



Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM 

CHÂTEAU
PETIT VAL
rencontre avec David Liorit



DOSSIER

Foire aux vins

WINE TOURS

Raimonds TOMSONS
en Bourgogne,
Vallée du Rhône et Corse

DÉGUSTATIONS

Alcools japonais

MONDE

Vins de Sardaigne,
Syrie et Long Island



ORFEVRE
DU VAL

VIN DE FRANCE

2020

Famille Alloin





1767

COUTANSEUX AÎNÉ
 COGNAC

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



EN COUVERTURE

2 ÉDITOS

6 ACTUS DE LA SOMMELLERIE

- 6 Monde
- 13 France

Paroles d'experts :
 24 - Sébastien Vallée
 26 - Geoffrey Orban

28 SHOPPING

31 ACTUALITÉS

- 31 Foire aux vins d'automne 2024 : Des bios, des perles rares et des confirmés
- 36 Vinexpo Asia se réunit à Hong Kong
- 38 24^e Édition des Citadelles du Vin
- 41 Vente aux enchères au Château Ducru Beaucaillou
- 42 Domaine de Baronarques, la famille Rothschild en Languedoc
- 45 La Cave du Château ouvre sa 4^e boutique
- 47 Grand-Puy Ducasse, Pauillac & Renaissance
- 49 Une symphonie gustative à Château Pavie
- 50 La Paulée d'Anjou 2024
- 52 La Paulée de Castillon

54 DÉGUSTATIONS DE RAIMONDS TOMSONS

Impressions du Meilleur Sommelier du Monde et d'Europe-Afrique ASI

SommelierS INTERNATIONAL
 N°184

SOMMAIRE

56 WINE TOUR RAIMONDS TOMSONS :

56 Corse :

- 56 Terra Vecchia, un véritable bijou sur cette Île de Beauté...
- 58 Carnet de route

62 Châteauneuf-du-Pape :

- 62 Château La Nerthe
- 64 L'Oratoire des Papes
- 66 Clos Saint-Jean
- 68 Maison des vigneron de Châteauneuf-du-Pape
- 71 Carnet de route

74 Bourgogne :

- 74 Domaine J-M Boillot
- 76 Domaine Albert Grivault
- 78 Domaine Moissenet-Bonnard
- 80 Domaine Vincent Girardin
- 82 Domaine François Carillon
- 84 Maison Louis Bouillot
- 86 Château de Couches
- 88 Maison Patriarche
- 90 Maison Louis Picamelot
- 92 Carnet de route

100 Dégustation S.I. Spécial Bourgogne

- 112 Les Crémants de Bourgogne s'émancipent
- 114 Dégustation Crémant de Bourgogne

119 FOCUS

- 119 David Liorit, Château Petit Val
- 122 Château Plain Point
- 125 Domaine Helena Hotea
- 126 Maison Moillard-Grivot
- 128 Château Tour Saint Pierre
- 129 Maison Brimoncourt
- 130 Champagne Drappier
- 131 Champagne de Vignerons
- 133 Domaine Claude Nouveau
- 134 Domaine Tollot-Beaut
- 135 Domaine Jean-Charles Rion
- 137 Domaine Chanson
- 138 Domaine Michel Gros
- 139 Domaine Latour-Giraud
- 140 Coutellerie SCIP France
- 142 Coravin
- 145 Caves à vins Liebherr
- 147 Tonnellerie Cadus
- 149 Amble Wine

150 VIGNOBLES DU MONDE

- 150 Sardaigne : la belle île des vins sardes
- 152 Carnet de voyage de Stéphane Deroncourt : Syrie, vins de guerre
- 154 États-Unis : Long Island vineyard, bulles et liberté

159 SPIRITUEUX ET AUTRES NECTARS

- 159 Cognac Coutanseaux Aîné
- 161 Gin de la Maison Lombard
- 163 Dégustation Asie
- 168 Maison Hennessy
- 170 Signature Martell

172 GASTRONOMIE

- 172 Accord de saison
- 174 Partenaires gastronomiques

177 ESCAPADE

- 177 La Bourgogne Sud

182 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
13 rue Charles Lamoureux
33000 Bordeaux
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
Association des Sommeliers du Liban
Association des Sommeliers de Savoie
Fred BENEIX
Henry CLEMENS
Florence CORBALAN
Stéphane DERENONCOURT
Alicia DOREY
Laurent GOTTI
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



Pendant plusieurs semaines, la France a vibré au rythme des médailles olympiques et paralympiques. Un esprit de compétition et une effervescence qui ne sont pas inconnus de nos sommeliers. Animés encore et toujours par leur passion, tels des athlètes, ils se préparent avec ardeur et ravissement à représenter dignement leur pays lors du concours ASI du Meilleur Sommelier d'Europe – Afrique – Moyen-Orient à Belgrade, Serbie, au mois de novembre. Puissent-ils briller !

Dans ce nouveau numéro, nous faisons une nouvelle fois la part belle à de nombreux experts, avec lesquels SommelierS International a le plaisir de collaborer, tous avides de partager leur enthousiasme pour leur métier.

Tout d'abord Raimonds Tomsons, ASI Meilleur Sommelier du Monde et d'Europe-Afrique avec lequel nous parcourons la Bourgogne, la Vallée du Rhône... et la Corse ! Puis rencontrez David Liorit, directeur d'exploitation du Château Petit Val, qui nous parle de son attrait pour la vinification, l'assemblage et de sa recherche d'excellence. Ensuite, partez dans les vignes avec Geoffrey Orban à la rencontre du terroir, et plus principalement de ses sols, ou dérivez vers la Bourgogne et son hôtel 5*, Le Cep, avec son chef sommelier Sébastien Vallée, qui vous parlera des vins de Bourgogne avec un amour sans limite. Avec Keiichiro Miyagawa, fondateur de l'association Kura Master, diplômé du Sake Service Institute, appréhendez les nuances des sakés et autres alcools japonais. Et pour finir, découvrez avec le célèbre vigneron-consultant, Stéphane Derenoncourt, le vignoble syrien, résilient et fort.

Parce que dans le monde du vin nous avons aussi nos héros, nos figures emblématiques, pour toute cette expertise et ces échanges, nous vous remercions !



For several weeks, France was captivated by the excitement of the Olympic and Paralympic medals. A spirit of competition and fervor that is well known to our sommeliers. Driven by their passion, like athletes, they are eagerly preparing to proudly represent their country at the ASI Best Sommelier of Europe – Africa – Middle East competition in Belgrade, Serbia, this November. May they shine!

In this new issue, we once again spotlight numerous experts with whom SommelierS International is pleased to collaborate, all eager to share their passion for their craft.

First, we have Raimonds Tomsons, ASI Best Sommelier of the World and Europe-Africa, with whom we explore Burgundy, the Rhône Valley... and Corsica! Then, meet David Liorit, director of operations at Château Petit Val, who shares his passion for winemaking, blending, and his pursuit of excellence. Next, venture into the vineyards with Geoffrey Orban to discover the terroir, focusing particularly on its soils, or head to Burgundy and its 5-star hotel, Le Cep, where head sommelier Sébastien Vallée will speak about Burgundy wines with boundless love. With Keiichiro Miyagawa, founder of the Kura Master association and a graduate of the Sake Service Institute, you'll grasp the nuances of sake and other Japanese spirits. Finally, discover the resilient and strong Syrian vineyard with the renowned winemaker-consultant, Stéphane Derenoncourt.

Because in the world of wine, we also have our heroes, our iconic figures—thank you for all this expertise and these exchanges!

