empyreumatic. Spices (cinnamon), blackberry, violet, red peony, cherry. **Palate**: grey and black pepper, tight spices, fine leather, morello cherry, bilberry, blueberry. Candied, fresh and fine. Great potential. **Pairing**: farm goose, potatoes dressed in silvery colors; pheasant with grapes and lardons. **Comments**: a true heartthrob! Great complexity, distinguished, full-bodied. Bravo !

# LES TERROIRS CHAMPENOIS

## La Côte des Blancs

**Superficie : 6 060 ha, 85 % chardonnay, 8 % meunier, 7 % pinot noir.**

La Côte des Blancs regroupe un vignoble réparti en 5 secteurs sur deux lignes de côte. Depuis le sud d'Épernay jusqu'à Villenauxe-la-Grande, la côte de l'Île-de-France représente le talus du plateau de Brie où sont installés les vignobles de la Côte des Blancs (secteur éponyme), de la vallée du Petit Morin qui l'entaille, puis de la Côte du Sézannais. Cette ligne de côte irrégulière présente des versants qui descendent vers la plaine par ondulation et croupes successives. Le sous-sol de craie blanche peut être surmonté par des colluvions de pente (limons-argileux, sables). Cette craie est datée du Campanien (environ 75 millions d'années). La seconde ligne de relief est la côte de Champagne, interrompue par la Marne et par la Seine. Le relief s'adoucit et la vigne épouse les versants des secteurs du Vitryat et de Montgueux. Le sous-sol est respectivement dominé par une craie marneuse (plus argileuse) surmontée par endroit de craie blanche, et de craie blanche accompagnée d'argile et de silex. Le nom de la région Côte des Blancs peut être rapproché de son cépage dominant, le chardonnay (raisins blancs à jus blanc), qui apprécie l'équilibre entre un sous-sol drainant et des expositions vers l'est, le sud et le sud-est.

The Côte des Blancs is divided into 5 vineyard sectors along two coastlines. From southern Epernay to Villenauxe-la-Grande, the Côte de l'Île-de-France represents the slope of the Brie plateau where the Côte des Blancs vineyards are located (eponymous sector), the Petit Morin valley which cuts into it, and the Côte du Sézannais. This irregular coastline has slopes that descend towards the plain in successive undulations and croups. The white chalk subsoil may be topped by slope colluvium (clayey silts, sands). The chalk is dated to the Campanian period (about 75 million years ago). The second line of relief is the Champagne coast, divided by the Marne and the Seine. The relief becomes gentler and the vineyard embraces the Vitryat and Montgueux sectors. The subsoil is respectively dominated by marly chalk (more clayey) topped in places by white chalk, and white chalk with clay and flint. The Côte des Blancs region's name can be traced back to its dominant grape variety, Chardonnay (white grapes with white juice), which enjoys the balance between a draining subsoil and east, south and southeast exposures.

## La Vallée de la Marne

**Superficie : 12 108 ha, 59 % meunier, 23 % pinot noir, 18 % chardonnay.**

La plus vaste région viticole de la Champagne s'étend sur près de 100 km sur les deux rives asymétriques de la rivière Marne, en passant par les départements de la Marne, de l'Aisne et de la Seine-et-Marne. Les sédiments sablonneux, argileux, calcaires et marneux, déposés à partir de 65 millions d'années, surmontent la craie qui disparaît peu à peu en se dirigeant vers l'ouest depuis Épernay. La rivière Marne a creusé son lit dans le vaste plateau de Brie, rejointe par des cours d'eau affluents qui ont développé des vallées secondaires aux vignobles bien typés. La région viticole comprend ainsi 6 secteurs : Grande Vallée de la Marne (VDM), Coteaux Sud d'Épernay, VDM Rive Gauche, VDM Rive droite, Vallée du Surmelin, Vallée de la Marne Ouest. On peut trouver le cépage meunier sur tout le coteau mais ses aptitudes végétales plus tardives lui ont valu d'être cultivé de préférence dans les zones fraîches et de bas de versants plus argileux. Les sols plus marneux et calcaires reviennent au pinot noir tandis que le chardonnay occupe les sols calcaires aux expositions favorables.

The largest wine-growing region in the Champagne region stretches for almost 100 km along the two asymmetrical banks of the river Marne, passing through the Marne, Aisne and Seine-et-Marne departments. The sandy, clay, limestone and marl sediments, deposited from 65 million years ago, overlie the chalk which gradually disappears as it heads west from Épernay. The river Marne carved out its bed in the vast Brie plateau, followed by affluent streams which developed secondary valleys with well-defined vineyards. The wine region thus includes 6 sectors: Grande Vallée de la Marne (VDM), Coteaux Sud d'Épernay, VDM Rive Gauche, VDM Rive droite, Vallée du Surmelin, Vallée de la Marne Ouest. The Meunier grape variety can be found all over the hillside, but its later vegetative abilities have led it to be cultivated in cooler areas and on the lower, more clayey slopes. The more marly and chalky soils are given to Pinot Noir, while Chardonnay is grown in chalky soils with favourable exposure.

## La Montagne de Reims

**Superficie : 7 931 ha, 41 % pinot noir, 33 % meunier, 26 % chardonnay.**

Le vignoble de la région de la Montagne de Reims est établi sur les versants de la côte de l'Île-de-France et sur les versants des vallées de la Vesle et de l'Ardre. Il recoupe différemment des sédiments déposés environ entre 30 et 70 millions d'années. Au nord-ouest de Reims le meunier domine le secteur du Massif de Saint-Thierry et de la vallée de la Vesle. Il est installé dans des petits cirques sablo-argileux vers l'est, soit en vallons sablo-argilo-calcaire à l'ouest. Au sud-ouest de Reims la Petite Montagne de Reims et la vallée de l'Ardre se distinguent par des coteaux découpés en cirques aux sols sablo-argileux, où dominent le meunier et le pinot noir. Au sud-est de Reims la Grande Montagne de Reims se caractérise par un paysage de côte mamelonnée, avec des expositions variant de l'ouest au sud-ouest. La craie blanche domine, devenant parfois très caillouteuse (graveluches) en permettant un drainage naturel efficace. Citons également quelques vignobles installés sur des buttes crayeuses (Berru, Brimont) qui expriment leur craie poreuse, fluide et délicate. Le pinot noir occupe les sols argilo-crayeux bien exposés, parfois les sols sableux. Le meunier domine sur les argiles sableuses et les sables argileux. Le chardonnay occupe les sables et la craie favorablement exposés vers l'est.

The Montagne de Reims vineyards are established on the Île-de-France coast and on the Vesle and Ardre valleys. It intersects sediments deposited between 30 and 70 million years ago. To the north-west of Reims, the Meunier dominates the Massif de Saint-Thierry and the Vesle valley. It is located in small sandy-clay cirques to the east, or in sandy-clay-limestone valleys to the west. To the south-west of Reims, the Petite Montagne de Reims and the Ardre valley are characterised by hillsides cut into cirques with sandy-clay soils, where Meunier and Pinot Noir dominate. The Grande Montagne de Reims to the southeast of Reims is characterised by a hillside landscape, with exposures varying from west to southwest. The white chalk dominates, sometimes becoming very stony (gravelly) and allowing efficient natural drainage. There are also a few vineyards on chalky hillocks (Berru, Brimont) which express their porous, fluid and delicate chalk. Pinot Noir occupies well exposed chalky-clay soils, and sometimes sandy soils. The Meunier is dominant on the sandy clays and clayey sands. The Chardonnay occupies the sands and the chalk favourably exposed towards the east.



## La Côte des Bar

**Superficie : 8 070 ha, 82 % pinot noir, 14 % chardonnay, 3 % meunier, 1 % autres cépages.**

La Côte des Bar est une ligne de versants creusée dans le plateau du Barrois par la Seine, l'Aube et l'ensemble de leurs affluents, dans les formations sédimentaires fossilifères (notamment des ammonites et des huîtres *Nanogyra virgula*) déposées il y a environ 150 millions d'années au Jurassique supérieur. La vallée de la Seine dans le département de l'Aube forme le secteur du Barséquanais, qui se distingue par une influence climatique plus continentale et des roches calcaires et de calcaires-argileux (marne). Le pinot noir y est majoritaire et la présence historique de pinot blanc est à signaler.

The Côte des Bar is a line of slopes cut into the Barrois plateau by the Seine, the Aube and all their tributaries, in the sediment formations containing fossils (in particular ammonites and *Nanogyra virgula* oysters) deposited about 150 million years ago in the Upper Jurassic. The Seine valley in the Aube department forms the Barséquanais sector, which is characterised by a more continental climatic influence and limestone and limestone-clay (marl) rocks. Pinot noir is the predominant grape variety and there is a historical presence of Pinot Blanc.

Geoffrey Orban

# CHÂTEAU RIPEAU

## un lieu pour recevoir et partager

Dès leur arrivée en 2015, Cyrille et Nicolas Grégoire se sont attelés à la restructuration du vignoble de Château Ripeau qui s'étend sur plus de 16 hectares, en Cru Classé de Saint-Emilion.

Des tests de résistivité furent réalisés sur la totalité du domaine afin de connaître la teneur en argile, en eau, de même que la pierrosité et la profondeur du sous-sol. Les résultats ont confirmé le potentiel extraordinaire du terroir. « Nous avons donc entrepris la restructuration du vignoble sur cette base afin de maîtriser parfaitement le drainage des parcelles. Avec le temps, la vigne va plonger plus profondément dans son terroir, elle va s'épanouir et nous donner les moyens de notre ambition : faire de Château Ripeau un grand vin », précisent les frères.

Plus de quatre années de travaux ont été menés : de la restructuration du vignoble (arrachage, drainage, plantations...) à la rénovation complète du bâti et de l'outil de travail. La vocation de cette restructuration : créer différents espaces de vie et de travail.

### Château Ripeau: a place to host and share

|| *When Cyrille and Nicolas Grégoire arrived in 2015, they set about restructuring the Château Ripeau vineyard, which covers more than 16 hectares in the Saint-Emilion Cru Classé.*

Resistivity tests were carried out on the entire estate to determine the clay and water content, as well as the stoniness and depth of the subsoil. The results confirmed the extraordinary potential of the terroir. "We therefore undertook the vineyard restructuring on this basis to perfectly control the drainage of the plots. Over time, the vine will plunge deeper into its terroir, it will blossom and give us the means to achieve our ambition: to make Château Ripeau a grand vin," explain the brothers.

It took more than four years of work: from the vineyard restructuring (grubbing up, drainage, planting ...) to the complete renovation of the building and the working tools. The aim of this restructuring was to create different living and working areas.



Nicolas et Cyrille Grégoire.

Élément central de la restructuration, un nouveau bâtiment (à l'emplacement du chai historique du domaine) abrite désormais le cuvier et deux chais à barriques, pensé dans les moindres détails pour offrir efficacité et confort dans le travail des équipes.

Quatre ambiances de dégustation ont aussi été créées, mises à la disposition des clients et des partenaires professionnels. Une avec un espace vitré, au cœur des chais à barriques avec vue imprenable sur le parc classé (lui-même repensé en respectant sa structure initiale et ses arbres centenaires) ; un espace bureaux donnant sur le caveau des vieux millésimes ; dans la Tour avec vue panoramique sur les vignes du château ; enfin au sein d'une salle de réception équipée d'une cuisine professionnelle et ouvrant sur le parc. Un espace de dégustation qui se doublera d'une cognathèque, en référence aux racines cognacaises de la famille.

Photos : Château Ripeau

The central element of the restructuring is a new building (on the site of the estate's historic cellar) which now houses the vat room and two barrel cellars. It has been designed down to the last detail to provide efficiency and comfort in the teams' work.

Four tasting rooms have also been created. These are available to customers and professional partners. The first is a glassed-in area in the barrel cellar overlooking the listed park (which has been redesigned to respect its original structure and century-old trees); the second is an office area overlooking the cellar for old vintages; the third is in the tower with a panoramic view of the château's vines; and the fourth is a reception room equipped with a professional kitchen and opening onto the park. A tasting area that will be doubled with a cognathèque, in reference to the family's Cognac roots.

