



Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM  



CHÂTEAU PETIT VAL

des cuvées aux histoires incarnées



**RAIMONDS
TOMSONS**

sacré Meilleur Sommelier
du Monde

**FABRICE
SOMMIER**

nouveau président
de l'UDSF

**SALVATORE
CASTANO**

dans le Bordelais

**DOSSIER
PRIMEURS**

2023



U'wine

U'wine

www.u.wine

À un goulot de la gestion
de **cave optimale!**



Scannez-moi !

On met notre technologie à votre service : rejoignez notre communauté !

Le Tag U'wine, cette puce NFC placée sur le goulot, vous permet de suivre vos stocks de vins en temps réel et de supprimer les écarts entre vos stocks et votre comptabilité. Une fois la bouteille sur la table, vos clients peuvent scanner le Tag pour en apprendre plus sur le vin et l'acheter pour renouveler chez eux l'expérience que vous leur avez fait vivre.

Faites partie des 10 établissements sélectionnés pour participer au projet de cette nouvelle offre unique pour vous et vos clients : rendez-vous sur www.u.wine via le QR code pour en savoir plus.

À la fois négociant et wine tech, U'wine rend les grands crus accessibles grâce à son modèle unique bâti sur sa capacité à repérer les grands vins de demain et à obtenir des allocations au sein des 1% des plus beaux terroirs.

U'wine

Les grands crus sont
une affaire de passionnés.

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



EN COUVERTURE

2 ÉDITOS

6 ACTUS DE LA SOMMELLERIE

6 Monde
16 France

23 SHOPPING

26 PRIMEURS BORDEAUX

Un 2022 résilient et lumineux

36 DU CÔTÉ DES VINS

- 36 Wine Paris & Vinexpo Paris, la 4^e édition tient ses promesses
- 38 ProWein Düsseldorf 2023 : le salon a accompli son rôle avec succès
- 39 Grandi Langhe 2023 : 3 300 fois merci !
- 41 23^e édition des Citadelles du Vin
- 43 Challenge International du Vin, 47^e édition
- 44 Le Mondial Des Vins Blancs Strasbourg
- 45 La Cité du Vin, un nouveau parcours simplifié et ludique
- 46 Dîner de gala à Versailles par la Commanderie du Bontemps
- 49 L'Instant Pessac-Léognan
- 50 Brèves

52 WINE TOUR AVEC SALVATORE CASTANO DANS LE BORDELAIS

Médoc

- 52 Château Saint-Pierre
- 54 Château Phélan Ségur
- 56 Château Calon Ségur
- 58 Barton & Guestier
- 60 Château Montrose
- 62 Château Ducru-Beaucaillou
- 64 Château Belgrave
- 66 Château Loudenne
- 68 Château la Tour de Bessan
- 70 Château Giscours
- 72 Château Bellevue-Cardon et Château La Haye
- 74 *Carnet de route dans le Médoc*

Pessac-Léognan & Entre-Deux-Mers

- 80 Les vignobles Invidia
- 82 Château La Clyde
- 84 Château La Mission-Haut Brion
- 86 Château Léognan
- 88 Domaine de Chevalier
- 90 Château Lesparre
- 93 *Carnet de route Pessac-Léognan & Entre-deux-Mers*

Libournais

- 96 Château La Gaffelière
- 98 Château Croix de Labrie
- 100 Château d'Aiguilhe
- 102 Château Cardinal-Villemaurine
- 104 Château Trotte Vieille
- 106 Château Monbousquet
- 108 Château Petit Val
- 110 Château Dassault
- 112 Le Dôme
- 114 Châteaux Capet-Guillier et Patache d'Aux
- 116 Magali & Thibaut Decoster
- 118 *Carnet de route dans le Libournais*

Bordeaux

- 124 Bee Bordeaux
- 126 *Carnet de route*

131 DÉGUSTATION SPÉCIAL BOURGOGNE ET CRÉMANT DE BOURGOGNE

156 FOCUS

- 156 Château Chêne Liège
- 158 Château Bastor Lamontagne
- 161 Domaine Kirrenbourg
- 162 Château de Parnay
- 164 Champagne Perrier-Jouët
- 165 Lehmann
- 166 Champagne Lombard
- 167 Champagne Veuve Clicquot
- 169 Champagne Brimoncourt
- 170 Champagne de Vignerons
- 172 Hôtel Le Cep
- 174 Château Mouton Rothschild
- 175 Château Croix de Labrie
- 176 Famille Perse
- 178 Vins désalcoolisés

181 VIGNOBLES DU MONDE

Espagne : Corpinnat

184 ENTRETIENS AVEC SALVATORE CASTANO

Rencontre à l'Hôtel de Sèze avec : Les Vignerons réunis de Monséguir Cognac Vallein Tercinier On ti Doussé Compagnie Française des Spiritueux

189 SPIRITUEUX & AUTRES NECTARS

- 189 Moutai
- 190 Distilleries et Domaines de Provence
- 192 Château Monluc
- 195 Dégustations de Julie Dupouy

196 GASTRONOMIE

- 196 Interview de Valentin Morice
- 200 Accords de saison
- 202 La Villa Pinewood
- 204 Accords de Chef

207 LE BLOG

SommelierS INTERNATIONAL
N°179

SOMMAIRE



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
Union de la Sommellerie Française
Giovanni ANNICCHINO
Frédéric BENEIX
Adrien CASCIO
Salvatore CASTANO
Henry CLEMENS
Florence CORBALAN
Julie DUPOUY
Xavier LACOMBE
Jérémy MARTIN
Victoria MAKAROVA
Fabrice SOMMIER
Raimonds TOMSONS

SITE WEB
www.sommeliers-international.com

DISTRIBUTION
MLP

Ce premier trimestre 2023 a été riche en événements dans le monde de la sommellerie. Tout d'abord, le concours du Meilleur Sommelier du Monde à Paris, félicitons une nouvelle fois l'UDSF et l'ASI pour cette merveilleuse organisation et cette extraordinaire finale ! Félicitations à tous les candidats et à Raimonds Tomsons pour avoir remporté le titre prestigieux de Meilleur Sommelier du Monde et a été récompensé de tous ses efforts.

Toute l'équipe de Sommeliers International tient à remercier Philippe Faure-Brac pour ses 7 années passées à la présidence de l'UDSF et tous nos vœux de succès à Fabrice Sommier, récemment élu nouveau président de l'Union de la Sommellerie Française.

Un monde de la sommellerie et du vin en perpétuelle évolution, comme le démontrent les salons Vinexpo Wine Paris, Prowein ou encore Vinitaly, dont le visitorat ne cesse de croître.

Dans ce numéro, nous avons suivi Salvatore Castano, Meilleur Sommelier d'Europe et Afrique, lors d'un wine tour dans le Bordelais, un vignoble aux multiples facettes. Une escapade qui s'est poursuivie dans les luxueux salons de l'Hôtel de Sèze, pour des entretiens exclusifs, que vous retrouverez dans ces pages.

Vous découvrirez également nos impressions sur les primeurs de Bordeaux, qui ont récemment été dévoilés aux professionnels du monde entier, et annoncent un millésime d'exception.

Enfin, nous vous proposons une exploration des vins bourguignons, dans un dossier spécial dégustation, avant de poursuivre à l'étranger, en Espagne, avec une mise en lumière du fameux Cava.

Nous vous souhaitons de belles dégustations estivales et vous donnons rendez-vous le 12 juin pour une dégustation exceptionnelle à l'InterContinental Bordeaux Grand Hôtel.



This first quarter of 2023 has been rich in events in the world of sommellerie.

First of all, the Best Sommelier of the World competition in Paris, let's congratulate once again the UDSF and the ASI for this wonderful organisation and this extraordinary final! Congratulations to all the candidates and to Raimonds Tomsons for winning the prestigious title of Best Sommelier of the World and being rewarded for all his efforts.

The entire Sommeliers International team would like to thank Philippe Faure-Brac for his 7 years as President of the UDSF and wish Fabrice Sommier, recently elected as the new President of the Union de la Sommellerie Française, all the best.

The world of sommellerie and wine is constantly evolving, as demonstrated by the Vinexpo Wine Paris, Prowein and Vinitaly wine fairs, whose visitor numbers are constantly growing.

In this edition, we followed Salvatore Castano, Best Sommelier of Europe and Africa, on a wine tour of the Bordeaux region, a vineyard with many facets. This escapade continued in the luxurious salons of the Hôtel de Sèze, for exclusive interviews, which you will find in these pages.

You will also discover our impressions of the Bordeaux Primeurs, which were recently unveiled to wine professionals from all over the world, and announce an exceptional vintage.

Finally, we propose an exploration of Burgundy wines, in a special tasting file, before continuing abroad, in Spain, with a focus on the famous Cava.

We wish you a wonderful summer tasting and look forward to seeing you on 12 June for an exceptional tasting at the InterContinental Bordeaux Grand Hotel.

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'Ill, 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

Fabrice Sommier

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

C'est avec une très grande émotion et beaucoup d'honneur que j'ai endossé lundi 24 avril dernier, à Marseille, cet habit de président de l'Union de la Somellerie Française.

Je suis bien sûr très heureux de représenter ce métier qui m'a tant donné.

Ma volonté, avec une équipe unie, solidaire, motivée, est de faire rayonner la sommellerie sur la scène nationale et internationale. Le monde évolue et notre métier de sommelier doit lui aussi réussir sa mue.

L'équipe de France de la sommellerie prend tout son sens dans ce mouvement et doit susciter cette perpétuelle recherche d'excellence. Mais les concours régionaux, nationaux et internationaux ne doivent pas masquer notre mission. Notre devoir est d'offrir toujours plus de services à nos membres, de favoriser les échanges, la transmission, et d'attirer de nouveaux talents (sommeliers ou pas), tout en structurant l'association en apportant plus de compétences en continuant à valoriser notre métier de sommelier.

Pour plus d'informations dans les régions, six postes de secrétaire inter-régions et rattachés au secrétaire général ont été créés.

Rien ne sera possible sans vous et sans cette passion qui nous anime tous... et c'est tous ensemble que nous deviendrons plus forts.



Florent Martin
Secrétaire général



Caroline Furtoss
Secrétaire adjointe



Xavier Thuizat
Trésorier général



Frédéric Devautour
Trésorier adjoint

On Monday 24th April, in Marseille, I was very pleased and honoured to take on the role of President of the Union de la Somellerie Française.

I am of course very delighted to represent this profession which has given me so much.

I want to make the sommellerie shine on the national and international scene, with a united and motivated team. The world is changing and our profession of sommelier must also succeed in its transformation.

The French sommelier team is a key element in this movement and must encourage this perpetual search for excellence. But regional, national and international competitions must not overshadow our mission. Our duty is to offer more and more services to our members, to encourage exchanges, transmission, and to attract new talents (sommeliers or not), while structuring the association by bringing more competences and continuing to develop our sommelier profession.

In order to provide more information in the regions, six inter-regional secretary positions have been created and are attached to the general secretary.

Nothing will be possible without you and without this passion which drives us all ... and all together we will become stronger.



Les dix-sept demi-finalistes ont pris la pause à l'Hôtel de ville de Paris.

17^E CONCOURS DU MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE À PARIS

Sélection sévère et hiérarchie bousculée pour la demi-finale

La très grande majorité des candidats découvraient la compétition intercontinentale et ont connu des difficultés pour se hisser en demi-finale. Un palier fatal notamment aux récents vainqueurs des épreuves Europe-Afrique et Asie-Océanie.

Au matin du 8 février, avec une certaine nervosité ou tension difficilement masquées sur les visages, les 67 candidats représentant 64 pays prenaient place. Devant eux, quatre verres de vin rouge⁽¹⁾ et un autre⁽²⁾ recouvert afin de ne laisser échapper aucun arôme. Identifier la série puis procéder à la dégustation organoleptique du dernier constituaient le point de départ de cette journée.

Toujours à l'écrit pas moins de 100 questions attendaient les participants qui avaient 90 minutes pour répondre au maximum d'entre elles. Pour sa cinquième participation, le franco-britannique Eric Zwiebel reconnaissait que la difficulté était sans cesse croissante.

Un exercice de service concluait cette journée. Il fallait à la fois être rapide et commercial pour répondre à toutes les attentes du jury.

17th Best Sommelier of the World competition in Paris: Tough selection and shaken up hierarchy for the semi-final
|| The vast majority of the candidates were new to the intercontinental competition and found it difficult to reach the semi-finals. This stage was particularly fatal for the recent winners of the Europe-Africa and Asia-Oceania events.

The 67 candidates representing 64 countries took their seats on the morning of 8 February, with a certain nervousness or tension that was difficult to hide on their faces. In front of them were four glasses of red wine (1) and another (2) covered so as not to let any aroma escape. Identifying the series and then proceeding to the organoleptic tasting of the last one were the starting point of this day.

Still in writing, no less than 100 questions awaited the participants, who had 90 minutes to answer as many of them as possible. For his fifth participation, the Franco-British Eric Zwiebel acknowledged that the difficulty was constantly increasing.

A service exercise concluded the day. You had to be both fast and commercial to meet all the expectations of the jury.

DEMI-FINALE : DE LA LOGIQUE ET DES SURPRISES

Si l'ouverture officielle du concours avait eu pour décor les salons du ministère de l'Europe et des affaires étrangères, l'annonce des demi-finalistes se déroulait à l'Hôtel de ville de Paris. Et ce sont dix-sept candidats qui étaient appelés sur scène.

Parmi eux, cinq figuraient déjà parmi les dix-neuf sélectionnés à ce même niveau quatre ans plus tôt. Nina Jensen (Danemark), Raimonds Tomsons (Lettonie), Wataru Itawa (Japon), Andrea Martinisi (Nouvelle-Zélande), Reeze Choi (Chine). Et ensuite douze nouveaux visages à l'échelon mondial même si certains ont déjà brillé au niveau des concours continentaux : Mark Guillaudeu (Etats Unis), Réza Nahaboo (Suisse), Zlatic Suvad (Autriche), Kevin Lu (Taiwan), Jo Wessels (Afrique du sud), Andrea Martinisi (Nouvelle Zelande), Chuan Ann Tan (Malaisie), Manuel Schembri (Islande), Tom Ieven (Belgique), Sotiris Neofytidis (Chypre), Valeria Gamper (Argentine) et Pascaline Lepeltier (France). Pour beaucoup d'entre eux, il s'agissait de divines surprises.

Pour d'autres, la réalité était beaucoup plus difficile à assimiler. Ainsi, exit Mason NG (Singapour) Meilleur Sommelier Asie-Océanie 2022, Salvatore Castano (Italie) Meilleur Sommelier Europe-Afrique 2021 ou encore Pier-Alexis Soulière (Canada) Meilleur Sommelier des Amériques 2018.

Dès le lendemain matin les heureux élus s'exprimaient à l'écrit avant d'enchaîner huit ateliers pratiques répartis dans trois salles différentes. Avec à chaque fois un point commun la course contre le temps...

Il y fut question de connaissances de cocktails, d'identification de boissons sans alcool, de proposition d'un menu végétarien en accord, de déterminer un point commun entre trois vins puis l'origine géographique des barriques d'élevage utilisées pour chacun, d'une dégustation commentée d'un vin effervescent, d'identification de cinq autres boissons et de servir champagne et bière à des clients en un temps record... Sachant que pour cette dernière étape, servir n'était justement pas le plus important !

Le rideau pouvait se baisser sur cette phase du concours disputée presque à huis-clos laissant chacun avec ses certitudes et surtout ses multiples interrogations quant aux attentes précises des jurys. Plus de vingt-quatre heures d'expectative avant d'être invité à lutter pour le titre suprême ou bien de découvrir son classement et devenir spectateur de la suite...

Jérémy Martin

⁽¹⁾ De Martino viejas tinajas 2021, cinsault (vallée d'Itata, Chili), Alto horizonte El cerro Brujo 2020, grenache (sierra de Gredos, Espagne), Nuits-Saint-Georges David Duband 2017, pinot noir (Bourgogne, France), Niepoort Bastardo 2020, bastardo (Douro, Portugal).

⁽²⁾ Lustau Almacenista Palo cortado (Jerez, Espagne).

Semi-final: logic and surprises

While the official opening of the competition took place in the salons of the European and Foreign Affairs Ministry, the announcement of the semi-finalists took place at the Paris City Hall. Seventeen candidates were called to the stage.

Among them, five were already among the nineteen selected at the same level four years earlier. Nina Jensen (Denmark), Raimonds Tomsons (Latvia), Wataru Itawa (Japan), Andrea Martinisi (New Zealand), Reeze Choi (China). And then twelve new faces at world level even if some of them have already shone at continental level: Mark Guillaudeu (USA), Réza Nahaboo (Switzerland), Zlatic Suvad (Austria), Kevin Lu (Taiwan), Jo Wessels (South Africa), Andrea Martinisi (New Zealand), Chuan Ann Tan (Malaysia), Manuel Schembri (Iceland), Tom Ieven (Belgium), Sotiris Neofytidis (Cyprus), Valeria Gamper (Argentina) and Pascaline Lepeltier (France). For many of them, these were divine surprises.

For others, the reality was much more difficult to assimilate. Thus, from Mason NG (Singapore) Best Sommelier Asia-Oceania 2022, Salvatore Castano (Italy) Best Sommelier Europe-Africa 2021 or Pier-Alexis Soulière (Canada) Best Sommelier Americas 2018.

The next morning, the lucky ones expressed themselves in writing before taking part in eight practical workshops in three different rooms. Each time, they had one thing in common: racing against time...

They had to learn about cocktails, identify non-alcoholic drinks, propose a vegan menu to match, determine the common point between three wines and the geographical origin of the maturing barrels used for each one, do a commented tasting of a sparkling wine, identify five other drinks and serve champagne and beer to customers in record time... Knowing that for this last stage, serving was not the most important thing!

The curtain could be lowered on this phase of the competition, which was held almost behind closed doors, leaving everyone with their certainties and, above all, their many questions as to the precise expectations of the juries. More than twenty-four hours of expectation before being invited to fight for the supreme title or to discover one's ranking and become a spectator of the rest...

⁽¹⁾ De Martino viejas tinajas 2021, Cinsault (Vallée d'Itata, Chili), Alto horizonte El cerro Brujo 2020, Grenache (Sierra de Gredos, Espagne), Nuits-Saint-Georges David Duband 2017, Pinot Noir (Bourgogne, France), Niepoort Bastardo 2020, Bastardo (Douro, Portugal).

⁽²⁾ Lustau Almacenista Palo Cortado (Jerez, Espagne).



Codirecteurs du comité technique, Shinya Tasaki et Olivier Poussier n'ont pas ménagé les candidats à toutes les étapes du concours.

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



Raimonds Tomsons.

RAIMONDS TOMSONS

Meilleur Sommelier du Monde 2023

Il en rêvait depuis 2019 où il avait fini 3^e lors du concours à Anvers, Raimonds Tomsons l'a fait et est devenu, le 12 février à Paris, le 17^e Meilleur Sommelier du Monde.

Si la France, pays organisateur du concours, été venue en nombre soutenir sa candidate Pascaline Lepeltier, c'est sur la 4^e marche que la sommelière s'est inclinée face aux 3 finalistes : Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier d'Europe 2017, Lettonie, Nina Jensen, Danemark, tous deux déjà finalistes au mondial 2019, et Reeze Choi, Chine.

DES CANDIDATS À TOUTE ÉPREUVE

Le comité technique ASI du concours avait une nouvelle fois vu les choses en grand afin d'évaluer les lauréats, tant sur leurs aptitudes et connaissances que sur leur self-contrôle face à la pression. Première épreuve : le candidat doit gérer seul les tables de son restaurant, avec l'aide d'une bartender. La première table commande deux verres de vin pétillant, une margarita et un *Old Fashioned*. Au vu du temps imparti, le piège était ici de demander, lors de la commande, comment les clients préféraient leur apéritif : avec du sel, des glaçons, rye whisky ou bourbon pour le *Old Fasioned* ?

Raimonds Tomsons, Best Sommelier of the World 2023 || *He had been dreaming about it since 2019 when he finished at the 3rd place of the competition in Antwerp, Raimonds Tomsons did it and became, on February 12th in Paris the 17th World's Best Sommelier.*

Although the French country, which organises the competition, came in large numbers to support its candidate Pascaline Lepeltier, it was on the 4th step that the sommelier lost out to the 3 finalists: Raimonds Tomsons, Best Sommelier of Europe 2017, Latvia, Nina Jensen, Denmark, both already finalists in the 2019 World Competition, and Reeze Choi, China.

Candidates under pressure

The ASI technical committee of the competition had once again seen things through to assess the winners, both on their skills and knowledge and on their self-control under pressure. The first test: the candidate has to manage the tables in his restaurant alone, with the help of a bartender. The first table orders two glasses of sparkling wine, a margarita and an *Old Fashioned*. Given the time limit, the trick here was to ask, when ordering, how the customers preferred their aperitif: with salt, ice, rye whisky or bourbon for the *Old Fashioned*?

LOUDENNE IS BACK... ... AND BIO*



*Loudenne est de retour... et bio
Les vins de Loudenne sont certifiés en Agriculture Biologique depuis le millésime 2022



VIGNOBLES
LOUDENNE GOUACHE



www.chateau-loudenne.com



Les candidats ont ensuite été évalués sur le service et le décantage d'un magnum *Château d'Issan 2016 Margaux*, sur le service d'un champagne *Dom Pérignon 2013*, puis sur l'identification de quatre vins blancs et du terroir de deux d'entre eux.

Invitée de marque, la cheffe Anne-Sophie Pic a proposé aux candidats un menu auquel il fallait accorder les vins blancs précédemment dégustés. Une épreuve où chacun témoigne de sa capacité à marier les saveurs.

À finale exceptionnelle, breuvages exceptionnels, avec la dégustation organoleptique de deux vins que les participants n'ont découverts qu'au moment du résultat : Petrus 2012 et 2013 !

Pour terminer, les aspirants au titre étaient attendus sur la redoutable épreuve de la liste de vins erronée. Puis, pour récupérer des points supplémentaires, les trois candidats se sont réunis pour assister à la projection de photos auxquelles ils devaient attribuer le nom du vin.

LA LETTONIE COURONNÉE

Après délibération, le jury a attribué la médaille de bronze à Reeze Choi, l'argent à Nina Jensen et a fait de Raimonds Tomsons son nouveau champion. Une belle récompense pour ce passionné qui n'a eu de cesse de travailler pour gagner en assurance et atteindre la 1^{ère} marche du podium.

Dans un esprit de partage et de camaraderie, Marc Almert, Meilleur Sommelier du Monde 2019, a offert à son successeur l'Ouvre-Vin Empreinte par l'artiste Michel Audiard, sculpté sur sa main. Une jolie manière de passer le flambeau !

Sandy Bénard-Ravoisier

Candidates were then assessed on serving and decanting a magnum *Château d'Issan 2016 Margaux*, serving a *Dom Pérignon 2013* champagne, and then identifying four white wines and the terroir of two of them.

As a special guest, the chef Anne-Sophie Pic proposed a menu to the candidates to which they had to match the white wines previously tasted. A test in which each candidate demonstrated his or her ability to combine flavours.

An exceptional final was followed by an exceptional tasting of two wines that the participants only discovered at the moment of the result: Petrus 2012 and 2013!

To finish, the aspirants to the title were awaited on the dreaded test of the erroneous wine list. Then, in order to get extra points, the three candidates gathered to watch the projection of photos to which they had to attribute the name of the wine.

Latvia crowned

After deliberation, the jury awarded the bronze medal to Reeze Choi, the silver to Nina Jensen and made Raimonds Tomsons its new champion. This is a great reward for this enthusiast who has worked hard to gain confidence and reach the top step of the podium.

To share his passion, Marc Almert, Best Sommelier of the World 2019, offered his successor the Empreinte Ouvre-Vin by the artist Michel Audiard, sculpted on his hand. A nice way to pass the torch!



Les trois finalistes : Nina Jensen, Raimonds Tomsons et Reeze Choi.

INTERVIEW DE RAIMONDS TOMSONS

Meilleur Sommelier du Monde 2023

Interview with Raimonds Tomsons, Best Sommelier of the World 2023

Lors de la finale, vous semblez beaucoup plus à l'aise qu'en 2019, comment expliquez-vous cela ? L'expérience ?

Oui, en effet, j'étais plus détendu et confiant qu'en 2019 car la pression n'était pas aussi élevée. Cette fois, j'ai également consulté un kinésithérapeute qui m'a aidé à me préparer mentalement, à me débarrasser du stress et à gagner en confiance. Elle m'a également aidé à surmonter la peur et les doutes que j'avais de la finale de 2019. Je recommande fortement à chaque concurrent de ne pas ignorer cette partie importante, en plus de tous les aspects théoriques et pratiques de la préparation aux compétitions.

During the final you seemed much more comfortable than in 2019, how do you explain that? The experience?

Yes, indeed, I was more relaxed and confident than 2019 because the pressure was not that high. This time, I also visited a physiotherapist who helped me to prepare mentally, to get rid of the stress and gain confidence. She also helped me to overcome the fear and doubts I had from the finals of 2019. I highly recommend every competitor to not ignore this important part besides all the theoretical and practical aspects of getting ready for competitions.

Comment avez-vous préparé la compétition ? Aviez-vous des sponsors pour obtenir les cuvées nécessaires à votre entraînement ?

Mon plan de préparation était plus ou moins similaire à ma précédente compétition mondiale. Au moins un an à l'avance pour toutes les préparations - théorie, dégustation et pratique. Pour la théorie, j'étudiais quotidiennement, généralement de 5h30 / 6h à 9h, car c'était le moment où je pouvais étudier sans être interrompu par les enfants ou le travail. Le week-end, j'étudiais encore plus. L'entraînement à la dégustation doit se faire de manière cohérente afin d'être efficace en termes de timing et de vocabulaire. Plus la compétition approchait, plus je dégustais chaque jour afin de peaufiner le timing et l'efficacité. Les entraînements pratiques ont été organisés par mes collègues et amis, qui m'ont également aidé lors des compétitions précédentes. Je n'avais pas de sponsors spécifiques à part le soutien de l'association des sommeliers lettons et de mes amis et des lieux et restaurants où je me suis entraîné.

How did you prepare for the competition? Did you have sponsors to obtain the vintages necessary for your training?

My preparation plan was more or less similar to my previous world competition. At least one year in advance for all preparations - theory, tasting and practical. Theory I studied on daily basis, usually from 5:30/6:00 am till 9:00, because that was the moment I could study without being interrupted by children or work. On the weekends I studied even more. Tasting should be trained in a consistent manner in order to be efficient in terms of timing and vocabulary. Closer to the competition I tasted every day in order to polish timing and efficiency. The practical trainings were organized by my colleagues and friends, who also helped me in previous competitions. I did not have any specific sponsors apart the support from Latvian Sommelier association and my friends and the venues and restaurants where I trained.

Parlez-nous un peu de votre parcours.

J'ai commencé en 1999 en tant que stagiaire dans un restaurant très célèbre à Riga - Vincent's. Là, je suis tombé amoureux de l'hospitalité, de la cuisine raffinée et du vin. Le chef de ce restaurant (Mārtiņš Ritiņš) était un perfectionniste très ambitieux et il m'a appris l'éthique de l'hospitalité et qu'il faut toujours avoir un objectif dans sa vie et atteindre cet objectif. Avec lui, j'ai pu visiter certains des meilleurs restaurants d'Europe, où j'ai gagné en motivation et en inspiration. J'ai travaillé au Vincent's pendant près de 21 ans, et au cours des 3 dernières années j'ai dirigé le restaurant. En 2006, j'ai participé à mon tout premier concours de sommellerie et j'ai réalisé que j'aimais vraiment la compétition et que c'était aussi un excellent moyen d'étudier et de se fixer de nouveaux objectifs. En 2015, j'ai terminé le certificat de diplôme WSET à la Austrian Wine Academy à Rust, ce qui m'a donné une connaissance théorique décente et une base pour mes futures études. En 2021, j'ai rejoint l'équipe du restaurant Barents et maintenant, nous développons Barents Wine Collectors - importateurs et distributeurs de vins fins, avec un portefeuille de vins ambitieux.

Tell us a bit about your professional career.

I started in 1999 as a trainee in a very famous restaurant in Riga - Vincent's. There I fell in love with the hospitality, fine cuisine and wine. The chef of this restaurant (Mārtiņš Ritiņš) was a very ambitious perfectionist and he taught me the ethics of hospitality and that you always need to have a goal in your life and reach for that goal. Together with him I was able to visit some of the best restaurants in Europe, where I gained motivation and inspiration. I worked at Vincent's for almost 21 year, and in the last 3 years I managed the restaurant. In 2006, I took part in my very first sommelier competition and realized that I really like to compete and that was also a great way how to study and set new goals. In 2015 I finished the WSET Diploma certificate in Austrian Wine Academy in Rust, so that gave me a decent theoretical knowledge and basis for my future studies. In 2021 I joined the Barents restaurant team and now we develop Barents Wine Collectors - fine wine importers and distributors, with an ambitious wine portfolio.

Maintenant que vous êtes MSM, comment envisagez-vous l'avenir ? Avez-vous des projets qui vous tiennent à coeur ?

Je pense que ce titre vous donne beaucoup de possibilités, de nombreuses portes s'ouvrent pour vous et vous devez choisir judicieusement les portes qu'il faut ouvrir et celles que l'on doit refuser gentiment. Ce titre vous donne un certain statut et vous devez le porter avec respect. Je vais essayer d'être un bon exemple et de motiver d'autres sommeliers ambitieux. J'espère également pouvoir faire partie de la famille et de l'équipe ASI et redonner à toute la communauté des sommeliers. Je pense vraiment que c'est très important. Je prévois toujours de rester en Lettonie et de développer davantage notre nouveau projet - Barents Wine Collectors. Avec ce projet, nous développerons toute une communauté autour de la culture du vin letton.

Now that you are Best Sommelier of the World, how do you see the future? Do you have projects that are close to your heart?

I think this title gives you a lot of possibilities, many doors are being opened for you and you have to choose wisely which doors to enter and which kindly refuse. This title gives you a certain status and you need to carry that with respect. I will try to be a good example and motivate other ambitious sommeliers. I also hope that I can be part for the ASI family and team and give back to the whole sommelier community. I truly think that is very important. I still plan to stay in Latvia and further develop our new project - Barents Wine Collectors. With this project we will develop the whole Latvian wine culture and community.

Bonus : votre accord mets et vins préféré ?

Il y en a trop mais, pour moi, il est difficile de battre un bon verre de Manzanilla avec des anchois salés ou toute autre sorte de tapas andalouses salées.

Propos recueillis par Sandy Bénard-Ravoisier

Bonus question: your favorite food and wine pairing?

There are too many of those but for me it is difficult to beat a fine glass of Manzanilla with salty anchovies or any other salty kind of Andalusian tapas.

Interview by Sandy Bénard-Ravoisier





CHÂTEAU
BASTOR-LAMONTAGNE
NATURELLEMENT SAUTERNES



GÉRARD BASSET ET GIUSEPPE VACCARINI réunis dans un même hommage

Instants d'émotion et de reconnaissance organisés en marge du concours du Meilleur Sommelier du Monde.

A deux pas des Champs Élysées, plus de 300 personnes avaient rendez-vous au Pavillon Gabriel, le temps d'une soirée d'exception. Il s'agissait en effet d'honorer la mémoire de Gérard Basset, décédé quatre ans plus tôt, en récompensant l'action d'une personnalité de la sommellerie.

Baptisée Prix ASI Gérard Basset, cette récompense avait été décernée à Serge Dubs (Meilleur Sommelier du Monde 1989) il y a deux ans. A Paris, c'est un autre lauréat du prestigieux concours qui a été ainsi mis en valeur : Giuseppe Vaccarini, titré en 1978. Mais le champion italien ne doit pas cette récompense qu'à ce succès. C'est l'ensemble d'une carrière exceptionnelle, dédiée à la formation, notamment, et à la promotion autant qu'à la défense du métier, qui justifie le choix du jury. Autant d'aspects qui ont été rappelés à cette occasion.

Gérard Basset and Giuseppe Vaccarini united in the same tribute || *Emotional moments and recognition organised on the sidelines of the Best Sommelier of the World competition.*

Two steps away from the Champs Élysées, more than 300 people met at the Pavillon Gabriel, for an exceptional evening. The event honoured the memory of Gérard Basset, who had died four years earlier, by rewarding the work of a sommelier personality. This reward, called the ASI Gérard Basset Prize, was awarded to Serge Dubs (Best Sommelier of the World 1989) two years ago. ASI's other prize-winner in Paris was Giuseppe Vaccarini, who won the award in 1978. But the Italian champion does not owe this award only to this success. It is the whole of an exceptional career, dedicated to training, in particular, and to the promotion and defence of the profession, which justifies the jury's choice. All these aspects were recalled on this occasion.



Giuseppe Vaccarini et le Prix ASI Gérard Basset.



En 2007, Giuseppe Vaccarini avait remis à Gérard Basset un prix spécial au terme du concours mondial disputé à Rhodes.

Mais avant la remise du trophée et les félicitations de tous ses pairs, Giuseppe Vaccarini s'est associé à l'émotion entourant le discours de Nina Basset puis la prise de parole de son fils Romané. L'un comme l'autre ont rappelé les valeurs défendues par leur époux et père tout autant que le personnage si attachant qu'il était. Un homme dont la volonté avait su rimer avec patience afin de triompher en finale du Mondial 2010, alors qu'il était candidat pour la sixième fois.

William Wouters, président de l'ASI, et Philippe Faure-Brac, encore président de l'UDSF, ont également trouvé les mots justes au nom d'une grande famille attentive et émue.

Texte et photos Jérémy Martin

But before the awarding of the trophy and the congratulations of all his peers, Giuseppe Vaccarini joined in the emotion surrounding Nina Basset's speech and then her son Romané's speech. Both recalled the values defended by their husband and father as well as the endearing character he was. A man whose determination and patience had triumphed in the 2010 World Cup final, when he was a candidate for the sixth time.

William Wouters, president of the ASI, and Philippe Faure-Brac, still president of the UDSF at this time, also found the right words on behalf of a large, attentive and moved family.



L'UNION DE LA SOMMELLERIE FRANÇAISE ÉTAIT RÉUNIE À MARSEILLE

Fabrice Sommier élu à la présidence

Fort d'une longue expérience au secrétariat général de l'association, Fabrice Sommier a convaincu la très grande majorité des délégués de lui accorder leur confiance et donc de prendre la succession de Philippe Faure-Brac.

Il y avait de l'émotion dans l'air à Marseille lorsque Philippe Faure-Brac a évoqué le bilan moral de son action à la présidence de l'Union de la Somellerie Française. Pour la dernière fois depuis sa première élection le 8 novembre 2016 à Toulouse, il a présidé une assemblée générale, celle qui devait permettre de désigner son successeur, en l'occurrence Fabrice Sommier.

Si certains pouvaient encore en douter, les rappels de quelque temps forts ont souligné que Philippe Faure-Brac n'a ni ménagé ses efforts ni calculé le temps nécessaire pour être à la hauteur de ce rôle. Bien entendu, l'organisation de l'accueil du concours du Meilleur Sommelier du Monde 2023 constitue l'élément le plus prestigieux de cette action. Mais par bien d'autres aspects, ses deux mandats consécutifs ont marqué l'histoire et donc l'évolution d'une Union forte aujourd'hui de près de 1300 membres.

Une action et un engagement dont Fabrice Sommier, tout juste élu (73 voix sur 91 exprimés), a rappelé qu'ils témoignaient d'un style directement lié à la personnalité du Meilleur Sommelier du Monde 1992. Et de préciser aussitôt, « je ne ferai pas du Philippe Faure-Brac parce que Philippe Faure-Brac est unique et parce que tout ce qu'il a fait et mis en œuvre l'a été d'une façon extraordinaire, et que je souhaite non pas faire les choses de manière différente, mais tout simplement à ma façon... ».

CONTINUITÉ ET DÉVELOPPEMENT

Des grands chantiers lancés puis menés à terme par le président sortant, trois axes principaux émergent et vont être conservés par la nouvelle équipe dirigeante. « Structurer l'Union était nécessaire et nous avons prouvé que cela fonctionne ». Donc, si Juliette Jourdan vient de quitter le poste d'assistante du président, Claire Monnier va lui succéder dans le même esprit.

Confiance et collaboration maintenues aussi avec Thierry Pedros qui a permis de développer les partenariats de l'UDSF lui permettant ainsi de se doter d'une plus grande autonomie financière et de nourrir ainsi plus de projets. La nouvelle organisation lui associera Xavier Thuizat.

Union de la Somellerie Française, meeting in Marseille: Fabrice Sommier elected as President

|| With many years of experience as the association's general secretary, Fabrice Sommier convinced the vast majority of delegates to place their trust in him and thus to take over from Philippe Faure-Brac.

Emotions ran high in Marseilles when Philippe Faure-Brac spoke about the moral assessment of his work as president of the Union de la Somellerie Française. For the last time since his first election on 8 November 2016 in Toulouse, he chaired a general assembly, the one that was to designate his successor, in this case Fabrice Sommier.

Although some might still have doubts, the recalls of some of the highlights underlined that Philippe Faure-Brac has neither spared his efforts nor calculated the time needed to be up to this role. Of course, the hosting of the 2023 Best Sommelier of the World competition is the most prestigious element of this action. But in many other respects, his two consecutive mandates have marked the history and therefore the evolution of a Union that today has almost 1300 members.

Fabrice Sommier, who was just elected (73 votes out of 91), reminded us that his style was directly linked to the personality of the Best Sommelier of the World 1992. And he immediately specified, "I will not do Philippe Faure-Brac's style because Philippe Faure-Brac is unique and because everything he has done and implemented has been done in an extraordinary way, and I do not wish to do things in a different way, but simply in my own way...".

Continuity and development

From the major projects launched and completed by the outgoing president, three main axes emerge and will be maintained by the new management team. "Structuring the Union was necessary and we have proved that it works". Therefore, although Juliette Jourdan has just left the position of assistant to the president, Claire Monnier will succeed her in the same spirit.

Thierry Pedros has also maintained his trust and collaboration with the UDSF, which has enabled it to develop its partnerships, thus giving it greater financial autonomy and allowing it to carry out more projects. The new organisation will involve Xavier Thuizat.

Outreach has always been an objective of the successive presidents by giving more visibility to the profession and to the association. "Encouraging young people to discover our profession and to join us has been possible



Le nouveau bureau malheureusement privé de Caroline Furstoss avec, de gauche à droite, Xavier Thuizat, Fabrice Sommier, Florent Martin et Frédéric Devautour.

Le rayonnement a toujours été un objectif des présidents qui se sont succédé en donnant plus de visibilité au métier et à l'association. « Inciter les jeunes à découvrir notre profession et à nous rejoindre a été possible grâce au rapprochement avec les sommeliers formateurs et à des actions ponctuelles, notamment l'invitation offerte à des centaines d'entre eux de vivre au plus près le concours du Meilleur Sommelier de France ». Pour continuer en ce sens et aller plus loin si possible, Fabrice Sommier s'est adjoint les services de trois personnalités, Audrey Brugière, Margot Dufort, Dylan Freitas Dos Santos. Enfin, le président de l'entité réunionnaise, Thierry Kasprovicz, sera l'interlocuteur des ultra-marins et des expatriés présents en nombre sur tous les continents.

UNE ORGANISATION QUI ÉVOLUE

Cette volonté de déléguer, Fabrice Sommier qui a occupé le poste de secrétaire général sous la présidence de Michel Hermet puis de Philippe Faure-Brac, en fait un axe de gouvernance. En désignant six grands délégués, il impose ceux-ci comme les premiers interlocuteurs de la base de l'UDSF. Ils auront notamment pour mission de favoriser la communication entre les structures régionales. « L'UDSF appartient à tous ses membres, encore faut-il qu'il soient informés de ce qu'il se passe dans leur région ». La recherche de l'efficacité s'accompagne de la volonté de responsabiliser de nouveaux acteurs. « Pour cela, j'ai fait le choix d'une équipe jeune, qui peut nous apporter beaucoup, et de la diversité, car c'est grâce à elle que l'on apprend, qu'on évolue, qu'on grandit ».

Parmi ses priorités figure la volonté de réfléchir à la somellerie de demain. « Avec la jeunesse, bien entendu, mais pas seulement. Cela peut se réaliser aussi avec tous les gens passionnés par le vin, mais qui ne sont pas sommeliers. Des gens qui ont besoin d'informations et de formation et donc une de mes idées est de leur transmettre toutes nos valeurs. »

Des aspects qu'il aura l'occasion de décliner de manière concrète à l'occasion des visites promises dans les différentes régions. Ce besoin de contact et cette envie d'écoute se traduiront concrètement à la mi-juin en Corse à l'occasion de la phase finale du Meilleur Jeune Sommelier de France.

Quant à ses premiers pas à l'international, le nouveau président les effectuera début juillet en Finlande où l'ASI tiendra son assemblée générale.

Le nouveau bureau : Fabrice Sommier (président), Florent Martin (secrétaire général), Caroline Furstoss (adjointe), Xavier Thuizat (trésorier), Frédéric Devautour (adjoint).

Secrétaires délégués : Frédéric Voné (Grand Est), Florian Balzeau (Grand Ouest), Pierre Gros (Sud-Ouest), Georges Gracia (Sud-Est), Marie Wodecki (Paris), Thierry Kasprovicz (Outre-mer et expatriés).

Communication : Clotilde Mengin, Laurent Boyer et Laurent Bollet.

Commission jeunesse : Audrey Brugière, Margot Dufort, Dylan Freitas Dos Santos.

Relations avec les associations et commission des Maîtres Sommeliers : Denis Verneau (MOF), Robert Desbureaux (sommeliers formateurs), Bertrand Bijasson (maîtres sommeliers de l'UDSF).



Fabrice Sommier et trois de ses prédécesseurs à la présidence de l'UDSF : Philippe Faure-Brac, Michel Hermet et Serge Dubs.

thanks to the rapprochement with the sommelier trainers and to specific actions, particularly by inviting hundreds of them to experience the Best Sommelier of France competition up close". To pursue this approach and go further in this direction if possible, Fabrice Sommier has enlisted the services of three personalities, Audrey Brugière, Margot Dufort and Dylan Freitas Dos Santos. Finally, the president of the Reunion entity, Thierry Kasprovicz, will be the interlocutor of the ultra-marins and expatriates present in large numbers on all continents.

An evolving organisation

Fabrice Sommier, who held the post of general secretary under the presidency of Michel Hermet and then Philippe Faure-Brac, has made the willingness to delegate a key element of his governance. By appointing six major delegates, he has made them the primary contacts for the UDSF's base. Their mission will be to promote communication between the regional structures. "The UDSF belongs to all its members, but they still need to be informed of what is happening in their region". The search for efficiency goes hand in hand with the determination to make new actors responsible. "In order to achieve this, I have chosen a young team, which can bring us a lot, as well as diversity, because thanks to it, we learn, we evolve and we grow".

His priorities include reflecting on the somellerie of tomorrow. "With young people, of course, but not only. It can also be done with all those who are passionate about wine, but who are not sommeliers. People who need information and training, so one of my ideas is to pass on all our values to them".

These are aspects that he will have the opportunity to put into practice during the promised visits to the different regions. This need for contact and this desire to learn more will be concretely expressed in mid-June in Corsica during the final phase of the Best Young Sommelier of France competition.

As for his first steps on the international scene, the new president will take them at the beginning of July in Finland where the ASI will hold its general assembly.

Text and photos Jérémy Martin

The new board: Fabrice Sommier (president), Florent Martin (general secretary), Caroline Furstoss (deputy), Xavier Thuizat (treasurer), Frédéric Devautour (deputy).

Delegate secretaries: Frédéric Voné (Grand Est), Florian Balzeau (Grand Ouest), Pierre Gros (Sud-Ouest), Georges Gracia (Sud-Est), Marie Wodecki (Paris), Thierry Kasprovicz (Overseas and expatriates).

Communication: Clotilde Mengin, Laurent Boyer and Laurent Bollet.

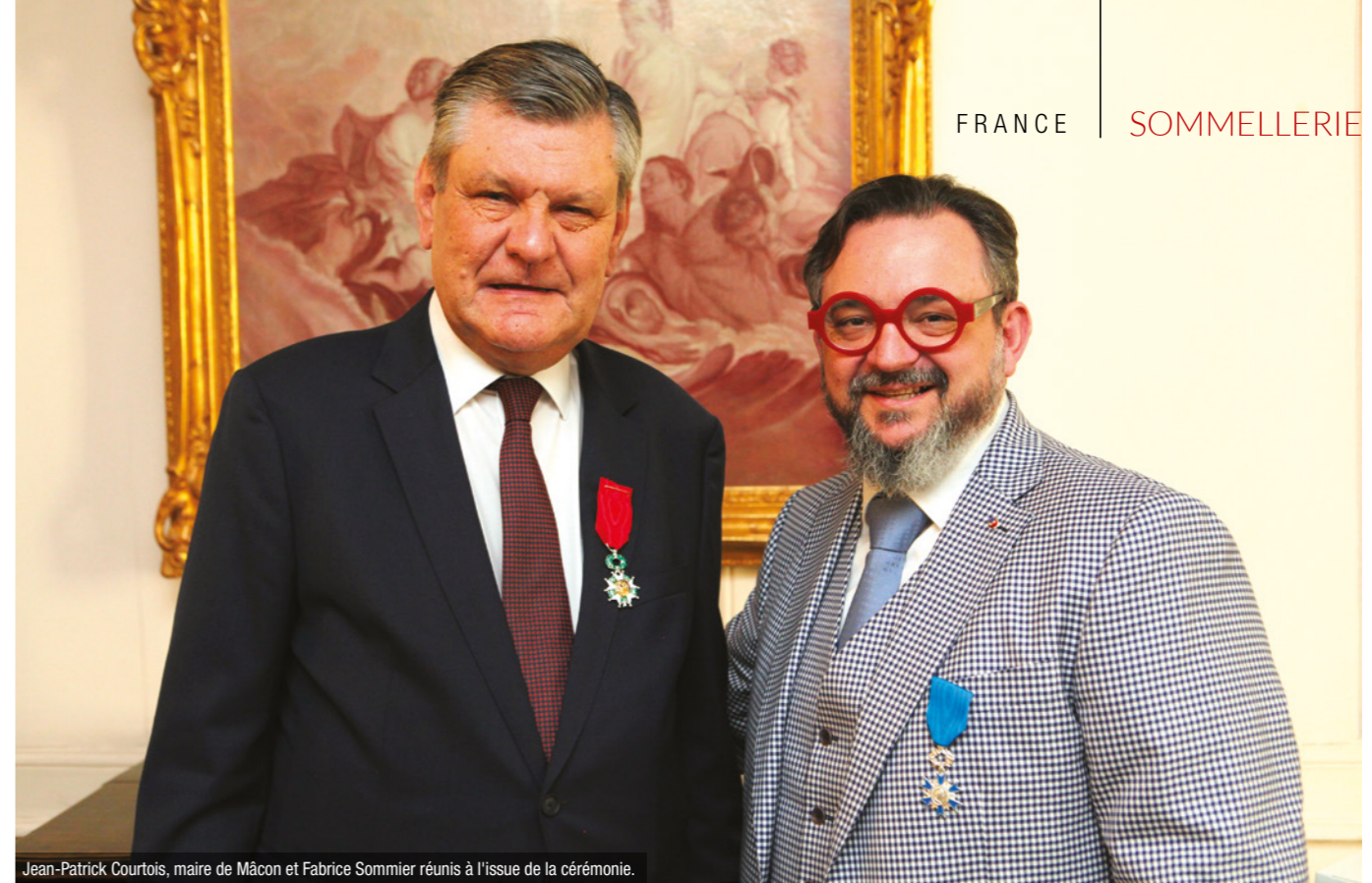
Youth Commission: Audrey Brugière, Margot Dufort, Dylan Freitas Dos Santos.

Relations with associations and Master Sommelier Commission: Denis Verneau (MOF), Robert Desbureaux (sommelier trainers), Bertrand Bijasson (UDSF Master Sommeliers).



CLOS SAINT JEAN
Châteauneuf-du-Pape

www.closstjean.fr



Jean-Patrick Courtois, maire de Mâcon et Fabrice Sommier réunis à l'issue de la cérémonie.

FABRICE SOMMIER nommé Chevalier de l'ordre national du Mérite

L'émotion a marqué la cérémonie organisée dans le grand salon de l'hôtel de ville de Mâcon en l'honneur de Fabrice Sommier. Le samedi 25 février, le Meilleur Ouvrier de France en sommellerie 2007 était en effet au centre de toutes les attentions à l'occasion de sa nomination au grade de Chevalier de l'ordre national du Mérite.

Et c'est à Jean-Patrick Courtois, maire de la ville et ami du récipiendaire, qu'est revenu l'honneur de prononcer le discours de présentation avant la remise officielle de la médaille. « Le parcours que nous célébrons aujourd'hui est un exemple magnifique de ce que peut produire l'apprentissage. Ce mode de formation a été trop longtemps considéré comme une voie de garage, une roue de secours pour les jeunes dont on ne savait que faire. Bien au contraire, l'apprentissage peut conduire à l'excellence dans de nombreux domaines, le parcours de notre futur chevalier peut en témoigner », a notamment souligné l'élu.

« Apprendre, c'est le maître-mot de l'existence de Fabrice Sommier. Rien n'aurait été possible sans son amour insatiable du savoir. C'est pour apprendre que Fabrice Sommier est devenu un grand voyageur. Voyageur pour exercer sa passion, de Tours à Vonnas, d'Obenkirch à Bracieux, de Paris à Mâcon. C'est un voyageur du vin pour qui le divin breuvage est une source permanente de découvertes et rencontres ».

De son côté Fabrice Sommier a mis l'accent sur l'importance de la famille, ses trois fils, sa compagne Charlotte avec laquelle il a imaginé *La maison des métiers* et notamment la Wine school by Fabrice Sommier, et son papa. Évoquant celui-ci, il a souligné que « dès l'âge de 14 ans, il a découvert l'usine, puis la fonderie en tant qu'ouvrier (vous comprenez donc pour moi l'importance du mot dans Meilleur Ouvrier de France). Un métier qu'il fera pendant près de quarante années. Mon père est un taiseux mais un vrai besogneux, qui m'a inculqué et démontré que le travail était la vertu cardinale d'un homme... ».

Texte et photo : Jérémy Martin

Fabrice Sommier named Chevalier de l'ordre national du Mérite || Emotion marked the ceremony organised in the grand salon of the town hall of Mâcon in honour of Fabrice Sommier. On Saturday 25 February, the 2007 Meilleur Ouvrier de France sommellerie was at the centre of attention on the occasion of his nomination to the rank of Chevalier de l'ordre national du Mérite.

Jean-Patrick Courtois, the town's mayor and friend of the recipient, had the honour of giving the presentation speech before the official awarding of the medal. "The journey we are celebrating today is a magnificent example of what apprenticeship can produce. For too long, apprenticeship has been seen as a back door, a spare wheel for young people who didn't know what to do. On the contrary, apprenticeship can lead to excellence in many fields, as the career of our future knight can testify", the elected representative stressed.

"Learning is the key word in Fabrice Sommier's life. Nothing would have been possible without his insatiable love of knowledge. Fabrice Sommier travelled a lot to learn. He travelled to practice his passion, from Tours to Vonnas, from Obenkirch to Bracieux, from Paris to Mâcon. He is a wine traveller for whom the divine beverage is a permanent source of discoveries and encounters".

Fabrice Sommier underlined the importance of his family, his three sons, his partner Charlotte with whom he imagined *La maison des métiers* and in particular the Wine school by Fabrice Sommier, and his father. Referring to his father, he underlined that "at the age of 14, he discovered the factory, then the foundry as a worker (so you understand the importance of the word "Meilleur Ouvrier de France). He worked in this profession for almost forty years. My father is a silent man but a real hard worker, who taught me and showed me that work was the cardinal virtue of a man...".



Les demi-finalistes déjà présents à ce niveau en 2021 : Audrey Brugière, Aude Charrol, Dorine Launay, Clément Sommier et Marie Wodecki.

Meilleur Jeune Sommelier de France 2023

Le casting de la phase finale est connu

Dix candidats retenus à l'issue de la sélection organisée début janvier seront présents en Corse en juin prochain. Parmi eux, cinq avaient déjà atteint la demi-finale en 2021.

Depuis la première édition en 1979 sous le nom de Trophée Ruinart, le concours du Meilleur Jeune Sommelier de France est un révélateur de talents à l'image de Philippe Faure-Brac, Eric Beaumard, Franck Thomas ou encore David Biraud. C'est aussi une épreuve qui permet à des professionnels ou des étudiants âgés au maximum de 26 ans d'entrer dans l'histoire de leur métier-passion en étoffant de manière prestigieuse leur CV. L'édition 2023 devrait être dans la lignée des 33 précédentes au regard du profil et du vécu des dix candidats retenus pour disputer la phase finale prévue les 11 et 12 juin prochains en Corse. Issus de la sélection organisée dans une quinzaine de lycées hôteliers grâce au soutien de l'Association Sommelier Formateur présidée par Christophe Martin, ils ont négocié avec précision et connaissances les épreuves de dégustation et d'identification, sans oublier le questionnaire visiblement plus musclé que celui imaginé pour la version 2021.

Pour se montrer vraiment sélectif, le comité technique dirigé par David Biraud doit sans cesse élever le niveau, en faisant preuve d'originalité. Une volonté de surprendre sans pour autant chercher à piéger les participants et qui permettra de désigner les trois finalistes.

Lesquels figurent parmi les dix candidats suivants : **Augustin Belleville** (Pavillon Ledoyen à Paris), **Audrey Brugière** (Le Clarence à Paris), **Valentin Calichon** (lycée hôtelier de Tain L'Hermitage), **Aude Charrol** (Intercontinental Marseille), **Paul Finck** (Restaurant Saisons à Ecully), **Dorine Launay** (La grange à Six-Fours-les-plages), **Louis Le Conte** (lycée hôtelier de Chamalières, apprenti chez Anne-Sophie Pic), **Maxim Plumier** (Hôtel Martinez à Cannes), **Clément Sommier** (Berthaudin, Suisse), **Marie Wodecki** (Hôtel de Crillon à Paris).

A noter que les quatre sommelières qualifiées cette année étaient déjà présentes en demi-finale en 2021 et que Marie Wodecki avait disputé la finale.

Texte et photo : Jérémy Martin

Best Young Sommelier of France 2023: The final phase casting announced || *The ten candidates selected at the end of the selection process organised at the beginning of January will be present in Corsica next June. Among them, five had already reached the semi-final in 2021.*

Since the first edition in 1979 under the name of Trophée Ruinart, the competition of the Best Young Sommelier of France has been a revelation of talents such as Philippe Faure-Brac, Eric Beaumard, Franck Thomas or David Biraud. This competition also allows professionals or students aged 26 years or less to make history in their profession-passion by adding to their CV in a prestigious way.

The 2023 edition should be in line with the 33 previous ones, considering the profile and experience of the ten candidates selected to compete in the final phase scheduled for June 11th and 12th in Corsica. The ten candidates, who were selected from the selection process organised in some fifteen hotel schools thanks to the support of the Association Sommelier Formateur chaired by Christophe Martin, have negotiated the tasting and identification tests with precision and knowledge. They have also taken part in the questionnaire, which was visibly more demanding than the one designed for the 2021 version.

In order to be truly selective, the technical committee led by David Biraud must constantly raise the level, by showing originality. This desire to impress without trying to trick the participants will enable the three finalists to be chosen.

The three finalists are among the following ten candidates: **Augustin Belleville** (Pavillon Ledoyen in Paris), **Audrey Brugière** (Le Clarence in Paris), **Valentin Calichon** (Hotel school of Tain L'Hermitage), **Aude Charrol** (Intercontinental Marseille), **Paul Finck** (Restaurant Saisons in Ecully), **Dorine Launay** (La grange in Six-Fours-les-plages), **Louis Le Conte** (Hotel school of Chamalières, apprentice at Anne-Sophie Pic), **Maxim Plumier** (Hôtel Martinez in Cannes), **Clément Sommier** (Berthaudin, Switzerland), **Marie Wodecki** (Hôtel de Crillon in Paris).

It must be noted that the four sommelières who were qualified this year were already present in the semi-final in 2021 and that Marie Wodecki had competed in the final.



Ils vont vivre leur première demi-finale du MJSF : Augustin Belleville, Valentin Calichon, Paul Finck, Louis Le Conte et Maxim Plumier.

Concours du Meilleur Sommelier des Terroirs du Sud-Ouest

Susciter des vocations et révéler de nouveaux talents

Avec 81 candidats répartis en trois catégories, la 37^e édition de cette épreuve a mis en évidence des talents prometteurs.

Temps fort des activités de l'association des sommelières Sud-Ouest – Occitanie, le concours a enregistré cette année une participation record. A commencer par celle des cadets. Ils étaient 23 à s'exprimer autour de la dégustation d'un vin rouge puis d'un questionnaire. A l'issue de la finale, Loélia Carboue (lycée technique hôtelier de Souillac) s'est imposée devant Eliza Roure (LTH Toulouse) et Louise Cador (LTH d'Orvault).

Pour les élèves de mention complémentaire sommellerie, 25 participants venus de toute la France étaient à l'œuvre lors de la sélection qui proposait un commentaire de dégustation à l'aveugle de deux vins et à nouveau un questionnaire. Sans oublier une petite dictée composée uniquement de mots issus du vocabulaire du vin. Et c'est Xavier Thuizat, Meilleur Sommelier de France 2022 et parrain de cette 37^e édition, qui se chargeait de la lecture.

Autant d'étapes maîtrisées par un trio constitué de deux étudiantes venues de La Rochelle, Lucie Riquet et Cécile Guilhou, et d'un candidat venu de Montpellier, Quentin Nantillet.

APPRENTI CONTRE PROFESSIONNEL

Chez les professionnels, sommelières en poste et apprentis, les 33 inscrits ont eu une finale identique à celle des élèves sommelières (commercialisation, décantage et service d'un vieux vin, identification de cinq boissons et correction d'une carte des vins présentant quelques erreurs), le temps imparti moindre (25 minutes contre 30) et les boissons servies dans des verres noirs compliquaient les choses.

A l'issue de la sélection, les finalistes, comme en 2022, représentaient les deux spécificités de cette catégorie. Samuël Dumas qui se partage entre formation au CFA de Blagnac et période entreprise au sein du restaurant *En pleine nature* était opposé à Bastien Filhol, chef sommelier d'un autre restaurant étoilé (*En marge*) de la périphérie toulousaine. Et même si ce dernier n'a pas suivi de formation en lycée hôtelier, sa reconversion après une première vie en tant qu'ingénieur dans l'organisation des transports en commun, a été réussie. Le voici auréolé du titre Meilleur Sommelier des Terroirs du Sud-Ouest. La preuve que la passion est le premier moteur du succès !

Texte et photo : Jérémy Martin

Competition for the Best South-Western Sommelier: Vocation fostering and new talents unveiled || *The 37th edition of this competition brought out some promising talents. 81 candidates were divided into three categories.*

This year, the competition was a highlight of the activities of the South-West - Occitania Sommelier Association, with record participation. Starting with the cadets. There were 23 of them to express themselves through the tasting



Les trois gagnants du concours 2023 : Lucie Riquet, Bastien Filhol et Loélia Carboue.

of a red wine and a questionnaire. At the end of the final, Loélia Carboue (Souillac technical hotel school) won ahead of Eliza Roure (LTH Toulouse) and Louise Cador (LTH Orvault).

As for the students of the complementary mention sommellerie, 25 participants from all over France were at work during the selection which proposed a blind tasting commentary of two wines and again a questionnaire. Not to mention a short dictation composed solely of words from the wine vocabulary. And the reading

was done by Xavier Thuizat, Best Sommelier of France 2022 and patron of this 37th edition.

All these stages were mastered by a trio of students from La Rochelle, Lucie Riquet and Cécile Guilhou, and a candidate from Montpellier, Quentin Nantillet.

Apprentice versus professional

The 33 professional sommelières and apprentices had the same final as the student sommelières (marketing, decanting and serving an old wine. They had to identify five drinks and correct a wine list with a few mistakes), but the time limit was shorter (25 minutes compared to 30) and the drinks were served in black glasses, which made things more difficult.

The finalists represented the two specificities of this category, as they did in 2022. Samuël Dumas, who divides his time between training at the CFA in Blagnac and working at the restaurant *En pleine nature*, was up against Bastien Filhol, head sommelier of another starred restaurant (*En marge*) in the Toulouse periphery. And even though he did not attend a hotel school, his reconversion after a first life as an engineer in the organisation of public transport was successful. He has now been awarded the title of Best South-Western Sommelier. Proof that passion is the first motor of success!

3 nuances de rose

CHÂTEAU LA COSTE Grand Vin Rosé 2022

Un nez expressif aux arômes de fruits à noyaux (pêche, abricot) accompagné de notes iodées et anisées. Équilibre, volume et belle longueur en bouche. Une finale fraîche et persistante qui confirme les notes iodées et anisées ressenties au nez.

Vin biologique – 30,10 €

An expressive nose with stone fruit aromas (peach, apricot) accompanied by iodine and aniseed notes. The wine is well balanced, full and long on the palate. A fresh and persistent finish that confirms the iodine and aniseed notes felt on the nose.

Organic wine - €30.10



LANGLOIS Crémant de Loire Brut Rosé

Un nez fruité et élégant, avec des notes de pêches de vigne. Sa bouche est fraîche, ample et fruitée soutenue par une belle longueur. Une cuvée fraîche aux bulles fines et au fruité remarquable.

15 € chez les cavistes et sur la boutique en ligne : <https://la-boutique-langlois.fr>



A fruity and elegant nose, with vine peach notes. The palate is fresh, full and fruity, with a good length. A fresh cuvée with fine bubbles and remarkable fruitiness.

€15 in wine shops and on the online shop: <https://la-boutique-langlois.fr>

M-MARCOULT duo de ratafia rosé et ambré

Le ratafia M-Marcoult est un assemblage de Fine de la Marne et de jus de raisin, mis en fût de chêne pour un vieillissement de 24 mois minimum. Le chardonnay est utilisé comme base du Ratafia Ambré et le pinot noir comme base du Ratafia Rosé, idéal pour accompagner les dîners entre amis !

Prix à l'unité : 39 € - Prix duo: 78 € Spiritueux en quantité limitée



M-Marcoult, duo of rosé and amber ratafia || M-Marcoult Ratafia is a blend of Fine de la Mame and grape juice, aged in oak barrels for a minimum of 24 months. Chardonnay is used as the base of the Amber Ratafia and Pinot Noir as the base of the Rosé Ratafia, ideal for dinners with friends!

Price per unit: €39 - Price per duo: €78 Limited edition



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

Son nom commémore l'année où la famille Philipponnat a pris souche dans le village d'Ay, au cœur de la Champagne : Avril Le Philipponnat était déjà propriétaire de vignes au lieu-dit « Le Léon », entre Ay et Dizy, dès 1522. Encore aujourd'hui, les raisins de cette parcelle entrent dans la composition de Cuvée 1522. www.philipponnat.com

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



VINCENT GIRARDIN
MEURSAULT-FRANCE

WWW.VINCENTGIRARDIN.COM

@DOMAINE_VINCENT_GIRARDIN

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

MIXOLOGIE

Distillerie Massenez

Tartines liquides

La Maison Massenez a imaginé la tartine liquide avec une liqueur de pain, Massenez La Baguette®, et une liqueur de Roquefort. Ces nouvelles liqueurs originales permettent des créations infinies et jamais vues jusqu'alors.

Disponible chez les cavistes et sur la boutique en ligne : www.massenez.com

Liqueur de Pain Massenez, La Baguette® : 20 €, la bouteille de 70cl, 25 % vol.

Liqueur de Roquefort : 25 €, la bouteille de 70cl, 25 % vol.

Disponible pour les professionnels en 11 version à 25 % vol. ou 40 % vol.

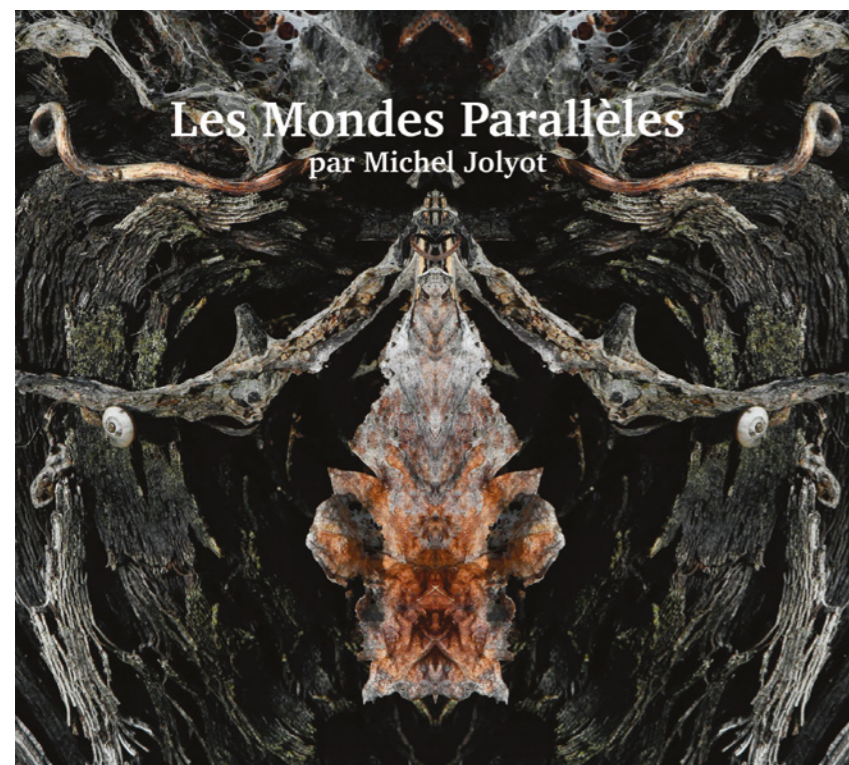
The Distillerie Massenez has imagined the tartine liquide with a bread liqueur, Massenez La Baguette®, and a Roquefort liqueur. These new original liqueurs allow for infinite and unprecedented creations.

Available in wine shops and on the online shop: www.massenez.com

Liqueur de Pain Massenez, La Baguette®: €20, 70cl bottle, 25 % vol.

Liqueur de Roquefort: €25, 70cl bottle, 25% vol.

A 11 version at 25% vol. or 40% vol. is available for professionals.



PHOTOGRAPHIES

LES MONDES PARALLÈLES par Michel Jolyot

Créations photographiques inspirées par les ceps de vigne de Champagne et du Vaucluse, les écorces d'arbres de la Montagne de Reims, les lichens... Ces mondes sont peuplés de créatures et formes fantastiques. La technique est simple : un cliché macrophotographique haute définition est recadré puis mis en miroir, sans intervention d'un logiciel de retouche.

15 € - 88 pages - 82 photographies couleurs
Format 18x20cm - www.jolyot.com

Photographic creations inspired by the vines of Champagne and Vaucluse, the bark of trees in the Montagne de Reims, lichens... These worlds are inhabited by fantastic creatures and forms. The technique is simple: a high definition macrophotographic shot is cropped and then mirrored, without the use of retouching software.

€15 - 88 pages - 82 colour photographs
Format 18x20cm - www.jolyot.com

ÉDITION LIMITÉE

Gin Anne-Sophie Pic nouvelle édition

L'association des différents ingrédients tels que les bourgeons de cassis de Bourgogne, le citron, le genièvre, la cire d'abeille de Charente, le rooibos et le myrte de Corse révèlent la complexité aromatique de ce gin où légèreté et puissance s'expriment harmonieusement. Reiko Kaneko, céramiste londonienne, a conçu, fabriqué et peint à la main la bouteille.

Édition limitée à 160 pièces - Prix : 45 € la bouteille de 35 cl

The combination of different ingredients such as blackcurrant buds from Burgundy, lemon, juniper, beeswax from Charente, rooibos and myrtle from Corsica reveal the aromatic complexity of this gin where lightness and power are harmoniously expressed. Reiko Kaneko, a London ceramist, designed, made and hand painted the bottle.

Limited edition of 160 pieces - Price: € 45 per 35 cl bottle



INSOLITE

L'ANTI-GUIDE DE LA BIÈRE

Apprendre la base de zythologie en s'amusant avec le prof Bucella

À travers 120 sujets, Fabrizio Bucella torpille les idées reçues et enrichit notre connaissance du monde brassicole, avec des anecdotes étonnantes. On y apprend que certaines bières peuvent avoir un goût de chèvre, de pudding de Noël, ou encore de popcorn.

Prix : 13,90 € - 144 pages

Fabrizio Bucella uses 120 topics to destroy preconceived ideas and enrich our knowledge of the world of brewing, with surprising anecdotes. We learn that some beers can taste like goat, Christmas pudding or popcorn.

Price: €13,90 - 144 pages



ÉDITION LIMITÉE

Camus cuvée 4.186 Electrum

Cette cuvée est un assemblage de 4 eaux-de-vie à la fois puissantes et élégantes, laissant la place à des notes de bois et d'épice en bouche. Le mystérieux 186 de sa dénomination correspond à la somme des années de vieillissement des cognacs. Une cuvée marquée de l'emblématique « Electrum », comme l'alliage d'or et d'argent utilisé par les Romains pour frapper leur monnaie.

Édition limitée à 315 carafes numérotées.

This cuvée is a blend of 4 eaux-de-vie that are both powerful and elegant, giving way to wood and spice notes on the palate. The mysterious 186 of its name corresponds to the sum of the ageing years of the cognacs. A cuvée marked with the emblematic "Electrum", like the alloy of gold and silver used by the Romans to mint their money.

Limited edition of 315 numbered decanters.





Un 2022

résilient et lumineux

Le froid, le gel, la pluie, la sécheresse et le soleil imposant ne devaient en aucun cas dicter leur loi délétère et définir ce millésime. 2022 allait une fois de plus révéler une vigne et un vigneron puissamment résilients. Il a fallu s'adapter et imaginer des méthodes culturelles d'autres latitudes. Le millésime est hétérogène et, aujourd'hui plus qu'hier, tributaire des types de sols, mais également de conduites culturelles, de l'adoption de couverts végétaux, de la taille douce et tardive, du tressage plutôt que du rognage... On s'entendra pour dire que souvent le millésime fit briller les vigneron possédant un bon sens paysan, les faiseurs sérieusement épris de leur vigne et, *in fine*, on y revient incessamment, les grands terroirs.

On remarque qu'en 2022, en dépit de toute prévision, la masse tannique a apporté de la fraîcheur, que les peaux épaisses des raisins ont souvent protégée du soleil cuisant. Si selon le consultant Stéphane Derenoncourt « il a résulté de cet été caniculaire un état des lieux tranché » il est sûr en revanche que nous avons à faire à des vins plus lumineux que solaires, des vins, toujours selon le consultant, alliant finesse et force, complexité et profondeur. Un grand millésime ? Peut-être. Hors norme sûrement avec des raisins rouges riches en tannins, anthocyanes et arômes. En rouge, il ne fallait pas bousculer, ni sur-extraire les jus. Les blancs s'annoncent assez hétérogènes mais globalement plutôt puissants et énergiques. On se persuadera cette année encore que ni les élevages, ni les extractions n'auront constitué des réponses totalement adéquates à ce millésime marqué par la sécheresse.

A resilient and bright 2022 || Cold, frost, rain, drought and strong sunshine were never to dictate their deleterious law and define this vintage. 2022 would once again reveal a powerfully resilient vineyard and winemaker. We had to adapt and imagine cultivation methods from other latitudes. The vintage is heterogeneous and, today more than ever, depends on the type of soil, but also on the way the vines are cultivated, the adoption of plant cover, the gentle and late pruning, the braiding rather than the trimming ... We agree that the vintage often made the wine-growers with a good sense of the land shine, the makers who are seriously in love with their vines and, *in fine*, we come back to this time and time again, the great terroirs.

We notice that in 2022, despite all predictions, the tannic mass brought freshness, which the thick skins of the grapes often protected from the burning sun. According to the consultant Stéphane Derenoncourt, "the result of this scorching summer was a clear-cut state of affairs". However, it is certain that we are dealing with wines that are more luminous than sunny, wines that, according to the consultant, combine finesse and strength, complexity and depth. A great vintage? Perhaps. Out of the ordinary, certainly, with red grapes rich in tannins, anthocyanins and aromas. The reds should not have been rushed or over-extracted. The whites are quite heterogeneous but overall rather powerful and energetic. Once again this year, we can be convinced that neither the ageing nor the extractions were totally adequate responses to this vintage marked by drought.

BORDEAUX SUPÉRIEUR

Ici comme ailleurs, il a fallu pour réussir ce millésime s'adapter à des conditions parfois méditerranéennes. Les gestions du sol et du végétal furent primordiales en limitant la compaction des sols, d'un côté, et en protégeant les raisins du soleil d'un autre côté. On note des vendanges très précoces, deuxième quinzaine d'août pour les blancs et tout début septembre pour les merlots et entre le 20 septembre et début octobre pour les cabernets.

Château Jean Faux est soyeux avec une acidité parfaite et une belle finale, prolongée par des notes réglissées et salines. Nous retiendrons encore **Château Lamothe-Vincent**, suivi par Oenoconseil, et son nez classieux de feuille sèche, de sous-bois et sa matière ample. En blanc, **Château La Peyruche** constitue une véritable réussite. Le jus possède un joli gras et des notes scintillantes de citron mûr. **Château Lestage**, blanc du Médoc, avance sur des notes exotiques. La bouche est charnue autour de notes de poire et la finale est saline.

Bordeaux Supérieur

Here, as elsewhere, it has been necessary to adapt to conditions that were sometimes Mediterranean in order to make this vintage a success. The management of the soil and the plants was essential in limiting soil compaction on the one hand, and protecting the grapes from the sun on the other. The harvest was very early, in the second half of August for the whites and at the beginning of September for the Merlot, and between 20 September and the beginning of October for the Cabernets.

Château Jean Faux is silky with perfect acidity and a beautiful finish, prolonged by liquorice and saline notes. We would also like to mention **Château Lamothe-Vincent**, followed by Oenoconseil, and its classy nose of dry leaves, undergrowth and ample body. In white, **Château La Peyruche** is a real success. The juice has a nice fatness and sparkling notes of ripe lemon. **Château Lestage**, a white from the Médoc, has exotic notes. The palate is fleshy with pear notes and a saline finish.



RIVE GAUCHE

GRAVES

Un millésime marqué par de légères gelées printanières, un printemps doux sans mildiou, une belle floraison optimum par un été particulièrement chaud et sec à peine contrarié par les orages de fin août. Les blancs sont vendangés dès le 19 août. Si les quantités sont petites, l'acidité est bien présente. Lorsqu'il n'y a pas eu de blocage de maturité sur les jeunes vignes ou les vignes sur sols sans réserve hydrique les vins rouges s'avèrent colorés, concentrés et assez frais. Les blancs se révèlent comme sur l'ensemble du territoire puissants aromatiquement et plein d'une jolie acidité.

Château Haut-Selve, en rouge, tire son épingle du jeu avec une extraction qui flirte gentiment avec les limites, mais maintient le vin dans un univers assez floral et tendu. La violette et la réglisse dominant en bouche. **Château Cérons**, en rouge, convoque des éléments floraux et la bouche s'avère fringante et fraîche. **Château Cazebonne**, en rouge, intrigue par son côté plutôt iconoclaste et buvable. On aime son jus sapide et immédiat. En blanc Jean-Baptiste Duquesne du Château Cazebonne présente un vin d'une joyeuse densité, épicé, terriblement frais et porté par son terroir et de jolis sémillons. Un véritable coup de cœur pour ce pirate du sud des Graves. Dans un registre plus classique, on s'arrêtera sur le jus vif et floral du **Château Magneau**. Un blanc juste et précis.

LEFT SIDE

Graves

A vintage marked by light spring frosts, a mild spring with no mildew, a beautiful flowering period and a particularly hot and dry summer, barely disturbed by the storms at the end of August. The whites were harvested from August 19th. Although the quantities were small, the acidity was very present. The reds turned out to be colourful, concentrated and quite fresh when there was no blockage of maturity on the young vines or on the vines on soils with no water reserve. The whites, like all the wines in the region, are powerful in terms of aroma and full of acidity.

Château Haut-Selve, in red, stands out with an extraction that gently flirts with the limits, but maintains the wine in a rather floral and tense universe. Violet and liquorice dominate the palate. **Château Cérons**, in red, summons up floral elements and the palate proves to be lively and fresh. **Château Cazebonne**, in red, intrigues by its rather iconoclastic and drinkable side. We like its sapid and immediate juice. In white, Jean-Baptiste Duquesne of Château Cazebonne presents a wine of joyful density, spicy, terribly fresh and carried by its terroir and pretty Semillon. A real favourite for this pirate of the southern Graves. In a more classical register, we will stop at the lively and floral juice of **Château Magneau**. A fair and precise white.

« Un millésime tout en surprise. Des degrés qui restent contenus, des tannins qui nous surprennent par leur côté fondu, déjà séduisant, des vins qui pourront se boire jeune sans nuire à leur potentiel de garde. Un millésime qui rassure sur les atouts de Bordeaux pour répondre au réchauffement climatique. La vigne résiste pour finir assez bien aux chaleurs caniculaires, sous réserve qu'elle ait un peu d'eau. Après les pluies de fin juin, on a longtemps attendu les orages estivaux, mais ils ont fini par arriver avant la vendange des blancs puis fin septembre pour finir la maturité des rouges. Ce millésime nous confirme par ailleurs que Bordeaux dispose dans ses cépages anciens ou moins anciens de très belles opportunités : un mancin soyeux, un bouchalès tendu sur le fruit, un petit verdot magistral, une carmenere démonstrative. Ils sauront compléter à merveille l'assemblage avec le cabernet sauvignon ». *Jean-Baptiste Duquesne du Château Cazebonne*



"A vintage full of surprises. The degrees remain contained, the tannins surprise us with their melted, already seductive side, and the wines can be drunk young without affecting their ageing potential. A vintage that is reassuring about Bordeaux's ability to respond to global warming. The vines are resisting the scorching heat quite well, provided they have some water. After the rains at the end of June, we waited a long time for the summer storms, but they finally arrived before the harvest of the whites and then at the end of September to finish the maturity of the reds. This vintage also confirms that Bordeaux has some very good opportunities in its old or less old varieties: a silky Mancin, a fruity Bouchalès, a masterful Petit Verdot, a demonstrative Carmenere. They will be the perfect complement to the Cabernet Sauvignon blend". *Jean-Baptiste Duquesne of Château Cazebonne*

PESSAC-LÉOGNAN

Gel et sécheresse ont laissé des traces et impacté les rendements. Une réduction essentiellement liée au poids des baies largement marqué par le stress hydrique. En blanc, les vendanges ont commencé tôt avec des raisins présentant de bonnes maturités, de beaux équilibres sucre-acidité. Les PH et les degrés en dépit d'un millésime solaire – un été jusqu'à 4° au-dessus des normales de saison – seront restés modestes pour donner des vins frais et équilibrés.

