



# Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



CHAMPAGNE  
**JEEPER**  
SINCE 1949



CHAMPAGNE  
**JEEPER**  
SINCE 1949  
EXTRA BRUT  
GRAND BLANC DE BLANCS

Champagne  
**JEEPER**  
*l'innovation  
est au goût du jour*

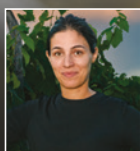
**DÉGUSTATION  
DE CHAMPAGNES**  
Hôtel de Ville Reims



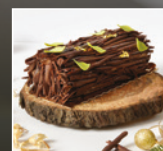
L 12564 - 181 - F. 5,90 € - RD



RAIMONDS TOMSONS  
WINE TOUR EN  
**CHAMPAGNE**



GÉORGIE  
**LES REINES  
DU VIN**



**DESSERTS  
DE  
FÊTES**



EN COUVERTURE

**2 ÉDITOS**

**6 ACTUS DE LA SOMMELLERIE**

- 6 Monde
- 10 France

**20 SHOPPING**

**22 ACTUALITÉS**

- 22 Salon Millésime Bio
- 25 Château Mouton Rothschild
- 26 Le Guide Féret
- 29 Charles III, royalement bordelais
- 30 Château Ducru Beaucaillou

**33 DÉGUSTATION CHAMPAGNE À REIMS SOMMELIER INTERNATIONAL**

**66 WINE TOUR AVEC RAIMONDS TOMSONS EN CHAMPAGNE**

- 66 Champagne Lombard
- 68 Champagne Brimoncourt
- 70 Champagne Palmer & Co
- 72 Champagne Piper-Heidsieck
- 74 Champagne Veuve Clicquot
- 76 Champagne De Saint-Gall
- 78 Syndicat Général des Vignerons de Champagne
- 80 Champagne Jeeper
- 82 Champagne Paul Bara
- 84 Champagne Mumm
- 86 Champagne Étienne Oudart
- 88 Champagne Jacquart
- 90 Champagne Duval-Leroy
- 92 Champagne Canard-Duchêne
- 95 Carnet de route

**108 FOCUS**

- 108 Château La Garde
- 110 Château Romanin
- 114 Bargemone
- 116 Château Bastor-Lamontagne
- 119 Château Petit Val  
*Orfèvre du Val 2020*
- 120 Château Aurore  
*Les Fleurs du Mal 2022*
- 121 Château Haut Batailley
- 123 Domaine Jean-Christophe Coubris  
*Totem La Mouline 2020*
- 124 Champagne Taittinger  
*Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2013*
- 127 Champagne Gremillet  
*Clos Rocher 2014*
- 128 Champagne Tissier  
*Reflet de Terre Brut*
- 131 Champagne Sylvie Moreau  
*Collection Terroir Chardonnay*
- 133 Champagne Jean Diot  
*Extase Blanc de Noirs 2015*  
*Originel Extra-Brut 2018*
- 135 Champagne Boutiliez Marchand  
*Blanc de Blancs 1<sup>er</sup> Cru Villers Marmery*
- 136 Champagne Collery  
*Empyreumatic 2014 Brut Grand Cru*  
*Blanc de Blancs Brut Grand Cru*
- 139 Champagne René Roger  
*Cuvée Althaéa*
- 140 Champagne Moët & Chandon  
*Collection Impériale Création n°1*
- 142 La Maison Perrier-Jouët présente sa première exposition
- 143 Champagne Mumm :  
*La Table des Chefs*
- 144 Le vignoble de l'Isère, un terroir en pleine ascension !
- 146 Caves à vins Liebherr
- 150 Coravin
- 153 Bouvet Ladubay - *Saphir 2021 Brut, Instinct Cuvée du Millénaire 2018*

**154 VIGNOBLES DU MONDE**

- 154 Géorgie :  
terre de vigneronnes
- 160 Croatie :  
Zoom sur le vignoble de l'Istrie

**162 GASTRONOMIE**

- 162 Gourmandises de fêtes
- 164 Accords de saison
- 166 Accords mets & vins
- 171 Douceurs bordelaises

**175 LE BLOG**



## ÉDITO

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

# Si

## SommelierS INTERNATIONAL

### ÉDITEUR ET DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

SOMMELIERS INTERNATIONAL  
Aris ALLOUCHE  
38 rue Dunois - 75647 Paris Cedex 13  
contact@sommeliers-international.com

### RÉDACTION ET TRADUCTION

Sandy BÉNARD-RAVOISIER

### MISE EN PAGE

Stéphane PAILLER

### ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO :

Association de la  
Sommellerie Internationale  
Union de la  
Sommellerie Française  
Adrien CASCIO  
Florence CORBALAN  
Aurélien FOUCAULT  
Xavier LACOMBE  
Jérémy MARTIN  
Anne SCHOENDOERFFER  
Fabrice SOMMIER  
Raimonds TOMSONS

### SITE WEB

www.sommeliers-international.com

### DISTRIBUTION

MLP



CHÂTEAU  
LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU



Chers lecteurs,

Dans ce numéro nous vous convions au sein de contrées viticoles aussi diverses que fascinantes. Embarquez avec nous pour une aventure qui commence au cœur de Reims, à l'Hôtel de Ville, pour notre traditionnelle dégustation de champagnes, en compagnie de 35 vigneron et grandes Maisons. Un événement qui a révélé les arômes subtils d'un terroir aux multiples facettes et une effervescence enchanteresse. Puis, continuons notre découverte de la région avec Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier du Monde ASI 2023 et Meilleur Sommelier d'Europe ASI 2017, lors d'un wine tour des plus enrichissants. Notre périple se prolonge dans les vignobles de Californie et de Croatie, en faisant un détour par la Géorgie, où vous découvrirez les portraits de femmes inspirantes et audacieuses.

À l'approche des fêtes, notre édition vous guidera à travers un univers gastronomique exceptionnel. Des desserts de Noël de palaces en passant par la découverte de mets d'exceptions dans le bordelais, une réelle harmonie se crée, célébrant la convivialité et la magie des festivités.

Que chaque article, chaque dégustation, vous transporte vers de nouvelles découvertes et vous invite à partager ces moments privilégiés avec vos proches.

Bonnes fêtes à tous !

Sommelièrement vôtre !



Dear readers,

In this issue, we invite you to explore vineyard landscapes as diverse as they are fascinating. Join us on an adventure that begins in the heart of Reims, at the City Hall, for our traditional champagne tasting event, featuring 35 winemakers and prestigious Maisons. An occasion that unveiled the subtle aromas of a terroir with multiple facets and an enchanting effervescence. Then, continue our journey through the region with Raimonds Tomsons, Best Sommelier of the World ASI 2023 and Best Sommelier of Europe ASI 2017, during an enriching wine tour. Our exploration extends to the vineyards of California and Croatia, with a detour through Georgia, where you'll discover portraits of inspiring and bold women.

As the festive season approaches, our edition will guide you through an exceptional gastronomic universe. From Christmas desserts in palaces to the discovery of exceptional delights in Bordeaux, a real harmony is created, celebrating conviviality and the magic of festivities.

May each article, each tasting, transport you to new discoveries and invite you to share these special moments with your loved ones.

Happy holidays to all!

### 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<sup>e</sup> / Le Bistrot du Sommelier, Paris 8<sup>e</sup> / Restaurant Le Clos Mirande, Montagne / Hostellerie de Plaisance, Saint-Émilion / La Grande Cave de Saint-Émilion, Saint-Émilion / La Cave d'Ulysse, Margaux / Cave Galerie Lafayette, Paris 9<sup>e</sup> / Four Seasons Hôtel George V, Paris 8<sup>e</sup> / Hôtels & Préférence / Le Saint-James, Bouliac / Restaurant Charles Barrier, Tours / Relais de Margaux, Margaux / Auberge de L'Ill, Illhauesern / Cashvin, Mégnac / Intercontinental Bordeaux Le Grand Hôtel / Maison Gabin, Bordeaux / Le Grand Monarque, Chartres / Cave des Grands Crus, Guebwiller / Le Crillon, Paris / George Blanc, Vonnas.

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





## ÉDITO

### Fabrice Sommier

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



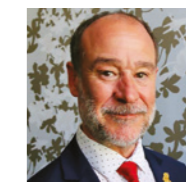
**Florent Martin**  
Secrétaire général



**Caroline Furtoss**  
Secrétaire adjointe



**Xavier Thuizat**  
Trésorier général



**Frédéric Devautour**  
Trésorier adjoint



Sommelières, sommeliers  
Chers amis,

Au-delà de la dégustation et de la promotion de notre métier, notre rôle consiste également à organiser des événements spéciaux pour nos membres, comme les concours.

Après un conseil d'administration au Touquet magnifiquement organisé conjointement par l'UDSF et l'association des sommeliers des Hauts-de-France, nous venons de vivre des moments d'exception lors de la vingtième édition du Master of Port, qui a couronné Frédéric Schaetzel.

Le vin, véritable trésor de notre patrimoine culturel, est au cœur de nos préoccupations. En tant que sommeliers, notre rôle est de guider nos clients, amis, sur les chemins de la dégustation, et de les aider à découvrir de nouveaux horizons. Il est aussi de partager avec l'ensemble de la filière, des vignerons aux œnologues.

Nous avons remis l'ouvre-bouteille personnalisé, trophée de notre association, crée par Michel Audiard, à Raimonds Tomsons, le Meilleur Sommelier du Monde ASI en 2023, lors de la journée dégustation devenue incontournable autour des vins de Champagne organisée par Sommeliers International à Reims.

L'équipe de France de sommellerie et son comité technique travaillent d'arrache-pied pour que la sélection du candidat français (pour le Meilleur Sommelier d'Europe ASI), qui aura lieu le 8 janvier 2024 à Paris.

Être président de l'UDSF est un véritable honneur qui m'anime au quotidien. Je souhaite aussi mettre en lumière les équipes qui m'accompagnent et qui transmettent notre passion pour un métier aussi divers que fabuleux. De nouveaux partenaires nous accompagnent dans notre magnifique aventure et nous nous promettons pour l'an prochain un programme dense.

Je vous souhaite à tous de belles fêtes de fin d'année, au travail, entre amis et en famille.



Sommeliers,  
Dear friends,

Beyond the tasting and promotion of our profession, our role also involves organizing special events for our members, such as competitions. Following a beautifully organized board meeting in Le Touquet, jointly hosted by the UDSF and the Association des Sommeliers des Hauts-de-France, we have just experienced exceptional moments during the twentieth edition of the Master of Port, which crowned Frédéric Schaetzel.

Wine, a true treasure of our cultural heritage, is at the heart of our concerns. As sommeliers, our role is to guide our clients, friends, along the paths of tasting, and to help them discover new horizons. It is also to share with the entire industry, from winemakers to oenologists.

We presented the personalized corkscrew, the trophy of our association created by Michel Audiard, to Raimonds Tomsons, the Best Sommelier of the World ASI 2023, during the indispensable tasting day around Champagne wines organized by Sommeliers International in Reims.

The French sommelier team and its technical committee are working tirelessly for the selection of the French candidate (for the Best Sommelier in Europe ASI), which will take place on January 8, 2024, in Paris.

Being the president of the UDSF is a true honor that inspires me every day. I also want to highlight the teams that accompany me and transmit our passion for a profession as diverse as fabulous. New partners are joining us in our wonderful adventure, and we promise a dense program for the coming year.

I wish you all wonderful end-of-year celebrations, at work, with friends, and with family.

# FONDATION GÉRARD BASSET

## la passion en héritage

Créée depuis janvier 2021 en hommage au grand homme qu'était Gérard Basset, Meilleur Sommelier d'Europe ASI 1996 et Meilleur Sommelier du Monde ASI 2010, la Fondation Gérard Basset transmet, à travers sa femme Nina et son fils Romané, sa passion du monde du vin par le biais de l'éducation, la formation et le mentorat. Rencontre avec Romané Basset.

### The Gerard Basset Foundation:

**passion as a legacy** || *Created in January 2021 in homage to the great man that Gerard Basset was, ASI Best Sommelier of Europe 1996 and ASI Best Sommelier of the World 2010, the Gerard Basset Foundation passes on, through his wife Nina and his son Romané, his passion for the world of wine through education, training, and mentoring. Interview with Romané Basset*

### Could you describe the role of the Gérard Basset Foundation?

We set up the Foundation with two goals in mind: firstly, we wanted to honour the memory of Papa, and in particular his passion for education and mentorship, helping others to thrive in the wine, spirits and hospitality industries; and secondly, we wanted the Foundation's work to be impactful in a profoundly positive way upon the industries we work in. Research has shown that there are still major issues when it comes to inclusion and diversity in our sector, and so we feel that by using the Foundation's resources to ameliorate this through creating access and nurturing talent, we hope to play a part in affecting meaningful positive change.

### Pouvez-vous décrire le rôle de la Fondation Gérard Basset ?

Nous avons créé la Fondation avec deux objectifs en tête : premièrement, nous voulions honorer la mémoire de Papa, et en particulier sa passion pour l'éducation et le mentorat, en aidant les autres à s'épanouir dans les industries du vin, des spiritueux et de l'hôtellerie ; et deuxièmement, nous souhaitons que le travail de la Fondation ait un impact profondément positif sur les industries dans lesquelles nous intervenons. Des recherches ont montré qu'il existe encore d'importants problèmes en matière d'inclusion et de diversité dans notre secteur, et c'est pourquoi nous pensons qu'en utilisant les ressources de la Fondation pour améliorer cette situation, en créant des opportunités et en favorisant les talents, nous espérons contribuer à un changement positif et significatif.



Romané Basset

### Pouvez-vous nous présenter les membres de l'équipe ?

L'association compte quatre administrateurs : ma mère et moi en faisons partie (avec ma mère en tant que présidente du conseil d'administration), Ian Harris MBE et Jancis Robinson OBE MW complètent l'équipe. Ian et Jancis étaient tous deux de très bons amis de papa depuis longtemps, et ils possèdent une grande expérience dans l'industrie ainsi qu'une passion pour la réalisation de notre mission. Ma mère et moi sommes ravis qu'ils nous aient rejoints pour préserver la mémoire de papa à travers notre travail. En plus des administrateurs, Lewis Chester, l'un des plus proches amis de papa, occupe le poste de responsable de la collecte de fonds, et son collègue Alexander Lushnikov a joué un rôle clé dans la mise en place de nombreux processus de la Fondation.

En novembre 2023, nous avons été rejoints par les très respectés Lullie Halstead, qui assume le rôle de PDG intérimaire, et Christian Holthausen, qui supervise les relations publiques et la communication pour la Fondation. Ces deux nominations sont d'excellents ajouts à l'équipe et apportent avec elles une richesse d'expertise, d'expérience et de passion pour leurs rôles respectifs.

### Can you briefly introduce the team members?

The Charity has four Trustees: Mum and myself are two of them (with Mum acting as Chair of the Board), with Ian Harris MBE and Jancis Robinson OBE MW completing the team. Ian and Jancis were both good friends of Papa's for a very long time, and they each have a wealth of experience within the industry as well as a passion for fulfilling our mandate, and so Mum and I are delighted that they have joined us in preserving Papa's memory through our work. In addition to the Trustees, Lewis Chester - one of Papa's closest friends serves as our Head of Fundraising, and his colleague Alexander Lushnikov has been instrumental in setting up many of the Foundation's processes.

In November 2023 we were joined by the hugely respected Lullie Halstead, who takes the role as interim CEO, and Christian Holthausen, who is overseeing the PR and communications for the Foundation. Both appointments are great additions to the team and bring with them a wealth of expertise, experience and passion for their roles.

# Château Haut-Batailley



« Toute la diversité, tout le charme,  
toute la beauté de la vie est faite d'ombre et de lumière. »

Léon Tolstoï

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

## Comment sont choisis les bénéficiaires des bourses et des programmes de mentorat ?

Chaque bourse a son propre comité de sélection, composé de leaders de l'industrie et de représentants de la Fondation ainsi que du sponsor de la bourse. Les candidats sont invités à postuler en remplissant un formulaire détaillé qui décrit leur expérience, leurs qualifications et leur admissibilité à la bourse en question. Les membres du comité de sélection examinent ces candidatures et créent collectivement une liste restreinte des candidats les plus prometteurs. Ces candidats présélectionnés sont ensuite invités à passer un entretien via Zoom, et après la phase d'entretien, les membres du comité de sélection décident collectivement des lauréats. Tout au long du processus de prise de décision, les membres du comité de sélection examineront la capacité de chaque candidat, leur probabilité de réussir à atteindre les objectifs éducatifs et professionnels de la bourse, leur besoin financier et, de manière importante, leur potentiel à contribuer à promouvoir la diversité et l'inclusion dans l'industrie du vin, des spiritueux et/ou de l'hôtellerie.

## Parlez-nous de vos partenariats. Comment sont-ils sélectionnés ?

Nos bénéficiaires sont répartis dans le monde entier et partagent tous notre volonté de rendre le monde du vin, des spiritueux et de l'hôtellerie plus inclusif et plus diversifié grâce au mentorat, à l'éducation et à la formation professionnelle. Nos bénéficiaires comprennent l'ASI, avec qui nous avons établi un partenariat aux côtés de l'Académie des Sommeliers d'Afrique du Sud pour offrir une bourse à la lauréate, Sharrol Mukendi-Klaas, qui lui permettra d'obtenir des certifications viticoles internationalement reconnues, une formation, ainsi que l'opportunité d'interagir avec certains des plus grands sommeliers du monde - en effet, elle participera au Bootcamp de l'ASI en novembre en Équateur. Nous collaborons également avec des établissements d'enseignement supérieur tels que l'École du Vin KEDGE, avec qui nous avons financé une série de cours d'initiation et de formation de sommelier de niveau intermédiaire, ouverts aux étudiants qui n'auraient pas autrement les moyens de se former à ce niveau en sommellerie. De plus, nous travaillons avec de plus petites organisations éducatives communautaires, telles que Celebrare, une école brésilienne du vin avec laquelle nous avons créé 20 bourses pour des étudiants issus de communautés historiquement marginalisées, leur permettant de suivre des cours WSET et ISG. Ce ne sont que 3 exemples parmi les 17 bénéficiaires que nous avons soutenus en 2023.

Pour les programmes des bénéficiaires, nous invitons des établissements, des éducateurs, des groupes communautaires et des organisations similaires à soumettre des candidatures pour des projets qui répondent à notre mandat. Les administrateurs examinent collectivement toutes ces candidatures, en prêtant particulièrement attention à l'ampleur et à l'impact significatif qu'un projet donné aura sur ses bénéficiaires. Nous veillons également à répartir notre financement à l'échelle mondiale, afin de créer un impact large et significatif qui ne se limite pas à un seul continent. Une fois que nous avons tous examiné les candidatures, nous discutons ensuite et décidons des projets que nous croyons être les mieux adaptés à notre mandat et ayant le plus grand impact positif sur la diversité et l'inclusion dans nos industries.

## Quels sont vos futurs projets et événements ?

Pour l'année à venir, nous souhaitons poursuivre notre structure actuelle de soutien aux bénéficiaires et aux boursiers à l'échelle mondiale. Nous sommes en train de constituer une communauté d'anciens participants à nos programmes, et nous pensons qu'il serait formidable d'étendre davantage ce réseau. Il constituera certainement un moyen puissant pour les professionnels du vin partageant les mêmes idées de communiquer et de collaborer les uns avec les autres. Au fur et à mesure que l'année avance, nous ne doutons pas que nous commencerons à travailler avec encore plus de bénéficiaires et de boursiers passionnés, et nous attendons avec impatience de voir l'impact positif qu'ils auront sur nos industries.

Propos recueillis par Sandy Bénard-Ravoisier

## How are the beneficiary of scholarships and mentorship programs selected?

For the Scholarships, each one has its own judging panel, which consists of industry leaders and representatives of both the Foundation and the scholarship sponsor. Applicants are invited to apply by filling in a comprehensive form that details their experience, their qualifications and their eligibility for the scholarship in question. The judges review these applications and collectively create a shortlist of the most promising applicants. These shortlisted applicants are then invited to be interviewed via zoom, and after the interview round the judges collectively decide upon the winner(s). Throughout the decision-making process, the judges will be considering each applicants' ability, likelihood of success in achieving the scholarship's stated educational and professional goals, their financial need for the scholarship and, importantly, their potential contribution to promoting diversity and inclusion in the wine, spirits and/or hospitality industry.

## Tell us about your partnerships. How are they selected?

Our grantees are spread across the world and all share our desire to make the wine, spirits and hospitality worlds more inclusive and more diverse through mentorship, education and professional training. Our grantees include the ASI, who we have partnered with alongside the Sommeliers Academy in South Africa to offer a scholarship that provides the winner, Sharrol Mukendi-Klaas, with internationally recognised wine certifications and training as well as the chance to interact with some of the world's greatest sommeliers - indeed, she will be attending the ASI Bootcamp this November in Ecuador. We also partner with higher education institutions such as the KEDGE Wine School, with whom we have funded a series of introductory and intermediate sommelier training courses, open to students who would not otherwise be able to afford such a level of training in sommellerie. What's more, we also work with smaller community educators such as Celebrare, a Brazilian wine school with whom we created 20 scholarships for students from historically marginalised communities and which enabled them to undertake WSET and ISG courses. These are just 3 examples from the 17 grantees who we supported in 2023.

For the grantee programmes, we invite institutions, educators, community groups and similar organisations to submit applications for projects which fulfil our mandate. The trustees collectively review all of these applications, looking in particular at how broad and meaningful an impact a given project will have on its beneficiaries. We are also conscious to try and spread our funding globally, again to create a broad and meaningful impact which is not limited to just one continent. Once we have all reviewed the applications, we then discuss and decide upon the projects which we believe will best serve our mandate and have the greatest positive impact upon diversity and inclusion in our industries.

## What are your future projects and events?

For the next year, we want to continue our current structure of supporting grantees and scholars globally. We are building a community of Alumni from our programmes, and we think it would be great to expand that network further. It will certainly be a powerful way for like-minded wine professionals to communicate and collaborate with each other. As the year progresses, we have no doubt that we will start working with even more passionate grantees and scholars, and we look forward to seeing the positive impact which they will have on our industries.

Interview by Sandy Bénard-Ravoisier

EN SAVOIR → [WWW.GERARDBASSETFOUNDATION.ORG](http://WWW.GERARDBASSETFOUNDATION.ORG)



L'association des sommeliers des Hauts-de-France était largement mobilisée pour accueillir les délégués de l'UDSF.

## L'UNION DE LA SOMMELLERIE FRANÇAISE ÉTAIT RÉUNIE AU TOUQUET

### Fabrice Sommier et son équipe dans le vif du sujet

Six mois après son élection à la présidence de l'UDSF, le MOF 2007 a confirmé le dynamisme de son bureau et des différentes commissions. Tour d'horizon d'un premier conseil d'administration organisé par l'association des Hauts-de-France.

Au grand complet, le bureau de l'Union de la sommellerie française a donc profité d'un premier conseil d'administration pour informer les représentants de ses adhérents des actions menées depuis six mois et son élection à Marseille. Au Touquet, hôte de l'association des sommeliers des Hauts-de-France, Fabrice Sommier a rappelé l'importance de la confiance accordée par les adhérents de l'UDSF et sa volonté de travailler en équipe.

Du tour d'horizon alors dressé, on retiendra la présentation de deux nouveaux présidents régionaux, à savoir Nadine Gaillard qui succède à Huguette Lefranc en Bretagne et Romain Iltis qui prend le relais de Serge Dubs en Alsace. De son côté, Sandrine Rives, présidente de l'association des sommeliers de Guadeloupe, est venue porter la candidature de sa région que les délégués ont validée à l'unanimité.

Trésorier, Xavier Thuizat a présenté les nouveaux partenaires de l'Union : Champagne Castelnaud, Union des grands crus de Bordeaux, Wine of California et L'Arbre à Café. Ils rejoignent notamment SommelierS International dans un groupe qui devrait encore s'étoffer dans les prochaines semaines et permettre ainsi à l'Union de bénéficier d'un supplément de moyens.



Pour la première fois le bureau de l'UDSF était réuni au grand complet avec, de gauche à droite, Frédéric Devautour, Xavier Thuizat, Fabrice Sommier, Florent Martin et Caroline Furstoss.

### The Union de la Sommellerie Française gathered in Le Touquet, Fabrice Sommier and his team in the thick of things

|| Six months after his election as the president of the UDSF, the MOF 2007 confirmed the dynamism of his board and various commissions.

An overview of the first board meeting organized by the association of Hauts-de-France.

With the full complement, the board of the Union de la Sommellerie Française took advantage of the first board meeting to inform the representatives of its members about the actions taken in the six months since his election in Marseille. In Le Touquet, the host of the Association of Sommeliers of Hauts-de-France, Fabrice Sommier emphasized the importance of the trust placed in the UDSF by its members and his willingness to work as a team.

From the overview presented at that time, we note the presentation of two new regional presidents, namely Nadine Gaillard, who succeeds Huguette Lefranc in Brittany, and Romain Iltis, who takes over from Serge Dubs in Alsace. On the other hand, Sandrine Rives, the president of the Association of Sommeliers of Guadeloupe, came to support the candidacy of her region, which the delegates unanimously approved.

Treasurer Xavier Thuizat presented the new partners of the Union: Champagne Castelnaud, Union des grands crus de Bordeaux, Wine of California, and L'Arbre à Café. They join SommelierS International in a group that is expected to grow further in the coming weeks, thereby providing the Union with additional resources.

### UN CALENDRIER CHARGÉ

Du côté des concours qui constituent la vitrine médiatique de l'UDSF, les prochains rendez-vous ont été fixés aux candidats comme aux membres des comités techniques. A ce niveau, un changement notable fut officialisé. Désireux de se concentrer sur l'équipe de France qui prépare les futurs représentants tricolores aux échéances internationales (Gaëtan Bouvier, Romain Iltis, Pascaline Lepeltier, Florent Martin et Philippe Troussard), David Biraud se retire de la direction du Meilleur Jeune Sommelier de France. Il sera suppléé par Denis Verneau (MOF et Master of Port) à partir de l'édition 2025.

Mais avant cela, 2024 sera marqué par l'organisation du Meilleur Sommelier de France. L'Union enregistrera les inscriptions sur son site jusqu'au 31 décembre prochain et la première sélection est programmée le 24 février, sans doute à Paris. Jean-Pascal Paubert et son équipe qui accueillera Cindy Schier, réunira ensuite les demi-finalistes le 9 septembre à Bordeaux avant la finale du 3 novembre, à nouveau dans le cadre d'EquiHotel à Paris.

Épreuve qui précèdera le concours Europe-Afrique prévu à Belgrade du 10 au 15 novembre.

Parmi les autres temps forts, Monaco organisera l'assemblée générale de l'ASI du 22 au 25 février et l'Alsace celle de l'UDSF les 14 et 15 avril. Enfin, Lyon fêtera le 60<sup>e</sup> anniversaire de l'association régionale, événement prévu en novembre et jumelé avec la prochaine réunion du conseil d'administration.

Texte et photos : Jérémy Martin

### A busy schedule

Regarding the competitions that constitute the media showcase of the UDSF, the upcoming events have been set for both candidates and members of the technical committees. At this level, a significant change was announced. Eager to focus on the French team preparing the future French representatives for international events (Gaëtan Bouvier, Romain Iltis, Pascaline Lepeltier, Florent Martin et Philippe Troussard), David Biraud is stepping down from the leadership of the Best Young Sommelier of France. He will be succeeded by Denis Verneau (MOF and Master of Port) from the 2025 edition.

But before that, 2024 will be marked by the organization of the Best Sommelier of France. The Union will accept registrations on its website until December 31, and the first selection is scheduled for February 24, likely in Paris. Jean-Pascal Paubert and his team, which will include Cindy Schier, will then gather the semi-finalists on September 9 in Bordeaux, with the final taking place on November 3, once again as part of EquiHotel in Paris. This competition will precede the Europe-Africa competition scheduled in Belgrade from November 10 to 15.

Among other highlights, Monaco will host the ASI General Assembly from February 22 to 25, and Alsace will host the UDSF General Assembly on April 14 and 15. Finally, Lyon will celebrate the 60<sup>th</sup> anniversary of the regional association, an event planned for November and combined with the next board meeting.

### LA FAMILLE DES MAÎTRES SOMMELIERS S'AGRANDIT

Baptisée Michel Widehem, le sommelier formateur du lycée hôtelier du Touquet en retraite et MOF maître d'hôtel, la nouvelle promotion des maîtres sommeliers de l'UDSF compte six nouveaux membres. Ce titre, qui récompense le professionnalisme et l'engagement associatif de ses récipiendaires, a été attribué à Florian Guilloteau (Le Ritz à Paris), Julien Canale (Maison Bouchard Sud-Est), Bruno Roussel (sommelier conseil en Auvergne Rhône Alpes), Romain Alzy (Le Grand Véfour à Paris), Charles Babilotte (retraité en Alsace). De son côté, Keiichiro Miyagawa (Galerie K à Paris) a été fait maître sommelier honoris causa. Enfin, Hervé Fleurriel (Auberge de l'III à Illhaeusern), issu de la précédente promotion mais absent lors de la remise à Paris en novembre 2022, a pu enfin recevoir la grappe dorée qui symbolise ce statut.

### The family of master sommeliers is growing

Named Michel Widehem, the retired sommelier trainer from the Hotel School in Le Touquet and MOF maître d'hôtel, the new promotion of master sommeliers of the UDSF includes six new members. This title, which rewards the professionalism and associative commitment of its recipients, was awarded to Florian Guilloteau (Le Ritz in Paris), Julien Canale (Maison Bouchard Sud-Est), Bruno Roussel (sommelier consultant in Auvergne Rhône-Alpes), Romain Alzy (Le Grand Véfour in Paris), Charles Babilotte (retired in Alsace). On the other hand, Keiichiro Miyagawa (Galerie K in Paris) was made an honorary master sommelier. Finally, Hervé Fleurriel (Auberge de l'III in Illhaeusern), from the previous promotion but absent at the awards ceremony in Paris in November 2022, was finally able to receive the golden cluster symbolizing this status.



Les nouveaux Maîtres sommeliers de l'UDSF accompagnés du président Sommier, des membres de la commission d'étude des dossiers et du parrain de la promotion 2023.



# CHEVAL QUANCARD

DEPUIS 1844 | GRANDS VINS DE BORDEAUX

GRUPE LARRAQUÉ VINS INTERNATIONAL

**UNE PRÉSENCE DANS PLUS DE 70 PAYS  
AU PLUS PROCHE DE NOS CLIENTS**

**PRESENT IN MORE THAN 70 COUNTRIES  
CLOSE TO OUR CUSTOMERS**



Commercial détaché pays  
Country based sales representative



Entrepôt International  
International Warehouse

Cheval Quancard, fournisseur des circuits traditionnels depuis 1844  
Informations : 05 57 77 88 88 - chevalquancard.com



Les rencontres avec les vignerons ont permis de juger de manière très concrète l'évolution très qualitative et la diversité des vins du Bergerac et Duras.

## LES SOMMELIERS FORMATEURS HÔTES DES VIGNERONS DE BERGERAC ET DURAS

Vingt ans de passion partagée

Ils enseignent et diffusent leurs connaissances dans différentes structures de formation et se retrouvent une fois par an au cœur d'un vignoble. Mais le millésime 2023 avait une saveur toute particulière.

Réunis autour de Catherine Doré, la première présidente de l'association sommelier formateur, ceux qui lui ont succédé, à savoir Christian Péchoutre, Alain Fanjaud, Robert Desbureaux et désormais Christophe Martin, et l'ensemble des membres ont fêté vingt ans d'existence de l'ASF. Un anniversaire dont les partenaires étaient cet automne les vignerons de Bergerac et Duras. Ils étaient donc une quarantaine, représentant aussi bien l'éducation nationale que les structures consulaires ou privées, à venir à la rencontre de nombreux producteurs des différentes appellations et découvrir la diversité et la qualité des vins issus de ce coin du Sud-Ouest.

De manière plus statutaire, l'assemblée générale a permis de valider l'accueil de quatre nouveaux membres, **Maud Bonithon** (lycée Albert-Bayet à Tours), **Cécile Sissan** (ServWine à Alès), **Philippe Jacquemard** et **Hubert Leroy** (lycée François-Rabelais à Caen). Un premier bilan post-entrée a témoigné de l'attrait des différentes formations avec une hausse du nombre d'étudiants.

### LE SOUTIEN DE L'UDSF

Les participants ont également souligné leur satisfaction d'enregistrer la présence de Fabrice Sommier, le président de l'Union de la Sommellerie Française, à leur côté. Lequel a rappelé justement l'importance de l'action des enseignants. « Sans eux, nous n'aurions pas de sommeliers ensuite ! Mais si nous sommes complémentaires, nous sommes aussi différents et c'est ce qui fait aussi la force d'une association. Au-delà d'être symbolique, ma présence montre que l'UDSF apporte son soutien à cette association. Par ailleurs, dans mon projet de président j'ai notamment fait de la jeunesse l'une de mes priorités aux côtés des concours, en particulier ceux qui sont destinés aux élèves, de tout cela les sommeliers formateurs sont des rouages essentiels ».

Au passage, afin d'intégrer l'ensemble des étudiants au sein de l'Union pendant leur formation, Fabrice Sommier a évoqué un engagement financier national. Une démarche d'ouverture qui doit désormais se concrétiser dans les faits.

**Sommeliers formateurs host winemakers from Bergerac and Duras, twenty years of shared passion** || *They teach and share their knowledge in various training structures and come together once a year in the heart of a vineyard. But the 2023 vintage had a particularly special flavor.*

Gathered around Catherine Doré, the first president of the sommeliers formateurs association, those who succeeded her, namely Christian Péchoutre, Alain Fanjaud, Robert Desbureaux, and now Christophe Martin, along with all the members, celebrated the ASF's twenty years of existence. An anniversary for which the partners this autumn were the winemakers from Bergerac and Duras. There were about forty of them, representing both the national education system and consular or private institutions, coming to meet numerous producers from different appellations and discover the diversity and quality of wines from this corner of the Southwest. In a more formal context, the general assembly validated the admission of four new members, **Maud Bonithon** (Albert-Bayet High School in Tours), **Cécile Sissan** (ServWine in Alès), **Philippe Jacquemard**, and **Hubert Leroy** (François-Rabelais High School in Caen). An initial post-back-to-school assessment reflected the attractiveness of the various training programs, with an increase in the number of students.

### Support from the UDSF

Participants also expressed their satisfaction with the presence of Fabrice Sommier, the President of the Union de la Sommellerie Française, alongside them. He specifically emphasized the importance of teachers' actions. "Without them, we would not have sommeliers in the future! While we complement each other, we are also different, and that is what strengthens an association. Beyond being symbolic, my presence shows that the UDSF supports this association. Furthermore, in my presidency project, I have made youth one of my priorities alongside competitions, especially those aimed at students, and sommelier trainers are essential cogs in all of this". In passing, in order to include all students within the Union during their training, Fabrice Sommier mentioned a national financial commitment. An opening initiative that must now materialize in practice.

Text and photos : Jérémy Martin



Autour de Catherine Doré, Christian Péchoutre, Alain Fanjaud, Robert Desbureaux et Christophe Martin.





Dernier instant de décontraction avant le début de la demi-finale avec, assis de gauche à droite, Frédéric Schaetzel, Grégory Mio, Seika Hosokawa, Mattia Angius et Fabien Etienne. Debout, Logan Guignot-Trufley, Pierre-Alexis Mengual et Quentin Loisel.



Frédéric Schaetzel et Fabrice Sommier, président de l'UDSF, partagent également le titre de Master of Port.

## VINGTIÈME ÉDITION DU MASTER OF PORT

Frédéric Schaetzel offre un troisième titre à l'Alsace

Sommelier à l'Auberge de l'III, le vainqueur rejoint Serge Dubs et Romain Iltis au palmarès d'un concours qu'il disputait pour la première fois !

Finale inédite à l'occasion de la vingtième édition du Master of Port disputée à Paris au Cercle d'Aumale. Ni Frédéric Schaetzel, le futur vainqueur, ni Seika Hosokawa et Pierre-Alexis Mengual, les autres qualifiés, ne s'étaient auparavant confrontés aux exigences de cette épreuve qui met à l'honneur les vins de Porto et du Douro et récompense le meilleur sommelier en la matière.

Qu'importe, ils ont franchi un à un les obstacles de la demi-finale tantôt très intellectuelle (rédigier un essai sur un thème donné en 400 mots), tantôt technique (goûter, identifier et comparer deux vins servis dans des verres noirs) et même gourmande (déguster un Paris-Brest et trouver l'accord parfait avec un vin de Porto).

Et donc ce lundi 6 novembre, eux seuls ont été invités à demeurer sur scène pour tirer au sort leur ordre de passage et enchaîner ensuite, chacun son tour, avec de nouvelles épreuves. Un ensemble d'ateliers très cohérents

**Twentieth edition of the Master of Port: Frédéric Schaetzel secures a third title for Alsace || As a sommelier at Auberge de l'III, the winner joins Serge Dubs and Romain Iltis in the prestigious list of winners, clinching victory in his debut in the competition!**

An unprecedented final marked the twentieth edition of the Master of Port held at the Cercle d'Aumale in Paris. Neither Frédéric Schaetzel, the eventual winner, nor the other qualifiers, Seika Hosokawa and Pierre-Alexis Mengual, had previously faced the challenges of this competition that honors the wines of Porto and Douro, rewarding the best sommelier in the field. Nevertheless, they each overcame the obstacles of the semifinal, ranging from highly intellectual tasks (writing an essay on a given theme in 400 words) to technical challenges (tasting, identifying, and comparing two wines served in black glasses) and even indulging in a gastronomic task (sampling a Paris-Brest and finding the perfect pairing with a Port wine).

qui les confrontait à des situations concrètes dans la vie d'un restaurant. Enfin, une dimension spectaculaire venait conclure la finale. Face au public, tous ensemble devaient ouvrir une bouteille de Porto à la pince et procéder au décanage à la bougie.

### « UN CONCOURS N'EST PAS QU'UNE COMPÉTITION »

Demi-finaliste du Meilleur Jeune Sommelier de France 2015, Frédéric Schaetzel, ancien étudiant de l'EMTH Béziers, n'avait plus disputé de concours depuis. « Mais l'envie de disputer le Master of Port était là et surtout je m'engage dans une compétition quand je me sens prêt à y aller. C'était le cas cette fois-ci et j'aime cette dimension de découverte et d'apprentissage qui accompagne la préparation. Mais un concours n'est pas qu'une compétition. J'ai donc effectué un voyage à Porto et dans le Douro car c'est seulement sur place que l'on peut comprendre ces vins et creuser plus loin dans leur connaissance. »

Face à son relatif manque d'expérience dans la gestion de l'environnement d'une telle épreuve, le futur vainqueur a trouvé en Serge Dubs de bons conseils. Car chaque fin de semaine ils évoluent ensemble dans le restaurant gastronomique de la famille Harberlin. « Monsieur Serge Dubs, qui fut mon parrain de promotion en CAP, m'a appris en particulier à prendre juste une minute pour respirer et faire un peu le vide quand c'est nécessaire. Maîtriser le stress et la tension nerveuse, c'est essentiel. Et bien entendu j'ai aussi profité de son expertise en matière de vin de Porto. C'est donc une grande fierté de lui succéder, 35 ans après sa victoire dans ce concours qui voyait tout juste le jour... »

On Monday, November 6, the three finalists were invited to stay on stage, drawing lots for their order of appearance. They then took turns facing new challenges, a series of workshops that realistically simulated situations encountered in the life of a restaurant. Finally, a spectacular dimension concluded the final as, in front of the audience, they collectively opened a bottle of Port with tongs and decanted it by candlelight.

### “A competition is not just a contest”

Demi-finalist of the Best Young Sommelier of France 2015, Frédéric Schaetzel, a former student of EMTH Béziers, had not competed in a contest since. “But the desire to compete in the Master of Port was there, and I engage in a competition only when I feel ready. That was the case this time, and I appreciate the discovery and learning dimension that accompanies the preparation. But a competition is not just a contest. So, I traveled to Porto and the Douro because it's only on-site that one can truly understand these wines and delve deeper into their knowledge”.

Despite his relative lack of experience in managing the environment of such an event, the future winner found good advice in Serge Dubs. They work together every weekend in the Harberlin family's gastronomic restaurant. “Mr. Serge Dubs, who was my promotion sponsor in CAP, taught me, in particular, to take just a minute to breathe and clear my mind when necessary. Mastering stress and nervous tension is essential. And, of course, I also benefited from his expertise in Port wine. It is a great pride to succeed him, 35 years after his victory in this competition that was just beginning...”.

Text and photos : Jérémy Martin



L'ÉQUILIBRE PARFAIT

LA CUVÉE

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier

MAISON FONDÉE  
1812

BRUT

photographie Iris Veighe

## UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE EN SOMMELLERIE

Inès Tusseau et Dimitri Roussel sacrés

La sixième édition de l'épreuve réunissait treize candidats et seuls deux ont mérité la médaille d'or dont la remise aura lieu dans les prochains mois.

**Inès Tusseau and Dimitri Roussel, crowned as One of the Best Apprentices of France**

*|| The sixth edition of the competition brought together thirteen candidates, and only two earned the coveted gold medal, which will be officially presented in the coming months.*



Inès Tusseau offre un nouveau titre au centre Henriman formation et à *Les chants d'avril*.



Tout comme son frère Nicolas, Dimitri Roussel recevra bientôt cordon tricolore et médaille.

Sélectionnés au niveau départemental puis régional, treize des quatorze finalistes du concours *Un des Meilleurs Apprentis de France en sommellerie* ont rejoint Nantes où les dernières épreuves avaient pour cadre le centre Henriman formation. Sous l'égide de la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France et coordonnée par Bruno Laigneau, cette finale était présidée par Nadine Gaillard, présidente des sommeliers de Bretagne.

Les épreuves disputées sous la forme de différents ateliers, théorique pour le premier et pratiques pour les autres, ont permis aux différents jurys de tester les connaissances et le savoir-faire des candidats. De quoi permettre d'établir un palmarès qui fut loin d'atteindre le niveau 2022, cette année-là pas moins de sept apprentis sommeliers décrochant la médaille d'or.

Le millésime 2023 a limité à deux le nombre de lauréats. Inès Tusseau, qui a suivi sa formation au centre Henriman et son apprentissage au restaurant nantais *Les chants d'avril*, et Dimitri Roussel, issu du lycée Albert de Mun et du prestigieux *Cheval Blanc Paris*, symbolisent ainsi une parité parfaite. Ce succès permet en particulier à Dimitri d'effacer la déception connue au terme de la précédente finale et de rejoindre au palmarès Nicolas, son frère jumeau, qui, lui, fut sacré alors.

Quant à Inès Tusseau, elle marche dans les pas de Lucie Jaulin, qui a connu un parcours exactement identique au sien jusqu'à la victoire obtenue en 2021.

Texte et photos : Jérémy Martin

Selected at the departmental and regional levels, thirteen out of fourteen finalists from the *One of the Best Apprentices of France* competition in *sommellerie*, gathered in Nantes, where the final rounds took place at the Henriman Formation Center. Under the auspices of the National Society of *Best Craftsmen of France* and coordinated by Bruno Laigneau, this final was presided over by Nadine Gaillard, the president of the sommeliers in Brittany.

The tests were conducted in the form of various workshops, including a theoretical examination for the first and practical ones for the rest, which allowed the judging panels to evaluate the knowledge and skills of the candidates. The competition in 2023 did not reach the level of 2022, when as many as seven apprentice sommeliers earned the gold medal.

In the 2023 edition, only two laureates were crowned. Inès Tusseau, who received her training at the Henriman Center and completed her apprenticeship at the Nantes restaurant *Les Chants d'Avril*, and Dimitri Roussel, from the Albert de Mun high school and the prestigious *Cheval Blanc Paris*, symbolize a perfect gender balance. This success is particularly meaningful for Dimitri, as it helps him overcome the disappointment he experienced at the end of the previous final and join his twin brother, Nicolas, who was also crowned back then.

As for Inès Tusseau, she follows in the footsteps of Lucie Jaulin, who had an almost identical journey, culminating in victory in 2021.

## ROMAIN ILTIS SUCCÈDE À SERGE DUBS à la présidence de l'Association des Sommeliers d'Alsace

Au début du mois d'octobre, lors de l'Assemblée Générale de l'Association des Sommeliers d'Alsace, Serge Dubs a passé le flambeau de la présidence à Romain Iltis, distingué en tant que Meilleur Sommelier de France et titulaire du prestigieux MOF en sommellerie.

Nous adressons nos félicitations à Serge Dubs pour son impressionnante période de 27 ans en tant que leader de l'association, qui rassemble désormais près de 150 membres et saluons son successeur, qui a pris une première décision notable en nommant Serge Dubs en tant que Président d'Honneur.



Romain Iltis

**Romain Iltis succeeds Serge Dubs as the President of the Association des Sommeliers d'Alsace** || At the beginning of October, during the General Assembly of the Association des Sommeliers d'Alsace, Serge Dubs passed the presidency torch to Romain Iltis, recognized as the Best Sommelier of France and a holder of the prestigious MOF in sommellerie. We extend our congratulations to Serge Dubs for his impressive 27-year tenure as the leader of the association, which now boasts nearly 150 members, and we salute his successor, who made an important initial decision by appointing Serge Dubs as Honorary President.

## TROPHÉE DES JEUNES SOMMELIERS DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE :

le concours monte en puissance, Lucie Roussel étoffe son palmarès

Victorieuse de l'épreuve réservée aux élèves sommeliers à Pessac-Léognan en mai 2023, quatre mois plus tard, c'est en tant que sommelière professionnelle que Lucie Roussel a remporté le troisième Trophée des jeunes sommeliers de Châteauneuf-du-Pape. Porté par les vigneron de la célèbre appellation, ce concours, organisé par l'association des sommeliers du Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône sud, réunissait vingt-et-un candidats le 30 septembre dernier.

Avec pour marraine Marie Wodecki, Meilleur jeune sommelier de France en titre, il s'est avéré d'un niveau très relevé et a offert une finale exigeante et spectaculaire qui regroupait donc les trois plus performants de la sélection organisée le matin.

Lucie Roussel (Cave Atout Vin à Doué-la-Fontaine), Mathilde Lehmann (Cave Vino Strada à Strasbourg) et Hugo Fourt (Hôtel Royal à Evian-les-Bains), classés dans cet ordre à l'annonce du résultat, ont été soumis à un rythme intense avec pas moins de cinq épreuves pratiques.

Un ensemble abordant les différents aspects du métier et faisant appel à une multitude de connaissances. De quoi leur valoir notamment les félicitations de Georges Gracia, président de l'association régionale des sommeliers.

Texte et photo : Jérémie Martin



Hugo Fourt, Lucie Roussel et Mathilde Lehmann sur le podium de ce troisième trophée.

**Trophy for Young Sommeliers of Châteauneuf-du-Pape: the competition gains momentum, and Lucie Roussel adds to her accolades** || Having emerged victorious in the competition for student sommeliers in Pessac-Léognan in May 2023, four months later, Lucie Roussel won the third

Trophy for Young Sommeliers of Châteauneuf-du-Pape as a professional sommelier. Supported by the vintners of the renowned appellation, this competition, organized by the association of sommeliers from Languedoc-Roussillon and the Rhône Valley South, brought together twenty-one candidates on September 30<sup>th</sup>. With Marie Wodecki as patron, the reigning Best Young Sommelier of France, the competition proved to be of a very high standard, offering a demanding and spectacular final that included the top three performers from the morning selection. Lucie Roussel (Cave Atout Vin in Doué-la-Fontaine), Mathilde Lehmann (Cave Vino Strada in Strasbourg), and Hugo Fourt (Hôtel Royal in Evian-les-Bains), ranked in that order upon the announcement of the results, faced an intense rhythm with no fewer than five practical tests. These tests covered various aspects of the profession and required a wealth of knowledge. This earned them, in particular, the congratulations of Georges Gracia, president of the regional sommeliers' association.

## Le prix de Sommelière de l'année A ÉTÉ REMPORTÉ PAR MARGOT DUFFORT

Le 25 septembre, pour la 37<sup>e</sup> édition des *Trophées Le Chef*, les principaux acteurs de la gastronomie française se sont réunis pour célébrer les personnalités qui ont marqué le milieu de la restauration durant l'année 2023.

Le prix de Sommelière de l'année a été remporté par Margot Duffort – *Le Gindreau\** - Saint-Médard (46). Originaire des Pyrénées, Margot Duffort officie depuis 5 ans aux côtés de Sandrine et Pascal Bardet au restaurant *Le Gindreau\**. Après de nombreux stages chez des cavistes, elle termine sa formation par un brevet professionnel au lycée hôtelier de Toulouse. Très jeune, elle décide d'intégrer l'UDSF Sud-Ouest pour partager sa passion pour la sommellerie et développer ses compétences auprès de sommelier de la région. En 2023, Fabrice Sommier l'invite à devenir membre du bureau de la commission jeunesse de l'UDSF aux côtés d'Audrey Brugières et de Dylan Freitas Dos Santos. L'opportunité pour elle de continuer à mettre en lumière l'excellence et le savoir-faire de sa profession.



Margot Duffort

**Sommelier of the Year award goes to Margot Duffort** || On September 25<sup>th</sup>, at the 37<sup>th</sup> edition of the *Trophées Le Chef*, the leading figures in French gastronomy gathered to celebrate the personalities who left their mark on the restaurant scene in 2023. The Sommelier of the Year award went to Margot Duffort – *Le Gindreau\** - Saint-Médard (46). Hailing from the Pyrenees, Margot Duffort has been working alongside Sandrine and Pascal Bardet at the restaurant *Le Gindreau\** for five years. After completing numerous internships at wine shops, she rounded off her training with a professional diploma at the hotel school in Toulouse. At a young age, she decided to join the UDSF Sud-Ouest to share her passion for sommellerie and develop her skills among fellow sommeliers in the region. In 2023, Fabrice Sommier invited her to become a member of the youth commission bureau at UDSE, alongside Audrey Brugières and Dylan Freitas Dos Santos. This opportunity allows her to continue to highlight the excellence and expertise of her profession.

## LES GOUTTES DE DIEU honorées par la sommellerie française

Tadashi Agi, l'auteur original des mangas *Les Gouttes de Dieu* et Tomohisa Yamashita, l'acteur principal de la série télévisée, ont été honorés à la Résidence de France à Tokyo par M. Philippe Setton, ambassadeur de France au Japon du titre de Maître Sommelier de l'Union de la Sommellerie Française Honoris Causa. C'est la première fois que ce titre est remis à des non-sommeliers. Fabrice Sommier, président de l'Union de la Sommellerie Française a souhaité remettre ce titre honorifique pour les remercier de la contribution à la diffusion de l'art de la dégustation auprès du grand public japonais et plus largement encore des amateurs de vins français dans le monde.

**Les Gouttes de Dieu honored by the French sommellerie** || Tadashi Agi, the original author of the manga series *Les Gouttes de Dieu*, and Tomohisa Yamashita, the lead actor in the television series, were honored at the Residence of France in Tokyo by Mr. Philippe Setton, Ambassador of France to Japan, with the title of Honorary Master Sommelier of the Union de la Sommellerie Française. This is the first time this honorary title has been awarded to non-sommeliers. Fabrice Sommier, President of the Union de la Sommellerie Française, wished to confer this honorary title as a token of gratitude for their contribution to the promotion of the art of wine tasting among the Japanese public and wine enthusiasts of French wines worldwide.



© Hulu - Japan

## PÉTILLANT

## Bulles de Ruche

Hydromel Bio Extra-Brut Forêt du Jura

La marque étoffe sa gamme avec une nouvelle cuvée d'hydromel pétillant au miel bio du Jura. Cette cuvée peut être dégustée pure comme un vin rafraîchissant, ou utilisée comme ingrédient indispensable d'un cocktail par les mixologues. Elle peut également être assortie en accords mets et bulles pour les fêtes.

*The brand expands its range with a new cuvée of sparkling mead with organic honey from Jura. This cuvée can be enjoyed pure as a refreshing wine or used as an essential ingredient in a cocktail by mixologists. It can also be paired with festive culinary delights.*



## CONNECTÉ

## LACARAF,

objet connecté au service du vin

LACARAF, c'est une innovation sans pareil pour la dégustation du vin, qui amène un vin à une température donnée, chauffe ou rafraîchit avec une précision au degré près, en seulement 10 minutes. Elle maintient cette température durant toute la durée de la dégustation, quelle que soit la température environnante.

Disponible en pré-commande à 640 € TTC au lieu de 890 € TTC. Livraison à partir de février 2024.



*LACARAF is an unparalleled innovation for wine tasting, bringing wine to a given temperature, heating or cooling with precision to the degree, in just 10 minutes. It maintains this temperature throughout the tasting, regardless of the surrounding temperature.*

Available for pre-order at €640 incl. VAT instead of €890 incl. VAT. Delivery starting February 2024.

## CHRISTMAS SPIRIT

## MAISON BUSNEL, ARRANGÉ AU CALVADOS DE NOËL

Une liqueur au calvados AOC authentique et gourmande, mêlant des saveurs de miel et de cannelle. Véritable petite gourmandise de Noël, cette édition limitée a été élaborée à partir de Calvados AOC Pays d'Auge, vieillie plusieurs années en fûts de chêne.

Disponible au prix de 14,90 € en GMS et sur le site [www.distillerie-busnel.fr](http://www.distillerie-busnel.fr)

*An authentic and gourmet AOC Calvados liqueur, blending flavors of honey and cinnamon. A true Christmas delight, this limited edition was crafted from AOC Pays d'Auge Calvados, aged for several years in oak barrels.*

Available for €14.90 in supermarkets and on the website [www.distillerie-busnel.fr](http://www.distillerie-busnel.fr)

## COUP DE CŒUR

## VIN, les grands sommeliers et leurs coups de cœur

François Lejeune et Jean-Paul Viart

Ce livre rassemble les étonnantes aventures professionnelles et les conseils éclairés de dix experts qui comptent actuellement parmi les stars incontestées de la profession, tel Philippe Faure-Brac, Pascaline Lepeltier, ou encore Michel Chapoutier, qui signe la préface.



*This book brings together the astonishing professional adventures and enlightened advice of ten experts who currently rank among the undisputed stars of the profession, such as Philippe Faure-Brac, Pascaline Lepeltier, or Michel Chapoutier, who pens the preface.*

Editions Casa - 192 pages - 39,95 €



## CALENDRIERS DE L'AVENT

## Bibliothèques de spiritueux par DUGAS

Pour la deuxième année, DUGAS présente deux coffrets de spiritueux d'exception : La Bibliothèque du Rhum et La Bibliothèque du Whisky. Chaque coffret renferme 24 échantillons de 2 cl, offrant une occasion unique de découvrir les mondes fascinants du rhum et du whisky.

Sous les symboles de l'orge et de la canne à sucre, les coffrets arborent des illustrations invitant au voyage et au rêve, et se démarquent par leur design moderne et futuriste.

Prix de vente conseillé : 109 € - Distribution chez une sélection de cavistes et sur [dugasclubexpert.fr](http://dugasclubexpert.fr)



*For the second year, DUGAS presents two exceptional spirits sets: La Bibliothèque du Rhum and La Bibliothèque du Whisky. Each set contains 24 samples of 2 cl, offering a unique opportunity to explore the fascinating worlds of rum and whisky. Adorned with symbols of barley and sugar cane, the sets feature illustrations that invite you to travel and dream, standing out with their modern and futuristic design.*

Recommended retail price: €109 - Available at selected wine shops and on [dugasclubexpert.fr](http://dugasclubexpert.fr)

## Calendrier Une Petite Mousse

Pour les fans de bières, Une Petite Mousse propose son calendrier de 24 bières, françaises et étrangères, jamais bues nulle part ailleurs. Un objet inédit pour soi ou à offrir afin de patienter jusqu'à Noël. Une Petite Mousse souhaite éduquer ses clients en donnant accès à un biérologue numérique en prenant en photo le code-barres de chacune des 24 bières. Cet accès permettant de joindre un chat interactif avec présentation des notes de dégustations, anecdotes de produits ou encore suggestions d'accords culinaires.

Prix public constaté : 69,95 € - Disponible sur le site [unepetitemousse.fr](http://unepetitemousse.fr)

*For beer enthusiasts, Une Petite Mousse offers a calendar of 24 beers, French and foreign, never before tasted anywhere else. An original item for oneself or as a gift to wait for Christmas. Une Petite Mousse aims to educate its customers by providing access to a digital beer expert by scanning the barcode of each of the 24 beers. This access allows engaging in an interactive chat with tasting notes, product anecdotes, and culinary pairing suggestions.*

Public price: €69.95 - Available on the website [unepetitemousse.fr](http://unepetitemousse.fr)



## COLLECTOR

## Château Pavie

Collection Aliénor Millésime 2018

Pour la 3<sup>e</sup> année consécutive, Château Pavie présente son coffret "La Collection Aliénor", avec un millésime gardé 5 ans dans les caves du château. La cuvée se présente avec un fût tronconique et une piqûre très profonde munie d'une boudine pensée pour faciliter le service du sommelier.

Limitée à 100 coffrets composés de quatre formats de Château Pavie : 1 bouteille (75cl), 1 magnum (1,5l), 1 double magnum (3l) et 1 impériale (6l), présentées dans un coffret d'exception.



*For the 3<sup>rd</sup> consecutive year, Château Pavie presents its "La Collection Aliénor" box, with a vintage aged for 5 years in the Chateau's cellars. The cuvée comes with a conical barrel and a very deep puncture with a cushion designed to facilitate the sommelier's service.*

Limited to 100 sets composed of four Château Pavie formats: 1 bottle (75cl), 1 magnum (1.5l), 1 double magnum (3l), and 1 imperial (6l), presented in an exceptional box.

## SANS ALC00L

## French Bloom, coffret Baby Bloom

French Bloom, marque de vin effervescent sans alcool, présente un coffret comprenant deux demi-bouteilles de French Bloom Le Blanc et French Bloom Le Rosé, soigneusement présentées dans une boîte personnalisable. Les deux cuvées sont biologiques, faibles en calories, sans sulfites, sans sucre ajouté et sans conservateurs.

