



Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM  



FRANCE 2022



VINCENT CHAPERON

présente Dom Pérignon
Vintage 2004 Plénitude 2



NUMÉRO SPÉCIAL
**Concours du
Meilleur Sommelier
du Monde à Paris**



**MEILLEUR SOMMELIER
DU MONDE**

Témoignages d'anciens
candidats

**CARNET DE
DÉGUSTATIONS**

Vins, spiritueux
& autres nectars

**VINS
D'ISRAËL**

Judean Hills
Quartet

HÉLÈNE
MAÎTRE LIQUORISTE

SÉBASTIEN
MAÎTRE CUEILLEUR

YVES
MAÎTRE DISTILLATEUR

LUCIE
MAÎTRE MACÉRATEUR

* 4 MAÎTRES, 1 SECRET * LE PASTIS FAIT MAIN



NOUVEAU
DANS LA CONFIDENCE
SAISON 2
8 épisodes exclusifs à écouter
sur pastishenribardouin.com
et disponibles sur    



Retrouvez nos quatre maîtres
en vidéo et podcast sur :
pastishenribardouin.com

HENRI BARDOUIN

LE PASTIS GRAND CRU



EN COUVERTURE

SommelierS INTERNATIONAL
N°178

SOMMAIRE

2 ÉDITOS

8 ACTUS DE LA SOMMELLERIE

9 Interview de
Jon Arvid Rosengren,
Meilleur Sommelier
du Monde 2016

12 Monde

17 France

23 SHOPPING

25 DU CÔTÉ DES VINS

25 Sauternes :
des millésimes de reconquête !

31 DÉGUSTATION SPÉCIAL CONCOURS DU MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

68 FOCUS

68 Dom Pérignon :
Vintage 2004 Plénitude 2

71 Cité du Vin

75 Inter Beaujolais

78 Dégustation Beaujolais

83 Interloire

85 Dégustation Val de Loire

90 Château Petit Val

93 Châteauneuf-du-Pape

97 Champagne Veuve Clicquot

98 Champagne Philipponnat

101 Château Croix de Labrie

102 Gérard Bertrand :
le Sud à son meilleur

105 Les liqueurs en toute occasion

109 Domaine de Chevalier

110 France Boissons

113 VIGNOBLES DU MONDE

113 La richesse
du vignoble suisse

118 Dégustation vins suisses

139 Dégustation
Swiss Wine Vintage

153 Dégustation vins du monde

159 La Nouvelle-Zélande

163 Israël : Judean Hills Quartet

168 SPIRITUEUX & AUTRES NECTARS

168 2023 : Pousse Rapière
fête ses 60 ans !

171 Inauguration du
Drink Design Center 1883

173 Dégustation spiritueux
et autres nectars

184 GASTRONOMIE

184 Accords de saison
par Adrien Cascio

186 Accords de chef

189 La Maison Belle Époque
de Perrier-Jouët

191 ESCAPADE

191 Escapade dans le Gard

198 Château Boisniard

201 Les îles Canaries

203 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

Adrien CASCIO
Henry CLEMENS
Aurélien DAILLAC
Philippe FAURE-BRAC
Xavier LACOMBE
Sofia LAFAYE
Victoria MAKAROVA
Jérémy MARTIN
John Arvid ROSENGREN
William WOUTERS

SITE WEB
www.sommeliers-international.com

DISTRIBUTION
MLP

Le challenge... qu'ils soient vigneron ou sommelier tel est le maître mot qui anime bien souvent les professionnels du vin.

Pour les vignerons, le challenge est d'abord de s'adapter constamment aux conditions météorologiques et aux changements climatiques. Le challenge passe aussi par l'audace, celle de créer des cuvées hors des sentiers battus, ou tout simplement de nouveaux breuvages qui s'adaptent aux modes de consommations actuels.

Pour le sommelier, le challenge passe avant tout par la salle, chaque jour, puis par des participations à des concours, nationaux ou internationaux. Une occasion de se dépasser et d'appréhender de nouvelles connaissances.

C'est l'un de ces concours, celui du Meilleur Sommelier du Monde, que va accueillir la ville de Paris, du 9 au 12 février. Une occasion unique pour la France qui n'avait pas accueilli le concours depuis des décennies, et pour les sommeliers du monde entier de voir leur nom figurer au palmarès international. Une expérience, une aventure, un titre qui changera leur vie !

Dans ce magazine, vous trouverez le témoignage d'anciens participants français, ainsi que celui de Jon Arvid Rosengren, Meilleur Sommelier du Monde 2016, et découvrirez à travers leurs yeux les challenges d'un tel concours.

Dans nos pages également, un gros dossier dégustation, avec notamment une mise en lumière des vins suisses. SommelierS International tient d'ailleurs à remercier le comité de dégustation : Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde, Salvatore Castano, Meilleur Sommelier Europe & Afrique, Mattia Antonio Cianca, Meilleur Sommelier d'Italie et d'Australie, Bertrand Bijasson, Amaury de Lussy, Adrien Cascio, Ronan Gomez, Ari Choi, François Villemin, Christopher Lafay et Adrien Stoll.

Enfin, détendez-vous et accompagnez-nous dans le Gard, pour remonter vers la Vendée, au Domaine Boisniard où tout n'est qu'enchantement. Si vous préférez les escapades à l'étranger, nos articles sur les vins d'Israël ou sur les îles Canaries vous raviront.

Nous vous souhaitons à tous une bonne lecture, avec tous nos encouragements aux participants du concours du Meilleur Sommelier du Monde. Que le meilleur gagne !



The challenge ... whether they are winegrowers or sommeliers, this is the key word that often inspires wine professionals.

For winegrowers, the challenge is first of all to constantly adapt to weather conditions and climate change. The challenge also involves audacity, that of creating cuvées off the beaten track, or quite simply new beverages that adapt to current consumption patterns.

For the sommelier, the challenge comes first and foremost through the dining room, every day, then through participation in national or international competitions. An opportunity to excel and learn new knowledge.

It is one of these competitions, that of the Best Sommelier of the World, that the city of Paris will host from February 9 to 12. A unique opportunity for France, which had not hosted the competition for decades, and for sommeliers from all over the world to see their name appear on the international charts. An experience, an adventure, a title that will change their lives!

In this magazine, you will find the testimony of former French participants, as well as that of Jon Arvid Rosengren, Best Sommelier of the World 2016, and discover through their eyes the challenges of such a competition.

In our pages also, a large tasting file, with in particular a highlighting of Swiss wines. SommelierS International would also like to thank the tasting committee: Paolo Basso, Best Sommelier of the World, Salvatore Castano, Best Sommelier Europe & Africa, Mattia Antonio Cianca, Best Sommelier of Italy and Australia, Bertrand Bijasson, Amaury de Lussy, Adrien Cascio, Ronan Gomez, Ari Choi, Francois Villemin, Christopher Lafay and Adrien Stoll.

Finally, relax and accompany us in the Gard, to go up to the Vendée, at the Domaine Boisniard where everything is enchanting. If you prefer getaways abroad, our articles on wines from Israel or the Canary Islands will delight you.

We wish you all a good read, with all our encouragement to the participants of the contest of the Best Sommelier of the World. May the best win !

Où nous trouver / Where to find us

www.sommeliers-international.com / kiosques en France et à l'étranger / Relay dans les gares et aéroports, Drugstore Champs-Élysées, Paris / Cashvin / Bordeaux Magnum / L'Epicier Laurent Bordeaux / Caves du Louvre Paris / www.millesimes.com / Villa Primrose, Bordeaux / La Cité du Vin, Bordeaux / www.flipster.com / Abbaye de Sainte Croix, Salon-de-Provence / Relais Thalasso Ile de Ré, Sainte-Marie-de-Ré / Villathena, Paris / Château de l'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^e / Le Bistrot du Sommelier, Paris 8^e / Restaurant Le Clos Mirande, Montagne / Hostellerie de Plaisance, Saint-Émilion / La Grande Cave de Saint-Émilion, Saint-Émilion / La Cave d'Ulysse, Margaux / Cave Galerie Lafayette, Paris 9^e / Four Seasons Hôtel George V, Paris 8^e / Hôtels & Préférence / Le Saint-James, Bouliac / Restaurant Charles Barrier, Tours / Relais de Margaux, Margaux / Auberge de L'III, Illhauesem / 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.

CHÂTEAU
LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS
SAINT-ÉMILION GRAND CRU





ÉDITO

Philippe Faure-Brac

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



Fabrice Sommier
Secrétaire général



Antoine Woéré
Secrétaire adjoint



Arnaud Fatome
Trésorier général



Frédéric Devautour
Trésorier adjoint



Gisèle Marguin
Chargée de
communication



Tous les membres de la sommellerie française expriment leur plaisir et leur fierté de recevoir à Paris la grande sommellerie internationale à l'occasion du concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde 2023.

L'ambition est de mettre en valeur notre métier, ses savoir-faire mais aussi son savoir-être. Notre objectif principal est de faire en sorte que le métier soit connu et même reconnu en ouvrant la finale au grand public dans la salle de spectacle légendaire de Paris La Défense Aréna. Pour cette édition historique, 65 pays participent à la fête !

Merci aux partenaires qui nous soutiennent et qui ont permis de rendre cet événement possible. Un grand merci et bravo aux volontaires venus du monde entier qui ont géré tant de vins et de verres cette semaine. Aussi, merci aux délégations internationales qui se sont mobilisées pour leur présence, envoyer un candidat, le former et le préparer à cette semaine d'une grande intensité.

Enfin, merci à l'ASI pour sa confiance et la qualité des relations que nous avons entretenues pour mener à bien ensemble la 17^{ème} édition du concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde Paris.

Il ne me reste qu'à souhaiter bonne chance à tous les candidats. Que le meilleur gagne, mais c'est avant tout une grande victoire pour la sommellerie dans son ensemble !



All the members of the French sommellerie express their pleasure and their pride in welcoming the great international sommellerie to Paris on the occasion of the ASI competition for the Best Sommelier of the World 2023.

The ambition is to highlight our profession, its know-how but also its interpersonal skills. Our main objective is to ensure that the profession is known and even recognized by opening the final to the general public in the legendary performance hall of Paris La Défense Arena. For this historic edition, 65 countries join the party!

Thank you to the partners who support us and who made this event possible. Many thanks and congratulations to the volunteers from all over the world who managed so many wines and glasses this week. Also, thank you to the international delegations who mobilized for their presence, send a candidate, train him and prepare him for this week of great intensity.

Finally, thank you to the ASI for its trust and the quality of the relations that we have maintained to carry out together the 17th edition of the ASI competition for the Best Sommelier of the World Paris.

It only remains for me to wish good luck to all the candidates. May the best win, but above all it is a great victory for the sommellerie as a whole!



Piotr Kamecki (Pologne), Vice-Président continent Europe
Saiko Tamura-Soga (Japon), Vice-Présidente continent Asie-Océanie
Marcos Flores Tlalpan (Mexique), Vice-Président continent Américain
Michèle Aström Chantôme (Maroc), Vice-Présidente Afrique-Moyen-Orient
Nina Basset (Royaume Uni), Secrétaire générale
Julie Dupouy-Young (Irlande), Secrétaire générale adjointe
Philippe Faure-Brac (France), Trésorier
Samuil Angelov (Finlande), Trésorier adjoint

William Wouters, Président de l'ASI
William Wouters, President of ASI



AU CŒUR DE L'ASI

BILAN DE L'ANNÉE, AVEC WILLIAM WOUTERS, PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

Je ne suis jamais surpris par la résilience et le courage des sommeliers et de l'industrie hôtelière en général. 2022 a été une année de reprise pour notre métier. En fait, il faudra des années pour mettre complètement la pandémie derrière nous. Malgré cela, j'ai été témoin, au cours de l'année écoulée, d'une nouvelle vie et d'un sentiment de positivité pour l'avenir. Cette attitude positive n'est pas le fruit du hasard. Nos membres restaurateurs et hôteliers ont dû travailler dur pour planifier l'éventuel retour à la « normalité ». L'ASI, en tant qu'association, a également travaillé pour mettre en place l'infrastructure nécessaire pour être prête pour un retour aux affaires habituelles.

Ainsi, non seulement nous avons repris nos activités en 2022, mais nous avons connu une année record. Nous avons organisé notre concours ASI du Meilleur Sommelier des Amériques, à la suite d'un report lié à la pandémie, et nous avons même dû changer de lieu au cours des dernières semaines précédant l'événement. Pour notre concours Asie et Océanie, non seulement il a été reporté deux fois, mais le lieu a été déplacé deux fois, d'Australie, à Taïwan et finalement au Japon. Un grand merci à nos hôtes chiliens et japonais qui ont relevé le défi d'animer ces concours. L'attente en valait la peine car nous avons des concours animés qui mettaient en valeur les talents émergents de la sommellerie des Amériques, d'Asie et d'Océanie. Cela était particulièrement évident au Japon, car quelques mois seulement avant le concours, nous avons organisé l'ASI Bootcamp en Malaisie. Ce dont nous avons été témoins en termes de dynamisme et d'enthousiasme de nos sommeliers asiatiques et océaniques a été démontré sur scène lors du concours. Le haut calibre des concurrents, dont beaucoup ont participé au ASI Bootcamp en Malaisie, a confirmé que nos efforts en matière de création de plateformes éducatives telles que nos bootcamps portent maintenant leurs fruits et récompenseront nos sommeliers internationaux à l'avenir. Un grand bravo à nos gagnants, Valeria Gamper d'Argentine et Mason Ng de Singapour.

Si l'organisation de deux concours continentaux ne suffisait pas, nous avons également organisé une assemblée générale de l'ASI. L'organisation de tous ces événements au cours d'une année comme 2022 témoigne de la motivation et de la coopération de notre conseil d'administration, des membres du comité, des associations membres et des sommeliers. Notre association, c'est aussi bien plus que des événements. Nous avons aussi considérablement accru notre notoriété et celle de tous les sommeliers grâce au travail de notre équipe marketing et communication. Notre présence sur les réseaux sociaux a considérablement augmenté grâce à un contenu riche et à un excellent design et le lancement de l'ASI Magazine a été accueilli avec un enthousiasme incroyable par nos membres, nos partenaires et le monde du vin au sens large.

Notre succès dans la communication n'a d'égal que notre succès dans le développement de plateformes éducatives et de désignations. Nos directives ASI, la création des vidéos didactiques, le développement et l'exécution continus de l'ASI Bootcamp, le lancement des certifications ASI ont tous démontré notre engagement à être un phare guidant les sommeliers à toutes les étapes de leur carrière. J'aimerais remercier tous les membres de notre comité, notre conseil d'administration et notre personnel pour avoir contribué à tout le succès que l'ASI a connu en 2022.

Maintenant, il est temps de se tourner vers 2023 et au-delà. Le concours ASI Meilleur Sommelier du Monde 2023 à Paris approche à grands pas et est assuré de devenir un événement historique. Organiser à nouveau un concours ASI Meilleur Sommelier du Monde, après une absence prolongée, en France, berceau de la sommellerie, sera capital.

Merci à Philippe Faure-Brac, Juliette Jourdan, et à toute l'équipe de l'UDSF et leurs collègues organisateurs de ce concours. Nous avons hâte d'accueillir le monde à Paris et de montrer à quel point les sommeliers sont talentueux dans le monde entier.

The year in review, with William Wouters, president of the Association de la Sommellerie Internationale

I am never surprised by the resiliency, and fortitude of sommeliers and the hospitality industry in general. 2022 has been a year of recovery for our industry. In fact, it will take years to fully put the pandemic behind us. Despite this I witnessed, over the past year, new life, and a returned sense of positivity about the future. This positive outlook doesn't happen by chance. Our restaurateur and hotelier members had to work hard to plan for the eventual return to "normalcy". ASI, as an association, also worked to put the infrastructure in place to be ready for a return to business as usual.

As such, not only did we return to business in 2022, but we had a banner year. We hosted our ASI Best Sommelier of the Americas contest, following a pandemic related postponement and even had to switch locations in the final weeks leading into the event. In the case of our Asia and Oceania contest it was not only postponed twice, but the location moved twice, from Australia, to Taiwan and eventually to Japan. A big thank you to our Chilean and Japanese hosts who took on the challenge of hosting these contests. The wait was worth it as we had spirited contests which were showcases of the rising talents of sommellerie in the Americas and Asia and Oceania. This was particularly evident in Japan as just a couple months prior to the contest we hosted ASI Bootcamp in Malaysia. What we witnessed there in terms of the drive and enthusiasm of our Asian and Oceanic sommeliers was demonstrated on stage at the competition. The high calibre of competitors, many of whom participated in ASI Bootcamp in Malaysia, confirmed that our efforts with respect to creating educational platforms such as our bootcamps is paying off now, and will reward our international sommeliers in the future. A big congratulations to our winners, Valeria Gamper of Argentina, and Mason Ng of Singapore.

If hosting two continental contests wasn't enough, we additionally hosted an ASI General Assembly. Hosting all these events in a year like 2022 speaks to the motivation and cooperation of our board, committee members, member associations, and sommeliers. Our association is also much more than events. We also significantly increased our profile and the profile of all sommeliers thanks to the work of our marketing and communications team. Our social media presence increased dramatically thanks to rich content and excellent design and the launch of ASI Magazine was welcomed with amazing enthusiasm by our members, our partners, and the broader wine world.

Our success in communicating was equaled only by our success in developing educational platforms and designations. Our ASI Guidelines, the creation of the tutorial videos, the continued development and execution of ASI Bootcamp, the launch of ASI Certifications all demonstrated our commitment to our being a beacon of light leading sommeliers at all stages of their careers. I'd like to thank all our committee members, board, and staff for contributing to all the success ASI enjoyed in 2022.

Now, it's time to look forward to 2023 and beyond. The ASI Best Sommelier of the World 2023 in Paris is around the corner and is guaranteed to become an historic event. Having an ASI Best Sommelier of the World contest once again, after a prolonged absence, in France, the cradle of sommellerie, will be momentous.

Thank you to Philippe Faure-Brac, Juliette Jourdan, and all the team at the UDSF and their colleagues organizing this contest. We can't wait to welcome the world to Paris and show how talented sommeliers all over the world are.

SOLAIRE DEPUIS 250 ANS*



Veuve Clicquot

*INSPIRÉ PAR L'ICONIQUE ÉTIQUETTE JAUNE DU BRUT CARTE JAUNE

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



JON ARVID ROSENGREN

MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2016

Depuis sa plus tendre enfance, passée en Suède, Jon Arvid Rosengren est habitué à combiner les saveurs. Adolescent, il a travaillé dans divers restaurants après l'école et rêvait de devenir chef. Cependant, les ambitions de la classe ouvrière l'ont d'abord poussé vers des études d'ingénierie des nanotechnologies, qu'il abandonne à mi-parcours. Il va alors travailler dans un magasin de vin pendant un an, le poussant à retourner à ses premiers amours et à étudier la gastronomie et le vin. Après avoir obtenu son diplôme en 2008 et un bref séjour à Stockholm, il s'installe à Copenhague, au Danemark, où il passe les six années suivantes.

En 2009, Jon Arvid participe à son premier concours, le Meilleur Sommelier de Suède, où il termine deuxième, puis remporte le prix de Meilleur Sommelier des Pays Nordiques. En 2013 il devient Meilleur Sommelier d'Europe, puis Meilleur Sommelier du Monde en 2016, en Argentine.

Après être passé de sommelier à directeur des vins pour un groupe de près d'une dizaine d'établissements, Jon Arvid décide de déménager à New-York pour rejoindre l'équipe de *Charlie Bird*, un restaurant qui combine cuisine décontractée avec le hip-hop des années 90... et une carte de vin incroyable ! Avec les propriétaires du restaurant il ouvre *Legacy Records* à Hudson Yards en 2017, supervisant l'équipe d'accueil et la carte des vins, puis fonde, avec les sommeliers Robert Bohr et Grant Reynolds, *King Street Sommeliers*, une société de conseil axée sur la gestion de cave, l'acquisition et le service du vin où il supervise certaines des plus grandes caves du monde.

Jon Arvid Rosengren, Best Sommelier of the World 2016 | Since his earliest childhood, spent in Sweden, Jon Arvid Rosengren has been used to combining flavors. As a teenager, he worked in various restaurants after school and dreamed of becoming a chef. However, working-class ambitions first pushed him to study nanotechnology engineering, which he abandoned halfway through. He then went to work in a wine store for a year, pushing him to return his passion and study gastronomy and wine. After graduating in 2008 and a brief stay in Stockholm, he moved to Copenhagen, Denmark, where he spent the next six years.

In 2009, Jon Arvid took part in his first competition, the Best Sommelier of Sweden, where he finished second, then won the Best Sommelier in the Nordic Countries award. In 2013 he became Best Sommelier of Europe, then Best Sommelier of the World in 2016, in Argentina.

After going from floor sommelier to wine director for a group of nearly a dozen establishments, Jon Arvid decided to move to New York to join the team at *Charlie Bird*, a restaurant that combines casual cuisine with hip-hop 90s...and an amazing wine list! With the owners of the restaurant he opened *Legacy Records* at Hudson Yards in 2017, overseeing the hospitality team and the wine list, then founded, with sommeliers Robert Bohr and Grant Reynolds, *King Street Sommeliers*, a consulting firm focused on cellar management, wine acquisition and service where he oversees some of the largest cellars in the world.

1- Que signifiait pour vous devenir Meilleur Sommelier du Monde ?

Bien sûr, cela signifiait beaucoup. C'était un objectif énorme que j'avais depuis quelques années. Mais simultanément et peut-être contradictoirement, je n'ai gagné que lorsque j'ai cessé de me soucier de gagner. Le concours, la formation, etc, ont fait de moi un meilleur sommelier, et je m'en contentais, gagnant ou perdant. Je pense que cela m'a en fait permis de me détendre davantage et de m'amuser pendant la compétition - ce qui, en fin de compte, m'a probablement aussi aidé sur scène !

2- Comment voyez-vous le concours aujourd'hui, par rapport à 2016 ?

Je pense qu'il y a eu une continuation, peut-être qu'il y a toujours plus de pression, sur les candidats mais aussi sur les organisateurs. Désormais, la compétition est diffusée en direct, avec des milliers de spectateurs dans le monde entier. Les enjeux sont élevés. Tout doit être parfait. Je pense qu'une très bonne chose est que les « règles » sont beaucoup plus transparentes maintenant, ce qui uniformise davantage les règles du jeu.



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

Of course it meant a lot. It was a huge goal I had for a few years. But simultaneously and perhaps contradictory, I only won when I gave up caring about winning. The competition, the training, etc, made me a better sommelier, and I was content with that, win or lose. I think that actually made me relax more and have fun while competing - which at the end of the day, probably helped me out on stage too!

2- How do you see the competition today, compared to 2016?

I think there has been a continuation, perhaps from 2016 or ever more pressure, on the candidates but also on the organizers. Now the competition is being live-streamed, with thousands watching around the globe. The stakes are high. Everything has to be right. I think one very good thing is that the "rules" are much more transparent now, which evens the playing field more.

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

Le sommelier a aujourd'hui un rôle très polyvalent, du moins dans la plupart des pays du monde. Le sommelier est la personne du restaurant qui a le plus de liberté dans la gestion de son temps et qui peut passer plus de temps avec les clients qui ont besoin de ce contact. Ainsi, en un sens, le sommelier a également repris le rôle classique du maître d'hôtel. Ils connaissent tous les VIP, peuvent résoudre les problèmes et aider en cas de besoin. De plus, il existe de nombreux rôles supplémentaires pour les sommeliers, grâce à Internet. Les sommeliers d'aujourd'hui sont des programmeurs, des éducateurs, des communicateurs, des gestionnaires - le vin n'est tout d'un coup peut-être PAS l'aspect le plus important du travail, aussi étrange que cela puisse paraître. De plus, les meilleurs sommeliers ne se trouvent plus seulement dans les luxueux restaurants trois étoiles Michelin pour les personnes riches et célèbres. Quand j'ai remporté le titre, je travaillais dans un restaurant du coin à New-York, portant des baskets et une chemise retroussée, servant des gens qui venaient à la fois pour une bière et une assiette de pâtes, et ceux qui voulaient boire un 30 ans Grand Cru de Bourgogne. Certains de mes restaurants à vin et sommeliers préférés travaillent dans des restaurants qui n'entrent pas dans les « critères », avec un confort naturel, une accessibilité envers leurs habitués.

BONUS : Votre accord mets et vins préféré

Je sais que c'est presque blasphématoire pour les sommeliers, mais je me soucie de moins en moins des *accords parfaits*. Pour moi, j'aime la simplicité... un verre de xérès Manzanilla frais avec de la sardine sur du pain au levain pendant que le dîner se prépare, ou un poulet rôti au four juteux avec beaucoup d'ail, d'herbes et de citron avec un blanc de Bourgogne ou du Jura bien vieilli, ou même un Loire Chenin... pour moi, c'est le mieux.

Propos recueillis par Sandy Bénard-Ravoisier

3- How would you describe modern sommellerie? What fundamentals and differences do you see?

The sommelier today is a very multi-faceted role, at least in most of the world. The sommelier is the person in the restaurant that has the most freedom to manage their time and can spend longer with guests who require that contact. So in a sense the sommelier has taken over the classic role of the maître d'hotel as well. They know all the VIPs, can solve problems and help out where needed. Also, there are so many additional roles to sommeliers, opened by the internet. Sommeliers today are curators, educators, communicators, managers - wine is all of a sudden perhaps NOT the most important aspect of the job, strange as it may sound. Also, the best sommeliers are no longer only found in luxurious three-Michelin star restaurants for the rich and famous. When I won the title, I was working in a corner restaurant in New-York, wearing sneakers and a rolled up shirt, catering to people who both came in for a beer and a bowl of pasta, and those wanting to drink 30 year old Grand Cru Burgundy. Some of my favorite wine restaurants and sommeliers work in restaurants that actively discourage the awards and list, because they ruin the natural comfort of the place and accessibility to their regulars.

* BONUS: Your favorite food and wine pairing

I know this is almost blasphemous for sommeliers to say, but I care less and less about "perfect" pairings. For me, I love simplicity... a fresh glass of Manzanilla sherry with sardine on sourdough bread while dinner is getting ready, or a juicy oven roasted chicken with a lot of garlic, herbs and lemon with a well-aged Burgundy or Jura white, or even a Loire Chenin... it doesn't get better than that for me.

Interview by Sandy Bénard-Ravoisier

CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

1^{er} Grand Cru Classé

SAINT-ÉMILION

*La 60ème vendange.
C'est d'habitude le meilleur.*



L'HÉRITAGE COMME FUTUR

Millésime 2018
Réédition exclusive de l'étiquette du Millésime 1959

Ils ont porté les couleurs de la France lors du Concours du Meilleur Sommelier du Monde

*They carried the French colours
during the World's Best Sommelier competition*

THOMAS, ZWIEBEL, BIRAUD... LE TEMPS DES SOUVENIRS

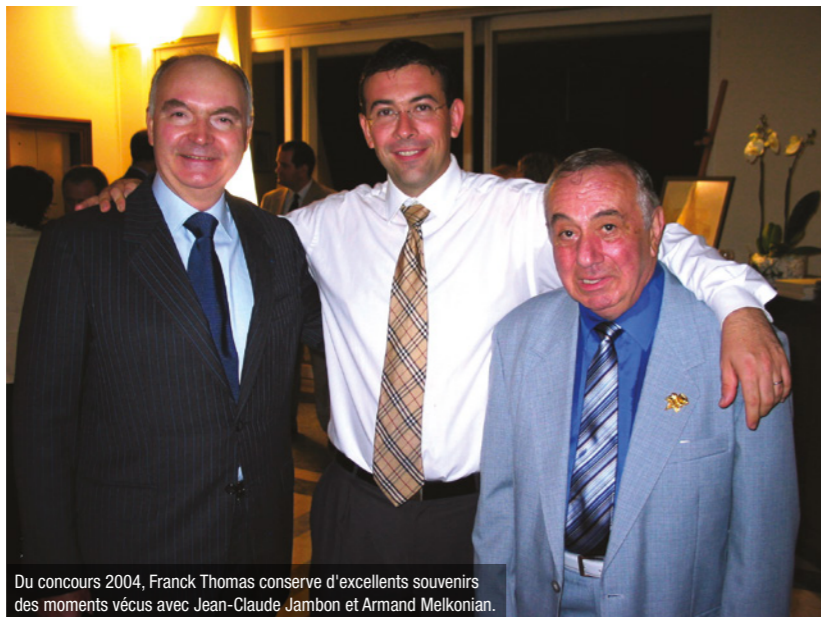
Tout comme Pascaline Lepeltier cette année, ils ont vécu leur premier concours mondial au XXI^e siècle. Des parcours différents et des anecdotes pour revenir en 2004 à Athènes, en 2007 à Rhodes et Santiago en 2010. Évoquer le concours 2004 avec Franck Thomas se fait avec une certaine prudence. Les souvenirs sont peut-être encore douloureux. Mais finalement, voyager dans le temps ne lui pose aucun problème. Et pourtant... « C'est vrai qu'une fois sur la scène à Athènes, après la demi-finale, j'ai vu Paolo Basso ou encore Andreas Larsson, redescendre dans la salle et nous n'étions plus que cinq. Un dernier devait partir et je n'ai jamais vu arriver cette issue. » Le candidat français sera l'ultime participant invité à devenir spectateur de la finale réunissant Gérard Basset, Enrico Bernardo, Jurgen Fendt et Hervé Pennequin.

Tout avait pourtant bien débuté sur l'île de Santorin où étaient réunis les 43 candidats et leurs délégations. « La première partie du concours était finalement assez similaire de celui d'Europe que j'avais remporté en 2000. Simplement il y avait une quinzaine de pays en plus et le concours s'étalait sur cinq jours contre deux pour l'Europe. Cela voulait dire qu'il fallait savoir gérer les différents temps forts du concours lui-même et les soirées organisées par les partenaires afin de se ménager des périodes de repos ».

Franck Thomas reconnaît que c'est l'attente de

l'épreuve elle-même qui lui a posé problème. « La sélection française avait eu lieu en janvier 2003 car initialement le Mondial était prévu au début de l'automne à San Francisco. Mais en juillet on nous a annoncé un report d'une année et le changement de pays d'accueil. Mon planning de préparation a été chamboulé. Un peu comme pour un sportif, il fallait repenser beaucoup de choses en parallèle avec ma vie professionnelle au sein du restaurant que j'avais créé avec un associé et familiale... ». Pas une excuse, un simple constat.

En marge du concours lui-même, le Français, également devenu Meilleur Sommelier de France et Meilleur Ouvrier de France en 2000, a apprécié les moments de partage avec les anciens vainqueurs comme Armand Melkonian et Jean-Claude Jambon. « Ils trouvaient que le concours avait bien changé. Mais c'est aussi une réalité que je ressens aujourd'hui. L'explosion d'internet a provoqué une avalanche d'informations et il devient de plus en plus difficile de faire le tri... »



Du concours 2004, Franck Thomas conserve d'excellents souvenirs des moments vécus avec Jean-Claude Jambon et Armand Melkonian.

Thomas, Zwiebel, Biraud... a time for memories

Just like Pascaline Lepeltier this year, they experienced their first world competition in the 21st century. Their different backgrounds and anecdotes take us back to Athens in 2004, Rhodes in 2007 and Santiago in 2010.

Franck Thomas is cautious when talking about the 2004 competition. The memories are perhaps still painful. But finally, travelling back in time presents no problem for him. And yet... "It's true that once on the stage in Athens, after the semi-final, I saw Paolo Basso or Andreas Larsson go back down into the hall and there were only five of us left. One last one had to go and I never saw that coming". The French candidate will be the last participant invited to become a spectator of the final with Gérard Basset, Enrico Bernardo, Jurgen Fendt and Hervé Pennequin.

Everything started well on the Santorini island where the 43 candidates and their delegations were gathered. "The first part of the competition was quite similar to the European competition that I won in 2000. The only difference was that there were fifteen or so more countries and the competition lasted five days compared to two for Europe. This meant that you had to manage the different highlights of the competition itself and the evenings organised by the partners in order to have time to rest".

Franck Thomas admits that waiting for the event itself was the problem. "The

French selection took place in January 2003 because the World Championship was initially scheduled for early autumn in San Francisco. But in July we were told that it would be postponed for a year and that the host country would be changed. My preparation schedule was turned upside down. A bit like a sportsman, I had to reconsider a lot of things in parallel with my professional life in the restaurant that I had created with a partner and family...". Not an excuse, just an observation.

Apart from the competition itself, the Frenchman, who also became Best Sommelier of France and Meilleur Ouvrier de France in 2000, appreciated sharing moments with former winners like Armand Melkonian and Jean-Claude Jambon. "They thought that the competition had changed a lot. But it is also a reality that I feel today. The explosion of the internet has caused an avalanche of information and it is becoming more and more difficult to sort out...".

FINALISTE FACE À SON MENTOR

En 2007, après avoir remporté la sélection qui réunissait aussi David Biraud et Dominique Laporte, Eric Zwiebel prenait la direction de Rhodes. Il enchaînait ainsi un deuxième rendez-vous international un an après avoir disputé la finale du Ruinart Europe. « Mon statut de nouveau participant au niveau mondial faisait que finalement je ne connaissais pas beaucoup d'autres candidats. »

Des épreuves du quart de finale puis de la finale, il n'a pas vraiment conservé de souvenirs. « En revanche, me retrouver sur la scène en finale avec Gérard Basset, Paolo Basso et Andreas Larsson était une totale surprise. Je disais souvent à Gérard, mon mentor, que j'espérais un jour figurer parmi les grands. Et là, c'était une réalité ! Mais en fait, si j'étais à ce niveau ce n'était sans doute pas un accident mais bien par la force de mon énergie... ».

En Angleterre où il était en poste, il s'était effectivement bien préparé sans jamais oublier que cette orientation vers la sommellerie, l'Alsacien la devait en partie à son papa. « Il m'a incité à suivre cette voie alors que j'effectuais mon apprentissage en salle. Et ensuite, à L'Auberge de l'Ill, c'est Serge Dubs qui m'a permis de goûter aux prémices de ce métier ».

Un compatriote qui le jugera tant en demi-finale qu'en finale. « Cela ne m'a pas mis de pression particulière, simplement je le voyais comme un maître et non comme un juge qui jouait le client. Et c'était un honneur de le servir ».

Sous les couleurs de l'UDSF, Eric Zwiebel sera à nouveau finaliste du concours Europe à Sofia l'année suivante. Et depuis 2013, ce compétiteur dans l'âme porte les couleurs du Royaume-Uni. Début février il disputera donc son cinquième Mondial avec la même envie et toujours autant d'espoir.

Finals against his mentor

In 2007, Eric Zwiebel headed for Rhodes after winning the selection that also included David Biraud and Dominique Laporte. This was his second international event, one year after he had competed in the final of the Ruinart Europe. "My status as a new participant at world level meant that I didn't know many other candidates".

He doesn't really have any memories of the quarter-final and then the final. "On the other hand, finding myself on the stage in the final with Gérard Basset, Paolo Basso and Andreas Larsson was a total surprise. I used to say to Gérard, my mentor, that I hoped one day to be among the greats. And here it was a reality! But actually, if I had reached this level, it was probably not by accident but rather by the energy I had...".

In England, where he was working, he had indeed prepared himself well without ever forgetting that the Alsatian owed his orientation towards the sommelier profession in part to his father. "He encouraged me to follow this path when I was doing my apprenticeship in the dining room. And then, at the Auberge de l'Ill, Serge Dubs gave me a taste of the beginnings of this profession".

A fellow countryman who judged him in both the semi-final and the final. "It didn't put any particular pressure on me, I simply saw him as a master and not as a judge who played the client. And it was an honor to serve him".

Under the UDSF colours, Eric Zwiebel was again a finalist at the Europe competition in Sofia the following year. And since 2013, this passionate competitor has been wearing the colours of the United Kingdom. At the beginning of February, he will compete in his fifth World Championship with the same desire and as much hope as ever.



Eric Zwiebel (à droite) et son mentor Gérard Basset (à gauche) réunis autour de Philippe Faure-Brac à Rhodes.



CHATEAU de VILLEGEORGE

MARIE-LAURE LURTON

Une main de fer dans un gant de velours

"The palate delivers a plush and supple tannic bed, which carries long flavors of rich dark cherries."

James Suckling 92/100

"approaching its full potential (...) great richness as well as a stylish structure, power, concentration (...) wait until 2023."

Wine Enthusiast 92/100

"Einladendes Bukett. Saftig, gute Fruchtsüße, ausgewogenen Tannine, angenehme Säurestruktur, bleibt gut haften"

Peter Moser - Falstaff Magazin 90-92/100



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



HONORER TOUS LES TEMPS FORTS

Son premier mondial, David Biraud l'a vécu au Chili. Après deux échecs lors des sélections françaises, il avait enfin franchi ce premier cap et profité d'une opportunité pour découvrir Santiago et certaines des régions viticoles six mois avant le concours. « Mais j'avais bien conscience qu'il en fallait plus pour bien se préparer. Ce n'est ni un Meilleur Sommelier de France, ni un Meilleur Ouvrier de France. Là tu es attendu par des adversaires qui, eux, te connaissent et qui te voient comme un favori parce que tu représentes la France ».

Désormais en charge de la Team France qui aide Pascaline Lepeltier dans sa préparation, il n'a pas manqué de partager quelques éléments qui ont forgé son expérience. « Au Chili, je n'ai manqué aucun des rendez-vous au programme. Les sorties et les dégustations dans le vignoble chez Montes ou Clos Apalta constituaient de grands moments. Il faut également honorer de notre présence les temps forts proposés par les partenaires. A Santiago, la soirée organisée par Moët & Chandon fut importante pour moi. Lors du dîner, on nous a servi un Grand vintage dans des flûtes spéciales avec une marque constituée par une étoile. Et en remplissant le verre jusqu'à ce repère les sommeliers qui s'occupaient de nous servaient six personnes avec une bouteille. En demi-finale, lorsque je me suis retrouvé dans l'épreuve de service de champagne, j'avais deux types de verres. J'ai choisi ceux avec l'étoile et comme il y avait sept convives je me suis arrêté à chaque fois sous l'étoile et j'ai terminé la bouteille au dernier verre... ».

Et c'est ainsi, grâce à cette attention portée aux détails et aux années de préparation que David Biraud s'est hissé en finale et a obtenu sa première médaille internationale. Le début d'une longue histoire qui s'est achevée à Anvers en mars 2019.

Maintenant, place à Pascaline Lepeltier !

Honouring every highlight

David Biraud experienced his first World Championship in Chile. Following two unsuccessful attempts at the French selections, he finally took the first step and discovered Santiago and some of the wine regions six months before the competition. "But I was conscious that I needed to do more to prepare myself well. It's neither a Best Sommelier of France nor a Meilleur Ouvrier de France. Here you are expected by opponents who know you and who see you as a favourite because you represent France".

He is now in charge of Team France, which helps Pascaline Lepeltier in her preparation, and he did not fail to share some of the elements that have shaped his experience. "In Chile, I didn't miss any of the events on the programme. The outings and tastings in the vineyards at Montes or Clos Apalta were great moments. We must also honour with our presence the highlights proposed by the partners. In Santiago, the evening organised by Moët & Chandon was important for me. At the dinner, we were served a Grand vintage in special flutes with a star-shaped mark. And as we filled the glass to the mark, the sommeliers who looked after us served six people with one bottle. In the semi-final, when I found myself in the champagne service competition, I had two types of glasses. I chose the ones with the star and as there were seven guests I stopped each time under the star and finished the bottle in the last glass..."

And so, thanks to this attention to detail and years of preparation, David Biraud reached the final and won his first international medal. The beginning of a long story that ended in Antwerp in March 2019.

Now it's Pascaline Lepeltier's turn!

Text and photos Jérémy Martin



En 2010 au Chili, David Biraud n'a fait l'impasse sur aucune sortie et a notamment apprécié les chais du domaine Montes.



Challenge International du Vin

Révéléateur de Talents !

La marque de qualité pour les consommateurs



The sign of quality for consumers

Edition 47 : 21-22/04/2023

www.challengeduvin.com

2 CONCOURS INTERNATIONAUX VINS ET EAUX-DE-VIE INTERNATIONAL WINE AND SPIRIT COMPETITIONS

*Made in Bordeaux by CDV since 1976**



CITADELLES DU VIN

RECOGNITION OF EXCELLENCE

La référence des marchés internationaux



The reference of the international markets

Edition 23 : 11-12-13/03/2023

www.citadellesduvin.com

VINOFED

OIV
Organisation Internationale
de la Vigne et du Vin
Organisation intergouvernementale

*Créés à Bordeaux par CDV depuis 1976

Meilleur Sommelier et Meilleur ouvrier de France

XAVIER THUIZAT:

LE GRAND CHELEM D'UN DÉBUTANT

Chef sommelier de l'Hôtel de Crillon, à Paris, ce Bourguignon participait aux deux épreuves pour la première fois. Avec à chaque fois le même succès !

Après Franck Thomas, Dominique Laporte et Pascaline Lepeltier, vous êtes le quatrième à remporter ces deux titres la même année. Comment vivez vous cela ?

Je suis effectivement le quatrième mais je crois aussi que je suis le premier à avoir réussi cela du premier coup ! En fait, j'ai passé 17 ans à chercher l'excellence, à l'exploiter au quotidien, et toujours à chercher, lorsque j'étais plus jeune, mes futures maisons dans cette quête. Tout cela sans savoir que j'allais recevoir les deux titres suprêmes nationaux à dix jours d'intervalle. Donc oui, c'est assez fou, mais c'est quelque chose que je façonne depuis très très longtemps.

Que représente pour vous ce titre de MOF ?

C'est l'aboutissement de toute une carrière et c'est surtout la reconnaissance de mes pairs, c'est cela le plus essentiel. Pour moi, c'est l'occasion de revêtir une ceinture blanche... Car dans le monde du judo on a la ceinture noire, rouge, double rouge et après un seul homme, le créateur du judo, a la blanche. C'est un peu l'idée de se dire qu'on redevient un peu apprenti parce que tous les jours on va devoir être à la hauteur de ce célèbre col tricolore et que les jeunes sommeliers de France et du monde entier vont nous observer. Il s'agit donc d'un poids, plutôt d'un privilège que de porter ces couleurs du drapeau. C'est donc un aboutissement extraordinaire d'années de sacrifices et de passion.

Comment se prépare-t-on au concours du Meilleur Sommelier de France où il n'y a qu'un seul vainqueur alors que vous êtes trois nouveaux MOF en 2022 ? Surtout lorsque, comme vous, on y participe pour la première fois.

Ma préparation a été basée sur la théorie et cette théorie, la manière dont je l'article et je l'orchestre dans une mise en situation. Finalement j'ai été assez spontané comme je le suis quasiment tous les jours, je n'ai pas cherché à réfléchir à une mise en situation. Visiblement cela a été assez efficace ! Donc pas d'à priori et surtout pas de pression car je n'avais absolument rien à perdre. C'est donc cet état d'esprit de venir m'amuser dans ce concours qui m'a habité jusqu'à la dernière épreuve.

Best Sommelier of France and one of the Meilleur Ouvrier de France, Xavier Thuizat: a beginner's grand victory || Head sommelier at the Hôtel de Crillon in Paris, this Burgundian was taking part in the two events for the first time. Each time with the same success!

You are now the fourth person after Franck Thomas, Dominique Laporte and Pascaline Lepeltier to win these two titles in the same year. How do you feel about that?

Indeed, I am the fourth but I also believe that I am the first one to have succeeded in doing so on the first try! Actually, I spent 17 years looking for excellence, exploiting it every day, and always looking for my future jobs when I was younger in this quest. All this without knowing that I was about to receive the two supreme national titles within ten days of each other. So yes, it's pretty crazy, but it's something I've been working on for a long, long time.

What does this MOF title mean to you?

It's the result of a whole career and above all it's the recognition of my fellow workers, that's the most important thing. For me, it's the opportunity to wear a white belt... Because in the world of judo you have the black belt, the red belt, the double red belt and then only one man, the creator of judo, has the white belt. It's a bit like saying that you become an apprentice again, because every day you have to live up to this famous tricolour collar and young sommeliers from France and all over the world will be watching you. It is therefore a burden, rather a privilege, to wear the colours of the flag. It is therefore an extraordinary culmination of many years of sacrifice and passion.

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



Mais bien entendu, ici, mon équipe de cinq sommeliers a été utile au quotidien. Ils ont cherché pour moi les informations de l'actualité car dans le même temps j'étais très pris par l'activité du Crillon. Ensuite, deux fois par semaine, ils proposaient des ateliers où ils pouvaient aller chercher des petits pièges, il y avait aussi des dégustations à l'aveugle que nous avons financées nous-mêmes. Et donc oui, c'était aussi un travail collectif de mon équipe de sommellerie.

Quels étaient vos objectifs lorsque vous avez décidé, très tardivement, de vous inscrire à ce concours ?

En fait il s'agit d'un titre qui fait rêver la France entière de la sommellerie et je me suis dit que c'était pour moi l'ultime opportunité parce que je me sentais prêt et que si je ne le faisais pas j'allais peut-être le regretter. J'ai également surfé sur cette préparation du Meilleur Ouvrier de France dont la finale se disputait quinze jours avant et où je me sentais prêt là aussi. C'était donc l'idée de profiter de cette préparation et cette première finale pour prolonger l'expérience et aussi me faire de l'expérience en vue de ce concours du Meilleur Sommelier de France.

Si la victoire n'avait pas été au rendez-vous, aviez-vous déjà décidé d'être à nouveau candidat dans deux ans ?

Ne pas gagner, j'ai bien eu cette option dans ma tête les jours précédant la finale. Mais cela aurait été compliqué de le représenter deux ans plus tard au vu de ma situation familiale car j'ai deux petits enfants de quatre ans et deux ans. C'était déjà très difficile mais 2024 cela le serait encore plus donc je me suis dit que c'était vraiment ce jour-là et que je n'allais pas me représenter si j'échouais...

How do you prepare for the Best Sommelier of France competition, where there is only one winner, whereas you are three new MOFs in 2022? Especially when, like you, you are taking part for the first time.

My preparation was based on theory and this theory, as well as the way I express it and orchestrate it in a situation. In the end, I was quite spontaneous, as I am almost every day, I didn't try to think about a situation. This was obviously quite effective! So no preconceived ideas and above all no pressure because I had absolutely nothing to lose. It was therefore this state of mind of coming to have fun in this competition that stayed with me until the last round.

But of course, here, my team of five sommeliers was useful on a daily basis. Then, twice a week, they proposed workshops where they could go and look for little traps, there were also blind tastings that we financed ourselves. So yes, it was also a collective work of my sommelier team.

When you decided, rather late in the day, to enter this competition, what were your objectives?

In fact, this is a title that makes the French sommelier world dream and I told myself that this was the ultimate opportunity for me because I felt ready and if I didn't do it I might regret it. I also surfed on this preparation for the Meilleur Ouvrier de France, the final of which was held two weeks before and where I felt ready too. The idea was to take advantage of this preparation and this first final to prolong the experience and also to gain experience in view of the Best Sommelier of France competition.

Et donc comment fait-on pour être parfaitement prêt ce jour-là, pile lorsque débute la finale ?

En fait j'ai repris ma préparation comme lorsque j'étais coureur cycliste et triathlète où je devais arriver pour de grands rendez-vous à 100 % le jour J. Cela veut dire qu'il faut boire beaucoup d'eau, beaucoup dormir, manger sainement et il faut surtout mettre des paliers de préparation et surtout des paliers de récupérations. Et pour révéler un peu les coulisses j'étais en vacances en Italie samedi, dimanche, lundi et mardi précédant la finale. J'ai donc coupé pendant quatre jours dans une période où l'on dit au contraire qu'il faut accélérer la préparation. Là non, j'ai totalement levé le pied, j'ai déconnecté complètement et ça m'a fait un bien fou pour relâcher l'esprit et le corps.

Ce titre peut-il vous permettre d'obtenir enfin des bouteilles que vous n'avez pas encore dans la cave du Crillon ?

Après un temps de réflexion... C'est une question qui tombe à pic (sourire) puisque trois jours avant la finale je reçois un message de soutien du célèbre Domaine de la Romanée Conti qui me dit qu'en tant que Bourguignon, il soutient le Bourguignon que je suis et espère me porter chance. Et dans le même temps le domaine était en train de préparer mon allocation de millésimes anciens parce qu'il en fallait dans la cave. Je leur ai dit qu'il n'y avait pas de Romanée Conti et on m'a répondu, si vous gagnez, on vous ajoute une Romanée Conti ! Et donc j'ai gagné pour l'hôtel une Romanée Conti un peu plus vieille. C'était en quelque sorte le pari d'avant la finale...

Photos et propos recueillis par Jérémy Martin

If you didn't win, had you already decided to be a candidate again in two years?

Don't win, I had this option in my head in the days leading up to the final. But it would have been complicated to do it again two years later because of my family situation, as I have two small children aged four and two. It was already very difficult, but 2024 would be even more so, so I told myself that this was the day and I wasn't going to do it again if I failed...

And so how do you manage to be perfectly ready on that day, right when the final starts?

In fact, I have resumed my preparation as I did when I was a cyclist and triathlete, where I had to arrive for major events at 100% on D-day. This means that you have to drink a lot of water, sleep a lot, eat healthily and above all you have to put in stages of preparation and especially stages of recovery. And to tell you a little bit about the background, I was on holiday in Italy on Saturday, Sunday, Monday and Tuesday before the final. So I was off for four days in a period when people say that you have to speed up your preparation. But I didn't, I completely took my foot off the gas, I disconnected completely and it felt really good to relax my spirit and my body.

Can this title allow you to finally get some bottles that you don't have yet in the cellar of the Crillon?

After thinking about it for a while... It's a timely question (smile) because three days before the final I received a message of support from the famous Domaine de la Romanée Conti, which told me that as a Burgundian, it supports the Burgundian that I am and hopes to bring me luck. And at the same time the domaine was preparing my allocation of old vintages because they needed them in the cellar. I told them that there was no Romanée Conti and I was told, if you win, we'll add a Romanée Conti! And so I won a slightly older Romanée Conti for the hotel. It was in a way the bet before the final.

Interview and photos: Jérémy Martin

Maîtres sommeliers de l'UDSF

Une promotion en hommage à Georges Pertuiset



Entourés par Jean-Luc Jamrozik et Georges Lepré, animateurs de la commission des Maîtres sommeliers, on retrouve Vincent Giraudbit, Cécile Malescot, Philippe Faure-Brac (président de l'UDSF) Daniel Pirès et Marie-Paule Descoubes.

Quatre sommeliers présents à Paris ont reçu la grappe dorée au soir de la finale du concours remporté par Xavier Thuizat. Ainsi, Daniel Pirès (Champagne Ardennes – création de cave en cours), Cécile Malescot (Poitou-Charentes – *Le Compostelle* à Tusson), Vincent Giraudbit (Sud-Ouest Occitanie – *Chai Vincent* à Toulouse) et Marie-Maule Descoubes (Val de Loire – *L'Océanic* à Chinon) ont-ils reçu la grappe dorée et le diplôme qui les consacrent Maîtres sommeliers de l'UDSF.

Avec Hervé Fleurriel (Alsace – *Auberge de l'III*) et Laurent Nieri (Nice Côte d'Azur – *Château Eza*), absents lors du dîner de gala qui concluait cette journée, ils constituent la promotion 2022, baptisée *Georges Pertuiset*. Une manière de saluer la mémoire du Meilleur Sommelier de France 1980 et ancien président de l'UDSF, décédé pendant l'été précédent.

Le souvenir de Georges Pertuiset fut également entretenu par l'intervention d'Eric Goettelmann, MOF et chef sommelier du *Relais Bernard Loiseau*. Avec beaucoup d'émotion, il a tenu à rappeler les qualités du sommelier et de l'homme dont le talent s'est exprimé aussi bien au sein de la maison Lameloise que lorsqu'il s'est agi de former des promotions de jeunes étudiants.

Master Sommeliers of the UDSF: A promotion in homage to Georges Pertuiset II

Four sommeliers present in Paris received the golden cluster on the evening of the final of the competition won by Xavier Thuizat. Daniel Pirès (Champagne Ardennes - cellar creation in progress), Cécile Malescot (Poitou-Charentes - *Le Compostelle* in Tusson), Vincent Giraudbit (Sud-Ouest Occitanie - *Chai Vincent* in Toulouse) and Marie-Maule Descoubes (Val de Loire - *L'Océanic* in Chinon) were awarded the golden cluster and the diploma that consecrates them as UDSF Master Sommeliers.

Along with Hervé Fleurriel (Alsace - *Auberge de l'III*) and Laurent Nieri (Nice Côte d'Azur - *Château Eza*), who weren't present at the gala dinner that concluded the day, they constitute the class of 2022, named *Georges Pertuiset*. One way of saluting the memory of the Best Sommelier of France 1980 and former president of the UDSF, who died during the previous summer.

The memory of Georges Pertuiset was also kept alive by Eric Goettelmann, MOF and head sommelier of the *Relais Bernard Loiseau*. With great emotion, he recalled the sommelier's qualities and the man whose talent was expressed both within the Lameloise house and when it came to training young students.

L'Œil de Tigre
Ancrage • Enracinement
Équilibre • Persévérance



300 ANS DE «BEAUX CAILLOUX» EN SAINT-JULIEN

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



DE SAINT-GALL

CHAMPAGNE



LE TRADITION PREMIER CRU
70% Chardonnay • 30% Pinot Noir

www.de-saint-gall.com

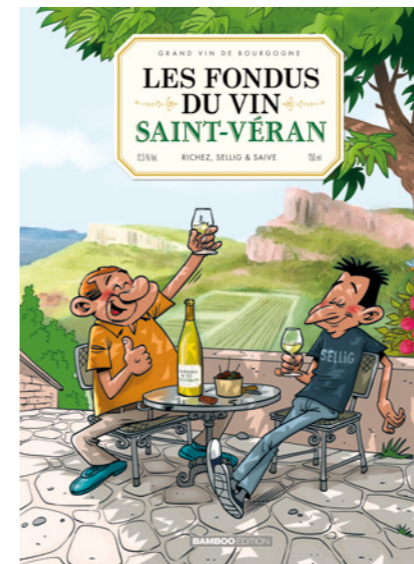
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

ALBUM

LES FONDUS DU VIN SAINT-VÉРАН

Le nouvel opus de la saga Les Fondus du Vin s'intéresse cette fois-ci au célèbre Saint-Véran ! L'ouvrage est scénarisé par Hervé Richez et l'humoriste Sellig et mis en image par Olivier Saive.

Bamboo Edition - 40 pages - 11,90 €



The new opus of the Les Fondus du Vin saga focuses this time on the famous Saint-Véran! The book is scripted by Hervé Richez and the comedian Sellig and illustrated by Olivier Saive.

Bamboo Edition - 40 pages - €11.90

PORTUGAL

BOX DÉCOUVERTE DE VINS PORTUGAIS de Quinta Portuguesa

La « Box découverte de Vins Portugais » affirme son souhait de démocratiser les vins portugais et les faire connaître, de manière ludique, au plus grand nombre. La box ne se limite pas au vin et est agrémentée d'une recette appropriée.

Abonnement mensuel : 29,90 €

The "Box découverte de Vins Portugais" affirms its desire to democratize Portuguese wines and make them known, in a fun way, to as many people as possible. The box is not limited to wine and is embellished with an appropriate recipe.

Monthly subscription: €29.90



GIN

GENEROUS PURPLE, un gin made in France

Le Generous Purple Gin, de la maison Ôdevie Creative Spirits est une véritable innovation tant par sa composition que par sa robe violacée. Une texture onctueuse, « dry », alliée à la fraîcheur d'un gin parfumé au poivre et au pamplemousse rose. Un équilibre parfait entre les baies de genièvre, les plantes et la sensation apportée par les tanins résultant des polyphénols de raisin.

Prix : 41 € - 44° - 70 cl

Generous Purple, a made in France gin

The Generous Purple Gin, from Ôdevie Creative Spirits, is a real innovation both in its composition and in its purplish colour. A creamy, "dry" texture, combined with the freshness of a gin flavored with pepper and pink grapefruit. A perfect balance between juniper berries, plants and the sensation provided by the tannins resulting from grape polyphenols.

Price: €41 - 44° - 70 cl



LIVRE

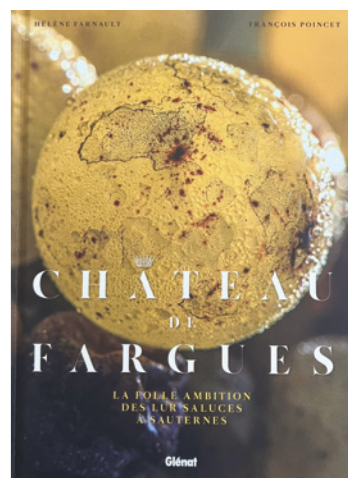
CHÂTEAU DE FARGUES, la folle ambition des Lur Saluces à Sauternes

Très bel ouvrage surlignant le lien entre la famille de Lur Saluces et le Château de Fargues, tout en suggérant un florilège d'accords culinaires de haute volée. Retrouvez 15 recettes inspirées de ce nectar par des chefs étoilés. Plongez dans ce que la gastronomie fait de mieux !

Éditions Glénat par Héléne Farnault (texte) et François Poincet (photos) - 224 pages - 39,95€

Very nice book highlighting the link between the Lur Saluces family and the Château de Fargues, while suggesting an anthology of high-end culinary pairings. Find 15 recipes inspired by this nectar by starred chefs. Immerse yourself in what gastronomy does best!

Editions Glénat by Héléne Farnault (text) and François Poincet (photos) - 224 pages - €39.95



SAUTERNES :

DES MILLÉSIMES DE RECONQUÊTE !

L'événement du 6 septembre nous a permis de déguster 33 sauternes livrables non classés. L'appel à échantillons a été effectué par l'ODG et la dégustation a eu lieu au château Doisy Daëne sous la tutelle de son co-président Jean-Jacques Dubourdieu. La séance instructive a permis de revenir sur les six millésimes suivants : 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020. S'il s'agissait de faire un état des lieux de l'évolution stylistique des liquoreux, de jeter un œil sur le gros des troupes soit les non-classés, cette dégustation permettait également de revenir sur plusieurs derniers millésimes riches en aléas et de dégager dans des millésimes dits inférieures quelques pépites. Enfin, cette dégustation devait *in fine* rappeler les sauternes aux bons souvenirs des consommateurs avec des crus plus sapides, plus frais et aériens. Ce que confirment quelques vins, commercialisés en moyenne autour des vingt euros, prix départ chai.

SÉLECTION 2019

Un millésime en demi-teinte avec des pertes de vendanges mais aussi quelques réussites notables, la preuve. On a pu dire de ce sauternes 2019 qu'il possède un style résolument moderne et dont la fraîcheur pourra certainement séduire de nouveaux consommateurs.

- **Château du Mont, Cuvée Jeanne 2019**, 100% sémillon, présente un vin joliment *old school* avec un très beau botrytis. Le nez de ce vin de Fargues est dominé par les notes de cire d'abeille et d'épices. Il séduit en bouche par son gras sans exubérance.
- **Château de Maranval 2019** affiche au nez des expressions de fruits jaunes, on devine la pêche ou encore l'abricot. La bouche, assez vive, convoque de jolies épices douces et en finale une amertume de relance. Ce vin composé de sémillon, mais également de muscadelle et de sauvignon, tire de son terroir graveleux-sablonneux et d'un parcellaire pointu, élégance et complexité.
- **Château Les Rochers 2019**, situé à Preignac, offre un nez frais et élégant, dominé par des notes suggérant l'abricot et la confiture d'orange. En bouche les fruits sont maintenus à flot par de jolies notes florales et des amers délicats. Un vin d'une belle amplitude.

Sauternes : vintages of reconquest!

The September 6th event allowed us to taste 33 Sauternes wines that were not classified. The call for samples was made by the ODG and the tasting took place at Château Doisy Daëne under the tutelage of its co-president Jean-Jacques Dubourdieu. The instructive session allowed us to look back at the following six vintages: 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020. The tasting was an opportunity to take stock of the stylistic evolution of sweet wines, to take a look at the bulk of the troops, i.e. the non-classified wines, and also to look back at several recent vintages rich in hazards and to identify some nuggets in the so-called inferior vintages. Finally, this tasting was intended to remind consumers of Sauternes with more sapid, fresh and airy wines. This was confirmed by some of the wines, marketed on average at around twenty euros, ex-cellar.

2019 selection

A mixed vintage with some harvest losses but also some notable successes, the proof. It could be said of this 2019 Sauternes that it has a resolutely modern style and whose freshness will certainly be able to seduce new consumers.

- **Château du Mont, Cuvée Jeanne 2019**, 100% Semillon, presents a nicely *old school* wine with a very nice botrytis. The nose of this Fargues wine is dominated by bee wax and spice notes. It seduces on the palate with its richness yet not exuberance.
- **Château de Maranval 2019** displays expressions of yellow fruit on the nose, one guesses peach or even apricot. The palate, quite lively, summons pretty sweet spices and on the finish a revival bitterness. This wine composed of Semillon, but also Muscadelle and Sauvignon, draws from its gravelly-sandy terroir and a pointed plot, elegance and complexity.
- **Château Les Rochers 2019**, located in Preignac, offers a fresh and elegant nose, driven by suggestive notes of apricot and orange jam. On the palate the fruit is kept afloat by lovely floral notes and delicate bitters. A wine with a beautiful amplitude.

Château Montrose

GRAND CRU CLASSÉ DU MÉDOC EN 1855

33180 SAINT-ESTÈPHE – FRANCE

www.chateau-montrose.com



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

SÉLECTION 2018

Ce millésime aura donné lieu à des rendements extrêmement faibles. Au bout de gros efforts quelques cuvées trouveront grâce aux yeux des consommateurs. La chaleur estivale n'a pas permis la formation de la fameuse pourriture noble, la concentration s'est opérée par passerillage, c'est-à-dire sous l'effet du soleil. Un millésime inégal et quelques perles.

– **Château de Veyres 2018**, l'exploitation de Preignac fut reprise et littéralement remise sur pieds en 2001. Ce vin propose une bouche plutôt très onctueuse d'où émerge un sémillon précis et assez gras.

SÉLECTION 2017

Un millésime marqué par une douloureuse séquence gélive mais qui donna lieu à des vins assez équilibrés, dotés d'une bonne acidité et le peu qu'il y a est souvent délicieux. 2017 ne trahit pas la légende qui veut que les années en 7 soient les bons millésimes du sauternais.

– **Château Quincarnon 2017**, au nez l'abricot et la mandarine s'imposent de prime abord mâtiné de fines notes iodées. En bouche il s'avère être assez gracieux, frais et scintillant. Un beau représentant de Fargues, issu de sol sablo-graveleux.

2018 selection

This vintage will have given rise to extremely low yields. At the end of great efforts some vintages will find grace in the eyes of consumers. The summer heat did not allow the formation of the famous noble rot, the concentration took place by raisining, that is to say under the effect of the sun. An uneven vintage and some gems.

– **Château de Veyres 2018**, the Preignac operation was taken over and literally put back on its feet in 2001. This wine offers a rather very unctuous palate from which emerges a precise and rather fat Semillon.

2017 selection

This vintage was marked by a painful sequence of frosts, but it produced quite well-balanced wines with good acidity, and whatever little there is often delicious. The 2017 does not betray the myth that 7 years are the good Sauternes vintages.

– **Château Quincarnon 2017**, on the nose apricot and tangerine impose themselves at first sight mingled with fine iodine notes. On the palate it turns out to be quite graceful, fresh and sparkling. A fine representative of Fargues, from sandy-gravelly soil.

**SÉLECTION 2016**

En passe de devenir pour beaucoup un millésime d'anthologie. On trouvera des vins fins, plaisants et délicats. Des vins qui dessinent les contours de sauternes de reconquête avec des profils de sauternes à boire assez jeunes et sur leur fruit.

– **Château Guiteronde du Hayot 2016** est un Sauternes-Barsac dans sa plus belle expression. Les tannins sont fins et les fruits subtilement confits. Un jus gourmand en bouche et une finale interminable dominée par un sémillon parfaitement arrivé à maturité.

– **Château Laville 2016**, sur la commune de Preignac, évoque, un peu, le sauternes à l'ancienne. Ce qui en l'occurrence n'a ici rien de détestable. Le vin est crémeux et la texture est ample, pour un jus plutôt assez dynamique. Un sauternes dans la plus pure tradition.

SÉLECTION 2015

Une floraison homogène qui ne traîne pas dans le temps – sûrement la plus belle fleur depuis 15 ans - un déclenchement précoce de la « pourriture noble » et une récolte rentrée fin septembre ou mi-octobre. Donne pour finir des vins vifs, aromatiques et plutôt riches en sucre.

– **Château Roumieu 2015**, établi sur le plateau du Haut-Barsac, intègre plutôt bien le bois. La puissance et la densité du vin de Vincent Craveia n'occulte jamais le fruit gourmand. La bouche opulente et assez épaisse reste complexe et toujours élégante.

2016 selection

The 2016 vintage is on its way to becoming an anthology vintage for many. One will find fine, pleasant and delicate wines. Wines that draw the outlines of reconquering Sauternes with Sauternes profiles to be drunk quite young and on their fruit.

– **Château Guiteronde du Hayot 2016** is a Sauternes-Barsac in its finest expression. The tannins are fine and the fruit subtly candied. The juice is greedy on the palate and the finish is interminable, dominated by a perfectly mature Semillon.

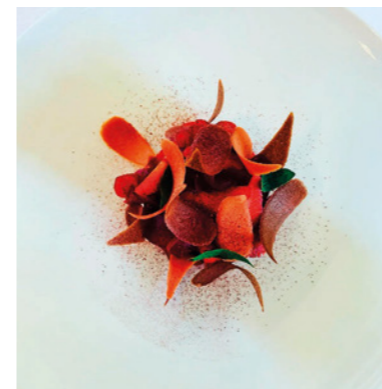
– **Château Laville 2016**, from Preignac, evokes, somewhat, old-fashioned sauternes. Which in this case there is nothing detestable about. The wine is creamy and the texture is ample, for a rather dynamic juice. A Sauternes in the purest tradition.

2015 selection

A homogeneous flowering that does not drag on - surely the most beautiful flowering in 15 years - an early onset of the "noble rot" and a harvest in late September or mid-October. Gives finally lively, aromatic and rather rich in sugar wines.

– **Château Roumieu 2015**, established on the Haut-Barsac plateau, integrates wood rather well. The power and density of Vincent Craveia's wine never overshadows the greedy fruit. The opulent and rather thick palate remains complex and still elegant.

Text and photos : Henry Clemens



Une cuisine qui valorise les produits de la région nantaise, magnifie leurs saveurs, respecte les saisons et compose l'assiette comme une ode aux goûts.



Une gastronomie créative à déguster dans un salon privatif ou dans l'une des deux salles en alcôves intimistes et cosy avec vue sur le cloître et la piscine.



C'est dit, pour Aymeric, régal rime avec local.

“ **L'inspiration de ma cuisine est influencée par mon environnement et par la diversité de propositions de mes producteurs ce qui oblige un renouvellement constant ! On ne se lasse jamais.** ”

Aymeric Depogny
Chef du restaurant L'Épicurien

Restaurant gastronomique «L'Épicurien»

L'Abbaye de Villeneuve - 44 840 Les Sorinières, Loire Atlantique

Le jeune chef relève le gant avec énergie et belles convictions. À commencer par l'éloge des produits de la région ! La campagne nantaise est championne au rayon fraîcheur des salades et des légumes ; les viandes et les volailles font pareille réputation aux élevages du pays ; quant aux poissons de la Loire ou du proche bord de mer, il y a une éternité qu'ils régaleront les fins palais du royaume ; enfin, les fromages, les fruits des vergers d'à côté, les pains et pâtisseries concoctés avec le boulanger voisin complètent la proposition.

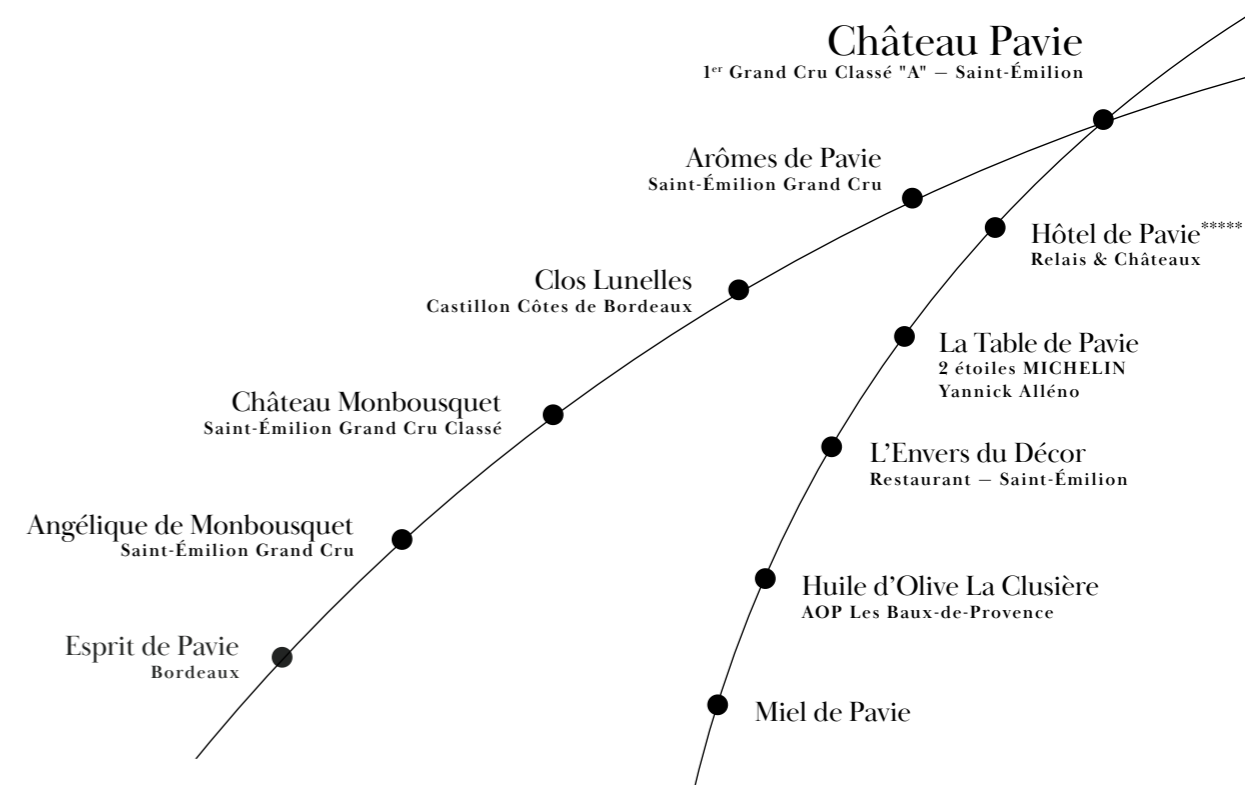
Véritable temple du vin, la nef souterraine de L'Abbaye de Villeneuve recèle plus de 950 références.

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

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



Prendre soin de nos terres et de ceux qui y travaillent, pousser chaque jour les limites de l'exigence et de la qualité pour produire le meilleur de ce que nous pouvons vous offrir sont au cœur de la marque familiale Perse latitudes. Vins, lieux de restauration et d'hospitalité, huile d'olive et miel proviennent de cette même passion et de l'amour du beau et de l'exceptionnel.



Domaine de Pavie - 33330 Saint-Émilion - France - www.perselatitudes.com

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

Fruit de l'exigence

— DÉGUSTATION —
SommelierS
INTERNATIONAL

S P É C I A L
**CONCOURS DU MEILLEUR
SOMMELIER DU MONDE**




DASSAULT
WINE ESTATES

dassaultwineestates.com

ALSACE

DOMAINE ROLLY GASSMANN



**Kappelweg de Rorschwihr
Riesling**

2010

ALSACE

Robe : or, belle brillance. **Nez** : fruité, de légères notes d'évolution. **Bouche** : attaque fraîche, milieu de bouche fruité et gourmand, avec une légère sucrosité. **Accord** : foie gras de canard rôti ; fromages à pâte pressée. **Commentaire** : encore une belle capacité de garde pour ce riesling (8 ans).