EN SAVOIR → [WWW.CHATEAU-RIPEAU.COM](http://WWW.CHATEAU-RIPEAU.COM)

# MATTHIEU MARQUIS-BOUATTA

## Nouveau PDG du groupe Lehmann

Le 25 avril 2022, Matthieu Marquis-Bouatta est devenu actionnaire majoritaire du groupe Lehmann et succède ainsi à Gérard Lehmann au titre de PDG du groupe de 90 salariés (siège social à Reims et usine de décoration en Champagne). Cette succession conclut un processus de transmission entamé il y a plusieurs années. Un respect mutuel, une confiance commune et un lien fort unissent les deux hommes. Gérard Lehmann reste actionnaire dans la nouvelle organisation et accompagne la reprise de manière investie. « Après avoir conduit l'aventure Lehmann pendant plus de 30 ans, c'est un accomplissement de transmettre aujourd'hui la société en interne. Je suis serein quant à l'avenir, Matthieu est un passionné dont la vision et la solide expérience nous ont permis d'évoluer ». Gérard Lehmann.

Dans la suite logique du management participatif et de l'organisation horizontale propre à la Maison, le nouveau président a décidé d'intégrer au capital son équipe de cadres dirigeants.



Gérard Lehmann et Matthieu Marquis-Bouatta.

### Matthieu Marquis-Bouatta, new CEO of the Lehmann group

|| On April 25, 2022, Matthieu Marquis-Bouatta became the majority shareholder of the Lehmann group and thus succeeded Gérard Lehmann as CEO of the group of 90 employees (head office in Reims and decoration factory in Champagne). This succession concludes a transmission process that began several years ago. Mutual respect, common trust and a strong bond unite the two men. Gérard Lehmann remains a shareholder in the new organization and supports the takeover in an invested way. "After leading the Lehmann adventure for more than 30 years, it is an accomplishment to hand the company over internally today. I am serene about the future, Matthieu is a passionate person whose vision and solid experience have allowed us to evolve". Gerard Lehmann.

As a logical continuation of the participative management and the horizontal organization specific to the firm, the new president has decided to integrate his team of senior executives into the capital.

# DÉCÈS DE FRANCK LABEYRIE, CHÂTEAU DU COUREAU

Franck Labeyrie, vigneron du Château du Coureau au cœur du vignoble des Graves et du Château de Lugey, s'est éteint au mois d'août à l'âge de 46 ans, laissant son empreinte dans le milieu viticole par son audace et sa soif de nouveauté. Connu pour son Vin des Cabanes, rouge et blanc, émergé dans les eaux du Bassin d'Arcachon, en 2018 il décide de tenter l'expérience sous la neige, au sommet des Pyrénées à 2400 mètres d'altitude. Avec ses vins l'ancien cavalier de compétition avait réussi son pari : démontrer aux professionnels que l'élevage des vins en milieu naturel n'est pas uniquement marketing, il s'agit d'un réel parti pris qui met en avant des cuvées de qualité. Sommeliers International présente ses condoléances à tous ses proches.

### Death of Franck Labeyrie, Château du Coureau

|| Franck Labeyrie, winemaker at Château du Coureau in the heart of the Graves vineyards and Château de Lugey, died in August at the age of 46, leaving his mark on the wine world with his audacity and passion. Known for his Vin des Cabanes, red and white, emerged in the Bassin d'Arcachon, in 2018 he decided to try the experience under the snow, at the top of the Pyrenees at an altitude of 2400 meters. With his wines, the former competition rider had succeeded in his bet: to show professionals that the ageing of wines in a natural environment is not only about marketing, it is about a real bias that highlights cuvées from quality. Sommeliers International offers its condolences to all his loved ones.



Frank Labeyrie et Raimonds Tomsons.



VIGNOBLES  
MICHEL GONET



*le terroir dans ses plus belles expressions*

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



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

# A LA DÉCOUVERTE DES RÉGIONS VITICOLES D'UKRAINE : la Bessarabie du Sud

Vignoble Shabo

Le sud de la Bessarabie est l'une des régions viticoles les plus importantes d'Ukraine. Elle est située au sud-ouest du pays, dans la région d'Odessa, entre les trois fleuves célèbres : le Dniestr, le Prut et le Danube. Il borde la Moldavie et la Roumanie et est baigné par la Mer Noire. Cette terre riche et belle est connue pour les anciennes traditions de la vinification thrace et grecque. La plus grande partie de la Bessarabie est couverte de steppes spacieuses, remplies des arômes de diverses herbes, séchées au soleil pendant l'été chaud. Cependant, tout au long de l'année, le climat y est assez humide, avec des hivers doux. Les printemps ont souvent du brouillard et des nuages, tandis que les étés sont généralement longs, chauds et secs, avec des températures maximales de + 36 / + 39 C. Les tempêtes de poussière et les sécheresses sont assez typiques pour le sud de la Bessarabie ces jours-ci. Ici, les sols sont parfaits pour la viticulture : hormis les fameuses terres noires ukrainiennes, une assez grande partie de ce terroir présente des sols limoneux riches en minéraux, avec des dépôts profonds de calcaire.

Partez à la découverte des meilleurs vignobles du sud de la Bessarabie.

## Discovering the wine regions of Ukraine:

**Southern Bessarabia** || Southern Bessarabia is one of the most prominent wine regions of Ukraine. It is located in the South-West of the country, in the Odessa region, between the three famous rivers: the Dniester, the Prut and the Danube. It borders on Moldova and Romania and is washed by the Black Sea. This rich and beautiful land is known for the ancient traditions of Thracian and Greek winemaking. The greater part of Bessarabia is covered by the spacious steppes, filled with the aromas of various herbs, sun-dried in the hot summer. However, throughout the year, the climate here is quite humid, with mild winters. Springs often have fog and clouds here, while summers are usually long, hot and dry, with maximum temperatures of +36/+39 C. One may say that dust storms and droughts are quite typical for Southern Bessarabia these days. The soils here are perfect for viticulture: apart from the famous Ukrainian black soils, quite a large part of this land has loamy soils rich in minerals, with deep-lying deposits of limestone. Let us check the top wineries of Southern Bessarabia.



Shabo winery



Vignoble Kolonist

### SHABO

**Emplacement :** Shabo, district Bilhorod-Dnistrovsky.

**Capacité :** 18 millions de bouteilles par an.

**Vignoble :** 1 200 ha.

**Âge des vignes :** 10-50 ans.

Fondée en 2003, cette cave est une entreprise familiale de la famille Iukuridze, d'origine géorgienne. Ici, les anciennes traditions de la vinification géorgienne sont liées au patrimoine viticole de plus de 2000 ans de la Bessarabie et à l'influence des colons suisses qui ont peuplé cette terre au début du XIX<sup>ème</sup> siècle. SHABO produit des vins tranquilles et effervescents, du brandy et de la vodka de raisin. Technologiquement, il est égal, voire surpasse, à de nombreux grands domaines viticoles européens. Le centre culturel du vin SHABO est l'une des attractions touristiques les plus célèbres de la région. Leurs vignobles se situent entre la Mer Noire et l'estuaire du Dniestr.

**Cépages :** cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, pinot gris, pinot noir, riesling du Rhin, sauvignon blanc, syrah, chardonnay, etc. SHABO cultive également la variété rouge géorgienne, le saperavi, et le blanc indigène ukrainien, telti-kuruk. L'entreprise est fière des seuls vignobles autoracinés de cette variété en Ukraine.

Les vins SHABO ont reçu plus de 500 récompenses de Mundus Vini, IWC, etc. En 2021, ils ont obtenu les premières médailles d'or en Ukraine des Decanter Wine Awards pour *Chardonnay Grande Reserve 2015* et *Cabernet Grande Reserve 2017*. Les vins SHABO peuvent être trouvés dans les restaurants Michelin de Paris et Londres et au Musée du Vin de Bordeaux. Depuis 2012, ils ont été exportés vers 20 pays en Europe, en Amérique du Nord et en Asie. « Malgré l'invasion russe en Ukraine, cette année, nous avons exposé nos vins à ProWein et à la London Wine Fair. Les experts affirment que la récolte 2022 sera incroyable. Ce sera le millésime de notre victoire! », déclare Giorgi Iukuridze, co-fondateur de SHABO.

**Coup de coeur :** Telti-Kuruk Reserve 2018, issu de la variété indigène telti-kuruk.

**Robe :** paille clair. **Nez :** arôme délicat de fleurs d'acacia avec des notes vives de coing et d'herbes de steppe et une pointe d'agrumes et d'ananas.

**Bouche :** corps et acidité moyens, rond, avec une finale minérale distincte et durable. **Garde :** 2022-2023.



### Shabo

**Location:** Shabo, Bilhorod-Dnistrovsky distr.

**Capacity:** 18 mln bottles per year.

**Own vineyards:** 1,200 ha.

**Age of vines:** 10-50 years..

Founded in 2003, this winery is a family business of the Iukuridze family, of Georgian origin. Here, the ancient traditions of Georgian winemaking are bonded with over 2000 years' wine heritage of Bessarabia and the influence of the Swiss colonists who populated this land at the beginning of the 19th century. SHABO produces still and sparkling wines, brandy and grape vodka. Technologically it is equal to, or even surpasses many leading European wineries. SHABO Wine Culture Center is one of the most famous tourist attractions in the region. Their vineyards lie between the Black Sea and the Dniester estuary.

**Varieties:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Gris, Pinot Noir, Rhine Riesling, Sauvignon Blanc, Syrah, Chardonnay etc. SHABO also grows the Georgian red variety, Saperavi, and Ukrainian indigenous white, Telti-Kuruk. The company is proud of the only self-rooted vineyards of this variety in Ukraine.

SHABO wines have received more than 500 awards from Mundus Vini, IWC etc. In 2021 they got the first gold medals in Ukraine from the Decanter Wine Awards for *Chardonnay Grande Reserve 2015* and *Cabernet Grande Reserve 2017*. SHABO wines can be found in Michelin restaurants in Paris and London and in the Wine Museum of Bordeaux. Since 2012, they have been exported to 20 countries in Europe, North America and Asia. "Despite the Russian aggression in Ukraine, this year we have exhibited our wines at ProWein and the London Wine Fair. Experts claim that the 2022 harvest will be incredible. This will be the vintage of our victory!" — says Giorgi Iukuridze, co-founder of SHABO.

**Wine to notice:** *Telti-Kuruk Reserve 2018*, made of the indigenous Telti-Kuruk variety.

**Color:** light straw. **Nose:** delicate aroma of acacia flowers with bright notes of quince and steppe herbs and a hint on citrus and pineapple. **Palate:** medium body and acidity, well-rounded taste with a distinct and lasting mineral finish. **Ageing:** 2022-2023.

### KOLONIST WINERY

**Emplacement :** Krynychne, district de Bolhrad.

**Capacité :** 280 000 bouteilles par an.

**Vignoble :** 33 ha.

**Âge des vignes :** 9-15 ans.

Le vignoble appartient à Ivan Plachkov et à sa femme Alla. Il a été fondé en 2005. L'arrière-grand-père du vigneron était l'un des colons bulgares qui s'y sont installés au XVIII<sup>e</sup> siècle, et c'est son portrait qui orne le logo de la cave. Kolonist Winery se trouve sur les pentes sud-ouest du plus grand lac d'eau douce d'Ukraine, Yalpug, et reçoit une double quantité de lumière solaire, se reflétant sur la surface du lac.

**Cépages :** locaux — Odesa black (rouge) et sukholimansky (blanc), internationaux — chardonnay, riesling du Rhin, cabernet sauvignon, merlot.

En mai 2022, deux vins de Kolonist, Odesa Black et Sukholimanskiy, ont été récompensés comme les meilleurs aux Alberta Food & Beverage Expo Consumer Choice Awards au Canada. Aujourd'hui, malgré de multiples problèmes financiers, organisationnels et techniques causés par l'invasion russe, Kolonist continue d'embouteiller et de vendre ses nouveaux et meilleurs millésimes.