Disponible au prix de 49 € sur le site [www.frenchbloom.com](http://www.frenchbloom.com)

*French Bloom, a brand of alcohol-free sparkling wine, presents a set including two half-bottles of French Bloom Le Blanc and French Bloom Le Rosé, carefully presented in a customizable box. Both cuvées are organic, low in calories, sulfite-free, sugar-free, and preservative-free.*

Available for €49 on the website [www.frenchbloom.com](http://www.frenchbloom.com)





# SALON MILLÉSIME BIO

## Le rendez-vous incontournable du vin bio

Du 29 au 31 janvier 2024 se déroulera le salon Millésime Bio, au parc des expositions de Montpellier. L'occasion de revenir avec Nicolas Richarme, président de SudVinBio, sur le salon et le marché du vin bio.

### Le salon physique sera précédé par une session digitale les 22 et 23 janvier, de quoi s'agit-il ?

La session digitale a été mise en place en réponse à la pandémie de COVID-19 en 2021. Suite aux retours positifs des visiteurs et des exposants, nous avons décidé de la perpétuer. Il s'agit d'une plateforme avec des stands virtuels où les visiteurs peuvent interagir avec les exposants, prendre rendez-vous avec eux et participer à des visioconférences. C'est une alternative complémentaire au salon physique, bien que la participation aux deux événements ne soit pas obligatoire. C'est aussi l'occasion pour de petits importateurs du grand export (notamment canadiens, américains ou asiatiques) de découvrir nos exposants sans avoir à se déplacer.

**Millésime Bio 2024: the must-attend organic wine event** || *From January 29 to January 31, 2024, the Millésime Bio wine fair will take place at the Montpellier Exhibition Center. This is an opportunity to discuss the fair and the organic wine market with Nicolas Richarme, the president of SudVinBio.*

### The physical wine fair will be preceded by a digital session on January 22 and 23. What does it entail?

The digital session was introduced in response to the COVID-19 pandemic in 2021. Following positive feedback from visitors and exhibitors, we decided to continue it. It is a platform with virtual booths where visitors can interact with exhibitors, schedule appointments with them, and participate in video conferences. It serves as a complementary alternative to the physical fair, although participation in both events is not mandatory. It also provides an opportunity for small importers from major export markets, such as Canada, the United States, and Asia, to discover our exhibitors without having to travel.

### Combien d'exposants et de visiteurs attendez-vous ? Quel profil ?

Pour la session digitale, nous attendons environ 300 exposants, tandis que le salon physique devrait en accueillir environ 1 500. 20% sont étrangers, en provenance principalement d'Espagne et d'Italie. Il faut noter que le salon Millésime Bio inclut également 80 exposants, principalement français, liés au monde de la bière, du cidre et des spiritueux.

En ce qui concerne les visiteurs, nous sommes sur un public de professionnels dont, généralement 80% de Français, 16% d'Europe du Nord, 4% d'Amérique du Nord et d'Asie.

### Le salon fête en 2024 sa 31<sup>e</sup> édition, le marché du vin bio est-il croissant ?

Le marché des vins bio a connu une croissance constante, avec une augmentation de 15 à 20% jusqu'à il y a deux ans. Cependant, nous avons récemment observé une légère stagnation, en partie due à l'inflation et à la baisse du pouvoir d'achat. Il est vrai que les vins bio sont en moyenne 20% plus chers, mais il est nécessaire que nous investissions davantage dans la communication pour attirer les consommateurs et leur expliquer que ce prix est notamment dû au défi ma-

jeur que représente l'agriculture biologique. En effet, environ 1 récolte sur 5 est perdue, à cause de l'absence de méthode curative efficace contre les ravageurs de la vigne. Le vigneron-viticulteur n'a donc pas le choix de faire un vin plus coûteux. Et comme on dit *la santé n'a pas de prix*.

### Demeter, Biodyvin, Biologique, Biodynamie, pouvez-vous nous expliquer les différences entre ces labels ?

Pour être en biodynamie, il faut être en agriculture biologique. En biodynamie, par exemple, nous utilisons moins de soufre, ce qui crée des vins différents. Les labels Demeter et Biodyvin sont spécifiquement liés à la biodynamie. Ces labels imposent des cahiers des charges légèrement différents et certifient les vigneron en biodynamie. Tous ces vigneron se retrouvent de par leur regard particulièrement attentif à la biodiversité et à la préservation de la ressource en eau.

### En marge de l'événement et en partenariat avec la ville de Montpellier, Sudvinbio va mettre les vins à l'honneur dans les caves, restaurants et bar à vin de la ville, pouvez-vous nous parler ?

Pendant une semaine d'animation, du 27 janvier au 3 février, les vins bio seront mis en avant avec des événements destinés au grand public. Cette initiative est différente de Millésime Bio, qui est réservé aux professionnels. L'idée est de créer des moments de partage dans les caves, restaurants et bars à vin de la ville.

Propos recueillis par Sandy Bénard-Ravoisier

### How many exhibitors and visitors are you expecting, and what are their profiles?

For the digital session, we expect around 300 exhibitors, while the physical fair should host approximately 1,500 exhibitors. About 20% of them are international, primarily from Spain and Italy. It's worth noting that the Millésime Bio fair also includes 80 exhibitors, mainly from France, associated with the world of beer, cider, and spirits. As for visitors, our audience primarily consists of professionals, with around 80% being French, 16% from Northern Europe, and 4% from North America and Asia.

### In 2024, the fair celebrates its 31<sup>st</sup> edition. Is the organic wine market growing?

The organic wine market has experienced consistent growth, with an increase of 15 to 20% up until two years ago. However, we have recently observed a slight stagnation, partly due to inflation and decreased purchasing power. It is true that organic wines are on average 20% more expensive, but it is necessary for us to invest more in communication to attract consumers and explain that this price is largely due to the significant challenges of organic agriculture. Approximately 1 out of 5 harvests is lost due to the absence of effective curative methods against vineyard pests. The winemaker has no choice but to produce a more expensive wine. As they say, *health has no price*.

### Demeter, Biodyvin, Organic, Biodynamic - can you explain the differences between these labels?

To be biodynamic, one must first be engaged in organic farming. In biodynamic practices, for example, less sulfur is used, resulting in different types of wines. The Demeter and Biodyvin labels are specifically related to biodynamics. These labels impose slightly different specifications and certify vine growers practicing biodynamics. All of these vine growers share a particular focus on biodiversity and the preservation of water resources.

### In addition to the event and in partnership with the city of Montpellier, Sudvinbio will showcase wines in the city's cellars, restaurants, and wine bars. Can you tell us more?

During a week of events from January 27 to February 3, organic wines will be highlighted with activities aimed at the general public. This initiative is separate from Millésime Bio, which is reserved for professionals. The idea is to create shared moments in the city's cellars, restaurants, and wine bars.

Interview by Sandy Bénard-Ravoisier

EN SAVOIR → MILLESIME-BIO.COM

# L'INSTANT TAITTINGER

#THEINSTANTWHEN

ESPRIT DE FAMILLE



9 septembre 2018, Château de la Marquetterie.  
L'équipe du Champagne Taittinger prépare  
le cochelet, le dernier jour des vendanges.

Photo de Massimo Vitali.



CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**  
REIMS FRANCE

## Vendanges 2023 à CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD



Si certaines années ont la peau dure à Bordeaux n'oublions pas que certains cépages l'ont également ! Et rien de mieux pour cela que de participer aux vendanges de Château Mouton Rothschild, 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé 1855, appellation Pauillac.

Durant les vendanges, on rentre activement dans le millésime, tout en s'imprégnant de manière durable du lieu et des raisins. Les baies de cabernet sauvignon vendangées affichaient un niveau de maturité optimale, avec un caractère juteux, croquant et ferme, sans excès, avec relativement peu de raisins flétris par les conditions pourtant délicates de ce millésime 2023. Le pari d'attendre le passage des pluies s'est avéré pertinent. Les précipitations ont été bénéfiques (le régime hydrique était déficitaire) et ces quelques jours supplémentaires ont permis un affinage des pellicules et du grain de tanins et un développement des arômes. Le merlot a été le premier récolté avec beaucoup de relief et de richesse et une acidité bien présente. L'harmonie entre les deux cépages lors de l'assemblage va être intéressante et développer de beaux équilibres.

Ce millésime offrira un contraste vis-à-vis des précédents millésimes, et notamment 2022. Quoi de plus normal à Bordeaux ? Avec un climat océanique, les années suivent et ne se ressemblent pas. Cette particularité permet d'expliquer à elle seule une diversité de styles, mais aussi de résultats. Tout peut varier d'une appellation à une autre voisine, les phénomènes météorologiques pouvant être extrêmement localisés.

### LA SEULE CONSTANTE EST LE TERROIR !

C'est ce qu'enseigne la dégustation répétée des différents millésimes. Les avancées technologiques, l'expérience, et la quête de l'excellence des équipes techniques achèveront de vous convaincre. Même sur des millésimes décriés le terroir s'exprime. Bien évidemment les concentrations évoluent, les rendements aussi (mais tout ceci servira à donner au millésime sa signature.

Cela donnera aussi au sommelier son sens, celui du conseil, quant à l'ouverture de tel ou tel millésime.

Xavier Lacombe

### Harvest 2023 at Château Mouton Rothschild

*While some years are tough in Bordeaux, let's not forget that some grape varieties are resilient too! And what better way to experience this than by participating in the harvest at Château Mouton Rothschild, a Premier Grand Cru Classé 1855 in the Pauillac appellation.*

During the harvest, we actively engage with the vintage while also absorbing the essence of the place and the grapes in a lasting manner. The Cabernet Sauvignon berries that were harvested displayed optimal ripeness, with a juicy, crisp, and firm character, without excess, and relatively few grapes affected by the delicate conditions of the 2023 vintage. The gamble to wait for the passing of the rains proved to be wise. The precipitation was beneficial (the water regime was deficient), and these additional days allowed for the refinement of the skins, tannin development, and aroma enhancement. Merlot was the first to be harvested, showing depth, richness, and well-preserved acidity. The harmony between the two grape varieties during the blending process will be interesting and will yield beautiful balances.

This vintage will offer a contrast to previous vintages, especially the 2022. This is quite normal in Bordeaux. With an oceanic climate, the years follow one another, each distinct from the last. This uniqueness alone explains the diversity of styles and results. Everything can vary from one neighboring appellation to another, as meteorological phenomena can be highly localized.



Philippe Sereys de Mouton  
Rothschild et Xavier Lacombe.

© Mathieu Anglada

### The only constant is the exceptional terroir!

This is what repeated tastings of different vintages teach us. Technological advancements, experience, and the pursuit of excellence by the technical teams will further convince you. Even in criticized vintages, the terroir still expresses itself. Of course, concentrations and yields may change, but all of this contributes to giving the vintage its signature.

It also gives the sommelier a sense of purpose, advising on when to open a particular vintage.

# LE GUIDE FÉRET

## ouvre sa salle de dégustation online !

Véritable institution des guides de vins fondée en 1812, la Maison Féret a joué pendant des décennies un rôle clé dans la représentation des domaines, particulièrement ceux de la région bordelaise. Aujourd'hui Stéphane Zittoun, qui a repris le flambeau Féret en 2019, lance une campagne d'envergure sur le thème de la digitalisation.

En créant une salle de dégustation online et en s'associant avec des critiques renommés, Féret fait ainsi coup double : se réinventer, en suivant l'évolution incontournable du digital, tout en proposant une offre permettant aux châteaux d'accéder à des commentaires et des scores de dégustation.

« En plus d'offrir une vitrine digitale en 8 langues aux propriétés, Féret met à leur disposition un puissant gestionnaire de fiches techniques en 8 langues également : création, gestion, automatisation, diffusion et suivi des consultations ».

A l'heure actuelle des critiques de différentes nationalités ont déjà répondu présent, permettant ainsi de proposer un rayonnement mondial. Citons par exemple Jeff Leeve, Richard Hemming MW ou encore Bernard Burtschy. D'autres grands noms sont également dans les *starting-blocks*.

Fruit d'un travail conséquent, l'interface, particulièrement intuitive, aura demandé plusieurs années de développement. Le guide se focalise dans un premier temps sur Bordeaux, mais le modèle devrait par la suite s'étendre à l'ensemble des régions viticoles.

Dans un monde où être bon ne suffit plus, cette solution en termes de communication et de visibilité a de quoi séduire.



© Mathilde Métraire

Xavier Lacombe, Stéphane Zittoun et Bernard Burtschy.

### The Féret Guide opens its online tasting room!

A true institution among wine guides, founded in 1812, Maison Féret has played a key role for decades in representing vineyards, especially those in the Bordeaux region. Today, Stéphane Zittoun, who took over the Féret legacy in 2019, is launching a large-scale campaign focused on digitalization.

“By creating an online tasting room and partnering with renowned wine critics, Féret is hitting a double goal: reinventing itself by embracing the inevitable evolution of the digital world while offering a platform that allows vineyards to access tasting comments and scores. In addition to providing a digital showcase in 8 languages for the properties, Féret offers them a powerful technical data manager in 8 languages as well: creating, managing, automating, disseminating, and tracking consultations”.

At the moment, critics from various nationalities have already joined, enabling global outreach. Notable figures include Jeff Leeve, Richard Hemming MW, and Bernard Burtschy, with other prominent names in the pipeline.

The interface, which is remarkably intuitive, has been the result of significant work and several years of development. The guide initially focuses on Bordeaux, but the model is expected to expand to cover all wine regions in the future.

In a world where being good is no longer enough, this solution in terms of communication and visibility has a lot to offer.

Xavier Lacombe

# Château Maison Noble

- SAINT-MARTIN -

depuis 1345

VINS  
ŒNOTOURISME  
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



**L'ÉLÉGANCE D'UN GRAND VIN BLANC**  
VINIFICATION EN BARRIQUES, BÂTONNAGE, ÉLEVAGE SUR LIES FINES.

Cheval Quancard, fournisseur des circuits traditionnels depuis 1844  
Informations : 05 57 77 88 88 - [chevalquancard.com](http://chevalquancard.com)

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

# CHARLES III, ROYALEMENT BORDELAIS

Si l'on peut dire une chose sur le passage du roi Charles III en France, c'est qu'il a été remarquablement bordelais ! Mais saluons aussi la haute symbolique quant au choix des références lors des différents événements.

© Samir Hussein

Charle III et Camilla Parker Bowles.

### 3 MOTS D'ORDRE AU SERVICE DE SA MAJESTÉ

**Pertinence.** Quoi de plus pertinent que de proposer à Versailles le millésime 2004 de Château Mouton Rothschild dont le Roi était justement à l'origine de l'œuvre sur l'étiquette ?

**Symbolique.** Lorsque le roi dégusta la cuvée de Noémie Tanneau, une jeune vigneronne bordelaise très engagée dans la conduite de son vignoble, lui permettant au passage de faire rayonner la cuvée *Source* de Château Ferdinand (appellation Lussac Saint-Émilion). Une véritable lueur d'espoir dans le marasme financier que de trop nombreux vigneronns subissent actuellement.

**Sensibilité.** Au Château Smith Haut-Lafitte pour la visite d'un vignoble emblématique à bien des égards. Véritable *success story* entrepreneuriale à la française, cette propriété est le jardin de la famille. Sa Majesté Charles III trouva ici des hôtes et un cadre de choix afin d'échanger sur le végétal. Il faut dire que des vieilles vignes jouxtent la propriété et contribuent indéniablement au succès de ses grands vins. Ici, le millésime 2005 est présenté. Plus qu'un millésime de haute volée pour la propriété, la célébration de la date du mariage du Roi avec Camilla Parker Bowles. Un coffret du millésime 2022 est également offert, célébrant cette fois-ci son accession au trône. Cela tombe bien, ce millésime est également un succès pour la propriété !

Souhaitons à Sa Majesté, aux vins et à tous un merveilleux épanouissement dans le temps !



Tonnellerie, mise en rose.



Charles III, Camilla Parker Bowles, Daniel et Florence Cathiard.

**Charles III, royally Bordelais** || *If there's one thing we can say about King Charles III's visit to France, it's that it was remarkably Bordelais! But let's also salute the high symbolism in the choice of references during the various events.*

### Three guiding principles in service of His Majesty:

**Relevance.** What could be more fitting than offering the 2004 vintage of Château Mouton Rothschild at Versailles, a wine for which the King himself was responsible for the artwork on the label?

**Symbolism.** When the King tasted the cuvée from Noémie Tanneau, a young and dedicated winemaker from Bordeaux, he also helped shine a light on the *Source* cuvée from Château Ferdinand (Lussac Saint-Émilion appellation). A genuine beacon of hope amidst the financial challenges that too many winemakers are currently facing.

**Sensitivity.** At Château Smith Haut-Lafitte, he visited an emblematic vineyard in many ways. A true French entrepreneurial success story, this property belongs to the Cathiard family. His Majesty Charles III found here welcoming hosts and an exceptional setting for discussions on all things related to the vine. It's worth noting that old vines are adjacent to the property and undoubtedly contribute to the success of its great wines. Here, the 2005 vintage is presented, not only representing a stellar vintage for the property but also celebrating the date of the King's marriage to Camilla Parker Bowles. A set of the 2022 vintage is also offered, this time celebrating his accession to the throne. It's fitting that this vintage is also a success for the property!

We wish His Majesty, the wines, and everyone involved a wonderful and flourishing future!

Xavier Lacombe



# Food Festival des Vendanges DU CHÂTEAU DUCRU BEAUCAILLOU

A l'initiative de M. Bruno Borie et de ses équipes, le 14 octobre dernier, le Château Ducru-Beaucaillou, Grand Cru classé de Saint-Julien et propriété emblématique du Médoc, a organisé la deuxième édition de son *Food Festival des Vendanges*. Le Château a alors ouvert ses portes pour offrir une journée exceptionnelle, axée sur l'hospitalité et l'art de vivre médocain, agrémentée de nombreuses animations et activités.

Le ton enjoué fut donné par le parrain et le Monsieur Loyal de la journée, Vincent Ferniot, journaliste gastronomique et présentateur TV et radio.

Au programme, des visites commentées des chais, mais aussi un concours de haute cuisine médocaine, où deux candidats se sont affrontés : Laurent Bourlier, chef privé et Frédéric Castro, chef Monblanc. Le jury a décerné une première place ex æquo à ces deux chefs talentueux s'affrontant sur la recette de la sauce bordelaise accompagnant un bœuf Wellington. Jérémy Durand et Antony Roy, respectivement le chef et le sommelier du Château Ducru-Beaucaillou, ont quant à eux dispensé l'art de la cuisine

médocaine, suivie par une masterclass de dégustation exclusive des vins de Ducru-Beaucaillou, dont le grand vin Château Ducru-Beaucaillou, animée par deux expertes de la propriété, Tracey Dobbin, Master of Wine, Cécile Dupuis directrice technique qualité, R&D et nouveaux projets.

Avant le déjeuner s'est tenu un concours d'élevage bovin où les plus beaux bœufs du Médoc ont défilé sur le Ruedo du Château au son de la Bandas Al Violin.

Le déjeuner banquet à la table des vendanges du Château Ducru-Beaucaillou, tout en convivialité, offrait un menu unique autour de la daube médocaine accompagnée de deux vins de la propriété, Le Château Ducru-Beaucaillou 2008 et la Croix Ducru-Beaucaillou 2016. Pour les enfants, un foodtruck stationné dans le parc du Château a fait leur bonheur, tout comme les jeux d'antan et les animations mises en place.

L'événement s'est terminé par un apéritif de clôture avec M. Borie et les équipes du Château.



## Harvest Food Festival at Château Ducru Beaucaillou

At the initiative of Mr. Bruno Borie and his teams, on October 14<sup>th</sup>, Château Ducru-Beaucaillou, a Grand Cru Classé from Saint-Julien and an iconic property in the Médoc, organized the second edition of its *Food Festival des Vendanges*. The Château opened its doors to offer an exceptional day focused on hospitality and the Médoc way of life, enriched with numerous activities and entertainment.

The lively atmosphere was set by the patron and ringmaster of the day, Vincent Ferniot, a gastronomic journalist and TV and radio presenter.

The program included guided tours of the cellars, as well as a competition of Médoc haute cuisine, where two candidates competed: Laurent Bourlier, a private chef, and Frédéric Castro, a Monblanc chef. The jury awarded the first place ex æquo to these two talented chefs who competed with their recipe for Bordeaux sauce accompanying a Beef Wellington. Jérémy Durand and Antony Roy, the chef and sommelier of Château Ducru-Beaucaillou, taught the art of Médoc cuisine, followed by an exclusive wine tasting

masterclass featuring Ducru-Beaucaillou wines, including the renowned Château Ducru-Beaucaillou, led by two property experts, Tracey Dobbin, Master of Wine, and Cécile Dupuis, Technical Director for Quality, R&D, and New Projects.

Before lunch, a cattle breeding competition was held, where the finest Médoc cattle paraded in the Château's Ruedo to the sound of the Bandas Al Violin.

The convivial harvest banquet at the table of Château Ducru-Beaucaillou featured a unique menu centered around Médoc daube accompanied by two of the property's wines, Château Ducru-Beaucaillou 2008 and Croix Ducru-Beaucaillou 2016. For children, a food truck stationed in the Château's park delighted their palates, along with traditional games and activities.

The event concluded with a closing aperitif with Mr. Borie and the Château's teams.

Photos : l'atelier de style

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



DE SAINT-GALL  
CHAMPAGNE



« LA QUINTESSENCE DE L'ART DU CHAMPAGNE  
ÉLABORÉ PAR DES VIGNERONS »

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

CHAMPAGNE

DEGUSTATION SOMMELIERS INTERNATIONAL

## SALON- DÉGUSTATION SOMMELIERS INTERTATIONAL À L'HÔTEL DE VILLE DE REIMS

**Salon-tasting SommelierS International  
on October 23<sup>rd</sup> at the City Hall of Reims**



M. l'adjoint au Maire, Sébastien Julien, Philippe Faure-Brac, Raimonds Tomsons, Fabrice Sommier et Aris Allouche.

La dégustation prestige Champagne par SommelierS International devient un rendez-vous automnal pour les sommeliers et les professionnels du vin. A l'approche de la Journée du Champagne, comme un signal annonciateur de cette fête, cet événement est une grande célébration dans le cadre prestigieux de la mairie de Reims, entre colonnes de marbre, escalier d'honneur, bas-reliefs et cariatides. Les stands s'alignent entre cheminées et boiseries en chêne sous les plafonds hauts à en perdre le souffle. La nature locale, suggérée en motifs de vigne et de raisin, offre un bel accueil aux maisons, vigneron, coopératives, prêts à accueillir des professionnels affluant de la France et de l'international.

Pour cet événement, de grands noms de la sommellerie étaient présents. A l'image de **Raimonds Tomsons** Meilleur Sommelier du Monde ASI, **Mattia Antonio Cianca**, Meilleur Sommelier ASI d'Italie et d'Australie, **Julia Scavo**, Meilleur Sommelier de Roumanie ASI, ou encore **Philippe Faure-Brac**, Meilleur Sommelier du Monde ASI et **Fabrice Sommier**, Meilleur Ouvrier de France et président de l'UDSF, venus tout deux remettre à Raimonds Tomsons le *trophée UDSF* sacrant son titre. Étaient des nôtres également, cavistes, restaurateurs et blogueurs.

L'événement reflète la réalité viticole champenoise, un point de convergence pour les maisons, vigneron et coopératives. 35 acteurs de la profession présentaient cette année une sélection de leur gamme. Entre habitués et nouveaux présents, plus les dégustations proposées à table au déjeuner, il était possible de couvrir une grande partie de la sélection, laissant place à l'en- vie d'y revenir l'an prochain.

La plupart des maisons présentaient leurs cuvées prestigieuses issues le plus fréquemment du millésime 2013, avec quelques 2014 et 2015 présents. D'autres proposent encore le légendaire 2008 et optèrent pour la présentation des cuvées millésimées.

The prestigious Champagne tasting by SommelierS International has become an autumnal gathering for sommeliers and wine professionals. Approaching Champagne Day, like a herald of the celebration, this event is a grand festivity within the prestigious setting of Reims City Hall, amidst marble columns, a grand staircase, bas-reliefs, and caryatids. Stands align amidst fireplaces and oak paneling under breathtaking high ceilings. The local nature, suggested through vine and grape motifs, warmly welcomes houses, winemakers, cooperatives, ready to receive professionals from France and internationally.

For this event, prominent figures in the sommelier world were present. Notable names include **Raimonds Tomsons**, Best Sommelier of the World ASI, **Mattia Antonio Cianca**, Best Sommelier ASI of Italy and Australia, **Julia Scavo**, Best Sommelier of Romania ASI, as well as **Philippe Faure-Brac**, Best Sommelier of the World ASI, and **Fabrice Sommier**, Meilleur Ouvrier de France and president of UDSF, both present to award Raimonds Tomsons the *UDSF trophy* honoring his title. Also in attendance were wine merchants, restaurateurs, and bloggers.

The event reflects the reality of Champagne viticulture, serving as a focal point for houses, winemakers, and cooperatives. This year, 35 industry players presented a selection of their range. With a mix of regulars and newcomers, along with tastings offered at lunch, it was possible to cover a significant portion of the selection, leaving a desire to return next year.

Most houses showcased their prestigious cuvées, often from the 2013 vintage, with some 2014 and 2015 present. Others still offered the legendary 2008 and chose to present vintage cuvées. In this regard, a few 2016s began to emerge, cooperatives revolved around 2015 with some variations, and winemakers provided the opportunity to taste more recent vintages like 2017, 2018, or 2019.

# Rare CHAMPAGNE



RARE MILLÉSIME 2013  
**RAYONNANT**

© rarechampagne\_official

www.rare-champagne.com

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

A ce chapitre, quelques 2016 commencent à émerger, les coopératives évoluaient autour de 2015 et quelques inflexions, les vigneronniers offraient la possibilité de rencontrer des millésimes plus récents tels 2017, 2018 ou 2019.

Le millésime 2013 a de quoi surprendre dans tous ses aspects. Il a plongé la nouvelle génération champenoise deux à trois décennies en arrière quand les vendanges d'octobre étaient de mise, mais il s'est fait attendre au long d'un cycle erratique pour dévoiler un style de précision, complexité et concentration. Les vins sont d'une jeunesse incroyable, certaines grandes cuvées restent encore sur la retenue et se dévoileront logiquement de longue garde. 2014, fortement sous-estimé à sa sortie fut une année sans histoires particulières ni extrêmes, si ce n'est l'apparition de la mouche Suzukii de manière aléatoire selon les secteurs et notamment sur le meunier. Finalement, ce millésime se dévoila mûr, direct et ouvert, charmeur, apte aussi à se bonifier avec le temps. Quant au 2015, les grandes cuvées apparaissent de manière timide, mais l'on a vu défilé déjà les cuvées millésimées : il restera dans la mémoire pour son caractère distinctif. Millésime chaud, solaire, il offre un paradoxe similaire à 2011 par ses tonalités végétales. Cela varie beaucoup d'un style à un autre et selon la sensibilité des dégustateurs. Il est intéressant de souligner, que sur l'ensemble des 2015 goûtés sur l'événement en cuvée spéciale ou millésimé, la note herbacée évoquant la fougère apparue rarement.

Aujourd'hui, les coopératives viticoles champenoises sont loin de l'image d'antan, celle de grosses unités de production. Elles offrent aux vigneronniers la voie alternative par rapport aux Maisons, créent pour la plupart leur propre marque, certaines déjà reconnues à l'échelle nationale, mais aussi en dehors des frontières. La mise en commun des énergies donne un sens aux efforts cumulés des vigneronniers coopérateurs, leur laisse le choix de commercialiser le champagne sous leur propre marque, en tant que récoltant coopérateur ou bien sous la marque de la coopérative, sous l'acronyme « CM » Coopérative de Manipulation. Dans les deux cas, l'aventure collective démultiplie les effets qualitatifs, le produit final bénéficie du savoir-faire, des investissements, des outils et installations communs. Les six coopératives présentes sur l'événement portent haut le fleuron champenois, se réinventent d'année en année.

Les vigneronniers apportaient sel et poivre à l'événement, certains fidèles incontournables, d'autres représentant la nouveauté de chaque année et dévoilant la diversité des sous-divisions plus ou moins officielles de la Champagne. En effet ni le CIVC, ni l'UMC n'ont encore sorti une démarcation exacte des nombreuses sous-régions, les 319 crus sont encore répartis de manière générale sur : la Montagne et le Val de Reims, la Vallée de la Marne, la Côte des Blancs et ses environs, plus la Côte des Bar. Or, la division est encore plus morcelée. Cette année l'événement mettait en valeur cette diversité proposant des vigneronniers dont la signature s'articule pour certains sur des Grands Crus emblématiques de la Montagne de Reims tels Bouzy, Verzy et Verzenay. Ces vins sont structurés autour du pinot noir et ses diverses stylistiques selon un positionnement plus ou moins au nord et leurs expositions variées. Villers-Marmery ne manquait pas dans le secteur avec ses expressions de chardonnay de Montagne plus chabliennes. D'autres venaient du Val de Reims, dans le secteur entre l'Ardre et la Vesle, majoritairement sur le meunier sur marnes, argiles et sables. Le sud d'Épernay était aussi représenté entre Vallée de la Marne, Côte des Blancs, là où le meunier et le chardonnay se partagent les terres. La Grande Vallée de la Marne, le petit appendice de Boursault proposaient d'autres expressions du meunier. La Côte des Bar, royaume du pinot noir, connu aussi pour des cépages oubliés, était représentée par deux producteurs en plus des deux maisons.

The 2013 vintage has surprises in all aspects. It transported the new generation of Champagne back two to three decades when October harvests were the norm, but it awaited a erratic cycle to reveal a style of precision, complexity, and concentration. The wines are incredibly youthful; some great cuvées are still restrained and will naturally unfold with extended ageing. 2014, heavily underestimated upon release, was a year without particular stories or extremes, except for the random appearance of the Suzukii fly in some areas, notably on the Meunier grape. Ultimately, this vintage revealed itself as mature, direct, open, charming, and capable of improving with time. As for 2015, the great cuvées appear shyly, but vintage cuvées have already made an impression; it will be remembered for its distinctive character. A warm, solar vintage, it offers a paradox similar to 2011 with its vegetal tones. This varies greatly from one style to another and depending on the taster's sensitivity. It is interesting to note that, of all the 2015s tasted at the event in special or vintage cuvées, the herbal note evoking ferns appeared rarely.

Today, Champagne cooperative wineries are far from the image of yesteryear, that of large production units. They offer vintners an alternative path compared to Houses, creating their own brands, some already recognized nationally and internationally. The pooling of energies gives meaning to the combined efforts of cooperative winemakers, allowing them to choose to market Champagne under their own brand, as cooperative growers, or under the cooperative's brand, under the acronym «CM» Cooperative de Manipulation. In both cases, the collective adventure multiplies qualitative effects; the final product benefits from shared expertise, investments, tools, and facilities. The six cooperatives present at the event proudly showcase the Champagne emblem, reinventing themselves year after year.

Winemakers added spice to the event, some being indispensable regulars, others representing the novelty of each year and revealing the diversity of the more or less official sub-divisions of Champagne. Indeed, neither the CIVC nor the UMC have yet defined the exact demarcation of the numerous sub-regions; the 319 crus are still broadly distributed across the Montagne and Val de Reims, the Vallée de la Marne, the Côte des Blancs and its surroundings, and the Côte des Bar. However, the division is even more fragmented. This year, the event highlighted this diversity by featuring winemakers whose signature is based on iconic Grand Crus of the Montagne de Reims such as Bouzy, Verzy, and Verzenay. These wines are structured around Pinot Noir and its various styles, depending on a more or less northern positioning and their diverse exposures. Villers-Marmery was not missing in the sector, with its expressions of Chardonnay from the Montagne, more reminiscent of Chablis. Others came from the Val de Reims, in the area between the Ardre and the Vesle, mostly on Meunier on marl, clay, and sand. The south of Épernay was also represented between the Vallée de la Marne and Côte des Blancs, where Meunier and Chardonnay share the lands. The Grande Vallée de la Marne, the small appendage of Boursault, offered other expressions of Meunier. The Côte des Bar, the realm of Pinot Noir, known also for forgotten grape varieties, was represented by two producers in addition to the two houses.

Julia Scavo / Photos : Michel Jolyot

**SommelierS International tient à remercier ses partenaires :**

**SommelierS International would like to thank its partners:**

- Lehmann Glass
- Coravin
- Caviar Maison Noble
- Empreinte par Audiard
- Les étudiants du lycée de Bazeilles

CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE PAUL BARA



## Annonciade

2008

**Robe** : jaune orangé, bulles fines. **Nez** : agréable, une belle puissance. Sur des notes confites, cassis confituré, cerise kirschée. **Bouche** : belle acidité, franche, fruitée et équilibrée. Citron, kalamansi, fruits confits, florale, pointe de biscuit. Note de poivre blanc. Finale crayeuse, sapide et longue. **Accord** : aiguillettes de canard marinées aux framboises. **Commentaire** : un très beau millésimé, très bel équilibre. Une jolie découverte pour cette cuvée de gastronomie.

**Color**: orange-yellow, fine bubbles. **Nose**: pleasant, nice power. With candied notes, jammy blackcurrant, kirsch-infused cherry. **Palate**: nice acidity, frank, fruity and balanced. Lemon, kalamansi, candied fruit, floral, hint of biscuit. Note of white pepper. Chalky, sapid and long finish.

**Pairing**: marinated duck fillets with raspberries. **Comment**: a very nice vintage, well balanced. A lovely discovery for this gourmet cuvee.

4 rue Yvonne - 51150 Bouzy  
Tél. 03 26 57 00 50 - www.champagnepaulbara.com

CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE PAUL BARA

Spécial Club  
Rosé

2016

**Robe** : saumonée, belle brillance, bulle fine. **Nez** : jolie fraîcheur, dominante d'agrumes, groseilles fraîches évoluant sur les fruits rouges. **Bouche** : attaque veloutée, belle longueur se dessinant sur les petits fruits rouges frais, agrumes. Jolie salinité et fraîcheur. **Accord** : carpaccio de saint-jacques et touche d'agrumes ; fromage de chèvre demi-sec. **Commentaire** : garde 5 ans.

**Color**: salmon hue, beautiful shine, fine bubbles. **Nose**: lovely freshness, dominant citrus fruits, fresh red currants evolving into red fruits. **Palate**: velvety attack, beautiful length emerging on small fresh red fruits, citrus fruits. Nice salinity and freshness. **Pairing**: scallop carpaccio and a touch of citrus; semi-dry goat cheese. **Comment**: age 5 years.

4 rue Yvonne - 51150 Bouzy  
Tél. 03 26 57 00 50 - www.champagnepaulbara.com

CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE BRIGITTE BEAUFORT

Blanc de blancs parcellaire  
« Le Mont des Tours »

2012

**Robe** : jaune pâle, reflet or, belle brillance, bulle fine. **Nez** : fraîcheur, fruits secs, belle tension. Fumé, épicé, minéral. Fruits blancs mûrs (pêche, coing), belle puissance. Finale sur le pomelo. **Bouche** : attaque franche, belle tension, ample, longue, croquante. Ananas, fruits de la passion. Belle salinité et persistance. **Accord** : poularde de Bresse, girolles ; lieu jaune sauce tzatziki. **Commentaire** : belle vinosité, un champagne de repas. Garde 6 ans.

**Color**: pale yellow, gold reflection, beautiful shine, fine bubble. **Nose**: freshness, dried fruits, nice tension. Smoky, spicy, mineral. Ripe white fruits (peach, quince), nice power. Finale on the pomelo. **Palate**: frank attack, nice tension, ample, long, crunchy. Pineapple, passion fruit.

Beautiful salinity and persistence. **Pairing**: Bresse chicken, chanterelles; pollack with tzatziki sauce. **Comment**: beautiful vinosity, a champagne for meals. Age 6 years.

25 rue de Tours sur Marne - 51150 Bouzy  
Tél. 03 26 52 12 49 - www.champagnebrigittebeaufort.fr

CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE BRIGITTE BEAUFORT



## Passion

2013

**Robe** : jaune pâle, reflets dorés, cordon fin. **Nez** : puissant, fruits confits, épicé, marmelade d'orange, pamplemousse. **Bouche** : franche, beaucoup de tension, belle structure, de beaux amers. Bergamote, pâte de coings, poivrée. Rétro-olfaction longue et équilibrée. **Accord** : volaille de Licques en croûte de sel ; filet de saint-pierre, cédrat et légumes anciens. **Commentaire** : très jolie cuvée, puissante, avec beaucoup d'élégance. Un millésime très profond. Garde 10 ans.

**Color**: pale yellow, golden highlights, fine bead. **Nose**: powerful, candied fruits, spicy, orange marmalade, grapefruit. **Palate**: frank, lots of tension, nice structure, nice bitterness. Bergamot, quince paste, pepper. Long and balanced retro-olfaction. **Pairing**: Licques poultry in a salt crust; fillet of John Dory, citron and old vegetables. **Comment**: very pretty cuvee, powerful, with a lot of elegance. A very deep vintage. Age for 10 years.

25 rue de Tours sur Marne - 51150 Bouzy  
Tél. 03 26 52 12 49 - www.champagnebrigittebeaufort.fr

CHAMPAGNE

## DOMAINE ALEXANDRE BONNET



## « Les Contrées »

2019

**Robe** : rose, rouge tuilé, reflets pourpres. **Nez** : agrumes, groseilles, fraise des bois, légèrement poivré. **Bouche** : puissante, fraîche, une bonne tenue. Sur les petits fruits rouges, pointe épicée. Finale gourmande. **Accord** : côtelettes d'agneau ; bœuf grillé. **Commentaire** : un vin de repas, parfait sur les grillades.

**Color**: pink, tiled red, purple highlights. **Nose**: citrus, redcurrant, wild strawberry, slightly peppery. **Palate**: powerful, fresh, good structure. With small red fruits, spicy hint. Delicious finish.

**Pairing**: lamb chops; grilled beef. **Comment**: a meal wine, perfect with grilled meats.

138 rue du général de Gaulle - 10340 Les Riceys  
Tél. 03 25 29 30 93 - www.alexandrebonnet.com

CHAMPAGNE

## DOMAINE ALEXANDRE BONNET

« Les Contrées »  
7 cépages

2019

**Robe** : or clair, jaune citron, reflet vert, bulles fines. **Nez** : frais, complexe, sur les agrumes. Un joli côté floral qui s'ouvre sur des notes de fruits jaunes à noyau. **Bouche** : pleine, onctueuse, légère acidité. Notes de fruits très mûrs, amer en fin de bouche. **Accord** : saint-pierre cuit à l'étouffée, sauce au beurre blanc ; volaille crémeuse aux cépes. **Commentaire** : un champagne solaire, complexe, qui s'accorde sur tout un repas. Garde 8 ans.

**Color**: light gold, lemon yellow, green reflection, fine bubbles. **Nose**: fresh, complex, with citrus fruits. A pretty floral side that opens with notes of yellow stone fruits. **Palate**: full, creamy, slight acidity. Notes of very ripe fruit, bitter on the finish. **Pairing**: stewed John Dory, white butter

sauce; creamy poultry with porcini mushrooms. **Comment**: a sunny, complex champagne that goes well with a whole meal. Age 8 years.

138 rue du général de Gaulle - 10340 Les Riceys  
Tél. 03 25 29 30 93 - www.alexandrebonnet.com

CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE COLETTE BONNET

Noir Essentiel n°2016  
Extra Brut

2016

**Robe** : jaune doré, brillante, bulles riches. **Nez** : noisette, amande effilée, miel, coing. **Bouche** : jolie attaque tout en douceur, belle gourmandise, beaux fruits à noyau. On retrouve la note de coing. Bouche longue, intense, élégante. Beaucoup de caractère. Finale longue et harmonieuse. **Accord** : saint-pierre, pomme granny Smith, concombre et beurre blanc émulsionné ; tarte Tatin. **Commentaire** : vin incroyable, élégant. Puissance et équilibre sont au rendez-vous. Garde 5 ans.

**Color**: golden yellow, bright, rich bubbles. **Nose**: hazelnut, flaked almond, honey, quince. **Palate**: nice, gentle attack, lovely gourmandise, lovely stone fruits. We find the quince note. Long, intense, elegant palate. Lots of character. Long and

harmonious finish. **Pairing**: John Dory, Granny Smith apple, cucumber and emulsified white butter; tart Tatin. **Comment**: incredible, elegant wine. Power and balance are there. Age 5 years.

3 rue Saint Martin - 10110 Eguilly sous Bois  
Tél. 03 25 29 13 69 - www.champagne-colette-bonnet.com

CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE COLETTE BONNET

Pinot Blanc  
Extra Brut

2018

**Robe** : jaune-vert pâle, reflets légèrement dorés, brillante. **Nez** : prononcé, acacia, camomille, sureau, pomme, poire, citron, groseille à maquereau. **Bouche** : une acidité moyennement intense, une mousse délicate. On retrouve les saveurs florales et fruitées, avec une persistance de l'acidité de l'agrumes, une pointe de fruits exotiques et une finale longue sur des fruits blancs. **Accord** : poisson blanc en croûte de sel ; fromage de chèvre frais. **Commentaire** : une jolie surprise

**Color**: pale yellow-green, slightly golden reflections, brilliant. **Nose**: strong, acacia, chamomile, elderberry, apple, pear, lemon, gooseberry. **Palate**: moderately intense acidity, delicate mousse.

We find floral and fruity flavors, with persistent citrus acidity, a hint of exotic fruits and a long finish of white fruits. **Pairing**: salt-crusted white fish; fresh goat cheese. **Comment**: a nice surprise.

3 rue Saint Martin - 10110 Eguilly sous Bois  
Tél. 03 25 29 13 69 - www.champagne-colette-bonnet.com



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

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE BOUTILLEZ MARCHAND



### Blanc de Blancs 100 % Villers Marmery 1<sup>er</sup> Cru

**Robe** : or pâle, bulles fines, beau cordon. **Nez** : intense, tout en finesse, sur les fruits blancs. **Bouche** : attaque franche, crémeuse, très belle longueur, sur des arômes intenses de fruits jaunes et blancs. **Accord** : carpaccio de saint-jacques ; volaille aux morilles. **Commentaire** : un vin à découvrir et à conseiller, très élégant. Garde 5 ans.

**Color**: pale gold, fine bubbles, beautiful bead. **Nose**: intense, with finesse and white fruits. **Palate**: frank, creamy attack, very good length, with intense aromas of yellow and white fruits. **Pairing**: scallop carpaccio; poultry with morels. **Comment**: a wine to discover and recommend, very elegant. Age 5 years.

21 rue Pasteur - 51380 Villers-Marmery  
Tél. 03 26 97 92 10 - [www.champagne-boutillez-marchand.fr](http://www.champagne-boutillez-marchand.fr)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE BOUTILLEZ MARCHAND



### Ecrin n°1

**Robe** : or pâle, reflets brillants. **Nez** : minéral, pointe mentholée, de noisettes, boisé. Typique du chardonnay. **Bouche** : bonne attaque, belle acidité, fraîche, équilibrée, légèrement citronnée. **Accord** : homard grillé au beurre blanc ; coquillages. **Commentaire** : joli vin équilibré, doté d'une belle fraîcheur persistante.

**Color**: pale gold, brilliant reflections. **Nose**: mineral, hint of mint, hazelnuts, woody. Typical of Chardonnay. **Palate**: good attack, nice acidity, fresh, balanced, slightly lemony. **Pairing**: grilled lobster with white butter; shells. **Comment**: nice balanced wine, with a nice persistent freshness.

21 rue Pasteur - 51380 Villers-Marmery  
Tél. 03 26 97 92 10 - [www.champagne-boutillez-marchand.fr](http://www.champagne-boutillez-marchand.fr)

## CHAMPAGNE

## BRIMONCOURT CHAMPAGNE



### Brut Régence

**Robe** : jaune paille, brillante, bulles fines et persistantes. **Nez** : aromatique, agréable. Fin, sur les fruits blancs frais, gelée de poire, pointe grillée. **Bouche** : gourmande, fraîche, vive, bel équilibre, sur la rondeur. Belle fin de bouche herbacée. **Accord** : poisson braisé ; ris de veau. **Commentaire** : un champagne aérien.

**Color**: straw yellow hue, bright, fine and persistent bubbles. **Nose**: aromatic, pleasant. Fine, with fresh white fruits, pear jelly, grilled tip. **Palate**: delicious, fresh, lively, nice balance, roundness. Nice herbaceous finish. **Pairing**: braised fish; sweetbread. **Comment**: an airy champagne.

84 boulevard Charles de Gaulle - 51160 Ay-Champagne  
Tél. 03 26 58 79 00 - [www.brimoncourt.com](http://www.brimoncourt.com)

## CHAMPAGNE

## BRIMONCOURT CHAMPAGNE



### Extra Brut Grand Cru

**Robe** : jaune pâle, bel éclat, reflets citronnés, bulles assez fines. **Nez** : harmonieux, notes d'agrumes, de viennoiserie, fruits rouges (fraise des bois). **Bouche** : notes de miel, nectarine, pomme. Fraîche, minérale, un côté salin. Bonne longueur, ample. **Accord** : toast de ceviche de dorade et citron caviar ; idéal sur des produits salés. **Commentaire** : un champagne parfait à tout moment. Fin et élégant.

**Color**: pale yellow, beautiful shine, lemony reflections, fairly fine bubbles. **Nose**: harmonious, notes of citrus, pastries, red fruits (wild strawberries). **Palate**: notes of honey, nectarine, apple. Fresh, mineral, with a saline side. Good length, ample. **Pairing**: toast of sea bream ceviche and lemon caviar; ideal for salty products. **Comment**: a perfect champagne at any time. Fine and elegant.

84 boulevard Charles de Gaulle - 51160 Ay-Champagne  
Tél. 03 26 58 79 00 - [www.brimoncourt.com](http://www.brimoncourt.com)

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE CANARD-DUCHÊNE



**P. 181  
Extra Brut bio**

**Robe :** or pâle, brillante. **Nez :** droit, élégant, fin, gourmand. Fruité, pointe pâtissière. **Bouche :** belle attaque, jolie évolution, notes de fruits bien mûrs (pêche, coing). Finale soyeuse, sur de beaux amers. **Accord :** un saint-pierre grillé. **Commentaire :** une belle réussite pour cet Extra Brut bio.

**Color:** pale gold, brilliant. **Nose:** straight, elegant, fine, delectable. Fruity, with a hint of pastry. **Palate:** nice attack, nice evolution, notes of very ripe fruit (peach, quince). Silky finish, with beautiful bitter notes. **Pairing:** grilled John Dory. **Comment:** a great success for this organic Extra Brut.

1 rue Edmond Canard - 51500 Ludes  
Tél. 03 26 61 11 10 - www.canard-duchene.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE CANARD-DUCHÊNE



**V  
Brut Nature**

2012

**Robe :** jaune pâle, brillante. Bulles fines et harmonieuses. **Nez :** toasté, torréfié, notes de fruits confits, fruits jaunes, pointe de noisettes, fumée. **Bouche :** riche, belle tension, sur les agrumes, une belle fraîcheur et acidité. Jolie salinité et minéralité. Finale longue et savoureuse. Agréable côté umami, des notes de fruits jaunes. **Accord :** yakitori ; carpaccio de saint-jacques. **Commentaire :** un joli champagne avec une très belle fraîcheur. A découvrir.

**Color:** pale yellow, bright. Fine and harmonious bubbles. **Nose:** toasted, roasted, notes of candied fruits, yellow fruits, hint of hazelnuts, smoke. **Palate:** rich, nice tension, citrus fruits, nice freshness and acidity. Nice salinity and minerality. Long and tasty finish. Pleasant umami side, notes of yellow fruits. **Pairing:** yakitori; scallop carpaccio. **Comment:** a lovely champagne with a very nice freshness. To discover.

1 rue Edmond Canard - 51500 Ludes  
Tél. 03 26 61 11 10 - www.canard-duchene.fr

CHAMPAGNE

MAISON VINCENT D'ASTRÉE



**Blanc de Noirs  
Meunier**

2015

**Robe :** or, reflets brillants, bulle fine. **Nez :** premier nez sur le fruit. Complexe et riche. **Bouche :** pleine, sur les fruits mûrs. Une structure tendue, avec une grande complexité aromatique. Très belle longueur. **Accord :** un poisson noble type sole meunière ; huîtres Gilardeau. **Commentaire :** une belle conduite du meunier.

**Color:** gold, brilliant reflections, fine bubbles. **Nose:** fruity first nose. Complex and rich. **Palate:** full, with ripe fruits. A tense structure, with great aromatic complexity. Very nice length. **Pairing:** a noble fish such as sole meunière; Gilardeau oysters. **Comment:** excellent management of the Meunier.

32 rue Léon Bourgeois - 51530 Pierry  
Tél. 03 26 54 03 23 - www.vincentdastree.com/fr

CHAMPAGNE

MAISON VINCENT D'ASTRÉE



**Vinothèque  
Blanc de Blancs**

2006

**Robe :** dorée, reflets brillants et jaunes. **Nez :** frais, vif, arômes de fruits blancs. **Bouche :** une belle effervescence, équilibrée, florale, sur les arômes de fruits blancs. Finale assez puissante, boisée, sur le citron. **Accord :** conviendra pour un apéritif ou sur un dessert. **Commentaire :** un beau champagne.

**Color:** golden, bright and yellow reflections. **Nose:** fresh, lively, aromas of white fruits. **Palate:** a beautiful effervescence, balanced, floral, with aromas of white fruits. Quite powerful, woody, lemony finish. **Pairing:** perfect for an aperitif or with a dessert. **Comment:** a beautiful champagne.

32 rue Léon Bourgeois - 51530 Pierry  
Tél. 03 26 54 03 23 - www.vincentdastree.com/fr

LA MAISON DE CHAMPAGNE  
LA PLUS RÉCOMPENSÉE DU SIÈCLE\*



MAISON FONDÉE EN 1785

PIPER-HEIDSIECK

CHAMPAGNE



MAISON FONDÉE EN 1785  
**PIPER-HEIDSIECK**  
CHAMPAGNE  
*Essentiel*  
Pinot noir 45% Extra Brut  
Meunier 36% Vins de réserve  
Chardonnay 19% Mise en cave 23%  
2017  
Chef de caves  
E. Bonville

\*LES CHES DE CIVIS PIPER-HEIDSIECK OBTIENNENT LE TITRE "SPRINGING WINE MAKER OF THE YEAR" DÉcernÉ PAR LE JURY DE L'INTERNATIONAL WINE CHALLENGE. NEUF Fois DÉcernÉ DEPUIS LE DÉBUT DU SIÈCLE PHOTO RETOUCHÉE

*Espirits Libres*  
depuis 1868



Cuvée Léonie Brut  
Hommage à la fondatrice de la Maison

FONDÉ EN 1868  
CHAMPAGNE  
**CANARD-DUCHÊNE**  
FRANCE

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

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE DEUTZ



### Amour de Deutz Brut

2013

**Robe** : or, brillante, reflets argent. **Nez** : premier nez sur le silex mouillé. Second nez sur la mirabelle, délicatement boisé, brioche, pain aux raisins. **Bouche** : attaque franche, onctueuse, ample et généreuse, une finesse structurée, une acidité maîtrisée. Belle aromatique sur les fruits jaunes, vivacité intéressante. Finale subtile sur la noix. **Accord** : saint-jacques au citron caviar. **Commentaire** : un champagne gastronomique doté d'une grande élégance. Garde 20 ans.

**Color** : gold, shiny, silver reflections. **Nose** : first nose on wet flint. Second nose with mirabelle plum, delicately woody, brioche, raisin bread. **Palate** : frank attack, creamy, ample and generous, structured finesse, controlled acidity. Beautiful aromatic with yellow fruits, interesting liveliness. Subtle nutty finish. **Pairing** : scallops with lemon caviar. **Comment** : a gourmet champagne with great elegance. Age 20 years.

16 rue Jeanson - 51160 Aÿ  
Tél. 03 26 56 94 00 - [www.champagne-deutz.com](http://www.champagne-deutz.com)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE DEUTZ



### Deutz Brut Classic

**Robe** : or, bulles fines et légères. **Nez** : palette complexe de fruits frais tels que la pomme, la pêche et la poire. **Bouche** : texture soyeuse et élégante avec une belle fraîcheur. Sur les fruits blancs et les agrumes qui se déploient avec élégance. **Accord** : parfait à l'apéritif mais également sur des mets safranés. **Commentaire** : cette cuvée est une valeur sûre pour toutes les occasions festives.

**Color** : gold, fine and light bubbles. **Nose** : complex palette of fresh fruits such as apple, peach and pear. **Palate** : silky and elegant texture with a lovely freshness. With white fruits and citrus fruits which unfold with elegance. **Pairing** : perfect as an aperitif but also with saffron dishes. **Comment** : this vintage is a sure value for all festive occasions.

16 rue Jeanson - 51160 Aÿ  
Tél. 03 26 56 94 00 - [www.champagne-deutz.com](http://www.champagne-deutz.com)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE DE VILLEPIN



### Blanc de Noirs Brut Vignoble

**Robe** : or pâle, bulle fine. **Nez** : sur les fruits rouges (griottes), la fraîcheur. **Bouche** : du corps, très gourmand. Une belle longueur et un beau fruité. **Accord** : volaille, sauce crémée aux champignons. **Commentaire** : un champagne de repas par excellence. Une belle découverte.

**Color** : pale gold, fine bubble. **Nose** : with red fruits (morello cherry), freshness. **Palate** : full body, very delicious. Good length and lovely fruitiness. **Pairing** : poultry with creamy mushroom sauce. **Comment** : a mealtime champagne par excellence. A great discovery.

2 rue Pasteur - 51480 Boursault  
Tél. 06 87 10 38 39 - [www.champagnedevillepin.fr](http://www.champagnedevillepin.fr)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE DE VILLEPIN



### Cuvée Spéciale La Folle Pensée

**Robe** : jaune clair, limpide, brillante. Bulles fines. **Nez** : agrumes, fruits blancs, fraîcheur. Légèrement fumé, floral, complexe. **Bouche** : attaque franche, sur les agrumes. Une pointe minérale qui apporte de la fraîcheur. Un milieu de bouche avec une belle structure crayeuse. Finale riche et souple. **Accord** : volaille crémée, truffes blanches ; Paris-Brest à la pistache. **Commentaire** : un beau potentiel de garde (5-10 ans). Une très belle découverte, un travail de passion.

**Color** : light yellow, limpid, brilliant. Fine bubbles. **Nose** : citrus, white fruits, freshness. Slightly smoky, floral, complex. **Palate** : frank attack, with citrus fruits. A mineral touch that brings freshness. A mid-palate with a beautiful chalky structure. Rich and supple finish. **Pairing** : creamed poultry, white truffles; Paris-Brest with pistachio. **Comment** : a good ageing potential (5-10 years). A very beautiful discovery, a work of passion.

2 rue Pasteur - 51480 Boursault  
Tél. 06 87 10 38 39 - [www.champagnedevillepin.fr](http://www.champagnedevillepin.fr)

G  
CHAMPAGNE  
**GREMILLET**  
Côte des Bar



\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE DOM CAUDRON**



**Cornalyne  
Blanc de Noirs 100 % meunier**

**Robe** : jaune pâle, bulles très fines, cordon régulier. **Nez** : premier nez sur les fleurs séchées, très subtil et élégant. Équilibré et aromatique. Sur la fleur d'oranger, les fruits jaunes à noyaux. **Bouche** : attaque délicate, droite et aérée. Une belle évolution avec des notes aromatiques de fruits jaunes mûrs. Notes délicatement toastées. **Accord** : dessert au sésame grillé ; viande blanche, risotto aux champignons. **Commentaire** : un élevage bien maîtrisé. Garde 2-5 ans.

**Color**: pale yellow, very fine bubbles, regular bead. **Nose**: first nose with dried flowers, very subtle and elegant. Balanced and aromatic. With orange blossom, yellow stone fruits. **Palate**: delicate, straight and airy attack. A beautiful evolution with aromatic notes of ripe yellow fruits. Delicately toasted notes. **Pairing**: toasted sesame dessert; white meat, mushroom risotto. **Comment**: well-controlled maturation. Age 2-5 years.

Rue Jean York - 51700 Passy-Grigny  
Tél. 03 26 52 45 17 - [www.domcaudron.com](http://www.domcaudron.com)

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE DOM CAUDRON**



**Prédiction  
Blanc de Noirs 100 % meunier**

**Robe** : claire, jaune paille, reflets verts. Disque clair, belles jambes, jolies bulles fines. **Nez** : élégant et fruité, fruits blancs (poire Williams, coing). **Bouche** : ronde et pleine, très agréable, bel équilibre. Belle expression, gourmande. **Accord** : apéritif ; saint-jacques snackées ; dessert sur les agrumes. **Commentaire** : belle expression, sur la finesse. Un vin de plaisir, à déguster entre amis.

**Color**: light, straw yellow, green reflections. Clear disk, beautiful legs, pretty fine bubbles. **Nose**: elegant and fruity, white fruits (Williams pear, quince). **Palate**: round and full, very pleasant, nice balance. Beautiful expression, delicious. **Pairing**: aperitif; seared scallops; dessert with citrus fruits. **Comment**: beautiful expression, very fine. A wine of pleasure, to be enjoyed with friends.

Rue Jean York - 51700 Passy-Grigny  
Tél. 03 26 52 45 17 - [www.domcaudron.com](http://www.domcaudron.com)

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE DRAPPIER**



**Carte d'Or  
Brut**

**Robe** : dorée, claire, reflets délicatement bruns. Bulles fines. **Nez** : coquille d'huître, très marin. Au second nez le fruit se révèle, sur la pomme chaude. **Bouche** : ample, crémeuse et onctueuse. La bouche reste très droite, sur la gourmandise. Une pointe crayeuse. Belle texture soyeuse. **Accord** : foie gras de canard, compotée de mirabelles et pain de campagne ; turbot sauce hollandaise. **Commentaire** : un vin sur la finesse et la délicatesse.