Color: gold, beautiful sheen. **Nose**: fruity, light notes of evolution. **Palate**: fresh attack, fruity and greedy mid-palate, with a slight sweetness. **Pairing**: roasted duck foie gras; pressed cheeses. **Comment**: still a good ageing capacity for this Riesling (8 years).

15 Grand Rue - 68590 Rorschwihr
Tél. : 03 89 73 63 28 - www.rollygassmann.fr

ALSACE

DOMAINE ROLLY GASSMANN



**Rotleibel de Rorschwihr
Vendanges Tardives Pinot Gris**

2008

ALSACE

Robe : jaune or, limpide. **Nez** : très aromatique, épices exotiques, fruits confits (raisins de Corinthe). **Bouche** : vive, ample. Grasse, sucre résiduel. Aromatique très complexe entre les épices et les fruits confits. Très belle longueur. **Accord** : fromages persillés ; tajine d'agneau aux raisins secs ; cuisine créole. **Commentaire** : très joli vin qui doit être servi bien frais pour balancer l'alcool et le sucre qui dominent légèrement.

Color: golden yellow hue, clear. **Nose**: very aromatic, exotic spices, candied fruits (currants). **Palate**: lively, ample. Fat, residual sugar. Very complex aromatic side between spices and candied fruits. Very nice length. **Pairing**: blue-veined cheeses; lamb tagine with raisins; Creole cuisine. **Comment**: very nice wine that should be served very chilled to balance the alcohol and sugar which dominate slightly.

15 Grand Rue - 68590 Rorschwihr
Tél. : 03 89 73 63 28 - www.rollygassmann.fr

ALSACE

DOMAINE ROLLY GASSMANN



Silberberg de Rorschwihr
Sélection de Grains Nobles
Riesling

ALSACE 2015

Robe : jaune or, belle brillance. Claire et limpide. **Nez** : après aération laisse place à de la mangue rôtie. Nez fin et délicat. **Bouche** : attaque nette, bouche riche et gourmande. On retrouve la mangue et le fruit de la passion. Finale d'intensité moyenne, sur le sucre. **Accord** : mangue rôtie au miel, sorbet passion/ananas. **Commentaire** : un vin typique et bien travaillé. Très bel équilibre.

Color: golden yellow, beautiful shine. Clear and limpid. **Nose**: after aeration gives way to roasted mango. Fine and delicate nose. **Palate**: clean attack, rich and delectable palate. We find mango and passion fruit. Final of medium intensity, with sugar. **Pairing**: honey-roasted mango, passion fruit/pineapple sorbet. **Comment**: a typical and well-worked wine. Very nice balance.

15 Grand Rue - 68590 Rorschwihr
Tél. : 03 89 73 63 28 - www.rollygassmann.fr

ALSACE

DOMAINE ROLLY GASSMANN



Pinot Noir de Rorschwihr

ALSACE 2018

Robe : grenat légèrement tuilé, limpide. **Nez** : fruits des bois, cassis, griotte à l'eau-de-vie. **Bouche** : attaque nette, on retrouve ce côté cerise kirschée très prononcé. Finale moyenne, sur les amers. **Accord** : volaille laquée à la cerise ou au cassis, sauce au lard. **Commentaire** : vin avec du potentiel.

Color: slightly tiled garnet hue, clear. **Nose**: forest fruits, blackcurrant, Morello cherry eau-de-vie. **Palate**: clean attack, we find this very pronounced kirsch cherry side. Medium finish, with bitterness. **Pairing**: poultry glazed with cherry or blackcurrant, bacon sauce. **Comment**: a wine with a nice potential.

15 Grand Rue - 68590 Rorschwihr
Tél. : 03 89 73 63 28 - www.rollygassmann.fr

ALSACE

DOMAINE ANDRÉ LORENTZ



Clos Zisser Monopole Muscat

ALSACE GRAND CRU KIRCHBERG DE BARR
2021

Robe : une belle luminosité, reflets turquoises. **Nez** : épicé, typique d'un muscat juteux. Les nuances de rose et de gingembre complètent l'ensemble aromatique. **Bouche** : suave et généreuse. Amers en finale, parfums subtils de fleurs et de fruits exotiques. **Accord** : des cuisses de grenouille à la crème. **Commentaire** : belle cuvée de garde afin que l'équilibre des textures de fesse (8-10 ans).

Color: a beautiful luminosity, turquoise reflections. **Nose**: spicy, typical of a juicy Muscat. Shades of rose and ginger complete the aromatic whole. **Palate**: suave and generous. Bitter on the finish, subtle aromas of flowers and exotic fruits. **Pairing**: frog legs with cream. **Comment**: nice cuvée to age so that the balance of textures is done (8-10 years).

1 rue Rotland - 67140 Barr

ALSACE

DOMAINE ANDRÉ LORENTZ



Collection Héritage Riesling

ALSACE GRAND CRU KIRCHBERG DE BARR
2018

Robe : jaune paille brillant, reflets verts. **Nez** : sublime, rend hommage aux rieslings alsaciens avec des notes d'hydrocarbure et de gentiane typiques. **Bouche** : la prestance en bouche conserve une noblesse sans égale, la tension acidulée joue avec les effluves de silex et de cédrat. **Accord** : sandre de l'III à la crème et poudre de cannelle. **Commentaire** : l'exposition solaire de ce cru rend l'expression du riesling plus pertinente. Coup de cœur. Garde 6-8 ans.

Color: bright straw yellow hue, green reflections. **Nose**: sublime, pays homage to Alsatian Rieslings with typical hydrocarbon and gentian notes. **Palate**: the presence on the palate retains an unparalleled nobility, the tangy tension plays with the scents of flint and citron. **Pairing**: Ill pikeperch with cream and cinnamon powder. **Comment**: the solar exposure of this cru makes the expression of Riesling more relevant. One of our favourite. Age 6-8 years.

1 rue Rotland - 67140 Barr



Nouvelle Exposition permanente

Venez découvrir le vin sous un nouvel angle !



Réservez vos billets
sur laciteduvin.com

FONDATION
pour la culture et les
civilisations du vin

PARTENAIRE OFFICIEL DE LA FONDATION





CHÂTEAU La Clyde



« Une cuvée distinguée et très originale
qui traduit une viticulture soignée et une œnologie très pointue ».

Paolo Basso sur Hédoné de La Clyde Côtes de Bordeaux 2020.



Certifications Bio 2021 et Biodynamie 2022.

FLORENCE ET JACQUES JOUNY

55 PLACE MIATTE - 33550 TABANAC - TÉL. 06 14 27 66 83
WWW.CHATEAU-LA-CLYDE.COM

BORDEAUX

AXA MILLÉSIMES



**Château Suduiraut
Vieilles Vignes
Grand Vin Blanc Sec**

BORDEAUX 2020

Robe : claire, pâle, reflets argentés et verts. **Nez :** discret et délicat. Des notes de fleurs blanches et d'agrumes frais. **Bouche :** arômes de zestes d'orange qui persistent en finale, avec de fins amers qui font saliver. **Accord :** poireaux entiers et grillés, ail des ours et sauce hollandaise. **Commentaire :** un vin qui s'exprime à l'aération. Garde 5-10 ans.

Color: clear, pale, silvery and green reflections. **Nose:** discreet and delicate. Notes of white flowers and fresh citrus. **Palate:** aromas of orange zest that linger on the finish, with fine bitterness that makes you salivate. **Pairing:** whole and grilled leeks, wild garlic and Hollandaise sauce. **Comment:** a wine that expresses itself with aeration. Age 5-10 years.

Château Suduiraut - 33210 Preignac - France
Tél. : +33 (0)5 56 63 61 92 - www.suduiraut.com

BORDEAUX

CHÂTEAU LA CLYDE



**Château La Clyde
100 % Muscadelle**

BORDEAUX 2021

Robe : or pâle, claire, limpide. **Nez :** très discret. Légères notes de buis. Après agitation quelques discrètes notes d'élevage. **Bouche :** attaque nette et franche. Bouche discrète, buis, pêche blanche. Finale moyenne, sur le fruit. **Accord :** se déguste idéalement à l'apéritif l'été, avec une bourriche d'huîtres. **Commentaire :** vin discret et facile d'accès, qui peut se consommer dès à présent.

Color: pale gold hue, clear, limpid. **Nose:** very discreet. Slight notes of boxwood. After swirling some discreet ageing notes. **Palate:** clean and frank attack. Discrete palate, boxwood, white peach. Medium finish, with fruits. **Pairing:** ideally enjoyed as an aperitif in summer, with a hamper of oysters. **Comment:** discreet and easily accessible wine, which can be drink now.

55 place de Miatte - 33550 Tabanac
Tél. : 06 14 27 66 83 - www.chateau-la-clyde.fr

BORDEAUX

CHÂTEAU LA CLYDE



Hédoné de La Clyde

CÔTES DE BORDEAUX 2018

Robe : grenat sombre. **Nez :** très aromatique, fruits des bois, réglisse, bois brûlé, sous-bois. **Bouche :** entrée de bouche délicate, milieu frais. Finale puissante, toastée et épicée. **Accord :** côte de bœuf sauce bordelaise. **Commentaire :** à boire.

Color: dark garnet hue. **Nose:** very aromatic, forest fruits, liquorice, burnt wood, undergrowth. **Palate:** delicate first taste, fresh mid-palate. Powerful, toasted and spicy finish. **Pairing:** prime rib with bordelaise sauce. **Comment:** to drink from now.

55 place de Miatte - 33550 Tabanac
Tél. : 06 14 27 66 83 - www.chateau-la-clyde.fr

BORDEAUX

CHÂTEAU LA CLYDE



Hédoné de La Clyde

CÔTES DE BORDEAUX 2019

Robe : intense et profonde, grenat aux reflets tuilés. **Nez :** net et puissant, le vin est expressif. Le fruit noir (figue, pruneau) s'exprime sur un boisé grillé. **Bouche :** ample et veloutée. Les tanins sont harmonieux et laissent une finale fine et délicate. Le fruit s'exprime presque à son apogée. **Accord :** tomates provençales, bœuf sauce au vin rouge. **Commentaire :** garde 5-10 ans.

Color: intense and deep, garnet with tiled reflections. **Nose:** clean and powerful, the wine is expressive. The black fruit (fig, prune) is expressed on a toasted oak. **Palate:** ample and velvety. The tannins are harmonious and leave a fine and delicate finish. The fruit is expressed almost at its peak. **Pairing:** Provençal tomatoes, beef with red wine sauce. **Comment:** age 5-10 years.

55 place de Miatte - 33550 Tabanac
Tél. : 06 14 27 66 83 - www.chateau-la-clyde.fr

BORDEAUX

CHÂTEAU LA CLYDE



**Château La Clyde
élevé en fût**

CÔTES DE BORDEAUX 2019

Robe : brillante et intense, rouge grenat lumineux. **Nez** : expressif et frais. Registre primaire de fruits rouges et confits. **Bouche** : nettement marquée, le cassis est expressif et s'adonne à des nuances épicées, presque réglissées. **Accord** : civet de sanglier, champignons grillés et sauce tomate. **Commentaire** : un vin réconfortant et de belle texture. A carafier avant la dégustation.

Color: bright and intense, light garnet red. **Nose**: expressive and fresh. Primary register of red and candied fruits. **Palate**: clearly marked, the blackcurrant is expressive, spicy notes, almost liquorice nuances. **Pairing**: wild boar stew, grilled mushrooms and tomato sauce. **Comment**: a comforting wine with a nice texture. To decant before tasting.

55 place de Miatte - 33550 Tabanac
Tél. : 06 14 27 66 83 - www.chateau-la-clyde.fr

BORDEAUX

CHATEAU CALENS



Chateau Calens

GRAVES 2020

Robe : brillante et éclatante, le rouge de cette cuvée tend vers un aspect sanguin. **Nez** : jonché d'une fraîcheur naturelle, le registre primaire du fruit s'exprime pleinement. **Bouche** : de la texture, beau cadre tannique, le cabernet sauvignon se dessine par des notes d'encens, de pepperoni, de bâton de réglisse. **Accord** : millefeuille de tomates et poivrons marinés aux épices fortes. **Commentaire** : un vin qui ravie par sa facilité de dégustation. Garde 12-14 ans.

Color: brilliant and dazzling, the red of this cuvée tends towards a sanguine aspect. **Nose**: littered with a natural freshness, the primary register of the fruit is fully expressed. **Palate**: texture, beautiful tannic framework, the Cabernet Sauvignon is drawn by notes of incense, pepperoni, liquorice stick. **Pairing**: millefeuille of tomatoes and peppers marinated in strong spices. **Comment**: a wine that delights with its ease of tasting. Age 12-14 years.

6 rue des Mages - 33640 Beautiran
Tél. : 06 73 28 02 52 - www.chateaucalens.com

BORDEAUX

CHÂTEAU SAINT-ROBERT PONCET DEVILLE



**Château Saint-Robert
Poncet Deville**

GRAVES 2020

Robe : éclatante, reflets rubis profonds, une concentration moyenne. **Nez** : discret au premier abord, il s'ouvre progressivement et laisse s'évader les fragrances de bois de santal, de poivrons rouges. **Bouche** : reste apaisée pour laisser l'expression d'un fruit très mûr. Rappelle le bonbon anglais. **Accord** : une pièce de veau croustillante et parfums de girofle. **Commentaire** : garde 10-15 ans.

Color: bright, deep ruby reflections, medium concentration. **Nose**: discreet at first, it gradually opens up and releases fragrances of sandalwood and red peppers. **Palate**: remains calm to leave the expression of very ripe fruit. Reminiscent of the English candy. **Pairing**: a piece of crispy veal with clove aromas. **Comment**: age 10-15 years.

980 route de Saint-Robert - 33210 Pujols-sur-Ciron

BORDEAUX

BARTON ET GUESTIER



Château Magnol

HAUT-MÉDOC 2020

Robe : grenat, reflets rubis, intense. **Nez** : la maturation en barrique s'exprime dès l'ouverture et laisse apercevoir un fruit délicat à l'aération. **Bouche** : plutôt douce et suave, le tanin est délicat. Saveurs grillées d'une vanille fraîche, bois de cassis mentholé. **Accord** : trilogie de cochon des Landes, maïs grillé et haricots tarbais. **Commentaire** : sans trahir l'appellation Haut-Médoc, ce cru bourgeois se distingue par sa finesse tannique. Garde 6-8 ans.

Color: garnet hue, ruby reflections, intense. **Nose**: the maturation in barrel is expressed from the opening and reveals a delicate fruit with aeration. **Palate**: rather sweet and suave, the tannin is delicate. Grilled flavors of fresh vanilla, minty blackcurrant wood. **Pairing**: trilogy of Landes pork, grilled corn and Tarbes beans. **Comment**: without betraying the Haut-Médoc appellation, this cru bourgeois is distinguished by its finesse. Age 6-8 years.

Château Magnol - 87 rue du Dehez - BP 30 - 33290 Blanquefort Cedex
Tél. : 05 56 95 48 00 - www.barton-guestier.com

WELCOME TO CHATEAU MAGNOL THE B&G FOOD & WINE ACADEMY



Initially created in 1989 by Philippe Nusswitz, Best Sommelier of France, the B&G Food & Wine Academy has welcomed and trained around 450 tradepartners per year. Hosted in Château Magnol, a great wine estate and also B&G's guesthouse and company headquarters, the Academy reopened its doors in September 2022 after two years of closure, with an impressive roster of new talents and renovated spaces.



Mr Omar BARBOSA

**Best Sommelier of Mexico
Education & Hospitality Manager**

Omar is Best Sommelier of Mexico in 2011 and 2013 and reached the 23rd place in the Best Sommelier of the World 2013 competition in Tokyo, Japan. He is Ambassador of Alsace wines since 2011 and winner of the Master of Champagne 2015 competition. Member of the Union of French Sommeliers and of the Association of Mexican Sommeliers, member of the ASI, Omar is a Certified trainer in wines and spirits since 2014. He has a huge experience in Training in general and of course as a Sommelier, particularly at the « Chapon Fin », one of Bordeaux' best renowned restaurants. Omar developed a new training program, including blending sessions, blind tastings and much more.

Mr Yann ORGEBIN
Executif Chef



B&G Education & Hospitality Manager Yann has strong experience in authentic French gastronomy, and previously held position at the hotel L'Ermitage in St Cyr au Mont d'Or. Yann was also a member of the Toques Blanches Lyonnaises when he had his own restaurant in Lyon and also worked abroad (USA, UK). Guests at the Château experience premium cuisine paired with B&G's portfolio of finest wines from the main French winegrowing regions.

Today Omar, Yann and all the Barton & Guestier team wish best luck to all the participants in the ASI Competition for the Best Sommelier of the World Paris 2023! We are looking forward to meeting you at Château Magnol!

PERFECT MOMENTS
ARE TAILOR-MADE



Barton & Guestier®
DEPUIS 1725

www.barton-guestier.com

ENJOY OUR WINES RESPONSIBLY

BORDEAUX

CHÂTEAU LESTAGE SIMON



Château Lestage Simon

HAUT-MÉDOC 2018

Robe : intense, reflets prunes, brillante. Viscosité moyenne. **Nez** : jouant entre les arômes de fruits noirs, de baies d'airelles et de pain grillé, cette cuvée récite une partition bordelaise par excellence. **Bouche** : le vin annonce un tannin bien construit qui mène les arômes de fruits vers une finale persistante. **Accord** : canard au soja et sésame grillé, déclinaison de chou rouge. **Commentaire** : belle expression fraîche pour un millésime corsé. Garde 12-14 ans.

Color: intense, plum reflections, brilliant. Medium viscosity. **Nose**: playing between aromas of black fruits, cranberry berries and toast, this cuvée recites a Bordeaux score par excellence. **Palate**: the wine announces a well-built tannin that leads the fruit flavors to a lingering finish. **Pairing**: duck with soy sauce and grilled sesame, variation of red cabbage. **Comment**: nice fresh expression for a full-bodied vintage. Age 12-14 years.

33180 Saint-Seurin-de-Cadourne

BORDEAUX

CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL



G d'Estournel

MÉDOC 2019

Robe : rubis profond. **Nez** : fruits noirs, groseilles, myrtilles, floral. **Bouche** : attaque souple, ronde, facile. Belle fraîcheur. **Accord** : entrecôte à la bordelaise. **Commentaire** : très bonne entrée de gamme du domaine.

Color: deep ruby. **Nose**: black fruits, red currants, blueberries, floral. **Palate**: supple, round, easy attack. Nice freshness. **Pairing**: rib steak à la bordelaise. **Comment**: very good entry level of the domain.

33180 Saint-Estèphe
Tél. : 05 56 73 15 50 - www.estounel.com

BORDEAUX

AXA MILLÉSIMES



Château Suduiraut

SAUTERNES 2009

Robe : dorée. **Nez** : intense, abricot composé, safran, notes d'épices douces et pâtisseries. **Bouche** : riche et intense, marmelade d'abricot, safran. Notes d'épices douces et pâtisseries, beurrées, miel. Très complexe, sur le pruneau et le gingembre confit. **Accord** : soufflé au roquefort. **Commentaire** : un très grand sauternes.

Color: golden hue. **Nose**: intense, stewed apricot, saffron, notes of sweet and pastry spices. **Palate**: rich and intense, apricot marmalade, saffron. Notes of sweet and pastry spices, butter, honey. Very complex, with prunes and candied ginger. **Pairing**: soufflé with roquefort. **Comment**: a very great Sauternes.

Château Suduiraut - 33210 Preignac - France
Tél. : +33 (0)5 56 63 61 92 - www.suduiraut.com

BOURGOGNE

DOMAINE MICHAUT



Domaine Michaut

CHABLIS 1^{ER} CRU VAUCOUPIN 2019

Robe : lumineuse, de belle consistance. **Nez** : telle une brise marine, ce qui prédomine est la sensation iodée, qui se confond aux tonalités florales. **Bouche** : sincère et longiligne, une tension saline soulignée par le tilleul, la feuille de figuier. **Accord** : grands amateurs de contrastes, osez marier le profil salin de Chablis à la chair d'un homard cuit sur foie et sauce pimentée. **Commentaire** : belle surprise de Chablis qui étonne et réconforte. Garde 6-8 ans.

Color: bright, with a nice consistency. **Nose**: like a sea breeze, what predominates is the iodized sensation, which merges with the floral tones. **Palate**: sincere and slender, a saline tension underlined by lime blossom, fig leaf. **Pairing**: great lovers of contrasts, dare to match the saline profile of Chablis with the flesh of a lobster cooked on hay and spicy sauce. **Comment**: nice surprise from Chablis that amazes and comforts. Age 6-8 years.

1 rue du Serein - 89800 Chapelle Vaupelteigne - Tél. : 03 80 21 22 45
www.maisonfrancoismartenot.com/fr/marque/4/domaine-michaut

BORDEAUX

BARTON ET GUESTIER



Thomas Barton Réserve Privée

MÉDOC 2016

Robe : profonde et intense, une texture généreuse. **Nez** : registre primaire du fruit confit et des notes animales. **Bouche** : attaque franche, tanins fermes. Une intensité aromatique avec une fin de bouche sur des amers marqués. **Accord** : coq au vin. **Commentaire** : un joli millésime, à attendre 10-12 ans.

Color: deep and intense, generous texture. **Nose**: primary register of candied fruit and animal notes. **Palate**: frank attack, firm tannins. An aromatic intensity, marked bitterness on the finish. **Pairing**: coq au vin. **Comment**: a nice vintage, to wait 10-12 years.

Château Magnol - 87 rue du Dehez - BP 30 - 33290 Blanquefort Cedex
Tél. : 05 56 95 48 00 - www.barton-guestier.com

BORDEAUX

CHÂTEAU FAIZEAU



Château Faizeau

MONTAGNE-SAINT-ÉMILION 2019

Robe : rubis persistant aux reflets fuchsias. Les larmes généreuses coulent lentement. **Nez** : les effluves de fruits noirs jouent avec les senteurs toastées d'un élevage en barriques. **Bouche** : franche et directement orientée vers les notes de bois frais, de sous bois. Le vin est droit et persistant. **Accord** : un assortiment de jambon de sanglier, de saucisse sèche et de terrine de veau. **Commentaire** : garde 8-10 ans.

Color: persistent ruby with fuchsia reflections. The generous tears flow slowly. **Nose**: aromas of black fruits play with the toasted scents of ageing in barrels. **Palate**: frank and directly oriented towards the notes of fresh wood, undergrowth. The wine is straightforward and persistent. **Pairing**: an assortment of wild boar ham, dry sausage and veal terrine. **Comment**: age 8-10 years.

2 route de Fontmurée - 33570 Montagne

BORDEAUX

CHÂTEAU BASTOR-LAMONTAGNE



Château Bastor-Lamontagne

SAUTERNES 2019

Robe : or intense, larmes denses et élégantes. **Nez** : fruit juteux bien mûr, citron confit, pêche au sirop, une dimension grillée. **Bouche** : équilibrée, le sucre est balancé avec une tension de l'acidité qui inscrit ce vin liquoreux parmi les plus grands. Une douceur maîtrisée. **Accord** : huîtres chaudes aux segments d'agrumes et salicorne. **Commentaire** : cuvée moderne de Sauternes qui met en valeur l'acidité et non la sucrosité. Garde 10-15 ans.

Color: intense gold, dense and elegant tears. **Nose**: very ripe and juicy fruit, candied lemon, peach in syrup, a toasted dimension. **Palate**: balanced, the sugar is balanced with a tension of the acidity which registers this sweet wine among the greatest. Controlled sweetness. **Pairing**: warm oysters with citrus segments and glasswort. **Comment**: modern cuvée from Sauternes that emphasizes acidity and not sweetness. Age 10-15 years.

33210 Preignac
Tél. : 05 56 63 27 66 - www.chateaubastorlamontagne.fr

BOURGOGNE

CHARTRON ET TRÉBUCHET



Chartron et Trébuchet

CHABLIS GRAND CRU BOUGROS 2020

Robe : jaunet ocre, reflets émeraudes. **Nez** : brillant par son tempérament citronné, ce cru regorge d'agrumes et feuilles fraîches de verveine. **Bouche** : attaque délicate, milieu et fin de bouche exaltants, marqués par les sensations de pierre à fusil, coquillages et zeste de cédrat. **Accord** : feuilleté de Valençay aux éclats d'amandes torréfiées et cresson. **Commentaire** : l'acidité des terroirs de Chablis permet de garder des vins droits dans le temps. Garde 7-9 ans.

Color: ochre yellow hue, emerald reflections. **Nose**: brilliant with its lemony temperament, this vintage is full of citrus fruits and fresh leaves of verbena. **Palate**: delicate attack, the mid-palate and the finish are exciting, marked by sensations of flint, shellfish and citron zest. **Pairing**: puff pastry from Valençay with slivers of roasted almonds and watercress. **Comment**: the acidity of the Chablis terroirs allows to age straight wines over time (7-9 years).

RD 974 - 21190 Meursault - Tél. : 03 80 21 22 45
www.maisonfrancoismartenot.com/fr/marque/3/chartron-et-trebuchet

BOURGOGNE

DOMAINE BADER-MIMEUR



Château de Chassagne-Montrachet

CHASSAGNE-MONTRACHET 2020

Robe : brillante, rouge cerise, reflets rubis. **Nez** : subtil, raffiné, le pinot de Chassagne arbore une aromatique délicieuse de cerise fraîche et de grenade. **Bouche** : le grain tannique balance l'acidulé du cépage avec des saveurs de peau de cassis, de poivre moulu et de girofle. **Accord** : une viande rouge saignante aux épices noires. **Commentaire** : définition graphite d'un pinot d'une grande capacité de garde (15-20 ans).

Color: brilliant, cherry red hue, ruby reflections. **Nose**: subtle, refined, Pinot de Chassagne has a delicious aroma of fresh cherry and pomegranate. **Palate**: the tannic grain balances the acid side of the varietal with flavors of cassis skin, ground pepper and cloves. **Pairing**: rare red meat with black spices. **Comment**: graphite definition of a Pinot with great ageing potential (15-20 years).

1 chemin du Château - 21190 Chassagne-Montrachet
Tél. : 03 80 21 30 22 - www.bader-mimeur.com

BOURGOGNE

DOMAINE BADER-MIMEUR



Château de Chassagne-Montrachet

CHASSAGNE-MONTRACHET 2020

Robe : rayonnante, reflets émeraudes. **Nez** : grande complexité aromatique, miel de fleurs, registre brioché. **Bouche** : la création maîtrisée de cette cuvée sous bois donne une personnalité classe à l'acidité des terroirs de Chassagne. **Accord** : cette cuvée présente une certaine noblesse, préférez les mets d'automne comme une poularde crémée aux chanterelles. **Commentaire** : superbe bouteille qui rallie les grands chardonnays de Chassagne. Coup de cœur. Garde 8 à 10 ans.

Color: radiant, emerald reflections. **Nose**: great aromatic complexity, flower honey, brioche register. **Palate**: the controlled creation of this cuvée age in wood barrel gives a classy personality to the acidity of the Chassagne terroirs. **Pairing**: this cuvée has a certain nobility, prefer autumn dishes such as creamed chicken with chanterelles. **Comment**: superb bottle that unites the great Chardonnays of Chassagne. One of our favourite. Age 8 to 10 years.

1 chemin du Château - 21190 Chassagne-Montrachet
Tél. : 03 80 21 30 22 - www.bader-mimeur.com

BOURGOGNE

MAISON LOUIS LATOUR



Clos de la Vigne au Saint Grand Cru

CORTON 2020

Robe : rubis soutenu. **Nez** : un bouquet intense et complexe marqué par des arômes de fruits rouges, épicés et floraux (violette), puis viennent des notes de pain grillé et de cacao. **Bouche** : attaque charnue, franche, gourmande. Ouvre sur un palais riche, finement boisé, aux tanins serrés et veloutés. **Accord** : civet de sanglier aux trompettes de la mort. **Commentaire** : une belle longueur.

Color: deep ruby. **Nose**: an intense and complex bouquet marked by aromas of red fruits, spices and floral (violet), followed by notes of toast and cocoa. **Palate**: fleshy attack, frank, greedy. Opens on a rich, finely wooded palate with tight, velvety tannins. **Pairing**: wild boar stew with death trumpets. **Comment**: a good length.

18 rue des Tonneliers - 21200 Beaune
Tél. : 03 80 24 81 00 - www.louislatour.com

BOURGOGNE

MAISON LOUIS LATOUR



Grand Cru

CORTON-CHARLEMAGNE 2018

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

Color: pale gold with amber green reflections. **Nose**: aromatic, elegant, spicy, mineral and fruity bouquet (pineapple, baked apple). **Palate**: pure, fatty flesh, fine acidity. Complex, balanced. Notes of citrus, lime blossom and butter. **Pairing**: John Dory with sauce. **Comment**: a racy wine which must age so that all its complexity can be expressed.

18 rue des Tonneliers - 21200 Beaune
Tél. : 03 80 24 81 00 - www.louislatour.com

Louis Latour

EN BOURGOGNE DEPUIS 1797



www.louislatour.com

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

BOURGOGNE

CHARTRON ET TRÉBUCHET



Chartron et Trébuchet

MEURSAULT 2019

Robe : vieil or, reflets ambrés, larmes persistantes. **Nez** : toasté, régale par son parfum de terre battue. **Bouche** : le travail sur lie annonce une armature digne de la tradition bourguignonne. Fruits blancs, épices. **Accord** : grand vin de la Côte de Beaune qui nécessite une préparation culinaire de précision ; saint-jacques au beurre noisette, châtaignes et cœurs de palmier. **Commentaire** : vin de garde (8-10 ans), à servir carafé dans des verres de belle contenance.

Color : old gold, amber reflections, persistent tears. **Nose** : toasted, delights with its scent of clay. **Palate** : the work on lees announces a structure worthy of the Burgundian tradition. White fruits, spices. **Pairing** : great wine from the Côte de Beaune that requires precision culinary preparation; scallops with brown butter, chestnuts and hearts of palm. **Comment** : an ageing wine (8-10 years), to be served decanted in glasses of good capacity.

RD 974 - 21190 Meursault - Tél. : 03 80 21 22 45
www.maisonfrancoismartenot.com/fr/marque/3/chartron-et-trebuchet

BOURGOGNE

CHARTRON ET TRÉBUCHET



Chartron et Trébuchet

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 2020

Robe : limpide, très peu colorée, brillante, éclats argentés vifs. **Nez** : discret et harmonieux, le terroir de Savigny est lisible par son exaltation douce et sensible. **Bouche** : délicatesse, la rétro-olfaction est signée par des notes de poires fraîches et de cédrat. **Accord** : les chardonnays délicats s'accordent et s'allient à merveille avec des plats végétariens tels que des courgettes au thym citron ou tomates provençales. **Commentaire** : garde 4-6 ans.

Color : clear, very little colored, shiny, bright silvery sparkles. **Nose** : discreet and harmonious, the terroir of Savigny is legible by its soft and sensitive exaltation. **Palate** : delicate, the retro-olfaction is marked by notes of fresh pears and citron. **Pairing** : delicate Chardonnays go well with vegetarian dishes such as zucchini with lemon thyme or Provençal tomatoes. **Comment** : age 4-6 years.

D 974 - 21190 Meursault - Tél. : 03 80 21 22 45
www.maisonfrancoismartenot.com/fr/marque/3/chartron-et-trebuchet

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DRAPPIER



Rosé Brut Nature Pinot Noir

CHAMPAGNE

Robe : tulipe rose, reflet argenté. **Nez** : fraise mara des bois et framboise bien mûres, gourmand. **Bouche** : le pinot noir trouve une de ses plus claires expressions. La bulle relève les nuances poivrées et fruitées de fraise et mandarine. L'acidité se mêle à merveille au profil graphite du cépage. **Accord** : idéal à l'apéritif pour son appétence, c'est une bulle pour la table ; fraiser aux parfums de poivre blanc et huile d'olive. **Commentaire** : garde 5-10 ans.

Color : pink tulip hue, silver reflection. **Nose** : mara des bois strawberries and very ripe raspberries, greedy. **Palate** : Pinot Noir finds one of its clearest expressions. The bubble brings out the peppery and fruity nuances of strawberry and mandarin. The acidity blends wonderfully with the graphite profile of the grape variety. **Pairing** : ideal as an aperitif for its appetite, it is a bubble for the table; strawberry gateau with flavors of white pepper and olive oil. **Comment** : age 5-10 years.

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN



Brut

CHAMPAGNE

Robe : claire, limpide. Bulles discrètes et régulièrement florales. **Nez** : notes beurrées et légèrement florales. Légère touche d'élevage. **Bouche** : on retrouve ce côté beurré et floral marqué du chardonnay. Élevage présent mais pas exubérant. Finale de moyenne intensité. **Accord** : sole au beurre blanc ; sole meunière ; apéritif. **Commentaire** : champagne gourmand et riche. Belle découverte.

Color : clear, limpid. Discreet and regular bubbles. **Nose** : buttery and slightly floral notes. Slight touch of ageing. **Palate** : we find this buttery and floral side marked by Chardonnay. Breeding present but not exuberant. Medium intensity finish. **Pairing** : sole with white butter; sole meunière; aperitif. **Comment** : delectable and rich Champagne. Nice discovery.

30 rue Maurice Cerveaux - 51200 Épernay
Tél. : 03 26 56 30 30 - www.alfredgratien.com

BOURGOGNE

DOMAINE MARGUERITE CARILLON



Domaine Marguerite Carillon

SANTENAY 2020

Robe : or pâle, reflets verdoyants, fine viscosité. **Nez** : intense, le bouquet rappelle les herbes séchées, les fleurs blanches et la vanille. **Bouche** : des saveurs d'ananas, de mélisse et de camomille. Une tension longue et persistante. **Accord** : grâce à sa subtilité florale, ce vin saura ravir sur un tartare de maigre, perle de mangue et feta. **Commentaire** : le fumé apporté par l'élevage sous bois donne une dimension plus profonde à cette cuvée. Garde 6-8 ans.

Color : pale gold, green reflections, fine viscosity. **Nose** : intense, the bouquet reminds herbs, white flowers and vanilla. **Palate** : flavors of pineapple, lemon balm and chamomile. A long and persistent tension. **Pairing** : thanks to its floral subtlety, this wine will delight on a lean tartare, mango pearl and feta. **Comment** : the smokiness brought by the barrel ageing gives a deeper dimension to this cuvée. Age 6-8 years.

7 route de Monthélie - 21190 Meursault
Tél. : 06 82 85 00 41 - www.margueritecarillon.com

BOURGOGNE

DOMAINE MARGUERITE CARILLON



Domaine Marguerite Carillon

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1^{er} CRU LES LAVIÈRES 2020

Robe : rouge grenat prononcé, reflets violacés. **Nez** : gourmand, intense, figue fraîche, gelée de groseille, baie de coriandre. **Bouche** : veloutée et évanescence, la texture est aérienne et laisse s'exprimer le registre primaire du fruit frais et des fleurs humides. **Accord** : la chair juteuse d'un pigeon cuit sur le coffre répondra admirablement à ce pinot au boisé maîtrisé. **Commentaire** : digne des grands crus de la Côte de Nuits. Coup de cœur. Garde 10-15 ans.

Color : pronounced garnet red, purplish reflections. **Nose** : delectable, intense, fresh fig, red currant jelly, coriander berry. **Palate** : velvety and evanescent, the texture is airy and lets the primary register of fresh fruit and moist flowers express themselves. **Pairing** : the juicy flesh of a pigeon cooked on the chest will respond admirably to this Pinot with controlled oak. **Comment** : worthy of the great wines of the Côte de Nuits. One of our favourite. Age 10-15 years.

7 route de Monthélie - 21190 Meursault
Tél. : 06 82 85 00 41 - www.margueritecarillon.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DRAPPIER



Clarevallis

CHAMPAGNE

Robe : reflets verdoyants, limpidité brillante, cordon effervescent très élégant. **Nez** : caractère raffiné, beaucoup de fraîcheur florale. **Bouche** : la bulle accompagne avec franchise la définition variétale des cépages, sur le menthol, le zeste de citron vert. **Accord** : toast de lieu noir mariné aux herbes et combava. **Commentaire** : l'effervescence n'est pas étouffée par un dosage trop intense, la salinité naturelle apporte beaucoup d'éclat. Coup de cœur. Garde 5-10 ans.

Color : green reflections, brilliant clarity, very elegant effervescent ring of bubbles. **Nose** : refined character, lots of floral freshness. **Palate** : the bubble frankly accompanies the varietal definition of the grape varieties, with menthol, lime zest. **Pairing** : toast of coalfish marinated in herbs and kaffir lime. **Comment** : the effervescence is not suppressed by too intense a dosage, the natural salinity brings a lot of sparkle. One of our favourite. Age 5-10 years.

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN



Brut Rosé

CHAMPAGNE

Robe : belle intensité colorante, saumon foncé. Bulles fines. **Nez** : assez discret. Légères notes de fruits rouges. **Bouche** : notes de fruits rouges, sucrosité présente. Finale courte mais bonne. **Accord** : desserts légers et fruités tels qu'une charlotte aux fraises ou une tarte aux framboises. **Commentaire** : un champagne qui nécessite un peu d'ouverture.

Color : beautiful color intensity, dark salmon hue. Fine bubbles. **Nose** : quite discreet. Light notes of red fruits. **Palate** : notes of red fruits, present sweetness. Short but good finish. **Pairing** : light and fruity desserts such as strawberry charlotte or raspberry tart. **Comment** : a Champagne that requires a bit of opening.

30 rue Maurice Cerveaux - 51200 Épernay
Tél. : 03 26 56 30 30 - www.alfredgratien.com

13-15
FEB.
2023

PARIS EXPO
PORTE DE
VERSAILLES

WE ARE
the wine
& spirits
business
event —
IN PARIS

An event by **VINEXPOSIUM.**

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN



Blanc de Blancs Grand Cru

CHAMPAGNE 2016

Robe : claire, brillante, fine et persistante. **Nez** : subtile, notes de citron, pomme, fleur blanche. **Bouche** : attaque franche et droite, texture crayeuse. Finale saline et citronnée. **Accord** : sole meunière ; sole sauce au beurre. **Commentaire** : superbe découverte. Un champagne très pure et digeste.

Color: clear, brilliant, fine and persistent. **Nose**: subtle, notes of lemon, apple, white flower. **Palate**: frank and straight attack, chalky texture. Saline and lemony finish. **Pairing**: sole meunière; sole with butter sauce. **Comment**: a great discovery. A very pure and digestible Champagne.

30 rue Maurice Cerveaux - 51200 Épernay
Tél. : 03 26 56 30 30 - www.alfredgratien.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN



Cuvée Paradis Brut

CHAMPAGNE 2015

Robe : pâle, aux reflets dorés. La bulle est dynamique. **Nez** : ouvert, sur un registre d'agrumes frais, bergamote et cédrat. **Bouche** : marquée par une acidité tonique et salivante. Les arômes de zestes de pamplemousse rassurent et apportent de l'élan à l'effervescence. **Accord** : tartare de maigre, pamplemousse et coriandre. **Commentaire** : champagne à carafier pour apporter du crémeux.

Color: pale, with golden reflections. The bubble is dynamic. **Nose**: open, with a register of fresh citrus fruits, bergamot and citron. **Palate**: marked by a tonic and salivating acidity. The aromas of grapefruit zest reassure and bring momentum to the effervescence. **Pairing**: lean tartare, grapefruit and coriander. **Comment**: a Champagne to decant to add creaminess.

30 rue Maurice Cerveaux - 51200 Épernay
Tél. : 03 26 56 30 30 - www.alfredgratien.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE MICHEL REYBIER

Brut 1^{er} Cru

CHAMPAGNE

Robe : jaune pâle, limpide. Mousse crémeuse. Bulle fine. **Nez** : toasté, brioché. Fruits à noyaux, noisettes. **Bouche** : vive, sèche. Bulles fines qui partent sur des notes toastées et grillées. Pêches blanches. Finale saline. **Accord** : foie gras ; fromages gras (camembert, brulat-savarin) ; poissons fumés à chair blanche. **Commentaire** : très joli champagne pour ouvrir le bal.

Color: pale yellow, limpid. Creamy sparkle. Fine bubble. **Nose**: toasted, brioche. Stone fruits, hazelnuts. **Palate**: lively, dry. Fine bubbles that leave on toasted and grilled notes. White peaches. Saline finish. **Pairing**: foie gras; full-fat cheeses (camembert, brulat-savarin); smoked fish with white flesh. **Comment**: very nice Champagne to begin a meal.

Cos d'Estournel - 33180 Saint-Estèphe
Tél. : 05 56 73 15 50 - www.estoune.com

CORSE

CORSIKAN GROUPE UVAL



Riserva Nustrale Vermentinu

CORSE 2021

Robe : joli argenté aux nuances de jaune lumineux. **Nez** : le vin s'ouvre progressivement et rappelle les fruits du verger (pomme golden, mirabelle). **Bouche** : texture crémeuse et ample, la puissance du vermentinu corse s'adonne à des effluves de maki. **Accord** : les petites fritures de poissons sont les portes étendards de ce type de vin qui apporte sa fraîcheur minérale finement saline. **Commentaire** : garde 5-7 ans.

Color: pretty silver color with bright yellow hues. **Nose**: the wine gradually opens up and is reminds us the orchard fruits (golden apple, mirabelle plum). **Palate**: creamy and ample texture, the power of Corsican Vermentinu indulges in scents of maki. **Pairing**: small fried fish are the flagships of this type of wine which brings its finely saline mineral freshness. **Comment**: age 5-7 years.

759 Rassignani - 20290 Borgo
Tél. : 04 95 58 44 08

CORSE

CORSICAN GROUPE UVAL



Riserva Nustrale Sciaccarellu

CORSE 2021

Robe : rouge corail, reflets rosés. **Nez** : la précision aromatique transporte directement vers les petits fruits rouges acidulés, surmontés de notes florales (rose fanée, violette séchée). **Bouche** : l'opposition acidité/texture tannique apporte à cette cuvée une dimension joviale et délicate. **Accord** : carpaccio de veau, tomates séchées et éclats de Brocciu. **Commentaire** : le sciaccarellu reste croquant et verticale dans sa définition minérale. Garde 12 à 14 ans.

Color: coral red, pink reflections. **Nose**: the aromatic precision carries directly to the tangy red berries, topped with floral notes (wilted rose, dried violet). **Palate**: the opposition between acidity and tannic texture gives this cuvée a jovial and delicate dimension. **Pairing**: veal carpaccio, dried tomatoes and Brocciu chips. **Comment**: the Sciaccarellu remains crunchy and vertical in its mineral definition. Age 12 to 14 years.

759 Rassignani - 20290 Borgo
Tél. : 04 95 58 44 08

CORSE

CORSICAN GROUPE UVAL



Riserva Nustrale Genovese

ÎLE DE BEAUTÉ 2020

Robe : jaune pâle, reflets vieil or. Le gras du vin gagne les bords du verre et indique une maturité poussée. **Nez** : intense, très complexe. Notes pâtisseries et fruits d'été. **Bouche** : ample, complète. Attaque crémeuse aux saveurs de poire confite, finale saline avec de beaux amers. **Accord** : un poisson des côtes corses, grillé aux pommes de pins et lard. **Commentaire** : cépage autochtone de Corse aux accents de chardonnay et de viognier. Coup de cœur. Garde 6-8 ans.

Color: pale yellow, old gold reflections. The fat of the wine reaches the edges of the glass and indicates an advanced maturity. **Nose**: intense, very complex. Pastry notes and summer fruits. **Palate**: ample, full. Creamy attack with flavors of candied pear, saline finish with beautiful bitterness. **Pairing**: fish from the Corsican coast, grilled with pine cones and bacon. **Comment**: native Corsican grape with accents of Chardonnay and Viognier. One our our favorite. Age 6-8 years.

759 Rassignani - 20290 Borgo - Tél. : 04 95 58 44 08

CORSE

DOMAINE SAN'T ARMETTU



L'ermite de Sant Armettu

ÎLE DE BEAUTÉ 2020

Robe : cerise, reflets pourpres, viscosité. **Nez** : une ode aux saveurs variétales du sciaccarellu. Épicé, fruité et fumé, graphite. **Bouche** : juteuse, la matière tannique élançée laisse s'exprimer l'éventail de saveurs du cépage. Finale saline salivante. **Accord** : à l'apéritif; agneau de lait rosé, foccacia aux éclats d'olives noires et tomates séchées. **Commentaire** : coup de cœur pour une cuvée qui enregistre l'ensemble du tempérament corse. Garde 15-20 ans.

Color: cherry hue, purple reflections, viscosity. **Nose**: an ode to the varietal flavors of Sciaccarellu. Spicy, fruity and smoky, graphite. **Palate**: juicy, the slender tannins allow the range of flavors of the variety to express themselves. Salivating saline finish. **Pairing**: as an aperitif; pink milk-lamb, foccacia with slivers of black olives and dried tomatoes. **Comment**: favorite for a cuvée that captures the whole of the Corsican temperament. Age 15-20 years.

257 route de Baracci - 20113 Olmeto
Tél. : 04 95 76 24 47 - www.santarmettu.com

CORSE

DOMAINE SAN'T ARMETTU



Burghese

ÎLE DE BEAUTÉ 2019

Robe : rouge prune aux éclats lumineux de cerise rouge vif. **Nez** : un bouquet unique de thym chaud, de terre fraîche et de figue sauvage. **Bouche** : elle se divise en deux parties. D'un côté, le vin reconforte d'une douce saveur florale, de l'autre, le grain astringent apporte rusticité et force. **Accord** : cabri cuit au feu de bois, riz noir et thym citron. **Commentaire** : assurément une claque d'harmonie. Le vin se dévoile de plus en plus au carafage. Garde 10 à 15 ans.

Color: plum red with lighting tinges of bright red cherry. **Nose**: a unique bouquet of warm thyme, fresh earth and wild fig. **Palate**: it is divided into two parts. On the one hand, the wine comforts with a sweet floral flavor, on the other, the astringent grain brings rusticity and strength. **Pairing**: goat cooked over a wood fire, black rice and lemon thyme. **Comment**: definitely a slap of harmony. The wine reveals itself more and more during decanting. Age 10 to 15 years.

257 route de Baracci - 20113 Olmeto
Tél. : 04 95 76 24 47 - www.santarmettu.com

GET THE TASTE FOR BUSINESS.

Order your e-tickets now!



Düsseldorf, Germany
19 – 21 March 2023

THE WORLD'S NO. 1
International Trade Fair
for Wines and Spirits

We are looking forward to welcoming you!

Düsseldorf will once again be the center of the wine and spirits sector – and with a unique international offering. Experience the new vintages and trend themes from all over the world, concentrated over three days in a professional atmosphere.



www.prowein.com

To Another Great Year



Trend Show
for Craft-Drinks

Messe Düsseldorf GmbH
P.O. Box 10 10 06_ 40001 Düsseldorf_ Germany
Tel. +49 211 4560 01_ Fax +49 211 4560 668
www.messe-duesseldorf.de



CORSE

CORSICAN GROUPE UVAL



Muscadolce
Muscat Pétillant Demi Sec

VIN DE FRANCE

Robe : jaune doré, reflets verts pomme, peu de bulle, brillante. **Nez** : un panier de fruits s'exprime directement à l'ouverture (pêche de vigne, coing, abricot frais). **Bouche** : suave, moelleuse, sans excès. Une douceur qui permet de gagner en texture. Le croquant du fruit et les sensations de fleur d'oranger persistent en longueur. **Accord** : gaspacho de tomates vertes au poivre Timut et estragon frais. **Commentaire** : joli plaisir en provenance de Corse. Garde 2-4 ans.

Color: golden yellow, green apple reflections, few bubbles, shine. **Nose**: a basket of fruit is expressed directly on opening (vineyard peach, quince, fresh apricot). **Palate**: suave, mellow, without excess. A sweetness that allows to gain in texture. The crunch of the fruit and the sensations of orange blossom persist in length. **Pairing**: gazpacho of green tomatoes with Timut pepper and fresh tarragon. **Comment**: a nice pleasure from Corsica. Age 2-4 years.

759 Rassignani - 20290 Borgo - Tél. : 04 95 58 44 08

LANGUEDOC ROUSSILLON

CHATEAU DES JAUME



La Pierre Taillée

CÔTES DU ROUSSILLON

VILLAGES TAUTAVEL

2020

Robe : grenat intense à la brillance violacée, l'opacité marque une structure importante. **Nez** : cassis sauvage, réglisse frais, tapenade. **Bouche** : pleine, généreuse et tonique. La rétro-olfaction laisse entre-apercevoir les saveurs de bois frais, d'écorce et d'orange sanguine. **Accord** : bien que le vin soit structuré, il appréciera volontiers la finesse d'un veau grillé aux olives noires. **Commentaire** : coup de cœur. Garde 18-20 ans.

Color: intense garnet hue with purplish brilliance, the opacity marks an important structure. **Nose**: wild blackcurrant, fresh liquorice, tapenade. **Palate**: full, generous and tonic. The retro-olfaction reveals the flavors of fresh wood, bark and blood orange. **Pairing**: although the wine is structured, it will gladly appreciate the finesse of grilled veal with black olives. **Comment**: one of our favorite. Age 18-20 years.

Avenue du Verdoble - 66720 Tautavel
Tél. : 04 67 39 29 41

LANGUEDOC ROUSSILLON

CHÂTEAU BELLES EAUX



Vieilles Vignes

LANGUEDOC PÉZENAS

2020

Robe : profonde, concentrée. **Nez** : marqué par l'expression du fruit noir, du cassis confituré ou encore de la feuille de laurier, complexe et intense. **Bouche** : instantanément inscrite dans ses racines sudistes, une belle concentration de fruits et d'épices douces. **Accord** : après un carafage conséquent, le vin s'associe à merveille avec un carpaccio de bœuf mûré, betterave et balsamique. **Commentaire** : belle ossature pour ce vin de garde (20-30 ans).

Color: deep, concentrated. **Nose**: marked by the expression of black fruit, jammy blackcurrant or bay leaf, complex and intense. **Palate**: instantly in its southern roots, a nice concentration of fruit and sweet spices. **Pairing**: after a substantial decanting, the wine pairs wonderfully with a carpaccio of matured beef, beets and balsamic. **Comment**: good structure for this ageing wine (20-30 years).

Lieu-dit Belles Eaux - 34720 Caux
Tél. : 04 67 39 29 41

LANGUEDOC ROUSSILLON

SIEUR D'ARQUES



Toques & Clochers
Clocher de Serres

LIMOUX

2019

Robe : jaune pâle, limpide. **Nez** : puissant, sur la torréfaction et les fruits à chair jaune. **Bouche** : vive et toastée. Très ample, avec des notes de noisettes grillées, de foin et de pêche jaune. **Accord** : plateau de fromage avec des fruits à coques ; poulet rôti. **Commentaire** : un vin très marqué par l'élevage pour le moment, mais avec un joli potentiel. Garde 5-6 ans.

Color: pale yellow, limpid. **Nose**: powerful, with roasting and yellow-fleshed fruits. **Palate**: lively and toasted. Very ample, with notes of roasted hazelnuts, hay and yellow peach. **Pairing**: cheese platter with nuts; roast chicken. **Comment**: a wine very marked by the ageing at the moment, but with a nice potential. Age 5-6 years.

Avenue du Mauzac - 11300 Limoux
Tél. : 04 68 74 63 00 - www.sieurdarques.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

SIEUR D'ARQUES



Première Bulle Brut
Méthode Traditionnelle

BLANQUETTE DE LIMOUX

Robe : claire et limpide, bulles régulières et discrètes. **Nez** : fruits blancs, pêche, abricot, touche légèrement florale. **Bouche** : attaque nette, on retrouve cette touche fruitée avec une légère sucrosité. Finale courte. **Accord** : dessert fruité type pêche melba ; fruits au sirop. **Commentaire** : vin délicat et facile d'accès, gourmand.

Color: clear and limpid, regular and discreet bubbles. **Nose**: white fruits, peach, apricot, slightly floral touch. **Palate**: clean attack, we find this fruity touch with a slight sweetness. Short finish. **Pairing**: fruity dessert; peach melba; fruits in syrup. **Comment**: delicate and drinkable wine, delicious.

Avenue du Mauzac - 11300 Limoux
Tél. : 04 68 74 63 00 - www.sieurdarques.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

SIEUR D'ARQUES



Toques & Clochers
Brut Méthode Traditionnelle

CRÉMANT DE LIMOUX

2017

Robe : jaune, claire, bulle fine. **Nez** : note de beurre et de fruits jaunes très intenses. **Bouche** : une attaque généreuse et gourmande. Acidité subtile, bulle fine. Notes de fruits jaunes, beurre et crème. **Accord** : blanquette de veau ; ratatouille. **Commentaire** : à boire.

Color: yellow, clear, fine bubbles. **Nose**: note of butter and very intense yellow fruits. **Palate**: a generous and greedy attack. Subtle acidity, fine bubbles. Notes of yellow fruits, butter and cream. **Pairing**: veal blanquette; ratatouille. **Comment**: to drink now.

Avenue du Mauzac - 11300 Limoux
Tél. : 04 68 74 63 00 - www.sieurdarques.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

DOMAINE LES ORS



Chardonnay

LIMOUX

2021

Robe : jaune intense, or pâle. **Nez** : directement porté par les fruits d'été tel que la pêche, l'abricot frais ou encore le raisin. **Bouche** : la définition solaire de ce chardonnay lui donne du corps et une texture ample et torréfiée. L'élevage en fût gagne à l'ouverture. **Accord** : un poisson d'eau douce snacké au grill, romarin et huile d'olive. **Commentaire** : garde 5 à 7 ans.

Color: intense yellow, pale gold. **Nose**: directly with summer fruits such as peach, fresh apricot or grapes. **Palate**: the solar definition of this Chardonnay gives it body and a full, roasted texture. Barrel ageing is felt at the opening. **Pairing**: grilled freshwater fish, rosemary and olive oil. **Comment**: age 5 to 7 years.

14 bis rue du Béal - 11250 Saint-Hilaire
Tél. : 04 67 39 29 41

LANGUEDOC ROUSSILLON

SIEUR D'ARQUES



Toques & Clochers
Océanique Chardonnay

LIMOUX

2018

Robe : jaune pâle, reflets argentés. **Nez** : franc et intense. Confit, sur des arômes de pêche au sirop, abricots secs. **Bouche** : longiligne, ce chardonnay finement beurré garde une belle allonge. Les arômes toastés et briochés apportent une belle expression. **Accord** : apéritif ; toasts de foie gras caramélisés. **Commentaire** : le vin s'ouvre directement.

Color: pale yellow, silver reflections. **Nose**: frank and intense. Candied, with aromas of peach in syrup, dried apricots. **Palate**: slender, this finely buttered Chardonnay have a nice length. The toasted and brioche aromas bring a beautiful expression. **Pairing**: aperitif; caramelized foie gras toast. **Comment**: the wine opens directly.

Avenue du Mauzac - 11300 Limoux
Tél. : 04 68 74 63 00 - www.sieurdarques.com



SIEUR D'ARQUES
Limoux - France

LES GRANDS VINS BLANCS
DU LANGUEDOC

www.sieurdarques.com

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



corsican
GROUPE UVAL

www.corsicanwines.com

Contact : Franck MALASSIGNE 06.21.74.57.37

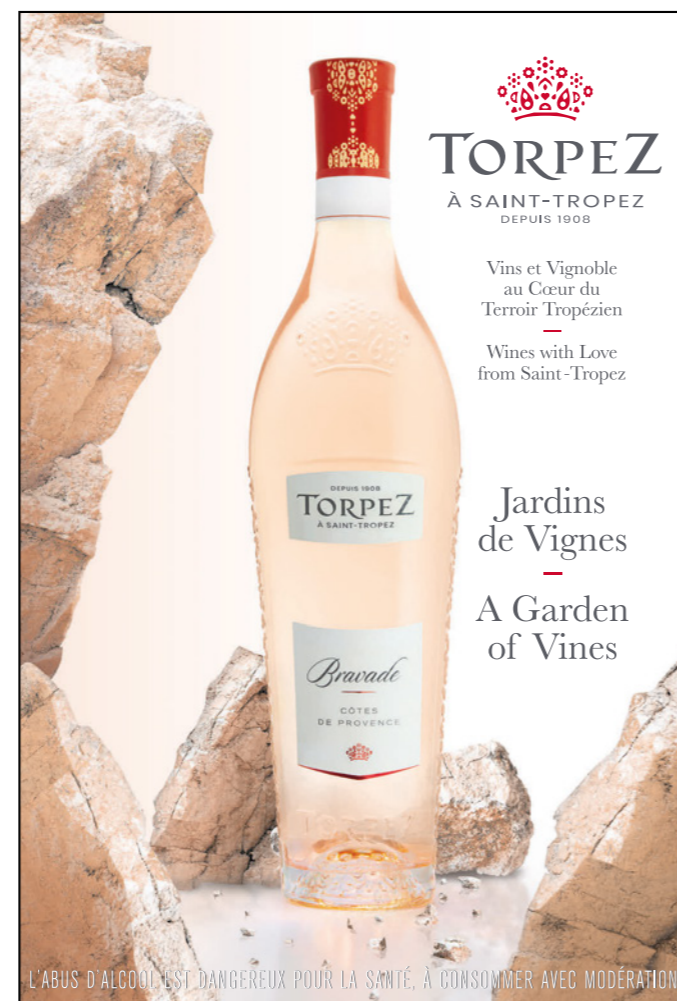


Côtes de Provence
CRU CLASSÉ

JAS D'ESCLANS

Route de Callas - 83920 La Motte
Tél. : 04.98.10.29.29- www.jasdesclans.fr

AGRICULTURE BIOLOGIQUE



TORPEZ
À SAINT-TROPEZ
DEPUIS 1908

Vins et Vignoble
au Cœur du
Terroir Tropicain

Wines with Love
from Saint-Tropez

Jardins
de Vignes
—
A Garden
of Vines

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

LANGUEDOC ROUSSILLON

CHATEAU DES JAUME



Elevé en fûts de chêne

MAURY 2020

Robe : rouge profond, met en lumière un vin suave et concentré. **Nez** : interpellé par la fraîcheur du nez, on décèle les arômes de fraise mara des bois, de figue juteuse et de fève tonka. **Bouche** : souple et aérienne, le grain tannique donne beaucoup de plaisir à la dégustation. La texture crémeuse séduit et enrichit l'expression fruitée. **Accord** : charcuteries catalanes. **Commentaire** : on apprécie l'expression de Maury. Garde 15-20 ans.

Color: deep red, highlights a suave and concentrated wine. **Nose**: with the freshness of the nose, we detect the aromas of wild Mara strawberry, juicy fig and tonka bean. **Palate**: supple and airy, the tannic grain gives a lot of pleasure to the taste. The creamy texture seduces and enriches the fruity expression. **Pairing**: Catalan charcuterie. **Comment**: we appreciate Maury's expression. Age 15-20 years.

Avenue du Verdouable - 66720 Tautavel
Tél. : 04 67 39 29 41

LANGUEDOC ROUSSILLON

DOMAINE DU JONCAS



«Nebla»

TERRASSES DU LARZAC 2020

Robe : rouge bordeaux intense, disque brillant, rubis. **Nez** : exprime pleinement le fruit d'altitude qui associe fraîcheur et maturité. **Bouche** : voluptueuse et croquante, chacun des cépages s'exprime à tour de rôle, sans excès. Bâton de réglisse, mûre sauvage, tanins acidulés. **Accord** : une tarte chaude de poivrons, figues et piment. **Commentaire** : définition limpide d'un terroir ensoleillé où l'attention de la maturité est de mise. Garde 12-14 ans.

Color: intense burgundy red, brilliant disk, ruby. **Nose**: fully expresses the fruit of altitude which combines freshness and maturity. **Palate**: voluptuous and crispy, each of the grape varieties expresses itself, without excess. Licorice stick, wild blackberry, tangy tannins. **Pairing**: a hot pie of peppers, figs and chilli. **Comment**: clear definition of a sunny terroir where attention to maturity is in order. Age 12-14 years.

670 chemin des Saumailles - 34150 Montpeyroux
Tél. : 04 67 39 29 41

LANGUEDOC ROUSSILLON

CHÂTEAU DE THOLOMIES



La Chapelle

MINERVOIS-LA LIVINIÈRE 2020

Robe : brillante, le ton de cette cuvée balance entre le grenat clair et le rubis intense. **Nez** : directement installée sur le registre du fruit confit, cette cuvée séduit par son profil capiteux, opulent. **Bouche** : les saveurs abondent dans cette signature pleine de surprises épicées et végétales. **Accord** : adressé à une gastronomie rustique, ce vin donnera le rythme à un gibier fumé. **Commentaire** : une représentation élégante de la Livinière. Garde 15-20 ans.

Color: brilliant, the tone of this cuvée balances between light garnet and intense ruby. **Nose**: directly established on the register of candied fruit, this cuvée seduces with its heady, opulent profile. **Palate**: flavors abound in this signature full of spicy and vegetal surprises. **Pairing**: for a rustic gastronomy, this wine will be perfect with a smoked game. **Comment**: an elegant representation of La Livinière. Age 15-20 years.

Domaine de Tholomies - 34210 La Livinière
Tél. : 04 67 39 29 41

PROVENCE

CHÂTEAU VAL D'AREN



Château Val d'Aren

BANDOL 2020

Robe : une belle robe rubis assez claire. **Nez** : rappelle tout à fait les vins de Provence. Sur le fruit rouge, un côté fumé avec des arômes épicés. **Bouche** : l'attaque est fraîche, les fruits mûrs éclatent en bouche. Bouche généreuse, tanins assez marqués. C'est un vin ensoleillé. **Accord** : idéal pour l'apéritif ; charcuterie. **Commentaire** : facile à boire, très agréable à déguster dès maintenant.

Color: a beautiful, fairly light ruby hue. **Nose**: reminds perfectly the Provence wines. Red fruits, a smoky side with spicy aromas. **Palate**: the attack is fresh, the ripe fruits burst in the palate. Generous, quite marked tannins. It is a sunny wine. **Pairing**: ideal as an aperitif; charcuterie. **Comment**: easy to drink, very pleasant to drink now.

997 chemin du Val d'Aren - 83330 Le Beausset
Tél. : 04 94 98 71 89 - www.val-darenc.com

PROVENCE

CHÂTEAU LA COSTE

Grand Vin

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE 2021

Robe : teinte saumonée. **Nez** : fruits rouges acidulés, notes d'épices, florales. **Bouche** : attaque franche et directe. Notes de fruits rouges, florales. Sur une finale acidulée et droite, saline. **Accord** : une ratatouille. **Commentaire** : à boire dès maintenant ou dans 3 ans.

Color: salmon hue. **Nose**: tangy red fruits, spicy, floral notes. **Palate**: frank and direct attack. Notes of red fruits, floral. On a tangy straight and saline finish. **Pairing**: a ratatouille. **Comment**: drink now or in 3 years.



2750 route de la Cride - 13610 Le Puy-Sainte-Réparate
Tél. : 04 42 61 92 92 - www.chateau-la-coste.com

PROVENCE

CHÂTEAU VIGNELAURE

Édition S

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE 2015

Robe : grenat sombre. **Nez** : poivre blanc, violette, cassis, herbes séchées, fruits des bois, sous-bois. **Bouche** : puissante, charnue et salivante. Des tanins massifs qui demandent encore à s'assouplir. **Accord** : daube provençale. **Commentaire** : garde 5 ans.

Color: dark garnet. **Nose**: white pepper, violet, blackcurrant, dried herbs, berries, undergrowth. **Palate**: powerful, fleshy and salivating. Massive tannins that still need to be softened. **Pairing**: Provençal stew. **Comment**: age 5 years.



5210 chemin de Vignelaure - 83560 Rians
Tél. : 04 94 37 21 10 - www.vignelaure.com

PROVENCE

CHÂTEAU VIGNELAURE

Château Vignelaure

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE 2016

Robe : bordeaux, reflets grenats, viscosité marquée. **Nez** : les arômes rustiques du cabernet interagissent avec la puissante syrah aux saveurs sudistes. **Bouche** : le tanin offre un cadre raffiné. La rétro-olfaction est une ode à la Provence, sur l'olivier et l'origan frais. **Accord** : taureau de Camargue grillé, riz noir et tomates à l'ail. **Commentaire** : belle expression pour un millésime qui promet de belles années en cave (10-15 ans). Un coup de cœur.

Color: burgundy hue, garnet reflections, marked viscosity. **Nose**: rustic Cabernet aromas interact with powerful southern flavored of Syrah. **Palate**: tannin provides a refined framework. The retro-olfaction is an ode to Provence, on olive trees and fresh oregano. **Pairing**: grilled Camargue bull, black rice and garlic tomatoes. **Comment**: beautiful expression for a vintage that promises good years in the cellar (10-15 years). One of our favourite.



5210 chemin de Vignelaure - 83560 Rians
Tél. : 04 94 37 21 10 - www.vignelaure.com

PROVENCE

CHÂTEAU FONT DU BROC

Château Font du Broc

CÔTES DE PROVENCE 2021

Robe : jaune citron pâle, reflets verts très brillants, viscosité. **Nez** : le cépage rolle s'adonne à une certaine exubérance. Parfums de melon d'eau, ortie, laurier, origan. **Bouche** : l'harmonie gourmande de cette cuvée lui confère un caractère gastronome. La maturité du fruit plaît et l'acidité guide une bouche rafraîchissante. **Accord** : une pissaladière très parfumée aux olives noires. **Commentaire** : beau vin d'instantanéité, s'apprécie en début de repas. Garde 4 à 6 ans.

Color: pale lemon yellow, very bright green reflections, viscosity. **Nose**: the Rolle grape indulges in a certain exuberance. Scents of watermelon, nettle, bay leaf, oregano. **Palate**: the gourmet harmony of this cuvée gives it a gourmet character. The ripeness of the fruit is pleasing and the acidity guides a refreshing palate. **Pairing**: a very fragrant pissaladière with black olives. **Comment**: a beautiful instant wine, can be enjoyed at the start of a meal. Age 4 to 6 years.



Chemin de la Font du Broc - 83460 Les Arcs
Tél. : 04 94 47 48 20 - www.chateau-fontdubroc.com

PROVENCE

CHÂTEAU LA COSTE

Grand Vin du Château Lacoste

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE 2018

Robe : grenat, légers reflets tuilés. Limpide, belle brillance. **Nez** : fruits noirs, violette. Nez assez profond. **Bouche** : attaque nette. Bouche vive, sur les fruits noirs. Assez gourmande et riche. Finale moyenne, sur les amers. **Accord** : canard apicius. **Commentaire** : belle complexité aromatique qui mérite 5 ans de garde.

Color: garnet, slight tiled reflections. Clear, beautiful shine. **Nose**: black fruit, violet. Fairly deep nose. **Palate**: clean attack. Lively palate, with black fruits. Quite delectable and rich. Medium finish, with bitterness. **Pairing**: duck apicius. **Comment**: beautiful aromatic complexity that deserves 5 years of ageing.



2750 route de la Cride - 13610 Le Puy-Sainte-Réparate
Tél. : 04 42 61 92 92 - www.chateau-la-coste.com

PROVENCE

CHÂTEAU VIGNELAURE

Château Vignelaure

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE 2017

Robe : grenat profond. **Nez** : violette, fruits noirs. Animal au premier nez. **Bouche** : belle fraîcheur, tanins soyeux. Jolis fruits à maturité, violette. **Accord** : gibier ; chevreuil. **Commentaire** : vin sudiste dans toute son élégance. Garde 5-8 ans.

Color: deep garnet. **Nose**: violet, black fruit. Animal at first nose. **Palate**: nice freshness, silky tannins. Pretty ripe fruits, violet. **Pairing**: game; venison. **Comment**: Southern wine in all its elegance. Age 5-8 years.



5210 chemin de Vignelaure - 83560 Rians
Tél. : 04 94 37 21 10 - www.vignelaure.com

PROVENCE

DOMAINE FONTAINEBLEAU EN PROVENCE

Louis Baptiste

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE 2020

Robe : rosé intense habillé d'une robe orangée profonde. **Nez** : franc et intense, la part de grenache apporte des nuances d'agrumes en zestes et de fruits ensoleillés. **Bouche** : charnelle et élancée. Fruitée et gourmande. **Accord** : une tarte feuilletée aux tomates confites et moutarde douce. **Commentaire** : vin d'été par excellence, ce rosé séduit les amateurs de cuvées vineuses. Garde 2 à 4 ans.

Color: intense pink hue with a deep orange color. **Nose**: frank and intense, the Grenache brings nuances of citrus zest and sunny fruits. **Palate**: carnal and slender. Fruity and greedy. **Pairing**: a puff pastry tart with candied tomatoes and sweet mustard. **Comment**: summer wine par excellence, this rosé seduces lovers of vinous cuvées. Age 2 to 4 years.



Route de Montfort sur Argens - 83143 Le Val
Tél. : 04 94 59 59 09 - www.domaine-fontainebleau-en-provence.com

PROVENCE

CHÂTEAU FONT DU BROC

Château Font du Broc

CÔTES DE PROVENCE 2021

Robe : fuchsia brillant, nuances très brillantes de rosé rubis. **Nez** : subtilement épicé, le rosé offre une part florale généreuse marquée par l'églantine, la violette et l'acacia. **Bouche** : l'aspect vineux de la texture permet d'apprécier la chair des cépages sudistes. **Accord** : au pouvoir savoureux, ce rosé s'accommode d'un tajine relevé ou d'un gratin d'aubergine. **Commentaire** : rosé de table, le carafier lui permet de gagner en stature. Garde 2 à 4 ans.

Color: brilliant fuchsia, very bright shades of pink ruby. **Nose**: subtly spicy, the rosé offers a generous floral note marked by wild rose, violet and acacia. **Palate**: the vinous aspect of the texture makes it possible to appreciate the flesh of southern grape varieties. **Pairing**: this savory rosé goes well with a spicy tajine or eggplant gratin. **Comment**: a table rosé, the decanter allows it to gain in stature. Age 2 to 4 years.



Chemin de la Font du Broc - 83460 Les Arcs
Tél. : 04 94 47 48 20 - www.chateau-fontdubroc.com



REVEAL'UP

C'est en tant que Créateur d'expériences et ambassadeur de l'art de vivre à la française que Chef&Sommelier™ a été choisi par l'ASI pour l'accompagner lors du concours du Meilleur Sommelier du Monde qui va se dérouler à Paris en février prochain.

La collection de verres à pied REVEAL'UP, fabriquée en France dans un cristallin de haute qualité, le KRISTA™, a été plusieurs fois sélectionnée pour des concours de sommellerie dans le monde entier. REVEAL'UP a séduit à plusieurs reprises les jurés et les candidats pour ses trois qualités essentielles : résistance, polyvalence et élégance.

As a creator of experiences and ambassador of the French art of living, Chef&Sommelier™ has been chosen by the ASI to accompany it in the World's Best Sommelier competition which will take place in Paris next February.

The REVEAL'UP collection, made in France with our high-performance lead-free crystal glass material, KRISTA™, has been several times selected for sommelier competitions worldwide. REVEAL'UP has repeatedly won over jurors and candidates for its three essential qualities: resistance, versatility and elegance.

Découvrez plus d'information sur cette collection :
Find out more about this collection:



chefsommelier.com

PROVENCE

DOMAINE DU JAS D'ESCLANS



Cuvée du Loup Bio

CÔTES DE PROVENCE 2020

Robe : les nuances d'or et de jaune orangé envahissent cette cuvée aux reflets de vieil or. **Nez** : l'ouverture aromatique de ce vin rappelle la pomme au four, les épices douces et le bouquet garni. **Bouche** : surmonté d'un panache charnel et harmonieux, l'assemblage rolle et clairette semble découvrir ses effluves provençales de garrigues. **Accord** : gratin de tomates et aubergines. **Commentaire** : garde 5 à 6 ans.

Color: shades of gold and orange-yellow come over this cuvée with reflections of old gold. **Nose**: the aromatic opening of this wine reminds the baked apple, sweet spices and bouquet garni. **Palate**: surmounted by a carnal and harmonious panache, the Rolle and Clairette blend seems to discover its Provençal scents of scrubland. **Pairing**: tomato and eggplant gratin. **Comment**: age 5 to 6 years.