En blanc, le **Château Couhins**, Cru Classé de Graves, dénote toujours un peu avec des arômes de fruits mûrs et une acidité bienvenue. **Château Luchey-Halde** constitue une véritable réussite de l'AOC avec ses notes d'eucalyptus, de fleur blanche et d'agrume. Un profil qui rompt avec la doxa. On retiendra en rouge l'admirable **Château Couhins**, Cru Classé de Graves, croquant et savoureux, au milieu de bouche conquérant et charnu. Le grain est soyeux. **Château Bardins** convoque des fragrances de rose au nez et présente beaucoup de fraîcheur en bouche. La trame est cintrée, un peu serrée, mais d'une jolie profondeur. **Clos Marsalette** présente une matière élégante, effilée qui ne manque pas de suavité.

Pessac-Léognan

Frost and drought have left their mark and impacted yields. A reduction essentially linked to the weight of the berries largely marked by the hydric stress. In white, the harvest started early with grapes showing good ripeness and good sugar-acidity balance. The PH and degrees, despite a sunny vintage - a summer up to 4° above the seasonal norms - remained modest to give fresh and balanced wines.

In white, **Château Couhins**, Cru Classé de Graves, still stands out a little with ripe fruit aromas and a welcome acidity. **Château Luchey-Halde** is a real success story of the AOC with its notes of eucalyptus, white flowers and citrus. A profile that breaks with the doxa. The red wine is the admirable **Château Couhins**, Cru Classé de Graves, crisp and tasty, with a conquering and fleshy middle palate. The grain is silky. **Château Bardins** evokes rose fragrances on the nose and is very fresh on the palate.

The structure is curved, a little tight, but with a nice depth. **Clos Marsalette** has an elegant, tapering body that is not lacking in smoothness.





MÉDOC

La véraison a débuté très tôt sur les terroirs précoces et les températures d'août ont accéléré la maturité des baies, amplifié ici aussi les phénomènes de concentrations. Globalement, on retiendra que 2022 est d'une grande précocité. Une fois de plus, la clé de vinifications fût l'extraction, qu'il a fallu gérer finement pour éviter les tanins. Si le 2022 est un millésime chaleureux, il possède un bon équilibre acide. Les jus profonds ont des structures tanniques soyeuses, des acidités intéressantes. Ici plus qu'ailleurs, les élevages seront importants pour éviter les masses tanniques.

HAUT-MÉDOC

Château de Malleret, Cru Bourgeois Exceptionnel en Haut-Médoc, possède une bouche crémeuse, ronde et déjà étonnamment charmeuse. **Château Cantemerle**, Grand Cru Classé du Haut-Médoc, présente un jus plus fluide et frais autour de notes suggérant la framboise. La finale réglissée est magnifique.

Médoc

The véraison started very early on the early terroirs and the August temperatures accelerated the ripening of the berries, amplifying the concentration phenomena here too. Overall, 2022 was a very early vintage. Once again, the key to vinification was extraction, which had to be finely managed to avoid tannins. While 2022 is a warm vintage, it has good acid balance. The deep juices have silky tannic structures and interesting acidities. Here more than elsewhere, ageing will be important to avoid tannic masses.

Haut-Médoc

Château de Malleret, Cru Bourgeois Exceptionnel in Haut-Médoc, has a creamy, round and already surprisingly charming palate. **Château Cantemerle**, a Grand Cru Classé in Haut-Médoc, has a more fluid, fresh juice with notes suggesting raspberry. The liquorice finish is magnificent.

MARGAUX

Une mention spéciale au **Château Rauzan-Ségla**, Grand Cru Classé, qui affiche un vin dynamique et juteux, arborant des notes de fruits frais écrasés. Les équilibres sont déjà immenses. **Château Brane-Cantenac** possède un jus flatteur au boisé fin et léger. Une classe à part.

PAUILLAC

Château La Fleur Peyrabon, Cru Bourgeois, invite à nous régaler d'un jus frais et précis. Les tannins d'abord serrés s'estompent un peu pour donner à croquer dans le jus séveux. L'autre grande réussite est à trouver du côté du **Château Grand Puy Ducasse**, Grand Cru Classé. Le vin possède ici un jus d'une profondeur saisissante. Les tannins sont puissants mais d'une grande finesse. Une composition, en tout point, remarquable.

«2022 est un millésime chaleureux mais non dénué d'un bon équilibre acide, pour lequel la maîtrise des extractions est un enjeu capital. Les choix d'élevage seront les grands alliés pour dompter au mieux ce fort potentiel, ils seront primordiaux pour ne pas avoir de masses tanniques trop importante. 2022 est indéniablement un très grand millésime, taillé pour la garde ». *Laboratoire Oenoconseil Pauillac*

Margaux

A special mention for **Château Rauzan-Ségla**, Grand Cru Classé, which displays a dynamic and juicy wine, with fresh crushed fruit notes. The balance is already immense. **Château Brane-Cantenac** has a flattering juice with fine, light oak. A class of its own.

Pauillac

Château La Fleur Peyrabon, a Cru Bourgeois, invites us to feast our eyes on a fresh and precise juice. The initially tight tannins fade a little to allow us to bite into the sappy juice. The other great success is to be found in **Château Grand Puy Ducasse**, Grand Cru Classé. The wine here has a juice of striking depth. The tannins are powerful but of great finesse. The composition is remarkable in every aspect.

"2022 is a warm vintage but with a good acid balance, for which the control of extractions is a major issue. The ageing choices will be the great allies in taming this strong potential, they will be essential to avoid having too much tannin. 2022 is undeniably a great vintage, made for ageing". *Laboratoire Oenoconseil Pauillac*.

SAINT-ESTÈPHE, MOULIS-EN-MÉDOC

La trame tannique du **Château Meyney** n'occulte pas la présence de fruits denses, entre le sureau et la cerise. C'est très élégant. On retiendra le **Château Lestage Darquier Grand Poujeaux**, Moulis-en-Médoc, avec sa bouche gracile et déjà ronde. Une belle réussite, à suivre.

Saint-Estèphe, Moulis-en-Médoc

The tannic structure of **Château Meyney** does not hide the presence of dense fruit, between elderberry and cherry. It is very elegant. The **Château Lestage Darquier Grand Poujeaux**, Moulis-en-Médoc, with its graceful and already round mouth, is a great success. A great success, to be continued.





RIVE DROITE

SAINT-EMILION, MONTAGNE ET POMEROL

Sur ce millésime chaud et sec, le pouvoir tampon des argiles a révélé tout son intérêt avec une libération progressive de l'eau contenu dans les sols. Les chaleurs de juillet ont ralenti la véraison. Les fortes chaleurs d'août, pendant la maturation, ont favorisé la dégradation des acides et la concentration des polyphénols. Les vignes se sont montrées résilientes grâce aux couverts végétaux. Dans la mesure où le vigneron avait une bonne observation agronomique et recherchée des équilibres gustatifs, ce millésime chaud confirme qu'il sera un grand millésime de Bordeaux.

SAINT-EMILION

Château Larcis-Ducasse, 1^{er} Grand Cru Classé de Saint-Emilion, est une indéniable réussite. Le jus concentré et crémeux convoque menthol et pivoine. C'est, en dépit de la matière dense, très aérien. **Château Fonroque**, Grand Cru Classé de Saint-Emilion, reste le grand représentant de la biodiversité de l'AOC. Le jus est pulpeux, acidulé. La finale florale et épicée est immense. La qualité des tannins, le jus précis et frais du **Château La Grâce Dieu des Prieurs**, Saint-Emilion Grand Cru, en font une vraie réussite. **Château Monlot**, Saint-Emilion Grand Cru, séduit par son grain et sa grande homogénéité. A suivre.

Château Croix de Labrie, Saint-Emilion Grand Cru Classé : un grand et beau vin, doté d'une belle palette aromatique, d'une bouche juteuse soutenue par des tannins souples et subtils.

RIGHT SIDE

Saint-Emilion, Montagne and Pomerol

In this hot and dry vintage, the buffering power of the clays revealed all its interest with a progressive release of the water contained in the soils. The hot weather in July slowed down the ripening process. The high temperatures in August, favoured the degradation of acids and the concentration of polyphenols during the ripening period. The vines demonstrated resilience thanks to the plant cover. As far as the winegrower had a good agronomic observation and searched for gustative balance, this hot vintage confirms that it will be a great Bordeaux vintage.

Saint-Emilion

Château Larcis-Ducasse, 1^{er} Grand Cru Classé de Saint-Emilion, is an undeniable success. The concentrated and creamy juice conjures up menthol and peony. It is very airy in spite of the dense matter. **Château Fonroque**, a Saint-Emilion Grand Cru Classé, remains the great representative of biodiversity in the AOC. The juice is pulpy and acidulous. The floral and spicy finish is immense. The quality of the tannins, the precise and fresh juice of **Château La Grâce Dieu des Prieurs**, Saint-Emilion Grand Cru, make it a real success. **Château Monlot**, Saint-Emilion Grand Cru, seduces by its grain and its great homogeneity. To be continued.

Château Croix de Labrie, Saint-Emilion Grand Cru Classé: a great and beautiful wine, with a beautiful aromatic palette, a juicy mouth supported by supple and subtle tannins.

MONTAGNE SAINT-EMILION

Domaine Simon Blanchard Au Champ de la Fenêtre est un vin juteux et étonnamment crayeux. Une rare pépite et parfaite expression d'un cabernet franc à maturité. Dans un registre plus classique, le **Vieux Château Palon**, sort parfaitement son épingle du jeu autour d'une élégante trame tannique et des notes d'élevage finalement assez élégante.

POMEROL

Le **Château Mazeyres** est l'une des très grandes réussites de l'AOC. Le fruit est explosif, charnu et étiré. La bouche est étincelante autour de notes d'orange et de rose. Le **Château La Commanderie** est un vin stupéfiant de fraîcheur printanière. La trame joliment granuleuse s'enroule autour de fruits frais et de notes évoquant la rose. **Château Saint-Pierre**, de sols argilo-sablonneux, marque les esprits avec une bouche croquante et finement réglissée à l'assise tannique parfaite.

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX

Au risque de nous répéter d'une année sur l'autre, nous retiendrons le **Domaine de l'A**, porté par une trame tannique délicate et une matière charnue, ample. Pour finir très soyeux. Le **Château Claud Bellevue** convoque un jus croquant et frais. Une expression lumineuse de l'AOC.



Montagne Saint-Emilion

Domaine Simon Blanchard Au Champ de la Fenêtre is a juicy and surprisingly chalky wine. A rare nugget and perfect expression of a mature Cabernet Franc. In a more classic register, **Vieux Château Palon**, comes out perfectly around an elegant tannic structure and breeding notes that are finally quite elegant.

Pomerol

Château Mazeyres is one of the great successes of the AOC. The fruit is explosive, fleshy and long. The mouth is sparkling with orange and rose notes. **Château La Commanderie** is a stunning wine of springtime freshness. The beautifully grainy frame is wrapped around fresh fruit and rose-like notes. **Château Saint-Pierre**, from clay-sand soils, makes its mark with a crisp, finely liquoriced palate with a perfect tannic base.

Castillon Côtes de Bordeaux

Although we might be repeating ourselves from one year to the next, we will remember the **Domaine de l'A**, carried by a delicate tannic structure and a fleshy, ample body. Very silky at the end. The **Château Claud Bellevue** has a crisp, fresh juice. A luminous expression of the AOC.





LE PETIT BONDIEU

DOMAINE DU PETIT BONDIEU

VINS DE BOURGUEIL ET CHINON

Venez découvrir notre passion !

DOMAINE OUVERT TOUS LES JOURS DU LUNDI AU SAMEDI
DE 9H30 À 12H30 PUIS DE 14H À 18H30

Visites et dégustations

Entre Tours et Saumur
30 Route de Tours - 37140 Restigné

domaine@petitbondieu.fr
02 47 97 33 18
domainedupetitbondieu.com

THOMAS PICHEL

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
vigneron

Création ©Domaine du Petit Bondieu - Photos: ©Kreazim, Dvino conseil et ©Sophie Baron Studio

FRONSAC, FRANCS CÔTES DE BORDEAUX

Le **Château La Dauphine**, Fronsac, révèle de jolies notes florales au nez, dont la violette. Les tannins sont fins et d'une patine particulièrement élégante. Un joli vin. **Château Marsau**, en Francs, élabore un merlot tout à fait large et suave. Une fois les tannins assagis, nous aurons là un beau représentant de l'AOC. Nous décernerons un coup de cœur à l'autre représentant de l'AOC, le **Château Puygueraud**, floral et d'une parfaite maturité et rondeur.

SAUTERNES ET BARSAC

Un millésime qui devrait faire oublier 2021 dont les volumes auront été ridiculement bas. 2022 s'invite indéniablement à la table des grands millésimes de ces dix dernières années. Le botrytis est d'une très grande qualité.

On jettera notre dévolu sur **Raymon-Lafon** avec son superbe nez rôti et ses fragrances de pain d'épice. La bouche est miellée et d'un volume étonnant. **Château Guiraud** se révèle très abouti avec de délicieuses notes confites. Le jus est suave, crémeux et d'une justesse incroyable.

GRAVES SUPÉRIEURES

Château La Fleur de Pins avec 90 % de sémillon et 10 % de sauvignon blanc exprime des arômes voluptueux de fruits estivaux. On retrouve en bouche la pêche blanche et l'abricot. Élégant et frais de bout en bout. Une vraie réussite de la confidentielle AOC.

Fronsac, Francs Côtes de Bordeaux

Château La Dauphine, Fronsac, reveals pretty floral notes on the nose, including violets. The tannins are fine and have a particularly elegant patina. A lovely wine. **Château Marsau**, in Francs, makes a very broad and suave Merlot. Once the tannins have softened, we will have a fine representative of the AOC. We will give a special mention to the other AOC representative, **Château Puygueraud**, floral and perfectly mature and round.

Sauternes and Barsac

A vintage that should make us forget 2021, whose volumes were ridiculously low. 2022 is undeniably invited to the table of the great vintages of the last ten years. The botrytis is of a very high quality. We'll throw our lot in with **Raymon-Lafon** with its superb roasted nose and gingerbread fragrances. The palate is honey-coloured and of surprising volume. **Château Guiraud** is very accomplished with delicious candied notes. The juice is suave, creamy and incredibly precise.

Graves Supérieures

Château La Fleur de Pins with 90% Semillon and 10% Sauvignon Blanc expresses voluptuous aromas of summer fruits. White peach and apricot are found on the palate. It is elegant and fresh from start to finish. A real success for this confidential AOC.

Henry Clemens

La dynamique **Alliance des Récoltants** présentait dans les chais du Château Barre Gentillot les cuvées de plus de 30 vigneron-récoltants. L'occasion unique de rencontrer et de déguster les vins de l'ensemble des AOC bordelaises.

The dynamic **Alliance des Récoltants** presented in the cellars of Château Barre Gentillot the vintages of more than 30 winegrowers. A unique opportunity to meet and taste the wines of all the Bordeaux AOCs.



LABORATOIRE ŒNOLOGIQUE BEAUNOIS

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

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





WINE PARIS & VINEXPO PARIS, la 4^e édition tient ses promesses

La 4^e édition de Wine Paris & Vinexpo Paris s'est achevée sur un bilan très positif. Marqué par une représentativité accrue des exposants comme des visiteurs internationaux, ce rendez-vous stratégique alliant business et convivialité fait désormais vibrer toute une filière à l'unisson.

UN SUCCÈS CONFIRMÉ

Wine Paris & Vinexpo Paris 2023 a accueilli 3 387 exposants (20 % de surface et 25 % d'exposants internationaux supplémentaires par rapport à 2022), en provenance de 42 pays producteurs, et 36 334 visiteurs (+41 % de visitorat), dont 38 % d'internationaux venant de 149 pays. Le portail digital du groupe Vinexposium a permis d'amplifier les opportunités de business et de multiplier les occasions de rencontres. Ainsi, 6 330 rendez-vous se sont tenus pour plus de 12 279 conversations entre producteurs et acheteurs.

Wine Paris & Vinexpo Paris, the 4th edition keeps its promises || *The 4th edition of Wine Paris & Vinexpo Paris ended on a very positive note. This strategic meeting, which combines business and conviviality, has become a success for the entire industry, with an increased number of exhibitors and international visitors.*

A proven success

Wine Paris & Vinexpo Paris 2023 welcomed 3,387 exhibitors (20% more space and 25% more international exhibitors than in 2022) from 42 wine-producing countries, and 36,334 visitors (+41% more visitors), 38% of whom were international from 149 countries. The Vinexposium group's digital portal helped to increase business opportunities and to expand the number of meetings. Thus, 6,330 meetings were held for more than 12,279 conversations between producers and buyers.

UN ÉVÉNEMENT RECONNU

Placée sous le haut patronage de M. Emmanuel Macron, président de la République, cette édition a reçu la visite de trois ministres français et de 15 ambassadeurs (Afrique du Sud, Albanie, Argentine, Chine, Espagne, Etats-Unis, Grèce, Italie, Japon, Kazakhstan, Luxembourg, Portugal, Serbie, Suisse, Uruguay).

Lors de l'inauguration de Wine Paris & Vinexpo Paris, Marc Fesneau, ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, a déclaré que l'événement était « une vitrine de l'excellence française permettant la reconnaissance, au-delà de nos frontières, de la qualité et de l'authenticité de ce que nous produisons ».

UNE ANNÉE PHARE POUR BE SPIRITS

L'espace *Be Spirits*, qui occupait cette année un hall dédié avec 43 % de surface supplémentaire et 44 % de nouveaux exposants a également été un franc succès.

« *Be Spirits* est le rendez-vous incontournable en France pour toucher une clientèle internationale. Il réunit toute la communauté du secteur et démontre l'appétit intellectuel pour les spiritueux et crafts. La fréquentation a été intense pendant les 3 jours », s'enthousiasme Olivier Goujon, directeur du Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac.

LE ON / OFF AU RYTHME DU VIN ET DES SPIRITUEUX

La programmation ambitieuse et renouvelée du ON a été plébiscitée. Masterclasses, conférences et tables rondes ont réuni 3 249 personnes pendant les 3 jours. La sommellerie a été particulièrement mise à l'honneur avec des événements comme les Duos Chef & Sommelier, la Battle des Sommelières et le Vinexpo Challenge.

Côté OFF, Wine Paris & Vinexpo Paris a développé une formidable programmation hors les murs pour prolonger les discussions au cœur de Paris. Partout dans la ville, 180 bars et restaurants, choisis pour la qualité de leur cuisine, l'expérience proposée et l'ambiance, ont proposé des offres et des animations autour du vin et des cocktails.

« Wine Paris & Vinexpo Paris, c'est le rendez-vous d'un monde en mouvement au rayonnement international croissant », conclut Rodolphe Lameyse, Directeur général de Vinexposium.

Rendez-vous du 12 au 14 février 2024 pour la prochaine édition.

Photos Wine Paris & Vinexpo Paris



Raimonds Tomsons, fraîchement élu Meilleur Sommelier du Monde.

A recognised event

The event was held under the presidency of French President Emmanuel Macron and was attended by three French ministers and 15 ambassadors (Albania, Argentina, China, Greece, Italy, Japan, Kazakhstan, Luxembourg, Portugal, Serbia, South Africa, Spain, Switzerland, United States and Uruguay).

At the inauguration of Wine Paris & Vinexpo Paris, Marc Fesneau, Minister for Agriculture and Food Sovereignty, said that the event was "a showcase of French excellence, enabling the quality and authenticity of what we produce to be recognised beyond our borders".

A key year for Be Spirits

The *Be Spirits* space was also a great success, occupying a dedicated hall this year with 43% more space and 44% more exhibitors.

"*Be Spirits* is the key event in France for reaching an international clientele. It brings together the entire industry community and demonstrates the intellectual appetite for spirits and crafts. Attendance was intense over the three days", enthuses Olivier Goujon, director of the Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac.

The ON / OFF at the rhythm of wine and spirits

The ambitious and renewed programme of the ON was acclaimed. Masterclasses, conferences and round tables brought together 3,249 people over the three days. The sommellerie was particularly honoured with events such as

the Duos Chef & Sommelier, the Battle des Sommelières and the Vinexpo Challenge.

As for the OFF side, Wine Paris & Vinexpo Paris developed a formidable programme of events to extend the discussions into the heart of Paris. Throughout the city, 180 bars and restaurants, chosen for the quality of their cuisine, the experience they offered and the atmosphere, proposed offers and activities around wine and cocktails.

"Wine Paris & Vinexpo Paris is a meeting place for a world on the move with a growing international influence", concludes Rodolphe Lameyse, Managing Director of Vinexposium.

See you from February 12 to 14, 2024 for the next edition



Julia Scavo présentait une masterclass sur les sakés.

EN SAVOIR ➔ WINEPARIS-VINEXPO.COM

PROWEIN DÜSSELDORF 2023 :

Le salon a accompli son rôle avec succès

Le salon ProWein 2023 a été un véritable succès, avec une forte portée internationale. 86 % des quelque 6 000 exposants étaient d'origine internationale et venaient de plus de 60 pays. Les leaders du marché mondial du vin et des spiritueux étaient représentés, tout comme des importateurs et exportateurs, des agences commerciales, des domaines viticoles ou des coopératives. Traditionnellement, l'Italie est le pays le plus représenté à ProWein, suivie par la France, l'Allemagne et l'Espagne. L'outre-mer aussi s'y est présenté avec un portefeuille impressionnant, tout comme le secteur des spiritueux.

Ce sont surtout des thèmes comme la durabilité, les emballages alternatifs pour le vin et les boissons no-and-low qui ont marqué le salon cette année. A l'image de l'icône pop Kylie Minogue, qui a lancé son nouveau vin mousseux rosé sans alcool.

Au total, 49 000 visiteurs professionnels (38 000 en 2022) se sont rendus à Düsseldorf malgré des grèves dans les transports publics. Le haut niveau de compétence décisionnelle y a de nouveau fait référence : deux tiers des visiteurs étaient impliqués dans des décisions d'achat. La grande internationalité a également été confirmée : les visiteurs sont venus de 141 pays.

« ProWein s'est une fois de plus présenté comme le salon leader international de la branche des vins et spiritueux. Pour y parvenir, il faut, comme pour les producteurs du secteur, une bonne dose de passion. Une fois de plus, nous avons donné le meilleur de nous-mêmes pour être non seulement bons, mais meilleurs », résume Erhard Wienkamp, directeur de Messe Düsseldorf, à propos du succès du salon.

PROWEIN & PROWEIN WORLD : UN RÉSEAU FORT

Les événements satellites de ProWein World en Asie et en Amérique du Sud n'ont pas connu moins de succès. En 2023, six salons professionnels au total ont lieu en dehors de Düsseldorf : Wine & Gourmet Japan - powered by ProWein (12-14 avril), ProWine Singapore (25-28 avril), ProWine Hong Kong (10-12 mai), ProWine São Paulo (3-5 octobre), ProWine Shanghai (8-10 novembre) et ProWine Mumbai (24-25 novembre).

La prochaine édition de ProWein Düsseldorf aura lieu du 10 au 12 mars 2024.

Texte et photos : Messe Düsseldorf



Michael Degen et Kylie Minogue.



(3 - 5 October), ProWine Shanghai (8 - 10 November) and ProWine Mumbai (24 - 25 November)

The next ProWein in Düsseldorf is then scheduled again for 10 - 12 March 2024.

ProWein Düsseldorf 2023: the trade fair successfully delivered

ProWein 2023 was a resounding success with a strong international reach. 86% of the approximately 6,000 exhibitors were of international origin, coming from more than 60 countries. The market leaders in the global wine and spirits industry were represented as well as importers and exporters, trade agencies, "Prädikat" wine estates or cooperatives and associations. Traditionally, Italy is the largest nation at ProWein, followed by France, Germany and Spain. The New World also showcased an impressive portfolio, as did the spirits section.

Above all, topics like sustainability, alternative wine packaging and no-and-low alcohol drinks shaped this year's leading trade fair. As did pop icon Kylie Minogue, who launched her new alcohol-free sparkling rosé.

Despite warning strikes on public transport, a total of 49,000 trade visitors (2022: 38,000) came to Düsseldorf. Once again, visitors' decision-making competence set new standards: two thirds of visitors were involved in purchasing decisions. The international nature of the fair was also confirmed: visitors came from 141 countries.

"ProWein has once again proven to be the leading international fair of the wine and spirits industry. As with the producers in the sector - achieving this takes a great deal of passion. We have once again done our best to not just be good but better", said Erhard Wienkamp, Managing Director of Messe Düsseldorf, summing up the success of the event.

ProWein & ProWein World: a powerful network

No less successful are the satellite events of ProWein World in Asia and South America. In 2023, a total of six trade fairs are scheduled outside Düsseldorf: Wine & Gourmet Japan - powered by ProWein (12 - 14 April), ProWine Singapore (25 - 28 April), ProWine Hong Kong (10 - 12 May), ProWine Sao Paulo

EN SAVOIR → WWW.PROWEIN.FR



Giovanni Annicchino, Massimo Damonte (vice-président du Consorzio Tutela Roero), Andrea Ferrero (directeur du Consorzio di Tutela Barolo et Barbaresco), Matteo Ascheri (président du Consorzio di Tutela Barolo et Barbaresco)

GRANDI LANGHE 2023 :

3 300 FOIS MERCI !

Le 31 janvier, l'édition 2023 de Grandi Langhe s'est terminée avec un grand succès. 3300 professionnels et cavistes de plus de 30 pays ont participé à l'événement. Pour la deuxième année consécutive, plus de 240 domaines viticoles ont présenté les nouveaux millésimes des appellations Langhe et Roero, dont le Barolo 2019 et le Barbaresco 2020, à l'OGR de Turin. Les deux jours de Grandi Langhe se sont confirmés comme un événement important pour l'Italie et une vitrine de plus en plus internationale, grâce à la collaboration avec la mairie de Turin et la région Piémont.

Grandi Langhe n'a pas seulement été l'occasion de déguster le meilleur du vin du Piémont, mais aussi l'occasion d'un débat sur des questions de société. Lors de la table ronde intitulée *Changements*, il a été possible de discuter des principales questions liées au monde du vin et à sa production. Au centre des interventions des différents invités, le thème majeur des travailleurs du vin et de leurs conditions contractuelles.

Le Consorzio di Tutela de Barolo Barbaresco Alba Langhe et Dogliani compte 9 appellations protégées (Barolo, Barbaresco, Dogliani, Dolcetto di Diano d'Alba, Barbera d'Alba, Langhe, Dolcetto d'Alba, Nebbiolo d'Alba, Verduno Pelaverga) avec un total de 542 domaines associés et une production de 66 millions de bouteilles. Le Consorzio di Tutela Roero comprend une dénomination protégée dans 5 catégories (Roero Blanc, Roero Blanc Réserve, Roero Rouge, Roero Rouge Réserve et Roero Mousseux) avec 250 domaines associés et une production totale de 7,5 millions de bouteilles.

Par ailleurs, la collaboration avec le Coalvi (Consortium pour la protection de l'élevage piémontais) et le Consorzio Nebbioli Alto Piemonte a démontré la volonté de créer une synergie entre les excellences piémontaises.

La prochaine édition se tiendra les 29 et 30 janvier 2024.

Texte et photo Giovanni Annicchino

Grandi Langhe 2023: 3300 times thank you!

On January 31st, the 2023 edition of Grandi Langhe ended with great success. 3,300 professionals and traders from over 30 countries attended the event. For the second year in a row, over 240 wineries presented the new vintages of the Langhe and Roero appellations, including Barolo 2019 and Barbaresco 2020, at the OGR in Turin. The two days of Grandi Langhe confirmed itself as an important event in Italy and an increasingly international showcase, thanks to the collaboration with the city of Turin and the Piedmont region.

Grandi Langhe was not only an opportunity to taste the best of Piedmont's wine but also an opportunity for a debate on social issues. During the round table called *Changes*, there was an opportunity to discuss the main issues related to the world of wine and its production. At the centre of the various guests' speeches was the major topic of wine workers and their contractual conditions.

The Consorzio di Tutela of Barolo Barbaresco Alba Langhe and Dogliani includes 9 protected appellations (Barolo, Barbaresco, Dogliani, Dolcetto di Diano d'Alba, Barbera d'Alba, Langhe, Dolcetto d'Alba, Nebbiolo d'Alba, Verduno Pelaverga) with a total of 542 associated wineries and a production of 66 million bottles. The Consorzio di Tutela Roero includes a denomination protected in 5 categories (Roero White, Roero White Reserve, Roero Red, Roero Red Reserve, and Roero Sparkling) with 250 associated wineries and a total of 7.5 million bottles.

In addition, the collaboration with Coalvi (Consortium for the Protection of Piedmontese Breeding) and the Consorzio Nebbioli Alto Piemonte demonstrated the desire to create a synergy between Piedmont's excellence.

The next edition will be held on 29-30 January 2024.



David Duband

GRANDS VINS DE BOURGOGNE
 contact@domaine-duband.com

Tél. 03 80 61 41 16
 12 rue du Lavoir
 21220 Chevannes



www.domaine-duband.com

23^e édition des CITADELLES DU VIN

Organisée à Bourg-sur-Gironde près de Bordeaux du 11 au 13 mars 2023, la 23^e édition des Citadelles du Vin a livré un palmarès des plus relevés où seules des médailles Grand Or et Or ont été décernées. Preuve de la très grande qualité des échantillons en lice cette année.

Créées en 2000 par le CDV (Concours Des Vins) dans une démarche visant à valoriser la diversité et la qualité des vins du monde, les Citadelles du Vin font partie de VINO FED (Fédération mondiale des grands concours internationaux de vins et spiritueux) et se déroulent sous l'égide de l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin). Ce double patronage, allié à l'expertise de ses jurés professionnels internationaux, est gage de sérieux et de qualité pour le concours, et par là même pour son palmarès.

Les Citadelles du Vin 2023 ont ainsi accueilli, pendant 3 jours, 35 dégustateurs de 18 nationalités, autour de 625 échantillons (plus de 75 % étrangers). Les dégustations ont conduit à l'attribution de 179 médailles : 31 Grand Or et 148 Or. 17 de ces lauréats ont également reçu une distinction suprême par le biais de Prix Spéciaux dont 2 pour des vins argentins, pays à l'honneur de cette édition. A l'image de SommelierS International qui a remis le Prix SommelierS International du meilleur vin argentin, élu par le jury du magazine, à Luigi Bosca, pour *Los Nobles Malbec Lujan de Cuyo rouge 2020*.

Fidèles à leur réputation, les Citadelles du Vin ont été marquées par une belle convivialité.

Afin de célébrer l'Argentine à l'honneur, une masterclass consacrée au cépage bonarda dans les vins argentins a constitué l'un des temps forts de la manifestation.

Palmarès 2023 sur : www.citadellesduvin.com
 Rendez-vous du 9 au 11 mars 2024 pour la 24^e édition.

Photo Elsa Abéguilé

23rd edition of the Citadelles du Vin || The 23rd edition of the *Citadelles du Vin* was held in Bourg-sur-Gironde near Bordeaux from 11 to 13 March 2023. This year's prize list was one of the most competitive, with only Grand Gold and Gold medals awarded. This is proof of the very high quality of the samples in the running this year.

The *Citadelles du Vin* were created in 2000 by the CDV (Concours Des Vins) in order to promote the diversity and quality of the world's wines. They are part of VINO FED (World Federation of Major International Wine and Spirits Competitions) and are held under the aegis of the OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin). This double patronage, combined with the expertise of its international professional jurors, is a guarantee of seriousness and quality for the competition, and thus for its prize list.

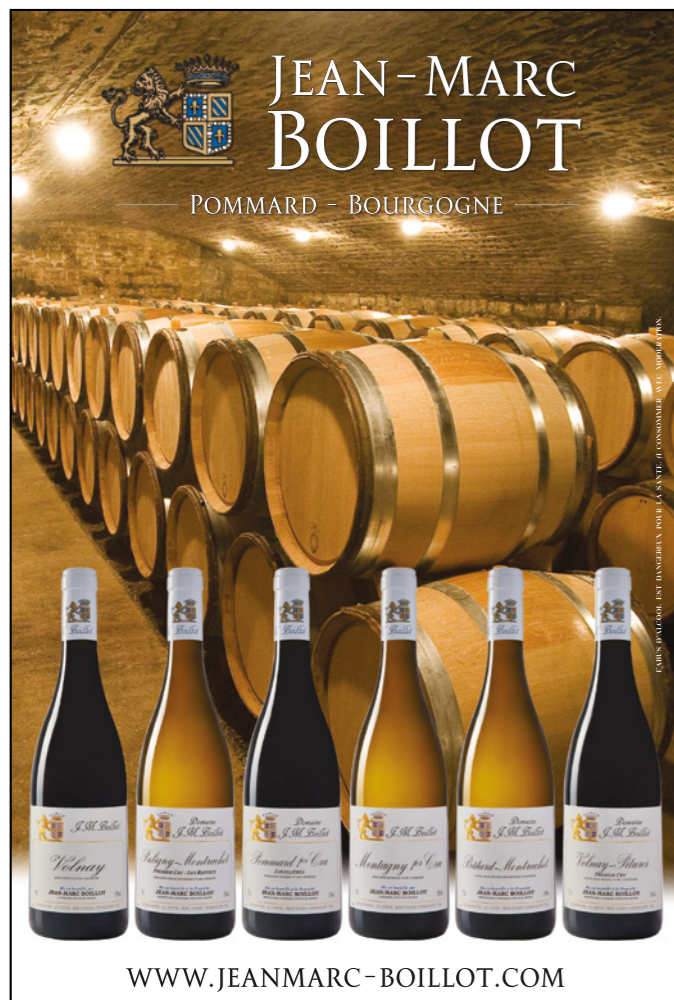
The *Citadelles du Vin* 2023 welcomed 35 tasters of 18 nationalities for 3 days, around 625 samples (more than 75% foreign). The tastings resulted in 179 medals being awarded: 31 Grand Gold and 148 Gold. 17 of these winners also received a supreme distinction through Special Prizes, including 2 for Argentinean wines, this year's honoured country. SommelierS International awarded the SommelierS International Prize for the best Argentinean wine. Luigi Bosca received the prize for *Los Nobles Malbec Lujan de Cuyo Red 2020*.

The *Citadelles du Vin* were, as they are known, a convivial event.

In order to celebrate Argentina in the spotlight, a masterclass devoted to the bonarda grape variety in Argentinean wines was one of the highlights of the event.

Prize list 2023 on: www.citadellesduvin.com

See you from 9 to 11 March 2024 for the 24th edition.



JEAN-MARC BOILLOT
 POMMARD - BOURGOGNE

WWW.JEANMARC-BOILLOT.COM



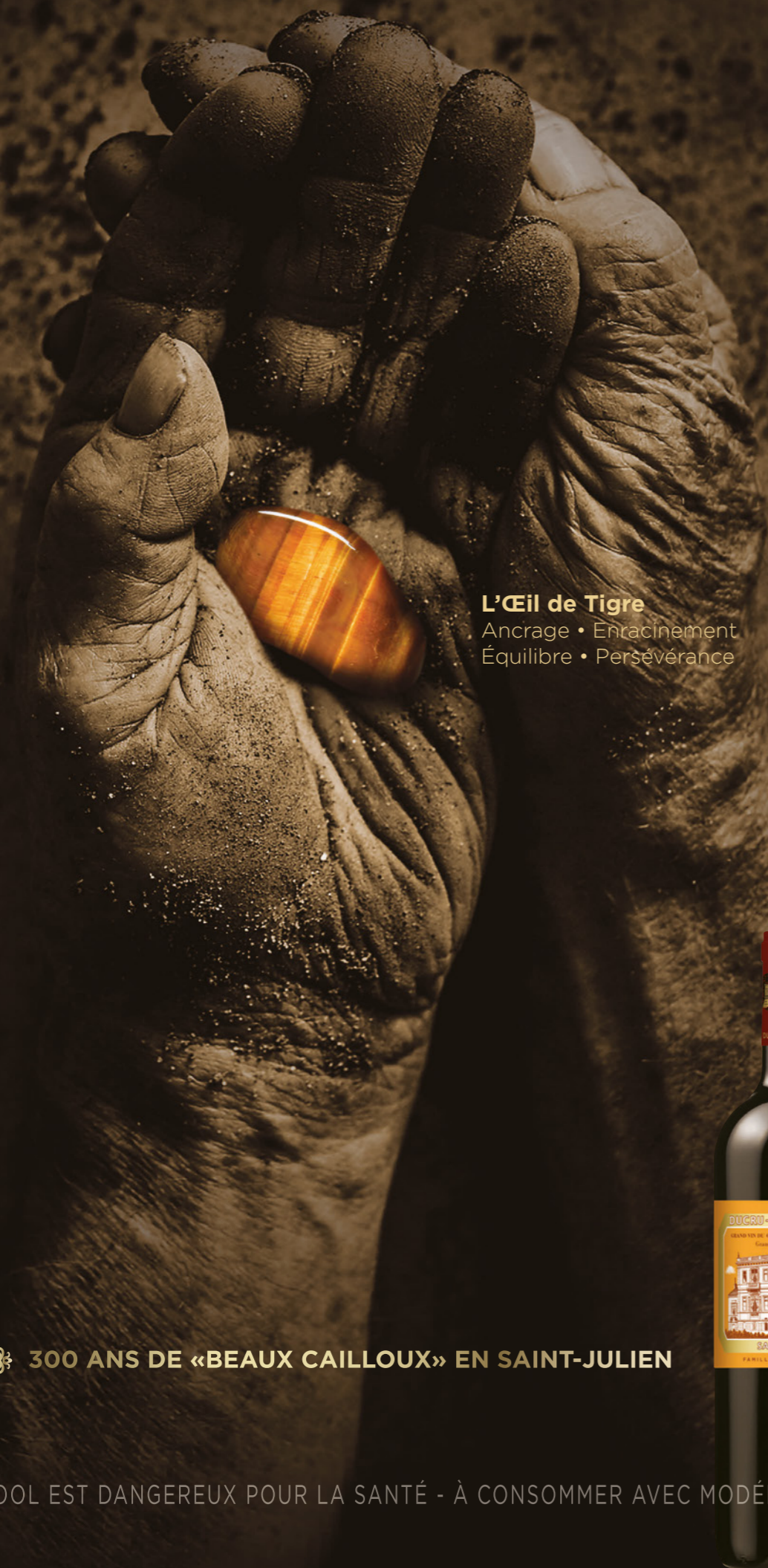
MAISON FAMILIALE FONDÉE EN 1824
LOUIS PICAMELOT
 www.louispicamelot.com

2018 2019
 TERROIRS UNIQUE
 Bourguignons VINS
 NOUVEAUX

TROIS CRÉMANTS DE BOURGOGNE DE TERROIRS
 Découvrez nos nouveaux millésimes

11 bis rue du Moulin à Vent - 71150 RULLY France - Tél. 03 05 07 13 60 - Fax 03 05 07 63 01 - info@louispicamelot.com





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



CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN, 47^e édition

Les 21 et 22 avril 2023, le Palais de l'Atlantique de Bordeaux accueillait le Challenge International du Vin. La 47^e édition du concours a réuni 100 jurys, composés chacun d'un producteur, d'un technicien, d'un distributeur et d'un œnophile dégustateur averti autour de 2 666 échantillons, en provenance de 24 pays ! Organisé depuis 1976, le concours de dégustation, décidément inclassable et porté par une équipe enthousiaste et parfaitement investie, a promu les vins du monde avec équité et décerné 799 médailles, dont 666 en Or et 133 en Argent. Si le Challenge International du Vin reste le plus grand concours international de vins et eaux-de-vie organisé en France, il n'en est pas moins l'un des plus conviviaux, fait d'échanges animés et constructifs autour des vins dégustés et lors du déjeuner qui a suivi.

LE ROSÉ EN MAÎTRE

Cette année, les vins rosés du monde étaient mis à l'honneur avec 5 Prix Spéciaux décernés. Enfant pauvre ou parfois boudé par la profession les rosés étaient mis en lumière lors d'une dégustation unanimement appréciée. Un temps fort qui a permis de faire un bel état des lieux de la production de rosé aussi large que variée et promesse d'une myriade de possibles concernant les accords mets et vins. Le jury a récompensé la **Fillette de Méric 2022, AOC Bordeaux** dans la catégorie Prix Spécial Vin Rosé Sec Français, l'**Herdade Do Peso Sossego 2022, Vinho Regional Alentejano du Portugal** dans la catégorie Prix Spécial Vin Rosé Étranger, le **Plessis-Duval 2022, AOC Rosé d'Anjou** dans la catégorie Prix Spécial Vin Rosé Doux Français, le **Conde de Cantanhede Selecao Enologo 2022, DOC Bairrada du Portugal** dans la catégorie Prix Spécial Vin Rosé Doux Étranger et enfin l'**Espumante Moscatel Rosé Zanotto, Campos de Cima da Serra du Brésil** dans la catégorie Prix Spécial Vin Rosé Effervescent. Des prix qui marquent le retour en force du Portugal !

Rendez-vous le 26 et 27 avril 2024 pour une 48^e édition du Challenge International du Vin.

Henry Clemens

Photo : Challenge International du Vin

Challenge International du Vin, 47th edition || On 21 and 22 April 2023, the Palais de l'Atlantique in Bordeaux hosted the Challenge International du Vin. The 47th edition of the competition brought together 100 juries, each composed of a producer, a technician, a distributor and an experienced oenophile taster, to judge 2,666 samples from 24 countries! Organised since 1976, the tasting competition, which is decidedly unclassifiable and supported by an enthusiastic and fully committed team, has fairly promoted the world's wines and awarded 799 medals, including 666 Gold and 133 Silver. While the Challenge International du Vin remains the largest international wine and brandy competition organised in France, it is also one of the most convivial, with lively and constructive discussions about the wines tasted and during the lunch that followed.

The rosé in the limelight

This year, rosé wines from around the world were honoured with 5 Special Prizes awarded. Rosé wines, often shunned by the profession, were highlighted during a tasting session that was unanimously appreciated. This was a great opportunity to take stock of the wide and varied production of rosé wines, which promises a myriad of possibilities for food and wine pairing. The jury rewarded **Fillette de Méric 2022, AOC Bordeaux** in the category Special French Dry Rosé Wine, **Herdade Do Peso Sossego 2022, Vinho Regional Alentejano from Portugal** in the category Special Foreign Rosé Wine, **Plessis-Duval 2022, AOC Rosé d'Anjou** in the category Special French Sweet Rosé Wine Award, **Conde de Cantanhede Selecao Enologo 2022, DOC Bairrada from Portugal** in the category Special Foreign Sweet Rosé Wine Award and finally **Espumante Moscatel Rosé Zanotto, Campos de Cima da Serra from Brazil** in the category Special Sparkling Rosé Wine Award. These awards mark the return of Portugal to the forefront!

See you on 26 and 27 April 2024 for the 48th edition of the Challenge International du Vin.

EN SAVOIR → WWW.CHALLENGEDUVIN.COM

« LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG » un 25^e anniversaire exceptionnel en tout points !

C'est devant un parterre d'élus, de représentants du monde de la gastronomie et du vin que le palmarès des prix spéciaux a été annoncé. Le meilleur vin blanc du monde est un sylvaner et c'est la première fois en 25 ans que ce cépage accède à la plus haute marche du podium !

Ainsi, Serge Dubs a remis en main propre le Grand Prix du Jury à Xavier Muller, vigneron du domaine éponyme à Marlenheim – France, pour le *Sylvaner Cuvée Emile 2020*.

Le prix Vinofed pour le vin sec a été attribué au *Chardonnay Reserva 2018 B\N Vinarstvi A.S.* – République Tchèque.

CHIFFRES CLÉS

- 659 échantillons / 19 pays inscrits
- 70 juges experts en provenance de 25 pays, des 5 continents
- 24 médailles GRAND OR (note > 93 points) : Allemagne (1), France (16 dont 14 Alsace, 1 Médoc et 1 Haute-Provence), République Tchèque (6) Ukraine (1)
- 139 médailles d'Or (note > à 89 points)
- 28 médailles d'Argent (note > à 85 points)

UN CONTEXTE DYNAMIQUE

La notoriété du concours est à l'origine d'une recrudescence d'échantillons espagnols, grecs, italiens et suisses. L'Arménie a fait sa première entrée. Quant à l'Ukraine, elle a su avec détermination s'organiser pour présenter de véritables pépites. Les vignerons de République Tchèque et de Slovaquie confortent leur appartenance au club des pays producteurs de vins d'excellence.

Une participation en hausse de 6,5 % avec des domaines viticoles (vignerons indépendants ou caves coopératives) en provenance de 19 pays.

Quant aux masterclasses, ouvertes au grand public, elles ont été plébiscitées par les amateurs éclairés comme par les professionnels - sommeliers, restaurateurs et journalistes spécialisés.

Résultats complets sur : www.mondial-vins-blancs.com



“Le mondial des vins blancs strasbourg”: an exceptional 25th anniversary in every respect!

In front of an audience of elected officials and representatives from the world of gastronomy and wine, the winners of the special prizes were announced. The best white wine in the world is a Sylvaner and it is the first time in 25 years that this grape variety has reached the top of the podium!

Serge Dubs presented the Grand Prix du Jury to Xavier Muller, winemaker of the eponymous estate in Marlenheim - France, for the *Sylvaner Cuvée Emile 2020*.

The Vinofed prize for dry wine was awarded to the *Chardonnay Reserva 2018 B\N Vinarstvi A.S.* - Czech Republic.

Key figures

- 659 samples / 19 countries registered
- 70 expert judges from 25 countries, from 5 continents
- 24 GRAND GOLD medals (score > 93 points): Germany (1), France (16 including 14 Alsace, 1 Médoc and 1 Haute-Provence), Czech Republic (6) Ukraine (1)
- 139 Gold medals (score > 89 points)
- 28 Silver medals (score > 85 points)

A dynamic context

The reputation of the competition has led to an upsurge in samples from Spain, Greece, Italy and Switzerland. Armenia made its first entry. As for the Ukraine, it was able to organise itself with determination to present some real nuggets. The winegrowers from the Czech Republic and Slovakia confirmed their membership of the club of countries producing excellent wines.

Participation increased by 6.5% with wineries (independent winegrowers or cooperatives) from 19 countries.

As for the masterclasses, open to the general public, they were very popular with both enlightened wine lovers and professionals - sommeliers, restaurateurs and specialist journalists.

Find full results at: www.mondial-vins-blancs.com

LA CITÉ DU VIN, un nouveau parcours simplifié et ludique

Après un an et demi de travaux, la Cité du Vin propose, depuis le mois d'avril, un tout nouveau parcours, à la fois plus fluide et ancré dans le partage.

Si la forme reste quasiment identique, le fond a été changé à 80 %.

Après une étude auprès des visiteurs qui soulignaient des problèmes de désorientation et un trop grand nombre d'écran (13h de contenu auparavant), ces derniers peuvent dorénavant adapter leur temps de visite et évoluent dans un parcours avec une meilleure lisibilité et cohérence... et surtout beaucoup moins d'écran.

Un travail avec une scénographe et une responsable scientifique a été fait pour faire ressortir les thématiques en enlevant les contenus trop lourds, les remplaçant par des contenus plus immédiats et collectifs, primant le côté émotionnel, cognitif et esthétique. L'aspect civilisation du vin a aussi été rééquilibré et remet au centre l'humain et la nature (avec par exemple la projection des films « Protégez les vignes » ou « L'année vigneronne »).

The Cité du Vin, a new, simplified and fun journey

After a year and a half of renovation work, the Cité du Vin has been offering a completely new tour since April, one that is both more fluid and based on sharing.

While the form remains almost identical, 80% of the content has been changed.

After studying the disorientation problems and the large number of screens (previously 13 hours of content), visitors can now adapt their visit to a more readable and coherent itinerary... and above all, there are far fewer screens.

A scenographer and a scientist have worked together to highlight the themes by removing heavy content and replacing it with more immediate and collective content, giving priority to the emotional, cognitive and aesthetic aspects. The “wine civilisation” aspect was also rebalanced and put back at the centre of the human and nature aspects (with, for example, the projection of the films “Protect the vines” or “The winegrower year”).



Le visiteur suit désormais le chemin du vin, avec notamment un écran animé où il appréhende le parcours de la vigne au verre. Il déambule également dans un monde onirique, à l'image de l'immense pieds de vigne qui l'accueille, dans lequel le vivant s'anime. Une scénographie qui met en valeur les voûtes de l'architecture et qui joue sur les sensations et pas uniquement sur le design.

Pour la Cité du Vin l'objectif était de rendre ce nouveau parcours plus vivant. Pari réussi avec l'introduction de nombreuses activités ludiques : l'animation « Le buffet des 5 sens » où le visiteur s'amuse avec les couleurs, découvre les arômes et les textures du vin ; « A Table! », en immersion au sein d'un pique-nique entre amis ou dans un repas de fête en famille, on comprend que le vin peut accompagner chaque moment de notre vie. Autres curiosités : vous pouvez vous essayer au foulage de raisins ou découvrir le vin idéal selon votre personnalité.

De passage à Bordeaux, n'hésitez plus !

Sandy Bénard-Ravoisier / Photos : ANAKA

The visitor now follows the path of the wine, with an animated screen where he/she can understand the journey from the vine to the glass. They also wander through a dreamlike world, just like the immense vines that welcome them, in which life comes to life. A scenography that highlights the vaults of the architecture and plays on the sensations and not only on the design.

For the Cité du Vin, the objective was to make this new tour more lively. This has been achieved with the introduction of many fun activities: the “Le buffet des 5 sens”, where visitors can play with colours and discover the aromas and textures of wine; “A Table!”, where visitors can immerse themselves in a picnic with friends or a festive meal with their family, and understand that wine can accompany every moment of our lives. Other interesting facts: you can try to crush grapes or discover the ideal wine for your personality.

When visiting Bordeaux, do not hesitate!

EN SAVOIR → WWW.LACITEDUVIN.COM



Dîner de gala à Versailles par la COMMANDERIE DU BONTEMPS

La Commanderie du Bontemps s'est invitée à Versailles lors de Wine Paris pour un événement digne d'un conte de fées.

Habitée aux événements d'envergure et d'exception, La Commanderie du Bontemps, réunissant les Crus du Médoc, des Graves, de Sauternes et Barsac, a organisé un somptueux dîner de gala au sein du Château de Versailles.

Si le Château de Versailles célèbre son 400^e anniversaire cette année, ce fut pour le monde du vin l'occasion de fêter le retour de la scène internationale après la crise Covid. Réunissant quelque 700 convives, ce dîner fait figure de prouesse au niveau de la logistique, tant le standing attendu est élevé.

Des références de renom étaient de rigueur, à l'image de *Château Margaux 1986*, mais aussi *Château Les Carmes Haut-Brion 2012*, *Château Léoville Poyferré 2008*, *Château de Fargues 2008*, et *Château Carbonnieux Blanc 2018*. Mais traverser le Château de Versailles est déjà une expérience ! Une visite privée attendait les convives à travers la Galerie des Glaces, puis les appartements de la Reine et ceux du Roi.

Les vins comme les plats illuminèrent de leur éclat l'immense Galerie des Batailles créée par Louis-Philippe. Cette salle qui rassemble quelques-unes des plus grandes victoires de la France se retrouva ce soir-là témoin de ce que la France fait de mieux. Le vin et la gastronomie étaient à leur firmament.

L'édition 2024 sera-t-elle encore organisée à Versailles ? Si la Commanderie du Bontemps compte bien se saisir de l'opportunité de Wine Paris pour investir à nouveau la capitale, elle laisse planer le mystère. De nombreux autres lieux d'exceptions peuvent être envisagés. Réponse l'année prochaine...

Gala dinner in Versailles by the Commanderie du Bontemps || *The Commanderie du Bontemps was invited to Versailles during Wine Paris for an event worthy of a fairy tale.*

The Commanderie du Bontemps, organised a sumptuous gala dinner at the Château de Versailles, bringing together wines from the Médoc, Graves, Sauternes and Barsac regions.

While the Château de Versailles is celebrating its 400th anniversary this year, it was also an opportunity for the wine world to celebrate the return of the international scene after the Covid crisis. Bringing together some 700 guests, this dinner was a logistical feat, given the high standards expected.

Renowned references were in order, such as *Château Margaux 1986*, but also *Château Les Carmes Haut-Brion 2012*, *Château Léoville Poyferré 2008*, *Château de Fargues 2008*, and *Château Carbonnieux Blanc 2018*. But walking through the Château de Versailles is already an experience! A private tour awaited the guests through the "Galerie des Glaces", then the Queen's and King's flats.

The wines and dishes illuminated the immense Galerie des Batailles created by Louis-Philippe. On this occasion, the gallery, which is the site of some of France's greatest victories, showed the best of what France has to offer. Wine and gastronomy were at their peak.

Will the 2024 edition still be organised in Versailles? Although the Commanderie du Bontemps intends to seize the opportunity of Wine Paris to invest again in the capital, it leaves the mystery open. Many other exceptional venues can be envisaged. The answer will be given next year...

Text : Xavier Lacombe / Photos : Commanderie du Bontemps





CÔTES DU COUCHOIS


50 producteurs


225 hectares


6 communes



Les Côtes du Couchois, dénomination géographique de l'AOC Bourgogne, blotties au sud des Maranges en Côte de Beaune, produisent des vins reconnus depuis l'antiquité mais avant tout capables d'apporter encore de nos jours plaisir et émotion...

www.cotesducouchois.com

- 1^{er} siècle
probablement premières vignes plantées
- 2000
AOC pour les pinots noirs
- 2024
en espérant AOC pour les chardonnay blancs



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



Rien n'est davantage signé qu'un vin. Un lieu, un millésime, des hommes.

CORTON-CHARLEMAGNE, CORTON, CORTON-BRESSANDES
ALOXE-CORTON, ALOXE-CORTON les Vercots, les Fournières.

DOMAINE TOLLOT-BEAUT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BEAUNE Grèves, BEAUNE Clos-du-Roi, SAVIGNY Champ-Chevrey (Monopole)
SAVIGNY Lavières, CHOREY-LES-BEAUNE, BOURGOGNE CÔTE-D'OR

Dégustation sur rendez-vous : domaine@tollot-beaut.com

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT À CHOREY-LES-BEAUNE 21200
TEL. +33 (0)3 80 22 16 54 / FAX. +33 (0)3 80 22 12 61

L'INSTANT PESSAC-LÉOGNAN

La sixième édition du dîner caritatif « L'Instant Pessac-Léognan » s'est tenue le jeudi 23 mars 2023 au nouveau siège du Crédit Agricole à Bordeaux.

Depuis 2015, le Syndicat Viticole de Pessac-Léognan et les propriétaires des châteaux de l'appellation s'engagent auprès d'associations locales et nationales en organisant chaque année un grand dîner caritatif. Cette année l'association Hapogys, accueillant plus de 330 enfants, adolescents et adultes atteints notamment de paralysie cérébrale, a été mise en lumière. Créée il y a 60 ans par des parents, elle est reconnue pour son expertise et son engagement.

Le dîner caritatif a réuni, autour des propriétaires des châteaux Pessac-Léognan, près de 180 donateurs et mécènes. Cette soirée, parrainée par Laure Manaudou, venue accompagnée par son conjoint le chanteur Jeremy Frerot, a permis de récolter un chèque d'une valeur de 17500€, remis par Jacques Lurton, président du Syndicat Viticole de Pessac-Léognan, aux représentants de l'association M. Laurent Vezignol, président, et Mme Paule Cathala, vice-présidente.

En plein cœur de Bordeaux, le Crédit Agricole nous a ouvert ses portes, pour accueillir ce grand dîner caritatif, conçu par le chef doublement étoilé Nicolas Masse et réalisé par Elixir, le chef Guillaume Fuzeau et son équipe.

Les vins offerts par les propriétaires de l'appellation présents lors du dîner ont été très appréciés de tous, créant un moment de grande convivialité autour d'une cause essentielle dans un décorum floral de bon goût.

A ma table, les flacons servis viennent souligner avec grâce le menu composé d'un tartare de langoustines au caviar d'agrumes et d'un suprême de volaille fermier à l'ail des ours, ainsi que l'ambiance communicative orchestrée par la famille Bonnie.

J'ai retenu, en accord avec la cuisine savoureuse, les vins délicats de Malartic-Lagravière rouge 2014 et blanc 2018, de Carbonnieux rouge 2015, de Couhins-Lurton blanc 2016 et Latour-Martillac rouge et La Louvière blanc 2019.

The sixth edition of the charity dinner "L'Instant Pessac-Léognan" was held on Thursday 23 March 2023 at the new headquarters of Crédit Agricole in Bordeaux.

Since 2015, the Syndicat Viticole de Pessac-Léognan and the owners of the châteaux of the appellation have been committed to local and national associations by organising a large charity dinner every year. This year, the Hapogys association, which welcomes more than 330 children, teenagers and adults suffering from cerebral paralysis, was highlighted. The organisation was founded 60 years ago by parents and is recognised for its expertise and commitment.

The charity dinner brought together, with the owners of the Pessac-Léognan châteaux, nearly 180 donors and patrons. The evening was hosted by Laure Manaudou, escorted by her husband, the singer Jeremy Frerot. This evening enabled the collection of a cheque for €17,500, presented by Jacques Lurton, President of the Syndicat Viticole de Pessac-Léognan, to the representatives of the association, Mr Laurent Vezignol, President, and Mrs Paule Cathala, Vice President.

The Crédit Agricole opened its doors in the heart of Bordeaux to host this great charity dinner, designed by the two-starred chef Nicolas Masse and produced by Elixir, chef Guillaume Fuzeau and his team.

Wines offered by the appellation owners present at the dinner were much appreciated by everyone. It created a moment of great conviviality based on an essential cause in a tasteful floral setting.

The wines served at my table gracefully underscore the menu composed of langoustine tartar with citrus caviar and a supreme of free-range poultry with wild garlic, as well as the communicative atmosphere orchestrated by the Bonnie family.

To match the tasty food, I chose the delicate wines of Malartic-Lagravière red 2014 and white 2018, Carbonnieux red 2015, Couhins-Lurton white 2016 and Latour-Martillac red and La Louvière white 2019.

Frédéric Beneix / Photo : Instant Pessac-Léognan

A.R.

GEVREY-CHAMBERTIN

DOMAINE ARMAND ROUSSEAU



1 rue de l'Aumônerie - 21220 GEVREY-CHAMBERTIN - France
Tél: (33) 03 80 34 30 55 - Fax: (33) 03 80 58 50 25
Email: contact@domaine-rousseau.com Site: www.domaine-rousseau.com

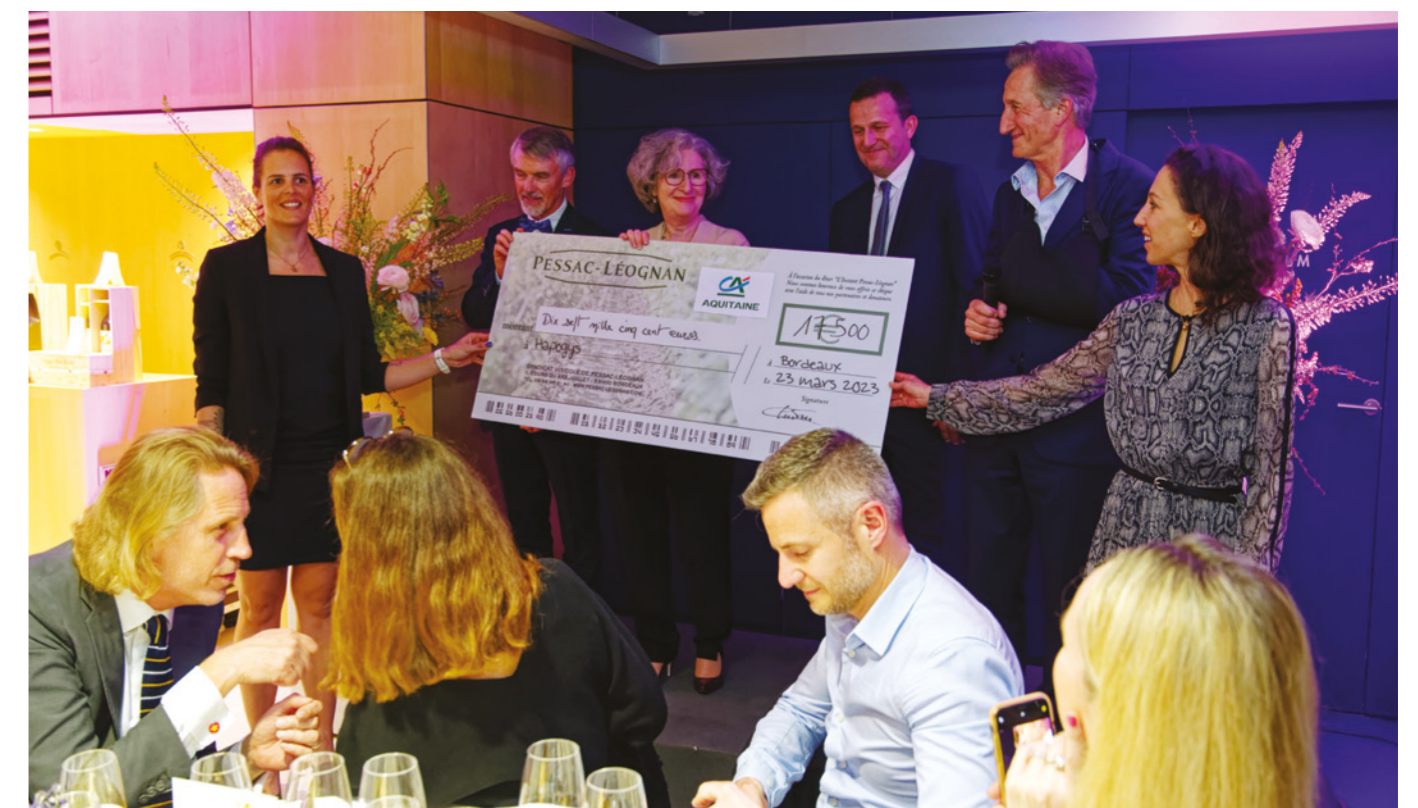


BOURGOGNE
APPELLATION BOURGOGNE CONTRÔLÉE
CLOS DU MURGER

Albert Grivault

SEUL PROPRIÉTAIRE - DOMAINE ALBERT GRIVAULT A MEURSAULT (COTE-D'OR)
FRANCE
MISE EN BOUTEILLES AU DOMAINE

WWW.ALBERT-GRIVAULT.FR



Le voyage sensoriel de le Puy, en association avec Florent Martin

Lors de la première édition parisienne du Salon des vins naturels Raw Wine, Pascal Amoreau, propriétaire du Château le Puy et de la Closerie Saint Roc, organisait en association avec Florent Martin, Meilleur Sommelier de France 2020, une dégustation verticale des millésimes 2018, 2016, 2014, et 2012. Il y comparait ses vins *Barthélemy*, issu des merlots infusés et dynamisés du lieu-dit « les Rocs » et *Retour des îles*, né d'une traversée de l'Atlantique à la voile pendant 8 à 10 mois de quatre barriques de « Barthélemy ». L'occasion de découvrir l'influence de l'élevage en mer sur le vin.

Pour Florent Martin, les vins de *Retour des îles* offrent des profils aromatiques très différents, ils paraissent notamment plus évolués que les *Barthélemy*, avec la présence de notes salines délicates. Faisant ainsi le parallèle de la salinité présente sur les champagnes travaillés sur l'oxydation, et la respiration des barriques de *Retour des îles* qui se produit à bord du voilier.

The sensory journey of le Puy, in association with Florent Martin || During the first Parisian edition of the Raw Wine natural wine fair, Pascal Amoreau, owner of Château le Puy and Closerie Saint Roc, organised a vertical tasting of the 2018, 2016, 2014, and 2012 vintages in association with Florent Martin, Best Sommelier of France 2020. He compared his wines *Barthélemy*, made from infused and energised Merlot from the locality of "les Rocs" and *Retour des îles*, born from an 8 to 10 month Atlantic crossing by sail with four barrels of "Barthélemy". The occasion to discover the influences of maturing at sea on the wine.

According to Florent Martin, the wines of *Retour des îles* offer very different aromatic profiles. They seem to be more evolved than the *Barthélemy* showing delicate saline notes. This draws a parallel between the salinity present in the Champagnes worked on oxidation, and the breathing of the barrels of *Retour des îles* which occurs on board the sailing boat.



De gauche à droite : Harold Langlais, directeur associé aux vignobles Amoreau, Pascal Amoreau 14^{ème} génération de vigneron à le Puy, Isabelle Legeron Master of Wine et créatrice de Raw Wine, Florent Martin Meilleur Sommelier de France 2020, chef sommelier de l'Oiseau Blanc à Paris.

Décès de Lucien Lurton, figure du Médoc

Grand nom du Médoc (Château Brane-Cantenac 2nd cru classé en 1855, Châteaux Durfort-Vivens, Climens, Villegeorge, La Tour de Bessan, Haut-Nouchet, Camarsac, Bouscaut et Château Desmirail, à Margaux), le destin de Lucien Lurton s'est achevé le 25 mars 2023. Avec lui, le Médoc perd l'un de ses plus fervents soutiens, et Bordeaux l'un des grands viticulteurs qui auront brillamment initié le renouveau bordelais des années soixante-soixante-dix. SommelierS International présente ses condoléances à sa famille et à ses proches.

Death of Lucien Lurton, a leading Médoc figure

|| A great name in the Médoc (Château Brane-Cantenac, 2nd Cru Classé in 1855, Châteaux Durfort-Vivens, Climens, Villegeorge, La Tour de Bessan, Haut-Nouchet, Camarsac, Bouscaut and Château Desmirail, in Margaux), Lucien Lurton's destiny came to an end on 25 March 2023. The Médoc has lost one of its most fervent supporters, and Bordeaux one of the great winegrowers who brilliantly initiated the Bordeaux revival of the seventies. SommelierS International presents its condolences to his family and friends.



Rachat de Château Cos-Labory par Michel Reybier (Château Cos d'Estournel).

Une acquisition récente pour l'homme d'affaire Michel Reybier mais une histoire qui se répète du côté de Saint-Estèphe !

Après avoir acquis il y a quelques années Château Pomys, c'est aujourd'hui sur Château Cos Labory, cinquième Grand Cru Classé 1855, que Michel Reybier a jeté son dévolu. Le rachat de cette propriété jouxtant Château Cos d'Estournel témoigne de cette volonté de recréer le vignoble historique de Louis Gaspard d'Estournel.

« J'aurai à cœur de perpétuer l'indépendance du domaine vers un projet d'excellence porté par ce grand terroir de Saint-Estèphe ».

Le mythique « Maharajah de Saint-Estèphe » à l'origine de la renommée de Château Cos d'Estournel et de son architecture hors-norme, continue d'inspirer le monde du vin à travers les siècles.

Xavier Lacombe

Château Cos-Labory acquisition by Michel Reybier (Château Cos d'Estournel) || This is a recent acquisition for the businessman Michel Reybier, but it is a story that is repeating itself in Saint-Estèphe!

After acquiring Château Pomys a few years ago, Michel Reybier has now set his sights on Château Cos Labory, the fifth Grand Cru Classé 1855. The acquisition of this property adjoining Château Cos d'Estournel reflects his determination to rebuild the historic vineyard of Louis Gaspard d'Estournel.

"I am determined to perpetuate the independence of the estate towards a project of excellence driven by this magnificent Saint-Estèphe terroir".

The mythical "Maharajah of Saint-Estèphe", who gave Château Cos d'Estournel its reputation and its extraordinary architecture, still inspires the world of wine throughout the centuries.

Ducru-Beaucaillou révèle une étiquette événementielle en 2020 : « 300 ans d'inspiration en Saint-Julien »

Pour le millésime 2020 Château Ducru-Beaucaillou fête son tricentenaire avec un packaging spécial. Une étiquette créée spécialement pour l'occasion et reprenant les codes de l'étiquette traditionnelle, restée inchangée depuis 1870. On y retrouve ainsi la tour victorienne sud du château en trois exemplaires. Trois exemplaires représentant trois siècles et trois générations de la famille Borie, à la tête de Ducru-Beaucaillou depuis 1720. On apprécie particulièrement la haute symbolique de cette étiquette qui n'en a pas perdu de sa cohérence. Un millésime 2020 qui vient parachever une trilogie de haute volée pour la propriété et dans lequel on retrouve une fraîcheur hors norme qui accompagnera le vin à travers les prochaines décennies.

Xavier Lacombe



Ducru-Beaucaillou reveals a special event label in 2020: "A 300 year inspiration in Saint-Julien" ||

For the 2020 vintage, Château Ducru-Beaucaillou is celebrating its tercentenary with special packaging. A label created especially for the occasion and using the traditional label codes, unchanged since 1870. Thus, the southern Victorian tower of the château can be seen in three copies. Three copies representing three centuries and three generations of the Borie family, at the head of Ducru-Beaucaillou since 1720. We particularly appreciate the high symbolism of this label which has not lost its coherence. A 2020 vintage that completes a high-flying trilogy for the estate and in which we find an exceptional freshness that will accompany the wine through the coming decades.

CHÂTEAU SAINT-PIERRE

4^e Cru Classé de Saint-Julien, sous les projecteurs

« La famille Triaud est remarquable. C'est courageux de se lancer dans le bio sur les 3 propriétés des vignobles Henri Martin, surtout avec ce climat océanique ».



Au chai, Salvatore Castano et Rémi Di Costanzo, directeur des vignobles.

Nous rencontrons Rémi Di Costanzo au pied du magnifique Château Saint-Pierre. Il est le directeur technique des vignobles HM et il avoue être très fier de travailler pour la famille depuis 2000. « C'est un travail de tous les jours sur les 110 ha. Aujourd'hui, il n'y a plus aucun résidu dans nos vins, que ce soit au Château Gloria, Bel Air Gloria ou Saint-Pierre ». Les domaines HM sont également les pionniers dans l'installation d'un cuvier ultra moderne avec de petites cuves dont le pilotage est relayé par informatique. Tout a été conçu pour élaborer un raisin de très haute qualité et donc des vins haut de gamme.

Château Gloria a longtemps été le fer de lance des domaines HM mais c'est sans compter le Château Saint-Pierre qui aujourd'hui peut se vanter d'avoir sa propre identité et qui commence à s'imposer sur le marché. C'est Henri Martin, le grand-père de Jean Triaud, qui a acheté cette propriété du XVII^e siècle, en 1981. Imaginez de beaux sols graveleux sur 17 ha qui produisent « des vins d'une garde exceptionnelle, mais qui sont également abordables dans leur jeunesse ». Jean, 3^e génération, personnage volubile et passionné, nous explique qu'il veut pérenniser la tradition tout en étant de plus en plus précis et en s'adaptant à l'époque actuelle, « la tradition en marche, comme dirait mon père ! ».

Château Saint-Pierre n'est pas le second vin du Château Gloria comme le croyait une Américaine il y a 13 ans, lors d'une dégustation. Loin de là. Il a sa place aux côtés des grands. La dégustation le confirme, Salvatore apprécie le style, la fraîcheur, l'élégance, la grande jeunesse et l'énorme potentiel de garde notamment des millésimes 2016 et 2020. « Pour moi, nous dit Jean Triaud, les plus représentatifs de l'appellation Saint-Julien sont les millésimes 2005, 2010, 2016 et 2020. On a le style, la structure et la fraîcheur. Nous essayons de créer des vins avec un gros potentiel de garde comme tous les grands vins italiens et espagnols, mais qui ont aussi une belle buvabilité dans leur jeunesse ». Challenge visiblement réussi si l'on en croit l'enthousiasme de Salvatore.

Château Saint-Pierre garde son identité et sait s'adapter au nouveau goût du consommateur qui réclame toujours plus de fraîcheur et d'équilibre. Le goûter, c'est l'adopter. Sans vouloir vexer sa sœur Gloria, Château Saint-Pierre la dépasserait de peu. Il joue maintenant dans la cour des grands. Donc si vous êtes joueur, venez prendre un peu la lumière avec Saint-Pierre !



Château Saint-Pierre, 4th Cru Classé of Saint-Julien, in the spotlight

|| *“The Triaud family is remarkable. It's courageous to go organic on the 3 properties of the Henri Martin vineyards, especially with this oceanic climate”.*

We meet Rémi Di Costanzo at the foot of the magnificent Château Saint-Pierre. He is the technical director of HM Vineyards and he admits to being very proud to work for the family since 2000. “It's a daily job on the 110 hectares.

Today, there are no more residues in our wines, whether at Château Gloria, Bel Air Gloria or Saint-Pierre”. The HM estates are also pioneers in the installation of an ultra-modern vat room with small vats controlled by computer. Everything has been designed to produce very high quality grapes and therefore top of the range wines.

Château Gloria has long been the spearhead of the HM estates, but that's without counting Château Saint-Pierre, which can now boast its own identity and is beginning to make its mark on the market. Henri Martin, Jean Triaud's grandfather, bought this 17th century property in 1981. Imagine beautiful gravelly soils on 17 hectares that produce “wines with exceptional ageing potential, but which are also affordable when young”. Jean, the third generation, a voluble and passionate character, tells us that



Jean Triaud et Salvatore Castano.

he wants to perpetuate the tradition while being more and more precise and adapting to the present time, “the tradition in progress, as my father would say!”.

Château Saint-Pierre is not the second wine of Château Gloria as an American woman thought 13 years ago during a tasting. Quite far from it. It has its place alongside the greats. Salvatore appreciates the style, the freshness, the elegance, the great youth and the enormous ageing potential of the 2016 and 2020 vintages. “For me, says Jean Triaud, the most representative of the Saint-Julien appellation

are the 2005, 2010, 2016 and 2020 vintages. We have style, structure and freshness. We are trying to create wines with great ageing potential like all the great Italian and Spanish wines, but which are also very drinkable young”. This challenge has clearly succeeded, if we are to believe Salvatore's enthusiasm. Château Saint-Pierre has kept its identity and knows how to adapt to the new taste of the consumer, who is always asking for more freshness and balance. Tasting it is like adopting it. With respect to its sister Gloria, Château Saint-Pierre is just a step ahead of her. It is now playing in the big league. So if you're a player, come and take a little light with Saint-Pierre!

Florence Corbalian

EN SAVOIR → WWW.DOMAINES-HENRI-MARTIN.COM





Château Phélan Ségur vue derrière l'étang.

À TABLE !

Nous sommes chez Phélan Ségur

En 1985 la famille Gardinier, restaurateurs, devient propriétaire du château pour 30 ans. Les vins ont toujours été faits pour accompagner la gastronomie. Philippe Van de Vyvere qui rachète le château en 2018 ne déroge pas à la règle.

Épicurien assumé et amoureux des vins de Bordeaux, il tient à ce que l'équipe actuelle de Phélan Ségur garde cette ligne directrice et crée des vins pour la table. Le chef Jean-Luc Beauflis est d'ailleurs à demeure et sa cuisine particulièrement savoureuse magnifie les vins.

« En mettant les vins à table, on les met en scène. »

Le spectacle peut commencer. Ici, tout part du vin. En amont, Stéphane Rougé, chef de culture, fait un véritable travail de scientifique.



Le plat de Jean-Luc Beauflis.

La propriété compte 114 ha, dont 70 ha de vignes au milieu d'une biodiversité exemplaire : arbres centenaires, étang, différentes espèces animales et végétales. Le vignoble s'étend du nord au sud de l'appellation Saint-Estèphe, avec 4 gros blocs parcellaires qui sont étudiés avant toute intervention.

« À Phélan, on fait beaucoup d'essais pour valider les modèles. »

L'excellence des vins n'est pas due au hasard. Des outils singuliers comme les cartes de vigueur sont utilisés et aident à piloter les décisions et les travaux. Grâce à une caméra très haute définition embarquée dans un biplace, la densité et la masse foliaire sont mesurées, ainsi que l'indice de végétation. C'est le Yann Arthus-Bertrand de la vigne ! Avec des informations relatives à l'impact de l'architecture du feuillage sur la qualité des vins, sur la vigueur de chaque cep, sur le comportement des parcelles par zone et par millésime. Elles permettent le découpage parcellaire au moment des vendanges et sur le choix d'une fertilisation ad hoc.

Cette précision incroyable se retrouve dans les vins et notamment dans le millésime 2020 qui illustre parfaitement le style du château : finesse, élégance, fraîcheur, tanins soyeux. Un ciselé digne de la haute-couture. Les quatre cépages



Le dessert de Jean-Luc Beauflis.

– cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot et petit verdot – sont travaillés et assemblés de façon à ce que l'on reconnaisse la signature de Phélan Ségur. « Ce n'est que du bonheur », dit spontanément Véronique Dausse, la directrice du château. Salvatore Castano prend beaucoup de plaisir à déguster la verticale brillamment présentée par Fabrice Bacquey, le maître de chai. Salvatore avait repéré le sol singulier de Phélan Ségur avec ses graves de couleur orange. « Maintenant, je fais la relation avec le vin depuis que j'ai vu et touché les cailloux », dit-il. Véronique conclut : « vous êtes la voix de nos vins, continuez à nous faire rêver ».



Yann, Véronique Dausse, Salvatore Castano, Stéphane Rougé, Fabrice Bacquey.



Les graves orangères de Saint-Estèphe.

Let's eat! We are at Phélan Ségur || In 1985 the Gardinier family, restaurateurs, became the owners of the château for 30 years. The wines have always been made to match with gastronomy. Philippe Van de Vyvere, who bought the château in 2018, was no exception to the rule.

He is a true epicurean and a lover of Bordeaux wines, and he wants the current team at Phélan Ségur to keep this guideline and create wines for the table. Chef Jean-Luc Beauflis is also on hand and his particularly tasty cuisine enhances the wines.

“By putting the wines on the table, we put them on stage”.

The show can begin. Here, everything starts with the wine. Beforehand, Stéphane Rougé, the vineyard manager, does a real scientific job.

The property has 114 hectares, including 70 hectares of vines in the middle of an exemplary biodiversity: hundred-year-old trees, a pond, various animal and plant species. The vineyard stretches from the north to the south of the Saint-Estèphe appellation, with 4 large blocks of land that are studied before any intervention.

“At Phélan, we do a lot of testing to validate the models”.

The excellence of the wines is not due to chance. Unique tools such as vigour maps are used to help guide decisions and work. Thanks to a very high definition camera in a two-seater, the density and leaf mass are measured, as well as the vegetation index. It is the Yann Arthus-Bertrand of the vine! It provides information on the impact of the architecture of the foliage on the quality of the wines, on the vigour of each vine, on the behaviour of the plots by zone and by vintage. They allow the parcels to be divided up at harvest time and the choice of ad hoc fertilisation.