**Coup de coeur :** Cabernet Merlot "Haut de gamme" 2016. Fermentation en fûts de chêne, élevage de 14 mois en barriques françaises neuves.

**Robe :** rubis foncé. **Nez :** cerise noire, fruits secs, mûre, pruneaux, café, menthe, notes fumées. **Bouche :** élégante, avec des tanins modérés et une finale riche et persistante. **Garde :** 2023-2025.

### Kolonist Winery

**Location:** Krynychne, Bolhrad distr.

**Capacity:** 280 000 bottles per year.

**Own vineyards:** 33 ha.

**Age of vines:** 9-15 years.

The winery is owned by Ivan Plachkov and his wife Alla. It was founded in 2005. The winemaker's great-grandfather was one of the Bulgarian colonists who settled here in the 18<sup>th</sup> century, and it is his portrait that adorns the logo of the winery. Kolonist vineyards lie on the south-western slopes of Ukraine's largest freshwater lake, Yalpug, and receive a double amount of sunlight, reflecting on the surface of the lake.

**Varieties:** local Odesa Black (red) and Sukholimansky (white), international — Chardonnay, Rhine Riesling, Cabernet Sauvignon, Merlot.

In May 2022, two wines by Kolonist, Odesa Black and Sukholimanskiy, were commended as the best at the Alberta Food & Beverage Expo Consumer Choice Awards in Canada. Today, despite multiple financial, organizational and technical problems caused by Russian aggression, Kolonist continue to bottle and sell their new and best vintages.

**Wine to notice:** *Cabernet Merlot "Haut de gamme" 2016*. Fermentation in oak, aged 14 months in new French barriques.

**Color:** dark ruby. **Nose:** dark cherries, dried fruits, mulberry, prunes, coffee, mint, smoky notes. **Palate:** elegant, with moderate tannins and a rich, lasting finish. **Ageing:** 2023-2025.





Vignoble Winehall Oksamytna

### WINEHALL OKSAMYTNE

**Emplacement :** Oksamytna, district de Bolhrad.  
**Capacité :** 400 000 bouteilles par an.  
**Vignoble :** 1000 ha.

Le vignoble a été fondé en 1998, mais il y a plus de 120 ans, un château viticole du comte Davydov se dressait sur cette parcelle. Les vignobles sont situés dans la vallée du lac Yalpug.

**Cépages :** blancs — sukholimansky, riesling, sauvignon blanc, irshai oliver, gewürztraminer ; rouges — cabernet sauvignon, merlot et Odesa black.

Le complexe de production dispose d'équipements français et italiens, d'une ligne d'embouteillage moderne pour les vins tranquilles et effervescents, ainsi que de son propre laboratoire certifié. En 2018, Winehall Oksamytna a rejoint la création de l'AOP Yalpug, l'indication géographique des variétés Odesa black et sukholimansky. Les marques de l'entreprise sont Villa Tinta (vins tranquilles) et Tintarella (vins mousseux). Ils sont exportés vers la Roumanie et l'Allemagne.

**Coup de coeur :** Villa Tinta Odessa Black VIP 2018. Vieilli en fût de chêne pendant 6 mois. Les experts ukrainiens et européens considèrent ce vin comme le meilleur exemple d'Odesa black en Ukraine.

**Robe :** sombre. **Nez :** pruneau, confiture, poivron, notes nettes de chocolat noir, boisé, cuir et épices. **Bouche :** corsée, tanins ronds, acidité moyenne. **Garde :** 2024-2026.

### Winehall Oksamytna

**Location :** Oksamytna, Bolhrad distr.  
**Capacity :** 400,000 bottles per year.  
**Own vineyards :** 1000 ha.

The winery was founded in 1998, yet over 120 years ago a vine growing chateau of Count Davydov was standing on this plot. The vineyards are located in the valley of Yalpug lake.

**Varieties :** whites — Sukholimansky, Riesling, Sauvignon Blanc, Irshai Oliver, Gewürztraminer; reds — Cabernet Sauvignon, Merlot and Odesa Black.

The production complex of the winery has French and Italian equipment, an up-to-date bottling line for still and sparkling wines, as well as its own certified laboratory. In 2018, Winehall Oksamytna joined the creation of PDO Yalpug, the geographical indication for Odesa Black and Sukholimansky varieties. The company's brands are Villa Tinta (still wines) and Tintarella (sparkling wines). They are exported to Romania and Germany.

**Wine to notice :** Villa Tinta Odessa Black VIP 2018. Aged in oak for 6 months. Ukrainian and European experts consider this wine to be the best example of Odesa Black in Ukraine.

**Color :** dark. **Nose :** prunes, jam, sweet pepper, distinct notes of dark chocolate, oak, leather and spices. **Palate :** full body, round tannins, medium acidity. **Ageing :** 2024-2026.



### LELEKA WINES

**Emplacement :** Rozivka, district de Bilhorod-Dnistrovskiy, région d'Odessa.  
**Capacité :** jusqu'à 350 000 litres par an.  
**Âge des vignes :** 15-17 ans.

Leleka Wines est une nouvelle marque créée par Wine Discovery Selection, une société ukrainienne d'importation et de vinification de vin. La marque a été nommée d'après une cigogne, considérée en Ukraine comme un symbole de famille et de bien-être. Les vignobles où Leleka Wines achète des raisins sont situés dans la vallée de la rivière Kogylnyk, sur son versant sud. La viticulture est entièrement maîtrisée par le producteur.

**Cépages :** chardonnay, pinot gris, merlot, cabernet sauvignon, sauvignon blanc, Odessa black.

Le lancement de Leleka Wines a été extrêmement réussi, mais la guerre a été un choc. L'entrepôt de la société près de Kyiv a été détruit par les bombardements russes au cours des premiers jours de l'invasion. Pourtant, la majeure partie du millésime 2021 de Leleka a déjà été embouteillée, et l'année 2022 est très prometteuse.

**Coup de coeur :** Chardonnay Réserve 2019. 6 mois en fût de chêne. Félicité par Austrian Wine Challenge.

**Robe :** jaune paille aux reflets dorés. **Nez :** ananas, zeste de citron et poires, un parfum vif de tilleul et d'acacia et un peu de vanille. **Bouche :** corps et acidité moyens, finale délicate et longue, sur les pommes cuites, les amandes effilées et le beurre. **Garde :** 2022-2025.

### Autres vignobles de Bessarabie :

**Distillerie Akkerman, Vinaria, Frumushika-Nova, Vinopion, V. Petrov Winery.**

La viticulture du sud de la Bessarabie, comme celle d'autres régions viticoles d'Ukraine, traverse actuellement des moments plutôt difficiles. Certains processus technologiques ont été interrompus récemment en raison de la guerre. Mais la nature ne peut pas être arrêtée, elle a son propre plan. Les vignes poussent. La vie continue, la vinification aussi.

### Leleka Wines

**Location :** Rozivka, Bilhorod-Dnistrovskiy district, Odesa region.  
**Capacity :** up to 350,000 l per year.  
**Age of vines :** 15-17 years.

Leleka Wines is a new brand created by Wine Discovery Selection, a Ukrainian wine import and winemaking company. The brand was named after a stork, which in Ukraine is considered to be a symbol of family and well-being. The vineyards from which Leleka Wines buy grapes are located in the valley of the Kogylnyk River, on its southern slope. The vine growing process is fully controlled by the producer.

**Varieties :** Chardonnay, Pinot Gris, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Odessa Black.

The launch of Leleka Wines was extremely successful, but the war came as a shock. The company's warehouse near Kyiv has been destroyed by Russian bombing during the first days of the invasion. Yet most of Leleka's 2021 vintage has been bottled by now, and the year 2022 is very promising.

**Wine to notice :** Chardonnay Réserve 2019. 6 months in oak. Commended by Austrian Wine Challenge.

**Color :** yellow straw with golden hints. **Nose :** pineapple, lemon zest and pears, a vivacious fragrance of linden and acacia and some vanilla. **Palate :** medium body and acidity, delicate and lengthy finish of baked apples, almond flakes and butter. **Ageing :** 2022-2025.

### Other Bessarabian wineries:

**Akkerman Distillery, Vinaria, Frumushika-Nova, Vinopion, V. Petrov Winery.**

The winemaking of Southern Bessarabia, like that of other wine regions in Ukraine, is going through rather difficult times now. Some technological processes have been paused recently due to the war. But nature cannot be stopped, it has its own plan. The vines are growing. Life goes on, and so does winemaking.

Victoria Makarova



# SANTORIN

## pépite des Cyclades



### VINSANTO, L'AUTRE TRÉSOR DE SANTORIN

Le VINSANTO vous sera dévoilé en fin de dégustation. Ce vin, concentré en arômes à partir de raisins passerillés ne souffre pas de ses impressionnants taux de sucres. Doté d'une excellente vivacité il est au contraire vénéré sur l'île, tel un saint !

### VISITER LES VIGNOBLES À SANTORIN

Le tourisme étant particulièrement développé, différentes formules ont été élaborées, particulièrement sur les accords mets et vins. Citons notamment les domaines Hatzidakis, Sigalas, Vassaltis et Argyros qui proposent parmi les meilleures références de l'île.

### VINSANTO, the other treasure of Santorini

The VINSANTO will be revealed at the end of the tasting. This wine, concentrated in aromas from raisined grapes, does not suffer from its impressive sugar levels. On the contrary, it is revered on the island as a saint!

### Santorini's vineyards visit

Tourism is particularly well developed, and various formulas have been developed, particularly for food and wine pairing. The Hatzidakis, Sigalas, Vassaltis and Argyros wineries are among the best on the island.

*Text and photos : Xavier Lacombe*

Île grecque située en mer Egée, Santorin, bien connue pour ses paysages à couper le souffle, offre une dimension supplémentaire : ses vins !

### UN SYSTÈME DE PALISSAGE UNIQUE !

Les vignes sont ici conduites à ras le sol, formant des petits paniers que l'on appelle localement « Kouloura ». L'intérêt ? Pouvoir s'épanouir au milieu de forts vents persistants, tout en protégeant les baies du soleil et de la chaleur.

### DES VINS BLANCS DE CLASSE MONDIALE

Avec une majorité de vins blancs, le cépage phare est l'assyrtiko. Le style classique reprend des vins charnus mais avec une très belle vivacité en fin de bouche venant apporter légèreté et équilibre à l'ensemble, en plus de quelques notes iodées caractéristiques. A dominante fruitée, une attention particulière est aussi portée aux notes autolytiques, qui offrent un élégant côté brioché à de nombreux vins. De très vieilles vignes préphyloxériques sont également présentes sur l'île, offrant encore plus de dimension à certaines cuvées ! Les vins de Santorin peuvent rivaliser avec les plus grandes régions viticoles.

**Santorini, the Cyclades' nugget || Santorini, a Greek island in the Aegean Sea, is well known for its breathtaking landscapes, but it offers an extra dimension: its wines!**

### A unique trellising system!

The vines here are trained low to the ground, forming small baskets known locally as "Kouloura". What's the benefit? Being able to flourish in the middle of strong persistent winds, while protecting the berries from the sun and heat.

### World-class white wines

very nice liveliness on the finish that brings lightness and balance to the whole. Some characteristic iodine notes are also present. The wines are predominantly fruity, with particular attention paid to autolytic notes, which give an elegant brioche-like quality to numerous wines. Very old, pre-phyloxera vines are also present on the island, offering even more dimension to some wines! Santorini's wines can compete with the greatest wine regions.



# LE POUSSE RAPIÈRE

## prépare son 60<sup>ème</sup> anniversaire

### ET DÉVOILE SON « RELOOKING EXTRÊME »

Château de Monluc profite du prochain anniversaire de son emblématique liqueur Pousse Rapière et débarque avec un nouveau flacon « hyper tendance » !