3094 route de Callas - 83920 La Motte
Tél. : 04 98 10 29 29 - www.jasdesclans.fr

PROVENCE

DOMAINE DU JAS D'ESCLANS



Cuvée du Loup Bio

CÔTES DE PROVENCE 2017

Robe : profonde, opacité chromatique. **Nez** : balancé entre le fruit noir rustique et le poivre noir, beaucoup de puissance. **Bouche** : tannin souple mais présent. La douceur méditerranéenne permet d'accueillir les arômes de garrigues et d'aromates avec souplesse. **Accord** : sa puissance le guide vers le contraste de mets délicats et relevés ; un agneau mijoté au laurier, lavande et noix. **Commentaire** : les arômes de bois se fondent après un carafage long. Garde 10 à 15 ans.

Color: deep, chromatic opacity. **Nose**: balanced between rustic black fruit and black pepper, lots of power. **Palate**: supple but present tannin. The Mediterranean sweetness allows the aromas of scrubland and herbs to be supplely welcomed. **Pairing**: its power guides it towards the contrast of delicate and spicy dishes; lamb stewed with bay leaf, lavender and walnuts. **Comment**: the wood aromas meld after a long decanting. Age 10 to 15 years.

3094 route de Callas - 83920 La Motte
Tél. : 04 98 10 29 29 - www.jasdesclans.fr

PROVENCE

DOMAINE DU JAS D'ESCLANS



Cœur de Loup Bio

CÔTES DE PROVENCE 2021

Robe : rose, lumineuse, reflets brillants. **Nez** : gourmand, parfums de petits fruits rouges acidulés (framboise, fraise). **Bouche** : attaque franche, ample. Beaucoup de fraîcheur, une pointe d'agrumes. Finale très plaisante. **Accord** : un magret de canard aux airelles. **Commentaire** : à partager avec des amis, très agréable.

Color: pink hue, luminous, brilliant reflections. **Nose**: greedy, flavors of tangy red berries (raspberry, strawberry). **Palate**: frank attack, ample. Lot of freshness, a hint of citrus. Very pleasant finish. **Pairing**: a duck breast with cranberries. **Comment**: to share with friends, very nice.

3094 route de Callas - 83920 La Motte
Tél. : 04 98 10 29 29 - www.jasdesclans.fr

PROVENCE

CHÂTEAU LA COSTE



Château La Coste

CÔTES DE PROVENCE 2021

Robe : rose pâle, finement fuchsia, claire et brillante. **Nez** : frais, s'ouvre sur des tonalités de fruits des bois et de pêche de vigne. **Bouche** : balancé par une vive acidité, ce rosé reprend les notes de fruits rouges acidulés. **Accord** : betterave fraîche, huile de noix et ciboulette. **Commentaire** : à boire.

Color: pale pink hue, finely fuchsia, clear and brilliant. **Nose**: fresh, opens with tones of forest fruits and vine peach. **Palate**: balanced by a lively acidity, this rosé takes on the notes of tangy red fruits. **Pairing**: fresh beets, walnut oil and chives. **Comment**: to drink from now.

2750 route de la Cride - 13610 Le Puy-Sainte-Réparate
Tél. : 04 42 61 92 92 - www.chateau-la-coste.com

PROVENCE

CHÂTEAU LA MASCARONNE



Château La Mascaronne

CÔTES DE PROVENCE 2021

Robe : rose pâle, limpide. **Nez** : acidulé, bonbons anglais, airelles. **Bouche** : vive, tranchante, herbacée, aux arômes d'airelles, pamplemousse. **Accord** : parfait en apéritif ; sur un saumon fumé ou gravlax ; tartare de poisson. **Commentaire** : à boire dès maintenant.

Color: pale pink hue, limpid. **Nose**: tangy, English sweets, cranberries. **Palate**: lively, sharp, herbaceous, with aromas of cranberries, grapefruit. **Pairing**: perfect as an aperitif; with a smoked salmon or gravlax; fish tartar. **Comment**: to drink from now.

83340 Le Luc en Provence
Tél. : 04 94 39 45 40 - www.chateau-lamascaronne.com

PROVENCE

TORPEZ À SAINT-TROPEZ



Torpez Bravade

CÔTES DE PROVENCE 2021

Robe : orangé clair, ce rosé se présente avec une robe mandarine et des reflets argentés. **Nez** : l'expression aromatique rend un gracieux hommage aux senteurs typiques des cépages de Provence. **Bouche** : la baie d'airelle, la pêche blanche, le laurier s'entremêlent avec finesse. L'acidité guide cette cuvée et cristallise la fin de bouche. L'intensité des fruits frais est sensible. **Accord** : saura ravir une terrine de saumon aux baies roses. **Commentaire** : Garde 2 à 4 ans.

Color: light orange hue, this rosé has a tangerine color and silver reflections. **Nose**: the aromatic expression pays gracious homage to the typical scents of the grape varieties of Provence. **Palate**: cranberry berry, white peach, bay leaf intermingle with finesse. The acidity guides this cuvée and crystallizes the finish. The intensity of fresh fruit is noticeable. **Pairing**: will delight a terrine of salmon with pink peppercorns. Age 2 to 4 years.

111 route des plages - 83990 Saint-Tropez
Tél. : +33 (0)4 94 97 01 60 - www.torpez-saint-tropez.com

PROVENCE

TORPEZ À SAINT-TROPEZ



Torpez Ultimium

CÔTES DE PROVENCE 2019

Robe : orange intense rappelant la peau de kumquat. **Nez** : très parfumé, nuances d'abricot mûr, de brugnion et de miel de lavande. **Bouche** : l'amplitude permet à cette cuvée de découvrir le sentier des vins de garde. Les effluves boisées différencient cette cuvée par son toasté. Servi chambré, ce vin gagne en intensité. **Accord** : saumon mi-cuit à l'huile de noix et fumé. **Commentaire** : gastronome, ce rosé demande plus d'attention. Coup de cœur. Garde 6 à 8 ans.

Color: intense orange reminiscent of kumquat skin. **Nose**: very fragrant, nuances of ripe apricot, nectarine and lavender honey. **Palate**: the amplitude allows this cuvée to discover the path of ageing wine. The woody scents differentiate this cuvée by its toastiness. Served at room temperature, this wine gains in intensity. **Pairing**: semi-cooked salmon in walnut oil and smoked. **Comment**: gourmet, this rosé requires more attention. One of our favorite. Age 6 to 8 years.

111 route des plages - 83990 Saint-Tropez
Tél. : +33 (0)4 94 97 01 60 - www.torpez-saint-tropez.com

PROVENCE

CHÂTEAU LA COSTE



Grand Vin

MÉDITERRANÉE 2021

Robe : jaune pâle, reflets argentés. **Nez** : très intense dès l'ouverture, poire, pomme golden. Quelques notes torréfiées. **Bouche** : suave et délicatement opulente, agréable, à l'acidité fondue. Les arômes frais de citron Meyer et de poire Williams prennent les saveurs de tête. Ossature crémeuse. **Accord** : bar de ligne confit à la fleur de sureau, polenta crémeuse aux agrumes. **Commentaire** : bel équilibre pour cet assemblage provençal. Garde 2-4 ans.

Color: pale yellow, silver reflections. **Nose**: very intense upon opening, pear, golden apple. Some roasted notes. **Palate**: suave and delicately opulent, pleasant, with melted acidity. Fresh aromas of Meyer lemon and Williams pear take over the head flavors. Creamy frame. **Pairing**: line-caught sea bass confit with elderflower, creamy citrus polenta. **Comment**: nice balance for this Provençal blend. Age 2-4 years.

2750 route de la Cride - 13610 Le Puy-Sainte-Réparate
Tél. : 04 42 61 92 92 - www.chateau-la-coste.com



Photo. Emanuele Scorelletti

www.chateau-la-coste.com

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



© Philippe Martineau



Photo : Denis Pieraccini

PROVENCE

CHÂTEAU VIGNELAURE



Vignelaure

MÉDITERRANÉE

2020

Robe : claire, brillante, reflets verts. **Nez :** gourmand et riche, note crémeuse, beurré. Nuance de citron et d'abricot. **Bouche :** tendre et grasse. Fine acidité, note d'abricot. Crème, beurrée, beaux amers. Finale saline. **Accord :** avocat farci au thon. **Commentaire :** garde 4-8 ans.

Color: clear, brilliant, green reflections. **Nose:** delectable and rich, creamy note, buttery. Nuance of lemon and apricot. **Palate:** soft and fat. Fine acidity, apricot note. Cream, buttery, lovely bitters. Saline finish. **Pairing:** avocado stuffed with tuna. **Comment:** age 4-8 years.

5210 chemin de Vignelaure - 83560 Rians
Tél. : 04 94 37 21 10 - www.vignelaure.com

SUD-OUEST

GEORGES VIGOUROUX



Château de Mercuès Cuvée 6666

CAHORS

2018

Robe : grenat, reflets framboises. **Nez :** gourmand, juteux. **Bouche :** le malbec de Mercuès respecte une certaine austérité des grands Cahors. Fruits noirs, épicée. La matrice tannique titille le palais par une présence opulente sans astringence. Le fruit reposé termine les sensations de fin de bouche. **Accord :** ris de veau rôtis au beurre noisette, sauce de cuisson et éclats de truffes noires. **Commentaire :** sublime vin de table, à carrafer. Un coup de cœur. Garde 10-15 ans.

Color: garnet hue, raspberry reflections. **Nose:** delectable, juicy. **Palate:** the Mercuès Malbec respects a certain austerity of the great Cahors. Dark fruits, spicy. The tannic matrix tickles the palate with an opulent presence without astringency. The rested fruit completes the sensations on the finish. **Pairing:** roasted sweetbreads with brown butter, cooking sauce and slivers of black truffles. **Comment:** sublime table wine, to decant. One of our favourite. Age 10-15 years.

Route de Toulouse - 46000 Cahors
Tél. : 05 65 20 80 86 - www.g-vigouroux.fr

SUD-OUEST

GEORGES VIGOUROUX

Château de Mercuès
Les Évêques

CAHORS

2019

Robe : sombre, violacée et intense. **Nez :** intense, sur le cacao, les fruits noirs et l'eucalyptus. **Bouche :** très ample, tannique et suave. Fruits noirs, cacao amer, belle fraîcheur d'eucalyptus. Alcool bien intégré. **Accord :** gibier ; daube de bœuf ; agneau de 7 heures. **Commentaire :** superbe ! A garder 5-7 ans.

Color: dark, purplish and intense. **Nose:** intense, with cocoa, black fruits and eucalyptus. **Palate:** very ample, tannic and suave. Black fruits, bitter cocoa, beautiful eucalyptus freshness. Well integrated alcohol. **Pairing:** game; braised beef; lamb casserole. **Comment:** superb! To age 5-7 years.

Route de Toulouse - 46000 Cahors
Tél. : 05 65 20 80 86 - www.g-vigouroux.fr

SUD-OUEST

GEORGES VIGOUROUX

Château de Haute-Serre
Georges

CAHORS

2019

Robe : intense. Les reflets rubis donnent de l'éclat et la viscosité prouve la générosité. **Nez :** une bombe aromatique, on apprécie le subtil croisement des épices du malbec au toasté délicat de l'élevage. **Bouche :** séveuse, sur les tanins. La fin de bouche dresse des amers poudrés. **Accord :** une côte de veau marinée à la sauge et truffe du Périgord. **Commentaire :** un bijou de l'AOC Cahors. Garde 5-10 ans.

Color: intense. The ruby reflections give radiance and the viscosity proves the generosity. **Nose:** an aromatic explosion, we appreciate the subtle crossing of Malbec spices with the delicate toast of the ageing process. **Palate:** sappy, on tannins. The end of the palate raises powdery bitters. **Pairing:** a veal chop marinated in sage and Périgord truffles. **Comment:** a jewel of the Cahors AOC. Age 5-10 years.

Route de Toulouse - 46000 Cahors
Tél. : 05 65 20 80 86 - www.g-vigouroux.fr

SUD-OUEST

GEORGES VIGOUROUX



Château de Haute-Serre
Géron Dadine de Haute Serre

CAHORS 2018

Robe : rubis profond, reflets fuchsia lumineux. **Nez** : puissant, très ouvert, le malbec s'exprime sur la concentration avec des effluves épicées qui relèvent la fraîcheur. **Bouche** : le malbec gagne en prestance. Essences de pierre à fusil, fruit rouge poché. **Accord** : carré d'agneau avec un bouillon aromatique, bouquet garni et poivre Sichuan. **Commentaire** : bien que le vin présente une expression gastronomique, il possède les armes d'une garde exceptionnelle, de 15-20 ans.

Color: deep ruby, bright fuchsia reflections. **Nose**: powerful, very open, the Malbec expresses itself on the concentration with spicy scents that enhance the freshness. **Palate**: Malbec gains in presence. Fint essences, poached red fruit. **Pairing**: rack of lamb with an aromatic broth, bouquet garni and Sichuan pepper. **Pairing**: although the wine has a gastronomic expression, it bears the hallmarks of exceptional ageing, 15-20 years.

Route de Toulouse - 46000 Cahors
Tél. : 05 65 20 80 86 - www.g-vigouroux.fr

SUD-OUEST

DOMAINE DE JOÿ



Joy Attitude Terroirs d'Argile

CÔTES DE GASCOGNE 2019

Robe : limpide, jaune or, reflets oranges clairs. **Nez** : parfumé, jongle entre la nature primaire d'un manseng exotique et d'un colombard proche des agrumes. **Bouche** : texture généreuse, amers en fin de bouche, équilibrée. Poivre blanc, zestes d'agrumes, peau de mangue. **Accord** : filet de dinde aux épices orientales, polenta crémeuse et sauce légère aux clous de girofle. **Commentaire** : l'élevage sous bois développe l'allure de ce vin et l'invite à plus de garde (4-6 ans).

Color: limpid, golden yellow, light orange reflections. **Nose**: fragrant, juggles between the primary nature of an exotic Manseng and a citrus-like Colombard. **Palate**: generous texture, bitter on the finish, balanced. White pepper, citrus zest, mango skin. **Pairing**: turkey fillet with oriental spices, creamy polenta and light clove sauce. **Comment**: the ageing in wood barrel develops the allure of this wine and invites it to be kept longer (4-6 years).

Lieu-dit Joy - 32110 Panjas
Tél. : 05 62 09 03 20 - www.domaine-joy.com

VAL DE LOIRE

DOMAINE CHAVET



Clos de Beauregard

MENETOU-SALON 2020

Robe : grenat léger. **Nez** : discret, fruits rouges, légèrement épicé. **Bouche** : tanins souples, belle fraîcheur. Jolis fruits. Finale un peu courte. **Accord** : ris de veau grillés. **Commentaire** : à boire dès à présent.

Color: light garnet. **Nose**: discreet, red fruits, slightly spicy. **Palate**: supple tannins, lovely freshness. Pretty fruit. Slightly short finish. **Pairing**: grilled sweetbreads. **Comment**: to drink from now.

52 route des Bourges - 18510 Menetou-Salon
Tél. : 02 48 64 80 87 - www.chavet-vins.com

VAL DE LOIRE

DOMAINE CHAVET



Clos de Coquin L'Exception

MENETOU-SALON 2020

Robe : citron pâle, légers reflets verts. **Nez** : très aromatique, pêche, buis, herbes fraîchement coupées, baies de genièvre. **Bouche** : franche et droite, magnifique fraîcheur. Finale exotique et herbacée, avec de beaux amers salivants. **Accord** : huîtres pochées à la verveine et baies de genièvre. **Commentaire** : à boire.

Color: pale lemon hue, light green reflections. **Nose**: very aromatic, peach, boxwood, freshly cut herbs, juniper berries. **Palate**: frank and straight, magnificent freshness. Exotic and herbaceous finish, with beautiful salivating bitterness. **Pairing**: poached oysters with verbena and juniper berries. **Comment**: to drink from now.

52 route des Bourges - 18510 Menetou-Salon
Tél. : 02 48 64 80 87 - www.chavet-vins.com



JOSEPH MELLOT
500 ANS D'HISTOIRE

Venez vivre l'expérience Joseph Mellot à Sancerre !
Come live the Joseph Mellot experience in Sancerre !

VIGNERON À / WINEMAKER IN
SANCERRE - POUILLY-FUMÉ

QUINCY - REUILLY - MENETOU-SALON -
COTEAUX DU GIENNOIS - CHÂTEAUMEILLANT

www.josephmellot.com
TEL: +33 248 785 454 - CONTACT@JOSEPHMELLOT.COM
ROUTE DE MÉNÉTRÉOL - D 920 18300 SANCERRE
l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

VAL DE LOIRE

DOMAINE CHAVET



Clos des Jentonnes

MENETOU-SALON 2020

Robe : claire, reflets argentés. **Nez** : agrumes (citron, pamplemousse), pierre à fusil. **Bouche** : belle tension, citron confit. Léger gras qui équilibre le tout. Finale saline et salivante. **Accord** : saint-jacques snackées sauce aux agrumes. **Commentaire** : un classique bien exploité. Correspond à ce que l'on attend de cette appellation.

Color: clear, silver reflections. **Nose**: citrus (lemon, grapefruit), flint. **Palate**: nice tension, candied lemon. Light fat that balances everything. Saline and salivating finish. **Pairing**: seared scallops with citrus sauce. **Comment**: a well exploited classic. Corresponds to what is expected of this appellation.

52 route des Bourges - 18510 Menetou-Salon
Tél. : 02 48 64 80 87 - www.chavet-vins.com

VAL DE LOIRE

DOMAINE JOSEPH MELLOTT



Pierre-Etienne

SANCERRE 2018

Robe : jaune pâle, limpide. **Nez** : très aromatique, aux notes de pêches jaunes, paille, sous-bois et torréfaction. **Bouche** : franche, ample, puissante. Alcool présent mais qui donne du corps au vin. Arômes de foin, pêches jaunes, noisettes grillées. **Accord** : volaille aux cèpes, sauce à l'armagnac ; poisson à chair blanche, sauce au vin blanc. **Commentaire** : très beau vin de gastronomie.

Color: pale yellow, limpid. **Nose**: very aromatic, with notes of yellow peaches, straw, undergrowth and roasting. **Palate**: frank, ample, powerful. Alcohol present but which gives body to the wine. Aromas of hay, yellow peaches, roasted hazelnuts. **Pairing**: poultry with porcini mushrooms, Armagnac sauce; white fish, white wine sauce. **Comment**: very nice gastronomic wine.

Route de Ménétréol - 18300 Sancerre
Tél. : 02 48 78 54 54 - www.josephmellot.com

VALLÉE DU RHÔNE

CLAIRMONT



Domaine Martinelli Poésy

CROZES-HERMITAGE 2021

Robe : jaune pâle, limpide. **Nez** : tout en discrétion, révèle des notes de bonbons acidulés et de citron. **Bouche** : vive et acidulée, aux arômes de bonbons acidulés et notes minérales. Une belle longueur. **Accord** : parfait en apéritif ; sur des fromages de chèvre ; poissons crus marinés. **Commentaire** : très joli vin pour commencer un repas. A boire.

Color: pale yellow, limpid. **Nose**: very discreet, reveals notes of sour candy and lemon. **Palate**: lively and tangy, with aromas of sour candies and mineral notes. A nice length. **Pairing**: perfect as an aperitif; with goat cheeses; marinated raw fish. **Comment**: very nice wine to start a meal. To drink.

755 route des vignes - 26600 Beaumont-Montoux
Tél. : 04 75 84 61 91 - www.clairmont.fr

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE DE FENOUILLET



Muscat de Beaume de Venise

BEAUME DE VENISE 2021

Robe : dorée, jaune intense. **Nez** : bouquet printanier par excellence, le muscat offre toutes les saveurs du réconfort. Du grain de raisin à la pêche de vigne en passant par l'abricot frais. **Bouche** : explosion des arômes, délicate. Le vin reste droit grâce à un alcool maîtrisé. **Accord** : servi frais aux côtés d'une fourme d'Ambert travaillée aux épices orientales, cette cuvée surprendra. **Commentaire** : magnifique élaboration. Garde 5-10 ans.

Color: golden hue, intense yellow. **Nose**: excellent spring bouquet, Muscat offers all the flavors of comfort. From grapes to vineyard peach and fresh apricots. **Palate**: explosion of aromas, delicate. The wine stays upright thanks to controlled alcohol. **Pairing**: served chilled alongside a Fourme d'Ambert worked with oriental spices, this cuvée will surprise. **Comment**: beautiful elaboration. Age 5-10 years.

123 allée St Roch - 84190 Beaumes-de-Venise
Tél. : 04 90 62 95 61 - www.domaine-fenouillet.fr

VAL DE LOIRE

DOMAINE JOSEPH MELLOTT



Le Tronc Sec

POUILLY-FUMÉ 2021

Robe : claire, limpide. Or pâle. **Nez** : très expressif, sur les fruits à noyau. Légèrement floral (lys, buis). **Bouche** : attaque franche, bouche généreuse et ample. On retrouve de beaux fruits et une belle expression. Finale moyenne. **Accord** : saint-pierre sauce meunière ; volaille sauce hollandaise légèrement relevée. **Commentaire** : belle expression de son terroir. Vin de caractère, qui ne demande qu'à vieillir. Garde 5 ans.

Color: clear, limpid. Pale gold. **Nose**: very expressive, with stone fruits. Slightly floral (lily, boxwood). **Palate**: frank attack, generous and ample palate. We find beautiful fruits and a beautiful expression. Medium finish. **Pairing**: John Dory with meunière sauce; poultry with lightly seasoned Hollandaise sauce. **Comment**: beautiful expression of its terroir. Wine of character, just waiting to age (5 years).

Route de Ménétréol - 18300 Sancerre
Tél. : 02 48 78 54 54 - www.josephmellot.com

VAL DE LOIRE

DOMAINE JOSEPH MELLOTT



Les Vignes du Rocher

SANCERRE 2020

Robe : claire, pâle, reflets verts. **Nez** : intense, sur les agrumes (pamplemousse, citron). Note minérale, fumée, boisée. **Bouche** : attaque tendue et directe aux notes d'agrumes et fumées (silex), buis. Finale saline et iodée. **Accord** : crottins de Chavignol frais ; huîtres rôties au Sancerre. **Commentaire** : garde 5-8 ans.

Color: clear, pale, green reflections. **Nose**: intense, with citrus fruits (grapefruit, lemon). Mineral, smoky, woody note. **Palate**: tense and direct attack with notes of citrus and smoke (flint), boxwood. Saline and iodized finish. **Pairing**: fresh Chavignol droppings; oysters roasted in Sancerre. **Comment**: age 5-8 years.

Route de Ménétréol - 18300 Sancerre
Tél. : 02 48 78 54 54 - www.josephmellot.com

VALLÉE DU RHÔNE

CLAIRMONT



Domaine des Clairmonts Bois Fardeau Bio

CROZES-HERMITAGE 2020

Robe : rubis, fuchsia, vive. Très profonde. **Nez** : bouquet printanier, sublime. Fruit juteux, fleurs des champs (violette). **Bouche** : très appréciable, la volupté du tanin se présente comme une caresse. Tonalités estivales. **Accord** : carpaccio de bœuf mûré, oignons nouveaux et huile d'olive des Baux de Provence. **Commentaire** : convie à la décontraction. Le travail mené en bio est lisible par le caractère très étincelant de la cuvée. Un coup de cœur. Garde 5-10 ans.

Color: ruby hue, fuchsia, lively. Very deep. **Nose**: spring bouquet, sublime. Juicy fruit, field flowers (violet). **Palate**: very appreciable, the voluptuousness of the tannin presents itself as a caress. Summer tones. **Pairing**: aged beef carpaccio, spring onions and olive oil from Les Baux de Provence. **Comment**: invites relaxation. The work carried out organically is readable by the sparkling character of the cuvée. One of our favorite. Age 5-10 years.

755 route des vignes - 26600 Beaumont-Montoux
Tél. : 04 75 84 61 91 - www.clairmont.fr

VALLÉE DU RHÔNE

CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS



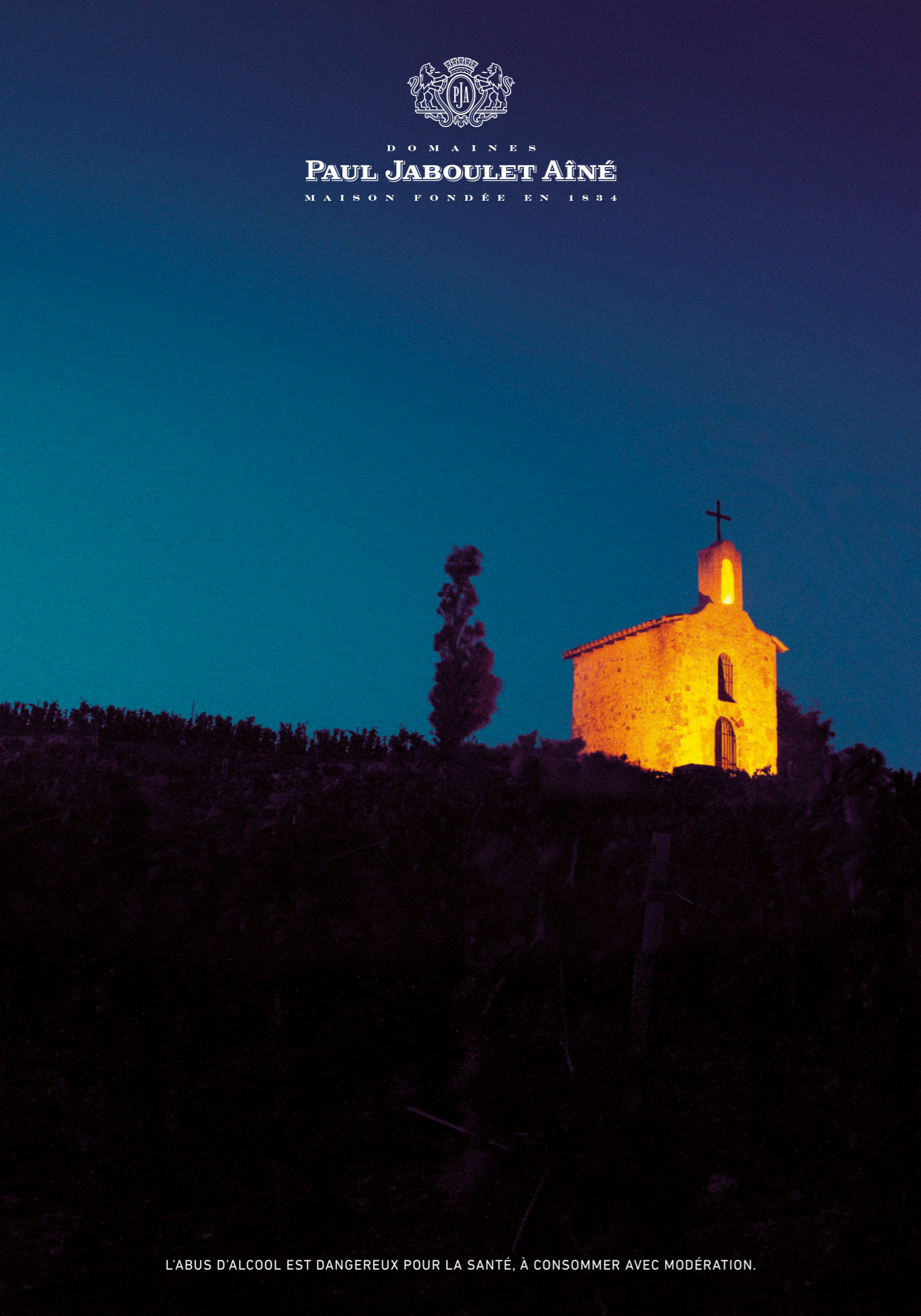
Terre d'Argence

COSTIÈRES DE NÎMES 2019

Robe : intense et brillante, finement rubis. **Nez** : garrigue et plantes séchées, belle expression aromatique. **Bouche** : le vin se pare d'une silhouette longiligne, portée par une acidité de vigueur. Le fruit noir se mêle aux saveurs de feuille d'olivier et figues fraîches. **Accord** : veau cuit dans son jus, tapenade et pommes grenailles au thym. **Commentaire** : à carafier. Garde 5-10 ans. Un coup de cœur.

Color: intense and brilliant, finely ruby. **Nose**: scrubland and dried plants, beautiful aromatic expression. **Palate**: the wine is adorned with a slender structure, carried by a vigorous acidity. Black fruit blends with flavors of olive leaf and fresh figs. **Pairing**: veal cooked in its own juice, tapenade and baby potatoes with thyme. **Comment**: to decant. Age 5-10 years. One of our favorite.

1055 Chemin des Mourgues du Grès - 30300 Beaucaire
Tél. : 04 66 59 46 10 - www.mourguesdugres.com



VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE PAUL JABOULET AÎNÉ



La Chapelle

HERMITAGE 2020

Robe : jaune, brillante, limpide, reflets verts. **Nez :** fin et généreux. Sur des arômes de fruits blancs, de poire. Notes minérales, évoluant vers des touches miellées et de fruits confits. **Bouche :** attaque franche et vive dévoilant un joli gras, des arômes de fruits jaunes omniprésents. **Accord :** turbot, quelques giroles de saison accompagnées d'une sauce à la citronnelle. **Commentaire :** vin fin et intense doté d'un beau potentiel de garde.

Color: yellow, brilliant, limpid, green reflections. **Nose:** fine and generous. With aromas of white fruits, pear. Mineral notes, evolving towards hints of honey and candied fruit. **Palate:** frank and lively attack revealing a nice richness, omnipresent aromas of yellow fruits. **Pairing:** turbot, a few seasonal chanterelles accompanied by a lemongrass sauce. **Comment:** fine and intense wine with a good ageing potential.

Route Nationale 7 - Les Jalets - 26600 Tain-L'Hermitage
Tél. : 04 75 84 68 93 - www.jaboulet.com

VALLÉE DU RHÔNE

VIGNOBLES ASSEMAT



Domaine Castel Oualou

LIRAC 2022

Robe : or pâle, claire et limpide. Larmes épaisses. **Nez :** agrumes frais, granny Smith, un peu de chèvrefeuille, touche muscatée. **Bouche :** attaque souple. Ample et aromatique, rondeur. Légère touche florale. Belle richesse. Finale courte. **Accord :** volaille sauce muscat ; foie gras aux pommes. **Commentaire :** un vin qui demande à se stabiliser mais avec un beau potentiel. Une belle surprise.

Color: pale gold hue, clear and limpid. Thick tears. **Nose:** fresh citrus, granny smith apple, some honeysuckle, Muscat touch. **Palate:** supple attack. Ample and aromatic, roundness. Light floral touch. Beautiful richness. Short finish. **Pairing:** poultry with Muscat sauce; foie gras with apples. **Comment:** a wine that requires stabilization but with a great potential. A great surprise.

RN 580 - BP 15 - 30150 Roquemaure
Tél. : 04 66 82 65 52 - www.vignobles-assemat.fr

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE PAUL JABOULET AÎNÉ



La Chapelle

HERMITAGE 2012

Robe : rubis, très profonde, légers reflets violacés. **Nez :** intense et puissant, sur le fruit noir, le cassis, la réglisse et la myrtille. Belles notes d'épices, poivré, légèrement boisé. **Bouche :** tout en fraîcheur, et en finesse, tanins de velours. Bouche généreuse, ronde, onctueuse. **Accord :** lièvre à la royale ; chevreuil grand veneur ; forêt noire. **Commentaire :** un vin d'exception, un bel équilibre.

Color: ruby hue, very deep, slight purplish reflections. **Nose:** intense and powerful, black fruit, blackcurrant, liquorice and blueberry. Nice notes of spices, pepper, slightly woody. **Palate:** full of freshness and finesse, velvety tannins. Generous, round, unctuous palate. **Pairing:** hare à la royale; grand veneur venison; forêt noire. **Comment:** an exceptional wine, a good balance.

Route Nationale 7 - Les Jalets - 26600 Tain-L'Hermitage
Tél. : 04 75 84 68 93 - www.jaboulet.com

VALLÉE DU RHÔNE

VIGNOBLES ASSEMAT



Castel Oualou Cuvée Signature

LIRAC 2020

Robe : lumineuse. **Nez :** les arômes des 3 cépages se jouent de leur puissance rhodanienne dans une communion délicate. **Bouche :** le socle calcaire des terroirs de Lirac s'exprime dans cette cuvée sur le fruit rouge et la sève boisée. **Accord :** un plateau de jambon de sanglier fumé. **Commentaire :** tout en finesse, on apprécie l'instantanéité de cette cuvée à l'ouverture. Garde 5-10 ans.

Color: lighting. **Nose:** the aromas of the 3 grape varieties play with their Rhone power in a delicate communion. **Palate:** the limestone base of the Lirac terroirs is expressed in this cuvée, with red fruit and woody sap. **Pairing:** a platter of smoked wild boar ham. **Comment:** very fine we appreciate the instantaneity of this cuvée at first taste. Age 5-10 years.

RN 580 - BP 15 - 30150 Roquemaure
Tél. : 04 66 82 65 52 - www.vignobles-assemat.fr

VALLÉE DU RHÔNE

MARRENON



Gardarem

LUBERON 2018

Robe : intense, rouge cerise. **Nez** : pain grillé, origan, romarin. Très aromatique, il évolue au contact de l'air et gagne en fraîcheur. **Bouche** : un joli grain tannique, un milieu de bouche croquant et séveux. La finale, un peu ferme, donne un tanin calcaire significatif. **Accord** : gratin d'aubergines aux olives noires et parmesan. **Commentaire** : resplendissant dans sa jeunesse, ce Luberon garde en lui une capacité à évoluer à l'aération. Garde 12-14 ans.

Color : intense, cherry red. **Nose** : toast, oregano, rosemary. Very aromatic, it evolves in contact with the air and gains in freshness. **Palate** : a nice tannic grain, a crisp and sappy mid-palate. The finish, a little firm, gives a significant calcareous tannin. **Pairing** : eggplant gratin with black olives and parmesan. **Comment** : perfect in its youth, this Luberon retains an ability to evolve with aeration. Can be kept for 12-14 years.

Rue Amédée Giniès - 84240 La Tour-d'Aigues
Tél. : 04 90 07 40 65 - www.marrenon.fr

VALLÉE DU RHÔNE

CHÂTEAU DE SANNES



Castini

LUBERON 2020

Robe : or très pâle, claire, limpide. **Nez** : discret, notes légèrement florales (chèvrefeuille). Notes d'élevage très légères. **Bouche** : attaque nette et discrète, légèrement fruitée (pamplemousse, ananas). Finale courte. **Accord** : plateau de fruits de mer ; apéritif. **Commentaire** : vin facile d'accès, à l'approche simple.

Color : very pale gold, clear, limpid. **Nose** : discreet, slightly floral notes (honeysuckle). Very light ageing notes. **Palate** : clean and discreet attack, slightly fruity (grapefruit, pineapple). Short finish. **Pairing** : seafood platter; aperitif. **Comment** : easily drinkable wine with a simple approach.

1580 D37 - 84240 Sannes
Tél. : 04 90 07 78 04 - www.chateaudesannes.fr

VALLÉE DU RHÔNE

CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS



Domaine Mourgues du Grès
Terre d'Argence

PONT DU GARD 2021

Robe : or pâle, reflets brillants. **Nez** : très aromatique, abricot, vanille, fumé, beurre, agrumes confits. **Bouche** : bel équilibre entre la puissance et la fraîcheur. Finale fumée et beurrée. **Accord** : homard à la vanille. **Commentaire** : garde 4-5 ans.

Color : pale gold hue, brilliant reflections. **Nose** : very aromatic, apricot, vanilla, smoky, butter, candied citrus. **Palate** : nice balance between power and freshness. Smoky and buttery finish. **Pairing** : vanilla lobster. **Comment** : age 4-5 years.

1055 Chemin des Mourgues du Grès - 30300 Beaucaire
Tél. : 04 66 59 46 10 - www.mourguesdugres.com

VALLÉE DU RHÔNE

CHÊNE BLEU



Héloïse

VACLUSE 2014

Robe : grenat intense, reflets corail, larmes généreuses. **Nez** : nuances de l'élevage sous bois avec le café, moka. Le fruit primaire des cépages complète le bouquet. **Bouche** : la générosité menée par l'extraction tannique donne un squelette longiligne, sur les fruits noirs. **Accord** : semoule aromatisée au paprika et bœuf oriental. **Commentaire** : privilégiez des grands verres. Jonché sur les dentelles de Montmirail, ce vin rivalise avec les AOC locales. Garde 10-15 ans.

Color : intense garnet, coral reflections, generous tears. **Nose** : nuances of oak ageing with coffee, mocha. The primary fruit of the grape varieties completes the bouquet. **Palate** : the generosity led by the tannic extraction gives a slender structure, with black fruits. **Pairing** : semolina flavored with paprika and oriental beef. **Comment** : prefer large glasses. Strewn on the Dentelles de Montmirail, this wine rivals the local AOCs. Age 10-15 years.

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

VALLÉE DU RHÔNE

MARRENON



Inventa Les Vallons

LUBERON 2019

Robe : or pâle. **Nez** : brioche, beurre, pomme, léger grillé. **Bouche** : ample et généreuse. Milieu de palais frais, finale puissante. **Accord** : coquelet au citron confit. **Commentaire** : à apprécier dès maintenant.

Color : pale gold hue. **Nose** : brioche, butter, apple, light toasted scent. **Palate** : ample and generous. Fresh mid-palate, powerful finish. **Pairing** : cockerel with candied lemon. **Comment** : to enjoy from now.

Rue Amédée Giniès - 84240 La Tour-d'Aigues
Tél. : 04 90 07 40 65 - www.marrenon.fr

VALLÉE DU RHÔNE

CHÂTEAU DE SANNES



Aciana

LUBERON 2021

Robe : rosé. **Nez** : frais, floral et fruité (petits fruits rouges), zestes d'agrumes. **Bouche** : sur la fraîcheur et les mêmes arômes que ceux perçus au nez. Sur les petits fruits rouges, pointe épicée. **Accord** : à l'apéritif ; médaillon de veau sauce Marengo. **Commentaire** : un vin à partager avec des amis, au profil gastronomique.

Color : pink hue. **Nose** : fresh, floral and fruity (small red fruits), citrus zest. **Palate** : on the freshness and the same aromas as those perceived on the nose. With small red fruits, spicy hint. **Pairing** : as an aperitif; veal medallion with Marengo sauce. **Comment** : a wine to share with friends, with a gastronomic profile.

1580 D37 - 84240 Sannes
Tél. : 04 90 07 78 04 - www.chateaudesannes.fr

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE DE FENOUILLET



Domaine de Fenouillet

VACQUEYRAS 2020

Robe : intense, rouge framboise. **Nez** : fruits noirs, puis un registre pâtissier, crème de cassis, marmelade de cerise noire. **Bouche** : encore sévère sur le grain tannique, le vin s'exprime en fin de bouche par ses épices douces et toniques. **Accord** : cochon de lait servi avec ses légumes racines. **Commentaire** : magie des terroirs de Galets Roulés, ces assemblages sont des compagnons d'élégance et vieillissent avec intelligence dans le temps. Garde 10-15 ans.

Color : intense, raspberry red hue. **Nose** : black fruits, then a pastry register, crème de cassis, black cherry marmalade. **Palate** : still severe on the tannic texture, the wine expresses itself on the finish with its soft and tonic spices. **Pairing** : suckling pig served with root vegetables. **Comment** : magic of Galets Roulés terroirs, these blends are companions of elegance and age intelligently over time. Age 10-15 years.

123 allée St Roch - 84190 Beaumes-de-Venise
Tél. : 04 90 62 95 61 - www.domaine-fenouillet.fr

VALLÉE DU RHÔNE

CHÊNE BLEU



Abélard

VENTOUX 2014

Robe : pourpre, éclats grenats. **Nez** : mené par une ambiance fruitée de caractère, cette cuvée met en lumière les cépages par leur profil variétal. **Bouche** : l'attaque est vive et expressive. Le milieu de bouche s'adoucit pour laisser une finale douce et soyeuse. **Accord** : un gibier fumé au bois d'acacia, légumes grillés et champignons frais. **Commentaire** : belle lecture de ce vin qui harmonise et fédère un grand panel de dégustateur. Coup de cœur. Garde 15-20 ans.

Color : purple, garnet sparkles. **Nose** : led by a fruityside, with character, this cuvée highlights the grape varieties by their varietal profile. **Palate** : the attack is lively and expressive. The mid-palate softens to leave a soft and silky finish. **Pairing** : acacia wood-smoked game, grilled vegetables and fresh mushrooms. **Comment** : a nice wine which harmonizes and federates a large panel of tasters. One of our favourite. Age 15-20 years.

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

DOM PÉRIGNON

— Vintage 2004 Plénitude 2 —

Dom Pérignon ne peut être produit qu'à partir de la vendange d'une seule et même année. Cet engagement au millésime est absolu. Pour chaque millésime, un nombre limité de flacons est réservé, prédestiné à une maturation plus longue. Pendant ce temps supplémentaire, l'activité à l'intérieur du flacon continue de croître : les levures transmettent leur énergie au vin.

Ainsi, durant près de quinze années, le champagne accroît son énergie pour atteindre un paroxysme de vitalité. Il se déploie dans toutes ses dimensions pour devenir plus ample, plus long, plus profond, plus intense. Sa longévité est prolongée. Dom Pérignon est ainsi patiemment élevé vers un nouveau sommet d'expression. Cette élévation est appelée *Plénitude 2*.

Dom Pérignon Vintage 2004 Plénitude 2 || Dom Pérignon is always a vintage wine and can only be produced from the grapes of a single year. For each vintage, a limited number of bottles are set aside in the cellars, predestined for longer maturation. With this extra time, the inner activity in the bottle increases. The yeast transfers its energy to the wine.

After close to 15 years, expansion of energy reaches its peak. Elevated to new heights, it unfurls across every dimension – wider, deeper, longer, more intense – gifted further with an almost infinitely extended longevity. Dom Pérignon is patiently elevated to a new summit of expression called *Plénitude 2*.

VINTAGE 2004 PLÉNITUDE 2

Dom Pérignon Vintage 2004 Plénitude 2 est un nouveau rendez-vous de Dom Pérignon avec l'année 2004, avec un déroulement quasiment parfait. Sans heurts et sans excès, les saisons se relayent avec aisance et fluidité. À un mois d'août plutôt frais succèdent quelques semaines de chaleur sèche qui vont faire le millésime. Bénéficiant d'une réserve d'énergie héritée de 2003, la vigne s'épanouit, s'exprime pleinement, portant à maturité une récolte généreuse.

CAPTURER L'ESPACE

Les vins de 2004, à leur naissance, offrent un volume en bouche plus qu'une matérialité ferme et tangible. À l'assemblage, le défi créatif est donc de donner un cadre à ce volume, délimiter ses frontières. Le choix de certains vins pour leurs lignes de structure, le travail des amers, le travail des équilibres acides mettent progressivement l'espace de la dégustation en mouvement.

Lors de la création de l'assemblage 2004, plus que dans tout autre millésime de Dom Pérignon, la force du vin reste à l'état potentiel et se traduit simplement par la souplesse et la richesse des mouvements. Seul le temps long de la maturation sur levures permet à cette transparente solidité de se révéler. Le temps de la maturation s'inscrit dans un mouvement de création continue. Il aura fallu dix-huit années pour qu'il révèle l'harmonie du vin dans les bouteilles du vintage 2004 restées en caves, non dégorgées, après sa première sortie en 2013.

Le temps long et lent de la maturation, tout en durcissant la matière du vin, est venu l'étirer, l'arrondir, amplifiant ainsi l'énergie du vin.

Le bouquet de *Dom Pérignon Vintage 2004 Plénitude 2* s'épanouit, dans un équilibre à la fois aérien et tenu. Devenu tactile, le fruit affirme sa présence avec vigueur et élégance. Toujours présente, la minéralité se développe pour réapparaître dans une finale saline d'où surgissent quelques notes torrifiées. À la fois léger, et maîtrisé, *Dom Pérignon Vintage 2004 Plénitude 2* se révèle intense et précis.

A LA DÉGUSTATION

Au nez le fruit de 2004 reste discret mais il se dessine plus clairement dans cette deuxième vie du vin. Le pamplemousse rose, l'orange sanguine laissent finalement place à la figue. Le temps supplémentaire sur lies révèle la minéralité du millésime dans une maturité, signature de Dom Pérignon : le cacao, le moka, les notes de torrification, la brioche et le miel.

En bouche le vin évolue entre tension et apesanteur. La précision est tactile, et ciselée. Le tout persiste, racé, sur une ligne séveuse, réglissée.

EN SAVOIR → WWW.DOMPERIGNON.COM

Vintage 2004 Plénitude 2

With *Dom Pérignon Vintage 2004 Plénitude 2*, Dom Pérignon reconnects with the year 2004, unfolded in a virtually ideal scenario. Each season segued to the next with ease and fluidity, devoid of disturbances or excess. A rather cool August was followed by a few weeks of dry heat that made the vintage. Drawing on a reserve of energy left by 2003, the vines thrived, expressing themselves to the full with a generous harvest of mature grapes.

Capture the space

Right from their gestation, the wines of 2004 offered more a sense of volume on the palate than a firm, tangible materiality. The creative challenge with the assemblage was thus to structure this volume, to trace its borders. Choosing certain wines for their structural lines, working with bitter notes, and the play of acidic balance all gradually revealed a tasting space in movement.

More than with any other Dom Pérignon vintage, the force of the wine during the assemblage remained in a state of harbored potential, exhibiting simply a suppleness and rich range of movement. Only long maturation on the lees would enable this transparent solidity to reveal itself. The time for maturation is part of an ongoing creative process. Following the first release in 2013, it took 18 years for this maturation to elevate the harmony of the wine in the bottles of Vintage 2004 that remained in cellars, with no disgorging.

The long, slow maturation firmed up the wine's body while drawing it out, rounding it and polishing its essence. With this amplified energy, the wine traces the contours of a sphere that lets harmony spring forth on the palate.

The bouquet of *Dom Pérignon Vintage 2004 Plénitude 2* blossoms with a softness both ethereal and persistent. The fruit is now tactile, affirming its presence with vigor and elegance. Still present, the minerality has opened up with elation, reappearing in a wonderfully saline finish punctuated by roasted notes. Light, profound and mastered, *Dom Pérignon Vintage 2004 Plénitude 2* celebrates an intense interior joy, both tender and precise.

Tasting

On the nose the 2004 fruit remains discreet, yet more clearly defined in this second life of the vintage. Citrusy notes of pink grapefruit and blood oranges gently cede to figs. The additional time on the lees elevates the minerality of the vintage with the sublime maturity that is Dom Pérignon's signature. Cocoa, mocha, roasted nuts, brioche and honey.

On the palate the wine balances on the edge with immediacy and surprise, evolving between tension and weightlessness. It has an extreme, tactile precision, deep and sculptural. The sensations come together in a persistent and elegant finish, underlined by sappy, liquorice notes.





Domaine Kirrenbourg

VINS D'ALSACE DE TERROIRS

7 ha de Grand Cru Schlossberg
3 ha de Grand Cru Brand

Vignoble en Biodynamie



www.domainekirrenbourg.fr
com@kirrenbourg.fr
KAYSERSBERG VIGNOBLE



2023, année du renouvellement à la Cité du Vin !

Inaugurée en juin 2016, la Cité du Vin est devenue en quelques années un lieu emblématique de Bordeaux, avec plus de 2 millions de visiteurs venant de 180 pays du monde.

Presque 7 ans après son ouverture, la Cité du Vin se renouvelle pour continuer d'offrir à ses visiteurs des expériences originales et audacieuses, et rendre ainsi accessible au plus grand nombre la culture du vin.

Depuis le 4 février, la Cité du Vin présente une exposition permanente repensée, incluant de nombreux changements de contenus et une nouvelle scénographie. Experts comme néophytes y trouveront matière à découvertes. Véritable cœur de l'expérience de la Cité du Vin, elle fait vivre sur 3 000 m² grâce à des technologies numériques et interactives, l'épopée de la culture du vin qui a inspiré les Hommes et façonné leur vie et leurs territoires depuis des millénaires. Histoire, géographie, arts, gastronomie, sciences, œnologie... le vin s'y découvre sous ses multiples facettes.

Au programme des nouveautés de l'exposition permanente : un cep de vigne géant animé pour comprendre l'importance du sol et de l'environnement, un banquet-

spectacle pour vivre virtuellement un repas festif, des témoignages de vignerons pour appréhender la diversité des terroirs à travers le monde et les enjeux associés, et bien plus encore pour aborder le vin d'une façon inédite et inattendue.

Ces nouveautés viennent sublimer et mettre en lumière la place de la nature, le vivant, et les femmes et les hommes du vin. Mais la Cité du Vin ne s'arrête pas en si bon chemin. 2023 ce sont aussi 2 nouvelles expériences originales et inédites de dégustation.

Avec tout d'abord un nouvel atelier immersif dédié aux vins de Bordeaux : Bordeaux 360°. Une invitation à un voyage original d'une heure à la découverte de Bordeaux et de son vignoble, et de la grande diversité de ses vins. En totale immersion dans 4 paysages différents grâce à des images à 360°, avec une ambiance sonore et musicale travaillée, les participants dégustent 4 vins de Bordeaux.

Puis, à partir du 8 avril, les visiteurs de la Cité du Vin pourront découvrir *Via Sensoria - le parcours immersif de dégustation*. Véritable création artistique, numérique et sensorielle, c'est une expérience inédite de dégustation adaptée à tous, même aux non amateurs de vin et aux familles, qui attend les visiteurs. Les participants sont en effet conviés à vivre un moment unique, en déambulant à travers 4 espaces immersifs et oniriques, mêlant des créations visuelles, sonores et poétiques. Pour sa première édition, *Via Sensoria* fera voyager les visiteurs *Au rythme des saisons*. À l'entrée des 4 espaces (printemps, été, automne et hiver), une dégustation de vins du monde ou de boissons sans alcool sera orchestrée par un animateur-sommelier accompagnant le public. Une expérience qui conduira chacun à s'interroger sur ses sensations et émotions.

Cette année, plus encore que les autres, il y en aura pour tous les goûts à la Cité du Vin !



DHM
 DOMAINES HENRI MARTIN
 .CHÂTEAU GLORIA. CHÂTEAU SAINT-PIERRE. CHÂTEAU BEL AIR GLORIA.



Photos: ©Julie Rey

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



© AV - Casson Mann - XTU architects

2023, the year of renewal at the Cité du Vin! || Inaugurated in June 2016, the Cité du Vin has become an emblematic place in Bordeaux in just a few years, with over 2 million visitors from 180 countries around the world.

The Cité du Vin is renewing itself almost 7 years after its inauguration to keep offering its visitors original and daring experiences, and thus making wine culture accessible to as many people as possible. Since February 4, the Cité du Vin has been presenting a redesigned permanent exhibition, including many changes in content and a new scenography. Experts and neophytes alike will find plenty to discover. The exhibition is the heart of the Cité du Vin experience.

Using digital and interactive technologies, it brings to life, over 3,000 square meters, the epic story of wine culture that has inspired people and shaped their lives and their territories for thousands of years. History, geography, arts, gastronomy, sciences, oenology ... wine can be discovered under its multiple facets.

The new features of the permanent exhibition include a giant animated vine to understand the importance of the soil and the environment, a banquet show to experience a virtual festive meal, testimonies from winegrowers to understand the variety of terroirs around the world and the associated challenges, and much more to approach wine in a new and unexpected way. These new features highlight the role of nature, the living world, and the men and women of wine.



© AV - Casson Mann - XTU architects

© CCY-Studio/MB



However, the Cité du Vin is not stopping there. 2023 also includes two new and original tasting experiences.

First, a new immersive workshop dedicated to Bordeaux wines: Bordeaux 360°. A one-hour original journey through Bordeaux and its vineyards, exploring the great diversity of its wines. Participants are immersed in 4 different landscapes through 360° images, with a sound and musical atmosphere, and taste 4 Bordeaux wines.

Then, from April 8, visitors to the Cité du Vin can discover *Via Sensoria - the immersive tasting course*. A true artistic, digital and sensory creation, it is a unique tasting experience adapted to all, even to non wine lovers and families, which awaits visitors. The participants are invited to live a unique moment, strolling

through 4 immersive and dreamlike spaces, mixing visual, sound and poetic creations. For its first edition, *Via Sensoria* will take visitors on a journey to *the rhythm of the seasons*. At the entrance of the 4 spaces (spring, summer, autumn and winter), a wine tasting of world wines or non-alcoholic beverages will be orchestrated by an animator-sommelier accompanying the public. This experience will lead everyone to question their sensations and emotions.

This year, even more than the others, there will be something for everyone at the Cité du Vin!

EN SAVOIR → WWW.LACITEDUVIN.COM

Château Patache d'Aux

CRU BOURGEOIS
MÉDOC



Le Grand Vin du Nord Médoc

Trois siècles de viticulture
Un plateau argilo-calcaire unique
L'influence de l'océan et de l'estuaire
L'engagement environnemental d'un Cru Bourgeois
La pureté de l'identité du terroir

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

INTER BEAUJOLAIS

L'émotion du terroir

Le vignoble du Beaujolais déroule ses innombrables collines sur 55 kilomètres du sud au nord, appuyé à l'ouest sur les contreforts du Massif central, et à l'est sur la plaine de la Saône.

Inter Beaujolais, the emotion of the terroir
|| *The Beaujolais vineyard unfolds its innumerable hills over 55 kilometers from south to north, supported to the west by the foothills of the Massif Central, and to the east by the plain of the Saône.*



AOC BEAUJOLAIS

C'est l'appellation régionale la plus vaste des AOC du Beaujolais. Croquants et aromatiques, ses vins évoquent les petits fruits rouges et les épices.

This is the the largest appellation of the Beaujolais AOCs. Crisp and aromatic, its wines bring to mind red berries and spices.

AOC BEAUJOLAIS VILLAGES

Les vignes escarpées, entre 200 et 500 mètres d'altitude, entourent les crus du Beaujolais. Gourmands et fruités au sud, plus riches et structurés dans la partie centrale ou plus charpentés et ronds dans le secteur des crus.

The steep vineyards, between 200 and 500 metres in altitude, surround the Beaujolais crus. Easy-to-drink and fruity in the south, richer and structured in the central area or more robust and round in the area of crus.

AOC BROUILLY

Les vignes de Brouilly se situent entre 195 mètres et 525 mètres d'altitude, enroulées autour du Mont Brouilly. Souple et rond, le cru Brouilly rassemble une mosaïque de vins fruités, faciles d'accès.

The vines of Brouilly grow on slopes from 195 metres to 525 metres in altitude, winded around Mont Brouilly. Smooth and round, the Brouilly cru encompasses a mosaic of fruity, easy-to-drink wines.

AOC CÔTE DE BROUILLY

Au sommet et sur les flancs du Mont Brouilly, le cru Côte de Brouilly concerne uniquement les versants du Mont Brouilly. Ses vins sont vifs, charpentés et épicés, aux tanins favorisés par les pierres bleues et l'ensoleillement, avec une savoureuse aptitude au vieillissement.

At the summit and on the slopes of Mont Brouilly, the Côte de Brouilly cru covers a small and only pertains to the Mont Brouilly slopes. Its wines are vibrant, structured and spicy, which tanins are favored by the blue stones and sunshine. They age deliciously well.

AOC RÉGNIÉ

Régnié s'étend majoritairement sur la commune de Régnié-Durette, mais également sur Lantignié avec quelques hectares. Les vins de Régnié sont gourmands, très aromatiques et appréciés pour leur longueur en bouche.

The AOC Régnié mainly stretches over the commune of Régnié-Durette, but also has a few hectares in Lantignié. Régnié wines easy-to-drink, very aromatic and appreciated for their long finish.

...





AOC MORGON

Dominé par le Mont du Py, le cru Morgon se situe sur la plus vaste commune viticole du Beaujolais : Villié-Morgon. L'originalité des Morgon réside dans leurs arômes de kirsch, de fruits mûrs à noyaux et d'épices singulières. Ils sont puissants et se bonifient avec le temps.

The Morgon cru, overlooked by Mont du Py, is located in the largest winegrowing commune of the Beaujolais region: Villié-Morgon. The originality of Morgon wines lies in their aromas of kirsch, ripe stone fruit and unique spices. They are powerful and improve over time.

AOC CHIROUBLES

Le cru Chiroubles se situe au nord du Rhône, niché à flanc de coteaux disposés en cirques granitiques. À la fois gourmands, équilibrés et élégants, ses vins offrent fraîcheur et finesse en bouche.

The Chiroubles cru is located north of the Rhône, nestled on hillsides arranged in granite cirques. Both fruit-driven, delicate on the palate and elegant, its wines offer freshness and delicacy on the palate.

AOC FLEURIE

L'appellation possède une géographie particulière, adossée à une chaîne de crêtes. Les vins séduisent par leur velouté, leur élégance et leurs arômes floraux et fruités.

The appellation has the geographical particularity of sloping down from a range of peaks. Fleurie wines are immediately delightful by virtue of their plush texture, elegance and fruity, floral aromas.

AOC MOULIN-À-VENT

Du haut de ses 278 mètres, le moulin à vent, entouré d'un écrin de vignes, représente le prestige de cette petite appellation. Les vins, complexes et charpentés, développent des arômes floraux, d'épices, de fruits mûrs et de sous-bois, avec un grand potentiel de garde des vins.

Standing at 278 metres, the windmill (moulin), surrounded by vineyards, exemplifies the prestige of the small appellation. Moulin-à-Vent wines, complex, structured, develop floral, spice and ripe fruit aromas with notes of undergrowth. A great ageing potential.

AOC CHÉNAS

Chénas est la plus petite appellation du Beaujolais en surface. Très courtisé, ce cru « rare » s'affirme comme un vin de garde tendre en bouche, exprimant des notes de petits fruits noirs, de pivoine et d'épices sur des tanins fondus.

Chénas is the smallest appellation in Beaujolais in terms of surface area. Highly sought-after, this 'rarest' crus asserts itself as a tender on the palate wine, intended for laying down, expressing notes of small black fruit, peony and spices highlighted by mellow tannins.

AOC JULIÉNAS

Le cru Julié纳斯 bénéficie d'un excellent ensoleillement et d'une diversité de sols des plus importantes du Beaujolais : schistes, diorites, grès mais aussi argiles. Ses vins révèlent un agréable bouquet de pêche, de fruits rouges et d'arômes floraux.

The Julié纳斯 cru benefits from excellent sunshine exposure and has one of the most diverse soils in the Beaujolais: schist, diorite and sandstone as well as clay. Its wines reveal a pleasant bouquet of peach, red fruit and floral aromas.

AOC SAINT-AMOUR

Saint-Amour présente des sols hétérogènes entre granite, schiste et argile, qui donnent naissance à deux grandes typicités de vins. Les premiers légers et gourmands, les seconds puissants et complexes, avec un corps toujours tendre et harmonieux.

Saint-Amour presents heterogeneous soil includes granite, schist and clay, producing two types of wine. One type is light and easy-to-drink, the other is powerful and complex, always with tender, harmonious weight and texture.

BEAUJOLAIS BLANCS / White Beaujolais

Le chardonnay représente aujourd'hui 3 % du vignoble. Les Beaujolais blancs sont amples, aux arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes, avec une finale fraîche agréable.

The Chardonnay, accounts for 3% of the vineyard. Whites Beaujolais offer ample wines, with aromas of white-fleshed fruits and citrus fruits, and a pleasant fresh finish.

BEAUJOLAIS VILLAGES BLANCS / White Beaujolais Villages

Les Beaujolais Villages blancs se distinguent par leurs notes florales, minérales, et leur belle intensité aromatique.

Beaujolais Villages whites stand out thanks to their floral and mineral notes as well as their nice aromatic intensity.

EN SAVOIR ➔ WWW.BEAUJOLAIS.COM



Entrez dans la légende



CHÂTEAU LA HAYE
SAINT-ESTÈPHE
Depuis 1557

chateaulahaye.com - +33 5 56 59 32 18 - info@chateaulahaye.com

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

— DÉGUSTATION —
SommelierS
 INTERNATIONAL
BEAUJOLAIS

BEAUJOLAIS

DOMAINE BOURBON



Claudius Pierres Dorées

BEAUJOLAIS 2019

Robe : brillante, cerise. **Nez** : premier nez discret avec beaucoup de floralité. A l'aération, des parfums de cerise confite, de rose fraîche et de baies roses. **Bouche** : un bouquet champêtre et délicieusement parfumé. **Accord** : la sensation fumée due au terroir volcanique nous suggère un fromage persillé du Beaujolais accompagné d'un chutney dattes et noisettes. **Commentaire** : un Beaujolais sans exubérance, indiqué pour un joli moment de dégustation. Garde 2-4 ans.

Color: bright, cherry hue. **Nose**: discreet first nose with lots of florality. After swirling, aromas of candied cherry, fresh rose and pink berries. **Palate**: a rustic and deliciously fragrant bouquet. **Pairing**: the smoky sensation due to the volcanic terroir suggests a blue-veined Beaujolais cheese accompanied by a date and hazelnut chutney. **Comment**: a Beaujolais without exuberance, indicated for a nice moment of tasting. Age 2-4 years.

10 chemin des vignes - 69620 Theizé - Tél. 04 74 71 14 13
<https://fr-fr.facebook.com/vin.domainebourbonbeaujolais/>

BEAUJOLAIS

DOMAINE OLIVIER PEZENNEAU



Pierres Dorées

BEAUJOLAIS 2021

Robe : claire, brillante. **Nez** : intense, sur la pêche blanche, l'abricot. Touche florale. **Bouche** : attaque franche et suave, sur la longueur. Note d'abricot et de pêche blanche. **Accord** : brillat-savarin ; saint-marcellin. **Commentaire** : à boire dès maintenant.

Color: clear, brilliant. **Nose**: intense, with white peach, apricot. Floral touch. **Palate**: frank and suave attack, on the length. Notes of apricot and white peach. **Pairing**: brillat-savarin; saint marcellin cheese. **Comment**: to drink from now.

1350 route du morgon - 69640 Lacenas
 Port. 06 14 19 02 65 - www.olivier-pezenneau.com

BEAUJOLAIS VILLAGES

LE DOMAINE DE LA ROCHE



Beaujolais Lantignié

BEAUJOLAIS 2020

Robe : rouge grenat aux reflets cerise, une belle brillance sanguine. **Nez** : rappelle le poivre blanc concassé, le clou de girofle et la cerise basque. **Bouche** : le vin s'exprime sur un panier de fruits mûrs. Tel un assaisonnement, les notes poivrées relèvent les saveurs de bourgeons de cassis.

Accord : carpaccio de betteraves jaunes et chioggia, vinaigrette à la rose. Garde 4-6 ans.

Color: garnet red with cherry reflections, a beautiful sanguine shine. **Nose**: reminiscent of cracked white pepper, clove and Basque cherry. **Palate**: the wine is expressed on a basket of ripe fruit. Like a seasoning, the peppery notes enhance the flavors of blackcurrant buds. **Pairing**: carpaccio of yellow beets and chioggia, rose vinaigrette. **Comment**: age 4-6 years.

4128 route de Saint-Joseph - 69430 Beaujeu
 Port. 06 77 20 35 04 - www.ledomainedelarochefr

BEAUJOLAIS VILLAGES

DOMAINE LES CAPRÉOLES



Axiome Chardonnay

BEAUJOLAIS 2021

Robe : or pâle. **Nez** : abricot, brioche, pêche, beurre. **Bouche** : attaque ample et beurrée, légèrement citronnée. Simple et efficace. **Accord** : sole meunière. **Commentaire** : à boire dès maintenant.

Color: pale gold. **Nose**: apricot, brioche, peach, butter. **Palate**: ample and buttery attack, slightly lemony. Simple and efficient. **Pairing**: sole meunière. **Comment**: to drink from now.

108 impasse du muguet - 69430 Régnié-Durette
 Tél. 04 74 65 57 83 - www.capreoles.com

BROUILLY

DOMAINE DES CHEVALIERS



Saburin Excellence

BEAUJOLAIS 2020

Robe : rubis, beaucoup d'élégance. **Nez** : l'expression du gamay trouve ici une de ses plus belles définitions. Le vin est apprêté à la dégustation, le fruit balance les saveurs de fleurs. **Bouche** : croustillants, les tanins s'écartent pour offrir la douceur d'un fruit généreux comme un clafoutis de cerises et amandes grillées. **Accord** : le jambon de Parme présente une texture suave qui saura tendre l'accord à cette cuvée. **Commentaire** : garde 6-8 ans.

Color: ruby, very elegant. **Nose**: the expression of Gamay finds here one of its finest definitions. The wine is prepared for tasting, the fruit balances the flavors of flowers. **Palate**: crispy, the tannins deviate to offer the sweetness of generous fruit like a clafoutis of cherries and toasted almonds. **Pairing**: the Parma ham has a suave texture that will enhance the pairing of this cuvée. **Comment**: age 6-8 years.

385 route des balloquets - 69430 Quincie en Beaujolais
 Port. 06 11 74 10 13

CHÉNAS

DOMAINE ANITA



Cuvée P'tit Co Les Bureaux

BEAUJOLAIS 2020

Robe : rubis sombre. **Nez** : cerise noire, cassis, réglisse, poivre blanc. **Bouche** : soyeuse, gourmande et fraîche. Belle finale crayeuse. **Accord** : assiette de charcuterie lyonnaise, à déguster entre copains. **Commentaire** : garde 12 ans.

Color: dark ruby. **Nose**: black cherry, black currant, liquorice, white pepper. **Palate**: silky, greedy and fresh. Nice chalky finish. **Pairing**: Lyon charcuterie, to enjoy with friends. **Comment**: age 12 years.

62 impasse des caves - 69840 Chénas
 Port. 06 83 38 60 22 - www.domaine-anita.com

CHIROUBLES

CHÂTEAU DE JAVERNAND



Indigène

BEAUJOLAIS 2020

Robe : rubis clair. **Nez** : fruité, gourmand, facile. **Bouche** : semblable au nez. C'est un vin facile en bouche, avec un fruit croquant. **Accord** : grillades ; salades estivales. **Commentaire** : vin accessible et très bien fait.

Color: light ruby. **Nose**: fruity, greedy, easy. **Palate**: similar to the nose. It is an easy wine on the palate, with crunchy fruit. **Pairing**: grilled meats; summer salads. **Comment**: approachable and very well made wine.

421 impasse de Javernand - 69115 Chiroubles
Tél. 09 63 29 82 13 - www.javernand.com

FLEURIE

DOMAINE DES MARRANS



Les Marrans

BEAUJOLAIS 2020

Robe : étincelante, reflets rubis. **Nez** : très frais, fruité, feuille de cassis, laurier, violette. **Bouche** : rafraîchissante, belle acidité. Le tanin finit la bouche sur l'expression d'une rafle mûre et salivante. **Accord** : méli-mélo de légumes de printemps, vinaigre de framboise. **Commentaire** : vin à carafier pour dissocier la matière tannique et permettre aux fruits de prendre de l'élan. Fleurie reste incontestablement le terroir des gamays aériens, fins et persistants.

Color: sparkling, ruby reflections. **Nose**: very fresh, fruity, blackcurrant leaf, bay leaf, violet. **Palate**: refreshing, nice acidity. The tannin finishes the palate on the expression of a ripe and salivating roundup. **Pairing**: spring vegetable hodgepodge, raspberry vinegar. **Comment**: to decant in order to break up tannins and allow fruit to gain momentum. Fleurie undeniably remains the terroir of airy, fine and persistent Gamays.

D68 - 69820 Fleurie
Tél. 04 74 04 13 21 - www.domainedesmarrans.com

MORGON

VINS & DOMAINES DOMINIQUE PIRON



Côte du Py

BEAUJOLAIS 2020

Robe : rubis, reflets clairs. Brillante et limpide. **Nez** : intense et net, fraises gariguettes, cerise rouge, épices. **Bouche** : soyeuse, élégante et croquante. Le fruit juteux apporte directement de la gourmandise. **Accord** : grâce à son aspect instantané, ce vin se propose avec une assiette de Pata Negra aux poivres. **Commentaire** : bien qu'il conserve l'expression aguicheuse du gamay, le Côte du Py se distingue par sa structure tannique plus marquée. Garde 4-6 ans

Color: ruby, clear reflections. Brilliant and clear. **Nose**: intense and clean, Gariguettes strawberries, red cherry, spices. **Palate**: silky, elegant and crisp. The juicy fruit directly brings greediness. **Pairing**: thanks to its instant aspect, this wine goes well with Pata Negra with peppers. **Comment**: although it retains the seductive expression of Gamay, Côte du Py is distinguished by its more marked tannic structure. Age 4-6 years.

1216 route du Cru - 69910 Villié-Morgon
Tél. 04 74 69 10 20 - www.maison-piron.fr

RÉGNIE

DOMAINE PHILIPPE VIET



Mosaïque Haute-Ronze

BEAUJOLAIS 2019

Robe : rubis clair. **Nez** : légèrement animal au début, puis sur les fruits rouges et le chocolat. **Bouche** : vin net, élégant. Belle vivacité, joli fruit. Finale courte mais agréable. **Accord** : tartare de bœuf. **Commentaire** : vin facile et très bien fait.

Color: light ruby. **Nose**: slightly animal at first, then with red fruits and chocolate. **Palate**: clean, elegant wine. Beautiful vivacity, nice fruit. Short but pleasant finish. **Pairing**: beef tartare. **Comment**: easy and very well made wine.

1514 route du Cru - 69910 Villié-Morgon
Port. 06 14 94 72 29 - www.domainephilippeviet.fr

CÔTE DE BROUILLY

DOMAINE DES FOURNELLES



Élixir des Fournelles

BEAUJOLAIS 2018

Robe : claire et limpide, fuchsia aux reflets rosés. La robe est légère, presque aérienne. **Nez** : un registre de fruits en confiture tels une fraise mara des bois, groseille ou cranberry. **Bouche** : l'impact du vin en milieu de bouche nous guide vers une buvabilité idéale pour une cuvée de partage. **Accord** : fraiser aux cristaux de sel et pistaches torréfiées. **Commentaire** : l'élevage en barrique souligne l'aspect graphite et précise le tanin. Garde 2-4 ans.

Color: clear and limpid, fuchsia with pink reflections. The color is light, almost airy. **Nose**: a register of fruits in jam such as a mara des bois strawberry, currant or cranberry. **Palate**: the impact of the wine in the mid-palate guides us towards an ideal drinkability for a cuvée for sharing. **Pairing**: strawberry cream cake with salt crystals and roasted pistachios. **Comment**: barrel ageing emphasizes the graphite aspect and refines the tannin. Age 2-4 years.

137 montée de godefroy - 69220 Saint-Lager
Tél. 09 50 28 70 58 - www.domainedesfournelles.com

JULIÉNAS

DOMAINE CYRILLE LAUMAIN



Ardente

BEAUJOLAIS 2018

Robe : une intensité profonde, le gamay se présente d'un bordeaux concentré. **Nez** : les nuances de mûres et de fruits à l'eau de vie se mêlent admirablement. **Bouche** : offre une certaine opulence, le grain tannique propulse cette cuvée vers une garde plus poussée. **Accord** : beignets de cochon noir de Bigorre et sauce chimichurri. **Commentaire** : à positionner parmi les Beaujolais de garde (5 à 10 ans).

Color: deep intensity, the Gamay presents itself as a concentrated burgundy. **Nose**: the nuances of blackberries and fruit brandy blend beautifully. **Palate**: offers a certain opulence, the tannic grain propels this cuvée towards a longer ageing. **Pairing**: Bigorre black pig fritters and chimichurri sauce. **Comment**: to be positioned among the Beaujolais wines for ageing (5 to 10 years).

Rue du Lavoir, Pouilly-Bas - 71960 Solutre-Pouilly
Port. 06 74 15 08 16 - www.facebook.com/cyrille.laumain

MOULIN À VENT

DOMAINE RICHARD ROTTIERS



Les Thorins

BEAUJOLAIS 2020

Robe : violacée. **Nez** : intensité moyenne, sur la cerise, la violette et la cannelle. **Bouche** : grande délicatesse, très gourmande et rafraîchissante. Belle longueur, sur les fruits noirs et les épices. **Accord** : paupiettes de veau. **Commentaire** : garde 2-5 ans.