This incredible precision can be seen in the wines, particularly in the 2020 vintage, which perfectly illustrates the style of the château: finesse, elegance, freshness and silky tannins. A chiselled wine worthy of haute-couture. The four grape varieties - Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot and Petit Verdot - are worked and blended in such a way that the signature of Phélan Ségur can be recognised. “It's nothing but happiness”, says Véronique Dausse, the château's director, spontaneously. Salvatore Castano takes great pleasure in tasting the vertical presentation by Fabrice Bacquey, the cellar master. Salvatore had spotted the singular soil of Phélan Ségur with its orange-coloured gravel. “Now I can relate to the wine since I have seen and touched the stones”, he said. Véronique concludes: “You are the voice of our wines, keep on making us all dream”.

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.PHELANSEGUR.COM

2016, l'année de tous les changements au CHÂTEAU CALON SÉGUR

Nous sommes devant les grilles du Château Calon Ségur, 3^e Grand Cru classé en appellation Saint-Estèphe, 55 ha d'un seul tenant, sur un terroir exceptionnel de graves et d'argiles.



Devant les grilles du château, Andréa Denecheau et Salvatore Castano.

Salvatore Castano est intrigué par cette magnifique bâtisse accolée à une chartrreuse du XVIII^e siècle, qui semblent toutes deux fraîchement rénovées. On ne s'attend pas à une telle présence mystérieuse depuis le chemin. Andréa Denecheau, chargée du réceptif, nous en dévoile les secrets. Jean-Pierre Denis, président de la propriété depuis 2012, se félicite que Calon Ségur soit sur scène, mais il préfère réduire l'intensité des projecteurs. La discrétion et l'élégance sont les valeurs du château, tout comme la finesse et la précision sont la signature des vins.

Précision que l'on retrouve dans tout le vignoble avec, à sa tête, Vincent Millet. Il poursuit son programme de replantation prévu jusqu'en 2032 avec un engagement fort en termes de respect de l'environnement. Le cabernet sauvignon deviendra sous peu le roi de ce vignoble. À Calon, les premières traces de vin remontent au moyen-âge. Et c'est au XVIII^e siècle que le Marquis de Ségur, alors propriétaire de plusieurs châteaux, a renforcé la notoriété de Calon Ségur. Il était chargé d'approvisionner Louis XV en vin de Bordeaux :

« Je fais du vin à Lafite et à Latour, mais mon cœur est à Calon ».

Un cœur que l'on retrouve d'ailleurs très discrètement sur les verres et les étiquettes de Calon Ségur.

La visite se poursuit avec une vue plongeante sur les 75 cuves argentées. Cet espace futuriste côtoie, à l'étage, le nouveau chai et ses 1 100 barriques, auquel on accède par une porte historique, taillée dans un foudre. À Calon Ségur, on a le goût de raconter des histoires par l'ambiance qui y règne, l'esthétique, les matériaux, la mise en espace. Tout est précis, sobre, à sa place et tellement beau. Nous sommes loin de l'image des châteaux qui produisaient des vins *old school*. Avec les avancées technologiques de ces dernières années, le Château Calon Ségur est visité par des confrères pour parler de nouveaux outils. Ici, la barrique traditionnelle accompagne les techniques innovantes en termes d'installations et de vinifications. En 2016,

la maison a été reconstruite. La cave, le chai et la chartrreuse, rénovés. Calon Ségur vit avec son temps !

Salvatore se sent chanceux de déguster le 1^{er} millésime produit dans la nouvelle cave : « Le millésime 2016 de Château Calon Ségur est incroyable ! Équilibre, fraîcheur, amplitude, toucher soyeux des tanins, tout y est. Je suis curieux de savoir comment il va évoluer ».



© Calon Ségur



© Calon Ségur

2016, the year of all changes at Château Calon Ségur || We are standing in front of the gates of Château Calon Ségur, the 3rd Grand Cru Classé in the Saint-Estèphe appellation, 55 hectares in a single block, on an exceptional terroir of gravel and clay.

Salvatore Castano is intrigued by this magnificent building next to an 18th century Carthusian monastery, both of which seem to have been recently renovated. One does not expect such a mysterious presence from the road. Andréa Denecheau, in charge of the reception, reveals its secrets. Jean-Pierre Denis, president of the estate since 2012, rejoices that Calon Ségur is in the spotlight, but he prefers to dim the lights. Discretion and elegance are the values of the château, just as finesse and precision are the signature of the wines.

Precision that is found throughout the vineyard with Vincent Millet at its head. He is pursuing his replanting programme, planned until 2032, with a strong commitment to environmental protection. Cabernet Sauvignon will soon become the king of this vineyard.

At Calon, the first traces of wine date back to the Middle Ages. In the 18th century, the Marquis de Ségur, who owned several châteaux at the time, reinforced the reputation of Calon Ségur. He was in charge of supplying Louis XV with Bordeaux wine:



Dans le cuvier.



© Florence Corbalan

"I make wine at Lafite and Latour, but my heart belongs to Calon".

This heart is discreetly displayed on the glasses and labels of Calon Ségur.

The visit continues with a bird's eye view of the 75 silver vats. On the first floor, this futuristic space is next to the new cellar with its 1,100 barrels. The entrance to the cellar is through a historic door, carved out of a cask. At Calon Ségur, we have a taste for telling stories through the atmosphere that reigns there, the aesthetics, the materials, the layout. Everything is precise, sober, in its place and so beautiful. We are far from the traditional image of châteaux producing old school wines. Thanks to the technological advances of recent years, Château Calon Ségur is visited by colleagues to talk about new tools. Here, the traditional barrel accompanies innovative techniques in terms of installations and vinification. In 2016, the house was rebuilt. The cellar, the winery and the chartrreuse were renovated. Calon Ségur lives with the times!

Salvatore feels lucky to be tasting the first vintage produced in the new cellar: "The 2016 vintage of Château Calon

Ségur is incredible! Balance, freshness, amplitude, silky tannins, it's all there. I am curious to know how it will evolve".

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.CALON-SEGUR.FR



BARTON & GUESTIER

célèbre l'Art de Vivre !

Nous sommes dans le Haut-Médoc, au milieu d'un vignoble de 30 hectares qui encercle le Château Magnol, siège social de la plus ancienne maison de vins à Bordeaux, à savoir Barton & Guestier, dont les références sont présentes dans 130 pays.

Château Magnol rouvre ses portes depuis septembre 2022, après deux ans de fermeture. C'est une toute nouvelle équipe qui accueille les clients venus du monde entier pour découvrir la Food & Wine Academy et son Art de Vivre à la française. Après s'être confortablement installés dans les 12 chambres du château, les clients peuvent commencer leur semaine d'immersion sensorielle. Au programme, un véritable objectif de formation avec les ateliers de dégustation animés par Omar Barbosa, Meilleur Sommelier du Mexique en 2011 et 2013, et des dîners d'application avec accords mets & vins concoctés par le chef Yann Orgebin. Chaque année, près de 500 professionnels – sommeliers, importateurs, clients clés, journalistes – viennent appréhender la philosophie de la

Maison Barton & Guestier. Laurent Prada, directeur des vignobles et des vinifications, nous invite à un petit tour de France de dégustation pour comprendre l'esprit de la Maison. L'idée est de proposer une lecture claire de chaque appellation française, B & G en compte plus de 30. Salvatore Castano apprécie cette approche pédagogique et donc très lisible pour comprendre et reconnaître les caractéristiques de chaque appellation. Là, un Chablis classique avec sa minéralité caractéristique, ici un Côtes de Provence avec l'expression aromatique que l'on attend de lui, là bas un Duché d'Uzès qui charme tout le monde, etc. Sans oublier bien sûr les vins du Château Magnol, typiquement bordelais. « La promesse de Barton & Guestier est la typicité et l'authenticité du produit »,

nous dit M. Prada, qui travaille avec près de 200 partenaires viticulteurs. Tous assurent l'excellence du savoir-faire de B & G en matière de vinification. Au sein de la Food & Wine Academy, l'Art de Vivre est au cœur de la philosophie de Barton & Guestier. Salvatore Castano a pu partager un moment fort en émotion en visitant la cave privée qui renferme des trésors. Il en est ressorti avec un cadeau : un Château Lafite Rothschild 1990 que nous avons eu l'immense plaisir de déguster lors du délicieux dîner avec accords mets et vins. Ce magnifique Château Magnol rouvre donc sa porte pour longtemps, à toutes celles et ceux qui rêvent de vivre des émotions sensorielles fortes. La transmission, le savoir-faire et l'Art de Vivre ont trouvé leur port d'attache. Le voyage en vaut la peine !

Barton & Guestier celebrates the Art de Vivre! || We are in the Haut-Médoc, in the middle of a 30-hectare vineyard that surrounds Château Magnol, the headquarters of the oldest wine house in Bordeaux, Barton & Guestier, whose references are present in 130 countries.

Château Magnol reopened its doors in September 2022, after being closed for two years. A brand new team welcomes guests from all over the world to discover the Food & Wine Academy and its French Art de Vivre. After settling in comfortably in the 12 rooms of the château, guests can start their week of sensory immersion. The programme includes a real training objective with tasting workshops led by Omar Barbosa, Mexico's Best Sommelier in 2011 and 2013, and application dinners with food and wine pairings concocted by chef Yann Orgebin. Each year, nearly 500 professionals - sommeliers, importers, key clients, journalists - come to learn about the philosophy of the Maison Barton & Guestier. Laurent Prada, director of vineyards and winemaking, invites us on a little tour de France of tasting in order to understand the House's spirit.



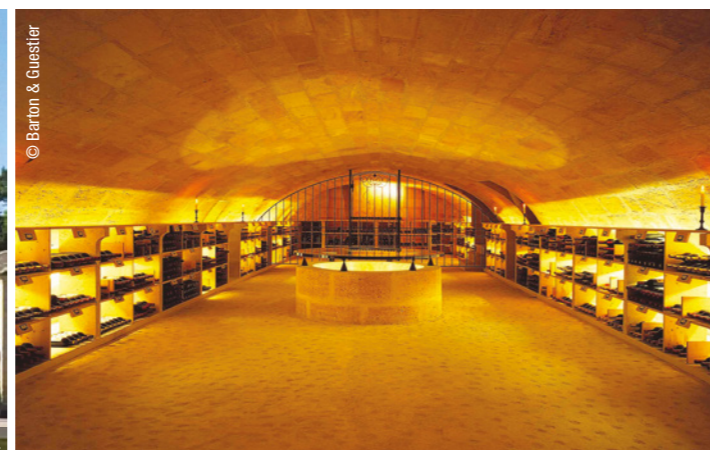
B & G has more than 30 French appellations, and aims to provide a clear overview of each of them. Salvatore Castano appreciates this pedagogical and therefore very readable approach to understanding and recognising the characteristics of each appellation. There, a classic Chablis with its characteristic minerality, and here a Côtes de Provence with the aromatic expression that one expects from it, and over there a Duché d'Uzès that charms everyone, etc. And of course, we can't omit the wines of Château Magnol, which are typically from Bordeaux. "Barton & Guestier's promise is the typicity and authenticity of the product", explains Mr. Prada, who works with nearly 200 winegrower partners. All of them ensure the excellence of B & G's winemaking expertise. At the Food & Wine Academy, Art de Vivre is at the heart of the Barton & Guestier philosophy. Salvatore Castano shared an emotional moment when he visited the private cellar, which contains many treasures. He came away

with a gift: a 1990 Château Lafite Rothschild which we had the immense pleasure of tasting during the delicious dinner with food and wine pairings. This magnificent Château Magnol is therefore reopening its doors for a long time, to all those who dream of experiencing strong sensory emotions. The transmission, the know-how and the Art de Vivre have found their home. The journey is definitely worth it!

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.BARTON-GUESTIER.COM

Laurent Prada, Salvatore Castano, Omar Barbosa, dans la cave privée avec le Lafite 1990.



AU CHÂTEAU MONTROSE

l'Histoire se déguste...



« J'avais 24 ans quand j'ai dégusté pour la première fois un vin du Château Montrose. J'ai tout de suite compris le niveau d'élégance et de qualité de ce vin, c'était la *Dame Montrose 2004*. Je suis heureux de venir vous rencontrer », dit Salvatore Castano à Vincent Decup, directeur technique du domaine.

La visite commence bien ! Et quelle visite ! Ce château, qui a connu la succession de 3 familles en 200 ans, a été racheté par la famille Bouygues en 2006. Il s'agissait d'un achat coup de cœur. Martin et Olivier Bouygues sont tombés amoureux de ce château à la fin des années 1990 en dégustant un Montrose 1990, et ce moment est resté gravé jusqu'à cette acquisition, qui a eu beaucoup de sens. Nous sommes impressionnés par les travaux de rénovation faits de 2007 à 2013, avec des techniques innovantes comme la géothermie et les panneaux solaires, tout en minimisant l'impact environnemental avec une économie d'énergie et une empreinte carbone faible. Du chai grandiose, aux cuiviers, en passant par la cave privée, tout est à visiter, comme au musée. Fait rare, 130 hectares forment un bloc tout autour du château avec 95 hectares de vignes. Le tout sur un terroir d'exception fait de graves profondes mélangées à des argiles. « L'appellation Saint-Estèphe se trouve au nord du Médoc, très près de l'estuaire, elle est légèrement ventée et non loin de l'océan. Cette situation idéale nous protège du gel, du mildiou et donne de la fraîcheur dans nos vins. *Thank's god !* », dit fièrement Vincent Decup.



Vincent Decup et Salvatore Castano, dans la salle de dégustation.

Salvatore ne tarie pas d'éloges en dégustant les cuvées du Château Montrose 2003, 2016 et 2018. Un choix judicieux pour apprécier la structure, la finesse et la grande capacité de vieillissement des vins.

« Vous reviendrez pour les Primeurs ! ».

D'après ce que nous comprenons, le millésime 2022 est une grande réussite. Montrose signe de grands millésimes en années chaudes. Son exposition, son sol et son climat le lui permettent. Le Château Montrose a l'intention de continuer à nous émuvoir. L'arrivée de Charlotte Bouygues et de Pierre Graffeulle à la direction générale des propriétés viticoles de la famille est un moment fort de l'histoire de Montrose. Les projets de la propriété se poursuivent encore, notamment sur l'aspect R&D à travers la cellule du Montrose Lab, toujours dans un souci environnemental fort.

Ici, tout a du sens, de la force et de l'émotion, et les vins transmettent cette énergie vitale. « C'est la structure qui m'importe quand je goûte un vieux millésime, explique Vincent, un grand vin est un vin que l'on peut garder longtemps. Les futures générations dégusteront l'Histoire... ».



At Château Montrose, History can be tasted...

|| *"I was 24 years old when I tasted a Château Montrose wine for the first time. I immediately understood its elegance and quality, it was the Dame Montrose 2004. I am happy to come and meet you", says Salvatore Castano to Vincent Decup, the estate's technical director.*

The visit starts well! And what a visit! This château, which has seen the succession of 3 families in 200 years, was bought by the Bouygues family in 2006. This purchase was made in love with the property. Martin and Olivier Bouygues fell in love with this château in the late 1990s while tasting a 1990 Montrose. That moment remained with them until this acquisition, which made a lot of sense. We are impressed by the renovation work done from 2007 to 2013, with innovative techniques such as geothermal energy and solar panels, while minimising the environmental impact with energy savings and a low carbon footprint. From the grandiose winery, to the vats, to the private cellar, everything is open to visit, just like a museum. There are 130 hectares of land surrounding the château, with 95 hectares of vines. The whole on an exceptional terroir of deep gravel mixed with clay. "The Saint-Estèphe appellation is located in the north of the Médoc, very close to the estuary. It is slightly windy

and not far from the ocean. This ideal situation protects us from frost and mildew and gives freshness to our wines. Thank God", says Vincent Decup proudly.

Salvatore is full of praises when tasting the 2003, 2016 and 2018 Château Montrose vintages. This is a wise choice to appreciate the structure, finesse and the great ageing capacity of the wines.

"You'll be back for the Primeurs!"

As far as we understand it, the 2022 vintage is a great success. Montrose produces great vintages in warm years. Its exposure, soil and climate allow it to do so. Château Montrose intends to keep on impressing us. Charlotte Bouygues and Pierre Graffeulle's arrival at the general management of the family's wine estates marks an important moment in the history of Montrose. The estate's projects are still ongoing, particularly in the R&D field through the Montrose Lab cell, always with a strong environmental focus.

Here, everything has meaning, strength and emotion, and the wines transmit this vital energy. "Structure is what matters to me when I taste an old vintage, explains Vincent, a great wine is a wine that can be kept for a long time." Future generations will taste History...

Florence Corbalian



EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-MONTROSE.COM

AU CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU

c'est le sourire qui décide !

| 9 coups rapides, puis 3 coups lents. Pas de doute, nous sommes au théâtre.

Le rideau rouge se lève sur le Château Ducru-Beaucaillou datant de 1720, avec ses 160 hectares de vignobles dans le Médoc. Un rouge de velours comme la texture des vins en appellation Saint-Julien pour Ducru-Beaucaillou, La Croix Ducru-Beaucaillou, Le Petit de Ducru-Beaucaillou et en Haut-Médoc pour Madame de Beaucaillou.

Le spectacle commence dans le chai où tout est mis en scène. Les barriques côtoient des œuvres d'art contemporain qui font vibrer cette propriété. Ici un chat basketteur en néons d'Alain Séchas, là une œuvre poignante de Boltanski et puis arrive le personnage principal, haut en couleur tel un matador qui rentre dans l'arène, la prétention en moins.

Depuis 2003, Bruno-Eugène Borie est le propriétaire de cette magnifique demeure de style Directoire où l'hospitalité médocaine prend tout son sens. Son goût pour le raffinement, l'art de vivre à la française mais aussi sa passion pour l'Espagne est flagrant. Il nous transmet sa joie de vivre que l'on retrouve instantanément dans ses vins servis par Jérémie Durand, le sommelier de la maison. Cabernet sauvignon, cépage roi du château, et merlot se côtoient de façon joyeuse. Ce sont des vins de sourire, tout en élégance avec une belle structure et des tanins soyeux.

« Quand l'assemblage
provoque le sourire,
c'est que l'équilibre est là. »

Salvatore Castano semble apprécier ce style de vin qui peut se boire dans sa jeunesse, mais qui a aussi tout pour être désiré et donc être gardé.

Ce sont les superbes galets de quartz qui ont donné au château le nom de Beaucaillou. Chaque cuvée est une interprétation de ce terroir magnifique où tout est en harmonie, la terre, la lumière, l'air, la vigne et les Hommes. Les millésimes se succèdent et la qualité reste avec une profondeur, et en même temps une fraîcheur caractéristique. La cuisine étant incontournable pour M. Borie, puisque cuisiner signifie aimer, les vins sont servis en accord avec des mets typiquement français et d'une



savoir délicieuse. Pendant le repas, les commentaires de Salvatore sont écoutés avec une grande attention par son hôte qui voue une admiration sans borne aux sommeliers : « ils devraient être beaucoup plus nombreux en France. Ils sont la pièce maîtresse et restent essentiels

entre nous et le consommateur. Je reste très admirateur du premier acte du sommelier, revenons à Olivier Mérichon, l'échanson du roi Louis XI ! ».

Château Ducru-Beaucaillou, un Saint-Julien Grand Cru Classé qui mérite plus qu'un détour. Incantada !



Bruno-Eugène Borie, Salvatore Castano et Jérémie Durand.

At Château Ducru-Beaucaillou, the smile sets the tone! || 9 fast strokes, then 3 slow ones. No doubt about it, we are at the theatre.

The red curtain rises on Château Ducru-Beaucaillou dating from 1720, with its 160 hectares of vineyards in the Médoc. A velvet red, like the texture of the wines in the Saint-Julien appellation for Ducru-Beaucaillou, La Croix Ducru-Beaucaillou, Le Petit de Ducru-Beaucaillou and in Haut-Médoc for Madame de Beaucaillou.

The show begins in the cellar where everything is staged. The barrels stand next to contemporary works of art that make this property vibrate. Here is a neon basketball cat by Alain Séchas, there is a poignant work by Boltanski and then comes the main character, as colourful as a matador entering the arena, but without the pretence.

Since 2003, Bruno-Eugène Borie has been the owner of this magnificent Directoire-style residence where Medoc hospitality takes on its full meaning. His taste for refinement, the French art of living, but also his passion for Spain is obvious. He shares his *joie de vivre* with us, which is instantly reflected in his wines, served by Jérémie Durand, the in-house sommelier. Cabernet Sauvignon, the king of the château's grape varieties, and Merlot blend happily together. These are wines with a smile, all in elegance with a beautiful structure and silky tannins.



*“When blending makes you smile,
it's because there's the right balance”.*

Salvatore Castano seems to appreciate this wine style, which can be drunk young, but which also has everything to be desired and therefore kept.

The superb quartz pebbles gave the château the name Beaucaillou. Each vintage is an interpretation of this magnificent terroir where everything is in harmony, the earth, the light, the air, the vines and the people. The vintages follow one another and the quality remains with a depth and at the same time a characteristic freshness. Cuisine is essential for Mr. Borie, since cooking means loving, so the wines are served in harmony with typically French and deliciously flavoured dishes. During the meal, Salvatore's comments are listened to with great attention by his host, who has a boundless admiration for sommeliers: “There should be many more of them in France. They are the centrepiece and remain essential between us and the consumer. I remain a great admirer of the first act of the sommelier, let's go back to Olivier Mérichon, the cupbearer of King Louis XII!”.

Château Ducru-Beaucaillou, a Saint-Julien Grand Cru Classé that deserves more than a diversion. Incantada!

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-DUCRU-BEAUCAILLOU.COM



© Ducru-Beaucaillou



Salvatore Castano, dans le chai.

L'avenir du CHÂTEAU BELGRAVE est assuré !

Les graves profondes, dites « les belles graves », ont donné le nom au Château Belgrave à la fin du XIX^e siècle, initialement connu sous le nom de Coutanceau. Aujourd'hui, il est 5^e grand cru classé de l'appellation Haut-Médoc.



Nous rencontrons Nathalie Navarre, du marketing, et Bertrand Delavelle, responsable d'exploitation, devant la belle verrière du château. Tous deux nous parlent avec une intense précision de leur terroir, similaire à celui de Château Lagrange et de La Tour Carnet, en appellation Saint-Julien. Belgrave revient de loin. Grâce à la reprise en main par la Maison Dourthe en 1979 et aux décisions prises par Frédéric Bonnaffous, le directeur du vignoble, une politique de replantation a été mise en place depuis 10 ans. Sur les 60 ha, d'un seul tenant depuis 1855, 54 ha sont en production pour, peu à peu, laisser la place au cabernet sauvignon qui s'épanouit tellement mieux que le merlot, sur ces graves profondes.

Les vins vont gagner en fraîcheur.

« Nous faisons une viticulture de précision avec de la fertilisation organique pour que les pieds trouvent leur équilibre et vivent plus longtemps, dit Bertrand Delavelle. Il est bien connu que ce sont les vieux céps qui donnent les meilleurs vins. Ça prendra du temps, mais l'avenir de Belgrave est assuré ».

La moindre parcelle arrachée fait l'objet d'une étude des sols pour que le bon cépage soit planté au bon endroit. Avec ce travail, tout en dentelle, la pérennité de chaque parcelle ne fait qu'augmenter, tout comme la qualité des vins. « Nous avons une obligation morale pour garder la propriété à ce niveau d'exigence, dit Nathalie, on essaie de préserver la biodiversité du vignoble – en Terra Vitis - et de s'adapter aux changements climatiques ». Salvatore Castano retrouve cette excellence dans les vins et notamment avec

le 2020 : « Il est important à Bordeaux, d'avoir un profil de vin comme celui-ci qui peut se boire dans sa jeunesse, grâce à sa fraîcheur, mais qui a également tout pour vieillir grâce à sa structure et à la qualité de ses tanins. C'est vraiment réussi ! ». Une discussion passionnée s'ensuit sur les accords mets et vins. Salvatore nous explique qu'il faut toujours essayer de nouveaux accords, il faut rester ouvert. Les temps changent, les goûts aussi. La jeune génération essaie des tas d'associations. « D'ailleurs, le Château Belgrave 2016, s'accorderait bien avec un turbot accompagné d'une sauce au vin rouge... ». Il est temps de passer à table ! En attendant, Belgrave est sur un très bon chemin. *Work in progress...*

Avis aux amateurs, le millésime 2022 s'annonce plus que grand !

The future of Château Belgrave is assured!

|| *Château Belgrave was named after the deep gravels, known as "les belles graves", at the end of the 19th century, initially known as Coutanceau. Today, it is the 5th Grand Cru Classé of the Haut-Médoc appellation.*

We met Nathalie Navarre, from the marketing department, and Bertrand Delavelle, the operations manager, in front of the château's beautiful glass roof. Both of them told us with intense precision about their terroir, similar to that of Château Lagrange and La Tour Carnet, in the Saint-Julien appellation. Belgrave has come a long way. Thanks to the takeover by Maison Dourthe

in 1979 and the decisions taken by Frédéric Bonnaffous, the vineyard manager, a re-planting policy has been in place for the last 10 years. From the 60 ha, which have been in one piece since 1855, 54 ha are now in production and are gradually giving way to Cabernet Sauvignon, which flourishes so much better than Merlot on these deep gravelly soils.

The wines will gain in freshness.

"We use precision viticulture with organic fertilisation so that the vines find their balance and live longer, says Bertrand Delavelle. Everyone knows that the older vines make the better wines. It will take time, but the future of Belgrave is assured".



The slightest parcel of land pulled up is the subject of a soil study to ensure that the right grape variety is planted in the right place. Thanks to this painstaking work, the durability of each parcel of land only increases, as does the quality of the wines. "We have a moral obligation to keep the estate at this high level, explains Nathalie, we try to preserve the biodiversity of the vineyard - in Terra Vitis - and to adapt to climate change".

Salvatore Castano finds this excellence in the wines, especially with the 2020: "It is important in Bordeaux to have a wine profile like this one that can be drunk young. Its freshness makes it easy to drink, but it also has everything to age thanks to its structure and the quality of its tannins. It's a real success!" A passionate

discussion ensues about food and wine pairing. Salvatore explains that one should always try new combinations, one should remain open. Times change, so do tastes. The younger generation is trying out a lot of combinations. "By the way, the Château Belgrave 2016 would go well with turbot accompanied by a red wine sauce"... It's time to go to the table! In the meantime, Belgrave is on a very good path. *Work in progress...*

Notice to wine lovers, the 2022 vintage is shaping up to be more than great!

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.DOURTHE.COM

Larguez les amarres et en avant toutes vers le CHÂTEAU LOUDENNE !



Set sail and head for Château Loudenne! || "How can you not fall in love with this place and stay?"

Once you've said it, you've done it! Sophie and Christophe Gouache left their Parisian activities to settle down and run Château Loudenne practically the day of the visit, in January 2022.

This beautiful 17th century pink building is situated 6 km north of Saint-Estèphe, in the middle of 132 hectares. It looks out over either the estuary or the salt meadows kept by the cows. It has its own private harbour, which has given ideas to the new owners who wish to invest in ecologically responsible wine tourism. By the end of spring 2023, the Loudenne II will have a boat captain bringing a dozen people to the port. Once landed, people will be able to take a free tour, with either a guided tour or a free tour with information panels. A wine tasting will await them after the visit of the vat room and the superb barrel cellar, which was completely renovated this year. Professionals will even be able to stay comfortably in one of the château's rooms. "This river is blessed, explains Philippe de Poyferré, the general manager, our 62 hectares of vines benefit from a micro-climate and an exceptional terroir with two magnificent gravelly slopes. Thus, we benefit from the same terroir as the famous Grands Crus, notably in Saint-Estèphe".

The work in the vineyard has been intense since the transition to organic farming. This is reflected in the quality of the wines. Salvatore Castano particularly appreciates the whites with their saline finish. They carry the signature of Loudenne. Christophe Gouache wants to achieve the same typicity with the reds. For the moment, Merlot is the majority on the estate, but Philippe Poyferré is keen to work more and more with Cabernet Sauvignon, which feels good on the gravelly hillsides mixed with clay. "We want to understand our terroir and make the best possible wine by adapting our grape varieties to the soils that suit them". Despite global warming, Château Loudenne is ready for change. In fact, change is the watchword of the house. There has been a change of owners, a change of viticulture, a change of vinification, a change of style, and always with an engaging enthusiasm! The atmosphere of the dinner could only be festive. The owners are reviving the joyous evenings that the Gilbey family used to give at Loudenne. The castle was renowned for these evenings at the end of the 19th century. It was a meeting place, and it is back to being one! A beautiful energy can be felt throughout the castle. Are you ready for a cruise to Château Loudenne? The boat is already waiting for you...

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-LOUDENNE.COM

« Comment ne pas tomber amoureux de ce lieu et y rester ? »

Aussitôt dit, aussitôt fait ! Sophie et Christophe Gouache ont lâché leurs activités parisiennes pour s'installer et diriger le Château Loudenne pratiquement le jour de la visite, en janvier 2022.

À 6 km au nord de Saint-Estèphe, cette belle bâtisse rose du XVII^e siècle, trône au milieu de 132 ha, donnant soit sur l'estuaire, soit sur les prés salés entretenus par les vaches. Et chose rare, il possède son propre port privé, ce qui a donné des idées aux nouveaux propriétaires qui souhaitent investir dans un œnotourisme écoresponsable. Fin du printemps 2023, un capitaine de bateau amènera, jusqu'au port, une douzaine de personnes, à bord du Loudenne II. Une fois débarqués, les gens pourront faire une visite gratuite, soit librement à l'aide de panneaux, soit guidée. Une dégustation les attendra après la visite du cuvier et du superbe chai à barriques entièrement rénové cette année. Les professionnels pourront même séjourner confortablement dans une des chambres du château. « Cette rivière est bénie, nous explique Philippe de Poyferré, le directeur général, nos 62 ha de vignes bénéficient d'un micro-climat et d'un terroir exceptionnel avec deux magnifiques croupes de graves. Nous bénéficions ainsi du même terroir que les Grands Crus réputés, notamment à Saint-Estèphe ».



Le travail est intense à la vigne depuis la conversion en bio et la qualité des vins s'en ressent. Salvatore Castano apprécie notamment les blancs avec leur finale saline, qui portent la signature de Loudenne. Christophe Gouache souhaite arriver au même niveau de typicité avec les rouges. Pour l'instant, le merlot est en majorité sur le domaine, mais Philippe Poyferré tient à travailler de plus en plus le cabernet sauvignon qui se sent bien sur les buttes de graves mêlées à de l'argile. « L'idée est de comprendre notre terroir et de faire le meilleur vin possible en adaptant nos cépages aux sols qui leur conviennent ». Malgré le réchauffement climatique, le Château Loudenne est prêt pour le changement. D'ailleurs, le changement est le maître-mot de la maison. Changement de propriétaires, de viticulture, de vinification, de style, et le tout avec un enthousiasme communicatif ! L'ambiance du dîner ne pouvait donc être que festive. Les propriétaires renouent avec les joyeuses soirées que donnait la famille Gilbey à Loudenne. Le château était réputé pour cela dès la fin du XIX^e siècle. C'était un lieu de rencontres, il le redevient ! Une belle énergie s'en dégage. Prêts pour une croisière vers le Château Loudenne ? Le bateau vous attend déjà...



Dans les vignes, devant le Château Loudenne. Christophe et Sophie Gouache, Salvatore Castano et Philippe de Poyferré.

LE CHÂTEAU LA TOUR DE BESSAN,

ou quand faire du vin devient un art

« Si je n'avais pas fait le métier d'œnologue, et si j'avais eu les compétences, je serais devenue artiste », nous dit Marie-Laure Lurton, créatrice de vin, au milieu des cuves héritées de son père.



© Clovis Durand-Moldavian

C'est dire si la sensibilité transpire au cœur de La Tour de Bessan. Jacques Boissenot, qui a longtemps été l'œnologue conseil du château, était d'ailleurs peintre à ses heures. Ce vignoble de 37 ha, en appellation Margaux, est minutieusement travaillé sous certification Terras Vitis depuis 2003. L'idée est de trouver un équilibre subtil entre la protection de l'environnement et des travailleurs, et une production suffisante pour que l'entreprise perdure. L'engagement est constant. Les salariés se sentent concernés, ils arrivent à tirer le meilleur de chaque parcelle. Et comme toute œuvre d'art, cela prend du temps. « Ce qui me passionne dans ce métier, c'est la transformation du raisin en vin, c'est un mystère. Mon but est d'exprimer le fruit et c'est autour du millésime que l'on va construire le vin ».

Marie-Laure Lurton a su très tôt ce qu'elle voulait faire : produire du vin. Son père, Lucien Lurton, l'a prise sous son aile en la faisant travailler au chai, chose rare à l'époque pour une femme. Devenue œnologue, elle a ensuite hérité du Château La Tour de Bessan en 1992.

Un gros projet est en cours : la construction d'un nouveau cuvier avec l'arrivée de cuves en inox double peau et d'autres en

béton et l'agrandissement du chai à barriques. Tout cela dans le but de travailler au mieux les sélections parcelles, mais aussi pour faire des économies d'énergie. C'est dans un espace coloré, avec des toiles accrochées aux murs, que Salvatore Castano commence la dégustation des



Fin de la dégustation avec Salvatore Castano et Marie-Laure Lurton.

millésimes 2011 jusqu'à 2020 des châteaux La Tour de Bessan et Villegeorge, autre propriété de 12 ha de Marie-Laure Lurton. Salvatore semble conquis notamment par la *Tour de Bessan 2011* qui a encore une belle fraîcheur, ce qui l'inspire pour les accords mets & vins. « Je suis contente d'avoir la visite d'un jeune sommelier, lui dit Marie-Laure Lurton, c'est important de se remettre en cause ». Elle respecte beaucoup les sommeliers parce qu'ils savent traduire en mots l'émotion que provoque le vin. « Le vin, c'est comme la musique, on se laisse aller sans chercher les codes techniques. Un monde sans art est un monde sans âme ».

Ici, l'art côtoie le vin.

On pourrait imaginer la Callas chanter sur le lyrisme de certaines cuvées, et la danseuse classique danser sur pointe, pour illustrer le formidable équilibre des vins. Décidément, voilà des pépites dignes d'une artiste ! De là-haut, Lucien, doit être bien fier de sa fille...

Château La Tour de Bessan, or when wine-making becomes an art || "If I hadn't become an oenologist, and if I had the skills, I would have become an artist", says Marie-Laure Lurton, wine creator, in the middle of the vats inherited from her father.

The sensitivity of La Tour de Bessan is evident. Jacques Boissenot, who was for a long time the château's consultant oenologist, was also a painter in his spare time. This 37 hectare vineyard, in the Margaux appellation, has been meticulously worked under Terras Vitis certification since 2003. The idea is to find a subtle balance between the protection of the environment and the workers, and a sufficient production for the company to survive. The commitment is constant. The employees feel involved, they manage to get the best out of each plot. And like any work of art, it takes time. "What fascinates me in this job is the transformation of the grapes into wine, it's a mystery. I want to express the fruit and build the wine around the vintage".

Marie-Laure Lurton was already aware of what she wanted to do: produce wine. Her father, Lucien Lurton, took care of her by making her work in the cellar, a rare thing for a woman at the time. She became an oenologist and then inherited Château La Tour de Bessan in 1992.

A major project is underway: the construction of a new vat room with the arrival of double-skinned stainless steel vats and others in concrete, and the enlargement of the barrel cellar. The objective of all this is to work on the parcel selections in the best possible way, but also to save energy.

Salvatore Castano begins the tasting of the 2011 to 2020 vintages of Châteaux La Tour de Bessan and Villegeorge in a colourful space with paintings hanging on the walls. The other 12 ha property of Marie-Laure Lurton. Salvatore seems to be particularly taken with *La Tour de Bessan 2011*, which still has a nice freshness, which inspires him for food and wine pairing. I'm happy to have a young sommelier visit, says Marie-Laure Lurton, it's important to challenge yourself". She has a lot of respect for sommeliers because they know how to translate the emotion that wine provokes into words. "Wine is like music, you let yourself go without looking for technical codes. A world without art is a world without soul".

Here, art stands side by side with wine.

One could imagine Callas singing on the lyrical notes of certain vintages, and a classical dancer dancing on pointe, to illustrate the wonderful balance of the wines. These are definitely nuggets worthy of an artist! From up there, Lucien must be very proud of his daughter...

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.MARIELAURELURTON.COM

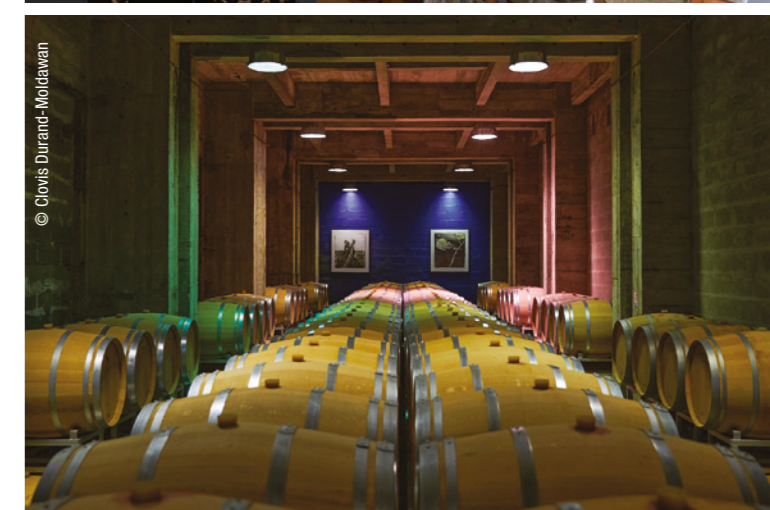


© Clovis Durand-Moldavian



© Florence Corbalan

À la dégustation, Sandra-Rossi Lopez, Marie-Laure Lurton et Salvatore Castano.



© Clovis Durand-Moldavian



© Florence Corbalan



AU PAYS DE GISCOURS

où règne la précision et l'équilibre

En voiturette Salvatore ! C'est parti pour la visite de l'immense domaine du Château Giscours : 500 ha, dont 160 ha de vignes et 40 ha de parc.

Nous traversons une forêt, longeons des étangs bordés d'œuvres d'art, nous allons à la ferme *Suzanne* où un énorme potager nourrit les 85 salariés, et nous croisons parfois aigrettes, poules, moutons... Bienvenue au pays de Giscours, au milieu d'un écosystème remarquable.

À notre retour, Alexander van Beek, le directeur général depuis 1995, nous accueille sur les marches du château de style néoclassique. Il est très fier de faire perdurer l'esprit de communauté « on revient à la vie d'autrefois où tout était en circuit court. Nous avons 20 familles qui habitent et se nourrissent sur place, chacune se sent responsable de la nature et des animaux de Giscours ».

Le maillage humain est la force de ce château.

Le salarié se sent investi d'une mission, il a sa propre parcelle qu'il suit toute l'année, et chaque pied est choyé comme le serait un enfant. « Techniquement, on peut faire beaucoup, mais quand on cherche la perfection, on doit pouvoir compter sur l'humain ». Nous retrouvons cette précision lors de la dégustation brillamment animée par Jérôme Poisson, le régisseur général. Sur les 160 ha de vignes, 100 sont en appellation Margaux



À la dégustation, Jérôme Poisson et Salvatore Castano.

et 60 en Haut-Médoc. Le vignoble est conduit selon les méthodes de l'agriculture biologique « mais nous allons au-delà ». En effet, un énorme travail d'observation et de prévention est fait dans les parcelles. Salvatore déguste *Château Giscours*, Margaux et *La Sirène de Giscours*, le second vin, mais non moins qualitatif. « Nous faisons un travail intra-parcellaire. Nous nous adaptions à la personnalité de chaque parcelle. » C'est dire si le travail est de haute précision. Salvatore est impressionné par la délicatesse et la fraîcheur des vins, sans oublier leur structure qui favorise le vieillissement. Jérôme poursuit la dégustation avec Casino, Seibel, Garage... autant de minuscules parcelles de merlot ou de cabernet sauvignon. Selon leur place sur la colline, la couche de graves, d'argile et de calcaire varie. Les vins expriment alors des caractères totalement différents. « Le sol explique tout », dit M. van Beek. La conversation se poursuit à table entre deux tableaux du XVII^e qui, à eux deux, parlent de l'équilibre fragile de la vie. À Giscours, il n'y a pas de frontière entre le vin et l'art. Salvatore et M. van Beek se retrouvent là-dessus. Au Château Giscours, la nature, les mets, les gens, le vin, l'Art, tout converge vers le partage et le plaisir. Sachez que la porte du château est grande ouverte...

In the land of Giscours where precision and balance reign || Get in the buggy, Salvatore! Let's go for a visit of the huge estate of Château Giscours: 500 ha, including 160 ha of vineyards and 40 ha of park.

We drive through a forest, along ponds lined with works of art, to the *Suzanne* farm where a huge vegetable garden feeds the 85 employees, and we sometimes come across egrets, chickens, sheep... Welcome to Giscours country, in the middle of a remarkable ecosystem.

On our return, Alexander van Beek, the managing director since 1995, welcomes us on the steps of the neoclassical castle. He is very proud of the community spirit, "We are going back to the way things used to be, where everything was done in a short circuit. We have 20 families who live and eat on site, each one feels responsible for the nature and the Giscours wildlife".

The human network is the strength of this château.

The employee feels invested with a mission, he has his own parcel which he follows all year round, and each vine is pampered like a child. "Technically, we can do a lot, but when we are looking for perfection, we must be able to count on the human element. We find this precision during the tasting, brilliantly led by Jérôme Poisson,

the general manager. Among the 160 hectares of vines, 100 are in the Margaux appellation and 60 in Haut-Médoc. The vineyard is managed according to organic farming methods "but we go beyond that". Indeed, a lot of observation and prevention work is done in the plots.

Salvatore tastes *Château Giscours*, Margaux and *La Sirène de Giscours*, the second wine, which is no less qualitative. "We work within each parcel. We adapt to the personality of each parcel". That's how precise the work is. Salvatore is impressed by the delicacy and freshness of the wines, not to mention their structure, which favours ageing. Jérôme continues the tasting with Casino, Seibel, Garage, ... all tiny plots of Merlot or Cabernet Sauvignon. Depending on their position on the hill, the layer of gravel, clay and limestone varies. The wines then express totally different characters. "The soil explains everything", says van Beek. The conversation continues at the table between two 17th century paintings, both of which speak of the fragile balance of life. In Giscours, there is no border between wine and art. Salvatore and Mr. van Beek agree on this. At Château Giscours, nature, food, people, wine and art all converge to share and enjoy. Please note that the door of the castle is wide open...

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.GISCOURS.COM



© Château Giscours



Devant le château, Alexander van Beek et Salvatore Castano.



© Florence Corbalan

LA SAGA CHÂTEAU BELLEVUE-CARDON ET CHÂTEAU LA HAYE

un vrai film en cinémascope !



Tels que Katharine Hepburn et Spencer Tracy, leurs acteurs fétiches, Caroline et Chris Cardon sont inséparables et ont en commun cette répartie délicate qui rend les conversations animées.

Difficile d'arrêter Chris quand il parle, tout comme quand il court le marathon du Médoc dès 2006. Grâce à cette course, il tombe amoureux de la région et de ses vins. En 2009, ils quittent l'univers pharmaceutique de Belgique et viennent s'installer à Pauillac où ils acquièrent un bout de terre particulièrement convoité par leurs voisins Latour et Pichon : le Château Bellevue. Rebaptisé Bellevue-Cardon, ce château comprend l'ancienne demeure du curé et un vignoble de 2,5 ha d'un seul tenant qui bénéficie du terroir magique de Pauillac avec ses graves supérieures. Chris dépose d'ailleurs une pierre de graves sur la table du restaurant, tel un trésor, où Salvatore déguste les cuvées *Château Bellevue-Cardon 2015* et *2016* :

« Les vins sont encore tellement jeunes, je suis surpris par leur fraîcheur. Ce sont de grands millésimes ».

Il n'est pas au bout de ses surprises. Nous nous dirigeons vers le Château La Haye, en appellation Saint-Estèphe acquis en 2012 par le couple. Ici, sont concentrés la cuverie, les deux chais et le château en version originale qui peut recevoir tout public

amateur de belles histoires. En effet, sur le mur de l'entrée, on peut distinguer les lettres H et D entrelacées, tout comme l'étaient Diane de Poitiers et Henri II, qui se rencontraient secrètement dans une des chambres du château. Caroline est fière de proposer des vins chargés d'émotions



Au chai du Château La Haye, Aris Allouche, Frédéric Boulanger, Chris & Caroline Cardon et Salvatore Castano.

et d'Histoire. Le monogramme royal orne les étiquettes du Château La Haye. « Je suis tellement fière, en tant que belge, de partager cette histoire. Nous sommes pleins de gratitude pour ce bonheur. Nous sommes petits, mais nous avons tout d'un grand ! », nous dit Caroline, enthousiaste.

Nous la suivons dans la cave privée et dans les chais entièrement rénovés, avec Chris et Frédéric Boulanger, leur maître de chai. 30 hectares en appellation Saint-Estèphe, travaillés avec minutie et fort bien élevés dans des barriques faites sur mesure.

Après une dégustation royale, Salvatore félicite M. Boulanger qui s'occupe des deux propriétés ainsi que celle du Château Clauzet en Saint-Estèphe, acquise en 2018. « J'aime beaucoup le caractère de chaque propriété », dit-il, en se régalant notamment avec le *Bellevue-Cardon 2015* et *La Haye Majesté 2016*. Rendez-vous au prochain marathon du Médoc qui fait une halte au Château La Haye ! Peut-être que d'autres vocations naîtront lors de cette course. En attendant, la saga Cardon ne fait que commencer. Chris Cardon est en train de réaliser le film de ses rêves.

The Château Bellevue-Cardon and Château La Haye saga, a real cinematic movie! || Caroline and Chris Cardon are like Katharine Hepburn and Spencer Tracy, their favourite actors; they are inseparable. They share a delightful way of talking that makes conversations lively.

It's hard to stop Chris when he's talking, just like when he ran the Médoc marathon in 2006. He fell in love with the region and its wines through this race. In 2009, they left the pharmaceutical world of Belgium and moved to Pauillac where they acquired a piece of land particularly coveted by their neighbours Latour and Pichon: Château Bellevue. The château, renamed Bellevue-Cardon, includes the former priest's residence and a 2.5 hectare vineyard in a single block that benefits from the magical terroir

of Pauillac with its superior gravel. In the restaurant, a gravel stone has been placed on the table like a treasure by Chris. Salvatore is tasting the 2015 and 2016 Château Bellevue-Cardon wines:

“The wines are still so young, I am surprised by their freshness. These are great vintages”.

He isn't at the end of his surprises. We head for Château La Haye, in the Saint-Estèphe appellation, which the couple acquired in 2012. This is where the vat room, the two cellars and the original version of the château are located, which can be visited by anyone who likes a good story. Indeed, on the wall of the entrance, one can distinguish the letters H and D intertwined, just like Diane de Poitiers and Henri II, who secretly met in one of the chateau's rooms. Caroline is proud to offer wines full of emotion



Dans les vignes du Château Bellevue-Cardon, Chris Cardon et Salvatore Castano.



and history. The royal monogram adorns the labels of Château La Haye. “I am so proud, as a Belgian, to share this history. We are full of gratitude for this happiness. We are small, but we are big”, tells Caroline enthusiastically. We follow her into the private cellar and the completely renovated winery, with Chris and Frédéric Boulanger, their cellar master. The 30 hectares in the Saint-Estèphe appellation are meticulously worked and very well aged in custom-made barrels.

After a royal tasting, Salvatore congratulates Mr Boulanger, who looks after both properties as well as Château Clauzet in Saint-Estèphe, acquired in 2018. “I really like the character of each property”, he says, delighting in the *Bellevue-Cardon 2015* and *La Haye Majesté 2016*. See you at the next Médoc marathon, which will stop at Château La Haye! Perhaps other aspirations will result from this race. Until then, the Cardon saga has only just begun. Chris Cardon is making the film of his dreams.

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.CHATEAULAHAYE.COM



© Bellevue-Cardon - La Haye



© Bellevue-Cardon - La Haye

Le carnet de route de Salvatore Castano dans le Médoc

Salvatore Castano's reviews - Medoc

CHÂTEAU SAINT-PIERRE

Château Saint-Pierre Saint-Julien 2020

Le vin est clair, brillant, de couleur rubis moyennement intense, avec des bords rubis, une viscosité élevée. Au nez le vin est net, intense et jeune, avec des arômes de fruits noirs et rouges mûrs, cerise noire marasca, pruneau frais, tarte aux framboises, violette, belle minéralité graphite, épicé, poivre noir, cèdre, chocolat, épices douces (vanille, cannelle), chêne bien intégré. La bouche est sèche, pleine, fraîcheur et alcool modérés, tanins mûrs. Finale équilibrée, longue et complexe.

Garde : 15/20 ans.

Accord : coq au vin.



The wine is clear, bright, moderate ruby color, with ruby rims, elevated viscosity. At the nose the wine is clean, intense and youthful, with ripe black and red fruits aromas, black marasca cherry, fresh prune, raspberry tart, violet, great graphite minerality, spicy, black pepper, cedar, chocolate, sweet spices (vanilla, cinnamon), well integrated oak. At the palate is dry, full body, moderate freshness, moderate alcohol, ripe tannins. Balanced, long and complex finish.

Ageing: 15/20 years.

Pairing: coq au vin.

Château Saint-Pierre Saint-Julien 2016

Le vin est clair, brillant, couleur rubis foncé avec des bords rubis, une viscosité élevée. Le nez est net, intense, jeune. Cerise noire fraîche, prune, framboise noire, violette, chaleureux. Sous-bois, champignon, poivron vert doux, épicé, poivre noir, très élégant. Le boisé est bien intégré et complète les belles notes du vin. En bouche, il est sec, corsé, frais, alcool modéré, tanins veloutés, équilibré. Long en bouche et d'une grande complexité. Encore jeune.

Garde : 15/20 ans.

Accord : filet mignon sauce aux champignons.

The wine is clear, bright, dark ruby color with ruby rims, elevated viscosity. At the nose is clean, intense, youthful. Fresh black cherry, plum, black raspberry, violet, hearty. Forest floor, mushroom, sweet green bell pepper, spicy, black pepper, very elegant. The oak is well integrated and complement the beautiful wine notes. At the palate is dry, full body, fresh, moderate alcohol, velvet tannins, balanced, long finish and great complexity. Still young.

Ageing: 15/20 years.

Pairing: filet mignon with mushroom sauce.

CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR

Château Phélan Ségur Saint-Estèphe 2020

Le vin est clair, brillant, couleur rubis profond avec des bords rubis, une viscosité élevée. Au nez le vin est net, intense, jeune, avec des notes de cerise noire mûre, cassis, violette, minéralité graphite, élégant, poivre noir, épicé, cèdre. Le boisé est présent mais bien intégré, vanille, cacao, amande. En bouche le vin est sec, corsé, acidité et alcool modérés, tanins veloutés, équilibré. Long en bouche et complexe.

Garde : 15/20 ans.

Accord : entrecôte à la Bordelaise.

The wine is clear, bright, deep ruby color with ruby rims, elevated viscosity. At the nose the wine is clean, intense, youthful, with notes of ripe black cherry, blackcurrant, violet, graphite minerality, elegant, black pepper, spicy, cedar. The oak is present but well integrated, vanilla, cocoa, almond. At the palate is dry, full body, moderate acidity, moderate alcohol, velvet tannins, balanced. Long finish and complex.

Ageing: 15/20 years.

Pairing: entrecote à la Bordelaise.



Château Phélan Ségur Saint-Estèphe 2016

Le vin est clair, avec une couleur rubis foncé brillant et des bords rubis, une viscosité élevée. Le nez est net, intense, encore très timide et jeune. Notes de fruits noirs frais, cerise, prune, crème de cassis, violette, truffe, poivre noir, épicé, fumé, poudre de café, chocolat noir, boisé bien intégré. En bouche, il est sec, corsé, frais, alcool modéré, tanins mûrs et fins, équilibré, complexité élevée et belle finale. Vin d'exception.

Garde : 20 ans.

Accord : confit de canard et copeaux de truffe.

The wine is clear, with a bright, dark ruby color and ruby rims, elevated viscosity. At the nose is clean, intense, still very shy and young. Notes of fresh black fruits, cherry, plum, crème de cassis, violet, truffle, black pepper, spicy, smoky, coffee powder, dark chocolate, well integrated oak. At the palate is dry, full body, fresh, moderate alcohol, ripe and fine tannins, balanced, elevated complexity and great finish. Exceptional wine.

Ageing: 20 years.

Pairing: confit de canard and shaved truffle.

CHATEAU CALON SÉGUR

Le Marquis de Calon Ségur Saint-Estèphe 2016

Le vin est clair, brillant, couleur rubis foncé avec des bords rubis, une viscosité élevée. Le nez est net, expressif, jeune. Notes de framboise noire, cassis, pruneau noir, violette, sous-bois humide, minéralité, crayon, épicé, poivre noir, végétal avec des notes de poivron jaune doux. Le boisé est bien intégré, chocolat, amandes grillées. En bouche, il est sec, corsé, avec une acidité modérée, un alcool modéré, des tanins mûrs, équilibré, avec une longue complexité et une longue finale.

Garde : 20 ans.

Accord : ris de veau à la réduction de vin rouge.

The wine is clear, bright, dark ruby color with ruby rims, elevated viscosity. At the nose is clean, expressive, youthful. With notes of black raspberry, cassis, black prune, violet, wet forest floor, pencil shape minerality, spicy, black pepper, vegetal with notes of sweet yellow pepper. The oak is well integrated, chocolate, toasted almonds. At the palate is dry, full body, moderate acidity, moderate alcohol, ripe tannins, balanced, with a long complexity and long finish.

Ageing: 20 years.

Pairing: veal sweetbreads with red wine reduction.



Calon Ségur Saint-Estèphe 2016

Le vin est limpide, avec une couleur rubis brillante s'estompant jusqu'aux bords rubis, une viscosité élevée. Le nez est net, intense et jeune, avec des notes de cerise noire mûre, crème de cassis, mûre, violette sèche, minéralité graphite, romarin, menthe fraîche.

Légèrement végétal et épicé, poivre vert, épices douces provenant du bois de chêne, vanille, cannelle, poudre de cacao. En bouche, il est sec, corsé, avec une acidité élevée, un alcool intégré et des tanins élégants. Équilibré, avec une grande complexité et une longue finale.

Garde : 10/15 ans.

Accord : agneau rôti, sauce à la menthe.



The wine is clear, with a bright ruby color fading up to ruby rims, elevated viscosity. At the nose is clean, intense and youthful, with notes of ripe black cherry, crème de cassis, mulberry, dry violet, graphite minerality, rosemary, fresh mint. Slightly vegetal and spicy, green pepper, sweet spices coming from the oak, vanilla, cinnamon, cocoa powder. At the palate is dry, full body, elevated acidity, integrated alcohol and elegant tannins, balanced with a great complexity and a long finish.

Ageing: 10/15 years.

Pairing: roasted lamb with mint sauce.

BARTON & GUESTIER

Chateau Magnol Haut-Médoc 2019

À la vue, il est clair, avec une couleur rubis moyennement intense, brillante, avec des bords rubis clairs, une viscosité élevée. Le nez est net, intense et jeune. Notes de cerise noire, cassis, violette, belle minéralité graphite, thym, légèrement végétal, épicé, poivre noir. Le boisé est bien intégré, vanille, pain grillé, fumé, amande amère. Nez très classique et élégant. En bouche, il est sec, corsé, avec une acidité modérée, un alcool modéré, des tanins raffinés, une complexité équilibrée et élevée. Une belle finale.

Garde : 10/15 ans.

Accord : jalapeños farcis au bacon croustillant et aux amandes fumées.

At the sight is clear, with a bright moderate ruby color fading up to light ruby rims, elevated viscosity. At the nose is clean, intense and youthful. Notes of black cherry, blackcurrant, violet, great graphite minerality, thyme, slightly vegetal, spicy, black pepper. The oak is well integrated, vanilla, toast, smoky, bitter almond. Very classic and elegant nose. At the palate is dry, full body, moderate acidity, moderate alcohol, refined tannins, balanced, elevated complexity. A great finish.

Ageing: 10/15 years.

Pairing: stuffed jalapeños with crispy bacon and smoked almond.



Thomas Barton Réserve Privée Médoc 2016

Le vin est clair, brillant, couleur rubis foncé et bords rubis, haute viscosité. Au nez, le vin est net, expressif et jeune. Notes de fruits noirs mûrs, cerise marasca, crème de cassis, framboise noire, crème de violette, sous-bois, herbes, romarin, épicé, poivre noir, chocolat, café, tabac, épices douces, vanille, muscade. Le boisé est là mais bien intégré. La bouche est sèche, corsée, fraîcheur modérée, alcool modéré, tanins mûrs. Équilibrée, grande complexité et longue finale. Grand vin.

Garde : 15/20 ans.

Accord : rosbif avec des pommes de terre au romarin cuites au four.

The wine is clear, bright, dark ruby color fading up to ruby rims, high viscosity. At the nose the wine is clean, expressive and youthful. Notes of ripe black fruits, marasca cherry, crème de cassis, black raspberry, crème de violette, forest floor, herbs, rosemary, spicy, black pepper, chocolate, coffee, tobacco, sweet spices, vanilla, nutmeg. The oak is there but well integrated. At the palate is dry, full body, moderate freshness, moderate alcohol, ripe tannins, balanced, great complexity and long finish. Great wine.

Ageing: 15/20 years.

Pairing: roast beef with baked rosemary potatoes.

CHÂTEAU MONTROSE

Château Montrose Saint-Estèphe 2003

Le vin est limpide, couleur rubis foncé brillant et bords presque oranges, viscosité élevée. Au nez le vin est net, intense et évoluant sur des notes de cerise noire, de pruneau sec, de prune, de violette sèche. Notes d'évolution comme les champignons et la truffe, minéralité graveleuse, épicé, poivre noir, feuille de tabac, chocolat noir, noisette grillée. Le boisé est bien intégré. La bouche est sèche, corsée, fraîche, alcool modéré, tanins élégants, équilibré, complexité élevée et longue finale. Encore jeune.

Garde : 10/15 ans.

Accord : risotto aux cèpes et truffe blanche.

The wine is clear, bright dark ruby color fading up to almost orange rims, elevated viscosity. At the nose the wine is clean, intense and developing with notes of dark cherry, dry prune, plum, dry violet. Notes of evolution like mushrooms and truffles, gravelly minerality, spicy, black pepper, tobacco leaf, dark chocolate, toasted hazelnut. The oak is well integrated. At the palate is dry, full body, fresh, moderate alcohol, elegant tannins, balanced, elevated complexity and long finish. Still young.

Ageing: 10/15 years.

Pairing: Porcini mushroom and white truffle risotto.

Château Montrose Saint-Estèphe 2016

A la vue le vin est clair, brillant, couleur rubis foncé avec des bords violets, une viscosité élevée. Le nez est propre, expressif et jeune avec des notes de fruits noirs, cerise, mûre, prune, sol forestier humide, minéral, poivron rouge doux, poivré, épice douce comme la vanille, muscade, provenant du vieillissement en fût de chêne, grillé et fumé. En bouche le vin est sec, corsé, fraîcheur élevée, alcool modéré, tanins fins et mûrs. Équilibré, grande complexité et longue finale. Très jeune.

Garde : 20/25 ans.

Accord : lotte sauce vin rouge.

At the sight is clear, bright, dark ruby color with purple rims, elevated viscosity. At the nose is clean, expressive and youthful with notes of dark fruits, cherry, mulberry, plum, wet forest floor, mineral, sweet red pepper, peppery, sweet spices like vanilla, nutmeg coming from the oak ageing, toasted and smoky. At the palate is dry, full body, elevated freshness, moderate alcohol, fine and ripe tannins. Balanced, great complexity and long finish. Very young.

Ageing: 20/25 years.

Pairing: monkfish with red wine sauce.



DUCRU BEAUCAILLOU

Le Petit Ducru Saint-Julien 2018

Le vin est clair, brillant, de couleur rubis moyennement intense avec des bords rubis, une viscosité élevée. Le nez est net, intense et jeune. Notes de pruneau noir, prune sèche, cerise marasca, sous-bois, violette, romarin, poivron rouge, épicé, poivre noir, épices douces, vanille, clou de girofle, amande grillée, fumé. En bouche, il est sec, corsé, frais, alcool modéré, tanins raffinés, équilibré, complexité élevée et longue finale. Encore très jeune.

Garde : 10/15 ans.

Accord : tagliatelles fraîches et sanglier en sauce.

The wine is clear, bright, moderate ruby color with ruby rims, elevated viscosity. At the nose is clean, intense and youthful. Notes of black prune, dry plum, marasca cherry, forest floor, violet, rosemary, sweet red pepper, spicy, black pepper, sweet spices, vanilla, cloves, toasted almond, smoke. At the palate is dry, full body, fresh, moderate alcohol, refined tannins, balanced, elevated complexity and long finish. Still very young.

Ageing: 10/15 years.

Pairing: fresh tagliatelle with wild boar sauce.

Ducru Beaucaillou Saint-Julien 2017

Le vin est clair, brillant, couleur rubis foncé s'estompant jusqu'aux bords rubis, viscosité élevée. Au nez le vin est net, expressif, jeune. Cerise noire, cassis, framboise noire, fleur de cerisier, truffe, thym, poivre rose. Le boisé est parfaitement intégré aux notes d'amande grillée, de clou de girofle. Nez élégant. En bouche le vin est sec, corsé, texture délicate, frais, alcool modéré, tanins fins. Équilibré, long en bouche et d'une grande complexité. Un vin jeune.

Garde : 20 ans.

Accord : gnocchis avec une sauce aux amandes et à la truffe.

The wine is clear, bright, dark ruby color fading up to ruby rims, elevated viscosity. At the nose the wine is clean, expressive, youthful. Black cherry, cassis, black raspberry, cherry blossom, truffle, thyme, pink pepper. The oak is perfectly integrated with notes of toasted almond, cloves. Elegant nose. At the palate is dry, full body, delicate texture, fresh, moderate alcohol, fine tannins. Balanced, long finish and great complexity. So young.

Ageing: 20 years.

Pairing: gnocchi with almond and truffle sauce.

CHATEAU BELGRAVE

Chateau Belgrave Haut-Médoc 2016

À la vue, une couleur rubis sombre et claire avec des bords rubis, la viscosité est élevée. Au nez le vin est franc, intense et jeune. Notes de crème de cassis, confiture de framboise noire, pruneau noir, violette sèche, champignon, sarriette, végétal, poivre noir. Le boisé est bien intégré avec des notes de vanille, muscade, poudre de cacao, noisette grillée. En bouche, le vin est sec, corsé, avec une acidité modérée, un alcool modéré, des tanins mûrs. Une finale équilibrée, élevée, complexe et longue. Vraiment jeune.

Garde : 15 ans.

Accord : turbot au four sauce au vin rouge.

At the sight is clear, bright, dark ruby color fading up to ruby rims, elevated viscosity. At the nose the wine is clean, intense and youthful. Notes of crème de cassis, black raspberry jam, black prune, dry violet, mushroom, savoury herbs, vegetal, black pepper. The oak is well integrated with notes of vanilla, nutmeg, cocoa powder, toasted hazelnut. At the palate is dry, full body, moderate acidity, moderate alcohol, ripe tannins. Balanced, elevated, complex and long finish. Really young.

Ageing: 15 years.

Pairing: baked turbot with red wine sauce.



Chateau Belgrave Haut-Médoc 2020

Le vin est clair, brillant, couleur rubis foncé avec des bords violets, viscosité élevée. Au nez, le vin est net, intense et jeune, avec des notes de cerise marasca mûre, de pruneau sec, de confiture de framboise, de crème de violette, de romarin, d'eucalyptus, de cèdre. Vous pouvez sentir les épices douces du chêne, la vanille, cannelle, cacao noir, fumé, noix grillées. En bouche, le vin est sec, corsé, frais. Alcool bien intégré, tanins élevés, équilibré, complexité élevée et grande longueur. Millésime exceptionnel.

Garde : 20/25 ans.

Accord : caille rôtie avec réduction de framboise.

The wine is clear, bright, dark ruby color fading up to purple rims, elevated viscosity. At the nose the wine is clean, intense and youthful, with notes of ripe marasca cherry, dry prune, raspberry jam, crème de violette, rosemary, eucalyptus, cedar. You can feel the sweet spices from the oak, vanilla, cinnamon, dark cocoa, smoke, toasted nuts. At the palate is dry, full body, fresh, well integrated. Alcohol, elevated tannins, balanced, elevated complexity and great length. Exceptional vintage.

Ageing: 20/25 years.

Pairing: roasted quail with raspberry reduction.



CHATEAU LOUDENNE

Loudenne Le Château Bordeaux blanc 2017

À la vue, le vin est net, couleur brillante, paille moyennement intense, bords argentés. Le nez est net, intense et jeune. Notes de zeste de citron confit, orange, légèrement tropical, ananas, coing, chèvrefeuille, minéralité caillouteuse, allumettes, herbe fraîchement coupée, épicé, poivre blanc, fumé du chêne bien intégré, amande amère. En bouche, le vin est sec, moyennement corsé, frais, modérément alcoolisé, équilibré, d'une grande salinité. Long en bouche et complexe.

Garde : 5 ans.

Accord : gravlax de saumon.

At the sight is clear, star bright, moderate straw color fading up to silver rims. At the nose is clean, intense and youthful. Notes of candied lemon zest, orange, slightly tropical, pineapple, quince, honeysuckle, stony minerality, matches, fresh cut grass, spicy, white pepper, smoke from the oak which is well integrated, bitter almond. At the palate is dry, moderate body, fresh, moderate alcohol, balanced, great salinity. Long finish and complex.

Ageing: 5 years.

Pairing: salmon gravlax.

Loudenne Le Château Médoc 2009

Robe rubis foncé, limpide et brillante avec des bords rubis, viscosité élevée. Le nez est net, intense et évolutif. Notes de cerise noire, prune mûre, cassis, violette sèche, chaleureux. Champignon, umami, sous-bois humide, végétal, olives noires, tabac, cacao, poudre de café, cuir. Le boisé est bien intégré, épicé, poivre noir, clou de girofle. La bouche est sèche, corsée, avec une acidité modérée, un alcool bien intégré, des tanins raffinés, une complexité équilibrée et élevée et une longue finale.

Garde : 15 ans.

Accord : osso bucco et risotto.

Clear, bright, dark ruby color with ruby rims, elevated viscosity. At the nose is clean, intense and developing. Notes of dark cherry, ripe plum, blackcurrant, dry violet, hearty. Mushroom, umami, wet forest floor, vegetal, black olives, tobacco, cocoa, coffee powder, leather. The oak is well integrated, spicy, black pepper, cloves. At the palate is dry, full body, moderate acidity, well integrated alcohol, refined tannins, balanced, elevated complexity and long finish.

Ageing: 15 years.

Pairing: osso bucco and risotto.

LA TOUR DE BESSAN

La Tour de Bessan Margaux 2011

Le vin est limpide, brillant, d'une couleur rubis modéré avec des bords presque grenat, une viscosité élevée. Le nez est net, intense et évoluant avec des notes de fruits noirs et rouges, pruneau noir, cerise rouge, crème de cassis, violette sèche. Champignons, sous-bois humide, minéralité caillouteuse, épicé, clou de girofle, poivré, tabac et cuir, indiquant un certain vieillissement. Nez élégant. En bouche, un corps sec et modéré, acidité élevée, alcool modéré, tanins soyeux. Complexité équilibrée et élevée, belle finale.

Garde : 10/15 ans.

Accord : magret de canard rôti aux giroles.

The wine is clear, bright, moderate ruby color fading up to almost garnet rims, elevated viscosity. At the nose is clean, intense and developing with notes of black and red fruits, black prune, red cherry, crème de cassis, dry violet. Mushrooms, wet forest floor, gravel minerality, spicy, cloves, peppery, tobacco and leather, indicating some ageing. Elegant nose. At the palate is dry, moderate body, elevated acidity, moderate alcohol, silky tannins. Balanced, elevated complexity, great finish.

Ageing: 10/15 years.

Pairing: roasted duck breast with chanterelles mushrooms.



© Florence Corbalian

CHATEAU GISCOURS

La Sirène de Giscours Margaux 2019

Le vin est limpide, brillant, d'une couleur rubis modérée avec des bords violets, une viscosité élevée. Au nez le vin est net, déjà très expressif et jeune. Notes de cassis, framboise noire, pivoine fraîche, minéralité graphite, végétal, olive noire, poivron vert doux. Chocolat noir, noisette grillée, fumé, épicé, poivre noir, clou de girofle, cèdre, provenant du vieillissement en fût de chêne. En bouche, le vin est sec, corsé, frais. Alcool modéré, tanins élevés, équilibré, complexité élevée et longue finale.

Garde : 15 ans.

Accord : civet de faisan aux quenelles de châtaignes.

The wine is clear, bright, moderate ruby color fading up to purple rims, elevated viscosity. At the nose is clean, very expressive already and youthful. Notes of blackcurrant, black raspberry, fresh peony, graphite minerality, vegetal, black olive, sweet green bell pepper. Dark chocolate, toasted hazelnut, smoky, spicy, black pepper, clove, cedar, coming from the oak ageing. At the palate is dry, full body, fresh. Moderate alcohol, elevated tannins, balanced, elevated complexity and long finish.

Ageing: 15 years.

Pairing: pheasant stew with chestnut dumplings.

Chateau Giscours Margaux 2019

À la vue, la couleur rubis claire et brillante s'estompe jusqu'aux bords violets, la viscosité est élevée. Le nez est net, intense et jeune. Notes de cerise noire mûre, crème de cassis, confiture de cassis, copeaux de crayon, minéral, arômes de sarriette, thym, poivron vert. Le boisé est bien intégré, le cèdre, la muscade. En bouche, le vin est sec, corsé. Acidité et alcool modérés, tanins raffinés, équilibré, complexité élevée et belle finale. Encore très timide et ne montrant pas son réel potentiel.

Garde : 20/25 ans.

Accord : jarret d'agneau rôti sauce au poivre.

At the sight is clear, bright, moderate ruby color fading up to purple rims, elevated viscosity. At the nose is clean, intense and youthful. Notes of ripe black cherry, crème de cassis, blackcurrant jam, pencil shave, mineral, savoury herbs aromas, thyme, green bell pepper. The oak is well integrated, cedar, nutmeg. At the palate is dry, full body, moderate acidity, moderate alcohol, refined tannins, balanced, elevated complexity and great finish. Still very shy and not showing his real potential.

Ageing: 20/25 years.

Pairing: roasted lamb shank with pepper sauce.

CHATEAU LA HAYE & CHATEAU BELLEVUE-CARDON

Bellevue Cardon Pauillac 2015

Robe rubis moyennement intense, limpide et brillante avec des bords rubis, viscosité élevée. Le nez est net, intense et commence à se développer sur des notes de tarte aux cerises noires, de confiture de framboises, de crème de cassis. Des notes d'évolution de champignon, de truffe, d'umami, de sarriette, d'eucalyptus, minéral, olive verte, grains de café grillés, feuille de vieux tabac. Le boisé est bien intégré, poivre noir épicé. En bouche, le vin est sec mais mûr, un corps plein, une acidité élevée, un alcool élevé mais bien intégré, des tanins élégants. Équilibré, une grande complexité et une longue finale.

Garde : 15/20 ans.

Accord : vitoulet belge.

Clear, bright, moderate ruby color with ruby rims, elevated viscosity. At the nose is clean, intense and starting to developing with notes of black cherry tart, raspberry jam, crème de cassis. Evolution notes of mushroom, truffle, umami, savoury herbs, eucalyptus, mineral, green olive, toasted coffee beans, old tobacco leaf. The oak is well integrated, spicy black pepper. At the palate is dry with a ripe attach, full body, elevated acidity, elevated alcohol but well integrated, elegant tannins. Balanced, great complexity and long finish.

Ageing: 15/20 years.

Pairing: Belgian vitoulet.

Majesté de la Haye Saint-Estèphe 2016

Robe rubis moyennement intense, limpide et brillante avec des bords rubis, viscosité élevée. Le nez est net, intense et jeune, avec des notes de cerise marasca mûre, de confiture de mûres, de framboise noire, de crème de violette. Minéral, sarriette, romarin, thym, menthe fraîche, tapenade d'olives noires, chocolat noir belge, muscade. Le boisé est bien intégré. En bouche, le vin est sec, corsé, frais, alcool élevé mais intégré, avec des tanins élégants. Une complexité équilibrée et élevée et une longue finale. Encore jeune.

Garde : 20/25 ans.

Accord : ragoût de biche et polenta.

Clear, bright, moderate ruby color with ruby rims, elevated viscosity. At the nose is clean, intense and youthful, with notes of ripe marasca cherry, mulberry jam, black raspberry, crème de violette. Mineral, savoury herbs, rosemary, thyme, fresh mint, black olive tapenade, dark Belgian chocolate, nutmeg. The oak is well integrated. At the palate is dry, full body, fresh, elevated but integrated alcohol, elegant tannins. Balanced, elevated complexity and long finish. Still young.

Ageing: 20/25 years.

Pairing: deer stew and polenta.



La Tour de Bessan Margaux 2019

Rubis foncé clair et brillant avec des bords violets, la viscosité est élevée. Le nez est net, expressif et jeune, avec des notes de prune noire, cassis, cerise marasca, violette fraîche, copeaux de crayon, minéralité graphite, poivron vert doux, olives vertes, poivré, poivre noir. Le boisé est déjà bien intégré, le clou de girofle, la muscade, le chocolat au lait. En bouche le vin est sec, corsé, frais. Alcool modéré, tanins élevés, équilibré. Complexité élevée et longue finale.

Garde : 20 ans.

Accord : lapin sauce méditerranéenne (olives noires, câpres, pomme de terre).

At the sight is clear, bright, dark ruby color fading up to purple rims, elevated viscosity. At the nose is clean, expressive and youthful with notes of dark plum, cassis, marasca cherry, fresh violet, pencil shave, graphite minerality, sweet green pepper, green olives, peppery, black pepper. The oak is well integrated already, cloves, nutmeg, milk chocolate. At the palate is dry, full body, fresh. Moderate alcohol, elevated tannins, balanced. Elevated complexity and long finish.

Ageing: 20 years.

Pairing: rabbit in Mediterranean sauce (black olives, capers, potato).



© Florence Corbalian

LES VIGNOBLES INVINDIA,

la nouvelle fraîcheur de Bordeaux

Nous sommes dans l'Entre-deux-Mers, une région qui est en train de faire parler d'elle grâce au travail dynamique d'Hugues Laborde, régisseur des vignobles Invindia – 160 ha en tout –, un « collectif » de 5 vignobles qui expriment leur typicité propre. Ils se répartissent sur trois zones, l'Entre-deux-Mers, Saint-Émilion et Fronsac.



Hugues Laborde et Salvatore Castano, en dégustation.

Invindia, signifie envie. Tout est là. Envie de partage, envie de faire connaître cette belle région, envie de renouveler le style des vins, envie de brassage humain.

L'idée est de sublimer le travail de tous les vignerons et de valoriser chaque terroir.

Nous voici au Château Haut-Meyreau avec Hugues Laborde, là où tout a commencé en 1987 avec Jean-Pierre Déroutet. Imaginez 115 parcelles sur 110 hectares avec des béliers dans les rangs, une fertilisation verte – on y trouve des radis et des petits pois – et également des ruches, des fleurs et des bœufs. Une grande étude pédologique a été faite pour choisir les meilleurs terroirs. Depuis, Hugues Laborde ne cesse de faire des essais. Tel cépage s'épanouira mieux sur tel type de sol pour créer des vins plus actuels sans dénigrer ce qui a été fait auparavant à Bordeaux. Chacun fait ce qu'il peut avec ce qu'il a comme terroir et Château



Salvatore Castano se régale en dégustant notamment les vins blancs à base de muscadelle ou de sauvignon blanc qui ont une complexité et une salinité incomparable. Ici, les cépages bordelais classiques côtoient le malbec qui, associé au calcaire, donne des vins avec une belle maturité et surtout une fraîcheur incroyable. Hugues Laborde propose une gamme traditionnelle avec un style moderne – Château Haut-Meyreau – et une gamme très moderne avec de nouvelles étiquettes, une nouvelle vinification, un nouveau style de vin. Les cuvées *Raisins de la colère*, en rouge ou *Fleurs du mal*, en blanc sont les emblèmes d'un style nouveau. Des vins qui ont du pep's et qui vont redonner envie au consommateur de revenir vers les bordeaux. « Nous considérons le vin comme une boisson, nous avons envie de redonner cette notion de buvabilité au consommateur. Le vin, ce n'est pas très complexe, c'est un produit terrien ». Tout comme le sont les vigneron d'Invindia, à savoir des paysans-vignerons, des gens simples, qui se parlent et qui ont les pieds dans la terre.

Avis aux sommeliers qui auraient envie de vivre en direct la nouvelle fraîcheur de Bordeaux. C'est ici que ça se passe.

Haut-Meyreau se débrouille plutôt très bien dans sa catégorie. Avec ce terroir de l'Entre-deux-Mers fait de calcaire, le profil des vins est frais, minéral, digeste, ce qui correspond aux goûts d'aujourd'hui.



Invindia vineyards, the new freshness of Bordeaux || *We are in the Entre-deux-Mers, a region that is making a name for itself thanks to the dynamic work of Hugues Laborde, manager of the Invindia vineyards – 160 ha in all –, a “collective” of 5 vineyards that express their own typicity. They are spread over three areas, Entre-deux-Mers, Saint-Émilion and Fronsac.*

Invindia, means desire. It's all there. Desire to share, desire to make this beautiful region known, desire to renew the style of the wines, desire for human interaction.

We want to sublimate the work of all the winegrowers and enhance the value of each terroir.