**Pousse Rapière prepares its 60<sup>th</sup> anniversary and unveils its “extreme makeover”**

**|| Château de Monluc takes advantage of the upcoming anniversary of its iconic Pousse Rapière liqueur and arrives with a new “hyper trendy” bottle!**

**POUSSE RAPIÈRE**  
ORANGE & ARMAGNAC



Créée en 1963, la célèbre liqueur Pousse Rapière est produite par le Château de Monluc, à Saint-Puy, dans le département du Gers. Apéritif incontournable régional de tous les événements et sur tous les comptoirs et tables du grand Sud-Ouest, il demeure « l'apéritif Spritz Gascon », combiné à son « Vin Sauvage » brut, méthode traditionnelle depuis bientôt 60 ans !

#### UNE RECETTE INCHANGÉE

Le Pousse Rapière, dont la recette est tenue secrète depuis 60 ans, est une liqueur à base d'armagnac, 100 % associée à des extractions de macérations d'oranges amères et autres substances végétales naturelles (le fameux secret qui fait la différence).

Created in 1963, the famous Pousse Rapière liqueur is produced by Château de Monluc, in Saint-Puy, in the Gers department. An essential regional aperitif for all events and on all counters and tables in the South-West, it remains “the Gascon Spritz aperitif”, combined with its “Vin Sauvage”, brut traditional method for almost 60 years!

#### An unchanged recipe

Pousse Rapière, whose recipe has been kept secret for 60 years, is an Armagnac-based liqueur, 100% associated with extractions of bitter orange macerations and other natural plant substances (the famous secret that makes the difference).

#### UNE NOUVELLE BOUTEILLE PERSONNALISÉE EN VERRE NOIR

Imaginé, dessiné et développé en interne par Bastien Darroussat et Vincent Barthe du service communication marketing du Club des Marques, le nouvel écri du Pousse Rapière a été produit par la société Saverglass.

Le choix s'est porté sur une présentation en verre noir avec des reliefs indiquant la marque Monluc et son ancrage sur le village de Saint-Puy.

Conçue pour avoir une bonne prise en main, le choix a été fait de conserver une capsule à vis décorée.

#### DEUX FORMATS DE BOUTEILLES POUSSE RAPIÈRE PROPOSÉS

La nouvelle présentation est proposée sous deux formats de bouteille: 70cl et 35 cl, afin de répondre à tous les modes de consommation.

#### UNE ÉDITION À 36 % POUR L'UNIVERS DES BARTENDERS

La préparation de ce 60<sup>e</sup> anniversaire a permis aux équipes de Club des Marques de consulter les archives familiales, dans lesquelles la toute première recette, alors dosée à 36%, a été révélée.

Une réédition du Pousse Rapière 36% s'est imposée, par sa puissance tant en degré qu'en arôme et avec un taux de sucre plus bas pour l'univers de la mixologie. Il apporte une nouveauté dans de nombreux cocktails avec une amertume naturelle raffinée.

Le Pousse Rapière 36 % reste tout aussi facile à combiner en long drink et tout particulièrement avec du jus de cranberry ou autres sodas classiques.

Selon les écrits, son degré ne sera abaissé à 24 % que plus tard afin de parfaire le degré final de l'apéritif combiné au « Vin Sauvage ».

#### UN NOUVEL ÉCRIN POUR LE VIN SAUVAGE

Le Vin Sauvage, méthode traditionnelle, est usuellement associé à la liqueur Pousse Rapière pour donner le cocktail du même nom.

Aussi développé en interne par Bastien Darroussat et Vincent Barthe, le Vin Sauvage a été réinventé dans une bouteille fumée, avec une coiffe de couleur noire mate et une étiquette coordonnée harmonieusement avec celle de la liqueur.

Le Pousse Rapière et Le Vin Sauvage ont la même origine : le vin blanc sec des collines gasconnes. C'est le cocktail de bienvenue dans la tradition gersoise. Alors, chers épicuriens & professionnels de l'hôtellerie : c'est l'heure du Pousse !



#### A new personalized black glass bottle

Conceived, designed and developed internally by Bastien Darroussat and Vincent Barthe from the marketing communication department of the Club des Marques, the new case of the Pousse Rapière was produced by the Saverglass company.

The choice fell on a black glass presentation with reliefs indicating the Monluc brand and its roots in the village of Saint-Puy.

Designed to have a good grip, the choice was made to keep a decorated screw cap.

#### Two sizes of Pousse Rapière bottles available

The new presentation is offered in two bottle formats: 70 cl. and 35 cl., in order to meet all modes of consumption.

#### A 36% edition for the world of bartenders

The preparation for this 60<sup>th</sup> anniversary allowed the Club des Marques teams to consult the family archives, in which the very first recipe, then dosed at 36%, was revealed.

A reissue of the 36% Pousse Rapière has imposed itself, by its power both in degree and in aroma and with a lower sugar level for the world of mixology. It brings a novelty in many cocktails with a refined natural bitterness.

Pousse Rapière 36% remains just as easy to combine in a long drink and especially with cranberry juice or other classic sodas.

According to the writings, its degree will only be lowered to 24% later in order to perfect the final degree of the aperitif combined with the “Vin Sauvage”.

#### A new style for the Vin Sauvage

The Vin Sauvage, traditional method, is usually associated with the Pousse Rapière liqueur to give the cocktail of the same name.

Also developed internally by Bastien Darroussat and Vincent Barthe, the Vin Sauvage has been reinvented in

a tinted bottle, with a matte black cap and a label harmoniously coordinated with that of the liqueur.

Pousse Rapière and Vin Sauvage have the same origin: the dry white wine of the Gascon hills. This is the welcome cocktail in the Gers tradition. So, dear epicureans & professionals: it's time for the Pousse!

EN SAVOIR → [WWW.MONLUC.FR](http://WWW.MONLUC.FR) / [WWW.ARMAGNAC-CDM.FR](http://WWW.ARMAGNAC-CDM.FR)

# DISTILLERIE PÉGASUS

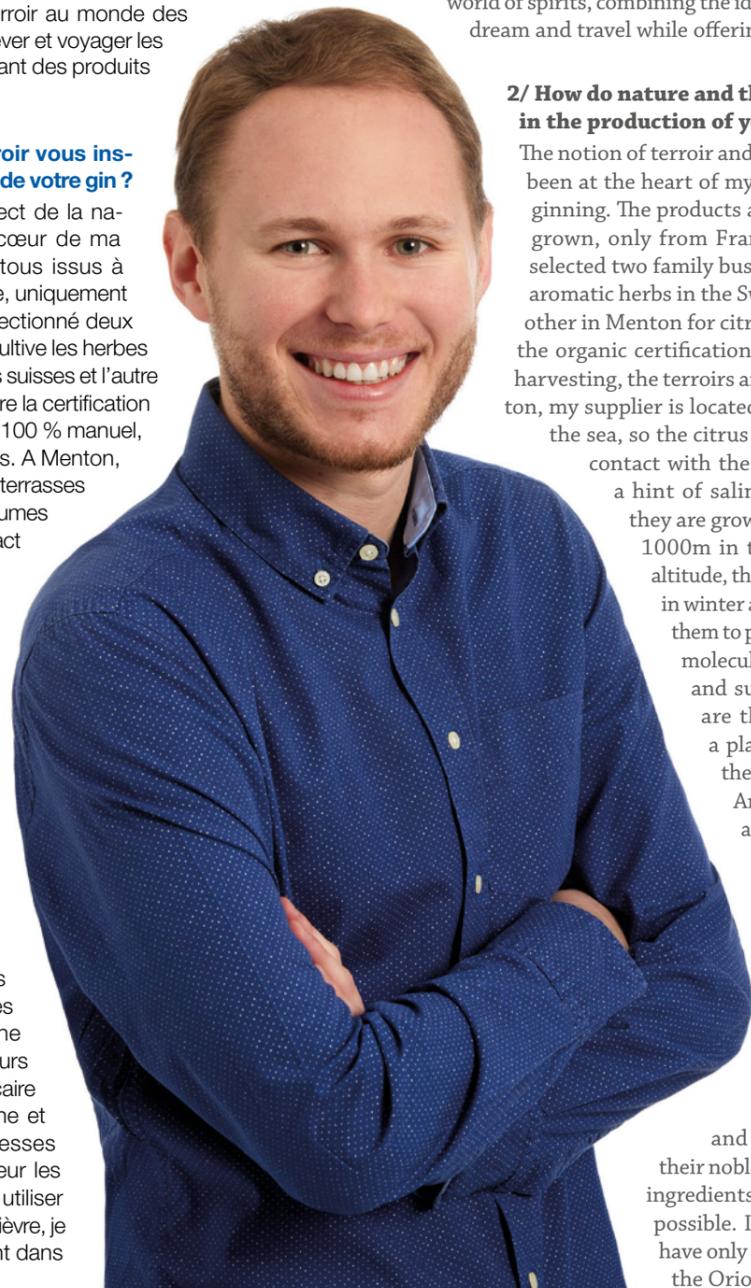
rencontre avec Maxime Girardin

## 1/ Présentez-nous la distillerie Pégasus.

J'ai passé la plus grande partie de ma vie depuis mes 18 ans en Angleterre où j'ai découvert le monde des spiritueux de qualité, des cocktails et de la mixologie. Je suis revenu en 2020 en France pour créer une marque de spiritueux qui s'appuie sur des produits aux bases solides mais laisse libre court à l'imagination en termes de marketing et d'événementiel. Je trouvais le monde du vin trop contraignant, il ne m'aurait pas permis de m'exprimer autant. Venant d'une famille de viticulteurs bourguignons, Domaine Vincent Girardin puis maintenant Pierre Girardin, je voulais apporter une notion forte de terroir au monde des spiritueux, alliant l'idée de faire rêver et voyager les consommateurs tout en proposant des produits de terroir.

## 2/ En quoi la nature et le terroir vous inspirent-ils dans l'élaboration de votre gin ?

La notion de terroir et de respect de la nature ont dès le début été au cœur de ma démarche. Les produits sont tous issus à 100 % de l'agriculture biologique, uniquement de France et de Suisse. J'ai sélectionné deux entreprises familiales, l'une qui cultive les herbes aromatiques dans les montagnes suisses et l'autre à Menton pour les agrumes. Outre la certification biologique et le travail de récolte 100 % manuel, les terroirs sont vraiment uniques. A Menton, mon fournisseur se situe sur des terrasses juste au-dessus de la mer, les agrumes sont donc constamment au contact des embruns, leur donnant une pointe de salinité. Concernant les plantes, elles sont cultivées à plus de 1000 m d'altitude dans les Alpes suisses. A cette altitude, elles subissent le stress du froid en hiver et au printemps, ce qui les pousse à produire un grand nombre de molécules pour se défendre et survivre. Ces molécules sont les plus aromatiques qu'une plante puisse produire ! Quant aux céréales, elles sont françaises. Et l'eau provient d'un forage de 120 mètres de profondeur sous la distillerie, aux pieds des vignes de Meursault. L'eau vient d'une rivière souterraine jusque là toujours préservée qui coure dans le calcaire si emblématique à la Bourgogne et qui donne ses lettres de noblesses aux vins. Afin de mettre en valeur les ingrédients, j'ai fait le choix d'en utiliser le moins possible. En plus du genièvre, je n'ai que 5 botaniques qui entrent dans la composition d'Orion.



## 1/ Introduce us to the Pegasus distillery.

I have spent most of my life since I was 18 in England where I discovered the world of fine spirits, cocktails and mixology. I came back to France in 2020 to create a spirit's brand based on a solid product foundation but with a free hand for marketing and event planning. I found the wine world too restrictive, it would not have allowed me to express myself as much. I come from a Burgundy winegrowing family, Domaine Vincent Girardin and now Pierre Girardin, and I wanted to bring a strong terroir concept to the world of spirits, combining the idea of making consumers dream and travel while offering local products.