Color: purplish. **Nose**: medium intensity, with aromas of cherry, violet and cinnamon. **Palate**: great delicacy, very greedy and refreshing. Nice length, with black fruits and spices. **Pairing**: veal rolls. **Comment**: age 2-5 years.

69 La Sambinerie - 71570 Romanèche-Thorins
Tél. 03 85 35 22 36 - www.domainerichardroottiers.com

SAINT-AMOUR

LES SOURCES D'AGAPÉ



Mont-Besset

BEAUJOLAIS 2020

Robe : brillante et lumineuse. Légère, délicate, reflets œil-de-perdrix. **Nez** : fragrances de rose fraîche, arômes de gingembre frais et d'épine vinette. **Bouche** : la dentelle proposée par cette cuvée la propulse dans un univers de beauté et de raffinement. L'acidité donne un squelette à l'assemblage et parfait les arômes frais. **Accord** : un chaource. **Commentaire** : très belle cuvée où le gamay porte un costume sur-mesure. Garde 6-8 ans. Un coup de cœur.

Color: bright and luminous. Light, delicate, oeil-de-perdrix reflections. **Nose**: fragrances of fresh rose, aromas of fresh ginger and barberry. **Palate**: the lace offered by this cuvée propels it into a universe of beauty and refinement. The acidity gives a structure to the blend and perfects the fresh aromas. **Pairing**: a chaource cheese. **Comment**: very nice cuvée where the Gamay wears a tailor-made suit. Age 6-8 years. One of our favourites.

Rue des Sources - 71570 Saint-Amour-Bellevue
Port. 06 24 07 53 21 - www.lessourcesdagape.com

Nos vins s'accordent
avec tout
mais surtout
avec vous.

DÉCOUVREZ NOS 34 APPELLATIONS SUR
WWW.VINSVALDELOIRE.FR

Venez nous rencontrer au salon Wine Paris, sur le **hall 3**

INTERLOIRE

Interprofession des Vins du Val de Loire



Au sein de la 3^e région viticole française de vins d'appellation, InterLoire, l'Interprofession des vins du Val de Loire, rassemble 3000 opérateurs (vignerons, maisons de négoce et coopératives) et représente 80 % des volumes du bassin viticole.

InterLoire regroupe les appellations et dénominations du Nantais, de l'Anjou Saumur et de la Touraine, ainsi que l'IGP Val de Loire, réparties sur 55 000 hectares et 14 départements de la Vendée au Puy-de-Dôme.

Avec un budget de 6 millions d'euros, ses missions sont le pilotage économique et prospectif de la filière viticole régionale, la recherche et l'expérimentation, la défense et la promotion collective des vins du Val de Loire, l'animation et la coordination des acteurs de la filière viticole ligérienne.

L'organisation siège au CNIV, le Comité National des Interprofessions des Vins, qui est le porte-parole des interprofessions viticoles auprès des autorités nationales et communautaires pour les problématiques liées à la filière.

Within the 3rd French wine region for appellation wines, InterLoire, the *Interprofession des Vins du Val de Loire*, gathers 3,000 operators (winegrowers, trading houses and cooperatives) and represents 80% of the volumes of the wine basin.

InterLoire groups together the appellations and denominations of Nantais, Anjou Saumur and Touraine, as well as the IGP Val de Loire, spread over 55,000 hectares and 14 departments from Vendée to Puy-de-Dôme.

With a budget of 6 million euros, its missions are the economic and prospective management of the regional wine industry, research and experimentation, the defense and collective promotion of Loire Valley wines, the animation and coordination of the actors of the Loire wine industry.

The organization is a member of the CNIV, the *Comité National des Interprofessions des Vins*, which is the spokesperson for the wine interprofessions with the national and community authorities for issues related to the sector.



ORGANISATION INTERLOIRE :

Données clés :

- Une assemblée générale composée de 60 élus de la filière viticole : 30 vigneron et 30 négociants
- Un président élu pour 3 ans, en alternance des familles (depuis décembre 2020 : Lionel Gosseaume, issu de la famille production)
- Un Conseil d'Orientation Stratégique
- Un siège social à Tours
- Un budget total autour de 6 M€ en 2023 (incluant les cotisations et les financements extérieurs type fonds OCM, subventions des régions...) :
 - 1/3 du budget sur les actions filières (technique, dépérissement du vignoble, économie connaissance des marchés, dématérialisation, défense du vin et lobbying avec Vin et Société)
 - 2/3 du budget sur les actions de promotion collective (digital et numérique, oenotourisme, événements, formation, relation presse...), avec une priorité à l'export (70 % des budgets promotion)
- Une cotisation unique à 2,50 € / hl équivalent à 0,02 € / bouteille pour les AOP (1,50 € / hl pour les IGP)
- Une organisation à trois pôles : un pôle filière, un pôle prospective (économie et technique), un pôle communication

InterLoire organization:

Key data:

- A general assembly composed of 60 elected members of the wine industry: 30 winegrowers and 30 wine merchants
- A president elected for 3 years, alternating between families (since December 2020: Lionel Gosseaume, from the production family)
- A Strategic Orientation Council
- A head office in Tours
- A total budget of around 6 M€ in 2023 (including membership fees and external funding such as CMO funds, regional subsidies, etc.):
 - 1/3 of the budget on actions in the sector (technical, vineyard decline, economy, market knowledge, dematerialization, wine defense and lobbying with Vin et Société)
 - 2/3 of the budget on collective promotional actions (digital and digital, wine tourism, events, training, press relations, etc.), with priority given to exports (70% of promotional budgets)
- A single fee of 2.50 € / hl equivalent to 0.02 € / bottle for PDO (1.50 € / hl for PGI)
- An organization with three poles: a sector pole, a prospective pole (economy and technique), a communication pole.

EN SAVOIR → WWW.VINSVALDELOIRE.FR



ANJOU

DOMAINE DE BABLUT



Ordovien

VAL DE LOIRE 2018

Robe : prononcée et intense. Or, finement orangé. **Nez :** épanoui, les arômes pâtisseries (beurre, amande) apportent de la gourmandise. **Bouche :** l'attaque est crémeuse et donne beaucoup de corps et d'équilibre. Les parfums de fleur d'oranger et d'abricots confits définissent la structure gastronomique du vin. **Accord :** cailles rôties au miel, châtaignes et giroles. **Commentaire :** vin avec une texture généreuse et présentant déjà une évolution. Garde 5 ans.

Color: pronounced and intense. Gold, finely orange. **Nose:** blooming, the pastry aromas (butter, almond) bring greediness. **Palate:** the attack is creamy and gives a lot of body and balance. The scents of orange blossom and candied apricots define the gastronomic structure of the wine. **Pairing:** honey-roasted quail, chestnuts and chanterelles. **Comment:** wine with a generous texture and already showing an evolution. Age 5 years.

Bablut - 49320 Brissac-Loire-Aubance
Tél. 02 41 91 22 59 - www.bablut.fr

ANJOU

LE CLOS GALERNE



Moulin Brûlé

VAL DE LOIRE 2020

Robe : citron pâle. **Nez :** citron, fumé, pierre à fusil. Pomme Granny Smith, léger miel. **Bouche :** superbe équilibre, attaque vivifiante, pour une longue finale ample, légèrement beurrée et fumée. Très minérale. **Accord :** homard au beurre et légumes fumés. **Commentaire :** garde 2-3 ans.

Color: pale lemon. **Nose:** lemon, smoky, flint. Granny Smith apple, light honey. **Palate:** superb balance, lively attack, for a long, full, slightly buttery and smoky finish. Very mineral. **Pairing:** lobster with butter and smoked vegetables. **Comment:** age 2-3 years.

La Parenterie - 49190 Rochefort-sur-Loire
Port. 06 58 50 81 48 - www.closgalerne.com

ANJOU

LE CLOS GALERNE



Les Rouannières

VAL DE LOIRE 2020

Robe : claire et limpide. Belle brillance, jaune frais. **Nez :** ouvert, sur des notes de fruits blancs, poires, pomme golden. **Bouche :** attaque fraîche et acidulée, les fruits blancs sont marqués et laissent place à une fine texture, comme le grain de la poire. **Accord :** millefeuille de chèvre, radis daïkon et bouillon nori. **Commentaire :** à boire.

Color: clear and limpid. Beautiful shine, fresh yellow. **Nose:** open, with notes of white fruits, pears, golden apple. **Palate:** fresh and tangy attack, the white fruits are marked and give way to a fine texture, like the grain of the pear. **Pairing:** goat cheese millefeuille, daikon radish and nori broth. **Comment:** to drink from now.

La Parenterie - 49190 Rochefort-sur-Loire
Port. 06 58 50 81 48 - www.closgalerne.com

ANJOU

CHÂTEAU DE FESLES



La Chapelle

VAL DE LOIRE 2019

Robe : doré intense et étincelant. **Nez :** parfums d'amande amère, poire confite, coing sauvage. **Bouche :** l'équilibre entre l'acidité et les amers de fin de bouche fédère et ouvre la voie des saveurs de tilleul et de pin. **Accord :** truite sauvage rôtie sur l'arête, pois au beurre et citron confit. **Commentaire :** un vin qui donne la part belle à la salinité crayeuse et sapide. Garde 4 à 6 ans.

Color: intense, sparkling gold. **Nose:** aromas of bitter almond, candied pear, wild quince. **Palate:** the balance between acidity and bitterness on the finish unifies and opens the way for flavors of lime blossom and pine. **Pairing:** wild trout roasted on the bone, buttered peas and candied lemon. **Comment:** a wine that gives pride of place to the chalky and sapid salinity. Age 4 to 6 years.

49380 Thouarcé
Tél. 02 41 68 94 08 - www.fesles.com

CRÉMANT DE LOIRE

BOUVET LADUBAY



Excellence Méthode Traditionnelle Brut

VAL DE LOIRE

Robe : saumon aux reflets orangés. Bulles réparties sur l'ensemble du verre. **Nez** : mûres, cassis, pêche de vigne. **Bouche** : grande effervescence, belle acidité. Finale puissante, sur les fruits rouges. **Accord** : panacotta aux fruits des bois. **Commentaire** : à boire dès à présent.

Color: salmon with orange reflections. Bubbles throughout the glass. **Nose**: blackberries, blackcurrant, vine peach. **Palate**: great effervescence, nice acidity. Powerful finish, with red fruits. **Pairing**: wild berry panacotta. **Comment**: to drink from now.

11 rue Jean Ackerman - 49400 Saumur
Tél. 02 41 83 83 83 - www.bouvet-ladubay.fr

CRÉMANT DE LOIRE

LOUIS DE GRENELLE



Louis Bio Brut

VAL DE LOIRE

Robe : jaune pâle. **Nez** : fruits à chair blanche, fleurs blanches, citron. **Bouche** : bulle fine et persistante. Attaque fraîche, notes de poires et de fleurs blanches. Finale légèrement saline. **Accord** : dos de cabillaud sauce au beurre blanc. **Commentaire** : crémant de qualité, agréable. A boire en apéritif ou pendant le repas.

Color: pale yellow. **Nose**: white fruit, white flowers, lemon. **Palate**: fine and persistent bubble. Fresh attack, notes of pear and white flowers. Slightly saline finish. **Pairing**: back of cod with beurre blanc sauce. **Comment**: quality Crémant, pleasant. To drink as an aperitif or during the meal.

839 rue Marceau - 49400 Saumur
Tél. 02 41 50 17 63 - www.louisdegrenelle.fr

MUSCADET SÈVRE ET MAINE

CHÂTEAU DU CLÉRAY - CRU VALLET



Château du Cléray - Vallet

VAL DE LOIRE 2018

Robe : claire et brillante, fines larmes d'un profil jeune et fougueux. **Nez** : bien qu'élevé sur lies pendant 24 mois, ce cru de Vallet préserve son parfum frais de pomme Granny, de buis et aubépine. **Bouche** : délicate à l'attaque, le vin s'exprime en finale par des nuances crémeuses et fraîches à la fois. **Accord** : compagnon inséparable d'un plateau de crustacés. **Commentaire** : ne pas hésiter à conserver cette bouteille en cave afin d'affiner son acidité (4 à 6 ans).

Color: clear and brilliant, fine tears of a young and fiery profile. **Nose**: although aged on lees for 24 months, this Vallet cru retains its fresh fragrance of Granny apple, boxwood and hawthorn. **Palate**: delicate on the attack, the wine expresses itself in the finish with creamy and fresh nuances at the same time. **Pairing**: inseparable companion to a shellfish platter. **Comment**: do not hesitate to keep this bottle in the cellar in order to refine its acidity (4 to 6 years).

44330 Vallet
Tél. 02 40 36 22 55 - www.cru-vallet.fr

QUARTS DE CHAUME

DOMAINE DES BAUMARD



Baumard

VAL DE LOIRE 2016

Robe : or vieilli. **Nez** : miel, fruits confits, abricot confit, épices douces. **Bouche** : belle ampleur, sucrosité agréable. Une légère fraîcheur, belle longueur. **Accord** : fromage à pâte persillée ; poire Belle Hélène. **Commentaire** : très bel équilibre, agréable en fin de repas. Garde 20 ans.

Color: aged gold. **Nose**: honey, candied fruit, candied apricot, sweet spices. **Palate**: good fullness, pleasant sweetness. A slight freshness, good length. **Pairing**: blue-veined cheese; Belle Helene pear. **Comment**: very nice balance, pleasant at the end of a meal. Age 20 years.

8 rue de l'Abbaye - 49190 Rochefort-sur-Loire
Tél. 02 41 78 70 03 - www.baumard.fr

CRÉMANT DE LOIRE

LOUIS DE GRENELLE



Blanc de Noir Brut

VAL DE LOIRE

Robe : transparente, bulles très discrètes. **Nez** : cassis, fraise, fleurs blanches. Grillé. **Bouche** : bulles d'une grande finesse, fruits rouges et noirs. Amertume rafraîchissante. **Accord** : saint-maure de Touraine. **Commentaire** : à apprécier dès maintenant.

Color: transparent, very discreet bubbles. **Nose**: blackcurrant, strawberry, white flowers. Grilled notes. **Palate**: bubbles with a great finesse, red and black fruits. Refreshing bitterness. **Pairing**: Saint-Maure de Touraine. **Comment**: enjoy now.

839 rue Marceau - 49400 Saumur
Tél. 02 41 50 17 63 - www.louisdegrenelle.fr

CRÉMANT DE LOIRE

LOUIS DE GRENELLE



Immersion Brut

VAL DE LOIRE

Robe : jaune pâle, limpide. Mousse vive, bulles fines. **Nez** : notes de tarte Tatin, fruits à noyaux bien mûrs, cardamome. **Bouche** : bulle assez vive à l'ouverture. Acidité élevée. Notes de brioche, pomme bien cuite caramélisée. **Accord** : mendiant de foie gras ; gougères au Comté. **Commentaire** : gourmand, très plaisant. A carafier.

Color: pale yellow, limpid. Lively foam, fine bubbles. **Nose**: notes of tarte Tatin, very ripe stone fruits, cardamom. **Palate**: fairly lively bubbles on opening. High acidity. Notes of brioche, well-cooked caramelized apple. **Pairing**: foie gras mendiant; gougères with Comté cheese. **Comment**: delicious, very pleasant. To decant.

839 rue Marceau - 49400 Saumur
Tél. 02 41 50 17 63 - www.louisdegrenelle.fr

MUSCADET SÈVRE ET MAINE

DOMAINE MÉNARD-GABORIT



Le Pallet

VAL DE LOIRE 2018

Robe : jaune clair, reflets verts. **Nez** : subtile, notes d'agrumes (citron), pêche blanche. Touche fumée. **Bouche** : attaque franche, avec une belle richesse. Note citronnée. Finale gourmande et saline. **Accord** : crustacés ; fruits de mer. **Commentaire** : à boire dès maintenant.

Color: light yellow, green reflections. **Nose**: subtle, citrus notes (lemon), white peach. Smoke touch. **Palate**: frank attack, with a nice richness. Lemony note. Gourmet and saline finish. **Pairing**: shellfish; seafood. **Comment**: to drink from now.

34 La Minière - 44690 Monnières
Tél. 02 40 54 61 06 - www.domainemenardgaborit.com

SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL

DOMAINE OLIVIER



Cuvée Le Mont des Olivier

VAL DE LOIRE 2019

Robe : rouge vermeil, reflets corail. **Nez** : précis, les éléments aromatiques jouent la carte d'une brise fraîche aux arômes de cassis et menthe poivrée. **Bouche** : alors que l'acidité mène le corps de cette cuvée, les effluves acidulées se montrent persistantes et toniques. **Accord** : osez l'audace d'un brochet cuit entier, pepperoni et lard grillé. **Commentaire** : mené par une maturité maîtrisée, le cabernet franc dévoile des notes finement mentholées. Garde 6-8 ans.

Color: vermeil red, coral reflections. **Nose**: precise, the aromatic elements remind a fresh breeze with aromas of cassis and peppermint. **Palate**: while the acidity leads the body of this cuvée, the tangy aromas are persistent and tonic. **Pairing**: dare the audacity of a whole cooked pike, pepperoni and grilled bacon. **Comment**: led by a controlled maturity, the Cabernet Franc reveals fine minty notes. Age 6-8 years.

La Forcine - 37140 Saint-Nicolas-de-Bourgueil
Tél. 02 47 97 75 32 - www.domaineolivier.com

SARTHE

CHÂTEAU BELMAR



Chardonnay

VAL DE LOIRE 2019

Robe : lumineuse, tonalités dorées. **Nez** : gracieux, sur des fragrances pâtisseries, finement briochées, de beurre salé et de fleur d'oranger. **Bouche** : bien que l'ouverture en bouche est ample, la finale reste élancée et saline. Les fruits blancs ponctuent le milieu de bouche. **Accord** : volaille rôtie et farcie aux alliances de sous-bois. **Commentaire** : chardonnay réussi pour ce premier millésime, l'élevage encore marqué demande à être plus fondu. Garde 6 à 8 ans.

Color: luminous, golden tones. **Nose**: graceful, with pastry fragrances, finely brioche, salted butter and orange blossom. **Palate**: although the opening on the palate is ample, the finish remains slender and saline. White fruits punctuate the mid-palate. **Pairing**: roasted poultry stuffed with undergrowth alliances. **Comment**: successful Chardonnay for this first vintage, the ageing, still marked, needs to be more melted. Age 6 to 8 years.

44 rue de Cinq Ans - 72600 Mamers
Tél. 02 43 31 78 71 - www.chateau-belmar-evenementiel.fr

SAUMUR

DOMAINE DE LA PETITE ROCHE



Méthode Traditionnelle Brut

VAL DE LOIRE

Robe : citron pâle, bulles réparties sur l'ensemble du verre. **Nez** : pomme fraîche, miel, chèvrefeuille. **Bouche** : bulles fines très agréables. Superbe fraîcheur. Finale fruitée et acidulée. **Accord** : kouign-amann aux pommes. **Commentaire** : à boire dès maintenant.

Color: pale lemon, bubbles throughout the glass. **Nose**: fresh apple, honey, honeysuckle. **Palate**: very pleasant fine bubbles. Superb freshness. Fruity and tangy finish. **Pairing**: apple kouign-amann. **Comment**: to drink from now.

La Petite Roche - 49310 Lys-Haut-Layon
Tél. 02 41 59 43 03 - www.domainepetiteroche.com

TOURAIN

DOMAINE DE LA RENAUDIE



Touraine Chenonceaux

VAL DE LOIRE 2020

Robe : pâle, reflets argentés. **Nez** : premier nez très aromatique, pomme fraîche, floral. **Bouche** : attaque souple, belle minéralité dans la veine du nez. Fin de bouche soyeuse. **Accord** : saint-jacques snackées, émulsion de bardes. **Commentaire** : vin fin, équilibré. A boire sur la jeunesse. Garde 3 ans.

Color: pale, silver highlights. **Nose**: very aromatic first nose, fresh apple, floral. **Palate**: supple attack, nice minerality, the same aromas of the nose. Silky finish. **Pairing**: snacked scallops, bard emulsion. **Comment**: fine, balanced wine. To drink when it's young. Age 3 years.

115 route de Saint-Aignan - 41110 Mareuil-sur-Cher
Tél. 02 54 75 18 72 - www.domainedelarenaudie.com

VOUVRAY

DOMAINE DE LA CANOPÉE



Clairière

VAL DE LOIRE 2020

Robe : jaune pâle, limpide. **Nez** : tout en discrétion, s'ouvre sur des notes florales et de fruits jaunes. **Bouche** : très ample et vive. Légèrement grasse, aux arômes de fruits jaunes, fleurs blanches séchées. **Accord** : parfait avec une volaille braisée au foie ; fromage de brebis affiné. **Commentaire** : un vin gouleyant, avec une belle longueur, qui fera plaisir en toute occasion.

Color: pale yellow, limpid. **Nose**: very discreet, opens with floral and yellow fruit notes. **Palate**: very ample and lively. Slightly fat, with aromas of yellow fruits, dried white flowers. **Pairing**: perfect with hay-braised poultry; aged sheep's cheese. **Comment**: a drinkable wine, with a good length, which will please on any occasion.

88 rue Neuve - 37210 Vernou-sur-Brenne
Port. 06 87 45 33 00 - www.facebook.com/domainedelacanopee

SARTHE

CHÂTEAU BELMAR



Pinot Noir

VAL DE LOIRE 2020

Robe : rouge rubis, finement rosée, brillante et lumineuse. **Nez** : la physionomie fruitée de cette cuvée rend hommage à un pinot juteux et intense, sur le fruit mûr et loyal. **Bouche** : touches végétales de bois frais, d'extrait de fleur de cassis et de rose rouge. L'équilibre se fait par la chair généreuse du fruit confit et de l'acidité naturelle de terroirs frais. **Accord** : bavette de bœuf grillée. **Commentaire** : garde 5-6 ans.

Color: ruby red, finely pink, brilliant and luminous. **Nose**: the fruity physiognomy of this cuvée pays homage to a juicy and intense Pinot, on the ripe and loyal fruit. **Palate**: vegetal touches of fresh wood, blackcurrant flower extract and red rose. The balance is achieved by the generous flesh of candied fruit and the natural acidity of fresh terroirs. **Pairing**: grilled flank steak. **Comment**: age 5-6 years.

44 rue de Cinq Ans - 72600 Mamers
Tél. 02 43 31 78 71 - www.chateau-belmar-evenementiel.fr

SAUMUR-CHAMPIGNY

LA SEIGNEURIE



Vieilles Vignes à Pierrot

VAL DE LOIRE 2020

Robe : brillance et éclat. **Nez** : délicat, le registre fruité des baies sauvages ouvre même la porte à des notes étonnantes de pepperoni et piment doux. **Bouche** : généreuse, suave. Les tanins conduisent la salinité d'un grand terroir. **Accord** : préférez des accords végétariens de standing, une tomate cœur de bœuf, basilic thaï et poivre Timut. **Commentaire** : le corps du vin lui prédit un brillant avenir dans 5 à 10 ans.

Color: shine and sparkle. **Nose**: delicate, a fruity register of wild berries with surprising notes of pepperoni and sweet pepper. **Palate**: generous, suave. The tannins drive the salinity of a great terroir. **Pairing**: prefer high-end vegetarian pairings, beefsteak tomato, Thai basil and Timut pepper. **Comment**: the body of the wine predicts a bright future for it in 5 to 10 years.

71 route de Champigny - 49400 Saumur
Tél. 02 41 50 11 15 - www.laseigneurie.com

VAL DE LOIRE

LE MOULIN DE LA TOUCHE



Sauvignon Gris Pays de Retz

VAL DE LOIRE 2021

Robe : très claire, or pâle, limpide. **Nez** : abricot, pêche jaune. Légère touche d'agrumes. Nez gourmand et appétissant. **Bouche** : attaque franche. Bouche fruitée et appétente. Belle aromatique. Finale moyenne mais enivrante. **Accord** : saint-jacques juste snackées, condiment pomme-gingembre. **Commentaire** : beau potentiel (4-5 ans) et belle expression d'un cépage trop souvent oublié.

Color: very clear, pale gold, limpid. **Nose**: apricot, yellow peach. Slight touch of citrus. Greedy and appetizing nose. **Palate**: frank attack. Fruity and appetizing palate. Nice aromatic. Medium but heady finish. **Pairing**: just-seared scallops, apple-ginger condiment. **Comment**: good potential (4-5 years) and beautiful expression of a varietal too often forgotten.

44580 Villeneuve-en-Retz
Tél. 02 40 21 47 89 - www.lemoulinelatouche.com

VIN DE FRANCE

LOUIS DE GRENELLE



3/744 Extra Brut

VAL DE LOIRE

Robe : claire et brillante, reflets finement cuivrés. Bulles délicates. **Nez** : frais et discret. Laisse paraître une certaine minéralité. **Bouche** : la première sensation est franche et acidulée. L'assemblage de cépages noirs confère des tonalités florales et de petits fruits rouges. **Accord** : feuilleté de Valençay, noisettes et parfums de violette. **Commentaire** : jolie alternative au champagne, pour l'apéritif au printemps.

Color: clear and brilliant, fine copper reflections. Delicate bubbles. **Nose**: fresh and discreet. Shows a certain minerality. **Palate**: the first sensation is frank and tangy. The blend of black grape varieties gives floral tones, small red fruits. **Pairing**: Valençay puff pastry, hazelnuts and violet scents. **Comment**: nice alternative to Champagne, for a spring aperitif.

839 rue Marceau - 49400 Saumur
Tél. 02 41 50 17 63 - www.louisdegrenelle.fr

CHÂTEAU PETIT VAL

DÉGUSTÉ PAR PAOLO BASSO, Meilleur Sommelier du Monde 2013

Lorsque Jean-Louis et Olivia Alloin décident d'investir dans le vignoble bordelais, Château Petit Val s'impose comme un retour aux sources.

Après plus de quarante années passées dans les affaires, ce fils et petit-fils d'artisans de la terre aux racines beaujolaises, déniche cette propriété préservée comme si elle lui était destinée et perpétue ainsi l'histoire familiale. Cette histoire c'est aussi celle d'une rencontre, avec David Liorit, consultant et vigneron passionné à qui il confie cette pépite discrète. Leur aspiration : allier savoir-faire et passion pour élever Château Petit Val au rang des Grands Crus d'excellence.

Château Petit Val tasted by Paolo Basso, Best Sommelier of the World 2013

|| When Jean-Louis and Olivia Alloin decided to invest in the Bordeaux vineyards, Château Petit Val was a step back to their roots.

After more than forty years in business, Jean-Louis Alloin, the son and grandson of craftsmen with roots in the Beaujolais region, found this property, which had been preserved as if it were destined for him, and thus perpetuated the family history. This story is also the story of a meeting with David Liorit, a consultant and passionate winemaker, to whom he entrusted this discreet nugget. Their aspiration: to combine know-how and passion to elevate Château Petit Val to the rank of the Grands Crus of excellence.



Château Petit Val Margo « Cuvée de Cœur », Saint-Emilion 2020

Robe profonde, rubis foncé aux reflets violacés. Nez aux arômes intenses de prunes, de réglisse, de mûres et une touche d'herbes aromatiques et de toasté. L'attaque en bouche est dense et assez volumineuse, soutenue par une belle fraîcheur, la structure délicate et les tanins légers. La finale révèle une rétro-olfaction délicate de tabac et d'épices ainsi qu'une bouche subtile. 89/100.

Deep ruby color with purple highlights. Intense plum, liquorice and blackberry aromas with a touch of aromatic herbs and toast. The attack is dense and quite voluminous, supported by a beautiful freshness, the delicate structure and light tannins. The finish reveals a delicate retro-olfaction of tobacco and spices as well as a subtle palate. 89/100.



Château Petit Val Saint-Emilion Grand Cru 2016

Robe dense, rubis foncé aux reflets grenats. Le nez intense révèle des notes de tabac, de cannelle, de clou de girofle, de tomate séchée. En bouche il est intense et de beau volume, avec un caractère chaleureux et un apport boisé très bien présent au milieu de bouche. Les tanins sont fins et introduisent une finale plus délicate avec des notes d'épices, de fumé et de poivre vert. Garde 2026. 91/100.

Dense, dark ruby color with garnet highlights. The intense nose reveals tobacco, cinnamon, clove, dried tomato notes. On the palate it is intense and with a good volume, a warm character and a very present woody contribution in the middle of the palate. The tannins are fine and introduce a more delicate finish with spice, smoke and green pepper notes. Ageing 2026. 91/100.



Château Petit Val Muse du Val, Saint-Emilion Grand Cru 2018

Robe dense, rubis foncé aux reflets grenats. Les arômes au nez sont très harmonieux et offrent des notes de tabac, d'épices fines, de vanille, de griottes et de cacao. En bouche il révèle une structure équilibrée, avec du corps et une belle note savoureuse. L'élevage est très bien intégré. Les tanins sont fins et tout au long de la dégustation ils révèlent un style soigné et bien droit. Garde 2026. 91/100.

Dense, dark ruby color with garnet highlights. The aromas on the nose are very harmonious and offer tobacco, fine spices, vanilla, Morello cherry and cocoa notes. On the palate it reveals a balanced structure, with body and a nice savory note. The ageing is very well integrated. The tannins are fine and throughout the tasting they reveal a neat and straight style. Ageing 2026. 91/100.



Rosé du Val Bordeaux rosé 2021

Belle robe rosée de belle vivacité. Au nez, après une belle aération, ressortent des notes de cerises rouges, de bois de cèdre, de croûte de pain, de pomme-grenade. La bouche est bien savoureuse et rafraîchissante, soutenue par une acidité dynamique et un style assez linéaire et discret. La finale révèle une petite touche d'amertume et une rétro-olfaction fumée et de thym frais. A boire. 88/100.

Beautiful rosé with a nice vivacity. On the nose, after a nice aeration, red cherry, cedar wood, bread crust and pomegranate notes emerge. The palate is tasty and refreshing, supported by a dynamic acidity and a rather linear and discreet style. The finish reveals a touch of bitterness and a smoky, fresh thyme retroolfaction. To drink from now. 88/100.



Orfèvre du Val Vin de France blanc 2020

Robe vieil or aux reflets or rose. Le nez est intense, aux arômes d'ananas et mangue confits, pamplemousse rose déshydraté, encens, caoutchouc, avec une touche de fleurs blanches. La bouche est bien dynamique grâce à une remarquable fraîcheur qui s'équilibre bien avec la partie chaleureuse et sucrée du vin qui apporte rondeur et apaise la tension. La finale est soulignée par une petite et plaisante note légère de tanins et révèle un style très discret. Garde 2026. 91/100.

Old gold color with rose gold reflections. The nose is intense, with candied pineapple and mango aromas, dehydrated pink grapefruit, incense, rubber, with a touch of white flowers. The palate is very dynamic thanks to a remarkable freshness that balances well with the warm and sweet part of the wine that brings roundness and calms the tension. The finish is underlined by a small and pleasant light tannin note and reveals a very discreet style. Ageing 2026. 91/100.



Valentina « Un bouquet de violettes » Saint-Emilion Grand Cru 2019

Robe profonde, rubis foncé aux reflets grenats. Le nez de belle complexité offre des arômes de griottes, de myrtilles, de cacao, d'amandes toastées, avec une touche intrigante et aromatique d'aneth. La bouche est fraîche et directe, elle révèle un caractère frais et joyeux qui traduit un plaisir immédiat, tout en fraîcheur avec une pointe de rusticité. Les tanins sont bien présents et soutiennent la finale qui offre des arômes de cacao et poivre. Garde 2023-2026. 89-90/100.

Deep, dark ruby color with garnet highlights. The nose, with a beautiful complexity, offers Morello cherry, blueberry, cocoa, toasted almond aromas, with an intriguing and aromatic touch of dill. The palate is fresh and direct, revealing a fresh and joyful character that translates into immediate pleasure, all in freshness with a touch of rusticity. The tannins are well present and support the finish which offers cocoa and pepper aromas. Ageing 2023-2026. 89-90/100.

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUPETITVAL.COM



Châteauneuf-du-Pape, une AOC tournée vers les générations futures



Voilà plusieurs années que le Syndicat des Vignerons de Châteauneuf-du-Pape veille à établir une vraie démarche de développement durable afin de protéger l'air d'appellation et ses terroirs, portée par les jeunes vignerons. Des vignerons qui travaillent à l'élaboration du vin de demain.

DÉVELOPPENT DURABLE, UN ENGAGEMENT CONTINU

L'AOC Châteauneuf-du-Pape est devenue en 2017 signataire de la *Charte environnementale & paysagère des Côtes du Rhône* et continue depuis à insuffler le changement dans le vignoble grâce à différents dispositifs. Outre l'éco-pâturage, la confusion sexuelle, ou encore la réduction du poids des contenants, connus de tous, l'AOC est force de proposition.

Un Observatoire Agricole de la Biodiversité est proposé sur le territoire pour suivre, de manière participative, l'état de la biodiversité (sous forme de comptage). De plus, 42 km de végétaux ont été plantés à ce jour (haies et éléments arborés) pour l'épanouissement de la faune et de la flore, lutter contre les effets du ruissellement et l'érosion des sols. Le réseau d'irrigation est d'ailleurs en phase de modernisation et tend, d'ici 2026, à acheminer l'eau par des canalisations enterrées reliées à des bornes d'arrosages.

L'utilisation des traitements utilisés est pareillement très contrôlée. Par exemple, des conditions strictes de surveillance du terroir permettent de lutter contre la flavescence dorée et limiter les traitements ; ou encore la création d'un réseau de 12 stations connectées qui surveillent la météo en temps réel. Des fermes DEPHY, réseau de fermes pilotes où, depuis 2011, 11 vignerons travaillent à la réduction de l'usage de produits phytosanitaires, ont également été créées.

Depuis 2021, l'installation de 2 aires collectives et sécurisées de lavage et remplissage de pulvérisateurs offre la possibilité de collecter les effluents sous les pistes de lavage (lorsque l'aire n'est pas utilisée, les vannes redirigent les éventuelles eaux pluviales vers un bassin de rétention). Une fois les effluents pollués récoltés, ils partent vers des systèmes de traitement agréés.

Enfin, l'AOC organise un vrai travail d'inventaire des souches les plus anciennes. L'objectif est ici de préserver la diversité génétique du matériel végétal et des 18 cépages qui pourraient présenter un intérêt pour leurs capacités d'adaptation au changement climatique, et pour l'équilibre des vins et de leur potentiel aromatique et alcoolique.

Aujourd'hui les prises de consciences sont de plus en plus fortes, en démontre les labels qui se multiplient, dont celui d'Agriculture Biologique, qui couvre, en 2022, 35 % des surfaces en Châteauneuf-du-Pape.

VERS UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE SOMMELIERS

L'AOC applique aussi son attention, depuis une quinzaine d'année, à la formation des générations futures de sommeliers. Elle organise notamment des interventions pédagogiques, en partenariat avec le Comité Interprofessionnel du Comté. Ensemble, ils font découvrir aux élevés issus de mentions complémentaires de sommellerie (EH Avignon avec Jean-François Jagot puis Julien Laugier, l'UDV

de Suze-la-Rousse, le lycée Georges Frêche de Montpellier, le lycée hôtelier de Talence...) la notion d'AOC avec la mise en parallèle d'une AOC fromagère et viticole. L'occasion d'appréhender les exigences, le lien au terroir, le savoir-faire humain et l'impact sur le goût qui les unit. S'en suit des propositions d'accords réalisés par les élèves. Une façon de mettre en rapport le sommelier de demain avec la gastronomie et les restaurateurs.

Quelques chiffres :

- 2021-2022 : une quarantaine d'interventions pour environ 500 élèves.
- 2022-2023 : 36 interventions de prévues pour 350 élèves.
- un programme en extension ces quatre dernières années (plus de 1500 élèves).

Toujours dans cette optique de formation, les Vignerons de Châteauneuf-du-Pape et l'Association des Sommeliers Languedoc-Roussillon Vallée-du-Rhône Sud, en partenariat avec le Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté, organiseront le samedi 30 septembre 2023 la troisième édition du Trophée Châteauneuf-du-Pape des Jeunes Sommeliers, réservé aux sommeliers majeurs en poste ou en formation de moins de 30 ans.

Aujourd'hui, plus que jamais, l'AOC Châteauneuf-du-Pape est tournée vers l'avenir !

GRAND CRU CLASSE & VIGNOBLE JARDIN

Au cœur de l'appellation Saint-Emilion Grand Cru, les micro-parcelles du **Château Croix de Labrie**

Des vignes travaillées en **agriculture biologique et en biodynamie** dont sont issus : Château Croix de Labrie, Chapelle de Labrie. **Ici, les maîtres-mots sont le soin, l'attention, la douceur.** Un vin dominé par les Merlots, comme le sont les plus grands crus classés. Château Croix de Labrie est de ceux-là, peut-être le **plus grand des petits domaines les plus prestigieux et des plus rares.**

The tiny plots of Château Croix de Labrie in the middle of the Saint-Emilion Grand Cru appellation area. **Organic and biodynamic** cultivation techniques are applied in tending the vines, whose fruit produces great wines : Château Croix de Labrie, Chapelle de Labrie. The watch-words here are care, attention and gentleness. This is a Merlot like the best of the Crus Classés. Château Croix de Labrie is a Grand Cru Classé and is one of that select family, perhaps the best of the small estates - very exclusive and rare.



Vigneronne et propriétaire, **Axelle Courdurié** travaille le vignoble de la taille à la vendange, et de la vinification à l'élevage. Son époux, Pierre, est un «globe wine trotter». Il accompagne Axelle à la production et aime à dire que **leur domaine est conduit à la manière des petits domaines de Bourgogne.**

Axelle Courdurié is the owner and winegrower, who works the vines from pruning through to harvesting and then from winemaking to ageing. Her husband, Pierre, is a wine globetrotter, who has travelled around the world for fifteen years, promoting the wines of his partners. He supports Axelle with production and likes to say that their estate is managed rather like the small Burgundy estates.

“Nous voulons que nos vins reflètent les terroirs qui les ont produits. Nous voulons aussi qu'ils nous ressemblent.”

*« We want our wines to reflect the terroirs that produced them. We also want them to be familiar. »
Axelle and Pierre Courdurié*

WWW.CHATEAU-CROIX-DE-LABRIE.FR





MARRENON

“Plaisir par Nature”



www.marrenon.com

www.creativ-wine.com

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

30 SEPTEMBRE 2023
3^e ÉDITION
TROPHÉE des jeunes SOMMELIERS
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

RENSEIGNEMENTS & INSCRIPTIONS
www.chateauneuf.com

RÉSERVÉ AUX MOINS DE 30 ANS
 DATE LIMITE D'INSCRIPTION : 30 JUIN 2023

Châteauneuf-du-Pape, an AOC turned towards future generations // *For several years now, the Syndicat des Vignerons de Châteauneuf-du-Pape has been working to establish a true sustainable development approach in order to protect the appellation and its terroirs. These efforts are being carried out by young winegrowers. Winegrowers who are working on the elaboration of future wine.*

Sustainable development, an ongoing commitment

The AOC Châteauneuf-du-Pape became a signatory of the *Côtes du Rhône Environmental & Landscape Charter* in 2017 and has since continued to instill change in the vineyard through various schemes. In addition to eco-grazing, sexual confusion, or the reduction of the weight of containers, known to all, the AOC is a force of proposal. An Agricultural Biodiversity Observatory is proposed on the territory to follow, in a participative way, the state of the biodiversity (in the form of counting). In addition, 42 km of vegetation have been planted to fight against the effects of runoff and soil erosion. The irrigation network is also being modernized and will, by 2026, be routing water through underground pipes connected to watering points. The treatments used are similarly very controlled. For example, strict soil monitoring conditions allow to fight against *flavescence dorée* and limit treatments. Another example is the creation of a 12-station network that monitors the weather in real time. DEPHY farms, a network of pilot farms where 11 winegrowers have been working to reduce the use of phytosanitary products are also being created since 2011.

Since 2021, the installation of 2 collective and secure areas for washing and filling sprayers offers a way to collect effluents under the washing tracks (when the area is not in use, the valves redirect any rainwater to a retention basin). Once the polluted effluents are collected, they are sent to approved treatment systems.

Finally, the AOC is organizing a real inventory of the oldest strains. The objective here is to preserve the genetic diversity of the plant material and the 18 grape varieties that could be of interest for their capacity to adapt to climate change, and for the balance of the wines and their aromatic and alcoholic potential.

Today, awareness is growing, as demonstrated by the increasing number of labels, including Organic Agriculture, which will cover 35% of the surface area of Châteauneuf-du-Pape by 2022.

Towards a new generation of sommeliers

For the past fifteen years, the AOC has also been paying attention to the training of future sommeliers. The AOC organizes educational events in partnership with the *Comité Interprofessionnel du Comté*. Together, they introduce students from complementary sommelier courses (EH Avignon with Jean-François Jagot and Julien Laugier, the UDV of Suze-la-Rousse, the Georges Frêche high school of Montpellier, the hotel school of Talence...) to the notion of AOC with the parallel of a cheese and wine AOC. This was an opportunity to learn about the requirements, the link to the terroir, the human know-how and the impact on the taste that unites them. This is followed by proposals for pairings made by the students. This is a way to connect the sommelier of tomorrow with gastronomy and restaurant owners.



Some figures:

- 2021-2022: 40 interventions for about 500 students.
- 2022-2023: 36 interventions planned for 350 students.
- A program that has been expanding over the last four years (more than 1500 students).

Still with this training in mind, the Vignerons de Châteauneuf-du-Pape and the Association des Sommeliers Languedoc-Roussillon Vallée-du-Rhône Sud will be organizing the third edition of the Châteauneuf-du-Pape Young Sommelier Trophy on Saturday, September 30, 2023, in partnership with the Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté. This event will be reserved for sommeliers under 30 years of age who are either working or in training.

Today, more than ever, the Châteauneuf-du-Pape AOC is looking to the future!

Sandy Bénard-Ravoisier / Photos : Syndicat des Vignerons de Châteauneuf-du-Pape

EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAUNEUF.COM
SOMMELIER-LANUEDOC.FR



Climatiseurs de Cave à Vin



La Cave, Connectée.

Climatisation de cave à vin Made In France



Domotique IoT - Suivi - Historique - Alarmes

L'assurance de la parfaite conservation des bouteilles

www.friax.fr

VEUVE CLICQUOT

— La Grande Dame Rosé 2012 —

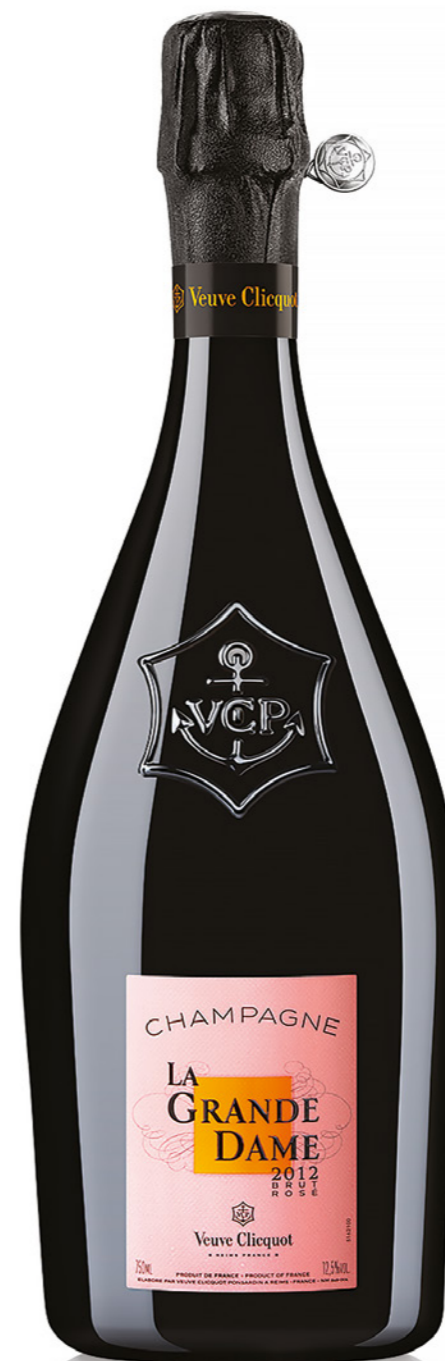
En 1818, Madame Clicquot, surnommée *la Grande Dame de la Champagne*, rompt avec la tradition et crée le tout premier rosé d'assemblage en Champagne en associant du vin rouge de Bouzy avec ses vins blancs.

Madame Clicquot disait : *Nos raisins noirs donnent les vins blancs les plus fins. La Grande Dame Rosé 2012* lui rend hommage et respecte sa vision avec 90 % de pinot noir issus principalement des Grands Crus historiques de la Maison. Les pinots noirs d'Aÿ, Verzenay, Verzy, Ambonnay et Bouzy y trouvent leur plus belle expression de la verticalité, magnifiée par 10 % de chardonnay d'Avize et du Mesnil-sur-Oger. Puis 13 % de vin rouge de pinot noir sont ajoutés à l'assemblage, provenant de la parcelle Clos Colin située à Bouzy, un terroir Grand Cru.

En 2022, la Maison dévoile un coffret exclusif en hommage au savoir-faire et à l'esprit d'innovation hérités de Madame Clicquot. Pour la toute première fois, *La Grande Dame Rosé 2012* s'accompagne de la cuvée Parcelle Clos Colin de cette même année, pour une expérience de dégustation unique.

A LA DÉGUSTATION

La Grande Dame Rosé 2012, dosée à 8 g/l, est un champagne solaire, qui s'exprime avec beaucoup d'élégance. Cette cuvée s'habille d'une robe d'un beau rose saumon aux reflets cuivrés. Au nez, on découvre des notes florales (rose, lilas, violette) qui évoluent vers des notes chaudes plus épicées (poivre, anis). En bouche, on retrouve, après une attaque franche, l'élégance et le soyeux. Les fruits rouges sont présents. C'est un vin complexe, vif, qui s'achève sur une belle longueur. Avec une garde de plus de 15 ans, ce champagne se marie parfaitement à une gastronomie du potager ou encore à des produits iodés.



In 1818, Madame Clicquot, known as the Grande Dame of Champagne, broke with tradition and created the very first rosé blend in Champagne by combining red wine from Bouzy with her white wines.

Madame Clicquot used to say: *Our black grapes make the finest white wines. La Grande Dame Rosé 2012* pays homage to her and honours her vision with 90% Pinot Noir, mainly from the House's historic Grands Crus. The Pinots Noirs from Aÿ, Verzenay, Verzy, Ambonnay and Bouzy find their most beautiful vertical expression, magnified by 10% of Chardonnay from Avize and Mesnil-sur-Oger. Then 13% Pinot Noir red wine is added to the blend, from the Clos Colin plot in Bouzy, a Grand Cru terroir.

In 2022, the House unveils an exclusive box as a tribute to the know-how and innovative spirit inherited from Madame Clicquot. For the very first time, *La Grande Dame Rosé 2012* is presented with the Clos Colin parcel of the same year, for a unique tasting experience.

Tasting notes

La Grande Dame Rosé 2012, dosed at 8 g/l, is a solar champagne, which expresses itself with great elegance. This cuvée has a beautiful salmon pink color with copper highlights. The nose reveals floral notes (rose, lilac, violet) which evolve into warm, spicy notes (pepper, aniseed). On the palate, after a frank attack, we find elegance and silkiness. The red fruits are present. It is a complex, lively wine, which ends on a beautiful length. With an ageing potential of more than 15 years, this champagne is a perfect match for vegetable garden cuisine or even iodised products.

EN SAVOIR → WWW.VEUVECLICQUOT.COM



Champagne Philipponnat, 500 ans et toujours tourné vers l'avenir

Au printemps 2022, Champagne Philipponnat a fêté ses 500 ans lors de deux dîners d'exception, à Reims et à Paris. L'occasion pour Charles Philipponnat, 15^e génération, qui dirige le domaine depuis maintenant 20 ans, de mettre en avant les valeurs qui lui sont chères.

Charles Philipponnat le rappelle, le souci de Champagne Philipponnat est de perpétuer l'identité de la maison, avec un égard constant pour le terroir et ceux qui en prennent soin.

Au sein de ce vignoble de 22 hectares, répartis essentiellement sur les terroirs d'Aÿ, Mareuil-sur-Aÿ et Avenay, en premiers et grands crus, 90% pinot noir, et minorité de chardonnay, la volonté est de construire un avenir durable où tout le vivant cohabite. Une manière de révéler naturellement la personnalité des terroirs et des cuvées créées.

« J'aimerais que ces 500 premières années soient un début d'éternité »

Qui dit anniversaire, dit cadeau. Et Charles Philipponnat, et son fils François, en ont offert deux à leurs convives.

Tout d'abord, la présentation du livre *500 ans d'histoire au cœur de la Champagne*. Illustré de nombreux dessins et

photos d'époque, ce magnifique ouvrage comporte également plusieurs entretiens croisés avec des personnalités d'horizons divers comme Gérard Boyer (chef des Crayères à Reims de 1983 à 2003), l'écrivaine Amélie Nothomb ou le pianiste Jean-Philippe Collard, dont la mère était une Philipponnat et dont le père dirigea la maison jusqu'en 1989.

Autre annonce, et pas des moindres, celle d'un tirage anniversaire de 2022 magnums de *Réserve Perpétuelle*.

Aussi, si depuis 1946 Philipponnat pratique une « solera » en incorporant chaque année des vins de l'année aux vins assemblés les années précédentes, dans la proportion de deux tiers de vins nouveaux pour un tiers de vins de réserve, depuis dix ans la maison Philipponnat élabore aussi, dans le secret de ses caves, une deuxième « solera » incorporant bien plus de vins vieux. Ici, les proportions sont inversées : deux tiers de vin vieux sont assemblés à un tiers de vin nouveau. Élevé en foudres de 45 hectolitres, ces vins sont

les témoins d'une qualité et d'une longévité remarquable. Conçus comme des « capsules temporelles », ils feront l'objet de dégorgements périodiques, par lots de 100 magnums, tous les 5 ans, au fil d'un siècle entier. Les premiers seront commercialisés en 2027.

Si 2022 est marqué par son lot de surprise, 2023 se révèle tout aussi prometteur, avec la sortie du nouveau millésime *Clos de Goisses 2013*, riche et minéral, sur des notes de mûre et de petits fruits rouges, et *Clos des Goisses L.V. 1997*, sur des notes fumées, de tabac et de cèdre, une finale fraîche et minérale avec une touche de zeste de pamplemousse rose. Une nouvelle mise en lumière de ce cru iconique et unique, qui démontre la volonté de Champagne Philipponnat de voir toujours plus loin.

A suivre donc...

Champagne Philipponnat, 500 years old and still looking to the future || *In the spring of 2022, Champagne Philipponnat celebrated its 500th anniversary during two exceptional dinners, in Reims and in Paris. Charles Philipponnat, the 15th generation, who has been running the estate for 20 years, took the opportunity to highlight the values that are dear to him.*

Charles Philipponnat reminds us that Champagne Philipponnat's concern is to perpetuate the house's identity, with a constant respect for the terroir and for the people who take care of it.

The 22-hectare vineyard, essentially spread over the terroirs of Aÿ, Mareuil-sur-Aÿ and Avenay, in first and great growths. The vineyard is planted with 90% Pinot Noir and a minority of Chardonnay. The aim is to build a sustainable future in which all living things cohabit. This is a way of naturally revealing the terroir's personality and the created cuvées.

“I would like these first 500 years to be the beginning of eternity”

Every birthday requires a present to offer. Charles Philipponnat and his son François offered two gifts to their guests.

Firstly, they presented the book *500 ans d'histoire au cœur de la Champagne*. This magnificent book, illustrated with numerous drawings and photos from the period, also includes several interviews with personalities from different backgrounds. Among them, Gérard Boyer (chef of Les Crayères in Reims from 1983 to 2003), the writer Amélie Nothomb and the pianist Jean-Philippe Collard, whose mother was a Philipponnat and whose father ran the company until 1989.

Another announcement, and not the least, was the anniversary edition of 2 022 magnums of *Réserve Perpétuelle*.

While Philipponnat has been practicing a “solera” since 1946, incorporating each year wines of the year into the wines blended in previous years, in the proportion of two thirds new wines for one third reserve wines, for the last ten years the Philipponnat house has also been elaborating, in the secrecy of its cellars, a second “solera” incorporating many more old wines. Here, the proportions are reversed: two thirds old wine is blended with one third new wine. These wines are aged in 45 hectolitre tuns and are a testament to their remarkable quality and longevity. They are designed as “time capsules” and will be disgorged periodically, in batches of 100 magnums, every 5 years, over the course of an entire century. The first ones will be marketed in 2027.

If 2022 is marked by its share of surprises, 2023 is equally promising, with the release of the new vintage *Clos de Goisses 2013*, rich and mineral, with blackberry and red berry notes. Another is *Clos des Goisses L.V. 1997*, with smoky, tobacco and cedar notes, a fresh and mineral finish with a touch of pink grapefruit zest. This is a new highlight of this iconic and unique vintage, which demonstrates Champagne Philipponnat's desire to see further ahead.

To be continued...

Sandy Bénard-Ravoisier
Photos : Champagne Philipponnat

EN SAVOIR → WWW.PHILIPPONNAT.COM



Charles et François Philipponnat.



AVEC LA NAVETTE
AIR FRANCE,
PARTEZ À L'HEURE
QUE VOUS
SOUHAITEZ.

Au départ de Paris
vers Toulouse, Marseille ou Nice.

S'ENVOLER EN TOUTE ÉLÉGANCE

AIRFRANCE



MEMBRE DE
L'ALLIANCE
SKYTEAM

AGISSONS POUR UN
VOYAGE PLUS RESPONSABLE **ACT**

Carburant plus durable, nouveaux avions moins polluants, éco-pilotage
sur tous nos vols, retrouvez tous nos engagements sur airfranceact.airfrance.com

CHÂTEAU CROIX DE LABRIE

un vin de détail

Le vignoble est travaillé par Axelle Courdurié de la taille à la mise en bouteilles. Vigneronne talentueuse, Axelle, très soucieuse du détail, apporte aux vins de Croix de Labrie sa sensibilité féminine.

Le cépage principal de la propriété est le merlot mais il y a aussi des cabernets sauvignons et des cabernets francs. En agriculture biologique et en biodynamie, seuls les raisins à pleine maturité sont récoltés, manuellement. Là encore la précision. Après leur passage sur une table vibrante, les raisins sont de nouveau triés manuellement et amenés par gravité dans des petites cuves thermorégulées. La vinification s'effectue dans de petits contenants afin de travailler de petites quantités de jus et d'être stricts sur la sélection. Les fermentations malolactiques sont réalisées en barriques neuves de chêne français et de chauffe moyenne-longue. L'élevage se poursuit pendant 18 mois minimum en barriques neuves.

Château Croix de Labrie, a wine of detail || The vineyard is worked by Axelle Courdurié from pruning to bottling. A talented winemaker, Axelle is very detail-oriented and brings her feminine sensitivity to the wines of Croix de Labrie.

The main grape variety of the property is Merlot but there are also Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc. In organic and biodynamic farming, only fully ripe grapes are harvested, by hand. Here again, precision. The grapes are then sorted by hand and brought by gravity into small thermo-regulated vats. The vinification is carried out in small containers in order to work with small quantities of juice and to be strict on the selection. Malolactic fermentation is carried out in new French oak barrels with medium-long heating. The maturation continues for a minimum of 18 months in new barrels.

A LA DÉGUSTATION / TASTING NOTES

Château Croix de Labrie - Saint-Emilion Grand Cru 2017

Robe : grenat intense aux reflets bordeaux velours, la profondeur chromatique reste brillante et claire. **Nez** : délicat et harmonieux, les nuances fraîches de menthol, de feuille de cassis et de bois frais s'associent avec élégance.

Bouche : la persistance aromatique est remarquable, le vin se présente galbé sans excès, frais. **Accord** : dos de cerf Wellington, gnocchis grillés et cèpes juste saisis. **Commentaire** : cuvée de garde (20-30 ans) mais également de belle table. Ce millésime mérite une attention particulière pour le servir chambré et arrondir ses tanins en carafe. Coup cœur.

Color: intense garnet with velvety burgundy highlights, the chromatic depth remains brilliant and clear. **Nose**: delicate and harmonious, the fresh nuances of menthol, blackcurrant leaf and fresh wood combine with elegance. **Palate**: the aromatic persistence is remarkable, the wine is curved without excess, fresh. **Pairing**: Wellington back of stag, grilled gnocchi and boletus just seized. **Comment**: a wine for ageing (20-30 years) but also for fine dining. This vintage deserves special attention to serve it at room temperature and to round out its tannins in decanter. One of our favorite.

Château Croix de Labrie - Saint-Emilion Grand Cru 2019

Robe : rouge prune intense, concentré et obscur. **Nez** : le premier nez présente un millésime de caractère marqué par le fruit noir. A l'aération, le profil plus racé laisse apercevoir des parfums de tonka et d'écorce. **Bouche** : onctueuse, au tanin musclé, cette cuvée sophistiquée gagne en définition en fin de bouche par sa fraîcheur mentholée. **Accord** : tartare de bœuf mûré, poivre noir et truffe noire. **Commentaire** : millésime qui mêle avec admiration l'extravagance du merlot et la douceur du cabernet. Garde 20 à 30 ans.

Color: intense plum red, concentrated and dark. **Nose**: the first nose presents a vintage of character marked by black fruit. When aired, the more racy profile reveals scents of tonka and bark. **Palate**: unctuous, with strong tannins, this sophisticated vintage gains definition on the finish with its minty freshness. **Pairing**: matured beef tartar, black pepper and black truffle. **Comment**: a vintage that admirably blends the Merlot's extravagance with the Cabernet's sweetness. Age for 20 to 30 years.



EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-CROIX-DE-LABRIE.FR

GÉRARD BERTRAND

le Sud à son meilleur

En pleines vendanges, l'occasion était donnée de découvrir quelques-unes des propriétés de Gérard Bertrand. Une vraie révélation sur l'identité et la personnalité des vins !



PILIER DU SUD

Gérard Bertrand est un nom bien connu dans le sud de la France. Avec la particularité de produire de nombreuses cuvées, et pour cause il détient 17 domaines, ce féru de vin, bon vivant, est un véritable *touché à tout*. Sachant aussi bien tirer son épingle du jeu dans l'élaboration de grands volumes que dans des cuvées ultra premium, Gérard Bertrand a comme un don : celui d'exprimer le caractère du terroir dans son expression la plus pure. S'il demeure une source d'inspiration pour beaucoup, sa véritable source d'inspiration c'est la terre.

« *L'avenir du monde et du métier de vigneron réside dans la quête de l'équilibre parfait entre l'Homme et la nature* »

VISAGE DE LA BIODYNAMIE

En biodynamie sur la totalité de ses domaines, que l'on soit en phase ou pas avec l'intégralité de ces pratiques, l'unanimité se fait dans le verre. Il est fascinant, lorsque l'on goûte successivement les baies puis les vins finis de voir à quel point l'identité du lieu est respectée.

DES CUVÉES EMBLÉMATIQUES, DIGNES DES PLUS GRANDS PALACES

La cuvée *Aigle Royal* de Domaine de l'Aigle : cette cuvée reprend les plus belles parcelles de la propriété, dans le Limoux. Ce vin exprime dans sa finale un côté iodé que l'on retrouvait justement dans les baies de chardonnay fraîchement vendangées.

Pour les amateurs de cuvées atypiques, un gewurztraminer y est aussi produit.

Le mythique *Clos d'Ora* : après avoir dégusté les baies aux pépins d'une tendresse à en frémir, retrouver cette émotion dans les millésimes 2012 et 2019 est une véritable révélation. Si 2019, millésime très solaire nécessitera une longue période d'attente pour s'assouplir, 2012 mérite que l'on se jette dessus, avec un équilibre et une longueur incroyable.

Le *Rosé du Clos du Temple* : récompensé sur les millésimes 2019 et 2020 comme meilleur rosé du monde aux Global Rosé Masters (The Drinks Business), découvrez ici un rosé de très haute gastronomie, offrant un subtil dégradé de saveurs et de textures en bouche. À en frémir d'émotions, particulièrement sur le 2020.

Texte : Xavier Lacombe

Gérard Bertrand, the South at its best || *During the harvest, we discovered some of Gérard Bertrand's properties. This is definitely a real eye-opener for the identity and personality of the wines!*

Pillar of the South

The name Gérard Bertrand is well known in the South of France. He produces many different wines, and for good reason he owns 17 estates. This wine enthusiast, a bon vivant, is a real all-rounder. He is equally adept at producing large volumes and ultra-premium cuvées, and has a gift for expressing the character of the terroir in its purest form. While he remains a source of inspiration for many, his true source of inspiration is the land.

“*The future of the world and of the winegrowing profession lies in the quest for the perfect balance between man and nature*”.

The biodynamic approach

Biodynamic on all of his estates, whether or not one is in phase with all of these practices, the unanimity is in the glass. It's fascinating, when one tastes successively the berries and the finished wines, to see how much the identity of the area is respected.

Emblematic cuvées, worthy of the greatest palaces

Domaine de l'Aigle's *Aigle Royal* cuvée: this cuvée is made from the most beautiful parcels of the property, in the Limoux region. The finish of this wine expresses the iodine that was found in the freshly harvested chardonnay grapes.

For lovers of atypical wines, a Gewurztraminer is also produced here.

The mythical *Clos d'Ora*: after tasting the berries with their tender pips, finding this emotion in the 2012 and 2019 vintages is a real revelation. While the 2019 is a very sunny vintage, it requires a long waiting period to soften. The 2012 deserves to be thrown in, with its incredible balance and length.

Clos du Temple Rosé: award-winning in the 2019 and 2020 vintages as the world's best rosé at the Global Rosé Masters (The Drinks Business), discover here a very high gastronomy rosé, offering a subtle gradation of flavours and textures on the palate. A wine to be savoured, especially on the 2020.

EN SAVOIR → WWW.GERARD-BERTRAND.COM

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

LES LIQUOREUX en toute occasion

Si les liqueux sont souvent décrits comme des nectars très sucrés, à marier uniquement avec des desserts ou à servir pendant les fêtes de Noël, des vignerons travaillent à changer la vision souvent trop réduite des consommateurs.

Pour la Famille Helfrich, propriétaire-viticulteur c'est une évidence. Au fil du temps, de travail, de passion et d'investissement la Famille Helfrich œuvre à mettre en valeur la personnalité et le caractère de chacun de ses domaines dans le but de mettre en flacon des vins d'exception.

L'Alsace, la Loire et le Sauternais, trois régions chères à la famille, l'élixir se démarque par une fin de bouche fraîche, qui équilibre admirablement le côté sucré. Le vin devient ainsi parfait sur des apéritifs en terrasse, lors de cocktails ou en repas de famille.

Pour parvenir à cette harmonie, la famille Helfrich applique sur chacun de ses domaines l'adage *la qualité avant la quantité*, avec un rendement plus concentré et plus précis. Une nécessité pour ce vin de patience, qui prend forme grâce au botrytis cinerea, responsable de ce qu'on appelle la pourriture noble, et apporte un sucre naturel au raisin. Sauvage et capricieux, la proximité d'un cours d'eau ou d'une rosée perlée, suivie d'une évaporation naturelle et d'un soleil chauffant après une nuit humide, sont nécessaires à son bon développement. Le raisin est alors ardemment surveillé pour atteindre une maturité optimale et limiter le travail au chai.

Sweet wines on every occasion || *Although sweet wines are often described as very sweet nectars, to be served only with desserts or during the Christmas holidays, some winegrowers are changing the consumer's often limited vision.*

For the Helfrich family, owner-winegrowers, this is an obvious choice. Through time, work, passion and investment, the Helfrich family works to bring out the personality and character of each of its estates in order to bottle exceptional wines.

The wine is made from Alsace, the Loire and Sauternes, three regions beloved by the family. The elixir stands out for its fresh finish, which admirably balances the sweetness. The wine is therefore perfect for aperitifs on the terrace, during cocktails or family meals.

The Helfrich family applies the adage *quality before quantity* on each of its estates, with a more concentrated and precise yield. A necessity for this wine of patience, which takes shape thanks to botrytis cinerea, responsible for what is called noble rot, and brings a natural sugar to the grape. Wild and capricious, the proximity of a stream or a pearl dew, followed by a natural evaporation and a warming sun after a humid night, are necessary for its good development. The grapes are then ardently watched to reach an optimal maturity and limit the work in the cellar.



CHÂTEAU BASTOR-LAMONTAGNE

Au cœur de l'appellation Sauternes, le vignoble d'un seul tenant bénéficie d'un emplacement privilégié aux frontières des Landes de Gascogne. C'est sur cette propriété de 90 hectares, dont 40 hectares de parc arborés, que naissent les vins du Château Bastor-Lamontagne, certifiés en agriculture biologique depuis le millésime 2016. Les nombreux vendangeurs y récoltent délicatement le raisin, à la main, en plusieurs passages ou « tries ». Ce travail de patience permet d'atteindre la parfaite concentration des baies sous l'action de la « pourriture noble ». C'est en ces lieux que les cépages Sémillon, Sauvignon Blanc et Sauvignon Gris acquièrent leurs lettres de noblesse. Ce, grâce notamment aux brumes matinales émergeant du Ciron, rivière affluente de la Garonne, auxquelles les vins de Sauternes doivent leur singularité. Produit dans un environnement d'exception et en petites quantités, presque confidentielles selon les années, le vin de Château Bastor-Lamontagne est pour Pietro Pastore, responsable de l'exploitation, *un vin de méditation*, comme on aime à les nommer en Italie.

MAISON KLIPFEL, DOMAINE ANDRÉ LORENTZ

La proximité du Rhin et des forêts en Alsace créent un environnement digne de l'élaboration de liqueux.

Chez Klipfel, situé à Barr, la production a été réduite. Une rareté qui permet la création d'un vin plus en adéquation aux codes gustatifs modernes. Au domaine, « On vise une fraction aromatique élevée avec des notes légèrement citronnées, évoquant la fraîcheur pour sortir du caramel. Les notes sont épicées, la cardamome et le poivre se font entendre. Le défi est de donner envie de goûter à nouveau après une première gorgée » commente l'œnologue de la Maison, Nicolas Heaffelin. Le but est alors de concentrer les arômes en maintenant l'acidité. Le raisin est récolté en arrière saison, bien souvent près d'un mois après les vendanges, d'où son nom Vendanges Tardives. Il s'épanouit sur des vignobles de grands crus et est éclairci régulièrement. La culture biologique facilite la production, l'herbe aux pieds des vignes accueille la rosée, et est réchauffée par le soleil l'après-midi.

The Rhine river and the forests in Alsace create an environment worthy of the sweet wine production.

At Klipfel, located in Barr, wine production has been reduced. This rarity allows the production of a wine that is more in line with modern taste codes. On the domain, "We aim for a high aromatic fraction with slightly lemony notes, evoking freshness to come out of the caramel. The notes are spicy, cardamom and pepper are heard. Our challenge is to make you want to taste it again after the first sip", explains Nicolas Heaffelin, the vineyard's oenologist. Our goal is to focus the aromas while maintaining the acidity. The grapes are harvested in the late season, often nearly a month after the harvest, hence the name Vendanges Tardives. It is grown in vineyards of great growths and is regularly thinned out. The organic culture facilitates the production, the grass at the foot of the vines welcomes the dew, and is warmed by the afternoon sun.



Château Bastor-Lamontagne

Château Bastor-Lamontagne

Château Bastor-Lamontagne is located in the heart of the Sauternes appellation, in a privileged location on the borders of the Landes de Gascogne. The wines of Château Bastor-Lamontagne are produced on this 90-hectare property, including 40 hectares of wooded parkland, and have been certified as organic since the 2016 vintage. The numerous grape pickers delicately harvest the grapes by hand, in several passages or "selections". This patient work allows to reach the perfect concentration of the berries under the action of the "noble rot". This is where the Sémillon, Sauvignon Blanc and Sauvignon Gris grapes acquire their nobility. This is mainly due to the morning mists emerging from the Ciron, a tributary river of the Garonne, to which the wines of Sauternes owe their singularity.

According to Pietro Pastore, who is in charge of the estate, the wine of Château Bastor-Lamontagne is produced in an exceptional environment and in small quantities, almost confidential depending on the year. It is a *wine of meditation*, as we like to call them in Italy.



Château de Fesles

ACCORDS METS & VINS

Trop souvent présenté comme un vin de dessert, le liqueux s'adapte à toutes sortes d'occasions. Tout d'abord sur des fromages forts affinés, tels que les bleus et les munsters. Osons également le poulet jaune fermier au four accompagné de pommes de terres qui révèle la simplicité du liqueux ou les plats tels que les tajines où le côté épicé est atténué.

Le liqueux s'acclimate aussi aux saisons, avec un peu de crémant, des feuilles de coriandre et un zeste de citron, pour un cocktail printanier, ou frappé pour l'été.

Pour le dessert, testez la tarte au citron meringuée qui offre au liqueux la place qui lui revient : « celle du compagnon idéal, doux, arrondi, légèrement sucré, avec une pointe d'acidité pour rester ancré dans le réel et souffler de l'air frais quand le cœur s'emballe ».

Pour l'œnologue Pierre-Jean Sauvion : « Il faut redonner à ce grand vin la place qu'il mérite en ne le dégustant pas uniquement en dessert mais bien de l'apéritif jusqu'au dessert ».

Les liqueux de la famille Helfrich sont la preuve même que l'Homme et la nature peuvent travailler de concert pour créer un élixir précieux, aux arômes remarquables. Sans conteste à mettre sur toutes les tables !



© Château Bastor-Lamontagne / Romain Guittet

CHÂTEAU DE FESLES

A Bellevigne-en-Layon, en Anjou, le Château de Fesles offre des liqueux sublimes par l'acidité naturelle du chenin, les Bonnezeaux. Le domaine est percé par les vents qui séchent les raisins de l'humidité nocturne et possède un terroir de schiste qui retient l'eau de pluie et conserve une fraîcheur favorisant une acidité naturelle. Le passerillage est de mise pour concentrer le raisin en sucre qui, encore une fois, profite d'une maturité lente et qualitative.

In Bellevigne-en-Layon, in the Anjou region, Château de Fesles offers sweet wines sublimated by the natural acidity of the Chenin grape, Bonnezeaux. The estate is pierced by winds that dry the grapes from the night humidity and has a schist terroir that retains rainwater and keeps a freshness that favors a natural acidity. The raisining is used to focus the grapes in sugar which, once again, benefits from a slow and qualitative maturity.

Food and wine pairing

The sweet wine is too often presented as a dessert wine, but it can be adapted to all sorts of occasions. First of all, it pairs well with strong, mature cheeses, such as blue cheese and munster. Let's also dare the yellow chicken baked in the oven with potatoes which reveals the simplicity of the liqueux or dishes such as tagines where the spicy side is attenuated.

The liqueux also adapts to the seasons, with a bit of Crémant, coriander leaves and a zest of lemon, for a spring cocktail, or shaken for the summer.

For dessert, try lemon meringue pie, which gives the sweet wine its rightful place: "that of the ideal companion, soft, rounded, slightly sweet, with a touch of acidity to remain anchored in reality and blow fresh air when the heart is racing".

For the oenologist Pierre-Jean Sauvion: "We must give this great wine the place it deserves by not only tasting it as a dessert but from the aperitif to the dessert".

The Helfrich family's sweet wines are the very proof that Man and Nature can work together to create a precious elixir with remarkable aromas. Unquestionably to be served on every table!

Photos Romain Guittet

DOMAINE DE CHEVALIER

— Millésime 2020 —

2020, un millésime intense et concentré. L'été chaud et sec jusqu'en septembre donne de petites baies avec une peau épaisse et peu de jus. Il aura fallu un élevage précis en barriques pour dompter la puissance tannique de ce millésime exceptionnel.

2020, an intense and concentrated vintage. The hot and dry summer until September gave small berries with a thick skin and little juice. The wine has been carefully aged in barrels in order to tame the tannic power of this exceptional vintage.