Here we are at Château Haut-Meyreau with Hugues Laborde, where it all began in 1987 with Jean-Pierre Déroutet. Can you imagine 115 plots on 110 hectares with rams in the rows, green fertilisation – there are radishes and peas – and also beehives, flowers and oxen? An extensive soil study was carried out to choose the best terroirs. Since then, Hugues Laborde has never ceased to experiment. A certain grape variety will flourish better on a certain type of soil to create more modern wines without denigrating what has been done before in Bordeaux. Everyone

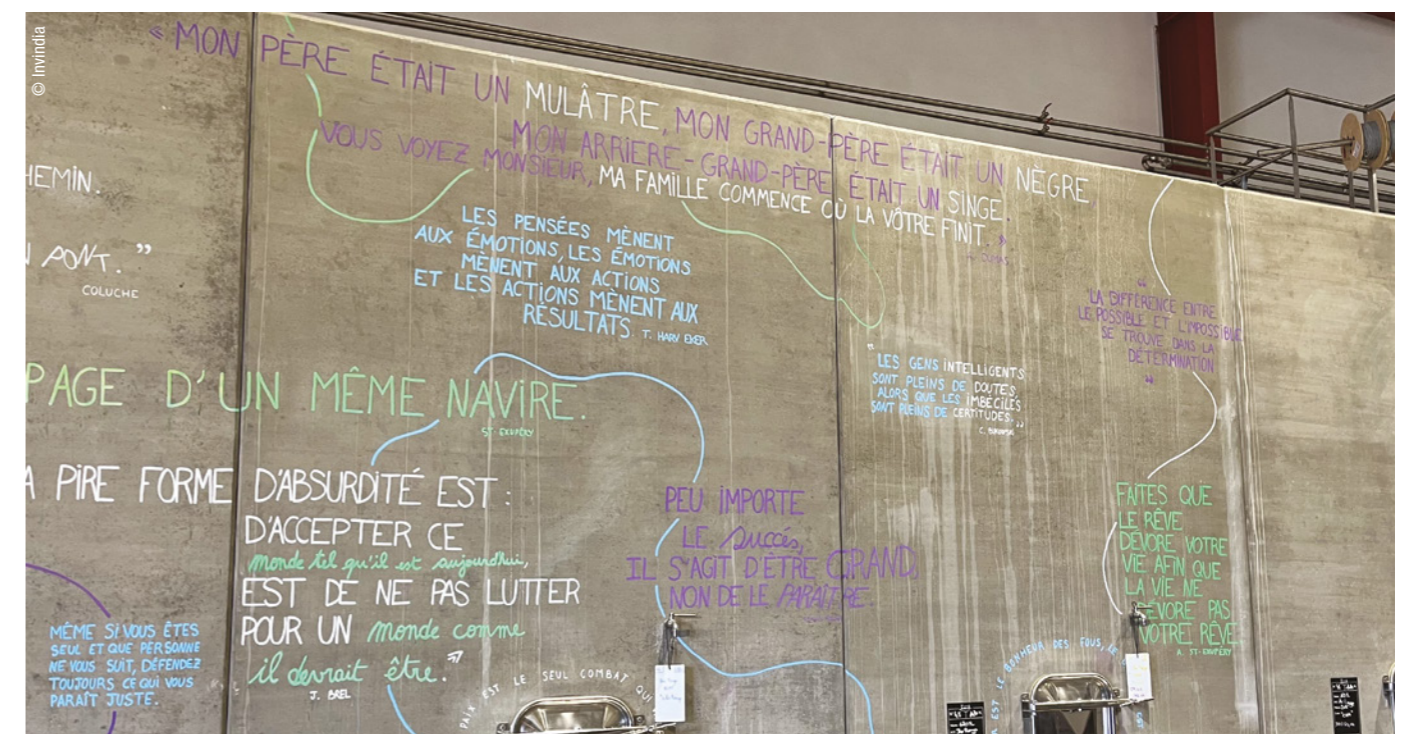
does what they can with what they have as a terroir, and Château Haut-Meyreau is doing quite well in its category. With this terroir of Entre-deux-Mers made of limestone, the profile of the wines is fresh, mineral, digestible, which corresponds to today's tastes.

Salvatore Castano enjoys tasting white wines made from Muscadelle or Sauvignon Blanc, which have an incomparable complexity and salinity. Here, the classic Bordeaux grape varieties rub shoulders with Malbec which, combined with the limestone, gives wines with a beautiful maturity and above all an incredible freshness. Hugues Laborde offers a traditional range with a modern style – Château Haut-Meyreau – and a very modern range with new labels, new vinification, a new style of wine. *Les Raisins de la colère* red and *Les Fleurs du Mal* white wines are the emblems of a new style. Wines that have pep and that will make the consumer want to return to Bordeaux wines. “We consider wine as a drink, we want to give back this notion of drinkability to the consumer. Wine is not very complex, it's an earthy product”. Just like the winegrowers of Invindia are, namely farmer-wine-makers, simple people who talk to each other and who have their feet in the ground.

For all sommeliers who would like to experience the new Bordeaux freshness at first hand. This is the place to be.

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.INVINDIA.FR



CHÂTEAU LA CLYDE,

on n'est jamais à l'abri d'une bonne surprise !

À Tabanac, dans la région de l'Entre-deux-Mers, se trouve une petite propriété de 1,8 hectares chouchoutée comme un jardin précieux par un couple d'hédonistes.

Florence et Jacques Jouny auraient pu vivre leur retraite tranquillement au coin du feu mais non, ils se sont lancés dans la culture de la vigne avec en engouement et une ferveur inouïs. Ces ex ingénieurs ont choisi de poser leurs valises en Gironde après avoir parcouru le monde. Installés à 80 m d'altitude, ils bénéficient d'un excellent terroir argilo-calcaire comme celui de Saint-Émilion. Florence a passé son diplôme d'agricultrice en 2015 et depuis, tous les deux travaillent d'arrache pied pour créer des vins à leur image. Des vins pleins de vie, de plaisir et de partage.

« Des vins complices de nos repas ».

En plus des cépages classiques bordelais, ils ont gardé de la muscadelle. Bien leur en a pris car leur cuvée de blanc sec a

particulièrement plu à Salvatore Castano qui a noté l'élégance, la minéralité et la belle longueur en bouche. De plus, la gamme des rouges est gourmande, juteuse à souhait et équilibrée. Une jolie réussite que ces passionnés aime à partager avec les amis autour d'un bon repas préparé avec soin. Épicuriens et curieux de nature, leur vie est faite de rencontres et de challenges. Ils sont en train de remporter celui-là. Ils y mettent du cœur, ce serait un juste retour des choses que d'être reconnus. Le savoir-faire est là, il ne manque plus que le faire-savoir. Ils se sont promis de faire des vins de grande qualité pour qu'ils soient proposés sur les bonnes tables.

Florence prépare des décoctions à base de plantes et d'huiles essentielles puisque le vignoble est en biodynamie depuis 2021. « Le meilleur médecin pour les

plantes, ce sont les plantes. Je me sers de leurs propriétés chimiques. L'ail fait des merveilles en tant qu'antifongique et anti bactérien pour assainir la vigne et le chai». Une grande attention est également portée au chai où ils sont conseillés par Cyril Grousseau spécialiste en tonnellerie qui les suit depuis le début. Et c'est l'œnologue Pierre-Jean Sanchez qui les aide à créer de jolis assemblages.

« Merci de nous avoir ouvert votre porte, dit Salvatore, c'est très important pour moi de visiter des propriétés plus modestes à côté de grands châteaux réputés. Je suis heureux de rencontrer des gens passionnés comme vous qui s'investissent corps et âme, au quotidien ». Effectivement, on n'est pas à l'abri d'une bonne surprise, la preuve. Donc pour répondre à votre question, Florence et Jacques, vous n'êtes pas ridicules du tout !



Château La Clyde, you are never safe from a good surprise! || In Tabanac, in the Entre-deux-Mers region, there is a small property of 1.8 hectares which is cherished like a precious garden by a pair of hedonists.

Florence and Jacques Jouny could have lived out their golden years quietly by the fire, but no, they took up winegrowing with unprecedented enthusiasm and fervour. These former engineers chose to settle in Gironde after having travelled the world. Situated at an altitude of 80 m, they benefit from an excellent clay-limestone terroir similar to that of Saint-Émilion. Florence graduated as a farmer in 2015 and since then they have both been working hard to create wines that reflect their image. These are wines full of life, pleasure and sharing.

“Wines to complement our meals”.

In addition to the classic Bordeaux grape varieties, they kept some Muscadelle. They were right to do so, as their dry white wine particularly pleased Salvatore Castano, who noted its elegance, minerality and good length in the palate. Moreover, the range of reds is greedy, juicy and well-balanced. A lovely success that these enthusiasts like to share with friends over a good meal prepared with care. As epicureans and curious by nature, their life is made up of meetings and challenges. They are winning this one. They devote their hearts to it, and the recognition they receive would be a fair return. They have the know-how, all that is missing is the ability to make it. They have promised themselves to make high quality wines to be served at the right tables.

Florence uses herbal decoctions and essential oils as the vineyard has been biodynamic since 2021. “The best doctor for plants is plants. I use their chemical properties. Garlic works wonders as an anti-fungal and anti-bacterial to sanitise the vineyard and the winery”. They also pay great attention to the cellar. Cyril Grousseau, a cooperage specialist, has been following them since the beginning. And the oenologist Pierre-Jean Sanchez assists them in creating beautiful blends.

“Thank you for letting us in, says Salvatore, it's very important for me to visit smaller properties next to the big, well-known châteaux. I am happy to meet passionate people like you who put their heart and soul into their work every day”. Indeed, we are not safe from a good surprise, as the proof is. So to answer your question, Florence and Jacques, you are not ridiculous at all!

Text and photos : Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-LA-CLYDE.FR





LE CHÂTEAU LA MISSION-HAUT BRION

porté par la grâce

Ces deux-là se sont bien trouvés. Salvatore Castano et Guillaume-Alexandre Marx, responsable commercial de Domaine Clarence Dillon, ont un échange intense. Ce doit être dû à l'énergie qui se dégage du Château La Mission Haut-Brion.

Ils parlent de signes, de vibrations, du fait que rien n'arrive par hasard. C'est comme si ces deux-là se reconnaissent. Mais toute l'histoire des châteaux Haut-Brion et La Mission Haut-Brion est faite de bonnes ondes. Depuis le XVI^e siècle, La Mission est passée entre les mains de personnalités fortes et singulières, chacune ayant posé sa pierre à l'édifice. De 1682 avec Lazaristes — prêtres de la Mission — jusqu'en 1983 avec la famille Dillon, ce château est béni des dieux.

La visite commence avec le cloître du Château La Mission Haut-Brion. La lumière est magnifique, nous avons une vue imprenable sur le vignoble qui culmine à

presque 30 m d'altitude. L'aération des vignes est parfaite. Les sols de graves et de sable renferment une micro biodiversité qui donne un caractère unique à ce terroir. Guillaume nous ouvre les portes de la charmante chapelle gothique rénovée en 1987, tout comme le château. Les vitraux du XVI^e siècle nous impressionnent. Ici, tout est propice au recueillement, à l'introspection, à l'intime, et donc à la dégustation ! Nous nous dirigeons vers le magnifique salon de dégustation où les gravures de l'artiste Albrecht Dürer décorent discrètement les murs. Salvatore est saisi par l'ambiance mystique des lieux. Le chai de 1000 barriques force le respect.

Nous passons ensuite à table pour un repas exquis avec un vrai service à la Française. « Faites comme à la maison ! », nous dit Guillaume.

Cet amoureux du vin a eu de belles expériences à l'étranger dans l'univers du luxe. Il est arrivé ici guidé par son cœur. Les valeurs humaines des propriétaires lui ont plu et la qualité des vins a fait le reste.

« Le vin, contrairement
à une montre ou un sac,
ça se partage. »

Les notions de partage, de respect de l'autre, d'attitude positive sont importantes pour la famille. Cette famille de vins a une vision à long terme pour les 3 châteaux – Haut-Brion, La Mission Haut-Brion et Quintus – qui sont traités avec la même attention.

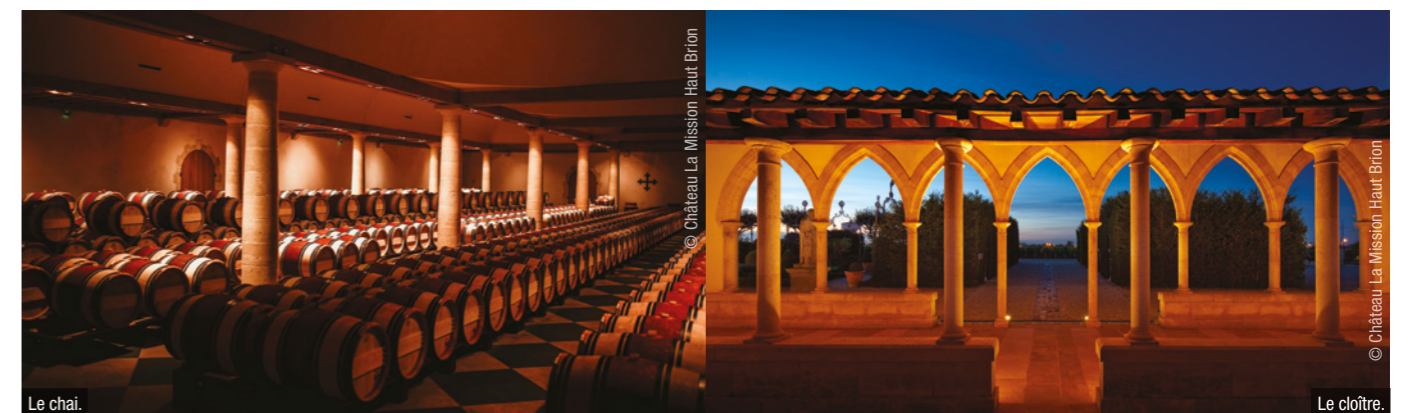
Salvatore tombe en pâmoison devant les millésimes 2007 et 2017 en blanc et 1999 et 2009 en rouge. L'évolution est surprenante « je sens la puissance et la minéralité du 2017 qui a un potentiel de vieillissement incroyable ». Il se sent privilégié en dégustant ces nectars. Le *Quintus* 2016 semble être divin avec son équilibre entre force et délicatesse. Ici, on déguste les gouttes de Dieu... Les jeunes sommeliers seront conquis et tellement bien reçus.



Château La Mission-Haut Brion, full of grace
|| *These two have found each other. The two sales managers of Domaine Clarence Dillon, Salvatore and Guillaume-Alexandre Marx, have an intense exchange. It must be due to the energy that emanates from Château La Mission Haut-Brion.*

They talk about signs, vibrations, the fact that nothing happens by chance. It's as if these two recognise each other. But the whole history of Châteaux Haut-Brion and La Mission Haut-Brion is

made up of good vibes. Since the 16th century, La Mission has passed through the hands of strong and singular personalities, each of whom has made their own contribution to the building. The château has been blessed by the gods from 1682 with the Lazaristes - priests of the Mission - to 1983 with the Dillon family. The visit begins with the cloister of Château La Mission Haut-Brion. The light is magnificent, and we have an unobstructed view of the vineyard which rises to an altitude of almost 30 metres. The vines are perfectly aerated. The gravel and sand soils contain a micro-biodiversity which gives a unique character to this terroir. Guillaume opens the doors of the charming gothic chapel,



renovated in 1987, just like the château. The 16th century stained glass windows impress us. Here, everything is conducive to meditation, introspection, intimacy, and therefore to tasting! We head for the magnificent tasting room where engravings by the artist Albrecht Dürer discreetly decorate the walls. Salvatore is taken by the mystical atmosphere of the place. The 1000-barrel cellar commands respect.

We then sit down to an exquisite meal with true French service. "Make yourself at home", says Guillaume.

This wine lover has had great experiences abroad in the world of luxury. He arrived here guided by his heart. He liked the human values of the owners and the quality of the wines did the rest.

“Wine, unlike a watch or a bag,
is to be shared”.

The concepts of sharing, respect for others and a positive attitude are important to the family. This wine family has a long-term vision for the three châteaux - Haut-Brion, La Mission Haut-Brion and Quintus - which are treated with the same care. Salvatore swooned over the 2007 and 2017 white vintages and the 1999 and 2009 reds. The evolution is surprising, "I feel the power and minerality of the 2017, which has incredible ageing potential". He feels privileged when tasting these nectars. The *Quintus* 2016 seems divine with its balance of strength and delicacy. Here, we taste the drops of God ... Young sommeliers will be won over and so well received.

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.MISSION-HAUT-BRION.COM
WWW.DOMAINECLARENCEDEILLON.COM

CHÂTEAU LÉOGNAN

un terrain de jeu de luxe pour vivre une expérience unique

Nous avons RDV avec Philippe Miecaze, propriétaire-vigneron du Château Léognan, en appellation Pessac-Léognan. Il est un peu inquiet au milieu des travaux qui avancent pourtant en vitesse accélérée depuis des mois, grâce aux 120 ouvriers.

Le superbe projet œnotouristique, dont un hôtel 5*, verra le jour en juin 2023. Ce lieu, magnifique au demeurant, va devenir un incontournable en Gironde.

Nous déambulons avec lui au milieu des 70 ha qui englobent la forêt de pins, la prairie où gambadent les chevaux, le parc, et le vignoble de bientôt 9 ha. Salvatore admire le magnifique château du XVIII^e siècle, entièrement rénové pour recevoir du public. Nous entrons dans la charmante petite chapelle, toujours consacrée, où l'on célèbre encore des mariages. Les vitraux, joliment rafraîchis, laissent passer une lumière chaude sur les pavés de l'autel où est écrite l'histoire de l'étiquette des vins. En 2007, date

à laquelle Chantal et Philippe Miecaze quittent leur vie professionnelle parisienne bien remplie pour vivre de leur passion viticole, il s'est passé quelque chose de fort dans cette chapelle de 1897. Le motif des petits carreaux représente une image religieuse, celle de deux oiseaux qui boivent

au calice le sang du Christ. Ce sont deux Phénix qui représentent la résurrection. Ce sera l'étiquette de Léognan.

2007 est l'année de l'achat du château qui renaissait de ses cendres. L'année du 1^{er} millésime issu de ce vignoble magnifi-

de vos vins, dit Salvatore. Le blanc est exceptionnel. J'ai un réel coup de cœur. J'aime aussi beaucoup le millésime 2012 en rouge qui est précis et avec une fraîcheur encore bien présente ». Philippe Miecaze est flatté. « Je m'attache à être au plus proche de la notoriété de notre voisin Chevalier, dit-il. On essaie de faire des vins élégants, soyeux, équilibrés ».

*Visiblement,
c'est réussi.
Salvatore
est conquis !*

Maintenant, imaginez-vous faire du cheval dans ce magnifique parc et vous délasser ensuite au spa, installé au milieu de la forêt. Après avoir visité la chapelle, vous

flânez sur la terrasse de votre suite avec un verre de vin à la main, avant de dîner dans un des deux restaurants du château. Alors quand Philippe Miecaze nous dit « la prochaine fois, venez redécouvrir les lieux avec un joli verre de vin », avec Salvatore, on dit *Oh oui !*

quement conduit, à l'époque, par l'illustre voisin, le Domaine de Chevalier. Bref, les vins du Château Léognan naissent sous une bonne étoile et n'ont autre vocation que de renaître encore plus grands chaque année. Cela se vérifie dans le verre. « Je suis impressionné par la qualité



Salvatore Castano et Philippe Miecaze.

© Florence Corbalan



© Château Léognan

Château Léognan, a luxury playground for a unique experience || *We have an appointment with Philippe Miecaze, owner-winemaker of Château Léognan, in the Pessac-Léognan appellation. He is a little worried about the work, which has nevertheless been progressing rapidly for months, thanks to the 120 workers.*

The superb wine tourism project, including a 5* hotel, will be completed in June 2023. This magnificent place will become a must-see in Gironde.

We stroll with him through the 70 hectares which include the pine forest, the meadow where the horses roam, the park, and the soon-to-be 9 hectare vineyard. Salvatore admires the magnificent 18th century castle, completely renovated to receive the public. We enter the charming little chapel, still consecrated, where weddings are still celebrated. The stained glass windows, nicely refreshed, let a warm light pass over the cobblestones of the altar where the history of the wine label is written. In 2007, when Chantal and Philippe Miecaze left their busy professional life in Paris to live off their passion for wine, something very special happened in this 1897 chapel. The motif of the small tiles represents a religious image, that of two birds drinking the blood of Christ from the chalice. They are two Phoenixes representing the resurrection. This will be the Léognan label.

2007 was the year we bought the château which was rising from the ashes. The year of the first vintage from this vineyard, which was magnificently managed at the time by the illustrious neighbour, Domaine de Chevalier. In short, the wines of Château

Léognan are born under a lucky star and have no other vocation than to be reborn even greater each year. This can be seen in the glass. "I am impressed by the quality of your wines, says Salvatore. The white is exceptional. I have a real crush on it. I also really like the 2012 vintage in red, which is precise and with a freshness that is still very present". Philippe Miecaze is flattered. "I try to be as close as possible to the reputation of our neighbour Chevalier, he says. We try to make elegant, silky, balanced wines".

Clearly, it's succeeded. Salvatore is won over !

Now imagine yourself riding a horse in this magnificent park and then relaxing at the spa, set up in the middle of the forest. After visiting the chapel, you stroll on the terrace of your suite with a glass of wine in hand, before having dinner in one of the two restaurants of the castle. So when Philippe Miecaze says "next time, come and rediscover the place with a nice glass of wine", Salvatore and I say *oh yes!*

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.CHATEAULEOGNAN.FR



© Château Léognan



© Florence Corbalan



© Florence Corbalan



DOMAINE DE CHEVALIER

Cru Classé de Graves, le caviar de Bordeaux

« Tu vois, c'est beau... Le Domaine de Chevalier, c'est une vigne avec la maison au milieu. Tout se tient et tout est entouré par la forêt ».

Le ton est donné. C'est celui de Rémi Édange, le directeur adjoint. La visite peut commencer. Et quelle visite ! Incarnée, passionnée, pédagogique, ludique. Salvatore ne se lasse pas de poser des questions de plus en plus précises. Rémi nous explique que depuis qu'Olivier Bernard a repris le domaine en 1983, pas moins de 70 personnes travaillent dans ce vignoble de 65 ha. « Il en faut du monde pour cultiver la vie du sol, nous travaillons de façon artisanale, ça prend du temps ! ».

Ici, l'ambiance est organique, l'activité microbologique bat son plein.

L'écosystème est riche. Les vignes sont très basses pour que le soleil atteigne directement les grappes – mais uniquement le matin pour éviter les coups de soleil – céréales et graminées sont plantées dans les rangs pour aérer la terre, et l'outillage,

à la vigne, comme au chai, est au service de la philosophie du domaine :

« Pour faire de grands vins, il faut de beaux fruits ».

Tout est là. L'idée est de concevoir ce vignoble sur 3 générations. « Il faut 25 ans pour mettre en place un cépage ». La sélection massale est donc de mise pour développer des pieds parfaitement adaptés à cette terre. On parle d'un terroir d'exception qui a un profil accueillant, les racines de la vigne vont très loin dans le sol pour puiser l'eau. Tout ce travail minutieux crée la signature du domaine, à savoir l'élégance, la finesse et la distinction, quel que soit le millésime.

Olivier Bernard nous propose une dégustation horizontale sur le millésime 2018, « le meilleur millésime que nous ayons fait jusque-là. Il a le style que nous aimons avec la structure, la précision et

l'équilibre ». À travers cette dégustation, Salvatore découvre 3 autres propriétés gérées par la famille Bernard : Domaine de La Solitude, Château Lespault-Martillac et le Clos des Lunes. L'ensemble des vins l'enthousiasme que ce soit les rouges avec une majorité de cabernet sauvignon, ou les blancs à base de semillon et de sauvignon blanc : « la pureté du fruit, l'élégance des tanins, l'extraordinaire minéralité, le potentiel de garde... ». Il ne tarit pas d'éloges. Olivier Bernard est ravi que le travail des équipes soit reconnu dans le verre. « Le fruit est issu d'un grand terroir respecté. L'homme est au service de cette terre. Je travaille tous les jours pour améliorer demain. On va continuer à avancer. » Et si le 2022 était mieux que le 2018 ? En attendant, bon anniversaire ! Cette année, M. Bernard fête son 40^e millésime. Nous le partagerons volontiers avec vous...

Domaine de Chevalier , Cru Classé de Graves, Bordeaux caviar || *“You see, it's beautiful... Domaine de Chevalier is a vineyard with a house in the centre. Everything fits together and is surrounded by the forest”.*

Rémi Édange, the assistant manager, sets the tone. The visit can begin. And what a visit! A real, passionate, educational and entertaining visit. Salvatore never tires of asking more and more precise questions. Rémi explains that since Olivier Bernard took over the estate in 1983, no less than 70 people have been working in this 65 ha vineyard. “We need a lot of people to cultivate the life of the soil, we work in an artisanal way, it takes time!”.

The atmosphere here is organic, the microbiological activity is at its peak.

The ecosystem is rich. The vines are very low so that the sun reaches the grapes directly - but only in the morning to avoid sunburn. Cereals and grasses are planted in the rows to aerate the soil, and the tools, both in the vineyard and in the cellar, are at the service of the estate's philosophy:

“To produce great wines, you need beautiful fruit”.

It's all there. The idea is to design this vineyard over three generations. “It takes 25 years to establish a grape variety”. Massal selection is therefore used to develop vines that are perfectly adapted to this land. We are talking about an exceptional terroir which has a welcoming profile, the roots of the vine go very far into the ground to draw water. This meticulous work creates the signature of the estate, which is elegance, finesse and distinction, whatever the vintage.

Olivier Bernard offers us a horizontal tasting of the 2018 vintage, “the best vintage we have made so far. It has got the style we like with structure, precision and balance”. Through this tasting, Salvatore discovers 3 other properties managed by the Bernard family: Domaine de La Solitude, Château Lespault-Martillac and Clos des Lunes. He was enthusiastic about all the wines, whether the reds, with a majority of Cabernet Sauvignon, or the whites made from Semillon and Sauvignon Blanc: “The purity of the fruit, the elegance of the tannins, the extraordinary minerality, the ageing potential...”. He is full of praise. Olivier Bernard is delighted that the work of the teams is recognised in the glass. “The fruit comes from a great respected terroir. The man is at the service of this land. I work every day to improve tomorrow. We will continue to move forward”. And if the 2022 was better than the 2018? In the meantime, happy birthday! This year, Mr. Bernard is celebrating his 40th vintage. We will gladly share it with you...

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.DOMAINEDECHEVALIER.COM



Devant le château, Salvatore Castano et Rémi Édange.



Olivier Bernard et Salvatore Castano.



CHÂTEAU LESPARRE

réhabilite l'appellation Graves-de-Vayres !

Charles-Henri Gonet, 7^e génération de la célèbre famille champenoise, nous reçoit au Château Lesparre, qu'il exploite depuis 1986 pour le compte de sa famille. Aujourd'hui, c'est avec son neveu Alexandre qu'il le gère.



Au château Lesparre, Alexandre, Salvatore Castano et Charles-Henri Gonet.

Nous sommes à Beychac-et-Caillau, une petite commune au nord de l'Entre-deux-Mers, à mi-chemin entre Bordeaux et Saint-Émilion, sur l'aire de l'appellation Graves-de-Vayres. Une appellation discrète dont la famille met un point d'honneur à redorer le blason.

Après une étude approfondie des sols, Charles-Henri sélectionne les meilleurs terroirs pour produire des vins de qualité. Il prend conscience qu'un microclimat est favorable à l'agriculture biologique dès 2007. De 110 ha de vignes, le vignoble passe à 60 ha. Certes moins de quantité, mais plus de sérénité et de qualité. Tout est fait pour tirer l'appellation Graves-de-Vayres vers le haut.

La famille nous invite à une dégustation informelle, autour d'une grande table. Au milieu de discussions et de rires, Salvatore Castano semble apprécier notamment les vieux millésimes blancs à base de sauvignon et sémillon : « cette appellation méconnue a un potentiel de vieillissement exceptionnel, surtout sur les blancs avec les millésimes 1996 et 1998. Même les Graves-de-Vayres peuvent vieillir ! ». Alexandre est ravi, lui qui fait un travail formidable depuis la vigne jusqu'au chai. « Nous sommes les enfants pauvres de Bordeaux, nous avons besoin de reconnaissance. Nous sommes les cultivateurs d'un terroir qui a son caractère bien trempé et ce serait dommage de ne pas

l'exploiter ». Le processus de réhabilitation de cette appellation qui a toute sa place, est en route ! Il est temps de venir voir et goûter sur place.

Dans quelques mois, le Château Lesparre pourra recevoir des clients pour vivre une véritable expérience sensorielle au sein d'une propriété viticole. Imaginez un hébergement dans un cadre bucolique avec des bois, des vallons, toutes sortes d'oiseaux, des chevreuils qui viennent profiter des premiers rayons du soleil, au petit matin. Sans oublier une restauration au château et des dégustations commentées des vins faits sur place. Et le tout, entre Bordeaux et Libourne ! « L'œnotourisme est logique pour ceux qui veulent avancer dans l'avenir, dit Charles-Henri, on veut amener les gens à ressentir cette nature pour qu'ils apprécient le vin à sa juste valeur ». Derrière le vin, il y a des gens passionnés et respectueux de leur terroir. Et nous voici attablés, tel un repas dominical en famille, avec les vins de Graves-de-Vayres du Château Lesparre qui permettent des accords mets et vins surprenants !



Château Lesparre revives the Graves-de-Vayres appellation ! || *Charles-Henri Gonet, the 7th generation of the famous Champagne family, welcomes us to Château Lesparre, which he has been running since 1986 on behalf of his family. Nowadays, the Château is managed with his nephew Alexandre.*

We are in Beychac-et-Caillau, a small commune in the north of the Entre-deux-Mers region, halfway between Bordeaux and Saint-Émilion, in the Graves-de-Vayres appellation. The family is committed to restoring the reputation of this discrete appellation.

After a detailed study of the soils, Charles-Henri selected the best terroirs to produce quality wines. He realized that a microclimate is favourable to organic farming in 2007. From 110 ha of vines, the vineyard has been reduced to 60 ha. Although there is less quantity, there is more serenity and quality. Everything is done to bring the Graves-de-Vayres appellation to the top.

We were invited to an informal tasting by the family around a large table. In the midst of discussions and laughter, Salvatore Castano seems to particularly appreciate the old white vintages based on Sauvignon and Semillon: "this little-known appellation has exceptional ageing potential, especially for the whites with

the 1996 and 1998 vintages. Even the Graves-de-Vayres can age!". Alexandre is delighted, as he does a fantastic job from the vineyard to the cellar. "We are the poor children of Bordeaux, we need recognition. We are the cultivators of a terroir that has its own strong character and it would be a shame not to exploit it. The rehabilitation process of this appellation, which has all its place, is underway!". It's time to come and see and taste it.

In a few months, Château Lesparre will be open to guests for a true sensory experience in a wine estate. Imagine lodging in a bucolic setting surrounded by woods, valleys, hearing all sorts of birds, deer coming to enjoy the first rays of the sun in the early morning. Not to mention a restaurant at the château and commented tastings of the wines made on the spot. And the whole experience takes place between Bordeaux and Libourne! "Wine tourism is a logical step for those who want to move towards the future", says Charles-Henri, "We want to bring people to feel this nature so that they can appreciate the wine at its true value". Behind the wine, there are passionate people who respect their terroir. And here we are, like a Sunday meal with the family, with the Graves-de-Vayres wines of Château Lesparre, which make for surprising food and wine pairings!

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.GONET.FR



Dans la cave du château Lesparre, Salvatore Castano, Charles-Henri Gonet et son neveu Alexandre.



12-14
FEB.

2024
PARIS EXPO
PORTE DE
VERSAILLES

#MORE REGIONS
COUNTRIES
BUSINESS
Ready for more in 2024?

wineparis-vinexpo.com
#wineparis #vinexpoparis



Drink responsibly.

An event by
VINEXPOSIUM

Le carnet de route de Salvatore Castano Pessac-Léognan & Entre-deux-Mers

Salvatore Castano's reviews - Pessac-Léognan & Entre-deux-Mers

CHATEAU LA CLYDE

Chateau La Clyde Bordeaux blanc 2022 (Muscadelle)

Limpide, étincelant, couleur paille pâle avec des bords argentés, viscosité modérée. Le nez est net, intense et jeune, avec des notes de citron confit, de zeste d'orange, de pamplemousse mûr, parfumé et élégant. Roses jaunes, jasmin, minéralité sur la pierre, lies, levure de bière, miel, amande amère, épicé. En bouche, le corps est sec et modéré, frais, alcool modéré, équilibré, complexité modérée et belle finale.

Garde : 3 ans et plus.

Accord : avocat sur toast et espadon frais.

Clear, star bright, pale straw color with silver rims, moderate viscosity. Nose is clean, intense and youthful, with notes of candied lemon, orange skin, ripe grapefruit, perfumed and elegant. Yellow roses, jasmine, stony minerality, lees, beer yeast, honey, bitter almond, spicy. At the palate is dry, moderate body, fresh, moderate alcohol, balanced, moderate complexity and great finish.

Ageing: 3+ years.

Pairing: avocado on toast and fresh swordfish.

Hédoné de La Clyde élevé en fût de chêne Côtes-de-Bordeaux 2019

Le vin est clair, brillant, couleur rubis foncé aux bords rubis, haute viscosité. Le nez est net, intense et jeune, avec des notes de cerise noire mûre, tarte à la framboise noire, crème de mûres, minéral, violette fraîche, eucalyptus frais. Épices douces, vanille, cannelle, gingembre, chocolat noir, tabac doux, fumé. La bouche est sèche, corsée, fraîche, avec un alcool bien intégré, des tanins élevés mais mûrs, une complexité équilibrée et élevée. Une longue finale.

Garde : 15 ans et plus.

Accord : linguine maison, biche et sauce aux champignons

The wine is clear, bright, dark ruby color fading up to ruby rims, high viscosity. The nose is clean, intense and youthful, with notes of ripe dark cherry, black raspberry tart, crème de mûres, mineral, fresh violet, fresh eucalyptus. Sweet spices, vanilla, cinnamon, ginger, dark chocolate, sweet tobacco, smoke. Palate is dry, full body, fresh, well integrated alcohol, elevated but ripe tannins, balanced, elevated complexity and long finish.

Ageing: 15+ years.

Pairing: home made linguine with deer and mushroom sauce.

LA MISSION HAUT-BRION

La Mission Haut-Brion Pessac-Léognan blanc 2017

Le vin est clair, étincelant, couleur paille modérée aux bords argentés, viscosité modérée. Le nez est net, intense et jeune, avec des notes de zeste de citron, citron vert, pomme verte, zeste d'ananas, fleur de citronnier, minéralité sur la pierre, allumettes, épices, noix grillées. Crémeux, élégant, le boisé est bien intégré. En bouche le vin est sec, modérément corsé, frais, modérément alcoolisé, équilibré, complexe et long en bouche.

Garde : 10 ans et plus.

Accord : Saint-Nectaire.

The wine is clear, star bright, moderate straw color fading up to silver rims, moderate viscosity. The nose is clean, intense and youthful, with notes of lemon skin, lime, green apple, pineapple skin, lemon blossom, stony minerality, matches, spicy, toasted nuts. Creamy and elegant, the oak is well integrated. At the palate is dry, moderate body, fresh, moderate alcohol, balanced, complex and long finish.

Ageing: 10+ years.

Pairing: Saint-Nectaire cheese.

La Mission Haut-Brion Pessac-Léognan 1999

Le vin est limpide, brillant, d'une couleur rubis modéré aux bords grenat, viscosité élevée. Le nez est net, intense et évoluant sur des notes de cerise noire, cassis, pruneau, figes sèches, sous-bois humide, champignon, pot-pourri, lavande, sarriette sèche, tabac, cuir, fumé, cèdre. En bouche, le corps est sec et intense, acidité et alcool modérés, tanins élégants, complexité équilibrée et élevée. Longue finale.

Garde : 15 ans et plus.

Accord : rôti de porc et panais fumé.

The wine is clear, bright, moderate ruby color fading up to garnet rims, elevated viscosity. The nose is clean, intense and developing with notes of black cherry, cassis, dry prune, dry figs, wet forest floor, mushroom, potpourri, lavender, dry savoury herbs, tobacco, leather, smoke, cedar. At the palate is dry, elevated body, moderate acidity and alcohol, elegant tannins, balanced, elevated complexity and long finish.

Ageing: 15+ years.

Pairing: pig roast and smoke parsnip.



CHÂTEAU LÉOGNAN

Château Léognan Graves blanc 2022

Le vin est clair, étincelant, de couleur paille moyennement intense, avec des bords argentés, une viscosité modérée. Le nez est net, intense et jeune. Notes de citron confit, de zeste d'orange, pamplemousse, pêche jaune, fleur d'oranger et fleurs de mimosa. Parfumé et élégant, feuilles de thé blanc, minéral, poivre blanc, levure de bière, pain grillé, amande. La bouche est sèche, modérément corsée, fraîche, alcool modéré, équilibrée. Complexe et long en bouche.

Garde : 10 ans et plus.

Accord : tartare de gambas aux zestes d'orange.

The wine is clear, star bright, moderate straw color with silver rims, moderate viscosity. At the nose is clean, intense and youthful. Notes of candied lemon, orange skin, grapefruit, yellow peach, orange blossom and mimosa flowers. Perfumed and elegant, white tea leaves, mineral, white pepper, beer yeast, toasted bread, almond. The palate is dry, moderate body, fresh, moderate alcohol, balanced, complex and long finish.

Ageing: 10+ years.

Pairing: prawns tartar with orange zest.

Château Léognan Pessac-Léognan 2012

Couleur rubis clair, brillante et légère, des bords presque grenat, viscosité élevée. Le nez est net, intense et évoluant sur des notes de pruneau, compote de cerise, mûre sèche, pétale de rose sec, umami, champignon, sous-bois humide, minéralité sur les cailloux, feuilles de thé noir, poivré, vieux cuir, tabac. Le boisé est bien intégré. La bouche est sèche, un corps intense, frais, alcool intégré, tanins raffinés, équilibrée, grande complexité et grande longueur. Grande découverte.

Garde : 15 ans.

Accord : pain de viande de bœuf.

Clear, bright, light ruby color fading up to almost garnet rims, elevated viscosity. At the nose is clean, intense and developing with notes of dry prune, cherry compote, dry mulberry, dry rose petal, umami, mushroom, wet forest floor, stony minerality, black tea leaves, peppery, old leather, tobacco. The oak is well integrated. The palate is dry, elevated body, fresh, integrated alcohol, refined tannins, balanced, great complexity and long length. Great discovery.

Ageing: 15 years.

Pairing: beef meatloaf.



Olivier Bernard

DOMAINE DE CHEVALIER

Domaine de Chevalier Pessac-Léognan 2018

Le vin est clair, brillant, couleur rubis foncé et bords rubis, viscosité élevée. Le nez est net, expressif et jeune, avec des notes de baies noires mûres, cerise, pruneau, pivoine, minéralité sur les pierres, feuille de thé noir, poivre noir, cuir doux, café grillé. Épices douces provenant du chêne, noisette. La bouche est sèche, corps intense, alcool frais, élevé mais intégré, tanins raffinés, équilibrée, grande complexité et belle longueur. Un vin de longue garde.

Garde : 20/25 ans.

Accord : blanquette de veau.

The wine is clear, bright, dark ruby color fading up to ruby rims, elevated viscosity. At the nose is clean, expressive and youthful with notes of ripe black berries, cherry, dry prune, peony, stony minerality, black tea leaf, black pepper, sweet leather, toasted coffee. Sweet spices coming from the oak, hazelnut. Palate is dry, elevated body, fresh, elevated but integrated alcohol, refined tannins, balanced, great complexity and long length. A wine for a long ageing.

Ageing: 20/25 years.

Pairing: blanquette de veau.

Domaine de Chevalier Pessac-Léognan blanc 2018

Limpide, étincelant, couleur dorée moyennement intense, avec des bords dorés, viscosité modérée. Le nez est net, intense et jeune, avec des notes de prune jaune mûre, pêche blanche, orange confite, chèvrefeuille, minéralité sur les cailloux, épicé, poivre blanc, beurre, crème fraîche. Épices douces du chêne, vanille, noisette grillée. La bouche est sèche, moyennement corsée, d'une fraîcheur élevée, d'un degré d'alcool modéré, équilibrée, d'une immense complexité et d'une très longue finale. Encore jeune.

Garde : 20 ans et plus.

Accord : poisson tilapia au four avec sauce au beurre et noisettes concassées.

Clear, star bright, moderate gold color with golden rims, moderate viscosity. At the nose is clean, intense and youthful with notes of ripe yellow prune, white peach, candied orange, honeysuckle, stony minerality, spicy, white pepper, butter, cream fresh. Sweet spices from the oak, vanilla, toasted hazelnut. Palate is dry, medium body, elevated freshness, moderate alcohol, balanced, immense complexity and super long finish. Still young.

Ageing: 20+ years.

Pairing: baked tilapia fish with butter sauce and crushed hazelnut.

GONET - CHATEAU LEPARRE

Chateau Lesparre Graves de Vayres blanc 1996

Le vin est limpide, étincelant, de couleur or modéré avec des bords dorés, viscosité modérée. Le nez est net, intense et encore très jeune. Notes de zeste d'orange confite, de tarte au citron, abricot sec, chèvrefeuille séché, meringue française, cire d'abeille, miel. Minéral, thé blanc, poivre blanc, boisé bien intégré, noisette, amande grillée. En bouche, il est sec, modérément corsé, frais, moyennement alcoolisé, équilibré, d'une grande complexité. Une grande finale.

Garde : 5 ans et plus.

Accord : poulet aigre-doux.

The wine is clear, star bright, moderate gold color with golden rims, moderate viscosity. At the nose is clean, intense and still very young. Notes of candied orange skin, lemon tart, dry apricot, dry honeysuckle, French meringue, beeswax, honey. Mineral, white tea, white pepper, well integrated oak, nutty, toasted almond. At the palate is dry, moderate body, fresh, medium alcohol, balanced, great complexity and finish.

Ageing: 5+ years.

Pairing: sweet and sour chicken.

Chateau Lesparre Bordeaux Supérieur 2019

Robe rubis clair, brillante et modérée avec des bords violets, viscosité élevée. Le nez est net, intense et jeune. Notes de fruits rouges et noirs mûrs, cerise noire, pruneau, myrtille, violette fraîche, minéralité graveleuse, thé noir, poivré, poivre noir, cèdre, boisé, vanille, cannelle, clous de girofle, noix grillées. La bouche est sèche, corps intense, fraîche, alcool modéré, tanins élevés, complexité équilibrée et élevée et belle finale.

Garde : 15 ans.

Accord : salade de pois chiches aux noix grillées et canneberges.

Clear, bright, moderate ruby color fading up to purple rims, elevated viscosity. At the nose is clean, intense and youthful. With notes of ripe red and black fruits, dark cherry, prune, blueberry, fresh violet, gravelly minerality, black tea, peppery, black pepper, cedar, oak, vanilla, cinnamon, cloves, toasted nuts. Palate is dry, elevated body, fresh, moderate alcohol, elevated tannins, balanced, elevated complexity and great finish.

Ageing: 15 years.

Pairing: chickpeas salad with toasted nuts and cranberries.



Dans la chapelle, Philippe Mieczek et Salvatore Castano.



Le temps a suspendu son vol au CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

© Château La Gaffelière



La visite commence par un rang de vigne singulier, tout d'argent vêtu. Il s'agit d'une sculpture de l'artiste contemporain, Philippe Pasqua.

On dirait qu'il a peint les feuilles qui tourbillonnent, tellement la représentation est figurative. « Nous n'avons pas de problème de maladies avec ces pieds-là ! », ironise Thomas Soubes, le directeur commercial des domaines Comte de Malet Roquefort. Nous sommes sur l'un d'entre eux, au Château La Gaffelière, propriété familiale depuis le XVIII^e siècle. 22 ha d'un seul tenant sur un superbe terroir historique d'argilo-calcaire à Saint-Émilion. À voir l'état sanitaire du vignoble, on comprend que le bon sens paysan a poussé les propriétaires à travailler la terre selon la méthode d'agro-écologie. L'herbe a trouvé son royaume.

Depuis 2011, Alexandre de Malet Roquefort succède à son père Léo qui vit sur place. Les origines de la famille remontent au XI^e siècle. On peut voir les armes sur le mur de ce château qui, au XIV^e siècle, était un hôpital pour lépreux, appelé « les gaffets », d'où le nom de La Gaffelière. Nous descendons dans le cuvier et le chai rénovés en 2013. Les énormes cuves revêtent une couleur violette, ce qui donne

au lieu une ambiance sympathique et singulière. Les deux vins du château, La Gaffelière le 1^{er} et Clos La Gaffelière le 2^e, sont traités avec le même soin, mais ont des carrures différentes. La Gaffelière



Thomas Soubes et Salvatore Castano devant les pieds de vigne chromés.

étant le plus costaud. Alexandre a décidé de replanter un peu plus de cabernet franc chaque année pour que les vins gagnent en fraîcheur. C'est exactement ce que remarque Salvatore : « La Gaffelière 2020 est incroyable ! Quelle fraîcheur !

C'est probablement le meilleur 2020 que j'ai goûté jusque-là. Il est élégant, minéral, tout est maîtrisé et intégré, la finale est longue... Bravo ! ». M. Soubes lui répond enthousiaste : « C'est exactement ce que nous cherchons à faire ! La philosophie de la famille tient dans vos mots : élégance, fraîcheur, expression du terroir et longévité ». En parlant de longévité, Salvatore est touché par la formidable histoire familiale. « Vous avez eu raison de reprendre l'étiquette de 1959, date du 1^{er} millésime de M. Léo, c'est une belle façon pour expliquer qu'il y a une longue histoire derrière. Le vin, c'est l'Histoire ». Et la dégustation continue avec le Clos La Gaffelière qui nous séduit par son approche gourmande et facile, et avec le Château Puyblanquet, acheté une seconde fois en 2020. Mais il vous faudra venir sur place pour découvrir cette autre belle histoire de famille.

Amateurs de très Grands Crus de Saint-Émilion, préparez-vous à vivre un moment suspendu et unique à La Gaffelière.



Salvatore à la dégustation.

Time has stood still at Château La Gaffelière
|| *The visit started with a singular row of vines, all dressed in silver. The sculpture was created by the contemporary artist Philippe Pasqua.*

It looks as if he has painted the swirling leaves, as the representation is so figurative. "We don't have a problem with disease with these feet", says Thomas Soubes, the sales director of the Comte de Malet Roquefort estates, with a smile. We are standing on one of them, at Château La Gaffelière, a family property since the 18th century. It covers 22 hectares in a single block on a superb historical clay-limestone terroir in Saint-Émilion. The health of the vineyard makes it clear that the owners have worked the land according to the agro-ecological method. The grass has found its kingdom.

Since 2011, Alexandre de Malet Roquefort has taken over from his father Léo who lives on site. The origins of the family go back to the 11th century. One can see the coat of arms on the wall of this château which, in the 14th century, was a hospital for lepers, called "les gaffets", hence the name La Gaffelière.

We go down into the vat room and cellar, renovated in 2013. The huge vats are coloured purple, which gives the place a friendly and singular atmosphere. The two wines of the château, La Gaffelière,

the 1st and Clos La Gaffelière the 2nd, are treated with the same care, but are different in structure. La Gaffelière is the stronger. Alexandre has decided to replant a little more Cabernet Franc each year so that the wines gain in freshness. That's exactly what Salvatore says: "The 2020 Gaffelière is incredible! What freshness! This is probably the best 2020 I've tasted so far. It is elegant, mineral, everything is mastered and integrated, the finish is long... Bravo!". Mr Soubes replied enthusiastically: "That's exactly what we're trying to do! The family philosophy is based on your words: elegance, freshness, expression of the terroir and longevity". Speaking of longevity, Salvatore is touched by the great family history". You were right to use the 1959 label, the date of Mr Leo's first vintage, as a way of explaining that there is a long history behind it. Wine is history. And the tasting continues with Clos La Gaffelière, which seduces us with its easy, gourmet approach, and with Château Puyblanquet, bought a second time in 2020. But you'll have to come and see this other beautiful family story.

If you are a lover of Saint-Émilion's finest wines, get ready to experience a unique moment of suspension at La Gaffelière.

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.GAFFELIERE.COM



© Château La Gaffelière

© Florence Corbalan

AU CHÂTEAU CROIX DE LABRIE

on ramène la vie dans les sols

« Je suis impressionné par le travail que vous faites à la vigne », dit Salvatore. Il y a de quoi !



Devant le château, Salvatore Castano et Pierre Courdurié.

Depuis 2013, Axelle et Pierre Courdurié font un travail d'extrême précision dans ce vignoble de 5,1672 ha, au cœur de Saint-Émilion. Petit en taille, mais grand en potentiel. Ce terroir présente une mosaïque de sols et un microclimat exemplaires. On se croirait en Bourgogne. La zone notamment de Saint-Christophe des Bardes est précieuse avec son plateau argilo-calcaire avec astéries. Le merlot, qui est en majorité, s'épanouit totalement sur ce vignoble qui est conduit en bio et en biodynamie depuis le début. « Nous sommes les 1^{ers} acteurs dans la vigne, ça n'a pas de sens de mettre des produits chimiques », nous dit Pierre. Ce personnage volubile et fort sympathique a son franc parlé. Il est droit dans ses bottes. « Il n'y a pas de secret, tout se passe à la vigne. Il faut y aller tous les jours pour observer. Un problème à la vigne ? Il faut aller voir au sous-sol ce qu'il s'y passe. Il y a une explication à tout. La nature est bien faite ». Axelle anticipe les problèmes notamment avec sa technique de taille physiologique traditionnelle qui permet au

bois de garder toute son énergie. L'effeuillage, la vendange en verts, la biodiversité, la permaculture sont autant de travaux et de pratiques qui permettent de ramener la vie dans les sols. « Je veux avoir le même niveau de carbone que dans la forêt primaire », rajoute Pierre. Salvatore l'écoute avec appétit. Ce discours lui rappelle les questionnements de son père quand il travaillait sa terre.

Ici, on pratique le bon sens paysan.

« C'est simple, l'idée est de rentrer un raisin mûr et très qualitatif, ensuite, on le dessine, on le façonne, comme le ferait un peintre avec ses couleurs ».

L'harmonie se fait à la cave où chaque parcelle peut s'exprimer. Les rouges sont accompagnés doucement pour garder le fruit et la fraîcheur. Les blancs sont bâtonnés pour façonner le milieu du palais. « C'est une perception que l'on aime avec Axelle. » Salvatore se régale notamment avec les millésimes 2018 et 2020 du

Château Croix de Labrie, Grand Cru Classé de Saint-Émilion. Il les trouve ronds, droits, gourmands, équilibrés. Les blancs *Stella Solare Croix de Labrie* 2019 et 2020 l'impressionnent : « j'aime beaucoup leur équilibre, c'est super frais, très élégant, gourmand et tellement long... ». Pierre est content : « Faire des blancs, c'est aussi difficile que de faire de la pâtisserie. Nous sommes des perturbateurs endocriniens, c'est ça qui est cool ! ». Quand on ramène de la vie dans les sols, le vignoble nous le rend bien et le résultat est là !



© Florence Corbalan

At Chateau Croix de Labrie, they bring life back to the soil || "I'm impressed by the work you have done in the vineyard," says Salvatore. And so it should be!

Since 2013, Axelle and Pierre Courdurié have been working with extreme precision in this 5.1672 ha vineyard, in the heart of Saint-Émilion. Small in size, but big in potential. This terroir has a mosaic of soils and an exemplary microclimate. It is like Burgundy. The area of Saint-Christophe des Bardes in particular is precious with its clay-limestone plateau with asteria. Merlot, which is in the majority, flourishes in this vineyard which has been managed organically and biodynamically since the beginning. "We are the first actors in the vineyard, it doesn't make

sense to use chemical products", says Pierre. This talkative and very friendly character is outspoken. He's straightforward. "There is no secret, everything happens in the vineyard. You have to go there every day to observe. What if there's a problem in the vineyard? You have to go and see what's going on in the basement. There is an explanation for everything. Nature is well made". Axelle anticipates problems, in particular with her traditional physiological pruning technique which allows the wood to retain all its energy. Leaf removal, green harvesting, biodiversity and permaculture are all works and practices that bring life back to the soil. "I want to have the same level of carbon as in the primary forest," adds Pierre. Salvatore listens with interest. This speech reminds him of his father's questions when he was working his soil.



Axelle et Pierre Courdurié.



© Florence Corbalan



© Château Croix de Labrie



© Florence Corbalan

Here, we practice good farming sense.

"It's simple, the idea is to bring in a ripe grape of high quality, then we draw it, we shape it, like a painter would do with his colours".

The harmony is achieved in the cellar where each plot can express itself. The reds are accompanied gently to keep the fruit and freshness. The whites are stirred to shape the middle of the palate. "We love this perception with Axelle". Salvatore is particularly pleased with the 2018 and 2020 vintages of *Château Croix de Labrie, Grand Cru Classé de Saint-Émilion*. He finds them

round, straight, greedy and balanced. The 2019 and 2020 *Stella Solare Croix de Labrie* whites impress him: "I really like their balance, it's super fresh, very elegant, greedy and so long..." Pierre is happy: "Making whites is as difficult as making pastries. We are endocrinal disruptors, that's what's cool!". When we bring life back into the soil, the vineyard gives us back and the result is there!

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-CROIX-DE-LABRIE.FR



CHÂTEAU D'AIGUILHE

est en train de se faire un nom

Dès notre arrivée, Salvatore remarque le bel emplacement du Château d'Aiguilhe : un plateau de superbes calcaires légèrement rehaussé, un grand étang, une forêt, des champs, et le tout abondamment venté, ce qui fait danser le revêtement herbeux présent dans les rangs de ce vignoble de 90 ha.

« On a deux appellations à Bordeaux qui sont sous-exploitées et qui peuvent produire de grands vins : Fronsac et Castillon », nous dit Stephan von Neipperg qui gère 5 propriétés bordelaises. Ici, nous sommes en appellation Castillon. Dorénavant, il va falloir compter avec le Château d'Aiguilhe. Depuis 1998, date de son achat, la qualité des vins ne cesse d'augmenter avec toujours plus d'élégance et de fraîcheur, tout en gardant une jolie structure. Le merlot s'y épanouit à merveille ainsi que le cabernet franc tant apprécié par le père et le fils, Ludovic. C'est d'ailleurs lui qui reprend le château. « Je suis avant tout un agriculteur, je n'ai pas voulu me spécialiser dans la langue oenologique. Je ne suis pas un faiseur de vin. C'est dans le sol que ça se passe. La biodiversité, c'est l'enherbement ». Certaines vignes ont plus de 80 ans,

la sélection massale est de mise pour garder cette génétique-là puisque les résultats sont probants, et ils font leur propre compost. Le choix de l'agriculture de conservation était donc logique. Nous empruntons un grand escalier en colimaçon pour descendre dans le cuvier et le chai où béton, bois et inox se côtoient.

Ici, tout est une question d'équilibre.

« Nous n'avons pas de méthodes de vinification ou de vieillissement figées, nous nous adaptions chaque année. L'idée est d'éviter trop de maturité, trop d'extraction et trop de bois. » Père et fils sont les interprètes de ce magnifique terroir qui dépasse en qualité certains terroirs de Saint-Émilion. Castillon est en train de se

faire un nom, elle le mérite au plus haut point, le consommateur va s'en rendre compte. « Je ne vois pas de très grande différence entre ce château et les plus grands crus classés de Saint-Émilion », dit Salvatore très satisfait de la dégustation des millésimes 2012 jusqu'à 2020. Le 2016 semble correspondre à son goût, ce qui comble Stephan, fier de ce millésime qui correspond à leur philosophie : expression du fruit, complexité, moins de bois, fraîcheur. Salvatore se réjouit en découvrant *Le Blanc d'Aiguilhe 2019* : « c'est difficile de trouver de très bons vins blancs à Bordeaux. Celui-ci est surprenant avec son nez expressif et sa minéralité incroyables ! ». Stephan lui répond : « merci d'être venu hors de Saint-Émilion ! ». Nous allons entendre parler du Château d'Aiguilhe encore pendant longtemps... *Tschüss, bis bald !*

Château d'Aiguilhe is building a reputation for itself || On arrival, Salvatore notices the beautiful location of Château d'Aiguilhe: a beautiful, slightly elevated limestone plateau, a large pond, forest, fields, and plenty of wind, making the grassy cover in the rows of this 90 hectare vineyard dance.

“We have two appellations in Bordeaux that are under-exploited and that can produce great wines: Fronsac and Castillon”, says Stephan von Neipperg, who manages five Bordeaux properties. Here, we are in the Castillon appellation. From now on, we will have to count with Château d'Aiguilhe. Since 1998, when the company purchased the property, the wines' quality has constantly increased, with more and more elegance and freshness, while keeping a nice structure. The Merlot grape variety flourishes here, as does the Cabernet Franc, so much appreciated by the father and Ludovic, his son. He is the one who is taking over the château. “I am above all a farmer, I did not want to specialise in oenological language. I am not a wine maker. It's in the soil that things happen. Biodiversity is grassing”. Some of the vines are more than 80 years old, massal selection is used to keep this genetics since the results are convincing, and they make their own compost. The choice of conservation agriculture was therefore logical.

We take a large spiral staircase to go down into the vat room and the cellar where concrete, wood and stainless steel rub shoulders.

Here, it's all about balance.

“We don't have any fixed wine-making or ageing methods, we adapt ourselves each year. We don't have fixed methods of winemaking or ageing, we adapt each year. We try to avoid excessive ripeness, extraction and wood”. Father and son are the interpreters of this magnificent terroir which exceeds in quality some of the terroirs of Saint-Émilion. Castillon is in the process of making a name for itself, it deserves it very much, the consumer will realise this. “I don't see much difference between this château and the greatest classified growths of Saint-Émilion”, says Salvatore, who is very satisfied with the tasting of the 2012 to 2020 vintages. The 2016 seems to correspond to his taste, which pleases Stephan, proud of this vintage which corresponds to their philosophy: expression of fruit, complexity, less wood, freshness. Salvatore is delighted when he discovers *Le Blanc d'Aiguilhe 2019*: “It's difficult to find very good white wines in Bordeaux. This one is surprising with its expressive nose and its incredible minerality”. Stephan replies: “thank you for coming out of Saint-Émilion!”. We will be hearing about Château d'Aiguilhe for a long time to come ... *Tschüss, bis bald!*

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.NEIPPERG.COM



Ludovic Neipperg, Salvatore Castano et Stephan von Neipperg.



© Château d'Aiguilhe



Alain Leclérot, Salvatore Castano, Olivier et Christine Leclérot.

CHÂTEAU CARDINAL-VILLEMAURINE

il a tout d'un grand !

« On n'est pas forcément vigneron par héritage mais on peut aussi le devenir par passion ! ». Voilà un pari audacieux et remporté par la famille Leclérot, propriétaires du Château Cardinal-Villemaurine en Saint-Emilion Grand Cru.

Christine, Alain et leur fils Olivier nous reçoivent avec chaleur, passion et authenticité dans cette propriété acquise en 2018. Très unis, ils sont portés par ce désir de créer des vins respectueux, authentiques et précis. Ces agriculteurs fermiers travaillent sans relâche sur cette petite exploitation de quatre hectares répartis en trois îlots. Ici du merlot sur un plateau calcaire, là du cabernet franc sur des argiles et là-bas du merlot sur sable avec un peu de cabernet franc sur sable, *juste pour tester*.

Dès le début, ils ont décidé de rouvrir le château aux touristes pour casser l'image parfois prétentieuse et inaccessible du Saint-Emilion. « Il faut être ouverts et montrer qu'il y a de l'activité dans nos installations. Le vin c'est compliqué à faire mais il n'y a pas d'omerta ». Leur installation technique avec notamment un cuvier en béton, permet une inertie thermique incomparable. L'impact environnemental compte pour eux. Salvatore Castano



Olivier et Salvatore sur la parcelle de merlot.

salue ce travail minutieux fait à la vigne jusqu'au verre. C'est à croire que chaque cep a son coiffeur personnel le jour de la taille. Tout au long de l'année, tout est fait manuellement et c'est le cheval qui passe dans les rangs, pas le tracteur.

« Nous avons le luxe de faire du sur mesure »

Le vin a le temps de vieillir dans les 800m² de carrières situées sous nos pieds. À travers un dédale de couloirs, de

jolies barriques de maximum deux ans et cerclées de rouge passent leur temps à arrondir les 85% de merlot et les 15% de cabernet franc. Les assemblages se font juste avant la mise en bouteille. « Je ne sais jamais à l'avance qui va aller avec qui ! ».

Le millésime 2019 marque un changement de cap pour le Château Cardinal-Villemaurine. Olivier a opté pour des vins moins boisés, où le fruit a le premier rôle en duo avec la fraîcheur, signature du Château. Aujourd'hui, le grand vin *Château Cardinal Villemaurine*, et le second label *Eminence* ont leur identité propre avec cette touche de modernité. « Finis les vins old school, concentrons-nous sur ce que l'on attend d'un Saint-Émilion Grand Cru de nos jours et de ce qu'attend le consommateur ».

Rafrâchissons nos palais et mettons-les au goût du jour pour apprécier à leur juste valeur les vins du Château Cardinal-Villemaurine !

Château Cardinal-Villemaurine, everything you need for a great wine! || "You are not necessarily a winegrower by inheritance but you can also become one by passion". This is a daring gamble that has been won by the Leclérot family, owners of Château Cardinal-Villemaurine in Saint-Emilion Grand Cru.

We are warmly welcomed by Christine, Alain and their son Olivier in this property, which they acquired in 2018, with passion and authenticity. This family is very united and desire to create wines that are respectful, authentic and precise. These farmers work tirelessly on this small farm of four hectares divided into three blocks. Here the Merlot is grown on a limestone plateau, there the Cabernet Franc is grown on clay, and over there the Merlot is grown on sand with a little Cabernet Franc on sand, *just to give it a try*.

From the beginning, they decided to reopen the château to tourists to break the pretentious and inaccessible image of Saint-Emilion. "We have to be open and show that there is activity in our facilities. Making wine is complicated, but there is no such thing as an omerta". The technical installation, with a concrete vat room, provides incomparable thermal inertia. The environmental impact counts for them. Salvatore Castano salutes the meticulous work done from the vine to the glass. It seems that each vine has its own personal hairdresser on the cutting day. Throughout the year, everything is done by hand and the rows are worked by horse, not by tractor.

"We have the privilege of making tailor-made wines".

The wine is aged in the 800 m² of wine cellars under our feet. Through a labyrinth of corridors, pretty red-rimmed barrels up to two years old are spent rounding up the 85% Merlot and 15% Cabernet Franc. The blending is done just before bottling. "I never know in advance who will go with whom".

The 2019 vintage is marked by a new turn for Château Cardinal-Villemaurine. Olivier has opted for less woody wines, where the fruit has the leading role in duo with the freshness. This is the signature of the Château. Today, the grand vin *Château Cardinal Villemaurine*, and the second label *Eminence* have their own identity with this touch of modernity. "No more old school wines, let's focus on what we expect from a Saint-Emilion Grand Cru these days and on what the consumer expects".

Let's refresh our palates and bring them up to date to appreciate Château Cardinal-Villemaurine wines at their true value!

Florence Corbalian

EN SAVOIR ➔ WWW.CARDINAL-VILLEMAURINE.FR

Olivier Leclérot et Salvatore Castano devant les cuves béton thermorégulées.





Devant le Château Trotte Vieille, Christophe Dussutour, Philippe Castéja, Salvatore Castano et Guillaume Fauqueur.

De bonnes nouvelles arrivent du CHATEAU TROTTE VIEILLE !

En arrivant au Château Trotte Vieille, on comprend pourquoi M. Borie est tombé amoureux de ce lieu en 1947.

Aujourd'hui, c'est son petit-fils Philippe qui gère le domaine. La bâtisse est belle, entourée d'un vignoble de 12 ha, le plus haut de Saint-Émilion, ce qui lui permet de profiter d'un parfait ensoleillement et d'un assainissement naturel grâce au vent. Tout cela le protège des aléas climatiques comme le gel et les températures trop élevées. En descendant vers le nouveau cuvier et le nouveau chai avec ses barriques enterrées, nous remarquons non seulement les strates de calcaires qui composent le sol, mais également une couche d'argiles rouges, juste au-dessus.

Ces sols caractéristiques et rares expliquent la typicité de Trotte Vieille.

La visite passionnée Salvatore Castano : « Saint-Émilion est exceptionnel. On se croirait en Champagne avec ces galeries souterraines qui mènent à la cave ». Nous empruntons une passerelle avant de monter rejoindre les vignes par un escalier en colimaçon. Là, Philippe Castéja et Christophe Dussutour, régisseur du domaine, nous expliquent que Trotte Vieille a gardé une parcelle pré-phyloxérique de cabernet franc, ce qui est unique. Elle sert à faire des sélections massales et rentre dans l'assemblage de cuvées pour leur



Dans la cave privée.

donner de la fraîcheur. Le travail à la vigne se fait donc avec une extrême précision et avec un profond respect de l'environnement. Cabernets et merlots s'y trouvent bien et donnent des vins racés, avec un fruit bien présent.

Le maître de chai, Valerio Mortari, propose une grande dégustation à Salvatore – *in italiano!* – avec notamment le 1^{er} Grand Cru Classé de Saint-Émilion Château Trotte Vieille et le second vin la Dame de Trotte Vieille, depuis le millésime 2015 jusqu'au millésime 2020. « J'ai pris beaucoup de plaisir avec *Trotte Vieille* et *La Dame 2019*. Les vins ont une structure parfaite pour vieillir et ils ont également une incroyable fraîcheur, une minéralité et une salinité en finale incomparables ».

Philippe Castéja est fier de constater que tous les efforts investis depuis ces années sont récompensés. Son équipe et lui ont réussi à produire ce qu'ils souhaitaient : de très jolis vins aptes à la garde, tout en ayant cette minéralité caractéristique. « Le millésime 2022 sera une merveille... », nous dit Philippe Castéja. La vieille dame peut courir annoncer la bonne nouvelle, elle qui jadis, au XII^e siècle, trottait jusqu'à la diligence pour glaner les nouvelles de la ville. On la surnommait, la dame qui trotte! D'où le nom de Trotte Vieille...



© Château Trotte Vieille

Good news from Château Trotte Vieille! || When you arrive at Château Trotte Vieille, you understand why Mr. Borie fell in love with this place in 1947.

Today, his grandson Philippe manages the estate. The building is beautiful, surrounded by a 12 hectare vineyard, the highest in Saint Emilion, which allows it to benefit from perfect sunshine and natural drainage thanks to the wind. All this protects it from climatic hazards such as frost and high temperatures. On the way down to the new vat room and the new cellar with its buried barrels, we notice not only the layers of limestone that make up the soil, but also a layer of red clay just above.

These characteristic and rare soils explain the typicity of Trotte Vieille.

Salvatore Castano is passionate about the visit: "Saint-Émilion is exceptional. It's like Champagne with these underground galleries leading to the cellar". We take a footbridge before going up to the vineyards by a spiral staircase. There, Philippe Castéja and Christophe Dussutour, the estate manager, explain that Trotte Vieille has kept a pre-phyloxera plot of Cabernet Franc, which is unique. It is used to make massal selections and is used in the blending of vintages to give them freshness. The work in the vineyard is therefore done with extreme precision and with a deep respect for the environment. Cabernets and Merlots are well suited to this process and give racy wines with a strong fruitiness.

The cellar master, Valerio Mortari, offers a great tasting at Salvatore - *in italiano!* - including the 1^{er} Grand Cru Classé de Saint-Émilion Château Trotte Vieille and the second wine La Dame de Trotte Vieille, from the 2015 vintage to the 2020 vintage. "I have enjoyed Trotte Vieille and *La Dame 2019* very much. The wines have the perfect structure to age

and they also have an incredible freshness, minerality and salinity on the finish that is incomparable".

Philippe Castéja is proud to see that all the efforts invested over the years have been rewarded. Together with his team, they have succeeded in producing what they wanted: very nice wines that can be kept for a long time, while still having that characteristic minerality. "The 2022 vintage will be a marvel...", says Philippe Castéja. The old lady can run to announce the good news, as she used to trot to the coach in the 12th century to glean the news from the town. She was nicknamed the trotting lady! Hence the name *Trotte Vieille*...

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.TROTTEVIEILLE.COM



© Florence Corbalan



© Château Trotte Vieille



© Florence Corbalan

LE CHÂTEAU MONBOUSQUET

a trouvé le juste équilibre



Nous arrivons un peu en avance et nous nous dirigeons vers la belle propriété datant du XVI^e siècle qui fait face au vignoble.

Une dame charmante en sort et vient vers nous, croyant que nous sommes perdus. Il s'agit de Chantal Perse qui demeure au Château Monbousquet, avec son mari Gérard, depuis 1999. Le couple a fait l'acquisition du château en 1993 et les efforts fournis, à la vigne comme au chai, ont été tels que le château est passé au stade de Grand Cru Classé Saint-Émilion en 2006, reconduit en 2022.

Cette année, la famille Perse fête son 30^e millésime.

Laurent Lusseau, le directeur technique des Vignobles Perse, nous rejoint. Nous le suivons à travers un magnifique parc traversé par un ruisseau et nous faisons connaissance devant les parcelles du plan d'eau sur un terroir graveleux. Ce talentueux technicien travaille à la propriété depuis 1992. Une équipe de 10 personnes s'occupe à plein temps des 42 ha de vignes d'un seul tenant. « Nous sommes en agriculture raisonnée, nous dit-il, il faut s'adapter chaque année. C'est à la vigne que ça se passe. Dans le chai, on ne fait pas de miracle ». Pour palier les aléas climatiques, ils travaillent encore plus les sols. « Un binage vaut un arrosage, comme disent les anciens ».

Ici, on travaille au prix-fait : les ouvriers sont payés au cep. Chacun est responsable de sa propre parcelle toute l'année, et fait donc au mieux pour que ses raisins soient remarqués sur la table de tri.

Une dégustation nous attend au milieu du chai. M. Lusseau nous rappelle que vendanger à juste maturité est primordial. Les merlots, en majorité dans le vignoble, ne doivent pas tomber dans l'excès de maturité. Les vinifications sont parcellaires et les extractions douces pour garder un maximum de fruit et de fraîcheur. Salvatore déguste 3 millésimes du Château Monbousquet pour voir l'évolution entre 2010 et 2020. « Je suis impressionné par la jeunesse et la fraîcheur du 2010. Il a encore un énorme potentiel devant lui », dit-il.

Aujourd'hui, Château Monbousquet est capable de créer des vins qui peuvent se boire dans leur jeunesse et que l'on peut aussi garder pendant 20 ans, comme le millésime 2020 que Salvatore semble beaucoup apprécier. S'ensuit une dégustation du 2022 en barrique. Un même vin, dans un même bois, d'une même tonnellerie, mais provenant de deux ateliers différents, cela donne deux personnalités bien distinctes. « C'est un plaisir de goûter vos vins, dit Salvatore, ils sont bien équilibrés et avec beaucoup de fraîcheur. C'est une belle découverte. » À proposer donc sur les tables !



Château Monbousquet has found the right balance || We arrived a little early and made our way to the beautiful 16th century property that faces the vineyard.

A charming lady came out and went towards us, thinking we were lost. It was Chantal Perse who has been living at Château Monbousquet with her husband Gérard since 1999. The couple bought the château in 1993 and have worked so hard in the vineyards and in the cellar that the château became a Saint-Émilion Grand Cru Classé in 2006, and has been renewed in 2022.

This year, the Perse family celebrates its 30th vintage.

Laurent Lusseau, the technical director of Vignobles Perse, joined us. We followed him through a magnificent park with a stream running through it, and we got to know him in front of the parcels of water on a gravelly terroir. This talented technician has been working at the estate since 1992. A team of 10 people work full time on the 42 hectares of vines in a single block. "We're in integrated agriculture, he says, we have to adapt every year. It happens on the vine. In the cellar, we don't do miracles. To offset the climatic hazards, they work the soil even more".



Dégustation à la barrique avec Laurent Lusseau, Salvatore Castano et Olivier Gailly.

A hoeing is worth a watering, as the old people say. Here, we work on a price-per-vine basis: the workers are paid per vine. Each one is responsible for his own plot all year round, and therefore does his best to ensure that the grapes are noted on the sorting table.

A tasting awaited us in the middle of the cellar. M. Lusseau reminded us that harvesting at the right maturity is essential. The Merlot grapes, which are in the majority in the vineyard, must not be over-ripe. The vinification is done by plot and the extractions are soft to keep a maximum of fruit and freshness. Salvatore has tasted three vintages of Château Monbousquet to see how they will evolve between 2010 and 2020. "I am impressed by the youth and freshness of the 2010. It still has a lot of potential ahead of it", he says.

Today, Château Monbousquet is able to create wines that can be drunk young and kept for 20 years, such as the 2020 vintage, which Salvatore seems to appreciate. This is followed by a tasting of the 2022 in barrel. The same wine, in the same wood, from the same cooperage, but from two different workshops, gives two very distinct personalities. "It's a pleasure to taste your wines, says Salvatore, they are well balanced and with a lot of freshness. It's a great discovery". So, let's get it on the table!

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUMONBOUSQUET.COM



© Florence Corbalan

Olivia Alloin, Jean-Louis Alloin, Salvatore Castano, David Liorit, Thyphaine Rusquet.

LES CUVÉES DU CHÂTEAU PETIT VAL, autant d'histoires émouvantes et incarnées

| La jeune propriété a bien évolué depuis 9 ans.

De 6 ha, elle est passée à 16 ha avec l'achat de vignobles au nord de Saint-Émilion. Aujourd'hui, elle bénéficie de 3 terroirs différents. Sols argilo-calcaires, sablo-argileux et dalles calcaires permettent de créer une belle gamme de vins en Saint-Émilion, mais pas que. Tout est là. Ce château se démarque par sa fantaisie qui vient forcément de ses propriétaires Olivia et Jean-Louis Alloin :

« *Nous faisons du vin sérieusement, mais sans se prendre au sérieux !* ».

Dès l'acquisition de ce château, David a rejoint ce couple qui débordait d'idées pour démarrer une belle aventure. « Il fallait recommencer avec une viticulture propre sur tout le vignoble. Aujourd'hui la vigne respire », nous dit David. L'utilisation du cheval, la plantation de haies, d'arbres truffiers et l'installation de ruches étaient logiques. Jean-Louis Alloin est fier de voir ses abeilles butiner les fleurs présentes dans les vignes. « Le respect de la nature et de l'environnement est primordial pour nous ». De gros travaux ont été faits à tous les niveaux et un nouveau lieu dédié à l'œnotourisme peut accueillir jusqu'à 14 personnes.

La visite commence par le cuvier, elle est joyeuse, d'autant plus qu'elle est menée par David Liorit, le directeur d'exploitation, un personnage truculent. « J'ai adopté mon mode de vinification, je vais chercher le fruit et la fraîcheur pour que les vins soient appréciés dès leur jeunesse ». Cuves, jarres, barriques ouvertes, permettent de faire des essais pour trouver toujours plus de finesse.

Lors de la dégustation, Salvatore tombe sous le charme des vins du Château Petit Val en Saint-Émilion Grand Cru, notamment *Muse 2016*, mais également des cuvées plus originales, comme *Margo*, *Valentina*, *Orfèvre* qui ont une trame minérale et parfois saline incroyable. Elles partent d'histoires vécues, fortes et émouvantes. *Margo*, 100% cabernet franc, fait référence à une jeune fille en rémission qui garde sa joie de vivre, et faisant preuve d'un courage admirable. La bouteille a donc les épaules larges, l'étiquette est rouge comme le sang de la vie et le vin est frais grâce à son cépage. Ici, tout a du sens et à chaque fois, on se dit : *tiens, ça c'est du Petit Val !* David a aussi créé un riesling en hommage aux origines alsaciennes d'Olivia. « Moi qui suis un grand amateur de ce cépage, j'adore la minéralité et l'intensité de votre Orfèvre ! »,

leur dit Salvatore, tout sourire. Les sommeliers ont donc de quoi faire d'excellents accords mets & vin tout en racontant de belles histoires vécues et incarnées. Bienvenue !



© Château Petit Val



© Château Petit Val



© Château Petit Val

La boutique.

The vintages of Château Petit Val, as many emotional and authentic stories || The "young" property has evolved over the last 9 years.

The property has grown from 6 hectares to 16 hectares with the purchase of vineyards north of Saint-Émilion. Today, it benefits from 3 different terroirs. Clay-limestone, sandy-clay and limestone slabs help to create a beautiful range of wines in Saint-Émilion, but not only. It's all there. This château stands out for its fantasy, which inevitably comes from its owners Olivia and Jean-Louis Alloin:

"We make wine seriously, but without taking ourselves too seriously".

As soon as he bought the château, David joined the couple, who were full of ideas to start a great adventure. "We had to start again with clean viticulture throughout the vineyard. Today the vineyard is breathing", says David. Using a horse, planting hedges and truffle trees and installing beehives were logical. Jean-Louis Alloin is proud to see his bees foraging on the flowers in the vines. "Respect for nature and the environment is essential for us". Major work has been carried out at all levels and a new place dedicated to wine tourism can host up to 14 people.



La cuvée Valentina.

© Florence Corbalan

The visit starts with the vat room, it is joyful, particularly as the visit is led by David Liorit, the director of the estate, a charming character. "I have adopted my own way of vinification, I look for fruit and freshness so that the wines are appreciated from their youth". Vats, jars, open barrels, allow for experimentation to find ever more finesse.

During the tasting, Salvatore falls under the spell of the wines of Château Petit Val in Saint-Émilion Grand Cru, notably *Muse 2016*, but also the more original cuvées, such as *Margo*, *Valentina*, *Orfèvre*, which have an incredible mineral and sometimes saline framework. They are based on strong and moving stories. *Margo*, 100% Cabernet Franc, refers to a young girl in remission who keeps her joie de vivre, and shows admirable courage. The bottle is broad-shouldered, the label is red like the blood of life and the wine is fresh thanks to its grape variety. Everything here makes sense and each time you think: *this is Petit Val*. David has also created a Riesling as a tribute to Olivia's Alsatian origins. "I'm a big fan of this grape variety and I love the minerality and intensity of your Orfèvre", says Salvatore, all smiles. So the sommeliers have plenty of material for excellent food and wine pairings while telling beautiful, real-life stories. Welcome to the event!

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUPETITVAL.COM

CHÂTEAU DASSAULT,

à la pointe de l'innovation et de la recherche

La famille Dassault, connue pour ses activités industrielles dans l'aéronautique, a investi dans les vignobles à partir de 1955. Cette année-là, Marcel Dassault est tombé sous le charme du Château Couperie à Saint-Émilion, il l'a acheté et lui a donné son nom.



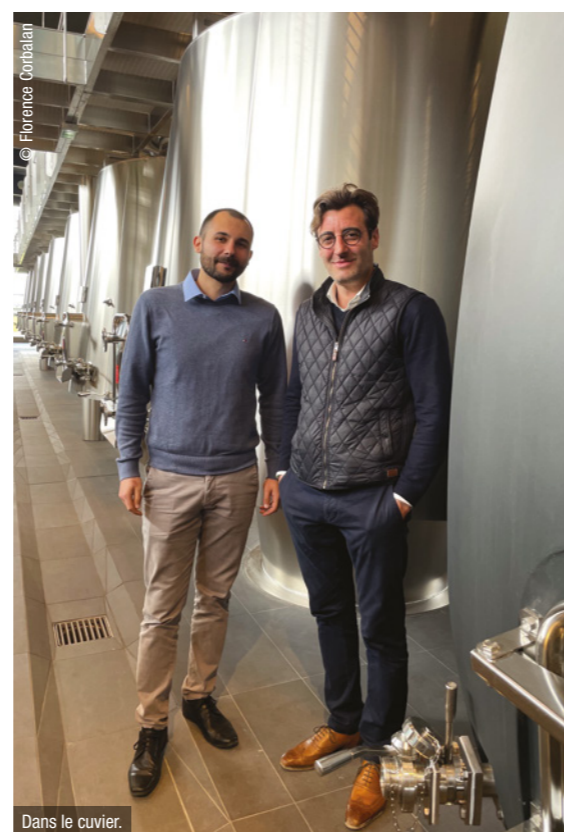
À la dégustation avec Romain Depons, Valérie Befve et Salvatore Castano.