## 2/ How do nature and the terroir inspire you in the production of your gin?

The notion of terroir and respect for nature have been at the heart of my approach from the beginning. The products are all 100% organically grown, only from France and Switzerland. I selected two family businesses, one that grows aromatic herbs in the Swiss mountains and the other in Menton for citrus fruits. In addition to the organic certification and the 100% manual harvesting, the terroirs are truly unique. In Menton, my supplier is located on terraces just above the sea, so the citrus fruits are constantly in contact with the sea spray, giving them a hint of salinity. As for the plants, they are grown at an altitude of over 1000m in the Swiss Alps. At this altitude, they suffer from cold stress in winter and spring, which causes them to produce a large number of molecules to defend themselves and survive. These molecules are the most aromatic that a plant can produce! As for the cereals, they are French. And the water comes from a 120-metre deep borehole under the distillery, at the foot of the Meursault vineyards. The water comes from an underground river that has been preserved until now and runs through the limestone that is so emblematic of Burgundy and which gives the wines their noble letters. To enhance the ingredients, I chose to use as few as possible. In addition to juniper, I have only 5 botanicals that go into the Orion composition.

## 3/ Quel est le processus de fabrication de votre première cuvée Orion Premium ?

Il est très spécial pour les gins. Tout d'abord, l'alcool de céréales est distillé plusieurs fois en interne pour en affiner la qualité. Ensuite chaque botanique est distillé séparément afin d'obtenir des distillats de chaque ingrédient. Cette technique permet de respecter chaque botanique qui ne réagira pas de la même façon à la chaleur des alambics. Si bien que chaque botanique a son propre programme de distillation et de macération à des températures bien particulières. Cette séparation des distillats permet également de choisir les meilleures coupes de distillation pour chaque ingrédient afin d'extraire le meilleur et surtout la fraîcheur de chaque plante/agrume. Les coupes sévères permettent d'écartier toute sensation d'amertume ou de végétal qui serait désagréable. Enfin, l'alcool redistillé est assemblé avec les différents distillats pour créer l'essence du gin Orion avant d'être lentement réduit avec l'eau de notre forage à 43 % d'alcool. La réduction et la stabilisation se fait sur plusieurs mois afin que les molécules aromatiques trouvent le parfait équilibre entre elles.

## 4/ Vous utilisez un iStill alembic, en quoi se différencie-t-il des autres alembics ?

Ces alembics de nouvelle génération sont très polyvalents et d'une précision incroyable. Ils permettent si bien de faire de la redistillation d'alcool pur grâce à leur capacité de reflux de la vapeur que de la distillation ultra précise de botaniques. En outre, leur forme carrée permet une bien meilleure agitation que des alembics ronds traditionnels. Leur précision grâce au logiciel intégré et au grand nombre de capteurs permet de reproduire de manière très fidèle et automatique les mêmes coupes de distillation et ce peu importe la pression atmosphérique du jour, c'est une véritable révolution ! Enfin, ils fonctionnent à l'électricité et non au gaz et sont particulièrement économes en énergie.

## 5/ Parlez-nous de votre démarche écoresponsable.

J'ai d'abord fait le choix de travailler avec des produits régionaux/nationaux qui n'ont pas fait des milliers de kilomètres avant d'arriver à la distillerie. Ensuite au niveau du packaging, la bouteille de gin possède un bouchon en bois de hêtre et en liège, l'étiquette, elle, est composée de coton et de chanvre. La nouvelle distillerie en cours de construction répond aux plus exigeantes normes environnementales en vigueur quant à l'isolation thermique et la consommation en générale. Enfin, nous sommes en train de convertir une partie d'une ferme familiale (à quelques dizaines de kilomètres) en ferme photovoltaïque afin de garantir que 100 % de l'énergie utilisée pour la production des produits Pegasus sera d'origine locale et renouvelable.

Propos recueillis par Sandy Bénard-Ravoisier

### Info

La gamme de la distillerie va s'enrichir à la rentrée de deux nouveaux produits : une liqueur d'agrumes dont la recette unique remise au goût du jour avait été développée pour la cour de Versailles sous le règne de Louis XIV et une vodka bio et française à la buvabilité et douceur unique.

The distillery's range will be enriched with two new products in the autumn: a citrus liqueur whose unique recipe was developed for the Versailles court during the reign of Louis XIV and an organic and French vodka with a unique drinkability and sweetness.



## 3/ What is the production process of your first Orion Premium vintage?

The process is very special for gins. First of all, the grain alcohol is distilled several times in-house to refine its quality. Then each botanical is distilled separately to obtain distillates of each ingredient. This technique allows each botanical to be respected as it will not react in the same way to the heat of the stills. Each botanical has its own distillation and maceration program at specific temperatures. This separation of distillates also allows the best distillation cuts to be chosen for each ingredient in order to extract the best and most freshness from each plant/citrus. Severe cuts ensure that there is no bitterness or vegetal sensation that would be unpleasant. Finally, the redistilled spirit is blended with the various distillates to create the Orion gin essence before being slowly reduced with water from our borehole to 43% alcohol. The reduction and stabilisation takes place over several months so that the aromatic molecules find the perfect balance between them.

to 43% alcohol. The reduction and stabilisation takes place over several months so that the aromatic molecules find the perfect balance between them.

## 4/ You use an iStill alembic, how does it differ from other stills?

These new generation stills are very versatile and incredibly precise. They can be used for the redistillation of pure alcohol thanks to their vapour reflux capacity as well as for the ultra-precise botanical distillation. In addition, the squared shape of the alembic stills allows a much better stirring than traditional round stills. Thanks to the integrated software and the large number of sensors, their precision allows the same distillation cuts to be reproduced in a very faithful and automatic manner, regardless of the atmospheric pressure of the day. This is a real revolution! Finally, they run on electricity rather than gas and are particularly energy efficient.

## 5/ Tell us about your eco-responsible approach.

First of all, I have chosen to work with regional/national products that have not been transported over thousands of kilometres before being brought to the distillery. Then in terms of packaging, the gin bottle has a beechwood and cork stopper, while the label is made of cotton and hemp. The new distillery, which is currently under construction, meets the most demanding environmental standards in terms of thermal insulation and general consumption. Finally, we are in the process of converting part of a family farm (a few dozen kilometres away) into a photovoltaic farm to ensure that 100% of the energy used for the Pegasus products is of local and renewable origin.

EN SAVOIR → [WWW.PEGASUS-DISTILLERIE.COM](http://WWW.PEGASUS-DISTILLERIE.COM)





### Jean Chartron, plus d'un siècle d'histoire ...

«Fondé en 1859, le Domaine Jean Chartron a vu se succéder cinq générations, toutes soucieuses du développement et de la prospérité du prestigieux vignoble de Puligny-Montrachet. Aujourd'hui, conduit par Anne-Laure et Jean-Michel, le Domaine possède 14,5 hectares de vignes à Puligny-Montrachet et dans les communes voisines, la grande majorité de ce vignoble étant classée en Premiers et Grands Crus. Découvrir le Domaine Jean Chartron, c'est entrer dans un monde chargé d'émotions, de rigueur et de perfection avec des vins élaborés dans le plus profond respect du terroir et de la plus grande tradition.»

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus de Bourgogne depuis 1859

**Jean Chartron** CLOS DE LA PUCELLE  
Premier Cru

8 Bis Grande Rue - 21190 Puligny-Montrachet  
Tél. +33 (0)3 80 21 99 19 - Mail : Info@jeanchartron.com  
www.jeanchartron.com



Rien n'est davantage signé qu'un vin.  
Un lieu, un millésime, des hommes.

CORTON-CHARLEMAGNE  
CORTON, CORTON-BRESSANDES  
ALOXE-CORTON  
ALOXE-CORTON les Vercots, les Fournières.

**DOMAINE  
TOLLOT-BEAUT**

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BEAUNE Grèves, BEAUNE Clos-du-Roi  
SAVIGNY Champ-Chevrey (Monopole)  
SAVIGNY Lavières  
CHOREY-LES-BEAUNE  
BOURGOGNE

Dégustation sur rendez-vous : [domaine@tollot-beaut.com](mailto:domaine@tollot-beaut.com)

PROPRIETAIRE-RECOLTANT A CHOREY-LES-BEAUNE 21200  
TEL. +33 (0)3 80 22 16 54 / FAX. +33 (0)3 80 22 12 61

**MP**  
DOMAINE  
ALAIN PATRIARCHE



12 rue des Forges - 21190 MEURSAULT - Tél : 03 80 21 24 48  
www.alainpatriarche.com

# L'ATELIER DU SAKÉ

## UNE RÉVOLUTION DANS LE MONDE DU SAKÉ

L'Atelier du Saké est une bouteille née de la volonté de Maryam Masure, en collaboration avec Takara Shuzô, leader dans la production de saké et maison mère de Foodex, de faire découvrir le saké au plus grand nombre.

Véritable mariage entre le Japon et l'Europe, cette bouteille revisite les codes traditionnels du

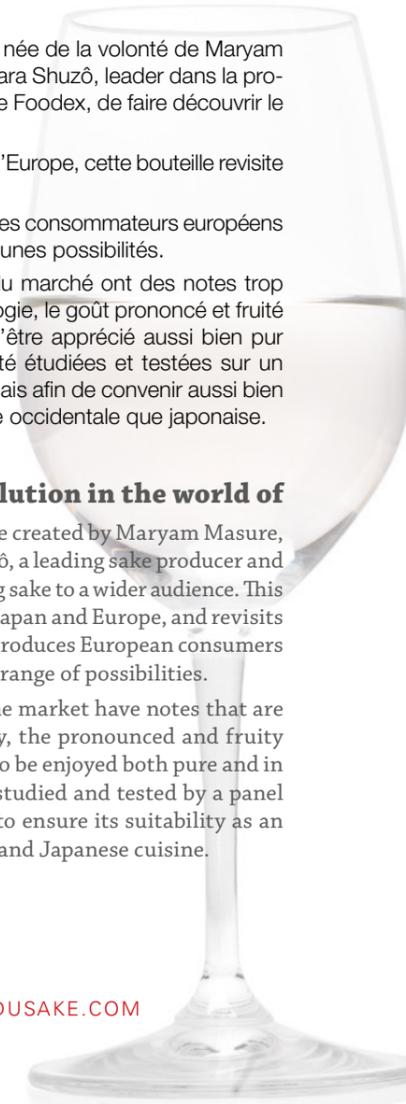
saké pour initier en toute simplicité les consommateurs européens à cet alcool japonais aux milles et unes possibilités.

Alors que la majorité des sakés du marché ont des notes trop subtiles pour être utilisés en mixologie, le goût prononcé et fruité de L'Atelier du Saké lui permet d'être apprécié aussi bien pur qu'en cocktail. Ses saveurs ont été étudiées et testées sur un panel de chefs européens et japonais afin de convenir aussi bien en accompagnement de la cuisine occidentale que japonaise.

**L'Atelier du Saké : a revolution in the world of sake** || L'Atelier du Saké is a bottle created by Maryam Masure, in collaboration with Takara Shuzô, a leading sake producer and parent company of Foodex, to bring sake to a wider audience. This bottle is a real marriage between Japan and Europe, and revisits the traditional codes of sake. It introduces European consumers to a Japanese alcohol with a wide range of possibilities.

While the majority of sakes on the market have notes that are too subtle to be used in mixology, the pronounced and fruity taste of L'Atelier du Saké allows it to be enjoyed both pure and in cocktails. Its flavours have been studied and tested by a panel of European and Japanese chefs to ensure its suitability as an accompaniment to both Western and Japanese cuisine.

EN SAVOIR → [WWW.ATELIERDUSAKE.COM](http://WWW.ATELIERDUSAKE.COM)



### INFORMATIONS PRODUIT : / INFORMATIONS PRODUIT :

**Notes :** saké très parfumé, aux notes florales et racées.

**Accords :** cocktail, plats frits, viandes et poissons en grillades.

**Température de service :** frais

**Classification :** Daiginjo, saké premium au riz poli à plus de 50 %

**Taux de polissage du riz :** 50 %

**Alcool :** 17,5 %

**Format :** 500ml

Produit au Japon

**Notes :** very fragrant sake, with floral and racy notes.

**Pairings :** cocktails, fried dishes, grilled meat and fish.

**Serving temperature:** cool

**Classification:** Daiginjo, premium sake with over 50% polished rice

**Rice polishing rate:** 50%.

**Alcohol content:** 17.5

**Size:** 500ml

Produced in Japan

Rencontre avec Cyril Camus  
à l'occasion du lancement en avant première  
**DU COGNAC**  
**BORDERIES SPECIAL DRY**

En juillet dernier nous avons eu la chance de rencontrer Cyril Camus à l'occasion du lancement du cognac *Borderies Special Dry*.