**Color**: golden hue, light, delicately brown reflections. Fine bubbles. **Nose**: oyster shell, very marine. On the second nose the fruit is revealed, with warm apple. **Palate**: full, creamy and smooth. The palate remains very straight, with gourmandise. A chalky tip. Beautiful silky texture. **Pairing**: duck foie gras, mirabelle plum compote and country bread; turbot with Hollandaise sauce. **Comment**: a fine and delicate wine.

14 rue des vignes - 10200 Urville  
Tél. 03 25 27 40 15 - [www.champagne-drappier.com](http://www.champagne-drappier.com)

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE DRAPPIER**



**Clarevallis**

**Robe** : bel or pâle, reflets argentés, de jolies bulles. **Nez** : assez fin, notes florales et minérales. **Bouche** : facile d'accès, bel équilibre, une belle complexité des cépages. Bonne attaque franche, une jolie fraîcheur et une belle nervosité. **Accord** : apéritif ; gougères ; sole meunière. **Commentaire** : une jolie entrée de gamme.

**Color**: beautiful pale gold, silver highlights, pretty bubbles. **Nose**: quite fine, floral and mineral notes. **Palate**: easy to access, nice balance, nice complexity of the grape varieties. Good frank attack, a nice freshness and a nice nervousness. **Pairing**: aperitif; Gougères ; sole meunière. **Comment**: a nice entry level.

14 rue des vignes - 10200 Urville  
Tél. 03 25 27 40 15 - [www.champagne-drappier.com](http://www.champagne-drappier.com)



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DUMONT-TERRILLON



**Affûté /1  
Cuvée Éphémère Extra Brut**

**Robe** : dorée, brillante, limpide. Bulles fines.  
**Nez** : premier nez très floral (mimosa, camomille, tilleul), vanille séchée. **Bouche** : ronde et ample. Attaque franche, droite et structurée. Finale saline persistante. Rétro-olfaction sur la noix.  
**Accord** : volaille aux morilles ; dessert au miel.  
**Commentaire** : une cuvée qui présente une vraie personnalité, une grande complexité. Un très bel équilibre, un bouquet aromatique singulier. Élégance et personnalité sont de mise.  
**Color**: golden hue, shiny, clear. Fine bubbles. **Nose**: very floral first nose (mimosa, chamomile, lime blossom), dried vanilla. **Palate**: round and ample. Frank, straight and structured attack. Lingering saline finish. Retro-olfaction on the nut. **Pairing**: poultry with morels; honey dessert. **Comment**: a vintage which presents a real personality and great complexity. A very nice balance, a unique aromatic bouquet. Elegance and personality are essential.

14 rue de la véreille - 10250 Gyé sur Seine  
Tél. 06 63 59 30 05 - www.dumont-terriillon.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DUMONT-TERRILLON



**1460  
Extra Brut**

**Robe** : bel or pâle, jolies bulles très fines. **Nez** : très élégant, beaucoup de classe. Gourmand, généreux. Noix fraîches, nougat. **Bouche** : belle attaque franche et suave. La finesse du chardonnay domine. Une finale très belle, relativement complexe, sur une jolie tension. Long en bouche, un vin équilibré. **Accord** : un beau champagne d'apéritif ; ris de veau ; foie gras. **Commentaire** : racé et complexe, tout en étant gourmand. Un vin de gastronomie.  
**Color**: beautiful pale gold, pretty, very fine bubbles. **Nose**: very elegant, lots of class. Greedy, generous. Fresh nuts, nougat. **Palate**: lovely frank and suave attack. The finesse of the Chardonnay dominates. A very beautiful finale, relatively complex, with a nice tension. Long palate, a balanced wine. **Pairing**: a beautiful aperitif champagne; sweetbread ; foie gras. **Comment**: racy and complex, while being delicious. A gourmet wine.

14 rue de la véreille - 10250 Gyé sur Seine  
Tél. 06 63 59 30 05 - www.dumont-terriillon.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ESTERLIN



**Blanc de Blancs  
Extra Brut**

**2014**  
**Robe** : belle brillance, reflet or, bulles légères.  
**Nez** : minéral, fleurs blanches, une belle fraîcheur.  
**Bouche** : attaque souple et fraîche, belle tension, très fraîche. Bulles très fines. Élégante, de la rondeur et une acidité fondue. Finale tendre.  
**Accord** : crustacés ; volaille aux champignons.  
**Commentaire** : une belle mise en valeur du chardonnay.  
**Color**: beautiful shine, gold reflection, light bubbles. **Nose**: mineral, white flowers, beautiful freshness. **Palate**: supple and fresh attack, nice tension, very fresh. Very fine bubbles. Elegant, rounded and melted acidity. Tender finish. **Pairing**: shellfish; poultry with mushrooms. **Comment**: a nice highlight of the Chardonnay.

25 avenue de Champagne - 51200 Epernay  
Tél. 03 26 59 71 52 - www.champagne-esterlin.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ESTERLIN



**Rosé Éclat**

**Robe** : rose clair, lumineuse, bulles fines.  
**Nez** : fraîcheur, côté acidulé (agrumes), petits fruits rouges. Assez vif. **Bouche** : attaque gourmande sur la fraise écrasée, la framboise, puis le pamplemousse. Bouche opulente et gourmande, fruitée et complexe, sur des notes tanniques et pinotées. Bel équilibre, légère finale citrique agréable. **Accord** : un dessert à base de fruits rouges. **Commentaire** : cuvée à l'aromatique surprenante, parfaite pour des accords détonants.  
**Color**: light pink, luminous, fine bubbles. **Nose**: freshness, tangy side (citrus), small red fruits. Pretty sharp. **Palate**: delicious attack with crushed strawberries, raspberries, then grapefruit. Opulent and delicious on the palate, fruity and complex, with tannic and Pinot notes. Nice balance, light pleasant citric finish. **Pairing**: a dessert made with red fruits. **Comment**: cuvée with surprising aromatics, perfect for explosive pairings.

25 avenue de Champagne - 51200 Epernay  
Tél. 03 26 59 71 52 - www.champagne-esterlin.com

# GRANDS TERROIRS



SIGNATURE HISTORIQUE ET EMBLÉMATIQUE DE PALMER & CO, CHAQUE CUVÉE GRANDS TERROIRS EXPRIME LA QUINTESSENCE DE NOS PREMIERS ET GRANDS CRUS DE LA MONTAGNE DE REIMS DANS UNE ANNÉE EXCEPTIONNELLE.

*Palmer & Co.*  
CHAMPAGNE

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GOUNEL-LASSALLE



**Les Noues Parcellaire  
100 % meunier 1<sup>er</sup> Cru**

**Robe** : léger reflet ambré, fines bulles, belles larmes. **Nez** : légèrement brioché et confit, notes de noix et noisettes, agrumes (main de Bouddha). **Bouche** : attaque franche sur la noix torréfiée, belle longueur qui se poursuit sur la fraîcheur de l'agrumes. **Accord** : saint-pierre sauce au beurre blanc ; assiette de fromages affinés. **Commentaire** : beau champagne de gastronomie. Le côté légèrement boisé lui permet de se démarquer d'un zéro dosage classique.

**Color**: slight amber reflection, fine bubbles, beautiful tears. **Nose**: slightly brioche and candied, notes of walnuts and hazelnuts, citrus (Buddha's hand). **Palate**: frank attack with roasted nuts, nice length which continues with the freshness of citrus. **Pairing**: John Dory with white butter sauce; plate of mature cheeses. **Comment**: beautiful gourmet champagne. The slightly woody undertone sets it apart from a typical zero dosage.

6 rue Nicolas Jobert - 51500 Chigny les roses  
Tél. 03 26 03 43 05 - www.champagne-gounel-lassalle.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GREMILLET



**Clos Rocher  
100 % pinot noir**

2014

**Robe** : claire, jaune citron, reflets dorés. **Nez** : très fin et délicat, puissant, s'ouvre sur des notes pâtisseries, abricot sec. **Bouche** : franche et nette. Une belle complexité, sur la fraîcheur. Des notes de brioche, pain grillé, pointe d'amande, fruits à coque, poivre blanc. Cuvée minérale, belle tension. Deuxième bouche ronde et gourmande. **Accord** : apéritif ; volaille rôtie. **Commentaire** : champagne gastronomique, à déguster dès à présent mais peut se garder 5 ans.

**Color**: clear, lemon yellow, golden highlights. **Nose**: very fine and delicate, powerful, opens with pastry notes, dried apricot. **Palate**: frank and clean. A beautiful complexity, freshness. Notes of brioche, toast, hint of almond, nuts, white pepper. Mineral cuvee, nice tension. Round and delicious second taste. **Pairing**: aperitif; roasted poultry. **Comment**: gourmet champagne, to be enjoyed now but can be age for 5 years.

1 rue Envers de Valeines - 10110 Balnto sur Laignes  
Tél. 03 25 29 37 91 - www.champagnegremillet.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE MARGUERITE GUYOT



**Cuvée Désir Brut Blanc de Noirs  
100 % pinot meunier**

**Robe** : joli jaune pâle, reflets dorés. **Nez** : frais, agrumes, boisé toasté. Jolie note de pomme bien mûre. **Bouche** : belle minéralité, florale, fleur blanche. Bel équilibre entre le caractère et la finesse. **Accord** : ceviche ; volaille ; viande blanche en sauce. **Commentaire** : un vin très agréable, avec une belle complexité.

**Color**: pretty pale yellow, golden highlights. **Nose**: fresh, citrus, toasted woody. Nice note of ripe apple. **Palate**: beautiful minerality, floral, white flower. Beautiful balance between character and finesse. **Pairing**: ceviche; poultry; white meat with sauce. **Comment**: a very pleasant wine, with beautiful complexity.

26 rue Pasteur - 51480 Damery  
Tél. 06 11 91 55 16 - www.champagnemargueriteguyot.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE HENRIOT



**Champagne Henriot**

2014

**Robe** : jaune paille pâle, reflets verts, belle brillance. Beau disque. **Nez** : agréable, aromatique, fleurs blanches, fruits secs (noisette), pain grillé. **Bouche** : attaque vive, fruitée, belle matière. Longue finale. **Accord** : poisson, beurre blanc aux agrumes ; fromage à pâte pressée ; viande blanche crémeuse. **Commentaire** : garde 5-10 ans.

**Color**: pale straw yellow, green reflections, beautiful shine. Beautiful disk. **Nose**: pleasant, aromatic, white flowers, dried fruits (hazelnut), toasted bread. **Palate**: lively attack, fruity, nice texture. Long finish. **Pairing**: fish with citrus beurre blanc; semi-hard cheese; creamy white meat. **Comment**: age 5-10 years.

81 rue Coquebert - 51100 Reims  
Tél. 03 26 89 53 00 - www.champagne-henriot.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GOUNEL-LASSALLE



**Terre d'Ancêtres 1<sup>er</sup> Cru**

**Robe** : dorée, intensité élevée, bulles fines et nombreuses. **Nez** : notes de noisettes fraîches dues à l'élevage sous bois très bien maîtrisé, citron jaune, pomme granny Smith. **Bouche** : acidité élevée, mousse crémeuse. Les saveurs se retrouvent sur un peu de vanille et de pomme acidulée. Le vin a une très belle longueur. **Accord** : feuilleté de Brillat-Savarin, compotée de pommes. **Commentaire** : une très belle cuvée d'assemblage. Une belle maîtrise de l'équilibre. Garde 5 ans.

**Color**: golden hue, high intensity, fine and numerous bubbles. **Nose**: notes of fresh hazelnuts due to very well-controlled ageing in wood, lemon, Granny Smith apple. **Palate**: high acidity, creamy mousse. The flavors are found on a little vanilla and tart apple. The wine has a very nice length. **Pairing**: Brillat-Savarin puff pastry, apple compote. **Comment**: a very nice blended cuvee. A great mastery of balance. Age 5 years.

6 rue Nicolas Jobert - 51500 Chigny les roses  
Tél. 03 26 03 43 05 - www.champagne-gounel-lassalle.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GREMILLET



**Cuvée Évidence  
100 % chardonnay**

**Robe** : dorée, belle intensité brillante et limpide. **Nez** : franc, net, de jolies notes de citrons zestés qui nous invite à la dégustation. **Bouche** : agréable, souple, belle fraîcheur, une qualité de mousse délicate et crémeuse. Citron un peu plus confit. Longueur de moyenne intensité, finale fraîche. **Accord** : ceviche de dorade, copeaux de citron vert, royale de pamplemousse jaune, huile de pistache. **Commentaire** : se déguste dès maintenant mais peut vieillir 2-3 ans.

**Color**: golden hue, beautiful bright and clear intensity. **Nose**: frank, clean, pretty notes of zesty lemons which invite us to taste. **Palate**: pleasant, supple, lovely freshness, a delicate and creamy mousse quality. Lemon with a slightly more candied note. Medium intensity length, fresh finish. **Pairing**: sea bream ceviche, lime shavings, yellow grapefruit royale, pistachio oil. **Comment**: can be enjoyed now but can be age for 2-3 years.

1 rue Envers de Valeines - 10110 Balnto sur Laignes  
Tél. 03 25 29 37 91 - www.champagnegremillet.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE MARGUERITE GUYOT



**Cuvée Fleur de Flo  
Brut Rosé**

**Robe** : belle couleur rose saumon, bulle très fine. **Nez** : agréable, épicé, sur les fruits rouges, exotiques et les agrumes. **Bouche** : sur le fruit rouge éclatant. Belle rondeur, très structurée. **Accord** : filet mignon de veau ; dessert aux fruits rouges. **Commentaire** : une très belle découverte pour ce champagne de repas.

**Color**: beautiful salmon pink color, very fine bubble. **Nose**: pleasant, spicy, with red and exotic fruits, citrus fruits. **Palate**: with bright red fruit. Beautiful roundness, very structured. **Pairing**: veal filet mignon; red fruit dessert. **Comment**: a very nice discovery for this meal champagne.

26 rue Pasteur - 51480 Damery  
Tél. 06 11 91 55 16 - www.champagnemargueriteguyot.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE HENRIOT



**Cuvée des Enchanteleurs 1964**

**Robe** : jaune doré prononcé, lumineuse. **Nez** : truffé et épicé à l'ouverture. Pain grillé, brioché, fumé, feu de bois. **Bouche** : attaque sur le pain grillé suivie par des notes forestières de bois, champignons. Très épicée et aromatique. Une belle longueur. **Accord** : gibier, fricassée de champignons au jus de viande ; fromage affiné. **Commentaire** : un très beau champagne millésimé qui a conservé une belle bulle et qui montre le caractère et l'héritage de la Maison.

**Color**: intense golden yellow, bright. **Nose**: truffle and spicy at the opening. Toasted bread, brioche, smoked, wood fire. **Palate**: attack on toast followed by forest notes of wood and mushrooms. Very spicy and aromatic. A nice length. **Pairing**: game, mushroom fricassée with meat juice; mature cheese. **Comment**: a very beautiful vintage champagne which has retained a beautiful bubble and which shows the character and heritage of the House.

81 rue Coquebert - 51100 Reims  
Tél. 03 26 89 53 00 - www.champagne-henriot.com



Champagne  
**HENRIOT**  
MAISON FONDÉE EN 1808



*Maison Henriot, une histoire de la Champagne*

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE JACQUART



## Blanc de Blancs

2015

**Robe** : jaune paille, bulles fines. **Nez** : floral, silex, fruits blancs, agrume très léger. **Bouche** : attaque fraîche légèrement briochée et iodée. Bien équilibrée, sur la gourmandise. Belle tension et longueur. **Accord** : fromage crémeux ; poisson cru. **Commentaire** : une belle surprise. Un joli millésimé qui exprime une belle fraîcheur tout en gardant la vivacité d'un non millésimé. Bon équilibre et persistance qui terminera le repas en beauté et élégance.

**Color**: straw yellow, fine bubbles. **Nose**: floral, flinty, white fruits, very light citrus. **Palate**: fresh attack, slightly brioche and iodized. Well balanced, with a delectable side. Nice tension and length.

**Pairing**: creamy cheese; raw fish. **Comment**: a nice surprise. A lovely vintage which expresses a good freshness whilst retaining the liveliness of

a non-vintage. Good balance and persistence that will finish the meal with beauty and elegance.

34 boulevard Lundy - 51100 Reims  
Tél. 03 26 07 88 40 - [www.champagne-jacquart.com](http://www.champagne-jacquart.com)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE JACQUART



## Mosaïque Signature

**Robe** : jaune paille, dorée, reflet vert, belles jambes, disque propre et clair. **Nez** : aromatique, agréable, sur les fruits blancs (pomme verte). **Bouche** : belle attaque, ronde, croquante, vive, désaltérante. Finale légèrement iodée. **Accord** : saint-jacques snackées ; apéritif. **Commentaire** : un beau vin d'apéritif, frais et croquant.

**Color**: straw yellow, golden hue, green reflection, beautiful legs, clean and clear disk. **Nose**: aromatic, pleasant, with white fruits (green apple).

**Palate**: nice attack, round, crunchy, lively, thirst-quenching. Slightly iodized finish. **Pairing**: seared scallops; aperitif. **Comment**: a beautiful aperitif wine, fresh and crunchy.

34 boulevard Lundy - 51100 Reims  
Tél. 03 26 07 88 40 - [www.champagne-jacquart.com](http://www.champagne-jacquart.com)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE LAFALISE FROISSART



## Cuvée 045

**Robe** : pâle, limpide, brillante, bulles fines et régulières. **Nez** : puissant, citronné, touches de pâtisserie (amande, macaron). **Bouche** : attaque droite, à la fois vineuse et aérienne, dense et néanmoins légère, grâce à une fine effervescence. Une belle palette aromatique, sur les agrumes et les notes végétales. Finale longue, pleine de fraîcheur. **Accord** : asperges sauce hollandaise, fricassée de poulet au champagne. **Commentaire** : un champagne authentique.

**Color**: pale, clear, shiny, fine and regular bubbles.

**Nose**: powerful, lemony, touches of pastry (almond, macaron). **Palate**: straight attack, both vinous and airy, dense and yet light, thanks to a fine effervescence. A beautiful aromatic palette, with citrus and vegetal notes. Long finish, full of freshness.

**Pairing**: asparagus with Hollandaise sauce, chicken fricassee with champagne. **Comment**: an authentic champagne.

5 rue de Mailly - 51360 Verzenay  
Tél. 06 81 01 78 79 - [www.lafalaisefroissart.com](http://www.lafalaisefroissart.com)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE LAFALISE FROISSART



## Cuvée 276

**Robe** : claire, presque limpide. Élegante, bulles fines. **Nez** : fin et élégant, floral, très minéral. Nez de terroir, évolution sur les agrumes. **Bouche** : magnifique, un équilibre remarquable. Fraîche, belle tension. **Accord** : volaille au coulis de crustacés. **Commentaire** : surprenant, un vrai coup de cœur.

**Color**: clear, almost limpid. Elegant, fine bubbles.

**Nose**: fine and elegant, floral, very mineral. Terroir nose, evolution of citrus fruits. **Palate**: magnificent, remarkable balance. Fresh, nice tension.

**Pairing**: poultry with shellfish coulis. **Comment**: surprising, one of our favorite.

5 rue de Mailly - 51360 Verzenay  
Tél. 06 81 01 78 79 - [www.lafalaisefroissart.com](http://www.lafalaisefroissart.com)



PIERRE  
*Champagne*  
MIGNON

LE BREUIL - FRANCE

PIERRE  
*Champagne*  
MIGNON  
BLANC DE BLANCS  
GRAND CRU  
PRODUIT DE FRANCE



[www.pierre-mignon.com](http://www.pierre-mignon.com)



**Domaine :**

5, rue des Grappes d'Or - 51210 LE BREUIL  
Tél. +33 (0)3 26 59 22 03

**Boutique :**

9, rue Jean Moët - 51200 ÉPERNAY  
Tél. +33 (0)3 26 54 00 83

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



EPERNAY FRANCE  
ESTERLIN  
CHAMPAGNE

EPERNAY FRANCE  
ESTERLIN  
CHAMPAGNE  
ROSÉ ÉCLAT

*La Singularité en Champagne*

[www.champagne-esterlin.com](http://www.champagne-esterlin.com)

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

CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE LALLIER



### Ouvrage Grand Cru Extra Brut

**Robe :** jaune, reflet doré, mousse crémeuse, fines bulles. **Nez :** tout en fraîcheur et minéralité, notes florales et herbacées, agrumes, fruits exotiques. Second nez complexe, sur des notes boisées et pâtisseries. **Bouche :** la fraîcheur et la vivacité de cette cuvée en font un champagne d'exception. Ample, grasse, attaque franche, jolie tension. Un bel équilibre, puissant et élégant. **Accord :** carpaccio de saint-jacques épicé. **Commentaire :** cuvée élégante et riche.

**Color:** yellow, golden reflection, creamy foam, fine bubbles. **Nose:** full of freshness and minerality, floral and herbaceous notes, citrus fruits, exotic fruits. Complex second nose, with woody and pastry notes. **Palate:** the freshness and liveliness of this cuvee make it an exceptional champagne. Ample, fat, frank attack, nice tension. A beautiful balance, powerful and elegant. **Pairing:** spicy scallop carpaccio. **Comment:** elegant and rich cuvee.

4 place de la Libération - 51160 Ay-Champagne  
Tél. 03 26 55 43 40 - [www.champagne-lallier.com](http://www.champagne-lallier.com)

CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE LALLIER



### Réflexion R.020 Brut

**Robe :** claire, reflets jaune citron, bulles fines. Limpide, belle brillance. **Nez :** fleurs blanches, pomme, pêche blanche. **Bouche :** belle structure, parfait équilibre des saveurs. Une belle acidité en milieu de bouche, beaucoup de fraîcheur. Fin de bouche explosive, sur les agrumes (pamplemousse, citron vert) et une certaine minéralité. **Accord :** apéritif ; crustacés ou coquillages ; tartare de poisson au gingembre avec une note de citron. **Commentaire :** garde 5 à 10 ans.

**Color:** clear, lemon yellow reflections, fine bubbles. Clear, beautiful shine. **Nose:** white flowers, apple, white peach. **Palate:** beautiful structure, perfect balance of flavors. A nice acidity in the mid-palate, lots of freshness. Explosive finish, with citrus fruits (grapefruit, lime) and a certain minerality. **Pairing:** aperitif; crustaceans or shellfish; ginger fish tartare with a hint of lemon. **Comment:** age 5 to 10 years.

4 place de la Libération - 51160 Ay-Champagne  
Tél. 03 26 55 43 40 - [www.champagne-lallier.com](http://www.champagne-lallier.com)

CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE LOMBARD



### Brut Nature Chouilly Grand Cru

2015

**Robe :** jaune doré, reflet vert. **Nez :** frais, mentholé, boisé, fruits secs, notes pâtisseries. **Bouche :** belle tension, complexe. Boisée, de fines bulles, bel équilibre. **Accord :** apéritif ; turbot sauce hollandaise. **Commentaire :** délicatesse, force et équilibre. Garde 3 ans.

**Color:** golden yellow, green reflection. **Nose:** fresh, minty, woody, dried fruits, pastry notes. **Palate:** nice tension, complex. Woody, fine bubbles, nice balance. **Pairing:** aperitif; turbot with Hollandaise sauce. **Comment:** delicacy, strength and balance. Age 3 years.

1 rue des Cotelles - 51200 Epernay  
Tél. 03 26 59 57 40 - [www.champagne-lombard.com](http://www.champagne-lombard.com)

CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE LOMBARD



### Brut Nature Verzenay Grand Cru lieu-dit « Les Corettes »

2015

**Robe :** transparente, fines bulles. **Nez :** complexe, sur les petits fruits rouges, s'ouvrant sur de délicates notes pâtisseries et toastées. **Bouche :** fraîche, légère acidité qui donne place à une tension puissante. **Accord :** amuse-bouche moelleux et fleur de sel ; saint-pierre. **Commentaire :** un vin gastronomique à servir avec une sauce crémeuse aux herbes.

**Color:** transparent, fine bubbles. **Nose:** complex, with notes of small red fruits, opening up to delicate pastry and toasty notes. **Palate:** fresh, slight acidity which gives way to powerful tension. **Pairing:** soft appetizers and fleur de sel; John Dory. **Comment:** a gourmet wine to serve with a creamy herb sauce.

1 rue des Cotelles - 51200 Epernay  
Tél. 03 26 59 57 40 - [www.champagne-lombard.com](http://www.champagne-lombard.com)

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU



L'Intemporelle

2017

**Robe** : belle couleur jaune, fines bulles non stagnantes. **Nez** : fruité (pomme, coing), légèrement brioché et beurré, floral. **Bouche** : ronde, belle longueur, une petite acidité sur la fin de bouche. Graphite, sur les fruits mûrs.

**Accord** : volaille curry coco ananas ; homard. **Commentaire** : un vin gastronomique qui s'adapte à tout un repas. Garde 6 ans.

**Color**: beautiful yellow color, fine and active bubbles. **Nose**: fruity (apple, quince), slightly brioche and buttery, floral. **Palate**: round, nice length, a hint of acidity on the finish. Graphite, with ripe fruit. **Pairing**: chicken with coconut, pineapple and curry; lobster. **Comment**: a gourmet wine that goes well with an entire meal. Age 6 years.

28 rue de la Libération - 51500 Mailly-Champagne  
Tél. 03 26 49 41 10 - www.champagne-mailly.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU



Poétique de la terre  
Blanc de Noirs

**Robe** : dorée à mordorée, reflet brillant. **Nez** : sous-bois, poivré, frais. **Bouche** : fraîche, éclatante, pleine. Très belle aromatique. **Accord** : chapon sauce aux truffes. **Commentaire** : prêt à boire, mais avec encore un beau potentiel d'évolution. Un Blanc de Noirs dont la vinification sous bois lui donne déjà une belle ampleur avec une grosse marge d'évolution.

**Color**: golden to amber hue, shiny reflection. **Nose**: undergrowth, peppery, fresh. **Palate**: fresh, bright, full. Very nice aromatic. **Pairing**: capon with truffle sauce. **Comment**: ready to drink, but still with great potential for evolution. A Blanc de Noirs, whose wood vinification already gives it a beautiful fullness with plenty of room for ageing.

28 rue de la Libération - 51500 Mailly-Champagne  
Tél. 03 26 49 41 10 - www.champagne-mailly.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PIERRE MIGNON



Blanc de blancs  
non dosé

**Robe** : jaune paille, reflet vert. Brillante, belle effervescence, bulles fines. **Nez** : aromatique, agréable, complexe. Fruits blancs, fruits secs, brioché, agrumes. **Bouche** : une belle attaque franche où l'on retrouve les notes de fruits secs, pain grillé, crémeuse. Finale d'une belle fraîcheur.

**Accord** : caviar Baeri ; ceviche de dorade aux agrumes et herbes aromatiques. **Commentaire** : un champagne encore assez vif, mais avec une belle promesse de vieillissement.

**Color**: straw yellow, green reflection. Brilliant, beautiful effervescence, fine bubbles. **Nose**: aromatic, pleasant, complex. White fruits, dried fruits, brioche, citrus fruits. **Palate**: a beautiful, frank attack where we find notes of dried fruits, toasted bread, creamy. Beautifully fresh finish. **Pairing**: Baeri caviar; sea bream ceviche with citrus fruits and aromatic herbs. **Comment**: a champagne still quite lively, but with a good promise of ageing.

5 rue des Grappes d'Or - 51210 Le Breuil  
Tél. 03 26 59 22 03 - www.pierre-mignon.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PIERRE MIGNON



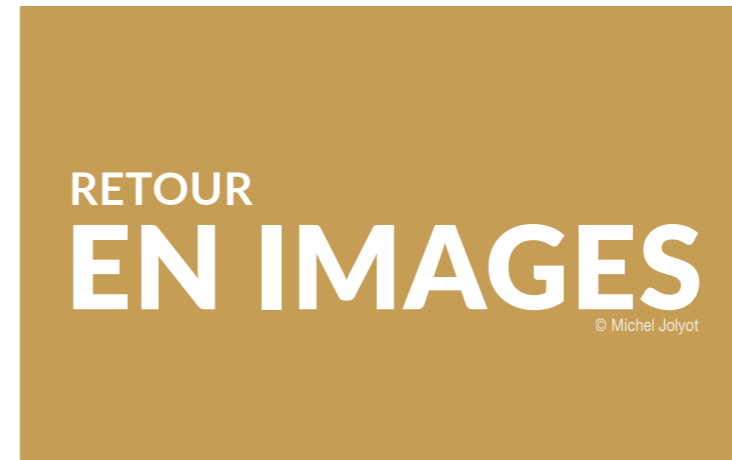
Clos des Gravieres

2011

**Robe** : or pâle, bulle fine. **Nez** : crémeux, légèrement brioché, fleurs blanches. **Bouche** : très bel équilibre, briochée. Le côté crémeux et beurré est présent. Fin de bouche très agréable. **Accord** : volaille crémeuse de Bresse. **Commentaire** : belle découverte pour ce champagne de repas. Très beau produit.

**Color**: pale gold, fine bubble. **Nose**: creamy, slightly brioche, white flowers. **Palate**: very nice balance, brioche. The creamy and buttery side is present. Very pleasant finish. **Pairing**: creamy Bresse poultry. **Comment**: a great discovery for this meal champagne. Very nice product.

5 rue des Grappes d'Or - 51210 Le Breuil  
Tél. 03 26 59 22 03 - www.pierre-mignon.com





Les Instants  
DOM CAUDRON

DOM CAUDRON  
CHAMPAGNE

Conjugeurs de Meunier depuis 1929

www.domcaudron.com

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



VINCENT D'ASTRÉE  
CHAMPAGNE

ROSÉ DE SAIGNÉE  
VINCENT D'ASTRÉE  
CHAMPAGNE

site internet : www.vincentdastree.com  
celliers@champagne-vincentdastree.com  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE SYLVIE MOREAU



Collection Privée  
Edition n°09

**Robe** : jaune or, reflets brillants, bulles fines et régulières. **Nez** : frais, puissant et élégant. Pointe florale, sur de beaux fruits. **Bouche** : ample, jolie structure, le fruit et la fraîcheur enrobe le palais. Une très belle aromatique. **Accord** : saint-pierre grillé au piment d'Espelette. **Commentaire** : un Extra Brut de grande qualité.

**Color**: golden yellow, brilliant reflections, fine and regular bubbles. **Nose**: fresh, powerful and elegant. Floral hint, with beautiful fruits. **Palate**: ample, nice structure, fruit and freshness coat the palate. A very beautiful aromatic profile. **Pairing**: grilled John Dory with Espelette pepper. **Comment**: a high quality Extra Brut.

9 ter rue des tilleuls - 51390 Saint Euphrase et Clairizet  
Tél. 03 26 49 21 69 - www.champagne-sylvie-moreau.com

CHAMPAGNE

G.H.MUMM



RSRV  
Blanc de Blancs

2015

**Robe** : jaune doré, reflets verts, lumineuse, fines bulles. **Nez** : note de fleur fraîche, agrumes, citron. **Bouche** : aromatique, belle harmonie, ample, crémeuse, finesse, fraîcheur. Belle structure, pêche, nectarine blanche. Finale acidulée. **Accord** : fruits de mer ; saint-jacques ; apéritif. **Commentaire** : un très bon Blanc de Blancs qui ouvre l'appétit de par sa fraîcheur et ses arômes. Une belle complexité. Garde 5-10 ans.

**Color**: golden yellow, green reflections, bright, fine bubbles. **Nose**: notes of fresh flowers, citrus, lemon. **Palate**: aromatic, beautiful harmony, ample, creamy, finesse, freshness. Beautiful structure, peach, white nectarine. Tangy finish. **Pairing**: seafood; scallops; apéritif. **Comment**: a very good Blanc de Blancs which whets the appetite with its freshness and aromas. A beautiful complexity. Age 5-10 years.

29 rue du Champ de Mars - 51100 Reims  
Tél. 03 26 49 59 69 - www.mumm.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE SYLVIE MOREAU



Collection Terroir  
Pinot Noir

**Robe** : belle robe or, reflets dorés, bulle fine, brillante. **Nez** : premier nez fruité, sur des notes de cassis, mûre, fruits rouges très présents. Belle structure, de la rondeur. **Bouche** : attaque franche, sur des notes de fruits rouges, cassis mûr, briochée. Très équilibrée entre la puissance et les arômes. Très belle tension, rondeur et acidité. **Accord** : volaille ; pigeon ; filet de rouget. **Commentaire** : un champagne vineux et de gastronomie. Une très belle découverte.

**Color**: beautiful gold color, golden reflections, fine bubble, shiny. **Nose**: fruity first nose, with notes of blackcurrant, blackberry, very present red fruits. Beautiful structure, roundness. **Palate**: frank attack, with notes of red fruits, ripe blackcurrant, brioche. Very balanced between power and aromas. Very nice tension, roundness and acidity. **Pairing**: poultry; pigeon; red mullet fillet. **Comment**: a vinous and gourmet champagne. A very nice discovery.

9 ter rue des tilleuls - 51390 Saint Euphrase et Clairizet  
Tél. 03 26 49 21 69 - www.champagne-sylvie-moreau.com

CHAMPAGNE

G.H.MUMM



RSRV  
Blanc de Noirs

2014

**Robe** : jaune pâle, reflet doré. **Nez** : fruits blancs, agrumes, aubépine, chèvrefeuille. Légère pointe de vanille. **Bouche** : attaque franche, bien équilibrée, citronnée, sur les agrumes, mentholée. Belle acidité, légère amertume, jolie tension. Une belle longueur. **Accord** : apéritif ; poisson au beurre blanc ; fromage à pâte pressée. **Commentaire** : un champagne plaisant et très agréable. Garde 5-7 ans.

**Color**: pale yellow, golden reflection. **Nose**: white fruits, citrus, hawthorn, honeysuckle. Slight hint of vanilla. **Palate**: frank attack, well balanced, lemony, with citrus fruits, minty. Nice acidity, slight bitterness, nice tension. A nice length. **Pairing**: apéritif; fish with white butter sauce; pressed cheese. **Comment**: a delicious and very pleasant champagne. Age 5-7 years.

29 rue du Champ de Mars - 51100 Reims  
Tél. 03 26 49 59 69 - www.mumm.com



GRAND CRU 100%

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PALMER & CO



Blanc de Noirs

**Robe** : dorée, brillante. **Nez** : délicat, floral, légère pointe d'acacia. **Bouche** : bulle fine et agréable, note de miel et de fleur d'acacia. Belle fraîcheur, très plaisant. **Accord** : viande blanche ; volaille rôtie. **Commentaire** : un joli vin à déguster dès l'apéritif et pouvant accompagner tout un repas.

**Color** : golden hue, shiny. **Nose** : delicate, floral, slight hint of acacia. **Palate** : fine and pleasant bubbles, notes of honey and acacia flower. Beautiful freshness, very pleasant. **Pairing** : white meat; roast poultry. **Comment** : a lovely wine to enjoy from the aperitif and suitable for accompanying an entire meal.

67 rue Jacquart - 51100 Reims  
 Tél. 03 26 07 35 07 - www.champagnepalmer.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PALMER & CO



Grands Terroirs

2015

**Robe** : claire, jaune doré, bulles fines et nombreuses. **Nez** : très frais, sur les fruits exotiques, quelques notes beurrées. **Bouche** : harmonieuse, gourmande, complexe et équilibrée. Très gourmande, fruitée, abricot, noisette, beurrée. Une belle bouche. **Accord** : viande blanche ; pigeonneau aux marrons sauce sucrée. **Commentaire** : un vin de gastronomie, rassurant et gourmand qui ouvre l'envie à la dégustation. Garde 3 ans.

**Color** : clear, golden yellow, fine and numerous bubbles. **Nose** : very fresh, with exotic fruits, some buttery notes. **Palate** : harmonious, delicious, complex and balanced. Very delicious, fruity, apricot, hazelnut, buttery. A beautiful palate. **Pairing** : white meat; squab with chestnuts sweet sauce. **Comment** : a gourmet wine, reassuring and delicious which opens up the desire for tasting. Age 3 years.

67 rue Jacquart - 51100 Reims  
 Tél. 03 26 07 35 07 - www.champagnepalmer.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER



Laurent-Perrier  
 Cuvée Rosé Brut

**Robe** : une belle robe saumon. **Nez** : un premier nez avec un bouquet fleuri et complexe laisse apparaître un champagne gourmand. Sur les fruits rouges des bois, la mûre sauvage. **Bouche** : complexe, riche en fruits rouges. **Accord** : un dessert autour des fruits rouges, de la rhubarbe ; des mets légèrement sucrés et gras ; charcuterie affinée. **Commentaire** : une cuvée rare, avec une vraie et belle typicité. Garde 3 ans.

**Color** : a beautiful salmon hue. **Nose** : a first nose with a floral and complex bouquet reveals a gourmet champagne. With wild red berries, wild blackberry. **Palate** : complex, rich in red fruits. **Pairing** : a dessert with red fruits, rhubarb; dishes with a slight sweetness and richness; aged charcuterie. **Comment** : a rare cuvee, with a real and beautiful typicity. Age 3 years.

32 avenue de Champagne - 51150 Tours-sur-Marne  
 Tél. 03 26 58 91 22 - www.laurent-perrier.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER



Laurent-Perrier  
 La Cuvée Brut

**Robe** : or clair, beau gras, longues jambes, bulles fines. **Nez** : très joli nez, tout en gourmandise. Notes chaleureuses de coing et d'épices, amande fraîche, beurré, crèmeux, brioché. **Bouche** : belle structure qui allie élégance et raffinement, agréable, longue, belle persistance. Finale fraîche et généreuse. **Accord** : apéritif ; filet de bar sauce au champagne ; langoustines. **Commentaire** : une belle cuvée.

**Color** : light gold, beautiful fat, long legs, fine bubbles. **Nose** : very pretty nose, very delicious. Warm notes of quince and spices, fresh almond, buttery, creamy, brioche. **Palate** : beautiful structure which combines elegance and refinement, pleasant, long, nice persistence. Fresh and generous finish. **Pairing** : aperitif; sea bass fillet with champagne sauce; langoustines. **Comment** : a beautiful vintage.

32 avenue de Champagne - 51150 Tours-sur-Marne  
 Tél. 03 26 58 91 22 - www.laurent-perrier.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT



Belle Époque  
Brut

2014

**Robe** : belle robe dorée, belle brillance, fines bulles. **Nez** : gourmand, de belles notes florales, fruits exotiques. Légèrement fumé, prédominance du pinot noir. **Bouche** : tout en fraîcheur et vivacité, une belle minéralité. De fines bulles, notes de réglisse en fin de bouche. **Accord** : carpaccio de bœuf ; fromage à pâte cuite. **Commentaire** : une cuvée fidèle à l'image de la Maison.

**Color**: beautiful golden color, beautiful shine, fine bubbles. **Nose**: delectable, beautiful floral notes, exotic fruits. Slightly smoky, predominantly Pinot Noir. **Palate**: full of freshness and liveliness, a beautiful minerality. Fine bubbles, notes of liquorice on the finish. **Pairing**: beef carpaccio; cooked cheese. **Comment**: a cuvée faithful to the image of the House.

26 avenue de Champagne - 51200 Épernay  
Tél. 03 26 54 27 29 - www.perrier-jouet.com

CHAMPAGNE

PIPER-HEIDSIECK



Cuvée Brut

**Robe** : claire, bulles fines. **Nez** : très fruité, sur des notes de fruits jaunes (pêche, abricot). Grande gourmandise. **Bouche** : rappelle les notes fruitées et gourmandes du nez. Une belle fraîcheur et aromatique. **Accord** : parfait en apéritif. **Commentaire** : un champagne de plaisir. Garde 5 ans.

**Color**: clear, fine bubbles. **Nose**: very fruity, with notes of yellow fruits (peach, apricot). Great delicacy. **Palate**: reminds the fruity and delicious notes of the nose. A lovely freshness and aromatic quality. **Pairing**: perfect as an aperitif. **Comment**: a champagne of pleasure. Age 5 years.

12 allée du vignoble - 5100 Reims  
Tél. 03 26 84 43 00 - www.piper-heidsieck.com/fr

CHAMPAGNE

RARE CHAMPAGNE



Rare  
Millésime

2013

**Robe** : or, reflet vert. **Nez** : très complexe, floral, épicé. Évolution sur la truffe. **Bouche** : attaque fraîche et gourmande. Fin de bouche fine et délicate. **Accord** : ris de veau braisés aux truffes. **Commentaire** : un grand vin de Champagne. Un coup de cœur ! Garde 10 ans.

**Color**: gold, green reflection. **Nose**: very complex, floral, spicy. Evolution on the truffle. **Palate**: fresh and delicious attack. Fine and delicate finish. **Pairing**: braised sweetbreads with truffles. **Comment**: a great Champagne wine. One of our favorite! Age 10 years.

12 allée du vignoble - 5100 Reims  
Tél. 03 26 84 43 00 - www.rare-champagne.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE TAITTINGER



Brut millésimé

2016

**Robe** : jaune or, limpide et brillante. Bulles fines, régulières. **Nez** : fleurs blanches (aubépine), agrumes (pamplemousse). **Bouche** : attaque ample, crémeuse, dense, ronde, fraîche et très équilibrée. On retrouve les arômes du nez. Finale fraîche, gourmande et longue. **Accord** : homard ou lotte à la crème légèrement safranée. **Commentaire** : un champagne de gastronomie équilibré. Garde 10 ans.

**Color**: golden yellow, clear and brilliant. Fine, regular bubbles. **Nose**: white flowers (hawthorn), citrus (grapefruit). **Palate**: full attack, creamy, dense, round, fresh and very balanced. We find the aromas of the nose. Fresh, delicious and long finish. **Pairing**: lobster or monkfish with saffron cream. **Comment**: a balanced gourmet champagne. Age 10 years.

9 place Saint-Nicaise - 51100 Reims  
Tél. 03 26 85 45 35 - www.taittinger.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT



Belle Époque  
Blanc de Blancs

2014

**Robe** : scintillante, jaune or, bulles fines. Remarquable. **Nez** : autour du fruit à chair blanche, élégance et longueur. **Bouche** : l'attaque est délicate, fondue, élégante. Bulle délicate, sur la fraîcheur, belle longueur. **Accord** : ombre chevalier ; volaille aux morilles. **Commentaire** : le style et l'élégance de la Maison sont remarquables. Garde 20 ans.

**Color**: sparkling, golden yellow, fine bubbles. Outstanding. **Nose**: with white-fleshed fruit, elegance and length. **Palate**: the attack is delicate, melted, elegant. Delicate bubble, freshness, good length. **Pairing**: Arctic char; poultry with morels. **Comment**: the style and elegance of the House are remarkable. Age 20 years.

26 avenue de Champagne - 51200 Épernay  
Tél. 03 26 54 27 29 - www.perrier-jouet.com

CHAMPAGNE

PIPER-HEIDSIECK



Essentiel  
Extra Brut

**Robe** : jaune or soutenu, scintillante. **Nez** : gourmand, sur les amandes et la mirabelle, fruits confits. **Bouche** : ample, ronde, sur les agrumes, les fruits bien mûrs, pointe florale. **Accord** : apéritif ; poisson ; huîtres. **Commentaire** : une valeur sûre.

**Color**: deep golden yellow, sparkling. **Nose**: delectable, with almonds and Mirabelle plums, candied fruits. **Palate**: ample, round, with citrus fruits, very ripe fruit, floral hint. **Pairing**: aperitif; fish; oysters. **Comment**: a sure bet.

12 allée du vignoble - 5100 Reims  
Tél. 03 26 84 43 00 - www.piper-heidsieck.com/fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE TAITTINGER



Comtes de Champagne  
Blanc de Blancs Grands Crus

2013

**Robe** : or pâle, reflet vert, brillante, bulles fines. **Nez** : crémeux, verveine citronnée, toasté. **Bouche** : bonne attaque, crémeuse, ronde, briochée, sur les agrumes (citron), la fraîcheur. Bel équilibre. **Accord** : apéritif ; saint-jacques ; volaille à la crème forestière et légumes croquants. **Commentaire** : champagne de gastronomie. Un pur bonheur, un régal. Garde 10 ans.

**Color**: pale gold, green reflection, brilliant, fine bubbles. **Nose**: creamy, lemon verbena, toasted. **Palate**: good attack, creamy, round, brioche, with citrus fruits (lemon), freshness. Nice balance. **Pairing**: aperitif; scallops; poultry with cream and mushrooms, crunchy vegetables. **Comment**: a gourmet champagne. Pure happiness, a treat. Age 10 years.

9 place Saint-Nicaise - 51100 Reims  
Tél. 03 26 85 45 35 - www.taittinger.com





Une rencontre  
autour du Champagne

A Celebration  
around Champagne



Le Manoir  
des Arômes



www.champagne-oudart.com



à Brigny  
Vaudancourt

Le Temps d'un Instant...

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE J.M. TISSIER



Ancestrale  
Vintage Brut

2014

**Robe** : jaune or éclatant, bulles extrêmement fines. **Nez** : remarquable, autour des fruits à noyaux, fruits à coques, poire fraîche et croquante. **Bouche** : belle tension à l'attaque, franche, du plaisir. Notes florales, fruits croquants, gourmandise. Jolie longueur, sur la finesse. **Accord** : saint-pierre ; crustacés ; plateau de fromages frais. **Commentaire** : champagne très élégant où l'élevage et le terroir sont mis en avant. Garde 10-15 ans.

**Color**: bright golden yellow, very fine bubbles. **Nose**: remarkable, with stone fruits, nuts, fresh and crunchy pear. **Palate**: nice tension on the attack, frank, lot of pleasure. Floral notes, crunchy fruits, delectable. Nice length, very fine. **Pairing**: John Dory; shellfish; fresh cheese platter. **Comment**: very elegant champagne where maturation and terroir are highlighted. Age 10-15 years.

9 rue du Général Leclerc - 51530 Chavot-Courcourt  
Tél. 03 26 54 17 47 - www.champagne-jm-tissier.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE J.M. TISSIER



Reflète de Terre  
Brut

**Robe** : claire, belle brillance, reflets verts tendres, bulles fines. **Nez** : zeste d'agrumes (orange, citron). **Bouche** : sur les agrumes, belle rondeur et longueur. **Accord** : apéritif ; poisson d'eau douce ; sushis. **Commentaire** : très agréable, frais.

**Color**: clear, beautiful shine, soft green reflections, fine bubbles. **Nose**: citrus zest (orange, lemon). **Palate**: with citrus fruits, nice roundness and length. **Pairing**: aperitif; freshwater fish; sushi. **Comment**: very pleasant, fresh.

9 rue du Général Leclerc - 51530 Chavot-Courcourt  
Tél. 03 26 54 17 47 - www.champagne-jm-tissier.com

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT



La Grande Dame

2015

**Robe** : citron, reflet vert, belle limpidité, joli gras, bulles très fines et persistantes. **Nez** : très expressif et complexe. Floral, notes beurrées et toastées. **Bouche** : ample, généreuse. Des notes d'épices douces. Milieu de bouche qui développe une belle acidité et fraîcheur. Minéralité en fin de bouche, dans une grande complexité aromatique. **Accord** : homard ou langouste, sauce crémée aux épices douces ou beurre safrané. **Commentaire** : garde 10 ans et plus.

**Color**: lemon hue, green reflection, beautiful clarity, nice fat, very fine and persistent bubbles. **Nose**: very expressive and complex. Floral, buttery and toasted notes. **Palate**: ample, generous. Notes of sweet spices. Mid-palate which develops a nice acidity and freshness.

Minerality on the finish, with a great aromatic complexity. **Pairing**: lobster with creamy sauce and sweet spices or saffron butter. **Comment**: age 10 years and more.

1 rue Albert Thomas - 51100 Reims  
Tél. 03 26 89 53 90 - www.veuvecliquot.com/fr-fr/home

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT



Rosé

**Robe** : rose lumineux, brillante. **Nez** : fin, arômes de fruits frais (fraise, cerise, mûre, framboise). **Bouche** : fraîche, harmonieuse, fruitée, équilibrée, gourmande et séduisante. Agréable, une bonne longueur. **Accord** : apéritif ; charcuterie ; soupe aux fruits rouges. **Commentaire** : agréable, un vin de plaisir à boire entre amis. Garde 3-5 ans.

**Color**: bright, shiny pink. **Nose**: fine, aromas of fresh fruit (strawberry, cherry, blackberry, raspberry). **Palate**: fresh, harmonious, fruity, balanced, delicious and seductive. Pleasant, a good length. **Pairing**: aperitif; cold cuts; red fruit soup. **Comment**: pleasant, a pleasure wine to drink with friends. Age 3-5 years.

1 rue Albert Thomas - 51100 Reims  
Tél. 03 26 89 53 90 - www.veuvecliquot.com/fr-fr/home

MOËT & CHANDON



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

# LA MAISON LOMBARD

sera « Terroir » ou ne sera pas !

© Champagne Lombard



Laurent Vaillant et Thomas Lombard.

Lombard est une maison familiale depuis 1925 qui s'est considérablement transformée au fil des années, à Épernay. Elle prend un virage en épingle en 2020 avec l'arrivée à sa direction de Thomas Lombard, la 4<sup>e</sup> génération.

Une direction active, précise, passionnée, qui met les mains dans la terre. La Maison compte 6ha en propre et en bio, concentrés à l'ouest de la Montagne de Reims, en Premiers Crus. Elle compte également 55 ha en partenariat avec des vignerons très engagés dans le travail des parcelles en Premiers Crus et Grands Crus sur la Montagne de Reims, la Côte des Blancs et la Vallée de la Marne.

Thomas Lombard a une vision bourguignonne du vignoble, c'est-à-dire parcellaire. Il travaille avec Geoffrey Orban, expert géo-sensoriel. Ensemble, ils partent en reconnaissance des terroirs qu'ils analysent profondément pour les identifier. Ils vont jusqu'à les goûter pour en tirer les profils organoleptiques. Dans les sous-sols du lieu-dit « Les Ribauds », par exemple, on trouvera des notes mentholées que l'on retrouvera dans le vin. Laurent Vaillant, le chef de cave depuis 2020, interprète ces lieux-dits pour en sortir la substantifique moelle

avec la gamme Terroir. Nous suivons Isabelle Kroun, chargée de communication et Laurent Vaillant dans la bibliothèque où l'on peut regarder, toucher et goûter les sols des parcelles mis en bocal. Cette collection montre le niveau de précision de la Maison.

Avec Raimonds Tomsons, nous retrouvons cette justesse lors de la dégustation particulièrement pédagogique. Imaginez un zoom avant qui partirait d'un plan large sur un village, pour aller sur un gros plan d'une parcelle d'un lieu-dit. Nous commençons par le zoom sur la gamme *Terroir* : une année, un lieu, un cépage, et nous terminerons par 3 cuvées de la gamme *Signature*, faite d'assemblages. Les deux gammes sont vinifiées en Brut Nature. La Maison préfère la longue maturation à l'ajout de sucre. Le terroir ne ment pas donc inutile de le trahir en rajoutant de la liqueur de dosage. Les vins clairs de la gamme *Terroir*, vieillissent en barriques pour exprimer la complexité et

la typicité de chaque parcelle. Raimonds note le joli nez d'agrumes du *Brut Nature Mesnil-sur-Oger 2016*. Ce Blanc de Blancs exprime parfaitement la vivacité et la pureté de ses chardonnays. Quant au *Brut Nature Chouilly Grand Cru 2015*, il dévoile ses notes de fruits avant la fraîcheur. Le lieu-dit « La Croix Soleil » 2017, 100 % chardonnay avec ses notes florales, est une avant-première. Le lieu-dit « Les Ribauds » 2016, un 100 % meunier atypique, nous surprend avec ses notes mentholées et sa tension palpable. Cette gamme s'adresse aux connaisseurs mais une carte avec beaucoup d'informations s'ouvre au dos de la bouteille. Sachez que ces cuvées sont sur le site e-commerce de la Maison depuis peu. Retour maintenant aux assemblages avec la gamme *Signature*, plus facile d'accès. Elle sert de porte d'entrée au Brut Nature. La cuvée *Brut Nature 2008* comblera Raimonds. Les terroirs n'ont pas fini de nous étonner!

**Maison Lombard: "Terroir" or nothing! || Lombard has been a family house since 1925, undergoing significant transformations over the years in Épernay. It took a sharp turn in 2020 with the arrival of Thomas Lombard, the 4<sup>th</sup> generation, at its helm.**

Under Thomas Lombard's active, precise, and passionate leadership, the house owns and manages 6 hectares of vineyards, all organic, concentrated to the west of the Montagne de Reims, in Premier Cru. Additionally, it has 55 hectares in partnership with vine growers deeply committed to parcel-specific work in Premier Cru and Grand Cru areas on the Montagne de Reims, the Côte des Blancs, and the Vallée de la Marne.

Thomas Lombard approaches the vineyard with a Burgundian vision, focusing on specific parcels. He collaborates with Geoffrey Orban, a geo-sensory expert. Together, they embark on reconnaissance missions to analyze and identify terroirs in depth, even tasting them to extract organoleptic profiles. For instance, in the subsoils of the 'Les Ribauds' locality, one can find mentholated notes that are reflected in the wine. Laurent Vaillant, the cellar master since 2020, interprets these terroirs to extract the essence with the *Terroir* range. Isabelle Kroun, communication manager, and Laurent Vaillant guide us through the library where the soils of the individual parcels are displayed in jars, allowing one to see, touch, and taste them. This collection showcases the Maison's precision.

With Raimonds Tomsons, we experience this precision during a particularly educational tasting. Imagine a zoom that starts from a wide shot of a village, then zooms in on a specific parcel in a locality. We begin with a focus on the Terroir range: one year, one place, one grape variety, and conclude with 3 cuvées from the *Signature* range, made from blends. Both ranges are vinified as Brut Nature. The Maison prefers extended maturation over the addition of sugar. The Terroir range's still wines age in barrels to express the complexity and uniqueness of each parcel. Raimonds notes the lovely citrus nose of the *Brut Nature Mesnil-sur-Oger 2016*. This Blanc de Blancs perfectly embodies the vivacity and purity of its chardonnays. As for the *Brut Nature Chouilly Grand Cru 2015*, it reveals its fruit notes before the freshness. "The lieu-dit 'La Croix Soleil' 2017, a 100% Chardonnay with its floral notes, is a preview". The lieu-dit 'Les Ribauds' 2016, a 100% atypical Meunier, surprises us with its mentholated notes and palpable tension. This range is designed for connoisseurs, but a detailed map with a lot of information unfolds on the back of the bottle. These cuvées are now available on the Maison's e-commerce site. Now, back to blends with the more accessible *Signature* range, serving as a gateway to Brut Nature. Raimonds is impressed by the *Brut Nature 2008*. The terroirs continue to surprise us!

Florence Corbalan

EN SAVOIR → [WWW.CHAMPAGNE-LOMBARD.COM](http://WWW.CHAMPAGNE-LOMBARD.COM)  
[WWW.BOUTIQUE.CHAMPAGNE-LOMBARD.COM](http://WWW.BOUTIQUE.CHAMPAGNE-LOMBARD.COM)

Raimonds Tomsons, Isabelle Kroun et Laurent Vaillant.



# BRIMONCOURT

une Maison de Champagne singulière  
qui mérite plus que le détour !

« La vie est une fête, habille-toi en conséquence ! », disait Audrey Hepburn. Cette citation pourrait s'appliquer à la Maison Brimoncourt.

Premièrement, parce que le superbe hôtel particulier du XIX<sup>e</sup>, qui abrite le siège social de la Maison, était jadis une imprimerie d'étiquettes. Elles habillaient élégamment les bouteilles des prestigieuses Maisons de Champagne. Les 10 000 pierres lithographiques – de 10 kg chacune – sont encore là. Le décor est atypique, comme tout ici, et ça nous plaît. Deuxièmement, parce que l'ambiance est particulièrement légère, on sent une jeune équipe soudée, pleine d'énergie positive, d'humour, et qui assume ses éclats de rires. « La fabrication du champagne, c'est sérieux mais on aime aussi beaucoup s'amuser », nous dit

Baptiste Marchal, responsable export. Raimonds Tomsons acquiesce avec un large sourire. Le ton est donné, on ne va pas s'ennuyer !

Nous nous dirigeons vers le joli salon de dégustation, sous le regard inquisiteur de Clint Eastwood, en très grand format. C'est une des collections d'Alexandre Cornot, propriétaire de la Maison et ancien marchand d'art. Ce pur Champenois voit la vie à travers le prisme de l'art et de la joie. Un vrai gentleman dandy qui ne se prend pas au sérieux. Et pourtant, les champagnes Brimoncourt, c'est du sérieux !

En 2008, Alexandre part d'une page blanche. Ce n'était qu'un nom, rien derrière. Aujourd'hui, la Maison prend du galon et rien ne semble l'arrêter pour aller vers le succès qu'elle mérite, avec ce terroir d'Aÿ classé 100 % Grand Cru. Le talentueux œnologue François Huret a opté pour une majorité de chardonnay pour assurer une fraîcheur à toute épreuve, des vieillissements longs, et des dosages faibles.

La dégustation commence, sous l'œil cette fois-ci de Philippe d'Orléans qui fut le 1<sup>er</sup> à introduire le champagne à la cour du roi de France. Diogo Veiga nous présente avec brio les 5 cuvées qui composent la gamme. Raimonds apprécie le *Brut Régence*. « Il est lumineux, frais, délicat, j'en boirais toute la nuit ! », dit-il. En référence à l'époque des « années folles du XVIII<sup>e</sup> », cette cuvée est toute en légèreté avec de fines bulles, parfaite en toutes circonstances. Il note l'élégance des chardonnays du *Blanc de Blancs*, l'harmonie de l'*Extra Brut*. La gourmandise du *Brut Rosé*, à la couleur soutenue, le régale : « le monde est rempli de rosés pâles. J'aime beaucoup le vôtre. Ample, gastronomique, avec une présence tannique qui donne une autre dimension ».

Nous voici maintenant attablés devant la cheminée, et quelle table ! Conviviale, simple, chaleureuse, joyeuse, à l'image de cette Maison originale. Nous sommes heureux de faire partie d'un des chapitres de cette histoire qui n'a pas fini de s'écrire.