Aujourd'hui, nous sommes accueillis par Romain Depons, le directeur général du Château Dassault 1^{er} Grand Cru Classé, qui nous attend devant la façade ornée de briques de construction, code architectural de la famille.

Le château compte 40 ha de vignes, ce qui fait de lui le plus grand vignoble de Saint-Émilion. À la vigne, le travail est des plus respectueux pour l'environnement sur des sols argilo-calcaires et sablonneux. Le merlot, en majorité, et les deux cabernets s'épanouissent totalement. À cela se rajoutent les 22 ha de Château la Fleur, Grand Cru Classé, acquis en 2002, qui s'est installé dans l'ancienne entité de Château Dassault. Dassault Wine Estates naissait.

Nous commençons la visite avec le bâtiment vinicole flambant neuf. Avec Salvatore, nous sommes impressionnés par le cuvier. Imaginez un espace immense, baigné de lumière naturelle, fait de verre, de béton et d'acier. Cet aspect brut rappelle l'activité même de la famille. « Il nous fallait un outil très fonctionnel pour avoir de la place pour travailler, nous dit M. Depons, la construction est basée sur trois axes : la technique pour aller plus loin, le travail facilité pour nos employés, et les économies d'énergies ». Nous avons l'impression d'évoluer dans une exposition moderne, avec un escalier cylindrique qui alimente l'étage et le sous-sol où se trouve le chai. Une véritable scène nous donne une

vue d'ensemble sur le millésime 2022 qui repose tranquillement en barriques. Ce chai s'avère être un formidable terrain d'expérimentation. « Chez nous, on fait beaucoup d'essais, nous explique M. Depons, le bois est essentiel, mais il faut trouver la juste proportion. L'amphore a un intérêt certain dans l'accompagnement du vin pour garder la pureté aromatique du vin ». Le challenge du Château Dassault est de faire vieillir ses vins tout en les gardant accessibles dans leur jeunesse. Pari réussi quand on écoute Salvatore Castano, suite à la dégustation des Châteaux Dassault et La Fleur : « le Château La Fleur 2019 est une jolie découverte. La structure est là, les tanins sont élégants, c'est précis et il y a une belle fraîcheur ». L'aventure du Château Dassault ne cesse d'évoluer. La famille sait ce que signifient innovations et recherches. De bien belles surprises sont encore à venir !



Dans le cuvier.

Château Dassault, at the forefront of innovation and research || *The Dassault family, known for its industrial activities in aeronautics, invested in vineyards from 1955. That year, Marcel Dassault fell under the charm of Château Couperie in Saint-Émilion, bought it and gave it his name.*

Today we are greeted by Romain Depons, the general manager of Château Dassault 1^{er} Grand Cru Classé, who awaits us in front of the facade decorated with building bricks, the family's architectural code.

The château has 40 hectares of vines, making it the largest vineyard in Saint-Émilion. In the vineyard, the work is very respectful of the environment on clay-limestone and sandy soils. The Merlot, in majority, and the two Cabernets flourish. In addition, there are 22 hectares of Château la Fleur, a Grand Cru Classé, acquired in 2002, which was installed in the former Château Dassault estate. Dassault Wine Estates was born.



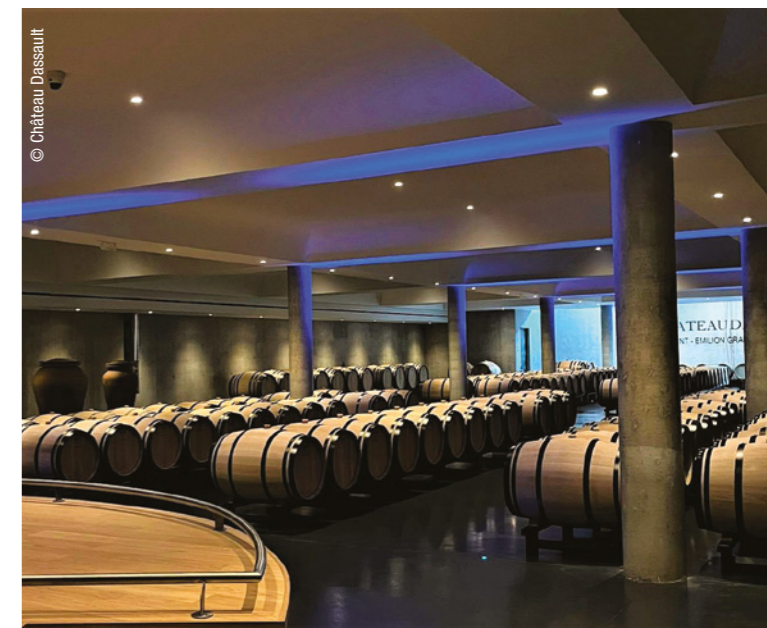
We start the visit with the brand new winery building. Salvatore and I are impressed by the winery. Imagine a huge space, bathed in natural light, made of glass, concrete and steel. The raw appearance is reminiscent of the family's own business. "We needed a very functional tool to have room to work", says Mr. Depons. "The construction is based on three axes: a technical solution allowing us to go further, a facilitated work for our employees, and energy savings. We feel like we are in a modern exhibition, with a cylindrical staircase leading to the first floor and the basement where the winery is located. A real stage gives us an overview of the 2022 vintage that is quietly resting in barrels. This cellar is proving to be a great place for experimentation. We do a lot of testing here," explains Depons, "wood is essential, but we have to find the right proportion. The wine amphora has a certain interest in accompanying the wine to keep the aromatic purity of the wine. The challenge of Château Dassault is to age its wines while keeping them accessible in their youth. A successful challenge when you listen to Salvatore Castano, following the tasting of Châteaux Dassault and La Fleur: "The 2019 Château La Fleur is a nice discovery. The structure is there, the tannins are elegant, it's precise and there's a nice freshness". The Château Dassault adventure never stops evolving. The family knows what innovation and research mean. There are still some nice surprises to come!

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.DASSAULTWINEESTATES.COM



Au-dessus du cuvier.





LE DÔME

L'ovni de Saint-Emilion qui compte aujourd'hui

En 2018, un objet non identifié s'est posé au beau milieu des vignes de Saint-Emilion. D'après les services secrets, il s'agit d'une propriété viticole appelée Le Dôme.

Imaginez un bâtiment de la forme d'une soucoupe volante. C'est l'œuvre du célèbre architecte Lord Norman Foster sur une commande du Britannique Jonathan Maltus, ancien pétrochimiste qui s'est découvert une passion pour la vigne et le vin lors d'un voyage en France. Après avoir travaillé dans les vignes de Cahors, il est devenu le propriétaire du Château Teysier à Saint-Emilion en 1994 et du Vieux Château Mazerat. Visiter le Dôme, c'est comme rentrer dans une spirale, même les murs qui entourent le chai circulaire partiellement enterré, ne sont pas droits !

« Parfois, on tourne en rond, ça fait partie du fun ».

Tout comme on fait danser le vin dans le verre pour en révéler les arômes, l'architecture du Dôme nous fait tourner la tête – mais dans le bon sens – avec sa rotondité à tous les étages. Il y a de quoi perdre ses repères et c'est tant mieux, nous vivons là une expérience singulière tout comme l'est la personnalité de Jonathan Maltus. Ce visionnaire aime casser les codes. Ici, l'hyper moderne côtoie les matériaux nobles bruts et naturels. Pas étonnant que ses vins mono-parcellaires sortent aussi du cadre avec une majorité de cabernet franc assemblé à du

merlot. Les sept hectares de vignes que l'on peut voir à 360° sont magnifiés par l'œnologue Niel Whyte. « Je travaille avec la nature. Mon rôle est de tirer le meilleur potentiel de chaque grappe ». Tout est minutieusement sélectionné, vinifié à basse température dans les douze cuves en inox qui forment un arc de cercle. La nuit, tout est piloté par un grand écran informatique. Les barriques, elles, sont tournées manuellement et créent un joli décor ouvert au public. D'ailleurs, ici tout est visible et mis en scène.

Aujourd'hui Salvatore Castano déguste le millésime 2020 sur trois vins dont Le Dôme produit par le Château Teysier suivi de Château Laforge et de Vieux Château Mazerat. Avec Le Dôme, « un Saint-Emilion comme vous n'en avez jamais dégusté », Jonathan Maltus veut se démarquer, il a une approche différenciante, plutôt rock n' roll du vin. L'idée est de « faire un vin plus séduisant pour les consommateurs modernes ». L'ampleur et la structure sont là, mais la fraîcheur, tel un accord à la guitare électrique donne un pep's remarquable.

Le Dôme est un vin rare et incontournable aujourd'hui sur la scène des Saint-Emilion. Show must go on ! Longue vie à l'ovni de Saint-Emilion à déguster en écoutant un bon morceau de rock !



Cassandra Majewski, directrice de communication et marketing, Niel Whyte, œnologue et winemaker et Salvatore Castano.

Le Dôme, the UFO of Saint-Emilion that counts today || In 2018, an unidentified object landed in the middle of the vineyards of Saint-Emilion. According to the secret services, it was a wine estate called Le Dôme.

Imagine a building in the shape of a flying saucer. It was designed by the famous architect Lord Norman Foster and commissioned by Jonathan Maltus, a former petrochemist who discovered a passion for vines and wine during a trip to France. After working in the vineyards of Cahors, he became the owner of Château Teysier in Saint-Emilion in 1994 and Vieux Château Mazerat. Visiting Le Dôme is like entering a spiral, even the walls surrounding the circular, partially buried cellar are not straight!

“Sometimes you go round and round, that's part of the fun”.

Just as wine is made to dance in the glass to reveal its aromas, the architecture of Le Dôme makes us turn our heads - but in the right direction - with its roundness on all floors. It's enough to make you lose your bearings, and so much the better, because this is a singular experience, just like Jonathan Maltus' personality. This visionary likes to break codes. Here, hyper modernity rubs shoulders with noble raw and natural materials. It is not surprising that his single-vineyard wines are also out of the ordinary, with a majority of Cabernet Franc blended with Merlot. The seven hectares of vines, which can be seen from 360°, are magnified by oenologist Niel Whyte. “I work with nature. My role is to get the best potential out of each bunch”. Everything is carefully selected, vinified at low temperature in the twelve stainless steel vats that form an arc. At night, everything is controlled by a large computer screen. The barrels are turned by hand and create a beautiful setting open to the public. In fact, everything is visible and staged here.



Jonathan Maltus

Today Salvatore Castano is tasting the 2020 vintage on three wines including Le Dôme produced by Château Teysier followed by Château Laforge and Vieux Château Mazerat. With Le Dôme, “a Saint-Emilion like you've never tasted before”, Jonathan Maltus wants to stand out, he has a differentiating, rather rock n' roll approach to wine. The idea is to “make a more seductive wine for modern consumers”. The fullness and structure are there, but the freshness, like an electric guitar chord, gives a remarkable pep.

The Dôme is a rare and unavoidable wine on the Saint-Emilion scene today. Show must go on! Long live the UFO of Saint-Emilion, to be savoured while listening to a good rock song!

Florence Corbalan

EN SAVOIR ➔ WWW.LEDOME-SAINTEMILION.COM

CHÂTEAUX CAPET-GUILLIER ET PATACHE D'AUX, de véritables terrains d'expérimentations



Château Capet-Guillier.



Château Patache d'Aux.

La Maison Antoine Moueix a misé sur l'empreinte écologique, l'expérimentation et le renouveau avec notamment les Châteaux Capet-Guillier et Patache d'Aux qu'elle a rachetés respectivement en 2009 et 2016.

Nous arrivons au Château Capet-Guillier, entièrement rénové, aux portes de Saint-Émilion, où nous attendent Robin, Christophe et Giacomo, tels Les Trois Mousquetaires, et Mélanie, la *brand ambassador*. Christophe Grenier, responsable technique du Château Capet-Guillier, nous explique que ce vignoble de 15 ha bénéficie d'un excellent terroir, propice à la maturité du merlot, des cabernets et du malbec, et notamment les 4 hectares destinés au premier vin avec ses sols argilo-calcaires et ses expositions Sud et Est. Mais le plus original et le plus impactant, c'est le travail expérimental qui est fait sur toutes les propriétés. L'approche de la Maison Moueix est globale. Dès que les résultats sont concluants, les méthodes sont appliquées sur les autres vignobles afin de réduire au maximum l'impact carbone. La parcelle de Capet-Guillier destinée à la permaculture, va faire des petits à Patache d'Aux qui travaille une parcelle destinée, celle-là, à palier le réchauffement climatique. Chaque site s'adapte pour développer la biodiversité, pour retrouver un véritable écosystème, et pour faire face au changement climatique.

Après avoir visité le tout nouveau cuvier, Salvatore s'installe dans la salle de dégustation donnant sur le chai flambant neuf. « Chaque cuve a son identité et son itinéraire technique, tout comme au chai », nous explique Christophe. Ce travail de précision se retrouve visiblement dans les cuvées 2018, 2019 et 2020, le 1^{er} millésime en conversion bio. Salvatore salue la fraîcheur des vins, leur équilibre, et leur bon potentiel de garde. « Le respect du fruit et du terroir sont là, sans que le bois ne prenne le dessus », dit-il. On poursuit la dégustation, menée par Giacomo Piubello, avec la verticale de 2014 à 2020 de Patache d'Aux. Salvatore se rend bien compte de l'évolution du château. « C'est très intéressant. On reconnaît la signature de Patache d'Aux avec sa singularité et sa fraîcheur à partir du millésime 2016 ». Cette propriété de 63 ha, idéalement située au nord du Médoc, se répartie sur 3 terroirs, dont l'unique plateau calcaire de Bégadan, la colonne vertébrale du vin. Capet-Guillier et Patache d'Aux cultivent de véritables laboratoires d'expérimentations qui sont en train de bouger les lignes de la viticulture. D'un côté, la finesse, la rondeur, la gourmandise, et de l'autre, la singularité et la fraîcheur. Avis aux amateurs des vins de demain !



Salvatore Castano, Robin Jeudi, Christophe Grenier.

© Florence Corbalan



© Antoine Moueix



© Antoine Moueix

Les chais du Château Patache d'Aux.

Châteaux Capet-Guillier and Patache d'Aux, authentic experimental sites || *The Maison Antoine Moueix has opted for an ecological footprint, experimentation and renewal, especially with the Châteaux Capet-Guillier and Patache d'Aux, which it bought in 2009 and 2016 respectively.*

We arrived at Château Capet-Guillier which has been completely renovated. At the gates of Saint-Émilion, Robin, Christophe and Giacomo, like the Three Musketeers, and Mélanie, the brand ambassador, were waiting for us.

Christophe Grenier, Château Capet-Guillier's technical manager, explained that this 15 hectare vineyard benefits from an excellent terroir. The soil is favourable to the ripening of Merlot, Cabernet and Malbec, and in particular the 4 hectares destined for the first wine thanks to its clay-limestone soils and its southern and eastern exposure. But the most original and the most impactful is the experimental work that is done on all the properties. The Maison Moueix approach is global. As soon as the results are conclusive, the methods are applied to the other vineyards in order to reduce the carbon impact as much as possible. The plot of Capet-Guillier intended for permaculture will become a model for Patache d'Aux, which is working on a plot intended to reduce global warming. Each site is adapting to develop biodiversity, to find a real ecosystem, and to face climate change.

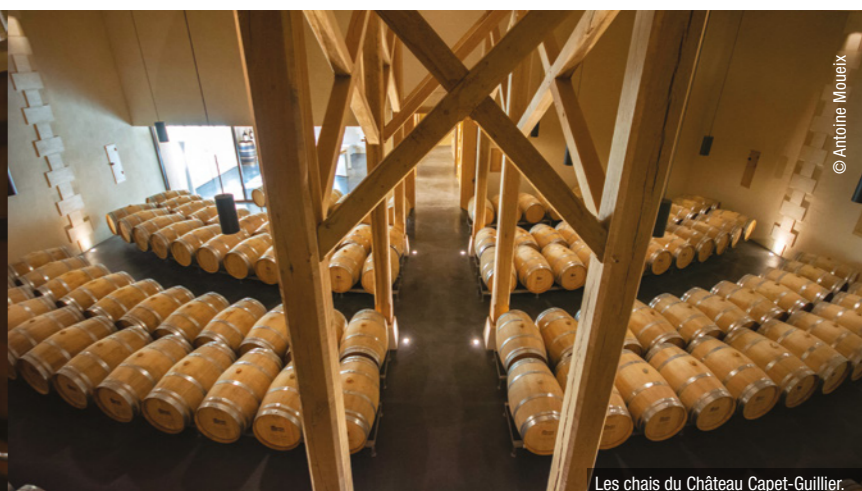
After visiting the brand new vat room, Salvatore moves into the tasting room overlooking the brand new cellar. "Each vat has its own identity and technical itinerary, just like in the cellar", explains Christophe. This precision work is visibly reflected in the 2018, 2019 and 2020 vintages, the first vintage in organic conversion. Salvatore praised the freshness of the wines, their balance, and their good ageing potential. "The fruit and the terroir are respected, and wood does not take over", he said. We continue the tasting, led by Giacomo Piubello, with the 2014 to 2020 vertical of Patache d'Aux. Salvatore realizes well the evolution of the chateau. "It's very interesting. You can recognize the signature of Patache d'Aux with its singularity and freshness from the 2016 vintage". This 63 hectare property, ideally located in the north of the Médoc, is spread over 3 terroirs, including the unique limestone plateau of Bégadan, the backbone of the wine. Capet-Guillier and Patache d'Aux are growing real experimental laboratories that are shifting the lines of viticulture. On the one hand, finesse, roundness, greediness, and on the other, singularity and freshness. Here's a note for the wine lovers of tomorrow!

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.ANTOINEMOUEIX.COM



© Antoine Moueix



© Antoine Moueix

Les chais du Château Capet-Guillier.

Magali & Thibaut DECOSTER,

un univers œnotouristique qui ravit tous nos sens

4 propriétés, 4 vins singuliers, une offre œnotouristique complète, le tout à 3 km autour du village, et avec un véritable esprit de famille. Où sommes-nous ? À Saint-Émilion, chez Magali et Thibaut Decoster.



Ce couple de Limoges a tout quitté pour venir s'installer à Bordeaux. Ils ont réalisé leur rêve et ils le vivent comme tel, encore aujourd'hui. Le 1^{er} achat date de 2005 avec les châteaux Grand Cru Classé, Clos des Jacobins et La Commanderie. Viendront en 2017, les châteaux Grands Crus de Candale et Roc de Candale. Ces propriétés sont petites – 9 ha maximum – et « l'envie était de les rassembler sous une même signature MT Decoster. Plutôt que de mettre en avant une étiquette, nous avons voulu célébrer un terroir, un style et un savoir-faire de vigneron ». Pari réussi. Les châteaux produisent des

vins très différents grâce à leurs sols et la signature MT Decoster se reconnaît parfaitement.

La visite commence par le Clos des Jacobins dont les vignes de merlot, certaines âgées de 90 ans, sur de l'argilo-calcaire, impressionnent Salvatore.

Les vins expriment la puissance du terroir.

Nous allons ensuite au Château La Commanderie où l'atmosphère est différente. Le sol est clair, plus léger. Les vins sont plus dans le style de Pomerol avec

l'élégance qui les caractérise. Au loin, on aperçoit l'église et le Clos des Jacobins, au pied de la colline. Nous sommes maintenant au Château de Candale, accolé à celui de Roc de Candale. On se croirait en Toscane avec ces arbres et ces essences du sud qui créent une vraie biodiversité. Le terroir est magique, il accueille tout près les stars que sont Ausone ou Pavie.

Structure, fraîcheur, équilibre dans les vins, tout est en place.

Au milieu du vignoble, Magali et Thibaut ont créé un restaurant avec terrasses pour proposer aux visiteurs un séjour des plus sensoriels. La visite des propriétés, la dégustation *la gourmande* avec chocolats et fromages locaux, les repas à *L'Atelier*, et surtout l'accueil simple et sincère des hôtes, font de ce séjour une expérience unique. On sent la volonté de transmettre leur passion, leur envie d'échanger. « Nous voulons qu'il y ait plein de monde, des couleurs, des avis différents sur nos vins, des échanges passionnés ! ». Mais c'est déjà là ! Salvatore se régale notamment avec le *Candale 2015*, « j'adore ce style ! La fraîcheur, et l'élégance sont bien présentes, avec un gros potentiel de garde ». Clos des Jacobins et La Commanderie en 2015 et 2020 lui procurent également beaucoup de plaisir. Envie d'être pris par la main pour découvrir cet univers hors du commun ? Par ici la visite !

Magali & Thibaut Decoster, a wine tourism universe that delights all our senses
|| 4 propriétés, 4 unique wines, a complete wine tourism offer, all within 3km of the village, and with a real family spirit. Where are we? In Saint-Émilion, at Magali and Thibaut Decoster's.

This couple from Limoges left everything to come and live in Bordeaux. They made their dream come true and they still live it as such today. The first purchase dates from 2005 with the châteaux Grand Cru Classé, Clos des Jacobins and La Commanderie. In 2017, the châteaux Grands Crus de Candale and Roc de Candale will be added. These properties are small - 9ha maximum - and "the desire was to bring them together under the same MT Decoster signature. Rather than highlighting a label, we wanted to celebrate a terroir, a style and a winemaker's know-how." A successful gamble. The châteaux produce very different wines thanks to their soils and the MT Decoster signature is perfectly recognizable.

The visit begins at Clos des Jacobins. Salvatore is impressed by the Merlot vines, some of which are 90 years old, on clay-limestone soil.

The wines express the power of the terroir.

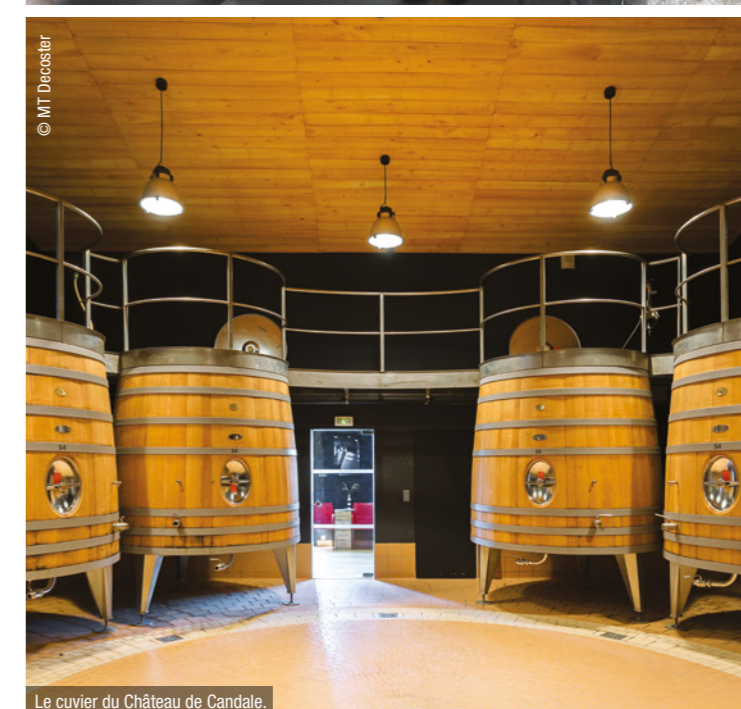
We then head to Château La Commanderie where the atmosphere is different. The soil is clear, lighter. The wines are more in the Pomerol style with the elegance that characterises them. The church and the Clos des Jacobins can be seen in the distance, at the foot of the hill. We are now at Château de Candale, next to Roc de Candale. It's like being in Tuscany with these trees and species from the south that create a real biodiversity. The terroir is magical, and the stars of Ausone and Pavie are nearby.

Structure, freshness, wine balance, everything is in place.

Magali and Thibaut have set up a restaurant with terraces in the middle of the vineyard to offer visitors a highly sensory experience. The visit of the properties, the *la gourmande* tasting with chocolates and local cheeses, the meals at *L'Atelier*, and especially the simple and sincere welcome of the hosts, make this stay a unique experience. You can feel their desire to pass on their passion and their wish to exchange. "We want there to be a lot of people, a lot of colours, different opinions on our wines, passionate exchanges! But it's already here! Salvatore is particularly delighted with the *Candale 2015*, "I love this style! The freshness, and elegance are well present, with a great potential for ageing". Clos des Jacobins and La Commanderie in 2015 and 2020 also provide him with great pleasure. Feel like being led by the hand to discover this extraordinary universe? Come and visit them!

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.MTDECOSTER.COM



Le cuvier du Château de Candale.



À l'atelier de Candale, Salvatore Castano et Thibaut Decoster.

© Florence Corbalan

Le carnet de route de Salvatore Castano dans le Libournais

Salvatore Castano's reviews - Libournais

CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

Château La Gaffelière
Saint-Emilion Grand Cru 2020

Le vin est limpide, brillant, d'une couleur rubis moyennement intense, des bords violets, une viscosité élevée. Au nez le vin est franc, intense et jeune. Notes de cerise rouge mûre, de prune fraîche, de confiture de fraise et de framboise, crème de violette, rose, minéralité argileuse, poivre blanc, cèdre. Le boisé est déjà bien intégré, vanille, cannelle, girofle, toasté. En bouche le vin est sec, corsé, frais. Alcool modéré, tanins souples, finale équilibrée, complexe et de très grande qualité. Vin incroyable.

Garde : 20/25 ans.

Accord : steak à la florentine avec des haricots cannellini.

The wine is clear, bright, moderate ruby color fading up to purple rims, elevated viscosity. At the nose the wine is clean, intense and youthful. Notes of ripe red cherry, fresh plum, strawberry and raspberry jam, crème de violette, roses, clay minerality, white pepper, cedar. The oak is already well integrated, vanilla, cinnamon, cloves, toasted. At the palate is dry, full body, fresh, moderate alcohol, soft tannins, balanced, complex and superlative finish. Incredible wine.

Ageing: 20/25 years.

Pairing: Fiorentina steak with cannellini beans.

Château La Gaffelière
Saint-Emilion Grand Cru 2016

À la vue, une couleur rubis clair, brillante et modérée avec des bords rubis clairs, une viscosité élevée. Le nez est net, intense et jeune. Notes de fraise des bois, mûre, cassis, baies de goji, roses rouges, truffe, umami, poivre rose, épices douces, gingembre, vanille, amande. En bouche, un corps sec et intense, une acidité élevée, un alcool intégré et des tanins mûrs intenses, équilibré. Complexe et belle finition.

Garde : 20 ans.

Accord : steak de thon et baies de goji.

At the sight is clear, bright, moderate ruby color fading up to light ruby rims, elevated viscosity. At the nose is clean, intense and youthful. Notes of wild strawberry, mulberry, black currant, goji berries, red roses, truffle, umami, pink pepper, sweet spices, ginger, vanilla, almond. At the palate is dry, elevated body, elevated acidity, integrated alcohol and elevated ripe tannins, balanced. Complex and great finish.

Ageing: 20 years.

Pairing: tuna steak and goji berries.

CHÂTEAU CROIX DE LABRIE

Château Croix de Labrie
Saint-Emilion Grand Cru Classé 2018

Le vin est clair, brillant, de couleur rubis modéré avec des bords violets, une viscosité élevée. Le nez est net, expressif et jeune. Notes de cerise marasca mûre, confiture de baies noires, prune mûre, crème de cassis, violette, truffe, minéral, cèdre, épices douces, vanille, clou de girofle, noix grillées, fumé. En bouche le vin est sec avec une sensation mûre, corsé, frais. Alcool chaleureux mais bien intégré, tanins fins. Équilibré, complexité élevée et longue finale.

Garde : 20 ans.

Accord : faux-filet en croûte de pistache.

The wine is clear, bright, moderate ruby color with purple rims, elevated viscosity. The nose is clean, expressive and youthful. Notes of ripe marasca cherry, black berries jam, ripe prune, crème de cassis, violet, truffle, mineral, cedar, sweet spices, vanilla, cloves, toasted nuts, smoke. At the palate is dry with ripe sensation, full body, fresh. Warm but well integrated alcohol, fine tannins. Balanced, elevated complexity and long finish.

Ageing: 20 years.

Pairing: ribeye in pistachio crust.

Château Croix de Labrie
Saint-Emilion Grand Cru Classé 2020

Le vin est clair, brillant, couleur rubis foncé avec des bords violets, haute viscosité. Le nez est net, intense et jeune, avec des notes de cassis, confiture de framboise noire, mûre, violette fraîche, minéral, chocolat noir, réglisse, poudre de café, cèdre, épices douces de Noël, vanille, pain d'épice, muscade. En bouche, le vin est sec, corsé, avec une acidité et un alcool élevés mais bien intégrés, des tanins raffinés. Finale équilibrée, complexe et très longue. Vin d'exception.

Garde : 20/25 ans

Accord : tagliatelles maison et sanglier en sauce.

The wine is clear, bright, dark ruby color with purple rims, high viscosity. At the nose is clean, intense and youthful, with notes of black currant, black raspberry jam, mulberry, fresh violet, mineral, dark chocolate, liquorice, coffee powder, cedar, sweet Christmas spices, vanilla, gingerbread, nutmeg. At the palate is dry, full body, elevated acidity, elevated but well integrated alcohol, refined tannins. Balanced, complex and very long finish. Exceptional wine.

Ageing: 20/25 years

Pairing: homemade tagliatelle with wild boar sauce.

CHÂTEAU D'AIGUILHE

Château d'Aiguilhe
Côtes de Bordeaux Castillon 2009

Robe rubis moyennement intense, limpide et brillante avec des bords rubis, viscosité élevée. Le nez est net, expressif et évolutif, avec des notes de cerise noire mûre, de prune noire, de pruneau, sous-bois, champignon, parfumé, élégant. Épicé, poivre noir, cuir, poudre de cacao, feuille de tabac. Le boisé est bien intégré. En bouche, le corps est sec et intense, frais, alcool modéré, tanins raffinés, complexité élevée et longue finale.

Garde : 15 ans et plus.

Accord : ragoût de queue de boeuf.

Clear, bright, moderate ruby color with ruby rims, elevated viscosity. At the nose is clean, expressive and developing with notes of ripe dark cherry, black plum, prune, forest floor, mushroom, perfumed, elegant. Spicy, black pepper, leather, cocoa powder, tobacco leaf. The oak is well integrated. At the palate is dry, elevated body, fresh, moderate alcohol, refined tannins, elevated complexity and long finish.

Ageing: 15+ years.

Pairing: rabo de toro stew.



Château d'Aiguilhe Bordeaux blanc 2019

Le vin est clair, étincelant, couleur paille moyennement intense avec des bords argentés, viscosité modérée. Le nez est net, intense et jeune. Notes de zeste de citron vert, citron confit, fleur d'oranger, minéralité sur les cailloux, allumettes, miel, sarriette, thym, légèrement végétal, pois mange-tout, épicé, poivron vert, noix grillées. Nez crémeux et élégant. En bouche, le vin est sec, structure moyennement intense, frais, modérément alcoolisé, équilibré, d'une grande complexité et très long en bouche. Un vin incroyable.

Garde : 15 ans.

Accord : sauté de légumes.

The wine is clear, star bright, moderate straw color with silver rims, moderate viscosity. At the nose is clean, intense and youthful. Notes of lime skin, candied lemon, orange blossom, stony minerality, matches, honey, savoury herbs, thyme, slightly vegetal, mangetout peas, spicy, green bell pepper, toasted nuts, creamy and elegant nose. At the palate is dry, moderate body, fresh, moderate alcohol, balanced, great complexity and super long finish. Amazing wine.

Ageing: 15 years.

Pairing: vegetable stir fry.

CHÂTEAU CARDINAL VILLEMAURINE

Château Cardinal Villemaurine
Saint-Emilion Grand Cru 2019

Le vin est limpide, brillant, couleur rubis moyennement intense avec des bords rubis, viscosité modérée. Le nez est franc, intense, jeune. Notes de prune rouge, fruits rouges, mûre, crème de violette, parfumé, élégant. Poivré, poivre vert, chocolat noir, grains de café grillés, amande fumée. Boisé bien intégré, vanille, clou de girofle, muscade. En bouche, le vin est sec, la bouche est pleine, fraîche, alcool modéré, tanins élevés mais raffinés, équilibrée, grande complexité et longue finale.

Garde : 20 ans.

Accord : espadon en croûte de fenouil et poivre noir.

The wine is clear, bright, moderate ruby color with ruby rims, moderate viscosity. The nose is clean, intense, youthful. Notes of red plum, red berries, mulberry, creme de violette, perfumed, elegant. Peppery, green pepper, dark chocolate, toasted coffee beans, smoke almond. Well integrated oak, vanilla, clove, nutmeg. At the palate is dry, full body, fresh, moderate alcohol, elevated but refined tannins, balanced, elevated complexity and long finish.

Ageing: 20 years.

Pairing: fennel and black peppercorn crusted swordfish.

Château Cardinal Villemaurine
Saint-Emilion Grand Cru 2020

Robe rubis moyennement intense, limpide et brillante, avec des bords rubis clairs, viscosité élevée. Le nez est net, expressif, jeune, avec des notes de fraise fraîche, framboise, cerise rouge, myrtille, tarte aux abricots, pétale de rose, très parfumé et délicat. Minéral, sauge, boisé bien intégré, amande grillée, clou de girofle, sucre glace. En bouche, un corps sec et intense, très frais, alcool modéré, tanins élégants, équilibré, complexité élevée et longue finale. Vin d'exception.

Garde : 20/25 ans.

Accord : salade niçoise de thon grillé.

Clear, bright, moderate ruby color with light ruby rims, elevated viscosity. At the nose is clean, expressive, youthful with notes of fresh strawberry, raspberry, red cherry, blueberry, apricot tart, rose petal, very perfumed and delicate. Mineral, sage, well integrated oak, toasted almond, cloves, icing sugar. At the palate is dry, elevated body, very fresh, moderate alcohol, elegant tannins, balanced, elevated complexity and long finish. Exceptional wine.

Ageing: 20/25 years.

Pairing: grilled Niçoise tuna salad.



CHÂTEAU TROTTE VIEILLE

La Dame de Trotte Vieille Saint-Emilion Grand Cru 2019

Couleur rubis foncé, limpide, brillante, bords rubis, viscosité élevée. Le nez est net, intense et jeune. Notes de fruits noirs et rouges, cerise noire, cassis, framboise noire, minéralité graveleuse, copeaux de crayon, poivré, poivre noir, végétal, piment jalapenos, poivron vert doux, cuir. Chocolat, café grillé, caramel. Le boisé est présent mais bien intégré, vanille, cannelle, amande grillée, fumé. La bouche est sèche, ample, fraîche, alcool bien intégré, tanins élégants, équilibrée. Finale complexe et longue.

Garde : 10/15 ans.

Accord : salade de lentilles et feta aux piments jalapenos et grains de poivre.

Clear, bright, dark ruby color fading up to ruby rims, elevated viscosity. The nose is clean, intense and youthful. Notes of dark and red fruits, dark cherry, black currant, black raspberry, gravelly minerality, pencil shave, peppery, black pepper, vegetal, jalapenos, sweet green pepper, leather. Chocolate, toasted coffee, toffee. Oak is present but well integrated, vanilla, cinnamon, toasted almond, smoke. The palate is dry, full body, fresh, well integrated alcohol, elegant tannins, balanced. Complex and long finish.

Ageing: 10/15 years.

Pairing: lentils and feta salad with jalapenos and peppercorn.



Chateau Trotte Vieille Saint-Emilion Grand Cru 2019

Le vin est clair, brillant, avec une couleur rubis foncé avec des bords rubis, une viscosité élevée. Le nez est net, intense et jeune, avec des notes de prune noire mûre, cerise marasca, confiture de framboise, tarte aux fraises, violette fraîche. Copeaux de crayon, minéralité, sauge, grains de café grillés, chocolat noir, boisé, épicé, vanille, gingembre. En bouche le vin est sec, la bouche est pleine, élégante, fraîche. Alcool bien intégré, tanins souples. Équilibrée, complexité élevée et longue finale.

Garde : 15 ans et plus.

Accord : dinde rôtie.

The wine is clear, bright, with dark ruby color fading up to ruby rims, high viscosity. The nose is clean, intense and youthful, with notes of ripe black plum, marasca cherry, raspberry jam, strawberry tart, fresh violet. Pencil shave, minerality, sage, toasted coffee beans, dark chocolate, oaky, spicy, vanilla, ginger. At the palate is dry, full body, elegant, fresh, well integrated alcohol, soft tannins. Balanced, elevated complexity and long finish.

Ageing: 15+ years.

Pairing: roasted turkey.



Salvatore Castano, Laurent Lusseau et Olivier Gailly.

VIGNOBLES PERSE

Château Monbousquet Saint-Emilion Grand Cru 2010

Robe rubis sombre, limpide et brillante, sur des bords grenat, viscosité élevée. Le nez est net, expressif, développant des notes de baies noires mûres, de cerise marasca, de confiture de mûres, de pivoine sèche. Umami, champignon, herbes sèches, vieux cuir, chocolat noir, tabac doux, amande grillée, poivré, fumé. Le chêne est bien intégré. En bouche le vin est sec, un corps élevé, frais, alcool modéré, tanins souples, équilibré, légèrement amer. Complexité élevée et longue finale. Encore très jeune.

Garde : 15 ans et plus.

Accord : salade de nouilles thaï et cacahuètes.

Clear, bright, dark ruby color fading up to garnet rims, elevated viscosity. The nose is clean, expressive, developing notes of ripe dark berries, marasca cherry, mulberry jam, dry peony. Umami, mushroom, dry herbs, old leather, sweet tobacco, dark chocolate, toasted almond, peppery, smoky. Oak is well integrated. At the palate is dry, elevated body, fresh, moderate alcohol, soft tannins, balanced, slightly bitter. Elevated complexity and long finish. Still very young.

Ageing: 15+ years.

Pairing: Thai noodle salad and peanuts.

Château Monbousquet Saint-Emilion Grand Cru 2020

Le vin est clair, brillant, couleur rubis foncé avec des bords violets, haute viscosité. Le nez est franc, intense et jeune. Notes de crème de cassis, crème de mûre, confiture de framboise noire, pruneau, violette, minéral, romarin sec, poivré, poivre blanc, épices douces, vanille, cannelle, noisette fumée. La bouche est sèche, pleine, fraîche, intense mais bien intégrée, avec des tanins élevés, une complexité équilibrée et intense, une grande longueur.

Garde : 20 ans et plus.

Accord : burger de porc effiloché et frites fumées.

The wine is clear, bright, dark ruby color with purple rims, high viscosity. The nose is clean, intense and youthful. Notes of creme de cassis, creme de mure, black raspberry jam, dry prune, violet, mineral, dry rosemary, peppery, white pepper, sweet spice, vanilla, cinnamon, smoked hazelnut. The palate is dry, full body, fresh, elevated but well integrated alcohol, elevated tannins, balanced, elevated complexity and great length.

Ageing: 20+ years.

Pairing: pulled pork burger and smoked chips.

CHÂTEAU PETIT VAL

Château Petit Val Saint-Emilion Grand Cru 2016

Robe rubis clair, brillante et moyennement intense, des bords rubis, viscosité élevée. Le nez est franc, intense et jeune. Notes de cerise noire, prune, pruneau, cassis, minéral, champignons, truffe, herbes sèches, cuir doux, tabac, épices douces, vanille, gingembre, muscade, amande grillée. La bouche est sèche, corps élevé, frais, alcool moyen. Tanins élevés mais raffinés, équilibré, belle complexité et grande longueur. Encore jeune, le vin ne montre pas encore son réel potentiel.

Garde : 15 ans et plus.

Accord : ailes de poulet cuites au four.

Clear, bright, moderate ruby color fading up to ruby rims, elevated viscosity. The nose is clean, intense and youthful. Notes of black cherry, plum, dry prune, cassis, mineral, mushrooms, truffle, dry herbs, sweet leather, tobacco, sweet spices, vanilla, ginger, nutmeg, toasted almond. The palate is dry, elevated body, fresh, medium alcohol. Elevated but refined tannins, balanced, elevated complexity and great length. Still young and not showing his real potential yet.

Ageing: 15+ years.

Pairing: baked chicken wings.



Jean-Louis Alloin, David Liorit et Olivia Alloin.

Muse du Val Saint-Emilion Grand Cru 2016

Couleur rubis foncé, limpide, brillante, s'estompant sur des bords rubis, viscosité élevée. Le nez est net, expressif et jeune. Notes de fruits noirs, cerise marasca, confiture de framboise, crème de cassis, crème de violette. Minéralité graphite, menthe, tapenade d'olives noires, poivré, poudre de cacao, épices douces, vanille, cannelle, gingembre, pain grillé, amande fumée. La bouche est sèche, pleine, d'une incroyable fraîcheur, alcool bien intégré, tanins raffinés. Équilibrée, complexité élevée et longue finale.

Garde : 15 ans et plus.

Accord : porchetta.

Clear, bright, dark ruby color fading up to ruby rims, elevated viscosity. The nose is clean, expressive and youthful. Notes of dark fruits, marasca cherry, raspberry jam, creme de cassis, creme de violette. Graphite minerality, mint, black olives tapenade, peppery, cocoa powder, sweet spices, vanilla, cinnamon, ginger, toast, smoke almond. The palate is dry, full body, incredible freshness, well integrated alcohol, refined tannins, balanced, elevated complexity and long finish.

Ageing: 15+ years.

Pairing: porchetta.

DASSAULT WINE ESTATES

Château La Fleur Saint-Emilion Grand Cru 2018

Le vin est clair, brillant, couleur rubis foncé aux bords rubis, viscosité élevée. Le nez est franc, intense et jeune. Notes de cerise noire mûre, confiture de cassis, fruits rouges, crème de violette. Copeaux de crayon, minéralité, herbes sèches, poivré, épicé, vanille, cannelle, amande grillée, fumé. La bouche est sèche avec une attaque mûre, pleine et fraîche. Alcool élevé mais intégré, tanins élégants et mûrs, complexité élevée, équilibrée et belle finale.

Garde : 15 ans et plus.

Accord : pappardelle et canard en sauce.

The wine is clear, bright, dark ruby color fading up to ruby rims, elevated viscosity. The nose is clean, intense and youthful. Notes of ripe dark cherry, black currant jam, red berries, creme de violette. Pencil shave, minerality, dry herbs, peppery, spicy, vanilla, cinnamon, toasted almond, smoke. Palate is dry with a ripe attack, full body, fresh. Elevated but integrated alcohol, elegant and ripe tannins, balanced, elevated complexity and great finish.

Ageing: 15+ years.

Pairing: duck sauce pappardelle.

Château La Fleur Saint-Emilion Grand Cru 2019

Couleur rubis foncé, limpide, brillante, bords rubis, viscosité élevée. Le nez est net, expressif et jeune. Notes de fruits noirs mûrs, baies noires, crème de mûres, crème de violette. Minéralité sur les cailloux, sarriette, eucalyptus, tabac doux. Chocolat, grains de café grillés, le boisé est bien intégré, vanille, gingembre, clou de girofle. La bouche est sèche avec une attaque mûre, ample, acidité modérée, alcool élevé. Tanins raffinés, complexité élevée, équilibrée et longue finale.

Garde : 15/20 ans.

Accord : boeuf braisé sauce au vin bordelais.

Clear, bright, dark ruby color fading up to ruby rims, elevated viscosity. The nose is clean, expressive and youthful. Notes of ripe black fruits, black berries, creme de mure, creme de violette. Stony minerality, dry savoury herbs, eucalyptus, sweet tobacco. Chocolate, toasted coffee beans, oak is well integrated, vanilla, ginger, clove. The palate is dry with a ripe attack, full body, moderate acidity, elevated alcohol. Refined tannins, balanced, elevated complexity and long finish.

Ageing: 15/20 years.

Pairing: braised beef with Bordeaux wine sauce.



Romain Depons et Salvatore Castano.

LE DÔME

Château Teyssier Montagne Saint-Emilion 2020

Couleur rubis foncé, limpide, brillante, bords rubis, viscosité élevée. Le nez est net, expressif et jeune. Notes de cerise noire mûre, prune, pruneau, pivoine sèche, minéralité graphite, thym, végétal, poivron vert doux, olive verte, épicé, poivre noir. Le bois est bien intégré, clou de girofle, noix de muscade, notes toastées. La bouche est sèche, corps intense, alcool frais et élevé, tanins élégants et doux. Équilibrée, complexité et finale intenses.

Garde : 20 ans et plus.

Accord : ragoût de queue de bœuf braisé.

Clear, bright, dark ruby color fading up to ruby rims, elevated viscosity. At the nose is clean, expressive and youthful. Notes of ripe black cherry, plum, prune, dry peony, graphite minerality, thyme, vegetal, sweet green bell pepper, green olive, spicy, black pepper. Oak is well integrated, cloves, nutmeg, toasted notes. The palate is dry, elevated body, fresh, elevated alcohol, elegant and soft tannins. Balanced, elevated complexity and finish.

Ageing: 20+ years.

Pairing: braised oxtail stew.



Le Dôme Saint-Emilion Grand Cru 2020

Couleur rubis foncé, limpide, brillante, bords violets, viscosité élevée. Le nez est net, intense et jeune. Notes de fruits noirs et rouges mûrs, cerise rouge, framboise noire, mûre, pruneau, crème de framboise, pétale de rose rouge, violette, minéral. Épices douces, vanille, clous de girofle, amande grillée, fumé, le boisé est bien intégré. La bouche est sèche avec une attaque mûre, pleine, fraîche. Alcool élevé mais bien intégré, tanins intenses mais mûrs. Équilibrée, grande complexité et longue finale.

Garde : 20/25 ans.

Accord : rouleaux de porc à la ricotta et au bacon.

Clear, bright, dark ruby color fading up to purple rims, elevated viscosity. At the nose is clean, intense and youthful. Notes of ripe dark and red fruits, red cherry, black raspberry, mulberry, dry prune, creme de framboise, red rose petal, violet, mineral. Sweet spices, vanilla, cloves, toasted almond, smoke, the oak is well integrated. The palate is dry with a ripe attack, full body, fresh. Elevated alcohol but well integrated, elevated but ripe tannins. Balanced, great complexity and long finish.

Ageing: 20/25 years.

Pairing: pork rolls with ricotta and bacon.

ANTOINE MOUEIX

Château Capet Guillier Saint-Emilion Grand Cru 2018

Le vin est limpide, brillant, d'une couleur rubis modéré, bords rubis, une viscosité élevée. Le nez est net, intense et jeune. Notes de fruits noirs et rouges mûrs, cerise noire, pruneau, cassis. Champignon, minéral, sarriette, sauge, épices douces, cannelle, vanille, pain grillé, noisette, fumé. En bouche le vin est sec, corps et acidité intenses. Alcool élevé mais intégré. Tanins élevés et mûrs. Équilibrée, très complexe, d'une grande longueur.

Garde : 15 ans et plus.

Accord : escalope de veau sauce Marsala.

The wine is clear, bright, moderate ruby color fading up to ruby rims, elevated viscosity. At the nose is clean, intense and youthful. Notes of black and ripe red fruits, black cherry, prune, cassis. Mushroom, mineral, savoury herbs, sage, sweet spice, cinnamon, vanilla, toast, nutty, smoked. At the palate is dry, elevated body and acidity. Elevated but integrated alcohol. Elevated and ripe tannins. Balanced, very complex, a great length.

Ageing: 15+ years.

Pairing: veal scallop in Marsala sauce.

Chateau Patache d'Aux Medoc 2019

Robe rubis claire, brillante et moyennement intense, bords rubis, viscosité élevée. Le nez est net, intense et jeune. Notes de cerise noire mûre, baies noires, cassis, violette fraîche, minéralité sur la pierre, herbes sèches. Poivre blanc, épices douces provenant du chêne, vanille, cannelle, crèmeux, café grillé, noisette. La bouche est sèche, corps et fraîcheur intenses, alcool élevé, tanins mûrs, équilibrée. Très complexe, d'une grande longueur.

Garde : 15 ans et plus.

Accord : filet d'Aberdeen Angus, sauce blanche.

Clear, bright, moderate ruby color fading up to ruby rims, elevated viscosity. At the nose is clean, intense and youthful. Notes of ripe black cherry, black berries, cassis, fresh violet, stony minerality, dry herbs. White pepper, sweet spices coming from the oak, vanilla, cinnamon, creamy, toasted coffee, nutty. The palate is dry, elevated body and freshness, elevated alcohol, ripe tannins, balanced. Very complex, a long length.

Ageing: 15+ years.

Pairing: Aberdeen angus fillet with white sauce.



Salvatore Castano et Giacomo Piubello.

© Florence Corbali

MAGALI & THIBAUT DECOSTER

Château la Commanderie Saint-Emilion Grand Cru 2015

Le vin est clair, brillant, de couleur rubis foncé avec des bords rubis développés, une viscosité élevée. Le nez est net, expressif et développe des notes de petits fruits noirs et rouges, cerise noire, liqueur de framboise, tarte aux fraises, violette sèche. Minéralité graphite, champignon, poivré, cuir doux, gibier. Chocolat, épices douces d'un boisé bien intégré. La bouche est sèche, pleine, fraîche, élevée en alcool, avec des tanins mûrs, une complexité équilibrée et intense. Une belle finale.

Garde : 15 ans et plus.

Accord : poitrine de Wagyu fumée.

The wine is clear, bright, dark ruby color with developed ruby rims, elevated viscosity. The nose is clean, expressive and developing notes of dark and red berries, black cherry, raspberry liqueur, strawberry tart, dry violet. Graphite minerality, mushroom, peppery, sweet leather, game. Chocolate, sweet spices from a well integrated oak. The palate is dry, full body, fresh, elevated alcohol, ripe tannins, balanced, elevated complexity. A great finish.

Ageing: 15+ years.

Pairing: smoked Wagyu Brisket.

Clos de Jacobins Saint-Emilion Grand Cru 2020

Couleur rubis foncé, limpide, brillante, bords presque violets, viscosité élevée. Le nez est net, d'intensité moyenne, jeune. Notes de pruneau, framboise noire, cassis, pain au raisin, fleur d'amandier fraîche, minéral, poivre noir, épices douces, vanille, cannelle, noix grillées. Le chêne est bien intégré, fumé. En bouche, le vin est sec avec une attaque mûre, un corps intense, fraîche, alcool intégré, tanins mûrs, équilibrée, complexité moyenne et belle longueur. Grand potentiel.

Garde : 15/20 ans.

Accord : canard laqué.

Clear, bright, dark ruby color fading up to almost purple rims, elevated viscosity. At the nose is clean, medium intensity, youthful. Notes of ripe dark prune, black raspberry, black currant, pain au raisin, fresh almond blossom, mineral, black pepper, sweet spices, vanilla, cinnamon, toasted nuts. Oak is well integrated, smoky. At the palate is dry with a ripe attack, elevated body, fresh, integrated alcohol, ripe tannins, balanced, medium complexity and long length. Great potential.

Ageing: 15/20 years.

Pairing: Peking duck.



© Florence Corbali

BEE BORDEAUX,

la petite agence qui voit grand !

Voilà une bien belle agence de communication globale, ultra spécialisée dans l'univers des vins et des spiritueux, en plein de cœur de Bordeaux.



Camille Wisser, Emmanuelle de Boüard, Géraldine Bertrand, Delphine Lombard, Marie Laroche-Joubert.

Depuis 2013, les dirigeantes Emmanuelle de Boüard et Géraldine Bertrand se démarquent, avec une petite équipe de 8 personnes que l'on pourrait qualifier de « couteaux suisses ». De la réalisation de packagings, à la conception d'un site web ou bien d'un suivi de relation de presse, la flexibilité est leur mantra.

Deux axes clairs se dessinent : la communication, et le conseil en stratégie œnotouristique.

Nous sommes accueillis par Delphine Lombard, chargée RP et médias. Cette jeune femme d'origine provençale, toute en sourire, nous explique que cette agence propose un service à 360° pour faciliter le quotidien et pour renforcer la visibilité de chaque château et domaine.

Le champ d'expertise de l'agence permet d'intervenir sur toutes les problématiques de communication.

Aujourd'hui, Salvatore Castano déguste quelques vins du portfolio qui en compte 45.

Un vin de cépage de Hubert de Boüard – vigneron, œnologue et co-proprétaire d'Angélus – Fleur de Boüard et son nouvel administrateur Emmanuel Teillet, Château Gaby dirigé par Damien Landouar qui prône des techniques diverses et variées de biodynamie, Château Montlot, une des propriétés du Groupe Mrs V, Château Fonbadet, pépité pauillacaise et propriété de Pascal Peyronie, etc.

« J'apprécie le choix des vins que vous avez fait. Cela me donne une idée de la qualité des propriétés que vous représentez. Bravo pour le travail que vous

faites », dit Salvatore à l'issue de la dégustation. La plupart de ces châteaux ayant une actualité, Bee Bordeaux se charge de communiquer et d'organiser les événements qui en découlent. C'est Delphine Lombard qui nous reçoit, mais cette agence fonctionne grâce à Camille, Cécile, Aurélien, Joachim, et Aurélie. Une vraie petite famille soudée qui vous propose de vous laisser porter grâce à une approche altruiste basée sur la confiance. Cette année Bee Bordeaux, fête ses 10 ans. Au programme, la nouvelle équipe déjà en place, qui est au *day to day* avec ses clients, et la refonte du site internet. Bee Bordeaux, une petite agence, et non moins sympathique, qui voit grand !

Bee Bordeaux, the tiny agency that plans big!

|| Here is a beautiful global communication agency, highly specialised in the wine and spirits sector, right in the heart of Bordeaux.

Since 2013, the directors, Emmanuelle de Boüard and Géraldine Bertrand, have made their mark with a small team of 8 people who could be described as "Swiss Army knives". From packaging design to website development and press relations, their motto is flexibility.

The company has two clear main focuses: communication and wine tourism strategy consulting.

We are welcomed by Delphine Lombard, PR and media officer. This young woman from Provence, all smiles, describes how the agency offers a 360° service to facilitate daily life and to reinforce the visibility of each château and estate. The company's experience allows it to deal with all communication issues.

Today, Salvatore Castano is tasting some of the wines in the 45-wine portfolio.

Among them: a grape wine from Hubert de Boüard - winemaker, oenologist and co-owner of the Angélus winery -, Fleur de Boüard and its new director Emmanuel Teillet, Château Gaby run by Damien Landouar who advocates various biodynamic techniques, Château Montlot, one of the Mrs V Group's properties, Château Fonbadet, a Pauillac nugget owned by Pascal Peyronie, etc.

"I appreciate the choice of wines you have made. It gives me an idea of the quality of the properties you represent. Bravo for the work you do", said Salvatore after the tasting. As most of these châteaux have news, Bee Bordeaux is in charge of communicating and organising the events that follow.

We are welcomed by Delphine Lombard, but this agency works thanks to Camille, Cécile, Aurélien, Joachim, and Aurélie. A true little family that offers you the opportunity to be carried away by an altruistic approach based on trust. This year Bee Bordeaux celebrates its 10th anniversary. On the agenda, the new team already in place, which is day to day with its clients, and the website overhaul. Bee Bordeaux, a tiny, but no less friendly agency, that plans big!

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.BEE-BORDEAUX.COM



Le carnet de route de Salvatore Castano

Salvatore Castano's reviews

HUBERT DE BOUARD CHARDONNAY 2021 VDP Atlantique

Le vin est limpide, brillant au départ avec une couleur dorée modérée et des bords verts. Au nez, c'est net, intense et jeune, avec des notes d'orange mûre, de peau de pamplemousse, de chèvrefeuille, de courge musquée, des notes malolactiques de crème fraîche, de beurre. Le boisé est présent, la vanille, la noisette, l'amande grillée, le fumé. En bouche, un vin sec et modéré, frais, alcool modéré, équilibré, complexité élevée et belle finale.

Garde : 5 ans. **Accord :** raclette.

The wine is clear, bright initially with a moderate golden color fading to green rims. On the nose, it is clean, intense and young, with notes of ripe orange, grapefruit skin, honeysuckle, butternut squash, malolactic notes of fresh cream, butter. The woodiness is present, vanilla, hazelnut, grilled almond, smoked. On the palate, a dry and moderate wine, fresh, moderate alcohol, balanced, high complexity and a nice finish.

Ageing: 5 years. **Pairing:** raclette.

Delphine Lombard et Salvatore Castano.



CHATEAU MOYA 2016 Castillon Côtes de Bordeaux

Robe rubis modéré, limpide et brillante, avec des bords rubis, viscosité élevée. Le nez est net, intense et jeune, avec des notes de fruits rouges et noirs, cerise noire, mûre, violette, minéral, feuilles de thé vert, poivré, poivre noir, légèrement chocolaté et fumé. La bouche est sèche, corps intense, acidité et alcool modérés, tanins raffinés, équilibrés. Complexité modérée et longueur moyenne.

Garde : 10 ans. **Accord :** filet mignon et champignons sautés.

Moderate ruby color, limpid and brilliant, with ruby rims, high viscosity. The nose is clean, intense and young, with notes of red and black fruits, black cherry, blackberry, violet, mineral, green tea leaves, pepper, black pepper, slightly chocolatey and smoky. The palate is dry, intense body, moderate acidity and alcohol, refined, balanced tannins. Moderate complexity and medium length.

Ageing: 10 years. **Pairing:** filet mignon and sautéed mushrooms.

CHATEAU GABY 2016

Canon Fronsac

Robe rubis modéré, limpide et brillante avec des bords rubis, viscosité élevée. Le nez est net, expressif et jeune, avec des notes de prune noire, framboise noire, confiture de myrtilles, umami, sous-bois, épicé, poivre noir, vieux cuir, tabac. Le boisé est bien intégré, amande grillée. En bouche, un corps sec et intense, un alcool frais et intégré, des tanins intenses et mûrs, une complexité équilibrée, intense et une belle finale.

Garde : 15 ans. **Accord :** tagliatelles aux cèpes de Bordeaux et truffe noire.

Moderate ruby color, limpid and brilliant with ruby rims, high viscosity. The nose is clean, expressive and young, with notes of black plum, black raspberry, blueberry jam, umami, undergrowth, spicy, black pepper, old leather, tobacco. The oak is well integrated, toasted almond. On the palate, a dry and intense body, a fresh and integrated alcohol, intense and ripe tannins, a balanced, intense complexity and a beautiful finish.

Ageing: 15 years. **Pairing:** tagliatelle with ceps from Bordeaux and black truffle.

CHATEAU GABY "CUVÉE" 2016

Canon Fronsac

Robe rubis modéré, limpide et brillante, avec des bords rubis, viscosité élevée. Le nez est net, expressif et jeune. Notes de cerise noire, pruneau, violette sèche, minéralité caillouteuse, poivré, végétal, olive noire, cuir. Poudre de cacao, épicé (clou de girofle, muscade). La bouche est sèche, corps intense, acidité et alcool modérés, tanins intenses, légèrement amère, complexité et finale modérées.

Garde : 15 ans. **Accord :** lamproie à la Bordelaise.

Moderate ruby color, limpid and brilliant, with ruby rims, high viscosity. The nose is clean, expressive and young. Notes of black cherry, dry prune, dry violet, stony minerality, peppery, vegetal, black olive, leather. Cocoa powder, spicy (cloves, nutmeg). The palate is dry, intense body, moderate acidity and alcohol, intense tannins, slightly bitter, moderate complexity and finish.

Ageing: 15 years. **Pairing:** lamprey à la Bordelaise.



© Florence Corbalian

CHATEAU DU PARC 2016 Saint-Emilion

Robe rubis modéré, limpide et brillante avec des bords presque violets, viscosité élevée. Le nez est franc, moyennement intense et jeune. Notes de fruits rouges et noirs, myrtille, sous-bois, champignon, truffe, thé noir, poivré, vieux tabac, gibier, café, épicé, noix de muscade. La bouche est sèche, avec un corps intense, une fraîcheur et un alcool modérés, des tanins intenses, une complexité équilibrée, intense et une finale modérée.

Garde : 10/15 ans. **Accord :** agneau rôti sauce au poivre noir.

Moderate ruby color, limpid and brilliant with almost purple rims, high viscosity. The nose is frank, moderately intense and young. Notes of red and black fruits, blueberry, undergrowth, mushroom, truffle, black tea, pepper, old tobacco, game, coffee, spice, nutmeg. The palate is dry, with intense body, moderate freshness and alcohol, intense tannins, balanced, intense complexity and a moderate finish.

Ageing: 10/15 years. **Pairing:** roast lamb with black pepper sauce.

CHATEAU LA FLEUR DE BOUARD 2018

Lalande de Pomerol

Un vin clair, brillant, de couleur rubis modéré, avec des bords rubis clairs, une viscosité intense. Le nez est net, intense et jeune, avec des notes de cerise rouge mûre, de confiture de framboises, de cassis, de pivoine fraîche. Minéral, poivre vert, herbes sèches, romarin, poudre de café, boisé, noix grillées. En bouche, corps sec et intense, acidité modérée, alcool bien intégré, tanins intenses, équilibre, complexité modérée et grande longueur.

Garde : 10/15 ans. **Accord :** boeuf provençal.

A clear, bright wine, moderate ruby color, with light ruby rims, intense viscosity. The nose is clean, intense and young, with notes of ripe red cherry, raspberry jam, blackcurrant, fresh peony. Mineral, green pepper, dry herbs, rosemary, coffee powder, woody, roasted nuts. On the palate, dry and intense body, moderate acidity, well integrated alcohol, intense tannins, balance, moderate complexity and great length.

Ageing: 10/15 years. **Pairing:** Provençal beef.



LE PLUS DE LA FLEUR DE BOUARD 2016

Lalande de Pomerol

Robe rubis foncé, limpide et brillante, avec des bords rubis modérés, une viscosité élevée. Le nez est net, expressif et jeune. Notes de cerise noire, fruits rouges, myrtille, pétale de rose séchée. Thé noir, poivre blanc, cuir doux, tabac doux, chocolat noir, épices douces provenant du chêne, vanille, cannelle, toasté. La bouche est sèche, corsée, fraîche, alcool bien intégré, tanins intenses, équilibrée, grande complexité et longue finale.

Garde : 10/15 ans. **Accord :** chocolat noir et mousse à la noisette.

Dark ruby color, limpid and brilliant, with moderate ruby rims, high viscosity. The nose is clean, expressive and young. Notes of black cherry, red fruits, blueberry, dry rose petal. Black tea, white pepper, soft leather, soft tobacco, dark chocolate, sweet spices from oak, vanilla, cinnamon, toasted. The palate is dry, full-bodied, fresh, well-integrated alcohol, intense tannins, balanced, great complexity and a long finish.

Ageing: 10/15 years. **Pairing:** dark chocolate and hazelnut mousse.

CHATEAU MONLOT 2016

Saint-Emilion Grand Cru

Robe rubis modéré, limpide et brillante avec des bords roses électriques, viscosité élevée. Le nez est net, moyennement intense et jeune. Notes de fruits noirs et rouges mûrs, pruneau, cassis, violette, minéral, sarriette, thym, gibier, cuir. Cèdre, boisé, notes de vanille, de fumé et d'amande grillée. La bouche est sèche, corsée, fraîche, alcool bien intégré, tanins mûrs, finale équilibrée, complexe et longue.

Garde : 10 ans. **Accord :** caille rôtie et amandes grillées concassées.

Moderate ruby color, limpid and brilliant with electric pink rims, high viscosity. The nose is clean, moderately intense and young. Notes of ripe black and red fruits, black prune, blackcurrant, violet, mineral, salty herbs, thyme, game, leather. Cedar, woody, vanilla, smoke and toasted almond notes. The palate is dry, full-bodied, fresh, well-integrated alcohol, ripe tannins, balanced, complex and long finish.

Ageing: 10 years. **Pairing:** roasted quail and toasted crushed almonds.

CHATEAU FONBADET 2019

Pauillac

Robe rubis clair, brillante, moyennement intense, avec des bords violets, viscosité élevée. Le nez est net, expressif et juvénile, notes de cerise noire marasca, pruneau, violette fraîche. Minéralité graphite, thé noir, poivré, poivre noir, végétal, poivron rouge, chocolat noir, café torréfié, clou de girofle. La bouche est sèche, corsée, avec une acidité modérée, un alcool modéré et intégré, des tanins mûrs, une complexité équilibrée et intense et une belle finale.

Garde : 15 ans. **Accord :** lotte au four et sauce au vin rouge.

Light ruby color, brilliant, moderately intense, with purple rims, high viscosity. The nose is clean, expressive and youthful, notes of black cherry with marasca, black prune, fresh violet. Graphite minerality, black tea, pepper, black pepper, vegetal, red pepper, dark chocolate, roasted coffee, clove. The palate is dry, full-bodied, with moderate acidity, moderate and integrated alcohol, ripe tannins, balanced and intense complexity and a nice finish.

Ageing: 15 years. **Pairing:** baked monkfish and red wine sauce.

L'HARMONIE DE FONBADET 2019

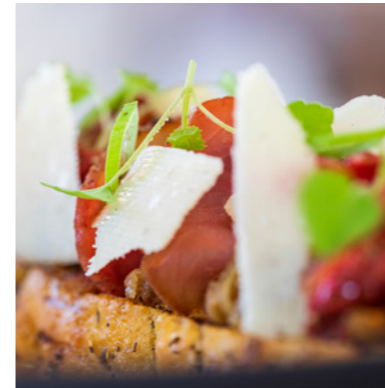
Pauillac

Robe rubis clair, brillante, moyennement intense, avec des bords violets, viscosité élevée. Le nez est net, intense et jeune, avec des notes de fruits noirs et bleus (myrtille, mûre), violette sèche. Grande minéralité, végétal, olives noires, épice, poivre vert, cuir, café, toasté, noisette, boisé bien intégré, muscade. La bouche est sèche, corsée, d'une fraîcheur et un alcool modérés, de tanins intenses et mûrs, équilibrée, d'une grande complexité et d'une belle finale.

Garde : 15 ans. **Accord :** asado.

Light ruby color, brilliant, moderately intense, with purple rims, high viscosity. The nose is clean, intense and young, with notes of black and blue fruits (blueberry, blackberry), dry violet. Great minerality, vegetal, black olives, spicy, green pepper, leather, coffee, toasted, hazelnut, well-integrated oak, nutmeg. The palate is dry, full-bodied, with freshness and moderate alcohol, intense and ripe tannins, balanced, great complexity and a fine finish.

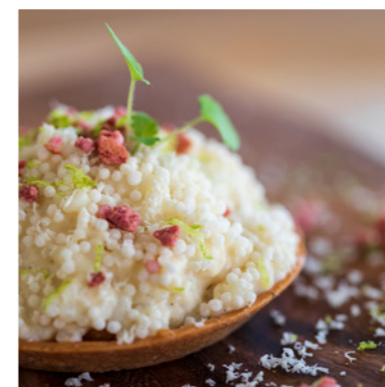
Ageing: 15 years. **Pairing:** asado.



LA FOCCACIA MAISON, thon fumé, compotée d'échalotes confites au miel corse et parmesan, tomates séchées, pesto. **Ce plat est comme une gourmandise qui laisse un goût de frustration une fois fini...**



POKE BOWL AU POULET FAÇON THAÏ, pousses de bambou, légumes croquants, vinaigrette à la cacahuète acidulée. **Une petite touche d'exotisme avec des épices douces qui agrémentent ce plat !**



RIZ AU LAIT DE MON ENFANCE, L'histoire de ce riz au lait... **celui que ma maman nous cuisinait pour le goûter, je l'ai revisité avec une touche de modernité !**



“ **J'aime transmettre cette passion et générosité qui caractérisent la gastronomie.** ”

Fred Grava

Chef du restaurant *la Table du Son de Mar*

La Table du Son de Mar

Saint-Cyprien, Corse du Sud

Conviviale et gourmande, la Table du Son de Mar est pensée comme un bistrot de mer. Le Chef travaille une carte subtile et inventive en sublimant la mer et ses saveurs iodées, sans oublier de belles pièces de viande pour les épicuriens.

Le Chef, Fred Grava, séduit par son approche innovante de la cuisine. Véritable passionné, il tient certainement cette finesse de son apprentissage aux côtés de grands Chefs étoilés. De Courchevel à la Provence, en passant par la Corse, cet originaire de la région orléanaise s'inspire aujourd'hui de ses pérégrinations pour proposer une véritable expérience culinaire à ses convives.

Pour réserver votre séjour gastronomique, Anne est à votre disposition par mail anne@temptingplaces.com ou par téléphone +33 (0)1 78 94 90 78.



LA PROMESSE D'UN GRAND VIN DE BOURGOGNE



N'est pas Eminent et Grand Eminent qui veut !
Pour ces Crémants de Bourgogne d'exception,
les vigneron s'obligent à des règles exigeantes.
Vendanges manuelles, cépages exclusifs, pre-
mier jus de presse uniquement et, afin de cueillir
les saveurs du temps, un long élevage en cave :

24 mois pour EMINENT,

36 mois pour Grand EMINENT.

Crémant
de Bourgogne

www.cremantbourgogne.fr

écrit par
H. 03 80 24 62 34

— DÉGUSTATION —

SommelierS INTERNATIONAL

S P É C I A L BOURGOGNE

BOURGOGNE

DOMAINE TOLLOT-BEAUT



Les Fournières

Aloxé-Corton 1^{er} Cru 2020

Robe : rubis aux reflets violets, jeune, limpide et brillante. **Nez** : épanoui, pur et frais, marqué par une belle expression du terroir et des arômes de réglisse et de griotte à l'eau-de-vie. **Bouche** : pleine et racée, pourvue d'une chair condensée, d'une belle fraîcheur, et de tanins présents et fermes non dénués de finesse et de gras. Finale pure d'une longueur étonnante pour un village. **Accord** : filet de canard laqué. **Commentaire** : un vin de garde par excellence.

Color: ruby with purple reflections, young, limpid and brilliant. **Nose**: full-bodied, pure and fresh, marked by a beautiful expression of the terroir and aromas of liquorice and Morello cherries in brandy. **Palate**: full and racy, with condensed flesh, lovely freshness, and present, firm tannins not devoid of finesse and fat. Pure finish with surprising length for a village. **Pairing**: Peking duck fillet. **Comment**: an ageing wine par excellence.

3 rue des Moutots - 21200 Chorey-les-Beaune
Tél. : 03 80 22 16 54

BOURGOGNE

DOMAINE MOISSENET-BONNARD



Montée Rouge Chardonnay

Beaune 2021

Robe : d'un bel éclat et d'une belle intensité, jaune paille pâle. **Nez** : très expressif, dévoilant des arômes de fruits blancs et d'agrumes rehaussés de notes légères de bois. **Bouche** : souple et ronde se développant avec fraîcheur sur du gras, des saveurs de fruits blancs et une très belle minéralité. **Accord** : Saint-Jacques ; poisson ; crustacés. **Commentaire** : une très belle expression pour une des plus belles parcelles de l'appellation, en blanc.

Color: a beautiful shine and a beautiful intensity, pale straw yellow hue. **Nose**: very expressive, revealing aromas of white fruit and citrus enhanced with light notes of wood. **Palate**: supple and round, developing with freshness on fat, flavors of white fruits and a very nice minerality. **Pairing**: scallops ; fish ; shellfish. **Comment**: a very beautiful expression for one of the most beautiful plots of the appellation, in white.

4 rue des jardins - 21630 Pommard
Tél. : 03 80 24 62 34 - www.moissenet-bonnard.com

BOURGOGNE

DOMAINE ALBERT GRIVAUT



Clos du Murger

Bourgogne 2019

Robe : or assez soutenu aux reflets argentés, brillante et lumineuse. **Nez** : tout en délicatesse et en minéralité, sur des notes d'élevage, toasté, brioché, épices (poivre blanc, vanille). **Bouche** : attaque souple et suave. Bouche s'ouvrant sur des saveurs de fruits blancs, une jolie fraîcheur, et les notes perçues au nez. Finale d'une bonne longueur, prometteuse. **Accord** : mignon de veau poelé aux champignons à la crème. **Commentaire** : un superbe flacon en appellation Bourgogne, qui à tout d'un grand Meursault.

Color: fairly deep gold with silver highlights, lighting and shine. **Nose**: all in delicacy and minerality, with notes of ageing, toasted, brioche, spices (white pepper, vanilla). **Palate**: supple and suave attack. The palate opening with flavors of white fruits, a nice freshness, and the notes perceived on the nose. Final with a good length, promising. **Pairing**: veal tenderloin pan-fried with creamy mushrooms. **Comment**: a superb bottle in the Bourgogne appellation, which looks like a great Meursault.

7 place du Murger - 21190 Meursault
Tél. : 03 80 26 53 24 - www.albert-grivault.fr

BOURGOGNE

MAISON FATIEN PÈRE & FILS



Pinot Noir

Bourgogne Côte d'Or 2018

Robe : bigarreau noir aux reflets violets. **Nez** : présente des notes de fruits rouges (cerise, framboise) réhaussées d'une touche délicatement boisée. **Bouche** : racée et pleine, se développant sur des tannins souples, des saveurs fruitées et épicées. Finale équilibrée d'intensité moyenne. **Accord** : assiette de charcuterie corse. **Commentaire** : un joli vin.

Color: black cherries with purple reflections. **Nose**: presents notes of red fruits (cherry, raspberry) enhanced with a delicately woody touch. **Palate**: racy and full, developing on supple tannins, fruity and spicy flavors. Balanced finish of medium intensity. **Pairing**: Corsican charcuterie. **Comment**: a nice wine.

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

BOURGOGNE

DOMAINE DEMONTMEROT



Cuvée des As

Bourgogne Côtes du Couchois 2020

Robe : rubis, profonde et brillante. **Nez** : discret, dévoilant des notes de fruits bien mûrs et d'épices douces. **Bouche** : riche et concentrée, soutenue par un bel équilibre et des tannins présents et fondus. **Accord** : idéal avec des cannellonis de volaille. **Commentaire** : un vin bien fait.

Color: ruby, deep and brilliant. **Nose**: discreet, revealing notes of very ripe fruit and sweet spices. **Palate**: rich and concentrated, supported by a nice balance and present and melted tannins. **Pairing**: ideal with poultry cannelloni. **Comment**: a well-made wine.

6 rue des Roches - 71490 Dracy-lès-Couches
Tél. : 06 23 43 02 30 - www.domaine-demontmerot.fr

BOURGOGNE

DOMAINE GROS FRÈRE & SOEUR



Domaine Gros Frère & Soeur

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2021

Robe : rubis bigarreau aux reflets violets, brillante et soutenue. **Nez** : plaisant et épanoui, dévoilant des arômes de petits fruits noirs (cassis, myrtille) soutenus par un boisé noble. **Bouche** : équilibrée, dotée d'une texture grasse, soutenue par de jolis tanins mûrs et fondus. Finale fraîche et épicée, d'une bonne longueur. **Accord** : rognons de veau aux baies roses. **Commentaire** : on adore ce style de vinification sur la finesse et l'élégance du pinot noir.

Color: bigarreau ruby hue with violet reflections, brilliant and sustained. **Nose**: pleasant and full-bodied, revealing aromas of small black fruits (blackcurrant, blueberry) supported by a noble woodiness. **Palate**: balanced, with a rich texture, supported by nice ripe and melted tannins. Fresh and spicy finish, with good length. **Pairing**: veal kidneys with pink peppercorns. **Comment**: we love this style of winemaking, on the finesse and elegance of pinot noir.

6 rue des Grands Crus - 21700 Vosne-Romanée
Tél. : 03 80 61 12 43 - www.g-f-s.fr

BOURGOGNE

DOMAINE FRANÇOIS CARILLON



Côte d'Or Chardonnay

Bourgogne Côte d'Or 2020

Robe : pâle aux reflets brillants et lumineux. **Nez** : expressif, fin et élégant, marqué par des arômes de fruits secs, de vanille et de fruits blancs, rehaussés de notes de pain grillé. **Bouche** : riche et racée, étayée par une texture onctueuse et un bon équilibre. Finale grasse d'une belle persistance. **Accord** : sole meunière, poêlée de langoustines. **Commentaire** : un beau vin gourmand et frais.

Color: pale with bright, lighting reflections. **Nose**: expressive, fine and elegant, marked by aromas of dried fruits, vanilla and white fruits, enhanced with notes of toast. **Palate**: rich and racy, with a creamy texture and a good balance. Fat finish with a nice persistence. **Pairing**: sole meunière, pan-fried langoustines. **Comment**: a beautiful gourmet and fresh wine.

2 place de l'Église - 21190 Puligny-Montrachet
Tél. : 03 80 21 00 80 - www.francoiscarillon.com

BOURGOGNE

CHÂTEAU DE COUCHES



Clos Marguerite à la Folie

Bourgogne Côtes du Couchois 2018

Robe : brillante et rubis. **Nez** : charmeur et complexe, exhalant des notes de petits fruits rouges et noirs (framboise, mûrs). **Bouche** : dotée de tannins fins et de saveurs d'épices. Finale d'intensité moyenne. **Accord** : avec un poulet rôti. **Commentaire** : parfait.

Color: brilliant and ruby hue. **Nose**: charming and complex, exhaling notes of red and black berries (raspberry, blackberry). **Palate**: with fine tannins and flavors of spices. Final of medium intensity. **Pairing**: with roast chicken. **Comment**: perfect.

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

BOURGOGNE

DOMAINE VINCENT ROYET



Expression

Bourgogne Côtes du Couchois 2020

Robe : rubis d'une belle brillance, larmes régulières et fines. **Nez** : dévoilant de subtiles notes de petits fruits rouges et de fleurs (rose). **Bouche** : attaque légère puis tannique. Bouche bien structurée et équilibrée. Finale sur le fruit. **Accord** : parfait avec un grillade estivale. **Commentaire** : un vin sur un beau fruité.

Color: ruby with a beautiful brilliance, regular and fine tears. **Nose**: revealing subtle notes of red berries and flowers (rose). **Palate**: light attack then tannic. Well structured and balanced palate. Final on the fruit. **Pairing**: perfect with a summer barbecue. **Comment**: a wine with a nice fruitiness.

Combereau - 71490 Couches
Tél. : 03 85 49 64 01 - www.vincent-royet.com

BOURGOGNE

DOMAINE GROS FRÈRE & SOEUR



Domaine Gros Frère & Soeur

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2021

Robe : or vert, brillante et lumineuse. **Nez** : frais, offrant une palette aromatique intense, citron, fruits blancs, épices douces. **Bouche** : pleine et grasse, sur un joli fruit, un bel équilibre. Finale fraîche d'une belle longueur. **Accord** : salade tiède de homard. **Commentaire** : une belle réussite.

Color: green gold hue, shiny and lighting. **Nose**: fresh, offering an intense aromatic palette, lemon, white fruits, sweet spices. **Palate**: full and fat, with a nice fruit, a nice balance. Fresh finish with a good length. **Pairing**: warm lobster salad. **Comment**: a great achievement.