Domaine de Chevalier Pessac-Léognan 2020 rouge

Robe : rouge intense, soutenue, avec des reflets violacés. **Nez** : fruits rouges et noirs, soutenu par des notes torréfiées de grand café (moka, arabica) puis sur les épices, poivré, tabac brun. Belle complexité. **Bouche** : vin élégant et racé, bien équilibré. Côté très charmeur, notes de réglisse, de la fraîcheur, tannins fondus. **Accord** : lièvre à la royale. **Commentaire** : coup de cœur, un vin magnifique !

Color: intense red, sustained, with purple reflections. **Nose**: red and black fruits, supported by roasted notes of great coffee (mocha, arabica) then spices, pepper, brown tobacco. Beautiful complexity. **Palate**: elegant and racy wine, well balanced. Very charming side, liquorice notes, freshness, melted tannins. **Pairing**: hare à la royale. **Comment**: a wonderful wine !

Domaine de Chevalier Pessac-Léognan 2020 blanc

Robe : brillante, pâle. **Nez** : notes intenses de buis, agrumes, arômes floraux, tilleul, acacia Belle complexité au nez, notes d'ananas après aération. **Bouche** : belle fraîcheur sur les fruits exotiques avec une attaque très minérale et une belle acidité. Une finale sur le fruit, longue et intense. **Accord** : bar grillé à la plancha. **Commentaire** : coup de cœur.

Color: bright, pale. **Nose**: intense boxwood notes, citrus fruits, floral aromas, lime blossom, acacia. Nice complexity on the nose, pineapple notes after aeration. **Palate**: beautiful freshness with exotic fruits, a very mineral attack and a beautiful acidity. A long and intense finish on the fruit. **Pairing**: grilled sea bass with plancha. **Comment**: one of our favorite.

Esprit de Chevalier Pessac-Léognan 2020 rouge

Robe : pourpre, dense aux reflets violacés. **Nez** : subtil et agréable, sur des notes de petits fruits noirs (mûre, prune), puis de délicats arômes d'épices. **Bouche** : élégante et raffinée, sur de subtiles notes fruitées, bien structurée et dense. **Accord** : un chapon rôti. **Commentaire** : un flacon de toute beauté, avec un beau potentiel de garde.

Color: purple, dense with purple reflections. **Nose**: subtle and pleasant, with small black fruit notes (blackberry, plum), then delicate spicy aromas. **Palate**: elegant and refined, with subtle fruity notes, well structured and dense. **Pairing**: a roasted capon. **Comment**: a beautiful bottle, with a good ageing potential.

Lune d'Or Bordeaux 2020 blanc

Robe : or pâle brillante. **Nez** : fin et intense, sur de délicieuses notes de fruits à chair blanche (pêche, fleurs d'acacia) et d'épices. **Bouche** : exquisite, intense, concentrée, délicatement parfumée, on retrouve l'acacia, l'aubépine, et les fruits à chair blanche. Attaque vive et intense soutenue par une belle acidité et un joli gras. **Accord** : risotto aux truffes. **Commentaire** : un vin incroyable.

Color: bright pale gold. **Nose**: fine and intense, with delicious white fruits (peach, acacia flowers) and spices notes. **Palate**: exquisite, intense, concentrated, delicately perfumed, we find acacia, hawthorn, and white flesh fruits. Lively and intense attack supported by a beautiful acidity and a nice fatness. **Pairing**: risotto with truffles. **Comment**: an incredible wine.



La Signature du Vigneron



CHATEAU
CARDINAL-VILLEMAURINE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Famille Leclérot

WWW.CARDINAL-VILLEMAURINE.FR

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



WWW.CALON-SEGUR.FR

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

EN SAVOIR → WWW.DOMAINEDECHEVALIER.COM

FRANCE BOISSONS :

une gamme de vins prestigieux
et une offre de services exclusifs

Créateur de vins et distributeur de vigneron depuis 1976, France Boissons est le partenaire privilégié de ses 50 000 clients CHR à travers la France. L'entreprise a su créer des partenariats de longue date avec tous types de vigneron en tissant des liens solides et une relation de confiance réciproque avec eux, ce qui lui permet aujourd'hui de proposer des vins rares et recherchés, ainsi qu'un service sur-mesure.

France Boissons: a range of prestigious wines and an exclusive service offer || *France Boissons has been creating its own wines and distributing wines from its partners to HORECA customer since 1976. The company is the privileged partner of its 50,000 CHR customers throughout France. The company has been able to create long-standing partnerships with all types of winemakers by forging solid ties and a relationship of mutual trust with them, which today allows it to offer rare and sought-after wines, as well as a made-to-measure service.*



« SÉLECTION GRANDS VINS & PRESTIGE »

À travers son label maison « Sélection Grands Vins & Prestige », France Boissons affirme sa fierté de distribuer des vigneron de renom et de passion tout en répondant à la tendance du consommateur moins mais mieux. Les 125 références de cette offre de Grands Vins sont issues des meilleurs terroirs de France : domaines et châteaux reconnus, maisons séculaires, classement de 1855. Elles sont destinées aux restaurants, brasseries nappées et établissements gastronomiques, dont la clientèle de plus en plus connaisseuse et exigeante souhaite bénéficier d'un choix varié, haut de gamme et authentique.

“Selection Grands Vins & Prestige”

Through its in-house label “Sélection Grands Vins & Prestige”, France Boissons affirms its pride in distributing renowned and passionate winemakers while responding to the trend of consuming less but better. This 125 references of this Grands Vins offer come from the best terroirs of France: recognized estates and châteaux, secular houses, 1855 classification. They are intended for restaurants, brasseries and gastronomic establishments, whose increasingly knowledgeable and demanding clientele wants to benefit from a varied, high-end and authentic choice.

En parallèle de cette offre premium, France Boissons propose à ses clients un service de conciergerie nommé *La Grande Cave*, qui consiste à stocker des flacons aux allocations recherchées dans son chai partenaire à Bordeaux et à les livrer par coursier, en caisse bois unitaire, avec toutes les garanties de sécurité, d'assurance et de traçabilité inhérentes à ces vins rares. Au sein de cette sélection très exclusive et renouvelée mensuellement, France Boissons se réjouit d'avoir, entre autres allocations, les 5 premiers grands crus classés de Bordeaux.

Avec son label « Sélection Grands Vins & Prestige », France Boissons a réalisé une croissance de 63 % de volume. Son service « La Grande Cave » a développé son chiffre d'affaires de 28 % en 2022 par rapport à 2021.

À travers cette sélection, France Boissons contribue à valoriser l'offre de vins de ses clients CHR, en proposant notamment dans sa revue bimestrielle une suggestion de 2 vins de la sélection à découvrir et à faire découvrir.

In parallel to this premium offer, France Boissons offers its customers a concierge service called *La Grande Cave*, which consists of storing bottles with the sought-after allocations in its partner winery in Bordeaux and delivering them by post. The service is in individual wooden cases, providing security, insurance and traceability guarantees inherent to these rare wines. France Boissons is proud to have, among other allocations, the first 5 Bordeaux Grands Crus Classés in this very exclusive selection, which is renewed monthly.

Thanks to its “Sélection Grands Vins & Prestige” label, France Boissons has achieved a 63% growth in volume. Its service “La Grande Cave” has increased its sales by 28% in 2022 compared to 2021.

Through this selection, France Boissons contributes to enhance the wine offer of its CHR customers, in particular by proposing in its bimonthly magazine a suggestion of 2 wines of the selection to be discovered and shared.



UNE OFFRE RICHE ET DIVERSIFIÉE

Avec 30 millions de cols de vin vendus annuellement parmi plus de 2 000 références disponibles sur tout le territoire national (dont 1 000 références issues des régions), le vin et le champagne représentent la deuxième catégorie de boissons vendues par France Boissons. Ses 125 références sont régulièrement actualisées et illustrent parfaitement l'offre qualitative de France Boissons mise à l'honneur lors de masterclass exclusives présentées sur ses différents salons des vins régionaux :

6-7 mars 2023 en Vendée Charentes, 12-13 mars à Caen, 13 mars à Nice, 19 et 20 mars à Rennes, 26 et 27 mars en Centre-Loire et octobre 2023 à Annecy et Strasbourg.

Photos : France Boisson

A rich and diversified offer

France Boissons sells 30 million bottles of wine annually from more than 2,000 references available throughout the country (including 1,000 references from the regions). Wine and Champagne are the second largest category of beverages sold by France Boissons. Its 125 references are regularly updated and perfectly illustrate the qualitative offer of France Boissons, which is honored during exclusive masterclasses presented at its various regional wine shows: March 6-7, 2023 in Vendée Charentes, March 12-13 in Caen, March 13 in Nice, March 19 and 20 in Rennes, March 26 and 27 in Centre-Loire and October 2023 in Annecy and Strasbourg.

EN SAVOIR → WWW.MYFRANCEBOISSONS.FR

LA RICHESSE DU VIGNOBLE SUISSE



**CHÂTEAU
TROTTE VIEILLE**
PREMIER GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-EMILION

HÉRITIERS CASTÉJA

www.trottevieille.com

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

Le vignoble suisse se compose d'une mosaïque de climats, de sols, de traditions, de cépages et de savoir-faire qui varient d'une région à l'autre. Afin de donner un cadre à cette diversité, les 14 696 hectares de vignes helvétiques ont été répartis en six régions distinctes. Quatre de ces régions viticoles – Valais, Vaud, Genève et Tessin – se confondent avec les cantons dont elles portent le nom. La région des Trois-Lacs regroupe les vignobles entourant les lacs de Neuchâtel, de Morat et de Biennne. Quant à la Suisse alémanique, elle unit les seize cantons viticoles de la Suisse germanophone que l'on peut diviser en trois entités: la partie occidentale, la partie centrale et la partie orientale.

VALAIS – TERROIR ALPIN ET CÉPAGES INDIGÈNES

Les vignobles spectaculaires, souvent en terrasses, de la principale région viticole helvétique s'étirent le long du cours supérieur du Rhône. Au cœur des Alpes, cette vallée creusée il y a 20 000 ans par le retrait des glaciers bénéficie d'un climat particulièrement sec (650 millimètres de pluie par an) et ensoleillé. Renforcés par des épisodes automnaux de foehn, un vent violent et chaud, ce microclimat favorise la maturation de cépages tardifs, souvent endémiques à la région. Il permet aussi la culture de la vigne à des altitudes bien supérieures (1 100 mètres à Visperterminen) aux autres régions du pays.

- Surface viticole : 4 732 ha
- Répartition rouge/blanc : 60 % / 40 %
- Cépages dominants rouges : pinot noir (1 344 ha), gamay (594 ha), syrah (172 ha)
- Cépages dominants blancs : chasselas (784 ha), sylvaner ou johannisberg (306 ha), petite arvine (243 ha)
- Autres cépages emblématiques : cornalin, savagnin blanc (païen/heida), humagne rouge, amigne, rëze.

The richness of the Swiss vineyard || The Swiss vineyard is made up of a mosaic of climates, soils, traditions, grape varieties and know-how that vary from one region to another. In order to provide a framework to this diversity, the 14,696 hectares of Swiss vines have been divided into six distinct regions. Four of these wine regions – Valais, Vaud, Geneva and Ticino – merge with the cantons whose name they bear. The Three-Lakes region brings together the vineyards surrounding the lakes of Neuchâtel, Morat and Biennne. As for German-speaking Switzerland, it unites the sixteen wine-growing cantons of German-speaking Switzerland which can be divided into three entities: the western part, the central part and the eastern part.

VALAIS – Alpine terroir and native grape varieties

The spectacular, often terraced vineyards of Switzerland's main wine region stretches along the upper course of the Rhône. In the heart of the Alps, this valley carved out 20,000 years ago by the retreat of the glaciers enjoys a climate particularly dry (650 millimeters of rain per year) and sunny. Reinforced by autumn episodes of foehn, a violent and hot wind, this microclimate favors the maturation of late varieties, often endemic to the region. It also allows the cultivation of vines at much higher altitudes (1100 meters in Visperterminen) to other regions of the country.

- Vineyard area: 4,732 ha
- Red/white distribution: 60% / 40%
- Dominant red grape varieties: Pinot Noir (1344 ha), Gamay (594 ha), Syrah (172 ha)
- Dominant white grape varieties: Chasselas (784 ha), Sylvaner (Johannisberg) (306 ha), Petite Arvine (243 ha)
- Other emblematic grape varieties: Cornalin, Savagnin Blanc (Païen/Heida), Humagne rouge, Amigne, Rëze.

VAUD – LES ORIGINES DU CHASSELAS

Terre d'élection du chasselas, le canton de Vaud se divise en quatre régions bien distinctes. Les vignobles élégants et les nombreux châteaux spectaculaires de La Côte s'étendent de Genève à Lausanne. A l'est de la capitale olympique, les terrasses de Lavaux – inscrites en 2007 au patrimoine mondial de l'UNESCO – surplombent le lac Léman. Au cœur de cet écrin protégé s'épanouissent deux AOC Grand Cru : Dézaley et Calamin. Plus à l'est, sur les contreforts des Alpes, prospère le Chablais. Enfin, Bonvillars, les Côtes-de-l'Orbe et le Vully se déploient sur les rives des lacs de Neuchâtel et de Morat.

- Surface viticole : 3 783 ha
- Répartition rouge/blanc : 35 % / 65 %
- Cépages dominants rouges: pinot noir (472 ha), gamay (324 ha), gamaret (151 ha)
- Cépages dominants blancs : chasselas (2 251 ha), chardonnay (45 ha), pinot gris (39 ha)
- Autres cépages emblématiques : garanoir, servagnin de Morges, plant Robert, doral, charmont.

VAUD – The origins of Chasselas

Chosen land of Chasselas, the canton of Vaud is divided into four regions well distinct. The elegant vineyards and many spectacular castles of La Côte extend from Geneva to Lausanne. To the east of the Olympic capital, the terraces of Lavaux – listed in 2007 as a UNESCO World Heritage Site – overlook Lake Geneva. At the heart of this protected setting, two AOCs Grand Cru flourish: Dézaley and Calamin. Further east, in the foothills of the Alps, prospers the Chablais. Finally, Bonvillars, Côtes-de-l'Orbe and Vully unfold on the banks of the lakes of Neuchâtel and Morat.

- Vineyard area: 3,783 ha
- Red/white distribution : 35%/65%
- Dominant red grape varieties: Pinot Noir (472 ha), Gamay (324 ha), Gamaret (151 ha)
- Dominant white grape varieties: Chasselas (2251 ha), Chardonnay (45 ha), Pinot Gris (39 ha)
- Other emblematic grape varieties: Garanoir, Servagnin de Morges, Plant Robert, Doral, Charmont.



Lavaux, canton de Vaud.



Zürich, Suisse alémanique.

SUISSE ALÉMANIQUE – PINOT NOIR ET MÜLLER-THURGAU À L'HONNEUR

La dénomination Suisse alémanique regroupe les seize cantons viticoles de la Suisse germanophone que l'on peut diviser en trois entités. La partie occidentale comprend les vignobles des cantons de Bâle (119 ha) et d'Argovie (383 ha) ; la partie centrale inclut Zurich (606 ha), Schaffhouse (468 ha) et la Thurgovie (240 ha) ; la partie orientale regroupe les Grisons (420 ha) et Saint-Gall (209 ha). Principale caractéristique commune de cette région marquée par la diversité : l'encépagement à base de pinot noir et de müller-thurgau (appelé souvent riesling-sylvaner).

- Surface viticole : 2 619 ha
- Répartition rouge/blanc : 66 % / 35 %
- Cépages dominants rouges : pinot noir (1358 ha), merlot (34 ha), cabernet Jura (27 ha)
- Cépages dominants blancs : müller-thurgau (396 ha), chardonnay (86 ha), sauvignon blanc (87 ha)
- Autres cépages emblématiques : räuschling, completer.

German-speaking Switzerland – Pinot Noir and Müller Thurgau in the spotlight

The denomination, German-speaking Switzerland, brings together the sixteen wine-growing cantons of the German-speaking Switzerland which can be divided into three entities. The western part includes the vineyards of the cantons of Basel (119 ha) and Aargau (383 ha); the central part includes Zurich (606 ha), Schaffhausen (468 ha) and Thurgau (240 ha); the eastern part includes Grisons (420 ha) and Saint-Gall (209 ha). The main common characteristic of this region is marked by diversity: the grape varieties base of Pinot Noir and Müller-Thurgau (often called Riesling-Sylvaner).

- Vineyard area: 2,619 ha
- Red/white distribution: 66%/35%
- Dominant red grape varieties: Pinot Noir (1358 ha), Merlot (34 ha), Cabernet Jura (27 ha)
- Dominant white grape varieties: Müller-Thurgau (396 ha), Chardonnay (86 ha), Sauvignon Blanc (87 ha)
- Other emblematic grape varieties: Räuschling, Completer.



GENÈVE – LE CHARME DU GAMAY

Genève, ville et campagne s'entremêlent de manière surprenante. A dix kilomètres à peine du siège de l'ONU et de l'OMC, de bucoliques parchets de garanoir, de sauvignon blanc, de chardonnay ou de merlot donnent naissance à des cuvées toujours plus renommées. La proximité des montagnes du Jura et des Préalpes, comme l'influence du lac Léman et du Rhône, donne naissance à une mosaïque de microclimats. Combinée à une grande hétérogénéité des sols, cette variété a incité les vignerons à diversifier l'encépagement traditionnel basé sur le gamay et le chasselas. Dans ce vignoble qui a toujours fait office de pionnier, les vignerons multiplient les essais de nouveaux cépages afin d'offrir à une clientèle cosmopolite une grande diversité de vins originaux et de caractère.

- Surface viticole : 1 374 ha (zone franche comprise)
- Répartition rouge/blanc : 56 % / 44 %
- Cépages dominants rouges : gamay (293 ha), pinot noir (159 ha), gamaret (120 ha)
- Cépages dominants blancs : chasselas (270 ha), chardonnay (114 ha), pinot blanc (39 ha)
- Autres cépages emblématiques : sauvignon blanc, aligoté, mondeuse noire, kerner, scheurebe.

GENEVA – the charm of Gamay

Geneva, city and countryside intertwine in a surprising way. Ten kilometers away of the headquarters of the UN and the WTO, of bucolic patches of Garanoir, of Sauvignon Blanc, Chardonnay or Merlot give birth to vintages even more famous. The proximity of the Jura mountains and the Pre-Alps, like the influence of Lake Geneva and the Rhône, rises a mosaic of microclimates. Combined with great soil heterogeneity, this variety has encouraged winegrowers to diversify the traditional grape varieties based on Gamay and Chasselas. In this vineyard which has always acted as a pioneer, the winegrowers multiply the trials of new grape varieties in order to offer a wide variety of original wines with character to a cosmopolitan clientele.

- Vineyard area: 1,374 ha (free zone included)
- Red/white distribution: 56% / 44%
- Dominant red grape varieties: Gamay (293 ha), Pinot Noir (159 ha), Gamaret (120 ha)
- Dominant white grape varieties: Chasselas (270 ha), Chardonnay (114 ha), Pinot Blanc (39 ha)
- Other emblematic grape varieties: Sauvignon Blanc, Aligoté, Mondeuse Noire, Kerner, Scheurebe.

**TESSIN – LE TERROIR DU MERLOT
PAR EXCELLENCE**

Seul vignoble helvétique situé sur le versant sud des Alpes, le Tessin doit composer avec des précipitations abondantes et un ensoleillement généreux. Ce climat aux influences maritimes a favorisé le développement du merlot, un cépage d'origine bordelaise qui s'est imposé en maître depuis un siècle. Il se plaît aussi bien sur les terrasses escarpées du Sopraceneri au nord du canton, que dans les parcelles en pente douce du Sottoceneri, au sud. Parfois vinifié en blanc, souvent élevé en barrique, le merlot du Tessin donne naissance à quelques-unes des cuvées les plus renommées du vignoble helvétique.

- Surface viticole : 1 159 ha
- Répartition rouge/blanc : 90 % / 10 %
- Cépages dominants rouges : merlot (904 ha), cabernet franc (15 ha), pinot noir (12 ha), gamaret (10 ha)
- Cépages dominants blancs : chardonnay (48 ha), sauvignon blanc (20 ha), viognier (5 ha)
- Autres cépages emblématiques : bondola.

TICINO – the Merlot terroir par excellence

The only Swiss vineyard located on the southern slopes of the Alps, Ticino must deal with abundant rainfall and generous sunshine. This climate with maritime influences favored the development of Merlot, a grape variety from Bordeaux which has established itself as a master for a century. It likes the steep terraces of the Sopraceneri in the north of the canton, as much as the plots in the gentle slope of the Sottoceneri, in the south. Sometimes vinified in white, often aged in barrel, the Merlot from Ticino gives birth to some of the most renowned Swiss vineyards.

- Vineyard area: 1,159 ha
- Red/white distribution: 90% / 10%
- Dominant red grape varieties: Merlot (904 ha), Cabernet Franc (15 ha), Pinot Noir, (12ha), Gamaret (10 ha)
- Dominant white grape varieties: Chardonnay (48 ha), Sauvignon Blanc (20 ha), Viognier (5 ha)
- Other emblematic grape varieties: Bondola.

**TROIS-LACS – TROIS EXPRESSIONS
POUR UNE MÊME IDENTITÉ**

Une région, trois identités : les vignobles des Trois-Lacs s'épanouissent sur des coteaux en pente douce répartis sur trois entités distinctes. La plus importante (606 hectares) borde la rive occidentale du lac de Neuchâtel et forme le vignoble du canton du même nom. Celui-ci abrite principalement du chasselas et du pinot noir, déclinés en spécialités originales. La seconde (223 hectares), située dans le canton de Berne, jouxte le lac de Bièvre. La troisième (158 hectares) borde le lac de Morat et donne naissance au Vully, l'une des seules Appellations d'Origine Contrôlée à cheval sur deux cantons différents (Vaud et Fribourg) et Cheyres (13,5 hectares).

- Surface viticole : 1 110 ha
- Répartition rouge/blanc : 56 % / 44 %
- Cépages dominants rouges : pinot noir (455 ha), gamaret (24 ha), garanoir (17 ha)
- Cépages dominants blancs : chasselas (260 ha), pinot gris (46 ha), chardonnay (40 ha)
- Autres cépages emblématiques : traminer, freiburger.

**THREE LAKES – three expressions
for the same identity**

One region, three identities: The vineyards of Three Lakes flourish on gently sloping hillsides spread over three separate entities. The most important (606 hectares) borders the western shore of Lake Neuchâtel and forms the vineyards of the township of the same name. This is the main home of Chasselas and Pinot Noir, available in original specialties. The second (223 hectares), located in the canton of Bern, borders Lake Biel. The third (158 hectares) borders Lake Morat and gives birth to Vully, one of the only Controlled Designation of Origin (AOC) in straddling two different cantons (Vaud and Fribourg) and Cheyres (13.5 hectares).

- Vineyard area: 1,110 ha
- Red/white distribution: 56%/44%
- Dominant red grape varieties: Pinot Noir (455 ha), Gamaret (24 ha), Garanoir (17 ha)
- Dominant white grape varieties: Chasselas (260 ha), Pinot Gris (46 ha), Chardonnay (40 Ha)
- Other emblematic grape varieties: Traminer, Freiburger.

**LA SUISSE VITICOLE :
RELIEF ALPIN ET CÉPAGES UNIQUES**

La Suisse est sans conteste un petit pays viticole mais légitime par sa qualité et le travail de ses vignerons. La vigne y est cultivée depuis l'empire romain, elle se positionne au 132^{ème} rang mondial par sa surface, 41 285 km², au 20^{ème} rang mondial par la surface de ses vignes 148 km², au 10^{ème} rang mondial par le ratio entre la surface du pays et ses vignes, au 4^{ème} rang mondial par la consommation de vin annuelle par habitant (33l/habitant).

Sommeliers International et Swiss Wine Promotion ont eu le plaisir d'organiser une dégustation pour la deuxième fois. Les artisans et artisans du vin suisse ont présenté une sélection exclusive de crus helvétiques. Dans ce carnet exceptionnel, découvrez plus de 120 vins commentés retraçant la richesse du vin suisse.

**Wine-growing Switzerland:
alpine reliefs and unique grape varieties**

Switzerland is undoubtedly a small wine-growing country, but one that is legitimate in terms of its quality and the work of its winegrowers. The vine has been cultivated there since the Roman Empire, it ranks 132nd in the world by its area of 41,285 km², 20th in the world by its vines area of 148 km², 10th in the world by the ratio between the surface of the country and its vines, ranked 4th in the world for annual wine consumption per capita (33l/capita).

Sommeliers International and Swiss Wine Promotion had the pleasure of organizing a tasting for the second time. The craftsmen and craftswomen of Swiss wine presented an exclusive selection of Swiss wines. In this exceptional notebook, discover more than 120 wines commented retracing the richness of Swiss wine.

Aurélie Daillac

VALAIS

CHARLES BONVIN

Cuvée 1858

VALAIS

2020

Robe : or pâle. **Nez** : citron jaune, pêche blanche, chèvrefeuille. Pierre à fusil, légèrement miellé et brioché. **Bouche** : texture ample traversée d'une belle fraîcheur. Longue finale avec un léger gras et une salinité salivante. **Accord** : risotto de saint-jacques, tuiles de parmesan. **Commentaire** : un bel équilibre. Garde 2-3 ans.

Color: pale gold. **Nose**: lemon, white peach, honeysuckle. Gunflint, lightly honeyed and brioche. **Palate**: ample texture crossed by a nice freshness. Long finish with a slight fatness and salivating salinity. **Pairing**: scallop risotto, parmesan tiles. **Comment**: a nice balance. Age 2-3 years.

CP 4042 - Route d'Italie 9 - 1950 Sion 4
E-Mail : celine.michellod@cevins.ch

VALAIS

CHARLES BONVIN

Cuvée 1858

VALAIS

2020

Robe : grenat aux reflets rubis. **Nez** : agréable, net, intense, fruits rouges bien mûrs (cerises, fraises), touche boisée vanillée, légèrement épicé. **Bouche** : du volume, des tanins présents et fins, belle longueur. **Accord** : viandes rouges ; grillades ; gigot d'agneau ; cailles rôties au romarin ; fromages. **Commentaire** : puissance et finesse lui confèrent un équilibre de grande classe. Garde de 10 ans et plus.

Color: garnet with ruby highlights. **Nose**: pleasant, clean, intense, very ripe red fruits (cherries, strawberries), woody vanilla touch, slightly spicy. **Palate**: volume, present and fine tannins, good length. **Pairing**: red meats; grilled meats; leg of lamb ; rosemary-roasted quail; cheeses. **Comment**: power and finesse give it a high-class balance. Age of 10 years or more.

CP 4042 - Route d'Italie 9 - 1950 Sion 4
E-Mail : celine.michellod@cevins.ch

VALAIS

DOMAINES CHEVALIERS

Cornalin Patrimoine

VALAIS

2020

Robe : grenat, écarlate. Légèrement violacée, limpide. **Nez** : fraises à l'eau-de-vie. Un peu de mûre confite. Nez gourmand et appétant. **Bouche** : attaque franche, bouche riche et puissante. On retrouve les fruits à l'eau-de-vie. Finale moyenne. **Accord** : cerf en croûte de cacao et lard. **Commentaire** : vin puissant qui mérite encore un peu de cave. Garde 5 ans.

Color: garnet and scarlet hue. Slightly purplish, limpid. **Nose**: strawberries in eau-de-vie. A little candied blackberry. Greedy and appetizing nose. **Palate**: frank attack, rich and powerful palate. We find fruits in eau-de-vie. Medium finish. **Pairing**: venison with a cocoa crust and bacon. **Comment**: powerful wine that still deserves a little cellaring. Age 5 years.

Varenstrasse 40 - 3970 Salgesch
E-Mail : gfeller.christian@chevaliers.ch

VALAIS

DOMAINES CHEVALIERS

Heida des Chevaliers

VALAIS

2020

Robe : or paille. **Nez** : fruité, abricot, fleurs blanches. **Bouche** : attaque fraîche, notes de pomme Granny Smith, matière élégante. **Accord** : volaille émincée, sauce au vin blanc. **Commentaire** : vin frais et agréable. Facile à appréhender.

Color: straw gold. **Nose**: fruity, apricot, white flowers. **Palate**: fresh attack, notes of Granny Smith apple, elegant material. **Pairing**: minced poultry, white wine sauce. **Comment**: fresh and pleasant wine. Easy to drink.

Varenstrasse 40 - 3970 Salgesch
E-Mail : gfeller.christian@chevaliers.ch

VALAIS

DOMAINES CHEVALIERS

Pinot Noir «Clos de Pachje» Lux Vina

VALAIS

2019

Robe : rouge clair. **Nez** : fumé, boisé ; notes de fruits rouges (framboise, fraise des bois). **Bouche** : attaque fine, notes de fruits rouges (groseilles, framboises, fraises des bois). Élevage présent, fumée. **Accord** : volaille aux morilles. **Commentaire** : un superbe pinot noir. Garde 4-8 ans.

Color: light red. **Nose**: smoky, woody; notes of red fruits (raspberry, wild strawberry). **Palate**: delicate attack, notes of red fruits (currants, raspberries, wild strawberries). The ageing is present, smoked. **Pairing**: poultry with morels. **Comment**: a superb Pinot Noir. Age 4-8 years.

Varenstrasse 40 - 3970 Salgesch
E-Mail : gfeller.christian@chevaliers.ch

VALAIS

DOMAINES CHEVALIERS

Pinot Noir «Clos de Pachje» Lux Vina

VALAIS

2020

Robe : élégante et lumineuse, reflets rubis. **Nez** : expression du pinot noir, délicatesse. **Bouche** : belles sensations, le vin suit une belle ligne gourmande et élégante. Notes de fruits des bois et de réglisse. Finale graphite et élancée. **Accord** : dos de cerf, gentiane et cèpes frais. **Commentaire** : excellent, structure tannique épanouie. Garde 8-10 ans.

Color: elegant and luminous, ruby reflections. **Nose**: expression of Pinot Noir, delicacy. **Palate**: beautiful sensations, the wine follows a beautiful gourmet and elegant line. Notes of forest fruits and liquorice. Graphite and slender finish. **Pairing**: back of venison, gentian and fresh porcini mushrooms. **Comment**: excellent, full tannic structure. Age 8-10 years.

Varenstrasse 40 - 3970 Salgesch
E-Mail : gfeller.christian@chevaliers.ch

VALAIS

DOMAINE JEAN-RENÉ GERMANIER

Cayas Syrah Réserve

VALAIS

2019

Robe : rouge rubis aux reflets violets, limpide. **Nez** : fruits noirs, épices (poivre blanc, clou de girofle). **Bouche** : très aromatique, aux tanins puissants. Fruits noirs confits, toastée. Très belle longueur. **Accord** : couscous ; tajine d'agneau aux pruneaux ; côte de bœuf. **Commentaire** : très joli vin qui doit encore vieillir 5-6 ans.

Color: ruby red with violet reflections, clear. **Nose**: black fruits, spices (white pepper, cloves). **Palate**: very aromatic, with powerful tannins. Candied black fruits, toasted. Very nice length. **Pairing**: couscous; Tajin agneau with prunes ; rib of beef. **Comment**: very nice wine that needs to age another 5-6 years.

Route Cantonale 291 - 1963 Vétroz
E-Mail : info@jrgermanier.ch

VALAIS

DOMAINE JEAN-RENÉ GERMANIER

Chamaray Cornalin

VALAIS

2018

Robe : grenat foncé, belle brillance, limpide. **Nez** : très gourmand, appétant et suave. Sur les fruits noirs. **Bouche** : attaque nette, bouche gourmande et riche. Fruitée, touche de violette et de jasmin. Finale de moyenne intensité, très fruitée. **Accord** : fondant au chocolat et cerise. **Commentaire** : encore une belle découverte chez ce vigneron. Très beau potentiel.

Color: dark garnet, beautiful shine, limpid. **Nose**: very greedy, appetizing and suave. With dark fruits. **Palate**: clean attack, greedy and rich palate. Fruity, touch of violet and jasmine. Final of medium intensity, very fruity. **Pairing**: chocolate fondant and cherry. **Comment**: another great discovery from this winemaker. Very good potential.

Route Cantonale 291 - 1963 Vétroz
E-Mail : info@jrgermanier.ch

VALAIS

DOMAINE JEAN-RENÉ GERMANIER

Heida de Vex Clos de la Couta

VALAIS

2021

Robe : jaune clair, reflets argentés. **Nez** : fruits exotiques, ananas, rose. **Bouche** : attaque souple, se développe sur une belle fraîcheur. Notes d'ananas et de pomme fraîche. **Accord** : fromage frais, huîtres, crépinette. **Commentaire** : peut se boire aujourd'hui mais également dans les 5 ans.

Color: light yellow, silver reflections. **Nose**: exotic fruits, pineapple, rose. **Palate**: supple attack, develops on a nice freshness. Notes of pineapple and fresh apple. **Pairing**: fresh cheese, oysters, crepinette. **Comment**: can be drunk now but also within 5 years.

Route Cantonale 291 - 1963 Vétroz
E-Mail : info@jrgermanier.ch

VALAIS

DOMAINE JEAN-RENÉ GERMANIER

Petite Arvine

VALAIS

2021

Robe : limpide, jaune pâle. **Nez** : franc et puissant, sur des notes de bonbons Arlequins, herbes séchées. **Bouche** : belle vivacité. Vin incisif qui déroule des notes herbacées, de foin et de bonbons acidulés. Très belle longueur aromatique. **Accord** : volaille braisée au citron ; poisson à chair blanche, sauce au vin blanc ; choucroute. **Commentaire** : garde 7-10 ans.

Color: clear, pale yellow. **Nose**: frank and powerful, with notes of Arlequin sweets, herbs. **Palate**: nice liveliness. Incisive wine that unfolds herbaceous, hay and sour candy notes. Very nice aromatic length. **Pairing**: lemon braised poultry; white fish, white wine sauce; Sauerkraut. **Comment**: age 7-10 years.

Route Cantonale 291 - 1963 Vétroz
E-Mail : info@jrgermanier.ch

VALAIS

DOMAINE JEAN-RENÉ GERMANIER

Pinot Noir de Vex Clos de la Couta

VALAIS

2019

Robe : rubis clair. **Nez** : discret, fumé, aux notes de fruits rouges. **Bouche** : franche, tanins présents avec une vive acidité. Notes de fruits rouges, légèrement fumées. **Accord** : épaule d'agneau mijotée. **Commentaire** : garde 3-5 ans.

Color: light ruby. **Nose**: discreet, smoky, with notes of red fruits. **Palate**: frank, tannins present with a lively acidity. Notes of red fruits, slightly smoky. **Pairing**: stewed shoulder of lamb. **Comment**: age 3-5 years.

Route Cantonale 291 - 1963 Vétroz
E-Mail : info@jrgermanier.ch

VALAIS

DOMAINE JEAN-RENÉ GERMANIER

Mitis Amigne de Vétroz

VALAIS

2016

Robe : dorée, belle brillance. Claire et limpide. **Nez** : ananas confit, confiture de prune. Très expressif, bel équilibre. **Bouche** : attaque douce, équilibre entre le sucre et la fraîcheur. On retrouve les fruits confits et une belle tension. Finale longue et délicate. **Accord** : fromages persillés. **Commentaire** : digne des grands liquoreux internationaux. Garde 15 ans.

Color: golden hue, beautiful sheen. Clear and limpid. **Nose**: candied pineapple, plum jam. Very expressive, nice balance. **Palate**: soft attack, balance between sugar and freshness. We find the candied fruits and a nice tension. Long and delicate finish. **Pairing**: blue-veined cheeses. **Comment**: worthy of the great international sweet wines. Age 15 years.

Route Cantonale 291 - 1963 Vétroz
E-Mail : info@jrgermanier.ch

VALAIS

DOMAINE JEAN-RENÉ GERMANIER

Mitis Amigne de Vétroz

VALAIS

2020

Robe : or paille. **Nez** : intense, sur l'abricot confit, orange confite, pruneau, raisin. Épices douces, vanille. **Bouche** : gourmande, généreuse. Acidité précise, pomme confite, pruneau, miel, safran, épices douces. **Accord** : fromage Walliser. **Commentaire** : garde 8-15 ans.

Color: straw gold. **Nose**: intense, candied apricot, candied orange, prune, grape. Sweet spices, vanilla. **Palate**: greedy, generous. Precise acidity, candied apple, prune, honey, saffron, sweet spices. **Pairing**: Walliser cheese. **Comment**: age 8-15 years.

Route Cantonale 291 - 1963 Vétroz
E-Mail : info@jrgermanier.ch

VALAIS

MAISON GILLIARD

Les Tonneliers Cornalin

VALAIS

2020

Robe : reflets groseille, l'intensité chromatique dévoile une certaine complexité. **Nez** : la première sensation de poivre blanc nous plonge dans l'univers des épices douces. **Bouche** : se veut tendre et sans excès. Les épices jonglent aisément avec la maturité du fruit. **Accord** : magret de canard laqué au cassis, chou rouge et cumin. **Commentaire** : cépage détonnant qui se prête autant à sa consommation jeune qu'avec un peu de sagesse (5 à 10 ans).

Color: red currant reflections, the chromatic intensity reveals a certain complexity. **Nose**: the first sensation of white pepper plunges us into the world of sweet spices. **Palate**: wants to be tender and without excess. The spices juggle easily with the ripeness of the fruit. **Pairing**: duck breast glazed with blackcurrant, red cabbage and cumin. **Comment**: explosive grape variety that lends itself as much to its young consumption as with a little wisdom (5 to 10 years).

Rue de Loèche 70 - 1950 Sion
E-Mail : s.panchard@gilliard.ch

VALAIS

MAISON GILLIARD

Les Tonneliers Diolinoir

VALAIS

2020

Robe : profondeur chromatique. **Nez** : le cépage diolinoir s'exprime habilement sur des nuances de fruits à l'eau-de-vie bercées par un fin boisé. **Bouche** : un vin de caractère aux tanins affirmés, généreuse et confortable. Les fragrances de fruits noirs secs croisent les parfums de bois frais et de cacao. **Accord** : un plat mijoté comme un tajine assez relevé. **Commentaire** : grande surprise pour un cépage endémique méconnu. Garde 5-10 ans.

Color: chromatic depth. **Nose**: the Diolinoir grape expresses itself skilfully on nuances of fruits in eau-de-vie lulled by a fine woody note. **Palate**: a wine of character with assertive, generous and comfortable tannins. Fragrances of dried black fruits meet scents of fresh wood and cocoa. **Pairing**: a simmered dish such as a fairly spicy tajine. **Comment**: big surprise for an unknown endemic grape variety. Age 5-10 years.

Rue de Loèche 70 - 1950 Sion
E-Mail : s.panchard@gilliard.ch

VALAIS

MAISON GILLIARD

Les Tonneliers Humagne

VALAIS

2020

Robe : l'intensité chromatique nous guide vers un nuancier rouge clair à rubis. **Nez** : le charme de la groseille mêlé aux senteurs de violette fanée nous transporte. Belle intensité. **Bouche** : appréciable pour sa décontraction, cet humagne rend la part belle aux vins suisses de gourmandise. Les épices douces apparaissent aux côtés des petits fruits rouges. Juteux et parfaitement équilibré. **Accord** : bœuf mariné aux saveurs asiatiques et riz pilaf. **Commentaire** : l'instantanéité de cette cuvée lui donne un caractère séducteur. Garde 5-10 ans.

Color: the intensity guides us towards a light red to ruby color chart. **Nose**: the charm of gooseberry mixed with scents of faded violet transports us. Nice intensity. **Palate**: appreciable for its natural, this Humagne gives pride of place to delectable Swiss wines. Sweet spices appear alongside small red fruits. Juicy and perfectly balanced. **Pairing**: Asian-flavored marinated beef and rice pilaf. **Comment**: the instantaneity of this cuvée gives it a seductive character. Age 5-10 years.

Rue de Loèche 70 - 1950 Sion
E-Mail : s.panchard@gilliard.ch

VALAIS

MAISON GILLIARD

Les Tonneliers Rosé de Syrah

VALAIS

2020

Robe : saumon pâle, claire, limpide. **Nez** : très discret. On décèle une très légère note de cassis et de fruits des bois. **Bouche** : attaque nette, de très légères notes de fruits. Finale courte, sur la fraîcheur. **Accord** : à l'apéritif. **Commentaire** : vin à boire dès maintenant.

Color: pale salmon, clear, limpid. **Nose**: very discreet. We detect a very slight note of blackcurrant and berries. **Palate**: clean attack, very light fruit notes. Short finish, on the freshness. **Pairing**: as an aperitif. **Comment**: wine to drink now.

Rue de Loèche 70 - 1950 Sion
E-Mail : s.panchard@gilliard.ch

VALAIS

MAISON GILLIARD

Les Tonneliers Syrah

VALAIS

2020

Robe : rubis tendant presque vers le grenat aux nuances framboises. **Nez** : l'expression aromatique jongle entre les parfums variétaux du cépage et son passage en barrique. On est séduit par une fraise grillée, une rose fumée. **Bouche** : malicieusement orchestrée, chaque élément est à sa place. Le tanin poudré s'adonne à une fraîcheur qui guide la finale. **Accord** : un mets estivale ; carpaccio de tomates en 3 couleurs, baies roses et coriandre. Garde 5-10 ans.

Color: ruby, almost garnet, with raspberry undertones. **Nose**: the aromatic expression juggles between the varietal flavors of the grape variety and its ageing in barrels. We are seduced by a grilled strawberry, a smoked rose. **Palate**: well orchestrated, each element in its place. The powdery tannin indulges in a freshness that guides the finish. **Pairing**: a summer dish; tomato carpaccio in 3 colors, pink peppercorns and coriander. Age 5-10 years.

Rue de Loèche 70 - 1950 Sion
E-Mail : s.panchard@gilliard.ch

VALAIS

MAISON GILLIARD

St-Raphaël

VALAIS

2019

Robe : jaune pâle, limpide. **Nez** : très aromatique, notes de noisettes torréfiées, prunes jaunes, de foin. **Bouche** : très aromatique, ample, à l'acidité élevée. Corps gras aux notes de noisettes torréfiées, mirabelle, foin. **Accord** : très joli accord sur une volaille au vin jaune ; un turbot façon meunière ; fromages pressés non cuits. **Commentaire** : un très beau vin encore un peu trop marqué par l'élevage. A boire dans 2-3 ans.

Color: pale yellow, limpid. **Nose**: very aromatic, notes of roasted hazelnuts, yellow plums, hay. **Palate**: very aromatic, ample, with high acidity. Fat body with notes of roasted hazelnuts, mirabelle plum, hay. **Pairing**: very nice match with poultry in yellow wine; a meunière-style turbot; uncooked pressed cheeses. **Comment**: a very nice wine still a little too marked by ageing. Drink in 2-3 years.

Rue de Loèche 70 - 1950 Sion
E-Mail : s.panchard@gilliard.ch

VALAIS

I. & S. KELLENBERGER, VIN D'OEUVRE

Heida «reach the highest»

VALAIS

2021

Robe : jaune pâle, limpide. **Nez** : discret, dévoile avec le temps des notes acidulées de bonbons anglais. **Bouche** : très acidulée, aux notes d'herbes coupées, de bonbons Arlequin. Finale saline. **Accord** : fromage de chèvre de Touraine ; poulet rôti aux herbes ; dos de cabillaud aux poireaux. **Commentaire** : vin très plaisant, avec une bonne longueur.

Color: pale yellow, limpid. **Nose**: discreet, reveals with time acidulous notes of English sweets. **Palate**: very tangy, with notes of fresh herbs, Arlequin sweets. Saline finish. **Pairing**: Touraine goat cheese; herb roast chicken; back of cod with leeks. **Comment**: very pleasant wine, with good length.

Gintig 4 - 3953 Leuk-Stadt
E-Mail : info@vindoeuvre.ch

VALAIS

ADRIAN & DIEGO MATHIER NOUVEAU SALQUENEN AG

Cabernet Sauvignon Adrian Mathier

VALAIS

2003

Robe : grenat aux reflets cuivrés. Le disque tourne élégamment autour de nuances taupes. **Nez** : tertiaire, invite à la découverte des arômes de sous-bois, de champignons et d'épices orientales. **Bouche** : attaque élancée qui donne le relais à un tanin poudré. La finale salivante laisse entre-apercevoir la truffe fraîche. **Accord** : cuisse de pigeon rôtie et caramélisée, sauce Albufera et truffes d'hiver. **Commentaire** : judicieux millésime qui permet à ce cépage bordelais de se dresser à table. Garde 5 à 8 ans.

Color: garnet with copper highlights. The disk spins elegantly around taupe shades. **Nose**: tertiary, invites you to discover aromas of undergrowth, mushrooms and oriental spices. **Palate**: slender attack which gives way to a powdery tannin. The salivating finish reveals the fresh truffle. **Pairing**: roasted and caramelized pigeon leg, Albufera sauce and winter truffles. **Comment**: a judicious vintage that allows this Bordeaux variety to stand up at the table. Age 5 to 8 years.

Bahnhofstrasse 50 - 3970 Salgesch
E-Mail : cedric.leyat@mathier.com

VALAIS

ADRIAN & DIEGO MATHIER NOUVEAU SALQUENEN AG

Humagne Rouge Ferdinand Mathier

VALAIS

2000

Robe : cuivrée aux reflets briques. **Nez** : finesse et distinction résume l'expression florale de ce vin. La rose fanée se mêle aux saveurs de cuir et tabac blond. **Bouche** : persistante, raffinée, soyeuse. L'expression évoluée marquée par les fleurs et les épices permet de beaux accords distingués. **Accord** : lapin des Cévennes, topinambours et échalotes confites. **Commentaire** : vin à son apogée.

Color: coppery with brick reflections. **Nose**: finesse and distinction summarize the floral expression of this wine. Faded rose blends with flavors of leather and blond tobacco. **Palate**: persistent, refined, silky. The evolved expression marked by flowers and spices allows beautiful distinguished pairings. **Pairing**: Cévennes rabbit, Jerusalem artichokes and candied shallots. **Comment**: wine at its peak.

Bahnhofstrasse 50 - 3970 Salgesch
E-Mail : cedric.leyat@mathier.com

VALAIS

ADRIAN & DIEGO MATHIER NOUVEAU SALQUENEN AG

Sang de l'Enfer

VALAIS

2006

Robe : grenat aux reflets tuilés. **Nez** : discret, sur la figue, kirsch. Sous-bois, léger cuir. **Bouche** : touché de velours et belle puissance. Longueur sur les fruits rouges cuits, kirsch et épices douces. **Accord** : tajine d'agneau et figues. **Commentaire** : à boire.

Color: garnet with tiled reflections. **Nose**: discreet, on the fig, kirsch. Undergrowth, light leather. **Palate**: velvet touch and beautiful power. Length on cooked red fruits, kirsch and sweet spices. **Pairing**: lamb tagine and figs. **Comment**: to drink now.

Bahnhofstrasse 50 - 3970 Salgesch
E-Mail : cedric.leyat@mathier.com

VALAIS

ADRIAN & DIEGO MATHIER NOUVEAU SALQUENEN AG

Syrah Diego Mathier

VALAIS

2015

Robe : intense, reflets rouge bordeaux, dégradé profond et disque légèrement tuilé. **Nez** : les parfums d'épices chaudes donnent un rythme plus chaleureux à la dégustation. Le boisé s'exprime sur des nuances de sève et de bouleau. **Bouche** : gourmande, texture veloutée qui tend vers une certaine douceur. Les volutes de tabac et d'épices s'ouvrent progressivement. **Accord** : bœuf maturé aux saveurs de piment fumé et poivrons marinés. **Commentaire** : belle cuvée de garde (6-8 ans). La syrah prend un aspect plus rustique sur les terroirs du Valais.

Color: intense, burgundy red reflections, deep gradient and slightly tiled disk. **Nose**: the scents of warm spices give a warmer rhythm to the tasting. The woodiness is expressed in shades of sap and birch. **Palate**: greedy, velvety texture that tends towards a certain sweetness. The wisps of tobacco and spice gradually open. **Pairing**: matured beef with flavors of smoked chili and pickled peppers. **Comment**: beautiful cuvée for ageing (6-8 years). Syrah takes on a more rustic appearance on the Valais terroirs.

Bahnhofstrasse 50 - 3970 Salgesch
E-Mail : cedric.leyat@mathier.com

VALAIS

CAVE DES PROMESSES

Fendant Promesse d'Amitié

VALAIS

2021

Robe : or très pâle, claire et limpide. **Nez** : légèrement fruité, pointe d'agrumes. Nez assez discret, même après aération. **Bouche** : attaque discrète, fruitée. Pointe alcooleuse. Finale courte mais bonne. **Accord** : à l'apéritif, entre copains. **Commentaire** : à boire dès maintenant.

Color: very pale gold, clear and limpid. **Nose**: slightly fruity, hint of citrus. Fairly discreet nose, even after aeration. **Palate**: discreet attack, fruity. Alcoholic hint. Short but good finish. **Pairing**: as an aperitif, with friends. **Comment**: drink now.

Route de la Morge 13 - 1964 Conthey
E-Mail : deladoey@ovaille.com

VALAIS

CAVE DES PROMESSES

Petite Arvine Promesse de Plaisir

VALAIS

2021

Robe : claire, brillante. **Nez** : intense, sur les agrumes, fruits exotiques. Floral (jasmin, chèvrefeuille), miel. **Bouche** : droite, tendue. Citronnée, florale, avec une belle amertume. **Accord** : fondue suisse. **Commentaire** : magnifique puissance aromatique. Un domaine à suivre.

Color: clear, brilliant. **Nose**: intense, citrus, exotic fruits. Floral (jasmine, honeysuckle), honey. **Palate**: straight, tense. Lemony, floral, with a nice bitterness. **Pairing**: Swiss fondue. **Comment**: magnificent aromatic power. A domain to follow.

Route de la Morge 13 - 1964 Conthey
E-Mail : deladoey@ovaille.com

VALAIS

CAVE DES PROMESSES

Païen Promesse d'Exotisme

VALAIS

2021

Robe : claire, pâle, limpide. Reflets verts éclatants. **Nez** : registre primaire exotique et végétal. Les notes d'ananas frais se mêlent aux arômes de buis. **Bouche** : se démarque par son contraste. L'attaque est fraîche et délicate. La finale, plus épanouie, offre une texture plus crémeuse. **Accord** : filet de lieu noir et trompettes de la mort. **Commentaire** : vin de belle table, à marier avec une cuisine automnale.

Color: clear, pale, limpid. Vibrant green reflections. **Nose**: exotic and vegetal primary register. Notes of fresh pineapple mingle with aromas of boxwood. **Palate**: stands out for its contrast. The attack is fresh and delicate. The final, more fulfilled, offers a creamier texture. **Pairing**: fillet of coalfish and black trumpets. **Comment**: fine table wine, to pair with autumnal cuisine.

Route de la Morge 13 - 1964 Conthey
E-Mail : deladoey@ovaille.com

VALAIS

CAVE ST-PIERRE SA

Maurice Gay 1883 Heida

VALAIS

2021

Robe : or soutenu. **Nez** : citronnelle, céréales légèrement grillées, pêche de vigne. **Bouche** : ample et puissante, superbe tension qui arrive en fin de bouche. Surprenante et rafraîchissante, on y retourne facilement. **Accord** : assiette de fromages bleus, affinés. **Commentaire** : garde 4-5 ans.

Color: deep gold. **Nose**: lemongrass, lightly toasted cereals, vineyard peach. **Palate**: ample and powerful, superb tension which arrives at the end of the palate. Surprising and refreshing, very drinkable. **Pairing**: plate of blue cheeses, matured. **Comment**: age 4-5 years.

Route de Ravanay 1 - 1955 Chamoson
E-Mail : celine.blanc@schenk-wine.ch

VALAIS

CAVE ST-PIERRE SA

Réserve des administrateurs
Cornalin du Valais

VALAIS

2020

Robe : rubis lumineux, le vin est clair et brillant. **Nez** : s'ouvre instantanément sur le registre des petits fruits rouges surmontés de nuances de feuille de figuier et de bourgeon de cassis. **Bouche** : la douceur naturelle du cépage cornalin réconforte et dresse un profil plus onctueux. **Accord** : viande rouge juste grillée au cœur tendre, sauce légère à la coriandre. **Commentaire** : définition gourmande du cornalin. Garde 8-10 ans.

Color: bright ruby, the wine is clear and brilliant. **Nose**: opens instantly on the register of small red fruits surmounted by nuances of fig leaf and blackcurrant bud. **Palate**: the natural sweetness of the Cornalin grape variety comforts and provides a smoother profile. **Pairing**: freshly grilled tender red meat, light coriander sauce. **Comment**: gourmet definition of Cornalin. Age 8-10 years.

Route de Ravanay 1 - 1955 Chamoson
E-Mail : celine.blanc@schenk-wine.ch

VALAIS

CAVE ST-PIERRE SA

Réserve des administrateurs
Cornalin du Valais

VALAIS

2021

Robe : grenat clair. **Nez** : fruits rouges (cerise, framboise), légèrement animal. **Bouche** : très fruitée, gourmande. Tanins soyeux, belle fraîcheur. **Accord** : canard aux cerises. **Commentaire** : vin facile, léger et bien fait.

Color: light garnet. **Nose**: red fruits (cherry, raspberry), slightly animal. **Palate**: very fruity, greedy. Silky tannins, lovely freshness. **Pairing**: duck with cherries. **Comment**: easy, light and well made wine.

Route de Ravanay 1 - 1955 Chamoson
E-Mail : celine.blanc@schenk-wine.ch

VALAIS

PHILIPPE VARONE VINS

Stricto Sensu

VALAIS

2018

Robe : rubis profond. **Nez** : discret, boisé. De légères notes d'épices, de torréfaction. **Bouche** : joli fruit, bois bien intégré, tanins souples, légères notes épicées. **Accord** : bœuf bourguignon. **Commentaire** : garde 3 ans.

Color: deep ruby. **Nose**: discreet, woody. Slight notes of spices, roasting. **Palate**: nice fruit, well-integrated wood, soft tannins, light spicy notes. **Pairing**: beef bourguignon. **Comment**: age 3 years.

CP 4326 - Route d'Italie 9 - 1950 Sion 4
E-Mail : celine.michellod@cevins.ch

VALAIS

C. VARONIER & SÖHNE AG

Cäsar Kliibe Pinot Noir

VALAIS

2019

Robe : grenat pourpre, limpide, brillante. **Nez** : la griotte prédomine, puis sur les fraises, la framboise. Un nez gourmand. **Bouche** : attaque franche, beau fruité en bouche et bel équilibre. Finale moyenne, toujours sur le fruit. **Accord** : magret de canard aux cerises. **Commentaire** : joli vin qui s'exprimera mieux avec un peu d'âge. Garde 3 ans.

Color: garnet purple, limpid, brilliant. **Nose**: Morello cherry predominates, then strawberries, raspberry. A greedy nose. **Palate**: frank attack, beautiful fruitiness on the palate and good balance. Medium finish, still on the fruit. **Pairing**: duck breast with cherries. **Comment**: nice wine that will express itself better with a little age (3 years).

Rebbergstrasse 48 - 3953 Varen
E-Mail : andy@varonier.ch

VALAIS

C. VARONIER & SÖHNE AG**Cäsar zu Grossu Steina Pinot Noir**

VALAIS

2019

Robe : vive, reflets cerise. **Nez** : un vent de fraîcheur nous saisie dès le premier nez. Les nuances de fruits rouges acidulés s'accommodent de touches de pamplemousse rose et d'orange sanguine. **Bouche** : bercée entre acidité et salinité, la bouche est délicate et fumée. La fin de bouche reste appétante. **Accord** : un assortiment de piquillos et tomates confites. **Commentaire** : léger et très frais, c'est un pinot noir à servir frais. Garde 6-8 ans. **Color**: lively, cherry reflections. **Nose**: a breath of fresh air seizes us from the first nose. The nuances of tangy red fruits accommodate touches of pink grapefruit and blood orange. **Palate**: between acidity and salinity, the palate is delicate and smoky. The end of the palate remains appetizing. **Pairing**: an assortment of piquillo peppers and candied tomatoes. **Comment**: light and very fresh, this is a Pinot Noir to be served chilled. Age 6-8 years.

Rebbergstrasse 48 - 3953 Varen
E-Mail : andy@varonier.ch

VALAIS

C. VARONIER & SÖHNE AG**Maximus**

VALAIS

2019

Robe : obscure et généreuse, grenat intense. **Nez** : tout de suite transporté dans l'univers des cépages merlot et cabernet franc, cette cuvée offre un bouquet complexe de fruits compotés et d'herbes sèches. **Bouche** : la persistance aromatique de ce vin en fait son véritable atout. Les saveurs s'entremêlent et laissent une sensation salivante en fin de bouche. **Accord** : repas champêtre ; agneau de 7 heures. **Commentaire** : excellent assemblage, l'élevage n'a plus qu'à se fondre pour laisser exprimer tendrement le côté explosif des cépages. Garde 10-15 ans.

Color: dark and generous, intense garnet. **Nose**: immediately transported into the world of Merlot and Cabernet Franc grape varieties, this cuvée offers a complex bouquet of stewed fruit and herbs. **Palate**: the aromatic persistence of this wine is its real asset. The flavors intermingle and leave a salivating sensation on the finish. **Pairing**: country meal; lamb casserole. **Comment**: excellent blend, the ageing only has to blend to allow the explosive side of the grape varieties to tenderly express themselves. Age 10-15 years.

Rebbergstrasse 48 - 3953 Varen
E-Mail : andy@varonier.ch

VALAIS

C. VARONIER & SÖHNE AG**Maximus**

VALAIS

2020

Robe : dorée, aux reflets argentés. La viscosité moyenne présage d'un vin de texture. **Nez** : la première sensation est épicée, le zeste de citron jaune rencontre le gingembre frais. **Bouche** : harmonieuse, l'attaque apporte une délicatesse jusqu'en finale. Les arômes acidulés du lemon curd permettent l'harmonie. **Accord** : tarte fine au chou blanc et citron de Menton, éclats de noisettes fraîches. **Commentaire** : assemblage réussi, pour un vin complet. Garde 5-10 ans.

Color: golden hue, with silver reflections. The medium viscosity predicts a textural wine. **Nose**: the first sensation is spicy, lemon zest meets fresh ginger. **Palate**: harmonious, the attack brings a delicacy to the finish. The tangy aromas of lemon curd provide harmony. **Pairing**: white cabbage and Menton lemon tart, fresh hazelnut chips. **Comment**: successful blend, for a complete wine. Age 5-10 years.

Rebbergstrasse 48 - 3953 Varen
E-Mail : andy@varonier.ch

VALAIS

VINIGMA GMBH**Apriori**

VALAIS

2021

Robe : or pâle. **Nez** : discret, minéral, miel, fleurs blanches, fumé. **Bouche** : attaque vive, fraîche, fruitée. Finale ample, saline et acidulée. **Accord** : risotto aux asperges vertes et œuf mollet. **Commentaire** : à boire.

Color: pale gold. **Nose**: discreet, mineral, honey, white flowers, smoked. **Palate**: lively attack, fresh, fruity. Ample, saline and tangy finish. **Pairing**: risotto with green asparagus and soft-boiled egg. **Comment**: to drink now.

Lyon-Strasse 15 - 4053 Basel
E-Mail : viva@vinigma.ch

VALAIS

VINIGMA GMBH**Nanumy**

VALAIS

2021

Robe : citron, légèrement vert. **Nez** : fruits exotiques, herbes fraîches. **Bouche** : attaque délicate, suave. Sur les fruits exotiques. Finale fraîche. **Accord** : tajine abricot et ananas rôti. **Commentaire** : à boire.

Color: lemon, slightly green. **Nose**: exotic fruits, fresh herbs. **Palate**: delicate attack, suave. With exotic fruits. Fresh finish. **Pairing**: apricot tagine and roasted pineapple. **Comment**: to drink now.

Lyon-Strasse 15 - 4053 Basel
E-Mail : viva@vinigma.ch

VAUD

HENRI BADOUX**Aigle les Murailles**

CHABLAIS

2021

Robe : très claire, brillante, reflets argentés et verts. **Nez** : discret, très fin, avec des perceptions de litchi. **Bouche** : simple, la bouche est suave, avec d'élégants arômes de banane verte et de gingembre. **Accord** : huîtres chaudes à l'estragon. **Commentaire** : à boire dès maintenant.

Color: very clear, shiny, silvery and green reflections. **Nose**: discreet, very fine, with perceptions of lychee. **Palate**: easy-to-drink, the palate is suave, with elegant aromas of green banana and ginger. **Pairing**: warm oysters with tarragon. **Comment**: drink now.

Route d'Ollon 8 - 1860 Aigle
E-Mail : fanny.mariauxaymon@henri-badoux.ch

VAUD

DOMAINE DE L'OVILLE**L'Oville Premier Grand Cru Deladoey**

CHABLAIS

2020

Robe : jaune pâle, limpide. **Nez** : bonbon anglais, fruits à noyaux, foin et craie humide. **Bouche** : acidité intense, piquante. Notes d'herbes séchées, bonbons anglais, craie. **Accord** : volaille rôtie à la crème ; fromages de chèvre. **Commentaire** : vin d'une bonne longueur, à boire dès maintenant.

Color: pale yellow, limpid. **Nose**: English candy, stone fruits, hay and wet chalk. **Palate**: intense acidity, tangy. Notes of herbs, English sweets, chalk. **Pairing**: roast poultry with cream; goat cheeses. **Comment**: good length, drink now.

Les Maisons Neuves 6 - 1853 Yverne
E-Mail : deladoey@ovaille.com

VAUD

CHÂTEAU MAISON BLANCHE**Grand Cru Yverne**

CHABLAIS

2021

Robe : or pâle, claire, limpide. **Nez** : discret, sur les agrumes. Légères notes de buis et de pêche blanche. **Bouche** : attaque franche et nette. Bouche légèrement alcoolisée mais fruitée. Finale courte et riche. **Accord** : poisson blanc sauce hollandaise. **Commentaire** : attendre 2 ans pour que le vin s'exprime pleinement.

Color: pale gold, clear, limpid. **Nose**: discreet, with citrus fruits. Light notes of boxwood and white peach. **Palate**: frank and clean attack. Palate slightly alcoholic but fruity. Short and rich finish. **Pairing**: white fish with hollandaise sauce. **Comment**: wait 2 years for the wine to fully express itself.

Schenk Suisse SA : Place de la Gare 7 - 1180 Rolle
E-Mail : celine.blanc@schenk-wine.ch

VAUD

**CHARLES ROLAZ,
HAMMEL - TERRES DE VINS****Côte Rousse – Domaine du Montet
Grand Cru Bex****CHABLAIS** 2018

Robe : rouge rubis, profond, reflets brillants. **Nez** : fruits rouges et fruits noirs bien mûrs, comme le cassis, la griotte. Note épicée comme le poivre noir, touche vanillée. **Bouche** : début de bouche rapide qui laisse apparaître un volume marqué par des tanins nombreux, fins et soyeux. La finale est longue, avec une note épicée. **Accord** : plat avec du goût et de la puissance, gibiers ; daube de taureau. **Commentaire** : potentiel de garde 8 à 10 ans

Color: ruby red, deep, brilliant reflections. **Nose**: very ripe red fruits and black fruits, such as blackcurrant, Morello cherry. Spicy note like black pepper, vanilla touch. **Palate**: brief first taste which reveals a volume marked by numerous, fine and silky tannins. The finish is long, with a spicy note. **Pairing**: dish with taste and power, game; bull stew. **Comment**: ageing potential 8 to 10 years.

Chemin des Cruz 1, CP 1128 - 1180 Rolle
E-Mail : office@hammel.ch

VAUD

**CHARLES ROLAZ,
HAMMEL - TERRES DE VINS****Cuvées des Sens Clos du Châtelard
Grand Cru Villeneuve****CHABLAIS** 2020

Robe : grenat léger, reflets violacés. **Nez** : fruits rouges, floral, boisé léger. **Bouche** : belle vivacité, expression du fruit. Boisé léger, épicée, tanins souples. **Accord** : filet de lieu noir sauce bordelaise. **Commentaire** : peut se garder quelques temps (3 ans) mais déjà très bien aujourd'hui.

Color: light garnet, purplish reflections. **Nose**: red fruits, floral, light woody. **Palate**: beautiful vivacity, fruit expression. Light woody, spicy, supple tannins. **Pairing**: fillet of saithe with bordelaise sauce. **Comment**: can age for a while (3 years) but already very good today.

Chemin des Cruz 1, CP 1128 - 1180 Rolle
E-Mail : office@hammel.ch

VAUD

**CHARLES ROLAZ,
HAMMEL - TERRES DE VINS****L'Ovaille «1584»
Premier Grand Cru, Yvorne Chasselas****CHABLAIS** 2021

Robe : jaune pâle, limpide. **Nez** : vif, citron jaune, pierre à fusil. **Bouche** : belle acidité, presque puissante. Arômes de silex, citron jaune, noisettes torréfiées à la finale saline. Très belle longueur. **Accord** : poularde rôtie à la crème ; fromages à pâte pressée non cuite. **Commentaire** : vin complexe. Garde 8-10 ans.

Color: pale yellow, limpid. **Nose**: lively, yellow lemon, flint. **Palate**: nice acidity, almost powerful. Aromas of flint, lemon, roasted hazelnuts with a saline finish. Very nice length. **Pairing**: roast chicken with cream; uncooked pressed cheeses. **Comment**: complex wine. Age 8-10 years.

Chemin des Cruz 1, CP 1128 - 1180 Rolle
E-Mail : office@hammel.ch

VAUD

**CHARLES ROLAZ,
HAMMEL - TERRES DE VINS****Syrah – Clos de la George Grand Cru Yvorne****CHABLAIS** 2019

Robe : brillante, rubis aux nuances fuchsias. **Nez** : puissamment parfumé, l'expression aromatique tend vers les épices douces et fruits compotés. **Bouche** : la texture peut aisément se définir par une approche charnelle. Tel un bonbon, on dévore le cassis acidulé. L'ossature tannique nous rapproche de mets à la douceur maîtrisée. **Accord** : veau croustillant sauce tomate. **Commentaire** : 5-10 ans.

Color: brilliant, ruby with fuchsia hues. **Nose**: powerfully fragrant, the aromatic expression tends towards sweet spices and stewed fruit. **Palate**: the texture can easily be defined by a carnal approach. Like a candy, we devour the tangy blackcurrant. The tannic structure brings us closer to dishes with controlled sweetness. **Pairing**: crispy veal with tomato sauce. **Comment**: 5-10 years.

Chemin des Cruz 1, CP 1128 - 1180 Rolle
E-Mail : office@hammel.ch

VAUD

**CHARLES ROLAZ,
HAMMEL - TERRES DE VINS****Clos de la George Premier Grand Cru****CHABLAIS** 2021

Robe : jaune clair, reflets verdoyants. **Nez** : aromatique, fruité, gourmand, notes de pignons de pin. **Bouche** : attaque franche, belle fraîcheur. Légèrement perlant, aromatique. Discrète et légère amertume. **Accord** : tartare de thon ; fromages de chèvre. **Commentaire** : vin très frais, à prendre en début de repas de préférence.

Color: light yellow, green reflections. **Nose**: aromatic, fruity, greedy, notes of pine nuts. **Palate**: frank attack, beautiful freshness. Slightly beading, aromatic. Discreet and slight bitterness. **Pairing**: tuna tartare; goat cheeses. **Comment**: very chilled wine, preferably taken at the start of a meal.

Chemin des Cruz 1, CP 1128 - 1180 Rolle
E-Mail : office@hammel.ch

VAUD

**CHARLES ROLAZ,
HAMMEL - TERRES DE VINS****Hypérion Clos du Châtelard
Grand Cru Villeneuve****CHABLAIS** 2018

Robe : rubis sombre et reflets violacés. **Nez** : cerise burlat, figue, clou de girofle, vanille, café. **Bouche** : suave et puissante, belle fraîcheur. Finale longue, épicée et vanillée. **Accord** : joues de veau braisées sauce au cacao. **Commentaire** : garde 5 ans.

Color: dark ruby with purplish reflections. **Nose**: burlat cherry, fig, clove, vanilla, coffee. **Palate**: suave and powerful, nice freshness. Long, spicy and vanilla finish. **Pairing**: braised veal cheeks with cocoa sauce. **Comment**: age 5 years.

Chemin des Cruz 1, CP 1128 - 1180 Rolle
E-Mail : office@hammel.ch

VAUD

**CHARLES ROLAZ,
HAMMEL - TERRES DE VINS****Merlot Clos de la George Yvorne****CHABLAIS** 2018

Robe : grenat aux reflets cerises, le vin présente une belle intensité colorée. **Nez** : bercé par les saveurs de fruits compotés et de sève des bois. **Bouche** : cette cuvée donne immédiatement une sensation confite jouant entre la matière tannique feutrée et les arômes de fruits juteux, le vin est généreux et gourmand. **Accord** : volaille rôtie, sauce aux épices. **Commentaire** : ne pas hésiter à ouvrir cette bouteille à l'avance pour profiter de son bouquet et d'un tanin assagi. Un style bordelais d'une cuvée merlot d'altitude. Garde 8-10 ans.

Color: garnet with cherry reflections, the wine has a beautiful color intensity. **Nose**: flavors of stewed fruit and wood sap. **Palate**: this cuvée immediately gives a candied sensation playing between the felted tannic matter and the aromas of juicy fruit, the wine is generous and greedy. **Pairing**: roasted poultry, spicy sauce. **Comment**: do not hesitate to open this bottle in advance to enjoy its bouquet and a mellowed tannin. A Bordeaux style of an altitude Merlot cuvée. Age 8-10 years.

Chemin des Cruz 1, CP 1128 - 1180 Rolle
E-Mail : office@hammel.ch

VAUD

**CHARLES ROLAZ,
HAMMEL - TERRES DE VINS****Malbec, Merlot
Domaine de la Bolliattaz Grand Cru Vilette****LAVAUX** 2021

Robe : rubis clair. **Nez** : intenses arômes de fruits rouges et noirs. Notes boisées, de bâton de réglisse. **Bouche** : ronde, fraîche. Superbe structure tannique. Belle et éclatante. **Accord** : chevreuil en sauce. **Commentaire** : garde 5-8 ans.

Color: light ruby. **Nose**: intense aromas of red and black fruits. Woody notes, liquorice stick. **Palate**: round, fresh. Superb tannic structure. Beautiful and radiant. **Pairing**: venison in sauce. **Comment**: age 5-8 years.

Chemin des Cruz 1, CP 1128 - 1180 Rolle
E-Mail : office@hammel.ch

VAUD

LA CONFRARY

Tenor Pinot Noir

LAVAUX

2019

Robe : grenat léger, reflets tuilés. **Nez** : légèrement animal. Vin floral, boisé. **Bouche** : attaque souple, vins aux tanins légers mais marqués par le bois. Notes de fruits rouges. Finale sur le bois. **Accord** : grillades et salade estivale. **Commentaire** : le bois n'est pas encore bien intégré. A redéguster dans 3 ans.

Color: light garnet, tiled reflections. **Nose**: slightly animal. Floral, woody wine. **Palate**: supple attack, wines with light tannins but marked by wood. Notes of red fruits. Finish on the wood. **Pairing**: grilled meats and summer salad. **Comment**: the wood is not yet well integrated. To be tasted again in 3 years.

Rue du village 61 - 1803 Chardonne
E-Mail : fabrice@vins-ducret.ch

VAUD

CHARLES ROLAZ,
HAMMEL - TERRES DE VINSSauvignon Domaine de la Bolliattaz
Grand Cru Vilette (Demeter)

LAVAUX

2021

Robe : or pâle. **Nez** : très aromatique, mangue, fruits de la passion, kumquats et herbes fraîches. **Bouche** : attaque franche, bien tendue, équilibrée par une finale légèrement grasse. Très rafraîchissante et exotique. **Accord** : huîtres crues et chutney de kiwi. **Commentaire** : à boire.

Color: pale gold. **Nose**: very aromatic, mango, passion fruit, kumquats and fresh herbs. **Palate**: frank attack, well tense, balanced by a slightly fat finish. Very refreshing and exotic. **Pairing**: raw oysters and kiwi chutney. **Comment**: to drink from now.