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'Epicierie Laurent Bordeaux / Caves du Louvre Paris / www.millesimes.com / Villa Primrose, Bordeaux / La Cité du Vin, Bordeaux / www.flipster.com / Abbaye de Sainte Croix, Salon-de-Provence / Relais Thalasso Ile de Ré, Sainte-Marie-de-Ré / Villathena, Paris / Château de l'Épinay, Saint-Georges-sur-Loire / Bastide du Caladou, Moissac-Bellevue / Château Le Bellevue, Cazaubon / 7 Eiffel Hôtel, Paris / Hôtel Claret, Paris / Relais de Margaux, Margaux / Château de Cocove, Recques sur Hem / Le Jardin de Neuilly, Neuilly-sur-Seine / Laurène Jordan, Rolleboise / Domaine et Golf de Vaugouard, Fontenay sur Loing / Vienna House Dream Castle, Disneyland Paris / Vienna House Magic Circus House, Disneyland Paris / Domaine Saint Clair, Etretat / Château de l'Ermitage, Ennery / Hôtel La Licorne, Lyons-la-Forêt / Hostellerie le Vallon de Valrugues, Saint Rémy de Provence / Château de la Boursidière, Montlouis-sur-Loire / Hotel Arene, Orange / Hôtel Burdigala, Bordeaux / Le Pavillon CG, Reims / Les Sources de Caudalie, Martillac / Restaurant Guy Savoy, Paris 6^e / Le Bistrot du Sommelier, Paris 8^e / Restaurant Le Clos Mirande, Montagne / Hostellerie de Plaisance, Saint-Émilion / La Grande Cave de Saint-Émilion, Saint-Émilion / La Cave d'Ulysse, Margaux / Cave Galerie Lafayette, Paris 9^e / Four Seasons Hôtel George V, Paris 8^e / Hôtels & Préférence / Le Saint-James, Bouliac / Restaurant Charles Barrier, Tours / Relais de Margaux, Margaux / Auberge de L'Ill, 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

SEPTEMBRE, OU LA RENTRÉE DES CLASSES

Pour les sommeliers, c'est un moment attendu avec impatience. C'est l'occasion pour les sommeliers formateurs de faire plonger dans l'univers fascinant du vin et de la gastronomie leurs étudiants, qui vont découvrir également l'art de la dégustation en développant leurs sens. De belles visites dans les vignobles, ponctuées par des stages professionnels seront aussi organisés, offrant une immersion directe dans le monde viticole.

C'est aussi le lancement des vendanges dans toutes les régions. Nos amis vigneron comptent sur nous pour un soutien sans ambiguïté dans cette période toute en complexité.

Les foires aux vins vont battre leurs pleins. Des événements incontournables pour les professionnels, amateurs de vin et curieux. Ce sont des occasions uniques, pour les sommeliers, les boutiques, cavistes, de faire découvrir une large gamme de vins sélectionnés et aimés.

Un Festival autour de la jeune sommellerie est en cours et se tiendra en octobre pour la première fois. Je tiens à remercier chaleureusement la commission jeunesse investie pleinement dans ce projet.

Au moment où j'écris ces lignes, la demi-finale du concours du Meilleur Sommelier de France n'a pas encore eu lieu. Je tiens déjà à féliciter tous les participants pour leur engagement, mais également le comité technique qui donne de son temps et puise dans son ingéniosité pour offrir chaque fois un spectacle renouvelé.

Cette rentrée est donc non seulement une reprise des activités, mais surtout le lancement d'une fin d'année chargée en Énergies, Événements et Partages. Mais rien ne sera possible sans l'implication de tous les membres de notre association.

September, or back-to-school time

For sommeliers, it is a moment eagerly awaited. It is an opportunity for trainer sommeliers to immerse their students in the fascinating world of wine and gastronomy, where they will also discover the art of tasting by developing their senses. Exciting visits to vineyards, punctuated by professional internships, will also be organized, offering a direct immersion into the wine world.

It's also the start of the grape harvest across all regions. Our winemaker friends count on us for unwavering support during this complex period.

The wine fairs will be in full swing—essential events for professionals, wine enthusiasts, and the curious alike. These are unique opportunities for sommeliers, wine shops, and wine merchants to showcase a wide range of selected and cherished wines.

A festival celebrating young sommeliers is underway and will be held in October for the first time. I would like to warmly thank the youth committee for their full commitment to this project.

As I write these lines, the semi-final of the Best Sommelier of France competition has not yet taken place. I would already like to congratulate all the participants for their dedication, as well as the technical committee, which devotes its time and draws on its ingenuity to offer a renewed spectacle each time.

This back-to-school period is not only the resumption of activities but above all the launch of a year-end full of Energy, Events, and Sharing. But nothing will be possible without the involvement of all the members of our association.



Association des Sommeliers d'Inde, rencontre avec **AMRITA SINGH**



L'Association de la Sommellerie Internationale ne cesse de s'agrandir et compte aujourd'hui une nouvelle association : l'Association des Sommeliers d'Inde, tout juste créée.

Rencontre avec Amrita Singh, sa présidente.

Parlez-nous de votre parcours professionnel.

Qu'est-ce qui vous a amené à travailler dans le monde du vin ?

Née et élevée en Inde, j'ai goûté du vin pour la première fois en 2004, car la préférence générale dans le pays a toujours été pour les spiritueux. Dans les années qui ont suivi, ma curiosité et mon intérêt pour le vin se sont approfondis, et j'ai exploré davantage lors de mes voyages à l'étranger.

Après avoir contribué de manière significative à l'évolution de la mode féminine en Inde, ainsi qu'au lancement et à l'établissement de marques mondiales de luxe, de mode, de lifestyle et de beauté pendant 17 ans, j'ai décidé d'abandonner une carrière bien établie dans l'industrie de la mode pour poursuivre ma passion pour le vin. Je me suis installée à Bordeaux, en France, en 2018, et j'ai obtenu un MSc en gestion des vins et spiritueux à la Kedge Business School, ainsi que le niveau 3 du WSET en vins et, par la suite, le diplôme WSET en vins. Actuellement, je suis candidate de niveau 2 à l'Institute of Masters of Wine et l'une des trois lauréates des Taylor's Port Golden Vines Diversity Scholarships 2023 et lauréate de la Gérard Basset Foundation. J'ai créé et autofinancé ma société pendant la pandémie en 2020 et, par la suite, cofondé une agence internationale d'exportation et de marketing.

Association of Sommeliers of India, interview with Amrita Singh || The Association de la Sommellerie Internationale continues to grow and now includes a new association: the Association of Sommeliers of India, which has just been created. Meet Amrita Singh, its president.

Tell us about your career history.

What led you to work in the world of wine?

Born and raised in India, I tasted wine for the first time only in 2004, as the general preference in the country has been spirits. In the years following that, my curiosity and interest in wine deepened, and I explored more while travelling abroad.

After having significantly contributed to the evolution of women's fashion in India clubbed with experience in launching and establishing global luxury, designer, lifestyle and beauty brands for 17 years, I decided to give up an established career in the fashion industry to pursue my passion for wine.

Vous avez récemment créé l'Association des Sommeliers d'Inde. Quels sont vos objectifs ?

J'ai assisté au concours du Meilleur Sommelier du Monde à Paris l'année dernière pour soutenir Mattia Antonio Cianca, qui représentait l'Italie. Nous avons remarqué que, bien qu'il y ait eu une représentation de nombreux pays asiatiques, l'Inde, qui a la plus grande et la plus jeune population au monde et qui est considérée comme une référence en matière de normes d'hospitalité, était absente de la compétition.

En plus de Mattia Antonio Cianca (Meilleur Sommelier d'Australie ASI 2017 et Meilleur Sommelier d'Italie ASI 2019), Salvatore Castano (Meilleur Sommelier d'Europe et d'Afrique ASI 2021) et Vinod Abrol (ancien directeur financier, expert financier et juridique basé à New Delhi, Inde) se sont également joints à moi pour faire avancer le projet. Nous avons pris contact avec Nina Basset FIH, la fondatrice de la Gérard Basset Foundation, qui avait précédemment occupé le poste de secrétaire générale et a fait partie intégrante de l'ASI pendant de nombreuses années. Nina nous a présentés à Saiko Tamura-Soga (vice-présidente de l'ASI pour l'Asie et le Pacifique) et à Higgs Jacobs (directeur du comité des statuts) pour comprendre les exigences d'adhésion. Notre but était non seulement de créer l'Association des Sommeliers d'Inde, mais aussi de faire affilier à l'ASI dès le début. C'est le moment opportun pour lancer un organisme affilié internationalement qui mettra l'Inde en lumière et offrira aux professionnels indiens des opportunités sur la scène mondiale.