6 rue des Grands Crus - 21700 Vosne-Romanée
Tél. : 03 80 61 12 43 - www.g-f-s.fr

BOURGOGNE

DOMAINE MICHEL GROS



Fontaine Saint-Martin Monopole

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2020

Robe : cerise bigarreau aux reflets violines, brillante et dense. **Nez** : complexe et minéral, doté d'arômes de jolis petits fruits noirs mûrs (cassis, mûre sauvage), rehaussés de notes d'épices et de réglisse, sur un boisé discret. **Bouche** : grasse, ronde et suave, d'une finesse étonnante sur des tanins précis et fondus. Finale équilibrée d'une longueur remarquable. **Accord** : bœuf Strogonoff. **Commentaire** : bravo !

Color: bigarreau cherry hue with purple reflections, shiny and dense. **Nose**: complex and mineral, with aromas of pretty ripe black berries (blackcurrant, wild blackberry), enhanced with notes of spices and liquorice, with a discreet woodiness. **Palate**: fat, round and suave, with surprising finesse, precise and melted tannins. Balanced finish with remarkable length. **Pairing**: bœuf Strogonoff. **Comment**: bravo!

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

BOURGOGNE

CLOTILDE DAVENNE



Mont de Milieu

Chablis 1^{er} Cru 2021

Robe : brillante, limpide, or clair aux reflets verts. **Nez** : frais et délicat, sur des senteurs d'agrumes, de fleurs blanches (tilleul, aubépine) et de fruits blancs (poire, pomme). **Bouche** : marquée par une belle matière et une pointe d'acidité. Finale sur une belle longueur. **Accord** : suprême de volaille crémé. **Commentaire** : un vin bien travaillé, aromatique et ample.

Color: bright, limpid, light gold hue with green highlights. **Nose**: fresh and delicate, with scents of citrus fruits, white flowers (lime blossom, hawthorn) and white fruits (pear, apple). **Palate**: marked by a beautiful substance and a hint of acidity. Final on a good length. **Pairing**: creamed poultry supreme. **Comment**: a well-worked, aromatic and ample wine.

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

BOURGOGNE

DOMAINE AMIOT SERVELLE



Les Charmes 1^{er} Cru

Chambolle-Musigny 2018

Robe : noir bigarreau, dense et brillante. Disque violine. **Nez** : fin, dévoilant une minéralité soutenue et des arômes frais de petits fruits rouges (fraise des bois, framboise, griotte), sur un boisé bien intégré au fruit. **Bouche** : dense, veloutée et grasse, étayée par des tanins fins et mûrs. Finale équilibrée, mais sur la réserve, d'une longueur remarquable. **Accord** : suprême de volaille à la réglisse. **Commentaire** : un terroir exceptionnel ! Un vin à attendre encore quelques années.

Color: dark cherry, dense and shiny. Purple disk. **Nose**: fine, revealing a sustained minerality and fresh aromas of small red fruits (wild strawberries, raspberries, morello cherries), on a woody note well integrated into the fruit. **Palate**: dense, velvety and fat, supported by fine and ripe tannins. Final balanced, but discreet, a remarkable length. **Pairing**: supreme of chicken with liquorice. **Comment**: an exceptional terroir! A wine to wait a few more years.

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

BOURGOGNE

DOMAINE JEAN-CHARLES RION



Aux Beaux Bruns

Chambolle-Musigny 2021

Robe : rubis, cerise noire aux reflets bleutés brillante et dense. **Nez** : ouvert, au boisé remarquable, sur des notes de vanille et de grillé. **Bouche** : fine, dotée d'une texture grasse, un relief structuré et des tanins précis et fins, sans dureté. Finale équilibrée e gourmande, d'une bonne persistance. **Accord** : filet de canard aux morilles. **Commentaire** : un domaine incontournable de la Côte de Nuits. Bravo ! À découvrir.

Color: ruby, black cherry with bluish reflections, shiny and dense. **Nose**: open, with remarkable woodiness, notes of vanilla and toast. **Palate**: fine, with a fatty texture, a structured relief and precise and fine tannins, without harshness. Balanced and tasty finish, with good persistence. **Pairing**: duck fillet with morels. **Comment**: an essential area of the Côte de Nuits. Bravo! To discover.

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

BOURGOGNE

CLOTILDE DAVENNE



Clotilde Davenne

Chablis 2022

Robe : brillante, or pâle aux reflets verts. **Nez** : sur une belle fraîcheur, s'ouvrant sur des notes minérales, évoluant vers des arômes de coing et de citron confit. **Bouche** : droite et minérale, dotée d'une belle acidité. Un grand plaisir ! **Accord** : filet de sole cuit à la vapeur, beurre blanc citronné. **Commentaire** : un domaine qui offre des vins d'une grande pureté.

Color: bright, pale gold hue with green highlights. **Nose**: a nice freshness, opening on mineral notes, evolving towards aromas of quince and candied lemon. **Palate**: straight and mineral, with a nice acidity. A great pleasure ! **Pairing**: steamed fillet of sole, lemon butter sauce. **Comment**: an estate that offers wines of great purity.

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

BOURGOGNE

DOMAINE NATHALIE & GILLES FÈVRE



Les Preuses

Chablis Grand Cru 2021

Robe : brillante, claire aux reflets légèrement dorés. **Nez** : délicat, subtil, élégant et plein de potentiel, dévoilant des arômes fondus de beurre, puis des touches légèrement grillées. **Bouche** : Attaque ronde, puissante et grasse. Équilibrée et marquée par une touche pommadée. Finale longue et d'une belle tenue. **Accord** : brochette de lotte grillée au thym. **Commentaire** : un vin ouvert, équilibré, agréable. Prêt à être bu.

Color: brilliant, clear with slightly golden reflections. **Nose**: delicate, subtle, elegant and full of potential, revealing melted aromas of butter, then lightly toasted touches. **Palate**: round, powerful and fat attack, balanced and marked by a thick touch. Long finish with a nice hold. **Pairing**: grilled monkfish kebab with thyme. **Comment**: an open, balanced, pleasant wine. Ready to drink.

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

BOURGOGNE

DOMAINE AMIOT SERVELLE



Les Plantes 1^{er} Cru

Chambolle-Musigny 2018

Robe : rubis profond, reflets violines légers. **Nez** : petits fruits noirs et rouges (cassis, framboise, groseille), notes surprenantes de chlorophylle. Racé et élégant, une grande pureté. **Bouche** : attaque tendue, droite et franche. Tanins nobles, savoureux et fins, une texture charmeuse et fondue, arômes de fruits très fins, légèrement épicée. Finale à la persistance interminable. **Accord** : magret grillé aux poivres ou aux fruits rouges. **Commentaire** : un millésime réussi délivrant un pinot noir qui se magnifiera avec le temps.

Color: deep ruby, light purple reflections. **Nose**: small black and red fruits (blackcurrant, raspberry, currant), surprising notes of chlorophyll. Racy and elegant, great purity. **Palate**: tense, straight and frank attack. Noble, tasty and fine tannins, a charming and melted texture, very fine fruit aromas, slightly spicy. Final with endless persistence. **Pairing**: grilled duck breast with peppers or red fruits. **Comment**: a successful vintage delivering a Pinot Noir that will magnify over time.

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

BOURGOGNE

DOMAINE HUBERT LIGNIER



Les Baudes

Chambolle-Musigny 1^{er} Cru 2019

Robe : grenat intense, reflets violacés, limpide et brillante. Larmes longues et fines. Disque net et épais. **Nez** : intense, restituant des arômes de petits fruits noirs et rouges frais (cassis, cerise, framboise, mûre). **Bouche** : attaque dense, droite et bien dessinée, dotée d'une texture ample, charmeuse et aérienne à la matière suave. Arômes de fruits perçus au nez. Finale sur une belle persistance aromatique. **Accord** : selle d'agneau rôtie aux artichauts. **Commentaire** : un superbe Chambolle-Musigny aérien et soyeux.

Color: intense garnet, purplish reflections, limpid and brilliant. Long, thin tears. Clean and thick disk. **Nose**: intense, restoring aromas of fresh black and red berries (blackcurrant, cherry, raspberry, blackberry). **Palate**: dense, straight and well-defined attack, with a full, charming and airy texture, a smooth texture. Fruit aromas perceived on the nose. Final with a beautiful aromatic persistence. **Pairing**: saddle of lamb roasted with artichokes. **Comment**: a superb ethereal and silky Chambolle-Musigny.

45 Grande Rue - 21220 Morey-Saint-Denis
Tél. : 03 80 51 87 40 - www.hubert-lignier.com

BOURGOGNE

DOMAINE ARMAND ROUSSEAU



Grand Cru

Charmes-Chambertin 2019

Robe : rubis intense, reflets pourpres, brillante, limpide et concentrée. **Nez** : arômes de griottes, à l'aération des notes de petits fruits noirs (cassis, mûre), pivoine, poivre, réglisse. **Bouche** : attaque tout en finesse, sur une matière veloutée et suave aux saveurs fruitées. Une jolie structure et une acidité mentholée, des tanins fins et soyeux qui prolongent la perception aromatique. Finale réglissée sur le zan. Une bonne longueur. **Accord** : noix de veau rôti aux herbes fraîches. **Commentaire** : que du bonheur !

Color : intense ruby, purple reflections, brilliant, limpid and concentrated. **Nose** : aromas of morello cherries, with aeration notes of small black fruits (blackcurrant, blackberry), peony, pepper, liquorice. **Palate** : attack with finesse, with a velvety and suave substance and fruity flavors. A nice structure and a minty acidity, fine and silky tannins which prolong the aromatic perception. Liquorice (zan) finish, a good length. **Pairing** : roasted veal with fresh herbs. **Comment** : what happens!

1 rue de l'Aumônerie - 21220 Gevrey-Chambertin
Tél. : 03 80 34 30 55 - www.domaine-rousseau.com

BOURGOGNE

DOMAINE TOLLOT-BEAUT



Domaine Tollot-Beaut

Choresy-lès-Beaune 2020

Robe : grenat dense, reflets rubis, lumineuse. Larmes longues et grasses. **Nez** : ample, une belle construction, petits fruits noirs (cassis, prune), genièvre, une tonalité aromatique assez rare évoquant la chlorophylle, signe de grande fraîcheur. **Bouche** : attaque droite et serrée, portée par des tanins fins, denses et de grande maturité. Sur les petits fruits noirs légèrement écrasés et une minéralité intense. Finale d'une grande persistance. **Accord** : suprême de poulette truffée. **Commentaire** : un joli vin.

Color : dense garnet, ruby reflections, lighting. Long, fat tears. **Nose** : ample, a nice structure, small black fruits (blackcurrant, plum), juniper, a rather rare aromatic tone evoking chlorophyll, a sign of great freshness. **Palate** : straight and tight attack, carried by fine, dense and very mature tannins. On slightly crushed black berries and an intense minerality. Final with a great persistence. **Pairing** : supreme of truffled chicken. **Comment** : a nice wine.

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

BOURGOGNE

DOMAINE DES TERREGELESSES FRANÇOISE ANDRÉ



Domaine Françoise André

Corton Charlemagne Grand Cru 2020

Robe : jaune or vert aux reflets lumineux, limpide et brillante. **Nez** : pur, frais et intense, développant des arômes de fruits jaunes (abricot, pêche) et d'amande fraîche. **Bouche** : pleine, racée, grasse et suave, dotée d'une belle fraîcheur enrobée à la matière et à un relief concentré. Finale équilibrée d'une longueur remarquable. **Accord** : langoustines au court bouillon de curry. **Commentaire** : un vin bien construit, véritable coup de cœur de notre sommelier !

Color : yellow gold green with lighting reflections, limpid and brilliant. **Nose** : pure, fresh and intense developing aromas of yellow fruits (apricot, peach) and fresh almond. **Palate** : full, racy, fat and suave, endowed with a beautiful freshness coated in the substance and a concentrated relief. Balanced finish with remarkable length. **Pairing** : langoustines in curry broth. **Comment** : a well-constructed wine, one of the favorite of our sommelier!

7 rempart Saint-Jean - 21200 Beaune
Tél. : 03 80 24 21 65 - www.domainefrancoiseandre.fr

BOURGOGNE

MAISON FATIEN PÈRE & FILS



Bel-Air

Gevrey-Chambertin 2018

Robe : bigarreau foncé aux reflets violets, brillante et intense. **Nez** : pur et frais, offrant une grande complexité aromatique et un boisé présent et noble, puis exhalant des parfums de petits fruits noirs (cassis, myrtille). **Bouche** : grasse, dotée d'un relief racé et mûr, soutenue par des tanins fins et bien enrobés. Finale d'une longueur remarquable. **Accord** : caille aux raisins et oignons confits. **Commentaire** : le domaine affiche une régularité exemplaire. À découvrir !

Color : dark cherry with purple reflections, brilliant and intense. **Nose** : pure and fresh, offering a great aromatic complexity and a present and noble woodiness, then exhaling aromas of small black fruits (blackcurrant, blueberry). **Palate** : fat, with a racy and ripe relief, supported by fine and well-coated tannins. Remarkably long finish. **Pairing** : quail with raisins and candied onions. **Comment** : the domain displays an exemplary regularity. To discover!

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

BOURGOGNE

DOMAINE CLAUDE NOUVEAU



Morgeot

Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru 2021

Robe : or pâle, reflets brillants. Cristalline, une belle pureté. **Nez** : fruits blancs (poire, pomme), noisette, amande verte, aubépine et églantine, puis s'ouvre à l'aération sur une belle minéralité. **Bouche** : attaque riche et grasse, suivie d'une acidité désaltérante, marquée par la même palette aromatique que celle perçue au nez. Finale d'une longueur moyenne. **Accord** : turbot sauce hollandaise. **Commentaire** : un vin agréable, à déguster dès aujourd'hui, mais qui pourra se garder quelques années encore.

Color : pale gold, brilliant reflections. Crystalline, a beautiful purity. **Nose** : white fruits (pear, apple), hazelnut, green almond, hawthorn and wild rose, then opens up with aeration on a nice minerality. **Palate** : rich and fat attack, followed by a thirst-quenching acidity, marked by the same aromatic palette as that perceived on the nose. Medium length finish. **Pairing** : turbot with hollandaise sauce. **Comment** : a pleasant wine, to be enjoyed today, but which can be kept for a few more years.

2 place du lavoir - Lieu-dit Marcheseuil - 21340 Change
Tél. : 03 85 91 13 34 - www.claudenouveau.com

BOURGOGNE

DOMAINE JEAN GRIVOT



Grand Cru

Clos de Vougeot 2017

Robe : rubis intense, reflets violets, limpide, brillante. **Nez** : petits fruits noirs et rouges (cassis, griotte, prune) rehaussés de notes de fleurs (rose, violette) et d'élevage (cannelle, fumé, poivre, tabac brun). **Bouche** : attaque fruitée et acidulée, marquée par les mêmes saveurs que celles perçues au nez, rehaussées de nuances de menthe poivrée et de réglisse. Finale fraîche et minérale, d'une bonne longueur. **Accord** : mignon de veau, compote de coings. **Commentaire** : un vin très charmeur, à découvrir !

Color : intense ruby, violet reflections, limpid, brilliant. **Nose** : small black and red fruits (blackcurrant, morello cherry, plum) enhanced with notes of flowers (rose, violet) and ageing (cinnamon, smoked, pepper, dark tobacco). **Palate** : fruity and tangy attack, marked by the same flavors as those perceived on the nose, enhanced with nuances of peppermint and liquorice. Fresh and mineral finish, with good length. **Pairing** : veal tenderloin, quince compote. **Comment** : a very charming wine, to discover!

6 rue de la Croix Rameau - 21700 Vosne-Romanée
Tél. : 03 80 61 05 95

BOURGOGNE

DOMAINE DES TERREGELESSES FRANÇOISE ANDRÉ



Domaine Françoise André

Corton Les Renardes Grand Cru 2019

Robe : brillante, cerise noire aux reflets bleu-tés. **Nez** : discret, révélant des arômes de petits fruits noirs (cassis, mûre), au boisé noble, bien intégré et minéral. **Bouche** : attaque dotée d'une texture grasse, d'un bel équilibre et de tanins fins et mûrs, bien mariés à la chair. Ample, finale fraîche et épicée, d'une longueur remarquable. **Accord** : un rôti de biche, pommes de terre sarladaises. **Commentaire** : un joli vin bien construit, marqué par une belle finesse aromatique.

Color : brilliant, black cherry with bluish reflections. **Nose** : discreet, revealing aromas of small black fruits (blackcurrant, blackberry), with noble oak, well integrated and mineral. **Palate** : attack with a rich texture, a nice balance and fine, ripe tannins, well married to the flesh. Ample, fresh and spicy finish, with remarkable length. **Pairing** : a roast deer, Sarladaise potatoes. **Comment** : a pretty well-constructed wine, marked by a beautiful aromatic finesse.

7 rempart Saint-Jean - 21200 Beaune
Tél. : 03 80 24 21 65 - www.domainefrancoiseandre.fr

BOURGOGNE

DOMAINE ARMAND ROUSSEAU



Lavaux St Jacques

Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru 2019

Robe : rubis intense aux reflets violets, brillante, chatoyante et limpide. **Nez** : superbe, dévoilant des arômes de réglisse, de violette, de cerise et de cassis, puis s'ouvrant, à l'aération, sur une note minérale et mentholée. **Bouche** : portée par les saveurs de fruits et de menthe, sur une belle fraîcheur et des tanins mûrs. Finale réglissée et longue. **Accord** : noisette d'agneau à l'estragon. **Commentaire** : comment ne pas aimer la pureté du travail de ce domaine ?

Color : intense ruby with purple reflections, brilliant, shimmering and clear. **Nose** : superb, revealing aromas of liquorice, violet, cherry and blackcurrant, then opening up, with aeration, on a mineral and minty note. **Palate** : carried by the flavors of fruit and mint, with a nice freshness and ripe tannins. Liquorice and long finish. **Pairing** : knob of lamb with tarragon. **Comment** : how can you not love the purity of the work in this area?

1 rue de l'Aumônerie - 21220 Gevrey-Chambertin
Tél. : 03 80 34 30 55 - www.domaine-rousseau.com

BOURGOGNE

DOMAINE JEAN-MARC BOILLOT



Le Berceau

Mâcon-Chardonnay 2021

Robe : intense. **Nez** : typé chardonnay présentant des arômes de fruits blancs rehaussés d'une touche minérale et d'une note de mie de pain. **Bouche** : ronde et grasse se développant avec beaucoup de volume et un bel équilibre. Finale tonifiée par une fraîcheur citronnée et épicée. **Accord** : fricassée de cuisses de grenouilles. **Commentaire** : un beau vin vinifié par un domaine dont la réputation n'est plus à faire.

Color: intense. **Nose**: typical Chardonnay with aromas of white fruits enhanced with a mineral touch and a note of breadcrumbs. **Palate**: round and fat, developing with a lot of volume and a nice balance. Final invigorated by a lemony and spicy freshness. **Pairing**: fricassée of frog legs. **Comment**: a fine wine vinified by an estate whose reputation is second to none.

2 route de Beaune - 21630 Pommard
Tél. : 03 80 22 71 29 - www.jeanmarc-boillot.com

BOURGOGNE

MAISON FATIEN PÈRE & FILS



Maison Fatien Père & Fils

Mercury 2016

Robe : or pâle aux légers reflets de jeunesse, lumineuse, brillante, limpide. **Nez** : tout en fraîcheur, sur des notes de fruits blancs (nectarine). **Bouche** : pure, intense, fraîche, évoluant dans une texture grasse aux saveurs de noisettes. Belle tension en finale, élégante et d'une belle longueur. **Accord** : andouillette à la moutarde. **Commentaire** : Mercurey offre peu de blancs, une raison de plus pour découvrir ce vin élégant et frais.

Color: pale gold hue with slight hints of youth, lighting, brilliant, limpid. **Nose**: very fresh, with notes of white fruits (nectarine). **Palate**: pure, intense, fresh, evolving into a fatty texture with hazelnut flavors. Nice tension on the finish, elegant, with a good length. **Pairing**: andouillette with mustard. **Comment**: Mercurey offers few whites, one more reason to discover this elegant and fresh wine.

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

BOURGOGNE

DOMAINE VINCENT GIRARDIN



Les Tillets

Meursault 2017

Robe : pâle, lumineuse, intense. Disque d'une belle épaisseur. Larmes longues et fines. **Nez** : aérien, fondu, pure, arômes de tilleul, de camomille. Touches de fruits blancs (pêche, poire) mises en valeur par des touches de noisettes. **Bouche** : trame élégante encore discrète mais restituant un chardonnay de superbe maturité, équilibrée, arômes minéraux (silex, pierre humide). Finale longue et persistante. **Accord** : brochettes de gambas flambées. **Commentaire** : une parcelle superbe, située sous le Montmélian.

Color: pale, lighting, intense. Disk with a nice thickness. Long, fine tears. **Nose**: ethereal, melted, pure, aromas of lime blossom, chamomile. Touches of white fruit (peach, pear) enhanced by touches of hazelnut. **Palate**: elegant structure still discreet but restoring a Chardonnay of superb maturity, balanced, mineral aromas (flint, wet stone). Long and persistent finish. **Pairing**: kebab of flambéed prawns. **Comment**: a superb plot, located under the Montmélian.

«Les Champs Lins» - 5 impasse des Lamponnes - BP 26 - 21190 Meursault
Tél. : 03 80 20 81 00 - www.vincentgirardin.com

BOURGOGNE

DOMAINE DOUHAIRET-PORCHERET



Les Santenots

Meursault 1^{er} Cru 2021

Robe : brillante, claire aux reflets verts. **Nez** : ouvert, sur des arômes frais de fruits et de fleurs. **Bouche** : fruitée et équilibrée entre le gras et l'acidité. Finale minérale d'une belle longueur. **Accord** : poularde de Bresse aux écrevisses. **Commentaire** : un beau vin. Un domaine en progression qui a des blancs de très bonne qualité et des rouges qui progressent, le tout en culture raisonnée et avec des rendements maîtrisés.

Color: bright, clear with green highlights. **Nose**: open with fresh aromas of fruit and flowers. **Palate**: fruity and balanced between fat and acidity. Mineral finish with a good length. **Pairing**: Bresse chicken with crayfish. **Comment**: a fine wine. A domain in progress which has whites of very good quality and reds which progress, all in reasoned culture and with controlled yields.

1 rue Cadette - 21190 Monthelie
Tél. : 03 80 21 63 13 - www.domainemontheliedouhairet.com

BOURGOGNE

DOMAINE HELENA HOTEA



Domaine Helena Hotea

Mâcon-Vergisson 2020

Robe : jaune or aux reflets argentés. **Nez** : intense, offrant des arômes de fruits blancs (poire, pomme) rehaussés de notes minérales, s'ouvrant, à l'aération, sur une pointe de truffe. **Bouche** : très ample et vive, soutenue par une grande fraîcheur. Finale agréable et désaltérante. **Accord** : salade de chèvre chaud au miel. **Commentaire** : un flacon très bien fait, un excellent rapport qualité-prix.

Color: golden yellow with silver highlights. **Nose**: intense, offering aromas of white fruits (pear, apple) enhanced with mineral notes, opening up, with aeration, to a hint of truffle. **Palate**: very ample and lively, supported by a great freshness. Pleasant and thirst-quenching finish. **Pairing**: warm goat cheese salad with honey. **Comment**: a very well made bottle, excellent value for money.

Le Martelet - 71960 Vergisson
Tél. : 06 58 10 36 75 - www.domaine-hotea.fr

BOURGOGNE

MAISON FATIEN PÈRE & FILS



Cromin

Meursault 2018

Robe : pâle, reflets verts, brillante et lumineuse. **Nez** : long, mûr, élané et charnu, des notes de fruits blancs (pêche, poire). **Bouche** : ample, longue et tendue, associant une belle concentration très minérale à des arômes de fruits blancs, de miel et de torréfaction. Finale concentrée et pleine, typique de l'appellation. **Accord** : sole meunière. **Commentaire** : cette cuvée offre une belle matière profonde et résolument minérale. Une bouteille à déguster dès maintenant ou à conserver en cave.

Color: pale, green reflections, brilliant and lighting. **Nose**: long, ripe, slender and fleshy, notes of white fruits (peach, pear). **Palate**: ample, long and tense, combining a beautiful, very mineral concentration, with aromas of white fruits, honey and roasting. Concentrated and full finish, typical of the appellation. **Pairing**: sole meunière. **Comment**: this cuvée offers a beautiful deep and a resolutely mineral substance. A bottle to enjoy now or keep in the cellar.

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

BOURGOGNE

DOMAINE ALBERT GRIVAUT



Clos du Murger

Meursault 2019

Robe : or assez soutenu, reflets de jeunesse. Brillante, cristalline et limpide. **Nez** : trame aromatique tout en pureté, agrumes, beurre frais, noisette grillée, pomme golden, s'ouvrant à l'aération, sur une note mielleuse. **Bouche** : attaque souple et fruitée, marquée par une acidité qui se fond dans la richesse de la matière, mais reste vive. Finale d'une belle longueur, sur une note minérale. **Accord** : noix de saint-jacques et crème de pecorino. **Commentaire** : un très joli vin blanc où pureté rime avec terroir.

Color: fairly deep gold hue, youthful reflections. Brilliant, crystalline and limpid. **Nose**: pure aromatic structure, citrus fruits, fresh butter, grilled hazelnut, golden apple, opening up with aeration, with honeyed note. **Palate**: supple and fruity attack, marked by an acidity that blends into the richness of the material, but remains lively. Final with a good length, a mineral note. **Pairing**: scallops and pecorino cream. **Comment**: a very pretty white wine where purity rhymes with terroir.

7 place du Murger - 21190 Meursault
Tél. : 03 80 26 53 24 - www.albert-grivault.fr

BOURGOGNE

DOMAINE VINCENT GIRARDIN



Les Perrières

Meursault 1^{er} Cru 2017

Robe : brillante, pâle, reflets verts. **Nez** : épanoui, mêlant des notes minérales à des arômes purs et frais de pêche blanche et de pâte d'amandes. **Bouche** : expressive, grasse et fraîche, soutenue par un équilibre remarquable et une chair moelleuse. Finale pure et fruitée d'une bonne longueur. **Accord** : filet de sole au beurre citronnée. **Commentaire** : un vin pur, d'une élégance inouïe. Un domaine incontournable de Meursault.

Color: bright, pale, green reflections. **Nose**: blooming, mixing mineral notes with pure and fresh aromas of white peach and marzipan. **Palate**: expressive, fat and fresh, supported by a remarkable balance and a soft flesh. Pure and fruity finish with a good length. **Pairing**: fillet of sole with lemon butter. **Comment**: a pure wine, of incredible elegance. An essential vineyard of Meursault.

«Les Champs Lins» - 5 impasse des Lamponnes - BP 26 - 21190 Meursault
Tél. : 03 80 20 81 00 - www.vincentgirardin.com

BOURGOGNE

PROSPER MAUFOUX



La Pièce sous le Bois

Meursault 1^{er} Cru 2018

Robe : jaune or, reflets verts et brillants. **Nez** : suave, palette aromatique riche. Sur les agrumes (pamplemousse), tilleul, miel, fleurs blanches (aubépine). **Bouche** : attaque franche. Évolution ronde, enveloppante, aérienne et noble. Belle finale persistante. **Accord** : parfait avec un mignon de veau poêlé aux champignons et à la crème. **Commentaire** : un très beau Meursault, d'une extrême finesse. Un vin tendre, à l'expression aromatique remarquable.

Color: golden yellow hue, green and brilliant reflections. **Nose**: suave, rich aromatic palette. With citrus fruits (grapefruit), lime blossom, honey, white flowers (hawthorn). **Palate**: frank attack. Round, enveloping, ethereal and noble evolution. Nice lingering finish. **Pairing**: Perfect with pan-fried veal mignon with mushrooms and cream. **Comment**: a very fine Meursault, of extreme finesse. A tender wine with remarkable aromatic expression.

3 rue des Lavières - 21190 Saint-Aubin
Tél. : 03 80 20 68 71 - www.prosper-maufoux.com

BOURGOGNE

DOMAINE DAVID DUBAND



Clos Sorbè

Morey-Saint-Denis 1^{er} Cru 2020

Robe : rubis aux reflets violets, limpide et brillante. **Nez** : épanoui, exhalant des arômes purs de petits fruits noirs (crème de cassis, cerise noire). **Bouche** : tendre et souple soutenue par une chair grasse, un fruité exemplaire et des tanins civilisés et doux. Finale pure et fraîche, d'une bonne persistance, sur des nuances d'épices douces. **Accord** : pigeon rôti aux girolles. **Commentaire** : un vin de qualité, comme tous ceux du domaine.

Color: ruby with violet reflections, limpid and brilliant. **Nose**: blooming, exhaling pure aromas of small black fruits (crème de cassis, black cherry). **Palate**: soft and supple, supported by a fatty flesh, an exemplary fruitiness and civilized and soft tannins. Pure and fresh finish, with good persistence and hints of sweet spices. **Pairing**: roast pigeon with chanterelles. **Comment**: a quality wine, like all those from the estate.

12 rue du Lavoir - 21200 Chevannes
Tél. : 03 80 61 41 16 - www.domaine-duband.com

BOURGOGNE

DOMAINE HUBERT LIGNIER



Vieilles Vignes

Morey-Saint-Denis 1^{er} Cru 2019

Robe : cerise noire aux reflets violets, brillante et dense. **Nez** : épanoui, dévoilant des arômes de petits fruits noirs (mûre, myrtille), des notes d'épices et une touche florale (pivoine) et réglissée, sur un boisé noble et fumé. **Bouche** : racée, soyeuse et veloutée, sur des tanins gras et mûrs, bien intégrés. Finale équilibrée, d'une grande finesse et d'une bonne persistance. **Accord** : gigue de chevreuil grand veneur. **Commentaire** : un vin avec une structure ample et fine.

Color: dark cherry with purple reflections, shiny and dense. **Nose**: blooming, revealing aromas of small black fruits (blackberry, blueberry), notes of spices, floral (peony) and liquorice touch, on a noble and smoky woodiness. **Palate**: racy, silky and velvety, with rich, ripe, well-integrated tannins. Balanced finish, with great finesse and good persistence. **Pairing**: grand veneur leg of deer. **Comment**: a wine with an ample and fine structure.

45 Grande Rue - 21220 Morey-Saint-Denis
Tél. : 03 80 51 87 40 - www.hubert-lignier.com

BOURGOGNE

DOMAINE DE L'ARLOT



Clos de L'Arlot Monopole

Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru 2020

Robe : bigarreau. Disque violet. **Nez** : riche et mature, présentant des arômes de petits fruits noirs. **Bouche** : dense et racée, dotée d'une texture grasse, d'un relief charnu, de tanins mûrs et doux et d'un bel équilibre entre la matière et la fraîcheur. Finale d'une bonne longueur. **Accord** : mignon de veau à la sauge. **Commentaire** : un vin qui allie chair et tanins sur une belle expression du terroir.

Color: bigarreau cherry hue. Purple disk. **Nose**: rich and mature, with aromas of small black fruits. **Palate**: dense and racy, with a rich texture, a fleshy relief, ripe and soft tannins and a nice balance between substance and freshness. Good length finish. **Pairing**: veal tenderloin with sage. **Comment**: a wine that combines flesh and tannins with a beautiful expression of the terroir.

21700 Premeaux-Prissey
Tél. : 03 80 61 01 92 - www.arlot.com

BOURGOGNE

DOMAINE DUJAC



Domaine Dujac

Morey-Saint-Denis 2020

Robe : rubis aux reflets violets intenses, limpide et brillante. **Nez** : épanoui, offrant des arômes purs et frais de petits fruits noirs (cassis, myrtille). **Bouche** : souple et ronde, dotée d'une chair grasse construite sur la finesse et des tanins précis, mûrs et doux. Finale équilibrée et fruitée, d'une très belle persistance. **Accord** : carré de veau à la broche. **Commentaire** : un vin qui affiche une grande pureté du fruit et toute l'élégance du pinot noir.

Color: ruby with intense violet reflections, limpid and brilliant. **Nose**: blossomed, offering pure and fresh aromas of small black fruits (blackcurrant, blueberry). **Palate**: supple and round, with a fatty flesh built on finesse and precise, ripe and soft tannins. Balanced and fruity finish, with a very nice persistence. **Pairing**: rack of veal on a spit. **Comment**: a wine that displays great purity of fruit and all the elegance of Pinot Noir.

7 rue de la Bussière - 21220 Morey-Saint-Denis
Tél. : 03 80 34 01 00 - www.dujac.com

BOURGOGNE

DOMAINE DUJAC



Domaine Dujac

Morey-Saint-Denis 1^{er} Cru 2020

Robe : rubis, reflets jeunes et bleutés, limpide, brillante. **Nez** : ouvert, exhalant des arômes de petits fruits rouges (fraise, framboise) rehaussés de notes boisées nobles. **Bouche** : pleine et racée, soutenue par une chair grasse, un fruité présent et des tanins fermes et serrés. Finale pure d'une grande longueur, sur des nuances épiciées. **Accord** : pigeon farci au foie gras. **Commentaire** : un vin de style traditionnel où le terroir prime, produit par un domaine d'une grande régularité, à découvrir d'urgence.

Color: ruby, young and bluish reflections, limpid, brilliant. **Nose**: open, exhaling aromas of small red fruits (strawberry, raspberry) enhanced with noble woody notes. **Palate**: full and racy, supported by a fatty flesh, a present fruitiness and firm and tight tannins. Pure finish with great length on spicy nuances. **Pairing**: pigeon stuffed with foie gras. **Comment**: a traditional style wine where the terroir takes precedence, produced by a domain of great regularity, to discover urgently.

7 rue de la Bussière - 21220 Morey-Saint-Denis
Tél. : 03 80 34 01 00 - www.dujac.com

BOURGOGNE

DOMAINE MACHARD DE GRAMONT



En La Perrière Noblot

Nuits-Saint-Georges 2021

Robe : brillante et sombre, cerise noire aux reflets violets. **Nez** : discret et complexe, révélant des arômes de petits fruits noirs (cassis, myrtille) au joli boisé bien intégré. **Bouche** : attaque dotée d'une texture racée, à la fois ample et pleine, submergée par des tanins fermes et gras. Finale fruitée, dotée d'une belle fraîcheur. **Accord** : faisan aux marrons. **Commentaire** : le domaine affiche une belle régularité, avec un style de vin construit pour la garde.

Color: bright and dark hue, dark cherry with purple reflections. **Nose**: discreet and complex, revealing aromas of small black fruits (blackcurrant, blueberry) with a nice, well-integrated woodiness. **Palate**: attack with a racy texture, both ample and full, overwhelmed by firm and fat tannins. Fruity finish, endowed with a beautiful freshness. **Pairing**: chestnut pheasant. **Comment**: the estate displays good consistency, with a style of wine built for ageing.

4 rue Pique - 21700 Prémeaux Prissey
Tél. : 03 80 61 15 25

BOURGOGNE

DOMAINE DE L'ARLOT



Clos des Forêts Saint-Georges Monopole

Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru 2020

Robe : cerise bigarreau aux reflets violines, intense et brillante. **Nez** : racé et discret, exhalant des arômes de petits fruits noirs mûrs (crème de cassis, mûre sauvage), accompagnés d'un joli boisé fin. **Bouche** : ample et charnue, dotée de tanins d'une bonne maturité, condensés et gras. Finale fraîche et épicée, d'une longueur remarquable. **Accord** : palombe rôtie et cèpes. **Commentaire** : un vin de garde par excellence. À découvrir.

Color: bigarreau cherry hue with purple reflections, intense and brilliant. **Nose**: racy and discreet, exhaling aromas of ripe black berries (crème de cassis, wild blackberry), accompanied by a nice fine woodiness. **Palate**: ample and fleshy, with well-matured, condensed and fat tannins. Fresh and spicy finish with remarkable length. **Pairing**: roast wood pigeon and porcini mushrooms. **Comment**: a wine for ageing par excellence. To discover.

21700 Premeaux-Prissey
Tél. : 03 80 61 01 92 - www.arlot.com



BOURGOGNE

DOMAINE DAVID DUBAND



Aux Thorey

Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru 2020

Robe : rubis aux reflets violines, brillante, dense. **Nez** : expressif, noble et élégant, des parfums de petits fruits noirs (cassis, gelée de mûres sauvages). **Bouche** : pleine et souple, dotée d'une texture grasse et équilibrée et de tanins mûrs et fondus. Finale fraîche d'une bonne persistance. **Accord** : côte de veau aux cèpes. **Commentaire** : un vin harmonieux et remarquable, issu d'un millésime concentré : à découvrir !

Color: ruby with purple reflections, brilliant and dense. **Nose**: expressive, noble and elegant, aromas of small black fruits (blackcurrant, wild blackberry jelly). **Palate**: full and supple, with a balanced fat texture and ripe, melted tannins. Fresh finish with good persistence. **Pairing**: a veal chop with porcini mushrooms. **Comment**: a harmonious and remarkable wine, from a concentrated vintage: to discover!

12 rue du Lavoir - 21200 Chevannes
Tél. : 03 80 61 41 16 - www.domaine-duband.com

BOURGOGNE

DOMAINE JEAN-CHARLES RION



Les Terres Blanches

Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru 2021

Robe : or pâle aux reflets verts, limpide et brillante. **Nez** : ouvert, exhalant des arômes de fruits blancs frais (pêche, poire). **Bouche** : pleine, à la chair grasse, d'un joli fruité pur et frais et d'un boisé fin et discret. Finale fraîche d'une belle longueur. **Accord** : langoustines rôties à la citronnelle et au basilic. **Commentaire** : une appellation confidentielle, en blanc.

Color: pale gold with green reflections, limpid and brilliant. **Nose**: open, exuding aromas of fresh white fruits (peach, pear). **Palate**: full, with a fat flesh, a nice pure and fresh fruitiness and a fine and discreet woodiness. Fresh finish with a good length. **Pairing**: roasted langoustines with lemongrass and basil. **Comment**: a confidential appellation, in white.

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

BOURGOGNE

DOMAINE JEAN GRIVOT



Les Pruliers

Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru 2017

Robe : rubis intense, reflets violets, brillante. **Nez** : discret, serré, petits fruits noirs et rouges (cassis, cerise griotte, confiture de framboises, gelée de groseilles). A l'aération des notes d'épices (cardamome, poivre gris, réglisse, tabac blond, vanille, menthe poivrée fraîche et fleurs (rose, violette). **Bouche** : attaque suave et souple. Tanins tout en finesse, bien équilibrée et fraîche. **Accord** : pavé de bœuf charolais. **Commentaire** : un vin superbe et aromatique, sur des notes d'élevage.

Color: intense ruby, violet reflections, brilliant. **Nose**: discreet, tight, small black and red fruits (blackcurrant, morello cherry, raspberry jam, redcurrant jelly). With aeration, notes of spices (cardamom, grey pepper, liquorice, light tobacco, vanilla, fresh peppermint and flowers (rose, violet). **Palate**: suave and supple attack. Fine tannins, well balanced and fresh. **Pairing**: charolais beef steak. **Comment**: a superb and aromatic wine, with notes of ageing.

6 rue de la Croix Rameau - 21700 Vosne-Romanée
Tél. : 03 80 61 05 95

BOURGOGNE

DOMAINE DES TERREGELESSES FRANÇOISE ANDRÉ



Sous Frétille

Pernand Vergelesses 1^{er} Cru 2020

Robe : pâle aux reflets verts, limpide et brillante. **Nez** : pur, frais et épanoui, dévoilant des arômes nobles de fleurs blanches et de pêche blanche, rehaussés de notes de citronnelle et de menthe. **Bouche** : linéaire et pure, dotée d'une chair grasse, soutenue par une fine acidité qui renforce la persistance. **Accord** : turbot à la crème. **Commentaire** : un vin pur et fin exprimant merveilleusement le terroir dont il est issu.

Color: pale with green reflections, limpid and brilliant. **Nose**: pure, fresh and open, revealing noble aromas of white flowers and white peach, enhanced with notes of lemongrass and mint. **Palate**: linear and pure, with a fat flesh, supported by a fine acidity which reinforces the persistence. **Pairing**: turbot with cream. **Comment**: a pure and fine wine that marvelously expresses the terroir from which it comes.

7 rempart Saint-Jean - 21200 Beaune
Tél. : 03 80 24 21 65 - www.domainefrancoiseandre.fr

BOURGOGNE

DOMAINE DOUHAIRET-PORCHERET



Monthélie-Douhairet-Porcheret

Pommard 2021

Robe : cerise noire, dense et brillante. Disque violet. **Nez** : racé, dévoilant des arômes frais et intenses de petits fruits rouges (fraise, framboise), sur un boisé bien perceptible. **Bouche** : pleine et charnue, soutenue par des tanins précis, d'une bonne maturité. Finale pure et fraîche, d'une belle longueur. **Accord** : gigot d'agneau de 7 heures. **Commentaire** : une jolie réussite.

Color: dark cherry, dense and shiny. Purple disk. **Nose**: racy, revealing fresh and intense aromas of small red fruits (strawberry, raspberry), on a very perceptible woodiness. **Palate**: full and fleshy, supported by precise tannins, a good maturity. Pure and fresh finish, with a good length. **Pairing**: leg of lamb casserole. **Comment**: a great success.

1 rue Cadette - 21190 Monthélie
Tél. : 03 80 21 63 13 - www.domainemontheliedouhairet.com

BOURGOGNE

DOMAINE MOISSENET-BONNARD



Les Tavannes

Pommard 2018

Robe : rubis-cerise aux reflets violines, brillante et d'une bonne intensité. **Nez** : épanoui, dévoilant des arômes de petits fruits rouges (framboise, groseille), au joli boisé bien intégré. **Bouche** : souple et tendre, construite sur la finesse, sans aucune dureté des tanins, mûrs et gras. Finale équilibrée et d'une bonne persistance. **Accord** : côte de bœuf aux cèpes. **Commentaire** : un vin dont le style révèle une vinification fondée sur la pureté et l'élégance. Un domaine d'une grande régularité.

Color: ruby-cherry hue with purple reflections, brilliant and with a good intensity. **Nose**: blooming, revealing aromas of small red fruits (raspberry, currant), with a nice well-integrated woodiness. **Palate**: supple and soft, built on finesse, without any hardness in the tannins, ripe and fat. Balanced finish with good persistence. **Pairing**: prime rib with porcini mushrooms. **Comment**: a wine whose style reveals vinification based on purity and elegance. A domain with a great regularity.

4 rue des jardins - 21630 Pommard
Tél. : 03 80 24 62 34 - www.moissenet-bonnard.com

BOURGOGNE

DOMAINE HELENA HOTEA



Aux vignes dessus

Pouilly-Fuissé 2020

Robe : jaune citron aux reflets verts, lumineuse et limpide. **Nez** : discret, révélant des arômes de fruits blancs (pêche blanche, poire Guyot) et une belle fraîcheur. **Bouche** : vive, dotée d'un moelleux discret et d'une matière profonde. Finale marquée par une grande expression fruitée. **Accord** : poularde à la crème de morilles. **Commentaire** : un vin de plaisir gourmand dans un style classique.

Color: lemon yellow with green reflections, lighting and clear. **Nose**: discreet, revealing aromas of white fruits (white peach, Guyot pear) and a nice freshness. **Palate**: lively, endowed with a discreet softness and a deep substance. Final marked by a great fruity expression. **Pairing**: chicken with morel cream. **Comment**: a wine of gourmet pleasure in a classic style.

Le Martelet - 71960 Vergisson
Tél. : 06 58 10 36 75 - www.domaine-hotea.fr

BOURGOGNE

DOMAINE FRANÇOIS CARILLON



Les Enseignères

Puligny-Montrachet 2020

Robe : superbe jaune paille. Larmes longues et grasses. Disque de belle épaisseur. **Nez** : dévoile des notes de fruits blancs, de noisette et de terre légèrement humide, sur une texture déjà dense et profonde, résolument huileuse et concentrée. **Bouche** : droite, fine, longue et onctueuse, marquée par une belle fraîcheur. Finale ample et d'une grande persistance. **Accord** : saint-pierre au beurre blanc ; caviar. **Commentaire** : un Puligny-Montrachet de grande classe, dense et concentré, à attendre quelques années.

Color: superb straw yellow hue. Long, fat tears. Disk with a good thickness. **Nose**: reveals notes of white fruit, hazelnut and slightly damp earth, on an already dense and deep texture, resolutely fat and concentrated. **Palate**: straight, fine, long and unctuous, marked by a beautiful freshness. Ample finish with great persistence. **Pairing**: John Dory with butter sauce; caviar. **Comment**: a high class Puligny-Montrachet, dense and concentrated, to wait a few years.

2 place de l'Église - 21190 Puligny-Montrachet
Tél. : 03 80 21 00 80 - www.francoiscarillon.com

BOURGOGNE

MAISON FATIEN PÈRE & FILS



1er Cru les Rugiens

Pommard 2018

Robe : intense grenat, reflets lumineux. Larmes longues et fines. **Nez** : petits fruits noirs légèrement confiturés (cassis, mûre), épicé (cannelle, genièvre). **Bouche** : attaque ample, tanins fins et précis. Trame suave et équilibrée, une acidité intéressante. Ronde, une belle rétro-olfaction persistante, sur des arômes de petits fruits noirs en gelée. **Accord** : tournedos de bœuf Rossini avec des giroles. **Commentaire** : chair et constitution s'accordent afin de faire ressortir le côté minéral et ferrugineux du terroir.

Color: intense garnet hue, lighting reflections. Long, fine tears. **Nose**: slightly jammy black berries (blackcurrant, blackberry), spicy (cinnamon, juniper). **Palate**: ample attack, fine and precise tannins. Suave and balanced structure, an interesting acidity. Round, a nice lingering retro-olfaction, with aromas of small black fruits in jelly. **Pairing**: Rossini beef tournedos with chanterelle mushrooms. **Comment**: flesh and composition go together to bring out the mineral and ferruginous side of the terroir.

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

BOURGOGNE

DOMAINE MOISSENET-BONNARD



Les Pézerolles

Pommard 1er Cru 2018

Robe : belle intensité, rubis noir, reflets violines, limpide et brillante. **Nez** : discret et pur, petits fruits rouges (fraise des bois, framboise) d'une maturité exemplaire, rehaussés de notes de craie et de réglisse. **Bouche** : bien définie et fraîche, dotée d'une texture grasse et de tanins fins, bien intégrés. Finale fruitée d'une élégance inouïe marquée par une belle longueur. **Accord** : canard en chartreuse. **Commentaire** : un vin remarquable par sa finesse et sa pureté. À découvrir d'urgence !

Color: beautiful intensity, black ruby, purple reflections, limpid and brilliant. **Nose**: discreet and pure, small red fruits (wild strawberries, raspberries) with an exemplary maturity, enhanced with notes of chalk and liquorice. **Palate**: well-defined and fresh, with a rich texture, fine, well-integrated tannins. Fruity finish with an incredible elegance, marked by a good length. **Pairing**: chartreuse duck. **Comment**: a wine remarkable for its finesse and purity. To discover urgently!

4 rue des jardins - 21630 Pommard
Tél. : 03 80 24 62 34 - www.moissenet-bonnard.com

BOURGOGNE

DOMAINE HELENA HOTEA



Sur la Roche

Pouilly-Fuissé 1er Cru 2020

Robe : jaune or aux reflets verts, limpide et brillante. **Nez** : ouvert, offrant une jolie typicité aromatique, sur des notes de fruits blancs mûrs (abricot, ananas, pêche) rehaussés d'arômes de brioche chaude et de beurre frais, sur un boisé bien intégré. **Bouche** : attaque pleine et grasse. Dotée d'une texture racée et tout en finesse, sur un bon support acide. Finale fraîche d'une longueur inouïe. **Accord** : poisson cuit à l'étouffé. **Commentaire** : un joli vin sans lourdeur, d'une persistance étonnante.

Color: golden yellow with green reflections, limpid and brilliant. **Nose**: open, offering a nice aromatic character, notes of ripe white fruits (apricot, pineapple, peach) enhanced by aromas of hot brioche and fresh butter, with a well-integrated oak. **Palate**: full and fat attack. Endowed with a racy texture, all in smoothness, with a good acid support. Fresh finish with an incredible length. **Pairing**: stewed fish. **Comment**: a nice wine without heaviness, with surprising persistence.

Le Martelet - 71960 Vergisson
Tél. : 06 58 10 36 75 - www.domaine-hotea.fr

BOURGOGNE

DOMAINE FRANÇOIS CARILLON



Les Perrières

Puligny-Montrachet 1er Cru 2020

Robe : jolie robe or pâle, brillante et limpide, larmes grasses. **Nez** : s'ouvrant sur de délicats arômes de fruits à chair blanche et de fruits secs légèrement torréfiés. **Bouche** : fraîche, intense, droite, une texture souple, suave et minérale. Finale longue, magnifique, sur le fruit et une belle salinité. **Accord** : volaille de Bresse aux truffes blanches. **Commentaire** : un Puligny-Montrachet pur, élégant et racé.

Color: pretty pale gold color, shiny and limpid, fat tears. **Nose**: opening up with delicate aromas of white fruits and lightly roasted dried fruits. **Palate**: fresh, intense, straightforward, with a supple, suave and mineral texture. Long, magnificent finish, fruity and a nice salinity. **Pairing**: Bresse poultry with white truffles. **Comment**: a pure, elegant and distinguished Puligny-Montrachet.

2 place de l'Église - 21190 Puligny-Montrachet
Tél. : 03 80 21 00 80 - www.francoiscarillon.com

BOURGOGNE

DOMAINE FRANÇOIS CARILLON



Les Combettes

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru 2020

Robe : brillante, cristalline et limpide. Reflets nets et pleins. Larmes longues et grasses. **Nez** : intense, construit, une belle concentration. Notes de fruits blancs (pêche, poire), miel, brioche, pâtisserie. **Bouche** : attaque franche et souple, évoluant sur une bouche grasse, mise en valeur par une belle acidité. Finale longue et pleine de minéralité. **Accord** : cassolette d'escargot au jus de cerfeuil. **Commentaire** : un superbe Puligny-Montrachet issu d'une parfaite maîtrise du travail en bois ! Une belle dégustation.

Color: brilliant, crystalline and limpid. Sharp and full reflections. Long, fat tears. **Nose**: intense, well-made, a nice concentration. Notes of white fruits (peach, pear), honey, brioche, pastry. **Palate**: frank and supple attack, evolving into a rich palate, enhanced by a nice acidity. Long finish full of minerality. **Pairing**: snail cassolette with chervil jus. **Comment**: a superb Puligny-Montrachet resulting from a perfect mastery of woodworking! A nice tasting.

2 place de l'Église - 21190 Puligny-Montrachet
Tél. : 03 80 21 00 80 - www.francoiscarillon.com

BOURGOGNE

DOMAINE DE VILLAINE



Les Champs Cloux

Rully 1^{er} Cru 2020

Robe : brillante et sombre aux reflets violets. **Nez** : pur et frais, offrant des arômes intenses de mûre sauvage rehaussés de fines notes florales de lilas. **Bouche** : souple, dotée d'un relief construit sur la finesse et de tanins très fins. Finale de grande classe, d'une longueur étonnante. Un joli vin, d'une grande finesse aromatique et d'une belle expression minérale. **Accord** : ris de veau à la mangue. **Commentaire** : un domaine illustrant la biodynamie dans toute sa splendeur et sa maîtrise.

Color: bright and dark with purple hues. **Nose**: pure and fresh, offering intense aromas of wild blackberry enhanced with fine floral notes of lilac. **Palate**: supple, with a relief built on finesse and very fine tannins. High class finish, surprisingly long. A pretty wine, with a great aromatic finesse and a beautiful mineral expression. **Pairing**: sweetbreads with mango. **Comment**: an estate illustrating biodynamics in all its splendor and mastery.

2 rue de la Fontaine - 71150 Bouzeron
Tél. : 03 85 91 20 50 - www.de-villaine.com

BOURGOGNE

PROSPER MAUFOUX



Clos du Château

Saint-Aubin 1^{er} Cru 2018

Robe : jaune doré, brillante, avec de belles larmes. **Nez** : frais et fin. Sur des notes de fleurs blanches, d'épices et d'agrumes. **Bouche** : gourmande, fraîche, légèrement beurrée. Soutenue par une belle acidité qui donne un ensemble harmonieux. Finale longue et dense, sur des notes de fleurs blanches. **Accord** : à marier avec des langoustines rôties à la citronnelle et au basilic. **Commentaire** : un beau flacon sans fausse note

Color: golden yellow hue, shiny, with beautiful tears. **Nose**: fresh and fine. With notes of white flowers, spices and citrus. **Palate**: delectable, fresh, slightly buttery. Supported by a nice acidity which gives a harmonious whole. Long and dense finish, with notes of white flowers. **Pairing**: to match with langoustines roasted with lemongrass and basil. **Comment**: a beautiful bottle without false note.

3 rue des Lavières - 21190 Saint-Aubin
Tél. : 03 80 20 68 71 - www.prosper-maufoux.com

BOURGOGNE

DOMAINE CLAUDE NOUVEAU



Grand Clos Rousseau

Santenay 1^{er} Cru 2021

Robe : cerise noire, reflets violets, limpide et brillante. **Nez** : ouvert, dévoilant des arômes de petits fruits noirs (cassis, mûre) et d'épices douces, sur un boisé bien intégré. **Bouche** : ample et racée, offrant une jolie texture pleine, grasse, équilibrée et des tanins fins et fondus. Finale élégante, d'une longueur remarquable, sur des nuances de fruits frais. **Accord** : entrecôte Charolaise sauce roquefort. **Commentaire** : un joli vin, bien défini par son harmonie et sa densité. A conserver quelques années en cave.

Color: black cherry with purple reflections, clear and brilliant. **Nose**: open, revealing aromas of small black fruits (blackcurrant, blackberry) and sweet spices, with well-integrated oak. **Palate**: ample and racy, offering a nice and full texture, fat, balanced and fine, melted tannins. Elegant finish, with remarkable length, with nuances of fresh fruit. **Pairing**: Charolais steak with Roquefort sauce. **Comment**: a lovely wine, well defined by its harmony and density. Keep for a few years in the cellar.

2 place du lavoir - Lieu-dit Marcheseuil - 21340 Change
Tél. : 03 85 91 13 34 - www.claudenouveau.com

BOURGOGNE

DOMAINE JEAN-JACQUES CONFURON



Domaine Jean-Jacques Confuron

Romanée Saint-Vivant Grand Cru 2017

Robe : brillante, rubis intense. **Nez** : épanoui et expressif, dévoilant des parfums de petits fruits noirs et rouges (cerise noire, framboise) rehaussés de notes de cuir frais. **Bouche** : souple et pleine, dotée d'une chair racée et grasse, soutenue par des tanins fermes et mûrs, tout en finesse, sur un boisé doux. Finale pure et fraîche, d'une bonne longueur. **Accord** : filet de marcassin juste rôti, jus aux herbes. **Commentaire** : un vin dense et riche.

Color: brilliant, intense ruby. **Nose**: blooming and expressive, revealing aromas of small black and red fruits (black cherry, raspberry) enhanced with notes of fresh leather. **Palate**: supple and full, endowed with a racy and fatty flesh, supported by firm and ripe tannins, very fine, with a soft woody note. Pure and fresh finish, with a good length. **Pairing**: fillet of wild boar just roasted, herb jus. **Comment**: a dense and rich wine.

Les Vignottes - D974 - 21700 Premeaux-Prissey
Tél. : 03 80 62 31 08

BOURGOGNE

DOMAINE DE VILLAINE



Rabourcé

Rully 1^{er} Cru 2020

Robe : intense aux reflets or. **Nez** : expressif, présentant des arômes de fleurs blanches et de fruits jaunes rehaussés de notes de cire. **Bouche** : savoureuse et ample, dotée d'un bel équilibre entre acidité et gras et une belle minéralité. Finale longue sur des nuances fruitées et florales. **Accord** : loup de mer poelé aux coeurs de céleri braisés. **Commentaire** : un vin bien typé de son appellation.

Color: intense with golden reflections. **Nose**: expressive, presenting aromas of white flowers and yellow fruits enhanced with notes of wax. **Palate**: tasty and ample, with a nice balance between acidity and fat and a nice minerality. Long finish with fruity and floral nuances. **Pairing**: pan-fried sea bass with braised celery hearts. **Comment**: a typical wine of its appellation.

2 rue de la Fontaine - 71150 Bouzeron
Tél. : 03 85 91 20 50 - www.de-villaine.com

BOURGOGNE

DOMAINE HELENA HOTEA



La Côte Rôtie

Saint-Véran 2020

Robe : dorée aux reflets or. **Nez** : exhalant des parfums de coing confituré, de fruit de la passion et de poivre. **Bouche** : marquée par une belle fraîcheur, complexe et très fine, exprimant des arômes d'épices douces et de fruits exotiques. **Accord** : dos de saumon vapeur. **Commentaire** : un vin doté d'une palette aromatique très dense et tout en finesse.

Color: golden hue with golden reflections. **Nose**: exhaling aromas of jammy quince, passion fruit and pepper. **Palate**: marked by a beautiful freshness, complex and very fine, expressing aromas of sweet spices and exotic fruits. **Pairing**: back of steamed salmon. **Comment**: a wine with a very dense and delicate aromatic palette.

Le Martelet - 71960 Vergisson
Tél. : 06 58 10 36 75 - www.domaine-hotea.fr

BOURGOGNE

DOMAINE JEAN-CHARLES RION



Les Picotins

Savigny-lès-Beaune 2021

Robe : rubis pivoine aux reflets violets, limpide et brillante. **Nez** : pur et fin, évoquant des arômes de petits fruits rouges mûrs (framboise) rehaussés de notes boisées. **Bouche** : pleine et grasse, sans dureté des tanins. Finale plaisante et équilibrée. **Accord** : gigot de chevreuil. **Commentaire** : un très beau vin : à découvrir !

Color: peony ruby hue with purple reflections, limpid and brilliant. **Nose**: pure and fine, evoking aromas of ripe red berries (raspberry) enhanced with woody notes. **Palate**: full and fat, without harsh tannins. Pleasant and balanced finish. **Pairing**: leg of venison. **Comment**: a very fine wine: to be discovered!

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

BOURGOGNE

DOMAINE GROS FRÈRE & SOEUR



Chemin des Moines de Vergy

Vin de France 2021

Robe : brillante, rubis bigarreau aux reflets violines. **Nez** : épanoui, un boisé présent d'origine noble et au fruité pur et frais, sur des notes de petits fruits noirs (cassis, mûre). **Bouche** : attaque dotée de tanins précis, fins et mûrs. Équilibrée, dotée d'un relief plein et gras. Finale gourmande et fraîche, d'une belle longueur. **Accord** : jarret de veau aux truffes noires. **Commentaire** : ce vin témoigne d'une grande régularité du domaine.

Color: brilliant, bigarreau ruby hue with purple reflections. **Nose**: blossomed, a present woodiness of noble origin and with pure and fresh fruitiness, on notes of small black fruits (blackcurrant, blackberry). **Palate**: attack with precise, fine and ripe tannins. Balanced, with a full and fat relief. Gourmet and fresh finish, with a good length. **Pairing**: veal shank with black truffles. **Comment**: this wine shows a great regularity from the estate.

6 rue des Grands Crus - 21700 Vosne-Romanée
Tél. : 03 80 61 12 43 - www.g-f-s.fr

BOURGOGNE

DOMAINE JEAN-MARC BOILLOT



Le Ronceret

Volnay 1^{er} Cru 2021

Robe : grenat dense, lumineuse, limpide et brillante. **Nez** : riche, généreux, épanoui et ample. Belle trame minérale, notes de petits fruits rouges (fraise, framboise), évoluant sur des touches de rose, d'épices et de terre blanche. **Bouche** : tout en finesse et en purté. Attaque fine et souple, à la texture fondante et très régulière. Superbe persistance aromatique. **Accord** : côte de veau aux cèpes. **Commentaire** : un 1^{er} Cru fin et délicat. Une bouteille à découvrir dès maintenant ou dans quelques années.

Color: dense, lighting, limpid and brilliant garnet hue. **Nose**: rich, generous, blooming and ample. Beautiful mineral frame, notes of small red fruits (strawberry, raspberry), evolving on touches of rose, spices and white soil. **Palate**: full of finesse and purity. Fine and supple attack, with a melting and very regular texture. Superb aromatic persistence. **Pairing**: veal chop with porcini mushrooms. **Comment**: a fine and delicate Premier Cru. A bottle to discover now or in a few years.

2 route de Beaune - 21630 Pommard
Tél. : 03 80 22 71 29 - www.jeanmarc-boillot.com

BOURGOGNE

MAISON FATIEN PÈRE & FILS



Maison Fatien Père & Fils

Volnay 2018

Robe : brillante, rubis, cerise noire. Disque bleuté. **Nez** : complexe, exhalant des arômes de crème de cassis et de mûre sauvage, sur un léger boisé. **Bouche** : souple et pleine, soutenue par une chair grasse et veloutée et des tanins fins et mûrs. Finale fraîche, d'une longueur étonnante sur des nuances d'épices. **Accord** : côtelettes de sanglier rôties. **Commentaire** : une belle définition du terroir qui s'exprime à merveille. Un vigneron de talent à ne pas manquer.

Color: brilliant, black cherry, ruby hue. Bluish disk. **Nose**: complex, exhaling aromas of crème de cassis and wild blackberry, with a light woodiness. **Palate**: supple and full, supported by a fatty and velvety flesh, fine and ripe tannins. Fresh finish, surprisingly long with hints of spices. **Pairing**: roasted wild boar chops. **Comment**: a beautiful definition of the terroir which expresses itself wonderfully. A talented winemaker not to be missed.

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

BOURGOGNE

DOMAINE MICHEL GROS



Clos des Réas Monopole

Vosne Romanée 1^{er} Cru 2020

Robe : rubis intense aux reflets violets, limpide et brillante. **Nez** : dévoilant des parfums de petits fruits noirs et rouges (cassis, cerise, fraise, mûre) rehaussés de notes d'élevage (café, cannelle, toasté, vanille). **Bouche** : attaque douce et souple, équilibrée, marquée par les mêmes saveurs du nez, soutenues par une touche mentholée et une pointe d'acidité. Finale d'une bonne longueur. **Accord** : rôti de bœuf en croûte. **Commentaire** : un vin témoignant d'une vinification pure !

Color: intense ruby with purple reflections, limpid and brilliant. **Nose**: revealing aromas of small black and red fruits (blackcurrant, cherry, strawberry, blackberry) enhanced with notes of ageing (coffee, cinnamon, toast, vanilla). **Palate**: soft and supple attack, balanced, marked by the same flavors of the nose, supported by a touch of mint and a hint of acidity. Good length finish. **Pairing**: roast beef in a crust. **Comment**: a wine testifying to pure vinification!

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

— DÉGUSTATION —

Sommeliers
INTERNATIONAL

S P É C I A L

CRÉMANT
DE BOURGOGNE

BOURGOGNE

BAILLY LAPIERRE



L'Authentique Dosage Zero

Crémant de Bourgogne

Robe : limpide, étincelante, or moyennement intense aux bords dorés, bulles fines et nombreuses. **Nez** : net, expressif et jeune. Notes d'orange, peau de pomme rouge, poire, nectarine mûre, arômes de sarriette, épicé, poivre rose, pain grillé, noisette. **Bouche** : sèche, corps modéré, fraîche, alcool modéré, légèrement amer, équilibrée, complexité élevée et longueur modérée. **Accord** : aubergine au four avec des amandes concassées. **Commentaire** : une cuvée intéressante.

Color: clear, star bright, a moderate gold color with golden rims, fine and numerous bubbles. **Nose**: clean, expressive and youthful. Notes of orange, red apple skin, pear, ripe nectarine, savoury herbs aromas, spicy, pink pepper, toasted bread, nutty. **Palate**: dry, moderate body, fresh, moderate alcohol, slightly bitter, balanced, elevated complexity and moderate length. **Pairing**: baked aubergine with crushed almond. **Comment**: an interesting cuvee.

3 quai de l'Yonne - 89530 Saint-Bris-le-Vineux
Tél. : 03 86 53 77 77 - www.baillly-lapierre.fr

BOURGOGNE

BAILLY LAPIERRE



L'Inattendu Brut

Crémant de Bourgogne

Robe : limpide, étincelante, or moyennement intense aux reflets verts, bulles fines. **Nez** : net, intense et jeune. Notes de peau d'orange, pêche mûre, coing, légèrement sur les fruits tropicaux, kiwi, fleurs de lys, pain au levain, tarte aux pommes, crème fraîche, noisette grillée. **Bouche** : corps sec et moyennement intense, acidité élevée, alcool modéré, équilibrée, grande complexité et longue finale. **Accord** : bouillabaisse. **Commentaire** : une bouteille surprenante.

Color: clear, star bright, moderate gold color with green hues, fine bubbles. **Nose**: clean, intense and youthful. Notes of orange skin, ripe peach, quince, slightly tropical fruits, kiwi, lily flowers, sourdough bread, apple pie, cream fresh, toasted hazelnut. **Palate**: dry, moderate body, elevated acidity, moderate alcohol, balanced, great complexity and long finish. **Pairing**: bouillabaisse. **Comment**: a surprising bottle.

3 quai de l'Yonne - 89530 Saint-Bris-le-Vineux
Tél. : 03 86 53 77 77 - www.baillly-lapierre.fr

BOURGOGNE

BAILLY LAPIERRE



Pinot Noir Brut

Crémant de Bourgogne

Robe : limpide, brillante, avec une couleur paille pâle et des reflets verts, des bulles élégantes. **Nez** : net, moyennement intense et jeune. Notes de pomme verte, poire verte, pêche blanche, fleurs d'aubépine, légèrement épicé, poivré. **Bouche** : sèche, corps, acidité et alcool moyennement intenses, équilibrée, complexité et finale modérées. **Accord** : galette de morue. **Commentaire** : facile à boire.

Color: clear, star bright with a pale straw color and green hues, elegant bubbles. **Nose**: clean, moderately intense and youthful. Notes of green apple, unripe pear, white peach, hawthorn flowers, slightly spicy, peppery. **Palate**: dry, moderate body, acidity and alcohol, balanced, moderate complexity and finish. **Pairing**: cod fish cake. **Comment**: easy-to-drink.

3 quai de l'Yonne - 89530 Saint-Bris-le-Vineux
Tél. : 03 86 53 77 77 - www.bailly-lapierre.fr

BOURGOGNE

LOUIS BOUILLOT



Les Grands Terroirs
Chenôvre Extra Brut

Crémant de Bourgogne 2017

Robe : limpide, étincelante, or moyennement intense aux reflets verts, bulles fines et nombreuses. **Nez** : net, intense et jeune. Notes de peau de citron confit, pomme golden, notes tropicales de mangue, banane, chèvrefeuille, beurré, crémeux, caramel, tarte tatin, amande grillée. **Bouche** : corps sec et élégant, fraîche, alcool modéré, équilibrée, complexe et belle finale. **Accord** : curry vert thaï. **Commentaire** : un vin intéressant.

Color: clear, star bright, moderate gold color with green hues, fine and numerous bubbles. **Nose**: clean, intense and youthful. Notes of candied lemon skin, golden apple, tropical notes of mango, banana, honeysuckle, buttery, creamy, toffee, tarte tatin, toasted almond. **Palate**: dry, elegant body, fresh, moderate alcohol, balanced, complex and great finish. **Pairing**: Thai green curry. **Comment**: an interesting wine.

5 chemin des plateaux - 21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. : 03 80 62 61 44 - www.louis-bouillot.com

BOURGOGNE

LOUIS BOUILLOT



Perle d'Or Brut

Crémant de Bourgogne 2018

Robe : limpide, étincelante, or moyennement intense aux reflets paille, nombreuses bulles. **Nez** : net, timide, moyennement intense et jeune. Notes de citron, peau d'orange, pêche blanche, pomme, minéral, crème fraîche, noix grillée. **Bouche** : sèche, corps, acidité et alcool modérés, équilibrée, complexité et longueur modérées. **Accord** : sashimi de daurade. **Commentaire** : une belle bouteille.

Color: clear, star bright, moderate gold color with straw hues, numerous bubbles. **Nose**: clean, shy nose, moderately intense and youthful. Notes of lemon, orange skin, white peach, apple, mineral, cream fresh, toasted nut. **Palate**: dry, moderate body, acidity and alcohol, balanced, moderate complexity and length. **Pairing**: sea bream sashimi. **Comment**: a beautiful bottle.

5 chemin des plateaux - 21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. : 03 80 62 61 44 - www.louis-bouillot.com

BOURGOGNE

CLOTILDE DAVENNE



Brut Extra

Crémant de Bourgogne

Robe : or pâle, belle effervescence, cordon de bulles fines et intenses. **Nez** : intense, sur des notes d'agrumes, zeste de citron, de fruits à chair blanche et de pêche, puis sur la fleur d'acacia. **Bouche** : fraîche, intense, crémeuse, bien équilibrée. Finale sur le fruit, dans une belle longueur. **Accord** : tartare de dorade aux fruits de la passion. **Commentaire** : un flacon bien fait, à découvrir.

Color: pale gold hue, beautiful effervescence, ring of fine and intense bubbles. **Nose**: intense, with notes of citrus, lemon zest, white-fleshed fruits and peach, then on acacia blossom. **Palate**: fresh, intense, creamy, well balanced. Final on the fruit, in a good length. **Pairing**: sea bream tartare with passion fruit. **Comment**: a well-made bottle, to be discovered.

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

BOURGOGNE

BAILLY LAPIERRE



Vive-la-Joie Brut

Crémant de Bourgogne 2018

Robe : limpide, étincelante, saumon moyennement intense aux reflets rosés clairs, bulles fines. **Nez** : net, expressif et jeune. Notes de cerise rouge, mûre, fraise, peau d'orange, pétale de rose, minéralité sur les cailloux, épicé, poivre rose, tarte à la framboise, amande grillée. **Bouche** : sèche, corps élégant, acidité et alcool modérés, équilibrée, complexité modérée et belle finale. **Accord** : mousse au chocolat noir. **Commentaire** : un Brut rosé gourmand.

Color: clear, star bright, moderate salmon color with light pink hues, fine bubbles. **Nose**: clean, expressive and youthful. Notes of red cherry, mulberry, strawberry, orange skin, rose petal, stony minerality, spicy, pink pepper, raspberry tart, toasted almond. **Palate**: dry, elegant body, moderate acidity and alcohol, balanced, moderate complexity and great finish. **Pairing**: dark chocolate mousse. **Comment**: a delectable Brut rosé.

3 quai de l'Yonne - 89530 Saint-Bris-le-Vineux
Tél. : 03 86 53 77 77 - www.bailly-lapierre.fr

BOURGOGNE

LOUIS BOUILLOT



Les Grands Terroirs
Les Lavots Extra Brut

Crémant de Bourgogne 2017

Robe : limpide, étincelante, or moyennement intense avec des reflets dorés, bulles élégantes. **Nez** : net, expressif et jeune. Notes de peau d'orange confite, pamplemousse, pomme golden, coing, abricot, chèvrefeuille, minéral, miel, beurré, pain au levain, pain grillé, fumé, amande amère. **Bouche** : sèche, modérément corsée, fraîche, modérément alcoolisée, équilibrée, avec une grande complexité et une longue finale. **Accord** : poulet glacé au miel et graines de sésame. **Commentaire** : un vin étonnant.

Color: clear, star bright, moderate gold color with golden hues, elegant bubbles. **Nose**: clean, expressive and youthful. Notes of candied orange skin, grapefruit, golden apple, quince, apricot, honeysuckle, mineral, honey, buttery, sourdough bread, toast, smoky, bitter almond. **Palate**: dry, moderate body, fresh, moderate alcohol, balanced, with a great complexity and long finish. **Pairing**: glazed honey chicken with sesame seeds. **Comment**: an amazing wine.

5 chemin des plateaux - 21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. : 03 80 62 61 44 - www.louis-bouillot.com

BOURGOGNE

LOUIS BOUILLOT



Terroirs Sélectionnés
Perle de Molesme Brut

Crémant de Bourgogne

Robe : limpide, étincelante, rose saumoné moyennement intense aux bords roses clairs, bulles fines et nombreuses. **Nez** : net, intensité modérée et jeune. Notes de fruits rouges, framboise, tarte aux fraises, pêche, violette, parfumé et élégant, pétale de rose, haute minéralité, poivré, fumé, pain grillé. **Bouche** : sèche, corps modéré, fraîche, alcool intégré, finale équilibrée, complexe et longue. **Accord** : confit de canard. **Commentaire** : un grand vin.

Color: clear, star bright, moderate pink salmon color with light pink rims, fine and numerous bubbles. **Nose**: clean, moderate intensity and youthful. Notes of red fruits, raspberry, strawberry tart, peach, violet, perfumed and elegant, rose petal, high minerality, peppery, smoky, toasted bread. **Palate**: dry, moderate body, fresh, integrated alcohol, balanced, complex and long finish. **Pairing**: confit de canard. **Comment**: a great wine.

5 chemin des plateaux - 21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. : 03 80 62 61 44 - www.louis-bouillot.com

BOURGOGNE

CLOTILDE DAVENNE



Brut Extra

Crémant de Bourgogne

Robe : rose pâle aux reflets grenadines, brillante et limpide, avec de jolis cordons de bulles. **Nez** : intense, sur les fruits rouges (fraise écrasée, framboise, groseille), sur la rose et de fines notes d'épices. **Bouche** : onctueuse, gourmande, mousse crémeuse, finale sur les petits fruits rouges. **Accord** : salade d'écrevisses aux baies roses. **Commentaire** : une jolie gourmandise.

Color: pale pink with grenadine highlights, brilliant and limpid, with pretty lines of bubbles. **Nose**: intense, with red fruits (crushed strawberries, raspberries, currants), rose and slight notes of spices. **Palate**: unctuous, greedy, creamy foam, finish on small red fruits. **Pairing**: crayfish salad with pink peppercorns. **Comment**: a lovely treat.

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



BOURGOGNE

DOMAINE MASSARD



Chardonnay Brut

Crémant de Bourgogne

Robe : jaune doré, brillante, bulles délicates. **Nez :** sur les fruits blancs, la fraîcheur, les fleurs blanches. **Bouche :** sur la finesse, bulle agréable, crémeuse. Fraîche, belle acidité, très plaisante, longueur moyenne. **Accord :** parfait pour l'apéritif. **Commentaire :** un Crémant à découvrir.

Color: golden yellow, shiny, delicate bubbles. **Nose:** with white fruits, freshness, white flowers. **Palate:** on finesse, pleasant bubbles, creamy. Fresh, good acidity, very pleasant, medium length. **Pairing:** perfect for an aperitif. **Comment:** a Crémant to discover.

37 rue Tanneguy d'Harcourt - 21570 Belan-sur-Ource
Tél. : 07 87 49 16 85 - www.domainemassard.fr

BOURGOGNE

LOUIS PICAMELOT



En Chazot
Blanc de Noirs Extra Brut

Crémant de Bourgogne

Robe : limpide, étincelante, couleur paille pâle avec des bords argentés, des bulles élégantes. **Nez :** net, moyennement intense et jeune. Notes de citron vert, pomme rouge, poire, acacia, minéral, pain au levain, épice. **Bouche :** sèche, corps moyennement intense, fraîche, alcool modéré, équilibrée, complexité et longueur modérées. **Accord :** lentilles en salade sur pain grillé. **Commentaire :** un Crémant facile à boire.

Color: clear, star bright, pale straw color with silver rims, elegant bubbles. **Nose:** clean, moderately intense and youthful. Notes of lime, red apple, pear, acacia, mineral, sourdough bread, spicy. **Palate:** dry, moderate body, fresh, moderate alcohol, balanced, moderate complexity and length. **Pairing:** lentils salad on toasted bread. **Comment:** an easy-to-drink Crémant.

11 bis Rue du Moulin à Vent - 71150 Rully
Tél. : 03 85 87 13 60 - www.louispicamelot.com

BOURGOGNE

DOMAINE MASSARD



Cuvée Signature Brut

Crémant de Bourgogne

Robe : or brillant, reflets dorés, joli cordon. **Nez :** intense, frais, sur les fruits blancs (poire) et la minéralité. **Bouche :** attaque franche, élégante, belle finesse. Belle acidité, finale très plaisante, effervescence agréable, belle longueur en finale. **Accord :** huîtres ; écrevisses. **Commentaire :** un Crémant typique de l'appellation.

Color: bright gold, golden reflections, nice ring. **Nose:** intense, fresh, white fruits (pear) and minerality. **Palate:** frank attack, elegant, beautiful finesse. Nice acidity, very pleasant finish, pleasant effervescence, good length on the finish. **Pairing:** oysters; crayfish. **Comment:** a typical Crémant from the appellation.

37 rue Tanneguy d'Harcourt - 21570 Belan-sur-Ource
Tél. : 07 87 49 16 85 - www.domainemassard.fr

BOURGOGNE

LOUIS PICAMELOT



En Espoutières Extra Brut

Crémant de Bourgogne

Robe : limpide, brillante, or moyennement intense aux reflets argentés, bulles fines et nombreuses. **Nez :** net, d'intensité modérée, jeune. Notes de citron confit, citron vert, nectarine, fleur d'oranger, minéral, brioche, beurre, mie de pain, levure. **Bouche :** sèche, modérément corsée, fraîche, alcool modéré, équilibrée, complexité modérée et belle finale. **Accord :** tartare de gambas aux zestes d'orange sur toast. **Commentaire :** un vin élégant.

Color: clear, star bright, moderate gold color fading up to silver hues, fine and numerous bubbles. **Nose:** clean, moderate intensity and youthful. Notes of candied lemon, lime, nectarine, orange blossom, mineral, brioche, butter, bread crumbs, yeasty. **Palate:** dry, moderate body, fresh, moderate alcohol, balanced, moderate complexity and great finish. **Pairing:** prawns tartare with orange zest on toast. **Comment:** an elegant wine.

11 bis Rue du Moulin à Vent - 71150 Rully
Tél. : 03 85 87 13 60 - www.louispicamelot.com

BOURGOGNE

LOUIS PICAMELOT



Les Reipes
Blanc de Blancs Extra Brut

Crémant de Bourgogne

Robe : limpide, étincelante, couleur paille moyennement intense aux reflets verts, bulles fines et nombreuses. **Nez** : net, intense et jeune. Notes de citron mûr, jus de pamplemousse, pomme, minéral, chèvre-feuille, épice, poivre blanc, crème, croissant, pain grillé. **Bouche** : sèche, corps modéré, fraîche, alcool modéré, équilibrée, complexité et finale moyennement intense. **Accord** : saumon Wellington. **Commentaire** : un vin plaisant.

Color: clear, star bright, moderate straw color with green hues, fine and numerous bubbles. **Nose**: clean, intense and youthful. Notes of ripe lemon, grapefruit juice, apple, mineral, honeysuckle, spicy, white pepper, cream, croissant, toasted bread. **Palate**: dry, moderate body, fresh, moderate alcohol, balanced, moderate complexity and finish. **Pairing**: Wellington salmon. **Comment**: a pleasant wine.