**Brimoncourt, a unique Champagne House that deserves more than just a visit! || Audrey Hepburn once said, "Life is a party, dress accordingly!" This quote could apply to Brimoncourt House.**

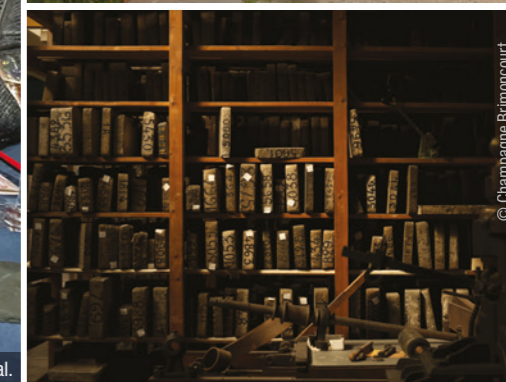
Firstly, because the beautiful 19th-century townhouse that houses the House's headquarters was once a label printing house. It elegantly adorned the bottles of prestigious Champagne Houses. The 10,000 lithographic stones – each weighing 10 kg – are still there. The decor is unconventional, like everything here, and we like it. Secondly, because the atmosphere is particularly light, you can feel a young, close-knit team full of positive energy, humor, and unafraid of bursts of laughter. "The production of champagne is serious, but we also like to have a lot of fun", says Baptiste Marchal, the export manager. Raimonds Tomsons nods with a big smile. The tone is set, and we won't be bored!

We head to the lovely tasting room, under the inquisitive gaze of Clint Eastwood, in a very large format. It's one of Alexandre Cornot's collections, the owner of the House and a former art dealer. This true Champenois sees life through the prisms of art and joy. A real dandy gentleman who doesn't take himself too seriously. And yet, Brimoncourt champagnes are serious business!

In 2008, Alexandre started from a blank slate. It was just a name, nothing behind it. Today, the House is gaining recognition, and nothing seems to stop it from achieving the success it deserves, with the terroir of Aÿ classified as 100% Grand Cru. The talented winemaker François Huret has chosen a majority of Chardonnay to ensure unwavering freshness, extended ageing, and low dosage.



Diogo Veiga, Raimonds Tomsons, Baptiste Marchal.



The tasting begins, this time under the watchful eye of Philippe d'Orléans, who was the first to introduce champagne to the French royal court. Diogo Veiga brilliantly presents the 5 cuvées that make up the range. Raimonds appreciates the *Brut Régence*. "It's bright, fresh, delicate, I could drink it all night," he says. In reference to the "Roaring Twenties of the 18<sup>th</sup> century" this cuvée is all about lightness with fine bubbles, perfect for all occasions. He notes the elegance of the *Blanc de Blancs* chardonnays and the harmony of the *Extra Brut*. He delights in the richness of the

*Brut Rosé*, with its deep color, saying, "the world is full of pale rosés. I really like yours. Generous, gastronomic, with a tannic presence that adds another dimension".

Now, we find ourselves seated by the fireplace, and what a table it is! Friendly, simple, warm, joyful, just like this unique House. We are happy to be a part of one of the chapters of this story that is far from finished.

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.BRIMONCOURT.COM

# CHAMPAGNE PALMER & CO

Un style reconnaissable dès les premières bulles

En 1947, un collectif de 7 vigneron a eu le génie de créer une marque avec les différents crus de la Montagne de Reims pour séduire le marché anglais, d'où le nom de Palmer.

Un siècle et demi plus tard, Palmer & Co joue dans la cour des grands avec une signature identifiable, tout comme celle des grands artistes que l'on reconnaît du premier coup d'œil, ou dès les premières notes de musique. Depuis, le collectif a grossi, tout en gardant une exigence certaine et un esprit de famille. Ici, pas d'ostentation. Les vigneron travaillent les 400 ha avec précision, dont 220 ha en Premier et Grand Cru dans la Montagne de Reims, mais également quelques hectares dans le Sézannais, Côte des Bar (Les Riceys) et dans la Vallée de la Marne. Le tout en viticulture durable. La spécificité de la Maison vient de ses chardonnays, situés principalement au nord de la Montagne de Reims. Le mariage du citrus de Trépail, à la salinité de Villers-Marmery donne une fraîcheur incomparable. Et quand ils s'accordent aux notes exotiques des chardonnays du Sézannais, on est sur un accord Majeur. En parcourant les couloirs de la cave, nous sommes frappés par le nombre de grands formats. « Nous adorons le magnum, le Jéroboam et le Nabuchodonosor. On gagne en finesse et en complexité. Le vieillissement est de minimum 10 ans et la prise de mousse se fait à l'intérieur même des bouteilles », nous dit François Demouy, directeur de la communication. Nous sommes également impressionnés par la collection, commencée en 1974, de 3 vins de réserve perpétuelle – ou Solera – qui rentrent à 40% dans l'assemblage des non millésimés. Pour garder une trace des assemblages, et donc de l'identité de la Maison, Xavier Berdin, le chef de caves, rafraîchit cette réserve perpétuelle avec 20% de vin de l'année, chaque année.

Sans transition, nous dégustons ce travail d'assemblage d'exception qui crée le *Brut Réserve*. « Très belle expression. C'est un parfait exemple pour comprendre le style de la Maison. Crémeux et frais à la fois », dit Raimonds Tomsons. Il apprécie également la délicatesse du *Rosé Solera*, avec ses 8% de vins de réserve perpétuelle de pinot noir. La star de la Maison, le *Blanc de Blancs*, arrive sur la table avec ses chardonnays si singuliers du nord de la Montagne de Reims. « C'est l'ADN

de Palmer », nous dit Raymond Ringeval, le directeur commercial. La dégustation se poursuit en accord parfait avec les mets de Damien Litaudon, le chef de la Maison. Raimonds note la qualité du *Grand Terroir 2015*, « la cuvée qui incarne l'esprit Palmer avec l'expression de grands terroirs sur une année d'exception », dit Raymond Ringeval. Vivre une telle expérience est possible à la chambre et table d'hôte de la Maison, le Domaine du Chalet. Vous allez vous régaler !



François Demouy, Raimonds Tomsons et Raymond Ringeval.

**Champagne Palmer & Co, a recognizable style from the very first bubbles** || In 1947, a collective of 7 winemakers had the genius idea to create a brand using the different terroirs of the Montagne de Reims to charm the English market, hence the name Palmer.

A century and a half later, Palmer & Co is playing in the big league with an unmistakable signature, much like that of great artists recognized at first glance or from the first notes of music. Since then, the collective has grown, while maintaining a certain level of excellence and a family spirit. Here, there is no ostentation. Winemakers work on the 400 hectares with precision, including 220 hectares in Premier and Grand Cru in the Montagne de Reims, but also some hectares in Sézannais, Côte des Bar (Les Riceys), and the Vallée de la Marne, all in sustainable viticulture.

The uniqueness of the House comes from its Chardonnays mainly located in the northern part of the Montagne de Reims. The marriage of the citrus of Trépail with the salinity of Villers-Marmery offers an incomparable freshness. And when they harmonize with the exotic notes of the Chardonnays from Sézannais, it's a major harmony. As we wander through the cellars, we are struck by the number of large formats. "We love magnums, Jeroboams, and Nebuchadnezzars. We gain in finesse and complexity. Ageing is a minimum of 10 years, and the second fermentation takes place inside the bottles", says François Demouy, director of communication. We are also impressed by the collection, started in 1974, of 3 perpetual reserve wines - or Solera - which make up 40% of the non-vintage blends. To maintain a record of the blends, and thus the identity of the House, Xavier Berdin, the cellar master, refreshes this perpetual reserve with 20% of wine from the current year, each year.

Without further ado, we taste this exceptional blending work that creates the *Brut Réserve*. "Very beautiful expression. It's a perfect example to understand the style of the House. Creamy and fresh at the same time", says Raimonds Tomsons. He also appreciates the delicacy of the *Rosé Solera*, with its 8% perpetual reserve of Pinot Noir. The star of the House, the *Blanc de Blancs*, arrives at the table with its unique Chardonnays from the northern part of the Montagne de Reims. "It's the DNA of Palmer", says Raymond Ringeval, the sales director. The tasting continues in perfect harmony with the dishes of Damien Litaudon, the chef of the House. Raimonds notes the quality of the *Grand Terroir 2015*, "the cuvée that embodies the Palmer spirit with the expression of great terroirs in an exceptional year", says Raymond Ringeval. Living such an experience is possible at the Maison's bed and breakfast, the Domaine du Chalet. You are in for a treat!

Florence Corbalan

EN SAVOIR → [WWW.CHAMPAGNE-PALMER.FR](http://WWW.CHAMPAGNE-PALMER.FR)



Raymond Ringeval, Raimonds Tomsons, Damien Litaudon, François Demouy.



François Demouy et Raimonds Tomsons.

# PIPER-HEIDSIECK

une Maison qui sait évoluer avec son temps



Nous sommes à Reims dans l'une des plus célèbres et anciennes maisons de Champagne.

Piper-Heidsieck est née en 1785 et depuis, elle rayonne dans le monde entier. Une marque accessible, dynamique, qui véhicule de belles valeurs humaines et qui tend vers de plus en plus de complexité et de précision.

Nous sommes attendus en salle de dégustation, aux couleurs rouges de la Maison, par Benoît Collard, chef exécutif des champagnes Piper-Heidsieck. Raimonds Tomsons fait l'éloge de Régis Camus, l'ancien chef de cave multi-primé qui lui a laissé un souvenir de dégustation mémorable. Depuis 2018, c'est Émilien Boutillat qui officie. De toute évidence, il performe tel un chef d'orchestre avec une partition, non pas de notes, mais de crus et grands crus, de cépages, de vins de réserve, qu'il assemble selon sa vision et sa sensibilité, tout en jouant avec le curseur du temps de vieillissement.

Ici, le travail est minutieux, tous les crus et les vins de réserve sont vinifiés séparément pour garder la typicité du terroir, les dégustations se font à l'aveugle lors des assemblages, et on note une attention toute particulière au dosage qui tend à baisser. Tout cela participe au style unique de Piper-Heidsieck : la prédominance du pinot noir, tout en gardant l'élégance et la fraîcheur.

Raimonds retrouve ce subtil équilibre entre rondeur et acidité saline notamment dans les cuvées Brut dont le rosé



Raimonds Tomsons et Benoît Collard.

atypique, le séduit avec « sa délicatesse, sa densité et sa belle fraîcheur. » Autres cuvées, autre ambiance, avec la gamme Essentiel, pour les amateurs de complexité et de précision. L'Essentiel Blanc de Noirs, qui s'est bien reposé en cave, anime notre sommelier : « c'est un Blanc de Noirs dans le style du Blanc de Blancs ! Il est aérien et minéral dans le sens où il n'est pas exubérant. C'est la beauté du sommeil... » Arrêt sur image sur la cuvée Rare Champagne 2013. Prenons le temps d'écouter ce que nous dit le vin. L'intensité est là. Servi à 12°, il excelle. « C'est un millésime frais, dit Raimonds, mais je sens de la générosité. Un grand vin comme

celui-ci demande qu'on lui porte attention, sinon on peut passer à côté, il faut le respecter ». La cuvée Piper-Heidsieck Hors-Série 1982 finit de le cueillir ! « J'ai l'impression d'être dans une vieille librairie avec des notes de cuir, de rhum caribéen, de fruits secs et sucrés, d'épices et la fraîcheur est encore là... ».

Les champagnes Piper-Heidsieck n'ont pas fini de nous donner du plaisir d'autant plus que la Maison a obtenu récemment le label B CORP qui certifie des entreprises avec un impact sociétal et environnemental positif.

**Piper-Heidsieck, a House that knows how to evolve with the times** || *We find ourselves in Reims at one of the most famous and oldest Champagne houses.*

Piper-Heidsieck was born in 1785, and since then, it has shone worldwide. It's an accessible, dynamic brand that conveys beautiful human values and is increasingly oriented toward complexity and precision.

We are welcomed into the Maison's red-hued tasting room by Benoît Collard, the executive chef of Piper-Heidsieck Champagnes. Raimonds Tomsons praises Régis Camus, the former multi-award-winning cellar master who left him with a memorable tasting experience. Since 2018, Émilien Boutillat has taken the helm. Clearly, he performs like a conductor with a score, not of musical notes, but of terroirs, crus, grape varieties, and reserve wines, which he assembles according to his vision and sensitivity while playing with the ageing time frame.

Here, the work is meticulous; all crus and reserve wines are vinified separately to preserve the terroir's uniqueness, blind tastings are conducted during the blending process, and there is a particular focus on reducing the dosage. All of this contributes to the unique style of Piper-Heidsieck: a predominance of Pinot Noir while maintaining elegance and freshness.

Raimonds finds this subtle balance between roundness and saline acidity, especially in the Brut cuvées. He is particularly impressed by the atypical rosé, which captivates him with its "delicacy, density, and beautiful freshness". Another range, the Essentiel, offers a different experience for those who appreciate complexity and precision. The *Essentiel Blanc de Noirs*, having aged well in the cellar, excites our sommelier: "It's a Blanc de Noirs in the style of Blanc de Blancs! It's airy and mineral in the sense that it's not exuberant. It's the beauty of sleep...".

A moment is taken to savor the *Rare Champagne 2013*. Let's take the time to listen to what the wine has to say. The intensity is there. Served at 12°C, it excels. "It's a fresh vintage," says Raimonds, "but I sense generosity. A great wine like this requires attention; otherwise, you might overlook it; you must respect it".

The cuvée *Piper-Heidsieck Hors-Série 1982* concludes the tasting. "I feel like I'm in an old library with notes of leather, Caribbean rum, dried and sweet fruits, spices, and the freshness is still there...".

Piper-Heidsieck Champagnes continue to delight us, especially as the Maison has recently obtained the B CORP label, certifying companies with a positive societal and environmental impact.

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.PIPER-HEIDSIECK.COM



Benoît Collard.

# LA GRANDE DAME

n'a rien perdu de sa superbe, bien au contraire !

Nous arrivons sur le perron de l'une des plus célèbres Maisons de champagne, située à Reims.

En 2022, on célébrait les 250 ans de Veuve Clicquot. Mme Barbe-Nicole Ponsardin a tracé le destin de cette grande Maison dès 1805. Devenue la veuve de François Clicquot, elle reprend le business en main et développe les techniques de fabrication du champagne. Elle devient alors la 1<sup>ère</sup> femme d'affaires en Champagne. Et quelle femme ! Les ventes explosent. En 1810, elle crée le 1<sup>er</sup> champagne millésimé, et 8 ans plus tard, l'assemblage du rosé qui perdure avec ses 10% de vin rouge du Clos Colin à Bouzy – la meilleure parcelle de pinot noir – ajoutés au vin blanc. La couleur « œil de perdrix », c'est son idée. La technique du remuage qui se fait aujourd'hui sur pupitres, c'est elle. La Maison lui doit tout. Et elle le lui rend bien.

Nous nous installons dans la salle de dégustation, avec vue sur les cuves de vins de réserve. Une dégustation magistrale commence, orchestrée par le jeune œnologue Emmanuel Gouvernet. « Maintenant, je vais vous parler de ma passion, le vin », dit-il. Ce Gardois d'origine est particulièrement heureux de recevoir Raimonds Tomsons, de beaux échanges s'égraineront tout du long. Au programme, pour comprendre le style Veuve Clicquot, 3 vins clairs de chardonnay, pinot meunier et pinot noir. Ensuite, deux styles de vins de réserve, un mature et l'autre épicé, qui rentrent à 45% dans les assemblages. On continue avec un vin rouge du Clos Colin, puis l'Extra Brut Extra Old, et La Grande Dame 2015 qui marque



le début des 90% de pinot noir dans les assemblages (la première Grande Dame avec 90% de pinot noir est La Grande Dame 2008). Nous terminons en apothéose avec une verticale de La Grande Dame sur 4 millésimes: 1998, 1996, 1995 et 1993. Cette verticale nous donne une vision claire de l'évolution de cette cuvée d'exception. Raimonds Tomsons est aux anges, « j'apprends beaucoup! dit-il, merci de nous offrir la possibilité de comparer ces millésimes. Je me sens privilégié, et j'aime bien écouter vos commentaires. C'est important pour moi d'écouter les mots des autres. Je suis toujours en train de chercher les mots justes pour décrire un vin, ceux qui me correspondent ». À l'écouter, il apprécie « la complexité, les épices et la fraîcheur » de l'Extra Brut Extra Old, taillé pour la gastronomie. La Grande Dame 2015 est encore bien jeune avec son corps plein d'élégance, son avenir est assuré ! Elle incarne parfaitement le style de La Grande Dame. Les millésimes 1995 et 1993 enthousiasment Raimonds : « ils semblent plus jeunes que les 1998 et 1996 ! J'aime la pureté du fruit, la tension, la précision, l'équilibre parfait ». Emmanuel se régale de ce partage de connaissances et d'émotions. Nous grignotons un morceau de comté affiné, l'accord parfait avec le millésime 1996 avec ses notes complexes de cuir, de fruits confits, de brioche, le tout porté par une belle trame fraîche. C'est le style de La Grande Dame. Quel beau voyage, merci !

**La Grande Dame has lost none of its splendor, quite the opposite! || We arrive on the steps of one of the most famous Champagne houses, located in Reims.**

In 2022, we celebrated the 250<sup>th</sup> anniversary of Veuve Clicquot. Mrs. Barbe-Nicole Ponsardin charted the destiny of this grand house in 1805. Becoming the widow of François Clicquot, she took control of the business and developed champagne-making techniques. She then became the first businesswoman in Champagne. And what a woman! Sales skyrocketed. In 1810, she created the first vintage champagne, and eight years later, the rosé blend, which continues with its 10% red wine from Clos Colin in Bouzy – the best Pinot Noir plot – added to the white wine. The 'œil de perdrix' color, that was her idea. The riddling technique, done on racks today, was introduced by her. The house owes everything to her. And it repays her well.

We settle into the tasting room, overlooking the reserve wine vats. A masterful tasting begins, orchestrated by the young oenologist Emmanuel Gouvernet. "Now, I'm going to talk to you about my passion, wine", he says. This native of Gard is particularly happy to welcome Raimonds Tomsons, and beautiful exchanges unfold throughout. The program, to understand the Veuve Clicquot style, includes 3 still wines of Chardonnay, Pinot Meunier, and Pinot Noir. Then, two styles of reserve wines, one mature and the other spicy, which make up 45% of the blends. We continue with a red wine from Clos Colin, then the Extra Brut Extra Old, and La Grande Dame 2015, marking the beginning of 90% Pinot Noir in the blends (the first Grande Dame with 90% Pinot Noir was the Grande Dame 2008). We end with a climax, a vertical tasting of La Grande Dame from 4 vintages: 1998, 1996, 1995, and 1993. This vertical gives us a clear view of the evolution of this exceptional cuvée. Raimonds Tomsons is in awe, saying,

"I'm learning a lot! Thank you for giving us the opportunity to compare these vintages. I feel privileged, and I like listening to your comments. It's important for me to hear the words of others. I'm always looking for the right words to describe a wine, those that resonate with me". According to him, he appreciates "the complexity, the spices, and the freshness" of the Extra Brut Extra Old, designed for gastronomy. La Grande Dame 2015 is still quite young with its elegantly full-bodied character; its future is assured! It perfectly embodies the style of La Grande Dame. The vintages 1995 and 1993 excite Raimonds: "they seem younger than the 1998 and 1996! I love the purity of the fruit, the tension,



Emmanuel Gouvernet et Raimonds Tomsons.

the precision, the perfect balance". Emmanuel delights in this exchange of knowledge and emotions. We nibble on a piece of aged Comté, the perfect pairing with the 1996 vintage with its complex notes of leather, candied fruits, brioche, all carried by a beautiful fresh structure. This is the style of La Grande Dame. What a beautiful journey, thank you!

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.VEUVECLICQUOT.COM



# CHAMPAGNE DE SAINT-GALL

## SORT UN BIJOU : Orpale 2012 !

Nous sommes accueillis par le large sourire de Marion Machet, directrice marketing de la Maison. Champagne De Saint-Gall, situé à Avize, fait partie de l'entreprise Union Champagne, née en 1966, qui compte 15 coopératives. 2300 vignerons travaillent les 1400 ha de vignes à 90 % Grand Cru et Premier Cru.

La Maison De Saint-Gall utilise 10 % des vins clairs issus des 1 400 ha pour effectuer ses assemblages et ses champagnes. Les 90 % restants sont utilisés pour les cuvées élaborées pour les vignerons adhérents. Le reste est vendu sous forme de vin clair au négoce.

Revêtus de jolis gilets de sécurité oranges pour visiter le site de production, nous rejoignons Cédric Jacopin, le chef de caves depuis 20 ans. Son enthousiasme et sa passion pour les grands chardonnays nous embarquent. Direction l'univers graphique fait d'acier qu'est la cave hyper technologique pour déguster quelques vins clairs, à même les cuves inox. Cette dégustation nous permet de comprendre le terroir et la philosophie de la Maison : les meilleurs chardonnays, une grande proportion de vins de réserve, un très long vieillissement, et un dosage faible. Chaque vin clair a sa personnalité et saura donner une touche décisive aux assemblages. Un peintre impressionniste ne ferait pas mieux.

Nous voici devant le trésor de la Maison, les vins de réserves Grand Cru et Premier Cru, particulièrement choyés par M. Jacopin, « j'ai une collection de vins de réserve de 20 ans ! Je les utilise pour leur grand potentiel de vieillissement ». Les vins de réserve 2019 et 2008 nous enchantent avec leur amplitude, leur gras, leurs épices et leur salinité. On se croirait au pays des grands bourgognes !

Par une porte dérobée, nous descendons dans le temple des secrets, une galerie de 2 km, où sommeille pendant 10 ans minimum le fleuron de la Maison, la cuvée *Orpale*. « Les grands crus et premiers crus ont besoin de temps pour développer leur maturité et leur complexité ».

Nous remontons pour la dégustation où la belle fraîcheur des cuvées Blanc de Blancs Grand Cru, Extra-Brut et Le Tradition Premier Cru, retiennent l'attention de Raimonds Tomsons. Il n'aura qu'un mot « magnifique ! » en dégustant *Orpale 2012*. Cet Extra-Brut l'enthousiasme

avec sa gourmandise, son élégance, sa grande fraîcheur et sa finale citronnée. *Orpale Grand Cru 2004* étonne avec son parfait équilibre entre puissance et acidité. Cédric Jacopin revient avec une bouteille sans étiquette, une rareté. Un *Orpale 1980*, date de naissance de Raimonds, qui n'en revient pas. « Whaou ! Regardez cette mousse, ces bulles ! La douceur est là mais c'est équilibré avec la fraîcheur. C'est un champagne de méditation, un des meilleurs que j'ai goûté ». Il me semble que la petite sœur *Orpale 2012* est en passe de devenir une star...

**Champagne De Saint-Gall unveils a gem: Orpale 2012!** || We are welcomed by the wide smile of Marion Machet, the marketing director of the House. Champagne De Saint-Gall, located in Avize, is part of the Union Champagne company, founded in 1966, which includes 15 cooperatives. 2,300 winemakers work on the 1,400 hectares of vineyards, 90% of which are Grand Cru and Premier Cru.

The House of Saint-Gall uses 10% of the clear wines from the 1,400 hectares to make its blends and champagnes. The remaining 90% is used for cuvées developed for member winemakers. The rest is sold as clear wine to the trade.

Wearing stylish orange safety vests to visit the production site, we join Cédric Jacopin, the cellar master for 20 years. His enthusiasm and passion for great chardonnays captivate us. We head to the graphic world of steel, the hyper-technological cellar, to taste some clear wines right from the stainless steel tanks. This tasting allows us to understand the terroir and the philosophy of the House: the best chardonnays, a high proportion of reserve wines, long ageing, and low dosage. Each clear wine has its personality and will make a decisive contribution to the blends. An impressionist painter couldn't do better.



We find ourselves in front of the House's treasure, the Grand Cru and Premier Cru reserve wines, particularly cherished by Mr. Jacopin. "I have a 20-year collection of reserve wines! I use them for their great ageing potential". The 2019 and 2008 reserve wines enchant us with their amplitude, richness, spices, and salinity. It feels like we're in the land of great Burgundies!

Through a hidden door, we descend into the temple of secrets, a 2 km gallery, where the flagship of the House, the *Orpale* cuvée, slumbers for a minimum of 10 years. "Grand Crus and Premier Crus need time to develop their maturity and complexity".

We return for the tasting, where the fresh Blanc de Blancs Grand Cru, Extra-Brut, and Le Tradition Premier Cru cuvées capture Raimonds Tomsons' attention. He has only one word, "magnificent!" when tasting *Orpale 2012*. This Extra-Brut impresses with its indulgence, elegance, great freshness, and

lemony finish. *Orpale Grand Cru 2004* surprises with its perfect balance between power and acidity. Cédric Jacopin returns with a label-less bottle, a rarity. An *Orpale 1980*, Raimonds' birth year, leaves him astonished. "Wow! Look at this foam, these bubbles! The sweetness is there, but it's balanced with freshness. It's a champagne for meditation, one of the best I've tasted". It seems to me that the little sister, *Orpale 2012*, is on the verge of becoming a star...

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.DE-SAINT-GALL.COM



Raimonds Tomsons, Marion Machet, Cédric Jacopin, Pierre Desanlis.



# SYNDICAT GÉNÉRAL DES VIGNERONS DE CHAMPAGNE

Une classification sensorielle claire  
pour mieux comprendre le champagne.



Raimonds Tomsons.

C'est David Archer, directeur du développement, qui nous accueille au siège d'Épernay.

Nous rentrons dans une grande salle où nous attendent Geoffrey Orban, expert en géo-sensoriel et Laurent Panigai, directeur général du SGVC. Avant de commencer une passionnante dégustation particulièrement détaillée et incarnée, nous faisons connaissance avec ce syndicat, né en 1904, qui représente 16 000 vignerons champenois, dont près de 4000 vignerons et coopératives, de villages ou de région, qui commercialisent. Le SGVC regroupe plus de 99 % des vignerons champenois. Sa mission est de défendre l'appellation Champagne, d'accompagner les vignerons, de représenter les intérêts collectifs et de promouvoir le champagne à travers la bannière collective Champagne de Vignerons. Depuis début 2023, une ingénieuse campagne de communication est née pour permettre au consommateur une meilleure compréhension du terroir champenois.

L'idée est claire, les champagnes sont classés selon 3 caractères sensoriels : Vif, Fruité ou Intense. À chaque caractère sont associées 10 nuances ainsi que des propositions d'accords mets et vins. La marque vous fait la promesse de retrouver un des 3 caractères dans votre champagne. Voilà de quoi se laisser guider en toute confiance.

Mais passons à la dégustation. Raimonds Tomsons se prête volontiers au jeu, il doit deviner dans quelle catégorie joue la 1<sup>ère</sup> cuvée. Avec « Particules Crayeuses » du domaine Waris Larmandier, la sensation principale est la fraîcheur, il sera donc classé dans le caractère Vif. Geoffrey nous demande de porter attention aux sensations tactiles plus qu'au nez, c'est ça la dégustation géo-sensorielle. Il va même jusqu'à faire déguster des « verres de terre » lors de ses ateliers !

« Ici, dit-il, la fraîcheur vient du sol de craie, très présente dans la zone d'Avize. On sent le calcium sur les récepteurs de la langue ». C'est dire si cette dégustation est menée avec une acuité, on entendrait presque les sols murmurer leurs secrets à nos oreilles. Raimonds est avide de savoir, « le terroir de la champagne est très complexe. J'apprends beaucoup avec ces explications géologiques qui expliquent les différentes personnalités des champagnes. Merci ». Nous terminons avec un caractère Intense, 100 % pinot noir du Champagne Lionel Carreau. En bouche, la rondeur, le boisé, la corpulence sont là. Ce sont les caractéristiques des sols d'argile. À vous de jouer maintenant. Quel caractère retrouverez-vous dans votre champagne ? Ou lequel des 3 caractères choisirez-vous pour aller avec votre plat ? Champagne de Vignerons saura vous accompagner.

**Syndicat Général des Vignerons de Champagne, a clear sensory classification for a better understanding of Champagne || It's David Archer, director of development, who welcomes us at the headquarters in Épernay.**

We enter a large room where Geoffrey Orban, a geo-sensory expert, and Laurent Panigai, the general director of SGVC, are waiting for us. Before embarking on a fascinating and highly detailed tasting experience, we get to know this union, established in 1904, which represents 16,000 Champagne winegrowers, including nearly 4,000 individual winegrowers and cooperatives from various villages and regions who market their products. SGVC comprises over 99% of Champagne winegrowers. Its mission is to defend the Champagne appellation, support winegrowers, represent collective interests, and promote Champagne under the collective banner Champagne de Vignerons.

Since the beginning of 2023, an ingenious communication campaign has been launched to provide consumers with a better understanding of the Champagne terroir. The idea is clear: Champagnes are classified into 3 sensory characteristics: Lively, Fruity, or Intense. Each characteristic is associated with 10 nuances and food-wine pairing suggestions. The brand promises you'll find one of these 3 characteristics in your Champagne. This is a confident guide for consumers.

But let's move on to the tasting. Raimonds Tomsons willingly participates in the game and must guess which category the 1<sup>st</sup> cuvée falls into. With Particules Crayeuses from the Waris Larmandier estate, the main sensation is freshness, so it will be classified as Lively. Geoffrey asks us to pay attention to tactile sensations rather than the aroma; this is what geo-sensory tasting is all about. He even goes as far as having his workshops taste glasses of soil! "Here, he says, the freshness comes from the chalky soil, which is very present in the Avize area. You can feel the calcium on the taste receptors of the tongue". That's how precise this tasting is; you can almost hear the soils whispering their secrets to our ears. Raimonds is eager to learn, "Champagne terroir is very complex. I am learning a lot from these geological explanations that explain the different personalities of Champagnes. Thank you". We finish with an Intense character, 100% Pinot Noir from Champagne Lionel Carreau. On the palate, roundness, woody notes, and body are present. These are the characteristics of clay soils. Now it's your turn. Which character will you find in your Champagne? Or which of the 3 characteristics will you choose to pair with your dish? Champagne de Vignerons will guide you.

Florence Corbalan  
Photos : Guillaume Perrin

EN SAVOIR ➔ [WWW.SGV-CHAMPAGNE.FR](http://WWW.SGV-CHAMPAGNE.FR)

Au 1<sup>er</sup> plan Raimonds Tomsons et Geoffrey Orban. 2<sup>ème</sup> plan Laurent Panigai et David Archer.

# AVEC LES CHAMPAGNES JEEPER

## l'innovation est au goût du jour

Nous sommes reçus  
par la poignée franche de Nicolas Dubois,  
propriétaire de la Maison Jeeper.  
Un entrepreneur franc du collier,  
homme de terrain qui ne tergiverse pas.

Ne lui dites pas « c'est impossible », il foncera d'autant plus. Toute la force de cette Maison est dans cette croyance en soi, en ses valeurs, en ses rêves, et en l'avenir avec toute la dimension innovatrice que cela implique. Pour accompagner cette ferveur, la Maison est bien lotie avec un vignoble de 90 ha en exploitation, situé principalement sur la Montagne de Reims et sur la Côte des Blancs. Il est certifié Viticulture Durable en Champagne HQE-HVE, depuis 2016. Mais l'histoire ne s'arrête pas là. Quand Nicolas Dubois prend la direction en 2009, il ferme boutique pendant 3 ans pour repenser la production, de la vigne au packaging. L'objectif : dépoussiérer l'image du champagne et rendre la gamme attractive pour la jeune génération qui a envie de déguster du champagne de façon décomplexée, partout dans le monde. L'idée est de créer des champagnes modernes, généreux, et taillés pour la gastronomie. Au programme : aucun achat de raisins, des assemblages avec minimum 60 % d'excellents chardonnays qui passent 2 ans en barriques avant de se reposer sur lie minimum 6 ans, la création et l'élevage de leurs propres levures pour donner LE style Jeeper, et « l'utilisation des nouvelles technologies pour faire un meilleur vin ». L'innovation est au cœur du sujet « il est trop tard pour revenir au passé », dit-il. Une nouvelle bouteille a été conçue pour limiter la présence d'oxygène, avec son col court et effilé. Le propriétaire étant allergique aux sulfites, toute idée est bonne à prendre pour éviter l'oxydation, de façon naturelle. Nous rencontrons Mathieu Prioux, chef de cave, entré comme apprentis en 2005. Aujourd'hui c'est une Formule 1, capable de reconnaître, à l'aveugle, les villages d'une centaine de vins clairs ! Ici, c'est l'école du terrain. Raimonds le suit dans les allées pour déguster les vins clairs plutôt engageants pour la suite. Nous voici justement devant la cuvée dernier cri, le *Grand Blanc de Blancs*, avec zéro dosage et zéro sulfite. Voilà un bel exemple de ce qu'est « aller toujours plus loin ». La vendange a été faite pied par pied, chaque cagette a été pesée et regroupée selon son poids de raisins puis chaque catégorie de poids a été pressurée et vinifiée séparément, le vieillissement est très long et l'assemblage compte des vins de réserve de 4 ans. Raimonds note « le profil généreux, ample, complexe, avec une belle concentration ». Et la fraîcheur est toujours là, 6 ans plus tard. La cuvée *Extra Brut* n'est pas en reste, et l'outsider *Naturelle Extra Brut* propose un profil plus fumé et tendu. Ici, rien n'est formaté, c'est l'envie de progresser et de créer des champagnes originaux qui l'emportent. Prochaine étape, « créer une cuvée avec les chardonnays de tous les continents et la vendre dans ma propre cave, place Vendôme ! »... C'est impossible !!

Nicolas Dubois

**With Jeeper champagnes, innovation is the order of the day. || We are welcomed by the straight-forward handshake of Nicolas Dubois, owner of Maison Jeeper. A no-nonsense entrepreneur, a hands-on man who doesn't hesitate.**

Don't tell him "it's impossible", he'll charge ahead even more. The strength of this House lies in this self-belief, in its values, dreams, and the future with all the innovative dimensions it implies. To accompany this fervor, the House is well-equipped with a 90-hectare vineyard in operation, mainly located on the Montagne de Reims and the Côte des Blancs. It has been certified Sustainable Viticulture in Champagne HQE-HVE since 2016. But the story doesn't end there. When Nicolas Dubois took over in 2009, he closed the shop for 3 years to rethink production, from the vine to packaging. The goal: to dust off the image of champagne and make the range attractive to the younger generation who want to enjoy champagne in a relaxed way, everywhere in the world. The idea is to create modern, generous champagnes for gastronomy. On the agenda: no purchase of grapes, blends with a minimum of 60% excellent Chardonnays that spend 2 years in barrels before resting on lees for a minimum of 6 years, the creation and cultivation of their own yeasts to give Jeeper's unique style, and "the use of new technologies to make better wine" Innovation is at the heart of the matter,

"it's too late to go back to the past", he says. A new bottle has been designed to limit the presence of oxygen, with its short and tapered neck. The owner, being allergic to sulfites, welcomes any idea to avoid oxidation, naturally. We meet Mathieu Prioux, cellar master, who started as an apprentice in 2005. Today, he's like a Formula 1, capable of blindfoldedly recognizing the villages of about a hundred still wines! Here, it's a school of experience. Raimonds follows him through the rows to taste the still wines, quite promising for what's to come. Here we are, precisely in front of the latest cuvée, the *Grand Blanc de Blancs*, with zero dosage and zero sulfites. This is a great example of "always going further". The harvest was done vine by vine, each crate was weighed and grouped according to its grape weight, then each weight category was pressed and vinified separately. The ageing is very long, and the blend includes reserve wines from 4 years. Raimonds notes "the generous, ample, complex profile, with a beautiful concentration". And the freshness is still there, 6 years later. The *Extra Brut* cuvée is not to be outdone, and the *Naturelle Extra Brut*, an outsider, offers a profile that is smokier and more tense. Here, nothing is standardized; it's the desire to progress and create original champagnes that prevails. The next step, "create a cuvée with Chardonnays from all continents and sell it in my own cellar on Place Vendôme!" ... That's impossible!

Florence Corbalian

EN SAVOIR → [WWW.CHAMPAGNE-JEEPER.COM](http://WWW.CHAMPAGNE-JEEPER.COM)

# Le caractère bien trempé des CHAMPAGNES PAUL BARA

Nous sommes à Bouzy, le temple du pinot noir. Nous sommes accueillis par Stéphanie Ducloux la directrice des champagnes Paul Bara. Elle travaille auprès de Chantale Bara, la présidente.

## The resilient character of Paul Bara champagnes

|| We find ourselves in Bouzy, the temple of Pinot Noir. Welcomed by Stéphanie Ducloux, the director of Paul Bara champagnes, who works alongside Chantale Bara, the president.

Founded in 1833, it was Paul Bara, Chantale's father, who in the 1950s expanded and elevated the Maison to the highest level. The 11 hectares, 100% Grand Cru, including 9.5 hectares of Pinot Noir in Bouzy and 1.5 hectares of Chardonnay, are certified in HVE3 (High Environmental Value). Today, the adventure

continues as a family affair, alongside a loyal and passionate team. Stéphanie Ducloux is committed to sharing and transmitting this passion worldwide. Paul Bara Champagnes are indeed bringing joy to enthusiasts on all five continents. Gregory Baert, the brand new cellar master, feels a significant responsibility, but the kind that propels forward. He follows in the footsteps of Christian Forget, who brilliantly enhanced the Pinot Noirs and defined the Maison's style. "The idea is not to change direction", says Grégory Baert, "we have a terroir that provides a lot of maturity and power. The challenge is to bring finesse and freshness to it. I seek a delicate balance between power and elegance".

© Paul Bara

Stéphanie Ducloux.

Cette Maison est née en 1833 mais c'est Paul Bara, le père de Chantale, qui dans les années 50, la développa et la hissa au plus haut niveau. Les 11 ha 100% Grand Cru, dont 9,5 ha de pinot noir à Bouzy et 1,5 ha de chardonnay sont certifiés en HVE3.

Aujourd'hui, l'aventure se poursuit en famille, aux côtés d'une équipe fidèle et passionnée. Stéphanie Ducloux a à cœur de partager et transmettre cette passion à travers le monde. Les champagnes Paul Bara font d'ailleurs des heureux sur les 5 continents. Gregory Baert, le tout nouveau chef de cave, a une belle pression sur les épaules, mais de celles qui font avancer. Il succède à Christian Forget qui a su magnifier les pinots noirs et donner LE style de la Maison. « L'idée n'est pas de changer de cap, nous dit Grégory Baert, nous avons un terroir qui donne beaucoup de maturité et de puissance. Le challenge est d'y apporter de la finesse et de la fraîcheur. Je cherche un juste équilibre entre puissance et élégance ».

Après la dégustation de quelques vins clairs qui illustrent le fort caractère de Bouzy, nous descendons 11 m sous terre où sont stockées près de 500 000 bouteilles. Les champagnes millésimés s'y reposent au minimum 6 ans. Grégory a commencé quelques expérimentations, notamment avec un œuf en céramique et des barriques de volumes plus petits. On dirait qu'une cuvée parcellaire est en train de mûrir dans sa tête...

Sans plus attendre, nous dégustons le *Brut Réserve*, la signature de la Maison qui ravit Raimonds. Ça commence bien. Voilà un champagne de caractère ! Il apprécie la fraîcheur du *Grand Rosé* et son bel équilibre entre sucrosité et acidité. Les cuvées *Special Club* 2015 et 2016, avec leur fort pourcentage en pinot noir, comme tous les champagnes ici, le séduisent par leur élégance. Nous allons en crescendo avec *Annonciade 2008*, la seule cuvée vinifiée en barrique, en hommage à l'arrière-grand-mère qui s'était mariée au tonnelier François-Auguste Bara. Raimonds se régale avec sa complexité, sa puissance,

sa gourmandise et le tout enrobé d'une belle fraîcheur. Annonciade devait avoir un sacré caractère! Et puis c'est l'apothéose avec *Comtesse Marie de France 1996*, un 100 % pinot noir. « C'est réjouissant, s'exclame Raimonds. C'est un des meilleurs 1996 que je n'ai jamais dégusté ! ». Le *Bouzy Rouge 2018* n'est pas en reste. « Ce Coteaux-champenois a un style très convaincant, dit Raimonds. C'est remarquable ! Complexe, dense, soyeux, avec une belle maturité et une telle fraîcheur ! ». Je crois que nous avons bien fait de passer... Surtout, gardez le cap !



Gregory Baert, Stéphanie Ducloux et Raimonds Tomsons.

© Florence Corbalan



© Paul Bara

© Paul Bara

After tasting some still wines illustrating the strong character of Bouzy, we descend 11 meters underground, where nearly 500,000 bottles are stored. The vintage champagnes rest there for a minimum of 6 years. Gregory has started some experiments, including using a ceramic egg and smaller volume barrels. It seems like a single vineyard cuvée is taking shape in his mind ...

Without further ado, we taste the *Brut Réserve*, the Maison's signature, which delights Raimonds. It's off to a good start. Here is a champagne with character! He appreciates the freshness of the *Grand Rosé* and its beautiful balance between sweetness and acidity. The *Special Club* cuvées, 2015 and 2016, with their high percentage of Pinot Noir, like all the champagnes here, captivate him with their elegance. We crescendo with *Annonciade 2008*, the only cuvée vinified in barrels, paying homage to the great-grandmother who married the cooper François-Auguste Bara. Raimonds delights in its complexity, power, and indulgence,

all enveloped in a beautiful freshness. Annonciade must have had quite a character! And then comes the climax with *Comtesse Marie de France 1996*, a 100% Pinot Noir. "It's delightful", exclaims Raimonds. "One of the best 1996s I've ever tasted!". The *Bouzy Rouge 2018* is not to be outdone. "This Coteaux-champenois has a very convincing style", says Raimonds. "It's remarkable! Complex, dense, silky, with beautiful maturity and such freshness!". I think we made the right choice ... Above all, stay the course!

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNEPAULBARA.COM

# « Un verre de Mumm » dans l'espace,

## c'est bientôt possible !



Moulin du Verzenay.

Depuis sa création à Reims en 1827, la Maison Mumm s'est toujours tournée vers l'innovation.

Rappelons qu'elle avait sponsorisé l'expédition de 1904 sur la banquise en Antarctique. Avant cela, c'est Georges Hermann Mumm qui a créé la cuvée Mumm Cordon Rouge en 1876, cuvée emblématique de Mumm, avec son fameux bandeau de soie rouge, à jamais gravé dans l'inconscient collectif.

La visite commence avec une carte de la Champagne en relief, on l'on peut situer tous les villages où sont implantés les 218 ha de vignes, dont 160 ha en Grand Cru. L'excellent Sébastien Lebon, ambassadeur de la marque, nous plonge dans les entrailles de Mumm. Nous descendons jusqu'à 14 m sous terre, dans les 25 km de galeries, construites par Georges Hermann, le visionnaire. On sent la fraîcheur de la craie, elle suinte l'humidité et la lumière sépia crée une ambiance de grotte secrète. Si aujourd'hui la vinification se fait en cuve inox pour garder au maximum la fraîcheur et prévenir l'oxydation, la conservation des vins de réserve se fait, en partie, en foudre. Georges Hermann avait eu cette idée moderne du vieillissement en bois pour perpétuer l'identité de Mumm. Nous approchons des « Champs-Élysées », une portion de route de 400m qui permet de transporter les bouteilles via des chariots électriques. Nous traversons un véritable petit musée où sont exposés des témoignages précieux du passé, pour arriver sans transition

devant l'avenir. Cette année, l'innovation se tourne vers l'espace, elle crée la cuvée *Mumm Cordon Rouge Stellar* pour qu'elle soit dégustée en apesanteur ! L'assemblage a été adapté à ces conditions extrêmes de dégustation. Raimonds a d'ailleurs fait l'incroyable expérience dans un avion en micro gravité. « Il n'y avait que de la mousse mais au contact du palais c'est redevenu liquide. La texture est proche de la liqueur ». Mais revenons sur terre. Depuis toujours, la Maison favorise le pinot noir à 78 %. Ce sont des pinots noirs qui « chardonnent » puisque les parcelles se situent au nord de la Montagne de Reims. La fraîcheur prendra toujours le dessus. C'est ce qui ressort des 3 cuvées dégustées.

Raimonds apprécie *Mumm 2015* pour « sa générosité, la pureté des fruits et sa belle fraîcheur. Le style de Mumm est vraiment là ». Il découvre *Mumm 4* qui est « une très agréable surprise » et se délecte avec *Mumm RSRV Lalou 2008*. Avec ses plus de 13 ans de repos sur lies, ce champagne de méditation est une concentration de saveurs et d'une infinie fraîcheur. Vous aurez l'occasion de le déguster à La Table des Chefs, nouveau lieu installé au cœur de la Maison qui s'ancre de plus en plus dans la dimension gastronomique. Raimonds Tomsons signe la carte des vins qui accompagneront tout votre repas...

Devant la cuvée Mumm Cordon Rouge Stellar.



© Florence Corbalian



Cuvée Mumm 2015 avec Raimonds Tomsons et Sébastien Lebon.

**A glass of Mumm in space, coming soon! || Since its establishment in Reims in 1827, Maison Mumm has always been oriented towards innovation.**

Let's recall that they sponsored the 1904 expedition to the Antarctic ice shelf. Before that, it was Georges Hermann Mumm who created the Mumm Cordon Rouge cuvée in 1876, an iconic Mumm blend with its famous red silk sash, forever engraved in the collective unconscious.

The visit begins with a raised relief map of Champagne, where one can locate all the villages where the 218 hectares of vineyards are located, including 160 hectares in Grand Cru. The excellent Sébastien Lebon, the brand ambassador, takes us into the depths of Mumm. We descend up to 14 meters underground, into the 25 kilometers of galleries built by Georges Hermann, the visionary. The freshness of the chalk is

palpable, oozing moisture, and the sepia light creates an atmosphere of a secret cave. While today vinification is done in stainless steel tanks to preserve freshness and prevent oxidation, the ageing of reserve wines is partly done in barrels. Georges Hermann had this modern idea of ageing in wood to perpetuate the identity of Mumm. We approach the 'Champs-Élysées', a 400-meter stretch of road that allows bottles to be transported via electric carts. We traverse a genuine small museum where precious testimonies from the past are exhibited, arriving abruptly at the future.



© Mumm

This year, innovation turns towards space, creating the *Mumm Cordon Rouge Stellar* cuvée to be tasted in zero gravity! The blend has been adapted to these extreme tasting conditions. Raimonds actually had the incredible experience in a microgravity plane. 'There was only foam, but upon contact with the palate, it became liquid again. The texture is close to liqueur.' But let's get back to earth. Maison Mumm has always favored Pinot Noir at 78%. These are Pinot Noirs that 'Chardonnay' as the plots are located north of the Montagne de Reims. Freshness will always prevail. That's what stands out from the 3 tasted cuvées.

Raimonds appreciates *Mumm 2015* for 'its generosity, the purity of the fruits, and its beautiful freshness. The Mumm style is really there'. He discovers *Mumm 4*, which is 'a very pleasant surprise' and indulges in *Mumm RSRV Lalou 2008*. With over 13 years of ageing on lees, this meditation champagne is a concentration of flavors and infinite freshness. You will have the opportunity to taste it at La Table des Chefs, a new venue at the heart of the Maison, increasingly anchoring itself in the gastronomic dimension. Raimonds Tomsons signs the wine list that will accompany your entire meal...

Florence Corbalian

EN SAVOIR → WWW.MUMM.COM



© Champagne Étienne Oudart

# CHAMPAGNE ÉTIENNE OUDART

une ode au temps présent

En rentrant dans la pièce, nous sommes cueillis par une lumière douce, par l'ambiance jazzy d'un saxo alto, tout est harmonieux. « J'écoute ce que j'aime, je vis comme ça », nous dit Jacques Oudart, propriétaire de Champagne Étienne Oudart depuis 2006.

Il est la 2<sup>e</sup> génération, son père Étienne a planté son 1<sup>er</sup> hectare en 1958. Ici, on a envie de prendre le temps. Le temps de rentrer dans la relation, le temps de déguster avec tous ses sens, le temps de ressentir ses émotions. D'ailleurs, la devise de la maison est *le temps d'un instant*. « Mon père vivait à 300 km/h, or il faut savoir se poser, se prendre des petits moments de vie pour profiter de l'instant présent », dit Jacques. La Maison est jeune, mais les champagnes vieillissent entre 5 et 10 ans, le temps patine les cuvées. L'idée est d'aller chercher la gourmandise et non la jeunesse qui est souvent synonyme d'exubérance.

Ce petit vignoble familial, aujourd'hui de 10ha, s'étend sur 3 terroirs : le 1<sup>er</sup> est ici-même, sur la vallée des coteaux sud d'Épernay, avec des expositions et des sols différents comme la craie, l'argile et le limon. Le 2<sup>e</sup>, est au fond de la vallée de la Marne avec des sables et des craies plus dures. Et depuis 2023, le 3<sup>e</sup>, sur le terroir de Trois-Puits classé Premier Cru à Reims qui reste à explorer. Voilà un beau terrain de jeu pour créer de jolis assemblages. Un terrain qui, depuis 2015, ne reçoit plus aucun pesticide, ni insecticide, « ce qui est le cap 2030 de la champagne », précise Jacques.

« 1/3 de la surface de nos vignes se trouvent à proximité d'habitations donc nous avons tout de suite opté pour l'approche biologique ». Jacques travaille en famille avec sa femme Karinne et son fils Maxime, bien décidé à prendre la relève. La ligne directrice de la Maison est d'avoir de belles identités sur chaque vin ; et Raimonds Tomsons rajoute : « il y a aussi un fil rouge, celui de la fraîcheur, de la pureté et non le côté toasté, brioché. On est plus sur la précision ». Jacques a privilégié le cépage meunier qui est présent à 60% sur le domaine. « C'est un cépage très intéressant, mais en souffrance les années chaudes. Il faut chercher la plus belle maturité et le plus bel équilibre entre fraîcheur et acidité pour permettre le vieillissement et pour rester sur le côté frais ».



© Champagne Étienne Oudart

Raimonds déguste les 7 cuvées de la gamme. Il semble apprécier notamment la fraîcheur gourmande de ce chardonnay 2016 atypique sur son terroir de sable, la gourmandise aérienne du rosé d'assemblage, et la cuvée Juliana 2013 qui est un bel exemple d'harmonie entre les 3 cépages. C'est sur des balançoires, - *swing*, en anglais - que nous finissons tranquillement la dégustation, le jazz est donc encore là !

La chambre d'hôtes *Le Manoir aux Arômes* vous attend pour prendre le temps de déguster.



CHAMPAGNE

WINE TOUR RAIMONDS TOMSONS

Maxime Oudart, Raimonds Tomsons et Jacques Oudart.

© Florence Corbalan

**Champagne Étienne Oudart, an ode to the present moment** || *As we enter the room, we are embraced by a soft light, accompanied by the jazzy ambiance of an alto saxophone; everything is harmonious. Jacques Oudart, the owner of Champagne Étienne Oudart since 2006, tells us, "Listen to what I love, I live like this".*

He is the second generation, as his father Étienne planted his first hectare in 1958. Here, one desires to take the time. The time to engage in the relationship, the time to savor with all one's senses, the time to feel one's emotions. In fact, the motto of the house is *the time of a moment*. "My father lived at 300 km/h, but it is necessary to know how to slow down, to take small moments of life to enjoy the present moment", says Jacques. The House is young, but the champagnes age for 5 to 10 years, as time mellows the cuvées. The idea is to seek out indulgence rather than youth, which is often synonymous with exuberance.

This small family vineyard, now covering 10 hectares, spans three terroirs: the first is right here, in the valley of the southern slopes of Épernay, with different exposures and soils such as chalk, clay, and loam. The second is at the bottom of the Marne Valley with sand and harder chalk. And since 2023, the third is in the Trois-Puits terroir classified as Premier Cru in Reims, which remains to be explored. This is a beautiful playground for creating lovely blends. A playground that, since 2015,



La famille Oudart.

© Champagne Étienne Oudart

no longer receives any pesticides or insecticides, "which is the 2030 goal for champagne", Jacques emphasizes. "One-third of our vineyard surface is near residential areas, so we immediately opted for the organic approach". Jacques works with his family, his wife Karinne, and his son Maxime, determined to take over. The guiding principle of the House is to have beautiful identities for each wine; and Raimonds Tomsons adds: "There is also a common thread, that of freshness, purity, rather than the toasty, brioche aspect. We focus more on precision". Jacques has favored the Meunier grape, which represents 60% of the estate. "It's a very interesting grape, but it suffers in hot years. You have to seek the best maturity and the best balance between freshness and acidity to allow

low ageing and maintain the fresh aspect".

Raimonds samples the 7 wines in the range. He seems to particularly enjoy the gourmand freshness of the atypical 2016 Chardonnay on its sandy terroir, the airy indulgence of the blended rosé, and the 2013 Juliana cuvée, which is a fine example of harmony among the three grape varieties. We finish the tasting leisurely on swings, and the jazz is still present!

The guest room, *Le Manoir aux Arômes*, awaits you to take the time to savor.

Florence Corbalan

EN SAVOIR → [WWW.CHAMPAGNE-LOUDART.COM](http://WWW.CHAMPAGNE-LOUDART.COM)

# CHAMPAGNE JACQUART

une jeune marque pétillante  
qui déploie ses ailes avec élégance

À l'instant où nous mettons un pied dans la maison Champagne Jacquart, située dans le centre de Reims, nous sommes plongés dans l'univers de la marque.

Un espace lumineux, épuré, contemporain, joyeux, simple, qui évoque la nature, avec une ambiance fraîche et printanière, d'où émane un certain « luxe détendu ». On s'y sent bien. Confortablement installés sur un canapé, nous écoutons Clara Thiriet, responsable de communication, qui nous fait une présentation des plus claires et synthétiques. Champagne Jacquart est né en 1964 d'un regroupement de 35 vigneron amoureux de leur terroir. La marque est jeune et dynamique donc tout est possible. Pas d'héritage encombrant, elle est libre, elle peut aller vers le futur. En 1983, elle lance son 1<sup>er</sup> Blanc de Blancs millésimé 1978. La Maison revendique une majorité de chardonnay, associé à un vieillissement prolongé en cave pour aller chercher la rondeur et diminuer les dosages. La diversité des parcelles participe à une large palette d'assemblages. Aujourd'hui, plus de 900 familles de vignerons travaillent une mosaïque de parcelles parmi lesquelles Jacquart sélectionne environ 300 ha sur plus de 60 crus.

Joëlle Weiss, l'œnologue de la Maison, crée des champagnes contemporains aux allures fraîches, élégantes, aériennes. Elle souhaite véhiculer une image positive, joyeuse, décomplexée. Ce sont des champagnes de tous les instants de vie. C'est l'ancien chef de cave Philippe Dupuis, lui-même vigneron et ambassadeur de la marque, qui anime la dégustation avec passion et précision. Nous commençons par la collection Mosaïque dont le nom est le concept même de la marque. Une mosaïque de talents, de craies et de vignes et donc d'arômes et de saveurs. Avec les cuvées Extra Brut, Brut et Signature, l'idée est de créer des champagnes avec le même assemblage – le chardonnay en majorité – mais en jouant, à chaque fois, sur le curseur dosage ou temps de vieillissement. Tantôt la fraîcheur domine, tantôt ce sera la rondeur dans un but gastronomique. Nous poursuivons avec le Blanc de Blancs Chouilly particulièrement apprécié: « le style frais, croustillant, taillé pour la garde », dit Raimonds Tomsons. Nous terminons en apothéose avec la



Raimonds Tomsons et son cadeau.

*Cuvée Alpha 2012*, l'équilibre parfait entre la maturité et la minéralité, avec un grand potentiel de garde. « Excellent !, s'exclame Raimonds, il a de la précision, de la complexité aromatique, les noirs sont présents et on ressent beaucoup de fraîcheur ».

Nous nous sommes laissés emportés par cette vague de fraîcheur et d'optimisme et nous avons eu raison ! Merci pour cette découverte. Champagne Jacquart a un bien bel avenir...

**Champagne Jacquart, a youthful and sparkling brand that spreads its wings with elegance**  
|| *The moment we step into Champagne Jacquart's house, located in the heart of Reims, we are immersed in the brand's universe.*

A bright, clean, contemporary, joyful, simple space that evokes nature with a fresh and spring-like ambiance, exuding a certain 'casual luxury'. It feels comfortable. As we sit on a sofa, we listen to Clara Thiriet, the communication manager, who gives us a

clear and concise presentation. Champagne Jacquart was born in 1964, a result of 35 vigneron who were passionate about their terroir. The brand is young and dynamic, so everything is possible. With no cumbersome heritage to hold it back, it is free to embrace the future. In 1983, it introduced its first vintage Blanc de Blancs from 1978. The House proudly emphasizes the use of predominantly Chardonnay, combined with extended ageing in the cellar to achieve roundness and reduce dosage. The diversity of the vineyards contributes to a wide range of blends. Today, more than 900 families of winegrowers cultivate a mosaic of plots, from which Jacquart selects approximately 300 hectares from over 60 crus.

Joëlle Weiss, the House's winemaker, creates contemporary champagnes that exude freshness, elegance, and airiness. She aims to convey a positive, joyful, and unpretentious image. These champagnes are suitable for all life's moments.

The former cellar master, Philippe Dupuis, a winegrower and brand ambassador himself, passionately and precisely guides us through the tasting. We begin with the Mosaïque collection, which embodies the brand's concept. A mosaic of talents, chalk, vineyards, and therefore, aromas and flavors. With the Extra Brut, Brut, and Signature cuvées, the idea is to create champagnes with the same blend - predominantly Chardonnay - but playing with the dosage or ageing time to achieve varying levels of freshness and roundness, each serving a different gastronomic purpose. We continue with the highly appreciated Blanc de Blancs from Chouilly, known for its fresh, crisp style and ageing potential. We conclude with the *Cuvée Alpha 2012*, a perfect balance between maturity and minerality, with great ageing potential. "Excellent!", exclaims Raimonds, it exhibits precision, aromatic complexity, and a freshness that showcases the presence of black grapes". We were swept away by this

wave of freshness and optimism, and rightfully so! Thank you for this discovery. Champagne Jacquart has a promising future...