Notre volonté pour l'Association des Sommeliers d'Inde est de créer une communauté dynamique et inclusive d'amateurs de vin et de professionnels dédiés à l'élévation des standards de service du vin et d'autres boissons, ainsi qu'à l'éducation. Nous visons à favoriser une culture qui célèbre la riche diversité des vins, tant nationaux qu'internationaux, à cultiver une nouvelle génération de sommeliers et à promouvoir une consommation responsable et éclairée.

Était-ce un défi en tant que femme ?

Les gens me décrivent comme sans limites, courageuse et une amie fiable pour les choix que j'ai faits dans ma vie. En 1999, j'ai choisi d'étudier un master en gestion de la mode, déviant des options de carrière conventionnelles en Inde. Après une carrière très réussie et bien établie dans l'industrie de la mode, j'ai décidé de poursuivre ma passion pour le vin. Élevée par des femmes progressistes et fortes et venant d'une famille où l'éducation a toujours été une priorité, j'ai toujours dirigé le changement, brisé des obstacles et créé des opportunités pour une croissance collective !

Parlez-nous de la viticulture dans votre pays.

L'industrie moderne du vin a commencé à se développer à la fin du XX^e siècle, avec une croissance significative dans les années 1990. Les initiatives gouvernementales, les investissements étrangers et la demande intérieure croissante ont tous contribué à l'expansion de l'industrie. La plupart des régions viticoles de l'Inde se trouvent dans la partie sud-ouest du pays, principalement dans l'État du Maharashtra et au Karnataka. La région viticole du Maharashtra représente les deux tiers de la production nationale de vin et abrite les vignobles indiens les plus connus, la région de Nashik étant considérée comme la capitale du vin de l'Inde.

I moved to Bordeaux, France, in 2018, completed an MSc in Wine and Spirits Management from Kedge Business School, along with WSET level 3 in wines and subsequently attained the WSET diploma in wines. Currently, I am a stage 2 candidate at The Institute of Masters of Wine and one of the three Winners of 2023 Taylor's Port Golden Vines Diversity Scholarships and a Gérard Basset Foundation Scholar. I created and self-funded my company during the pandemic in 2020 and later also co-founded an international export & marketing agency.

You have recently created the Sommeliers Association of India. What are your goals?

I attended the Best Sommelier of the World competition in Paris last year to support Mattia Antonio Cianca, who was representing Italy. We noticed that while there was representation from many Asian countries, India, with the largest and youngest population in the world and considered a benchmark in hospitality standards, was missing from the lineup.

Apart from Mattia Antonio Cianca (2017 ASI Best Sommelier of Australia and 2019 ASI Best Sommelier of Italy), Salvatore Castano (2021 ASI Best Sommelier of Europe and Africa) and Vinod Abrol (Ex CFO, financial and legal expert based in New Delhi, India) also joined forces to take forward the project. We connected with Nina Basset FIH, the founding trustee of the Gérard Basset Foundation, who had earlier served as secretary general and has been an integral part of the ASI for many years. Nina introduced us to the Saiko Tamura-Soga (ASI, vice-president Asia and Pacific) and Higgs Jacobs (director Bylaws committee) to understand the requirements for membership.

Our endeavour has not only been to create the Sommeliers Association of India but also to get it affiliated to ASI at the very outset. It is the opportune moment for the launch of an internationally affiliated body that will bring India into special focus and provide Indian professionals opportunities on the world stage.

Our vision for the Sommeliers Association of India is to create a vibrant and inclusive community of wine enthusiasts and professionals dedicated to elevating the standards of wine and other beverage service along with education. We aim to foster a culture that celebrates the rich diversity of wines, both domestic and international, cultivate a new generation of sommeliers, and promote responsible and informed consumption.

Was it a challenge as a woman?

People describe me as limitless, courageous and a reliable friend for the choices I have made in my life. In 1999, I chose to study Master's in fashion management, deviating from the conventional career options in India. After a very successful and established career in the fashion industry, I decided to pursue my passion for wine. Raised by progressive and strong women and coming from a family where education was always the priority, I have always led the change, shattered obstacles and created opportunity for collective growth!



FÉLICITATIONS À TOUS LES LAURÉATS !

PRIX SPÉCIAUX PARTENAIRES

Citadelles du Vin
2024

PRIX SPÉCIAL VINO FED

Meilleure note vin sec tranquille du concours
AZIENDA AGRICOLA G. MILAZZO
Pour son **MARIA COSTANZA**
DOP SICILIA ROUGE | 2019
ITALIE

PRIX SPÉCIAL DUAD'S CLUB

Meilleur Chardonnay du concours élu par le jury des Duadistes
AZIENDA AGRICOLA G. MILAZZO
Pour son **TERRE TARDIVE**
IGT TERRE SICILIANE BLANC DOUX | 2020
ITALIE

PRIX SPÉCIAL CENOLOGUES DE BORDEAUX

Meilleur Merlot de Bordeaux du concours élu par le jury de l'Association des Cœnologues de Bordeaux
COMPAGNIE MÉDOCAINE DES GRANDS CRUS
Pour son **CAP ROYAL**
AOP BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE | 2022
FRANCE

PRIX SPÉCIAL KEDGE WINE SCHOOL

Meilleur Cabernet Sauvignon du concours élu par le jury de Kedge Wine School
COOPERATIVA VINÍCOLA AURORA
Pour son **CONDE DE FOUCAULD CABERNET SAUVIGNON**
ROUGE | 2019
BRÉSIL

PRIX SPÉCIAL SOMMELIERS INTERNATIONAUX

Meilleur vin d'Italie du sud continentale du concours élu par le jury de Sommeliers International
SOCIETÀ AGRICOLA F.LLI ZAGARELLA SS
Pour son **CANTINE ZAGARELLA ALFIERIBIANCO**
IGT CALABRIA BLANC | 2023
ITALIE

PRIX SPÉCIAUX PAR PAYS

Meilleure note du concours
pour chaque pays*



PRIX SPÉCIAL BRÉSIL

CASA VALDUGA VINHOS FINOS LTDA
Pour son **CASA VALDUGA TERROIR**
GEWURZTRAMINER
SERRA DO SUDESTE BLANC | 2023



PRIX SPÉCIAL ESPAGNE

J. GARCIA CARRION S.A.
Pour son **PATA NEGRA SAUVIGNON BLANC**
DOP RUEDA BLANC | 2023



PRIX SPÉCIAL FRANCE

CAVE LES VINS DE ROQUEBRUN
Pour son **LUNE DE SCHISTE**
IGP PAYS D'OC BLANC | 2023



PRIX SPÉCIAL GRÈCE

KTIMA BIBLIA CHORA
Pour son **SOLE SÉMILLON**
PGI PANGÉON BLANC DOUX | 2018



PRIX SPÉCIAL ITALIE

TENUTE MARTAROSA
Pour son **MOSCATO**
DOC MOLISE BLANC | 2023

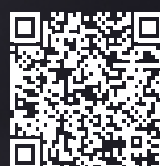


PRIX SPÉCIAL PORTUGAL

CASA SANTOS LIMA
Pour son **QUINTA ESPIRITO SANTO RESERVA**
VINHO REGIONAL LISBOA ROUGE | 2021

* Parmi les médaillés Grand Or et Or des pays ayant au moins 20 échantillons en lice.

Tous nos lauréats 2024 sur
www.citadellesduvin.com



Y a-t-il un marché pour le vin en Inde ?