11 bis Rue du Moulin à Vent - 71150 Rully
Tél. : 03 85 87 13 60 - www.louispicamelot.com

BOURGOGNE

VEUVE AMBAL



Cuvée Excellence Brut

Crémant de Bourgogne

Robe : jaune or, reflets brillants, limpide, jolis cordons de bulles. **Nez** : gourmand, intense, sur les fruits, ananas, pêche, côté acidulé. Beaucoup de fraîcheur. **Bouche** : jolie, note acidulée, sur les fruits. Bulles agréables et fines. Finale délicieuse. **Accord** : carpaccio de saint-jacques.

Color: golden yellow, brilliant reflections, limpid, pretty rings of bubbles. **Nose**: greedy, intense, fruity, pineapple, peach, tangy side. Lots of freshness. **Palate**: beautiful, tangy note, fruity. Pleasant and fine bubbles. Delicious finish. **Pairing**: scallop carpaccio.

Le Pré Neuf - 21200 Montagny Les Beaune
Tél. : 03 80 25 01 70 - www.veuveambal.com

BOURGOGNE

VITTEAUT-ALBERTI



Blanc de Noirs Brut

Crémant de Bourgogne

Robe : limpide, étincelante, paille pâle aux reflets verts, bulles fines et nombreuses. **Nez** : net, moyennement intense et jeune. Notes de fruits rouges, fraise, zeste de pamplemousse, violette, parfumé et élégant, brioché, pain au raisin, crémeux. **Bouche** : corps sec et moyennement intense, acidité élevée, alcool modéré, équilibrée, complexité élevée et belle finale. **Accord** : thon rôti à la fraise confite. **Commentaire** : un vin élégant.

Color: clear, star bright, pale straw color with green hues, refined and numerous bubbles. **Nose**: clean, moderately intense and youthful. Notes of red berries, strawberry, grapefruit skin, violet, perfumed and elegant, brioche, pain au raisin, creamy. **Palate**: dry, moderate body, elevated acidity, moderate alcohol, balanced, elevated complexity and great finish. **Pairing**: roasted tuna with confit strawberry. **Comment**: an elegant wine.

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

BOURGOGNE

VITTEAUT-ALBERTI



Cuvée Agnès Brut

Crémant de Bourgogne

Robe : limpide, étincelante, couleur paille modérée aux reflets verts, bulles fines et nombreuses. **Nez** : net, expressif et jeune, avec des notes de zeste de citron, poire Williams, fleur d'orange, miel, cire d'abeille, pain grillé, amande amère. **Bouche** : sèche, modérément corsée, fraîche, alcool modéré, équilibrée, complexité modérée et belle finale. **Accord** : sole meunière. **Commentaire** : un beau vin.

Color: clear, star bright, moderate straw color with green hues, fine and numerous bubbles. **Nose**: clean, expressive and youthful, with notes of lemon zest, Williams pear, orange blossom, honey, beeswax, toasted bread, bitter almond. **Palate**: dry, moderate body, fresh, moderate alcohol, balanced, moderate complexity and great finish. **Pairing**: sole meunière. **Comment**: a beautiful wine.

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

BOURGOGNE

ALBERT SOUNIT



Grande Cuvée Brut

Crémant de Bourgogne 2017

Robe : limpide, brillante, or moyennement intense aux reflets verts, bulles fines et nombreuses. **Nez** : net, intense et jeune. Notes de pomme jaune, pêche blanche, pétale de rose, minéralité sur les cailloux, épice, poivre, notes de lie, mie de pain, pain au raisin, amande fumée, pain grillé. **Bouche** : sèche, corps modéré, acidité élevée, alcool modéré, équilibrée, grande complexité, moyennement intense. **Accord** : salade niçoise au flétan. **Commentaire** : un vin complexe.

Color: clear, star bright, moderate gold color with green hues, fine and numerous bubbles. **Nose**: clean, intense and youthful. Notes of yellow apple, white peach, rose petal, stony minerality, spicy, peppery, lees notes, bread crumbs, pain au raisin, smoke almond, toast. **Palate**: dry, moderate body, elevated acidity, moderate alcohol, balanced, great complexity and moderate length. **Pairing**: Nicoise salad with halibut. **Comment**: a complex wine.

5 place du Champ de Foire - 71150 Rully
Tél. : 03 85 87 20 71 - www.albert-grivault.fr

BOURGOGNE

VEUVE AMBAL



Grande Cuvée Brut

Crémant de Bourgogne

Robe : jaune pâle, brillante, joli cordon. **Nez** : frais, sur les fruits blancs (poire), une pointe florale très agréable, acacia, chèvre-feuille. **Bouche** : attaque franche, belle effervescence, bulle agréable qui emplit le palais. Bouche typique de son terroir. **Accord** : dessert aux fruits blancs. **Commentaire** : un beau Crémant de fête et pour les grandes occasions.

Color: pale yellow, shiny, nice ring. **Nose**: fresh, with white fruits (pear), a very pleasant floral hint, acacia, honeysuckle. **Palate**: frank attack, beautiful effervescence, pleasant bubble which fills the palate. Palate typical of its terroir. **Pairing**: white fruit dessert. **Comment**: a beautiful festive Crémant for special occasions.

Le Pré Neuf - 21200 Montagny Les Beaune
Tél. : 03 80 25 01 70 - www.veuveambal.com

BOURGOGNE

VITTEAUT-ALBERTI



Blanc Brut

Crémant de Bourgogne

Robe : limpide, étincelante, paille modérée aux reflets jaunes pâles, bulles fines. **Nez** : net, moyennement intense et jeune. Notes de citron, zeste de citron vert, pêche blanche, pomme jaune, acacia, roses blanches, épice, poivre blanc, levure. **Bouche** : sèche, corps moyennement intense, fraîche, alcool modéré, équilibrée, complexité et finale modérées. **Accord** : filet de daurade à la gelée de citron. **Commentaire** : vin facile à boire.

Color: clear, star bright, moderate straw color with pale yellow hues, fine bubbles. **Nose**: clean, moderately intense and youthful. Notes of lemon, lime skin, white peach, yellow apple, acacia, white roses, spicy, white pepper, yeasty. **Palate**: dry, moderate body, fresh, moderate alcohol, balanced, moderate complexity and finish. **Pairing**: sea bream filet with lemon jelly. **Comment**: easy drinking wine.

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

BOURGOGNE

VITTEAUT-ALBERTI



Cuvée Gérard Brut

Crémant de Bourgogne

Robe : limpide, étincelante, couleur paille modérée aux reflets verts, bulles fines et nombreuses. **Nez** : net, intense et jeune, avec des notes de zeste d'orange, pomme jaune, poire, fleur de citronnier, sarriette, thym, épices, crème fraîche, beurre, amande grillée. **Bouche** : sèche, corps moyennement intense, fraîche, alcool intégré, équilibrée, grande complexité et finale élégante. **Accord** : saumon rôti sur pain grillé et noisettes concassées. **Commentaire** : excellente qualité.

Color: clear, star bright, moderate straw color with green hues, fine and numerous bubbles. **Nose**: clean, intense and youthful, with notes of orange skin, yellow apple, pear, lemon blossom, savoury herbs, thyme, spicy, cream fresh, buttery, toasted almond. **Palate**: dry, moderate body, fresh, integrated alcohol, balanced, great complexity and elegant finish. **Pairing**: roasted salmon on toasted bread and crushed hazelnut. **Comment**: excellent quality.

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



CHÂTEAU CHÊNE LIÈGE À POMEROL

Si Pomerol brille de références cultissimes, l'appellation brille également de nombreuses petites propriétés dont certaines ont gardé une forte dimension familiale. C'est le cas de Château Chêne Liège, propriété de la famille Niarfeix.

On retrouve Château Chêne Liège près de la charmante église de Pomerol, à proximité immédiate de Château Clinet et Lafleur-Pétrus. Cette propriété d'un peu moins de 4 hectares est le joyau de la famille, qui possède également des vignobles aux superficies similaires sur les appellations Lalande de Pomerol et Montagne Saint-Emilion.

Philippe Niarfeix représente la 4^e génération à la tête de Château Chêne Liège. Il est accompagné de sa fille Marie, 21 ans, qui a rejoint la propriété il y a trois ans. Il y a vingt ans Philippe Niarfeix reprenait les rênes de la propriété, développant de manière exponentielle la propriété à l'export. Après avoir possédé un vignoble dans la Vallée d'Uco en Argentine, vinifié durant quelques années la célèbre cuvée de Montmartre tout en évoluant à haut niveau dans le saut d'obstacle, Philippe Niarfeix souhaite maintenant passer le relais à la 5^e génération dans laquelle il perçoit « la modernité, allée à la sensibilité pour aller dans le sens de la délicatesse du terroir ».

Visiter la propriété est une chose possible, la volonté de la famille étant de rester à dimension humaine, mais aussi et surtout ouverte. Arielle, l'épouse de Philippe Niarfeix a d'ailleurs développé toute une offre autour du réceptif à travers l'agence BVE Event's. Un site offrant une connexion entre le bassin d'Arcachon et les vignobles.

Château Chêne Liège in Pomerol || *Although Pomerol is full of cult references, the appellation also boasts many small properties, some of which have kept a strong family dimension. This is the case of Château Chêne Liège, owned by the Niarfeix family.*

Chêne Liège is located near the charming church of Pomerol, in the immediate vicinity of Château Clinet and Lafleur-Pétrus. This property covering just under 4 hectares is the jewel in the family's crown. They also own vineyards of similar size in the Lalande de Pomerol and Montagne Saint-Emilion appellations.

Philippe Niarfeix represents the 4th generation to head Château Chêne Liège. He is assisted by his daughter Marie, 21, who joined the estate three years ago. Twenty years ago, Philippe Niarfeix took over the reins of the estate, developing the property exponentially through exports. After owning a vineyard in the Uco Valley in Argentina, making the famous Cuvée de Montmartre for a few years, and working at a high level in show jumping, Philippe Niarfeix now wishes to pass the torch to the fifth generation, in whom he sees "modernity, combined with a sensitivity that reflects the delicacy of the terroir".

You can visit the property, as the family's desire is to keep it on a human scale, but also and above all to be open. Arielle, Philippe Niarfeix's wife, has also developed a whole range of receptive activities through the BVE Event's agency. A site offering a connection between the Arcachon basin and the vineyards.

Concernant les vins de la propriété de belles choses sont à entrevoir, notamment sur le millésime 2022 dégusté à la barrique. On y retrouve la profondeur et le charme de Pomerol. « L'élevage et le travail sur les barriques passe avant tout par une réflexion dans les vignes. J'achète mes barriques en fonction du vin ».

Le packaging des cuvées sera également revu dans les prochaines années pour accompagner l'évolution de la propriété. Marie Niarfeix y jouera certainement un rôle fort avec son frère. La cinquième génération de la famille Niarfeix est donc à venir, pour une propriété familiale tournée sur l'avenir.

As far as the wines of the estate are concerned, there are some good things to look forward to, particularly in the 2022 vintage tasted in the barrel. The depth and charm of Pomerol can be found there. "The maturing and the work on the barrels is above all a reflection in the vineyards. I buy my barrels according to the wine".

The packaging of the vintages will also be reviewed in the coming years to accompany the evolution of the estate. Marie Niarfeix will certainly play a strong role in this with her brother. The fifth generation of the Niarfeix family is thus to come, for a family estate that is looking to the future.

Xavier Lacombe / Photos : Château Chêne Liège

A LA DÉGUSTATION / TASTING NOTES

Château Chêne Liège Pomerol 2020

Robe rubis moyennement intense, limpide et brillante avec des bords rubis clairs, viscosité élevée. Le nez est net, intense et jeune, avec des notes de fruits rouges et noirs mûrs, cerise, baies noires, violette sèche, pivoine, minéral, épices douces, vanille, biscuits à la cannelle, noisette, amande grillée. La bouche est sèche, ample, avec une belle fraîcheur et un alcool intégré. Les tanins sont mûrs et agréables, finale équilibrée, complexe et longue.

Garde : 15 ans.

Accord : Bao bun au poulet fumé cuit au barbecue.

Clear, bright, medium ruby colour with light ruby rims, elevated viscosity. At the nose is clean, intense and youthful with notes of ripe red and dark fruits, cherry, black berries, dry violet, peony, mineral, sweet spices, vanilla, cinnamon biscuits, nutty, toasted almond. The palate is dry, full body, with a nice freshness and integrated alcohol. The tannins are ripe and pleasant, balanced, complex and long finish.

Ageing: 15 years.

Pairing: smoked barbecue chicken Bao bun.

Château Chêne Liège Pomerol 2019

Couleur rubis clair, brillante, d'intensité modérée, sur des bords rubis clairs, viscosité élevée. Le nez est net, élégant, avec des notes de fruits rouges jeunes et mûrs, myrtilles, mûres, minéralité pierreuse, thé noir. Le chêne est intégré avec des notes de cèdre, de noisette, de pâte d'amande et de poivre noir. La bouche est mûre, corsée, fraîche, élevée en alcool, avec des tanins élevés et mûrs. Équilibrée, avec une belle complexité et une belle longueur.

Garde : 10/15 ans.

Accord : steak de sanglier avec brocoli à tige fine et sauce au vin rouge.

Clear, bright, moderate ruby colour fading up to light ruby rims, elevated viscosity. At the nose is clean, elegant, with youthful and ripe red berries notes, blueberries, mulberry, stony minerality, black tea. The oak is integrated with notes of cedar, hazelnut, marzipan and black pepper. The palate is ripe, full body, fresh, elevated alcohol with elevated and ripe tannins. Balanced with a nice complexity and a great length.

Ageing: 10/15 years.

Pairing: wild boar steak with tender stem broccoli and red wine sauce.

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUCHENELIEGE.FR





CHÂTEAU BASTOR LAMONTAGNE

la fraîcheur pour credo

Château Bastor-Lamontagne appartient à la Famille Helfrich depuis 2018. Situé à Preignac, ce vignoble de 52 hectares possède un terroir essentiellement gravelo-sableux et argilo-calcaire. Le cépage sémillon représente 77 % de l'encépagement, complété par 20 % de sauvignon blanc et 3 % de sauvignon gris. Cet encépagement contribue à la typicité des vins de Château Bastor-Lamontagne. Valérie Lavigne, docteur en œnologie et consultante, accompagne le domaine pour faire les meilleurs choix, dans le respect du style « Bastor-Lamontagne ».

Château Bastor-Lamontagne, est certifié « Raisins issus de l'Agriculture Biologique » depuis 2016. Comment préservez-vous la biodiversité ?

La conversion au biologique a été initiée par nos prédécesseurs en 2014. Pour la Famille Helfrich, c'est une ligne directrice incontournable. À ce jour, les équipes techniques suivent 100 hectares de vignes en agriculture biologique dans la région bordelaise. Nous avons la chance d'avoir un vignoble à 95 % d'un seul tenant. Nous avons en complément 35 hectares de parc boisé et une forêt plantée d'acacias, châtaigniers, chênes. Nous accueillons trois apiculteurs et une centaine de ruches. Nous sommes entourés par le vivant. Cet engagement dans la préservation de la biodiversité repose sur la motivation de nos équipes, leur réactivité, et leurs compétences techniques.

Comment percevez-vous le changement climatique ?

Sauternes, c'est un micro-climat, l'influence océanique, la Garonne, le Ciron, la forêt. Château Bastor-Lamontagne est idéalement situé dans cet environnement privilégié. Les sols frais favorisent une bonne adaptation aux évolutions climatologiques. La vigne est une plante qui sait faire preuve de grandes capacités d'adaptation : en 2022, malgré les chaleurs excessives et la sécheresse, nous avons eu un botrytis incroyable. Mais cette vigne, il faut l'accompagner : il était essentiel d'adapter la surface foliaire pour protéger les raisins. Il faut rappeler que, chaque année, l'objectif est de préparer le raisin à recevoir dans les meilleures conditions la « pourriture noble », ou Botrytis Cinerea.

Château Bastor-Lamontagne, freshness as a credo

|| Château Bastor-Lamontagne has belonged to the Helfrich family since 2018. Located in Preignac, this 52-hectare vineyard has an essentially gravelly-sandy and clay-limestone terroir. The Semillon represents 77% of the grape variety, supplemented by 20% Sauvignon Blanc and 3% Sauvignon Gris. This grape variety contributes to the typicality of the wines of Château Bastor-Lamontagne. Valérie Lavigne, doctor of oenology and consultant, helps the estate to make the best choices, while respecting the "Bastor-Lamontagne" style.

Château Bastor-Lamontagne has been certified "Grapes from Organic Farming" since 2016. How do you preserve biodiversity?

The organic conversion was initiated by our predecessors in 2014. For the Helfrich family, this is an essential guideline. To date, the technical teams follow 100 hectares of vines in organic farming in the Bordeaux region. We are lucky to have a vineyard that is 95% in one piece. We have in addition 35 hectares of wooded park and a forest planted with acacias, chestnut trees, oaks. We welcome three beekeepers and a hundred hives. We are surrounded by the living. This commitment to the preservation of biodiversity is based on the motivation of our teams, their reactivity and their technical skills.

How do you perceive climate change?

Sauternes is a micro-climate, the oceanic influence, the Garonne, the Ciron, the forest. Château Bastor-Lamontagne is ideally located in this privileged environment. Cool soils promote good adaptation to climatological changes. The vine is a plant that knows how to show great adaptability: in 2022, despite the excessive heat and the drought, we had an incredible botrytis. But this vine has to be supported: it was essential to adapt the leaf area to protect the grapes. It should be remembered that, each year, the objective is to prepare the grapes to receive the "noble rot" or Botrytis Cinerea in the best possible conditions.



Comment décririez-vous les vins de la propriété ?

Les jeunes vins du Château Bastor-Lamontagne sont marqués par une énergie, une élégance qui jaillit du terroir. Un profil tendu, une finale fraîche, longue, et équilibrée aux arômes variés. Plus âgés, leur fraîcheur reste présente. Une expression aromatique complexe, un bel équilibre entre sucrosité et acidité, une légère amertume parfois. Une bouche suave, noble et fraîche. Ce sont des vins qui reflètent le terroir, qui vivent. Que ce soit à l'apéritif ou en accompagnement de mets variés, les vins du Château Bastor-Lamontagne sont là pour accompagner les moments conviviaux.

Le nouveau consommateur tend à se tourner vers des vins moins sucrés, quelle est votre stratégie pour les fidéliser ?

La typicité des vins de l'appellation Sauternes-Barsac repose sur leur sucrosité naturelle. C'est un héritage que nous souhaitons protéger à la propriété, et qui a contribué à sa notoriété. Nous nous attachons depuis toujours à proposer des vins plus accessibles en termes de buvabilité, pour une consommation « plaisir » décontractée. Notre objectif, c'est aussi la constance dans la qualité des vins, en continuant à renforcer notre engagement vers les pratiques responsables.

Quels sont vos projets à venir ?

Château Bastor-Lamontagne souhaite continuer à développer son offre œnotouristique. Nous avons la chance d'avoir une belle propriété, avec un patrimoine historique riche. Nous avons à cœur de le faire découvrir au plus grand nombre. Nous proposerons prochainement des chambres d'hôtes, pour que les consommateurs s'imprègnent de la région et dégustent nos vins dans un cadre exceptionnel. Prochainement, le chai de vinification et d'élevage sera aménagé, en cohérence avec les ambitions qualitatives de la propriété, et pour aller toujours plus loin dans la recherche de la précision.

Propos recueillis par Sandy Bénard-Ravoisier / Photos : Château Bastor-Lamontagne

How would you describe the estate's wines?

The young wines of Château Bastor-Lamontagne are marked by an energy, an elegance that springs from the terroir. A tense profile, a fresh, long and balanced finish with varied aromas. Older, their freshness remains present. A complex aromatic expression, a nice balance between sweetness and acidity, a slight bitterness sometimes. A smooth, noble and fresh palate. These are wines that reflect the terroir, that live. Whether as an aperitif or as a pairing to various dishes, the wines of Château Bastor-Lamontagne are there to match with convivial moments.

The new consumer tends to turn to less sweet wines, what is your strategy to retain them?

The typicality of the wines of the Sauternes-Barsac appellation is based on their natural sweetness. It is a heritage that we wish to protect at the property, and which has contributed to its notoriety. We have always been committed to offering wines that are more accessible in terms of drinkability, for a relaxed "pleasure" consumption. Our objective is also consistency in the quality of the wines, by continuing to strengthen our commitment to responsible practices.

What are your upcoming projects ?

Château Bastor-Lamontagne wishes to continue to develop its wine tourism offer. We are lucky to have a beautiful property, with a rich historical heritage. We want to introduce it to as many people as possible. We will soon be offering guest rooms, so that consumers can immerse themselves in the region and taste our wines in an exceptional setting. Soon, the vinification and ageing cellar will be fitted out, in line with the qualitative ambitions of the property, and to go ever further in the search for precision.

Interview by Sandy Bénard-Ravoisier / Photos : Château Bastor-Lamontagne

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUBASTORLAMONTAGNE.FR



Hélène Hotéa

Vigneronne authentique et talentueuse dont les vins ont conquis le palais des amateurs de Chardonnay. Son parcours est atypique et sa réussite est le fruit d'une passion inébranlable pour le vin et la viticulture. C'est en 2003 que la belle des Carpates et du Danube rejoint la France pour Pierreclos, commune française de Saône-et-Loire qui tire son étymologie de « petra clausa », avant d'emménager pour Vergisson, connu pour produire des vins de haute qualité, très appréciés pour leur équilibre de fruits, d'acidité et de minéralité.

Les cépages Chardonnay bénéficient des sols riches en calcaire et du climat frais de la région qui permettent aux raisins de mûrir lentement et de développer des saveurs et des arômes complexes.



Véritables joyaux, situés dans un paysage magnifique et préservé, Vergisson est connu pour son patrimoine architectural, maisons en pierre typiques et église datant du XIIe siècle. Nichée au pied de sa célèbre Roche, celle-ci s'élève à plus de 485 mètres d'altitude, située dans le célèbre vignoble de la Côte Mâconnaise où sont produits des vins blancs de renom, tels que le Pouilly-Fuissé et le Saint-Véran.

Femme d'un viticulteur passionné malheureusement décédé en 2012, Robert lui a inculqué l'amour de la vigne et le travail du vin, ce qui lui a permis de se perfectionner tout en développant son propre style.

Sa philosophie est simple : respecter la nature et le terroir pour produire des vins authentiques et expressifs. Hélène taille, relève et vinifie ses vignes en utilisant des méthodes durables et respectueuses de l'environnement, en travaillant en harmonie avec la nature, ce qui vaut au domaine la certification de haute valeur environnementale.

Les Vendanges se font à la main et la vinification dans des cuves émaillées. Le domaine dispose de plusieurs hectares de vignes sans que soit altérée la tradition de qualité, des côteaux très bien exposés, une harmonieuse conjugaison du cépage Chardonnay et du sol argilo-calcaire qui donnent naissance à des vins d'une exceptionnelle finesse et d'une grande élégance.

Hélène ouvre régulièrement les portes de son domaine aux visiteurs qui souhaitent découvrir son univers dans une ambiance conviviale et chaleureuse. La viticultrice produit des vins qui collectionnent diverses récompenses depuis le début de l'année 2020, Tastevinage du CLOS VOUGEOT, médailles D'OR aux VINALIES, au concours DES BURGONDIA, au concours des FÉMINALISES et aux concours de la revue TERRE DE VINS.



www.domaine-hotéa.fr

Photos : Passion des Vins Luxury Magazine
Article : Maillat Jean-Christophe



DOMAINE KIRRENBourg

le talent n'a pas d'âge

Le Domaine Kirrenbourg est né en 2015 d'une rencontre entre personnes passionnées voulant mettre en valeur les terroirs alsaciens. Sur 10 hectares de Grands Crus (7 hectares sur le Grand Cru Schlossberg et 3 hectares sur le Grand Cru Brand), le Domaine pratique des vinifications parcellaires qui permettent d'obtenir 3 niveaux qualitatifs de vins : Grand Cru Schlossberg (1^{er} vin), Terroir S (2^e vin) et Kaysersberg Roche Granitique (3^e vin).

Ici, deux cépages représentent 75 % de la production : 24 % de pinot noir et 51 % de riesling. La vinification se fait de façon naturelle et sans artifice afin de préserver au mieux tout le travail qui a été réalisé au vignoble en amont. En effet, au Domaine Kirrenbourg, l'alchimie de la terre, de la vigne et des hommes qui y travaillent participe au niveau qualitatif des vins. Une qualité acquise également grâce à la biodynamie qui permet à la vigne de s'enraciner profondément, tout en ayant envie de « toucher les étoiles ». Elle porte alors un raisin « unique », qui donnera un vin authentique et inimitable.



Si le chai est un lieu essentiel dans le développement des vins, au Domaine Kirrenbourg le cuvier a été pensé pour élaborer des vins remarquables, composé de 6 cuves double paroi et 28 micro-cuves thermo-régulées, celui-ci permet une vinification parcellaire précise. La structure de la charpente est conçue sur

le modèle du Mann traditionnel du colombage alsacien. Un choix qui donne tout son caractère au bâtiment et rappelle la culture locale. Ce sont ces mêmes traditions qui ont inspiré le logo du Domaine (double K inversé). Pour parfaire la réalisation, les proportions du bâtiment sont régies par le nombre d'or : 1,618. Ainsi, dans une perpétuelle remise en question quant à la qualité de ses vins, le jeune Domaine Kirrenbourg a réussi à tirer son épingle du jeu et, grâce à son matériel avant-gardiste et à la qualité de ses vins, se faire une place parmi les plus grands.

Domaine Kirrenbourg, talent has no age || Domaine Kirrenbourg was born in 2015 from a meeting between passionate people who wanted to highlight the Alsatian terroirs. On 10 hectares of Grands Crus (7 hectares on the Grand Cru Schlossberg and 3 hectares on the Grand Cru Brand), the Domaine practices parcel-based vinification which allows to obtain 3 qualitative levels of wines: Grand Cru Schlossberg (1st wine), Terroir S (2nd wine) and Kaysersberg Roche Granitique (3rd wine).

Here, two grape varieties represent 75% of the production: 24% Pinot Noir and 51% Riesling. The vinification is done naturally and without artifice in order to preserve all the work that has been done in the vineyard upstream. Indeed, at Domaine Kirrenbourg, the alchemy of the earth, the vines and the people who work there contribute to the quality of the wines. This quality is also acquired thanks to biodynamic viticulture, which allows the vines to take deep roots, while at the same time wanting to "touch the stars". It then bears a "unique" grape, which will give an authentic and inimitable wine.

Although the cellar is an essential place in the development of the wines, at Domaine Kirrenbourg the vat room has been designed to produce remarkable wines, composed of 6 double-walled vats and 28 thermo-regulated micro-tanks, it allows for precise parcel-based vinification. The structure of the framework is designed on the model of the traditional Alsatian half-timbered Mann. This choice gives the building its character and recalls the local culture. These same traditions inspired the Domaine's logo (inverted double K). To complete the project, the proportions of the building are governed by the golden number: 1.618.

The young Domaine Kirrenbourg has succeeded in making a name for itself and, thanks to its avant-garde equipment and the quality of its wines, has taken its place among the great ones, while constantly questioning the quality of its wines.



EN SAVOIR → WWW.DOMAINEKIRRENBourg.FR

CHÂTEAU DE PARNAY

Le Clos d'Entre les Murs, une parcelle unique

Antoine Cristal, propriétaire du Château de Parnay de 1887 à son décès en 1931, est à l'origine de cette parcelle unique qu'il a fait construire à partir de 1894, sur une surface de 0,56 ha.

La particularité du Clos d'Entre les Murs repose dans sa structure : 4 murs d'enceinte de 2,5 m de haut et, à l'intérieur, 11 murs parallèles de 2 m de haut sur 60 cm d'épaisseur, implantés d'est en ouest. La vigne y est plantée sur le côté nord des murs. Les ceps sont formés pour traverser les murs par un orifice situé à 50 cm de hauteur pour se développer de l'autre côté, plein sud. L'ingéniosité du *Père Cristal* repose donc sur l'utilisation du côté nord pour profiter de la fraîcheur et de l'humidité au sol et de l'utilisation du côté sud pour bénéficier de la chaleur. Les treilles avaient ainsi toujours « le pied au frais et le ventre au soleil ». De cette manière, la vigne peut s'épanouir et donner des raisins d'une maturité optimale tous les ans. C'est cette technique originale qui assure au vin du « Clos d'Entre les Murs » une qualité étonnante.

Fiers de l'héritage du *Père Cristal*, les propriétaires d'aujourd'hui attachent une très grande importance au Clos d'Entre les Murs, parcelle de chenin unique au monde et emblématique du Château de Parnay. C'est aujourd'hui une parcelle classée Monument Historique auprès des Bâtiments de France depuis janvier 2011, qui crée des vins blancs secs, complexes, alliant notes minérales, florales et fruitées.

Photo Gérald Angibaud

Château de Parnay, Le Clos d'Entre les Murs, a unique plot || *Antoine Cristal was the owner of Château de Parnay from 1887 until his death in 1931. He was responsible for the construction of this unique parcel of land. In 1894, he built a 0.56 hectare estate.*

The particularity of the *Clos d'Entre les Murs* lies in its structure: 4 enclosing walls 2.5 m high and, inside, 11 parallel walls 2 m high and 60 cm thick, planted from east to west. Vines are planted on the north side of the walls. The vines are trained to grow through a hole in the wall at a height of 50 cm to the other side, facing south.

Père Cristal's ingenuity lay in using the north side to take advantage of the coolness and humidity of the soil and the south side to benefit from the heat. In this way, the vines always had "their roots in the cool and their heads exposed to the sun". In this way, the vines can flourish and produce grapes of optimal maturity every year. This original technique ensures that the *Clos d'Entre les Murs* wine is of astonishing quality.

The owners are proud of the heritage of *Père Cristal* and attach great importance to the Clos d'Entre les Murs, a parcel of chenin that is unique in the world and emblematic of Château de Parnay. Today, this plot has been classified as a Historic Monument by the Bâtiments de France since January 2011. It creates dry, complex white wines, combining mineral, floral and fruity notes.

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUDEPARNAY.FR

BOUTIQUE EN LIGNE WWW.MOISSENET-BONNARD.COM



Moissenet-Bonnard
VITICULTEUR-RÉCOLTANT À POMMARD



4, rue des Jardins - 21630 Pommard
Tél : 03 80 24 62 34 - contact@moissenet-bonnard.com





INFINI ABSOLU Zenith SOLEIL Lune ∞ SCHISTE
 Infini Absolu SCHISTE
 ZENITH Lune (Soleil ROQUEBRUN INFINI ∞ EXCELLENCE
 Absolu ROQUEBRUN ZENITH • TERROIR QUINTESSANCE ΔΔΔ LUNE Soleil ZENITH SCHISTES DE ROQUEBRUN ABSOLU DE SCHISTE ZENITH (Renouveau) LES VINS DE ROQUEBRUN LUNE DE ROQUEBRUN SCHISTE Terre d'excellence
 Infini de Schiste TYPICITE • SOLEIL Zenith de Schiste ROQUEBRUN ΔΔΔ Soleil de Schiste (Terroir d'exception) LUNE DE SCHISTE Alchimie
 APPELLATION LES VINS DE ROQUEBRUN Coopération (•••) ∞ EXCELLENCE www.cave-roquebrun.fr

LES VINS DE
Roquebrun

ABSOLU DE SCHISTE
 ΔΔΔ
 SAINT-CHIMAN ROQUEBRUN
 CHATEAU DE PARNAY







PERRIER-JOUËT

Belle Époque Cocoon

Perrier-Jouët Belle Époque Cocoon concilie l'esthétique et une approche plus durable pour les cuvées millésimées *Perrier-Jouët Belle Époque* et *Perrier-Jouët Belle Époque Rosé*, avec un coffret créée dans le respect des principes d'écoconception.

Outre son poids de seulement 49 grammes, ce nouveau coffret est fabriqué à partir de pulpe de papier provenant de forêts gérées durablement (certification FSC) et de sarments de vigne (5 %), dans un souci de recyclabilité et de circularité.

« L'intégralité des sous-produits issus de la vinification sont réutilisés de différentes manières et transformés localement »

Perrier-Jouët Belle Époque Cocoon enveloppe parfaitement la bouteille. Seule la coiffe dorée est dévoilée. L'anémone Perrier-Jouët est bien sûr présente dans le décor délicatement embossé. Une élégance volontairement minimaliste et plus durable puisque le vernis, la colle, l'impression ont été limités au minimum sur le coffret lui-même.

Ainsi, dans son esthétique et sa conception, Perrier-Jouët Belle Époque Cocoon s'inscrit dans l'héritage de la Maison de champagne en lien avec la nature depuis 1811.

Perrier-Jouët Belle Époque Cocoon reconciles aesthetics and a more sustainable approach for the vintage cuvees *Perrier-Jouët Belle Époque* and *Perrier-Jouët Belle Époque Rosé*, with a box created in accordance with eco-design principles.

The new box weighs only 49 grams and is made from paper pulp from sustainably managed forests (FSC certification) and vine shoots (5%), with a view to recyclability and circularity.

“All of the by-products from winemaking are reused in different ways and processed locally”

The bottle is perfectly encased in Perrier-Jouët Belle Époque Cocoon. Only the golden cap is revealed. The Perrier-Jouët anemone is of course present in the delicately embossed decoration. The elegance is deliberately minimalist and more durable, since the varnish, glue and printing have been kept to a minimum on the box itself.

Thus, in its aesthetics and design, Perrier-Jouët Belle Époque Cocoon is in keeping with the heritage of the Champagne House in connection with nature since 1811.

EN SAVOIR ➔ WWW.PERRIER-JOUET.COM



LEHMANN

2023 une année riche en nouveautés

Dynamique et passionnée, la Maison Lehmann, marque Française de verres à dégustation, a toujours été force de projets. Et 2023 n'est pas en reste !

Ainsi, cette année, des travaux d'embellissement du siège social ont été entrepris : jardin, showroom et surtout la création d'une salle pour un nouveau grand projet : Lehmann Experience. Une expérience immersive dans la verrerie qui deviendra, espérons-le, incontournable en Champagne car, rappelons-le, une belle dégustation se fait avec un vin plaisant... et un verre de qualité ! A travers cet atelier, Lehmann continue son avancée auprès des particuliers, qui pourront participer sous forme de petits groupes (6-8 personnes). Une dégustation d'un même champagne dans plusieurs verres sera alors proposée afin d'initier le consommateur quant à l'influence du verre dans la dégustation et son impact sensoriel. L'objectif étant également de raconter l'histoire du verre à champagne, en corrélation avec l'univers du champagne lui-même. Une expérience que l'on pourra vivre dès la fin de l'année, début 2024.

Le dynamisme de la maison s'exprime aussi dans son catalogue qui, à partir du 2^e semestre 2023, comptera une collection *Signature* en partenariat avec Florian Thireau, peintre de la mixologie. Une grande première pour la marque qui, avec la création d'une dizaine de verres, répond aux tendances de consommation. La collection Gérard Basset « Hommage » s'étoffera aussi, avec la création d'un verre à vin rouge, 60 cl en soufflé machine *Ultralight*, et un 38 cl universel, en soufflé machine standard.

Enfin, après deux ans de recherche et développement, la marque a créé sa première gamme en plastique PET, comprenant deux seaux et deux vasques, transparents, recyclables et réutilisables.

Des produits que l'on retrouvera sous peu en Orient, grâce au lancement d'une filiale de la marque à Dubaï dès septembre. Un développement hors de l'Europe qui répond à la forte demande des CHR de cette partie du globe.

Lehmann, une marque que l'on n'arrête pas !

Lehmann, 2023 a year full of innovation

“The dynamic and passionate Lehmann company, a French brand of tasting glasses, has always been a driving force behind its projects. And 2023 is no exception!”

Thus, the company's head office has been embellished this year: the garden, the showroom and, most importantly, the creation of a room for a new project: Lehmann Experience. An immersive experience in the glass factory that will hopefully become a must in Champagne because, let's remember, a good tasting is done with

a pleasant wine... and a quality glass! Through this workshop, Lehmann continues its progress with individuals, who will be able to participate in small groups (6-8 people). A tasting of the same champagne in several glasses will be proposed to introduce the consumer to the glass's influence in the tasting and its sensory impact. The purpose is also to tell the story of the champagne glass, in correlation with the world of champagne itself. An experience that will be available at the end of the year, in early 2024.

The dynamism of the house is also expressed in its catalogue which, from the 2nd half of 2023, will include a *Signature* collection in partnership with Florian Thireau, a leading mixologist. This is a major first for the brand, which is responding to consumer trends with the creation of a dozen or so glasses. The Gérard Basset “Hommage” collection will also be expanded, with the creation of a 60cl machine-blown *Ultralight* red wine glass, and a 38cl universal machine-blown standard glass.

Finally, after two years of research and development, the brand has created its first range in PET plastic, including two buckets and two bowls, transparent, recyclable and reusable.

These products will soon be available in the Orient, thanks to the launch of a subsidiary of the brand in Dubai in September. A development outside Europe that responds to the strong demand from the hospitality industry in this part of the world.

Sandy Bénard-Ravoisier

EN SAVOIR ➔ WWW.LEHMANN-SA.COM



CHAMPAGNE LOMBARD

Brut Nature Rosé de Saignée
Verzenay Grand Cru Lieu-dit Les Marquises

La parcelle « Les Marquises », avec son sol limon argilo-sableux, exposé Est, révèle une expression atypique du pinot noir grâce au terroir qui combine des sols drainants et un ensoleillement en demi-journée (le matin) relativement doux. Ainsi on retrouve des arômes très fins de petits fruits rouges. La macération de 8 h avant la saignée offre une plus grande amplitude aromatique.

100 % pinot noir grand cru, dosée à 0 g/l, avec 48 mois minimum sur lattes, la cuvée *Lieu-dit Les Marquises Rosé de Saignée* fait partie de la gamme Terroir du Champagne Lombard. Une gamme de champagnes Brut Nature qui expriment l'identité minérale d'un terroir dans sa justesse : à l'échelle d'un cru ou d'un lieu-dit.

A LA DÉGUSTATION

Robe : rose grenadine légèrement cuivrée, brillante, limpide, joli cordon de bulles.

Nez : intense, expressif, sur une magnifique palette aromatique avec des senteurs de groseille, framboise, fraise écrasée. A l'aération, des notes florales de pivoine et de rose, puis une touche d'épices douces (poivre blanc).

Bouche : gourmande, fraîche, vive, sur un joli fruit et un superbe équilibre. Finale longue et délicieuse, toujours sur le fruit.

Accord : tartare de thon rouge et citrons confits.

Commentaire : un champagne ciselé, réalisé avec précision, révélant toute la fraîcheur et la finesse du terroir de Verzenay.



The "Les Marquises" plot, with its sandy-clay soil, facing East, reveals an atypical expression of Pinot Noir thanks to the terroir which combines draining soils and relatively mild half-day sunshine (in the morning). Thus we find very fine aromas of small red fruits. The 8 hour maceration before bleeding gives a greater aromatic amplitude.

100% Pinot Noir grand cru, dosed at 0 g/l, with a minimum of 48 months on lattes, the *Lieu-dit Les Marquises Rosé de Saignée* is part of the Terroir range of Champagne Lombard. A range of Brut Nature champagnes that express the mineral identity of a terroir in its true form: on the scale of a cru or a lieu-dit.

Tasting notes

Color: garnet pink hue, slightly coppery, brilliant, limpid, with a nice bubble band.

Nose: intense, expressive, with a magnificent aromatic palette of redcurrant, raspberry and crushed strawberry. On aeration, floral peony and rose notes, then a touch of sweet spices (white pepper).

Palate: greedy, fresh, lively, with lovely fruit and superb balance. Long and delicious finish, still on the fruit.

Pairing: red tuna tartar and preserved lemons.

Comments: a chiselled champagne, made with precision, revealing all the freshness and finesse of the Verzenay terroir.

EN SAVOIR +
→ WWW.CHAMPAGNE-LOMBARD.COM

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT

Cave Privée 1989 blanc et rosé

1989 marque le retour vers les millésimes chauds et ensoleillés.

La cuvée *Cave Privée 1989* est composée de vins de 25 Grands et Premiers Crus des régions de la Montagne de Reims, de la Grande Vallée de la Marne et la Côte des Blancs. L'assemblage est composé de 66 % de pinot noir et 34 % de chardonnay.

Le *Cave Privée Rosé 1989*, quant à lui, s'appuie sur l'assemblage de Vintage Réserve 1989 : 66 % de pinot noir, provenant de la Montagne de Reims et de la Grande Vallée de la Marne, et 34 % de chardonnay de la Côte des Blancs. L'ajout de 13 % de pinot noir de Bouzy vinifié en rouge issu du même millésime, complète cet assemblage.

A LA DÉGUSTATION

Veuve Clicquot Cave Privée 1989

Robe : or pâle, brillante et limpide, effervescence discrète.

Nez : s'ouvre sur des arômes de fruits mûrs (coing, pomme golden) de fruits secs, abricot, amandes, noisettes torréfiées. A l'aération, exhale des senteurs d'épices douces, safran, vanille, cire d'abeille, sous-bois. **Bouche :** incroyablement fraîche, légèrement tannique sur des notes pâtisseries, exotiques, une finale sur les épices. Un très grand vin à son apogée !

Veuve Clicquot Cave Privée 1989 Rosé

Robe : or rose modéré, reflets ambrés, bulles très peu nombreuses et fines.

Nez : net, intense, développé, cerise marasca, cire d'abeille, épices douces, vanille, tabac doux, barbe à papa, umami, champignon, sous-bois humide, butternut, noisette, noisette fumée.

Bouche : le vin est sec, belle fraîcheur, légèrement tannique, qui aide le vin à vieillir. Complexité incroyable et finale interminable. Un flacon sublime !



1989 marks the return to warm and sunny vintages.

The *Cave Privée 1989* is composed of wines from 25 Grands and Premiers Crus from the Montagne de Reims, Grande Vallée de la Marne and Côte des Blancs regions. The blend is composed of 66% Pinot Noir and 34% Chardonnay.

The *Cave Privée Rosé 1989* is based on the blend of Vintage Réserve 1989: 66% Pinot Noir, from the Montagne de Reims and Grande Vallée de la Marne, and 34% Chardonnay from the Côte des Blancs. The addition of 13% Pinot Noir from Bouzy, vinified as red wine from the same vintage, completes this blend.

Tasting notes

Veuve Clicquot Cave Privée 1989

Color: pale gold hue, brilliant and limpid, discreet effervescence.

Nose: opens with ripe fruit aromas (quince, golden apple), dried fruit, apricot, almonds, roasted hazelnuts. When aired, it gives off scents of sweet spices, saffron, vanilla, beeswax and undergrowth.

Palate: incredibly fresh, slightly tannic, with pastry and exotic notes and a spicy finish. A great wine at its peak!

Veuve Clicquot Cave Privée 1989 Rosé

Color: moderate pink gold hue, amber tints, very few fine bubbles.

Nose: clean, intense, developed, marasca cherry, beeswax, sweet spices, vanilla, sweet tobacco, candyfloss, umami, mushroom, damp undergrowth, butternut, hazelnut, smoked hazelnut.

Palate: the wine is dry, fresh, slightly tannic, which helps the wine to age. Incredible complexity and an interminable finish. A sublime bottle!

EN SAVOIR +
→ WWW.VEUVECLICQUOT.COM



DOMAINE
Gros Frère & Sœur

VOSNE-ROMANÉE
France

contact@g-f-s.fr



COLLEZ-NOUS
UNE ÉTIQUETTE,
NOIRE
DE PRÉFÉRENCE.



CHÂTEAU GUIRAUD
1^{er} Grand Cru classé depuis 1855.

CHAMPAGNE BRIMONCOURT

partenaire du championnat de France
GT et GT European series

Depuis le premier championnat du monde de Formule 1, qui s'est déroulé à Reims en 1950, le pilote vainqueur se voit offrir un jéroboam de Champagne, ouvert et bu *dans les règles de l'art*. De même lors des 24 h du Mans où le bouchon de la bouteille de champagne saute par surprise et le public se voit aspergé.

Pour perpétuer les traditions et les liens entre la course automobile et le champagne, la Maison Brimoncourt et l'écurie Mirage Racing – écurie Aston Martin – se sont alliées pour la saison 2023 du championnat de France GT et GT European series. Les deux entités partagent les mêmes valeurs : l'art de vivre, l'entrepreneuriat et la passion automobile.

Lors des 12 courses de la saison, dans les circuits européens les plus mythiques (Spa-Francorchamps, circuit du Castellet, Monza, Hockenheim...), Brimoncourt accompagne la team Mirage Racing pour célébrer avec fraîcheur et élégance chacune des étapes du championnat, en mettant à l'honneur sa cuvée Brut Régence.

80 % chardonnay – 20 % pinot noir, cette cuvée présente un assemblage d'une grande finesse aromatique, dominée par l'élégance du chardonnay. Un vin galant qui séduit par sa fraîcheur, sa texture ronde et sa finale délicatement fruitée. Dégustée par les plus grands, à l'image de Salvatore Castano, Meilleur Sommelier Europe & Afrique 2021, la cuvée Brut Régence présente « une belle fraîcheur, une bouche équilibrée, très complexe, avec une très longue finale. C'est incroyable ! ».

Un champion parmi les champions !

Champagne Brimoncourt, partner of the French GT Championship and GT European series || Since the first Formula 1 world championship, which took place in Reims in 1950, the winning driver has been offered a jeroboam of Champagne, opened and drunk *by the book*. Similarly, during the 24 hours of Le Mans, the cork of the champagne bottle is popped and the public is sprayed.

To perpetuate the traditions and links between motor racing and champagne, Maison Brimoncourt and the Mirage Racing team – Aston Martin team – have joined forces for the 2023 season of the French GT and GT European series. The two entities share the same values: the lifestyle, the entrepreneurship and the passion for cars.

During the 12 races of the season, in the most mythical European circuits (Spa-Francorchamps, Castellet circuit, Monza, Hockenheim...), Brimoncourt accompanies the Mirage Racing team to celebrate with freshness and elegance each stage of the championship, by honouring its Brut Régence vintage.

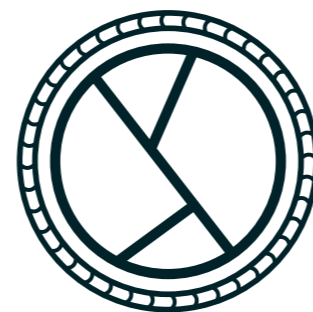
80% chardonnay - 20% pinot noir, this cuvée presents a blend of great aromatic finesse, dominated by the elegance of the chardonnay. A gallant wine which seduces with its freshness, its round texture and its delicately fruity finish. Tasted by the greatest, like Salvatore Castano, Best Sommelier Europe & Africa 2021, the Brut Régence cuvée presents "a beautiful freshness, a balanced palate, very complex, with a very long finish. It's incredible!"

A champion among champions!

EN SAVOIR → WWW.BRIMONCOURT.COM



© Laurent Gayral



CHAMPAGNE DE VIGNERONS

Créée en 2001 par le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne, *Champagne de Vignerons* est la seule bannière collective portée par un syndicat viticole. Une singularité qui lui permet de revendiquer une identité et des valeurs fortes : l'artisanat, l'authenticité, la création de cuvées d'exception.

Ces vins rares et uniques sont :

- Issus d'un terroir singulier et d'exploitations familiales dotées d'un savoir-faire transmis de génération en génération.
- De qualité, avec des vignes cultivées par les vignerons eux-mêmes et une vinification sur leur propre domaine ou au sein d'unions de vignerons.
- D'une grande diversité et de caractère : près de 4 000 vignerons et unions de vignerons se retrouvent au sein de cette bannière.

Tous les champagnes ont leurs caractères. Si cette richesse est une force, elle peut également impressionner, voir dissuader. Pour guider le

consommateur dans le choix de son champagne, Champagne de Vignerons a déployé une classification simple, autour d'un discours commun. Sa clé de lecture ? Le profil sensoriel des vins, avec trois typologies, trois « Caractères » :

- **Caractère Vif** : un caractère franc, des champagnes pleins de vivacité, portés par l'énergie d'une fraîcheur dominante.
- **Caractère Fruité** : un caractère gourmand où le fruit est dans le verre. Des champagnes tout en souplesse, aux riches arômes de fruits et à la douceur délicate.
- **Caractère Intense** : un caractère bien trempé, parfait pour la gastronomie. Des champagnes affirmés, déployant la force aromatique de leur vieillissement.

Un caractère, 10 nuances :

- **Vif** : dynamique, iodé, floral, frais, franc, minéral, pulpeux, salin, tendu, tonique.
- **Fruité** : charnu, généreux, gourmand, moelleux, opulent, rond, soyeux, suave, tendre, velouté.
- **Intense** : ample, boisé, charpenté, corsé, épicé, évolué, mature, onctueux, patiné, vineux.

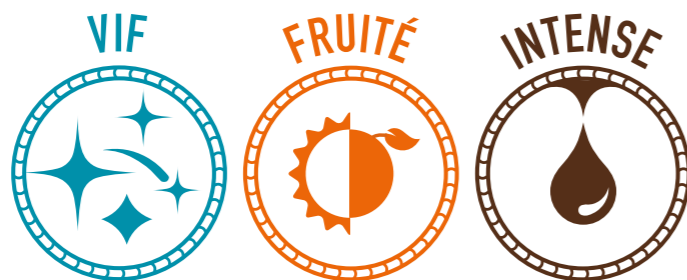
Comme le déclare Clotilde Chauvet, co-rapporteuse de la commission Soutien à la commercialisation du Syndicat Général des Vignerons de la Champagne « Les objectifs de cette classification sont multiples : apporter de la simplicité, renseigner sur le profil aromatique du champagne et son origine, accompagner le consommateur et lui donner envie de découvrir cette diversité ».

Orienté par ces termes précis, chaque professionnel adopte naturellement un discours commun, intelligible et explicite pour accompagner ses clients. Rasuré par ces mots évocateurs, chaque consommateur peut imaginer quel champagne lui correspond, car chaque cuvée correspond à un goût et à un moment de dégustation. Ainsi, pour Maxime Toubart, président du Syndicat Général des Vignerons de la Champagne : « la clé est de proposer le bon champagne au bon

moment et de savoir en parler. La segmentation a été déployée pour structurer l'offre champagne de vignerons afin que les prescripteurs s'approprient un vocabulaire facilement compréhensible avec un discours commun, intelligible et explicite pour accompagner ses clients ».

En unissant tous les champagnes de vignerons autour d'un vocabulaire commun, les caractères soulignent plus que jamais leur incroyable diversité.

Sandy Bénard-Ravoisier



Champagne de Vignerons, three characteristics to be endlessly combined || *Champagne de Vignerons was created in 2001 by the Syndicat Général des Vignerons de la Champagne and is the only collective banner carried by a winegrowers' union. This singularity enables it to claim an identity and strong values: craftsmanship, authenticity and the creation of exceptional vintages.*

These rare and unique wines are :

- From a unique terroir and family vineyards with expertise handed down from generation to generation.
- Of high quality, with vines cultivated by the winegrowers themselves and vinified on their own estate or within winegrowers' unions.
- Of great diversity and character: almost 4,000 winegrowers and winegrower unions are united under this banner.

All champagnes have their characters. Although this richness is a strength, it can also impress, or even dissuade. In order to guide the consumer in his champagne selection, Champagne de Vignerons has deployed a simple classification, based on a common discourse. The key to its interpretation? The wines' sensory profile, with three typologies, three "Characters":

- **Caractère Vif**: a frank character, champagnes full of vivacity, carried by the dominant fresh energy.
- **Caractère Fruité**: a greedy character where the fruit is in the glass. Supple champagnes, with rich fruit aromas and a delicate sweetness.
- **Caractère Intense**: a strong character, perfect for gastronomy. Assertive champagnes, displaying the full aromatic strength of their ageing.

One character, 10 nuances:

- **Lively**: dynamic, iodized, floral, fresh, frank, mineral, pulpy, salty, tense, tonic.
- **Fruity**: fleshy, generous, greedy, mellow, opulent, round, silky, suave, tender, velvety.
- **Intense**: ample, woody, full-bodied, spicy, evolved, mature, unctuous, smooth, vinous.

As declared by Clotilde Chauvet, co-rapporteur of the Marketing Support Commission of the Syndicat Général des Vignerons de la Champagne, "The objectives of this classification are multiple: bring simplicity, inform on the aromatic profile of the champagne and its origin, guide the consumer and make him want to discover this diversity".

Guided by these precise terms, each professional naturally adopts a common, intelligible and explicit discourse to accompany their customers. Thanks to these evocative words, each consumer can imagine which champagne suits him or her, because each cuvée corresponds to a taste and a tasting moment. According to Maxime Toubart, President of the *Syndicat Général des Vignerons de la Champagne*, "the key is to propose the right champagne at the right time and to communicate about it. Segmentation has been deployed to structure the winegrowers' champagne offer so that the prescribers appropriate an easily understandable vocabulary with a common, intelligible and explicit discourse to accompany their customers".

By uniting all the champagnes of winegrowers around a common vocabulary, the characters underline more than ever their incredible diversity.



Hôtel Le Cep*****

une institution bourguignonne

Situé au cœur de Beaune, l'hôtel Le Cep, 5 étoiles, est un bijou du XVI^e où trois hôtels particuliers de charme, pourvus de magnifiques cours, rendent un véritable hommage à la Bourgogne.

L'HOSPITALITÉ BOURGUIGNONNE

Un hommage à la Bourgogne, et surtout à ses vigneron, que l'on retrouve dans l'appellation même des 63 chambres de l'hôtel (dont 36 suites) : Nectar, Grand Cru, Premier Cru, Village, Bourgogne. Des chambres uniques, de 16 à 85 m², qui allient chaleureusement décoration traditionnelle et équipements modernes. Ici convivialité, sérénité et partage sont de mise.

Depuis 2020, l'hôte a également l'opportunité de séjourner dans la Maison des Remparts, mitoyenne à l'hôtel. Une maison sur 4 niveaux, pouvant accueillir jusqu'à 6 personnes, avec notamment une cave spécifiquement restaurée. 183 m² d'intimité qui bénéficient cependant du service hôtelier 5 étoiles.

Si vous préférez un séjour en pleine nature, Le Cep propose une villa 6 personnes, meublée, à la Montagne de Beaune. Sauna avec vue sur le parc, balcon dominant la terrasse, barbecue, four à pizza, terrain de pétanque, cabane pour enfants nichée dans les arbres... Tout pour passer un moment d'exception !

L'hôtel Le Cep propose d'ailleurs des moments de détente avec le Spa Holistique *Marie de Bourgogne*, 1000 m² en lien direct, lui aussi, avec la vigne (coloris, fresque de vignobles, scènes de vendanges sur les vitraux, cosmétiques à base de chardonnay, pinot noir et bourgeon de cassis).

Fort de ses prestations, et grâce à des locaux modulables et adaptés à la mise en place d'événements professionnels, l'hôtel propose en outre un cadre unique pour l'organisation de séminaires et réunions dans la région.

AU BONHEUR DES ÉPICURIENS

Le restaurant gastronomique Loiseau des Vignes, géré indépendamment par le groupe Bernard Loiseau, propose, en plus d'une carte d'exception qui présente les spécialités bourguignonnes, la possibilité de déguster 70 vins au verre. Des vins mettant en avant, entre autres, les grands noms de la région, mais aussi de jeunes espoirs.

La carte des vins de l'Hôtel Le Cep, que l'on peut également apprécier au bar, ouvert 24h/24, vaut le voyage ! En effet, depuis des décennies, ce dernier collectionne des cuvées, achetées lors des fameuses ventes aux enchères des Hospices de Beaune, et auprès de plus de 200 domaines. Ainsi, dans les 4 caveaux, 4 univers sont proposés pour des dégustations privées, avec une carte qui compte, à ce jour, plus de 1 000 références de vins de Bourgogne, datant de 1929 à 2021.

Un lieu définitivement incontournable !



Hôtel Le Cep***, a Burgundian institution**
 || *The 5-star Hôtel Le Cep is located in the heart of Beaune. This 16th-century jewel contains three charming private mansions with magnificent courtyards that are a true tribute to Burgundy.*

Burgundian hospitality

A tribute to Burgundy, and above all to its winegrowers, which is reflected in the very names of the hotel's 63 rooms (including 36 suites): Nectar, Grand Cru, Premier Cru, Village, Bourgogne. Unique rooms, from 16 to 85 m², which warmly combine traditional decoration and modern facilities. Here conviviality, serenity and sharing are the order of the day.

Since 2020, the guest also has the opportunity to stay in the Maison des Remparts, adjoining the hotel. A 4-level house that can host up to 6 people, including a specially restored cellar. 183 m² of privacy, but with 5-star hotel service.

If you prefer a holiday surrounded by nature, Le Cep offers a 6 person villa, furnished, at the Montagne de Beaune. The villa includes a sauna with a view of the park, a balcony overlooking the terrace, a barbecue, a pizza oven, a petanque court, and a children's cabin nestled in the trees... Just what you need to spend an exceptional moment!

The hotel Le Cep also offers moments of relaxation with the Marie de Bourgogne Holistic Spa, 1000 m², also directly linked to the vine (colours, frescoes of vineyards, grape harvest scenes on the stained glass windows, cosmetics made from chardonnay, pinot noir and blackcurrant buds).

Thanks to its services and flexible premises adapted to the organisation of professional events, the hotel also offers a unique setting for the organisation of seminars and meetings in the region.

For the epicurean's delight

The gastronomic restaurant Loiseau des Vignes, independently managed by the Bernard Loiseau group, offers, in addition to an exceptional menu featuring Burgundian specialities, the opportunity to taste 70 wines by the glass. These wines feature, among others, the great names of the region, but also young hopefuls.

The wine list of the Hôtel Le Cep, which can also be enjoyed at the bar, open 24 hours a day, is worth the trip! Indeed, for decades, the hotel has been collecting vintages, bought at the famous Hospices de Beaune auctions, and from more than 200 estates. Thus, in the 4 cellars, 4 universes are proposed for private tastings. The wine list includes, to this day, more than 1000 references of Burgundy wines, dating from 1929 to 2021.

A must-see place!

Sandy Bénard-Ravoisier / Photos Panajou

EN SAVOIR → WWW.HOTEL-CEP-BEAUNE.COM



Château Mouton Rothschild

ÉTIQUETTE 2020

« Peter Doig, artiste britannique d'origine écossaise signe l'œuvre originale pour ce millésime, venant ainsi ajouter son nom à la liste des célèbres artistes contemporains dont une œuvre illustre une étiquette de Château Mouton Rothschild ».

Une création originale reprenant classicisme et féerie, à l'image de cet illustre cru de Pauillac.

« Pour cette œuvre, le peintre marie des échos de Cézanne et Van Gogh à une fascinante rêverie personnelle sur la naissance nocturne d'un grand vin, que l'étrange magie d'un air de guitare semble éveiller à la vie ».

Sur ce millésime 2020 nous retrouvons cette délicatesse et cette précision propre à Château Mouton Rothschild. Le fait d'accorder un arrière-plan nocturne pourrait bien vous rappeler la perception de ce très grand vin une fois en bouche. La fine matière tannique s'illumine dans votre palais à la manière d'un ciel étoilé. Un vin à l'incroyable finesse qui ravira les aficionados de la propriété. Une fois de plus un vin exceptionnel nous est livré.

A noter que sur ce millésime 2020, la famille de Rothschild a proposé en partenariat avec Sotheby's, une vente aux enchères exceptionnelle en faveur des pompiers de la région bordelaise. Rappelons que ces derniers ont lutté durant tout l'été 2022 face à une vague d'incendies sans précédents dans la région. Le lot, présentant différents grands formats dont le seul nabuchodonosor du millésime, fut adjugé à 175 000 €. La somme récoltée ira en faveur de la prévention des incendies.

Texte : Xavier Lacombe



“The British artist Peter Doig, from Scotland, has signed the original work for the 2020 vintage. Peter Doig has thus added his name to the list of famous contemporary artists whose work illustrates a Château Mouton Rothschild label”.

An original creation combining classicism and enchantment, reflecting this famous Pauillac wine.

“The painter combines echoes of Cézanne and Van Gogh in this work with a fascinating personal reverie on the night-time birth of a great wine, which the strange magic of a guitar tune seems to awaken to life”.

On this 2020 vintage we find the delicacy and precision of Mouton Rothschild. The night-time background may well remind you of the perception of this great wine once in the mouth. The fine tannic material lights up on your palate like a starry sky. A wine of incredible finesse that will delight aficionados of the estate. Once again we are offered an exceptional wine.

It should be noted that on this 2020 vintage, the de Rothschild family has proposed, jointly with Sotheby's, an exceptional auction in favour of the firemen of the Bordeaux region. Let us recall that the latter fought throughout the summer of 2022 against a wave of unprecedented fires in the region. The lot, presenting various large formats including the only nabuchodonosor of the vintage, was sold for €175,000. The money raised will go towards fire prevention.

EN SAVOIR

→ WWW.CHATEAU-MOUTON-ROTHSCHILD.COM

Verticale de 2014 à 2020

de Château Croix de Labrie :

ascension émotionnelle à Saint-Emilion !

Propriété d'Axelle et Pierre Courdurié dont leur premier millésime est 2013, Château Croix de Labrie n'en finit pas de monter en qualité, affolant les scores de nombreux critiques !

C'est sur le millésime 2014, 100 % merlot, que la verticale débute, offrant un vin onctueux, charmeur, et qui pourrait à lui seul prétendre au rang de Grand Cru Classé.

Et pourtant une montée en puissance s'opère au fil des années, laissant exprimer tout le travail engagé dans les vignes. Un vignoble de 60 ans d'âge moyen conduit en agriculture biologique, en biodynamie et en agroforesterie. Certains pieds de cabernet sauvignon sont préphyloxériques et servent à la sélection massale du vignoble, tout comme des pieds de merlot vieux de plus de 80 ans. Du cabernet franc enfin, et dont la qualité fait des envieux parmi les plus hautes sphères de l'appellation.

Si 2015 exprime la puissance du millésime avec une matière tannique vive et puissante qu'il faudra encore attendre, 2016 est une révélation. Les tannins, déjà de grande qualité en 2015, s'affinent encore plus, tout comme la vigueur des fruits. C'est net, frais et opulent sans excès. L'équilibre est juste sensationnel !

Le millésime 2017 aborde certes moins de densité, mais il est expressif, charmeur, et représente une référence de choix pour ce millésime décrié, à ouvrir idéalement en 2025.

Vient le tour de la trilogie 2018, 2019, 2020, où le millésime 2020 ressort majestueusement du lot. A noter la proportion de cabernet franc qui monte graduellement pour atteindre 5 % de l'assemblage, changeant radicalement le profil du vin, toujours plus fougueux.

La question est donc posée : jusqu'où ce cru va-t-il aller ? Quant au millésime 2022 à venir, la famille en est extrêmement fière. Pour Axelle Courdurié « du 2022 tous les ans, je signe immédiatement ! ». A suivre, avec délectation.

Texte et photo : Xavier Lacombe

Château Croix de Labrie's 2014 to 2020 Vertical: an emotional ascent in Saint-Emilion! || Château Croix de Labrie is owned by Axelle and Pierre Courdurié. 2013 was their first vintage and the quality of the wine continues to rise, sending many critics into a frenzy!

The vertical review begins with the 2014 vintage, 100% Merlot. It offers an unctuous, charming wine, which could in itself claim the rank of Grand Cru Classé.



And yet, the wine grows in strength over the years, expressing all the work done in the vines. The average age of the vineyard is 60 years, and the vines are grown organically, biodynamically and in agroforestry. Some Cabernet Sauvignon vines are pre-phyloxera and are used for the massal selection of the vineyard, as well as Merlot vines that are over 80 years old. Finally, there is Cabernet Franc, the high quality of which has made some people envious of the appellation's higher echelons.

Although 2015 expresses the power of the vintage with a lively and powerful tannic matter that still needs to be waited for, 2016 is a revelation. The tannins, already of great quality in 2015, are even more

refined, as is the vigour of the fruit. It is clean, fresh and opulent without excess. The balance is just sensational!

The 2017 vintage is certainly less dense, but it is expressive, charming, and represents a reference of choice for this decried vintage, ideally to be opened in 2025.

Then comes the 2018, 2019, 2020 trilogy, where the 2020 vintage stands out majestically. The proportion of Cabernet Franc gradually rises to 5% of the blend, radically changing the profile of the wine, which is increasingly fiery.

So, we must ask ourselves: how far will this wine go? As for the upcoming 2022 vintage, the family is extremely proud of it. For Axelle Courdurié, “2022 every year, I'll sign immediately!”. To be continued, with great pleasure.

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-CROIX-DE-LABRIE.FR



Stéphane Freiss, Elsa Zylberstein, Chantal Perse et Stéphane De Groodt.



FAMILLE PERSE, de Monbousquet à Pavie, 30 ans à Saint-Emilion

30^E VENDANGE À MONBOUSQUET...

Pour la famille Perse tout commence à Château Monbousquet. Si la propriété est certes moins connue que Château Pavie, c'est ici le point de départ de leur amour pour Saint-Emilion et de leur incroyable aventure.

Ce serait en revenant de Saint-Emilion que Gérard Perse aurait dit un jour à son épouse « Chérie, regarde ce que j'ai acheté » en lui tendant une bouteille de Château Monbousquet. Très vite Chantal Perse comprit qu'il s'agissait plus que d'une simple bouteille... et aujourd'hui, c'est au sein du Château Monbousquet que le couple réside.

Cette propriété de 32 hectares, située à Saint Sulpice de Faleyrens, a la particularité de disposer d'une partie non négligeable de son terroir sur des grèves profondes, donnant profondeur et relief aux cabernets.

Depuis l'acquisition de Château Monbousquet, tout a été fait dans les vignes comme dans les chais pour sublimer ce terroir, notamment un ambitieux plan de drainage en 1998.

Les millésimes proposés à la dégustation, 2000, 2005, 2010, 2015 et 2020 témoignent des efforts entrepris. Henrique Da Costa, le gendre de la famille et directeur général de Château Pavie rappelle que pour sublimer les terroirs « pas de baguette

Perse family, from Monbousquet to Pavie, 30 years in Saint-Emilion.

30th harvest at Monbousquet ...

For the Perse family, everything starts at Château Monbousquet. Although the property is certainly less known than Château Pavie, this is where their love for Saint-Emilion and their incredible adventure began.

It is said that on his way back from Saint-Emilion, Gérard Perse said to his wife one day "Honey, look what I bought", handing her a bottle of Château Monbousquet. Chantal Perse soon realised that it was more than a simple bottle... and today, the couple live at Château Monbousquet.

This 32-hectare property, located in Saint Sulpice de Faleyrens, has the particularity of having a significant part of its terroir on deep gravel, giving depth and relief to the Cabernets.

Since the acquisition of Château Monbousquet, everything has been done in the vineyards as well as in the cellars to sublimate this terroir, notably an ambitious drainage plan in 1998.

magique, mais beaucoup de travail ». On retrouve ainsi dans les vins une remarquable tension, de la profondeur comme de la précision. Le millésime 2020 étant un vrai révélateur du potentiel que Château Monbousquet peut développer dans des millésimes solaires.

The 2000, 2005, 2010, 2015 and 2020 vintages offered for tasting are proof of the efforts made. Henrique Da Costa, the family's son-in-law and general manager of Château Pavie, reminds us that "no magic wand, but a lot of work" is needed to sublimate the terroirs. The wines thus have remarkable tension, depth and precision. The 2020 vintage is a real revelation of the potential that Château Monbousquet can develop in sunny vintages.

... ET 25^E VENDANGE À CHÂTEAU PAVIE

C'est donc depuis 1998 que les millésimes de Château Pavie se retrouvent signés par la famille Perse. Une fois de plus, le travail sur les grands terroirs a payé. Château Pavie se retrouve sacré Premier Grand Cru Classé « A » en 2012. Premier parmi les premiers de Saint-Emilion. Une consécration qui se réitère en 2022. Mais 2022, ce sont aussi les vingt-cinquièmes vendanges de la famille Perse à Château Pavie et cela se célèbre aussi ! Pour l'occasion, le millésime 2022 arborera un flacon spécial, gravé.

A travers ce temps fort, il était bon de se replonger dans les vins de la propriété. C'est ce que permis cette verticale sur les grands millésimes 1998, 2005, 2009, 2016 et 2020, mais aussi 2000 et 2010. En plus d'être des millésimes grandioses, ces années marquent de nombreux temps forts pour la famille comme pour la propriété. Déguster l'évolution de Château Pavie sous la signature de la famille Perse, c'est rentrer dans l'âme de la Côte Pavie, les millésimes surlignant toujours plus cette vigueur. Évoluer à travers les années, c'est rentrer dans le détail d'une matière qui se précise toujours plus, avec des tannins au relief toujours plus fin et éclatant. Une délicatesse et une fraîcheur qui s'expriment sans faiblir, n'en déplaise au réchauffement climatique. La Côte Pavie, exposée plein sud, n'en a pas fini de faire rayonner d'émotions ceux qui auront la chance de déguster les différents vins de Château Pavie.

Texte : Xavier Lacombe
Photos : Château Pavie

... and the 25th harvest at Château Pavie

Since 1998, the vintages of Château Pavie have been signed by the Perse family. Once again, the work on the great terroirs has paid off. Château Pavie was crowned Premier Grand Cru Classé "A" in 2012. First among the first of Saint-Emilion. A consecration that will be repeated in 2022. But 2022 is also the twenty-fifth harvest of the Perse family at Château Pavie, and this is also being celebrated! For the occasion, the 2022 vintage will have a special engraved bottle.

Throughout this important time, it was good to dive back into the wines of the estate. This is what this vertical review of the great 1998, 2005, 2009, 2016 and 2020 vintages, as well as the 2000 and 2010, allowed. In addition to being great vintages, these years mark many high points for the family as well as for the estate. When you taste the evolution of Château Pavie under the signature of the Perse family, you enter into the soul of the Côte Pavie. The vintages always highlight this vigour. To evolve through the years is to enter into the detail of a material that becomes ever more precise, with tannins that are ever more fine and radiant. A delicacy and a freshness that expresses itself without weakening, despite global warming. The Côte Pavie, with its southern exposure, will continue to bring out the emotions in those who have the chance to taste the different wines of Château Pavie.



EN SAVOIR → WWW.VIGNOBLESPERSE.COM

VINS DÉSALCOOLISÉS, les enjeux d'un nouveau marché



Au fil des années, les envies du consommateur ont beaucoup évolué. Aujourd'hui, notamment chez les jeunes, la tendance est à la consommation responsable, et raisonnable. Aussi, si les boissons no-low (no alcohol/low alcohol) étaient auparavant destinées aux personnes ne buvant pas d'alcool, il s'agit aujourd'hui d'une alternative élégante et sophistiquée au soda, une consommation de plaisir responsable. C'est ainsi que des sociétés telles que Chavin ou encore Moderato tirent leur épingle du jeu.

Toutefois, les vins désalcoolisés ou faibles en alcool peuvent-ils porter le nom de vin ? A cela, la réponse de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) est claire : la dénomination « vins désalcoolisés » a bel et bien été autorisée en raison d'une boisson issue de la fermentation, à laquelle on retire l'alcool.

Toutefois, s'ils sont très répandus à l'étranger (Amérique du Nord, Moyen-Orient, Royaume-Uni, Allemagne, Danemark, Suède, Espagne...), les vins désalcoolisés peinent encore, en France, à se débarrasser de leur image de *sous vin*.



Pourtant, certaines entreprises françaises n'en démordent pas et tentent de s'approprier un marché déjà en pleine extension hors des frontières. Les enjeux sont alors nombreux, pour séduire le public : se rapprocher gustativement du vin, avec un profil vineux, valoriser la qualité du produit (sélection du vin de départ, travail avec l'œnologue sur l'assemblage et l'équilibre), créer des alternatives sans chercher à imiter. Le but est donc bien, non pas de prendre la place du vin, mais de démontrer un nouveau savoir faire, en créant de nouveaux produits issus de la vigne. Une diversification de la filière qui valorise le travail du vigneron.

Cependant, pour le faire entrer par la grande porte, l'OIV doit encore légiférer sur le statut du vin désalcoolisé. Comment doit-il être élaboré ? Quelles pratiques œnologiques utiliser ? Faut-il rajouter des arômes pour ramener rondeur et concentration aux vins et retirer l'acidité ? Quelles pratiques de désalcoolisation faut-il privilégier ?

A ces interrogations s'ajoutent également les questions financières : comment trouver les fonds pour investir dans de nouvelles machines afin de rendre accessible géographiquement les moyens techniques et ne pas avoir à exporter la production ?

Autant de questions qui ne trouvent à ce jour pas encore de réponse officielle mais sur lesquelles l'OIV tente de statuer. Trouver un compromis entre philosophie et réalité n'est pas chose aisée.

Sandy Bénard-Ravoisier



De-alcoholised wines, the challenges of a new market || Over the years, consumer desires have changed considerably. Today, especially among young people, the trend is towards responsible and reasonable consumption. So, if no-low drinks (no alcohol/low alcohol) were once intended for people who did not drink alcohol, today they are an elegant and sophisticated alternative to soda, a responsible pleasure drink. Companies such as Chavin and Moderato are making their mark.

However, can de-alcoholised or low-alcohol wines be called wine? The answer from the Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) is clear: the name "dealcoholised wines" has been authorised because of the removal of alcohol from a beverage resulting from fermentation.

However, although they are very widespread abroad (North America, the Middle East, the United Kingdom, Germany, Denmark, Sweden, Spain, etc.), dealcoholised wines are still struggling in France to get rid of their image as a sub-wine.

However, some French companies are not giving up and are trying to capture a market that is already expanding across the borders. The challenges are numerous, to seduce the public: getting closer to the taste of wine, with a vinous profile, enhancing the quality of the product (selection of the starting wine, work with the oenologist on the blend and balance), creating alternatives without trying to imitate. The aim is therefore not to take the place of wine, but to demonstrate a new know-how by creating new products from the vine. This diversification of the sector enhances the work of the winegrower.

However, in order to let it in through the front door, the OIV still has to regulate the status of dealcoholised wine. How should it be made? What oenological practices should be used? Should aromas be added to bring roundness and concentration back to the wines and remove acidity? Which dealcoholisation practices should be favoured?

In addition to these questions, there are also financial issues: how to find the funds to invest in new machines in order to make the technical means geographically accessible and not have to export the production?

These are all questions which have not yet been officially answered, but which the OIV is trying to answer. Finding a compromise between philosophy and reality is not an easy task.

OTTAWA, QUÉBEC, MONTRÉAL, TORONTO ET VANCOUVER.

EN DIRECT
AU DÉPART DE PARIS



Société Air France - SA au capital de 125 748 776 € - RCS Bobigny - 45, rue de Paris, 93147 Bobigny Cedex

MEMBRE DE
L'ALLIANCE
SKYTEAM

Vols à partir du 27/06/2023 pour Ottawa.

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

AIRFRANCE

S'ENVOLER EN TOUTE ÉLÉGANCE



Le vignoble de Sabaté i Coca.

CORPINNAT :

un engagement pour le terroir et la qualité

Si vous tracez une ligne entre Barcelone et Tarragone, au milieu de celle-ci vous trouverez le Penedès, une région connue pour ses vins exceptionnels, ainsi que la Rioja et le Priorat. À seulement 40-50 km de la bouillonnante Barcelone et de la Costa Dorada se trouve le pays des merveilles des pétillants remarquables.

HISTORIQUE

Avant l'épidémie de Phylloxéra au XIX^{ème} siècle, la plus grande partie du vignoble du Penedès était plantée de cépages rouges. Après l'épidémie, la viticulture de la région est passée des raisins rouges aux raisins blancs, avec une corrélation de 10 % à 90 %, et les vignerons locaux se concentrent désormais sur les vins effervescents. Le Penedès est considéré comme le berceau du Cava espagnol.

TERROIR

Unique, varié, véritablement méditerranéen, ce terroir fleure bon le romarin et le fenouil. Des étés secs et chauds, des vents frais soufflant sur les belles pentes de l'Alte Penedès. Des sols argileux enrichis de fer, de galets et de calcaire, parsemés de coquillages et de divers fossiles marins, identifiant la région comme un ancien fond marin. Argiles rouges (terra rossa) et terrasses historiques en pierre, plantées d'un mélange de vieilles et de jeunes vignes.

Corpinnat: commitment to the terroir and quality || *If you draw a line between Barcelona and Tarragona, in the middle of it you'll find Penedès, a region known for its outstanding wines, along with Rioja and Priorat. Just 40-50 km away from the bubbling Barcelona and Costa Dorada lies the wonderland of exquisite sparklings.*

Some history

Before the Phylloxera epidemic in the 19th century, the greater part of the Penedès vineyards was planted with red varieties. After the epidemic the region's viticulture switched from red to white grapes, with a correlation of 10% to 90%, and local winemakers are now focusing on sparkling wines. Penedès is considered to be the birthplace of Spanish Cava.

Terroir

Unique, varied, truly Mediterranean, this land smells of rosemary and fennel. Dry and hot summers, fresh winds blowing over the beautiful slopes of Alte Penedès. Clay soils enriched with iron, pebbles and limestone, scattered with seashells and various sea fossils, identifying the region as an ancient seabed. Red clays (terra rossa) and historic stone terraces, planted with a mixture of old and young vines.

ÉMERGENCE DE CORPINNAT

Le Penedès est la région la plus importante pour la DO Cava, mais pas la seule : à un moment donné, ils ont commencé à produire du Cava dans la Rioja, l'Aragon, la Valence, l'Álava et le Badajoz. Cette expansion a provoqué le soi-disant *premier exode* : quelques producteurs du Penedès ont initié la création d'une classification premium de Cava, liée au terroir — Cavas de Paraje Calificado (CPC). Mais cela n'a pas suffi à certains vigneron audacieux, avec le « second exode » qui a entraîné l'émergence de Corpinnat — une marque collective fondée pour distinguer les grands vins effervescents du Penedès.

Il y a quelques années, lorsque j'ai rencontré pour la première fois Toni de la RosaTorelló, copropriétaire de Torelló Viticultors, l'un des membres fondateurs de Corpinnat, son histoire d'une nouvelle marque ressemblait à un conte de fées romantique, avec Toni comme étant l'un des Robin des Bois de cette « rébellion de la qualité ». « Le Cava est produit dans 150 municipalités de sept provinces différentes d'Espagne, et il a perdu son lien avec le terroir. C'est l'une des principales raisons pour lesquelles nous avons quitté DO Cava », a expliqué Toni. « Un vin parle d'un terroir, d'une origine, c'est pourquoi Corpinnat se limite à la vallée viticole historique de Barcelone à Penedès. Nous avons des engagements sur le terroir, la viticulture et la qualité des vins qui doivent être valorisés et reconnus.