Chemin des Cruz 1, CP 1128 - 1180 Rolle
E-Mail : office@hammel.ch

VAUD

CHARLES ROLAZ,
HAMMEL - TERRES DE VINSAltesse - Château de Trévelin
Grand Cru Aubonne

LA CÔTE

2020

Robe : jaune délicat aux reflets verts, intense et lumineuse. **Nez** : les notes de fruits à coques rejoignent celles pâtissières du caramel frais. **Bouche** : ample et généreuse, se démarque par sa volupté. Les arômes sont délicatement menés par la pêche de vigne, la mirabelle. **Accord** : tartare de veau, effilé de thon et oignons confits. **Commentaire** : à boire.

Color: delicate yellow with green hues, intense and luminous. **Nose**: the notes of nuts join the pastry notes of fresh caramel. **Palate**: ample and generous, stands out for its voluptuousness. The aromas are delicately led by vine peach and mirabelle plum. **Pairing**: veal tartare, slivered tuna and candied onions. **Comment**: to drink from now.

Chemin des Cruz 1, CP 1128 - 1180 Rolle
E-Mail : office@hammel.ch

VAUD

DOMAINE DE CHANTEGRIVE

Chasselas La Grivaz - 1^{er} Grand Cru

LA CÔTE

2020

Robe : or pâle, reflets bien brillants. **Nez** : citronné, roche humide, pointe de fenouil, gingembre, abricot. **Bouche** : attaque légère, délicate, suave. Sur les agrumes, légèrement anisé. Finale puissante et longue. **Accord** : poulet sauté au gingembre, coriandre, cacahuète et pâtes de riz. **Commentaire** : à boire dès maintenant.

Color: pale gold, very shiny reflections. **Nose**: lemony, wet rock, hint of fennel, ginger, apricot. **Palate**: light attack, delicate, suave. With citrus fruits, slightly aniseed. Powerful and long finish. **Pairing**: sautéed chicken with ginger, coriander, peanut and rice noodles. **Comment**: drink now.

La Place 18, Domaine de Chantegrive SA - 1182 Gilly
E-Mail : julien.rolaz@gmail.com

VAUD

DOMAINE DE CHANTEGRIVE

Crescendo Symphonie

LA CÔTE

2020

Robe : rouge sanguin d'une belle intensité, reflets grenats. **Nez** : épanoui, s'adonne à des fragrances de bois de santal, d'encens et de fleurs séchées. **Bouche** : une texture plus musculeuse. Le grain tannique affronte l'acidité avec brio. La rétro-olfaction est dirigée par des saveurs de fruits confits et de tonka. **Accord** : bœuf mijoté, légumes racines. **Commentaire** : cuvée à apprêter en carafe quelque temps afin d'attendrir la matière tannique. Un assemblage malicieux où chaque cépage trouve sa personnalité. Garde 10-15 ans.

Color: intense blood red, garnet reflections. **Nose**: blooming, fragrances of sandalwood, incense and dried flowers. **Palate**: a well structured texture. The tannic grain confronts the acidity brilliantly. The retro-olfaction is led by flavors of candied fruit and tonka. **Pairing**: stewed beef, root vegetables. **Comment**: cuvée to prepare in a carafe for some time in order to soften the tannic substance. A mischievous blend where each grape variety finds its own personality. Age 10-15 years.

La Place 18, Domaine de Chantegrive SA - 1182 Gilly
E-Mail : julien.rolaz@gmail.com

VAUD

CHÂTEAU DE CHÂTAGNERÉAZ

Premier Grand Cru Mont-sur-Rolle

LA CÔTE

2018

Robe : jaune pâle aux reflets orangés. **Nez** : frais, registre végétal, s'ouvre sur des notes de feuilles de figuier. **Bouche** : attaque franche menée par une légère perlance qui laisse le milieu de bouche s'exprimer sur des notes de fruits blancs mûrs. **Accord** : saumon gravlax, hibiscus et croustillant d'amandes. **Commentaire** : à boire.

Color: pale yellow with orange highlights. **Nose**: fresh, vegetal register, opens with notes of fig leaves. **Palate**: frank attack led by a slight sparkle that lets the mid-palate express itself on notes of ripe white fruits. **Pairing**: gravlax salmon, hibiscus and crispy almonds. **Comment**: to drink now.

Schenk Suisse SA :Place de la Gare 7 - 1180 Rolle
E-Mail : celine.blanc@schenk-wine.ch

VAUD

CHÂTEAU DE CHÂTAGNERÉAZ

Premier Grand Cru Mont-sur-Rolle

LA CÔTE

2020

Robe : or paille. **Nez** : expressif et intense. Abricot, nectarine, pêche mûre. Retour floral. **Bouche** : attaque gourmande et généreuse. De beaux amers. Notes de nectarine, abricot mûr. Touche florale. **Accord** : andouille du Val-d'Ajol. **Commentaire** : garde 3-6 ans.

Color: straw gold. **Nose**: expressive and intense. Apricot, nectarine, ripe peach. Floral return. **Palate**: greedy and generous attack. Beautiful bitters. Notes of nectarine, ripe apricot. Floral touch. **Pairing**: andouille from Val-d'Ajol. **Comment**: age 3-6 years.

Schenk Suisse SA :Place de la Gare 7 - 1180 Rolle
E-Mail : celine.blanc@schenk-wine.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

ADRIANS WEINGUT

Adrians Pinot Noir Réserve

ARGOVIE

2020

Robe : rouge vif grenat, intensité fine et claire. **Nez** : net, franc et expressif. La cerise sauvage tend la main aux fleurs séchées. **Bouche** : alors que l'attaque offre un joli bouquet, la finale reste ferme et boisée. L'astringence ferme les arômes et suggère plus de garde. **Accord** : carottes fumées au bois de hêtre, lard de Bretagne. **Commentaire** : passage en carafe recommandé. Garde 4-6 ans.

Color: bright garnet red, fine and clear intensity. **Nose**: clean, frank and expressive. Wild cherry reaches out to dried flowers. **Palate**: while the attack offers a nice bouquet, the finish remains firm and woody. The astringency closes the aromas and suggests more age. **Pairing**: beechwood-smoked carrots, bacon from Brittany. **Comment**: decanting recommended. Age 4-6 years.

Winzerweg 19 - 5108 Oberflachs
E-Mail : info@adrians-weingut.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

RUTISHAUSER-DIVINO

Primum Inter Paria Completer Malans

GRISONS

2018

Robe : or clair. **Nez** : fruits blancs, chocolat, café. Élevage marqué. **Bouche** : attaque vive, belle fraîcheur. Très fruitée, agrumes confits, café. Finale fraîche et salivante. **Accord** : langoustines grillées sauce au beurre blanc. **Commentaire** : très belle surprise en bouche. Garde 5 ans.

Color: light gold. **Nose**: white fruits, chocolate, coffee. Marked breeding. **Palate**: lively attack, nice freshness. Very fruity, candied citrus fruits, coffee. Fresh and salivating finish. **Pairing**: grilled langoustines with a white butter sauce. **Comment**: very nice surprise on the palate. Age 5 years.

In der Euelwies 32 - 8408 Winterthur
E-Mail : karin.zueger@divino.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

UELI & JÜRIG LIESCH

Malanser Chardonnay

GRISONS

2021

Robe : or pâle, claire, limpide. **Nez** : beurré et doux. Côté rassurant et gourmand. Légères notes d'agrumes. **Bouche** : attaque franche, sur le zeste d'orange et de pamplemousse. Beurré plus discret qu'au nez. Finale moyenne, sur la fraîcheur. **Accord** : lotte au fumet légèrement crémée ou avec une bisque citronnée. **Commentaire** : étonnante expression du chardonnay, presque jurassienne. Un joli potentiel.

Color: pale gold, clear, limpid. **Nose**: buttery and sweet. Reassuring and greedy side. Light citrus notes. **Palate**: frank attack, with zest of orange and grapefruit. Butter more discreet than on the nose. Medium finish, on the freshness. **Pairing**: monkfish with slightly creamy stock or with lemon bisque. **Comment**: amazing expression of Chardonnay, almost Jura. A nice potential.

Treib 1 - 7208 Malans
E-Mail : info@liesch-weine.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

VINIGMA GMBH

Jeninser

GRISONS

2019

Robe : grenat foncé, claire, limpide. **Nez** : fruits des bois frais. On ressent le côté gourmand et croquant. **Bouche** : attaque nette, sur les fruits frais, cassis, mara des bois. Notes légèrement alcooleuses contrebalancées par l'acidité. Finale moyenne. **Accord** : bœuf Wellington sauce aux fruits rouges. **Commentaire** : vin avec du potentiel, qui mérite de s'ouvrir. Garde 3 ans.

Color: dark garnet, clear, limpid. **Nose**: fresh forest fruits. We feel the greedy and crunchy side. **Palate**: clean attack, with fresh fruits, blackcurrant, mara des bois strawberry. Slightly alcoholic notes counterbalanced by acidity. Medium finish. **Pairing**: beef Wellington with red fruit sauce. **Comment**: wine with potential, worth opening up. Age 3 years.

Lyon-Strasse 15 - 4053 Basel
E-Mail : viva@vinigma.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

WEINBAU VON TSCHARNER

Churer Chardonnay

GRISONS

2020

Robe : jaune aux reflets argentés. Pâle et limpide. **Nez** : registre d'un élevage sur lie en barrique (vanille, tonka, bois d'acacia). **Bouche** : bel équilibre par des nuances de fleur d'oranger, zeste de bergamote. La finale est saline et élancée. **Accord** : pithiviers de volaille aux châtaignes. **Commentaire** : très belle surprise. Un style bourguignon rehaussé d'une minéralité sur le silex. Garde 6-8 ans.

Color: yellow with silver highlights. Pale and clear. **Nose**: register of ageing on lees in barrels (vanilla, tonka, acacia wood). **Palate**: nice balance with nuances of orange blossom, zest of bergamot. The finish is saline and slender. **Pairing**: poultry pithiviers with chestnuts. **Comment**: very nice surprise. A Burgundian style enhanced with minerality on flint. Age 6-8 years.

Reichenauerstrasse 59 - 7015 Reichenau-Tamins
E-Mail : weinbau@reichenau.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

UELI & JÜRIG LIESCH

Malanser Pinot Noir Prezios

GRISONS

2020

Robe : limpide et brillante, reflets rosés, œil de perdrix. Intense et lumineuse. **Nez** : frais et floral, les nuances acidulées du fruits rouge s'expriment directement. **Bouche** : croquante et juteuse, on apprécie la facilité de la dégustation. Arômes de cerise. **Accord** : burrata, baies de goji et balsamique de fraise. **Commentaire** : très frais et appréciable à l'apéritif. Garde 2-4 ans.

Color: limpid and brilliant, pink highlights, œil de perdrix. Intense and luminous. **Nose**: fresh and floral, the tangy nuances of red fruits are expressed directly. **Palate**: crisp and juicy, we appreciate the ease of tasting. Cherry aromas. **Pairing**: burrata, goji berries and strawberry balsamic. **Comment**: very fresh and appreciable as an aperitif. Age 2-4 years.

Treib 1 - 7208 Malans
E-Mail : info@liesch-weine.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

VINIGMA GMBH

Aspermont

GRISONS

2019

Robe : grenat violet, limpide. **Nez** : cerise griotte. Assez discret. **Bouche** : attaque franche, sur la cerise fraîche. Finale de moyenne intensité. **Accord** : gibier sauce grand veneur. **Commentaire** : un vin surprenant.

Color: purple garnet, limpid. **Nose**: Morello cherry. Quite discreet. **Palate**: frank attack, with fresh cherry. Medium finish. **Pairing**: game with grand veneur sauce. **Comment**: a surprising wine.

Lyon-Strasse 15 - 4053 Basel
E-Mail : viva@vinigma.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

WEINBAU VON TSCHARNER

Churer Blauburgunder Gian-Battista

GRISONS

2019

Robe : grenat léger. **Nez** : prune, fruits rouges. Belle gourmandise. **Bouche** : belle fraîcheur, structure souple, matière fine, tanins élégants. Notes de fruits rouges. **Accord** : canard aux cerises. **Commentaire** : vin bien fait, agréable au cours d'un repas. Garde 5 ans.

Color: light garnet. **Nose**: plum, red fruits. Beautiful delicacy. **Palate**: beautiful freshness, supple structure, fine substance, elegant tannins. Notes of red fruits. **Pairing**: duck with cherries. **Comment**: well made wine, enjoyable over a meal. Age 5 years.

Reichenauerstrasse 59 - 7015 Reichenau-Tamins
E-Mail : weinbau@reichenau.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

WEINBAU VON TSCHARNER

Jeninser Blauburgunder Mariafeld

GRISONS

2017

Robe : rubis, intensité moyenne. **Nez** : fruits rouges (fraise, groseille). **Bouche** : agréable, fraîche, tanins fins et soyeux, longueur moyenne et marquée par les fruits. **Accord** : charcuteries ; volailles ; fromages ; cassiolette de fruits rouges, sirop aux épices. **Commentaire** : vin délicat qui saura accompagner l'ensemble d'un repas. Garde de 5 ans.

Color: ruby, medium intensity. **Nose**: red fruits (strawberry, currant). **Palate**: pleasant, fresh, fine and silky tannins, medium length and marked by fruit. **Pairing**: charcuterie; poultry; cheeses; cassiolette of red fruits, spice syrup. **Comment**: delicate wine that will go well with a whole meal. Age for 5 years.

Reichenauerstrasse 59 - 7015 Reichenau-Tamins
E-Mail : weinbau@reichenau.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

WEINGUT WEGELIN

Frassa Chardonnay

GRISONS

2020

Robe : claire et limpide, reflets verts. **Nez** : intense, note de citron, boisé, légèrement fumé. **Bouche** : généreuse et ample, acidité fine. Note citronnée, touche boisée. Fine amertume, des nuances minérales de silice. **Accord** : volaille de Bresse, sauce aux morilles ; fromages des grisons Bündner Bergkäse. **Commentaire** : un très grand chardonnay. Un domaine à suivre.

Color: clear and limpid, green reflections. **Nose**: intense, lemon note, woody, slightly smoky. **Palate**: generous and ample, fine acidity. Lemony note, woody touch. Fine bitterness, mineral nuances of flint. **Pairing**: Bresse poultry, morel sauce; Graubünden Bündner Bergkäse cheeses. **Comment**: a very great Chardonnay. A domain to follow.

Scadenaweg 1 - 7208 Malans
E-Mail : info@weingutwegelin.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

WEINGUT WEGELIN

Scadena Blauburgunder

GRISONS

2019

Robe : rubis au bord grenat, limpide. **Nez** : fraise écrasée, fumé. **Bouche** : vive, toastée, laisse place à la fraise mûre. **Accord** : volaille rôtie, tartare de bœuf ; gibier aux fruits des bois. **Commentaire** : un très joli vin qui mériterait de vieillir un peu pour apaiser le bois. Garde 3-4 ans.

Color: ruby with garnet rim, limpid. **Nose**: crushed strawberry, smoky. **Palate**: lively, toasted, giving way to ripe strawberries. **Pairing**: roast poultry, beef tartare; wild berries game. **Comment**: a very nice wine that deserves a little ageing to soothe the wood. Age 3-4 years.

Scadenaweg 1 - 7208 Malans
E-Mail : info@weingutwegelin.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

BAUMANN WEINGUT

Chardonnay Classique

SCHAFFHOUSE

2020

Robe : jaune pâle, limpide. **Nez** : très discret, légères notes de fruits à noyau. **Bouche** : vive, ample, fruits à noyau. Finale saline. **Accord** : plateau de fromage ; volaille ; poissons à chair blanche. **Commentaire** : vin plaisant, qui donnera du plaisir dès maintenant.

Color: pale yellow, limpid. **Nose**: very discreet, light notes of stone fruits. **Palate**: lively, ample, stone fruits. Saline finish. **Pairing**: cheese platter; poultry; white-fleshed fish. **Comment**: pleasant wine, which will give pleasure from now on.

Dorfstrasse 23 - 8216 Oberhallau
E-Mail : mail@baumannweingut.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

BAUMANN WEINGUT

Pinot Gris

SCHAFFHOUSE

2020

Robe : or pâle, claire, limpide. **Nez** : expressif, ananas rôti, fruits exotiques. Petite touche florale. **Bouche** : plus discrète, on retrouve ce côté exotique avec des amers qui se révèlent. **Accord** : foie gras rôti et condiment exotique, confit d'ananas. **Commentaire** : vin qui mérite un peu plus de vieillissement (3 ans).

Color: pale gold, clear, limpid. **Nose**: expressive, roasted pineapple, exotic fruits. Small floral touch. **Palate**: more discreet, we find this exotic side with bitters that reveal themselves. **Pairing**: roasted foie gras and exotic condiment, pineapple confit. **Comment**: wine that deserves a little more ageing (3 years).

Dorfstrasse 23 - 8216 Oberhallau
E-Mail : mail@baumannweingut.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

BAUMANN WEINGUT

Pinot Noir Ann Mee

SCHAFFHOUSE

2019

Robe : claire et brillante, la robe fine et légère s'apparente à la finesse. **Nez** : l'expression délicate du pinot noir trouve une définition d'élégance sur ces terroirs suisse-allemands. **Bouche** : le grain graphite du tannin donne la tonalité aux saveurs de queue de cerise. Toujours dans le registre de la finesse, le pinot alpin transgresse les lois de l'opulence et invite à la délicatesse. **Accord** : croque monsieur au jambon fumé, scamorza et origan. **Commentaire** : ne pas hésiter à servir fraîche cette cuvée qui s'ouvre grâce à son acidité. Garde 4-6 ans.

Color: clear and brilliant, the fine and light color is akin to finesse. **Nose**: the delicate expression of Pinot Noir finds a definition of elegance on these Swiss-German terroirs. **Palate**: the graphite grain of the tannin sets the tone for the cherry stem flavors. Always in the register of finesse, the Alpine Pinot transgresses the laws of opulence and invites delicacy. **Pairing**: croque monsieur with smoked ham, scamorza and oregano. **Comment**: do not hesitate to serve chilled this cuvée which opens up thanks to its acidity. Age 4-6 years.

Dorfstrasse 23 - 8216 Oberhallau
E-Mail : mail@baumannweingut.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

BAUMANN WEINGUT

Pinot Noir -R-

SCHAFFHOUSE

2019

Robe : rouge léger, reflets légèrement tuilés. **Nez** : cerises à l'eau-de-vie, fruits rouges. **Bouche** : attaque souple, structure fine, notes de fruits rouges. Légère amertume en fin de bouche. **Accord** : sauté de veau aux cerises. **Commentaire** : vin très léger, facile et bien fait.

Color: light red, slightly tiled reflections. **Nose**: brandied cherries, red fruits. **Palate**: supple attack, fine structure, notes of red fruits. Slight bitterness on the finish. **Pairing**: sautéed veal with cherries. **Comment**: very light, easy and well made wine.

Dorfstrasse 23 - 8216 Oberhallau
E-Mail : mail@baumannweingut.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

SCHLOSSGUT BACHTOBEL

Pinot Noir No 3

THURGOVIE

2020

Robe : claire et brillante. La robe peu intense signifie une certaine légèreté. **Nez** : frais et délicat, le nez s'adonne élégamment au registre primaire du fruit frais et de l'élevage. **Bouche** : la texture est fine, le vin offre délicatesse et buvabilité. Les saveurs de groseille et de menthe rejoignent celles d'un boisé fumé. **Accord** : canard au sang grillé et sauce salsa. **Commentaire** : garde 4-6 ans.

Color: clear and brilliant. The light color signifies a certain lightness. **Nose**: fresh and delicate, the nose elegantly indulges in the primary register of fresh fruit and ageing. **Palate**: the texture is fine, the wine offers delicacy and drinkability. Flavors of gooseberry and mint join those of a smoky woodiness. **Pairing**: grilled pressed duck and salsa sauce. **Comment**: age 4-6 years.

Bachtobelstrasse 76 - 8570 Weinfelden
E-Mail : info@bachtobel.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

WINE BY JET

Le Fumé Sauvignon

THURGOVIE

2019

Robe : claire, pâle, reflets verts. **Nez** : intense, sur les agrumes (cédrat, citron, pamplemousse). Notes fumées. **Bouche** : attaque vive, notes de cédrat, bourgeon de cassis. Fumée. **Accord** : crevettes grises ; tarama ; caviar. **Commentaire** : garde 5-8 ans.

Color: clear, pale, green reflections. **Nose**: intense, with citrus fruits (citron, lemon, grapefruit). Smoky notes. **Palate**: lively attack, notes of citron, blackcurrant bud. Smoked. **Pairing**: shrimp; Tarama ; caviar. **Comment**: age 5-8 years.

Kreuzsteinstrasse 35c - 8707 Uetikon am See
E-Mail : jet@vinotrop.com

SUISSE ALÉMANIQUE

WINE BY JET

Prestige Pinot Noir

THURGOVIE

2018

Robe : grenat. **Nez** : floral, aromatique, légères notes de poivre. **Bouche** : attaque fraîche, belles notes de cerises et de fleurs. Structure légère, délicate. Finale persistante. **Accord** : canard aux cerises. **Commentaire** : belle image du pinot noir fruité, gourmand, facile.

Color: garnet hue. **Nose**: floral, aromatic, slight notes of pepper. **Palate**: fresh attack, nice notes of cherry and flowers. Light, delicate structure. Persistent finish. **Pairing**: duck with cherries. **Comment**: beautiful image of the fruity, greedy, easy Pinot Noir.

Kreuzsteinstrasse 35c - 8707 Uetikon am See
E-Mail : jet@vintrop.com

SUISSE ALÉMANIQUE

BECHTEL WEINE

Riesling

ZÜRICH

2021

Robe : claire, légèrement dorée, reflets verts. **Nez** : intense, aux notes de citron, abricot, verveine, tilleul. **Bouche** : attaque franche et directe, tension. Citronnée, minérale. Touche de verveine et de tilleul. **Accord** : émincé de veau à la zurichoise. **Commentaire** : garde 6-10 ans.

Color: clear, slightly golden, green reflections. **Nose**: intense, with notes of lemon, apricot, verveine, lime blossom. **Palate**: frank and direct attack, tension. Lemony, mineral. Touches of verveine and lime blossom. **Pairing**: Zürich-style minced veal. **Comment**: age 6-10 years.

Rebbergstrasse 18 - 8193 Eglisau
E-Mail : info@bechtel-weine.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

SCHWARZENBACH WEINBAU

Räuschling Seehalden

ZÜRICHSEE

2021

Robe : claire, brillante. Reflets verts. **Nez** : subtil, aux notes d'agrumes (citron jaune et vert). **Bouche** : attaque franche et tendue. Sur le citron et ses zestes. Finale saline et iodée. **Accord** : omble chevalier ; fruits de mer. **Commentaire** : garde 4-8 ans.

Color: clear, brilliant. Green reflections. **Nose**: subtle, with citrus notes (yellow and lime). **Palate**: frank and tense attack. On the lemon and its zest. Saline and iodized finish. **Pairing**: Arctic char; seafood. **Comment**: age 4-8 years.

Seestrasse 867 - 8706 Meilen
E-Mail : info@schwarzenbach-weinbau.ch

TROIS LACS

DOMAINE BOUVET-JABLOIR

Chardonnay «La Loge» Grands Terroirs

NEUCHÂTEL

2019

Robe : jaune pâle. **Nez** : torréfaction, brioché, légèrement beurré. **Bouche** : attaque équilibrée, légère fraîcheur. Belle matière. Notes briochées, élevage marqué. **Accord** : veau Marengo. **Commentaire** : vin intéressant, très marqué par l'élevage. A garder.

Color: pale yellow. **Nose**: roasted, brioche, lightly buttered. **Palate**: balanced attack, slight freshness. Beautiful material. Notes of brioche, marked ageing. **Pairing**: Marengo veal. **Comment**: interesting wine, very marked by ageing. To age.

Rue des Fontenettes 2 - 2012 Auvernier
E-Mail : info@bouviet-jabloir.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

BECHTEL WEINE

Bechtus

ZÜRICH

2020

Robe : rubis clair. **Nez** : airelle, prune rouge, fruits des bois, poivre blanc. **Bouche** : soyeuse, fruits des bois. Puissante, léger poivre blanc. Longue finale sur la mûre et la fraise. **Accord** : civet de biche. **Commentaire** : garde 4-5 ans.

Color: light ruby. **Nose**: cranberry, red plum, berries, white pepper. **Palate**: silky, forest fruits. Powerful, light white pepper. Long finish with blackberry and strawberry. **Pairing**: doe stew. **Comment**: age 4-5 years.

Rebbergstrasse 18 - 8193 Eglisau
E-Mail : info@bechtel-weine.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

SCHWARZENBACH WEINBAU

Pinot Noir Sélection

ZÜRICHSEE

2019

Robe : rubis clair. **Nez** : très aromatique, bourgeon de cassis, groseille, framboise. **Bouche** : texture soyeuse, belle fraîcheur. Fruits noirs acidulés, léger kirsch. **Accord** : tournedos sauce aux groseilles. **Commentaire** : à boire.

Color: light ruby. **Nose**: very aromatic, blackcurrant bud, currant, raspberry. **Palate**: silky texture, lovely freshness. Tangy black fruits, light kirsch. **Pairing**: tournedos with currant sauce. **Comment**: to drink from now.

Seestrasse 867 - 8706 Meilen
E-Mail : info@schwarzenbach-weinbau.ch

TESSIN

VALSANGIACOMO VINI

Gransegreto Forte Airolo

TESSIN

2017

Robe : intense grenat aux reflets rubis. Lumineuse et limpide. **Nez** : bouquet complexe de fruits rouges en confiture et d'élevage en barrique. Les parfums de poivrons rouges surgissent à l'aération. **Bouche** : tanins délicats surélevés de fins amers en finale. Les fruits confits s'alignent amoureusement aux côtés grillés d'un élevage plus long. **Accord** : poêlée de gésiers et bolets à la graisse de canard. **Commentaire** : cuvée qui a passé un élevage conséquent en barrique qui lui permet une capacité de garde importante (10-15 ans).

Color: intense garnet with ruby reflections. Bright and clear. **Nose**: complex bouquet of red fruits in jam and ageing in barrels. The aromas of red peppers arise with aeration. **Palate**: delicate tannins lifted with fine bitterness on the finish. The candied fruits line up lovingly alongside the grilled sides of a longer ageing. **Pairing**: pan-fried gizzards and boletus mushrooms in duck fat. **Comment**: cuvée which has passed a substantial ageing in barrels which allows it a significant ageing capacity (10-15 years).

Viale alle Cantine 6 - 6850 Mendrisio
E-Mail : e.debernardi@valswine.ch

TROIS LACS

DOMAINE BOUVET-JABLOIR

Merlot Signature

NEUCHÂTEL

2020

Robe : rouge grenat aux reflets bordeaux, intense et généreuse. **Nez** : expression olfactive complexe allant du bouquet d'hibiscus aux senteurs de cassis mûrs. **Bouche** : amplitude tannique et aromatique. Le vin explose littéralement et porte de nombreux éléments aromatiques. **Accord** : échine de porc marinée dans son jus de cuisson, bouquet garni et pommes vitelottes. **Commentaire** : cuvée qui se démarque par sa complexité aromatique allant du fruit aux fleurs en passant par le boisé. Garde 10-15 ans.

Color: garnet red with burgundy reflections, intense and generous. **Nose**: complex olfactory expression, from the bouquet of hibiscus to the scents of ripe blackcurrant. **Palate**: tannic and aromatic amplitude. The wine literally explodes and carries many aromatic elements. **Pairing**: pork loin marinated in its cooking juices, bouquet garni and vitelotte potatoes. **Comment**: cuvée that stands out for its aromatic complexity ranging from fruit to flowers and woody notes. Age 10-15 years.

Rue des Fontenettes 2 - 2012 Auvernier
E-Mail : info@bouviet-jabloir.ch

TROIS LACS

DOMAINE BOUVET-JABLOIR

Pinot Noir «Les Tires» Grands Terroirs

NEUCHÂTEL 2019

Robe : grenat clair. **Nez** : fruits frais, cerises griottes, floral, pot pourri. **Bouche** : belle fraîcheur, structure fine, tanins soyeux. Gourmand, fruité, notes de violette. **Accord** : turbot au jus brun d'arêtes. **Commentaire** : belle fraîcheur qui permet d'accompagner un poisson avec la sauce adaptée. Garde 3 ans.

Color: light garnet. **Nose**: fresh fruit, Morello cherries, floral, potpourri. **Palate**: nice freshness, fine structure, silky tannins. Gourmet, fruity, notes of violet. **Pairing**: turbot with brown bone juice. **Comment**: beautiful freshness which makes it possible to match a fish with the appropriate sauce. Age 3 years.

Rue des Fontenettes 2 - 2012 Auvonnier
E-Mail : info@bouvnet-jabloir.ch

TROIS LACS

LES CAVES DU CHÂTEAU D'AUVERNIER

Chardonnay Sélection Sous Bois

NEUCHÂTEL 2021

Robe : or clair. **Nez** : floral, légèrement beurré, brioché, citron confit. **Bouche** : attaque vive, belle fraîcheur. Minérale, florale, légèrement grillée. **Accord** : saint-jacques aux pignons et fumées aux sarments. **Commentaire** : bois bien intégré au vin.

Color: light gold. **Nose**: floral, slightly buttery, brioche, candied lemon. **Palate**: lively attack, nice freshness. Mineral, floral, lightly toasted. **Pairing**: scallops with pine nuts and smoked vine shoots. **Comment**: wood well integrated into the wine.

Place des Epancheurs 6 - 2012 Auvonnier
E-Mail : wine@chateau-auvernier.ch

TROIS LACS

LES CAVES DU CHÂTEAU D'AUVERNIER

Pinot Noir Sélection Sous Bois

NEUCHÂTEL 2020

Robe : grenat clair, limpide. Belle brillance. **Nez** : discret, quelques notes de cerise, fraise gariguette. **Bouche** : attaque nette, on retrouve la cerise kirschée. Vin riche, avec des amers présents. Finale moyenne. **Accord** : sole, sauce matelote. **Commentaire** : vin riche et vif, qui mérite de vieillir encore 4 ans.

Color: light garnet, limpid. Beautiful shine. **Nose**: discreet, some notes of cherry, gariguette strawberry. **Palate**: clean attack, we find the kirsch cherry. Rich wine, with present bitterness. Medium finish. **Pairing**: sole, matelote sauce. **Comment**: rich and lively wine, worth ageing another 4 years.

Place des Epancheurs 6 - 2012 Auvonnier
E-Mail : wine@chateau-auvernier.ch

TROIS LACS

LES CAVES DU CHÂTEAU D'AUVERNIER

Sélection Tradition

NEUCHÂTEL 2021

Robe : jaune pâle. **Nez** : agrumes confits, citron. Relativement expressif, minéral. **Bouche** : attaque fraîche, légèrement perlante. On retrouve un très joli gras. Agrumes confits. Finale légèrement toastée. **Accord** : crevettes au curry doux. **Commentaire** : bien exploité. Intéressant, sur un cépage normalement discret.

Color: pale yellow. **Nose**: candied citrus, lemon. Relatively expressive, mineral. **Palate**: fresh attack, slightly beading. We find a very nice fat. Candied citrus fruits. Slightly toasted finish. **Pairing**: prawns with mild curry. **Comment**: well made. Interesting, on a normally discreet variety.

Place des Epancheurs 6 - 2012 Auvonnier
E-Mail : wine@chateau-auvernier.ch

SWISS WINE



— DÉGUSTATION —

SWISS WINE VINTAGE

De la vigne à la noblesse

Rencontre avec Andreas Keller, directeur de Swiss Wine Connection et co-fondateur de la Mémoire des Vins Suisses, lors de la dégustation du Swiss Wine Vintage Tasting à Zurich. Grand passionné de la promotion des vins suisses en Suisse et à l'étranger, il travaille depuis de nombreuses années en collaboration avec de nombreux experts afin de démontrer le potentiel de garde des meilleurs crus suisses.

La Mémoire des Vins Suisses est, depuis 2004, une association. Tous les experts dans le monde du vin s'accorde sur la définition d'un vin noble : celui-ci doit pouvoir évoluer dans un sens positif pendant au moins dix ans. On trouve de grands vins répondant à ce critère dans de nombreuses régions viticoles à travers le monde. Mais qu'en est-il en Suisse ? L'association s'est donnée pour objectif de montrer le potentiel de garde, souvent sous-estimé, et la noblesse des vins suisses de grande qualité.

Swiss Wine Vintage Tasting, from the vine to the nobility || Meeting with Andreas Keller during the Swiss Wine Vintage Tasting in Zurich. Passionate about promoting Swiss wines in Switzerland and abroad, he has worked for many years in collaboration with many experts to demonstrate the aging potential of the best Swiss wines.

He is co-founder of the association La Mémoire des Vins Suisses, an association founded about twenty years ago and which writes the history of Swiss wine by using the passage of time, in order to identify after long aging periods whether a wine is simple or noble.

Cet enseignement fut transmis à Andreas il y a de nombreuses années par le regretté Docteur André Parcé, médecin, producteur de Banyuls et co-fondateur de l'Académie Internationale du Vin (AIV). « Un vin désaltérant, dit-il, babille de manière inarticulée dès la naissance et disparaît avant d'avoir appris à s'exprimer. Un vin agréable babille et balbutie d'abord, s'épelle longtemps et se termine avant de pouvoir bien s'exprimer. Un vin noble, au contraire, nous parle : c'est d'abord un marmonnement amusant, puis un balbutiement délibéré, enfin une orthographe et enfin un discours clair, qui dans certains cas se transforme en conversation ».

Andreas nous explique combien il est important de faire changer les habitudes de consommation du vin en Suisse, en effet le vin est par habitude rapidement consommé après récolte et souvent dans l'année qui suit. Mais la théorie du docteur l'ayant fasciné dès le départ il a décidé de s'en servir et de la présenter comme socle de travail à La Mémoire des Vins Suisses afin de créer un laboratoire d'idées pour évaluer et se forger une opinion sur le potentiel de garde souvent sous-estimé et donc sur la noblesse du vin suisse.

LE TRAVAIL DE MÉMOIRE : VIGNERONS, JOURNALISTES ET EXPERTS

La Mémoire des Vins Suisses se positionne en véritable ambassadeur des vieux millésimes et du temps qui passe. Entièrement dédiée à la sensibilisation du vin noble suisse, en Suisse et à l'étranger. Elle rassemble aujourd'hui environ soixante-dix membres. Son objectif étant de surveiller l'évolution des meilleurs vins stockés qui constituent aujourd'hui le trésor des vins suisses. Avec le temps, cela a permis de démontrer le potentiel de garde des meilleurs crus du pays mais aussi d'analyser l'évolution des millésimes et de surcroît de constater au fil du temps et à maintes reprises que des vins ou des millésimes mûrissent mieux que d'autres.

La production nationale du vin en Suisse étant limitée par sa surface et malgré une préférence nationale de la part du consommateur, les vins suisses sont en vive concurrence avec les vins étrangers mais Andreas nous assure que : « si la Suisse souhaite s'affirmer sur la scène viticole internationale, elle doit produire des vins nobles ». Le travail de la Suisse viticole s'écrit donc dans le temps qui passe.



This teaching was transmitted to Andreas many years ago by the late Doctor André Parcé, doctor, producer of Banyuls and co-founder of the Académie Internationale du Vin (AIV). "A thirst-quenching wine," he says, "babbles inarticulately from birth and disappears before it learns to express itself. A pleasant wine babbles and stammers first, spells long and ends before it can express itself correctly. A noble wine, on the contrary, speaks to us: it is first an amusing mumble, then a deliberate stammering, followed by a word and finally a clear speech, which in some cases turns into a conversation".

Andreas explains to us how important it is to change wine consumption habits in Switzerland, in fact wine is usually consumed quickly after harvest and often in the following year. But the doctor's theory having fascinated him

from the beginning, he decided to use it and present it as a basis for work at La Mémoire des Vins Suisses in order to create a laboratory of ideas to evaluate and form an opinion on the often-underestimated ageing potential and therefore on the nobility of Swiss wine.

The work of the Mémoire: winegrowers, journalists and experts

La Mémoire des Vins Suisses stands for a true ambassador of old vintages and the passing time. Entirely dedicated to raising awareness of Swiss noble wine, in Switzerland and abroad. It now has around seventy members. Its purpose is to monitor the evolution of the best stored wines which today constitute the treasure of Swiss wines. Over time, this has made it possible to demonstrate the ageing potential of the country's best wines, but also to analyze the evolution of vintages and, moreover, to observe over time and on many occasions that wines or vintages mature better than others.

The national production of wine in Switzerland being limited by its surface area and despite a national preference of consumers, Swiss wines are in strong competition with foreign wines, but Andreas assures us that: "If Switzerland wishes to assert itself on the international wine scene, it must produce noble wines". The work of wine-growing Switzerland is therefore written in the passing time.

Aurélien Daillac



VALAIS

DOMAINE GÉRALD BESSE SA

Ermitage

VALAIS

2012

Robe : or prononcé. Belle brillance, limpide. **Nez** : fruits à noyaux confits, légèrement miellé. Assez discret. **Bouche** : attaque franche. On retrouve les fruits avec un peu plus d'amertume. Un peu floral. Finale moyenne. **Accord** : cabillaud, sauce marinère aux coques, purée d'artichauts. **Commentaire** : vin plaisant qui s'enrichirait avec plus de complexité.

Color: pronounced gold. Beautiful shine, clear. **Nose**: candied stone fruits, slightly honeyed. Quite discreet. **Palate**: frank attack. We find the fruits with a little more bitterness. A little floral. Medium finish. **Pairing**: cod, marinère sauce with cockles, artichoke puree. **Comment**: pleasant wine that would be enriched with more complexity.

Route de la Combe 14 - 1921 Martigny-Croix
E-mail : info@besse.ch

VALAIS

DOMAINE GÉRALD BESSE SA

Ermitage

VALAIS

2016

Robe : jaune intense, reflets argentés. **Nez** : intense et complexe. Fruits mûrs, abricots, pêches blanches. Floral, notes d'élevage, crémeux. **Bouche** : ronde, saline, note florale. Finale sur les amers et longue. **Accord** : fondue valaisienne ; curry de poulet Madras. **Commentaire** : garde 2-5 ans.

Color: intense yellow, silver reflections. **Nose**: intense and complex. Ripe fruits, apricots, white peaches. Floral, ageing notes, creamy. **Palate**: round, saline, floral note. Final on the bitterness and long. **Pairing**: Valais fondue; chicken Madras curry. **Comment**: age 2-5 years.

Route de la Combe 14 - 1921 Martigny-Croix
E-mail : info@besse.ch

VALAIS

CAVE CORBASSIÈRE SA

Petite Arvine Saillon Grand Cru

VALAIS

2015

Robe : jaune paille, reflet doré. **Nez** : intense et complexe, miel, citron, abricot, pêche. **Bouche** : attaque ronde et ample. Fine amertume et acidité subtile. Notes légèrement miellées, finale saline. **Accord** : cholera valaisan. **Commentaire** : garde 4-8 ans.

Color: straw yellow, golden reflection. **Nose**: intense and complex, honey, lemon, apricot, peach. **Palate**: round and ample attack. Fine bitterness and subtle acidity. Slightly honeyed notes, saline finish. **Pairing**: Valais cholera pie. **Comment**: age 4-8 years.

Route du Traux 11 - 1913 Saillon
E-mail : info@corbassiere.ch

VALAIS

CAVE CORBASSIÈRE SA

Petite Arvine Saillon Grand Cru

VALAIS

2019

Robe : jaune doré aux reflets vieil or, viscosité moyenne. **Nez** : exaltant et parfumé. Le gingembre frais se présente directement face à des arômes de fruits d'été. **Bouche** : belle aromaticité, sur le fruit, les arômes de melon s'intensifient. **Accord** : pata negra fumée, billes de melon et olives vertes. **Commentaire** : vin de fragrance, idéal pour surprendre à l'apéritif.

Color: golden yellow with old gold reflections, medium viscosity. **Nose**: uplifting and fragrant. Fresh ginger presents itself directly opposite aromas of summer fruits. **Palate**: beautiful aromaticity, on the fruit, the melon aromas intensify. **Pairing**: smoked pata negra, melon balls and green olives. **Comment**: fragrant wine, ideal to surprise as an aperitif.

Route du Traux 11 - 1913 Saillon
E-mail : info@corbassiere.ch

VALAIS

CAVE CORBASSIÈRE SA

Petite Arvine Saillon Grand Cru

VALAIS

2020

Robe : or soutenu. **Nez** : très aromatique, poire, abricot, pierre à fusil, beurre. **Bouche** : attaque franche, droite, très tendue. Extrême fraîcheur et sapidité. Un vin énergique. **Accord** : linguine alle vongole. **Commentaire** : garde 2-3 ans.

Color: deep gold hue. **Nose**: very aromatic, pear, apricot, gunflint, butter. **Palate**: frank attack, straight, very tense. Extreme freshness and sapidity. An energetic wine. **Pairing**: linguine alle vongole. **Comment**: age 2-3 years.

Route du Traux 11 - 1913 Saillon
E-mail : info@corbassiere.ch

VALAIS

DOMAINE JEAN-RENÉ GERMANIER

Arvine Réserve

VALAIS

2010

Robe : jaune or, limpide. **Nez** : complexe, pointe de safran, raisins secs de Corinthe. Un côté oxydatif très plaisant. **Bouche** : très aromatique et vive. La bouche est remplie d'épices. Notes de safran, fruits séchés et confits. **Accord** : tajine de veau aux fruits secs et au safran ; fondue savoyarde ; fromages à pâtes pressées non cuites. **Commentaire** : un vin superbe, complexe, à la longueur exceptionnelle.

Color: golden yellow, clear. **Nose**: complex, hint of saffron, currants. A very pleasant oxidative side. **Palate**: very aromatic and lively. The palate is full of spices. Notes of saffron, dried and candied fruits. **Pairing**: veal tagine with dried fruit and saffron; cheese fondue ; uncooked pressed cheeses. **Comment**: a superb, complex wine with exceptional length.

Route Cantonale 291 - 1963 Vétroz
E-mail : info@jrgermanier.ch

VALAIS

DOMAINE JEAN-RENÉ GERMANIER

Arvine Réserve

VALAIS

2011

Robe : beau jaune doré. Limpide, claire, belle brillance. **Nez** : notes d'abricots mûrs, petite touche de fleur blanche. **Bouche** : attaque franche, bel équilibre entre la fraîcheur et l'amertume. Le floral domine. Finale longue et fruitée. **Accord** : poisson de roche, purée de potimarron, abricot, condiment acidulé. **Commentaire** : belle expression de la petite arvine et du terroir. Belle surprise.

Color: beautiful golden yellow. Limpid, clear, beautiful shine. **Nose**: notes of ripe apricots, a touch of white flower. **Palate**: frank attack, nice balance between freshness and bitterness. The floral side dominates. Long and fruity finish. **Pairing**: rock fish, pumpkin purée, apricot, tangy condiment. **Comment**: beautiful expression of the Petite Arvine and the terroir. Good surprise.

Route Cantonale 291 - 1963 Vétroz
E-mail : info@jrgermanier.ch

VALAIS

DOMAINE JEAN-RENÉ GERMANIER

Arvine Réserve

VALAIS

2014

Robe : jaune intense, reflets dorés. **Nez** : intense et complexe, notes fleuries et fruits jaunes. Pointe de miel, de chèvrefeuille. **Bouche** : attaque délicate et soyeuse, gourmande et ronde. Note fleurie, miellée, abricot et boisée. **Accord** : vacherin fribourgeois avec un caramel à la crème de gruyère. **Commentaire** : superbe puissance aromatique, très complexe et gourmande. Garde 4-8 ans.

Color: intense yellow, golden reflections. **Nose**: intense and complex, floral notes and yellow fruit. Hint of honey, honeysuckle. **Palate**: delicate and silky attack, greedy and round. Floral, honeyed, apricot and woody notes. **Pairing**: Vacherin Fribourgeois with a Gruyère cream caramel. **Comment**: superb aromatic power, very complex and delicious. Age 4-8 years.

Route Cantonale 291 - 1963 Vétroz
E-mail : info@jrgermanier.ch

VALAIS

DOMAINE JEAN-RENÉ GERMANIER

Arvine Réserve

VALAIS

2016

Robe : doré très intense, extrêmement brillante et colorée. **Nez** : complexe, les arômes de fruits d'été rejoignent ceux exotiques. **Bouche** : tend entre de fins amers et le gras d'un travail sur lies. Les notes de mangue prolongent les sensations gourmandes. **Accord** : volaille de Bresse, crème citronnée. **Commentaire** : vin de gastronomie, qui appelle à de beaux accords.

Color: very intense golden, extremely bright and colorful. **Nose**: complex, the aromas of summer fruits join those of the exotic fruits. **Palate**: between fine bitterness and the fatness of a work on the lees. The mango notes prolong the gourmet sensations. **Pairing**: Bresse poultry, lemon cream. **Comment**: gastronomic wine, which calls for beautiful pairings.

Route Cantonale 291 - 1963 Vétroz
E-mail : info@jrgermanier.ch

VALAIS

DOMAINE JEAN-RENÉ GERMANIER

Cayas Syrah Réserve

VALAIS

2015

Robe : grenat tuilé. Belle brillance, limpide. **Nez** : fruits rouges confits, tabac, cuir. Légèrement chocolaté. **Bouche** : attaque franche, on retrouve les notes empyreumatiques, cacao, cuir, avec des fruits. Finale plutôt longue. **Accord** : moelleux au chocolat lait ribot, confiture de mûre. **Commentaire** : belle interprétation de la syrah.

Color: tiled garnet. Beautiful shine, clear. **Nose**: candied red fruits, tobacco, leather. Slightly chocolatey. **Palate**: frank attack, we find the empyreumatic notes, cocoa, leather, with fruits. Rather long finish. **Pairing**: soft buttermilk chocolate, blackberry jam. **Comment**: nice interpretation of the Syrah.

Route Cantonale 291 - 1963 Vétroz
E-mail : info@jrgermanier.ch

VALAIS

DOMAINE JEAN-RENÉ GERMANIER

Cayas Syrah Réserve

VALAIS

2018

Robe : intense et profonde, rouge grenat, reflets fuchsias. **Nez** : intense, fruits rouges compotés, fleurs séchées (violette). **Bouche** : opulente, s'ouvre sur le registre épicié. Les nuances boisées accompagnent la fin de bouche. **Accord** : agneau des Albères, olives noires et polenta crémeuse. **Commentaire** : vin intense d'expression sudiste au profil frais. Garde 6-8 ans.

Color: intense and deep, garnet red, fuchsia reflections. **Nose**: intense, stewed red fruits, dried flowers (violet). **Palate**: opulent, opens on the spicy register. The woody nuances accompany the finish. **Pairing**: Albères lamb, black olives and creamy polenta. **Comment**: intense southern expression with a fresh profile. Age 6-8 years.

Route Cantonale 291 - 1963 Vétroz
E-mail : info@jrgermanier.ch

VALAIS

ADRIAN & DIEGO MATHIER NOUVEAU SALQUENEN AG

Petite Arvine Les Pyramides

VALAIS

2012

Robe : jaune or, belle brillance et intensité colorante. **Nez** : sur les agrumes et un peu de fruits blancs. **Bouche** : attaque nette, bouche ample et fruitée, avec une belle fraîcheur. Belle expression aromatique. Finale moyenne mais agréable. **Accord** : blanquette de veau, volaille aux morilles. **Commentaire** : belle découverte. Une très jolie expression de la petite arvine.

Color: golden yellow, beautiful shine and color intensity. **Nose**: citrusy and some white fruits. **Palate**: clean attack, ample and fruity palate, with a nice freshness. Beautiful aromatic expression. Medium but pleasant finish. **Pairing**: veal blanquette, poultry with morels. **Comment**: nice discovery. A very pretty expression of the Petite Arvine.

Bahnhofstrasse 50 - 3970 Salgesch
E-mail : cedric.leyat@mathier.com

VALAIS

ADRIAN & DIEGO MATHIER NOUVEAU SALQUENEN AG**Ambassadeur des Domaines Diego Mathier****VALAIS 2013**

Robe : or brillant. **Nez** : légèrement oxydatif, noix, poivre blanc, amandes. **Bouche** : attaque souple, très élégante. Conserve une belle fraîcheur. Notes de fruits confits. **Accord** : ananas rôti. **Commentaire** : très belle surprise. Vin à boire ou à garder encore quelques années.

Color: bright gold hue. **Nose**: slightly oxidative, nuts, white pepper, almonds. **Palate**: supple attack, very elegant. Keep a nice freshness. Notes of candied fruit. **Pairing**: roasted pineapple. **Comment**: very nice surprise. Wine to drink or age for a few more years.

Bahnhofstrasse 50 - 3970 Salgesch
E-mail : cedric.leyat@mathier.com

VALAIS

ADRIAN & DIEGO MATHIER NOUVEAU SALQUENEN AG**Ambassadeur des Domaines Diego Mathier****VALAIS 2015**

Robe : rouge rubis aux bords grenats, limpide. **Nez** : fruits rouges forestiers très mûrs, toasté. **Bouche** : vive et fruitée. Tanins présents et légèrement asséchants. Fruits rouges, sous-bois, légèrement toastée. **Accord** : tartare de viande rouge ; chevreuil aux airelles. **Commentaire** : bois encore présent. Un joli vin à garder 3-4 ans.

Color: ruby red with garnet edges, clear. **Nose**: very ripe forest red fruits, toasted. **Palate**: lively and fruity. Present and slightly drying tannins. Red fruits, undergrowth, lightly toasted. **Pairing**: red meat tartare; venison with cranberries. **Comment**: wood still present. A nice wine to age for 3-4 years.

Bahnhofstrasse 50 - 3970 Salgesch
E-mail : cedric.leyat@mathier.com

VALAIS

ADRIAN & DIEGO MATHIER NOUVEAU SALQUENEN AG**Ambassadeur des Domaines Diego Mathier****VALAIS 2016**

Robe : jaune tirant sur le doré. **Nez** : légèrement oxydatif, sur le foin, les fruits à noyaux et la brioche. **Bouche** : très vive et aromatique. Ample et grasse, aux arômes pâtisseries, de beurre. Prune, mirabelle, foin. Finale saline. **Accord** : volaille au foin ; sauté de veau déglacé au vin jaune ; fromages de vache. **Commentaire** : très joli vin qui commence à tirer sur l'oxydation plaisante. Très belle longueur.

Color: yellow going on gold. **Nose**: slightly oxidative, on hay, stone fruits and brioche. **Palate**: very lively and aromatic. Ample and fat, with pastry and butter aromas. Plum, mirabelle plum, hay. Saline finish. **Pairing**: poultry with hay; sautéed veal deglazed with yellow wine; cow cheeses. **Comment**: very nice wine that is starting to pull on the pleasant oxidation. Very nice length.

Bahnhofstrasse 50 - 3970 Salgesch
E-mail : cedric.leyat@mathier.com

VALAIS

ADRIAN & DIEGO MATHIER NOUVEAU SALQUENEN AG**Ambassadeur des Domaines Diego Mathier****VALAIS 2016**

Robe : accents de violette et de framboise. **Nez** : mêle des nuances de cerise à l'eau-de-vie et de bâton de réglisse. On s'approche des fins volutes d'un boisé maîtrisé. **Bouche** : longiligne, droite, iodée. La salinité des terroirs suisses est ici bien représentée. **Accord** : huître chaudes, panées et accompagnées d'une mousseline aux graines de pavot. **Commentaire** : salin et lumineux, ce vin promet un début de repas de haute couture. Un coup de cœur. Garde 4-6 ans.

Color: violet and raspberry hue. **Nose**: blends hints of brandied cherry and liquorice stick. We approach the fine swirls of a controlled woodiness. **Palate**: slender, straight, iodized. The salinity of Swiss soils is well represented here. **Pairing**: warm oysters, breaded and served with a poppy seed mousseline. **Comment**: saline and luminous, this wine promises a haute couture start to a meal. One of our favourite. Can be age 4-6 years.

Bahnhofstrasse 50 - 3970 Salgesch
E-mail : cedric.leyat@mathier.com

VALAIS

ADRIAN & DIEGO MATHIER NOUVEAU SALQUENEN AG**Petite Arvine Les Pyramides****VALAIS 2019**

Robe : dorée, reflets or et brillants. **Nez** : intense et floral. Sur des notes de jasmin, abricot, pêche mûre. Boisé. **Bouche** : texture suave et gourmande, très florale, note de fruits exotiques. Finale persistante, sur de fines amertumes. **Accord** : filet de dorade grise, butternut, fleur de sel et abricots rôtis. **Commentaire** : garde 5-10 ans.

Color: golden hue, golden and shiny reflections. **Nose**: intense and floral. With notes of jasmine, apricot, ripe peach. Wooded. **Palate**: suave and greedy texture, very floral, note of exotic fruits. Persistent finish, with a fine bitterness. **Pairing**: fillet of gray sea bream, butternut squash, fleur de sel and roasted apricots. **Comment**: age for 5-10 years.

Bahnhofstrasse 50 - 3970 Salgesch
E-mail : cedric.leyat@mathier.com

VALAIS

ALBERT MATHIER & SÖHNE AG**Cornalin****VALAIS 2009**

Robe : grenat. **Nez** : cerise, fruits des bois, prune, cannelle, hibiscus. **Bouche** : texture très soyeuse, très élégante. Finale en puissance, sur la cerise bien mûre. **Accord** : osso bucco. **Commentaire** : à boire.

Color: garnet hue. **Nose**: cherry, berries, plum, cinnamon, hibiscus. **Palate**: very silky texture, very elegant. Powerful finish, on ripe cherries. **Pairing**: osso bucco. **Comment**: to drink from now.

Bahnhofstrasse 3 - 3970 Salgesch
E-mail : info@mathier.ch

VALAIS

ALBERT MATHIER & SÖHNE AG**Dée® Cornalin****VALAIS 2021**

Robe : rubis de moyenne intensité. **Nez** : cerise griotte fraîche, violette. **Bouche** : attaque vive, fruits croquants. Belle fraîcheur, tanins légers. Finale un peu courte mais agréable. **Accord** : filet mignon de porc aux fruits rouges. **Commentaire** : vin facile, gourmand. Agréable avant ou pendant un repas.

Color: medium intensity, ruby hue. **Nose**: fresh Morello cherry, violet. **Palate**: lively attack, crunchy fruits. Beautiful freshness, light tannins. Slightly short but pleasant finish. **Pairing**: pork tenderloin with red fruits. **Comment**: easy, indulgent wine. Pleasant before or during a meal.

Bahnhofstrasse 3 - 3970 Salgesch
E-mail : info@mathier.ch

VALAIS

ALBERT MATHIER & SÖHNE AG**Vinum Lignum® Rein Riesling****VALAIS 2016**

Robe : étincelante, brillante aux reflets verts. **Nez** : très intense. L'identité du riesling est présente, avec des notes d'hydrocarbure et de citron Meyer. **Bouche** : harmonieuse, le gras du milieu de bouche épouse la salinité de la finale. Les arômes persistent et rendent hommage à ce cépage. **Accord** : brochet sauvage juste grillé et panais à l'anis. **Commentaire** : très bel équilibre. L'acidité permet encore une belle garde (10 ans).

Color: sparkling, brilliant with green reflections. **Nose**: very intense. The identity of Riesling is present, with notes of hydrocarbon and Meyer lemon. **Palate**: harmonious, the fatness of the mid-palate marries the salinity of the finish. The aromas persist and pay homage to this grape variety. **Pairing**: just grilled wild pike and parsnip with anise. **Comment**: very nice balance. The acidity still allows a good ageing (10 years).

Bahnhofstrasse 3 - 3970 Salgesch
E-mail : info@mathier.ch

VALAIS

ALBERT MATHIER & SÖHNE AG

Vinum Lignum® Rein Riesling

VALAIS

2020

Robe : or très pâle. **Nez** : citron confit, noisette fraîche, iode, pain chaud. **Bouche** : attaque ample, très belle acidité. Belle finale puissante, longue et fraîche. Sur la noisette et l'iode. **Accord** : bar au beurre blanc, noisettes torréfiées. **Commentaire** : garde 2-3 ans.

Color: very pale gold. **Nose**: candied lemon, fresh hazelnut, iodine, warm bread. **Palate**: ample attack, very nice acidity. Beautiful, powerful, long and fresh finish. With hazelnut and iodine. **Pairing**: sea bass with white butter, roasted hazelnuts. **Comment**: age 2-3 years.

Bahnhofstrasse 3 - 3970 Salgesch
E-mail : info@mathier.ch

VALAIS

DOMAINE DU MONT D'OR

« Sous l'Escalier »

VALAIS

1999

Robe : bien dorée, reflets cuivrés. **Nez** : extrêmement aromatique. Mandarine, clémentine confite, tarte Tatin, tourbe, muscade. **Bouche** : très suave, animée d'une fraîcheur remarquable. Longueur infinie et salivante. Équilibre entre le sucre et l'acide parfait. **Accord** : Tatin d'abricot gingembre ; assiette de fromage persillé. **Commentaire** : un liquoreux d'une grande fraîcheur et complexité.

Color: golden hue, copper reflections. **Nose**: extremely aromatic. Tangerine, candied clementine, tarte Tatin, peat, nutmeg. **Palate**: very suave, animated by a remarkable freshness. Infinite and salivating length. Perfect balance between sugar and acid. **Pairing**: ginger apricot Tatin; plate of blue cheese. **Comment**: a sweet wine with a great freshness and complexity.

Rue de Savoie 64 - 1951 Sion
E-mail : marc-andre.devantery@montdor.ch

VALAIS

DOMAINE DU MONT D'OR

« Sous l'Escalier »

VALAIS

1990

Robe : orangée, reflets cuivrés et topazes. **Nez** : épanoui. Arômes tels un parfum, engagés sur la délicatesse. **Bouche** : la gestion des sucres est majestueuse. Un vin de grande classe, mené par des arômes d'épices orientales. **Accord** : bar de ligne poché au lait d'amande safrané et cresson frais. **Commentaire** : vin à son apogée.

Color: orange, copper and topaz reflections. **Nose**: blossomed. Aromas like a perfume, committed to delicacy. **Palate**: sugar management is majestic. A classy wine, led by aromas of oriental spices. **Pairing**: line-caught bass poached in saffron almond milk and fresh watercress. **Comment**: wine at its peak.

Rue de Savoie 64 - 1951 Sion
E-mail : marc-andre.devantery@montdor.ch

VALAIS

DOMAINE DU MONT D'OR

« Sous l'Escalier »

VALAIS

2010

Robe : orange intense aux reflets cuivrés. Belle brillance. **Nez** : puissant et généreux. Le safran rehausse la puissance aromatique de la mangue et de l'abricot. **Bouche** : l'attaque est généreuse et crémeuse. Le moelleux du milieu de bouche laisse s'exprimer les nuances pâtisseries poursuivies en finale. **Accord** : Salers travaillé et son condiment mangue et thym. **Commentaire** : à apprécier maintenant.

Color: intense orange with copper highlights. Beautiful shine. **Nose**: powerful and generous. Saffron enhances the aromatic power of mango and apricot. **Palate**: the attack is generous and creamy. The softness of the mid-palate allows the pastry nuances to express themselves on the finish. **Pairing**: Salers cheese and its mango and thyme condiment. **Comment**: to enjoy now.

Rue de Savoie 64 - 1951 Sion
E-mail : marc-andre.devantery@montdor.ch

VAUD

BERNARD CAVÉ - VINS

Côteau de Verschiez Amphore

CHABLAIS

2020

Robe : claire, brillante. **Nez** : expressif, note florale (jasmin), fruits à chair blanche (pêche). Touche d'élevage. **Bouche** : attaque généreuse et gourmande. Un joli gras, note fruitée. De beaux amers, une finale saline. **Accord** : carré vaudois. **Commentaire** : garde 5-10 ans.

Color: clear, brilliant. **Nose**: expressive, floral note (jasmine), white-fleshed fruit (peach). Touch of breeding. **Palate**: generous and greedy attack. A nice bold, fruity note. Beautiful bitters, a saline finish. **Pairing**: Vaudois square. **Comment**: age 5-10 years.

Route d'Aigle 48 - 1867 Ollon
E-mail : bernard.cave@bluewin.ch

VAUD

DBCC OLLON - LA PASSION DU VIN

Gamaret

CHABLAIS

2020

Robe : grenat velours, une intensité moyenne. **Nez** : un cépage de caractère, sur des notes de fruits secs, de céréales et de cuir frais. **Bouche** : fine, soyeuse et harmonieuse. On décèle un cépage croquant porté par une acidité verticale qui tend le vin. **Accord** : sans trop d'intervention, préparez ce vin dans de grands verres en compagnie d'un filet de rouget servi froid avec une sauce vierge. **Commentaire** : une cuvée fédératrice car son instantanéité réunit la famille et les proches. Garde 3 à 4 ans.

Color: velvet garnet, medium intensity. **Nose**: a characterful grape variety, with notes of dried fruit, cereals and fresh leather. **Palate**: fine, silky and harmonious. We detect a crunchy grape variety carried by a vertical acidity which tightens the wine. **Pairing**: without too much intervention, prepare this wine in large glasses with a fillet of red mullet served cold with virgin sauce. **Comment**: a unifying cuvée because its instantaneousness brings family and loved ones together. Age 3 to 4 years.

Route d'Aigle 48 - 1867 Ollon
E-mail : bernard.cave@bluewin.ch

VAUD

BERNARD CAVÉ - VINS

Marsanne Blanche

CHABLAIS

2008

Robe : jaune tirant sur le doré, limpide. **Nez** : très oxydatif mais plaisant. Fruits à coques, iode. **Bouche** : très puissante, acidité moyenne. Alcool présent mais équilibré par les arômes de fruits à coques et fruits secs. Finale saline. Très bonne longueur. **Accord** : fromages affinés ; saint-jacques au beurre. **Commentaire** : assez évolué mais très intéressant. Une belle complexité aromatique.

Color: yellow going on gold, limpid. **Nose**: very oxidative but pleasant. Nuts, iodine. **Palate**: very powerful, medium acidity. Alcohol present but balanced by aromas of nuts and dried fruits. Saline finish. Very good length. **Pairing**: aged cheeses; scallops with butter. **Comment**: quite advanced but very interesting. A beautiful aromatic complexity.

Route d'Aigle 48 - 1867 Ollon
E-mail : bernard.cave@bluewin.ch

VAUD

BERNARD CAVÉ - VINS

Pinot Noir

CHABLAIS

2011

Robe : grenat, reflets tuilés. **Nez** : notes de fruits noirs macérés, sous-bois, champignons. **Bouche** : attaque souple, très peu de tanins. Notes de cerises, de champignons. **Accord** : poêlée forestière, araignée de porc sauce aux champignons. **Commentaire** : vin encore agréable mais à boire rapidement.

Color: garnet hue, tiled reflections. **Nose**: notes of macerated black fruits, undergrowth, mushrooms. **Palate**: supple attack, very few tannins. Notes of cherries, mushrooms. **Pairing**: pan-fried mushrooms, pork with mushroom sauce. **Comment**: still enjoyable but drinkable quickly.

Route d'Aigle 48 - 1867 Ollon
E-mail : bernard.cave@bluewin.ch

VAUD

CHÂTEAU DE CHÂTAGNERÉAZ

Premier Grand Cru Mont-sur-Rolle

LA CÔTE

2011

Robe : or légèrement soutenu et bien brillant. **Nez** : très aromatique, citron confit, miel fleuri, brioche, fleur de sureau. **Bouche** : ample, acidité frémissante en milieu de bouche. Finale extrêmement longue et complexe, minérale, sur le champignon. **Accord** : côte de veau, crème de morilles et purée de panais. **Commentaire** : à apprécier maintenant.

Color: slightly intense and very shiny gold. **Nose**: very aromatic, candied lemon, floral honey, brioche, elderflower. **Palate**: ample, quivering acidity in the middle of the palate. Extremely long and complex finish, mineral, on the mushroom. **Pairing**: veal chop, cream of morels and parsnip purée. **Comment**: enjoy now.

Schenk Suisse SA : Place de la Gare 7 - 1180 Rolle
E-mail : celine.blanc@schenk-wine.ch

VAUD

CHÂTEAU DE CHÂTAGNERÉAZ

Premier Grand Cru Mont-sur-Rolle

LA CÔTE

2012

Robe : encore relativement claire, tire légèrement sur la paille. **Nez** : notes de céréales, légèrement brioché. **Bouche** : attaque fraîche, légèrement perlant. Belle minéralité, note briochée persistante. **Accord** : volaille rôtie au four, pommes grenailles. **Commentaire** : à boire dès aujourd'hui ou à garder 5-8 ans.

Color: still relatively pale, slightly strawy. **Nose**: cereal notes, slightly brioche. **Palate**: fresh attack, slightly beading. Beautiful minerality, persistent brioche note. **Pairing**: oven-roasted poultry, baby potatoes. **Comment**: drink now or age for 5-8 years.

Schenk Suisse SA : Place de la Gare 7 - 1180 Rolle
E-mail : celine.blanc@schenk-wine.ch

LA CÔTE

DOMAINE LA COLOMBE

Amédée

LA CÔTE

2007

Robe : jaune tirant sur le doré, limpide. **Nez** : oxydatif, puissant, sur les fruits à coque. **Bouche** : très aromatique et vive. Notes de fruits jaunes rôtis, noix, safran. **Accord** : un beau plateau de fromage de vache ; volaille au vin jaune ou au foin. **Commentaire** : vin qui a un très beau potentiel si on aime l'oxydation.

Color: yellow going on gold, limpid. **Nose**: oxidative, powerful, with nuts. **Palate**: very aromatic and lively. Notes of roasted yellow fruits, nuts, saffron. **Pairing**: a nice platter of cow's cheese; poultry with yellow wine or hay. **Comment**: wine that has a great potential if you like oxidation.

Route du Monastère 1 - 1173 Féchy
E-mail : laura@lacolombe.ch

VAUD

DOMAINE LA COLOMBE

Amédée

LA CÔTE

2012

Robe : paille prononcé. **Nez** : oxydatif, noix, noisettes. Légère note de torréfaction. **Bouche** : attaque nette, notes de pomme, de noix. L'oxydation est présente mais contrôlée. **Accord** : Comté extra vieux ; plateau de fromage à pâte pressée et persillée. **Commentaire** : vin qui doit être dégusté sur les fromages pour bien l'appréhender.

Color: pronounced straw hue. **Nose**: oxidative, nuts, hazelnuts. Slight note of roasting. **Palate**: clean attack, notes of apple, nuts. Oxidation is present but controlled. **Pairing**: extra old Comté; pressed and blue-veined cheese platter. **Comment**: wine that must be tasted with cheeses to appreciate it well.

Route du Monastère 1 - 1173 Féchy
E-mail : laura@lacolombe.ch

VAUD

DOMAINE LA COLOMBE

Brez

LA CÔTE

2007

Robe : dorée, soutenue. **Nez** : très aromatique, beurre, noix, poire, miel. Champignon, roche humide. **Bouche** : ample, suave, tendre. Il reste de la fraîcheur. Finale sur le champignon, beurre, minérale. **Accord** : poularde truffée, cèpes rôtis. **Commentaire** : une grande complexité.

Color: golden hue, deep. **Nose**: very aromatic, butter, nuts, pear, honey. Mushroom, wet rock. **Palate**: ample, suave, tender. There is still freshness. Final on the mushroom, butter, mineral. **Pairing**: truffled chicken, roasted porcini mushrooms. **Comment**: great complexity.

Route du Monastère 1 - 1173 Féchy
E-mail : laura@lacolombe.ch

VAUD

DOMAINE LA COLOMBE

Brez

LA CÔTE

2012

Robe : jaune pâle tirant vers le cuivré. **Nez** : signes d'évolution, fin, beurré, huile de noix. **Bouche** : fraîche et délicate. La fine acidité permet de garder la trame du vin évolué. Aromatiquement la noix se mêle aux notes briochées. **Accord** : petits poissons d'eau vive, sauce végétale. **Commentaire** : à boire dès maintenant.

Color: pale yellow tending to copper hue. **Nose**: signs of evolution, fine, buttery, walnut oil. **Palate**: fresh and delicate. The fine acidity keeps the frame of the wine evolved. Aromatically the walnut mixes with the brioche notes. **Pairing**: small whitewater fish, vegetable sauce. **Comment**: drink now.

Route du Monastère 1 - 1173 Féchy
E-mail : laura@lacolombe.ch

VAUD

CAVE DE LA CÔTE

Château la Bâtie

Premier Grand Cru Vinzel La Côte

LA CÔTE

2012

Robe : or, claire et limpide. Intensité moyenne. **Nez** : beau fruité, sur les fruits à noyaux. Côté beurré et lacté. Nez généreux. **Bouche** : attaque franche. On retrouve le côté légèrement lacté. Beau fruité, légère sucrosité. Finale longue et riche. **Accord** : foie gras avec une purée de kakis ; courge condiment automnal. **Commentaire** : un vin avec encore un beau potentiel de garde (5 ans), qui exprime parfaitement son terroir.

Color: golden, clear and limpid. Medium intensity. **Nose**: nice fruitiness, with stone fruits. Buttery and milky side. Generous nose. **Palate**: frank attack. We find the slightly milky side. Beautiful fruitiness, slight sweetness. Long and rich finish. **Pairing**: foie gras with persimmon puree; squash with autumn condiment. **Comment**: a wine with still a good ageing potential (5 years), which perfectly expresses its terroir.

Chemin du Saux 5 - 1131 Tolochenaz
E-mail : alicia.ceppi@cavedelacote.ch

VAUD

CAVE DE LA CÔTE

Château de Malessert

Premier Grand Cru Féchy La Côte

LA CÔTE

2012

Robe : limpide, jaune pâle. **Nez** : attaque fruitée, pêche blanche avec des notes de tilleul et de brioche. **Bouche** : ample, à l'acidité moyenne. Corps gras, à l'acidité élevée. **Accord** : une volaille braisée au foin. **Commentaire** : à boire dès maintenant.

Color: clear, pale yellow. **Nose**: fruity attack, white peach with hints of lime blossom and brioche. **Palate**: ample, with medium acidity. Fat body, with high acidity. **Pairing**: hay-braised poultry. **Comment**: to drink now.

Chemin du Saux 5 - 1131 Tolochenaz
E-mail : alicia.ceppi@cavedelacote.ch

VAUD

CAVE DE LA CÔTE

Gamar'one Inspiration La Côte Gamaret

LA CÔTE 2015

Robe : grenat profond. **Nez** : notes de noix, fruits noirs, concentré. **Bouche** : léger résiduel, belle puissance, tanins soyeux. De jolis fruits rouges. **Accord** : fromages à pâte persillée. **Commentaire** : le léger sucre résiduel surprend, mais de manière positive. Garde 5 ans.

Color: deep garnet. **Nose**: notes of nuts, black fruits, concentrated. **Palate**: slight residual, nice power, silky tannins. Pretty red fruits. **Pairing**: blue-veined cheeses. **Comment**: the slight residual sugar is surprising, but in a positive way. Age 5 years.

Chemin du Saux 5 - 1131 Tolochenaz
E-mail : alicia.ceppi@cavedelacote.ch

VAUD

CAVE DE LA CÔTE

Merlot Réserve Inspiration La Côte Merlot

LA CÔTE 2015

Robe : rouge bordeaux obscur. **Nez** : une invitation à l'appétit. Fruits secs tels que la figue ou encore la prune. **Bouche** : belle concentration, crémeuse, le tannin donne le relais à une matière douce et généreuse. Les arômes consolent dans une plénitude printanière. **Accord** : turbot grillé au barbecue, carottes fumées et paprika. **Commentaire** : très beau millésime conforté par une expression variétale juste et précise. Garde 5-10 ans. Un coup de cœur.

Color: dark burgundy red. **Nose**: an invitation to appetite. Dried fruits such as figs or plums. **Palate**: nice concentration, creamy, the tannin gives way to a soft and generous substance. The aromas are consoling in a spring fullness. **Pairing**: barbecued turbot, smoked carrots and paprika. **Comment**: a very fine vintage reinforced by an accurate and precise varietal expression. Age 5-10 years. One of our favorite.