L'Inde est le troisième plus grand marché de l'alcool et des boissons au monde, le plus grand pour le whisky et celui qui connaît la croissance la plus rapide pour le vin. C'est la cinquième plus grande économie mondiale avec un PIB de 3 700 milliards de dollars, et l'augmentation des revenus a accru la capacité de dépense des Indiens. Le marché indien du vin est estimé à 238 millions de dollars américains, où le vin importé représente 30 % et le reste est produit localement.

Le marché du luxe en Inde dépassera les 200 milliards de dollars d'ici 2030, croissant à 3,5 fois sa taille actuelle. Le vin et les spiritueux haut de gamme bénéficient d'une forte association avec le luxe et profiteront grandement de cette tendance. L'Inde compte 600 millions de personnes âgées de 18 à 35 ans, et 100 millions de personnes atteindront l'âge légal de consommation d'alcool tous les cinq ans. (Source : IWSR, India Wine Insider (IWI) Report, Forbes India).

Enfin, avez-vous un accord mets et vins préféré en Inde ?

L'association mets et vins en Inde est un concept en évolution. Il y a beaucoup plus à cela que de dire que la cuisine indienne épicée se marie mieux avec des vins ayant du sucre résiduel. L'un des principaux axes de l'Association des Sommeliers d'Inde sera de développer l'expérience de la diversité des cuisines indiennes avec des vins indiens et internationaux. Il y aura également un accent clair sur l'intégration culturelle, qui embrassera et célébrera la diversité culturelle de l'Inde en incorporant les traditions viticoles régionales et les cuisines dans les programmes éducatifs de l'association, pour différentes catégories et différents profils de membres, y compris l'exploration des accords mets et vins locaux et mondiaux.

Propos recueillis par Sandy Bénard-Ravoisier

Tell us about viticulture in your country.

The modern wine industry began to develop in the late 20th century, with significant growth in the 1990s. Government initiatives, foreign investments, and rising domestic demand have all contributed to the industry's expansion. Most of India's wine regions are located in the south-western part of the country, primarily in the state of Maharashtra and in Karnataka. Maharashtra wine-growing region accounts for two-thirds of the national wine production and is home to the best-known Indian wineries with Nashik region known as the wine capital of India.

Is there an Indian market for wine?

India is the third largest alcohol and beverage market in the world, the largest for whisky and the fastest growing for wine. It is the fifth largest economy in the world with a \$3.7 trillion GDP, and a rise in income has increased spending capacity of Indians.

India's wine market is estimated to be valued at US\$ 238 million, where imported wine accounts for 30 percent and the rest is catered for domestically.

India's luxury market will cross \$200 billion by 2030, growing to 3.5 times its current size. Wine and premium spirits enjoy a strong association with luxury and will benefit greatly from this trend. India has 600 million population between 18 to 35 years of age and 100 million people will be added to the legal drinking age every five years. (Source: IWSR, India Wine Insider (IWI) Report, Forbes India).

Lastly, do you have a favorite food and wine pairing in India?

Food and wine pairing in India is an evolving concept. There is much more to it than spicy Indian cuisine being paired best with wines with residual sugar. One of the major focus areas of Sommeliers Association of India would be to develop the experience of diverse Indian foods with Indian and international wines.

There will be clear focus on cultural integration as well, that would embrace and celebrate the cultural diversity of India by incorporating regional wine traditions and cuisines into SAI's educational programmes for different categories and different member profiles, including the exploration of local and global wine and food pairings.

Interview by Sandy Bénard-Ravoisier



Salvatore Castano, Amrita Singh et Mattia Antonio Cianca.



Jean-Vincent Ridon, Joseph Haddad, Joseph Mounayer, Giuseppe Vaccarini et Michèle Chantôme.

Among the participating wineries, several stood out for their exceptional offerings:

- Les Vignes du Marje presented a remarkable white wine that received much praise.
- Muse du Liban impressed with its wines from vines grown at altitudes between 1,750 and 2,137 meters.
- Château Ksara, the largest winery in Lebanon, reaffirmed its unwavering support for the association.
- Divin showcased wines that Jean-Vincent Ridon favorably compared to some of the best in California.
- Domaine Wardy surprised participants with its single-varietal Grenache, which attracted significant attention.
- Château Saint Thomas highlighted its highly acclaimed wines made from the indigenous Obaideh grape.
- Ixsir delighted attendees with its magnificent wines from the Batroun region.

The event was honored by the presence of the mayor of Shweir, Mr. Habib Moujaes, and the Vice President of Parliament, Mr. Elias Bou Saab, whose support was crucial to the success of the event.

Dhour Shweir Wine Night was a resounding success, highlighting Lebanon's rich wine heritage and setting the stage for its sommeliers to shine on the international scene.

Text and photos: Joseph Mounayer, president of ASLIB

Sylvana Haddad et Joseph Mounayer.



JOSEPH HADDAD

représentera le Liban au concours ASI
du Meilleur Sommelier d'Europe, d'Afrique et du Moyen-Orient

Lors de la Dhour Shweir Wine Night (Nuit du Vin de Dhour Shweir), le Liban a désigné le sommelier qui représentera le pays lors du prestigieux concours ASI du Meilleur Sommelier d'Europe, d'Afrique et du Moyen-Orient.

L'événement, qui s'est déroulé sur trois jours dans la municipalité de Shweir, a attiré 25 000 personnes et a rassemblé 21 prestigieux domaines viticoles libanais.

Le moment fort de la soirée a été l'annonce de Joseph Haddad comme vainqueur, avec Sylvana Haddad en tant que finaliste. Les deux sommeliers ont également obtenu le niveau 1 de la certification ASI, marquant une réalisation significative dans leurs carrières et pour la représentation du vin libanais sur la scène internationale.

Cet événement n'était pas seulement une compétition, mais aussi une célébration de la culture du vin libanais. Michèle Chantôme, Giuseppe Vaccarini, Jean-Vincent Ridon, et le président de l'ASLIB (Association des Sommeliers du Liban), Joseph Mounayer, ont animé sept masterclasses qui ont exploré en profondeur les subtilités et l'excellence des vins libanais.

Joseph Haddad will represent Lebanon at the ASI Best Sommelier of Europe, Africa, and the Middle East competition || *During the Dhour Shweir Wine Night, Lebanon selected the sommelier who will represent the country at the prestigious ASI Best Sommelier of Europe, Africa, and the Middle East competition.*

The event, held over three days in the municipality of Shweir, attracted 25,000 people and brought together 21 renowned Lebanese wineries. The highlight of the evening was the announcement of Joseph Haddad as the winner, with Sylvana Haddad as the runner-up. Both sommeliers also achieved Level 1 of the ASI certification, marking a significant milestone in their careers and for the representation of Lebanese wine on the international stage.

This event was not just a competition, but also a celebration of Lebanese wine culture. Michèle Chantôme, Giuseppe Vaccarini, Jean-Vincent Ridon, and the president of ASLIB (Association of Sommeliers of Lebanon), Joseph Mounayer, hosted seven masterclasses that explored in depth the nuances and excellence of Lebanese wines.

Parmi les domaines participants, plusieurs se sont distingués par leurs offres exceptionnelles :

- Les Vignes du Marje ont présenté un vin blanc remarquable qui a reçu de nombreux éloges.
- Muse du Liban a impressionné avec ses vins issus de vignes cultivées à des altitudes comprises entre 1750 et 2137 mètres.
- Le Château Ksara, le plus grand domaine viticole du Liban, a réaffirmé son soutien indéfectible à l'association.
- Divin a présenté des vins qui ont été favorablement comparés par Jean-Vincent Ridon à certains des meilleurs crus de Californie.
- Le Domaine Wardy a surpris les participants avec son grenache monocépage, qui a suscité un vif intérêt.
- Le Château Saint Thomas a mis en avant ses vins très acclamés issus du cépage indigène obeideh.
- Ixsir a enchanté avec ses vins magnifiques de la région de Batroun.