Text and photo : Florence Corbalan

EN SAVOIR → [WWW.CHAMPAGNE-JACQUART.COM](http://WWW.CHAMPAGNE-JACQUART.COM)



Philippe Dupuis, Raimonds Tomsons et Clara Thiriet.



La famille Duval-Leroy.

## LA MAISON DUVAL-LEROY ou la grandeur d'une Femme...

Nous sommes à Vertus, village classé Premier Cru, où nous attend Julien Duval-Leroy, le président du directoire de la Maison Duval-Leroy, qui incarne la 6<sup>e</sup> génération.

Dans la cave, accrochée au mur, une grande bande dessinée, relate l'histoire de cette entreprise familiale. Elle naît en 1859 de la rencontre fructueuse entre le producteur Jules Duval et le négociant Armand-Edouard Leroy. 50 ans plus tard, le fils Jean-Charles Duval-Leroy fera de belles avancées technologiques et poursuivra l'engagement fort dans le respect de l'environnement initié par son père. À sa disparition, sa femme Carol reprend les rênes dès 1991, avec force, conviction et délicatesse. L'équipe au complet la suit. Aujourd'hui, ce sont 200 hectares de vignes certifiées HVE – VDC dont 40 % de chardonnays en Premiers et Grands Crus sur la Côte des Blancs. La Maison s'oriente vers les chardonnays de Vertus et plus particulièrement ceux du Clos des Bouveries. Elle compte aussi des parcelles de pinot noir implantées sur la Montagne de Reims, mais également sur Vertus où ils excellent en fraîcheur et finesse.

Aujourd'hui, la Maison Duval-Leroy se concentre sur le marché français. Restaurants étoilés et grands sommeliers la courtisent. Ce succès est dû en grande partie au travail de dentelle de l'œnologue Sandrine Longette, cheffe de cave depuis 15 ans. Elle se réjouit de voir que Raimonds note la qualité du chardonnay du Clos des Bouveries en vin clair : « *It's bon!*, dit-il avec un large sourire, c'est frais et souple ». Sandrine est fière de ce vin.

C'est lors des années compliquées que l'on reconnaît les grands œnologues. « C'est un chardonnay facile, floral, avec quelques notes de fruits jaunes, dit-elle. Nous souhaitons un style de Clos des Bouveries élégant, fin, sans trop de richesse ». Nous montons en salle de dégustation, avec vue plongeante sur le chai. Place à la gamme prestige composée de Premiers et Grands Crus. Raimonds apprécie la générosité du *Blanc de Blancs* qui s'est reposé 15 ans sur lies. La précision du *Clos des Bouveries 2007*, en Extra Brut, lui donne beaucoup de plaisir. *Fleur de Champagne*, la cuvée historique de la Maison, avec ses 70 % de chardonnays est un exemple d'équilibre entre richesse et élégance. Le *Rosé Prestige Premier Cru* surprend agréablement Raimonds : « c'est un rosé gastronomique, intense, épicé, frais », dit-il. On comprend alors la maestria de Sandrine qui privilégie le parcellaire. Elle découpe tous les éléments pour ensuite choisir les meilleurs, et les assembler pour créer des cuvées dignes du style de Duval-Leroy. *Femme de Champagne 2002* et *1996* finissent d'emballer Raimonds : « le 2002 est une œuvre d'art! dit-il. Le fait de ne pas rajouter de dosage prend tout son sens. Quelle fraîcheur! Ces cuvées sont tellement gracieuses! » Tout est dit.

Cette Maison familiale, marquée du sceau féminin, a décidément un sacré potentiel. Bravo!



© Duval-Leroy



Julien Duval-Leroy et Raimonds Tomsons.

### Maison Duval-Leroy or the Grandeur of a Woman...

|| *We find ourselves in Vertus, a classified Premier Cru village, where Julien Duval-Leroy, the chairman of the board of directors of Maison Duval-Leroy and the embodiment of the 6<sup>th</sup> generation, awaits us.*

In the cellar, hanging on the wall, a large comic strip recounts the history of this family business. It was born in 1859 from the fruitful encounter between producer Jules Duval and merchant Armand-Edouard Leroy. Fifty years later, Jean-Charles Duval-Leroy, the son, made significant technological advances and continued the strong commitment to environmental respect initiated by his father. Upon his passing, his wife Carol took the reins in 1991, with strength, conviction, and delicacy. The entire team followed her. Today, the estate covers 200 hectares

of vineyards certified HVE – VDC, including 40% Chardonnays in Premiers and Grands Crus on the Côte des Blancs. The Maison focuses on Chardonnays from Vertus, especially those from Clos des Bouveries. It also has plots of Pinot Noir on the Montagne de Reims and in Vertus, where they excel in freshness and finesse.

Currently, Duval-Leroy is concentrating on the French market. Michelin-starred restaurants and renowned sommeliers court its favor. This success is largely due to the meticulous work of oenologist Sandrine Longette, the cellar master for 15 years. She is delighted to see Raimonds appreciate the quality of the Clos des Bouveries Chardonnay in still wine: "*It's bon!*, he says with a broad smile, it's fresh and supple". Sandrine is proud of this wine. It is during challenging years that the great oenologists are recognized. "It's an easy Chardonnay, floral, with some notes of yellow fruits", she says. "We aim for an elegant, fine style of Clos des Bouveries, without too much richness".



© Duval-Leroy



Julien Duval-Leroy, Sandrine Longette et Raimonds Tomsons.



We move to the tasting room, with a panoramic view of the cellar. It's time for the prestige range composed of Premiers and Grands Crus. Raimonds appreciates the generosity of the *Blanc de Blancs*, which has rested for 15 years on lees. The precision of the *Clos des Bouveries 2007*, in Extra Brut, gives him much pleasure. *Fleur de Champagne*, the Maison's historic cuvée, with its 70% Chardonnays, is an example of balance between richness and elegance. The *Rosé Prestige Premier Cru* pleasantly surprises Raimonds: "It's a gastronomic rosé, intense, spicy, fresh", he says. One can then understand Sandrine's mastery, focusing on specific plots.

She dissects all the elements to then choose the best ones and assemble them to create cuvées worthy of the Duval-Leroy style. *Femme de Champagne 2002* and *1996* wrap up the experience for Raimonds: "The 2002 is a work of art!, he exclaims. The decision not to add dosage makes perfect sense. What freshness! These cuvées are so graceful!" Everything is said.

This family-owned Maison, marked by the feminine touch, undeniably has tremendous potential. Bravo!

Florence Corbalaan

EN SAVOIR → WWW.DUVAL-LEROY.COM

# Le nouveau cap du vaisseau CANARD-DUCHÊNE, et à la barre de sacrés capitaines...

Nous sommes à Ludes, village classé Premier Cru, dans un écrin de nature de 2,5 ha, avec de magnifiques séquoias et autres pins maritimes multi-centenaires sertiissant la Maison Canard-Duchêne.

« Nous avons beaucoup de chance de travailler dans un si bel environnement, cela nous inspire », dit Jérôme Durand, le nouveau directeur général. La Maison bénéficie de son vignoble d'une quarantaine d'hectares en propre, dont 9 ha en bio. Canard-Duchêne a été un précurseur en bio dès 2009 et est en France le leader depuis cette date. Le reste du vignoble – 350 ha – est entièrement contractualisé à long terme.

A Ludes, c'est ici que se sont mariés Victor Canard, tonnelier et Léonie Duchêne, vigneronne. Ils ont eu la bonne idée de créer cette Maison en accolant de façon très contemporaine leurs deux noms à égalité. Dès 1890, les vins sont devenus parmi les préférés du Tsar Nicolas II de Russie. L'aigle et la couronne, les armoiries de la cour impériale, figurent encore sur les étiquettes.

Nous arpentons à présent les 6 km de galeries de craie creusées à la main en 1875, où l'histoire de la Maison et le processus de fabrication du champagne sont représentés par des compositions d'artistes locaux.

La Maison produit aujourd'hui 3,5 millions de flacons par an. Appartenant à une famille rémoise depuis 2003 ; la Maison a



Laurent Fédou, Raimonds Tomsons, Jérôme Durand.

entrepris un travail acharné pour faire valoir sa philosophie, proche de la nature et affirmer son style. Durant ces 2 décennies, un nouveau souffle, un nouveau style est né. « Nous avons retrouvé une stabilité et une crédibilité œnologique », nous indique M. Durand. Ceci en grande partie grâce au talent de l'artiste Laurent Fédou, le chef de caves. Il crée des assemblages, tel un compositeur. « En solfège, dit-il, une blanche vaut deux noirs. En Champagne, un blanc et deux noirs font un Blanc. Pour le réussir, encore faut-il savoir habilement les marier... ». Cet enthousiaste travaille à l'instinct, tous les assemblages sont faits à l'aveugle. Il jongle avec les terroirs et en particulier avec ceux des pinots noirs qui sont en grande majorité chez Canard-Duchêne. « Nous aimons les pinots noirs du nord de la Montagne de Reims parce qu'ils sont verticaux et donc frais et délicats », dit-il.

Raimonds commence par le *Blanc de Blancs* dont l'éclat et la pureté des chardonnays le séduisent. Ce vin est digne du contre-ut, une des notes les plus aiguës et tendues, d'un soprano léger ! Laurent ne parle pas de niveau de sucre, « l'important c'est l'équilibre », dit-il. Équilibre également remarquable dans le *Blanc de Noirs* « très droit et bien défini », dit Raimonds. Pureté, fraîcheur, élégance et délicatesse du pinot noir, sont autant de promesses qui vous attendent en bouteilles dont la garde-robe s'est modernisée. Et avis aux végétariens, la cuvée *Bio P181* – un extra-brut éclatant – est faite pour vous ! La Maison peut être fière de sa renaissance. Bon vent !

**The new course of the Canard-Duchêne vessel, and at the helm, quite a captains... || We are in Ludes, a classified Premier Cru village, nestled in a 2.5-hectare natural haven adorned with magnificent sequoias and centuries-old maritime pines, embracing the Canard-Duchêne House.**

“We are very fortunate to work in such a beautiful environment; it inspires us”, says Jérôme Durand, the new CEO. The House benefits from its own vineyard of around 40 hectares, including 9 hectares cultivated organically. Canard-Duchêne has been a pioneer in organic farming since 2009 and has been the leader in France since that time. The rest of the vineyard, totaling 350 hectares, is under long-term contracts.

In Ludes, this is where Victor Canard, a cooper, and Léonie Duchêne, a winemaker, tied the knot. They had the brilliant idea of creating this House by contemporarily combining their two names equally. Since 1890, their wines have become among the favorites of Tsar Nicholas II of Russia. The eagle and crown, the symbols of the imperial court, still appear on the labels.

We now traverse the 6 kilometers of hand-dug chalk galleries from 1875, where the history of the House and the champagne-making process are depicted by local artists' compositions.

The House currently produces 3.5 million bottles per year. Owned by a Reims-based family since 2003, the House has worked tirelessly to promote its nature-centric philosophy and assert its style. Over these two decades, a new breath, a new style has emerged.



Dans la cave, exposition d'artiste.

“We have regained oenological stability and credibility”, Mr. Durand informs us. This is largely thanks to the talent of the artist Laurent Fédou, the head of the cellars. He creates blends like a composer. “In musical notation”, he says, “a whole note is worth two half notes. In Champagne, a white and two blacks make a Blanc de Blancs. To succeed, one must skillfully marry them”. This enthusiast works on instinct, and all the blends are done blindfolded. He juggles with terroirs, especially with those of the predominantly Pinot Noir vineyards at Canard-Duchêne. “We love the Pinot Noirs from the north of the Montagne de Reims because they are vertical, thus fresh and delicate”, he says.

Raimonds begins with the *Blanc de Blancs*, whose brilliance and purity of Chardonnays seduce him. This wine is worthy of the highest soprano note, one of the sharpest and most tension-filled! Laurent doesn't talk about sugar levels; “what matters is balance”, he says. Remarkable balance is also found in the *Blanc de Noirs*, “very straight and well-defined”, says Raimonds. Purity, freshness, elegance, and delicacy of Pinot Noir are promises awaiting you in bottles with a modernized wardrobe. And for the vegans, the *Bio P181* cuvée – a dazzling extra-brut – is made for you! The House can be proud of its rebirth. Fair winds!

Florence Corbalan



Laurent Fédou et Raimonds Tomsons.

© Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.CANARD-DUCHENE.FR



LE CHAMPAGNE  
EN LIBERTÉ



EN 1964  
CHAMPAGNE  
JACQUART  
MOSAÏQUE  
BRUT  
À REIMS - FRANCE

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

Joëlle Weiss - Cœnologue Champagne Jacquart

# Le carnet de route de Raimonds Tomsons

## Raimonds Tomsons's reviews

### CHAMPAGNE LOMBARD

#### Villedommange 1<sup>er</sup> Cru, lieu-dit "Les Ribauds" 2016

**Robe** : une couleur brillante et dorée pâle avec des reflets cuivrés. **Nez** : généreux et charmant, avec des fruits à noyau mûrs et des pommes bien mûres, soutenues par des épices sèches de clou de girofle et de cannelle. Après aération, des arômes crémeux de biscuit et de pain perdu commencent à se manifester, complétés par des notes florales d'acacia. **Bouche** : une sensation en bouche très ample soutenue par une acidité vive offrant une grande fraîcheur au milieu du palais. Présente une intensité de saveur élevée avec des notes distinctes de prune jaune mûre, de gelée de coing et une pointe épicée, des impressions légèrement salines avec une finale crémeuse et cireuse. **Commentaire** : il s'agit d'un champagne véritablement raffiné et gastronomique, adapté aux fruits de mer ou à une volaille délicate en sauces crémeuses.

**Color**: brilliant and pale golden color with coppery sheen. **Nose**: generous and charming, with ripe yellow stone fruits and ripe pome fruits, supported by dry spice of clove and cinnamon. After aeration creamy aromatics of biscuit and French toast start to show complemented by floral notes of acacia. **Palate**: very broad mouthfeel supported by bright acidity delivering great freshness, midpalate. Shows high flavour intensity with distinct notes of ripe yellow plum, quince marmalade and a spicy edge, slight saline impressions with a creamy and waxy finish. **Comment**: this is a truly fine and gastronomic Champagne suitable with richer style seafood or delicate poultry in creamy sauces.

#### Brut Nature 2008

**Robe** : doré moyennement intense avec des reflets verts et délicats, reflets cuivrés, très fines bulles. **Nez** : très complexe et étayé, avec des notes d'évolution fines au premier nez, beurre brûlé, pain grillé, noisettes, soutenues par des abricots secs, de l'ananas, des épices douces. Quelques minutes plus tard, des parfums de safran et de brioche au miel viennent compléter la complexité. **Bouche** : une grande concentration de saveurs avec une texture crémeuse montrant des fruits à noyau confits et séchés qui donnent une sensation de douceur, combinée à des notes généreuses d'évolution, de pâtisserie, de brioche au miel, de noisettes, de crème et de beurre, montrant que toutes ces saveurs offrent toujours une grande tension et énergie, une sensation en bouche complexe et vraiment équilibrée. **Commentaire** : un excellent champagne de dégustation ou parfait avec un Comté affiné ou du foie gras servi avec une brioche au miel et un chutney d'abricots.

**Color**: medium intense golden with green and gentle coppery reflections, very fine bubbles. **Nose**: very complex and layered with fine evolution notes upfront, burnt butter, toast, hazelnuts, supported by dried apricots, pineapple, sweet spices. Few minutes later scents of saffron and brioche with honey complement the complexity. **Palate**: great concentration of flavour with a creamy texture showing candied and dried stone fruits giving a sensation of sweetness, combined with generous evolution notes of pastry, brioche with honey, hazelnuts, cream and butter, showing all these flavours still delivering great tension and energy, a complex and really well-balanced mouthfeel. **Comment**: a great meditation Champagne or perfect with mature Comte or Foie gras served with honeyed brioche and apricot chutney.



© Champagne Lombard



  
**CHAMPAGNE**  
**ALFRED GRATIEN**  
 MAISON ARTISANALE DEPUIS 1864

Alfred Gratien is a divine masterpiece.  
 A work of art that embodies our  
 craftsmanship, know-how and heritage.  
 Our wine is aged in century-old oak  
 barrel cellars, which slowly matures and  
 over time releases a divine evaporation:  
 "la part des anges".

**ALFRED GRATIEN, SHARED WITH ANGELS**

ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. DRINK RESPONSIBLY.



Champagne  
**DEUTZ**  
 BRUT CLASSIC

XAVIER LAVICTOIRE - REIMS

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

## CHAMPAGNE BRIMONCOURT

### Brut Regence

**Robe** : claire et brillante avec une teinte vert citron pâle, une mousse fine et légère. **Nez** : grande pureté avec des notes vives de citron frais, de pomme verte et de poire verte croquante. Il y a une délicatesse au nez avec une présence minérale de pierre mouillée et de craie, soutenue par des amandes fraîches et des herbes aromatiques savoureuses. **Bouche** : très fraîche et nette, avec une acidité vive et zestée soutenue par des agrumes mûrs, une poire verte juteuse et des prunes reine-claude. Une légère touche de toasté et d'amande fraîche ajoute du corps et de la dimension, avec une finale très nette. Il y a une légèreté et une délicatesse en bouche avec une texture croustillante et un bel éclat, sur une structure modérée. **Commentaire** : avec sa fraîcheur marquée et sa tension, c'est un apéritif parfait et un complément aux huîtres salées ou aux plats de style ceviche épicés.



**Color**: clear and brilliant with a pale lemon green color, small and fine mousse. **Nose**: great purity with bright fresh lemon, green apple and crisp green pear. There is a delicacy on the nose with a mineral presence of wet stone and chalk, supported by fresh almond and savoury aromatic herbs. **Palate**: very fresh and clean, with bright zesty acidity supported by fresh ripe citrus, juicy green pear and greengage plums. Fine toastiness and fresh almond adding weight and dimension, very clean finish. There is a lightness and delicacy to the palate with crisp texture and brightness within a moderate frame. **Comment**: with its marked freshness and tension this is a perfect aperitif and complement to a salty oyster or spicy ceviche style dishes.

### Blanc de Blancs

**Robe** : claire et brillante, avec une teinte vert citron pâle, une mousse fine et légère. **Nez** : nez ouvert avec des arômes éclatants révélant des fruits à noyau mûrs, de nectarine, de poire jaune juteuse et de pomme, des fleurs blanches ajoutant de la fraîcheur, avec de fines notes de toast et de brioche en rétro-olfaction. Un parfum terreux de craie mouillée apportant une présence minérale. **Bouche** : bonne densité et pureté des fruits à noyau frais ajoutant de la chair et du volume mais dans un corps modéré, texture crémeuse avec une mousse veloutée soutenue par une acidité fraîche. Crémeux et cireux mais avec une grande fraîcheur et un parfum de noix frais en finale. **Commentaire** : un champagne Blanc de Blancs très classique et séduisant avec un équilibre parfait, un excellent croquant et une pureté de fruits mûrs frais.

**Color**: clear and brilliant, with a pale lemon green color, small and fine mousse. **Nose**: open nose with bright aromatics showing ripe stone fruits of nectarine, juicy yellow pear and apple, white blossom adding freshness, fine toast and brioche in the background. An earthy wet chalk scent bringing a mineral presence. **Palate**: good density and purity of fresh stone fruits adding flesh and weight but within a moderate body, creamy texture with velvety mousse supported with fresh acidity. Creamy and waxy but with great freshness and a fresh nutty scent on the finish. **Comment**: a very classic and appealing Blanc de Blancs Champagne with great balance, excellent bite and purity of fresh ripe fruit.

## PALMER & CO

### Brut Reserve (magnum)

**Robe** : claire et étincelante, d'une teinte dorée modérément intense, avec un éclat vert jeune, de très fines bulles. **Nez** : très ouvert et charmant, avec un arôme fumé attrayant combiné à des notes de pain perdu, de noisettes et une note fraîche et savoureuse de craie écrasée, de pierre mouillée, avec du citron mûr et de la pomme jaune cuite. **Bouche** : une grande structure légèrement au-dessus de la moyenne avec une bonne densité et charnue, une acidité très juteuse apportant de la fraîcheur. Le milieu de bouche est rempli de citron mûr savoureux, de pomme jaune croquante et de pêche avec une fine onctuosité et une légère touche de toast en finale. **Commentaire** : une excellente expression de Champagne sans millésime avec une densité de fruit, une fraîcheur juteuse et une intensité des saveurs. Un excellent apéritif ou avec un saumon fumé accompagné de crème fraîche au citron.

**Color**: clear and star bright, with a moderately intense golden color, with youthful green sheen, very fine bubbles. **Nose**: very open and charming, with an attractive smoky aromatic combined with scents of French toast, hazelnuts and a fresh and savoury note of crushed chalk, wet stone with ripe lemon and baked yellow apple underneath. **Palate**: great structure showing slightly above medium with good density and flesh underneath, very juicy acidity providing freshness. The midpalate is full of savoury ripe lemon, crunchy yellow apple and peach with fine creaminess and gentle toast on the aftertaste. **Comment**: a great expression of no vintage style Champagne with density of fruit, juicy freshness and intensity of flavour. An excellent aperitif or with a cold smoked salmon with lemon crème fraîche.



### Rosé Solera

**Robe** : brillante avec une teinte rose cuivre pâle, de fines et énergiques bulles. **Nez** : légèrement timide et discret, avec des notes séduisantes de pêche à chair blanche épicée, de poire et de fruits rouges juteux (framboise et cerise). Après aération, il révèle une grâce florale de pétales de rose séchés, des épices sèches comme la cannelle et la muscade, avec un parfum savoureux de pierre mouillée et de fleurs. **Bouche** : délicate, dans une structure modérée, avec une acidité très fraîche et vive et une mousse très fine. Le milieu de bouche montre une pureté fine et précise du fruit, pêche à chair blanche, agrumes, confiture de prune rose, épices délicates et une légère présence texturale, un style très propre et frais. **Commentaire** : un style très raffiné de Champagne Rosé, parfait avec du tataki de thon avec une vinaigrette ponzu-teriyaki.

**Color**: brilliant with a pale copper rose color, fine and energetic bubbles. **Nose**: slightly shy and discrete, with alluring spiced white fleshed peach, pear and juicy red fruits (raspberry and cherry). After aeration it reveals floral grace of dried rose petals, dry spice like cinnamon and nutmeg, with savoury scent of wet stone, flowers. **Palate**: delicate, within a moderate frame, with very fresh and crisp acidity and very fine mousse. Midpalate shows fine and precise purity of fruit, white fleshed peach, citrus, pink plum confiture, delicate spice and slight textural presence, very clean and fresh style. **Comment**: a very fine style of Rose Champagne, perfect with tuna tataki with a ponzu - teriyaki dressing.

## PIPER HEIDSIECK

### Rosé Sauvage Brut

**Robe** : rose intense avec un éclat cuivre vif, fine effervescence. **Nez** : généreux, montrant la pureté des fruits rouges juteux et mûrs comme la cerise, la prune et la framboise, combinés avec des pétales de rose, une légère note toastée et de biscuit. **Bouche** : corps moyen, avec de l'élégance et une densité de fruits rouges purs (pomme rouge, griotte, pamplemousse rose), de la confiture, une mousse crémeuse, équilibre entre la maturité et l'acidité, milieu de bouche charnu, avec une grande sensation de fraîcheur et une fine intensité de saveurs, laissant place à une finale persistante. **Commentaire** : un champagne rosé avec du caractère qui peut accompagner des fruits de mer plus charnus, des plats délicats à base de viande rouge ou de volaille.

**Color**: intense pink color with bright copper sheen, fine bubble. **Nose**: generous, showing purity of fresh ripe juicy red fruits like small cherry, plum and raspberry, combined with rose petal, light toast and biscuit. **Palate**: medium weight with elegance and dense pure red fruits (red apple, morello cherry, pink grapefruit), marmalade, creamy mousse, balanced ripeness and acidity, fleshy midpalate, with great sensation of freshness and fine intensity of flavour, giving way to a lingering finish. **Comment**: a Rose Champagne with character which can support fleshier seafood, delicate red meat dishes or poultry.



### Essentiel Blanc de Noirs Extra Brut

**Robe** : brillante avec une teinte citron pâle et un éclat argenté. **Nez** : très pur, avec des fruits jaunes mûrs tels que la coing, l'abricot et de la confiture de prune jaune. Avec une attirante caractéristique de noisettes, de brioche, de biscuit et de frangipane. Le deuxième nez dévoile une grâce florale avec des notes de fleurs jaunes et d'épices sèches comme le gingembre. **Bouche** : un style délicat avec un corps moyen et une

texture très soyeuse. Très lisse et rond avec une acidité fraîche, une légère caractéristique terreuse, avec des notes de noisettes, de fines notes toastées enveloppées dans un manteau de fruits jaunes frais (prune et poire), le style évoque un Blanc de Noirs avec une caractéristique de craie. **Commentaire** : un excellent exemple de Blanc de Noirs avec une caractéristique minérale et une bonne concentration, ouvrant la voie à un vieillissement supplémentaire qui ajoutera des couches et de la complexité.

**Color**: brilliant with a pale lemon color and a silvery sheen. **Nose**: very pure, ripe yellow fruits like quince, apricot and yellow plum marmalade. With appealing nuttiness, brioche, biscuit and frangipane. The second nose is delivering a floral grace with yellow blossom and dry spice like ginger. **Palate**: delicate style with medium weight and a very silky texture. Very smooth and round with fresh acidity, a slight earthy character with nuts, fine toast wrapped in a coat of fresh yellow fruit (plum and pear), the style is towards a miner Blanc de Noirs with a chalk like character. **Comment**: a great example of Blanc de Noirs with a mineral character and good concentration, giving way to further ageing which will add layers and complexity.

## VEUVE CLICQUOT

### Extra Brut Extra Old

**Robe** : très lumineuse et claire, avec une couleur dorée, de fins reflets verts et de petites bulles. **Nez** : expressif, avec une réduction fumée très attrayante, de pain grillé, de pâtisserie, enrichi de confiture d'abricot sec et de mirabelle. Après quelques minutes, des épices sèches, du safran et des notes florales jaunes émergent, ajoutant des couches et de la complexité. **Bouche** : ample et généreuse, avec une onctuosité fine et une fraîcheur éclatante. Le milieu de bouche est riche en fruits secs et en confiture de fruits jaunes, tout en conservant de la fraîcheur et en ayant une touche saline. Mousse très crémeuse avec une pointe épicée, bien équilibrée avec un parfum de cire d'abeille en finale. **Commentaire** : une cuvée très gastronomique, parfaite avec une lotte pochée au beurre enveloppée de bacon et servie avec une sauce veloutée à la truffe blanche.

**Color**: very bright and clear, with a golden colour, fine green reflections and tiny bubbles. **Nose**: expressive, with a very attractive smoky reduction of toast, pastry, enriched with dried apricot and mirabelle confit. After few minutes dry spice, saffron and yellow blossom shine through adding layers and complexity. **Palate**: ample and generous, with fine creaminess and bright freshness. Midpalate is full of dried fruits and yellow fruit confiture but retaining freshness and having a touch of a saline character. Very creamy mousse with a spicy edge, well balanced with a bee's wax scent on the aftertaste. **Comment**: very gastronomic cuvee, perfect with a butter poached monkfish wrapped in bacon and served with a velouté sauce and white truffle.

### La Grande Dame 1998

**Robe** : brillante et intensément dorée mais montrant encore une légère nuance verte. **Nez** : très séduisant, complexe et aromatique, avec du fumé, des champignons et de la truffe en première ligne, complété par de l'abricot sec et de la confiture d'ananas. Après quelques minutes dans le verre, des notes généreuses de noisettes, de beurre et de pétrole émergent, des nuances de moka, de café et de rhum des Caraïbes vieilli.

**Bouche** : belle et très raffinée, avec une telle précision et fraîcheur, combinée à des pruneaux et abricots secs sucrés. Des saveurs savoureuses de cuir, de fumée et de truffe. Le milieu de bouche montre une texture très crémeuse avec du beurre, de la marmelade, des épices sèches et une fraîcheur saline en finale. **Commentaire** : il s'agit d'un champagne spécial pour des moments très particuliers qui devrait être apprécié dans un verre de forme tulipe plus grand et pas trop froid pour souligner et améliorer la complexité.

**Color**: brilliant and intensely golden but still showing a light green sheen. **Nose**: very alluring, complex and aromatic, with smoke, mushroom and truffle on the front, complemented by dried apricot and pineapple confit. After few minutes in the glass, generous notes of hazelnuts, butter and petrol arise, hints of mocha, coffee and aged Caribbean rum. **Palate**: beautiful and very refined, with such precision and freshness, combined with sweet dried plums and apricots. Savoury flavours of leather, smoke and truffle. Midpalate shows a very creamy texture with butter, marmalade, dry spice and a saline freshness on the aftertaste. **Comment**: this is a special Champagne for very special moments which should be enjoyed from a larger tulip shape glass and not too cold to underline and enhance the layered complexity.



## POÉTIQUE DE LA TERRE

### VARIATION XVI.1



CHAMPAGNE  
MAILLY  
GRAND CRU

champagne-mailly.com

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



## CHAMPAGNE DE SAINT -GALL

### Blanc de Blancs Extra Brut Grand Cru

**Robe** : brillante, d'une teinte dorée moyenne avec de fines bulles. **Nez** : parfumé, avec une maturité séduisante, pêche mûre, prune et abricot mûrs. Belle onctuosité de beurre et de biscuit, touche de noisettes. **Bouche** : excellente pureté et accroche, avec des fruits à noyau mûrs et denses (prune jaune, abricot), soutenus par une fraîcheur vive et l'acidité. Le milieu de bouche penche vers un côté plus corsé, avec de fines notes toastées, des noisettes, du beurre caramélisé et des arômes levurés de brioche. Généreux, avec de la fraîcheur et un bon équilibre. **Commentaire** : excellent avec des fruits de mer riches en sauce au beurre ou du fromage Comté vieilli.

**Color**: brilliant, with a medium golden color and fine bubbles. **Nose**: fragrant nose with appealing ripeness, ripe peach, plum and apricot. Fine creaminess of butter and biscuit, touch of hazelnuts. **Palate**: excellent purity and grip, with dense ripe stone fruits (yellow plum, apricot), supported by bright freshness and acidity. Midpalate is more on the weighty side, with fine toast, hazelnuts, caramelized butter and yeasty scents of brioche. Generous with freshness and good balance. **Comment**: great with richer style of seafood in butter sauce or aged Comte cheese.



### Orpale Grand Cru Blanc de Blancs 2012

**Robe** : claire et étincelante, d'une couleur dorée intense, fines bulles. **Nez** : très complexe, avec de nombreuses couches, montrant déjà des notes de maturité fines et des couches de pain grillé, de biscuit, de confiture d'abricot, de fruits secs, de fleurs jaunes, de safran et d'épices sèches. **Bouche** : ample, avec une grande densité de pêche mûre mais fraîche, de poire, de prune mirabelle, avec une mousse fine et soyeuse. Le milieu de bouche montre une grande intensité de fruits jaunes mûrs et de fines notes toastées, de noisette, de cire d'abeille, avec une brioche légèrement miellée. Excellent équilibre entre la rondeur, l'acidité, la mousse crémeuse et la texture. **Commentaire** : un excellent champagne qui s'accorde parfaitement avec un homard poché au beurre, des ris de veau ou d'autres plats plus riches.

**Color**: clear and star bright, with an intense golden color, fine bubbles. **Nose**: very complex, with plenty of layers, already showing fine maturity notes and layers of toast, biscuit, apricot marmalade, dried fruits, yellow flowers, saffron and dry spice. **Palate**: ample, with great density of ripe but fresh peach, pear, mirabelle plum, with fine silky mousse. Midpalate shows great intensity of ripe yellow fruits and fine toast, hazelnut, bees wax, gently honeyed brioche. Great balance between roundness, acidity, creamy mousse and texture. **Comment**: great Champagne with butter poached lobster, veal sweetbread or other richer style cuisine.

## CHAMPAGNE JEEPER

### Grand Blanc de Blancs

**Robe** : claire et lumineuse, d'une couleur dorée intense, fines bulles énergiques. **Nez** : généreux et intense, plein de caractère autolytique de noisettes, de beurre frais, de fines notes toastées et de biscuit, complétés par des notes de pêche mûre et d'abricot, des parfums de miel et de fleurs blanches. **Bouche** : ample, riche, avec une grande fraîcheur et une mousse crémeuse. Le milieu de bouche présente une bonne concentration de fruits, avec des prunes jaunes mûres et une poire juteuse, complétés par des notes crémeuses de brioche et de beurre caramélisé. Bonne fraîcheur en finale, avec une finale légèrement cireuse. **Commentaire** : un champagne parfait à déguster avec une sole meunière poêlée, servie avec une sauce au beurre d'amande et citron.

**Color**: clear and bright, with an intense golden color, fine energetic bubbles. **Nose**: generous and intense, full of autolytic character of hazelnuts, fresh butter, fine toast and biscuit, complemented by ripe peach and apricot, scents of honey and white blossom. **Palate**: ample, rich, with a great freshness and a creamy mousse. The midpalate has a good concentration of fruit, with ripe yellow plums and juicy pear, complemented by creamy notes of brioche and caramelized butter. Good freshness on the finish, with a waxy like aftertaste. **Comment**: perfect Champagne to enjoy with a pan-fried dover sole, served with an almond butter lemon sauce.

### Extra Brut Bio

**Robe** : claire et lumineuse, d'une couleur dorée intense, fines bulles énergiques. **Nez** : minéral et fumé, avec des notes de craie écrasée, d'agrumes mûrs et de pêche fraîche, soutenu par une note très délicate de pain grillé, de biscuit et de pomme cuite. **Bouche** : modérément structurée avec une grande tension, un côté croquant montrant une ligne acide très vive, une mousse très fine et crémeuse. Le milieu de bouche est rempli d'agrumes frais, de pomme verte fraîche et de fruits à noyau pas encore mûrs, une texture fine et croquante, finement toastée et crémée en finale. **Commentaire** : un style très vif, éclatant et appétissant. Parfait pour commencer une soirée et pour accompagner des plats salés tels que des huîtres, du caviar noir fin ou une cuisine de style ceviche légèrement épicée.

**Color**: clear and bright, with an intense golden color, fine energetic bubbles. **Nose**: mineral and smoky, with crushed chalk scents, ripe citrus and fresh peach, supported by very gentle note of toast, biscuit and baked apple. **Palate**: moderately structured with a great tension, bite showing a very bright acid line, very fine and creamy mousse. The midpalate is full of fresh citrus, fresh green apple and unripe stone fruits, lean and crisp texture, with very fine toastiness and creaminess on the finish. **Comment**: very crisp, bright and mouthwatering style. Perfect to start an evening and to complement a salty dishes like oysters, fine black caviar or slightly spicy ceviche style cuisine.



10 ANS  
BIODYNAMIE  
CHAMPAGNE  
Sousa

2023  
10 ans de certification en biodynamie

03.26.57.53.29  
contact@champagnedesousa.com  
Boutique en ligne :  
www.champagnedesousa.com

LSF Demeter

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



## 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](http://www.philipponnat.com)

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

## CHAMPAGNE PAUL BARA

### Grand Millesime 2016 Brut

**Robe** : claire et étincelante, d'une couleur dorée intense et d'un éclat cuivré délicat, fines bulles. **Nez** : généreux, avec un caractère autolytique attrayant au premier nez avec des notes de pain grillé, de noisettes et de biscuit, complété par des poires jaunes mûres, du coing et de la prune jaune fraîche. L'aération révèle des arômes de fumé et une note terreuse et crayeuse. **Bouche** : grande fraîcheur en combinaison avec un corps généreux et une acidité juteuse bien équilibrée. Le milieu de bouche est juteux et dense, montrant des prunes jaunes mûres et intenses, du coing et des abricots. Mousse très crémeuse donnant une texture polie et une finale nette et croquante. **Commentaire** : encore très jeune mais bien équilibré avec une grande fraîcheur et concentration. Excellente substance pour un vieillissement à long terme.

**Color**: clear and star bright, with an intense golden color and gentle coppery sheen, delicate bubbles. **Nose**: generous, with an attractive autolytic character upfront with toast, hazelnuts and biscuit, complemented by fresh ripe yellow pear, quince and yellow plum. Aeration reveals scents of smoke and an earthy chalky scent. **Palate**: great freshness in combination with generous body and well-balanced juicy acidity. The midpalate is juicy and dense, showing intense ripe yellow plums, quince and apricots. Very creamy mousse giving a polished texture and a clean and crisp finish. **Comment**: still very young but well-balanced with great freshness and concentration. Excellent substance for long term ageing.



### Comtesse Marie de France 1996 Brut

**Robe** : toujours une teinte jeune, avec un cœur doré mais des nuances verdâtres. **Nez** : belle complexité avec de fines couches de rhubarbe compotée, d'abricot, de fruits secs et même des notes de fruits exotiques. Aromatique complexe et fine évolution de foin, de rhum des Caraïbes, de beurre et de noisettes, très complexe et étayé. **Bouche** : généreuse, avec une grande précision et fraîcheur, montrant des fruits jaunes mûres et sucrés (abricot sec, mangue, ananas). Une sensation sucrée de fruits mûrs mais une acidité équilibrée soutenue par des saveurs généreuses de crème, de beurre et de biscuit. **Commentaire** : c'est sans aucun doute un excellent champagne de 1996, toujours en excellente forme.

**Color**: still a youthful color, with golden core but some greenish hues. **Nose**: beautiful complexity with fine layers of stewed rhubarb, apricot, dried fruits and even notes of exotic fruits. Complex and fine evolution aromatics of hay, Caribbean rum, butter and hazelnuts, very complex and layered. **Palate**: generous, with great precision and freshness, showing ripe and sweet yellow fruits (dried apricot, mango, pineapple). It has this sweet sensation of ripe fruits but balanced acidity supported by generous flavours of cream, butter and biscuit. **Comment**: this for sure is an absolutely great 1996 Champagne, still in great shape.

## G.H. MUMM

### Mumm 4

**Robe** : brillante, d'une couleur dorée pâle montrant une légère nuance verdâtre et de fines bulles. **Nez** : très ouvert et fumé, avec un côté toasté attrayant et une brioche beurrée toastée, des notes de pâtisserie en combinaison avec une confiture de prunes jaunes, de la cire d'abeille et des noisettes. **Bouche** : riche, intense et généreuse, avec une acidité très fraîche et marquée donnant une fraîcheur saline qui ajoute de la nervosité et de la tension, qui donne également une finale très nette. Le caractère fruité évoque le citron frais, la prune jaune croquante et les fruits à noyau jaunes mûrs. **Commentaire** : un champagne alliant grande concentration et fraîcheur ouvrant la voie à un large éventail de plats. Par exemple, un saint-pierre poêlé avec une sauce beurre blanc crémeuse et des éclats d'amandes.

**Color**: brilliant, with a pale golden colour showing a slight greenish sheen and fine bubbles. **Nose**: very open and smoky, with an attractive toastiness and butter fried brioche, notes of pâtisserie in combination with sweet yellow plum marmalade, bees wax and hazelnut. **Palate**: rich, intense and generous, with a very fresh and marked acidity giving a saline-like freshness adding nerve and tension which gives also a very clean finish. The fruit character is towards fresh lemon, crunchy yellow plum and ripe yellow stone fruits. **Comment**: a Champagne combining great concentration and freshness giving way to a broad spectrum of food. As an example, pan fried John Dory with a creamy beurre blanc with almond shavings.



### RSRV Lalou 2008

**Robe** : brillante et étincelante, d'une couleur dorée intense et des bulles très fines. **Nez** : très charmant, avec de nombreuses couches, pêche mûre et juteuse, prune jaune, combinée à de fines notes exotiques. L'aération révèle de la confiture d'abricot, des épices douces comme le gingembre et la muscade, des saveurs généreuses de pain grillé avec des arômes de beurre caramélisé, de cacao et de noisettes légèrement grillées. Très complexe et toujours en développement. **Bouche** : généreuse et riche, avec une acidité vive et précise. Grande concentration des saveurs en milieu de bouche, avec la chair et la densité de la pêche jaune mûre, de la prune mirabelle, soutenue par des notes crémeuses de pomme cuite, de beurre, de pain grillé et de biscuit. La finale est portée par une acidité très fraîche, la rendant très longue et persistante. **Commentaire** : un excellent champagne avec une générosité et une complexité qui pourraient parfaitement accompagner un fromage Comté vieilli avec de la confiture d'abricot et quelques noisettes à côté. Bénéficiera d'une température de service légèrement plus chaude, autour de 10°C.

**Color**: brilliant and star bright, with an intense golden color and very fine bubbles. **Nose**: very charming, with plenty of layers, ripe and juicy peach, yellow plum combined with fine exotic notes. Aeration reveals apricot marmalade, sweet spices like ginger and nutmeg, generous flavours of toast with aromas of caramelized butter, cacao and gently roasted hazelnuts. Very layered and still developing. **Palate**: generous and rich, with a bright and precise acidity. Great flavour concentration on the midpalate, with flesh and density of ripe yellow peach, mirabelle plum, supported by creamy notes of baked apple, butter, toast, biscuit. The finish is carried with a very fresh acidity, making it very long and persistent. **Comment**: a fine Champagne with generosity and complexity which could perfectly support an aged Comte cheese with apricot marmalade and few hazelnuts on the side. Will benefit from a slightly warmer service temperature, around 10°C.



## CHAMPAGNE ÉTIENNE OUDART

### Chardonnay 2016

**Robe** : claire avec une teinte citron pâle, des reflets verts et une fine effervescence. **Nez** : discret, avec des agrumes frais et vifs (citron, pamplemousse, poire verte, pomme Granny Smith), des amandes fraîches, des herbes aromatiques et une légère note de pain grillé. **Bouche** : bonne fraîcheur et tension avec une acidité qui met l'eau à la bouche et une mousse crémeuse. Le milieu de bouche montre une structure modérée et est rempli de pomme verte croquante, de poire verte et de pêche pas encore mûre, avec une légère note de biscuit et d'amande fraîche. Finale nette et fraîche. **Commentaire** : excellente expression du millésime 2016 avec précision, tension et pureté du fruit. Avec sa concentration, gagnera certainement en complexité au cours du vieillissement.

**Color** : clear with a pale lemon color, green reflections and fine bubble. **Nose** : discrete, with bright fresh citrus (lemon, grapefruit, green pear, Grany Smith apple), fresh almond, savoury herbs and gentle toast. **Palate** : good freshness and tension with a mouth-watering acidity and a creamy mousse. The midpalate shows a moderate structure and is full of crunchy green apple, green pear and unripe peach, with a slight note of biscuit and fresh almond. Very clean and fresh finish. **Comment** : great expression of the 2016 vintage with precision, tension and purity of fruit. With its concentration will definitely gain complexity during ageing.

### Blanc de Noirs

**Robe** : brillante avec une couleur dorée pâle, de vifs reflets verts. **Nez** : lumineux et aromatique, avec de la gelée de pomme verte, du coing mûr et de la prune mirabelle. Parfum de fleurs blanches, une légère odeur terreuse de craie mouillée et des notes légères de pain grillé. **Bouche** : bonne chair et densité, avec une mousse très crémeuse et une acidité croquante qui met l'eau à la bouche, offrant un corps moyen avec beaucoup d'agrumes frais, de pomme verte et de pêche verte, combinés à de l'amande fraîche. Style très croquant et frais, avec une précision minérale. **Commentaire** : avec sa luminosité, sa délicatesse et sa fraîcheur, c'est un champagne parfait à déguster en apéritif par une chaude journée d'été sur la terrasse.

**Color** : brilliant with a pale golden color, lively greenish reflections. **Nose** : bright and aromatic, with marmalade of green apple, ripe quince and mirabelle plum. Scent of white blossom, a slight earthy scent of wet chalk and fine toastiness. **Palate** : good flesh and density, with a very creamy mousse and crisp mouth-watering acidity, giving a medium weight with lots of fresh citrus, green apple and green peach, combined with fresh almond. Very crisp and fresh style, with a mineral precision. **Comment** : with its brightness, delicacy and freshness this is a perfect Champagne to enjoy as an aperitif on a warm summer day on the terrace.

## CHAMPAGNE JACQUART

### Mosaïque Extra Brut

**Robe** : claire et très lumineuse, d'une couleur dorée pâle, des reflets verdâtres et de fines bulles. **Nez** : des arômes jeunes et éclatants avec une grande pureté, montrant du citron frais et des fruits à noyau pas encore mûrs combinés à des notes légères d'amande fraîche et un caractère autolytique délicat de pain grillé, de biscuit et de beurre frais. Très belle pureté au nez. **Bouche** : très nette et pure, dans une structure modérée montrant une fraîcheur et une acidité vive, un corps moyen, avec légèreté et des bulles légèrement effervescentes, une bonne précision et une définition des agrumes frais mûrs, de la pêche, montrant une belle fraîcheur en finale avec une touche de crémeux et de pain grillé. **Commentaire** : parfait en apéritif et en accompagnement de fruits de mer frais salés, d'huîtres et de caviar.

**Color** : clear and very bright, with a pale golden color, green reflections and tiny bubbles. **Nose** : youthful bright aromatics with great purity, showing fresh lemon and unripe stone fruits combined, fresh almond and delicate autolytic character of toast, biscuit and fresh butter. Very beautiful purity on the nose.

**Palate** : very clean and pure, within a moderate structure showing bright clean freshness and acidity, medium weight with lightness and lifted bubbles, good precision and definition of fresh ripe citrus, peach, showing clean freshness on the finish with a wisp of creaminess and toast. **Comment** : perfect aperitif and partner with fresh saline seafood, oysters and caviar.



### Blanc de Blancs 2015

**Robe** : très lumineuse, d'une couleur citron vert pâle avec de petites bulles énergiques. **Nez** : excellente pureté, sur le citron mûr et éclatant, pomme jaune, une note typique de tarte au citron, un biscuit délicat et un léger pain grillé. Parfum de craie et de fleurs jaunes. **Bouche** : très croquante, avec une mousse très soyeuse et une belle acidité et salinité, un corps modéré. Excellent équilibre entre la densité du fruit, la mousse et la fraîcheur. Le milieu de bouche présente une précision salée et crayeuse qui rend le palais salivant et assure une finale persistante, nette avec une odeur de cire, de biscuit. **Commentaire** : un champagne très digeste avec une belle texture soyeuse, de la fraîcheur et de la pureté.

**Color** : very bright, with a pale lemon green color and small and energizing bubbles. **Nose** : excellent purity with bright ripe lemon, yellow apple, typical note of lemon tart, gentle biscuit and light toast. Scent of chalk and yellow blossom. **Palate** : excellent bite with very silky mousse and mouth-watering saline like acidity within a moderate body. Great balance between density of fruit, mousse and freshness. The midpalate has a chalky saline like precision which makes the palate salivating and ensures a lingering finish which is very clean with a scent of wax, biscuit. **Comment** : very digest Champagne with beautiful silky texture, freshness and purity.

## CHAMPAGNE

# LA GRANDE DAME

Veuve Clicquot



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



www.champagnebrigittebeaufort.fr

CHAMPAGNE  
BRIGITTE  
**BEAUFORT**  
CŒUR DE GALIPPE  
GRAND CRU 1 BOUZY

Nouvelle vigneronne champenoise, Brigitte élabore chaque année depuis 2009 ses millésimes à partir d'une page blanche pour aller vers les plus belles créations. À cette fin, elle sélectionne les meilleurs raisins de son domaine, le cœur de ses vignes ou le « CŒUR DE GALIPPE » comme disent les anciens du village. La production reste en conséquence confidentielle : 6000 bouteilles par an seulement. Après tirage, ses champagnes sont élevés 10 ans en cave afin de révéler tout le potentiel et la complexité du terroir de Bouzy, vignoble historique de la Champagne classé Grand Cru depuis 1919.

Pour mettre en valeur ce travail méticuleux, chaque flacon est numéroté et le consommateur trouvera également la composition de l'assemblage, sa date de dégorgeage, son dosage et le nombre total d'exemplaires tirés.

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



**CHAMPAGNE DUVAL LEROY**  
Clos des Bouveries 2007 Extra Brut

**Robe** : couleur dorée moyennement intense avec de vifs reflets verts et de fines bulles. **Nez** : légèrement timide et discret, avec du citron frais, de la poire jaune et du coing mûr combinés à des notes de fleurs jaunes, d'épices et des arômes de biscuit et de tarte au citron. Encore en développement et gagnant en complexité. **Bouche** : grande précision en combinaison avec une structure et une acidité vive. Le milieu de bouche montre une mousse très crémeuse avec une touche épicée distincte (gingembre, clou de girofle, safran), une poire jaune charnue et épicée, de l'abricot sucré, en combinaison avec du beurre, du pain grillé, du biscuit, de la cire. Long et persistant en finale. **Commentaire** : un champagne parfaitement construit avec du caractère qui pourrait parfaitement compléter une langouste pochée au beurre avec du safran et une sauce veloutée crémeuse.



**Color**: medium golden color with lively greenish hues and fine bubbles. **Nose**: slightly shy and discrete with fresh lemon, yellow pear and ripe quince combined with yellow blossom, spice and yeasty scents of biscuit and lemon tart. Still developing and gaining complexity. **Palate**: great precision in combination with structure and bright acidity. The midpalate is showing a very creamy mousse with a distinct spicy edge (ginger, clove, saffron), fleshy and spiced yellow pear, sweet apricot, in combination with butter, toast, biscuit, wax. Long and persistent on the finish. **Comment**: perfectly built Champagne with character which could perfectly complement a butter poached lobster with saffron and a creamy velouté sauce.

**Femme de Champagne 1996**  
Brut Nature 100 % Grand Cru

**Robe** : cristalline avec une couleur dorée d'intensité moyenne et des reflets verts. **Nez** : très frais, montrant un parfum fin avec du silex, du pain grillé et de la craie mouillée. L'aération révèle des notes d'évolution très fines d'épices sèches, de brioche, de cuir, d'essence et de foin, complétées par des prunes séchées, de l'ananas et de la confiture d'abricot. Très complexe et étayé. **Bouche** : un palais ample animé par l'acidité et la tension, laissant place à une fraîcheur et une énergie étonnantes qui sont encore très jeunes. Le milieu de bouche a de la chair et de la densité, avec des fruits à noyau séchés et confits, brioche, noisettes, pâtisserie, des saveurs de vieux rhum des Caraïbes et de whisky vieilli. Très complet et long. **Commentaire** : un champagne magnifiquement évolué avec une grande complexité, pour une dégustation parfaite.

**Color**: crystal clear with a medium intense golden color and with glints of green. **Nose**: very fresh, showing a fine scent with flint, toast and wet chalk. Aeration reveals very fine evolution notes of dry spice, brioche, leather, petrol and hay, complemented by dried plums, pineapple and apricot marmalade. Very complex and layered. **Palate**: a broad palate driven by acidity and tension, giving way to an amazing freshness and energy which is still very youthful. The midpalate has flesh and density, with dried and candied stone fruits, brioche, hazelnuts, pastry, flavours of old Caribbean rum and aged whiskey. Very complete and long. **Comment**: beautifully developed Champagne with great complexity in a perfect drinking window.

**CHAMPAGNE CANARD-DUCHÊNE**  
Cuvée Leonie Brut

**Robe** : claire et lumineuse, d'une couleur dorée pâle avec des nuances verdâtres légères. **Nez** : très ouvert, avec des senteurs minérales de craie mouillée, une belle pureté de fruit avec un citron frais et vif, une pêche verte et une prune greengage mûre. Légères notes de pain grillé et de biscuit, touche d'amande fraîche. **Bouche** : attaque dense et juteuse avec une acidité ronde et fraîche. Le milieu de bouche est rond, avec un caractère de fruits à noyau mûrs, prune, abricot et poire jaune. **Commentaire** : juteux et charmant, avec un caractère fruité mûr, bien équilibré, avec une grande pureté et fraîcheur.

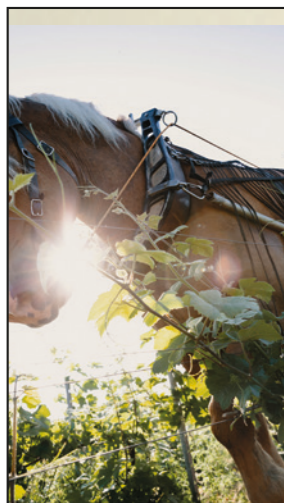
**Color**: clear and bright, a pale golden color with light greenish hues. **Nose**: very open, with mineral scents of wet chalk, beautiful purity of fruit with fresh bright lemon, green peach and ripe greengage plum. Fine toast and biscuit, touch of fresh almond. **Palate**: dense and juicy attack with fresh round acidity. The midpalate is round, with fine ripe stone fruit character, plum, apricot and yellow pear. **Comment**: juicy and charming, with a ripe fruity character, well balanced with great purity and freshness.



**Charles VII Blanc de Noirs Brut**

**Robe** : brillante avec une couleur dorée pâle, des reflets verts et cuivrés légers. **Nez** : très attrayant, dominé par un caractère minéral et terreux, champignon, craie mouillée en combinaison avec des poires jaunes mûres, des pêches et des coings au second nez, des arômes très fins de pain grillé et de biscuit. **Bouche** : une sensation en bouche généreuse et dense avec un corps équilibré par une acidité juteuse et une mousse crémeuse soyeuse, une bonne maturité des petits fruits jaunes en milieu de bouche avec une texture crayeuse, des notes de noix, une légère touche de pain grillé. L'équilibre est excellent avec une très bonne fraîcheur. **Commentaire** : un champagne véritablement gastronomique qui pourrait accompagner une cuisine généreuse et plus riche comme le foie gras, le homard et les fromages affinés.

**Color**: brilliant with a pale golden color, green and light coppery reflections. **Nose**: Very attractive **Nose**: dominated by a mineral and earthy character – mushroom, wet chalk in combination with ripe yellow pear, peach and quince on the background, very fine toast and biscuit aromas. Generous and dense mouthfeel with good weight balanced by juicy acidity and a silky creamy mousse, good ripeness of yellow small fruits on the mid-palate with a chalky texture, nutty, slight toast. The balance is great with a very good freshness. **Comment**: a truly gastronomic Champagne which could support generous and richer style cuisine like foie gras, lobster and aged cheese.



La Champagne sauvage



AB  
DOMAINE  
**ALEXANDRE BONNET**  
LES RICEYS

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



# CHÂTEAU LA GARDE

## Toujours sortir des sentiers battus

Implanté dans la région de Pessac-Léognan, le Château La Garde constitue la première étape de la tournée bordelaise de Raimonds Tomsons. Nous sommes accueillis par Valentin Jestin, directeur de la marque *Dourthe*, maison bordelaise propriétaire du domaine depuis 1990.

Le domaine s'étend sur 54 hectares de vignes, dont 50 de rouge, principalement du cabernet sauvignon et du merlot, et 4 de sauvignon blanc et de sémillon.

Le nom *La Garde* est pour la première fois répertoriée sur la carte du royaume de France dessinée par Cassini. Tout aussi historique, la chartreuse a été érigée en 1736. Le château a connu plusieurs changements de propriétaires avant de rejoindre la maison *Dourthe*.

Nous visitons le chai, d'une propreté exemplaire et flambant neuf, construit pour le millésime 2021. Raimonds est impressionné par les cuves tronconiques en acier inoxydable installées tel un puzzle. Le merlot est vinifié dans des cuves à couvercle large pour faciliter l'extraction, tandis que les cuves à couvercle étroit sont dédiées au cabernet sauvignon, avec des méthodes plutôt axées sur l'infusion. La cave dispose d'un nombre suffisant de petites cuves pour vinifier chaque parcelle de vigne séparément. On y trouve également des amphores en terre cuite, très en vogue à Bordeaux, qui abritent des vins de terroir que nous dégusterons ultérieurement.



**Château La Garde: Always thinking outside of the box** || *Château La Garde in the Pessac-Léognan area is the first stop in Raimonds Tomsons' Bordeaux tour. We are greeted by Valentin Jestin, Global Brand Director at Maison Dourthe, the Bordeaux house that has owned the estate since 1990.*

The property covers 54 ha of vineyards, 50 of which are red grapes, mostly Cabernet Sauvignon and Merlot, and 4 are Sauvignon Blanc and Semillon. The mention of "La Garde" appeared on the first general map of the French kingdom drawn by Cassini. The historic "chartreuse" was built in 1736. The château changed hands several times before joining the *Dourthe* house.

We visit the spotless, brand-new winery erected for the 2021 vintage. Raimonds is impressed with tronconical stainless steel vats installed in a puzzle-like way. Merlot is vinified in the ones that have wider tops to simplify the extraction, while the narrow-topped vats are used for Cabernet Sauvignon and rather imply infusion techniques. The cellar boasts enough small vessels to vinify every parcel of vines separately. We also see some clay amphoras, a common trend in Bordeaux these days. We held single-terroir wines that we would taste later.

The tasting is a unique experience. Valentin says that "at *Dourthe*, we always like thinking out of the box, so they created a range of 6 terroir wines derived from different soil".



Valentin Jestin et Raimonds Tomsons.

La dégustation est une expérience unique. Valentin explique que « chez *Dourthe*, nous aimons sortir des sentiers battus, c'est pourquoi nous avons créé une gamme de 6 vins de terroir issus de différents sols ». Il souligne que le Château La Garde dispose de 27 types de sols dont une partie contribue à l'assemblage complexe du Grand Vin. Nous avons la chance de déguster 4 merlots et 2 cabernets sauvignons du millésime 2020. Tous les vins révèlent leur caractère unique, et les différences de texture sont particulièrement manifestes. Les raisins sont récoltés à différentes périodes. Les sols de graves étant plus chauds, les raisins sont récoltés en premier, suivis des sols calcaires, puis des terroirs argileux. Les vins sont élevés en amphores italiennes en terre cuite pendant 12 mois. Ainsi, le responsable d'exploitation Pierre Estorge et l'œnologue consultant Axel Marchal souhaitent préserver le terroir sans qu'il soit masqué par le chêne.