En plein centre de Paris au sein de l'Hôtel Mandarin Oriental, Suite Orientale Penthouse, dans un écrin de fraîcheur. Une vue à couper le souffle, un cocktail de bienvenue, une décoration épurée et élégante, nous voilà fin prêts pour rencontrer Cyril Camus.

L'homme est élégant, agréable, déterminé, et m'explique qu'il appartient à la 5<sup>e</sup> génération de Camus, 5 générations d'entrepreneurs. Chaque génération innove et dépasse les précédentes. Avec une priorité concernant Cyril Camus : ramener le cognac sur les tables, le recentrer au milieu des repas à travers la mixologie, les accords mets & spiritueux.

Aussi, il souhaite un accès direct avec le consommateur, développer la voiture autonome qui permettrait que le dernier verre, traditionnellement un verre de cognac, soit à nouveau présent dans les dîners, des projets novateurs qui vont de pairs avec le développement des réseaux sociaux mais surtout de la gamme de produits de la maison.

Un atelier dégustation dirigé par la maître de chai de Cognac Camus nous a permis de comparer les eaux-de-vie, les terroirs et le travail de vieillissement en fût, pour arriver au produit fini.

*Le Borderies Special Dry* incarne pleinement la quête de Camus pour le plus grand raffinement, un cognac aromatique, idéal pour la mixologie ou les accompagnements.

**Meeting with Cyril Camus on the occasion of the preview of *Borderies special dry* cognac**  
|| *Last July we had the chance to meet Cyril Camus for the *Borderies Special Dry* cognac launch.*

*In the heart of Paris, in the Mandarin Oriental Hotel, Suite Orientale Penthouse, in a fresh setting. A breathtaking view, a welcoming cocktail, a refined and elegant decoration, we are ready to meet Cyril Camus.*

*The man is elegant, pleasant, determined, and he tells me that he belongs to the 5<sup>th</sup> generation of Camus, the 5<sup>th</sup> entrepreneurial generation. Each generation innovates and surpasses the previous ones. Cyril Camus has one priority: bringing cognac back to the table, refocusing it in the middle of meals through mixology and food and spirits pairing.*

*He would also like to have direct access to the consumer, to develop the autonomous car which would allow the last glass, traditionally a glass of cognac. These innovative projects go hand in hand with the development of social networks and above all the product range of the house.*

*A tasting workshop led by the Cognac Camus cellar master allowed us to compare the eaux-de-vie, the terroirs and the ageing process in casks, to arrive at the finished product.*

*The *Borderies Special Dry* fully embodies Camus' quest for the greatest refinement, an aromatic cognac, ideal for mixology or accompaniment.*

Mélange de cognacs Single Estate âgés de 3 à 8 ans, sa création commence par la sélection de raisins ugni blancs issus de 5 parcelles familiales au cœur du cru des Borderies, reconnues pour leur fort potentiel aromatique.

Un contenant élégant qui rappelle les flasques de voyage avec sa couleur cuivrée. Ce cognac révèle le meilleur du terroir des Borderies avec un potentiel aromatique maximal et une technique de distillation (brevetée) optimisant les esters. Cela donne un cognac aux arômes fruités et floraux, mariant des notes intensément aromatiques à un profil gustatif sec, soutenu par de fines notes de chêne, de fruits blancs et de fleurs blanches, avec des touches de bois de santal, de vanille, des notes de fruits secs et une finale riche en arômes torréfiés, et l'écorce d'orange.

*Disponible uniquement dans certains magasins de détail et en ligne et sur [www.camus.fr](http://www.camus.fr)*



Its creation begins with the selection of Ugni Blanc grapes from 5 family plots in the Borderies cru, known for their strong aromatic potential.

An elegant container reminiscent of travel flasks with its coppery colour. This cognac reveals the best of the Borderies terroir with a maximum aromatic potential and a distillation technique (patented) that optimises the esters. The result is a cognac with fruity and floral aromas, combining intensely aromatic notes with a dry taste profile, supported by fine oak, white fruit and white flower notes, with sandalwood, vanilla, dried fruit notes and a rich roasted, orange peel finish.

*Available only in selected retail shops and online at [www.camus.fr](http://www.camus.fr)*

#### ACCORD COGNAC ET PÂTISSERIE

En partenariat avec Juliette, de Vins & Pâtisseries, le cognac Camus innove en créant un accord gourmand entre sa cuvée *Borderies XO Family Reserve Single Estate* et la pâtisserie aux accents bordelais « *Comme un cannelé* ».

Le *Camus Borderies XO Family Reserve* est un cognac single-estate provenant exclusivement du vignoble privé de la famille Camus. Intensément aromatique, il présente au nez une palette riche et complexe, offrant un équilibre parfait de notes fruitées et florales, associées à des notes gourmandes de pâtisseries et de vanille. La bouche est puissante, riche et crémeuse, avec une texture particulièrement veloutée, révélant des arômes intenses de pâtisseries, des notes épicées subtiles ainsi qu'une touche de cannelle et de fruits secs. En finale, des nuances florales persistent, avec des notes délicates de violette.

Ces notes pâtisseries s'accordent parfaitement avec la bouchée « *Comme un cannelé* », composée d'un financier à l'orange, d'une ganache montée au cannelé, d'une marmelade d'orange amère et de zestes d'orange confite qui, par ses agrumes, apporte fraîcheur et peps à la gourmandise du cognac.

#### Cognac and pastries

In partnership with Juliette, from Vins & Pâtisseries, Camus cognac is innovating by creating a gourmet pairing between its *Borderies XO Family Reserve Single Estate* cognac and the Bordeaux-style pastry "Comme un cannelé".

The *Camus Borderies XO Family Reserve* is a single-estate cognac coming exclusively from the Camus family's private vineyard. The nose is intensely aromatic with a rich and complex palette, offering a perfect balance of fruity and floral notes, combined with greedy notes of pastry and vanilla. The palate is powerful, rich and creamy, with a particularly velvety texture, revealing intense pastry aromas, subtle spicy notes and a touch of cinnamon and dried fruit. On the finish, floral nuances persist, with delicate violet notes.

These pastry notes are perfectly matched with the "Comme un cannelé" bite, composed of an orange financier, a ganache made with cannelé, bitter orange marmalade and candied orange peel, which, with its citrus fruits, brings freshness and pep to the cognac's delicacy.



— ACCORDS DE SAISON —  
**Curieuse Complicité**  
 par Adrien Cascio

**Homard miso  
 & gingembre rôti  
 sur un galet de l'Adour**

*Lobster with miso & roasted ginger  
 served on a pebble from the Adour*

**JEAN-PAUL TOSSENS**

LE MONASTÈRE DE SAINT-MONT (SAINT-MONT 32)

&

**30 ans d'âge**  
 30 years of age

**MAS AMIEL**

MAURY (66)

Humblement posté sur les hauteurs de Saint-Mont dans le Gers, le monastère historique de la ville se présente désormais comme un lieu incontournable des visiteurs. Aux fourneaux, Jean-Paul Tossens, dessine une cuisine de réflexion, technique et accessible. Afin de satisfaire les palais à la sortie de l'été, le homard se pare d'audace et d'évasion. Les parfums de miso et de gingembre propulsent le homard vers un accord coquin et futé.

*30 ans, il n'est de raison que l'âge que l'on se veut d'admettre ! Pour souligner mon passage dans cette nouvelle décennie, la dive bouteille se devait d'en extraire ses plus humbles volutes. Reflet d'une pleine maturité, d'un tempérament enraciné et d'une faculté à surprendre, le 30 ans d'âge du Mas Amiel joue carte sur table et dévoile sa plus belle définition. Vin muté de la brillante Vallée de*

l'Agly (Roussillon), Maury est et restera le joker des sommeliers pour asseoir définitivement une expérience culinaire unique. Né de raisins de grenache noir, macabeu et carignan cueillis à point, le 30 ans passe son affinage dans de grands foudres afin d'en extraire une pixellisation digne du 7<sup>ème</sup> art.

Porté à 15°C, le vin finement doux révèle son appareil le plus distingué. Un parfum Arabica tend délicatement la main à des essences de Havane et les saveurs de zestes de kumquat s'entremêlent au bouquet d'épices orientales. Baigné dans cet univers de saveurs intenses, le homard gratifie de sa chair et de sa salinité. L'astuce de sublimer la marinade de gingembre et miso avec un Pacherenc du Vic-Bilh permet un écho bien rythmé à la texture du Maury.

**Seasonal pairing – Curious complicity** || The historic monastery of Saint-Mont stands humbly on the heights of the Gers and is now a must-see for visitors. In the kitchen, Jean-Paul Tossens, designs a cuisine that is thoughtful, technical and accessible. The lobster is adorned with audacity and evasion to satisfy the palate at the end of the summer. The flavours of miso and ginger give the lobster a mischievous and clever twist.

*30 years old, there is no reason but the age that one is willing to admit! To underline my transition into this new decade, the dive bottle had to extract its most humble flavours. The 30-year-old Mas Amiel reflects a full maturity, a deep-rooted temperament and a capacity to surprise, and reveals its most beautiful definition. A mutated wine from the brilliant Agly Valley (Roussillon), Maury is and will remain the joker of the sommeliers to definitively establish a unique culinary experience. The 30-year-old is made from Grenache Noir, Macabeu and Carignan grapes picked at the right moment and is matured in large tuns to extract a visual impact worthy of the 7<sup>th</sup> art.*

When brought to 15°C, the finely sweet wine reveals its most distinguished appearance. An Arabica fragrance delicately combines with Havana essences and the flavours of kumquat zest blend with an oriental spice bouquet. The lobster is immersed in this intense world of flavours and graces the palate with its flesh and saltiness. The trick is to sublimate the ginger and miso marinade with a Pacherenc du Vic-Bilh, which echoes the texture of the Maury.

**Recette :**

**Ingrédients 4 personnes :**

- 2 homards 500gr
- 2 courgettes taillées en fine tagliatelles
- 100gr de miso brun
- 100gr de miso jaune
- 20cl de pacherenc Marie Maria Lutz
- 10gr de gingembre frais haché fin
- 5gr d'ail haché fin
- 2 galets récupérés dans l'Adour bien lavés
- 500gr de gros sel.

**Préparation**

Préchauffez votre four à 250° et placez les deux galets durant 1 heure au moins.

Blanchissez les homards 3 min à l'eau bouillante salée et refroidir dans l'eau glacée, détachez les pinces et prolongez la cuisson durant 3 minutes. Une fois refroidis décortiquez les homards pinces et queues. Coupez les queues en deux dans la longueur.

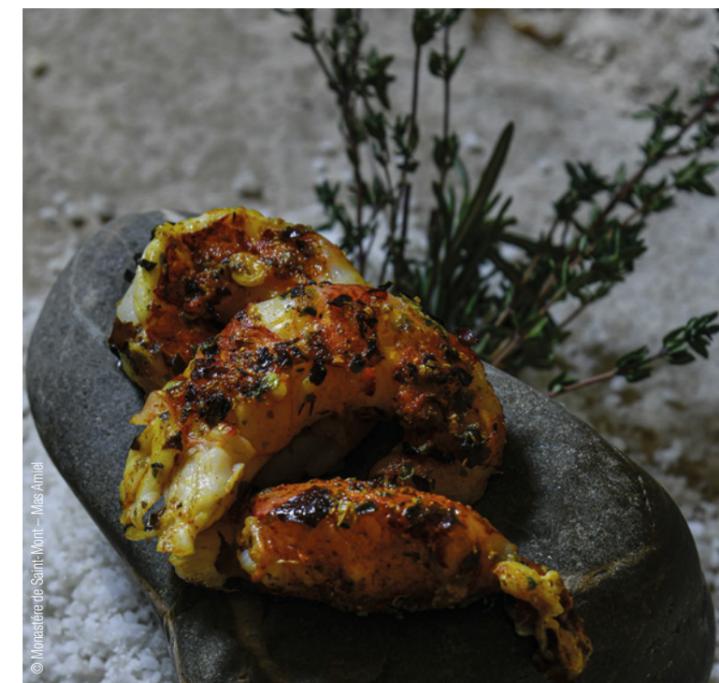
Préparez la marinade, faire suer légèrement l'ail et le gingembre, déglacez avec le Pacherenc et laissez juste tiédir. Ajoutez les deux miso et bien mélanger.