L'événement a été honoré par la présence du maire de Shweir, M. Habib Moujaes, et du vice-président du Parlement, M. Elias Bou Saab, dont le soutien a été déterminant pour le succès de l'événement.

La Dhour Shweir Wine Night a été un succès retentissant, mettant en lumière le riche patrimoine viticole du Liban et préparant le terrain pour que ses sommeliers brillent sur la scène internationale.



GRAND CRU CLASSE & VIGNOBLE JARDIN

Au cœur de l'appellation Saint-Emilion, les micro-parcelles du **Château Croix de Labrie, Grand Cru Classé de Saint-Emilion**, forment une superficie de 5,16 hectares. Des vignes travaillées en **agriculture biologique et biodynamie** dont sont issus deux grands vins : Château Croix de Labrie et Chapelle de Labrie. **Ici, les maîtres-mots sont le soin, l'attention, la douceur.** Un vin dominé par les Merlots, comme le sont les plus grands classés. Château Croix de Labrie est de ceux-là, peut-être **le plus grand des petits domaines les plus prestigieux et des plus rares.**

The tiny plots of Château Croix de Labrie, Grand Cru Classé, total an area of 5.16 hectares (12,75 acres) in the middle of Saint-Emilion Grand Cru appellation area. 100% organic agriculture and biodynamic techniques are applied, whose fruit produces great wines: Château Croix de Labrie and Chapelle de Labrie. The watch-words here are care, attention and gentleness. This is a Merlot like the best of the Grand Crus Classés. Château Croix de Labrie is a Grand Cru and is one of that family, perhaps the best of the small estates - very exclusive and rare.



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

Artisan Vigneronne, Axelle Courdurié is the owner and winemaker, who works her garden vineyard, by climate and terroir, from pruning to harvesting and then from winemaking to ageing. Pierre, is a wine globetrotter, who travel around the world, promoting the wines of his partners. He supports Axelle with production and likes to say that their estate is managed rather like the small Burgundy estates.

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

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

WWW.CHATEAU-CROIX-DE-LABRIE.FR



Meilleur Sommelier Europe-Afrique-Moyen-Orient ASI

FLORENT MARTIN, suppléant heureux et motivé

Il accompagnera Pascaline Lepeltier en Serbie, en novembre prochain, avec la volonté de soutenir la candidate française et d'être un observateur privilégié pour mieux préparer l'avenir.

C'était un choix assumé par Fabrice Sommier que de retarder le plus possible l'annonce du suppléant de Pascaline Lepeltier, la candidate tricolore au prochain concours du Meilleur Sommelier Europe-Afrique-Moyen-Orient ASI. Le président de l'Union de la Sommelier Française a donc attendu six mois après les épreuves de sélection pour dévoiler qui de Gaëtan Bouvier, Florent Martin et Philippe Troussard – les autres membres de l'Equipe de France - prendrait la direction de Belgrade en novembre prochain. Et l'heureux second est donc Florent Martin!

Meilleur Sommelier de France 2020 et MOF diplômé en 2023, il occupe le poste de chef sommelier à The Peninsula Paris. Et c'est au côté de son équipe qu'il a savouré cette annonce. « J'ai ressenti une immense joie d'apprendre que j'avais terminé la sélection derrière Pascaline. L'attente a été longue mais elle en valait la peine... ».

Il faut dire que la direction de l'UDSF a tout fait pour conserver ses candidats sous pression. Un voyage en Serbie les a réunis afin de s'imprégner de l'environnement et profiter de nombreuses dégustations. « Être suppléant m'encourage aussi à travailler et ainsi être prêt à parer à toute éventualité. De manière régulière je continue à beaucoup lire pour accumuler le plus de connaissances possibles. Et avec les autres membres de l'équipe nous préparons des questionnaires destinés à Pascaline. Un travail de recherches qui nous profite à tous ».

A Belgrade, il se tiendra à la disposition de la candidate tricolore. « C'est elle qui me sollicitera en fonction de ses besoins. Et j'en profiterai aussi pour être un observateur attentif en pensant aux compétitions futures ». Car à l'avenir, Florent Martin ne veut pas se contenter du rôle de suppléant.

Texte et photo : Jérémy Martin

Best Sommelier ASI Europe-Africa-Middle East: Florent Martin, a happy and motivated alternate

|| He will accompany Pascaline Lepeltier to Serbia next November, with the intent to support the French candidate and to be a privileged observer, better preparing for the future.

It was a deliberate choice by Fabrice Sommier to delay the announcement of Pascaline Lepeltier's alternate, the French candidate for the upcoming ASI Best Sommelier Europe-Africa-Middle East competition, as long as possible. The president of the Union de la Sommelier Française waited six months after the selection trials to reveal which of Gaëtan Bouvier, Florent Martin, and Philippe Troussard—the other members of the French team—would head to Belgrade this November. And the fortunate runner-up is Florent Martin!



Best Sommelier of France 2020 and Meilleur Ouvrier de France certified in 2023, he holds the position of head sommelier at The Peninsula Paris. He savored this announcement alongside his team. "I felt immense joy upon learning that I had finished the selection just behind Pascaline. The wait was long, but it was worth it..."

The Union de la Sommelier Française leadership did everything to keep its candidates under pressure. A trip to Serbia brought them together to immerse themselves in the environment and enjoy numerous tastings. "Being the alternate encourages me to work hard and be ready for any eventuality. I regularly continue to read extensively to accumulate as much knowledge as possible. Together with the other team members, we prepare questionnaires for Pascaline. This research work benefits us all".

In Belgrade, he will be at the disposal of the French candidate. "She will call upon me as needed. I will also take the opportunity to be an attentive observer, thinking of future competitions". Indeed, in the future, Florent Martin does not want to settle for the role of an alternate.

Fête de la Sommellerie À ÉVIAN

L'Association des Sommeliers Savoie-Alpes-Bugey, présidée par Marc-Henri Mialon, a eu le plaisir d'accueillir la Fête de la Sommellerie les 2 & 3 juin dernier, sur les bords du Lac Léman.

Le mot d'ordre de ces 2 jours : convivialité. Et tout a été mis en œuvre pour que la réussite soit au rendez-vous. Pour l'occasion, une trentaine de vignerons se sont réunis afin de faire déguster leurs cuvées. Venu de Savoie et alentours : Isère ou Suisse, avec la présence de Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde ASI 2013 et Meilleur Sommelier d'Europe ASI 2010, venu présenter les vins qu'il élabore dans le Tessin, ou Gérard Besse, vigneron du Valais.

Un moment privilégié pour faire un petit tour des vins de l'arc alpin en musique, accompagné par un ensemble local, les Viouls du Chablais. Les amateurs d'eau-de-vie et de liqueurs n'étaient pas en reste puisque les distillateurs étaient fort bien représentés.

Pendant ce temps, les jeunes sommeliers (-30 ans), profitaient d'une croisière sur le Lac durant laquelle ils ont assisté à une dégustation vins et fromages de Savoie animée par le Comité Interprofessionnel des Vins de Savoie.

Puis les sommeliers ont pu profiter d'une soirée animée autour d'un casino du vin et de morceaux choisis interprétés par Cover Taxi. N'oublions pas



non plus les spécialités culinaires locales qui ont ponctué le week-end : vive les diots, les crozets, la fondue savoyarde et la tarte aux pralines roses !

Et bien sûr les masterclass de qualité proposées le lundi : culture de la vigne héroïque et cépages oubliés dans l'arc alpin, avec le centre

ampélographique ; la pêche et les poissons dans les lacs alpins avec l'association des pêcheurs du lac Léman ; les no/low vins et spiritueux sans alcools, les eaux du lac alpin ou encore la cueillette des plantes et fleurs en milieu alpin.