Ton Mata



Toni et Paco Torelló



Marcel Sabaté



Xavi Bernet

LA PHILOSOPHIE DE CORPINNAT

Créée en 2015 et ratifiée par l'UE en 2017, l'Association des producteurs et viticulteurs Corpinnat a été officiellement lancée en 2018. Le nom de Corpinnat vient de l'espagnol *corazón* (cœur) et du latin *pinnae*, la racine du nom de Penedès.

Quelles sont les règles du Corpinnat, le cœur du Penedès ? Comme l'explique Ton Mata, président de Corpinnat et propriétaire de la cave Recaredo, la marque qu'ils ont créée montre leur engagement envers leur origine et leur approche. Vignobles situés sur le territoire du Corpinnat, cépages indigènes (Xarel·lo, Macabeu, Parellada et Malvasia pour les blancs, et Garnacha, Monastrell, Sumoll et Xarel·lo Vermell pour les rouges), viticulture biologique (certains membres pratiquent la biodynamie), 100 % vendanges manuelles, culture sèche (pas d'irrigation), vinification maison, 18 mois minimum d'élevage sur lies... Les règles sont très strictes à respecter. Mais pour les membres de la marque, elles ne sont pas nouvelles.

« Nous avons rejoint Corpinnat car nous nous identifions aux règles de l'association. Nous travaillons de cette façon depuis la création de notre cave en 2004 » explique Xavi Bernet, vigneron et propriétaire de la cave Julia Bernet. « Notre métier commence à la vigne et se termine en bouteille. C'est qui nous sommes, c'est ce que nous faisons et c'est ce que nous vendons ».

Emergence of Corpinnat

Penedès is the most important region for DO Cava, but not the only one: at some point they started to produce Cava in Rioja, Aragon, Valencia, Álava and Badajoz. This expansion caused the so-called “First Exodus”: a few producers of Penedès initiated the creation of a premium classification of Cava, linked to the terroir — Cavas de Paraje Calificado (CPC). But this wasn't enough for some daring winemakers, with the “second exodus” resulting in the emerging of Corpinnat — a collective brand that was founded to single out the great sparkling wines made in Penedès.

A few years ago, when I first met Toni de la RosaTorelló, co-owner of Torelló Viticultors, one of the founding members of Corpinnat, his story of a new brand sounded like a romantic fairy, with Toni being one of the Robin Hoods of this “quality rebellion”. “Cava is produced in 150 municipalities of seven different provinces of Spain, and it's lost its connection with terroir. This is one of the main reasons why we left DO Cava,” explained Toni. “A wine talks about a terroir, an origin, that's why Corpinnat is limited to the historic Barcelona wine valley in Penedès. We have some commitments to the land, viticulture and quality of the wines that should be valued and recognized.”

The philosophy of Corpinnat

Formed in 2015 and ratified by the EU in 2017, the Association of Wine Producers and Growers Corpinnat was officially launched in 2018. The name of Corpinnat comes from the Spanish “corazón” (heart), and Latin “pinnae”, the root name for Penedès.

What are the rules of Corpinnat, the “heart of Penedès”? As explained by Ton Mata, the President of Corpinnat and owner of Recaredo winery, the brand they've created shows their commitment to their origin and approach. Own vineyards located at the Corpinnat territory, native grape varieties (Xarel·lo, Macabeu, Parellada and Malvasia for whites, and Garnacha, Monastrell, Sumoll and Xarel·lo Vermell for reds), organic viticulture (some members practice biodynamics), 100% manual harvesting, dry farming (no irrigation), in-house vinification, at least 18 months of ageing on the lees — the rules are very strict to follow. But for the members of the brand, they are not new.

“We joined Corpinnat because we identify ourselves with the rules of the association. We have been working this way since our winery was founded in 2004” explains Xavi Bernet, the winemaker and owner of Julia Bernet winery. “Our job begins at the vineyard and ends in the bottle. This is who we are, this is what we do, and this is what we sell.”



Le Xarel·lo.



La cave du vignoble Julia Bernet.



Le vignoble de Sabaté i Coca.

Corpinnat a commencé avec 6 caves, maintenant il y en a 11. Y en aura-t-il d'autres ? « Nous voulons grandir, mais nous ne sommes pas pressés. Nous pensons qu'il serait bon d'avoir un nouveau membre chaque année. Corpinnat a les règles les plus strictes du monde des vins effervescents. Nous savons que plusieurs établissements vinicoles procèdent actuellement à des modifications afin de s'y conformer », commente Toni Torelló.

« Le vignoble de Corpinnat couvre environ 1000 hectares. Nous pouvons cultiver beaucoup plus et produire plus de vins. J'ai hâte d'avoir de nouveaux membres dans l'association. Cela rendra la marque plus forte. Mon idée est de 40, 50, 60 établissements vinicoles », — telles sont les attentes du président Ton Mata.

UNE STRATÉGIE QUI PAIE

Alors, qu'est-ce que Corpinnat, exactement - romance ou affaires ? « Cela fait 5 ans, et c'était une décision parfaite ! Les marchés étrangers reconnaissent désormais les caves du Corpinnat comme des producteurs de vins mousseux de grande qualité », déclare Toni Torelló.

« Certains marchés importants, tels que les Pays-Bas, la Suède, la Norvège, l'Autriche, représentent désormais nos produits de base, moyens et haut de gamme d'une manière à laquelle nous ne nous attendions pas. Nos ventes ont augmenté, car Corpinnat est déjà associé à la qualité et au prestige, et cela fait la différence », commente Marcel Sabaté i Coca, copropriétaire et vigneron de la cave Sabaté i Coca.

Les chiffres publiés par le bilan économique et social 2022 de l'association parlent d'eux-mêmes : 5,7 % d'augmentation des ventes (2,43 mln de bouteilles), et 12 % d'augmentation du chiffre d'affaires (25,89 mln d'euros) en 2022. Le volume de bouteilles commercialisées avec plus de 30 mois de vieillissement a augmenté de 84 %, 22 % après un vieillissement de 60 mois et plus. C'est ce qui différencie vraiment le Corpinnat de la plupart des pétillants.

Ton Mata résume : « Nous pouvons sembler être des rêveurs, mais en fait, nous sommes pragmatiques. Nous voulons le meilleur pour notre terre et pour les gens qui la cultivent. Le climat change, les rendements baissent — il est vraiment difficile de suivre les règles que nous nous sommes fixées. Mais, à la fin, notre travail est apprécié. Nous tiendrons donc notre position ».

Corpinnat started with 6 wineries, now there are 11. Will there be more to join? “We want to grow, but we are not in a hurry. We think that it would be good to have a new member every year. Corpinnat has the strictest rules of the sparkling wine world. We know that several wineries are now making changes in order to comply with them,” — comments Toni Torelló.

“The vineyards of Corpinnat cover around 1000 hectares. We can grow a lot more, and produce more wines. I look forward to having new members in the association. This will make the brand stronger. My idea is 40, 50, 60 wineries,” — President Ton Mata shares his expectations.

Practical benefits

So, what is Corpinnat, exactly — romance or business? “It's been 5 years, and it was a perfect decision! Foreign markets now recognize Corpinnat wineries as producers of great quality sparkling wines,” — Toni Torelló says.

“Some important markets, such as the Netherlands, Sweden, Norway, Austria, are now representing our basic, medium and high end products in a way we were not expecting. Our sales increased, because Corpinnat is already associated with quality and prestige, and this makes a difference,” — comments Marcel Sabaté i Coca, co-owner and winemaker of Sabaté i Coca winery.

The numbers published by the Association's Economic and Social Report 2022 speak for themselves: 5.7% increase in sales (2.43 mln bottles), and 12% increase in turnover (25.89 mln euros) in 2022. The volume of bottles marketed with more than 30 months' ageing has grown to 84%, and 22% were released after ageing of 60 months and more. This is what really differentiates Corpinnat from most sparklings.

Ton Mata sums it up: “We may sound romantic, but, in fact, we are pragmatic. We want the best for our land and for the people who are cultivating it. The climate is changing, the yields are getting lower — it's really hard to follow the rules we've set for us. But, in the end, our job gets appreciated. So we will stand our ground.”

Victoria Makarova

SALVATORE CASTANO

RENCONTRE À L'HÔTEL DE SÈZE

En mars, à la suite de son Wine Tour dans le bordelais, Salvatore Castano, Meilleur Sommelier d'Europe & Afrique 2021, a pu échanger, dans un face-à-face intimiste au sein des magnifiques salons de l'Hôtel de Seze, avec des producteurs passionnés. Découverte des cuvées dégustées.

Salvatore Castano, meeting at the Hôtel de Seze || *In March, following his Wine Tour in Bordeaux, Salvatore Castano, Best Sommelier of Europe & Africa 2021, was able to exchange, in an intimate face to face within the magnificent salons of the Hôtel de Seze, with passionate producers. Discovery of the tasted cuvées.*

LES VIGNERONS RÉUNIS DE MONSÉGUR

Créée en 1935, la cave coopérative de Monségur compte aujourd'hui plus de 170 adhérents, avec une gamme large de 8 châteaux, en AOC Bordeaux et Entre-deux-Mers.

Created in 1935, the Monségur cooperative cellar now has more than 170 members, with a wide range of 8 châteaux, in AOC Bordeaux and Entre-deux-Mers.

1935 Cuvée Tradition Bordeaux 2020

Couleur rubis claire et brillante, bords rubis clairs, viscosité élevée. Le nez est net, intense, notes de fruits rouges frais, baies rouges (touche de cerise noire), minéralité caillouteuse. Quelques légères épices provenant du raisin. On ressent qu'il n'y a pas de chêne impliqué dans la production. En bouche, le vin est sec, relevé et fort. Une fraîcheur très équilibrée, les tanins et l'alcool sont très bien intégrés. On sent le caractère végétal, le poivron doux. Une grande complexité et une belle finale.

Clear, bright ruby color, light ruby rims, elevated viscosity. The nose is clean, intense, notes of fresh red fruits, red berries (touch of black cherry), stony minerality. Some slightly spices coming from the grape. You can feel that there is no oak involved in the production. At the palate the wine is dry, elevated burly. You can feel the great balance of the freshness, the tanins and the alcohol are very well integrated. You can feel the vegetal character, sweet bell pepper. A great complexity and a great finish.

Château Peynaud Bagnac Bordeaux 2020

Robe rubis modéré, limpide et brillante avec des bords rubis clairs, viscosité modérée. Le nez est fin, boisé, cèdre, épices douces, vanille, poivre blanc. Beaucoup d'arômes de fruits, crème de cassis, crème de violette, crème de mûre, notes classiques d'un assemblage bordelais. La bouche est sèche, ample, d'une grande fraîcheur qui équilibre l'alcool et les tanins. Les tanins sont relevés mais très doux et mûrs. Grande complexité, très longue finale. Un bel exemple de vins de Bordeaux, la qualité est là !

Clear, bright, moderate ruby color with light ruby rims, moderate viscosity. The nose is refined, oak, cedar, sweet spices, vanilla, white pepper. A lot of fruits aromas, crème de cassis, crème de violette, crème de mûre, classic notes of a Bordeaux blend. The palate is dry, full body, a great freshness which balance the alcohol and the tannins. The tannins are elevated but very soft and ripe. Great complexity, a very long finish. A beautiful example of vins de Bordeaux, the quality is there!

Château Grand Billard Bordeaux 2022

Couleur rubis profond, limpide et brillante, bords presque violets, viscosité élevée. Le nez est net, belle intensité, un vin très jeune. Framboise fraîche, notes de myrtille fraîche, mûre, crème de violette. Une belle minéralité qui s'intègre vraiment bien au vin. Notes épicées (poivre noir) provenant du raisin. La bouche a une approche très élégante, une texture très gouleyante, un vin sec et corsé. Pas de chêne utilisé. La douceur le rend vraiment accessible, vraiment facile à boire. Les tanins sont vraiment bien intégrés au vin, l'alcool est bien intégré, une grande fraîcheur. Grande complexité, une finale élégante. Un beau vin !

Clear, bright, deep ruby color, almost purple rims, high viscosity. The nose is clean, nice intensity, a very young wine. Fresh raspberry, fresh blueberry notes, blackberry, crème de violette. A beautiful minerality which is really well integrated with the wine. Spicy notes, blackpepper coming from the grape. The palate has a really elegant approach, very easy-to-drink texture, dry, full body wine. No oak used. The sweetness keep it really approachable, really easy-to-drink. The tannins are really well integrated with the wine, the alcohol is well integrated, a great freshness. Great complexity and elegant finish. A beautiful wine!



COGNAC VALLEIN TERCINIER

Implantée dans la Saintonge depuis 1850, la famille Vallein Tercinier propose une large gamme de produits pour séduire tous les palais : Cognac, Pineau des Charentes et liqueurs.

Established in Saintonge since 1850, the Vallein Tercinier family offers a wide range of products to seduce all palates: Cognac, Pineau des Charentes and liqueurs.

VSOP Premium

Belle couleur brillante, presque ambrée, avec de beaux reflets dorés, viscosité élevée. Le nez a une belle intensité, notes de fruits frais, zeste d'orange, notes tropicales, ananas, mangue sèche, fleur d'oranger. Caractère toasté, noisettes grillées, vanille, venant du bois. La bouche est une explosion de saveurs, sèche, une certaine sucosité, très élégante, belle fraîcheur, un cognac équilibré. Produit incroyable ! Facile à boire. Parfait avec une mousse au chocolat noir.

Beautiful bright, almost amber color with beautiful reflecting golden rims, elevated viscosity. The nose has a beautiful intensity, notes of fresh fruits, orange zest, tropical notes, pineapple, dry mango, orange blossom, toasted character, toasted hazelnuts, vanilla, coming from the oak. The palate is an explosion of flavours, dry, some sweetness, very elegant, beautiful freshness, a balanced cognac. Incredible product! Easy-to-drink. Perfect with a dark chocolate mousse.

XO Vieille Réserve Fine Champagne

Ambre foncé avec une belle bordure orange-vieil or, viscosité élevée. Le nez est intense, franc, beaucoup de caractère, arômes de fruits noirs (prune séchée, cerise marasca). Notes florales comme la violette, chocolat, café grillé, caractère boisé, toasté, vanille, les noix grillées. Beau nez avec l'élégance de la praline. La bouche est incroyable, notes du nez, complexité, élégance, fraîcheur, une très longue finale. Une explosion de saveurs. Un beau produit. Parfait avec une viande rôtie ou un beau dessert praliné avec quelques notes de café. Une découverte incroyable !

Dark amber with a beautiful orange-old gold rims, elevated viscosity. The nose is intense, clean, a lot of character, dark fruits aromas (dry plum, cherry marasca). Flowers notes like violet, chocolate, toasted coffee, oaky character, toastiness, vanilla, toasted nuts. Beautiful nose with the elegance of the praline. The palate is incredible, notes of the nose, complexity, elegance, freshness, a very long finish. An explosion of flavours. A beautiful product. Perfect with roasted meat, a beautiful praline dessert with some coffee notes. An incredible discovery!

EN SAVOIR → WWW.COGNAC-TERCINIER.COM



EN SAVOIR → WWW.CAVE-DE-MONSEGUR.COM

ON TI DOUSÈ

On ti Douzè, « une petite douceur », a pour objectif, depuis 2016, de sublimer le fruit et le rhum. Des fruits issus de l'agriculture en biodynamie et provenant essentiellement des Caraïbes (Guadeloupe et Martinique), et des rhums blancs agricoles, fruits de distillateurs passionnés des Antilles françaises.

On ti Douzè, "a little sweetness", has aimed, since 2016, to sublimate fruit and rum. Fruits from biodynamic agriculture and mainly from the Caribbean (Guadeloupe and Martinique), and agricultural white rums, fruits of passionate distillers from the French Antilles.



Planteur Prestige

Couleur marron clair, bord orange. Le nez est très intense, doux, rappelle les fruits utilisés dans l'assemblage (orange, fruit de la passion, vanille, cannelle), une belle note d'amande. La bouche est légèrement sucrée, très intense, délicate, d'une belle fraîcheur. Une très longue finale. On ne sent pas l'alcool, c'est très facile à boire. Vous pouvez simplement le mettre dans votre réfrigérateur et le boire quand vous le souhaitez.

Light brown color, orange rims. The nose is very intense, sweet, recall the fruits used in the blend (orange, passion fruit, vanilla, cinnamon), a beautiful almond note. The palate is slightly sweet, very intense, delicate, a beautiful freshness. A very long finish. You don't feel the alcohol, it's very easy to drink. You can just put it in your fridge and drink it whenever you want.

Douceur Arrangée Maracudja (fruit de la passion)

Couleur orange. Le nez nous rappelle la région des Caraïbes, les vacances, avec des fruits de la passion, des notes tropicales. La bouche est très douce, chaleureuse, on sent l'alcool, la fraîcheur et la belle complexité. La finale est très longue. Un produit à boire tel quel ou parfait pour que le barman crée des cocktails.

The color is quite orange. The nose reminds us Caribbean area, the holiday, with passion fruits, tropical notes. The palate is very sweet, warm, you can feel the alcohol, the freshness and the beautiful complexity. The finish is very long. A product to drink like it is or perfect for the bartender to create special drinks.

Douceur Arrangée Piment

Couleur assez légère, brillante, avec de beaux bords grenat. Le nez est net, intense, un caractère pimenté, végétal avec du poivron vert et rouge doux. Une touche de cannelle, utilisée dans l'infusion. La bouche est sèche, très longue, avec une pointe de douceur grâce à la cannelle. On sent le caractère du piment rouge, d'une belle complexité. On ne sent pas l'alcool grâce à une belle fraîcheur. A boire tel quel.

Quite light, bright, with beautiful garnet rims. The nose is clean, intense, a peppery character, vegetal with sweet green and red bell pepper. A touch of cinnamon, used in the infusion. At the palate is dry, with a hint of sweetness thanks to the cinnamon. You can feel the red pepper character, very long, a beautiful complexity. You don't feel the alcohol due to the beautiful freshness of the drink. To drink like it is.

EN SAVOIR → WWW.ONTIDOUSE.FR

COMPAGNIE FRANÇAISE DES SPIRITUEUX

Créé par Richard Prulho, Compagnie Française des Spiritueux est une société familiale située en plein cœur de la région du Cognac. D'abord producteur d'alambics, la marque associe aujourd'hui le savoir-faire de la distillation avec ceux du vieillissement et de l'assemblage et est internationalement reconnue dans le commerce en bouteilles et en vrac.

Created by Richard Prulho, Compagnie Française des Spiritueux is a family company located in the heart of the Cognac region. First a producer of stills, the brand now combines the know-how of distillation with those of ageing and blending and is internationally recognized in the trade in bottles and in bulk.

Cognac Prulho XO Frégate

Une belle couleur brillante et claire, avec de beaux pourtours orangés et vieil or. La viscosité est élevée. Le nez est franc, intense, de beaux arômes de fruits noirs (pruneau, myrtille séchée, prune confiturée). De belles notes de café grillé, de chocolat, d'amandes grillées, de belles épices douces. La bouche est sèche, une explosion de saveurs. On sent la fraîcheur, l'élégance. La finale est très longue et équilibrée, d'une grande complexité. Parfait avec un cigare Cohiba Siglo.

A beautiful bright and clear color, with beautiful orange and old gold rims. The viscosity is high. The nose is clean, intense, beautiful aromas of dark fruits (dry prune, dry blueberry, almost plum jam). Beautiful notes of toasted coffee, chocolate, toasted almonds, beautiful sweet spices. The palate is dry, an explosion of flavours. You can feel the freshness, the elegance. The finish is very long and balanced, with a great complexity. Perfect with a Cohiba Siglo cigar.

Cognac Prulho Extra Grande Champagne

Une belle couleur grenat avec de beaux pourtours dorés, une viscosité élevée. Le nez est franc, intense, très fin, élégant, de fines saveurs (touche de framboise, confiture de baies), pétales de rose, très élégant. Il n'y a pas de lies utilisées, c'est très inhabituel. On sent du poivre blanc, une touche de tabac, un beau côté épicé venant du chêne. La bouche est sèche, on ne sent pas l'alcool, très élégante, très fraîche, une belle complexité, une finale très longue. Un produit incroyable à assortir avec un cigare Romeo Y Julieta Wide Churchill Gran Reserva Cosecha.

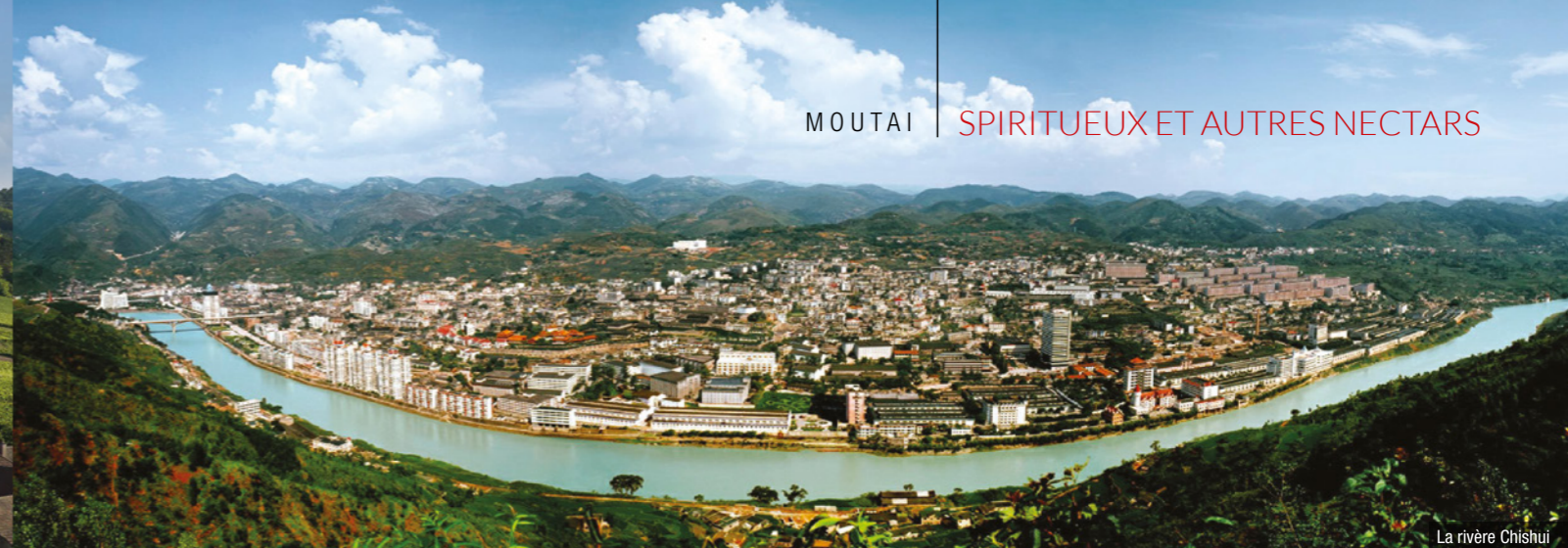
A beautiful garnet color with a beautiful golden rims, a high viscosity. The nose is clean, intense, very refined, elegant, fine flavours (touch of raspberry, berry jam), rose petals, very elegant. There is no lees used, it's very unusual. You feel white pepper, touch of tobacco, a beautiful spiciness coming from the oak. The palate is dry, you don't feel the alcohol, so elegant, so fresh, a beautiful complexity, a very long finish. An incredible product to match with a Romeo Y Julieta Wide Churchill Gran Reserva Cosecha cigar.

EN SAVOIR → WWW.COMPAGNIE-FRANCAISE-SPIRITUEUX.COM
WWW.COGNAC-PRULHO.COM





FONDÉE EN 1860
Prosper Maufoux
 CHATEAU DE SAINT-AUBIN
 GRANDS VINS DE BOURGOGNE - MAISON D'HÔTE - RESTAURANT



MOUTAI | SPIRITUEUX ET AUTRES NECTARS

La rivière Chishui

MOUTAI

savourer la Chine

Dans l'arrière-pays du plateau Yunnan-Kweichow, à des milliers de kilomètres de la côte, une rivière coule à travers le relief karstique, unique au monde, et vous apporte un bouquet mystérieux caché dans les montagnes. Voici la ville de Moutai, dans la province chinoise du Guizhou, une terre particulière et magique où la liqueur nommée *Kweichow Moutai* prend vie.

Moutai, a China savour || In the hinterland of the Yunnan-Kweichow plateau, thousands of kilometres from the coast, a river flows through the unique karst terrain and brings you a mysterious bouquet hidden in the mountains. This is the town of Moutai in China's Guizhou province, a special and magical land where the liquor called *Kweichow Moutai* comes to life.

La production de la liqueur a une histoire de mille ans. La rivière Chishui qui coule ici est la *rivière des esprits* la plus douce du territoire chinois. La rivière est riche en une variété de minéraux utiles et d'oligo-éléments bénéfiques pour la santé. Le climat et le sol violet légèrement acide de la vallée génèrent ensemble une eau unique, exceptionnelle et naturelle pour faire Moutai.

The production of the liqueur has a thousand-year history. The Chishui River that flows here is the sweetest *spirit river* in China. The river is rich in a variety of useful minerals and trace elements that are beneficial to health. The climate and the slightly acidic purple soil of the valley together generate a unique, exceptional and natural water for making Moutai.

Pendant toute l'année de production de Moutai, le sorgho et le blé biologiques, cultivés dans la région, fournissent un bouquet essentiel pour le fameux *parfum Jiang*. Les céréales connaissent des sections de brassage telles que l'alimentation par lots, la cuisson à la vapeur (9 fois), la propagation du démarreur, le stockage des matériaux, l'ajout de matériaux, l'empilement, la fermentation (8 fois) et la distillation, etc. L'ensemble du processus prend cinq ans.

Throughout the Moutai production year, the organic sorghum and wheat grown in the area provide an essential bouquet for the famous '*Jiang fragrance*'. The grains undergo brewing sections such as batch feeding, steaming (9 times), starter propagation, material storage, material addition, stacking, fermentation (8 times) and distillation, etc. The whole process takes five years.

Si vous buvez pour la première fois de la liqueur *Kweichow Moutai*, vous serez sûrement attiré par son arôme fort et élégant. C'est-à-dire le *parfum Jiang*, un arôme complexe, doux et multicouche, issu de la fermentation naturelle de céréales biologiques. Le palais présente d'abord une amertume, puis un arôme de noisette et l'*arôme du koji*, qui est une caractéristique importante du Moutai, semblable à l'arôme mixte de céréales et de fleurs fermentées.



If you drink *Kweichow Moutai* for the first time, you will surely be attracted by its strong and elegant aroma. This is the '*Jiang flavour*', a complex, sweet and multi-layered aroma, which is produced by the natural fermentation of organic grains. The palate is initially bitter, followed by a nutty aroma and the '*koji aroma*'. This is an important characteristic of Moutai, similar to the mixed aroma of fermented grain and flowers.

En 1982, un chercheur japonais a pu détecter jusqu'à 230 types d'arômes dans la liqueur Moutai alors que les dernières recherches ont localisé 1 000 types d'ingrédients volatils et semi-volatils, encore à identifier. Il n'est donc pas surprenant que le parfum Jiang de la liqueur Moutai reste un mystère aujourd'hui.

In 1982, a Japanese researcher could detect up to 230 types of flavours in Moutai liqueur, while the latest research has located 1,000 types of volatile and semi-volatile ingredients, yet to be identified. It is therefore not surprising that the Jiang flavour of Moutai liqueur remains a mystery today.

EN SAVOIR → WWW.CHINAMOUTAI.FR



ÉVADEZ-VOUS EN BOURGOGNE !

Le temps d'un week-end au Domaine Prosper Maufoux sur la Côte de Beaune

Profitez de l'une de nos 3 formules de dégustation ou partez découvrir les vignes en vélo-électrique.

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

Séjournes en famille ou entre amis dans l'une de nos 4 chambres offrant une vue imprenable sur les vignes du Château.



Réservez une Dégustation
 dans nos caves ou à vélo électrique

Réservez une Chambre
 le confort au cœur des vignes



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

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

@prospermaufoux f Instagram
 suivez nous sur les réseaux sociaux

Distilleries et Domaines de Provence

la Provence dans un flacon

L'histoire de Distilleries et Domaines de Provence a commencé en 1898, à Forcalquier, dans les Alpes de Haute Provence. Au fil du temps, la marque a conservé son savoir-faire, ce qui ne l'empêche pas d'innover constamment. Ici, plantes et épices sont les reines et les produits reflètent le terroir, tout en proposant quelques notes exotiques.

Aux marques qui existent depuis l'origine de la Distillerie, comme la Farigoule ou la Gentiane de Lure, se sont ajoutés notamment le *Pastis Grand Cru Henri Bardouin* et le *Gin XII*, des noms présents sur les plus belles tables de France, mais aussi auprès des bartenders les plus branchés.

PASTIS GRAND CRU HENRI BARDOUIN

Unique et authentique, le Pastis Grand Cru Henri Bardouin reflète le terroir dans lequel il s'enracine, la Montagne de Lure, au creux des Mourres. Généreux, fin et vif, il y a de la précision dans sa construction, de la rondeur dans son expression, de la richesse dans sa dégustation. Son caractère repose sur une alchimie secrète de plus de 65 plantes et épices. Certaines viennent d'au-delà des mers et des océans : anis étoilé de Chine, racine de réglisse de Syrie, fève de Tonka, mais aussi gingembre, cardamome ou encore cannelle. D'autres, comme l'armoise, portent l'empreinte de la Haute-Provence. Certaines sont même récoltées autour de Forcalquier : thym, romarin, sarriette, sauge...

Aux Distilleries et Domaines de Provence, on a fait allégeance à la nature, à l'exigence et au temps. Jour après jour, on fait la part belle aux saisons, aux savoir-faire locaux, au travail artisanal et à l'éloge du geste. C'est une synergie de sensibilités et d'expertises, stimulée par quatre Maîtres Distillateurs, qui permet d'aboutir à la précision caractéristique de la Maison.



Pastis Grand Cru Henri Bardouin

Unique and authentic, Pastis Grand Cru Henri Bardouin reflects the land in which it is rooted, the Montagne de Lure, in the hollow of the Mourres. Generous, fine and lively, there is precision in its construction, roundness in its expression and richness in its tasting. Its character is based on a secret alchemy of over 65 plants and spices. Some of them come from beyond the seas and oceans: star anise from China, liquorice root from Syria, Tonka bean, but also ginger, cardamom or cinnamon. Others, such as mugwort, bear the imprint of Haute-Provence. Some are even harvested around Forcalquier: thyme, rosemary, savory, sage...

At Distilleries et Domaines de Provence, we have paid allegiance to nature, to the requirements and to time. Every day, we give pride of place to the seasons, to local know-how, to artisanal work and to the praise of the gesture. It is a synergy of sensitivities and expertise, stimulated by four Master Distillers, that allows the House to achieve its characteristic precision.

GIN XII

Le Dry Gin XII décline une palette de parfums unique, composée de 12 plantes et épices soigneusement

sélectionnées. Ce gin est élaboré avec 5 distillats différents : 1 distillat de gin aux 8 plantes et épices (baies de genièvre, grains de coriandre, amande douce, thym, graines de maniguette, racines d'angélique, racines d'iris de Florence, graines de cardamome), distillées toutes ensemble et 4 distillats de plantes uniques (basilic, romarin, eucalyptus, menthe).

Toutes ces distillations sont effectuées dans un alambic à colonne à plateaux en cuivre, qui permet de développer plus d'équilibre et de finesse et ainsi d'extraire les arômes qui forment la typicité du Gin XII.

C'est le juste équilibre et l'harmonie entre les différents ingrédients qui font toute sa générosité et sa singularité et lui ont permis d'être médaillé d'Or en mars 2022 au CGA Paris et par le Beverage Testing Institute 2021 aux USA.

Grâce aux produits de Distilleries et Domaines de Provence, la région des cigales est sur la bonne voie pour conquérir le monde !

Gin XII

Dry Gin XII has a unique palette of flavours, made up of 12 plants and spices carefully selected.

This gin is made with 5 different distillates: 1 distillate of gin with 8 plants and spices (juniper berries, coriander seeds, sweet almond, thyme, maniguette seeds, angelica roots, Florence iris roots, cardamom seeds), all distilled together, and 4 distillates of single plants (basil, rosemary, eucalyptus, mint).

All these distillations are carried out in a column still with copper plates, which allows to develop more balance and finesse and thus to extract the aromas that form the typicity of Gin XII.

It is the right balance and harmony between the different ingredients that make it so generous and unique and have enabled it to be awarded a Gold Medal in March 2022 at the CGA Paris and by the Beverage Testing Institute 2021 in the USA.

Thanks to the products of Distilleries et Domaines de Provence, the cicada region is on its way to conquer the world!

EN SAVOIR → WWW.DISTILLERIES-PROVENCE.COM



CHÂTEAU MONLUC

des cuvées à l'esprit gascon

Le Vin Sauvage du Château Monluc est le plus souvent présenté comme étant la bulle de la liqueur Pousse Rapière, l'alliance des deux formant le « Spritz Gascon ».

En méthode traditionnelle, ce qui implique une méthode d'élaboration du vin mousseux par fermentation en bouteille, le *Vin Sauvage* provient d'un vin blanc sec issu des collines gasconnes.

Pour les 70 ans de la marque, un relookage a été effectué et la cuvée Brut, a été déclinée en *Chardonnay Bio* et *Tuilé Extra Dry*.

Château Monluc, vintages with a Gascon spirit

|| Château Monluc's *Vin Sauvage* is most often presented as the bubble of the Pousse Rapière liqueur, the combination of the two forming the "Gascon Spritz".

In the traditional method, which involves a sparkling wine method of bottle fermentation, the *Vin Sauvage* is made from a dry white wine from the Gascon hills.

For the 70th anniversary of the brand, a makeover was carried out and the cuvée, Brut, was declined in *Chardonnay Bio* and *Tuilé Extra Dry*.

CHARDONNAY BIO

Ce brut de chardonnay, bio, présente des reflets jaune pâle, très clairs. Sa bulle est extrêmement fine et persistante. Son nez, particulièrement élégant, délivre des senteurs de fleurs blanches et d'acacia, le tout légèrement brioché. En bouche, il se révèle léger et suave, avec des arômes de pêche blanche. Parfait pour un apéritif, il trouve toute sa place sur les desserts et tout au long de la journée entre copains.

This organic Chardonnay Brut, has very clear, pale yellow reflections. Its bubble is extremely fine and persistent. The nose is particularly elegant, with scents of white flowers and acacia, and is slightly brioche-like. On the palate, it is light and smooth, with aromas of white peach. Perfect for an aperitif, it is also a good choice for desserts and throughout the day with friends.

TUILÉ EXTRA DRY

Ce *Tuilé Extra Dry* est produit à base d'ugni blanc et de gros manseng. Il tient son nom de sa couleur tuile (qui rappelle les toits de Gascogne). Le vin rouge entrant dans la liqueur d'expédition souligne la typicité de ce produit iconique.

Méthode traditionnelle, comme le *Chardonnay Bio*, le *Tuilé* est un vin fruité et très élégant, sur des arômes de framboise, de coing et de cassis. La bulle est fine et persistante. Une cuvée très parfumée. Le *Vin Sauvage Tuilé* de Monluc est parfait pour des apéritifs comme sur des desserts.

S'il est connu pour son fameux cocktail *Pousse Rapière*, Château Monluc produit également des vins IGP Côtes de Gascogne, des liqueurs, du floc de Gascogne et des Armagnacs, à l'image des XO et XXO, présentés dans des coffrets haut de gamme.

This *Tuilé Extra Dry* is produced from Ugni blanc and Gros Manseng. It takes its name from its tile colour (reminiscent of the roofs of Gascony). The red wine used in the expedition liqueur underlines the typicality of this iconic product.

Traditional method, like the *Bio Chardonnay*, *Tuilé* is a fruity and very elegant wine, with aromas of raspberry, quince and blackcurrant. The bubble is fine and persistent. A very fragrant cuvée. The *Vin Sauvage Tuilé* de Monluc is perfect as an aperitif or with desserts.

If it is known for its famous *Pousse Rapière* cocktail, Château Monluc also produces IGP Côtes de Gascogne wines, liqueurs, floc de Gascogne and Armagnacs, such as the XO and XXO, presented in top-of-the-range boxes.



ARMAGNAC XO

Le plus jeune armagnac composant ce XO a passé au minimum dix années en fût de chêne et est assemblé avec des eaux-de-vie bien plus anciennes.

Cet armagnac possède une robe couleur or, aux reflets ambrés. Il délivre un nez de fruits secs teinté de miel. En bouche, on trouve des notes de fruits mûrs, avec du gras et de la sucrosité. Cette eau-de-vie est puissante avec une très belle longueur persistante en bouche.

The youngest armagnac in this XO has spent at least ten years in oak barrels and is blended with much older eaux-de-vie. This armagnac has a golden colour with amber reflections. It has a nose of dried fruit with a hint of honey. On the palate, there are ripe fruit notes, with fat and sweetness. This eau-de-vie is powerful with a very long and persistent finish.



ARMAGNAC XXO

Cet armagnac XXO est assurément l'alchimie d'un assemblage d'exception. Le maître de chai a puisé dans les années emblématiques de Monluc : 1998, 1979, 1963, 1936 et 1923 pour réaliser cet armagnac, ugni blanc distillé de façon traditionnelle, qui atteint un équilibre aromatique parfait.

Ce XXO offre une robe intense, brillante avec des reflets cuivrés. La finesse du nez dévoile des notes de noix, de rancio et des arômes délicats de fruits cuits (pruneaux). En bouche, on découvre des notes de noix, souples et délicates, avec des tanins parfaitement fondus. Le final est sublimé grâce aux armagnacs pratiquement centenaires de cet assemblage.

Pour sûr, Château Monluc fait partie des étendards du talent gascon !

This Armagnac XXO is certainly the alchemy of an exceptional blend. The cellar master has drawn on the emblematic years of Monluc: from 1998, 1979, 1963, 1936 and 1923 to create this armagnac, a traditionally distilled white ugni, which achieves a perfect aromatic balance.

This XXO has an intense, brilliant colour with copper highlights. The fine nose reveals walnut notes, rancio and delicate aromas of cooked fruits (prunes). On the palate, we discover supple and delicate nutty notes with perfectly melted tannins. The finish is sublimated thanks to the practically century-old Armagnacs in this blend.

For sure, Château Monluc is one of the standards of Gascon talent!



EN SAVOIR → WWW.MONLUC.FR

Dégustations de Julie Dupouy

Meilleure Sommelière d'Irlande 2018

Tastings by Julie Dupouy, Best Sommelier of Ireland 2018



Gin Naud

Robe limpide, brillante, incolore et transparente à la viscosité modérée. Le nez est parfumé et intense et révèle des arômes d'agrumes (bergamote et pamplemousse), des notes florales, sur la lavande et les pointes de fenouil, coriandre et poivre blanc. C'est un gin au caractère très Méditerranéen. En attaque, le gin est souple, élégant et aromatique. Le milieu de bouche révèle une explosion de saveurs botaniques qui font écho au nez et persistent pendant plusieurs secondes en finale. Malgré sa teneur alcoolique, ce gin reste équilibré et précis. C'est un très joli produit qui a su extraire les éléments botaniques de manière très pure et flatteuse. Ces derniers se marient à merveille et savent se révéler une à une au fil de la dégustation. Un gin à déguster pur, avec des glaçons, en gin martini, cocktails, ou à mixer avec un tonic water de qualité.

Clear, bright, colourless and clear color with moderate viscosity. The nose is fragrant and intense and reveals citrus aromas (bergamot and grapefruit), floral notes, on lavender and hints of fennel, coriander and white pepper. It is a gin with a very Mediterranean character. On the attack, the gin is supple, elegant and aromatic. The mid-palate reveals an explosion of botanical flavours that echo the nose and linger for several seconds on the finish. Despite its alcohol content, this gin remains balanced and precise. It is a very pretty product that has extracted the botanical elements in a very pure and flattering way. The botanicals blend beautifully and reveal themselves one by one as you sip. A gin to be enjoyed neat, on the rocks, in gin martinis, cocktails, or mixed with a quality tonic water.

EN SAVOIR → WWW.FAMILLE-NAUD.COM

Cognac VSOP Naud

Robe brillante de couleur acajou, aux nuances d'ambre orangé. Le nez est intense et complexe et laisse apparaître des nuances de fruits secs (dates, figes, noix), d'épices douces (badiane, cannelle et clou de girofle), fruits rouges et notes de caramel au beurre. L'attaque en bouche est souple et suave et mène à un milieu de bouche gras et intense où règnent des saveurs de caramel au beurre salé, épices douces, gelée de groseille et fruits secs. La finale est longue, précise et saline. C'est un très beau cognac VSOP qui surprend par sa maturité et complexité aromatique. A déguster pur en fin de repas ou sur une tarte au chocolat noir.

Brilliant mahogany color with orange amber tones. The nose is intense and complex with hints of dried fruit (dates, figs, walnuts), sweet spices (star anise, cinnamon and cloves), red fruit and butterscotch. The attack on the palate is supple and smooth, leading to a fat and intense mid-palate with flavours of salted butter caramel, sweet spices, redcurrant jelly and dried fruit. The finish is long, precise and saline. This is a very fine VSOP cognac that surprises with its maturity and aromatic complexity. To be enjoyed neat at the end of a meal or with a dark chocolate tart.

EN SAVOIR → WWW.FAMILLE-NAUD.COM



Whisky Single Malt Cuvée Printemps 2023, Ninkasi Fabriques

Un whisky à la jolie robe or paille aux nuances vertes. Le nez est frais et délicatement aromatique. Il s'ouvre sur des notes florales de chèvre-feuille, fleurs d'amandier et d'oranger. Après aération, il révèle de notes de végétation printanières mêlées à des touches de poivre blanc. En bouche, il est fin et délicat de premier abord mais gagne en intensité et ampleur au fil de la dégustation. Le milieu de bouche se pare des mêmes arômes que le nez avec des notes supplémentaires de fruits de la passion et de gingembre. La finale est longue et précise et laisse l'intensité épicée du malt s'affirmer. C'est un très joli whisky, plein de classe et de charme, à déguster pur, avec un trait d'eau minérale ou avec des glaçons.

A whisky with a pretty straw gold colour and green hues. The nose is fresh and delicately aromatic. It opens with floral notes of honeysuckle, almond and orange blossom. After airing, it reveals spring vegetation notes mixed with touches of white pepper. On the palate, it is fine and delicate at first, but gains in intensity and fullness as the wine is tasted. The mid-palate has the same aromas as the nose with additional passion fruit and ginger notes. The finish is long and precise and lets the spicy intensity of the malt assert itself. This is a very nice whisky, full of class and charm, to be enjoyed neat, or with a dash of mineral water or ice.

EN SAVOIR → WWW.WHISKYNINKASI.FR

Elise, vigneronne
à Fleury-la-Rivière

DORÉ & FRUITÉ

Tous les champagnes
ont leurs caractères.



CHAMPAGNE DE VIGNERONS

champagnevignerons.fr



En référence à certains arômes typiques du champagne.



VALENTIN MORICE

un chef autodidacte, aux multiples casquettes

Âgé d'à peine 30 ans, le chef Valentin Morice possède déjà toutes les qualités des grands chefs. Un talent qu'il met au service du Domaine Boisniard, en Vendée, depuis maintenant 7 ans et à qui il offre, en 2020, sa première étoile Michelin. Depuis le 1^{er} mai 2023, il signe également la carte du Bistrot Boisniard. Rencontre avec un homme passionné... et passionnant.

Racontez-nous votre parcours.

Je suis originaire de Chambray-lès-Tours (37), puis j'ai vécu pendant de nombreuses années en République Dominicaine. Lorsque j'ai décidé que je voulais être cuisinier, je me suis dit que la France était le meilleur pays pour me former. J'ai alors passé un BEP et un bac pro au lycée hôtelier Les Sorbets à La Roche-sur-Yon, avec pour objectif de travailler un jour dans les grandes tables parisiennes. Après une expérience au Plaza Athénée, je me suis rendu compte que ce n'est pas ce qui me faisait vibrer. En 2012, j'intègre alors le Domaine de la Bretesche (44), où j'ai travaillé trois ans et demi comme commis de cuisine. Pendant ces trois années, nous avons d'ailleurs récupéré l'étoile. Puis j'ai suivi ma compagne qui a obtenu un poste au Château Boisniard. Je me suis alors penché sur la pâtisserie pendant 6 mois, puis j'ai rapidement obtenu le poste de chef. Je suis ici depuis 7 ans et j'aime le fait d'avoir grandi en même temps que le restaurant, avec un carnet d'adresses auprès des fournisseurs qui n'a pas cessé de se développer.

En 2020, vous apportez à La Table du Boisniard sa première étoile. Cela a-t-il changé votre façon de travailler ?

Cela n'a pas changé grand-chose. À l'époque j'étais très jeune, j'avais 27 ans, donc sur le papier ça fait peur mais après tout on s'est donné les moyens d'y arriver. Je me suis créé tout seul, avec ma propre identité culinaire. Avec l'équipe, nous avons avancé en faisant confiance à notre clientèle. Je continue toujours sur le même chemin, tout en ayant cadré un petit peu, avec moins de place à l'improvisation. Nous avons élaboré des fiches techniques plus pointues, pour qu'il y ait la même régularité, la même constance. Pour autant, je ne me mets pas de pression. On respecte notre client en travaillant un beau produit, avec des assaisonnements bien exécutés. Pour le moment, je me consacre pleinement à cela, en restant appliqué.

Votre cuisine est constituée essentiellement d'ingrédients venant du potager du Domaine Boisniard, vous privilégiez le circuit court ?

En effet, le potager de 1 hectare, en permaculture, nous permet d'être autosuffisants. Je pars du principe que lorsqu'il n'y a plus le légume dans le jardin, on doit changer le plat. Nous privilégions le circuit court sur tous les ingrédients, avec des petits maraîchers à moins de 10 km, ou encore un élevage de pigeonneau juste derrière la maison. Je travaille avec les mêmes personnes depuis 7 ans.

Valentin Morice, a self-taught chef, with multiple hats || Barely 30 years old, chef Valentin Morice already possesses all the qualities of great chefs. A talent that he has put at the service of Domaine Boisniard, in Vendée, for 7 years now and to which he offers, in 2020, his first Michelin star. Since May 1, 2023, he has also signed the Bistrot Boisniard menu. Meeting with a passionate and fascinating man.

Tell us about your career.

I am from Chambray-lès-Tours (37), then I lived for many years in the Dominican Republic. When I decided that I wanted to be a cook, I said to myself that France was the best country to train me. I then passed a BEP and a professional baccalaureate at the hotel school Les Sorbets in La Roche-sur-Yon, with the aim of one day working in the great Parisian restaurants. After an experience at the Plaza Athénée, I realized that this is not what made me vibrate. In 2012, I then joined the Domaine de la Bretesche (44), where I worked for three and a half years as a commis chef. During these three years, we have also recovered the star. Then I followed my partner who got a job at Château Boisniard. I then leaned on pastry for 6 months, then I quickly obtained the position of chef. I have been here for 7 years and I like the fact that I have grown at the same time as the restaurant, with an address book with suppliers that has not stopped growing.

In 2020, you bring La Table du Boisniard its first star. Has it changed your way of working?

It didn't change much. At the time I was very young, I was 27, so on paper it's scary but after all we gave ourselves the means to get there. I created myself, with my own culinary identity. With the team, we have moved forward by trusting our customers. I always continue on the same path, while having framed a little bit, with less improvisation. We have developed more advanced technical sheets, so that there is the same regularity, the same consistency. However, I don't put any pressure on myself. We respect our customer by working on a beautiful product, with well-executed seasonings. For the moment, I devote myself fully to this, remaining diligent.

Your cooking consists mainly of ingredients from the vegetable garden of Domaine Boisniard, do you prefer the local products?

Indeed, the 1 hectare vegetable garden, in permaculture, allows us to be self-sufficient. I start from the principle that when there is no more vegetable in the garden, we must change the dish. We favor the local products on all the ingredients, with small market gardeners less than 10 km away, or even a pigeon breeding just behind the house. I have been working with the same people for 7 years.





Avez-vous un produit qui revient régulièrement dans votre cuisine ?

J'aime travailler le végétal par dessus tout. Mais nous avons aussi un plat signature : la langoustine bretonne.

Vous avez cumulé un temps votre poste avec celui de sommelier, est-ce toujours le cas ? Selon vous, en quoi le métier de sommelier et de chef sont-ils complémentaires ?

Aujourd'hui, nous avons un sommelier maître d'hôtel et une cheffe sommelière qui gèrent une cave avec 200 références, dont 90 % sont des vins bios, de petits vignerons. De mon côté, je pars du principe qu'un chef de cuisine doit avoir plusieurs cordes à son arc, je me suis donc formé pour être polyvalent sur tous les postes. Je me suis formé seul, avec un gros travail personnel, des dégustations, des visites de domaines qui ont élargi mes connaissances, et bien entendu avec les cours de sommellerie que j'ai eus lors de mon parcours scolaire.

Un accord mets-vins parfait ?

J'aime les chenins de ma région, notamment les blancs de l'AOC Savennières. Ma cuisine n'est pas forcément adaptée aux vins rouges, mais les pinots noirs, fluides, aux tanins fondus, sont parfaits avec ma cuisine terre-mer.

À la Table du Boisniard, nous proposons aussi des accords sans alcools, avec des décoctions de plantes du jardin, de la forêt, afin de garder en ligne de mire le côté végétal que je propose dans mes plats.

Si vous n'aviez pas été chef ?

J'hésitais avec le fait d'être architecte, mais je ne m'imaginai pas derrière un bureau. En étant chef, je reste dans la création, j'attache une grande importance à l'architecture de mes plats et au côté graphique.

Propos recueillis par Sandy Bénard-Ravoisier / Photos : Domaine Boisniard

Do you have a product that comes up regularly in your cuisine?

Above all, I like to work with plants. But we also have a signature dish: Breton langoustine.

You combined your job with that of sommelier for a while, is that still the case? In your opinion, how are the professions of sommelier and chef complementary?

Today, we have a sommelier butler and a head sommelier who manage a cellar with 200 references, 90% of which are organic wines, from small winegrowers. For my part, I start from the principle that a chef must have several strings to his bow, so I trained to be versatile in all positions. I trained on my own, with a lot of personal work, tastings, visits to estates which broadened my knowledge, and of course with the sommelier lessons I had during my school career.

Your perfect pairing?

I like the Chenins from my region, especially the whites from the AOC Savennières. My cuisine is not necessarily suited to red wines, but Pinot Noirs, fluid, with melted tannins, are perfect with my land-sea cuisine.

At La Table du Boisniard, we also offer non-alcoholic pairings, with decoctions of plants from the garden, from the forest in order to keep the plant side that I offer in my dishes in the line of sight.

If you hadn't been a chef?

I hesitated with the fact of being an architect, but I couldn't imagine myself

behind a desk. Being a chef, I stay creative, I attach great importance to the architecture of my dishes and to the graphic side.

Interview by Sandy Bénard-Ravoisier / Photos : Domaine Boisniard



EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-BOISNIARD.COM

— ACCORDS DE SAISON —
Curieuse Complicité
 par **Adrien Cascio**

BOUILLON AUX HERBES & FLEURS
 escorté d'une **Gambero Rosso**

HERB & FLOWER BOILAGE
with a Gambero Rosso

THOMAS CABROL

LA VILLA PINWOOD - PAYRIN-AUGMONTEL (81)

&

Vino Di Gio 2017

CLOS SAINT-VINCENT

AOC BELLET (NICE 06) - Jo, JULIEN ET PIERRE SERGI

Les routes qui mènent au Clos Saint-Vincent suffisent à elles-mêmes pour susurrer les secrets de la région niçoise. Les 10 hectares dessinés sur les terrasses du piémont alpin sont alors les porte-parole de ce vin niçois qui se caractérise par sa double identité continentale-méditerranéenne. Jo Sergi et ses fils orchestrent une biodynamie chirurgicale et peignent des cuvées identitaires. Parmi elles, *Vino di Gio Blanc* fédère les aficionados de « minéralité ». Assemblage exemplaire d'un cépage raffiné (le rolle), d'une attention culturelle respectueuse et d'une vinification minutieuse, *Vino di Gio* converse aisément avec des mets aux accents ensoleillés.

Seasonal pairing – Curious complicity by Adrien Cascio || The roads leading to Clos Saint-Vincent tell the secrets of the Nice region. The 10 hectares drawn on the terraces of the alpine piedmont represent the expression of this Nice wine. It is characterised by its double continental-Mediterranean identity. Jo Sergi and his sons orchestrate a surgical biodynamic process and produce wines with a strong identity. Among them, *Vino di Gio Blanc* unites the aficionados of "minerality". *Vino di Gio* is an exemplary blend of a refined grape variety (rolle), respectful cultivation and meticulous vinification.

Brillamment auréolé d'une étoile et d'une étoile verte au Guide Michelin 2023, La Villa Pinewood assure la rencontre de ce *Bellet blanc 2017* aux côtés d'un bouillon aux herbes et fleurs idéalement parfumé qui viendra cuire une Gambero Rosso.

Jeu progressif et interactif entre les textures et les saveurs. Le vin répond aux fleurs en portant une salinité grisante grâce à la courte macération pelliculaire du rolle. La Gambero, craquante, projette la générosité méditerranéenne à son paroxysme. Les saveurs du bouillon évoluent à sa dégustation, les nuances d'herbes sèches du « maquis » viennent alors révéler le rythme finement torréfié du millésime 2017.

The Villa Pinewood has been awarded a star and a green star in the Michelin Guide 2023. This *Bellet blanc 2017* is paired with an ideally flavoured herb and flower broth that will cook a Gambero Rosso.

A progressive and interactive play between textures and flavours. The wine meets the flowers with an exhilarating salinity thanks to the short pellicular maceration of the rolle. The Gambero, crisp, projects Mediterranean generosity at its peak. The flavours of the broth evolve as it is tasted, with the dry herbal nuances of the "maquis" then revealing the finely roasted rhythm of the 2017 vintage.

Photos credits: Clos Saint-Vincent, Villa Pinewood

BOUILLON

- 1 kg de céleri-rave
- 1 kg de panais

Préparation du bouillon :

Laver les racines. Découper en fines tranches le céleri et les panais avec les épluchures. Mettre dans une grande cocotte les légumes et remplir à hauteur d'eau. Cuire au four 2 h à 180° et laisser dans le four 2 à 3 h de plus.

Filtrer le bouillon et faire réduire sur le gaz jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse. Ajouter un litre d'eau et du sel ou sauce soja. Le bouillon est prêt.

HERBES & FLEURS

Dans un bol à bouillon disposer les herbes au-dessous, les fleurs dessus. Au moment de passer à table, verser le bouillon brûlant sur la Gambero Rosso pour la cuire et laisser infuser 3 min avant de déguster.



Listes des herbes & fleurs faciles à trouver en magasin spécialisé :

HERBES : aneth, basilic, cerfeuil, ciboulette, coriandre, estragon, mélisse, menthe, origan, thym, sauge, oseille, persil, verveine, sarriette, cresson, livèche, marjolaine, jeunes pousses de salades (épinards, mizuna, roquette, pak choi).

FLEURS : pensées, soucis, capucines, cosmos, fleurs ciboulette, bégonia, alysse, bourrache, pâquerette, primevère, phlox, rose, muflier, œillet du poète, sauge, tagète.

GRAINES : vous pouvez ajouter dans le bouillon graines d'anis, de fenouil, de carvi.

CHAMPIGNONS : vous pouvez ajouter des champignons secs comme les cèpes.

Listes de herbes en cueillette sauvage que vous pouvez ajouter :

Une connaissance pour identifier les plantes sauvages est nécessaire.
 achillée millefeuilles, ail des ours, alliaire, angélique, arroche, berce spondyle, bourrache, brocoli sauvage, cardamine, carotte sauvage, cerfeuil sauvage, chénopode, cirse des champs, cresson des fontaines, épiaire, lamier, marjolaine, mauve, millepertuis, muscari, nombril de vénus, roquette sauvage, oxalis, pissenlit, etc.

BROTH

- 1 kg of celeriac
- 1 kg of parsnips

Broth preparation:

Wash the roots. Cut the celery and parsnips into thin slices with the peelings. Place the vegetables in a large casserole dish and fill to the brim with water. Cook in the oven for 2 hours at 180° and leave in the oven for another 2 to 3 hours. Strain the stock and reduce it on the gas until it has a syrupy consistency. Add one litre of water and salt or soy sauce. The broth is ready.

HERBS & FLOWERS

Place the herbs underneath and the flowers on top in a stock bowl. When you are ready to eat, pour the hot broth over the Gambero Rosso to cook it and leave to infuse for 3 minutes before tasting.

List of herbs & flowers easy to find in specialised shops :

HERBS: dill, basil, chervil, chives, coriander, tarragon, lemon balm, mint, oregano, thyme, sage, sorrel, parsley, vervain, savory, watercress, lovage, marjoram, baby greens (spinach, mizuna, arugula, pak choi).

FLOWERS: pansies, marigolds, nasturtiums, cosmos, chive flowers, begonia, alyssum, borage, daisy, primrose, phlox, rose, snapdragon, poet's carnation, sage, tagetes.

SEEDS: you can add aniseed, fennel and caraway seeds to the stock.

MUSHROOMS: you can add dried mushrooms such as porcini.

List of wild picked herbs you can add:

You will need to know how to identify wild plants.

yarrow, bear's garlic, alliaria, angelica, arrowroot, hogweed, borage, broccoli, cardamine, carrot, chervil, goosefoot, field cirsium, watercress, mayweed, marjoram, mallow, St. John's wort, muscari, navelwort, wild rocket, oxalis, dandelion, etc.



LA VILLA PINEWOOD TABLE OENO-GASTRONOMIQUE

Quand la science du vin inspire un univers culinaire

« Quand intelligence et sensibilité sont en parfait équilibre, on a le merveilleux acteur ». Charlie Chaplin aurait-il été sensible et émerveillé de son passage à la Villa Pinewood ? Cela ne fait aucun doute !

Discrètement adossée aux contreforts de la Montagne Noire, au cœur du pays Tarnais, l'authentique Villa Pinewood de Anne & Thomas Cabrol surgit désormais comme un détour incontournable de la scène gastronomique française. Très justement auréolé d'une étoile et de l'étoile verte au Guide Michelin 2023, le cocon chaleureux de Payrin, proche de la ville de Castres, étonne et détonne depuis son ouverture en 2020.

La Villa Pinewood est avant tout le reflet d'une histoire d'amour et de passions. Anne, infirmière de formation tombée dans le tumulte séducteur de l'univers du vin, devient sommelière autodidacte. Elle donne le rythme à Thomas, ingénieur agronome érudit d'œnologie.

En 2012 né le N°5 Wine Bar, au cœur de la cité toulousaine, récompensé trois années consécutives « meilleur bar à vin au Monde » par le magazine *The World of Fine Wine*. Ce Louvre du vin recense plus de 4 000 références, parcourant ainsi plus de 23 destinations viticoles. Forts de ce succès, Anne & Thomas ressentent l'intense conviction d'un retour à leurs racines tarnaises, vers un univers plus intime.

La Villa Pinewood, oeno-gastronomic table: When wine science inspires a culinary universe || *“When intelligence and sensitivity are in perfect balance, you have a wonderful actor”. Would Charlie Chaplin have been sensitive and amazed by his visit to the Villa Pinewood? There is no doubt about it!*

The authentic Villa Pinewood of Anne & Thomas Cabrol is discreetly nestled in the foothills of the Montagne Noire. Located in the heart of the Tarn region, it has become a must-see restaurant on the French gastronomic scene. Rightly awarded a star and a green star in the Michelin Guide 2023, the warm cocoon in Payrin which is close to the town of Castres has been surprising since its opening in 2020.

Villa Pinewood is above all the reflection of a story of love and passion. Anne, a nurse by training who fell into the seductive tumult of the wine world, became a self-taught sommelier. She sets the pace for Thomas, an agricultural engineer and oenology scholar.

In 2012, the N°5 Wine Bar was born, in the heart of the city of Toulouse. It has been awarded the title of “best wine bar in the world” by the magazine *The World of Fine Wine* three years in a row. This wine Louvre has over 4,000 references, covering more than 23 wine destinations. With this success, Anne & Thomas decided to return to their roots in the Tarn region, to a more intimate universe.

La Villa Pinewood sort de terre en 2020. Une mise en scène inspirée par les comptoirs japonais alors baptisée *Table Oeno-Gastronomique*. Une promesse tenue au cordeau tout le long d'un menu en 15 actes où chaque assiette est ajustée au rythme suscité par le vin. Confiné dans un microcosme de saveurs inattendue et bercé par le récit de ses conteurs, l'amateur voyage et croise la route de plantes, d'herbes et de fleurs chinés entre la Montagne Noire et le Causse. Thomas, magicien envoûté par la richesse de la botanique, détecte dans sa région les pièces de son puzzle qui lui permettront de créer ses assemblages en gardant le vin comme mentor de sa cuisine : « Je pense les plats comme un maître de chai cherche l'équilibre d'un vin ». Ce sont près de 200 plantes par an qui permettent de balancer les accords au travers d'une palette œnologique unique. « Je m'imagine comme dans un chai quand la matière première arrive (le raisin) et que l'on doit chercher à le sublimer, le transformer par une succession de choix et de gestes. Quand une plante apporte de l'acidité, une autre donne du corps ». Ici pas de grammage, de pesée ou de recette, le cuisinier retrouve l'œnologue en s'accordant à la seule dégustation où l'intention demeure l'équilibre.

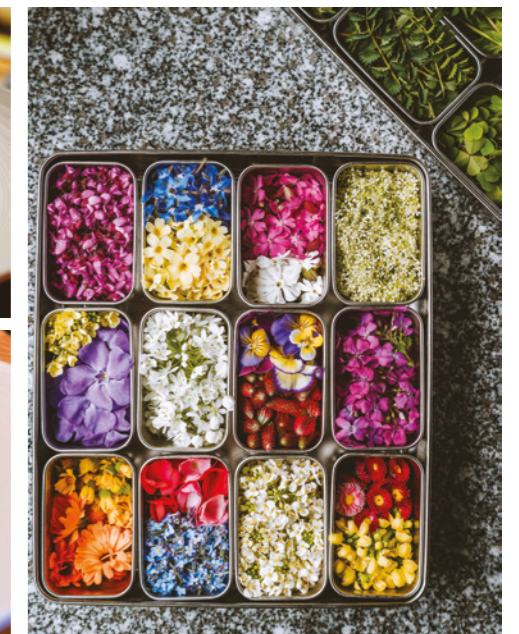
Villa Pinewood will be built in 2020. A setting inspired by Japanese counters, then called *Table Oeno-Gastronomique*. A promise kept to the letter throughout a 15-act menu where each plate is adjusted to the rhythm created by the wine. Confiné in a microcosm of unexpected flavours and lulled by the storytellers, the wine lover travels and crosses the road of plants, herbs and flowers found between the Montagne Noire and the Causse. Thomas, magician enchanted by the richness of botany, detects in his region all pieces of his puzzle that will allow him to create his blends while keeping the wine as a mentor for his cooking: “I think of the dishes as a cellar master looks for the balance of a wine”. Nearly 200 plants a year are used to balance the combinations through a unique oenological palette. “I imagine myself as being in a cellar when the raw material arrives (the grape) and we have to try to sublimate it, to transform it through a succession of choices and gestures. When one plant gives acidity, another gives body”. Here, there is no weighing or recipes, the cook is like the oenologist, and the only thing he can do is to taste the wine, where the intention is to achieve balance.



La Carn'otte.



Poireaux et Réglisse.



Semblable à un metteur en scène, Anne veille au bon enchaînement des séquences en s'assurant que l'acteur principal, le vin, est la réplique dans les meilleures conditions. Veillant sur un trésor avoisinant le millier d'étiquettes, la sommelière au regard affûté donne la tonalité avec justesse et rigueur. Chaque flacon trouve alors son moment de gloire en rejoignant le calice disposé sur la table de la Villa Pinewood, certains semblent même n'avoir attendu que cet instant. C'est le cas d'un *Riesling 2017 Alsace Grand Cru Kastelberg Domaine Gresser*. Éclos d'un terroir granitique des collines sous-vosgiennes, le vin se présente droit et élané, sa salinité presque fumée rejoint la sensation fraîche et salivante du Poireaux & Réglisse des bois de la Montagne Noire nés de terrains volcaniques. Les crus de vins rouges trouvent leur affection aux confins des légumes racines qui gagne en tannicité une fois concentrés. L'ascension est à son comble lorsque le *Barbaresco Roccalini 2018* vient tutoyer la *Carn'otte*, une carotte mûrie comme une viande grillée.

On ne ressort jamais réellement de la Villa Pinewood, elle s'est malicieusement invitée dans vos pensées ... pour l'éternité.

Adrien Cascio / Crédits photos : Villa Pinewood, Adrien Cascio

Anne is like a director, making sure that the sequences are properly linked and that the main actor, the wine, is in the best possible condition. Watching over a treasure of almost a thousand labels, the sharp-eyed sommelier sets the tone with accuracy and rigour. Each bottle then finds its moment of glory when it joins the chalice laid out on the table of the Villa Pinewood, some of which seem to have only waited for this moment. This is the case of a *Riesling 2017 Alsace Grand Cru Kastelberg Domaine Gresser*. Hatching from a granite terroir in the sub-Vosgian hills, the wine presents itself straight and slender, its almost smoky salinity joining the fresh, salivating feel of the Leeks & Liquorice from the Montagne Noire woods born of volcanic soil. The red wines find their affection in the confines of the root vegetables, which gain in tannicity when concentrated. The ascendancy is at its peak when the *Barbaresco Roccalini 2018* comes alongside the *Carn'otte*, a carrot matured like a grilled meat.

You never really leave Villa Pinewood, it has maliciously invited itself into your thoughts ... for eternity.

EN SAVOIR → WWW.VILLAPINEWOOD.COM

— ACCORDS DE CHEF —

François Carillon

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Champ-Gain 2019



**Saint-jacques de la Baie de Seine,
poireau et noisettes, truffe noire du Périgord**

du chef Cyril Haberland, *L'Atelier (Périgueux)*

NOTE DE DÉGUSTATION

Un vin abouti, marqué par des notes citronnées, de fruits du verger, de fleurs blanches, et d'amande fraîche. La bouche est savoureuse, ample, dans un joli gras. Une finale saline. Sublime !



Recette pour 4 personnes

**Ingrédients pour une tourte ;
compter 1 tourte pour 2 personnes :**

- 16 saint-jacques de Port en Bessin
- 1 truffe noire du Périgord
- 20 gr de noisettes

Ouvrir les coquilles saint-jacques, récupérer les noix, les nettoyer et récupérer les tripes pour réaliser le fumet. Griller les noisettes 8 mn au four à 180°C et les couper en 4. Tailler la truffe en lamelles à l'aide d'une mandoline..

Chips de betterave

- 1 betterave rouge
- Farine de riz

Laver et éplucher la betterave, la tailler en tranches fines à l'aide d'une mandoline. Les passer dans la farine de riz et enlever l'excédent, les plonger dans une huile à 120°C quelques minutes, les déposer sur du papier absorbant et les saler.

Tasting notes

An accomplished wine, marked by lemon, orchard fruit, white flowers and fresh almond notes. The palate is tasty, ample, with a nice fullness. A saline finish. Sublime!

Recipe for 4 people

- 16 scallops from Port en Bessin
- 1 black Périgord truffle
- 20 g of hazelnuts

Open the scallops, remove the nuts, clean them and remove the guts to make the fumet. Toast the hazelnuts for 8 minutes in the oven at 180°C and then divide them into 4. Cut the truffle into strips using a mandolin.

Beetroot chips

- 1 red beetroot
- Rice flour

Wash and peel the beetroot, cut into thin slices with a mandolin. Dip them in the rice flour and remove the excess, dip them in oil at 120°C for a few minutes, place them on absorbent paper and salt them.

Émulsion de Saint-Jacques

- Tripes des saint-jacques
- 30 gr de poireau
- 10 gr de gingembre
- 1 gousse d'ail
- 10 cl de vin blanc
- 15 gr de beurre
- 20 cl de crème liquide

Nettoyer les tripes de saint-jacques, les légumes, et les tailler menus. Les faire suer au beurre sans coloration, ajouter les tripes et le vin blanc, mouiller à hauteur d'eau, cuire 40 mn. Passer dans un chinois étamine, réduire complètement le fumet, ajouter la crème et cuire 2 mn, rectifier l'assaisonnement et mixer à l'aide d'un mixeur pour l'émulsionner.

Poireau confit

- 2 petits blancs de poireaux
- 20 gr de beurre
- 1 louche de bouillon de volaille
- 5 cl de jus de truffe

Nettoyer les poireaux et tailler des tronçons de 2 cm. Les déposer dans une sauteuse, ajouter le jus de truffe, le beurre, le bouillon de volaille, saler et poivrer. Couvrir et cuire à feux doux jusqu'à ce que les poireaux soient tendres.

Finition et dressage

Assaisonner les saint-jacques de sel et poivre, les saisir 40 secondes de chaque côté dans une poêle chaude avec un peu d'huile d'olive. Dresser.



Cyril Haberland

Scallop emulsion

- Tripe of scallops
- 30 g of leek
- 10 g of ginger
- 1 clove of garlic
- 10 cl of white wine
- 15 g of butter
- 20 cl of liquid cream

Clean the scallop tripe and the vegetables and cut them into small pieces. Sweat them in butter without colouring, add the tripe and white wine, moisten with water and cook for 40 minutes. Pass through a sieve, reduce the stock completely, add the cream and cook for 2 minutes, adjust the seasoning and blend with a mixer to obtain an emulsion.

Candied leek

- 2 small leek whites
- 20 g butter
- 1 ladle of chicken stock
- 5 cl of truffle juice

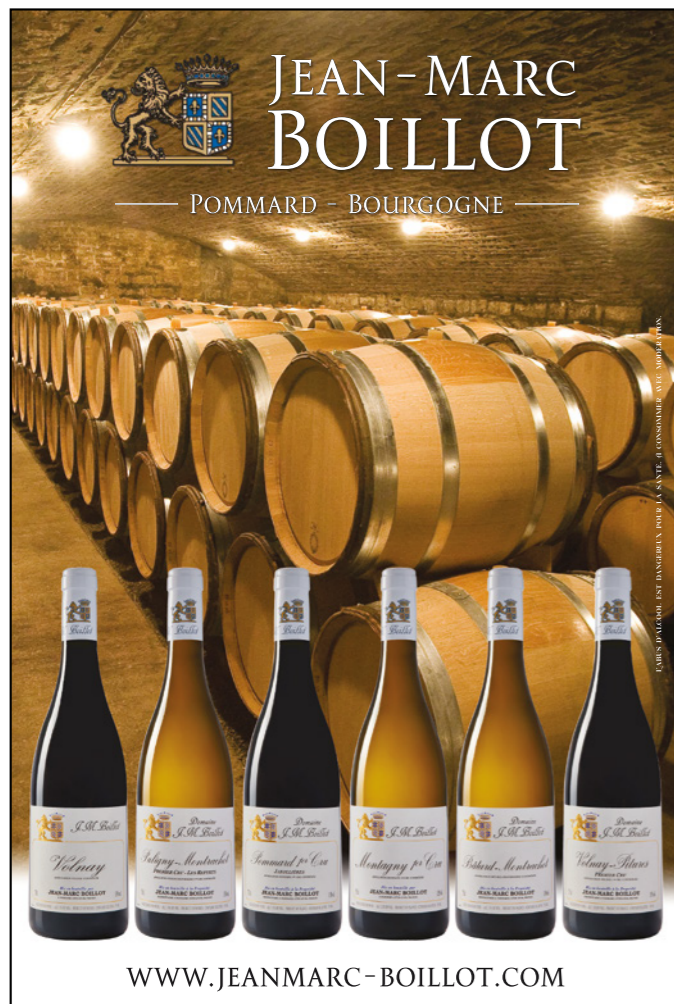
Clean the leeks and cut them into 2 cm pieces. Place them in a frying pan, add the truffle juice, butter, chicken stock, salt and pepper. Cover and cook over low heat until the leeks are tender.

Final touch and presentation

Season the scallops with salt and pepper and sear them for 40 seconds on each side in a hot pan with a bit of olive oil. Arrange on the plate.

Photos : Luc Fauret





JEAN-MARC BOILLOT
POMMARD - BOURGOGNE

WWW.JEANMARC-BOILLOT.COM

Bourgogne aligoté
Bourgogne pinot noir
Bourgogne passe-tout-grains
Côte de Nuits-Villages "Les Vignottes"
Côte de Nuits-Villages "La Montagne"
Nuits-Saint-Georges "Les Fleurières"
Chambolle-Musigny
Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Les Chabœufs"
Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Aux Boudots"
Vosne-Romanée 1^{er} Cru "Les Beaux-Monts"
Chambolle-Musigny Premier Cru
Clos-Vougeot Grand Cru
Romanée-Saint-Vivant Grand Cru

Domaine Jean-Jacques Confuron
"Les Vignottes"
F-21700 PREMEAUX-PRISSEY
Tel : 33 (0)3 80 62 31 08

DOMAINE DE VILLAINÉ
Propriétaire en Bourgogne depuis 1973



2 rue de la Fontaine contact@de-villaine.com
71150 BOUZERON 03.85.91.20.50
www.de-villaine.com

MAISON FONDÉE EN 1824
LOUIS PICAMELOT
www.louispicamelot.com

UNIQUE
Crémants
VINS
2018 2019
TERROIRS
Bourguignons
NOUVEAUX



TROIS CRÉMANTS DE BOURGOGNE DE TERROIRS
Découvrez nos nouveaux millésimes

11 bis rue du Moulin à Vent - 71150 RULLY France - Tél. 03 85 07 13 60 - Fax 03 85 07 63 01 - info@louispicamelot.com

LE BLOG

Les news, les dates, les lieux à retenir !

DÉGUSTATION SOMMELIERS INTERNATIONAL à l'InterContinental Bordeaux Grand Hôtel

Le 12 juin, SommelierS International organise son salon Meet The Pros, en présence de **Raimonds Tomsons**, Meilleur Sommelier du Monde 2023 et Meilleur Sommelier d'Europe 2017, et **Mattia Antonio Cianca**, Meilleur Sommelier d'Italie 2019 et Meilleur Sommelier d'Australie 2017. Ils seront accompagnés des associations de sommellerie régionales, sommeliers, importateurs, cavistes, restaurateurs et autres professionnels du vin. Une occasion unique de déguster une centaine de cuvées en provenance des plus grandes régions de France.

*Vous êtes professionnel et souhaitez participer à l'événement ?
Inscription obligatoire : sandy@sommeliers-international.com*



Sommeliers International tasting at the InterContinental Bordeaux Grand Hotel || On June 12, SommelierS International is organising its Meet The Pros event, in presence of Raimonds Tomsons, Best Sommelier of the World 2023 and Best Sommelier of Europe 2017, and Mattia Antonio Cianca, Best Sommelier of Italy 2019 and Best Sommelier of Australia 2017. They will be accompanied by regional sommelier associations, sommeliers, importers, wine merchants, restaurateurs and other wine professionals. This is a unique opportunity to

taste a hundred or so vintages from the greatest regions of France.
*You are a professional and wish to participate in the event?
Please contact us at sandy@sommeliers-international.com to register for the event.*

BORDEAUX FÊTE LE VIN 2023



Festival oenotouristique de référence, Bordeaux Fête le Vin est de retour du 22 au 25 juin sur les quais de Garonne et dès le 15 juin en Avant-Première dans les restaurants, caves et lieux culturels de la métropole bordelaise. Proposé tous les ans, cet événement populaire s'attache à promouvoir Bordeaux à

travers ses vins, ses produits locaux et artisanaux et son patrimoine. Au programme des festivités : du vin, de la musique, de la culture et des voiliers !

Pass Dégustation disponible sur www.bordeaux-fete-le-vin.com

Bordeaux Fête le Vin, the leading wine tourism festival, is back from 22 to 25 June on the Garonne quays. From 15 June onwards, it will be held as a preview in restaurants, wine cellars and cultural venues in the Bordeaux metropolis. This popular annual event promotes Bordeaux through its wines, local and artisanal products and its heritage. The programme of festivities includes wine, music, culture and sailing boats!

Tasting pass available on www.bordeaux-fete-le-vin.com

ROUTE DES VIGNOBLES ALPINS



L'application dédiée à l'oenotourisme franco-italien

Les Vins de Savoie s'allient à leurs voisins italiens pour promouvoir l'oenotourisme transalpin en participant au projet Vi.A Tour « Route des Vignobles Alpains ». La web app trilingue (français, anglais, italien) rassemble de nombreuses informations et des suggestions d'itinéraires. Sur les 2 territoires savoyards labellisés Vignobles & Découvertes, « Cœur de Savoie » et « Vignoble de Savoie - Aix Les Bains Riviera » jusqu'à la Ville métropolitaine de Turin et la Région autonome du Val d'Aoste, elle transporte les visiteurs à travers ces vignobles ancestraux.

Route des Vignobles Alpains, the application dedicated to Franco-Italian wine tourism || The Vins de Savoie have joined forces with their Italian neighbours to promote transalpine wine tourism by participating in the Vi.A Tour project "Route des Vignobles Alpains". The trilingual web app (French, English, Italian) brings together a wealth of information and suggested itineraries. It takes visitors through the two Savoyard territories that have been awarded the Vignobles & Découvertes label, "Cœur de Savoie" and "Vignoble de Savoie - Aix Les Bains Riviera", as far as the Metropolitan City of Turin and the Autonomous Region of Valle d'Aosta.
www.routesdesvignoblesalpains.com

ABONNEZ-VOUS!
Subscribe!

SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



UN PANORAMA UNIQUE
DES VINS ET SPIRITEUX
DE PRESTIGE
EN FRANCE
ET DANS LE MONDE

A UNIQUE OVERVIEW OF
THE FINEST WINES & SPIRITS
FROM ALL OVER THE WORLD

	1 AN	2 AN
	4 n°	8 n°
France	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



Accelerate a wine's aeration process with
an authentic Vinturi aerator.
Our aerators open and develop wines
in the time it takes to pour a glass.

VINTURI®
elevating your wine experience



open.

decant.

enjoy.

preserve.

www.vinturi.com

©2023 The Legacy Companies Weston, FL 33331

* For subscriptions in the EU and the world, please visit our website.



Une bonne maturité apporte les bons arômes.

Comme les grandes histoires, le bouquet du vin s'exalte à son apogée. Révélez le potentiel de chaque bouteille avec la nouvelle génération de caves de vieillissement, optimisées pour prodiguer tous les soins nécessaires à une bonne maturation du vin.

Vous apprécierez votre vin comme il se doit : au comble de ses arômes. Cultivez le goût de l'authentique.

Découvrez les nouvelles séries GrandCru, GrandCru Selection et Perfection sur liebherr-electromenager.fr

LIEBHERR

Caves à vin



WPbl1 5231 GrandCru Selection