Chemin du Saux 5 - 1131 Tolochenaz
E-mail : alicia.ceppi@cavedelacote.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

UELI & JÜRIG LIESCH

Malanser Pinot Noir Auslese

GRISONS 2015

Robe : rubis, légèrement soutenue, reflets brillants. **Nez** : fruits rouges (framboise, groseille), notes épicées et poivrées. **Bouche** : début de bouche vif, évolution avec des tanins soyeux. Finale assez longue. **Accord** : volaille ; grillades ; perdreaux ; caille. **Commentaire** : vin bien équilibré et de grande finesse. Garde de 5 à 7 ans.

Color: ruby hue, slightly sustained, brilliant reflections. **Nose**: red fruits (raspberry, currant), spicy and peppery notes. **Palate**: lively start, evolution with silky tannins. Fairly long finish. **Pairing**: poultry; grilled meats; partridges; quail. **Comment**: well-balanced wine with great finesse. Age 5 to 7 years.

Treib 1 - 7208 Malans
E-mail : info@liesch-weine.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

UELI & JÜRIG LIESCH

Malanser Chardonnay

GRISONS 2016

Robe : jaune clair. **Nez** : fleurs blanches très présentes. Légères notes d'épices. **Bouche** : attaque ronde, belle matière. Une légère fraîcheur. Notes de lys et de cannelle. Finale citronnée. **Accord** : tartare de daurade au citron confit et épices. **Commentaire** : bel équilibre. Un vin bien fait, à garder 5 ans.

Color: light yellow. **Nose**: very present white flowers. Light notes of spices. **Palate**: round attack, beautiful material. A slight freshness. Notes of lily and cinnamon. Lemony finish. **Pairing**: sea bream tartare with candied lemon and spices. **Comment**: nice balance. A well-made wine, to age for 5 years.

Treib 1 - 7208 Malans
E-mail : info@liesch-weine.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

UELI & JÜRIG LIESCH

Malanser Pinot Armonia

GRISONS 2018

Robe : rouge léger aux reflets fuchsia. Intensité moyenne et jambes légères. **Nez** : délicatement parfumé, rappelle le buis, la lavande et la menthe poivrée. **Bouche** : sensible et fragile, la délicatesse du pinot noir se présente ici tout en noblesse et finesse. **Accord** : des mets pas trop marqués ni relevés ; carpaccio de thon à l'huile d'olive vierge et thym citron. **Commentaire** : pinot noir à déguster sur sa jeunesse car sa fougue est son avantage. Garde 4-6 ans.

Color: light red with fuchsia reflections. Medium intensity and light legs. **Nose**: delicately perfumed, reminiscent of boxwood, lavender and peppermint. **Palate**: sensitive and fragile, the delicacy of Pinot Noir is presented here with nobility and finesse. **Pairing**: dishes not too strong or spicy; tuna carpaccio with virgin olive oil and lemon thyme. **Comment**: a Pinot Noir to be tasted in its youth because its ardor is its advantage. Age 4-6 years.

Treib 1 - 7208 Malans
E-mail : info@liesch-weine.ch

TROIS LACS

LES CAVES DU CHÂTEAU D'AUVERNIER

Grand'Vignes

NEUCHÂTEL 2014

Robe : rubis. **Nez** : très fumé, boisé. Notes subtiles de fruits rouges. **Bouche** : attaque franche et fruitée, notes d'élevage. Boisée, fumée. **Accord** : sanglier en sauce. **Commentaire** : à apprécier maintenant ou garder 5 ans.

Color: ruby. **Nose**: very smoky, woody. Subtle notes of red fruits. **Palate**: frank and fruity attack, notes of ageing. Woody, smoky. **Pairing**: wild boar in sauce. **Comment**: to enjoy now or age for 5 years.

Place des Epancheurs 6 - 2012 Auvornier
E-mail : wine@chateau-auvernier.ch

TROIS LACS

LES CAVES DU CHÂTEAU D'AUVERNIER

Grand'Vignes

NEUCHÂTEL 2016

Robe : claire, limpide. Disque finement topaze. **Nez** : boisé, nuances de vanille, pointe rustique, délicat. **Bouche** : un profil apaisé, arômes semblables à ceux du nez. **Accord** : pigeon cuit sur le coffre, déclinaison de chanterelles et de cèpes. **Commentaire** : bien que ces pinots noirs soient de jolis vin de garde, celui-ci parfait son millésime et se déguste idéalement aujourd'hui. Ne pas carafier, le vin est ouvert dès l'ouverture. Un coup de cœur.

Color: clear, limpid. Fine topaz disk. **Nose**: woody, hints of vanilla, rustic hint, delicate. **Palate**: a calm profile, aromas similar to those of the nose. **Pairing**: pigeon cooked on the chest, variation of chanterelles and porcini mushrooms. **Comment**: although these Pinots Noirs are lovely wines to lay down, this one perfects its vintage and is ideal to drink now. Do not decant, the wine is open as soon as it is opened. One of our favourite.

Place des Epancheurs 6 - 2012 Auvornier
E-mail : wine@chateau-auvernier.ch

 SWISS WINE

Suisse. Naturellement.




QUINTA DO NOVAL
 FINE PORTS SINCE 1715



DOURO - PORTUGAL
WWW.QUINTADONIVAL.COM

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

— DÉGUSTATION —
SommelierS
 INTERNATIONAL

S P É C I A L
VINS DU MONDE

TOKAJ

TOKAJ-HÉTSZÖLŐ VINEYARDS



**Tokaj Hétszölő
 Dry Furmint**

HONGRIE 2019

Robe : très claire, presque translucide. **Nez** : litchi, pierre à fusil, relativement discret. **Bouche** : attaque fraîche, bouche légèrement citronnée. Belle minéralité, finale légèrement saline. **Accord** : fruits de mer, tartare d'églefin aux agrumes. **Commentaire** : vin léger et frais.

Color: very clear, almost translucent. **Nose**: lychee, gunflint, relatively discreet. **Palate**: fresh attack, slightly lemony palate. Nice minerality, slightly saline finish. **Pairing**: seafood, haddock tartare with citrus fruits. **Comment**: light and fresh wine.

Bajcsy-Zs. u. 19-21. - 3910 Tokaj
 Tél. +36-30-351-8001 - www.tokajhetszolo.com

TOKAJ

OROSZLANOS



Tokaji Aszú 6 Puttonyos

HONGRIE 2019

Robe : jaune tirant sur l'or. **Nez** : notes puissantes de miel, pêches compotées. **Bouche** : très ample, grasse, à l'acidité modérée. Notes très prononcées de miel d'acacia, de poivre blanc et de fruits à noyaux très mûrs. **Accord** : fromages persillés ; canard aux épices asiatiques ; desserts. **Commentaire** : très joli vin à servir bien frais. Garde 10-15 ans.

Color: yellow going on gold hue. **Nose**: powerful notes of honey, stewed peaches. **Palate**: very ample, fat, with moderate acidity. Very pronounced notes of acacia honey, white pepper and very ripe stone fruits. **Pairing**: blue-veined cheeses; duck with Asian spices; desserts. **Comment**: very nice wine to serve chilled. Age 10-15 years.

Rakoczi ut 23 - 3907 Tallya
 Tél. +36 70 323 9592 - www.oroszlanos.hu

PORTO

AXA MILLÉSIMÉS

Quinta do Noval
Vintage Port

PORTUGAL 2011

Robe : rubis. **Nez** : très séduisant, notes florales fraîches. Fruits noirs intenses, épices douces. **Bouche** : superbe équilibre entre le sucre et l'acidité. Tanins présents mais subtiles. **Accord** : filet de chevreuil en sauce. **Commentaire** : à boire mais avec un beau potentiel de garde.

Color: ruby. **Nose**: very seductive, fresh floral notes. Intense black fruits, sweet spices. **Palate**: superb balance between sugar and acidity. Present but subtle tannins. **Pairing**: venison fillet with sauce. **Comment**: drinkable but with a good ageing potential.

Quinta do Noval - Vale de Mendiz – 5085-110 Pinhão – Portugal
Tél. +351 223770270 - www.quintadonoval.com

VALLÉE DE LA BEKAA – VINS DU LIBAN

CHÂTEAU KSARA



Le Souverain

LIBAN 2018

Robe : profonde, rubis, reflets brillants. **Nez** : net, agréable, intense, fruits noirs (cassis, mûres), touche épicée et boisée. **Bouche** : riche, la structure nous révèle des tanins présents et bien marqués. Finale de 7 caudalies. **Accord** : daube de sanglier ; viande rouge maturée 20 jours ; cigare de la Havanne. **Commentaire** : vin qui nous rappelle que le Liban fait partie des grands vignoble du monde. Pensez à le carafier. Garde de 8 à 10 ans

Color: deep, ruby, brilliant reflections. **Nose**: clean, pleasant, intense, black fruits (blackcurrant, blackberries), spicy and woody touch. **Palate**: rich, the structure reveals present and well-marked tannins. Final of 7 caudalies. **Pairing**: wild boar stew; red meat matured 20 days; Havana cigar. **Comment**: wine that reminds us that Lebanon is one of the great vineyards of the world. To decant. Can be aged for 8 to 10 years

Sin El Fil, Daoud Amoun Street, Qubic Square, 5th floor. - P.O.Box 16 - 6184 Beirut - Tél. +961 1 488054#125 - www.chateauxsara.com

VALLÉE DE LA BEKAA – VINS DU LIBAN

CHÂTEAU KSARA



Chardonnay Cuvée du Pape

LIBAN 2019

Robe : jaune pâle aux reflets dorés. **Nez** : plaisant, marqué par les agrumes, note de miel d'acacia, de fruits frais, ainsi qu'une touche florale. **Bouche** : début de bouche frais, délicate, évolution toujours sur une fraîcheur tout en délicatesse. **Accord** : bien sûr les mezzés libanais ; houmous aux pois chiches et pignons de pin. **Commentaire** : vin plaisant qui sera idéal pour vos apéritif entre ami. Garde de 3 à 4 ans.

Color: pale yellow with golden reflections. **Nose**: pleasant, marked by citrus fruits, note of acacia honey, fresh fruit, as well as a floral touch. **Palate**: fresh first taste, delicate, evolution still with a delicate freshness. **Pairing**: of course the Lebanese mezes; hummus with chickpeas and pine nuts. **Comment**: pleasant wine that will be ideal for your aperitif with friends. Age for 3 to 4 years.

Sin El Fil, Daoud Amoun Street, Qubic Square, 5th floor. - P.O.Box 16 - 6184 Beirut - Tél. +961 1 488054#125 - www.chateauxsara.com

VALLÉE DE LA BEKAA – VINS DU LIBAN

CLOS ST. THOMAS



Château St Thomas

LIBAN 2015

Robe : rouge rubis soutenu, frange avec un début d'évolution. **Nez** : fruits rouges confiturés, épices, boisé léger, une touche chocolatée. **Bouche** : vin avec une bonne présence en bouche, des tanins nombreux et fins. La finale est plutôt longue. **Accord** : gibier à plumes ; viandes grillées ; daube de bœuf. **Commentaire** : vin puissant, agréable à déguster aujourd'hui mais peut encore être gardé quelques années.

Color: deep ruby red, fringe with the beginning of evolution. **Nose**: jammy red fruits, spices, light oak, a touch of chocolate. **Palate**: wine with a good presence on the palate, numerous and fine tannins. The finish is rather long. **Pairing**: game birds; grilled meats; braised beef. **Comment**: powerful wine, pleasant to taste today but can still be kept for a few years.

Kab Elias road - Bekaa Valley
Tél. +961-8-500812/813 - www.chateautthomas.com

PORTO TAWNY

AXA MILLÉSIMÉS



Quinta do Noval Colheita

PORTUGAL 2007

Robe : rouge tuilé, reflets orangés. Bel éclat. Intense et lumineuse. **Nez** : puissant, sur le tertiaire et le fruit sec (noix, dattes). Cuir, fenugrec. **Bouche** : une harmonie puissante, élégante. Cuir, arômes intenses de prunes, noix, café arabica, épices fumées. **Accord** : tarte fine à l'Ossau-Iraty et cerises noires, concentré de tomates aux noix. **Commentaire** : harmonieux et intense, une belle démonstration.

Color: tiled red, orange reflections. Beautiful shine. Intense and luminous. **Nose**: powerful, on the tertiary and dried fruit (walnuts, dates). Leather, fenugreek. **Palate**: a powerful, elegant harmony. Leather, intense aromas of plums, nuts, arabica coffee, smoky spices. **Pairing**: fine tart with Ossau-Iraty and black cherries, tomato concentrate with walnuts. **Comment**: harmonious and intense, a fine demonstration.

Quinta do Noval - Vale de Mendiz – 5085-110 Pinhão – Portugal
Tél. +351 223770270 - www.quintadonoval.com

VALLÉE DE LA BEKAA – VINS DU LIBAN

CHÂTEAU KSARA



Château Ksara

LIBAN 2019

Robe : vin qui est paré d'un rubis soutenu aux reflets brillants. **Nez** : marqué par les notes fruitées, fruits rouges et noirs ainsi qu'une touche vanillée. **Bouche** : vin avec du volume, assez puissant, tanins présents sans dureté. Finale de longueur moyenne. **Accord** : keftas libanais ; viande de bœuf grillée. **Commentaire** : vin élégant assez structuré, un très bon ambassadeur des vins libanais. Garde de 5 à 8 ans.

Color: wine with a deep ruby hue, with brilliant reflections. **Nose**: marked by fruity notes, red and black fruits as well as a touch of vanilla. **Palate**: wine with volume, quite powerful, tannins present without harshness. Medium length finish. **Pairing**: Lebanese keftas; grilled beef. **Comment**: elegant, fairly structured wine, a very good ambassador for Lebanese wines. Age for 5 to 8 years.

Sin El Fil, Daoud Amoun Street, Qubic Square, 5th floor. - P.O.Box 16 - 6184 Beirut - Tél. +961 1 488054#125 - www.chateauxsara.com

VALLÉE DE LA BEKAA – VINS DU LIBAN

CHÂTEAU KSARA

Cuvée du Troisième
Millénaire

LIBAN 2019

Robe : rubis aux reflets violines. **Nez** : agréable, assez intense, fruité, légèrement végétal. Marqué par des notes épicées et vanillées. **Bouche** : vin plaisant, chaleureux, charnu. Pointe d'amertume en finale. **Accord** : lapin rôti, servi avec de la semoule, des abricots et des pruneaux. **Commentaire** : vin dans sa jeunesse, pour les plus patients le vin aura une autre dimension dans 5 à 7 ans.

Color: ruby with purple reflections. **Nose**: pleasant, quite intense, fruity, slightly vegetal. Marked by spicy and vanilla notes. **Palate**: pleasant, warm, fleshy wine. A hint of bitterness in the finish. **Pairing**: roast rabbit, served with semolina, apricots and prunes. **Comment**: wine in its youth, for the most patient the wine will have another dimension in 5 to 7 years.

Sin El Fil, Daoud Amoun Street, Qubic Square, 5th floor. - P.O.Box 16 - 6184 Beirut - Tél. +961 1 488054#125 - www.chateauxsara.com

VALLÉE DE LA BEKAA – VINS DU LIBAN

CLOS ST. THOMAS



Les Emirs

LIBAN 2016

Robe : rouge rubis, reflets brillants. **Nez** : marqué par les fruits rouges bien mûrs, comme la cerise et la fraise, thym. **Bouche** : soyeuse, élégante, tanins présents sans duretés, finale épicée. **Accord** : côtes d'agneau ; tajine d'agneau. **Commentaire** : vin plein d'élégance, parfait dès maintenant et qui vous plaira sans aucun doute.

Color: ruby red, brilliant reflections. **Nose**: marked by very ripe red fruits, such as cherry and strawberry, thyme. **Palate**: silky, elegant, tannins present without harshness, spicy finish. **Pairing**: lamb chops; lamb tagine. **Comment**: wine full of elegance, perfect from now on and which you will undoubtedly like.

Kab Elias road - Bekaa Valley
Tél. + 961-8-500812/813 - chateautthomas.com

VALLÉE DE LA BEKAA – VINS DU LIBAN

CLOS ST. THOMAS



Pinot Noir

LIBAN

2018

Robe : rouge rubis sans trop de profondeur, reflets brillants. **Nez** : agréable, petits fruits rouges bien mûrs (cerises, groseilles). **Bouche** : vin soyeux, agréable. Tanins fins et délicats. **Accord** : falafels ; grillades ; fromages. **Commentaire** : vin au nez plaisant, tanins fins en bouche, accompagnera l'ensemble d'un repas. Garde de 5 ans.

Color : ruby red without too much depth, brilliant reflections. **Nose** : pleasant, ripe red berries (cherries, currants). **Palate** : silky, pleasant wine. Fine and delicate tannins. **Pairing** : falafel; grilled meats; cheeses. **Comment** : wine with a pleasant nose, fine tannins on the palate, will match with a whole meal. Age for 5 years.

Kab Elias road - Bekaa Valley
Tél. +961-8-500812/813 - www.chateausthomas.com

VALLÉE DE LA BEKAA – VINS DU LIBAN

DOMAINE DES TOURELLES



Grande Cuvée Syrah du Liban

LIBAN

2014

Robe : grenat foncé, reflets tuilés. Brilliance, larmes épaisses. **Nez** : séducteur, sur les fruits rouges légèrement compotés. Un peu de vanille et de bois noble. **Bouche** : l'attaque est franche et directe. On retrouve les baies, avec des notes d'élevage plus présentes. Tanins souple, finale moyenne. **Accord** : un dessert aux fraises assez doux, accompagné d'un sorbet légèrement fumé au cèdre. **Commentaire** : vin aromatique et assez riche. Belle gourmandise, à son apogée.

Color : dark garnet, tiled reflections. Shine, thick tears. **Nose** : seductive, with lightly stewed red fruits. A little vanilla and noble wood. **Palate** : the attack is frank and direct. We find the berries, with more present ageing notes. Soft tannins, medium finish. **Pairing** : a sweet strawberry dessert, accompanied by a lightly smoked cedar sorbet. **Comment** : aromatic and quite rich wine. Beautiful greediness, at its peak.

Jdita - Chtaura (Main Road) - Chtaura
Tél. +961 8 540 114 - www.domainedestourelles.com

VIN DU LIBAN

CLOS DU CHÊNE – ATIBAIA



Atibaia

LIBAN

2015

Robe : rouge rubis, reflets avec des touches d'évolution. **Nez** : net, agréable, fruits rouges bien mûrs. Épicé, touche de cuir, boîte à cigares. **Bouche** : début de bouche rapide, évolution avec du volume, tanins présents et soyeux. Finale assez longue. **Accord** : terrine de lapin aux pruneaux ; volaille rôtie ; fromages. **Commentaire** : vin de grande classe, vous pouvez le carfer pour décupler ses arômes. Garde de 5 à 10 ans.

Color : ruby red, reflections with hints of evolution. **Nose** : clean, pleasant, very ripe red fruits. Spicy, touch of leather, cigar box. **Palate** : fast first taste, evolution with volume, present and silky tannins. Fairly long finish. **Pairing** : rabbit terrine with prunes; roast poultry; cheeses. **Comment** : high-class wine, you can decant it to increase its aromas tenfold. Age 5 to 10 years.

Smar Jbeil - Batroun
Tél. +961 1 584 555 - www.atibaiawine.com

VIN DU LIBAN

IXSIR



Grande Réserve

LIBAN

2016

Robe : rubis intense. **Nez** : violette, fruits noirs, épices, poivre noir. **Bouche** : structure tannique présente mais pas agressive. Joli vin, floral. **Accord** : lièvre à la royale. **Commentaire** : vin puissant, à attendre encore un peu. Garde 5-8 ans.

Color : intense ruby hue. **Nose** : violet, black fruits, spices, black pepper. **Palate** : tannic structure present but not aggressive. Nice wine, floral. **Pairing** : hare à la royale. **Comment** : powerful wine, to wait a little longer. Age 5-8 years.

P.O. Box 11 - 9666 Beirut
Tél. +961 9 22 33 50 - www.ixsir.com

VALLÉE DE LA BEKAA – VINS DU LIBAN

CLOS ST. THOMAS



Obeidy St Thomas

LIBAN

2021

Robe : jaune pâle aux reflets verdoyants, brillante et limpide. **Nez** : aromatique, marqué par les agrumes, notes fruitées et florales. **Bouche** : fraîche, harmonieuse. Finale un peu courte. **Accord** : fruits de mer ; poissons grillés ; fromages. **Commentaire** : vin agréable, plein de fraîcheur, pour des apéritifs qui vous inspirent au voyage. Garde de 3 à 4 ans.

Color : pale yellow with green reflections, brilliant and limpid. **Nose** : aromatic, marked by citrus fruits, fruity and floral notes. **Palate** : fresh, harmonious. Slightly short finish. **Pairing** : seafood; grilled fish; cheeses. **Comment** : pleasant wine, full of freshness, for aperitifs that inspire you to travel. Age for 3 to 4 years.

Kab Elias road - Bekaa Valley
Tél. +961-8-500812/813 - www.chateausthomas.com

VALLÉE DE LA BEKAA – VINS DU LIBAN

DOMAINE DES TOURELLES



Marquis des Beys

LIBAN

2017

Robe : rubis foncé, qui commence à évoluer sur le orange. **Nez** : assez marqué par les arômes boisés, vanillés, un côté lacté. Puis des arômes de fruits noirs (cassis, prune bien mûre). **Bouche** : attaque fraîche, plein de fruits en milieu de bouche. Finale assez souple et longue. Beaucoup de puissance, tanins très marqués. **Accord** : viande rouge en sauce pour adoucir les tanins. **Commentaire** : assemblage de cabernet sauvignon et syrah très intéressant. Très puissant.

Color : dark ruby, beginning to evolve into orange. **Nose** : quite marked by woody, vanilla aromas, a milky side. Then aromas of black fruits (blackcurrant, very ripe plum). **Palate** : fresh attack, full of fruit on the mid-palate. Fairly supple and long finish. Lots of power, very marked tannins. **Pairing** : red meat with sauce to soften the tannins. **Comment** : very interesting Cabernet Sauvignon and Syrah blend. Very powerful.

Jdita - Chtaura (Main Road) - Chtaura
Tél. +961 8 540 114 - www.domainedestourelles.com

VIN DU LIBAN

CLOS DU CHÊNE – ATIBAIA



Atibaia

LIBAN

2021

Robe : jaune pâle aux reflets brillants et limpides. **Nez** : agréable, assez intense, marqué par les fruits jaunes, agrumes, floral. **Bouche** : début de bouche vive, évolution marquée par la fraîcheur en bouche. **Accord** : poissons ; fromages. **Commentaire** : vin à avoir dans votre cave pour faire voyager vos invités. Garde de 3 à 4 ans.

Color : pale yellow with bright and limpid reflections. **Nose** : pleasant, quite intense, marked by yellow fruits, citrus, floral. **Palate** : lively first taste, evolution marked by freshness on the palate. **Pairing** : fish; cheeses. **Comment** : wine to have in your cellar to take your guests on a journey. Age for 3 to 4 years.

Smar Jbeil - Batroun
Tél. +961 1 584 555 - www.atibaiawine.com

VIN DU LIBAN

IXSIR



Grande Réserve

LIBAN

2021

Robe : pâle, aux reflets vieil or. Peu intense, il colore légèrement sur le rosâtre. **Nez** : délicat et en même temps marqué par des arômes nets d'ananas et de mandarine. **Bouche** : opulente, généreuse, avec une texture crémeuse et pleine. Les tonalités grillées de l'ananas et du fruit de la passion guident le palais. **Accord** : carpaccio de tomates jaunes, fruit de la passion et basilic thaï. **Commentaire** : vin exotique, empli d'un bel univers. Garde 5 ans.

Color : pale, with old gold reflections. Not very intense, it colors slightly on the pinkish hue. **Nose** : delicate and at the same time marked by clean aromas of pineapple and tangerine. **Palate** : opulent, generous, with a creamy and full texture. The toasted tones of pineapple and passion fruit guide the palate. **Pairing** : carpaccio of yellow tomatoes, passion fruit and Thai basil. **Comment** : exotic wine, filled with a beautiful universe. Age 5 years.

P.O. Box 11 - 9666 Beirut
Tél. +961 9 22 33 50 - www.ixsir.com

ARAK

IXSIR



Arak

LIBAN

Robe : transparente. **Nez** : puissance extrême, anis, raisin blanc, plantes séchées. **Bouche** : très puissante, grande fraîcheur anisée, plantes séchées. **Accord** : à l'apéritif ; falafels. **Commentaire** : à boire entre copains.

Color: crystal-clear. **Nose**: extreme power, anise, white grapes, dried plants. **Palate**: very powerful, great aniseed freshness, dried plants. **Pairing**: as an aperitif; falafel. **Comment**: to drink with friends.

P.O. Box 11 - 9666 Beirut
Tél. +961 9 22 33 50 - www.ixsir.com

ARAK

CHÂTEAU KSARA



Ksarak

LIBAN

Robe : blanc brillant et limpide. **Nez** : anis vert, badiane, floral, épices, finale végétale. **Bouche** : fraîcheur en bouche, suave malgré la présence d'alcool (53 %). **Accord** : avec les mezzés libanais, ou avec des fruits secs. **Commentaire** : vous pouvez le déguster en apéritif dilué avec de l'eau ou en digestif sur glace.

Color: bright white hue, limpid. **Nose**: green anise, star anise, floral, spices, vegetal finish. **Palate**: freshness on the palate, suave despite the presence of alcohol (53%). **Pairing**: with Lebanese mezes, or with dried fruits. **Comment**: you can enjoy it as an aperitif diluted with water or as a digestive on ice.

Sin El Fil, Daoud Amoun Street, Qubic Square, 5th floor. - P.O.Box 16 - 6184 Beirut - Tél. +961 1 488054#125 - www.chateauxsara.com

ARAK

CLOS ST. THOMAS



Arak Touma

LIBAN

Robe : blanc brillant et limpide. **Nez** : anis, fenouil, réglisse, épices. Nez complexe. **Bouche** : ample, où se mêle fraîcheur, douceur, et longueur. **Accord** : les mets traditionnel libanais. **Commentaire** : tout est dit dans le nom, il s'agit du meilleur de l'Arak. Complexité et pureté aromatique.

Color: bright, clear white. **Nose**: anise, fennel, liquorice, spices. Complex nose. **Palate**: ample, where freshness, sweetness and length are mixed. **Pairing**: traditional Lebanese dishes. **Comment**: everything is said in the name, it is the best of Arak. Complexity and aromatic purity.

Kab Elias road
Tél. +961-8-500812/813 - www.chateausthomas.com

ARAK BRUN

DOMAINE DES TOURELLES

Réserve Spéciale
Quinquennis 5 Regalis

LIBAN

Robe : claire et limpide, transparente. **Nez** : l'anis est très présent, bien marqué, avec des notes légèrement florales. **Bouche** : l'attaque est nette. On a d'abord des notes fruitées, suivies rapidement par l'anis vert qui est omniprésent. Finale courte mais puissante. **Accord** : à servir plutôt en digestif car très aromatique. **Commentaire** : un bel anisé qui séduira les amateurs. A servir tel quel, avec un glaçon.

Color: clear and limpid, transparent. **Nose**: anise is very present, well marked, with slightly floral notes. **Palate**: the attack is clean. First we have fruity notes, quickly followed by green anise which is omnipresent. Short but powerful finish. **Pairing**: best served as a digestive as it is very aromatic. **Comment**: a beautiful anise that will appeal to connoisseurs. Serve on its own, with an ice cube.

Jdita - Chtaura (Main Road) - Chtaura
Tél. +961 8 540 114 - www.domainestourelles.com

LA NOUVELLE ZÉLANDE
entre vins et spiritueux

Entre vins et spiritueux, la Nouvelle-Zélande s'élance vers de nouvelles perspectives, plus audacieuses. Depuis le XIX^{ème} siècle, de nombreuses expérimentations ont scandé sa révélation. En viticulture, les cépages internationaux, à prédominance sauvignon blanc, chardonnay, pinot noir, impactent sur la production. Plusieurs zones se distinguent à l'instar d'Auckland, Hawke's Bay, Marlborough, Waipara et Central Otago.

The Greywacke Wild Sauvignon Marlborough 2019 délivre de somptueuses notes de tabac blond, de citron vert, de mirabelle, d'oseille verte, de léger bois de réglisse. Une amertume subtile et une texture soyeuse le signent.

The Clos Henri Sauvignon Marlborough 2019 instille des accents de citron vert, de poivres (blanc, vert, noir), d'amande poudrée avec une légère salinité. D'une densité captivante, il dévoile en bouche une structure huileuse séduisante.

The Kumeu River Chardonnay 2018 enthousiasme par ses fragrances de fleurs blanches, d'anis léger, de yuzu, de citron vert, d'eucalyptus, son beurré est exquis.

The Kumeu Village Chardonnay 2017 oscille entre un citrus léger, du yuzu, du sésame blanc, du poivre noir avec des notes de bois de réglisse sec en fin de bouche, avec un beurré élégant.

The Kumeu River Sauvignon 2018 jouit d'une fine minéralité, de nuances d'oranges amères macérées, de jasmin, de citron vert, de fleurs blanches, de léger estragon.

New Zealand, between wines and spirits || *New Zealand, between wines and spirits, is moving towards new and more audacious perspectives. Since the 19th century, many experiments have been conducted to bring out the best in the country. In viticulture, international grape varieties, predominantly Sauvignon Blanc, Chardonnay and Pinot Noir, have an impact on production. Several areas stand out such as Auckland, Hawke's Bay, Marlborough, Waipara and Central Otago.*

The 2019 Greywacke Wild Sauvignon Marlborough delivers sumptuous blond tobacco, lime, mirabelle plum, green sorrel, light licorice wood notes. It's marked by a subtle bitterness and silky texture.

The 2019 Clos Henri Sauvignon Marlborough instills accents of lime, peppers (white, green, black), powdered almond with a slight salinity. Captivatingly dense, it reveals a seductive fat structure on the palate.

The 2018 Kumeu River Chardonnay enthuses with its fragrances of white flowers, light anise, yuzu, lime, eucalyptus, its buttery is exquisite.

The 2017 Kumeu Village Chardonnay oscillates between light citrus, yuzu, white sesame, black pepper with dry licorice wood notes on the finish, with an elegant buttery finish.

The 2018 Kumeu River Sauvignon enjoys fine minerality, nuances of macerated bitter orange, jasmine, lime, white flowers, light tarragon.



AC
 DOMAINE
 Alain & Christiane
PATRIARCHE
 MEURSAULT

alainpatriarche.com

La Renaudie® TOURAINE-CHENONCEAUX
 TOURAINE



DOMAINE DE LA RENAUDIE - CHARLOTTE DENIS
 115 route de Saint-Aignan - 41110 Mareuil-sur-Cher / 02 54 75 18 72
 contact@domainerenaudie.com - www.domainelarenaudie.com

The Leah Seresin Estate Pinot Noir se pare de fruits noirs (cassis, myrtille), rouges (groseille, griotte), en accord avec des saveurs de fèves de cacao, de tabac brun, de bois sec, entre le cèdre, l'eucalyptus, le réglisse et le santal.

Les spiritueux se révèlent plus avant-gardistes, mise en exergue de *new make*¹, de finish atypiques et de batch d'exception. Depuis environ 5 ans, un réel développement a caractérisé l'univers des spiritueux néo-zélandais. Les gins et les whiskys prédominent avec plus d'une centaine de références. Une légende caractérise ce segment du marché, The New Zealand Whisky Collection, suscitant la fantasmagorie à l'instar des Karuizawa. En 1997, The Willowbank Distillery a interrompu son activité. En 2010, Greg Ramsay a acquis les 443 fûts de Single Malt restants afin de les embouteiller sous l'intitulé de The New Zealand Distillery. Le *Dunedin Double Wood 18 ans*, délivre des notes de cacao poudré, d'épices intenses (piments, poivre noir), une très belle acidité liée aux fruits rouges. Son élaboration a requis un passage de 6 ans en ex-fûts de bourbon USA, un autre de 12 ans en fûts de chêne français ayant contenu des pinots noirs néo-zélandais. Depuis peu, la distillerie a initié sa propre production avec un *new make*, *Art of The Cut*, rejoignant une tendance internationale. Ce Single Malt de grain encapsule des notes de céréales, de fruits jaunes.

La Vodka de Scapegrace, distillât de céréales, tient de l'épure. En bouche, les accents céréaliers s'entraperçoivent magnifiés par des saveurs de betterave blanche, d'anis léger, de grains de coriandre, de bois sec.

Le Divergence New Zealand Whisky Single Malt a connu un finish en fût de *Sloe Gin Barrel*. Fleurs blanches, cranberries, accents de tabac brun, de café, genièvre et eucalyptus trament parfaitement sa texture sirupeuse.

Indéniablement, la Nouvelle-Zélande va impacter de plus en plus au niveau international. Il importe d'être attentif à leurs suggestions gustatives afin d'en saisir la quintessence.

¹ Le *new make* correspond au distillat de céréales à peine sorti de l'alambic. Cet alcool doit évoluer 3 ans en fût avant d'acquies le statut de whisky.

The 2018 Leah Seresin Estate Pinot Noir is adorned with dark (black currant, blueberry), red (currant, morello cherry) fruit, in keeping with cocoa bean, dark tobacco, dry wood flavours, between cedar, eucalyptus, liquorice and sandalwood.

The spirits are more avant-garde, highlighting *new makes*, atypical finishes and exceptional batches. For about 5 years, a real development has characterized the world of New Zealand spirits. Gins and whiskies predominate with more than a hundred references. A legend characterizes this market segment, The New Zealand Whisky Collection, arousing fantasies like the Karuizawa. In 1997, The Willowbank Distillery stopped its activity. In 2010, Greg Ramsay acquired the remaining 443 barrels of single malt to bottle under The New Zealand Distillery. The *Dunedin Double Wood 18 years old*, delivers powdered cocoa notes, intense spices (peppers, black pepper), a very nice acidity linked to red fruits. Its production required 6 years in ex-bourbon barrels in the USA and 12 years in French oak barrels containing New Zealand Pinot Noir. The distillery has recently initiated its own production with a *new make*, *Art of The Cut*, joining an international trend. This grain single malt encapsulates cereal and yellow fruit notes.

Scapegrace Vodka, distilled from cereals, is a pure and simple product. On the palate, the cereal accents are magnified by flavors of white beet, light anise, coriander grains, dry wood.

The Divergence New Zealand Whisky Single Malt has been finished in *Sloe Gin Barrel*. White flowers, cranberries, brown tobacco, coffee, juniper and eucalyptus accents perfectly frame its syrupy texture.

Undoubtedly, New Zealand is going to have an increasing impact on the international scene. One must be attentive to their gustatory suggestions to grasp their quintessence.

Sofia Lafaye



ÉVÈNEMENT PROFESSIONNEL

LES MILLÉSIMES

DE L'ALLIANCE DES RÉCOLTANTS

DU 24 AU 27 AVRIL 2023
AU CHÂTEAU BARRE GENTILLOT, 33500 ARVEYRES



*Stéphanie et Pierre, vigneron et vice-présidents de l'Alliance des Récoltants

Scannez pour
plus d'informations
sur l'évènement

DÉGUSTATION PRIMEURS - MILLÉSIME 2022

52 châteaux représentés

BORDEAUX · GRAVES DE VAYRES · ST-EMILION · MÉDOC · ENTRE-DEUX-MERS · POMEROL · ST ESTÈPHE · BORDEAUX SUPÉRIEUR · GRAVES
LALANDE DE POMEROL · CÔTES DE BOURG · LUSSAC ST-EMILION · BLAYE CÔTES DE BORDEAUX · MONTAGNE ST-EMILION · FRONSAC
ST-EMILION GRAND CRU · HAUT-MÉDOC · PUISSEGUIN ST-EMILION · PESSAC-LÉOGNAN · MONBAZILLAC

ENTRÉE LIBRE. ÉVÈNEMENT RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE VINS, CRITIQUES ET JOURNALISTES.



JUDEAN HILLS QUARTET

des vins qui racontent l'histoire de la région

Israël est un petit pays, couvrant seulement 27 800 km². Néanmoins, il compte 5 zones de terroir unique et plus de 400 établissements vinicoles produisant des vins originaux, de grande classe.

La viticulture israélienne est très ancienne et pourtant incroyablement jeune. Son histoire remonte aux temps bibliques. Dans ce pays, le vin était produit par les Cananéens, les Égyptiens, les Phéniciens, les Juifs, les Grecs, les Romains, les Byzantins et les Croisés. La viticulture israélienne moderne n'a pas plus de 80 ans et, depuis le début des années 1980, elle produit ici des vins de grande qualité. Les Israéliens sont des consommateurs très patriotes : jusqu'à 75 % de tous les vins consommés sont locaux. L'un des terroirs les plus célèbres du pays est Judean Hills, qui est récemment devenu la première appellation officielle d'Israël.

Cette région est située entre la mer Méditerranée et Jérusalem, où les collines s'élèvent de 400 à 800 mètres d'altitude. Les sols dominants ici sont de la Terra Rossa, peu profonde, sur un substrat rocheux de calcaire. Le climat est méditerranéen, avec des étés chauds et des hivers frais et humides. Il y a 46 établissements vinicoles opérant dans la région. Quatre d'entre eux, Domaine du Castel, Tzora Vineyards, Flam Winery et Sphera Winery, ont formé le Judean Hills Quartet, une interprofession définissant la vinification dans la région. Ils ont des styles différents, mais tous les quatre sont dédiés au terroir local unique et produisent de loin les meilleurs vins artisanaux d'Israël.

DOMAINE DU CASTEL

Localisation : Yad Hashmona

Nombre de bouteilles : 400 000 bouteilles par an

C'est l'un des vignobles les plus célèbres d'Israël. Au début des années 1990, Castel a été le premier domaine viticole à mentionner les collines de Judée comme appellation sur son étiquette. Cépages cultivés : cabernet sauvignon, merlot, chardonnay et petit verdot. Les vignes sont densément plantées et cultivées à faible rendement.

Le propriétaire, Eli Ben Zaken, l'un des pionniers et l'un des viticulteurs de la région, a établi des normes élevées pour la qualité du vin en Israël. Le Domaine du Castel est une entreprise familiale : les enfants d'Eli, Ariel, Eytan et Ilana, perpétuent la tradition initiée par leur père. « Ce que j'aime dans mes vins et que j'essaie toujours d'atteindre, c'est la finesse, l'élégance et la longueur », déclare Eli. « Je dirais que tous nos millésimes sont bons, mais certains sont particulièrement époustouffants.

The Judean Hills Quartet: wines that tell the story of the region || *Israel is a small country, covering only 27 800 sq km. Nevertheless, it has 5 unique terroir zones, and more than 400 wineries producing original, high-class wines.*

Israeli winemaking is very ancient, and yet amazingly young. Its history goes back to the Biblical times. In this land, wine was produced by the Canaanites, Egyptians, Phoenicians, Jews, Greeks, Romans, Byzantines and Crusaders. Modern Israeli winemaking is no more than 80 years old, and, since the early 1980s, they have been producing high-quality wines here. Israelites are very patriotic consumers: up to 75% of all wines consumed are local. One of the country's most famous terroirs is Judean Hills, which has recently become Israel's first official appellation.

This region is situated between the Mediterranean Sea and Jerusalem, where the hills are rising from 400 to 800 meters above sea level. The dominating soils here are shallow Terra Rossa on a bedrock of limestone. The climate is Mediterranean, with hot summers and cool wet winters. There are 46 wineries operating in the area. Four of them, Domaine du Castel, Tzora Vineyards, Flam Winery, and Sphera Winery, have formed the Judean Hills Quartet, a professional unit defining the winemaking in the region. They have different styles, yet all four are dedicated to the unique local terroir and produce by far the best artisanal wines in Israel.

Domaine du Castel

Location: Yad Hashmona

Capacity: 400 000 bottles per year

It's one of Israel's most famous wineries. In the early 1990's Castel was the first winery to mention the Judean Hills as an appellation on their label. Varieties grown in the winery's own vineyards: Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay and Petit Verdot. The vines are densely planted and cropped at low yields.

The owner, Eli Ben Zaken, one of the pioneers and one of the region's winemaking, has set high standards for the wine quality in Israel. Domaine du Castel is a family business: Eli's children, Ariel, Eytan and Ilana, carry on the tradition initiated by their father. "What I like about my wines and always try to achieve is finesse, elegance and length", says Eli. "I'd say all our vintages are good, but some are especially stunning. The *C Blanc du Castel* is always a great surprise for me... Last year, at the Paulée de Meursault, Michel Bettane, the famous French wine critic, said of the 2009 vintage: "It's good, it's even very good...and I wouldn't place it anywhere but Burgundy".

Eran Pick, le premier *Master of Wine* d'Israël, est l'un des vignerons et le PDG de Tzora Vineyards. Il commente le vin le plus remarquable de la cave : « Notre vin signature est *Misty Hills*. Les raisins proviennent d'une parcelle spéciale, un versant orienté au nord avec des sols de Terra Rossa très peu profonds sur du calcaire, remplis de fossiles étonnants sur le dessus. *Misty Hills* est fait à partir de syrah et de cabernet sauvignon plantés en 2002. J'ai quelques millésimes préférés, et l'actuel, 2020, est tout simplement excellent ».



filled with amazing fossils on top. *Misty Hills* is made from Syrah and Cabernet Sauvignon planted in 2002. I have a few favorite vintages, and the current one, 2020, is just excellent”.

Tasting notes

Misty Hills 2020 — a blend of 59% Cabernet Sauvignon and 41% Syrah. **Nose:** rich black fruit — blackberry, plum, with the deep earthy and leathery tones, oaky notes and a hint of

chocolate. **Palate:** round, full-bodied, velvety tannins and a lasting finish with a mineral touch. A complex, elegant wine with a decent aging potential. This wine is the result of collaboration with Mr. Jean-Claude Berrouet, the former Technical Director of Pétrus.

Flam Winery

Location: Moshav Eshtaol, Beit Shemesh

Capacity: 100 bottles per year

Flam Winery is run by one of Israel's most prominent wine families: Golan Flam, the winemaker and Managing partner, his brother Gilad, and parents, Israel and Kami Flam. The vision of the winery was inspired by Toscana, where Golan and Gilad were traveling back in 1996. They decided to build a winery of their own, surrounded by exceptional vineyards, back home in Israel. In 1998 this dream came true.

Flam Winery is located at the foot of the Kdoshim Forest, with a breathtaking and peaceful view of the Judean Hills.

“Thinking of our truly best wine, I would choose the *2016 Flam Noble*, as I feel it is an expression of my philosophy,” says Golan Flam. “The 2016 vintage was a great year for all our reds. The winter was cold and snowy. Late rains in April and May were a blessing for the harvest. The summer heat was moderate, providing consistent ripening in a solid, quality vintage. 2016 was the first year we added Syrah to the blend. I believe in the potential of this variety in Israel. Together with a truly exceptional vintage, it allowed us to reach the balance and elegance I am in constant search of”.

Tasting notes

Flam Noble 2016 — 67% Cabernet Sauvignon, 21% Syrah and 12% Petit Verdot. **Nose:** black fruit — blackberry, black cherry, cassis, elegant oaky notes with a touch of coffee and tobacco, and the spicy notes of pepper, mint and licorice. **Palate:** full body, rich acidity, perfect balance, lengthy finish with a hint of violets. Definitely a wine to remember.

Dégustation

Misty Hills 2020 — un assemblage de 59% cabernet sauvignon et 41% syrah. **Nez:** fruits noirs riches - mûre, prune, avec des tons terreux et cuir profonds, des notes boisées et une pointe de chocolat. **Bouche:** des tanins ronds, corsés, veloutés et une finale persistante avec une touche minérale. Un vin complexe et élégant avec un bon potentiel de garde. Ce vin est le fruit d'une collaboration avec M. Jean-Claude Berrouet, l'ancien directeur technique de Pétrus.

FLAM WINERY

Localisation : Moshav Eshtaol, Beit Shemesh

Nombre de bouteilles : 100 bouteilles par an

Flam Winery est dirigé par l'une des familles viticoles les plus importantes d'Israël : Golan Flam, le vigneron et associé directeur, son frère Gilad, et ses parents, Israel et Kami Flam. La vision de la cave a été inspirée par la Toscane, où Golan et Gilad voyageaient en 1996. Ils ont décidé de construire leur propre cave, entourée de vignobles exceptionnels, chez eux en Israël. En 1998, ce rêve est devenu réalité.

Flam Winery est situé au pied de la forêt de Kdoshim, avec une vue imprenable et paisible sur les collines de Judée. Leurs vignes poussent dans les meilleures parcelles de la Haute Galilée et des Collines de Judée.

« En pensant à notre meilleur vin, je choisirais le *Flam Noble 2016*, car je pense qu'il est l'expression de ma philosophie », déclare Golan Flam. « Le millésime 2016 a été une belle année pour tous nos rouges. L'hiver a été froid et neigeux. Les pluies tardives d'avril et de mai ont été une bénédiction pour la récolte. La chaleur estivale a été modérée, ce qui a permis une maturation constante dans un millésime solide et de qualité. 2016 a été la première année où nous avons ajouté de la syrah à l'assemblage. Je crois au potentiel de cette variété en Israël. Associé à un millésime vraiment exceptionnel, il nous a permis d'atteindre l'équilibre et l'élégance que je recherche en permanence ».

Dégustation

Flam Noble 2016 — 67% cabernet sauvignon, 21% syrah et 12% petit verdot. **Nez:** fruits noirs — mûre, cerise noire, cassis, notes boisées élégantes avec une touche de café et de tabac, et les notes épicées de poivre, de menthe et de réglisse. **Bouche:** ample, acidité riche, équilibre parfait, finale longue avec une pointe de violette. Certainement un vin à retenir.



SPHERA WINERY

Localisation : Moshav Givat Yeshayahu

Nombre de bouteilles : 30 000 bouteilles par an

Doron et Sima Rav Hon, les fondateurs de Sphera Winery, ont décidé de se concentrer uniquement sur les vins blancs. Leurs vignobles, plantés le long des vallées de Givat Yeshayahu, cultivent du chardonnay, du chenin blanc, du sémillon, de la roussanne et du riesling. Doron, qui a étudié la vinification en Bourgogne, croit en une approche claire et minimaliste qui fait ressortir la véritable essence des fruits et produit des vins aux saveurs riches et complexes. Les vignobles de Sphera sont cultivés le long des vallées de Givat Yeshayahu, caractérisées par un climat sec et une excellente plage de températures, idéales pour la viticulture.

« Nous avons une série spéciale, appelée *White Signature* », explique Doron Rav Hon. « Ces vins fermentent et vieillissent en fûts de chêne français, tantôt monovariétal, tantôt assemblage. Sur les 3 derniers millésimes, les meilleurs *White Signature* étaient 100% sémillon. Un autre vin très spécial est notre riesling, de renommée internationale, issu d'un petit vignoble au micro-climat unique. L'expert en riesling Stuart Pigot l'a classé parmi les cinq meilleurs vins de ce cépage au monde ».

Dégustation

White Concepts Riesling 2021 est à la fois gourmand et sobre. Fermentation et élevage en cuve inox. **Nez :** très citronné — citron, pamplemousse, citron vert, accompagné de pomme, melon, abricot et quelques fruits tropicaux. Tons vifs de miel et de pierre mouillée, avec une touche de pétrole. **Bouche:** acidité rafraîchissante, corps moyen, finale minérale persistante avec des notes de miel. Équilibre parfait. Élégance et caractère lumineux.

Le Judean Hills Quartet raconte l'histoire de la région - une histoire sincère et authentique du terroir, exprimée à travers la passion, le talent et le travail acharné des vignerons, ainsi que leurs vins étonnants. Une synergie parfaite avec la terre bénie.

Texte : Victoria Makarova.

Remerciements à : Meir Chemetsky / Vino2rs.

Sphera Winery

Location: Moshav Givat Yeshayahu

Capacity: 30 000 bottles per year

Doron and Sima Rav Hon, the founders of Sphera Winery, decided to focus solely on white wines. Their vineyards, planted along the valleys of Givat Yeshayahu, grow Chardonnay, Chenin Blanc, Semillon, Roussanne and Riesling. Doron, who studied winemaking in Burgundy, believes in a clear and minimalistic approach that brings out the fruits' true essence and produces wines that are layered with rich and complex flavours. Sphera's vineyards are grown along the valleys of Givat Yeshayahu, characterized by dry climate and an excellent range of temperatures, ideal for viticulture.

“We have a special series, called *White Signature*”, says Doron Rav Hon. “These wines ferment and age in French oak barrels, sometimes a monovarietal, sometimes a blend. In the last 3 vintages, the best *White Signature* wines were 100% Semillon. Another very special wine is our internationally renowned Riesling from a small vineyard with a unique microclimate. Riesling expert Stuart Pigot named it as one of the top five wines of this variety in the world”.

Tasting notes

White Concepts Riesling 2021 is both luscious and restrained. Fermentation and aging in stainless steel. **Nose:** very citrusy — lemon, grapefruit, lime, accompanied by apple, melon, apricot and some tropical fruits. Vivid tones of honey and wet stone with a touch of petroleum. **Palate:** refreshing acidity, medium body, lingering mineral finish with honey notes. Perfect balance. Elegance and bright character.

The Judean Hills Quartet tells the story of the region — a sincere, genuine story of the terroir, expressed through the winemakers' passion, talent and hard work, as well as their amazing wines. A perfect synergy with the blessed land.

Text: Victoria Makarova

Special thanks to Meir Chemetsky / Vino2rs



UNE GAMME RICHE ET VARIÉE

S'il est réputé pour son cocktail Pousse Rapière, la marque Monluc propose aussi des vins et spiritueux de qualité.

Tout d'abord des vins tranquilles, issus des vignobles de Côtes de Gascogne, à l'image des cuvées *Les Aubaines de Goupil*, *le M de Monluc*, en bag in box, et *La Garde de Monluc*, cuvée haut de gamme.

Également, le fameux *Vin Sauvage Blanc Brut Méthode Traditionnelle*, décrit comme le Spritz gascon une fois associé à la liqueur Pousse Rapière. Tous deux ont la même origine, le même terroir situé sur les collines gasconnes. Un équilibre s'établit alors par une alliance parfaite entre les deux alcools.

Enfin, Monluc élabore, selon une tradition familiale paysanne et gasconne, de nombreux armagnacs, flocs et liqueurs. Pour les amateurs, une belle collection de millésimes et une gamme d'assemblages leur sont proposées à 43 %. 5, 15, 25 ans ou la cuvée *XO Ténarèze*, là encore, il y en a pour tous les goûts.

S'il est réputé en Gascogne, le Château de Monluc est désormais prêt à conquérir la France et, pourquoi pas, le monde !

EN SAVOIR → WWW.MONLUC.FR



A rich and varied range

If it is famous for its Pousse Rapière cocktail, the Monluc brand also offers quality wines and spirits.

There are still wines from the vineyards of the Côtes de Gascogne, such as *Les Aubaines de Goupil*, *le M de Monluc*, in bag in box, and *La Garde de Monluc*, a top-of-the-range wine.

There is also the famous *Vin Sauvage Blanc Brut Méthode Traditionnelle*, described as the Gascon Spritz when combined with the Pousse Rapière liqueur. Both have the same origin, the same terroir located on the Gascon hills. A balance is then established by a perfect alliance between the two alcohols.

Finally, Monluc elaborates, according to a peasant and Gascony family tradition, numerous armagnacs, flocs and liqueurs. For wine lovers, a fine collection of vintages and a range of blends are offered at 43%. 5, 15, 25 years old or the *XO Ténarèze* cuvée, there is something for everyone.

Although it is renowned in Gascony, Château de Monluc is now ready to conquer France and, why not, the world!

Sandy Bénard-Ravoisier / Photos Château de Monluc

2023 : Pousse Rapière fête ses 60 ans !

Le fameux cocktail Pousse Rapière a été créé en 1963 par René Lassus, au Château de Monluc à Saint-Puy, et s'est imposé au fil du temps comme le cocktail de bienvenue gersois.

Si la recette exacte est tenue secrète, fruit du mélange de la liqueur Pousse Rapière (liqueur d'armagnac aromatisée à l'orange amère) et de Vin Sauvage (vin mousseux de méthode traditionnelle), elle reste depuis 60 ans inchangée.

Toutefois, pour son anniversaire, la bouteille s'orne d'un verre noir, tout en élégance. Imaginée et dessinée en interne, sa nouvelle parure a été développée par la société Saverglass et offre, en plus de cette jolie teinte noire, des reliefs indiquant la marque Monluc et son ancrage sur le village Saint-Puy. Le tout avec une capsule à vis décorée.

Pour s'adapter aux consommateurs, Château Monluc a fait le choix de présenter son cocktail en format 70 cl ou 35 cl, avec 3 degrés d'alcool différents : 20, 24 et 36 degrés, aux codes couleurs distincts. Nouvelle arrivée, la version 36 degrés a pour ambition de séduire le monde du cocktail et de la mixologie. Des nouvelles cuvées qui seront, bien entendu, mises en avant sur les marchés export du Club des Marques, notamment la Chine et les États-Unis.

2023: Pousse Rapière celebrates its 60th anniversary! || *The famous Pousse Rapière cocktail was created in 1963 by René Lassus, at the Château de Monluc in Saint-Puy, and over time has established itself as the welcome cocktail of the Gers.*

Although the exact recipe is kept secret, the result of mixing Pousse Rapière liqueur (armagnac liqueur flavored with bitter orange) and Vin Sauvage (sparkling wine of traditional method), it has remained unchanged for 60 years.

However, for its anniversary, the bottle is adorned with a black glass, all in elegance. Imagined and designed in-house, its new adornment was developed by the company Saverglass and offers, in addition to this beautiful black color, reliefs indicating the brand Monluc and its anchorage on the village Saint-Puy. The whole with a decorated screw cap.

In order to adapt to consumers, Château Monluc has chosen to present its cocktail in 70 cl or 35 cl format, offering 3 different degrees of alcohol: 20, 24 and 36 degrees, each with its own color code. The 36-degree version is a new arrival, with the ambition to seduce the world of cocktails and mixology. These new vintages will, of course, be promoted on the export markets of the Club des Marques, notably China and the United States.



MOUTAI

Crafted Fragrance, Long Lasting Aroma



KWEICHOW MOUTAI

164 Boulevard Masséna 75013 Paris Tél : +33 (0)9 52 65 70 50
51 Rue des Mathurins 75008 Paris Tél : +33 (0)1 77 12 73 33

Email : contact@chinamoutai.fr Instagram: @moutaifr Site: www.chinamoutai.fr

CAMMY  FRANCE



INAUGURATION | SPIRITUEUX ET AUTRES NECTARS

INAUGURATION DU DRINK DESIGN CENTER 1883

1883 a inauguré le tout premier Drink Design Center au monde : un lieu expérientiel et pluridisciplinaire de formation, de création, de recherche et d'échanges qui transforme l'univers du bar.

« La crise passe aussi par le bar. Du salon de thé au palace, il faut bouger les lignes de la mixologie : c'est tout le propos du Drink Design et de notre collectif » nous précise Loïc Couilloud, CEO Routin.

Le Drink Design offre une pratique avancée du métier de bartender, de mixologue ou de barista. C'est un lieu exploratoire qui fusionne recherche, créativité et expérience ; ouvert à tous les artistes du goût ; un lieu de transmission avec une formation d'excellence pour savoir travailler en brigades pluridisciplinaires et donner naissance à des concepts-drinks polysensoriels.

Le Drink Design Center se compose d'un centre de formation, d'un studio de création, d'un laboratoire R&D, et d'un bar Drink Design 1883. Cet espace unique offre les conditions optimales pour insuffler de nouvelles tendances et faire avancer la profession dans la pratique.

Pour avoir un réel impact, 1883 ambitionne de former 200 Drink Designers d'ici 2025. Pour cela la marque a créé un cycle de spécialisation atypique et exclusif de 40 heures de cours : de l'art de l'éloquence à l'analyse sensorielle, en passant par le storytelling et la mise en scène, les professionnels du bar enrichissent leur expertise de nouvelles compétences qui feront la différence entre un très bon cocktail et une expérience immersive et inoubliable.

Développée par un collectif d'experts internationaux émérites, la formation déroule la philosophie, les piliers et les pratiques de la mixologie de demain.

La première session aura lieu du 13 au 17 mars 2023. Une seconde session sera proposée en novembre 2023.

Inauguration of the Drink Design Center 1883 || *The 1883 Drink Design Center is the first of its kind in the world. It is an experiential and multi-disciplinary space for training, creation, research and exchange that will change the universe of the bar.*

"The crisis also means changing the bar. From the tea room to the palace, we need to move the mixology lines: that's what Drink Design and our collective are all about", explains Loïc Couilloud, CEO Routin.

The Drink Design offers advanced practice in the bartender, mixologist or barista profession. It is an innovative place that merges research, creativity and experience; open to all artists of taste; a place of transmission with a high level of training to know how to work in multidisciplinary brigades and give birth to multi-sensorial concept-drinks.

The Drink Design Center consists of a training centre, a design studio, an R&D laboratory and a Drink Design 1883 bar. This unique space offers the optimal conditions to set new trends and advance the profession in practice.

To have a real impact, 1883 aims to train 200 Drink Designers by 2025. The brand has therefore created an atypical and exclusive 40-hour specialisation course: from eloquence to sensory analysis, including storytelling and staging, bar professionals will enrich their expertise with new skills that will make the difference between a very good cocktail and an immersive and unforgettable experience. The course is delivered by a group of leading international experts and will cover the philosophy, pillars and practices of tomorrow's mixology.

The first session will take place from 13 to 17 March 2023. A second session will be offered in November 2023.

EN SAVOIR → WWW.1883.COM - WWW.ROUTIN.COM



Single Estate Cognac

Nous maîtrisons et réalisons l'ensemble des étapes de production du cognac sur notre domaine familial, situé au cœur du Cru Grande Champagne.
We control and carry out all the stages of cognac production on our family estate, located in the heart of the Grande Champagne Cru.



contact@abk6-cognac.com

Domaine Familial Abécassis, St Preuil - Cognac Grande Champagne.

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



BAS-ARMAGNAC

DOMAINE DE JOÿ



Hors d'Age 15 ans

SUD-OUEST

Robe : roux profond aux reflets topaze et vieil or. **Nez** : les nuances de bois toastées se mêlent aux parfums de noix, d'épices torrifiées. **Bouche** : distinguée par sa finesse tannique, le bois se fond et laisse s'exprimer des notes de rancio et d'herbes fraîches. **Accord** : un chocolat noir amer. **Commentaire** : caractéristique des eaux-de-vie gasconnes, le Hors d'Âge est patiné et offre une belle expression.

Color: deep red with topaz and old gold reflections. **Nose**: shades of toasted wood mingle with aromas

of nuts and roasted spices. **Palate**: distinguished by its tannic finesse, the wood melts and lets express notes of rancio and fresh herbs. **Pairing**: bitter dark chocolate. **Comment**: characteristic of Gascon eaux-de-vie, the Hors d'Âge is patinated and offers a beautiful expression.

Lieu-dit Joy - 32110 Panjas
Tél. 05 62 09 03 20 - www.domaine-joy.com

BAS-ARMAGNAC

CHÂTEAU SAINT AUBIN



Age 4

SUD-OUEST

Robe : ambrée, nuances topazes. **Nez** : les fruits confits tels que la datte, la figue, le raisin de Corinthe, donnent le relais à des saveurs de canne à sucre, de chocolat au lait et de noisette torrifiée. **Bouche** : douce et réconfortante, l'attaque gagne en amplitude. De fins amers en fin de bouche pour casser les notes d'alcool. **Accord** : nougat aux éclats de truffe blanche. **Commentaire** : audacieux, en mixologie il sera la base d'un old fashioned made in France.

Color: amber hue, topaz nuances. **Nose**: candied fruits such as dates, figs, currants, give way to flavors of sugar cane, milk chocolate and roasted hazelnut. **Palate**: soft and comforting, the attack gains in amplitude. Fine bitterness at the end of the palate to break up the alcohol notes. **Pairing**: nougat with white truffle chips. **Comment**: audacious, in mixology it will be the basis of an old fashioned made in France.

1311 Chemin de Saint-Aubin - 32800 Réans
Port. 06 26 90 55 62 - www.armagnacdesaintaubin.fr

BLANCHE D'ARMAGNAC

CHÂTEAU SAINT AUBIN



Ugni Blanc

SUD-OUEST

Robe : transparente, larmes généreuses. **Nez** : marqué par la fraîcheur du fruit, poire, litchi, zeste de pamplemousse rose, rose. **Bouche** : première sensation sur un certain crémeux. La finale presque saline gagne en volupté. **Accord** : en compagnie d'un tonic sans quinine, la blanche s'apprécie simplement par sa précision gourmande. **Commentaire** : servie fraîche, voire frappée, cette Blanche d'Armagnac détient une pureté aromatique proche d'une eau-de-vie de fruit.

Color: transparent, generous tears. **Nose**: marked by the freshness of the fruit, pear, lychee, pink grapefruit zest, rose. **Palate**: first sensation on a certain creaminess. The almost saline finish gains in voluptuousness. **Pairing**: with a tonic without quinine, the white is appreciated simply by its greedy precision. **Comment**: served fresh, even chilled, this Blanche d'Armagnac has an aromatic purity close to that of a fruit brandy.

1311 Chemin de Saint-Aubin - 32800 Réans
Port. 06 26 90 55 62 - www.armagnacdesaintaubin.fr

CHOUCHEN

LA CAVE DU DRAGON ROUGE



Chouchen Dragon

BRETAGNE

Robe : jaune pâle. **Nez** : cire de bois, miel d'arbre, oxydatif. **Bouche** : vive, alcool présent aux arômes de cire de bois, miel d'arbre, écorce d'orange. **Accord** : parfait avec un dessert aux fruits d'hiver ; tarte Tatin ; poires pochées au safran. **Commentaire** : à apprécier dès maintenant.

Color: pale yellow. **Nose**: wood wax, tree honey, oxidative. **Palate**: lively, alcohol present with aromas of wood wax, tree honey, orange peel. **Pairing**: perfect with a winter fruit dessert; Tatin tart; pears poached in saffron. **Comment**: enjoy now.

1 rue des Frères Boussac - 35800 Dinard
Port. 06 23 67 50 58 - www.dragonrouge.bzh

CHOUCHEN

LA CAVE DU DRAGON ROUGE



Chouchenn Origine

BRETAGNE

Robe : jaune vert pâle. **Nez** : évidemment le miel est très présent, note de romarin, herbacé. **Bouche** : attaque vive, sur le miel, l'abricot confit. Légèrement herbacée, assez équilibrée. **Accord** : Saint-Maure de Touraine. **Commentaire** : chouchenn typique, gourmand et équilibré.

Color: pale yellow green. **Nose**: obviously the honey is very present, note of rosemary, herbaceous. **Palate**: lively attack, with honey, candied apricot. Slightly herbaceous, fairly balanced. **Pairing**: Saint-Maure de Touraine. **Comment**: typical chouchenn, gourmet and balanced.

1 rue des Frères Bousac - 35800 Dinard
Port. 06 23 67 50 58 - www.dragonrouge.bzh

COGNAC

COGNAC GODET



VSOP Original

CHARENTE

Robe : orange mandarine, finement tannée, délicate et suave. **Nez** : marqué par le fruit et les épices, ce distillat apparaît presque jovial, curieusement épicé. **Bouche** : croquant par son profil jeune et dynamique, il séduit par des parfums de pêche en sirop, de cannelle et de gingembre confit. **Accord** : les eaux-de-vie jeunes de Cognac trouvent un instant de dégustation aux côtés de certains fromages à pâte pressée comme un Comté jeune. **Commentaire** : un délice.

Color: tangerine orange, finely tanned, delicate and suave. **Nose**: marked by fruit and spices, this distillate appears almost jovial, curiously spicy. **Palate**: crunchy with its young and dynamic profile, it seduces with flavors of peach in syrup, cinnamon and candied ginger. **Pairing**: young Cognac eaux-de-vie find a moment of tasting alongside certain pressed cheeses such as a young Comté. **Comment**: a delight.

34 quai Louis Durand - 17000 La Rochelle
Tél. 05 46 41 10 66 - www.cognacgodet.com

COGNAC

COGNAC MARTELL



Cordon Bleu Extra Old Cognac

CHARENTE

Robe : ambrée, cuir. **Nez** : sous-bois, cuir, feuille de tabac. **Bouche** : grasse, puissante, aromatique. Notes de tabac, cuir tanné, fruits secs. **Accord** : parfait sur un carré de chocolat 70 % ou des cannelés bordelais. **Commentaire** : à boire dès maintenant.

Color: amber, leather hue. **Nose**: undergrowth, leather, tobacco leaf. **Palate**: fat, powerful, aromatic. Notes of tobacco, tanned leather, dried fruits. **Pairing**: perfect with a 70% chocolate or Bordeaux cannelés. **Comment**: to drink now.

7 place Edouard Martell - 16100 Cognac
Tél. 05 45 36 33 33 - www.martell.com

COGNAC

PRINCE HUBERT DE POLIGNAC



VSOP Biologique Organic

CHARENTE

Robe : ambré clair, reflets jaunes pâles. **Nez** : intensité moyenne, arôme de noisette et de prune. **Bouche** : bel équilibre entre la texture et l'alcool. La finale aromatique grillée et fruitée balance bien l'aspect digestif. **Accord** : croustillant de chocolat et café, pralines et sel de Guérande. **Commentaire** : un moment agréable.

Color: light amber, pale yellow reflections. **Nose**: medium intensity, aroma of hazelnut and plum. **Palate**: nice balance between texture and alcohol. The toasty and fruity aromatic finish balances the digestive aspect well. **Pairing**: crispy chocolate and coffee, pralines and Guérande salt. **Comment**: a nice time.

46 rue de l'Isle d'Or - 16100 Cognac
Tél. 05 86 27 00 90 - www.polignac.fr

CIDRE

ALAIN MILLIAT



Cuvée Juliette Bio Brut

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Robe : dorée, reflets jaunes pâles finement orangés. **Nez** : intensément fruité et délicat, pomme acidulée, notes plus herbacées. **Bouche** : croquante, la pomme paraît présente par son grain. L'acidité dirige les arômes vers beaucoup de salinité en fin de bouche. **Accord** : feuilleté de chèvre, miel d'acacia et éclats d'amandes. **Commentaire** : servi dans des verres étroits, le cidre dévoile une bulle élancée qui promet une consommation instantanée. Garde 2 à 4 ans.

Color: golden hue, pale yellow reflections, finely orange. **Nose**: intensely fruity and delicate, acid apple, more herbaceous notes. **Palate**: crunchy, the apple seems present by its grain. The acidity directs the aromas towards a lot of salinity on the finish. **Pairing**: goat cheese puff pastry, acacia honey and almond chips. **Comment**: served in narrow glasses, the cider reveals a slender bubble that promises an instant drink. Age 2 to 4 years.

17 allée James Joule - 26000 Valence
Tél. 04 81 02 12 25 - www.alain-milliat.com

COGNAC

COGNAC MARTELL



XO

CHARENTE

Robe : cuir clair. **Nez** : épicé, tabac, agrumes. **Bouche** : belle matière, joli gras, agrumes. Grillée, épicée, douce. Miel, légères notes de pain d'épices. **Accord** : se suffit à lui-même. **Commentaire** : un classique de Cognac.

Color: light leather hue. **Nose**: spicy, tobacco, citrus. **Palate**: nice material, nice fat, citrus. Grilled, spicy, sweet. Honey, slight notes of gingerbread. **Pairing**: on its own. **Comment**: a classic Cognac.

7 place Edouard Martell - 16100 Cognac
Tél. 05 45 36 33 33 - www.martell.com

COGNAC

COGNAC MARTELL



Chanteloup XXO

CHARENTE

Robe : ambré foncé, limite tabac tuilé. **Nez** : élégant et fin, vanille, boisé très délicat et gourmand. **Bouche** : suave et équilibrée, aromatique mais sans être exubérant. Belle finale. **Accord** : en digestif. **Commentaire** : une valeur sûre de la maison, parfait pour les fins de repas.

Color: dark amber, bordering on brick tobacco. **Nose**: elegant and fine, vanilla, very delicate and greedy woody. **Palate**: suave and balanced, aromatic but not overpowering. Nice final. **Pairing**: as a digestive. **Comment**: a safe bet from Martell, perfect for the end of meals.

7 place Edouard Martell - 16100 Cognac
Tél. 05 45 36 33 33 - www.martell.com

COGNAC

VALLEIN TERCINIER



VSOP Premium Selection

CHARENTE

Robe : jaune or sombre, légèrement orangée. **Nez** : zestes d'orange, cire de bois, caramel. **Bouche** : grasse, ample, vive. Belles notes d'agrumes et de tabac. **Accord** : orangettes ; chocolat noir 80 %. **Commentaire** : un très joli cognac VSOP.

Color: dark golden yellow, slightly orange. **Nose**: orange zest, wood wax, caramel. **Palate**: fat, ample, lively. Nice notes of citrus and tobacco. **Pairing**: orangettes; 80% dark chocolate. **Comment**: a very nice VSOP cognac.

15 rue des Forges - 17460 Chermignac
Tél. 05 46 92 64 30 - www.cognac-tercinier.com



PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée
— Vins de cépages —

liberté
D'EXPRESSION

chardonnay pinot noir
cabernet sauvignon syrah
grenache cabernet franc
merlot carmenère gamay
mondeuse carignan chenanson
cinsaut cot portan mourvèdre
petit verdot pinot gris
marselan grenache gris
sauvignon viognier grenache
blanc muscat à petits grains
carignan blanc chasan
morrastel chenin clairette
colombard macabeu
marsanne mauzac muscat
d'alexandrie piquepoul blanc
négrette roussanne sémillon
terret blanc ugni blanc
rolle nielluccio tempranillo
grenache gris gewurztraminer
muscat de hamburg
sauvignon gris gros manseng
bourboulenc altesse
petit manseng sylvaner pinot
blanc riesling sauvignon gris
carignan blanc



WWW.HEIDHUB.COM // WWW.ADCOTEAUX.COM

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

COGNAC FINE CHAMPAGNE

DISTILLERIE DE LA TOUR



VSOP Naud

CHARENTE

Robe : ambrée, brillante. **Nez :** distingué, fin et chaleureux. Mirabelle, miel, note épicée. **Bouche :** suave, élégante. De beaux fruits, pointe d'épices douces. **Accord :** tarte Tatin ; chocolat. **Commentaire :** peut aussi se déguster seul.

Color: amber hue, brilliant. **Nose:** distinguished, fine and warm. Mirabelle plum, honey, spicy note. **Palate:** suave, elegant. Beautiful fruits, hint of sweet spices. **Pairing:** Tatin tart; chocolate. **Comment:** can also be enjoyed on its own.

4 rue des Distilleries - 17800 Pons
Tél. 05 46 91 31 44 - www.distillerie-de-la-tour.com

COGNAC FINE CHAMPAGNE

VALLEIN TERCINIER



XO Vieille Réserve

CHARENTE

Robe : ambrée, claire, limpide, brillante. **Nez :** vanillé, rancio. Riche et discret en même temps. **Bouche :** suave et complexe. Boisé discret mais présent. Finale courte, légèrement épicée. **Accord :** en digestif, se suffit à lui-même. **Commentaire :** joli cognac accessible et gourmand.

Color: amber, clear, limpid, brilliant. **Nose:** vanilla, rancio. Rich and discreet at the same time. **Palate:** suave and complex. Discreet but present woodiness. Short, slightly spicy finish. **Pairing:** as a digestive, on its own. **Comment:** nice cognac accessible and delectable.

15 rue des Forges - 17460 Chermignac
Tél. 05 46 92 64 30 - www.cognac-tercinier.com

COGNAC FINE CHAMPAGNE

COGNAC GODET



XO

CHARENTE

Robe : ambrée, reflets tangerines. **Nez :** élégamment bâti autour de fragrances florales comme le jasmin, le tilleul, ce cognac rappelle également la prune d'Ente, la figue séchée. **Bouche :** poignant par beaucoup de finesse, la finale tannique laisse s'exprimer les essences de cuir, de bois vieux, de girofle. **Accord :** basé sur son caractère printanier, ce cognac sera de bonne compagnie aux côtés d'une tarte aux abricots parfumés au thym. **Commentaire :** un beau XO.