Fête de la Sommellerie in Évian || *The Association des Sommeliers Savoie-Alpes-Bugey, presided over by Marc-Henri Mialon, had the pleasure of hosting the Fête de la Sommellerie on June 2nd and 3rd by the shores of Lake Geneva.*

The watchword for these two days was conviviality, and every effort was made to ensure its success. For the occasion, around thirty winemakers gathered to offer tastings of their cuvées. They came from Savoie and surrounding areas such as Isère and Switzerland, including Paolo Basso, ASI Best Sommelier of the World 2013 and ASI Best Sommelier of Europe 2010, who presented the wines he produces in Ticino, and Gérard Besse, a winemaker from Valais.

It was a special moment to take a little tour of Alpine arc wines accompanied by music from the local ensemble, Les Viouls du Chablais. Enthusiasts of eaux-de-vie and liqueurs were also well catered to, with distillers strongly represented.

Meanwhile, young sommeliers (under 30) enjoyed a cruise on the lake, during which they attended a wine and cheese tasting of Savoie products, hosted by the Comité Interprofessionnel des Vins de Savoie (Interprofessional Committee of Savoie Wines).

Sommeliers also enjoyed an evening of entertainment featuring a wine casino and selected songs performed by Cover Taxi. The local culinary specialties that punctuated the weekend should not be forgotten: long live diots, crozets, Savoyard fondue, and praline tart!

There were also high-quality masterclasses offered on Monday: heroic vine cultivation and forgotten grape varieties in the Alpine arc with the ampelographic center; fishing and fish in Alpine lakes with the association of Lake Geneva fishermen; no/low alcohol wines and spirits, Alpine lake waters, and the harvest of plants and flowers in the Alpine environment.

Text and photos : Union de la Sommellerie Française



Trophée Pessac-Léognan des élèves sommeliers AUBIN FREY ET LUCAS LABARTHE réunis au palmarès

L'Alsacien et l'Aquitain ont dominé leur finale respective d'un concours disputé dans les salons du château Couhins Inra.

Orchestré par Bertrand Bijasson, par ailleurs directeur du comité technique du Master of Port, le Trophée Pessac-Léognan des élèves sommeliers mobilise chaque année l'association des sommeliers de Bordeaux-Aquitaine. Une équipe qui a accueilli cette année les treize candidats au château La Louvière où Jacques Lurton a guidé une visite des chais. Puis les étudiants et leurs professeurs rejoignirent le Château de Rouillac où les attendait une première épreuve en guise d'apéritif.

Le lendemain, dans les salons du Château Couhins Inra, la matinée était rythmée par les épreuves destinées à sélectionner les six finalistes. Dans la catégorie *élèves de mention complémentaire*, Aubin Frey (UFA Storck à Guebwiller), Marius Duquesne (LTH de La Rochelle) et Lorenzo Cousin (LTH de Tain L'Hermitage) poursuivaient l'aventure. Dans la catégorie "élèves de brevet professionnel et Franck Thomas Formation", ils étaient imités par Lucas Labarthe (FTF Bordeaux), Tao Valentin (FTF Antibes) et Bruna Silva de Souza (lycée Albert de Mun à Paris).

Sous les yeux de Florent Martin (MOF et Meilleur Sommelier de France), parrain très impliqué et plutôt satisfait de vivre le concours côté jury, tous ont enchaîné les ateliers pratiques devant un auditoire nombreux et attentif. Une finale qui



Lucas Labarthe et Aubin Frey les vainqueurs du millésime 2024.

débutait par une épreuve de service pour quatre clients et s'achevait à nouveau par le service d'un crémant de Bordeaux dans sept verres réunissant tous les qualifiés côte à côte, sans oublier la version locale de *Question pour un champion*.

Aubin Frey, déjà sur le podium du Trophée des vins du Jura deux mois plus tôt et toujours apprenti à l'Auberge de l'III, offrait un nouveau titre

à son établissement formateur. Lucas Labarthe, venu presque en voisin, le rejoignait au palmarès d'un concours qui s'achève toujours par une cérémonie solennelle. Celle de l'intronisation des vainqueurs et de leurs formateurs au sein de la Commanderie du Bontemps de Médoc, Graves, Sauternes et Barsac.

Trophee Pessac-Léognan for sommelier students: Aubin Frey and Lucas Labarthe share the honors || *The Alsatian and the Aquitainian dominated their respective finals in a competition held in the salons of Château Couhins Inra.*

Orchestrated by Bertrand Bijasson, who is also the director of the technical committee of the Master of Port, the Trophée Pessac-Léognan for sommelier students annually mobilizes the Association of Sommeliers of Bordeaux-Aquitaine. This year, the team welcomed thirteen candidates to Château La Louvière, where Jacques Lurton guided a tour of the cellars. Then, the students and their teachers headed to Château de Rouillac for the first test as an aperitif.

The next day, in the salons of Château Couhins Inra, the morning was filled with tests to select the six finalists. In the "additional qualification students" category, Aubin Frey (UFA Storck in Guebwiller), Marius Duquesne (LTH of La Rochelle), and Lorenzo Cousin (LTH of Tain L'Hermitage) continued their

journey. In the "vocational diploma and Franck Thomas Formation students" category, Lucas Labarthe (FTF Bordeaux), Tao Valentin (FTF Antibes), and Bruna Silva de Souza (Lycée Albert de Mun in Paris) followed suit.

Under the watchful eyes of Florent Martin (MOF and Best Sommelier of France), an involved and satisfied jury member, all the finalists went through practical workshops in front of a large and attentive audience. The final began with a service test for four clients and ended with the service of a Crémant de Bordeaux in seven glasses, with all the qualifiers side by side, including a local version of "Question for a Champion" show.

Aubin Frey, already on the podium of the Jura Wine Trophy two months earlier and still an apprentice at Auberge de l'III, brought another title to his training establishment. Lucas Labarthe, a near neighbor, joined him in the honors of a competition that always concludes with a solemn ceremony: the induction of the winners and their trainers into the Commanderie du Bontemps de Médoc, Graves, Sauternes, and Barsac.

Text and photo : Jérémy Martin



CHÂTEAU
BASTOR-LAMONTAGNE



NATURELLEMENT SAUTERNES

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

Sixième édition du Ruinart sommelier challenge France **LISE PÉRISSAT** confirme la domination féminine

Cinquième succès d'une sommelière dans cette épreuve originale toujours complétée par une masterclass et la découverte d'un nouveau millésime.

Vainqueur en 2022, Pierre-Alexis Mengual est toujours le seul sommelier à s'être glissé dans un palmarès exclusivement féminin pour le reste. Julia Scavo, Ann Long, Seika Hosokawa et Ségolène Hasselvander ont donc été rejointes par Lise Périssat, la lauréate sacrée cette année dans les salons du Plaza Athénée à Paris. A croire que ce concours, qui n'en est pas tout à fait un d'ailleurs, est taillé sur mesure pour les sommelières plus que pour leurs confrères masculins.

Sur le podium en 2023, Lise Périssat, en poste à L'Oustau de Baumanière*** en Provence, a gravi les deux marches qui la séparaient alors du succès en exprimant son talent au moment d'imaginer des accords entre les vins effervescents anonymes et des mets.

Organisé dans neuf pays, le Ruinart sommelier challenge ne propose pas d'épreuves techniques. Il est seulement centré sur la dégustation à l'aveugle de quatre vins. Aux 19 candidats présents de les analyser, les décrire et, surtout, les imaginer en accompagnements de plats. Tout cela par écrit en français pour les deux premiers et en anglais pour les deux suivants.

Sixth edition of the Ruinart Sommelier Challenge France: Lise Périssat confirms female domination

It marks the fifth success for a female sommelier in this distinctive competition, always complemented by a masterclass and the unveiling of a new vintage.

Winner in 2022, Pierre-Alexis Mengual remains the sole male sommelier to have entered this exclusively female winners' circle. Julia Scavo, Ann Long, Seika Hosokawa, and Ségolène Hasselvander have now been joined by Lise Périssat, the crowned laureate this year in the halls of the Plaza Athénée in Paris. One might believe this competition, which isn't quite one, is tailored more for female sommeliers than their male counterparts.