La gamme *Mosaic de La Garde* est vendue exclusivement au château. Les étiquettes présentent des fragments d'une œuvre créée par l'artiste abstrait local Jean-Baptiste Besançon. Avec cette édition limitée, la Maison *Dourthe* bouscule légèrement les conventions du Bordeaux, longtemps caractérisé par l'assemblage de cépages et de terroirs. Comme le souligne Valentin : « Nous voulons laisser le terroir s'exprimer. Honnêtement, il ne parle pas, il chante dans le verre ! ». Nous concluons avec un blanc à la bourguignonne. Le Château La Garde Blanc est une production très limitée, ce qui en fait une découverte rare. Avec 94 % de sauvignon blanc dans l'assemblage, le millésime 2020 est encore très jeune et serré. Valentin est d'accord avec Raimonds pour affirmer que le vin a besoin de davantage de temps en bouteille pour s'ouvrir correctement. Nous le comparons à un excellent Sancerre qui révèle tout son potentiel après 7 à 9 ans de garde.

He points out that they boast 27 types of soil at Château La Garde, with a portion contributing to the complex assemblage of the Grand Vin. We have a chance to taste 4 Merlots and 2 Cabernet Sauvignons of the 2020 vintage. All the wines show their unique character, and the differences are particularly obvious regarding the texture. The grapes are harvested at different periods. Gravel is a warm soil, so these grapes are picked first, followed by limestone, and at last by clay terroir. The wines are aged in Italian clay amphoras for 12 months. In this way, the winemaker Pierre Estorge along with the oenologist consultant Axel Marchal would like to keep the terroir untouched and unmasked by oak.

The range *Mosaic de la Garde* is sold exclusively at the château. The labels represent parts of the painting created by the local abstract artist – Jean-Baptiste Besançon. With this limited edition, Maison *Dourthe* is shaking

slightly the base of Bordeaux, which for many years was a wine that blends the varieties and soils. As Valentin underlines : *We would like to let the terroir speak*. But honestly, it does not speak; it sings from the glass!

We finish with the white, *a la bourguignonne*. Château La Garde Blanc is a tiny production and, thus, a rare find. With 94 % of Sauvignon Blanc in the blend, 2020 is still very young and tight. Valentin agrees with Raimonds that the wine needs more time for the bottle ageing to open up properly. We compare it with a good Sancerre that shows its whole potential after 7-9 years of ageing.

Valeria Tenison

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



# CHÂTEAU ROMANIN

en accord avec les astres

Rencontre avec Brigitte San-Quirce, propriétaire du Château Romanin et Théo Buravand, directeur de production et du commerce.

Brigitte San-Quirce.

**Mme Brigitte San-Quirce, présentez-nous le Château Romanin en quelques mots.**

Ce lieu est chargé d'histoire depuis la construction de son château au XIII<sup>e</sup> siècle. L'histoire plus récente, dans les années 1990, a vu naître la construction de son chai cathédrale, fondé sur un haut lieu magnétique, une véritable prouesse architecturale. Enfin, grâce à sa grande diversité de terroir et son exposition au nord, sans oublier l'emplacement du domaine, situé en plein cœur du parc naturel des Alpilles. Selon moi, ce domaine est une pépite qui doit être magnifiée.

**Les vins de Provence sont réputés pour leurs vins rosés, or vous produisez 50 % de vins rouges, est-ce une volonté de vous démarquer ?**

Château Romanin a toujours produit plus de vins rouges que de vins rosés et notamment des grands vins rouges de garde. Ceci est bien sûr rendu possible grâce à la qualité des terroirs. Cette particularité n'est pas uniquement celle du Château Romanin, mais celle de l'ensemble de l'AOP Les Baux-de-Provence qui produit en moyenne 50 % de vins rouge, 35 % de rosés et 15 % de blancs.

**Château Romanin, in harmony with the stars**

*|| Meeting with Brigitte San-Quirce, owner of Château Romanin, and Théo Buravand, production and commercial director.*

**Mrs. Brigitte San-Quirce, please introduce us to Château Romanin in a few words.**

This place has a rich history dating back to the construction of its castle in the 13<sup>th</sup> century. In more recent history, during the 1990s, the construction of its cathedral-like cellar took place, founded on a highly magnetic site, a true architectural feat. Finally, thanks to its diverse terroir and its north-facing exposure, not to mention the location within the heart of the Alpilles Natural Park. In my opinion, this estate is a gem that deserves to be celebrated.

**Provence wines are renowned for their rosés, yet you produce 50% red wines. Is this a deliberate choice to distinguish yourselves?**

Château Romanin has always produced more red wines than rosés, particularly focusing on high-quality red wines suitable for ageing. This characteristic is not unique to Château Romanin but is shared by the entire AOP Les Baux-de-Provence, which produces an average of 50% red wines, 35% rosés, and 15% whites.

**The vineyard is in biodynamics since 1988, certified Demeter for red wines and Biodyvin for all three colors. What practices have you implemented to preserve the environment ?**

Au-delà de la pratique culturale en biodynamie, nous avons à cœur de créer un véritable écosystème de nature et de biodiversité au sein du parc naturel régional des Alpilles. Pour cela, nous plantons des haies avec des arbres et arbustes d'espèces endogènes produits par des pépiniéristes locaux. Nous travaillons avec un apiculteur et des éleveurs avec qui nous mettons à disposition nos terres afin de créer une biodiversité et d'avoir un impact positif sur la faune et la flore locales. Nous travaillons aussi avec le parc régional, avec qui nous installons des nichoirs dans le but de favoriser l'implantation et le passage d'espèces comme le rollier. Nous nous sommes remis au travail du sol à cheval, grâce auquel nous travaillons quelques hectares depuis 2020. Enfin, dernier élément, et pas des moindres, la propriété compte environ 50 ha de vignes et 5 ha d'oliviers pour une surface globale de 250 ha au total. Les surfaces non plantées (environ 200 ha) sont des bois, forêts ou de la roche et sont destinées à rester ainsi, un espace de biodiversité.

**M. Buravand parlez-nous du terroir du Château Romanin et de son impact sur le caractère des vins.**

Nous pouvons noter trois aspects importants concernant la caractérisation des terroirs du Château Romanin. Il y a une grande diversité de terroirs, nous donnant ainsi la possibilité d'exprimer une multitude de caractères différents. Les éléments que nous allons détailler permettent de comprendre la trame des vins du domaine. Nous pouvons évoquer la présence importante de terroirs sableux mêlés aux éboulis calcaires des Alpilles. Le sable permet de produire des vins avec beaucoup de finesse que ce soit au niveau aromatique ou tannique. Le calcaire apporte le côté minéral avec des notes grillées. L'orientation des vignes, qui sont toutes situées au nord et contre les Alpilles, nous permet le double avantage de bénéficier de la fraîcheur due à l'exposition et du Mistral. L'intérêt est aussi bien sûr de sécher les vignes après les pluies, limitant ainsi le nombre de traitements que nous devrions effectuer.

**The vineyard has been practicing biodynamics since 1988, certified Demeter for red wines and Biodyvin for all three colors. What practices have you implemented to preserve the environment?**

Beyond the biodynamic farming practices, we are committed to creating a genuine haven of nature and biodiversity within the Alpilles Regional Natural Park. To achieve this, we plant hedges with trees and shrubs of native species from local nurseries. We collaborate with beekeepers and farmers, allowing them to use our land to promote biodiversity and have a positive impact on local fauna and flora. We also collaborate with the regional park, installing nesting boxes to encourage the presence of species like the roller. We have reintroduced horse-drawn soil cultivation, working on some hectares since 2020. Lastly, the property comprises approximately 50 hectares of vineyards and 5 hectares of olive trees, totaling 250 hectares. The remaining unplanted areas (about 200 hectares) consist of woods, forests, or rocks and are intended to remain as a biodiversity space.

**Mr. Buravand, tell us about the terroir of Château Romanin and its impact on the character of the wines.**

We can note three significant aspects regarding the characterization of Château Romanin's terroir. There is a great diversity of terroirs, providing us the opportunity to express a multitude of different characteristics. The elements we will detail help understand the framework of the estate's wines. We can mention the significant presence of sandy terroirs mixed with limestone scree from the Alpilles. The sand allows us to produce wines with finesse, both aromatically and tannically. Limestone brings a mineral aspect with toasted notes. The orientation of the vines, all located to the north and against the Alpilles, gives us the double advantage of benefiting from the freshness due to the exposure and the Mistral wind. The interest is also, of course, to dry the vines after rains, thereby limiting the number of treatments we would need to apply.



Vue extérieure du caveau.



FRANCOIS  
Carillon 1611  
PULIGNY-MONTRACHET



2 place de l'Église – 21190 PULIGNY-MONTRACHET  
Tél. 33 (0)3 80 21 00 80 – www.francoiscarillon.com

#### Comment se déroulent le processus de vinification et les assemblages ?

Au Château Romanin, tous les moyens sont mis en place dans notre processus de vinification pour produire des grands vins et exprimer au mieux le terroir. Nous récoltons toutes nos parcelles à la main, dans des caisses de 7 kg, afin d'éviter toute oxydation préalable pour obtenir des raisins intacts au chai de réception que nous trions ensuite manuellement.

Les raisins destinés à produire du blanc et du rosé passent la nuit dans la chambre froide afin d'être traités à 10°C, ceci en vue d'éviter l'oxydation des moûts. Ils sont pressés en grappes entières et débourbés le lendemain, toujours à 10°C. Nous n'apportons pas d'enzymes mais surveillons les turbidités afin d'obtenir des jus équilibrés au niveau aromatique et une fermentation qui se déroule au mieux. Puis a lieu la fermentation alcoolique entre 18 et 20°C. Nous bloquons la fermentation malolactique afin de préserver la fraîcheur des arômes et l'acidité. Enfin, nous terminons avec un élevage sur lies fines pendant quelques mois en cuve inox (en contrôlant les bâtonnages) pour donner la structure voulue au vin.

Concernant les vins rouges, les raisins sont triés et éraflés. Les fermentations sont naturelles avec les levures indigènes. Nous faisons une extraction très douce avec peu d'interventions mais sur la durée, puisque le vin reste environ 5 semaines en contact avec les peaux et les pépins. Cela nous permet d'exprimer la finesse et l'élégance de notre terroir.

Nous vinifions chaque parcelle séparément et nous les assemblons ensuite pour réaliser les différentes cuvées que nous proposons : des plus fruitées à déguster tout de suite, aux plus concentrées pour garder des années avant de se faire plaisir lors de repas gastronomiques.

#### L'orientation du chai-cathédrale a été choisie en fonction du magnétisme terrestre et en résonance avec l'esprit du lieu qu'est-ce que cela apporte aux vins ?

Le lieu de construction de la cave n'est pas un hasard. Le chai cathédral est situé sur un haut lieu magnétique, tout comme les cathédrales de l'époque. Comme celles-ci, elle a été construite avec le nombre d'or afin d'augmenter le pouvoir vibratoire du lieu. Ce chai tient compte de la ronde des astres, des solstices d'été et d'hiver, du passage du soleil et de la lune. Ceci a fait de Château Romanin un lieu de partage, de transmission et de développement, et permet aux vins d'être sublimés et d'exprimer leur plein potentiel.



Le chai-cathédrale.

#### How does the winemaking process and blending unfold at Château Romanin?

At Château Romanin, every effort is made in our wine-making process to produce great wines and best express the terroir. We harvest all our plots by hand, in 7 kg crates, to avoid any pre-oxidation and obtain intact grapes in the reception cellar, which we then manually sort. Grapes destined for white and rosé wines spend the night in the cold room to be treated at 10°C, preventing the oxidation of the musts. They are pressed as whole clusters and settled the next day, still at 10°C. We do not add enzymes but monitor turbidities to obtain balanced juices aromatically and ensure a smooth fermentation. Alcoholic fermentation then takes place between 18 and 20°C. We block malolactic fermentation to preserve aroma freshness and acidity. Finally, we finish with ageing on fine lees for a few months in stainless steel tanks (controlling stirring) to give the desired structure to the wine.

Regarding red wines, grapes are sorted and destemmed. Fermentations are natural with indigenous yeasts. We perform a very gentle extraction with minimal interventions but over a longer period, as the wine stays in contact with the skins and seeds for about 5 weeks. This allows us to express the finesse and elegance of our terroir. We vinify each plot separately and then blend them to create the different cuvées we offer: from the more fruity ones to be enjoyed immediately, to the more concentrated ones to be kept for years before indulging in gourmet meals.

#### The orientation of the cathedral-like cellar was chosen based on terrestrial magnetism and in resonance with the spirit of the place. What does this bring to the wines?

The location of the cellar construction is not accidental. The cathedral cellar is situated on a highly magnetic site, much like the cathedrals of that time. Like those, it was built with the golden ratio to enhance the vibrational power of the site. This cellar takes into account the movement of the stars, the summer and winter solstices, the passage of the sun and the moon. This has made Château Romanin a place of sharing, transmission, and development, allowing the wines to be sublimated and express their full potential.

Interview by Sandy Bénard-Ravoisier  
Photos: Château Romanin

EN SAVOIR → WWW.CHATEAURMANIN.COM

# BARGEMONE

## chevalier du renouveau

Si les pierres de Bargemone pouvaient parler, nous serions ébahis par ce qu'elles auraient à nous raconter.

Une histoire qui remonte au XIII<sup>e</sup> siècle, alors que le domaine se dressait en tant que commanderie templière où les chevaliers y cultivaient déjà la vigne... bio ! Puis la noblesse provençale y a pris ses quartiers, à l'image de Thomassin Bargemon, qui lui a donné son nom. Le vignoble prend cependant sa forme en 1963, lorsque Jean-Pierre Rozan décide de replanter les vignes après la crise du phylloxéra. Mais il faudra attendre 2019 pour que le mot renouveau prenne tout son sens, grâce à Pierre Enaudi, accompagné de ses parents et d'une équipe de passionnés. Leur credo : offrir de grands vins de Provence, en accord avec l'écosystème qui les environne.

Ici, les 120 hectares de vigne sont entourées d'une flore préservée qui abrite une faune diversifiée (avec notamment l'installation de 25 ruches sur le domaine). Un attachement au vivant auquel se rajoutent la conservation et régénération des sols, et la certification du domaine en Agriculture Biologique et Haute Valeur Environnementale 3. Pour l'enrichissement des sols, le surplus de marc est utilisé en compost et les bois de taille sont broyés et remis dans la vigne.

À Bargemone, les cépages sont nombreux, de quoi ouvrir le champ des possibles en termes d'assemblages. Pour les rouges : syrah, cabernet sauvignon, grenache noir, caladoc, counoise. Pour les blancs : rolle, sauvignon blanc, clairette et viognier. Non loin de la Montagne Sainte-Victoire, l'alliance du Mistral et du soleil offre des raisins à la palette aromatique gourmande. 85 % de rosés, 10 % de blancs et 5 % de rouges y sont déclinés en trois gammes : la Classique, la cuvée Collection présentée dans une bouteille de spiritueux et Les Secrets. Dans chacune, le terroir est mis en avant ; la cuvée *Bascule*, vin rouge nature 100 % syrah doté du label Vin Méthode Nature, en étant le parfait reflet, avec sa légèreté et son côté fruité très plaisant.

Un élan de modernité que l'on reconnaît aussi à la cave avec l'installation d'un nouveau chai ultra performant, complétant l'ancien chai à barriques, ou encore les 800 m<sup>2</sup> de panneaux

photovoltaïques exposés plein sud, qui recouvrent les toits des chais et bâtiment de stockage. Une transition énergétique que l'on retrouve dans le hangar agricole, désormais équipé de points de charges pour des machines et tracteurs électriques.

Pour sa nouvelle image chevaleresque, Bargemone a fait également peau neuve avec un nouveau blason doté d'une croix, un clin d'œil à son passé auprès des Templiers, auréolés de 4B, en forme de fleur, qui rappelle l'engagement du domaine auprès du monde végétal. Les motifs oranges, quant à eux, rappellent la couleur des nouveaux murs du caveau. Une véritable ode à la vigne et à la nature.

Un engagement que la famille Einaudi souhaite perpétuer auprès de ses consommateurs, autour de trois grandes valeurs : excellence, partage, écologie.



### Bargemone, knight of renewal || *If the stones of Bargemone could speak, we would be amazed by what they would have to tell us.*

A tale that dates back to the 13<sup>th</sup> century when the estate stood as a Templar commandery where knights were already cultivating vines... organically! Then the Provençal nobility made it their residence, following in the footsteps of Thomassin Bargemon, who gave it his name. The vineyard, however, took its current form in 1963 when Jean-Pierre Rozan decided to replant the vines after the phylloxera crisis. But it wasn't until 2019 that the word 'renewal' truly came to life, thanks to Pierre Enaudi, accompanied by his parents and a team of enthusiasts. Their creed: to offer great wines from Provence, in harmony with the surrounding ecosystem.

Here, the 120 hectares of vineyards are surrounded by preserved flora that shelters diverse fauna (including the installation of 25 beehives on the estate). An attachment to life that is complemented by soil conservation and regeneration, and the certification of the estate in Organic Agriculture and High Environmental Value 3. For soil enrichment, the surplus grape marc is used as compost, and pruning wood is shredded and returned to the vineyard.

At Bargemone, there is a variety of grape varieties, providing a wide range of possibilities for blending. For reds: Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache Noir, Caladoc, Counoise. For whites: Rolle, Sauvignon Blanc, Clairette, and Viognier. Not far from Montagne

Sainte-Victoire, the combination of the Mistral and the sun produces grapes with a rich aromatic palette. 85% rosés, 10% whites, and 5% reds are crafted into three ranges: the Classic, the Collection cuvée presented in a spirits bottle, and Les Secrets. In each, the terroir is highlighted; the *Bascule* cuvée, a 100% Syrah natural red wine with the Vin Méthode Nature label, being the perfect reflection, with its lightness and very pleasant fruity character.

A touch of modernity is also evident in the cellar with the installation of a new, highly efficient vat room, complementing the old barrel cellar, and the 800 m<sup>2</sup> of south-facing photovoltaic panels covering the roofs of the cellars and storage building. This energy transition is also reflected in the agricultural shed, now equipped with charging points for electric machines and tractors.

For its new chivalrous image, Bargemone has also undergone a transformation with a new coat of arms featuring a cross, a nod to its Templar past, adorned with 4 B in the shape of a flower, recalling the estate's commitment to the plant world. The orange motifs, on the other hand, echo the color of the new walls of the cellar. A true ode to the vine and nature.

A commitment that the Einaudi family wishes to perpetuate among its consumers, around three key values: excellence, sharing, and ecology.

Sandy Bénard-Ravoisier / Photos: Bargemone

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

# CHÂTEAU BASTOR-LAMONTAGNE

## un Sauternes moderne et élégant

Ancienne maison royale et membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux, le Château Bastor-Lamontagne est, depuis 2018, la propriété de la famille Helfrich, qui perpétue la réputation de ce vin remarquable. Le respect de la biodiversité est l'un des marqueurs forts du cru, certifié Agriculture Biologique depuis 2016.

### UN MILLÉSIME 2023 PROMETTEUR

Le Château Bastor Lamontagne s'étend sur une superficie de 90 hectares au total, dont 50 hectares sont dédiés à la vigne et 40 hectares sont boisés. Ici, l'approche axée sur la biodiversité et le soin minutieux

apporté à la vigne, avec une restructuration annuelle consistant à arracher et replanter deux hectares, contribue à la création de cuvées exceptionnelles.

À l'image du millésime 2023, prometteur, marqué par de magnifiques vendanges sous l'été indien. Ces conditions météorologiques idéales ont été propices à la maturation rapide des baies. La vendange des sauvignons gris a ainsi débuté dès le 20 septembre. Les pluies bienvenues de la fin du mois ont avantagé une botrytisation rapide et homogène qui, conjointe à la chaleur persistante, a conduit à un ramassage en tries, du 2 au 16 octobre, soit près de 15 jours avant la récolte 2022.

Pietro Pastore, responsable de l'exploitation du Château prédit déjà un profil plus que séduisant, caractérisé par des jus à l'acidité marquée et un pH proche de celui des vins blancs secs. Un profil répondant parfaitement aux préférences des consommateurs en quête de vins sur la fraîcheur, tout en préservant la pureté aromatique et les notes rôties caractéristiques des Grands Vins de Sauternes. Fermentés en barriques de 225 litres (dont un tiers de barriques neuves), les vins sont élevés durant 12 à 14 mois. Un élevage qui donne naissance à un vin structuré, élégant, et doté d'un beau potentiel de garde.

### VERS UNE PLUS GRANDE ACCESSIBILITÉ

Autrefois réservés aux grandes occasions, les vins de Sauternes se sont démocratisés pour accompagner des moments de dégustation plus informels. Le développement de l'apéritif dînatoire, de la mixologie, offre désormais de belles opportunités pour déguster ces vins.

Château Bastor-Lamontagne, par sa fraîcheur et sa palette aromatique, est particulièrement adapté à ces instants de convivialité. *So Sauternes*, l'une des cuvées du Château, s'inscrit d'ailleurs dans le renouveau des vins de Sauternes et révèle un assemblage à la concentration mesurée, idéal pour une consommation en *mode cocktail*.

Le monde de la gastronomie revisite également les accords mets & vins traditionnels et propose désormais les Sauternes sur des saveurs exotiques raffinées, sublimées par la tension du couple sucrosité/acidité. Du reste, au Château Bastor-Lamontagne les associations avec un carré de porc laqué au miel ou encore avec un tataki de bœuf et sa sauce soja sont particulièrement appréciées.

Plus accessible et polyvalent, l'ouverture à de nouvelles possibilités de dégustation fait du Sauternes un incontournable pour tous les amateurs de vin.

Envie de découvrir le Château Bastor-Lamontagne ? Ses portes sont ouvertes pour vous faire déguster ses vins en toute convivialité, grâce à une offre œnotouristique et réceptive diversifiée. N'hésitez pas !

**Château Bastor-Lamontagne, a modern and elegant Sauternes** || As a former royal estate and a member of the Union des Grands Crus de Bordeaux, Château Bastor-Lamontagne has been owned by the Helfrich family since 2018, maintaining the reputation of this remarkable wine. Biodiversity conservation is a strong hallmark of the estate, certified organic since 2016.

### A promising vintage for 2023

Château Bastor Lamontagne covers a total area of 90 hectares, with 50 hectares dedicated to vineyards and 40 hectares to forests. The biodiversity-focused approach and meticulous care given to the vines, including an annual restructuring involving the uprooting and replanting of two hectares, contribute to the creation of exceptional cuvées. The 2023 vintage, marked by magnificent harvests during the Indian summer, holds great promise. Ideal weather conditions led to the rapid ripening of the grapes. The harvest of gray sauvignons began as early as September 20. Welcoming rains at the end of the month favored rapid and

uniform botrytization, coupled with persistent warmth, resulting in a selective harvest from October 2 to 16, nearly 15 days before the 2022 harvest. Pietro Pastore, the estate's operations manager, already predicts an incredibly attractive profile, characterized by juices with marked acidity and a pH close to that of dry white wines. This profile perfectly aligns with the preferences of consumers seeking fresh wines while preserving the aromatic purity and toasty notes characteristic of the Grands Vins de Sauternes. Fermented in 225-liter barrels (one-third of which are new barrels), the wines undergo ageing for 12 to 14 months. This ageing process gives rise to a structured, elegant wine with excellent ageing potential.

### Towards greater accessibility

Once reserved for special occasions, Sauternes wines have become more accessible, accompanying informal tasting moments. The development of aperitif dinners and mixology now offers great opportunities to enjoy these wines. Château Bastor-Lamontagne, with its freshness and aromatic palette, is particularly suitable for these convivial moments. *So Sauternes*, one of the estate's cuvées,



is part of the revival of Sauternes wines, revealing a well-measured blend ideal for cocktail consumption. The world of gastronomy is also revisiting traditional food and wine pairings, now suggesting Sauternes with refined exotic flavors, enhanced by the tension between sweetness and acidity. At Château Bastor-Lamontagne, pairings with honey-glazed pork or beef tataki with soy sauce are

particularly appreciated. More accessible and versatile, the openness to new tasting possibilities makes Sauternes a must for wine enthusiasts. Want to discover Château Bastor-Lamontagne? Its doors are open to offer you a convivial wine tasting experience, thanks to a diverse oenotourism and hospitality offering. Don't hesitate!

Photos : Château Bastor-Lamontagne

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

# 90 ANS D'EXPLORATION DU MONDE.

Depuis 1933, Air France rapproche le monde et les cultures. Ce sont ainsi 150 artistes et affichistes qui ont illustré notre réseau : Raymond Savignac, Bernard Villemot, Lucien Boucher, Jean Cocteau, Georges Mathieu, Albert Brenet, Victor Vasarely et tant d'autres. En 2023, nous vous invitons à découvrir l'une de nos 1000\* destinations.

S'ENVOLER EN TOUTE ÉLÉGANCE

**AIRFRANCE**



\*Avec KLM et nos partenaires SkyTeam.

AGISSONS POUR UN  
VOYAGE PLUS RESPONSABLE **ACT**

Carburant plus durable, nouveaux avions moins polluants, éco-pilotage sur tous nos vols, retrouvez tous nos engagements sur [airfranceact.airfrance.com](http://airfranceact.airfrance.com)

© Société Air France - SA au capital de 331 141 774 € - 43D, 855 178 - 9533 Bissy - 45, rue de Paris - 42121 Reuilly - CDD Colmar

# CHÂTEAU PETIT VAL

— Orfèvre du Val —  
VIN DE FRANCE BLANC 2020



Château Petit Val est l'histoire de deux amoureux du vin, Jean-Louis et Olivia Alloin, qui décident d'effectuer un retour aux sources en investissant dans le vignoble bordelais. Un joli clin d'œil pour Jean-Louis, fils et petit-fils d'artisans de la terre aux racines beaujolaises. L'histoire aussi d'une jolie rencontre, celle du couple avec David Liorit, consultant et vigneron passionné. Leur aspiration : allier savoir-faire et passion pour élever Château Petit Val au rang des Grands Crus d'excellence.

Avec la cuvée *Orfèvre du Val blanc*, présentée comme une déclinaison saint-émilionnaise du riesling, honneur est fait aux origines alsaciennes d'Olivia Alloin.

Situées sur les plus grands terroirs de l'appellation Saint-Émilion Grand Cru, les vignes, en culture raisonnée, sont plantées sur trois parcelles de 10 ares composées d'argile et de calcaire allant des pieds de côtes aux cotteaux, en passant par une très belle terrasse plantée en échelas.

Cette mosaïque de terroirs apporte à la cuvée, produite à 1 700 bouteilles, des saveurs intenses, dues à une macération pelliculaire à froid et un élevage en cuve bois Eggonum et wineglobe en verre.

Château Petit Val is the story of two wine lovers, Jean-Louis and Olivia Alloin, who decide to return to their roots by investing in a Bordeaux vineyard. It's a lovely nod to Jean-Louis, the son and grandson of artisans from the Beaujolais region.

It's also the story of a beautiful encounter, the one between the couple and David Liorit, a passionate consultant and winemaker. Their aspiration is to combine expertise and passion to elevate Château Petit Val to the status of Grand Crus of excellence.

With the cuvée *Orfèvre du Val Blanc*, presented as a Saint-Émilion variation of Riesling, they pay homage to Olivia Alloin's Alsatian origins.

Located on the finest terroirs of the Saint-Émilion Grand Cru appellation, the vines, cultivated sustainably, are planted on three plots of 10 ares, composed of clay and limestone, ranging from the foothills to the slopes, including a beautiful terraced vineyard planted with stakes.

This mosaic of terroirs imparts intense flavors to the cuvée, produced in limited quantities of 1,700 bottles, thanks to a cold maceration and ageing in Eggonum wooden tanks and glass wine globes.

## A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

**Robe** : or jaune aux reflets dorés. **Nez** : intense et délicat, sur de délicieuses notes exotiques, ananas, papaye et mangue, s'ouvrant sur les agrumes, bergamote, pamplemousse, avec une touche de fleurs blanches, acacia et chèvrefeuille. **Bouche** : d'une fraîcheur remarquable, soutenue par un joli fruit rond et suave. La finale est relevée par une pointe d'amertume très délicate. **Accord** : foie gras poêlé. **Commentaire** : un vin délicat, frais et gourmand, on adore !

**Color**: golden yellow with golden reflections. **Nose**: intense and delicate, with delightful exotic notes of pineapple, papaya, and mango, opening up to citrus notes of bergamot and grapefruit, with a touch of white flowers, acacia, and honeysuckle. **Palate**: incredibly fresh, supported by a lovely, round and suave fruit. The finish is enhanced by a very delicate hint of bitterness. **Pairing**: pan-seared foie gras. **Comment**: a delicate, fresh, and delicious wine, truly delightful!

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

# CHÂTEAU AURORE

— Les Fleurs du Mal —

BORDEAUX BLANC 2022



Le Château Aurore, cultivé intégralement en agriculture biologique, a intégré les vignobles Invindia depuis 2014. Ce domaine, situé sur la commune de Moulon, représente 12 hectares de vignes sur un terrain argilo-calcaire faisant face aux vignobles de Saint-Émilion, au cœur de l'appellation Bordeaux et Bordeaux Supérieur.

Son terroir fait partie des meilleurs de l'Entre-deux-Mers, avec son exposition unique en coteaux. Le domaine est aussi un petit vignoble bio-expérimental.

Avec la cuvée *Les Fleurs du Mal Bordeaux blanc 2022*, sauvignon blanc et sauvignon gris, l'élevage s'est fait sur lies pendant 4 mois, 20 % en barrique neuve, 80 % en cuve béton, et offre un moment de poésie écrit par Hugues Laborde.

Château Aurore, entirely cultivated using organic farming methods, has been a part of the Invindia vineyards since 2014. This estate, located in the town of Moulon, encompasses 12 hectares of vineyards on clay-limestone soil facing the vineyards of Saint-Émilion, at the heart of the Bordeaux and Bordeaux Supérieur appellation.

Its terroir is among the finest in the Entre-deux-Mers, with its unique hillside exposure. The estate also serves as a small experimental organic vineyard.

With *Les Fleurs du Mal Bordeaux blanc 2022* cuvée, a blend of Sauvignon Blanc and Sauvignon Gris, the ageing process occurred on lees for 4 months, with 20% in new oak barrels and 80% in concrete tanks, resulting in a moment of poetry crafted by Hugues Laborde.

## A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

**Robe** : belle robe jaune paille, aux reflets argentés. Limpide, cristalline. **Nez** : premier nez net, très aromatique, sur le buis, les agrumes, la pêche et les fleurs blanches. Deuxième nez sur la poire, légèrement toasté. **Bouche** : attaque d'une belle vivacité qui révèle des arômes de fleurs blanches et une finale d'une douce salinité. **Accord** : une dorade royale à la plancha avec des courgettes persillées ; sole au citron. **Commentaire** : un magnifique flacon, pur et élégant, qui incarne parfaitement le renouveau des vins de Bordeaux.

**Color**: beautiful pale yellow robe with silvery reflections. Clear and crystal-clear. **Nose**: the first nose is clean, highly aromatic, featuring notes of boxwood, citrus, peach, and white flowers. The second nose reveals hints of pear with a slight toasty character. **Palate**: the palate starts with a lovely vivacity, unveiling flavors of white flowers and finishing with a gentle salinity. **Pairing**: grilled royal sea bream with garlic parsley zucchini or lemon sole. **Comment**: a magnificent, pure, and elegant bottle that perfectly embodies the revival of Bordeaux wines.

EN SAVOIR +

→ [WWW.INVINDIA.FR/DOMAINE/CHATEAU-AUORE](http://WWW.INVINDIA.FR/DOMAINE/CHATEAU-AUORE)

# CHÂTEAU HAUT-BATAILLEY

un domaine en constante évolution

Grand Cru Classé en 1855, le Château Haut-Batailley, symbolisé par la Tour l'Aspic, marque l'entrée dans le vignoble de Pauillac.

L'année 2017 marque un tournant dans l'histoire de la propriété, quand la famille Cazes, propriétaire du Château Lynch-Bages et du Château Ormes de Pez, fait son acquisition.

Leur premier axe de travail se concentre sur le vignoble. Celui-ci s'étend alors sur 22 hectares plantés, et la propriété dispose également de 19 hectares classés en AOC Pauillac, sur des sols au repos depuis de nombreuses années. Dès 2018, l'équipe technique réalise une étude minutieuse des terroirs, avant de réaliser de nouvelles plantations, parfaitement adaptées aux différents types de sols.

En l'espace de trois ans seulement, la surface du vignoble a doublé, pour atteindre 41 hectares. Une opportunité unique pour l'équipe de définir le style des vins de la propriété pour les prochaines décennies. L'encépagement, très représentatif de l'appellation Pauillac, est aujourd'hui composé de cabernet sauvignon, de merlot et de petit verdot, sur des sols de profondes graves garonnaises.

Ces cépages confèrent au Château Haut-Batailley une élégance et une harmonie particulières, avec une fine structure tannique qui évoluera en complexité et en profondeur au fil du temps.

Un second vin, Haut-Batailley Verso, est créé dès la reprise de la propriété par la famille Cazes. C'est un vin gourmand et généreux qui offre des arômes de fruits noirs et des notes épicées. Grâce à sa fraîcheur c'est un vin qui s'apprécie dès sa jeunesse.

Dans sa quête de créer des vins d'exception, l'équipe du Château Haut-Batailley met l'accent sur une viticulture de précision, en prenant en compte les enjeux environnementaux. En 2022, plus de 910 plants d'arbres et d'arbustes de 14 variétés différentes ont été plantés au cœur du vignoble pour favoriser la biodiversité.

La propriété reste solidement ancrée dans son époque, prête à continuer son évolution constante, tout en préservant son héritage historique. L'histoire continue...



**Château Haut-Batailley, a constantly evolving estate** || Classified as Grand Cru in 1855, Château Haut-Batailley, represented by the Tour l'Aspic, marks the entrance to the Pauillac vineyard.

The year 2017 represents a turning point in the property's history when the Cazes family, owners of Château Lynch-Bages and Château Ormes de Pez, acquires it.

Their first focus is on the vineyard, which then extends over 22 planted hectares, with an additional 19 hectares classified as AOC Pauillac, resting on soils for many years. Starting in 2018, the technical team conducts a meticulous study of the terroirs before carrying out new plantations perfectly adapted to the different soil types.

In just three years, the vineyard area has doubled to reach 41 hectares. A unique opportunity for the team to define the style of the property's wines for the coming decades. The grape varieties, highly representative of the Pauillac appellation, now consist of Cabernet Sauvignon, Merlot, and Petit Verdot, on soils with deep Garonne gravel.

These grape varieties give Château Haut-Batailley a particular elegance and harmony, with a fine tannic structure that will evolve in complexity and depth over time. A second wine, Haut-Batailley Verso, is created as soon as the Cazes family takes over the property. It is a luscious and generous wine with aromas of black fruits and spicy notes. Thanks to its freshness, it is a wine that can be enjoyed in its youth.

In its quest to create exceptional wines, the Château Haut-Batailley team emphasizes precision viticulture, taking into account environmental challenges. In 2022, more than 910 trees and shrubs of 14 different varieties were planted in the heart of the vineyard to promote biodiversity.

The property remains firmly rooted in its time, ready to continue its constant evolution while preserving its historical heritage. The story continues...

Photo : Château Haut-Batailley

EN SAVOIR + → [WWW.HAUTBATAILLEY.COM](http://WWW.HAUTBATAILLEY.COM)

# Leaders Mondiaux de la Préservation du Vin

Maximiser les profits et éliminer les pertes



Découvrez la gamme professionnelle Coravin, développée spécifiquement pour les professionnels.

## Pivot™ Pro

Simple d'utilisation,  
service rapide. Quatre  
semaines de préservation.

## Timeless™ Pro

Servir sans déboucher la  
bouteille. Des années de  
préservation.

## Sparkling

Dispositif portable,  
bouchon à ajustement  
universel. Quatre  
semaines de préservation.

Scannez ici ou visitez le site <https://trade.coravin.com/fr>  
pour en savoir plus. Découvrez la gamme professionnelle  
Coravin - spécialement conçue pour les professionnels.



# DOMAINE JEAN-CHRISTOPHE COUBRIS

## — Totem La Mouline — VIN DE FRANCE 2020

Situé à Moulis-en-Médoc, le Domaine Jean-Christophe Coubris produit des vins au caractère authentique et chaleureux. Un caractère qui a séduit Salvatore Castano, Meilleur Sommelier d'Europe & Afrique ASI, notamment sur la cuvée Totem La Mouline Vin de France 2020.

Located in Moulis-en-Médoc, the Domaine Jean-Christophe Coubris produces wines with an authentic and warm character. A character that seduced Salvatore Castano, ASI Best Sommelier of Europe & Africa, notably on the Totem La Mouline Vin de France 2020 cuvee.

### A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Le vin est clair, brillant, couleur rubis foncé, bords rubis, viscosité élevée. Le nez est franc, intense, notes de cerise noire mûre, mûre noire, cassis, violette sèche, belle minéralité. Une note épicée, touche de caractère végétal, amande grillée. La bouche est sèche, plus de corps, plus de structure et de caractère, une fraîcheur importante. L'alcool est élevé mais est équilibré par la fraîcheur. Les tannins sont vraiment élégants et souples. Une finale longue et une belle complexité. Un vin au très long potentiel de garde, que vous pourrez conserver longtemps dans votre cave. Une belle découverte.

The wine is clear, bright, dark ruby color, ruby rims, elevated viscosity. The nose is clean, intense, notes of ripe black cherry, black mulberry, cassis, dry violet, beautiful minerality. A spicy note, touch of vegetal character, toasted almond. The palate is dry, more body, more structure and character, an important freshness. The alcohol is elevated but it's balanced with the freshness. The tannins are really elegant and soft. A long finish and a beautiful complexity. A wine with a very long ageing potential that you can keep for a long time in your cellar. A beautiful discovery.



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

# CHAMPAGNE TAITTINGER

— Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2013 —

Le vignoble de la Maison Taittinger, certifié Haute Valeur Environnementale, est dirigé depuis 2020 par Vitalie Taittinger. Il s'étend sur 288 hectares de vignes et comprend 37 crus différents.

Le Comtes de Champagne Blanc de Blancs puise sa force et son élégance d'un terroir d'exception, la Côte des Blancs. Situés au sud d'Épernay, ses coteaux dominent la plaine de la Champagne crayeuse. Plantée à 95 % de chardonnays, ses raisins blancs donnent naissance à des champagnes toujours millésimés, aux arômes légers et délicats, plein de vivacité.

Produite en petite quantité, la cuvée Comtes de Champagne, créée dès 1952, rend hommage aux Comtes de Champagne et plus particulièrement à Thibaud IV, dont le sceau marque tous les flacons. Quintessence du style de la Maison, elle est assemblée uniquement à partir de raisins de chardonnays issus des 5 villages de la Côte des Blancs classés Grands Crus : Avize, Cramant, Chouilly, Mesnil-sur-Oger et Oger.

Pour tirer le meilleur de chaque vigne, le travail y est manuel et s'effectue au rythme de la nature. Chaque terroir est pressuré séparément pour garder intacts les caractères de chacun, entre finesse, minéralité et puissance. Avec ces grands chardonnays, il faut savoir patienter ; le Comtes de Champagne Blanc de Blancs Grands Crus repose ainsi près de 10 ans dans les crayères de Saint-Nicaise avant de voir le jour.



The vineyard of Maison Taittinger, certified High Environmental Value, has been under the leadership of Vitalie Taittinger since 2020. It spans across 288 hectares of vineyards and includes 37 different terroirs.

The Comtes de Champagne Blanc de Blancs draws its strength and elegance from an exceptional terroir, the Côte des Blancs. Located to the south of Épernay, its hillsides overlook the plain of the chalky Champagne. With 95% of Chardonnay grapes, these white grapes give birth to consistently vintage champagnes with light and delicate aromas, full of vivacity.

Produced in small quantities, the Comtes de Champagne cuvée, created as early as 1952, pays tribute to the Counts of Champagne, especially Thibaud IV, whose seal adorns every bottle.

The quintessence of the Maison's style, it is assembled exclusively from Chardonnay grapes sourced from the 5 villages in the Côte des Blancs classified as Grand Crus: Avize, Cramant, Chouilly, Mesnil-sur-Oger, and Oger.

To bring out the best from each vine, the work is manual and follows the rhythm of nature. Each terroir is pressed separately to preserve their unique characteristics, blending finesse, minerality, and power. With these exceptional Chardonnays, patience is required; the Comtes de Champagne Blanc de Blancs Grand Crus rests for nearly 10 years in the Saint-Nicaise chalk cellars before seeing the light of day.

## A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

**Robe** : scintillante, jaune or pâle aux reflets dorés. Belle effervescence intense et fine. **Nez** : délicat, net, et précis. Les notes d'agrumes se mêlent aux saveurs briochées et beurrées. **Bouche** : fraîche, vive, parfaitement équilibrée entre une belle salinité et une aromatique délicate. La finale révèle de subtiles notes d'épices, curcuma, gingembre, anis vert. **Accord** : tartare de saint-jacques, caviar et safran. **Commentaire** : un flacon somptueux alliant la finesse et la richesse des Grands Crus de chardonnay.

**Color**: sparkling, pale golden yellow with golden reflections. Beautiful intense and fine effervescence. **Nose**: delicate, clear, and precise. Citrus notes blend with brioche and buttery flavors. **Palate**: fresh, lively, perfectly balanced between a beautiful salinity and delicate aromatics. The finish reveals subtle notes of spices, turmeric, ginger, and green anise. **Pairing**: scallop tartare with caviar and saffron. **Comment**: a sumptuous bottle combining the finesse and richness of Grand Cru Chardonnays.

EN SAVOIR → WWW.TAITTINGER.COM

29.30.31 JANVIER 2024  
MONTPELLIER  
PARC EXPO

22 & 23 JANVIER 2024  
SESSION DIGITALE  
ACCÈS 24/24



# Millésime BIO

MONDIAL DU VIN  
ET DES BOISSONS ALCOOLISÉES  
BIOLOGIQUES

## LA PLACE DE MARCHÉ N°1 DU SECTEUR



1 500  
exposants  
du monde entier



11 000  
visiteurs  
attendus



Espace dédié  
Vin en Vrac  
et Biodynamie



Boissons alcoolisées  
3 univers 100% bio :  
Beer&Bio / Cider&Bio / Spirit&Bio



www.millesime-bio.com  
RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales



Que nos verres à dégustation s'invitent à votre table ou sous le sapin, nous avons à cœur de vous accompagner dans toutes vos festivités !

NOS COLLECTIONS VOUS ATTENDENT :

[WWW.LEHMANN-SA.COM](http://WWW.LEHMANN-SA.COM)

Livraison en Europe

**BOUTIQUE SHOWROOM PRIVÉ**

20 Boulevard Lundy 51100 Reims



# CHAMPAGNE GREMILLET

— Clos Rocher 2014 —

Ce 100 % pinot noir est issu de la vendange 2014, uniquement avec un tri très sélectif à la vigne et une maturité parfaite. Les raisins proviennent exclusivement du Clos Rocher situé sur l'affinage des Riceys, dans la Côte des Bar, où le pinot noir est roi. Avec un élevage de 7 ans minimum et un dosage de 7g/l, vous avez devant vous un champagne élaboré avec beaucoup de sensibilité et d'humilité. Pour l'apprécier pleinement, laissez-vous porter par les mots de l'œnologue, Jean-Pierre Rodolphe Lédé : « Avant de le déguster et le savourer, vous devez vous laisser emporter... Il vous mène, vous emmène, vous promène, il vous donne le bras, pour une promenade au jardin, dans un univers de beauté qui donne à rêver – le Clos ! Voulez-vous délicatement porter votre flûte à l'oreille... – Oui ! Et alors qu'entendez-vous ? Le chant des oiseaux, la grive musicienne, le merle et le rossignol... Le bruissement des abeilles, leur chant est si charmant, que nous nous laissons bercer... C'est magique... Le temps s'arrête et se suspend... Marchons un peu, voulez-vous, la main dans la main, le cœur au paradis et l'âme dans les cieux... Ici les pampres de la vigne dessinent des cœurs, là, ils s'entrelacent dans une valse langoureuse, les grappes sont lourdes et gorgées de soleil... Elles sont la promesse d'enfanter des merveilles... Le porter à ses lèvres sera un doux baiser que plus jamais vous n'oublierez ».



This 100% Pinot Noir comes from the 2014 harvest, produced with extremely selective vineyard sorting and perfect ripeness. The grapes are exclusively sourced from Clos Rocher, located in Les Riceys, in the Côte des Bar, where Pinot Noir reigns. Aged for a minimum of 7 years with a dosage of 7g/l, you have before you a champagne crafted with great sensitivity and humility. To fully appreciate it, let yourself be carried away by the words of the oenologist, Jean-Pierre Rodolphe Lédé: "Before tasting and savoring it, you must let yourself be carried away... It leads you, takes you, strolls you, offers you its arm for a walk in the garden, in a world of beauty that makes you dream - the Clos! Would you delicately bring your flute to your ear ... - Yes! And what do you hear? The song of birds, the song thrush, the blackbird, and the nightingale... The buzzing of bees, their song is so charming that we let ourselves be lulled ... It's magical ... Time stops and suspends itself ... Shall we walk a little, hand in hand, heart in paradise, and soul in the heavens... Here, the vine's tendrils form hearts, there, they entwine in a languorous waltz, the clusters are heavy and sun-soaked ... They promise to give birth to wonders ... Bringing it to your lips will be a sweet kiss that you will never forget".

## A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

**Robe** : or jaune aux reflets légèrement dorés, bulles fines et intenses. **Nez** : précis, d'une belle finesse aromatique, sur des notes de petits fruits rouges et noirs, s'ouvrant sur des notes légèrement épicées. **Bouche** : le vin est gourmand et généreux, évoluant dans un bel équilibre. Finale sur un joli fruit. **Accord** : côtelettes d'agneau Maréchale à la truffe. **Commentaire** : un flacon riche et généreux qui nous séduit par son élégance.

**Color**: golden yellow with slight golden reflections, fine and intense bubbles. **Nose**: precise, with beautiful aromatic finesse, featuring notes of red and black berries, opening up to slightly spicy notes. **Palate**: the wine is delicious and generous, evolving in a beautiful balance. Finish with a lovely fruitiness. **Pairing**: lamb chops Maréchale with truffles. **Comment**: a rich and generous bottle that seduces us with its elegance.

# CHAMPAGNE J.M. TISSIER

— Reflet de Terre Brut —

Marie-Christine et Jacques Tissier ont sculpté une gamme authentique et raffinée composée de champagnes et de spiritueux qu'ils proposent pour partager leur vision hédoniste de la vie... et du champagne.

Très attentif à la nature, Jacques est un vigneron à l'écoute de sa terre et de ses vignes. Chez J.M. Tissier, on fait du champagne avec ses tripes, dans un profond respect des sols et de saines convictions : toujours comprendre au mieux l'environnement viticole, créer des champagnes de Terroir et des millésimes, utiliser des engrais organiques pour retrouver un équilibre et effacer les excès permettant ainsi d'obtenir des raisins sains et qualitatifs. Preuve en est avec l'obtention de la certification Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable en Champagne. Des convictions perpétuées par la 4<sup>e</sup> génération avec Gaëtan qui travaille en cuverie dans de grandes Maisons de Champagne et Anthony, qui a rejoint le domaine en 2021.

La cuvée *Reflet de Terre Brut* est constituée à 40 % de chardonnay des coteaux sud d'Épernay et du Sezannais, 50% de meunier des coteaux sud d'Épernay et 10 % du Sezannais. Ici, la vendange est manuelle, avec une fermentation malolactique partielle. 20 % des chardonnays sont élevés 6 mois en fûts de chêne. Le vieillissement se fait entre 24 et 36 mois en caves. Dosé à 6g/litre, la cuvée existe également en demi-sec (32g/litre).



Marie-Christine and Jacques Tissier have crafted an authentic and refined range of champagnes and spirits, sharing their hedonistic vision of life ... and Champagne.

Highly attuned to nature, Jacques is a winemaker who listens to his land and vines. At J.M. Tissier, champagne is made with passion, in deep respect for the soil and firm convictions: always striving to understand the vineyard environment better, creating Terroir champagnes and vintages, using organic fertilizers to restore balance and erase excesses, thus obtaining healthy and high-quality grapes. This commitment is evidenced by the attainment of the Haute Valeur Environnementale and Viticulture Durable en Champagne certification. These convictions are perpetuated by the 4th generation, with Gaëtan working in the cellars of renowned Champagne houses and Anthony, who joined the estate in 2021.

The *Reflet de Terre Brut* cuvée is composed of 40% Chardonnay from the southern slopes of Épernay and the Sezannais, 50% Pinot Meunier from the southern slopes of Épernay, and 10% from the Sezannais. The harvest is manual, with partial malolactic fermentation. 20% of the Chardonnays are aged for 6 months in oak barrels. Ageing takes place between 24 and 36 months in cellars. Dosage is at 6g/liter, and the cuvée is also available in demi-sec (32g/liter).

## A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

**Robe** : jaune pâle. Belles bulles fines et persistantes. **Nez** : très subtil, sur de notes de citron, de bergamote, de coing, s'ouvrant sur de fines notes d'épices. **Bouche** : attaque fraîche avec un juste retour des arômes. Finale soutenue et fraîche. **Accord** : pinces de crabe aux agrumes. **Commentaire** : bel équilibre, un très joli vin.

**Color**: pale yellow hue. Beautiful, fine, and persistent bubbles. **Nose**: very subtle, with notes of lemon, bergamot, quince, opening up to delicate spice notes. **Palate**: fresh attack with a balanced return of flavors. Sustained and fresh finish. **Pairing**: crab claws with citrus. **Comment**: beautiful balance, a very lovely wine.

EN SAVOIR → [WWW.CHAMPAGNE-JM-TISSIER.COM](http://WWW.CHAMPAGNE-JM-TISSIER.COM)



## Les Ecrins HÔTELS & PRÉFÉRENCE



### COFFRET ESCAPADE DE CHARME à partir de **279€** pour 2 personnes

Avec le coffret cadeau " Escapade de Charme ", offrez un séjour dans un hôtel 4 ou 5 étoiles idéal pour une escapade romantique.

- 1 nuit en chambre double
- Petits-déjeuners inclus

Plus de 150 hôtels chics et authentiques en France et dans le monde

[www.hotelspreference.com](http://www.hotelspreference.com)  
Tel. +33 (0)1 78 94 90 40

1. Grand Magic Hotel, Marne-la-Vallée | 2. Mas de la Fouque, Saintes-Maries-de-la-Mer |  
3. Hôtel Le Ballu, Paris | 4. Château les Oliviers de Salettes, Charols

**Saint-Felix**  
CAVEAUX DE DÉGUSTATION

**HÔTEL LE CEP**  
BEAUNE - BOURGOGNE

## Le caveau de tous les possibles

Dégustations thématiques, privatives, sur-mesure, 3 experts-vins, nouvelle carte :  
une collection unique avec plus de 1000 références, 360 domaines de Bourgogne

« Un lieu unique où les passions se partagent. »

Dégustations privatives, mâchons, masterclass...  
Ambiance Lounge, dîner-dégustations, after-works...  
Vignerons Nouvelle Génération, Millésime Rare ou Vieux Millésimes, sur place ou à emporter...

Hotel le Cep - Caveau Saint-Félix - 23 rue Maufoux à Beaune  
Tel. +33(0)3 80 22 35 48 - www.caveau-saint-felix.com

# CHAMPAGNE SYLVIE MOREAU

— Collection Terroir Chardonnay —

Créée dans les années soixante sur la commune de Saint-Euphraise par André Moreau, la marque Champagne André Moreau est reprise par sa fille Sylvie et son mari Olivier dans les années 90, qui donnent naissance au Champagne Sylvie Moreau.

Au fil des ans, le domaine va s'agrandir pour atteindre aujourd'hui trois hectares. Dans les vignes du Champagne Sylvie Moreau le respect des terres ancestrales a toujours été la préoccupation principale. D'abord en viticulture raisonnée pendant 25 ans, le domaine est certifié en agriculture biologique depuis 2023. Au domaine, la philosophie est claire : « limiter les interventions et laisser les vins s'exprimer avec une vinification en fûts, notamment pour les cuvées spéciales. Limiter les soutirages, un sulfitage le plus faible possible. La patience est le maître-mot ». En résulte des cuvées de plus en plus atypiques où le terroir s'exprime pleinement, sur des arômes complexes, la finesse et le fruité, et où le vieillissement et la subtilité des dosages permettent d'offrir des champagnes de gastronomie.

La cuvée Chardonnay Mono-Cépage provient du village de Trélo sur Marne, très pentue, sur un sol limoneux et profond, avec une exposition idéale qui lui procure un bel équilibre. Vinifié moitié en barrique bourguignonne de 228 litres et en cuve inox, non collé ni filtré, cet Extra Brut, dosé à 1g/l, provient de la vendange 2018 et est produit en 480 bouteilles.



Established in the 1960s in Saint-Euphraise by André Moreau, the brand Champagne André Moreau was taken over by his daughter Sylvie and her husband Olivier in the 1990s, giving rise to Champagne Sylvie Moreau.

Over the years, the estate has expanded to reach three hectares today. In the vineyards of Champagne Sylvie Moreau, the preservation of ancestral lands has always been the primary concern. Initially practicing sustainable viticulture for 25 years, the estate has been certified organic since 2023. The philosophy at the estate is clear: "limit interventions and let the wines express themselves with barrel fermentation, especially for special cuvées.

Minimize racking and use as little sulfite as possible. Patience is the key". The result is increasingly unique cuvées where the terroir fully expresses itself, with complex aromas, finesse, and fruitiness, and where ageing and subtle dosages allow for the creation of gastronomic champagnes.

The Chardonnay Mono-Cépage cuvée comes from the Trélo sur Marne parcel, which is very steep, with loamy and deep soil, and an ideal exposure that provides a nice balance. Half of it is vinified in 228-liter Burgundian barrels and the other half in stainless steel tanks, with no fining or filtration. This Extra Brut, dosed at 1g/L, comes from the 2018 harvest and yields 480 bottles.

### A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

**Robe** : or pâle, effervescence fine, joli cordon. **Nez** : riche et complexe, vif, aux arômes légèrement toastés. L'élevage est bien maîtrisé. On s'attend à une belle richesse. **Bouche** : belle attaque avec une finesse de bulles impressionnante qui caresse le palais. Fraîcheur et équilibre remarquables, belle matière. Finale tendue, longue et rafraîchissante. **Accord** : sole meunière ; saint-jacques poêlées. **Commentaire** : une grande cuvée, un coup de cœur.

**Color**: pale gold, fine effervescence, lovely bead. **Nose**: rich and complex, lively, with slightly toasted aromas. The ageing process is well controlled. One can expect a beautiful richness. **Palate**: a lovely attack with impressively fine bubbles caressing the palate. Remarkable freshness and balance, with a beautiful texture. The finish is tense, long, and refreshing. **Pairing**: sole meunière; pan-seared scallops. **Comment**: a great cuvée, one of our favorite.

EN SAVOIR → [WWW.CHAMPAGNE-SYLVIE-MOREAU.COM](http://WWW.CHAMPAGNE-SYLVIE-MOREAU.COM)

DOMAINE DE  
**TERREBRUNE**

CALCAIRE DU TRIAS  GRAND VIN DE BANDOL

## DÉGUSTATION DES CHAMPAGNES JEAN DIOT

Créé en 1960 par Jean Diot, l'exploitation, installée à Vinay, est reprise en 1998 par ses enfants. Tout au long de l'année un travail minutieux est établi, révélant le caractère des cépages présents : le pinot noir, le pinot meunier et le chardonnay, chacun apportant sa force et sa finesse.

A l'image de la cuvée *Extase Blanc de Noirs 2015*, dosée à 4g/litre, élaborée à partir de 50% de pinot meunier, pour la rondeur et le fruité, et 50% de pinot noir, pour la structure et la charpente. Des raisins issus d'une sélection minutieuse de vieilles vignes à maturité exceptionnelle, sur les coteaux sud d'Epernay.

### A LA DÉGUSTATION

**Robe** : jaune or soutenu, belle effervescence, brillante. **Nez** : intense et délicat, sur les fruits à chair blanche, pêches, brugnons, puis sur les fleurs blanches, et des notes briochées. **Bouche** : belle attaque souple et fraîche, évoluant dans une jolie matière soyeuse, complétée par des notes d'anis et d'agrumes. Finale longue et intense. **Accord** : poularde de Bresse truffée. **Commentaire** : un vin superbe, fin et élégant.

La cuvée *Originel Extra-Brut 2018*, quant à elle, est un 100 % meunier, issu des deux parcelles « Les Colinières » et « L'Albutrie », situées à Vinay. En édition limitée à 2 500 bouteilles, la cuvée, dosée à 3g/litre, repose minimum 36 mois en cave, vinifiée à 73 % en cuve avec fermentation malolactique et à 27 % en fût de chêne sans fermentation malolactique.

### A LA DÉGUSTATION

**Robe** : jaune or paille aux reflets brillants, jolis cordons de bulles fines et intenses. **Nez** : délicat et fin, sur le coing et les fruits secs, légère touche boisée. **Bouche** : gourmande et vive, avec une belle structure, de la fraîcheur, des parfums de craie mouillée mêlés aux épices. Finale gourmande et savoureuse. **Accord** : plateau de fromages affinés. **Commentaire** : une cuvée 100 % pinot meunier que l'on adore pour ses côtés francs et exubérants.

**Tasting of Champagne Jean Diot** || Established in 1960 by Jean Diot, the estate, located in Vinay, was taken over by his children in 1998. Throughout the year, meticulous work is carried out, revealing the character of the grape varieties present: Pinot Noir, Pinot Meunier, and Chardonnay, each contributing its strength and finesse.

In line with the *Extase Blanc de Noirs 2015* cuvée, dosed at 4g/liter, crafted from 50% Pinot Meunier for roundness and fruity notes, and 50% Pinot Noir for structure and framework. Grapes from a careful selection of old vines with exceptional maturity on the south slopes of Epernay.