Placez les homards dans la marinade durant 1 heure au frigo, égouttez la chair des homards sur une petite grille.

Réduire la marinade jusqu'à consistance sirupeuse, rectifiez l'assaisonnement et réservez.

A l'envoi placez le gros sel dans un plat à gratin, déposez le galet très chaud dessus et sur votre table finir la cuisson de la chair de homard sur le galet avec quelques tagliatelles de courgette durant 1'30 +/-.

Dégustez avec la sauce.



© Monastère de Saint-Mont - Mas Amiel

**Recipe:**

**Ingrédients 4 personnes :**

- 2 lobsters 500gr
- 2 courgettes cut into thin tagliatelle
- 100gr brown miso
- 100gr yellow miso
- 20cl Marie Maria Lutz Pacherenc
- 10gr fresh ginger, finely chopped
- 5gr finely chopped garlic
- 2 pebbles from the Adour river, well washed
- 500gr rough salt.

**Preparation**

Preheat your oven to 250° and place the two pebbles for at least 1 hour.

Blanch the lobsters for 3 minutes in boiling salted water and cool in ice water, remove the claws and cook for another 3 minutes.

Once cooled, peel the lobster's claws and tails. Cut the tails in half lengthwise.

Prepare the marinade, lightly sweat the garlic and ginger, defrost with the Pacherenc and let it cool. Add the two miso and mix well.

Place the lobsters in the marinade during 1 hour in the fridge, drain the lobster meat on a small grid.

Reduce the marinade until syrupy, adjust the seasoning and set aside.

When cooking, place the coarse salt in a gratin dish, place the very hot pebble on top and finish cooking the lobster meat on the pebble with some courgette tagliatelle for about 1'30 +/-.

Serve with the sauce.



— ACCORDS DE CHEFS —

**Clos Saint-Jean**

« Deus Ex Machina » **Châteauneuf-du-Pape 2016**



**Côte de bœuf cuite sur les sarments de vigne, carottes braisées au grenache, jus de cerises et shiso**

par le chef Philippe Mille et le chef sommelier Martin Jean, Les Crayères

**Prime rib cooked on vine shoots, braised carrots with Grenache, cherry juice and shiso**

**A LA DÉGUSTATION**

Châteauneuf-du-Pape doté d'une belle harmonie entre grenache noir et mourvèdre, cette cuvée *Deus Ex Machina*, gourmande, au fumé délicat, accompagnera parfaitement la côte de bœuf cuite sur les sarments de vigne. Les tanins velours et suave s'associeront parfaitement à la sucrosité et les notes végétales des carottes braisées au grenache. Le jus de cerise et shiso permettra de redonner du pep et de l'acidité à ce vin tout de même chaleureux.

**Recette :**

**Ingrédients**

**Les carottes au beurre de shiso :**

- 12 feuilles de shiso pourpre
- 120g de beurre
- 8 carottes fanes pourpres
- 15g de moutarde
- QS huile d'olive

**Le bœuf grillé :**

- 720g de faux-filet de bœuf
- 80g d'algues Kombu
- 100g de bœuf de graisse
- 1 poignée de sarments de vigne

**Le jus de bœuf :**

- 300g de poitrine de bœuf
- 30g d'échalotes
- 30g de graisse de bœuf fumée
- 30 cl de coteaux-champenois
- 90 cl de bouillon de bœuf
- 6 framboises fraîches



**Tasting review**

A Châteauneuf-du-Pape with a beautiful harmony between Grenache Noir and Mourvèdre, this *Deus Ex Machina* vintage is a gourmet wine with a delicate smokiness that goes perfectly with prime rib cooked on vine shoots. The velvety and smooth tannins will combine perfectly with the sweetness and the vegetal notes of the carrots braised with grenache. The cherry and shiso juice will give some pep and acidity to this warm wine.

**Recipe:**

**Ingredients**

**Carrots with shiso butter:**

- 12 purple shiso leaves
- 120g butter
- 8 purple carrot tops
- 15g mustard
- Olive oil

**Grilled beef:**

- 720g beef ribeye
- 80g Kombu seaweed
- 100g beef fat
- 1 bunch of vine shoots

**Beef juice:**

- 300g beef brisket
- 30g shallots
- 30g smoked beef fat
- 30 cl of coteaux-champenois
- 90 cl beef stock
- 6 fresh raspberries

**Préparation**

**Le bœuf grillé :**

Fondre et fumer la graisse de bœuf pendant 2 heures avec les sarments de vigne. Refroidir jusqu'à l'obtention d'une texture pommade. Envelopper le bœuf dans l'algue Kombu, badigeonner, recouvrir avec la graisse de bœuf fumée avant de laisser maturer pendant 72 heures au frais. Retirer la graisse qui entoure le bœuf et la garder pour la finition du jus. Soustraire également l'algue et maintenir le bœuf à température ambiante 1 heure avant cuisson. Poser sur le grill et cuire doucement sur les sarments pendant 10 à 12 minutes suivant l'épaisseur.

**Le jus de bœuf :**

Colorer la poitrine sur le grill, sur toutes ses faces. Pendant ce temps, suer les échalotes à la graisse fumée. Ajouter le bœuf grillé à la garniture, rôtir, dégraisser, et réserver le gras au frais. Déglacer au coteaux-champenois, mouiller avec le bouillon de bœuf et réduire en enrobant la viande au fur et à mesure. Renouveler cette étape 3 fois, mouiller à mi-hauteur et cuire ce jus 2 heures en arrosant la viande sans cesse avant de remouiller si besoin. Filtrer ce jus en pressant fortement pour en extraire un maximum de matière. Réduire de moitié avec les framboises fraîches, filtrer, rectifier l'assaisonnement et verser une cuillère de gras fumé fondu.

**Les carottes pourpres au beurre de shiso :**

Mixer le beurre avec les ¾ des feuilles de shiso pourpre, ajouter la moutarde, assaisonner et passer au tamis. Étaler entre 2 feuilles de silicone, refroidir et tailler en rectangle de 2 centimètres sur 5. Disposer les carottes épluchées, le shiso restant et l'huile d'olive sur une feuille d'aluminium. Fermer hermétiquement cette papillote puis cuire au four à 180°C pendant environ 17 minutes.



Philippe Mille

**Preparation**

**Grilled beef:**

Melt and smoke the beef fat for 2 hours with the vine shoots. Cool to a creamy texture. Wrap the beef in kombu seaweed, brush on, cover with smoked beef fat and leave to mature for 72 hours in a cool place. Remove the fat surrounding the beef and save it for finishing the juice. Also remove the seaweed and keep the beef at room temperature for 1 hour before cooking. Place on the grill and cook gently on the tendrils for 10 to 12 minutes depending on thickness.

**Beef juice:**

Brown the brisket on the grill on all sides. Meanwhile, sweat the shallots in the smoked fat. Add the grilled beef to the filling, roast, remove the fat and keep the fat cool. Deglaze with the coteaux-champenois, moisten with the beef stock and reduce, coating the meat as you go. Repeat this step 3 times, moisten halfway and cook the juice for 2 hours, basting the meat constantly before adding more water if necessary. Filter the juice by pressing hard to extract as much as possible. Reduce by half with the fresh raspberries, filter, adjust the seasoning and add a spoon of melted smoked fat.

**Purple carrots with shiso butter:**

Mix the butter with ¾ of the purple shiso leaves, add the mustard, season and strain. Spread between 2 sheets of silicone, cool and cut into a rectangle of 2 by 5 centimetres. Place the peeled carrots, the remaining shiso and the olive oil on an aluminium foil. Close the foil tightly and bake in the oven at 180°C for about 17 minutes.



# BAR À VINS DE LA MAISON JEAN-MARC BOILLOT

Surtout connu des professionnels, le Domaine Jean-Marc Boillot a ouvert un caveau de dégustation, 12 place de l'Europe à Pommard, destiné à une nouvelle clientèle de particuliers.

**Jean-Marc Boillot's wine bar**  
*|| Mostly known by professionals, the Domaine Jean-Marc Boillot has opened a wine tasting cellar, 12 place de l'Europe in Pommard, intended for private clients.*

Avant tout lieu de vente pour les vins du domaine (Bourgogne et Languedoc), des rosés de Provence partenaires, des bières artisanales locales et les créchants de Bourgogne de Louis Picamelot viennent étoffer la gamme. Véritable lieu d'échanges, l'endroit fait aussi office de bar à vins où règnent convivialité et bonne humeur. L'occasion de se réunir autour de vins de qualités, accompagnés d'assiettes de charcuterie, de fromages, d'escargots ou encore de terrines, reflets du terroir bourguignon. Le bar à vins, qui bénéficie d'une terrasse et d'un patio, offre une carte des vins avec une gamme de prix large et la possibilité de consommation sur place ou à emporter. Vin de garde, prêt à boire, rouge ou blanc, à chaque personnalité sa bouteille. Et pour les indécis, plusieurs formules dégustations sont présentées, avec la dégustation de 4, 6 ou 8 vins. De quoi appréhender toute l'étendue du talent du domaine. Ouvert du mardi au samedi, de 11 à 15h et de 18 à 21h, le bar à vins Jean-Marc Boillot et un lieu œnotouristique incontournable, situé sur la prestigieuse Route des Vins de Bourgogne.

It is primarily a place to sell the estate's wines (Burgundy and Languedoc), rosé wines from Provence partners, local craft beers and Louis Picamelot's Crémant de Bourgogne are added to the range. A true place of exchange, the cellar also serves as a wine bar where conviviality and good humor reign. It is an opportunity to experience quality wines, accompanied by plates of cold meats, cheeses, snails or terrines, reflecting the Burgundian soil. The wine bar, which has a terrace and a patio, offers a wine menu with a wide range of prices and the possibility of consumption on the spot or to take away. Wine for ageing, ready to drink, red or white, to each personality its bottle. And for the undecided, several tasting formulas are presented, with the tasting of 4, 6 or 8 wines. Enough to apprehend all the extent of the talent present within the domain. Open from Tuesday to Saturday, from 11am to 3pm and from 6pm to 9pm, Jean-Marc Boillot's wine bar is a must-see place for wine tourism, located on the prestigious Burgundy Wine Route.

EN SAVOIR → [WWW.JEANMARC-BOILLOT.COM](http://WWW.JEANMARC-BOILLOT.COM)



## VINIFY by AVEINE, l'outil qui fait matcher le vin et la musique

C'est le match qu'on attendait tous, celui qui (d)étonne ! Aveine la marque d'aérateur de vin connecté, a dévoilé un outil en ligne inédit : Vinify by Aveine. Le principe ? Proposer des accords chansons et vins. Une manière ludique pour découvrir les vins en musique !

**Vinify by Aveine, the tool that matches wine and music** || *It's the match we've all been waiting for, the one that amazes! Aveine, the connected wine aerator brand, has unveiled a new online tool: Vinify by Aveine. The principle? Suggest song and wine pairings. A fun way to discover wines with music!*

Fan d'Edith Piaf, de Tino Rossi ou de Céline Dion, chaque morceau possède le vin qui y correspond.