On the podium in 2023, Lise Périssat, currently stationed at L'Oustau de Baumanière*** in Provence, ascended the two steps that separated her from success by showcasing her talent in envisioning pairings between anonymous sparkling wines and dishes.



Denis Verneau, Lise Périssat, Ségolène Hasselvander et Florence Boubée-Legrand.

« J'aime ce concours parce qu'il est décomplexé et s'inspire plutôt de l'approche anglo-saxonne pour parler des vins. Je pense que l'expérience d'une première participation m'a forcément aidée et m'a sans doute permise d'être plus performante dans la chronologie de la dégustation et surtout au niveau des accords mets-vins qui constituent le cœur de notre métier. Là, il ne faut pas hésiter à

surprendre... » poursuit l'ancienne élève du lycée hôtelier de La Rochelle.

Une lauréate qui a précédé Dimitri Nalin (La Réserve ***) et Maeva Miguel (L'Axel *) et reçu les félicitations de celle à qui elle succède, de Denis Verneau (MOF sommelier) et de Florence Boubée-Legrand (œnologue de la Maison Ruinart) qui composaient le jury.

Organized across nine countries, the Ruinart Sommelier Challenge does not include technical tests. It solely focuses on blind tastings of four wines. The 19 present candidates must analyze, describe, and above all, envision them as food pairings. They write their evaluations in French for the first two wines and in English for the remaining two.

"I love this competition because it's straightforward and draws inspiration from the Anglo-Saxon approach to discussing wines. I believe my initial participation experience certainly helped me and probably enabled me to perform better in the sequence of tastings and especially in terms of food-wine pairings, which are at the heart of our profession. Here, one must not hesitate to surprise..." continued the former student of La Rochelle Hotel School.

A laureate who preceded Dimitri Nalin (La Réserve ***) and Maeva Miguel (L'Axel *) and received congratulations from her predecessor, Denis Verneau (MOF sommelier), and Florence Boubée-Legrand (oenologist from Maison Ruinart), who formed the jury.

Texte et photo Jérémy Martin

Meilleur élève sommelier en vins et spiritueux de France Objectif atteint pour ALYZÉE MARCHAL

La candidate alsacienne offre pour la première fois ce titre prestigieux à l'UFA Storck de Guebwiller et au Chambard à Kaysersberg. Et surtout elle signe une troisième victoire personnelle en autant de concours disputés en l'espace de deux mois.

A 23 ans, Alyzée Marchal a marqué de son empreinte le premier semestre 2024 en remportant trois des sept concours ouverts aux élèves sommeliers. Remarquée à Toulouse (Trophée des terroirs du Sud-Ouest), saluée à Paris (Vocation Sommelier by Campari France) et donc sacrée à Tain L'Hermitage (Meilleur élève sommelier en vins et spiritueux de France), elle en a profité aussi pour marquer les esprits.

Une montée en puissance et un objectif atteint. A titre personnel d'abord, car le concours porté par Michel Chapoutier demeure aux yeux des élèves comme le plus prestigieux, et à titre symbolique, ensuite, puisque jamais encore l'Unité de formation des apprentis (UFA) de Guebwiller n'a connu un tel succès. Pourtant Frédéric Simon, le sommelier formateur de référence de cet établissement, a accompagné de nombreux élèves jusqu'en finale, à commencer par le plus célèbre d'entre eux, le MOF Jean-Baptiste Klein.

Comme Alyzée Marchal, trente-cinq candidats nourrissaient les mêmes rêves cette année. A commencer par celui d'atteindre la finale qui assure déjà aux six sélectionnés de vivre un séjour inoubliable à la découverte du vignoble australien. Sous les yeux d'Emmanuel Cadieu, le parrain de cette 31^e édition, la future gagnante était accompagnée par Matéo Gouin (Ferrandi Campus Saint-Gratien), Loélie Leclerc (lycée



Frédéric Simon et Alyzée Marchal, un tandem enseignant-étudiante qui a connu une année exceptionnelle sur le plan des concours.

hôtelier de Tain L'Hermitage), Ornella Moiola (lycée hôtelier d'Occitanie à Toulouse), Morgane Petton (CFA Pierre-Cointreau d'Angers) et Ugo Tancredi (CFA Rabelais de Dardilly). « Je pense que l'expérience acquise lors des précédents concours m'a été utile, notamment dans la gestion

du stress. Mais d'un autre côté cela faisait de moi la candidate à battre. Donc cela ajoutait une pression supplémentaire », soulignait, à l'issue de l'annonce du palmarès, l'étudiante alsacienne. Laquelle vient d'intégrer la brigade du Chambard au terme de son apprentissage.

Best student sommelier in wines and spirits of France: Goal achieved for Alyzée Marchal || *The Alsatian candidate brings this prestigious title to UFA Storck in Guebwiller and Le Chambard in Kaysersberg for the first time. Most notably, she marks her third personal victory in as many competitions over the span of two months.*

At 23 years old, Alyzée Marchal has left her mark on the first half of 2024 by winning three of the seven competitions open to student sommeliers. She gained recognition in Toulouse (Trophée des Terroirs du Sud-Ouest), was acclaimed in Paris (Vocation Sommelier by Campari France), and thus crowned in Tain L'Hermitage (Best student sommelier in wines and spirits of France). She has also made a strong impression.

A rise to prominence and an objective achieved. Firstly, on a personal level, as the competition sponsored by Michel Chapoutier remains the most prestigious in the eyes of students; secondly, on a symbolic level, since the Unité de formation des apprentis (Apprentice Training Unit)

in Guebwiller had never before experienced such success. Nevertheless, Frédéric Simon, the esteemed sommelier trainer at this institution, has guided many students to the finals, starting with the most famous among them, the MOF Jean-Baptiste Klein.

Like Alyzée Marchal, thirty-five candidates harbored the same dreams this year, beginning with the dream of reaching the finals, which guarantees the six selected an unforgettable trip to explore the Australian vineyards. Under the watchful eye of Emmanuel Cadieu, the patron of this 31st edition, the future winner was accompanied by Matéo Gouin (Ferrandi Campus Saint-Gratien), Loélie Leclerc (Hotel School of Tain L'Hermitage), Ornella Moiola (Hotel School of Occitanie in Toulouse), Morgane Petton (CFA Pierre-Cointreau in Angers), and Ugo Tancredi (CFA Rabelais in Dardilly). "I think the experience gained from previous competitions was useful, especially in managing stress. But on the other hand, it made me the candidate to beat. So it added extra pressure", noted the Alsatian student after the announcement of the results. She has just joined the brigade at Le Chambard after completing her apprenticeship.

Text and photo : Jérémy Martin

Challenge Château Gassier en Provence MAXIME JAYNE, prophète en son pays



Les finalistes avant l'heure du verdict : Anthonn Jumeau, Clémence Aubret Hus, Marso Robin et Maxime Jayne.

Fier de son accent et de ses origines régionales, l'étudiant du lycée Passédat de Marseille a remporté la sixième édition d'un concours qui ne cesse de se développer.

Avec 79 candidats mobilisés dans 17 lycées hôteliers lors de sa première étape, le Challenge Château Gassier en Provence a confirmé la progression de l'intérêt qu'il suscite auprès des élèves sommeliers et de leurs formateurs. Et, passées les deux phases de sélection organisées à distance, ce sont les dix meilleurs qui ont rejoint le domaine, propriété d'AdVini, niché au pied de la montagne Sainte-Victoire, pour disputer la phase finale.

Avant de vivre une série d'épreuves destinées à déterminer les quatre meilleurs d'entre eux, ils ont été rejoints par Xavier Thuizat, le parrain de cette

sixième édition. Lequel, une fois la demi-finale bouclée, a animé une masterclass sur le thème des vins rosés. Une manière de décompresser tout en profitant du discours du Meilleur Sommelier de France 2022 et d'accepter l'idée qu'il faudrait attendre le lendemain matin pour connaître le verdict des notes attribuées par les différents jurys.