#### Tasting review:

**Color**: deep golden yellow, beautiful effervescence, brilliant. **Nose**: intense and delicate, with white-fleshed fruits, peaches, nectarines, followed by white flowers, and brioche notes. **Palate**: beautiful, soft and fresh attack, evolving into a lovely silky texture, complemented by hints of anise and citrus. Long and intense finish. **Pairing**: truffled Bresse chicken. **Comment**: a superb, refined, and elegant wine.

As for the *Originel Extra-Brut 2018* cuvée, it is a 100% Meunier, sourced from the two plots 'Les Colinières' and 'L'Albutrie', located in Vinay. Limited to 2,500 bottles, the cuvée, dosed at 3g/liter, ages for a minimum of 36 months in the cellar, with 73% vinified in tank with malolactic fermentation and 27% in oak barrels without malolactic fermentation.

#### Tasting review:

**Color**: straw-yellow with bright reflections, beautiful fine and intense bubbles. **Nose**: delicate and fine, with quince and dried fruits, a light touch of wood. **Palate**: rich and lively, with a beautiful structure, freshness, and scents of wet chalk mingled with spices. Gourmand and flavorful finish. **Pairing**: plate of matured cheeses. **Comment**: a cuvée 100% Pinot Meunier that we love for its candid and exuberant qualities.



## D'UNE PASSION INTENSE

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



EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNE-JEAN-DIOT.FR

# FRIA

INDUSTRIE

Climatiseurs de Cave à Vin



## Climatiseurs de cave à vin connectés Wine cellar air conditioners connected

**WineSupervisor 3**

IoT - Suivi - Historique - Alarmes  
IoT - Monitoring - History - Alarms

L'assurance à distance de la parfaite conservation de vos vins  
Remote assurance of the perfect conservation of your wines

www.friax.fr

## CHAMPAGNE BOUTILLEZ MARCHAND

— Blanc de Blancs 1<sup>er</sup> Cru Villers Marmery —



L'entreprise familiale, créée en 1960 par Robert Bouteillez, exploite aujourd'hui, sous l'égide de sa fille Marion et de son mari Jean-Michel Sourdet, 6,4 ha. Les parcelles se situent sur le terroir de Villers-Marmery, commune de la Montagne de Reims, atypique par son goût de terroir. Elles sont plantées à 97 % en chardonnay et à 3 % en pinot noir. Ces derniers sont utilisés pour réaliser les assemblages des vins rosés de macération.

Les travaux de la vigne sont manuels, de la taille à la vendange (environ 520 heures de travail pour 1 hectare, sans compter la vendange). La lutte contre les maladies et ravageurs de la vigne est la plupart du temps mécanisée. L'entretien et la conduite raisonnée du vignoble favorisent les produits de qualité, élaborés dans le respect de la tradition. Ainsi, champagne blanc, rosé et ratafia champenois sont vendus au domaine.

The family-owned company, founded in 1960 by Robert Bouteillez, now operates 6.4 hectares under the leadership of his daughter Marion and her husband Jean-Michel Sourdet. The vineyards are located in the Villers-Marmery terroir, a unique area in the Montagne de Reims known for its distinctive terroir. They are planted with 97% Chardonnay and 3% Pinot Noir. The Pinot Noir grapes are used in the production of rosé wines through maceration.

Vineyard work is carried out manually, from pruning to harvesting (approximately 520 hours of work per hectare, not counting the harvest). Disease and pest control in the vineyards is mostly mechanized. The vineyard is maintained and managed with a focus on quality products, crafted in accordance with tradition. As a result, they produce white Champagne, rosé Champagne, and Champagne ratafia, which are sold at the estate.

### A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

**Robe** : jaune or blanc, limpide, brillante. L'effervescence est délicate et crémeuse. **Nez** : frais et subtil, sur les fleurs blanches, acacia, chèvrefeuille, mêlées à des notes d'agrumes et de mirabelles, s'ouvrant sur des notes pâtissière et beurrées. **Bouche** : l'attaque est fraîche, intense, on retrouve les fruits jaunes et les agrumes. Finale délicate sur une pointe d'amertume et d'épices. **Accord** : un tartare de dorades, crème de yuzu. **Commentaire** : un blanc de blancs à découvrir, issu du magnifique terroir de Villers-Marmery.

**Color**: clear, brilliant, white gold hue. Delicate and creamy effervescence. **Nose**: fresh and subtle, with notes of white flowers, acacia, honeysuckle, intertwined with hints of citrus and mirabelles, leading to pastry and buttery notes. **Palate**: the attack is fresh and intense, with flavors of yellow fruits and citrus. A delightful finish with a touch of bitterness and spices. **Pairing**: ideal with a tartare of sea bream and yuzu cream. **Comment**: a Blanc de Blancs to discover, from the magnificent terroir of Villers-Marmery.

EN SAVOIR → [WWW.CHAMPAGNE-BOUTILLEZ-MARCHAND.FR](http://WWW.CHAMPAGNE-BOUTILLEZ-MARCHAND.FR)

# MAISON COLLERY

## 100 % Champagne Grand Cru

Ancré à Ay, sur un coteau adossé à la Montagne de Reims, le Champagne Collery possède 360 hectares de vignes, majoritairement plantées de pinot noir.

En appellation d'origine contrôlée Champagne Grand Cru, les vins sont vinifiés au sein de la cuverie Collery, équipée en cuves inox thermorégulées et de 400 hl de fûts, favorisant une micro-oxygénation de précision et des mouvements de convection, apportant élégance au vin et un résultat très peu boisé. L'assemblage fournit un bel équilibre, tout en concentrant les arômes de terroir, de minéralité et de fruits. Non collés, les champagnes bénéficient d'un vieillissement de 4 ans minimum en bouteille afin de façonner leur caractère.

Anchored in Ay, on a hillside against the Montagne de Reims, Champagne Collery owns 360 hectares of vineyards, predominantly planted with Pinot Noir.

In the Champagne Grand Cru appellation, the wines are vinified in the Collery winery, equipped with thermoregulated stainless steel tanks and 400 hl barrels, promoting precise micro-oxygenation and convection movements, bringing elegance to the wine with very little woody result. The blend provides a beautiful balance, concentrating the aromas of terroir, minerality, and fruit. Unfiltered, the champagnes benefit from a minimum 4-year ageing in the bottle to shape their character.

### A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

#### Empyreumatic 2014 Brut Grand Cru

90 % pinot noir, 10 % chardonnay. Dosage 9g/litre. Fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées. 50 % des vins clairs sont élevés dans un foudre de 10 hl, 50 % dans des tonneaux bourguignons de 2 ou 3 vins ainsi que dans des tonneaux de 228 litres neufs en chêne américain.

**Robe :** or, superbes reflets. Belles bulles fines et persistantes. **Nez :** fin et subtil, sur une belle complexité aromatique, notes de fruits secs torréfiés, de tabac et d'épices, dû à un élevage délicat en foudres et fûts de chêne. **Bouche :** onctueuse, gourmande, dotée d'une belle matière, équilibrée et dense, mêlant des parfums de fruits confits et d'agrumes. **Accords :** viande blanche à la truffe ou dessert de chocolat noir truffé. **Commentaire :** un grand champagne d'excellente garde, à boire dès maintenant.

90% Pinot Noir, 10% Chardonnay. Dosage 9g/liter. Alcoholic and malolactic fermentations in thermoregulated stainless steel tanks. 50% of the clear wines are aged in a 10 hl cask, 50% in Burgundian barrels of 2 or 3 wines, as well as in new 228-liter barrels of American oak.

**Color:** gold, superb reflections. Beautiful fine and persistent bubbles. **Nose:** fine and subtle, with a beautiful aromatic complexity, notes of roasted dried fruits, tobacco and spices, due to delicate ageing in casks and oak barrels. **Palate:** smooth, indulgent, with a beautiful substance, balanced and dense, blending scents of candied fruits and citrus. **Pairing:** white meat with truffles or dark chocolate truffle dessert. **Comment:** a great Champagne with an excellent ageing potential, to be enjoyed now.

#### Blanc de Blancs Brut Grand Cru

Base de chardonnay élevée en fûts de Sauternes Grand Cru. Dosage 7g/litre. Fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées. 30 % de l'assemblage est élevé en foudres de 25 hl.

**Robe :** jaune pâle aux reflets verts, beau visuel. Bulle fine et soutenue. **Nez :** le chardonnay dans toute sa splendeur, aérien et délicat sur des notes de fleurs d'acacia et de chèvre-feuille, mêlées à des parfums de beurre frais, de pâtisserie et de nougatine. Belle expression du cépage. **Bouche :** bonne attaque, belle acidité, jolie matière, équilibrée. Finale intense, saline et rafraîchissante sur les agrumes. **Accords :** un poisson noble (turbot ; Saint-Pierre) accompagné d'un beurre citronné.

Base of Chardonnay aged in Sauternes Grand Cru barrels. Dosage 7g/liter. Alcoholic and malolactic fermentations in thermoregulated stainless steel tanks. 30% of the blend is aged in 25 hl casks.

**Color:** pale yellow with green reflections, beautiful visual. Fine and sustained bubbles. **Nose:** Chardonnay in all its splendor, airy and delicate with notes of acacia flowers and honeysuckle, mixed with scents of fresh butter, pastries, and nougat. Beautiful expression of the grape. **Palate:** good attack, beautiful acidity, lovely substance, balanced. Intense, saline, and refreshing finish on citrus. **Pairing:** noble fish (turbot; John Dory) accompanied by lemon butter.

EN SAVOIR → [WWW.CHAMPAGNE-COLLERY.COM](http://WWW.CHAMPAGNE-COLLERY.COM)



GRAND CRU CLASSÉ

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



Les Hauts de  
**MONTROUGE**  
by  
HDM

VIGNERONS PRODUCTEURS  
ARMAGNAC - FLOC - VIN

**BOUTIQUE**  
Route d'Aire-sur-l'Adour • 32110 NOGARO  
05 62 09 01 79

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

DOMAINE DE LA  
**FONT DES PÈRES**

RESTAURANTS  
HÉBERGEMENTS

ACTIVITÉS  
OENOTOURISTIQUES

SÉMINAIRES  
ÉVÈNEMENTS PRIVÉS

04 94 15 21 21  
[WWW.LAFONTDESPERES.COM](http://WWW.LAFONTDESPERES.COM)

1306 ch. de Pontillaou 83330 LE BEAUSSET

# CHAMPAGNE RENÉ ROGER

— Cuvée Althaéa —



Créé en 1995, le Champagne René Roger est la suite logique d'une tradition familiale qui remonte au XVII<sup>e</sup> siècle.

Les vignes de l'exploitation, située dans ce qui était l'une des plus anciennes tonnellerie de la Champagne, se répartissent principalement à Aÿ, réputé pour ses pinots noirs, mais également à Mareuil-sur-Aÿ et Mutigny, ou encore à Bassu, terre de chardonnay.

Pour lutter contre les maladies et parasites de la vigne, ce manipulant-récoltant a mis en place une viticulture durable par des pratiques viticoles raisonnées, permettant une production régulière et de qualité, tout en préservant l'environnement et l'homme. Cela passe par la mise en œuvre de pratiques culturelles maîtrisées et responsables pour l'environnement lorsque la situation l'exige : de l'enherbement et du travail du sol sur certaines parcelles, de la confusion sexuelle, plantation de haie arbustive, fumure raisonnée... Bien entendu, ici la récolte se fait à la main.

Depuis une vingtaine d'années, René Roger travaille avec son fils Laurent, qui l'a rejoint sur l'exploitation après des études de viticulture et d'œnologie.

Composée à 90% de pinot noir, la cuvée *Althaéa* est typique d'Aÿ. Elle contient 50% de vins de réserve et vieillit environ 6 à 7 ans en caves.

Established in 1995, Champagne René Roger is the natural continuation of a family tradition dating back to the 17<sup>th</sup> century.

The vineyards of the estate, located in what was once one of the oldest cooperages in Champagne, are mainly spread across Aÿ, renowned for its Pinot Noirs, as well as Mareuil-sur-Aÿ and Mutigny, and even Bassu, the land of Chardonnay. To combat vine diseases and pests, this winegrower-producer has implemented sustainable viticulture through reasoned viticultural practices, allowing for a regular and high-quality production while preserving the environment and humanity. This involves the implementation of controlled and environmentally responsible cultivation practices when necessary: cover cropping and soil work in certain plots, sexual confusion, planting of hedgerows, reasoned fertilization, etc. Of course, the harvest here is done by hand.

For the past twenty years, René Roger has been working with his son Laurent, who joined the estate after studying viticulture and oenology.

Composed of 90% Pinot Noir, the *Althaéa* cuvée is typical of Aÿ. It contains 50% reserve wines and ages for approximately 6 to 7 years in the cellars.

## A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

**Robe** : jaune or intense, bulle persistante. **Nez** : puissant et envoûtant, sur des arômes de fruits frais et de fruits secs, puis sur des notes de fleurs blanches avec une pointe d'épices douces. **Bouche** : franche et vive. Belle structure, sur les fleurs blanches. Magnifique longueur. **Accord** : tartare de dorade, mangue et citron vert. **Commentaire** : à savourer.

**Color**: intense golden yellow, persistent bubbles. **Nose**: powerful and enchanting, with aromas of fresh and dried fruits, followed by notes of white flowers with a hint of mild spices. **Palate**: crisp and lively. Beautiful structure, with notes of white flowers. Magnificent length. **Pairing**: sea bream tartare with mango and lime. **Comment**: a delight to savor.

EN SAVOIR → [WWW.CHAMPAGNE-RENE-ROGER.COM](http://WWW.CHAMPAGNE-RENE-ROGER.COM)

# MOËT & CHANDON

— Collection Impériale Création n°1 —

Mi-octobre, SommelierS International a eu le privilège de découvrir la nouvelle cuvée de Moët & Chandon. Baptisée *Collection Impériale Création n°1*, cette cuvée spéciale célèbre le 280<sup>e</sup> anniversaire de la Maison, fondée en 1743 par Claude Moët.

Ce Brut Nature, dont le point d'inspiration vient de la cuvée *Esprit du Siècle*, en hommage aux vins du XX<sup>e</sup> siècle, incarne l'art de l'assemblage et de l'élevage, maîtrisé à la perfection par Benoît Gouez, le chef de cave.

Aussi, au-delà de l'assemblage de 7 millésimes, *Collection Impériale Création n°1* propose un mélange de différents processus de maturation (inox, foudre de chêne ou encore en bouteilles sur lies). Une réflexion qui installe définitivement la Maison Moët & Chandon dans la Haute Oenologie, avec un habillage manuel et une production limitée à 65 000 bouteilles.

La cuvée *Collection Impériale Création n°1* réunit 5 millésimes de réserve sous bois : le 2012, qui apporte l'équilibre, le 2010, riche, le 2008, millésime de tension, le 2006, puissant, et le 2000, millésime insaisissable mais incontournable. A ces millésimes s'ajoutent le 2013, qui apporte le fruit et la fraîcheur et le 2004, avec son caractère empyreumatique et toasté.

Le résultat est là : un nez aux notes minérales, épicées (bâton de réglisse, vanille), des nuances toastées, de moka et de noisette. S'en suit des arômes de citron confit, de mirabelle et de figue. En bouche, la bulle est fine

et délicate et offre une pointe d'amertume très agréable. La finale, sur des notes fumées et de réglisse, confirme une cuvée tout en fraîcheur et en maturité.

Pour unir l'art et l'art de la vinification, Moët & Chandon a fait appel à l'artiste Daniel Arsham pour donner sa vision de cette nouvelle cuvée, à travers une œuvre monumentale, sculpturale et murale, en encapsulant l'héritage de la Maison dans une œuvre. L'artiste a aussi conçu 70 flacons en édition limitée, des capsules tridimensionnelles, qui serviront d'écrin à des pièces spéciales de la Collection.

Une cuvée sublimée également par le chef Jean-Michel Bardet lors d'un dîner accord mets & champagne au Château de Saran. Un repas où le chef marie parfaitement les textures, la chromaticité et la salinité à la bulle de cette cuvée d'exception.

Sur 3 bouchées évolutives au champignon, laurier puis vanille-miso nous nous remémorons les différents élevages présents dans la cuvée, avec notamment un miso qui rappelle l'umami et la vanille l'élevage sous bois. En entrée, le risotto marin et la langoustine fumée, combava et muscade, font écho, grâce aux algues, au côté iodé du champagne, et à son côté fumé avec la

**|| In mid-October, SommelierS International had the privilege of discovering the new cuvée from Moët & Chandon. Named Collection Impériale Création n°1, this special cuvée celebrates the 280<sup>th</sup> anniversary of the House, founded in 1743 by Claude Moët.**



This Brut Nature, inspired by the *Esprit du Siècle* cuvée, paying homage to the wines of the 20<sup>th</sup> century, embodies the art of blending and ageing, mastered to perfection by Benoît Gouez, the cellar master.

Beyond the blending of 7 vintages, *Collection Impériale Création n°1* offers a blend of different maturation processes (stainless steel, oak casks, and even bottle ageing on lees). This thoughtful approach firmly establishes Maison Moët & Chandon in the realm of High Oenology, with handcrafted packaging and a limited production of 65,000 bottles.

The cuvée *Collection Impériale Création n°1* brings together 5 reserve vintages aged in wood: the 2012, which contributes balance, the rich 2010, the tension-filled 2008, the powerful 2006, and the elusive but essential 2000 vintage. These vintages are complemented by the 2013, providing fruit and freshness, and the 2004 with its toasty and smoky character.

The result is a nose with mineral and spicy notes (liquorice, vanilla), toasted nuances, coffee, and hazelnut. This is followed by flavors of candied lemon, mirabelle, and fig. On the palate, the bubbles are fine and delicate, offering a pleasant

hint of bitterness. The finish, with smoky and liquorice notes, confirms a cuvée characterized by freshness and maturity.

To unite the art and the art of winemaking, Moët & Chandon collaborated with artist Daniel Arsham to present his vision of this new cuvée through a monumental, sculptural, and mural artwork, encapsulating the heritage of the House. The artist also designed 70 limited-edition bottles with three-dimensional capsules that will serve as special pieces in the Collection.

This cuvée is also elevated by Chef Jean-Michel Bardet during a food and champagne pairing dinner at Château de Saran. A meal where the chef skillfully combines textures, chromaticity, and salinity with the bubbles of this exceptional cuvée.

Through 3 evolving bites featuring mushrooms, laurel, then vanilla-miso, we reminisce about the different ageing processes present in the cuvée, especially the miso recalling umami and the vanilla the wood ageing. For the starter, the marine risotto and smoked langoustine, combined with combava and nutmeg, echo the maritime character of the champagne, thanks to the seaweed, and its smoky aspect with the langoustine smoked over hay.

langoustine fumée au foie. En plat, le chawanmushi (poulette cuite dans une boule de pain), jus de volaille agrémenté d'une pointe de cumin, et pain au levain, rehausse le côté fumé du champagne. Après un passage en carafe qui révèle encore de nouveaux arômes, nous dégustons la cuvée sur une poulette de la Cour d'Armoise, kumquat lactofermenté et aubergine farcie. Sur les tommes de Bethmale, Thérondels & tomme des Bauges la cuvée termine sa présentation en beauté, tout comme nous, qui finissons la soirée au bar du Château, où l'esprit lounge du lieu nous rappelle que nous venons de vivre une soirée qui marquera nos esprits, à l'image de la cuvée *Collection Impériale Création n°1*, qui n'est que le prémisses d'un compte à rebours pour les 300 ans de la Maison.

For the main course, the chawanmushi (a poulette cooked in a bread bun) with poultry jus enhanced with a touch of cumin, and sourdough bread, elevate the smoky notes of the champagne. After a decanting process that reveals even more aromas, we enjoy the cuvée with a poulette from the Cour d'Armoise, lacto-fermented kumquat, and stuffed eggplant. The cuvée concludes its presentation beautifully with Tommes de Bethmale, Thérondels, and Tomme des Bauges cheeses, just as we do, wrapping up the evening at the Château's bar, where the lounge atmosphere reminds us that we have experienced an unforgettable evening, much like *Collection Impériale Création n°1*, which marks the beginning of a countdown to the 300<sup>th</sup> anniversary of the House.

Sandy Bénard-Ravoisier

EN SAVOIR +  
→ [WWW.MOËT.COM/FR-FR](http://WWW.MOËT.COM/FR-FR)



Benoît Gouez, chef de cave.



# LA MAISON PERRIER-JOUËT PRÉSENTE SA PREMIÈRE EXPOSITION :

## Goûter le Monde, le Banquet des Merveilles

**Du 16 septembre 2023 au 11 décembre 2023, au musée du Vin et de l'Archéologie régionale du Champagne, à Épernay.**

Pensé comme un voyage à travers l'histoire de ses propres collections et celles de son co-producteur, cet événement emblématique s'appuie sur la dimension culturelle de la Maison, dont le patrimoine artistique s'étend sur plus de 200 ans, de sa fondation à ses collaborations contemporaines.

Installée dans un espace de deux cents mètres carrés au Château Perrier, l'exposition rassemble des pièces du XVIII<sup>e</sup> siècle et de la période Art Nouveau, des créations contemporaines et des prêts de musées et de collectionneurs privés. Un dialogue se noue entre ces artefacts variés, issus de différentes époques, tous ayant un lien avec la nature et contribuant à l'enchantement de notre monde. L'exposition met l'accent sur les dynamiques de la vie, du partage, de la transmission et de l'engagement.

**The House of Perrier-Jouët presents its first exhibition: "Tasting the world, the Banquet of Wonders".**

**From September 16, 2023, to December 11, 2023 at the Museum of Wine and Regional Archaeology of Champagne, in Épernay.**

Conceived as a journey through the history of its own collections and those of its co-producer, this emblematic event is built upon the cultural dimension of the House, whose artistic heritage spans over 200 years, from its foundation to its contemporary collaborations.

Located in a space of two hundred square meters at Château Perrier, the exhibition brings together pieces from the 17<sup>th</sup> century and the Art Nouveau period, contemporary creations, and loans from museums and private collectors. A dialogue is established between these diverse artifacts from different eras, all related to nature and contributing to the enchantment of our world. The exhibition emphasizes the dynamics of life, sharing, transmission, and commitment.

Furniture, tableware, dishes, scientific instruments, herbariums, curiosities, paintings, and archival documents... Nearly 200 pieces, both ancient and contemporary, bear witness to the connection between the 18<sup>th</sup> and 19<sup>th</sup> century collections of the Museum of Wine and Regional Archaeology in Champagne and the Art Nouveau collections of Perrier-Jouët – the largest private collection of French Art Nouveau in Europe. The exhibition also features contemporary creations resulting from artistic collaborations initiated by the House of Perrier-Jouët. A must-see!

EN SAVOIR → [WWW.PERRIER-JOUËT.COM](http://WWW.PERRIER-JOUËT.COM)

Mobiliers, arts de la table, vaisselles, instruments scientifiques, herbiers, objets de curiosité, peintures et documents d'archives... Près de 200 pièces, anciennes et contemporaines, témoignent de la filiation entre les collections des XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles du musée du vin de Champagne et d'Archéologie régionale et les collections Art Nouveau de la Maison Perrier-Jouët – la plus grande collection privée d'Art Nouveau français en Europe.

L'exposition présente également des créations contemporaines issues de collaborations artistiques initiées par la Maison Perrier-Jouët. A découvrir vite !



# LA MAISON MUMM

## accueille une cheffe étoilée pour sa troisième résidence de la table des chefs

La jeune cheffe étoilée Kelly Rangama prendra la suite de Florian Barbarot à La Table des Chefs à Reims, dès le 30 novembre prochain.

**Maison Mumm welcomes a Michelin-starred Chef for its third Table des Chefs residency**  
**|| Young Michelin-starred chef Kelly Rangama will succeed Florian Barbarot at La Table des Chefs in Reims, starting from November 30<sup>th</sup>.**

Décorée d'une étoile Michelin pour son restaurant Le Faham, situé dans le quartier des Batignolles à Paris, Kelly Rangama propose pendant trois mois une expérience innovante et un voyage aux confins des Outre-mer autour de son univers culinaire moderne et des cuvées G.H. Mumm.

C'est Raimonds Tomsons, élu Meilleur Sommelier du Monde ASI en février 2023, qui signe la carte des champagnes et des vins de la Table des Chefs toute l'année. Une association de savoir-faire d'excellence qui fait écho à celui que cultive la Maison Mumm depuis près de deux cents ans et qui illustre sa capacité à innover tout en préservant son héritage.

### UNE RECHERCHE INCESSANTE D'INNOVATION

Kelly Rangama offre une vision singulière de la gastronomie, empreinte de voyages des Antilles à l'Océan Indien, qui vient s'accorder au caractère innovant de la Maison Mumm. Tout en recherchant un équilibre avec les différentes cuvées, son menu gastronomique aux accents ultra-marins - en 3, 4 ou 6 séquences - est une expérience unique et fait résonner en un accord parfait, les richesses du terroir.

« Je suis une passionnée de champagne. J'ai eu un coup de cœur pour la Maison Mumm qui est en constante recherche d'innovation pour créer et assembler ses cuvées. Nos deux univers se répondent parfaitement. C'est la première fois que la Maison Mumm collabore avec une femme chef et c'est autant un honneur pour moi qu'un défi pour me surpasser ». — Kelly Rangama.



Kelly Rangama

Adorned with a Michelin star for her restaurant, Le Faham, located in the Batignolles district of Paris, Kelly Rangama will offer an innovative culinary experience and a journey to the distant French Overseas Territories for a three-month period, all complemented by G.H. Mumm champagnes.

The wine and champagne menu for La Table des Chefs throughout the year is curated by Raimonds Tomsons, elected ASI Best Sommelier of the World in February 2023. This partnership of excellence mirrors the commitment to expertise that Maison Mumm has maintained for nearly two centuries, showcasing its ability to innovate while preserving its heritage.

### A relentless pursuit of innovation

Kelly Rangama brings a unique vision of gastronomy, infused with the flavors of travels from the Caribbean to the Indian Ocean, which resonates with Maison Mumm's innovative

character. While seeking balance with the various champagnes, her gastronomic menu, with ultramarine influences and available in 3, 4, or 6 courses, offers a distinctive experience, harmonizing with the terroir's riches.

"I am passionate about Champagne. I had a crush on Maison Mumm, which is constantly striving for innovation in creating and blending its cuvées. Our two worlds perfectly complement each other. It is the first time that Maison Mumm collaborates with a female chef, and it is both an honor and a challenge for me to excel". — Kelly Rangama.

→ LA TABLE DES CHEFS

31 rue du Champs de Mars - 51100 Reims

Pour réserver : [www.mumm.com/fr-fr/la-table-des-chefs-mumm](http://www.mumm.com/fr-fr/la-table-des-chefs-mumm)

# I ISÈRE

altesse ■ arvine ■ chardonnay  
corbeau ■ étraire de la Dhuy  
gamay ■ jacquère ■ joubertin  
mècle ■ mondeuse blanche  
mondeuse noire ■ persan  
pinot gris ■ pinot noir  
roussanne ■ servanin ■ syrah  
velteline ■ verdesse ■ viognier

Stéphanie Loup, Antoine Mayoussier, Wilfrid Debroize, vigneron et organisateurs du salon des vins de l'Isère.



Trièves, vignes jusqu'à 900 m d'altitude.



Dégustation dans le Vercors par Florence Corbalan - La Bête 2020 - Domaine des Rutissons.

## LE VIGNOBLE DE L'ISÈRE un terroir en pleine ascension !

« J'aimerais juste que l'on écrive le mot Isère sur la carte du vignoble français et que l'on dise qu'on fait du vin ! », dit Wilfrid Debroize, vigneron du domaine des Rutissons avec Laurent Fondimare, et président depuis 2016 du syndicat des vins de l'Isère.

Nous parlons d'un vignoble situé dans les Alpes, environné de montagnes - Chartreuse, Vercors, Belledonne, Dévoluy – et offrant de magnifiques paysages. Il comptait autrefois 33 000 ha et s'était appauvri à cause notamment des guerres, du phylloxéra, de l'industrialisation. La solution de replantation avec des hybrides avait fini de faire la mauvaise réputation des vins. Mais c'est de l'histoire ancienne ! À partir de 2007, grâce à Nicolas Gonin et Thomas Finot, vigneron passionnés d'ampélographie, l'histoire des vins de l'Isère commence à se réécrire. « On peut leur dire merci d'avoir été les pionniers et d'avoir permis à l'IGP Isère de pouvoir exister au travers des cépages patrimoniaux », dit Wilfrid.

Verdesse, étraire de la d'huy, douce noire, persan, joubertin, onchette... rentrent dans l'encépagement de l'IGP Isère depuis 2011. Il s'agit bien là d'une IGP de territoire et non de rebut ! Ces cépages identitaires ne sont pas un effet de mode ou simplement une solution face au réchauffement climatique, c'est un réel désir de se démarquer, de se rapprocher de ses racines, de créer du lien avec sa propre terre. Wilfrid s'est battu pour créer une charte basée sur l'identité, l'entraide entre vigneron, l'accompagnement des nouveaux arrivants. Le département et la chambre d'agriculture l'ont suivi.

**The vineyards of Isère, a terroir on the rise!**  
"I just want the word 'Isère' to be written on the map of French vineyards, and for people to say that we make wine!" says Wilfrid Debroize, a winemaker at the Domaine des Rutissons with Laurent Fondimare, and president of the Isère wine syndicate since 2016.

We are talking about a vineyard located in the French Alps, surrounded by mountains - Chartreuse, Vercors, Belledonne, Dévoluy - and offering beautiful landscapes. It once covered 33,000 hectares but had dwindled in size due to wars, phylloxera, and industrialization. The use of hybrid grape varieties had further damaged the reputation of the wines. But that is ancient history! Starting in 2007, thanks to the efforts of Nicolas Gonin and Thomas Finot, passionate winegrowers with a love for ampelography, the story of Isère wines began to be rewritten. "We can thank them for being pioneers and for allowing the IGP Isère to exist through heritage grape varieties," says Wilfrid.

Verdesse, étraire de d'huy, douce noire, persan, joubertin, onchette, and more have been part of the IGP Isère grape varieties since 2011. This is a true regional IGP, not a second-rate one! These distinctive grape varieties are not just a trend or a response to climate change; it's a genuine desire to stand out, to connect with one's roots, and to create a bond with one's own land. Wilfrid fought to create a charter based on identity, mutual support among winemakers, and assistance to newcomers. The department and the chamber of agriculture followed suit.

Aujourd'hui, le vignoble compte 260 ha, dont 65 ha en IGP, 25 domaines et une trentaine de vigneron, dont 50 % installés ces dernières années. Le 3<sup>e</sup> salon des vins de l'Isère organisé à Montbonnot dans la Vallée du Grésivaudan, confirme une fois de plus la qualité des vins et le dynamisme des vigneron, dont certains acteurs phares : Thomas Finot, W. Debroize & L. Fondimare, Stéphanie Loup, Jérémy Bricka, Samuel Delus, Antoine Mayoussier, sont souvent médaillés au concours des vins de l'Isère. De nouveaux talents font également leur apparition : Pierre Pelfrène et ses magnifiques verdesse ou Pascale Barbe du domaine Les P'tits Ballons qui propose des vins étonnants. Que ce soit dans le Trièves, jusqu'à 900 m d'altitude, dans la Vallée du Grésivaudan, ou dans les Balmes Dauphinoises, les cépages isérois s'épanouissent à merveille. Ce terroir crée des vins authentiques, expressifs, concentrés, complexes, joyeux, toujours digestes, avec une belle fraîcheur en finale. Le plaisir à la dégustation est grand. Ils trônent sur une vingtaine de tables étoilées et s'exportent notamment aux USA, au Japon et en Italie. Donc oui, le vignoble de l'Isère existe bel et bien. Le syndicat a d'ailleurs créé sa propre carte ! Amateurs de bon goût et de rareté, venez goûter aux vins de l'Isère qui grimpent...

Today, the vineyard covers 260 hectares, with 65 hectares under IGP designation, 25 domains, and about 30 winemakers, with 50% having settled in recent years. The 3<sup>rd</sup> Isère Wine Fair held in Montbonnot in the Grésivaudan Valley confirms once again the quality of the wines and the dynamism of the winemakers, including some key players: Thomas Finot, W. Debroize & L. Fondimare, Stéphanie Loup, Jérémy Bricka, Samuel Delus, Antoine Mayoussier, who are often medalists at the Isère Wine Competition. New talents are also emerging, such as Pierre Pelfrène with his magnificent verdesse wines or Pascale Barbe from Domaine Les P'tits Ballons, offering remarkable wines. Whether in Trièves, up to 900 meters in altitude, in the Grésivaudan Valley, or in the Balmes Dauphinoises, the Isère grape varieties thrive wonderfully. This terroir produces authentic, expressive, concentrated, complex, joyful, always digestible wines, with a beautiful freshness in the finish. The pleasure of tasting them is immense. They grace the tables of around twenty Michelin-starred restaurants and are exported to the USA, Japan, and Italy. So yes, the Isère vineyard truly exists. The syndicate has even created its own map! If you're a fan of good taste and rarity, come and taste the rising wines of Isère...

Florence Corbalan



Vercors - Domaine Mayoussier.



Coteaux du Grésivaudan - Laurent Fondimare et Wilfrid Debroize - Vignerons du domaine des Rutissons.



# CAVES À VINS LIEBHERR

## une conservation optimale

Reconnu en tant que spécialiste des caves à vin, le fabricant allemand Liebherr propose des appareils dotés de caractéristiques pointues répondant aux exigences essentielles pour un stockage optimal : air frais, hygrométrie, absence de vibrations, protection contre la lumière et les odeurs.

Après le renouvellement de son offre de froid encastrable et pose-libre ces deux dernières années, Liebherr entreprend aujourd'hui une refonte de sa gamme de caves à vin, composée de 14 modèles dits "monotempérature". Cette gamme recrée le climat naturel d'une cave souterraine pour accompagner les vins à leur apogée en toute sérénité : 6 modèles GrandCru et 5 modèles GrandCru Sélection destinés aux amateurs, et 3 modèles Perfection conçus pour répondre aux besoins intensifs des professionnels.

**Liebherr wine cellars, optimal preservation**  
 || *Recognized as a specialist in wine cellars, the German manufacturer Liebherr offers appliances with precise features that meet the essential requirements for optimal storage: fresh air, humidity, lack of vibrations, protection against light, and odors.*

After renewing its range of built-in and freestanding refrigeration over the past two years, Liebherr is now redesigning its range of wine cellars, consisting of 14 models called "single-temperature". This range recreates the natural climate of an underground cellar to accompany wines to their peak serenely: 6 GrandCru models and 5 GrandCru Selection models for enthusiasts, and 3 Perfection models designed to meet the intensive needs of professionals.

Les fondamentaux qui ont fait la renommée de Liebherr en matière de conservation des vins, sont renforcés pour offrir une solution de conservation complète et actualisée :

- un maintien de la température au degré près contrôle la maturation des vins,
- un taux d'humidité supérieur à 50 % préserve le rôle protecteur du bouchon,
- un apport continu d'air frais protégé pour un climat de conservation sain,
- l'absence de vibrations contribue à l'évolution biochimique des vins,
- un écran renforcé face à la lumière du soleil protège les arômes,
- une classe énergétique E (porte pleine) et F (porte vitrée), pour dépasser les critères suffisants du vieillissement,
- l'embarquement d'une connectivité, pour une interaction entre la cave et l'utilisateur sur des fonctions utiles et sécurisantes, avec l'envoi de notifications.

Le nouveau système EasyFill maintient la porte de l'appareil ouverte sur un angle supérieur à 90° facilitant le chargement et le rangement, sans risque de fermeture brutale. Le système SoftClosing permet une fermeture délicate et automatique de la porte, préservant ainsi le repos des vins lorsque l'angle d'ouverture passe sous les 90°.

The fundamentals that have made Liebherr renowned for wine preservation are reinforced to offer a complete and updated storage solution:

- Maintaining the temperature to the degree controls the maturation of wines.
- Humidity above 50% preserves the protective role of the cork.
- Continuous supply of fresh air, protected for a healthy storage climate.
- Lack of vibrations contributes to the biochemical evolution of wines.
- A reinforced screen against sunlight protects the aromas.
- Energy class E (solid door) and F (glass door), to exceed sufficient ageing criteria.
- Integration of connectivity for interaction between the cellar and the user on useful and secure functions, with the sending of notifications.

The new EasyFill system keeps the door of the appliance open at an angle greater than 90°, facilitating loading and storage without the risk of abrupt closure. The SoftClosing system allows a delicate and automatic closure of the door, thus preserving the rest of the wines when the opening angle falls below 90°.

# BOISÉ & MATURE

Tous les champagnes  
ont leurs caractères.

Elyesse, vigneron  
à Trépail

CHAMPAGNE  
DE VIGNERONS

champagnedevignerons.fr

En référence à certains  
arômes typiques du champagne.

Les caves à vin Liebherr simplifient l'organisation d'une collection de vins en expansion, avec des clayettes en bois de hêtre non traité et imputrescible. L'agencement est entièrement flexible, avec un réglage en hauteur des clayettes tous les 3 cm. Pour optimiser la capacité de stockage, les bouteilles peuvent également être rangées col à col sur les clayettes.

## CAVE À VIN MIXTE 2 ZONES EWTDF3553

La cave à vin encastrable EWTDF3553 est le fleuron de la gamme, avec deux zones de température indépendantes et ses 9 clayettes en bois (+1 inclinée), offrant un grand espace pour stocker 80 bouteilles de type Bordeaux dans une niche de 178 cm. Ce modèle prend en compte les différents usages, permettant de faire mûrir lentement les cépages tout en offrant un espace de mise en température pour les bouteilles à servir. Les consommateurs réguliers auront toujours des bouteilles prêtes à déguster, tandis que les collectionneurs pourront faire vieillir leurs crus millésimés.

Cette cave est conçue pour limiter les effets des vibrations dans une pièce de vie quotidienne. Avec un compresseur monté sur silent bloc, une ouverture motorisée de la porte, des pieds réglables, une carrosserie robuste pour une bonne inertie, une visserie siliconée et des alarmes, l'évolution du vin se poursuit en toute sérénité. Son niveau sonore (32 dBA), le plus bas de sa catégorie sur le marché, est essentiel pour une cave installée au cœur du lieu de vie. Le vérin SoftSystem offre une fermeture amortie, sûre et silencieuse. Le filtre à charbon actif assure une ouverture protégée vers l'extérieur, purifiant l'air entrant en permanence pour une conservation sûre et renouvelée. Enfin, son design s'adapte à l'environnement de la pièce de vie avec différentes esthétiques : un habillage en bois, un cadre avec porte pleine en inox, ou une porte au vitrage fumé teinté anti-UV, qui met en valeur la collection de bouteilles grâce aux éclairages LED dédiés à chaque zone.



Liebherr wine cellars simplify the organization of an expanding wine collection, with untreated and rot-resistant beechwood shelves. The layout is entirely flexible, with height adjustment of the shelves every 3 cm. To optimize storage capacity, bottles can also be stored neck to neck on the shelves.

## Mixed 2 zones wine cellar EWTDF3553

The built-in wine cellar EWTDF3553 is the flagship of the range, with two independent temperature zones and its 9 wooden shelves (+1 inclined), offering ample space to store 80 Bordeaux-type bottles in a 178 cm niche. This model takes into account different uses, allowing slow maturation of grape varieties while providing a temperature adjustment space for serving bottles. Regular consumers will always have bottles ready to taste, while collectors can age their vintage wines. This cellar is designed to limit the effects of vibrations in a daily living space. With a compressor mounted on a silent block, a motorized door opening, adjustable feet, a robust body for good inertia, siliconized screws, and alarms, the wine's evolution continues serenely. Its sound level (32 dBA), the lowest in its category on the market, is essential for a cellar installed in the heart of the living space. The SoftSystem damper offers a damped, safe, and silent closure. The active charcoal filter ensures a protected outward opening, purifying the incoming air constantly for safe and renewed preservation. Finally, its design adapts to the living space environment with different aesthetics: a wooden casing, a frame with a solid stainless steel door, or a door with smoked tinted anti-UV glass, which highlights the bottle collection thanks to LED lighting dedicated to each zone.

Text and photos : Liebherr

EN SAVOIR → WWW.LIEBHERR-ELECTROMENAGER.FR





Keeryan Angely

# CORAVIN

## une optimisation des ventes

Créer la liste de vins optimale est un défi auquel chaque établissement est confronté. Élaborer un menu qui donne vie à l'éthique d'un lieu, offrant une diversité aux invités, tout en maximisant simultanément les revenus et en stimulant la rentabilité, est extraordinairement difficile.

Lorsque Coravin a été lancé il y a une décennie par le fondateur Greg Lambrecht, sa mission était de révolutionner la manière dont le monde découvre le vin. Coravin reste fermement engagé dans cette mission, devenant un leader mondial de la préservation du vin.

Pour célébrer son dixième anniversaire, une série d'études de cas a été réalisée, avec des établissements du monde entier, afin de partager des perspectives authentiques et réalistes sur la manière dont les établissements peuvent optimiser les résultats des ventes de vins au verre.

### ÉTUDE DE CAS 1 : La Réserve Hotel & Spa, Ramatuelle (augmentation de 43 % du chiffre d'affaires total des vins)

La Réserve Hotel & Spa est un hôtel de luxe 5 étoiles sur la Côte d'Azur, comptant 4 restaurants différents sur la propriété, dont *La Voile*, distingué de deux étoiles dans le Guide Michelin 2020.

### Coravin, an optimization of sales

*Creating the optimal wine list is a challenge faced by every on-premise account. Developing a menu that brings to life the ethos of a venue, offering diversity to guests while simultaneously maximizing revenue and driving profitability is extraordinarily challenging.*

When Coravin was launched a decade ago by founder Greg Lambrecht, his mission was to revolutionise the way the world experiences wine. Coravin remains firmly committed to this mission and have subsequently become established as world leaders in wine preservation.

To mark its ten-year anniversary, a series of case studies has been run, with on-premise venues across the world in order to share genuine, real-life insights into how venues can optimize results from by-the-glass (BTG) wine sales.

### CASE STUDY 1: La Reserve Hotel & Spa, Ramatuelle (43% increase in total wine revenue)

La Reserve Hotel & Spa is a 5-star luxury hotel in French Riviera, boasting 4 different restaurants within the property, including *La Voile*, awarded two stars in the 2020 Michelin Guide.

Le sommelier en chef, Keeryan Angely, a utilisé l'ensemble complet Coravin Professional pendant l'étude de cas - Coravin Timeless, Pivot et Sparkling. Cela a permis d'ajouter 6 vins tranquilles et 3 vins pétillants supplémentaires sur la carte des vins au verre. Les résultats parlent d'eux-mêmes, avec une augmentation de 43 % du chiffre d'affaires total des vins, accompagnée d'une augmentation de 25 % du chiffre d'affaires des ventes au verre.

Keeryan commente : « L'utilisation de Coravin a été révolutionnaire pour nous. Cela a accru l'intérêt des clients pour notre carte de vins au verre et m'a permis de proposer des accords vin prestigieux, tant pour les dégustations que pour les menus à la carte. Je peux offrir une sélection supérieure de vins et champagnes aux clients qui boivent modérément ou dînent seuls, y compris la vente de bouteilles entières pour que les clients puissent en profiter au verre pendant toute la durée de leur séjour ».

### ÉTUDE DE CAS 2 : Hôtel du Palais, Biarritz (augmentation de 140 % du revenu moyen des vins au verre)

L'Hôtel du Palais est un joyau emblématique de Biarritz surplombant l'océan Atlantique. Cet hôtel iconique compte plusieurs restaurants, dont le restaurant étoilé La Table d'Aurélien Largeau.

Alexandre Pons, directeur de la restauration, a ajouté un deuxième appareil Timeless à l'hôtel pendant l'étude de cas pour permettre aux clients de déguster des grands crus et d'autres grands vins au verre, dans une plus grande sélection de restaurants de l'hôtel. De plus, Alexandre Pons a utilisé pour la première fois le système Coravin Sparkling, ce qui lui a permis d'ajouter cinq références de champagne supplémentaires à la carte des vins au verre.

L'étude de cas a donné des résultats impressionnants, avec une augmentation de 140 % du revenu moyen des vins au verre, et ce sans aucun gaspillage.

Alexandre commente : « Avec Coravin, nous pouvons offrir une sélection beaucoup plus large de vins au verre qu'auparavant, ainsi que des accords mets et vins beaucoup plus précis. Tout simplement, Coravin permet aux plus grands vins du monde d'être découverts par le plus grand nombre de personnes possible ».



Alexandre Pons.

Head Sommelier Keeryan Angely took on the full Coravin Professional Range during the case study - Coravin Timeless, Pivot and Sparkling. This allowed an additional 6 still and 3 sparkling wines to be added to the BTG menu.

The results speak for themselves, with a 43% increase in total wine revenue alongside revenue from BTG sales increasing by 25%.

Keeryan comments, "Using Coravin has been life changing for us. It has increased the guests' interest in our by-the-glass menu and allowed me to offer more prestigious wine pairings on the both the tasting and à la carte menus. I can offer a superior selection of wines and champagnes to guests drinking moderately or dining alone, including selling whole bottles for guests to enjoy by-the-glass over the entire duration of their stay".

### CASE STUDY 2: Hôtel du Palais, Biarritz (140% increase in average BTG revenue)

Hotel du Palais is a symbolic jewel of Biarritz overlooking the Atlantic Ocean. This iconic hotel boasts a range of restaurants, including 1 Michelin Star venue La Table d'Aurélien Largeau.

Alexandre Pons, F&B Manager, added a second timeless device to the hotel during the case study to allow guests to enjoy grand cru and other great labels BTG in a wider selection of the hotels' restaurants. In addition, Alexandre took on the

first Coravin Sparkling device to facilitate 5 additional sparkling wines to be added to the BTG menu.

The case study yielded results of a 140% increase in average BTG revenue, alongside zero wastage.

Alexandre comments, "With Coravin, we can offer a much wider selection of wines by-the-glass than was originally the case, as well as much more precise food and wine pairings. Quite simply, Coravin allows the world's greatest wines to be discovered by as many people as possible".

Text and photos : Coravin

EN SAVOIR → WWW.CORAVIN.FR



**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**

# BOUVET LADUBAY

## une épopée d'excellence

Depuis sa fondation en 1851, Bouvet-Ladubay est un véritable monument historique des fines bulles de Loire. A travers 160 ans d'histoire et de passion la Maison saumuroise a élaboré de nombreuses cuvées au savoir faire incomparable, toujours sous la devise d'Etienne Bouvet, l'Excellence.

La spécificité du terroir de Saumur repose sur la richesse argilo-calcaire de son terroir et la présence du tuffeau en sous-sol. Cette roche calcaire du crétacé supérieur absorbe les précipitations hivernales et restitue une partie de cette eau durant les longues périodes de sécheresse. La vigne a ainsi sans excès une alimentation hydrique régulière nécessaire à la parfaite maturation des raisins. Une autre qualité de ce terroir est sa forte capacité à emmagasiner la chaleur solaire le jour pour la restituer la nuit.

Les Brut de Loire de Bouvet-Ladubay sont issus de 3 cépages : le chenin blanc, le chardonnay et le cabernet franc.

**Bouvet Ladubay, an epic of excellence** || Since its foundation in 1851, Bouvet-Ladubay has been a true historical monument of the fine bubbles of the Loire. Through 160 years of history and passion, the Saumur-based Maison has crafted numerous cuvées with unparalleled expertise, always guided by the motto of Etienne Bouvet, Excellence.

The specificity of the Saumur terroir lies in the clay-limestone richness of its soil and the presence of tuffeau in the subsoil. This Upper Cretaceous limestone rock absorbs winter precipitation and releases some of this water during long dry periods. The vine thus has a moderate and regular water supply essential for the perfect ripening of the grapes. Another quality of this terroir is its strong ability to store solar heat during the day and release it at night.

The Brut de Loire wines from Bouvet-Ladubay are made from 3 grape varieties: Chenin Blanc, Chardonnay, and Cabernet Franc.

### DÉGUSTATIONS DE RAIMONDS TOMSONS TASTINGS BY RAIMONDS TOMSONS

#### Saphir 2021 Saumur Brut

**Robe** : limpide, jaune pâle, reflets légèrement dorés, bulle moyenne, faible intensité. **Nez** : belle fraîcheur, des notes boisées, des arômes de fruits à coque, la noix surtout, et quelques notes de beurre salé. **Bouche** : des arômes citriques, de fruits jaunes, la pêche fraîche et quelques fragrances florales. **Accord** : un crottin de chèvre ou une tarte fine aux mirabelles.

**Color** : clear, pale yellow, slightly golden reflections, medium bubbles, low intensity. **Nose** : beautiful freshness, woody notes, nutty aromas, especially walnut, and some hints of salted butter. **Palate** : citrus aromas, yellow fruits notes, fresh peach and some floral fragrances. **Pairing** : goat cheese or a mirabelle plum tart.

#### Instinct Cuvée du Millénaire 2018 Saumur Brut

**Robe** : reflets dorés, bulles fines, bonne intensité. **Nez** : des arômes de coing, de poire et de pomme. Il est gourmand et expressif. **Bouche** : on retrouve les fruits blancs et jaunes, un léger côté lacté, toasté. Le vin est rond, élégant, avec une belle longueur soyeuse et une finale gourmande. **Accord** : une pavlova aux fruits rouges.

**Color** : golden reflections, fine bubbles, good intensity. **Nose** : aromas of quince, pear, and apple. It is flavorful and expressive. **Palate** : white and yellow fruits, a slight milky and toasty character. The wine is round, elegant, with a beautiful silky length and a charming finish. **Pairing** : a pavlova with red fruits.



EN SAVOIR → [WWW.BOUVET-LADUBAY.FR](http://WWW.BOUVET-LADUBAY.FR)



Baia Abuladze

# GÉORGIE :

## TERRE DE VIGNERONNES

Dans le monde des vignerons, il n'a pas toujours été facile pour les femmes de se faire une place et pour leur vin d'obtenir juste reconnaissance. Il aura fallu des décennies pour qu'aujourd'hui les femmes soient enfin plus visibles et louées dans tous les domaines liés au vin. Qu'en est-il de la Géorgie, ce superbe pays connu pour être le berceau du vin ?

Même si le pays souffre d'une culture parfois patriarcale, il sait aussi reconnaître les talents et mérites des femmes sans que ce pays ne serait rien de ce qu'il est aujourd'hui. L'exemple le plus connu en est peut-être l'histoire de la reine Tamar, fille de George III, qui régna entre 1184 et 1213 et réussit non seulement à transformer les railleries malveillantes de l'aristocratie en une admiration respectueuse, mais aussi à protéger le pays d'une main de fer contre les attaques étrangères et à consolider le royaume. Le respect des Géorgiens à son égard est tel qu'on l'appelle encore aujourd'hui « Tamar, le roi ».

**Georgia: land of female winemakers** || *In the world of winemaking, it hasn't always been easy for women to find their place and gain recognition for their wines. It took decades for women to finally become more visible and acclaimed in all wine-related fields. So, what about Georgia, the magnificent country known as the birthplace of wine?*

Even though the country has sometimes had a patriarchal culture, it also recognizes the talents and merits of women without whom this country would not be what it is today. Perhaps the most well-known example is the story of Queen Tamar, the daughter of George III, who ruled between 1184 and 1213. She not only turned the malevolent taunts of the aristocracy into respectful admiration but also protected the country with an iron hand against foreign invasions, consolidating the kingdom. Georgians still hold her in such high regard that they refer to her today as "Tamar, the King."

Ce n'est donc pas une surprise que dans les vignes de Géorgie, on trouve aussi de plus en plus de femmes qui portent haut les couleurs du terroir. Partons à la rencontre de quelques-unes de ces fascinantes personnalités qui partagent une énergie sans bornes et un amour du vin sans compromis.

### BAIA ABULADZE, LA GRANDE SŒUR ENTREPRENEUSE

#### Baia's wine, Imereti

Production moyenne annuelle : 40 000 bouteilles/an  
Pourcentage de vente à l'export : autour de 70 %

Chez les Abuladze, comme très souvent en Géorgie, le vin est une histoire de famille. Pour Baia, souriante trentenaire, la relation avec la vigne a commencé très tôt, en aidant ses parents, qui à l'époque disposaient de deux hectares de terres agricoles, dont une partie dédiée à la vigne suffisait à la production de vin pour la famille et les amis. En 2009, Baia et sa famille décident de venir faire goûter leur vin, sorti tout droit de cuves de 20 litres au New Wine Festival à Tbilisi et cette expérience fut une révélation. La solidarité et la bienveillance des autres vignerons ainsi que l'intérêt du public pour les vins d'Imereti leur fit comprendre qu'il était possible de créer des vins de qualité tout en étant une structure de petite taille.

Inspirée par l'exemple de Nino Zambakhidze, une grande personnalité de la Georgian Farmers Association à la tête d'une entreprise de production laitière, Baia réalise que les femmes peuvent se tailler une place de choix dans l'agriculture et à l'âge de 22 ans, après des études sans rapport avec le vin, elle décide de se dédier à une production de plus grande ampleur.

Therefore, it's no surprise that in the vineyards of Georgia, we find an increasing number of women proudly representing the land. Let's meet some of these fascinating individuals who share boundless energy and an uncompromising love for wine.

### BAIA ABULADZE, the entrepreneurial big sister

#### Baia's Wine, Imereti

Average annual production: 40,000 bottles  
Percentage of exports: approximately 70%

In the Abuladze family, as is often the case in Georgia, winemaking is a family affair. For Baia, a cheerful woman in her thirties, her connection to the vine began early as she helped her parents manage their two hectares of farmland, including a vineyard that provided wine for the family and friends. In 2009, Baia and her family decided to introduce their wine, straight from 20-liter tanks, at the New Wine Festival in Tbilisi. This experience was a revelation. The support and goodwill of other winemakers, along with the public's interest in Imereti wines, made them realize that it was possible to create quality wines while remaining a small-scale operation. Inspired by Nino Zambakhidze, a prominent figure in the Georgian Farmers Association running a dairy production business, Baia recognized that women could carve out a significant place in agriculture. At the age of 22, after studying unrelated subjects, she committed herself to larger-scale wine production. With various government and international scholarships, Baia and her younger siblings, Giorgi and Gvantsa, founded Baia's Wine, which quickly gained both local and international success. The Abuladze family now owns 15 hectares, with 12 already under vines, and their bottles are distributed

in a dozen countries. Baia's achievements earned her a spot on Forbes' 30 Under 30 entrepreneurs list. However, as Baia likes to emphasize, it's primarily a family success. Her 28-year-old sister, Gvantsa, has also launched her line of red and rosé wines, and the entire family participates in this endeavor.

### NINO CHITOSHVILI, the uncompromising independent

#### Chito's Wine, Kakheti

Average annual production: 4,500 bottles  
Percentage of exports: 97%

Nino, 52, is Georgian but spent a significant part of her life in Russia, working as a professional pianist. Upon returning to Georgia, she started working as a wine tourism guide in 2010 and became captivated by the world of natural wine alongside the pioneers of natural wine and the team at Gvino Underground. She's full of praise for the late, legendary vine magician Soliko Tsaishvili. Despite living mostly in the city, Nino decided to follow her desires for peace and nature and moved to the countryside to produce her own natural Kakhetian wine in qvevri, without compromise. In her village of Marktopi, surrounded by her husband Vano and an ever-growing herd of rescued street dogs, Nino carefully crafts her wine, speaking of it as if it were a beloved child. Her production quantity is small but of exceptional quality. She reserves 97% of it for export, as she believes it will be better appreciated abroad.

Avec l'aide de diverses bourses gouvernementales et internationales, Baia et ses jeunes frères et sœur Giorgi et Gvantsa lancent Baia's Wine, qui rencontre rapidement un succès autant local qu'international.

La famille Abuladze possède maintenant 15 hectares, dont 12 sont déjà plantés et leurs bouteilles sont distribuées dans une douzaine de pays. Son succès vaudra d'ailleurs à Baia d'entrer dans la fameuse liste de Forbes des 30 entrepreneurs de moins de 30 ans. Mais comme Baia aime à le rappeler, c'est avant tout une réussite familiale : sa sœur Gvantsa, aujourd'hui âgée de 28 ans, a d'ailleurs aussi lancé sa ligne de vins rouges et rosés, auxquels toute la famille participe.

### NINO CHITOSHVILI, L'INDÉPENDANTE INTRANSIGEANTE

**Chito's Wine, Kakhétie**

Production moyenne annuelle : 4 500 bouteilles/an  
Pourcentage de vente à l'export : 97 %

Nino (52 ans) est géorgienne mais elle a passé une grande partie de sa vie en Russie, où elle exerçait comme pianiste professionnelle. Une fois revenue en Géorgie, elle commence à travailler comme guide autour du tourisme du vin en 2010 et est happée par la passion du vin naturel aux côtés des pionniers du vin naturel et l'équipe du Gvino Underground et du défunt et regretté légendaire magicien de la vigne : Soliko Tsaishvili, à propos duquel elle ne tarit pas d'éloges. Bien qu'ayant vécu principalement en ville, elle décida d'aller satisfaire ses envies de calme et de nature et partit s'installer à la campagne pour y faire son propre vin, dont les premières bouteilles sortent en 2017.

C'est ainsi que commence l'aventure de "Chito's gvino" : du vin kakhétien naturel, en qvevri, sans compromis. Dans son village de Marktopi, entourée de son mari Vano et de son cheptel sans cesse grandissant de chiens des rues rescapés, Nino travaille son vin avec une minutie rare, elle en parle comme d'un enfant aimé. La quantité de sa production est de petite taille, mais d'une qualité exceptionnelle. Elle le réserve à 97 % à l'export, car les bouteilles sont un peu chères pour le marché local, mais aussi parce que, selon elle, il saura être plus apprécié à l'étranger.