Comment ça fonctionne ? C'est simple ! Une fois sur le site Aveine, l'utilisateur tape la chanson de son choix dans le moteur de recherche ou se connecte directement à Spotify pour retrouver toutes ses playlists. La musique choisie est ensuite analysée selon son tempo, son acoustique et les émotions qu'elle dégage. En fonction de tous ces paramètres, *Vinify by Aveine* propose le vin idéal à déguster en écoutant la chanson choisie.

On déguste donc un vin orange en écoutant *Balance ton quoi* d'Angèle ou un champagne Blanc de Noirs sur *Le Requiem* de Mozart.

Un outil à tester dès aujourd'hui pour découvrir le vin qui se cache derrière sa chanson préférée !

Whether you're a fan of Edith Piaf, Tino Rossi or Céline Dion, each song has a corresponding wine.

How does it work? It's easy!

Once on the Aveine website, the user types the song of his choice in the search engine or connects directly to Spotify to find all playlists.

The chosen music is then analyzed according to its tempo, its acoustics and the emotions it emits.

Based on all these parameters, *Vinify by Aveine* suggests the ideal wine to taste while listening to the chosen song.

So you can enjoy an orange wine while listening to Angèle's *Balance ton quoi* or a Blanc de Noirs champagne while listening to Mozart's *Le Requiem*.

A tool to test today so that you can find the wine behind your favorite song!

EN SAVOIR → [WWW.VINIFY.AVEINE.PARIS](http://WWW.VINIFY.AVEINE.PARIS)



# LE BLOG

Les news, les dates, les lieux à retenir !

## DÉGUSTATION EN CHAMPAGNE DE SOMMELIERS INTERNATIONAL – 24 OCTOBRE

La traditionnelle dégustation de champagnes de Sommeliers International, présidée cette année par Salvatore Castano, Meilleur Sommelier d'Europe et d'Afrique, se déroulera le lundi 24 octobre, au sein des magnifiques salons de la mairie de Reims. Comme tous les ans les associations de sommellerie régionales, sommeliers, importateurs, cavistes, restaurateurs et autres professionnels du vin feront de cet événement un moment bercé par la convivialité et les découvertes. Une occasion unique de déguster plus d'une centaine de cuvées de qualité.

Vous êtes professionnel et souhaitez participer à l'évènement ? Inscrivez vous à l'adresse : [sandy@sommeliers-international.com](mailto:sandy@sommeliers-international.com)

The traditional Sommeliers International champagne tasting, chaired this year by Salvatore Castano, Best Sommelier of Europe and Africa, will take place on Monday, October 24, in the magnificent rooms of the town hall of Reims. Like every year, the regional sommelier associations, sommeliers, importers, wine merchants, restaurateurs and other wine professionals will make this event a moment rocked by conviviality and discovery. A unique opportunity to taste more than a hundred quality cuvées.

You are a professional and want to participate in the event? Register at: [sandy@sommeliers-international.com](mailto:sandy@sommeliers-international.com)



## Vinomed, salon des vins et de l'oenotourisme en Méditerranée – 24 & 25 octobre

La 2<sup>ème</sup> édition de Vinomed se déroulera au Parc des Expositions de Montpellier. « Après le succès de la première édition, plus de 85 % des exposants confirment leur participation à l'édition 2022 et 93 % des visiteurs annoncent leur visite en 2022. Nous allons conserver la taille humaine du salon, développer l'offre oenotouristique avec de nouvelles animations et partenariats. Nous allons également accentuer l'international en organisant la venue de plusieurs délégations d'importateurs qui seront hébergés dans les domaines », déclare Olivier Darras, président de Break Events. En 2022 l'accent sera porté sur l'internationalisation de Vinomed avec la venue notamment de délégations d'Asie (Japon, Corée, Taiwan et Singapour) et USA/Canada.

Plus d'informations sur : [www.salon-vinomed.com](http://www.salon-vinomed.com)  
Demande de badges : [www.vinomed.myaccessbadge.net](http://www.vinomed.myaccessbadge.net)

The 2<sup>nd</sup> edition of Vinomed will take place at the Parc des Expositions in Montpellier. "After the success of the first edition, more than 85% of exhibitors confirm their participation in the 2022 edition and 93% of

# VINOMED

100% méridional

visitors announce their visit in 2022. We will keep the size of the fair, develop the wine tourism offer with new events and partnerships. We are also going to accentuate the international aspect by organizing the arrival of several delegations of importers who will be accommodated in the estates," says Olivier Darras, President of Break Events. In 2022, the focus will be on the internationalization of Vinomed with the arrival in particular of delegations of importers from Asia (Japan, Korea, Taiwan and Singapore) and USA/Canada.

More information: [www.salon-vinomed.com](http://www.salon-vinomed.com)  
Request badges: [www.vinomed.myaccessbadge.net](http://www.vinomed.myaccessbadge.net)

## Un parcours et une carte illustrée sur les traces du vin à Bordeaux

Sur les traces du vin à Bordeaux : c'est la promesse d'un nouveau parcours pédestre à faire en autonomie, qui invite les visiteurs à s'immerger dans la culture et le commerce du vin. Carte collector, capsules audios, idées d'adresses et lieux incontournables du vin, et même trois parcours à vélo pour prolonger l'expérience : tout a été pensé pour faire de la balade un moment ludique, passionnant et enrichissant.

Et pour ponctuer l'expérience d'une halte dégustation, de nombreuses adresses (cavistes et bars à vin) sont référencées le long du parcours, mais également ailleurs en ville. Au verso de la carte, les 20 lieux incontournables du vin sont à découvrir en autonomie : monuments, musées, patrimoine ou châteaux viticoles, chacun des points référencés raconte à sa façon, l'histoire d'amour qui lie Bordeaux avec le vin.

Voilà l'outil indispensable pour une flânerie instructive et surprenante, au rythme de chacun !

Lien vers les parcours : [www.bordeaux-tourisme.com/itineraires-velo-vignoble](http://www.bordeaux-tourisme.com/itineraires-velo-vignoble). Carte disponible (en version française et anglaise) à la boutique de l'Office de tourisme et sur [www.visiter-bordeaux.com](http://www.visiter-bordeaux.com). Tarif : 3 €



**A route and an illustrated map in the footsteps of wine in Bordeaux** || *Sur les traces du vin à Bordeaux* (In the footsteps of wine in Bordeaux): this is the promise of a new walking route to follow in autonomy, which invites visitors to immerse themselves in the culture and trade of wine. Collector's map, audio clips, ideas for addresses and must-see places for wine, and even three bike routes to extend the experience: everything has been thought out to make the ride fun, exciting and rewarding.

And to punctuate the experience with a tasting stop, many addresses (cellars and wine bars) are referenced along the route, but also elsewhere in town. On the back of the map, the 20 must-see places of wine are to be discovered independently: monuments, museums, heritage or vineyards, each of the referenced points tells in its own way, the love story that links Bordeaux with wine.

This is the essential tool for an instructive and surprising stroll, at your own pace!

Link to the routes: [www.bordeaux-tourisme.com/itineraires-velo-vignoble](http://www.bordeaux-tourisme.com/itineraires-velo-vignoble). Map available (in French and English) at the Tourist Office shop and at [www.visiter-bordeaux.com](http://www.visiter-bordeaux.com). Price: €3

## Exposition Phylloxera, une épopée humaine et scientifique

Jusqu'au 31 décembre, le Musée d'art et d'histoire et le Musée des savoir-faire du cognac présentent l'exposition « Phylloxera, une épopée humaine et scientifique ». Ce parcours dans les musées de Cognac, propose de revenir sur l'histoire du vignoble à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle et jusqu'au début de la Grande Guerre, à travers le passage dévastateur d'un redoutable insecte nommé « phylloxera ».

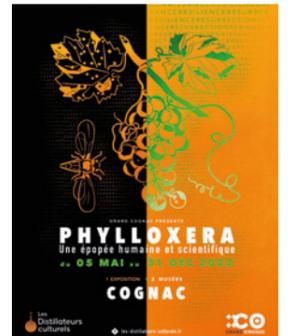
Informations pratiques : [www.les-distillateurs-culturels.fr](http://www.les-distillateurs-culturels.fr)

Ouvert de 14h à 18h du mardi au dimanche (fermé le 1er novembre et le 25 décembre). Tarifs : Billet couplé 2 musées : 10 € (8 € tarif réduit). Groupe adultes (+ 10 personnes), sur réservation - Visite guidée commentée 1 musée : tarif 10 € par personne - Pas d'accès à la réalité virtuelle.

**Exhibition Phylloxera, a human and scientific epic** || Until December 31, the Musée d'art et d'histoire and the Musée des savoir-faire du cognac are presenting the exhibition "Phylloxera, a human and scientific epic". This journey through the museums of Cognac, proposes to return to the history of the vineyard at the end of the 19th century and until the beginning of the Great War, through the devastating passage of a formidable insect called "phylloxera".

Useful information: [www.les-distillateurs-culturels.fr](http://www.les-distillateurs-culturels.fr)

Open from 2 p.m. to 6 p.m. from Tuesday to Sunday (closed on November 1 and December 25). Prices : Combined ticket 2 museums: €10 (€8 reduced rate). Group adults (+ 10 people), by reservation - Guided tour with commentary 1 museum: price €10 per person - No access to virtual reality.



## Whisky Live Paris – 24 au 26 septembre



Pour sa 18<sup>e</sup> édition le Whisky Live Paris poursuit sa mission de faire (re)découvrir les spiritueux dans une surface doublée de 10 000 m<sup>2</sup> au sein de la Grande Halle de La Villette, à Paris. Whisky, rhum, cognac... Une immersion gustative dans plus de 40 pays !

40 000 visiteurs, novices ou connaisseurs, sont attendus pour déguster plus de 1 500 références et 300 nouveautés du monde entier.

Ce sera également l'occasion d'échanger avec les acteurs d'un domaine en pleine expansion et de découvrir leur savoir-faire, à travers des masterclasses inédites.

For its 18<sup>th</sup> edition, Whisky Live Paris continues its mission to (re)discover spirits in a double surface area of 10,000 m<sup>2</sup> within the Grande Halle de La Villette, in Paris. Whisky, rum, cognac... A taste immersion in more than 40 countries! 40,000 visitors, novices or connoisseurs, are expected to taste more than 1,500 references and 300 new products from around the world. It will also be an opportunity to discuss with the actors of a rapidly expanding field and to discover their know-how, through new masterclasses.

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 4 n°	2 AN 8 n°
France	30 €	58 €
UE	60 €	118 €
Monde	76 €	150 €

Frais de port inclus / Tax inclusive

À CHAQUE NUMÉRO, DÉCOUVREZ  
LES DÉGUSTATIONS DES PLUS  
GRANDS SOMMELIERS DU MONDE

IN EACH ISSUE, DISCOVER  
WORLD'S GREATEST SOMMELIERS'  
TASTING REVIEWS.



## BULLETIN D'ABONNEMENT

Je profite de l'offre d'abonnement (France uniquement\*)

Je choisis :  1 an / 1 year  2 ans / 2 year

Mme  M.

Prénom / Nom

Société

Tel  Mail

Adresse

Code postal  Ville

Pays

Je règle par : chèque à l'ordre de SommelierS International

## SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

SVP, à retourner sous enveloppe à :  
Please, return this form :

SommelierS International  
Service abonnement  
38 rue Dunois  
75647 Paris Cedex 13  
FRANCE

SEPTEMBRE - OCTOBRE 2022

FOUR  
AUX  
VINS



FRANCEBOISSONS



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

\* For subscriptions in the EU and the world, please visit our website.

---

# Tout le monde a un endroit préféré, même les vins.

---

Vous avez probablement une pièce où vous vous sentez le mieux dans votre maison. Pour vos vins les plus précieux, c'est une cave à vin Liebherr. Grâce aux deux zones de température, des vins différents peuvent être stockés à leur température idéale de dégustation. Ils sont ainsi toujours prêts à régaler vos papilles. Découvrez toutes nos caves sur [liebherr-electromenager.fr](http://liebherr-electromenager.fr)

## LIEBHERR

Caves à vin