Color: amber, tangerine reflections. **Nose:** elegantly built around floral fragrances such as jasmine, lime blossom, this cognac also recalls Ente plum, dried fig. **Palate:** catching, with a great finesse, the tannic finish lets the essences of leather, old wood and cloves express themselves. **Pairing:** based on its spring

character, this cognac will be good company alongside a thyme-scented apricot tart. **Comment:** a nice XO.

34 quai Louis Durand - 17000 La Rochelle
Tél. 05 46 41 10 66 - www.cognacgodet.com

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

COGNAC ABK6



XO

CHARENTE

Robe : ambré intense et profond, la robe varie entre le taupe et le rouge cerise noire. **Nez :** tout en délicatesse, l'eau-de-vie s'offre de manière évolutive. Le long de la dégustation, elle dévoile des notes de cédrat, de vanille toastée, d'agrumes brûlés et de romarin. **Bouche :** structurée et corsée, légèrement sous-bois et épicée. **Accord :** se suffit à lui-même. **Commentaire :** cognac de méditation à déguster sur le long terme car il évolue à l'ouverture.

Color: intense and deep amber, the color varies between taupe and black cherry red. **Nose:** very delicate, the eau-de-vie offers itself in an evolutionary way. Throughout the tasting, it reveals notes of citron,

toasted vanilla, burnt citrus fruits and rosemary. **Palate:** structured and full-bodied, slightly undergrowth and spicy. **Pairing:** on its own. **Comment:** meditation cognac to be enjoyed over the long term as it evolves when opened.

1 route du Ménager - 16440 Claix
Tél. 05 45 66 35 72 - www.abk6-cognac.com

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

COGNAC ABK6



VSOP

CHARENTE

Robe : roux fin et ambré délicat. **Nez** : l'exaltation aromatique reste fraîche et séductrice. Les épices douces jouent aux côtés de notes plus mentholées. **Bouche** : le boisé d'un élevage court permet à ce cognac de préserver son caractère juvénile marqué par le fruit sec. **Accord** : poire pochée. **Commentaire** : franc et tranché, ce cognac trouvera amateur auprès des consommateurs férus de fraîcheur digestive.

Color: fine red and delicate amber hue. **Nose**: the aromatic exaltation remains fresh and seductive. Sweet spices play alongside more minty notes. **Palate**: the woodiness of a short ageing allows this cognac to preserve its youthful character marked by dried fruit. **Pairing**: poached

pear. **Comment**: frank and distinct, this cognac will find a liking to consumers keen on digestive freshness.

1 route du Ménager - 16440 Clair
Tél. 05 45 66 35 72 - www.abk6-cognac.com

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

MAISON FERRAND



10 Générations 1^{er} Cru de Cognac

CHARENTE

Robe : jaune orangé finement cuivré, brillante. **Nez** : extrêmement ouvert sur des nuances de fruits mûrs (coing, poire, kumquat). **Bouche** : suave et opulente, un profil rond et aérien. La tonicité de bouche reste fraîche et salivante. Le finish en fût de Sauternes permet à ce cognac de se hisser vers plus de gourmandise. **Accord** : après un bon repas, il joint aussi admirablement des essences d'orange et de gingembre en cocktail. **Commentaire** : un coup de cœur.

Color: finely coppery orange-yellow, brilliant. **Nose**: extremely open with nuances of ripe fruit (quince, pear, kumquat). **Palate**: suave and opulent, a round and airy profile. The tonicity of the palate remains fresh and salivating. The finish in Sauternes barrels allows this cognac to rise towards more greediness. **Pairing**: after a good meal, it also admirably joins essences of orange and ginger in cocktails. **Comment**: one of our favorite.

4 rue de Saint Petersburg - 75008 Paris
Port. 06 49 81 47 15 - www.maisonferrand.com

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

MAISON FERRAND



Sélection des Anges

CHARENTE

Robe : couleur orange abricot, ambrée et brillante. **Nez** : délicatement parfumé et saisi par des nuances de fleurs séchées, de châtaigne et de safran. **Bouche** : l'alcool est secondaire, l'importance est portée par des fragrances d'écorces de mandarine, de miel et de rose. **Accord** : pêche melba revisitée. **Commentaire** : les sensations florales offrent à cet ugni blanc vieilli une dimension de classe qui ravira une dégustation méditative.

Color: apricot orange hue, amber and brilliant color. **Nose**: delicately perfumed and seized by nuances of dried flowers, chestnut and saffron.

Palate: alcohol is secondary, the importance is carried by fragrances of mandarin peel, honey and rose. **Pairing**: revisited peach melba. **Comment**: the floral sensations give this aged Ugni Blanc a classy dimension that will delight a meditative tasting.

4 rue de Saint Petersburg - 75008 Paris
Port. 06 49 81 47 15 - www.maisonferrand.com

GIN

DISTILLERIE DE LA TOUR



Gin Naud

CHARENTE

Robe : brillante et translucide. **Nez** : genièvre sauvage, zestes de cédrat et pamplemousse. **Bouche** : amplitude aromatique. Une bouche agréable et crémeuse. La finale rappelle la fraîcheur du pin. **Accord** : coques au parmesan, estragon fumé et thé noir. **Commentaire** : gin à boire sur glace ou avec une limonade, pas avec un tonic.

Color: shiny and translucent. **Nose**: wild juniper, citron zest and grapefruit. **Palate**: aromatic amplitude. A pleasant and creamy palate. The finish recalls the freshness of pine. **Pairing**: parmesan cockles, smoked tarragon and black tea. **Comment**: a gin to drink with ice or with lemonade, not with tonic.

4 rue des Distilleries - 17800 Pons
Tél. 05 46 91 31 44 - www.distillerie-de-la-tour.com

LIQUEUR

DISTILLERIE DU CENTRE



La Gauloise Jaune

SUD-OUEST

Robe : jaune vif, très brillante. **Nez** : beaucoup de plantes, safran, angélique dominante. **Bouche** : très sucrée, sur les plantes. **Accord** : en cocktail, comme une Bénédictine. **Commentaire** : liqueur puissante, très sucrée, avec un bon olfactif.

Color: bright yellow, very shiny. **Nose**: lots of plants, saffron, dominant angelica. **Palate**: very sweet, with plants. **Pairing**: in a cocktail, like a Benedictine. **Comment**: powerful liqueur, very sweet, with a good olfactory.

54 rue de Belfort - 87100 Limoges
Tél. 05 55 77 23 57 - www.distillerie-du-centre.fr

LIQUEUR

DISTILLERIE DU CENTRE



La Gauloise Verte

SUD-OUEST

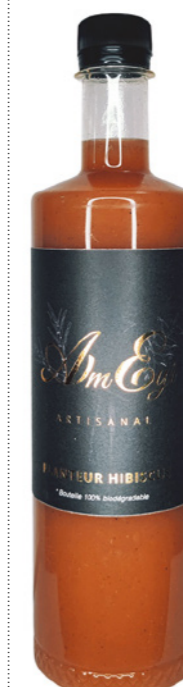
Robe : vert absinthe. **Nez** : plantes, infusion, tisane. **Bouche** : sucrosité agréable, alcool pas trop présent. Sur les plantes aromatiques. **Accord** : se suffit à lui-même. **Commentaire** : à boire.

Color: absinthe green hue. **Nose**: plants, infusion, herbal tea. **Palate**: pleasant sweetness, alcohol not too present. With aromatic plants. **Pairing**: on its own. **Comment**: to drink from now.

54 rue de Belfort - 87100 Limoges
Tél. 05 55 77 23 57 - www.distillerie-du-centre.fr

RHUM ARRANGÉ

RHUM AMEYI



Planteur AmEyi Hibiscus

GUADELOUPE

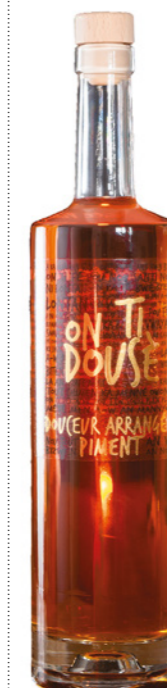
Robe : teinte pamplemousse. **Nez** : hibiscus, épices. **Bouche** : hibiscus, fruitée, chaleureuse. **Accord** : tarte aux fruits, à la pêche ou Tatin. **Commentaire** : à servir frais.

Color: grapefruit hue. **Nose**: hibiscus, spices. **Palate**: hibiscus, fruity, warm. **Pairing**: fruit tart, peach tart or Tatin tart. **Comment**: serve chilled.

5 Promenade Vénizia - 78000 Versailles
Port. : 07 56 90 10 75 - www.ontidouse.com

RHUM ARRANGÉ

ON TI DOUSE



Douceur Arrangée Piment

GUADELOUPE

Robe : ambrée. **Nez** : très parfumé, peau de banane et gru de cacao. Le piment exhale l'ensemble. **Bouche** : douceur maîtrisée et finale digestive. Le piment recouvre l'ensemble du palais et accompagne la banane flambée. **Accord** : banane plantain flambée, granité de noix de coco. **Commentaire** : à boire.

Color: amber hue. **Nose**: very fragrant, banana peel and cocoa nibs. The chilli exhales the whole. **Palate**: controlled sweetness and digestive finish. The chilli covers the entire palate and accompanies the flambéed banana. **Pairing**: flambéed plantain, coconut granita. **Comment**: to drink now.

5 Promenade Vénizia - 78000 Versailles
Port. : 07 64 08 08 26 - www.ontidouse.com

Que de nouveautés !

CHAMPAGNE ÉTIENNE OUDART A BRUGNY



Jacques Oudart mise à présent sur la nouvelle génération et son nouveau regard !

En effet, Maxime Oudart a choisi de revenir cultiver les terres de sa famille après une expérience dans l'armée de terre... Un joli lien qui va pouvoir renforcer sa passion pour le monde agricole et champenois.

Maxime pourra apporter sa pierre à l'édifice, en insufflant un vent de nouveautés et de jeunesse avec tout le respect et la rigueur qu'une entreprise viticole familiale nécessite.

Grâce à Maxime, le champagne Étienne Oudart a la chance de s'exporter à l'international...

Cuvée Juliana 2013...

Le Champagne Étienne Oudart a décidé de rendre hommage à Juliana Oudart, l'épouse d'Étienne, en créant cette Cuvée Spéciale : Juliana 2013.

Le millésime 2013 est porté sur la fraîcheur. Un ensoleillement timide en début de saison, corrigé par un été plutôt radieux, ce qui en fait une très belle année !

Pour son assemblage : 40% de Chardonnay, 40% Pinot Noir et 20% Pinot Meunier

Aspect visuel : La robe est d'une jolie teinte or, l'effervescence est fine et dynamique qui évoque une sensation de fraîcheur.

Aspect olfactif : Son aspect olfactif évoque la finesse et la complexité : il est de prime abord discret avec des arômes de poire fraîche au sirop. Une fine réduction de bon aloi témoigne de sa jeunesse. La fraîcheur arrive ensuite et s'intensifie, ce qui permet de délivrer au vin ce profil aérien, propre à la Cuvée Spéciale. Ceci est renforcé par des notes de sève, de citron et de pamplemousse. Des notes pâtisseries, très gourmandes, s'offrent à nous lorsque l'on s'attarde sur cette cuvée.

Aspect gustatif : Ce vin est frais et gourmand. Les arômes de fruits murs et d'agrumes s'entremêlent et nous délivrent un vrai plaisir. Quelques notes d'amande et de tarte à la mirabelle viennent ponctuer la dégustation. La bouche est vive, minérale et la finale citrus tend à allonger le vin et à accentuer son profil aérien. L'ensemble est rond et parfaitement équilibré. Cette Cuvée Spéciale est encore jeune mais elle présente déjà un équilibre certain !



Le Manoir des Arômes
15 rue de la Grange Jabled - 51530 BRUGNY
Tél. +33 (0)3 26 59 98 01
contact@champagne-oudart.com
www.champagne-oudart.com



RHUM ARRANGÉ

ON TI DOUSÉ



Café Vanille

GUADELOUPE

Robe : jaune or sombre. **Nez :** clou de girofle, café. **Bouche :** jolie balance entre l'amertume et la douceur. Notes de café qui laissent place à la vanille. Bien équilibrée. **Accord :** gambas flambées et ananas au four ; bananes rôties. **Commentaire :** un arrangé original.

Color: dark golden yellow. **Nose:** clove, coffee. **Palate:** nice balance between bitterness and sweetness. Notes of coffee giving way to vanilla. Well balanced. **Pairing:** flambéed prawns and baked pineapple; roasted bananas. **Comment:** an original arrangé.

5 Promenade Vénézia - 78000 Versailles
Port. : 07 64 08 08 26 - www.ontidouse.com

RHUM ARRANGÉ

ON TI DOUSE



Douceur Arrangée Gwozeil-Péyi Hibiscus-Yuzu

GUADELOUPE

Robe : rubis clair. **Nez :** groseille, yuzu, hibiscus. **Bouche :** fraîche, alcool discret bien intégré. Grasse, puissante. Sur la groseille et l'hibiscus. **Accord :** tarte aux fruits rouges et yuzu. **Commentaire :** un rhum arrangé original.

Color: light ruby hue. **Nose:** gooseberry, yuzu, hibiscus. **Palate:** fresh, discreet alcohol well integrated. Fat, powerful. With gooseberry and hibiscus. **Pairing:** red fruit and yuzu tart. **Comment:** an original arrangé rum.

5 Promenade Vénézia - 78000 Versailles
Port. : 07 64 08 08 26 - www.ontidouse.com

RHUM ARRANGÉ

ON TI DOUSÉ



Douceur Arrangée Gingembre

GUADELOUPE

Robe : jaune. **Nez :** gingembre omniprésent, un peu d'ananas. **Bouche :** gingembre très présent, légères notes de fruits exotiques. **Accord :** en digestif. **Commentaire :** pour les amateurs de gingembre et de rhum arrangé.

Color: yellow hue. **Nose:** omnipresent ginger, a little pineapple. **Palate:** very present ginger, slight notes of exotic fruits. **Pairing:** as a digestive. **Comment:** for ginger and rum lovers.

5 Promenade Vénézia - 78000 Versailles
Port. : 07 64 08 08 26 - www.ontidouse.com

RHUM ARRANGÉ

ON TI DOUSE



Douceur Arrangée Maracudja

GUADELOUPE

Robe : jaune citron, opaque. **Nez :** très intense, sur les fruits de la passion et l'ananas. **Bouche :** vive, chaude, très fruitée. **Accord :** parfait en cocktail ; crustacés ; plats sucrés-salés. **Commentaire :** à apprécier dès maintenant.

Color: lemon yellow, opaque. **Nose:** very intense, with passion fruit and pineapple. **Palate:** lively, warm, very fruity. **Pairing:** perfect in cocktails; shellfish ; sweet and savory dishes. **Comment:** enjoy now.

5 Promenade Vénézia - 78000 Versailles
Port. : 07 64 08 08 26 - www.ontidouse.com

RHUM ARRANGÉ

ON TI DOUSE



Planteur Prestige

GUADELOUPE

Robe : jaune orangé, opaque et très suave.
Nez : panier de fruits, mené par l'orange sanguine, la mangue. **Bouche** : douce et généreuse. Un panier de fruits. **Accord** : seul et bien frais. **Commentaire** : honnête au fameux planteur.

Color: orange-yellow, opaque and very smooth.
Nose: fruit basket, led by blood orange, mango. **Palate**: soft and generous. A fruit basket.
Pairing: on its own, chilled. **Comment**: honest to the famous planter.

5 Promenade Vénèzia - 78000 Versailles
Port. : 07 64 08 08 26 - www.ontidouse.com

RHUM ARRANGÉ

ON TI DOUSE



Douceur Arrangée Vanille

GUADELOUPE

Robe : or. **Nez** : vanille, caramel. **Bouche** : belle rondeur, grasse, sucrosité. Vanille, caramel, pain d'épices. **Accord** : se suffit à lui-même. **Commentaire** : à boire avec des amis.

Color: gold hue. **Nose**: vanilla, caramel. **Palate**: nice roundness, fat, sweetness. Vanilla, caramel, gingerbread. **Pairing**: on its own.
Comment: drink with friends.

5 Promenade Vénèzia - 78000 Versailles
Port. : 07 64 08 08 26 - www.ontidouse.com

RHUM

MAISON FERRAND

Plantation Rum XO
20th Anniversary

CARAÏBES

Robe : cuivré intense, tannée, profonde.
Nez : l'intensité aromatique est marquée par des nuances délicatement grillées, orange, vanille, noix de coco. **Bouche** : la texture est ample et douce, sans excès. La canne à sucre est finement brûlée, l'écorce de coco, le chocolat amer termine le palais. **Accord** : rhum de caractère et de finesse, il s'accommode d'un instant gourmand autour de chocolats aux éclats de noix. **Commentaire** : rhum de dégustation.

Color: intense coppery, leathery hue, deep.
Nose: the aromatic intensity is marked by delicately toasted nuances, orange, vanilla, coconut. **Palate**: the texture is ample and soft, without excess. Sugar cane is finely burnt, coconut bark, bitter chocolate finishes the palate. **Pairing**: rum of character and

finesse, it goes well with a gourmet moment around chocolates with slivers of nuts. **Comment**: a tasting rum.

4 rue de Saint Petersburg - 75008 Paris
Port. 06 49 81 47 15 - www.maisonferrand.com

RHUM

MAISON FERRAND



Plantation Rum Xaymaca

JAMAÏQUE

Robe : orangé brillant, reflets dorés presque jaunes. **Nez** : jongle entre les nuances de fruits exotiques et le registre animal mené par le cuir frais. **Bouche** : le milieu de bouche est généreux, suave et gourmand, la finale douce laisse place à l'expression flambée du fruit exotique tel que la mangue, l'ananas et la coco. **Accord** : se suffit à lui-même, à apprécier légèrement frais. **Commentaire** : ce rhum traduit l'identité d'une distillation minutieuse et attentionnée.

Color: bright orange, almost yellow golden reflections. **Nose**: juggles between nuances of exotic fruits and the animal register led by fresh leather. **Palate**: the mid-palate is generous, suave and greedy, the sweet finish gives way to the flambéed expression of exotic fruits such as mango, pineapple and coconut. **Pairing**: on its own, to be enjoyed slightly chilled. **Comment**: this rum conveys the identity of detailed and careful distillation.

4 rue de Saint Petersburg - 75008 Paris
Port. 06 49 81 47 15 - www.maisonferrand.com

RHUM

RENAISSANCE DISTILLERY

Single Cask 18094
Isle of FarmoseTAIWAN
2018

Robe : ambrée. **Nez** : chocolat, caramel, épices douces, cerise, noix. **Bouche** : belles notes de pedro ximenez, fruits rouges, kirsch, noix, beurre, cacao, épices douces. **Accord** : tarte au chocolat praliné. **Commentaire** : à boire.

Color: amber hue. **Nose**: chocolate, caramel, sweet spices, cherry, nuts. **Palate**: nice notes of Pedro Ximenez, red fruits, kirsch, nuts, butter, cocoa, sweet spices. **Pairing**: chocolate praline tart. **Comment**: to drink now.

No 65 Qixian 2nd Road Xinxing District - 80050 Kaohsiung – Taiwan
Tél. 00886 911-152-423 - linya.chiou@gmail.com

RHUM

RENAISSANCE DISTILLERY

Single Cask 18326
Isle of FarmoseTAIWAN
2018

Robe : marron, léger ambré. **Nez** : floral, canne à sucre, épices. **Bouche** : puissante, caramélisée, épicée. **Accord** : crêpe au caramel beurre salé. **Commentaire** : un rhum brut de fût.

Color: brown, light amber. **Nose**: floral, sugar cane, spices. **Palate**: powerful, caramelized, spicy. **Pairing**: crepe with salted butter caramel. **Comment**: a brut de fût rum.

No 65 Qixian 2nd Road Xinxing District - 80050 Kaohsiung – Taiwan
Tél. 00886 911-152-423 - linya.chiou@gmail.com

WHISKY

NINKASI FABRIQUES

Ninkasi Whisky
Small Batch Hors-série
Single Malt

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Robe : doré clair. **Nez** : orge, blé, épices douces, noix. Prune bien mûre, coing. **Bouche** : élégante, délicate, fruitée, coing. Notes oxydatives et beurrées. **Accord** : assiette de fromage ; gouda ; chèvre frais. **Commentaire** : à apprécier dès maintenant.

Color: light golden hue. **Nose**: barley, wheat, sweet spices, nuts. Very ripe plum, quince. **Palate**: elegant, delicate, fruity, quince. Oxidative and buttery notes. **Pairing**: cheese plate; gouda; fresh goat. **Comment**: enjoy now.

1 avenue Edouard Herriot - 69170 Tarare
www.whiskyninkasi.fr

SANS ALCOOL

DJIN SPIRITS



Nature Immunité

CHARENTE

Robe : claire et limpide, translucide. **Nez** : parfumé et exaltant, le nez rappelle la fleur de sureau, le piment doux, la violette et la framboise croquante. **Bouche** : moins persistante qu'au nez, la bouche est discrète aromatiquement mais offre des sensations jonglant entre acidité, piquant et amertume. **Accord** : il saura être une plus value à un virgin cocktail puissant aux sensations toniques. **Commentaire** : un produit parfait pour la mixologie,

Color: clear and limpid, translucent. **Nose**: fragrant and exciting, the nose is reminiscent of elderflower, sweet pepper, violet and crisp raspberry. **Palate**: less persistent than on the nose, the palate is discreet aromatically but offers sensations juggling between acidity, spiciness and bitterness. **Pairing**: it will add value to a powerful virgin cocktail with invigorating sensations. **Comment**: a perfect product for mixology.

56 route de Nercillac - 16100 Saint-Brice
06 63 59 21 31 - www.djinspirits.com

— ACCORDS DE SAISON —

Curieuse Complicité

par Adrien Cascio

ASPERGE, Sauce Ail des Ours et Mayonnaise au Safran

ASPARAGUS,
wild garlic sauce
and saffron mayonnaise

THOMAS CABROL

LA VILLA PINWOOD - PAYRIN-AUGMONTEL (81)

&

Brise d'Aunis 2021

DOMAINE LA GRANGE AUX BELLES

VIN DE FRANCE, SOULAINES SUR AUBANCE (49)

MARC HOUTIN, JULIEN BRESTEAU, GÉRALD PEAU

Gisant sur les contreforts de la Montagne Noire dans le Tarn, la Villa Pinewood, menée d'une main délicate par Anne & Thomas Cabrol, vient de recevoir la lumineuse distinction « Table à explorer 2023 » par la Liste 1000 (Top 1000 des meilleurs restaurants du monde). A l'approche des menus printaniers, la fameuse Villa tarnaise arpente d'ores et déjà la Montagne Noire et le Causse à la quête des premières asperges. Chose faite, Thomas Cabrol dessine une proposition de haute voltige où l'asperge rencontre habilement l'ail des ours et les parfums du safran.

Malicieusement installés sur les terroirs des Coteaux de l'Aubance dans l'Anjou, les trois vignerons de La Grange Aux Belles affinent la pixellisation de leurs cuvées au fil des millésimes. Née en 2004 sous l'impulsion de Marc Houtin, la propriété n'a de cesse d'étonner et de séduire les plus fins palais. Rapidement converti

à la culture biologique aux influences de la méthode *Hérody*, le jardin ligérien de 15 hectares propose une gamme de vins à l'éclat naturel et aux grains toniques issus de la minéralité des terroirs angevins.

Afin de parfaire le croquant végétal de l'asperge d'un calibre supérieur, nous piochons la cuvée Brise d'Aunis 2021. Ici le cépage Pineau d'Aunis caresse les subtils amers de la plante méditerranéenne. Tel une pointe d'assaisonnement, les nuances de violette et de baies roses du vin auront raison de l'expression florale de l'ail des ours que le chef accompagne d'une mayonnaise pour plus de douceur. Une alliance menée par les sensations grisantes, salines et florales de nos acteurs saisonniers, d'autant que le Pineau d'Aunis apprécie une température plus fraîche au service.

Seasonal pairing – Curious complicity by

Adrien Cascio || The Villa is located in the foothills of the Montagne Noire in the Tarn region, France. The Pinewood has been awarded the prestigious distinction of "Table à explorer 2023" by the List 1000 ("World's Top 1000 Restaurants") with a delicate touch. As the spring menus approach, the famous Tarn villa is already surveying the Montagne Noire and the Causse in search of the first asparagus. Thomas Cabrol has created a high-flying proposal where asparagus skillfully meets wild garlic and saffron flavors.

The Grange Aux Belles wines are refined with each passing vintage. The property was created in 2004 under Marc Houtin's leadership and has never ceased to amaze and seduce the most discerning palates.

The Loire garden of 15 hectares was quickly converted to organic cultivation with Hérody method influences. It offers a range of wines with a natural brilliance and tonic grains resulting from the minerality of the Anjou terroirs.

In order to perfect the vegetal crispness of the superior caliber asparagus, we pick the cuvée Brise d'Aunis 2021. Here the Pineau d'Aunis grape variety cherishes the subtle bitters of the Mediterranean plant. The wine's nuances of violets and pink berries, combined with the floral expression of bear's garlic, are a perfect complement to the chef's mayonnaise for added sweetness. This alliance is led by the exhilarating, salty and floral sensations of our seasonal actors, especially since the Pineau d'Aunis enjoys a cooler temperature when served.

Photos: La Grange Aux Belles, La Villa Pinewood



Recette asperge, sauce ail des ours et mayonnaise au safran :

- 1 botte d'asperges

SAUCE AIL DES OURS

- 1 botte d'ail des ours
- 20cl de bouillon de légumes
- 150g de beurre demi-sel en morceau
- 2cs d'huile d'olive

MAYONNAISE AU SAFRAN

- 1 jaune d'œuf
- 5 cs huile de pépin de raisin
- ½ jus de citron vert
- 12 pistils de safran
- Sel

Étape 1 : Faire une mayonnaise avec tous les ingrédients.

Étape 2 : Dans un blender mettre le bouillon de légume brulant et l'ail des ours. Monter au beurre demi-sel.

Étape 3 : Préparer les asperges (peler les queues). Cuisson : 5 à 7 mn vapeur en fonction du diamètre des asperges. A la sortie les badigeonner d'huile d'olive et fleur de sel.

Étape 4 : Dressage dans une assiette chaude.

Asparagus recipe, wild garlic sauce and saffron mayonnaise :

- 1 bunch of asparagus

Wild garlic sauce

- 1 bunch of wild garlic
- 20cl of vegetable stock
- 150g of semi-salted butter in pieces
- 2 tbsp of olive oil

Saffron mayonnaise

- 1 egg yolk
- 5 tablespoons grape seed oil
- ½ lime juice
- 12 pistils of saffron
- Salt

STEP 1: Make a mayonnaise with all the ingredients.

STEP 2: In a blender, put the vegetable broth and the wild garlic. Blend in the semi-salted butter.

STEP 3: Prepare the asparagus (peel the stalks). Cook for 5 to 7 minutes, depending on the diameter of the asparagus. Once the asparagus is cooked, brush it with olive oil and fleur de sel.

STEP 4: Arrange on a warm plate.

— ACCORDS DE CHEF —

Château La Mission Haut-Brion

2006

&

Pithiviers

du chef Christophe Pelé, *Le Clarence*

NOTE DE DÉGUSTATION

Sa couleur est intense tirant sur un violet pourpre. Dès la première agitation, nous assistons au nez à une explosion d'arômes divers, d'une grande complexité. Framboises, mûres, havane, cèdre, café, réglisse, autant de parfums envoûtants. La bouche débute par une grande sensation de douceur puis le vin s'élargit et vous envahit. A partir de ce moment là, les tanins d'une grande maturité s'imposent en nous donnant la mesure de la grande concentration de ce vin. Une étonnante fraîcheur porte cette masse tannique, comme un train sur ses rails, en l'emmenant très loin vers une longueur incroyable. Aucun moment de répit, le vin déroule une partition parfaitement maîtrisée du début à la fin. Raresment La Mission Haut-Brion n'a atteint une telle plénitude.

Recette

**Ingrédients pour une tourte ;
compter 1 tourte pour 2 personnes :**

- 3 pigeons
- 1 lobe de foie gras entier
- 40 g de poitrine de veau
- 40 g de joue de porc
- 2 têtes d'ail
- 100 g d'échalote
- 60 g d'armagnac
- 80 g de porto rouge
- 30 g de cognac
- Feuilles d'épinards frais
- Pâte feuilletée



Tasting notes

With an intense, purplish violet tone, just after the first swirl, an explosion of diverse and intense aromas reveals itself. One finds raspberries, blackberries, cigars, cedar, coffee and licorice – so many enticing scents. The palate begins with enveloping feelings of smoothness. Then the wine expands and infiltrates the senses. From that moment on, the very mature tannins take over, illustrating the enormous concentration of this wine. A surprising freshness carries this tannic mass, as a railroad train would – chugging along the tracks, transporting it a long, long way to a finish of immeasurable length on the palate. With no stopping and no rest, this wine evolves with every stage, superbly managed from start to finish. Rarely has La Mission Haut-Brion reached such a fullness.

Recipe:

**Ingredients for one pie;
count 1 pie for 2 people:**

- 3 pigeons
- 1 lobe of whole foie gras
- 40 g of veal breast
- 40 g of pork cheek
- 2 heads of garlic
- 100 g of shallots
- 60 g of Armagnac
- 80 g of red Porto
- 30 g Cognac
- Fresh spinach leaves
- Puff pastry

Étape 1 : le foie gras

Mélanger 40 g de porto, 10 g de cognac et 30 g d'armagnac. Imbiber du papier sulfurisé avec ce mélange durant une nuit. Prendre le foie et l'assaisonner de sel et de poivre. Le recouvrir du papier sulfurisé imbibé. Laisser mariner durant une nuit. Mettre sous vide et cuire pendant 30 min à 65°C.

Étape 2 : la farce

Couper le veau, le porc et le pigeon en petits cubes de 2 mm de côté. Faire mariner avec l'alcool restant. Envelopper la tête d'ail de papier aluminium, cuire au four. Faire confire l'échalote épluchée dans du beurre. Ajouter ce mélange à la marinade. Assaisonner de sel et de poivre moulu. Faire mariner le tout dans un plat pendant une nuit. Mixer le tout pour faire une viande hachée. Ajouter 20 g de foie gras cuit en brunoise.

Étape 3 : les feuilles d'épinards

Étaler chaque feuille le plus à plat possible, les faire rôtir à la poêle une à une et les garder bien à plat.

Étape 4 : le montage

Étaler les feuilles d'épinards, prendre un emporte-pièce pour choisir la taille de la tourte. Poser une base de farce. Couper un filet de pigeon et une tranche de foie gras de la même taille. Recouvrir le tout de farce, en montant un dôme, retirer l'emporte-pièce et recouvrir avec une feuille d'épinards. Étaler une pâte feuilletée de 2 mm d'épaisseur. Mettre une première partie de la pâte feuilletée à plat. Mettre le dôme au milieu et le recouvrir d'une deuxième partie de pâte feuilletée. Créer une petite cheminée pour pouvoir laisser sortir la vapeur. Prendre un jaune d'œuf et badigeonner l'ensemble du dôme. Mettre au réfrigérateur 30 minutes. Badigeonner une seconde fois. Laisser sécher au frais jusqu'au moment de la cuisson. Décorer l'ensemble du pithiviers, et appuyer sur les bords pour que la pâte attache bien. Enfourner 12 minutes à 210°C.

A déguster d'un flacon de Château La Mission Haut-Brion 2006 : ce vin, tout en rondeur, avec ses tanins fondus, ses notes de fruits noirs et sa légère note de café en fin de bouche, accompagnera à merveille votre dégustation.

Step 1: The foie gras

Mix 40 g of Porto, 10 g of Cognac and 30 g of Armagnac. Soak the greaseproof paper with this mixture overnight. Take the foie gras and season it with salt and pepper. Cover it with the soaked greaseproof paper. Leave to marinate overnight. Vacuum seal and cook for 30 minutes at 65°C.

Step 2: Stuffing

Cut the veal, pork and pigeon into small 2 mm cubes. Marinate with the remaining alcohol. Wrap the head of garlic in aluminum foil and bake. Cook the peeled shallots in butter. Add this mixture to the marinade. Season with salt and ground pepper. Marinate in a dish overnight. Blend the mixture to make a minced meat. Add 20 g of cooked foie gras, diced.

Step 3: The spinach leaves

Spread each leaf as flat as possible, roast them in a pan, one by one, keeping them flat.

Step 4: Assembly

Lay out the spinach leaves and use a round pie tin to choose the size of the pie. Place a base of stuffing. Cut a pigeon fillet and a slice of foie gras of the same size. Cover this with stuffing, forming a dome, remove the pie tin and cover with spinach leaves. Roll out puff pastry to a thickness of about 2 mm. Lay the first part of the puff pastry flat. Put the dome in the center and cover it with a second piece of puff pastry. Create a small "chimney" to let the steam out. Take an egg yolk and brush it over the entire dome. Put in the refrigerator for 30 minutes. Brush a second time. Let dry in the fridge until ready to cook. Decorate the whole dome and press the edges together so that the two pieces of dough stick together. Bake for 12 minutes at 210°C.

To be enjoyed with a bottle of Château La Mission Haut-Brion 2006: this wine, with its roundness, its silky tannins, its notes of black fruits and its light note of coffee at the end of the palate, will wonderfully accompany your tasting.





IMMERSION GASTRONOMIQUE À LA MAISON BELLE ÉPOQUE DE PERRIER-JOUËT



LORSQUE BELLE ÉPOQUE RIME AVEC HAUTE GASTRONOMIE...

L'avenue de Champagne fait scintiller les yeux de ses innombrables bulles de maisons champenoises. S'arrêter au numéro 11, c'est passer le pas de la Maison Belle Époque de Perrier-Jouët.

La Maison Belle Époque propose ponctuellement de prolonger la féerie des bulles jusque dans votre assiette. Entendez par là des repas d'exception ouverts au grand public, sur réservation uniquement.

Art, champagne et gastronomie, 3 univers se rencontrent ici pour ne former plus qu'un. Tout pourrait bien commencer par un apéritif dont le choix du contenant est laissé à votre goût au sein d'une vaste collection de verres « Art nouveau »... une bien belle époque! Poursuivez votre visite de la maison avec de nombreuses pièces d'art avant de vous asseoir à une table dressée avec la plus haute attention. Puis laissez-vous transporter dans un univers de gourmets.

Gastronomic immersion at the Maison Belle Époque de Perrier-Jouët || *When Belle Époque rhymes with Haute Gastronomie...*

The Avenue de Champagne makes the visitor's eyes sparkle with its countless bubbles from the Champagne houses. When stopping at number 11, you pass the Maison Belle Époque of Perrier-Jouët.

The Maison Belle Époque offers occasionally to extend the enchantment of the bubbles to your plate. This means exceptional meals open to the general public, by reservation only.

Art, champagne and gastronomy, 3 universes meet here to become one. Everything could start with an aperitif in a vast collection of "Art Nouveau" glasses ... a very beautiful era! Keep on visiting the house with numerous pieces of art before sitting down at a table prepared with the utmost care. Then let yourself be transported into a world of gourmets.



« En décembre le chef Pierre Gagnaire, le chef exécutif Sébastien Morellon et Séverine Frerson, chef de caves de Perrier-Jouët, ont imaginé de concert un menu d'exception à destination du grand public. Retrouvez ici le temps d'un instant quelques une des plus belles cuvées de la maison sublimée par une gastronomie de précision ».

Les bulles varient de plat en plat, de cuvées en cuvées, proposant des accords tout en finesse. Tour à tour leurs personnalités s'expriment, avant de se retrouver en bouche dans une très grande cohésion aromatique. Les cuvées comme les plats défilent, à l'image d'une magnifique truffe blanche d'Alba qui sera présentée à chacune des convives... avant de se retrouver magnifiée dans l'assiette.

La beauté du dressage, la magie des bulles et la justesse des cuissons vous feront prendre de la hauteur pour vous emmener dans un univers gastronomique intemporel. Ne serait-ce pas cela que l'on nomme Belle-Époque ?

(Prix public : 390€/personne. Sur réservation uniquement.)

"In December, Chef Pierre Gagnaire, Executive Chef Sébastien Morellon and Séverine Frerson, Perrier-Jouët's cellar master, worked together to create an exceptional menu for the general public. The menu features some of the most beautiful vintages of the house, sublimated by a precision gastronomy".

The wines vary from dish to dish, from vintage to vintage, proposing fine combinations. Their personalities are expressed in turn, before coming together on the palate in a very cohesive aroma. The vintages as well as the dishes pass by, like a magnificent white truffle from Alba that will be presented to each guest... before being magnified on the plate.

The magic of the bubbles and the accuracy of the cooking will take you to a timeless gastronomic universe. Isn't this what we call Belle-Époque? (Public price: 390€/person, upon reservation only).

Text and photos : Xavier Lacombe

EN SAVOIR → WWW.PERRIER-JOUËT.COM

L'ÉQUILIBRE DE NOS VINS DE LOIRE, L'AUTHENTICITÉ DE NOS TERROIRS,
LA SUBTILITÉ DE NOTRE HISTOIRE, LE CHÂTEAU DE PARNAY.

1 rue Antoine Cristal • 49730 Parnay • www.chateaudeparnday.fr

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





Pont romain de Sommières.

ESCAPADE DANS LE GARD :

l'émerveillement des sens entre Provence et Camargue

Le Gard regorge de merveilles qui savent mettre en alerte nos cinq sens. Des Cévennes à la Camargue, en passant par Beaucaire, Sommières ou encore Nîmes, l'enchantement est au rendez-vous.

Getaway in the Gard: the wonder of the senses between Provence and Camargue

|| *The Gard region is full of wonders that will awaken our five senses. From the Cévennes to the Camargue, passing through Beaucaire, Sommières or Nîmes, the enchantment is guaranteed.*

RESTAURANT GASTRONOMIQUE JÉRÔME NUTILE, NÎMES

Meilleur Ouvrier de France 2011, le chef Jérôme Nutile a ouvert son restaurant gastronomique en mars 2015. Ici, cuisine haute couture et convivialité sont de mise. Après moins d'un an d'ouverture, le restaurant se voit récompensé d'une première étoile Michelin. Une étoile que l'on comprend aisément lorsque l'on se délecte de son bouillon aux haricots coco de Paimpol corsé à l'huile de truffes et noix de saint-jacques, proposé avec le vin blanc *Vignoble Chabrier La Garrigue d'Aureillac Duché D'Uzès 2020*. Le plat, poitrine de pigeon, abattis et blettes aux noisettes, est tout aussi succulent, sur un Vin de France de Castillon & Fils *Euphoria Grenache 2020*. Le dessert, une Arlette croustillante, avec un parfait glacé au chocolat sauce caramel conclu le repas de manière divine.



Jérôme Nutile gastronomic restaurant, Nîmes

The chef Jérôme Nutile opened his gastronomic restaurant in March 2015. Here, haute couture cuisine and conviviality are the watchwords. The restaurant was awarded its first Michelin star less than a year after opening. You can easily understand this award when you savour the Paimpol coconut bean broth with truffle oil and scallops, served with the white wine *Vignoble Chabrier La Garrigue d'Aureillac Duché D'Uzès 2020*. The dish, pigeon breast, abattis and chard with hazelnuts, is equally succulent, with a Vin de France de Castillon & Fils *Euphoria Grenache 2020*. The dessert, a crispy Arlette, with a chocolate parfait with caramel sauce, concluded the meal in a divine way.



Giscours
M a r g a u x

www.giscours.com

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

ABBAYE TROGLODYTIQUE DE SAINT-ROMAN, BEAUCAIRE

L'Abbaye de Saint-Roman, dont les premières traces remontent en l'an 961, est la dernière abbaye troglodyte d'Europe. Ce lieu d'exception offre aux 15000 visiteurs annuels une plongée aux confins de l'Histoire qui, durant la période estivale, peut se prolonger par un apéritif en haut de l'abbaye, avec un panorama exceptionnel sur la Terre d'Argence. Une box avec des produits du terroir est proposée afin de mettre en avant les produits locaux. Lors de ce moment, presque figé dans le temps, nous avons le plaisir de déguster les vins du Mas Carlot, en agriculture biologique. Tout d'abord le 100 % clairette de Bellegarde, *Terre Natale 2021*, élevage 20 % en barrique, 10 % dans une amphore en terre cuite, aux arômes de fleurs d'acacias et de genêts, supportés par des effluves de fruits secs. Dans un second temps, nous savourons la cuvée *Hommage à Paul Blanc Costières de Nîmes 2020* (syrah 95 %, mourvèdre 5 %, 12 mois d'élevage en barriques), sur des notes de cassis et d'olive noire, où les tanins sont très élégants. Enfin, une curiosité, la cuvée *Avreys 2020*, vin orange 50 % roussanne, 50% marsanne, élevé en amphore, offre de belles notes d'orange, de clémentine et d'abricot.



Troglodyte Abbey of Saint-Roman, Beaucaire

The Abbey of Saint-Roman, whose first traces date back to 961, is the last troglodyte abbey in Europe. This exceptional place offers the 15,000 annual visitors a plunge into the depths of history which, during the summer, can be extended by an aperitif at the top of the abbey, with an exceptional panorama over the Terre d'Argence. A box with terroir products is proposed in order to highlight local products. During this moment, almost frozen in time, we enjoyed tasting the wines of Mas Carlot, in organic farming. First of all, the 100% Clairette de Bellegarde, *Terre Natale 2021*, aged 20% in barrels, 10% in an earthenware amphora, with acacia flowers and broom aromas, supported by dried fruit scents. Then we savour the *Hommage à Paul Blanc Costières de Nîmes 2020* (Syrah 95%, Mourvèdre 5%, 12 months in barrels), with blackcurrant and black olive notes, where the tannins are very elegant. Finally, a curiosity, the 2020 *Avreys* cuvée, an orange wine 50%

Roussanne, 50% Marsanne, aged in amphora, offers beautiful orange, clementine and apricot notes.

Domaine des Clos**, Beaucaire**

Sandrine and David Ausset, the owners, have succeeded in the challenge they set themselves: create a friendly place in which you can stay and recharge your batteries. This charming hotel ****, an authentic 18th century wine estate, offers around twenty rooms, superior rooms and flats. The hotel is surrounded by four hectares of nature, cypresses, olive trees, plane trees, oleanders ... The estate also has an aromatic garden and a vegetable garden, which are used to make jams for breakfast, dinners for the guests or even lunch baskets. Simple dishes that remind us of home. For the occasion, Anne Collard, from Château Mourgues du Grès, came to delight us with her wines, in particular the cuvée *Terre d'Argence 2021 IGP Pont du Gard* with saline and mineral notes.

DOMAINE DES CLOS**, BEAUCAIRE**

Sandrine et David Ausset, les propriétaires, ont réussi le pari qu'ils s'étaient donné : créer un endroit convivial où il fait bon séjourner et se ressourcer. Cet hôtel de charme ****, authentique domaine viticole du XVIII^e siècle, propose une vingtaine de chambres, chambres supérieures et appartements. Entouré de quatre hectares de nature, cypres, oliviers, platanes, lauriers roses... Le domaine possède également un jardin aromatique et potager qui permettent l'élaboration des confitures du petit-déjeuner, des dîners d'hôtes ou encore des paniers repas. Des plats simples qui nous rappellent la maison. Pour l'occasion, Anne Collard, du Château Mourgues du Grès, est venue nous régaler de ses vins, notamment la cuvée *Terre d'Argence 2021 IGP Pont du Gard* aux notes salines et minérales.




GODET
À LA ROCHELLE DEPUIS 1588



Depuis que le cognac existe

LA GAULOISE
LA LÉGENDAIRE LIQUEUR
CRÉÉE EN
1783

Nature,
«on the rocks»
ou en cocktail...
Soyez inventifs!

MÉDAILLE D'OR
EXPOSITION
UNIVERSELLE
PARIS 1889

MÉDAILLE D'OR
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
PARIS 2018
& 2020

DISTRIBUTEUR EXCLUSIF FRANCE ET EXPORT
DIVA Domaines & Distilleries
15 rue du Collège - 21200 Beaune - France
+33 (0) 3 80 25 09 80 - accueil@divabeaune.com

LA-GAULOISE.FR



MAS DES TOURELLES, BEAUCAIRE

Si le Mas des Tourelles appartient à la famille Durand depuis le milieu de XVIII^e siècle, c'est en 1994, sous l'impulsion d'Hervé et Guilhem Durand, que la cave, ancien atelier d'amphores, est reconstituée comme à l'époque romaine. Les deux hommes, qui ont pour volonté de créer des vins comme à l'époque gallo-romaine, s'inspirent alors de récits antiques.

La dégustation de ces vins se révèle passionnante. Dans un premier temps la cuvée *Turriculae*, aux saveurs de curry et de noix. Alors que le nez laisse présager un vin sucré, ce vin blanc se révèle être sec. Il a connu un ajout de fenugrec, de plantes et d'eau de mer, lui donnant un côté iodé. *Ulsun*, lui, est un vin rouge au miel et aux épices (thym, cannelle, gingembre), à boire frais. Quand à l'élisir *Carenum*, ce vin doux est obtenu en faisant fermenter des raisins très mûrs avec des plantes et du defrutum (jus de raisin concentré par ébullition et aromatisé aux coings). En résulte un vin liquoreux, délicat et soyeux, aux notes de coings et aux arômes subtils de pêches confites.

VILLA OCCITANA, CALVISSON

Après une halte au Caveau des Remparts, à Aigues-Mortes, où je découvre le vin des sables, avec les cuvées *Dune Gris Bio Sables de Camargue IGP*, au nez sur des notes de pêche blanche au sirop, mandarine, à la bouche rafraîchissante ; et la cuvée *Dune Gris Prestige Sables de Camargue IGP* (grenache, carignan), sur les fruits rouges, les épices, et une grande persistance aromatique, direction Calvisson.

À la Villa Occitana, nous nous retrouvons plongés dans un monde où l'Occitanie et l'Asie ne font qu'un. Dans cet éco-resort, sensible au développement durable, entre chemins escarpés, rochers et bois flotté, une multitude de chambres, cabanes jacuzzi et villas privées sont proposées.

Vrai moment de détente, le Sky Bar propose une carte des cocktails originale, aux consonances asiatiques. Un mariage entre le whisky, thé matcha, basilic et sirop de gingembre, une alliance entre le yuzu, blanc d'œuf, ananas déshydraté, thé infusé au gingembre et citron, ou encore une fusion entre le concombre, la pâte de piment et le gin à la cerise, l'imagination est sans limite. Le tout à accompagner de tapas aux influences asiatiques ou de planches à partager. Un régal !

Suite à ces belles découvertes gustatives, nous partons visiter la ville de Sommières, construite autour de son fleuve, le Vidourle et reconnaissable à ses arches. Nous longeons les rues médiévales pour monter à la tour du château et observer la splendide vue, jusqu'aux Cévennes.

Mas des Tourelles, Beaucaire

Although Mas des Tourelles has belonged to the Durand family since the middle of the 18th century, in 1994, Hervé and Guilhem Durand decided to reconstruct the cellar, a former amphora workshop, as it was in Roman times. The two men, who wanted to create wines as in the Gallo-Roman era, were inspired by ancient stories.

The tasting of these wines is fascinating. First, the *Turriculae* cuvée, with curry and walnut flavours. While the nose suggests a sweet wine, this white wine turns out to be dry. It has had fenugreek, herbs and seawater added, giving it an iodised feel. *Ulsun* is a red wine with honey and spices (thyme, cinnamon, ginger), to be drunk chilled. As for *Carenum* elixir, this sweet wine is obtained by fermenting very ripe grapes with plants and defrutum (grape juice concentrated by boiling and flavoured with quince). The result is a sweet, delicate and silky wine with quince notes and subtle aromas of candied peaches.

Villa Occitana, Calvisson

Then we stopped at the Caveau des Remparts, in Aigues-Mortes. Here I discovered the Vin des Sables, with the cuvées *Dune Gris Bio Sables de Camargue IGP*, on the nose with white peach in syrup, tangerine, and a refreshing palate. Then, the cuvée *Dune Gris Prestige Sables de Camargue IGP* (Grenache, Carignan), on red fruits, spices, and a great aromatic persistence. After these tastings, we then headed to Calvisson.

At the Villa Occitana, we find ourselves plunged into a world where Occitania and Asia blend into one. In this eco-resort, sensitive to sustainable development, between steep paths, rocks and driftwood, a multitude of rooms, Jacuzzi cabins and private villas are offered.

The Sky Bar offers a menu full of original cocktails with an Asian flavour. Whether it's a combination of whisky, matcha tea, basil and ginger syrup, yuzu, egg white, dried pineapple, ginger tea and lemon, or a fusion of cucumber, chilli paste and cherry gin, the imagination is limitless. Everything is served with Asian-influenced tapas or with boards to share. A real treat!

After these beautiful gustatory discoveries, we leave to visit the town of Sommières, built around its river, the Vidourle, and recognisable by its arches. We walk along the medieval streets to climb the castle tower and observe the splendid view, up to the Cévennes.



Saint-Émilion
M D T
Magali Thibaut
DECOSTER
vignobles & art de vivre

Clos des Jacobins
Grand Cru Classé
Saint-Émilion Grand Cru

Château La Commanderie
Grand Cru Classé
Saint-Émilion Grand Cru

CHATEAU DE CANDALE
Saint-Émilion Grand Cru

CHATEAU Roc de Candale
Saint-Émilion Grand Cru

QR code

Saint-Émilion, Crus Classés, Voyage, Restaurant, Environnement, Vignobles & Art de Vivre...


BOUVET LADUBAY
 BRUT DE LOIRE
 Maison Fondée en 1851 à Saumur
 L'EXCELLENCE
 DES
 « BRUT DE LOIRE »



Saint-Hilaire-Saint-Florent 49400 SAUMUR 02 41 83 83 83 www.bouvet-ladubay.fr contact@bouvet-ladubay.fr

 l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



MOULIN OLÉICOLE ET LES TERRASSES DU VIDOURLE, VILLEVIEILLE

Consécutivement à la visite du moulin oléicole de Villevieille, coopérative créée en 1929 avec aujourd'hui 600 adhérents, et une dégustation de ses huiles d'olives, nous nous rendons au Cellier des vigneron de Villevieille – Les Terrasses du Vidourle. J'apprécie notamment, la cuvée *Valat de Baudun Languedoc blanc 2021* (vermantino/roussane/viogner), élevé à moitié en barrique, à moitié en cuve ovoïde. On y retrouve des épices douces, fleurs blanches et fruits blancs (pêche, abricot et poire). Pour les rouges, à retenir *Le Cade Languedoc Sommières 2020* (syrah, grenache), aux notes de confiture de cassis, un gras subtil, des épices et une finale aux saveurs de garrigue.

ATELIERS DE NÎMES

Nous finissons notre périple dans le Gard avec la renaissance d'une institution : la toile denim... de Nîmes ! En effet, depuis 2020 Guillaume Sagot s'attelle à remettre en lumière ce savoir-faire, pendant quelques temps perdu. Tissés en France et produits et assemblés au Portugal, les jeans des Ateliers de Nîmes sont aujourd'hui produits à 2500 exemplaires et sont la preuve que le talent ne se perd jamais !

SommelierS International tient à remercier toutes les personnes qui nous ont accueillis, Gard Tourisme (www.tourismegard.com) et ses partenaires, ainsi que l'agence AiRPur.

Olive mill and Les Terrasses du Vidourle, Villevieille

Following the visit of the Villevieille olive mill, a cooperative created in 1929 with today 600 members, and a tasting of its olive oils, we go to the wine cellar of Villevieille - Les Terrasses du Vidourle. I particularly appreciate the *Valat de Baudun Languedoc white 2021* (Vermantino/Roussane/Viogner), aged half in barrels, half in ovoid vats. It is a wine with sweet spices, white flowers and white fruits (peach, apricot and pear). For the reds, the *Cade Languedoc Sommières 2020* (Syrah, Grenache), with blackcurrant jam notes, a subtle fatness, spices and a finish with garrigue flavours.

Ateliers de Nîmes

We finish our journey in the Gard with the rebirth of an institution: denim cloth... from Nîmes! Since 2020 Guillaume Sagot has been working to bring back to light this know-how, which was lost for some time. Woven in France and produced and assembled in Portugal, the Ateliers de Nîmes jeans are now produced in 2500 pieces and are the proof that talent is never lost!

SommelierS International would like to thank all the people who welcomed us, Gard Tourisme (www.tourismegard.com) and its partners, as well as the AiRPur agency.

Sandy Bénard-Ravoisier



GUILLON
 L'esprit du malt de la montagne de Reims

 Depuis 1997
 Ni Whisky, Ni Bourbon du Guillon



SAS GW DISTILLERIE GUILLON
 Hameau de la vertuelle 51150 LOUVOIS - FRANCE
 guillon51150@aol.com
 03 26 51 87 50
 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



CHÂTEAU BOISNIARD

ode à la biodiversité et à la sérénité

Être reçu au Château Boisniard, en Vendée, c'est faire une pause dans notre vie si tumultueuse. Dans cet endroit où règnent le calme et l'apaisement, le temps s'arrête.

Ce château majestueux, commandé par le chevalier Jehan du Puy du Fou au début du XV^e siècle, est le témoin silencieux des guerres vendéennes. Pillé, il est reconstruit dans les années 1800 avec le granit vendéen, que l'on retrouve aussi dans le parc.

Un parc qui reflète aujourd'hui parfaitement la vision qu'en avait Jean-Michel Mousset lorsqu'il rachète le domaine en 2004 : un lieu où le vivant, faune et flore, murmure à nos oreilles. Dans cet endroit magique, où la Crûme prend sa source, nous nous attendons presque à voir apparaître un druide derrière les mégalithes et les rochers.

Les 13 hectares qui entourent le Château Boisniard, dont 4 km de sentier avec des animaux (paons, perruches, émeus, wallabies...) et 1 hectare en permaculture, offrent une biodiversité multiple. Le parc, qui propose également des expositions photos ou de sculptures réalisées à partir de matériaux de récupération (et donnent accès à des vidéos Youtube grâce à un QR code), est le premier à posséder en France un sentier balisé sur la faune et la flore notamment grâce à son partenariat avec la Ligue de Protection des Oiseaux (LPO). Un joli clin d'œil au nom du Domaine, « Boisniard » faisant référence à l'oiseau que l'on prend au nid pour la chasse !

UN HÔTEL DE CHARME*****

Non moins apaisant, l'hôtel, avec piscine extérieure chauffée, tennis, salle de fitness et SPA, est classé 5* depuis 2012 et affilié Hôtels & Préférence.

Avec 10 chambres au Château, 7 chambres au Manoir, la véritable curiosité réside dans les *Maisons des Bois*. 10 maisons 5* sur pilotis permettent de profiter des services de l'établissement tout en contemplant la beauté de la nature. De plus, les Maisons des Bois font la part belle à la Vendée et sont construites avec le châtaignier local et l'isolation en laine de chanvre cultivé dans la région.

Partenaire hôtelier privilégié du Puy du Fou, situé à seulement 3 km, le Château Boisniard bénéficie aussi de places garanties en tribune tout au long de la saison pour profiter du spectacle grandiose qu'est la Cinéscénie.

LA TABLE DU BOISNIARD*, RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Il est impossible de quitter le Château Boisniard sans avoir dégusté la cuisine gastronomique que nous propose le chef Valentin Morice à *La Table du Boisniard*. Originaire de Chambray-lès-Tours, Valentin a fait de grandes tables parisiennes, avant de travailler pendant 4 ans pour le Domaine de la Bretesche. Le chef travaille depuis 7 ans au Château Boisniard et lui offre, en 2020,

sa première étoile Michelin. Un talent que l'on ne peut que reconnaître à travers son *Menu Dégustation* ; un menu mettant notamment en valeur les fruits et légumes de saison du potager récemment créé.

Les premières pommes de terre du domaine accompagnées d'une raviole croustillante de cèpes à la peau de cacao torréfiée et son jus aux parfums de sous-bois constituent une magnifique entrée. Servies avec un *Saint-Joseph blanc 2020 du Domaine Courbis*, c'est un délice. Excellent également le sandre de Loire en gravelax, laitue celtuce confite, quenelle au cresson et crème fumée aux œufs de poisson avec le *Domaine d'Orfeuille Vouvray 2017*, blanc aux saveurs minérales, en parfaite adéquation avec un poisson.

Le voyage culinaire se poursuit avec le butternut en chapelure de noisettes, beurre citron, purée à la pulpe de noisettes, risotto de butternut, noisettes et noix, allié à la cuvée *Terre des Chardons « Bien Luné » Costière de Nîmes 2021* rouge. Puis nous terminons avec la Pomme des vergers du Landreau servie en trois créations : ruban mariné au sapin, décoction de peaux macérées et tartelettes végétales au caviar.

Le Château Boisniard est décidément un lieu où le bien vivre et le bien manger vont de pair.

Un grand merci au Château Boisniard pour son accueil, ainsi qu'à Hôtels & Préférence.

Château Boisniard, an ode to biodiversity and serenity || Being a guest at Château Boisniard, in Vendée, is like taking a break from our tumultuous lives. Here, time stands still in a place of calm and tranquillity.

This majestic castle, built by the knight Jehan du Puy du Fou at the beginning of the 15th century, is the silent witness of the Vendée wars. The castle was plundered and rebuilt in the 1800's using Vendée granite, which can also be found in the park.

Today, the park perfectly reflects the vision that Jean-Michel Mousset had when he bought the domain in 2004: a place where the living, fauna and flora, whisper in our ears. In this magical place, where the Crûme river has its source, we almost expect to see a druid appear behind the megaliths and rocks.

The 13 hectares surrounding the Château Boisniard, including 4 km of path with animals (peacocks, parakeets, emus, wallabies ...) and 1 hectare in permaculture, offer a multiple biodiversity. The park, which also offers photo exhibitions or sculptures made from recycled materials (and gives access to Youtube videos thanks to a QR code), is the first in France to have a trail marked out on the fauna and flora, thanks in particular to its partnership with the *Ligue de Protection des Oiseaux (LPO)*. A nice nod to the name of the Domaine, "Boisniard" referring to the bird that is taken from the nest for hunting!

A charming hotel*****

The hotel, no less soothing, with heated outdoor pool, tennis, fitness room and SPA, has been 5-star rated since 2012 and affiliate Hotels & Preference.

The real curiosity lies in the *Maisons des Bois*, with 10 rooms in the Château and 7 rooms in the Manor. These ten 5-star houses on stilts allow guests to enjoy the hotel's services while contemplating the beauty of nature. Moreover, the *Maisons des Bois* are built with local chestnut and hemp wool insulation grown in the region.

The Château Boisniard is a privileged hotel partner of the Puy du Fou, located only 3 km away, and also has guaranteed seats in the grandstand throughout the season to enjoy the grandiose event that is the Cinéscénie.

La Table du Boisniard*, gastronomic restaurant

You cannot leave Château Boisniard without tasting the gastronomic cuisine offered by chef Valentin Morice at *La Table du Boisniard*. Valentin is a native of Chambray-lès-Tours and has worked in some of the best restaurants in Paris before working for 4 years at the Domaine de la Bretesche. The chef has been working at Château Boisniard for 7 years and in 2020 he was awarded his first Michelin star. His talent can only be recognized through his *Menu Dégustation*; a menu highlighting the seasonal fruits and vegetables of the recently created vegetable garden.



The first potatoes of the estate accompanied by a crispy raviole of porcini mushrooms with roasted cocoa skin and its juice with the scent of undergrowth constitute a magnificent starter. When served with the white wine *Domaine Courbis Saint-Joseph 2020*, it is a delight. Excellent also the Loire pikeperch in gravelax, candied lettuce celtuce, watercress quenelle and smoked fish roe cream with *Domaine d'Orfeuille Vouvray 2017*, a white wine with mineral flavors, perfectly suited to a fish.

This culinary journey continues with the butternut in hazelnuts crumbs, lemon butter, hazelnuts pulp puree, butternut risotto with hazelnuts and walnuts, paired with the *Terre des Chardons "Bien Luné"*

Costière de Nîmes 2021 red wine. Then we finish with the Landreau orchard apple served in three creations: fir-tree marinated ribbon, macerated peel decoction and caviar vegetable tartlets.

Château Boisniard is definitely a place where good living and good eating go hand in hand.

Thank you to Château Boisniard for its welcome, as well as to Hôtels & Préférence.

Text Sandy Bénard-Ravoisier / Photos Château Boisniard

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-BOISNIARD.COM

LE DÔME
SAINT-ÉMILION

Ouvert du lundi au jeudi de 10h00 à 17h00 et le vendredi de 10h00 à 16h00 hors jours fériés uniquement sur réservation via info@maltus.com
LE DÔME | LES VERDIANNES | 33330 | SAINT-ÉMILION | FRANCE
@ JCP Maltus | www.ledome-saintemilion.com

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

Les *grands Vins*
ont toujours une
grande Histoire.

VIGNOBLES
MASSA
Lys à Massa

Investissez dans un vignoble rare et de haute qualité

93/100 pour son 1er millésime Chardonnay 2019 IGP Sarthe*

CH + BELMAR

M. RUSSEL fondateur est à votre écoute
au 07 77 08 94 51
et par email: bel.eden@orange.fr

YouTube [chateau belmar](https://www.youtube.com/channel/UC...) (*Andreas Larsson)

ILES CANARIES | ESCAPADE

LES ÎLES CANARIES POUR LES AMOUREUX DE LA NATURE

Des protéas à l'aloé vera, en passant par la vigne, le sucre et le café, les îles Canaries sont la destination idéale pour vivre une expérience « nature » hors des sentiers battus.

LES PROTÉAS ET L'ALOÉ VERA

Eduardo Cabrera et Pino Ramón Pérez ont leur plantation de protéas, fleur la plus convoitée d'Europe en raison de sa longue durée de vie et de son aspect exotique, juste à côté de la route qui mène les visiteurs au parc national de Caldera de Taburiente. Grâce à cet emplacement idéal, le site est devenu un arrêt obligatoire lors des excursions dans la région d'El Paso. Tout comme la ferme de Valverde, sur l'île d'El Hierro, où Ricardo Javier Lima met à l'honneur l'aloé vera des Canaries, certifiée « biologique » par l'Institut de qualité agroalimentaire du gouvernement des îles Canaries.

LE VERGER DE L'EUROPE

Pendant des années, les îles Canaries ont été le verger de l'Europe pour les cultures agricoles et les espèces végétales tropicales qui ne peuvent être cultivées que dans les conditions climatiques des îles. La canne à sucre continue d'être cultivée afin de produire le savoureux rhum des îles Canaries. À Tenerife et à Grande Canaries, des kilomètres de cannes à sucre sont récoltés une fois par an et transformés en cette boisson traditionnelle très prisée puisque les secrets de sa culture ont été apportés des Caraïbes il y a plus de 400 ans.

VOYAGE À TRAVERS LES VIGNOBLES

Les îles Canaries ont une longue tradition viticole et vinicole ; les vins canariens se trouvaient déjà dans les caves des caravelles qui ont découvert le nouveau monde en 1492. En effet, depuis des siècles, ils sont la marque du travail reconnu des viticulteurs des îles, qui effectuent actuellement une transition vers la viticulture biologique dans les vignobles de Gáldar, à Gran Canaria, de La Villa de La Orotava et de Güimar, à Tenerife. Le vin Momentos de la vallée de Güimar D.O. a d'ailleurs récemment reçu la médaille d'or du meilleur vin biologique des îles Canaries au concours Agrocanarias.

L'archipel des Canaries compte dix appellations d'origine contrôlée, dont cinq sont situées à Tenerife (Abona, La Orotava, Tacoronte-Acentejo, Valle de Güimar et Ycoden-Daute-Isora) et une dans chacune des îles : une à Gran Canaria, une à La Gomera, une à El Hierro, une à La Palma et une à Lanzarote. Le relief accidenté de Lanzarote n'a d'ailleurs pas empêché ses vins d'être parmi les plus primés d'Europe. Ils sont cultivés principalement dans le parc naturel de La Geria, qui comprend des terres dans les municipalités de Yaiza, Tias, Tinajo, San Bartolomé et Teguisé. Plusieurs caves de cette région ont été récompensées lors du concours international The World of Malvasia, organisé en Croatie en 2015.

Des visites sont organisées dans ces vignobles, qui présentent tous une solide garantie de qualité et une structure parfaite pour la culture et le commerce du vin. Leurs racines historiques ainsi que la variété et la richesse de la combinaison des cépages, dont beaucoup sont endémiques, en sont la preuve. On y découvre aussi la Geria, une forme de culture de la vigne qui relève presque du miracle quand on sait qu'elle s'est développée sur un terrain volcanique.

LES PLANTATIONS DE CAFÉ CANARIEN

Le café est une autre culture particulière des îles qui attire de nombreux visiteurs, notamment dans la vallée d'Agate, à Gran Canaria, « un lieu magique qui réunit les conditions idéales pour obtenir l'un des meilleurs cafés gourmets du monde », affirme Victor Lugo, propriétaire de l'une des exploitations les plus traditionnelles de la région. Ce café est cultivé à une altitude de 200 mètres au-dessus du niveau de la mer et est produit et récolté à la main. La tradition de cultiver cette terre fertile au microclimat très similaire à celui de la Colombie « remonte à quatre ou cinq générations, lorsque les graines sont arrivées dans le port d'Agate en provenance d'Amérique du Sud. Aujourd'hui, nous sommes plus de vingt familles à avoir fait de notre passion pour cette culture notre gagne-pain », explique Lugo.

The Canary Islands for nature lovers || From proteas to aloe vera, through vineyards, sugar and coffee, the Canary Islands are the ideal destination for a “nature” experience off the beaten track.

Proteas and aloe vera

Eduardo Cabrera and Pino Ramón Pérez own their proteas plantation, the most coveted flower in Europe due to its long life and exotic appearance, just off the road that leads visitors to the Caldera de Taburiente National Park. Due to this ideal location, the site has become an essential stop on excursions in the El Paso area. The Valverde farm, on the island of El Hierro, where Ricardo Javier Lima promotes the Canary Islands' aloe vera, which is certified “organic” by the Canary Islands Government's Institute of Agri-Food Quality.

Europe's orchard

For years, the Canary Islands have been the European orchard for agricultural crops and tropical plant species that can only be grown in the climatic conditions of the islands. Sugar cane is still grown to produce the tasty Canary Island rum. In the Canary Islands of Tenerife and Gran Canaria, miles of sugar cane are harvested once a year and transformed into this highly prized traditional drink, since the secrets of its culture were brought from the Caribbean over 400 years ago.

A journey through the vineyards

The Canary Islands have a long tradition of viticulture and wine making; Canary Island wines were already in the cellars of the caravels that discovered the New World in 1492. For centuries, they have been the recognized hallmark of the islands' winemakers, who are currently making the transition to organic viticulture in the vineyards of Gáldar, in Gran Canaria, La Villa de La Orotava and Güimar, in Tenerife. The wine Momentos of the Güimar Valley D.O. was recently awarded the gold medal for the best organic wine of the Canary Islands at the Agrocanarias competition.



Proteas



Découverte de l'aloë vera.



Vignole Honrado.



Bodega Eufrosina Pérez.



Vignobles à Hoya Zurita.

The Canary Islands archipelago has ten designations of origin, five of which are located in Tenerife (Abona, La Orotava, Tacoronte-Acentejo, Valle de Güímar and Ycoden-Daute-Isora) and one in each of the islands: one in Gran Canaria, La Gomera, El Hierro, La Palma and Lanzarote. Lanzarote's rugged terrain has not prevented its wines from being among the most awarded in Europe. They are grown mainly in the La Geria Natural Park, which includes land in the municipalities of Yaiza, Tías, Tinajo, San Bartolomé and Tegui. Several wineries in this region were awarded in the international competition The World of Malvasía, held in Croatia in 2015.

Visits are organized to these wineries, all of which have a solid guarantee of quality and a perfect structure for the cultivation and trade of wine. Their historical roots and the variety and richness of the grape variety combination, many of which are endemic, are proof of this. There is also the Geria, a form of vine cultivation that is almost miraculous when you consider that it was developed on volcanic soil.

The Canarian coffee plantations

Coffee is another special crop of the islands that attracts many visitors, especially in the Agaete Valley in Gran Canaria, “a magical place that brings together the ideal conditions to obtain one of the best gourmet coffees in the world”, says Víctor Lugo, owner of one of the most traditional farms in the area. This coffee is grown at an altitude of 200 meters above sea level and is produced and harvested by hand. The farming tradition in this fertile land that has a microclimate very similar to that of Colombia “goes back four or five generations, when the seeds arrived in the Agaete port from South America. Today, we are more than 20 families who have made our passion for this crop our livelihood”, explains Lugo.

Text and photos : Office de Tourisme des Îles Canaries

LE BLOG

Les news, les dates, les lieux à retenir !

ERICK DE SOUSA NOUS A QUITTÉ



Figure emblématique de la Champagne, Erick de Sousa, du Champagne de Sousa, nous a quitté à l'âge de 59 ans. SommelierS International se souviendra d'un homme généreux, passionné par son métier et présente toutes ses condoléances à sa famille et à ses proches.

Erick de Sousa passed away || Emblematic figure of Champagne, Erick de Sousa, of Champagne de Sousa, passed away at the age of 59. SommelierS International will remember a generous man, passionate about his profession and offers all his condolences to his family and loved ones.

Mondial des Vins Blancs Strasbourg
du 16 au 17 avril

Pour son 25^e anniversaire, le concours réservé aux professionnels décernera, en plus des distinctions traditionnelles, 3 coups de cœur (coup de cœur cépage autochtone, coup de cœur vin blanc avec macération, coup de cœur première participation).

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 16 mars 2023 pour les 12 catégories classiques de la compétition. Rendez-vous sur : www.mondial-vins-blancs.com.



For its 25th anniversary, the competition reserved for professionals will award, in addition to the traditional distinctions, 3 favorites (autochthonous grape variety favorite, white wine with maceration favorite, first participation favorite).

Registrations are open until March 16, 2023 for the 12 classic categories of the competition. Visit: www.mondial-vins-blancs.com.

Découvertes en Vallée du Rhône
du 3 au 6 avril

découvertes en Vallée du Rhône

LE PLUS GRAND SALON DES VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE

03-06 AVRIL-APRIL 2023-ÉDITION #12



Plus d'informations sur decouvertes-vins-rhone.com

521 VITICULTEURS

Vignobles de la Vallée du Rhône

Cette année encore, l'évènement, organisé par Inter Rhône, rassemblera les professionnels du vin et la presse de plus de 40 pays qui seront conviés à (re)découvrir la richesse et la diversité de la Vallée du Rhône. Cette année le salon démarrera à Ampuis et suivra le Rhône pour se clôturer à Avignon.

Inscriptions et informations : www.decouvertes-vins-rhone.com.

This year again, the event, organized by Inter Rhône, will bring together wine professionals and the press from more than 40 countries who will be invited to (re)discover the richness and diversity of the Rhône Valley. This year the show will start in Ampuis and will follow the Rhône to end in Avignon.

Registration and information: www.decouvertes-vins-rhone.com.

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

ABONNEZ-VOUS!
Subscribe!

SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



UN PANORAMA UNIQUE
DES VINS ET SPIRITEUX
DE PRESTIGE
EN FRANCE
ET DANS LE MONDE

A UNIQUE OVERVIEW OF
THE FINEST WINES & SPIRITS
FROM ALL OVER THE WORLD

	1 AN	2 AN
	4 n°	8 n°
France	50 €	90 €
UE	75 €	140 €
Monde	95 €	180 €

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

Château
Chêne Liège

POMEROL

FRANCE



Philippe Niarfeix, propriétaire du Château Chêne-Liège, situé sur le plateau de Pomerol depuis 1896, conserve les méthodes de vinifications traditionnelles et authentiques avec cette touche gracieuse et élégante qui fait la renommée des vins du Château depuis près de 2 siècles.

— CHATEAUCHENELIEGE.FR —

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

* For subscriptions in the EU and the world, please visit our website.



UNE AUTRE VISION DU SAUTERNES



CHÂTEAU BASTOR-LAMONTAGNE - LA MONTAGNE-EST, 33210 PREIGNAC, FRANCE Tél. : 05 56 63 27 66

www.chateaubastorlamontagne.fr / contact@bastorlamontagne.com

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