Nino Chitoshvili

### TAMARA BIDZINASHVILI, the terroir mixologist

**Kortavebis Marani / Tamuna's Wine, Kakheti**

Average annual production: 6,000 bottles  
Percentage of exports: 80%

Tamara Bidzinashvili, 36, exudes the aura of a punk poet, reminiscent of Patti Smith. She is a nature lover with a passion for life's mysteries. While her ex-husband worked for a major wine producer, she was consumed by the desire to establish a small-scale, fully organic and natural wine production. When her husband didn't support her in this endeavor, she packed her bags and wholeheartedly committed to it. Not entirely alone, her father-in-law, impressed by her determination, decided to join her, teaching her the basics and helping her realize her somewhat audacious dream. Not only did she aim to create natural and biodynamic wine, which was rare at the time, but she also wanted to plant endemic grape varieties from other regions of Georgia in Kakheti. She searched for, collected,

and planted 35 different grape varieties on her land. Fueled by her creativity, she blended them like a mixologist, resulting in wines of various types – white, red, rosé, and more. As a single woman from the city, divorced, she further disrupted the local wine scene. Her beginnings were challenging. However, encouraged by the emerging network of Gvino Underground and the work of other female winemakers like Marina Kurtanidze and Keto Ninidze, she persevered, and her efforts bore fruit. She released her first 1,000 bottles in 2014, and her undeniable talent for blending quickly won over importers. French winemaker Thierry Puzelat (Clos du Tue-Boeuf) imported her wine to France and invited her to participate in the Dive Bouteille festival. This event was not only highly successful for her but also helped her realize that she had found her place in the large family of natural winemakers. Since then, she has co-founded the 'Super Natural' festival in Georgia with friends, regularly advises and assists young winemakers, and invites foreign importers to discover new producers. Her wines, under the labels 'Kortavebis Marani' and 'Tamuna's Wine,' are available in numerous countries, and her Saperavi, which she named 'Temo' in honor of her father-in-law, who helped her significantly, has been added to the menu at the renowned Noma restaurant in 2023.

### TAMARA BIDZINASHVILI, LA MIXOLOGISTE DU TERROIR

**Kortavebis Marani / Tamunas Wine, Kakhétie**

Production moyenne annuelle :  
6 000 bouteilles/an  
Pourcentage de vente à l'export : 80 %

Tamara Bidzinashvili (36 ans) dégage une aura de poétesse punk à la Patti Smith, amoureuse de la nature et des mystères de la vie. Alors que son ex-mari travaille chez un gros producteur de vin, elle est rongée par l'envie de monter un domaine de petite taille, bio et en production 100 % naturelle. Son mari ne la suit pas dans son projet, alors elle fait ses valises et décide de s'y jeter corps et âme. Pas tout à fait seule puisque son beau-père, impressionné par sa détermination, décide de se joindre à elle pour lui apprendre les bases et l'aider à réaliser son rêve un peu fou. Car, non seulement elle souhaite faire du vin nature et biodynamique, ce qui était rare à l'époque, mais elle souhaite aussi planter, en Kakhétie, des cépages endémiques aux autres régions de Géorgie. C'est ainsi qu'elle recherche, recueille et plante 35 cépages différents sur ses terres. Sans cesse poussée par sa créativité, elle les assemble, telle une mixologiste, avec un de ses vins combinant justement les 35 cépages en question... Blanc, rouge, rosé, tout y passe !

Une femme seule, citadine, divorcée, qui vient en plus chambouler les codes du vin dans la région, autant dire que les débuts ont été difficiles. Heureusement, encouragée par le réseau naissant de Gvino Underground et notamment par le travail d'autres vigneronnes telles que Marina Kurtanidze et Keto Ninidze, elle s'accroche et ses efforts portent leur fruit. Elle sort ses premières 1 000 bouteilles en 2014 et son talent certain pour l'assemblage séduit vite les importateurs. Le français Thierry Puzelat (Clos du Tue-Boeuf) importe son vin en France et l'invite à participer au festival de la Dive Bouteille, où en plus de rencontrer un beau succès, elle comprend qu'elle vient de trouver sa place dans la grande famille des vigneronnes du vin nature. Depuis, elle a créé avec des amis le festival 'Super Natural' en Géorgie et elle conseille et aide régulièrement les jeunes vigneronnes, tout en invitant les importateurs étrangers pour qu'ils découvrent les nouveaux producteurs. Ses vins, sous étiquette 'Kortavebis Marani' et 'Tamuna's Wine', sont disponibles dans de nombreux pays et son Saperavi, qu'elle a nommé Temo en hommage à son beau-père qui l'a tant aidé, vient d'entrer dans le menu du fameux restaurant Noma en 2023.



Tamara Bidzinashvili





Ane Parjiani

CHATEAU  
**FLEUR CARDINALE**  
 GRAND CRU CLASSÉ  
 SAINT-ÉMILION GRAND CRU



**ANE PARJIANI,  
 LA NOUVELLE GÉNÉRATION**

Region : Kartli

Employée de cave chez le prestigieux Château Mukhrani, et diplômée *vigneronne officielle* depuis cette année, la carrière d'Ane (22 ans) ne fait que commencer. Bien qu'issue de famille de Svane (la Svanétie est une des seules régions de Géorgie à ne pas vraiment avoir de vignes), Ane a toujours vu son père produire du vin dans la cave de leur maison à Gldani pour avoir de quoi abreuver les célébrations fréquentes et en offrir aux amis de passage. Toutefois, même si ce vin *domestique* n'était pas vraiment à son goût, elle s'est toujours sentie attirée par le monde de la vigne, et a eu le déclic après avoir étudié un article sur les femmes vigneronnes en classe de français. Bien qu'elle trouve le travail physiquement très éprouvant, elle s'épanouit dans cette carrière faite de constants imprévus et le travail de la cave lui offre une satisfaction sans pareils. Déjà riche d'une forte expérience auprès du maître vigneron Patrick Honnef et avec une expérience dans des vignobles d'Afrique du Sud, Ane représente une nouvelle génération de vignerons, avec une connaissance académique en plus d'une expérience de terrain, qui bien que citadins ont pleine conscience de l'importance du vin et de la vigne et sont prêts à s'assurer que la Géorgie ne soit pas que le berceau du vin, mais aussi son avenir.

**Ane Parjiani, the new generation**

Region: Kartli

Ane, 22, has just embarked on her career as an *official winemaker*. She works as a cellar employee at the prestigious Château Mukhrani, and she recently earned her winemaking diploma. Although she comes from a Svane family (Svaneti being one of the few regions in Georgia with few vineyards), Ane grew up watching her father produce wine in the cellar of their home in Gldani. He made wine to serve at frequent celebrations and to offer to passing friends. Despite not having a strong liking for her family's homemade wine, Ane always felt drawn to the world of vineyards. Her turning point came after she studied an article about female winemakers in her French class. Although she finds the work physically demanding, she thrives in a career filled with constant surprises, and the work in the cellar brings her unparalleled satisfaction. With substantial experience working alongside master winemaker Patrick Honnef and a background in South African vineyards, Ane represents a new generation of winemakers. She combines academic knowledge with practical experience. Even though she grew up in an urban environment, she possesses a deep understanding of the significance of wine and vines. Ane and her peers are determined to ensure that Georgia remains not just the birthplace of wine but also its future.

Text and photos: Aurélien Foucault



Domaine Koslovic

# CROATIE

## Zoom sur le vignoble de l'Istrie

Le petit vignoble de l'Istrie, situé au nord-ouest de la Croatie, est en train d'affirmer son potentiel viticole. De jolies pépites, notamment en blanc, en témoignent déjà. Zoom sur cette *petite Toscane Croate*.

Le vignoble croate est géré par 1 575 producteurs - dont 336 vigneronns possédant plus de 5 hectares. Sur leurs 17600 hectares de vigne, ce pays produit 525 751 hectolitres de vin (en 2002). Le blanc est légion. Il domine à 76 %. Le rouge est à 21 % et le rosé à 3 %. En Istrie, dans cette bien nommée *petite toscane Croate*, entourée par la mer Adriatique, 3 010 hectares de vignes s'épanouissent dans un climat méditerranéen. Comme le pointe la Master of Wine anglaise, Caroline Gilby :

« *L'Istrie est la plus petite région viticole de Croatie, mais elle est l'une des plus réputées* ».

Notamment grâce à l'élan et la coopération de vigneronns qui ont créé l'association Vinistra en 1994. Aujourd'hui, elle unit la majorité des représentants avec plus de 120 membres. Comme le souligne son créateur, Livio Benvenuti, vigneron du domaine éponyme : « Notre objectif est d'améliorer et de développer la viticulture et la vinification en Istrie pour devenir, d'ici 2030, la première région viticole de Croatie ».

### LA MALVOISIE, CÉPAGE STAR DE L'ISTRIE

La star ici est un cépage indigène, nommé génériquement la malvoisie, et spécifiquement *malvasia istriana*. Elle fait partie intégrante de l'identité de la région et représente généralement 70 % de l'encépagement des domaines.

Ces blancs livrent des aromatiques très différentes selon leur vinification. Les *fresh malvasia*, sans élevage sous bois, sont très *peps*, en tension et en salinité. Ils sont parfaits pour l'apéritif et en accord mets et vins avec les fruits de mer. Ceux élevés en barrique, nommés *aged malvasia*, livrent plus de complexité, avec des notes florales et de fruits jaunes. Telle la cuvée *Santa Lucia 2017*, de Kozlovic, un des domaines phares de la région.

La malvoisie est aussi utilisée pour les vins orange, les vins doux, et même les effervescents.

### Croatia: Focus on the vineyards of Istria

|| *The small vineyards of Istria, located in the northwest of Croatia, are asserting their winemaking potential. Some hidden gems, particularly in white wines, are already testaments to this. Let's take a closer look at this Croatian Tuscany.*

The Croatian vineyard is managed by 1,575 producers, including 336 winemakers owning more than 5 hectares. In their 17,600 hectares of vineyards, this country produced 525,751 hectoliters of wine (in 2002). White wine is predominant, representing 76%. Red wine accounts for 21%, and rosé for 3%. In Istria, in this appropriately named *little Croatian Tuscany*, surrounded by the Adriatic Sea, 3,010 hectares of vineyards flourish in a Mediterranean climate. As emphasized by the English Master of Wine, Caroline Gilby:

“*Istria is the smallest wine region in Croatia, but it is one of the most renowned*”.

This is largely due to the impetus and cooperation of winemakers who founded the Vinistra association in 1994. Today, it brings together the majority of representatives with over 120 members. As its founder, Livio Benvenuti, winemaker of the eponymous domain, points out: “Our goal is to improve and develop viticulture and winemaking in Istria to become, by 2030, the top wine region in Croatia”.

### Malvasia, the star grape of Istria

The star here is an indigenous grape variety, generically referred to as Malvasia, and specifically as *Malvasia Istriana*. It is an integral part of the region's identity and typically accounts for 70% of the vineyard plantings.

These white wines offer very different aromatics depending on their vinification. The *fresh Malvasia*, which is unoaked, is lively, crisp, and saline. They are perfect for aperitifs and pair well with seafood. Those aged in barrels, known as *Aged Malvasia*, offer more complexity, with floral and yellow fruit notes. For example, the 2017 *Santa Lucia* cuvée from Kozlovic, one of the flagship estates of the region.

Malvasia is also used for orange wines, sweet wines, and even sparkling wines.



### TÉRAN, LE CÉPAGE INDIGÈNE ROI

En rouge, le cépage roi autochtone est le téran. Cultivé dans la péninsule d'Istrie depuis plus de 600 ans, il occupait au XIX<sup>e</sup> siècle, plus de 80 % de la superficie du vignoble. Aujourd'hui, il ne couvre que 250 hectares. Son abord est un peu austère mais il sait aussi livrer de jolis arômes de fruits rouges et noirs, avec des notes poivrées. Comme la cuvée *Téran 2019* du domaine Livio Benvenuti, issu d'un terroir de *flysch* et d'argile, à 330 m d'altitude, élevée en barrique pendant 2 ans.

Les autres cépages rouges de la région sont l'indigène, *refošk* et les internationaux *merlot* et *cabernet sauvignon*.

### Teran, the indigenous king grape

In red wines, the indigenous king grape is Teran. Cultivated on the Istrian Peninsula for over 600 years, it once covered over 80% of the vineyard area in the 19th century. Today, it only occupies 250 hectares. Its character may seem a bit austere, but it is also capable of delivering lovely aromas of red and black fruits, with peppery notes. Take, for instance, the 2019 Teran cuvée from the Livio Benvenuti estate, sourced from a terroir of *flysch* and clay, situated at 330 meters above sea level and aged in barrels for 2 years.

The other red grape varieties in the region include the indigenous *Refošk*, as well as the international varieties *Merlot* and *Cabernet Sauvignon*.



### REFLET DE L'IDENTITÉ

L'Istrie a été austro-hongroise, puis italienne, yougoslave et enfin croate. Ce mélange d'influences explique selon un observateur, « pourquoi ses habitants se considèrent avant tout comme Istriens plutôt que Croates, Slovènes ou Italiens. L'identité istrienne est très claire et fortement reflétée dans les vins produits ici ».

Anne Schoendoerffer

### A reflection of identity

Istria has been part of the Austro-Hungarian Empire, Italy, Yugoslavia, and eventually Croatia. This blend of influences explains why, according to one observer, “its inhabitants primarily see themselves as Istrians rather than Croats, Slovenes, or Italians. Istrian identity is very clear and strongly reflected in the wines produced here”.

# GOURMANDISES DE FÊTES

## Festive delights

### Broche de Noël

Naraé Kim, Park Hyatt Paris – Vendôme

La cheffe propose une association de saveurs et de textures à travers deux versions : mousse au chocolat, compote fruits noirs (cassis, mûre), ganache vanille, croustillant spéculoos, biscuit chocolat, glaçage de fleurs bleues et myrtille ; mousse aux herbes (tagète, verveine, menthe et agastache), compote fruits noirs (cassis, mûre), biscuit tagète, croustillant spéculoos, glaçage de fleurs bleues et myrtille.

The chef offers a combination of flavors and textures through two versions: chocolate mousse, black fruit compote (blackcurrant, blackberry), vanilla ganache, speculoos crisp, chocolate biscuit, blue flower and blueberry glaze; herb mousse (marigold, verbena, mint, and agastache), black fruit compote (blackcurrant, blackberry), marigold biscuit, speculoos crisp, blue flower and blueberry glaze.

Prix : 115 € pour 6/8 personnes.

Renseignements et réservations au 01 58 71 10 60 ou [reservations.restaurants@hyatt.com](mailto:reservations.restaurants@hyatt.com)



© Bernhard Winkelmann

### Mon beau sapin

Eddie Benghanem, Waldorf Astoria Versailles – Trianon Palace

Le gâteau de Noël est composé d'une mousse aérée aux deux vanilles (Madagascar et Tahiti) torréfiées, d'une ganache au chocolat au lait 60 %, d'un croustillant noix de pécan et d'un biscuit aux fruits secs et caramel beurre salé au sirop d'érable. L'alliance se veut régressive et surtout peu sucrée.

The Christmas cake consists of a light mousse with two roasted vanillas (Madagascar and Tahiti), a 60% milk chocolate ganache, a crispy pecan nut layer, and a dried fruit and salted caramel biscuit with maple syrup. The combination aims to be regressive and, above all, not overly sweet.

Prix : 95 € pour 6/8 personnes - Hauteur : 60 cm.

Édition limitée disponible à emporter - Retrait sur place du 18 au 31 décembre 2023.

Service sur place au format individuel à 16 € tous les week-ends de 15h à 18h du 16 décembre au 31 décembre.



© Cyril Moury

### Le Dôme

Jean-François Barbéris – Carlton Cannes

Ce joyau se compose d'un dôme en chocolat cachant en son cœur un roulé chocolat noisette sur un biscuit viennois moelleux, d'un crémeux praliné et d'un glaçage rocher noisettes caramélisées. Accompagné de macarons parfumés au citron de Menton, et de biscuits sablés à la fleur de sel, enrobés de chocolat blanc.

This jewel is composed of a chocolate dome, concealing at its heart a hazelnut chocolate roll on a soft Viennese biscuit, a praline cream, and a glazed layer with caramelized hazelnuts. It is accompanied by lemon-flavored macarons from Menton and shortbread cookies with fleur de sel, coated in white chocolate.

Prix : 110 € pour 6 personnes.



© Carlton Cannes Cyril Charpin

### Bûche « Perce-Neige »

Anne Coruble – Peninsula Paris

Trois grands pétales de chocolat garnis de praliné noisette du Piémont, laissent entrevoir la bûche. Sur une base croustillante à la noisette torréfiée et cardamome noire, un marbré vanille-noisette, un biscuit creusois et un crémeux noisette aux notes fumées. Une crème de yaourt straciatella au chocolat au lait du Pérou et un praliné fumé à la fleur de sel viennent parfaire ce chef-d'œuvre, qui se déguste accompagné d'une réduction à la cardamome noire acidulée.

Three large chocolate petals filled with Piedmont hazelnut praline reveal the yule log. On a crispy base of roasted hazelnut and black cardamom, there's a marbled vanilla-hazelnut layer, a Creusois biscuit, and a hazelnut cream with smoky notes. A straciatella yogurt cream with Peruvian milk chocolate and a smoked praline with fleur de sel complete this masterpiece, best enjoyed with a tangy black cardamom reduction.

Prix : 120 € pour 6 personnes. Précommande 72h à l'avance minimum.



© Laurent Fau

### La tchanquée

Gaëtan Fiard – Intercontinental Bordeaux - Le grand Hôtel

La situation préoccupante de la cabane tchanquée N°3, sur le bassin d'Arcachon, menacée par les éléments, a inspiré le chef pâtissier. Un croustillant de riz soufflé et de noisettes qui sert de toile de fond à un biscuit chocolat moelleux, un crémeux chocolat-agrumes, une marmelade d'agrumes, un praliné à la noisette et une mousse au chocolat noir 64 %.

The concerning situation of Tchanquée cabin No.3, located on the Arcachon basin and threatened by the elements, has inspired the pastry chef. A crispy blend of puffed rice and hazelnuts serves as a backdrop for a moist chocolate biscuit, chocolate-citrus cream, citrus marmalade, hazelnut praline, and a 64% dark chocolate mousse.

Prix : 95 €. (Pour chaque vente, 10 € seront reversés au profit de la rénovation de la cabane N°3). En édition limitée - Commande 72h à l'avance.



### Bûche de Noël

Léandre Vivier – Burgundy Paris

Le chef pâtissier dévoile les courbes de sa bûche légère et rafraîchissante. Elle se compose d'un biscuit aux amandes, enrobé d'une mousse à la propolis, accompagné d'une marmelade d'écorces de yuzu confits, citron vert et citron caviar, un confit de miel de tilleul originaire et un croustillant lié aux amandes torréfiées, le tout enrobé d'une mousse à la propolis.

The pastry chef unveils the curves of his light and refreshing Yule log. It consists of an almond biscuit, coated with propolis mousse, accompanied by a marmalade of candied yuzu peels, lime, and caviar lemon, a native lime honey confit, and a crispy blend of roasted almonds, all enveloped in a propolis mousse.

Prix : 98 € pour 6/8 personnes. Disponible en click&collect à partir du lundi 18 décembre.



### Balade dans la forêt mauricienne

Stephan Baptiste – Royal Palm Beachcomber Luxury, Île Maurice

Un hommage aux paysages mauriciens avec une bûche qui nous rappelle l'écorce du bois de kiaat – bois africain local – et les feuilles de curry « caripoulé ». Composée d'un biscuit roulé au chocolat de Madagascar noir à 70 %, d'une crème légère à la vanille de Madagascar, de riz soufflé et d'un cœur crémeux praliné noisette.

A tribute to the Mauritian landscapes with a log reminiscent of the kiaat wood bark – a local African wood – and "caripoulé" curry leaves. It consists of a rolled chocolate biscuit made with 70% dark chocolate from Madagascar, a light vanilla cream from Madagascar, puffed rice, and a creamy hazelnut praline center.

Prix : 70 € pour 6/8 personnes.

Disponible à partir du 20 décembre 2023 sur commande 24h à l'avance.



— ACCORDS DE SAISON —

## Curieuse Complicité

par **Adrien Cascio**

### ARTICHAUT AUX 15 PLANTES SAUVAGES

#### ARTICHOKE WITH 15 WILD PLANTS

**THOMAS CABROL**

LA VILLA PINWOOD - PAYRIN-AUGMONTEL (81)  
1 Étoile & 1 Étoile Verte au Guide Michelin 2023  
1 Star & 1 Green Star in the Michelin Guide 2023

&

### MATHIASSEN Chardonnay 2022

LINDA VISTA VINEYARD  
NAPA VALLEY (USA)

Bâtir un vignoble conduit en agriculture biologique après avoir consulté certains des plus prestigieux vignobles de Napa Valley semblait être la suite logique pour Steve et Jill Mathiasson installés sur les hauteurs de la Dry Creek Road à Napa. Désormais le couple s'affaire au quotidien à suivre des cuvées aux tonalités plus que chantantes. En 2006, ils acquièrent quelques hectares dans la vallée de Napa où ils greffent directement quelques cépages originaux et internationaux (merlot, sauvignon blanc, ribolla gialla, schioppettino...) qu'ils considèrent comme les meilleurs messagers des terroirs qu'ils observent tout au long des saisons.

Trié sur la gamme, le chardonnay issu d'une sélection parcellaire de Linda Vista Vineyard définit l'ingéniosité du couple à accompagner une vigne dans sa plus belle progression. Il s'agit là

**Seasonal pairing – Curious complicity by Adrien Cascio** || Establishing a vineyard practicing organic agriculture after consulting some of the most prestigious vineyards in Napa Valley seemed to be the logical next step for Steve and Jill Mathiasson, who are now based on the heights of Dry Creek Road in Napa. The couple is now dedicated to crafting harmonious wines. In 2006, they acquired a few hectares in the Napa Valley, where they directly grafted some original and international grape varieties (merlot, sauvignon blanc, ribolla gialla, schioppettino, etc.) that they consider the best messengers of the terroirs they observe throughout the seasons.

de vieux plants de Chardonnay réhabilités à poursuivre leur quête vers le sous-sol puisant la richesse et l'intensité des argiles ferrugineuses de West Oak Knoll.

Dans le verre, le fruit s'offre intensément bien qu'avec élégance, il rejoint des saveurs de poire confites, de safran frais et de fleur d'oranger. La texture harmonieusement tissée par une fermentation en barrique apporte confort et amers toniques.

Cet hiver, Thomas Cabrol (La Villa Pinewood\*) imagine le jeu des amers autour de 15 plantes sauvages synonymes de chaleur réconfortante pour coiffer un artichaut tendre et savoureux. L'alliance avec le délectable californien prend vie au jeu des sensations. Dès lors que le chardonnay tapisse de son suave salin, l'artichaut rappelle son caractère racinaire par des amers maîtrisés et salivants.

Among the range, the Chardonnay from a parcel selection at Linda Vista Vineyard defines the couple's ingenuity in supporting a vine in its most beautiful development. These are old Chardonnay vines rehabilitated to continue their quest for richness and intensity from the ferruginous clays of West Oak Knoll. In the glass, the fruit offers itself intensely but with elegance, combining flavors of candied pear, fresh saffron, and orange blossom. The texture, harmoniously woven through barrel fermentation, brings comfort and brisk bitterness.

This winter, Thomas Cabrol (La Villa Pinewood\*) imagines the interplay of bitterness with 15 wild plants, synonymous with comforting warmth, to crown a tender and flavorful artichoke. The alliance with the delightful Californian wine comes to life in a play of sensations. As the Chardonnay envelops with its suave saltiness, the artichoke recalls its root character with controlled and salivating bitterness.

#### RECETTE :

Pour 4 personnes

- 6 gros artichauts
- 500 g beurre demi-sel
- 30 g de chaque plante : ail des ours, rumex, oxalis, oseille sauvage, cerfeuil des bois, alliaire, pimprenelle, menthe des cerfs, roquette sauvage, livèche, épiaire des bois, estragon sauvage
- 50 g de cerneaux de noix
- 50 g jus de citron vert

#### 1<sup>re</sup> étape : artichaut

Tourner les artichauts pour avoir que le cœur. Mettre dans un bol d'eau froide et 1 cc d'acide ascorbique pour éviter l'oxydation. Mettre en poche sous-vide les 6 cœurs avec un peu d'huile d'olive, sel poivre. Mettre en poche sous-vide les feuilles tendres des artichauts. Cuire le tout à 95° four vapeur durant 1h.

#### 2<sup>e</sup> étape : sauce

Faire fondre le beurre au bain-marie ou au micro-ondes. Dans un blender mixer toutes les plantes, le beurre fondu, le jus de citron, les cerneaux de noix. Ajouter 2 cœurs d'artichauts cuits et les feuilles tendres cuites pour épaissir la sauce.

#### 3<sup>e</sup> étape : artichauts frits

Faire frire les artichauts à 180°C jusqu'à qu'ils prennent une jolie couleur dorée.

#### 4<sup>e</sup> étape : dressage

Disposer un cœur d'artichaut dans une assiette chaude. Verser par-dessus la sauce aux plantes sauvages.



#### RECIPE:

For 4 people

- 6 large artichokes
- 500g salted butter
- 30g of each plant: wild garlic, sorrel, wood sorrel, wild sorrel, wood chervil, garlic mustard, burnet, deer mint, wild arugula, lovage, wood spurge, wild tarragon
- 50g of walnut kernels
- 50g of lime juice

#### 1<sup>st</sup> step: artichoke

Trim the artichokes to have only the hearts. Place them in a bowl of cold water and 1 tsp of ascorbic acid to prevent oxidation. Vacuum-seal the 6 hearts with a little olive oil, salt, and pepper. Vacuum-seal the tender artichoke leaves. Cook everything at 95°C in a steam oven for 1 hour.

#### 2<sup>nd</sup> step: sauce

Melt the butter in a double boiler or in the microwave. In a blender, mix all the plants, melted butter, lemon juice, and walnut kernels. Add 2 cooked artichoke hearts and the cooked tender leaves to thicken the sauce.

#### 3<sup>rd</sup> step: fried artichokes

Fry the artichokes at 180°C until they turn a beautiful golden color.

#### 4<sup>th</sup> step: plating

Place an artichoke heart on a warm plate. Pour the wild plant sauce over it.

Photos: Villa Pinewood, Mathiasson

## — ACCORDS METS &amp; CHAMPAGNE —

**Champagne De Sousa**

CUVÉE DES CAUDALIES - Grand Cru Extra-Brut 2013

&amp;

**Turbot sur douelle champenoise**

PAR PHILIPPE MILLE, Domaine Les Crayères

La Cuvée des Caudalies 2013 se distingue par une belle rondeur, et une profondeur aromatique étonnante. On retrouve bien entendu la minéralité caractéristique de cette cuvée et du terroir d'Avize. Cette cuvée est le symbole de l'osmose parfaite entre millésime et terroir. Les vins ont été vinifiés 10 mois en fûts de chênes, avec un dosage Extra-Brut. Le nez dévoile des notes de mirabelle, ananas et mangue. Au palais, on retrouve de beaux arômes de fruits, mais aussi cette tension, cette minéralité signature de la Maison. On retrouve bien entendu les marqueurs de la cuvée des Caudalies : miel et gingembre.

**RECETTE POUR 4 PERSONNES :****La douelle et le turbot**

- 1,5kg de turbot
- 6 feuilles d'algue Kombu
- 40g de caviar déshydraté.

Lever les filets de turbot, les envelopper dans le Kombu et mariner 1 nuit. Retirer l'algue et portionner les filets. Les poudrer de caviar déshydraté et disposer sur une douelle de vieux fût champenois. Réserver à température ambiante pendant 20 min puis cuire doucement au four sec à 60°C pendant environ 35 min, suivant l'épaisseur du poisson.

**Le bouillon de peau d'oignon**

- 600g de peau d'oignon
- 75cl champagne Blanc de noirs
- 50cl d'eau minérale.

Laver les épluchures d'oignon, les torréfier au four à 180°C, les disposer dans une casserole, verser le champagne Blanc de noirs puis compléter avec l'eau. Cuire 15 min à frémissement, retirer du feu, couvrir puis infuser 15 min. Filtrer ce bouillon de peau.

**Le beurre boisé**

- 600g de beurre
- 120g d'éclat de merrain.

Brûler des éclats de merrain, les ajouter dans le beurre fondu et infuser 12h à 60°C. Filtrer et réserver au frais.



The Cuvée des Caudalies 2013 is distinguished by its beautiful roundness and astonishing aromatic depth. The characteristic minerality of this cuvée and the Avize terroir is naturally present. This cuvée symbolizes the perfect harmony between vintage and terroir. The wines were aged for 10 months in oak barrels, with an Extra-Brut dosage. The nose reveals notes of mirabelle, pineapple, and mango. On the palate, there are beautiful fruit flavors, accompanied by the tension and signature minerality of the House. The distinctive markers of the Cuvée des Caudalies are evident: honey and ginger.

**La mousseline d'oignon**

- 400g d'oignon jaune
- 90g de beurre boisé
- QS Sel
- 50cl de bouillon de peau
- 1cl de vinaigre de Reims vieilli en fût de chêne.

Émincer les oignons, les colorer légèrement avec 1/3 du beurre boisé, saler puis mouiller avec le bouillon de peau. Couvrir puis cuire au four à 180°C pendant environ 1h. Mixer cette marmelade d'oignons, passer au tamis puis l'émulsionner avec les 2/3 de beurre boisé bien froid. Ajouter le vinaigre et maintenir cette mousseline au chaud.

**Les oignons confits**

- 12 petits oignons nouveaux
- 5g de fleur de sel
- 120g de beurre boisé.

Assaisonner les oignons avec la fleur de sel et les réserver 15 min à température ambiante afin que le sel pénètre. Les disposer dans une casserole, verser le beurre boisé fondu, confire doucement jusqu'à ce que les oignons soient moelleux et refroidir dans ce beurre à température ambiante. Égoutter, tailler en deux et les colorer côté coupe avec une cuillère de beurre boisé.

**La sauce Blanc de noirs**

- 1 kg d'arête de turbot
- 75cl de champagne Blanc de noirs
- 75cl de bouillon de peau d'oignon
- 10cl de crème épaisse
- 50g de beurre boisé.

Disposer les arêtes concassées dans une casserole, mouiller avec le champagne Blanc de noirs, le bouillon de peau boisé et ajouter les grains de poivre. Cuire le fumet 20 min à frémissement, retirer du feu, couvrir puis infuser 20 min. Filtrer, réduire des 3/4, verser la crème, réduire à nouveau de moitié puis monter au beurre boisé bien froid avant de réserver au chaud.

**Le caviar fumé**

- 120g de pâte à l'encre de seiche
- 80g de caviar
- 60g d'éclat de merrain.

Plonger les pâtes à l'encre de seiche dans de l'eau salée, les cuire al dente. Égoutter les pâtes et les enrouler sur elles-mêmes jusqu'à l'obtention d'un tourbillon de six centimètres de diamètre. Poser le caviar sur le disque de pâte à l'encre de seiche. Brûler des éclats de merrains, emprisonner la fumée dans une cloche puis couvrir la pâte et le caviar avec celle-ci. Enfumer le caviar durant 1 mn 30s.

**Le dressage**

Découper des tranches de turbot et les dresser au centre de l'assiette. Disposer les points de mousseline accompagnés de ses oignons confits sur le côté. Verser la sauce au centre de l'assiette. Déclocher le verre de fumé au dernier moment, afin de découvrir le caviar.



*Domaine Clarence Dillon*

CHATEAU HAUT-BRION - CHATEAU QUINTUS - CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION  
RESTAURANT LE CLARENCE - CLARENDELLE - LA CAVE DU CHATEAU

**4 PERSON RECIPE**

**The stave and the turbot**

- 1.5kg of turbot
- 6 sheets of Kombu seaweed
- 40g of dehydrated caviar.

Filleting the turbot, wrap the fillets in Kombu seaweed and marinate overnight. Remove the seaweed and portion the fillets. Dust them with dehydrated caviar and place them on a stave from an old Champagne barrel. Set aside at room temperature for 20 minutes, then gently bake in a dry oven at 60°C for approximately 35 minutes, depending on the thickness of the fish.

**The onion skin broth**

- 600g of onion skins
- 75cl Blanc de Noirs Champagne
- 50cl mineral water.

Wash the onion peels, roast them in the oven at 180°C, place them in a saucepan, pour Blanc de Noirs Champagne over them, then complete with water. Cook for 15 minutes at a simmer, remove from heat, cover, and let it steep for 15 minutes. Strain this onion skin broth.

**The wooded butter**

- 600g butter
- 120g oak wood chips.

Burn oak wood chips, add them to melted butter, and infuse for 12 hours at 60°C. Strain and reserve in the refrigerator.

**The onion mousseline**

- 400g yellow onions
- 90g wooded butter
- Salt to taste
- 50cl onion skin broth.
- 1cl Reims vinegar aged in oak barrels

Slice the onions, lightly brown them with 1/3 of the wooded butter, add salt, then moisten with onion skin broth. Cover and cook in the oven at 180°C for about 1 hour. Blend this onion marmalade, strain it, then emulsify it with the 2/3 of well-chilled wooded butter. Add the vinegar and keep the mousseline warm.

**Caramelized onions**

- 12 small spring onions
- 5g fleur de sel
- 120g wooded butter.

Season the onions with fleur de sel and let them rest for 15 minutes at room temperature to allow the salt to penetrate. Place them in a saucepan, pour in the melted wooded butter, and gently caramelize until the onions are tender. Let them cool in the butter at room temperature. Drain, cut in half, and brown the cut side with a spoonful of wooded butter.

**Blanc de Noirs sauce**

- 1kg turbot bones
- 75cl Blanc de Noirs Champagne
- 75cl onion skin broth
- 10cl heavy cream
- 50g wooded butter.

Place the crushed bones in a saucepan, add Blanc de Noirs Champagne, wooded onion skin broth, and peppercorns. Cook the broth for 20 minutes at a simmer, remove from heat, cover, and let it steep for 20 minutes. Strain, reduce by 3/4, add the cream, reduce by half again, then finish by whisking in the well-chilled wooded butter before keeping it warm.

**Smoked caviar**

- 120g squid ink pasta dough
- 80g caviar
- 60g oak wood chips.

Boil the squid ink pasta dough in salted water until al dente. Drain the pasta and roll it into a whirlpool with a diameter of six centimeters. Place the caviar on the squid ink pasta disc. Burn oak wood chips, trap the smoke in a bell jar, then cover the pasta and caviar with it. Smoke the caviar for 1 minute and 30 seconds.

**Plating**

Slice the turbot into pieces and arrange them in the center of the plate. Place dollops of mousseline with caramelized onions on the side. Pour the sauce in the center of the plate. Uncloak the smoke-filled glass at the last moment to reveal the caviar.



# Douceurs bordelaises

## *Delights from Bordeaux*

### AUX MERVEILLEUX DE FRED

#### Présentez-nous votre entreprise.

L'histoire du Merveilleux commence avec celle de Frédéric Vaucamps. Il décide à 14 ans de ne pas marcher dans les pas de ses parents, marchands de bêtes de ferme, pour se consacrer à sa passion : la pâtisserie. Frédéric ouvre sa première pâtisserie artisanale à Hazebrouck dans le Nord de la France dans les années 80 où il y travaille différents produits, dont la meringue et la brioche. Plusieurs problèmes de gestion obligeront Frédéric à fermer l'établissement. Quinze ans plus tard, Frédéric inaugure son premier magasin lillois « Aux Merveilleux de Fred » dans le quartier du Vieux-Lille, rue de la Monnaie. Il y perfectionne sa propre recette de Merveilleux qui fera rapidement le succès de la Maison. Le Merveilleux Bordeaux a été créé en collaboration avec Frédéric Vaucamps et Véréna Bodin, pâtissière depuis l'âge de 19 ans dans la maison mère du vieux Lille.

#### Introduce us to your company.

The story of 'Merveilleux' begins with Frédéric Vaucamps. At the age of 14, he decided not to follow in his parents' footsteps as farmers and instead dedicated himself to his passion: pastry. Frédéric opened his first artisanal pastry shop in Hazebrouck in the North of France in the 1980s, where he worked with various products, including meringue and brioche. Several management issues forced Frédéric to close the establishment. Fifteen years later, he inaugurated his first shop in Lille, 'Aux Merveilleux de Fred,' in the Vieux-Lille district, rue de la Monnaie. There, he perfected his own recipe for 'Merveilleux,' which quickly became the success of the Maison. 'Merveilleux Bordeaux' was created in collaboration with Frédéric Vaucamps and Véréna Bodin, a pastry chef who has been with the main house in Vieux-Lille since the age of 19.



#### Comment sont élaborés vos Merveilleux ?

Une meringue enrobée de crème fouettée au chocolat, recouverte de copeaux de chocolat noir ou crème fouettée au spéculoos, recouverte de chocolat blanc spéculoos. Le Merveilleux pèse 85 grammes et, sous son aspect gourmand, il procure une sensation de légèreté.

#### Quels sont vos produits phares ?

Les produits phares sont *le Merveilleux*, bien sûr, *la cramiq*ue (brioche belge fondante) et les *gaufres flamandes*. Les *merveilleux* sont déclinés en bûche pour Noël.

#### Un accord insolite vin & Merveilleux ?

Vin blanc plutôt jeune et doux en bouche.

#### Un accord parfait vin & Merveilleux pour les fêtes de Noël ?

Un crémant de Bordeaux bien frais, avec une bûche Merveilleux.

#### How are your 'Merveilleux' crafted?

A meringue coated with whipped chocolate cream, topped with dark chocolate shavings or whipped speculoos cream, covered in white chocolate speculoos. The 'Merveilleux' weighs 85 grams and, despite its indulgent appearance, provides a sensation of lightness.

#### What are your flagship products?

The flagship products are, of course, the 'Merveilleux', as well as the 'cramique' (soft Belgian brioche) and *Flemish waffles*. 'Merveilleux' is also available in Yule log form for Christmas.

#### An unusual wine & 'Merveilleux' pairing?

A rather young and sweet white wine.

#### The perfect wine & 'Merveilleux' pairing for Christmas?

A well-chilled Crémant de Bordeaux, paired with a 'Merveilleux' Yule log.

## FROMAGERIE DERUELLE

### Présentez-nous votre entreprise.

Située au cœur de Bordeaux, quartier Saint-Pierre, la boutique a été créée le 31 mars 2011 par Élodie Deruelle. Dès l'origine l'idée était de proposer une sélection variée de produits de qualité, bien sourcés.

Élodie est passionnée par le fromage, les produits crémiers et les richesses de nos terroirs. D'origine bourguignonne, elle s'est formée dans un lycée agricole et y a obtenu un diplôme en industrie laitière, option fromages. Elle a ensuite appris le métier de crémier-fromager chez Cellérier, aux Halles de Lyon, Paul Bocuse, où elle a pu approfondir ses connaissances sur les richesses fromagères de nos régions et y développer le sens du contact. Aujourd'hui la fromagerie Deruelle jouit d'une belle renommée et régale les plus belles tables de Bordeaux comme le Pressoir d'Argent, Maison Nouvelle, le Grand Hôtel...

### Comment sont sélectionnés les fromages en vitrine ? Privilégiez-vous le circuit court ?

Un produit avec une histoire saura forcément attirer l'attention d'Élodie ! Bien entendu elle privilégie le goût, mais la façon de fabriquer le fromage et le bien-être animal sont des éléments déterminants dans sa prise de décision. Élodie est d'ailleurs engagée à titre personnel pour la protection des animaux. Dans ce cadre l'approvisionnement en direct est vite apparu comme une évidence ! Et évidemment les produits locaux en circuit court ont la part belle. Sur les quelque 200 références de la boutique on en compte plus d'un quart en local. Nous travaillons donc avec des producteurs en direct, mais aussi des affineurs spécialisés pour certains produits comme le comté ou le reblochon.

### Quels sont vos produits phares ?

L'Escadut bio, un fromage fermier du Béarn avec une pâte souple et une croûte lavée au vin Jurançon pendant son affinage, ou encore l'Indarika fermier, un fromage local à croûte fleurie (type brie), au lait de vache jersiaise.

### Un accord insolite vin & fromage ?

Une tomme de brebis des Pyrénées avec un vin alsacien un peu exubérant comme le gewurztraminer.

### Un accord parfait vin & fromage pour les fêtes de Noël ?

Un crémant ou un champagne sur un fromage crémeux de type brillat-savarin. Et s'il est truffé ça devient un très très bon moment.



Élodie Deruelle

### Introduce us to your company.

Located in the heart of Bordeaux, in the Saint-Pierre district, the store was created on March 31, 2011, by Élodie Deruelle. From the beginning, the idea was to offer a diverse selection of quality, well-sourced products. Élodie is passionate about cheese, dairy products, and the richness of our terroirs. Originally from Burgundy, she trained at an agricultural school, earning a diploma in dairy industry with a focus on cheeses. She then learned the trade of cheese monger at Cellérier, in the Halles de Lyon, Paul Bocuse, where she deepened her knowledge of the rich cheeses from our regions and developed a sense of connection. Today, Fromagerie Deruelle enjoys a good reputation and delights the finest tables in Bordeaux, such as Le Pressoir d'Argent, Maison Nouvelle, and the Grand Hôtel.

### How are the cheeses in the display selected? Do you prioritize the short supply chain?

A product with a story will undoubtedly catch Élodie's attention! Of course, she prioritizes taste, but the way the cheese is made and animal welfare are crucial elements in her decision-making. Élodie is personally committed to animal protection. In this context, direct sourcing quickly became an obvious choice! Local products in the short supply chain are highly valued. Out of the approximately 200 references in the store, more than a quarter are local. We work with producers directly, as well as specialized affineurs for certain products like Comté or Reblochon.

### What are your flagship products?

The Escadut bio, an organic farm cheese from Béarn with a soft texture and a rind washed with Jurançon wine during ageing, or the Indarika fermier, a local bloomy rind cheese (similar to brie) made from Jersey cow's milk.

### An unusual wine & cheese pairing?

A Pyrenean sheep's milk tomme with an exuberant Alsatian wine like Gewürztraminer.

### The perfect wine & cheese pairing for Christmas?

A Crémant or Champagne with a creamy cheese like Brillat-Savarin. And if it's truffled, it becomes a truly delightful moment.

**EN SAVOIR** → 66 RUE DU PAS SAINT GEORGES  
33000 BORDEAUX – 05 57 83 04 15  
FROMAGERIE-DERUELLE@ORANGE.FR  
FROMAGERIEDERUELLE.OLLCA.COM

## MAISON DUBERNET

### Présentez-nous votre entreprise.

Fondée en 1864 à Saint-Sever dans les Landes, Maison Dubernet est une des plus anciennes maisons artisanales françaises spécialisée dans la fabrication de foie gras, plats cuisinés et charcuterie. Maison Dubernet sélectionne ses ingrédients auprès des meilleurs producteurs du Sud-Ouest. Frais et travaillés à la main, l'ensemble des viandes, légumes et condiments proviennent de filières d'exception. La Maison incarne aujourd'hui l'excellence de la cuisine du Sud-Ouest, appréciée par les connaisseurs et les chefs des meilleures tables de France...

### Quels sont vos produits phares ?

Nos foies gras entiers de canard & d'oie, à retrouver en bocal (125g et 180g) ou en version mi-cuit (en 250g / 450g / 1kg). Nos confits de canard & d'oie, nos pâtés (125g) : pâté basque au piment d'Espelette ; pâté de faisane aux aïelles ; rillettes de canard et bien d'autres ! Nos plats cuisinés (380g) : poulet aux morilles, petit salé aux lentilles, blanquette de veau...

### Comment avez-vous évolué pour répondre aux besoins changeants de vos clients ou pour rester compétitif sur le marché ?

Une reconnaissance de la tradition, du savoir-faire et du respect du produit, constituent les valeurs cardinales de Maison Dubernet. Les produits sont frais et travaillés à la main, l'ensemble des viandes, légumes et condiments proviennent de filières d'exception, 100 % made in France, et plus particulièrement dans le Sud-Ouest. Les consommateurs cherchent des produits de qualité, reflétant les goûts et saveurs des terroirs et s'éloignant de l'image peu flatteuse d'une charcuterie riche en additifs et trop grasse. Le bien-être animal devient une question importante pour les Français lors de l'achat de charcuterie. Nos produits sont sans colorants et sans arômes artificiels. Nous avons sorti un jambon – LE BELLOCCQ – sans sel nitrité, élaboré à base de viande de porc certifiée IGP Sud-Ouest (fruit de 18 mois de recherche). Nous utilisons également des emballages 100 % recyclables.

### Un accord insolite vin & foie gras ?

Un cidre brut.

### Un accord parfait vin & foie gras pour les fêtes de Noël ?

Un vin blanc sec type Bordeaux blanc ou un champagne brut ou demi-sec.

### Introduce us to your company.

Founded in 1864 in Saint-Sever, in the Landes region, Maison Dubernet is one of the oldest French artisanal houses specializing in the production of foie gras, prepared dishes, and charcuterie. Maison Dubernet selects its ingredients from the best producers in the Southwest of France.

Fresh and handcrafted, all meats, vegetables, and condiments come from exceptional supply chains. The Maison now embodies the excellence of Southwest cuisine, appreciated by connoisseurs and chefs from the finest tables in France.

### What are your flagship products?

Our whole duck & goose foie gras, available in jars (125g and 180g) or in semi-cooked version (in 250g / 450g / 1kg). Our duck & goose confits, our pâtés (125g): Basque pâté with Espelette pepper; pheasant pâté with cranberries; duck rillettes, and many more! Our prepared dishes (380g): chicken with morel mushrooms, salted pork with lentils, veal blanquette...



### How have you evolved to meet the changing needs of your customers or to remain competitive in the market?

Recognition of tradition, craftsmanship, and respect for the product are the cardinal values of Maison Dubernet. The products are fresh and handcrafted, with all meats, vegetables, and condiments coming from exceptional supply chains, 100% made in France, and specifically in the Southwest. Consumers seek quality products that reflect the tastes and flavors of the regions, moving away from the unflattering image of charcuterie rich in additives and too fatty. Animal welfare becomes an important concern for the French when buying charcuterie. Our products are without colorings and artificial flavors. We have introduced a ham – LE BELLOCCQ – without nitrite salt, made from certified IGP Southwest pork (the result of 18 months of research). We also use 100% recyclable packaging.

### An unusual foie gras pairing?

A dry cider.

### The perfect wine & foie gras pairing for Christmas?

A dry white wine like Bordeaux Blanc or a brut or demi-sec champagne.

**EN SAVOIR** → 9 RUE MICHEL MONTAIGNE  
33000 BORDEAUX – SERVICE ADV : 01 58 57 16 25  
WWW.MAISON-DUBERNET.COM



# HUÎTRES ROUTIOUTIOU – *Famille Vigier*

## Présentez-nous votre entreprise.

L'entreprise est créée en 2002, nous relançons avec mon épouse à l'époque l'activité de mes grands-parents. Mon frère fera partie du début de l'aventure. Cette activité existe dans la famille depuis 1846.

## Où sont situées vos fermes ostréicoles ?

Dès le départ, notre envie est de produire des huîtres sur le bassin d'Arcachon, de les commercialiser sur place ou à emporter, été comme hiver. Notre entreprise témoigne de toutes les phases que comporte notre travail, que ce soit avec la cabane de production, la cabane abritant les viviers de stockage d'huîtres ou encore du côté des quais de déchargement, où est amarré notre navire, en terminant par notre cabane de dégustation avec sa terrasse au bord de l'eau. L'idée était de réduire au maximum les déplacements, ce qui pour le client est un gage de qualité.

Notre cabane ostréicoles, le Routioutiou, est avant tout la mémoire de ma famille. Routioutiou est d'ailleurs le surnom de mon grand-père dans le patois local, qui signifie le petit homme et le petit du petit homme.

L'entreprise se situe sur le port de Larros, commune de Gujan-Mestras, en Gironde.

Nous avons trois zones principales de production, d'abord à l'intérieur du bassin, celle du grand Banc. On y fait pré grossir les huîtres avant de les déplacer sur les parcs de finition. Dans un second temps, les parcs du banc d'Arguin, face à la dune du Pyla, qui est la partie océanique du bassin d'Arcachon, et va produire une huître en totale immersion au fond de l'eau dans des profondeurs de 3 m à marée basse, ce qui accélère la croissance car elle est immergée 100 % du temps. Cette huître va être iodée, forte, surtout au printemps. Sur la même zone, nous avons un parc sur estran, c'est-à-dire qui découvre à marée basse. Ces huîtres vont être plus charnues, un goût de noisette.

## Comment recommandez-vous de servir et de déguster des huîtres pour en apprécier au mieux la saveur ?

Bien sûr fraîchement sorties de l'eau, mais j'ai une préférence sur le fait de l'ouvrir une heure avant, voir plus, de laisser le couvercle et la mettre au frais. L'huître devra se consommer sur un lit d'algues partiellement glacé, mais pas trop. A la dégustation bien couper le muscle accroché à la coquille et emmenez l'ensemble mollusque-muscle à la bouche, de cette façon vous rencontrerez l'identité de l'huître, la texture du muscle sera ferme et le goût de noisette s'exprimera.

## Un accord parfait et insolite vin & huîtres pour les fêtes de Noël ?

Le Blanc sec du Château Rayne Vigneau 2019, Château Carbonnieux Pessac-Léognan 2021, ou Château Tour Leognan 2022 sur des huîtres froides, pain de seigle ou pain viking et beurre citronné de chez Bordier, Champagne Deutz Amour de Deutz Blanc de Blancs 2013. Aussi Champagne Michel Gonet Les 3 Terroirs 2017 Extra Brut Blanc de blancs, sur des huîtres chaudes, avec un petit morceau de foie gras cru gratiné au four ou alors sur des huîtres froides avec quelques grains de caviar.

## Introduce us to your company.

The company was established in 2002, as my wife and I decided to revive the business started by my grandparents. My brother was also part of the early stages of this adventure. This activity has been in the family since 1846.

## Where are your oyster farms located?

From the beginning, our desire was to produce oysters on the Arcachon Basin, sell them on-site or for takeout, both in summer and winter. Our business encompasses all the phases of our work, from the production cabin to the cabin housing the oyster storage tanks, to the unloading docks where our boat is moored, ending with our tasting cabin and its terrace by the water. The idea was to minimize travel, which is a guarantee of quality for the customer. Our oyster cabin, "Le Routioutiou," is above all a tribute to my family. Routioutiou was, in fact, my grandfather's nickname in the local dialect, meaning the little man and the little one of the little man. The company is located in the Larros port, in the municipality of Gujan-Mestras, in the Gironde region. We have three main production areas: first, inside the basin, on the Grand Banc. We pre-grow the oysters here before moving them to the finishing parks. Secondly, the parks of Banc d'Arguin, facing the Dune du Pyla, which is the oceanic part of the Arcachon Basin, producing oysters in complete immersion at the bottom of the water at depths of 3 meters at low tide. This accelerates growth because they are submerged 100% of the time. These oysters are iodized, strong, especially in spring. In the same area, we have a park on the foreshore, which is exposed at low tide. These oysters will be more fleshy, with a hazelnut taste.

## How do you recommend serving and enjoying oysters to fully appreciate their flavor?

Certainly, serve them freshly out of the water, but I prefer to open them an hour before, or even more, keep the lid on, and chill them. The oyster should be consumed on a partially iced bed of seaweed, not too cold. When tasting, cut the muscle attached to the shell and bring the whole mollusk-muscle to your mouth. This way, you will experience the identity of the oyster; the muscle texture will be firm, and the hazelnut flavor will shine through.

## A perfect and unusual wine & oyster pairing for Christmas?

The dry white wine from Château Rayne Vigneau 2019, Château Carbonnieux Pessac-Léognan 2021, or Château Tour Leognan 2022 with cold oysters, rye bread or Viking bread, and lemon-infused butter from Bordier. Also, Deutz Champagne Amour de Deutz Blanc de Blancs 2013. Another option is the Champagne Michel Gonet Les 3 Terroirs 2017 Extra Brut Blanc de Blancs with warm oysters, accompanied by a small piece of raw foie gras gratiné in the oven, or alternatively with cold oysters and a few grains of caviar.

**EN SAVOIR** → 154 ESPLANADE DES OSTREICULTEURS  
33470 GUJAN-MESTRAS – 05 56 66 97 40  
WWW.LE-ROUTIOUTIOU.COM



Les news, les dates, les lieux à retenir !

## LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG

Le concours Mondial des vins blancs Strasbourg se déroulera le 17 et 18 mars. Tous les vigneron de la planète sont invités à préparer leurs meilleurs échantillons de vins blancs et à venir se challenger parmi plus de 20 pays producteurs. Le concours se déroule au PMC de Strasbourg.

Inscriptions sur : [mondial-vins-blancs.com](http://mondial-vins-blancs.com). Au concours s'ajoute une nouveauté : un salon professionnel des vins qui se tiendra au PEX de Strasbourg. Parmi les exposants 2024 figurent entre autres des maisons de vin récompensées au Mondial des Vins Blancs Strasbourg avec des lauréats de l'édition 2023 dont les Grand Prix du Jury et médaillés Grand Or. Strasbourg Events propose aux domaines viticoles participants une offre SALON PRO + CONCOURS qui permettra aux vignerons audacieux une double valorisation et mise en exergue de l'excellence de leur travail et de leur savoir-faire.

Inscriptions des exposants dès à présent :  
[aaugusto@strasbourg-events.com](mailto:aaugusto@strasbourg-events.com)  
+33(0)6 48 07 43 11



The Mondial des vins blancs Strasbourg competition will take place on March 17 and 18. All winemakers from around the world are invited to prepare their best samples of white wines and come to compete among more than 20 producing countries. The competition will be held at the PMC in Strasbourg. Registrations at: [mondial-vins-blancs.com](http://mondial-vins-blancs.com). In addition to the competition, a new feature has been added: a professional wine fair that will take place at the PEX in Strasbourg. Among the exhibitors in 2024 are, among others, wine houses awarded at the Mondial des Vins Blancs Strasbourg, with winners from the 2023 edition, including the Grand Prix du Jury and Grand Or medalists. Strasbourg Events offers participating wineries a PROFESSIONAL FAIR + COMPETITION package that will allow daring winemakers a double enhancement and highlighting of the excellence of their work and know-how.

Exhibitor registrations are now open:  
[aaugusto@strasbourg-events.com](mailto:aaugusto@strasbourg-events.com)  
+33(0)6 48 07 43 11

## La Flamme Olympique à la Cité du Vin le 23 mai 2024

C'est officiel ! Le comité d'organisation des Jeux Olympiques a dévoilé le parcours de la Flamme Olympique, qui inclut un passage par la Gironde et la Cité du Vin ! Dans son tour de France prévu du 8 mai au 26 juillet, la Flamme Olympique fera en effet étape le 23 mai 2024 dans le libournais et à Bordeaux et passera à cette occasion par l'emblématique lieu culturel et touristique bordelais. « C'est une belle surprise ! Nous sommes ravis d'accueillir la Flamme Olympique et de participer à cette grande fête du sport qui rassemble le monde entier et mettra à l'honneur les savoir-faire et le patrimoine. Des valeurs que nous défendons au quotidien ! » déclare Philippe Massol, directeur général.

**The Olympic Flame at the Cité du Vin on May 23, 2024** || It's official! The organizing committee of the Olympic Games has unveiled the route of the Olympic Flame, which includes a passage through the Gironde and the Cité du Vin! In its tour of France scheduled from May 8 to July 26, the Olympic Flame will indeed make a stop on May 23, 2024, in Libournais and Bordeaux, passing through the iconic cultural and tourist location. "It's a wonderful surprise! We are delighted to welcome the Olympic Flame



and to participate in this grand celebration of sport that brings the world together and honors craftsmanship and heritage. These are values that we uphold every day!" declares Philippe Massol, general manager.

ABONNEZ-VOUS!  
Subscribe!



# SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



UN PANORAMA UNIQUE  
DES VINS ET SPIRITEUX  
DE PRESTIGE  
EN FRANCE  
ET DANS LE MONDE

A UNIQUE OVERVIEW OF  
THE FINEST WINES & SPIRITS  
FROM ALL OVER THE WORLD

	1 AN	2 AN
	4 n°	8 n°
France	30 €	58 €
UE	60 €	118 €
Monde	76 €	150 €

Frais de port inclus / Tax inclusive

À CHAQUE NUMÉRO, DÉCOUVREZ  
LES DÉGUSTATIONS DES PLUS  
GRANDS SOMMELIERS DU MONDE

IN EACH ISSUE, DISCOVER  
WORLD'S GREATEST SOMMELIERS'  
TASTING REVIEWS.

## BULLETIN D'ABONNEMENT

Je profite de l'offre d'abonnement (France uniquement\*)

Je choisis :  1 an / 1 year  2 ans / 2 year

Mme  M.

Prénom / Nom

Société

Tel  Mail

Adresse

Code postal  Ville

Pays

Je règle par : chèque à l'ordre de SommelierS International

# SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

SVP, à retourner sous enveloppe à :  
Please, return this form :

SommelierS International  
Service abonnement  
38 rue Dunois  
75647 Paris Cedex 13  
FRANCE



## 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](http://liebherr-electromenager.fr)

# LIEBHERR

Caves à vin



WPbli 5231 GrandCru Selection

**Eberhardt**  
MARQUE DE CONFIANCE

L'EXPERT DE L'ÉLECTROMÉNAGER

TÉL : 09 69 32 69 00 - EMAIL : [INFO.CONSO@EBERHARDT.FR](mailto:INFO.CONSO@EBERHARDT.FR)  
RCS STRASBOURG B 578 503 112 - SAS AU CAPITAL DE 1.050.000 €

[www.liebherr-electromenager.fr](http://www.liebherr-electromenager.fr)

\* For subscriptions in the EU and the world, please visit our website.



BRIMONCOURT



BRIMONCOURT  
CHAMPAGNE

PRODUCE OF FRANCE  
CHAMPAGNE  
**BRIMONCOURT**  
BRUT RÉGENCE  
A AY, FRANCE  
750ml  
BRUT - ÉLABORÉ PAR BRIMONCOURT, AY, FRANCE, NM-572-001  
Alc. 12,5% vol.