Et si la parité était de mise en demi-finale, pour la suite il n'en était plus de même puisque Clémence Aubret Hus (LTH d'Occitanier, Toulouse) allait être opposée à Maxime Jayne (LTH Passédat, Marseille), Anthonn Jumeau (LTH Tain l'Hermitage) et Marso Robin (LTH La Rochelle).

Au terme des différents ateliers (commercialisation et service, dégustation, accord mets-vins et gestion) jugés notamment par d'anciens lauréats de ce challenge et de jeunes sommeliers vainqueurs d'autres concours, Maxime Jayne remportait le titre devant Marso Robin, Anthonn Jumeau et Clémence Aubret Hus.

Membre de l'association des sommeliers Alpes Marseille Provence, le lauréat offre ainsi un deuxième succès au lycée Passédat, deux ans après celui de Justine Droit.

Texte et photo : Jérémy Martin

Challenge Château Gassier in Provence: Maxime Jayne, a hometown hero || *Proud of his regional accent and heritage, Maxime Jayne, a student at Passédat High School in Marseille, has emerged victorious in the sixth edition of a competition that continues to expand.*

The Château Gassier in Provence Challenge, which began with 79 candidates from 17 hotel schools during its initial phase, has confirmed the growing interest it garners among aspiring sommeliers and their educators. Following two remote selection phases, the top ten contestants advanced to the finals, held at the AdVini-owned Château nestled at the foot of Mont Sainte-Victoire.

Before tackling a series of tests to determine the top four finalists, the contestants were joined by Xavier Thuizat, the mentor for this sixth edition. After the semi-finals concluded, the 2022 Best Sommelier of France led

a masterclass on rosé wines, providing a relaxed yet enriching experience for the participants as they awaited the next day's announcement of the jury's scores.

While gender parity was observed during the semi-finals, the final round saw Clémence Aubret Hus (LTH d'Occitanier, Toulouse) competing against Maxime Jayne (LTH Passédat, Marseille), Anthonn Jumeau (LTH Tain l'Hermitage), and Marso Robin (LTH La Rochelle).

In the end, after rigorous sessions on wine marketing and service, tasting, food and wine pairing, and management—judged by former winners of this challenge and young sommeliers from other prestigious competitions—Maxime Jayne claimed the title, ahead of Marso Robin, Anthonn Jumeau, and Clémence Aubret Hus.

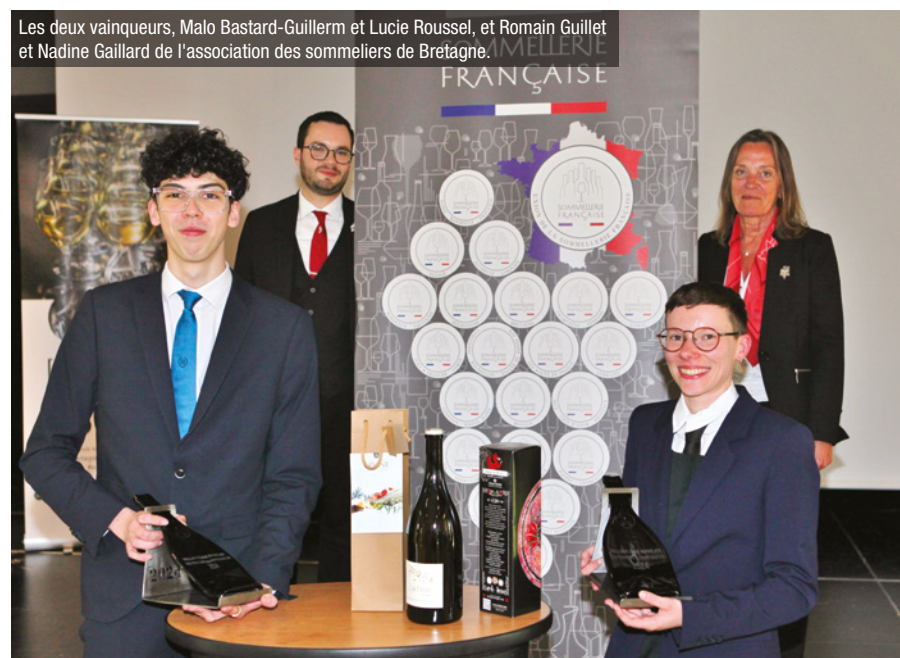
As a member of the Alpes Marseille Provence Sommeliers Association, Maxime Jayne's victory marks the second win for Passédat High School, following Justine Droit's success two years ago.

Trophée du Meilleur sommelier des terroirs nantais **MALO BASTARD-GUILLERM ET LUCIE ROUSSEL** pour toujours les premiers vainqueurs

Ce nouveau concours, organisé par l'association des sommeliers de Bretagne, récompense étudiants en formation spécialisée et professionnels de moins de trente ans.

Les châteaux inspirent Lucie Roussel. En mai 2023 au château de Rouillac, c'est en tant qu'élève qu'elle remportait le Trophée Pessac-Léognan. Quatre mois plus tard, direction Château...neuf-du-Pape et victoire au Trophée des jeunes sommeliers. Et donc, tout début juin 2024 au château Briacé, elle occupe la première ligne du palmarès du Trophée du Meilleur sommelier des terroirs nantais dans la catégorie 'professionnels'. « J'aime ces concours à thématique régionale, explique l'ancienne étudiante du CFA Pierre-Cointreau d'Angers. Pour moi, c'est la meilleure manière d'apprendre le terroir de chaque région, de les découvrir en profondeur en même temps que l'histoire. On peut donc parler de passion, oui ! ».

Une passion, notamment pour les vins de cette région, partagée par tous les candidats, élèves sommeliers comme jeunes sommeliers professionnels, qui ont rejoint la région nantaise pour se tester le temps d'un concours. Dans la deuxième catégorie Lucie Roussel (restaurant Ombelle à Dinard), au palmarès déjà étoffé, a



Les deux vainqueurs, Malo Bastard-Guillerm et Lucie Roussel, et Romain Guillet et Nadine Gaillard de l'association des sommeliers de Bretagne.

tenu son rang en s'imposant devant Ségolène Hasselvander (La Table du Boisniard*) et Victor Heneau (en recherche de poste). Trois candidats qui, toutefois, devront s'initier à l'ouverture d'une bouteille de vin à l'aide d'un tire-bouchon bilame.

Un exercice auquel les élèves n'ont pas été confrontés, leurs épreuves finales, certes identiques, étant adaptées à leur niveau. Et ce sont deux apprentis du CFA Henriman de Nantes

qui ont pris les deux premières places. Malo Bastard-Guillerm précédant Kilian Guiheux-Praud alors que Axel Héry (lycée Appert d'Orvault) complétait le podium.

Au-delà du palmarès, cette première édition a comblé les organisateurs qui vont désormais étudier la périodicité de l'épreuve et son positionnement dans le calendrier.

Texte et photo : Jérémy Martin

Trophy of the Best Sommelier of Nantes Terroirs: Malo Bastard-Guillerm and Lucie Roussel: forever the first winners || *This new competition, organized by the Association of Sommeliers of Brittany, recognizes students in specialized training and professionals under thirty years old.*

Châteaux inspire Lucie Roussel. In May 2023, at Château de Rouillac, she won the Pessac-Léognan Trophy as a student. Four months later, she triumphed at the Young Sommeliers Trophy at Château...neuf-du-Pape. And now, at the beginning of June 2024, she takes the top spot at Château Briacé in the 'professionals' category of the Trophy of the Best Sommelier of Nantes Terroirs. "I love these regional-themed competitions," explains the former student of CFA Pierre-Cointreau in Angers. "For me, it's the best way to learn about the terroir of each region, to deeply discover them along with their history. So, yes, we can talk about passion!"

A passion, particularly for the wines of this region, shared by all the candidates, both student sommeliers and young professional sommeliers, who gathered in the Nantes region to test themselves in this competition. In the professional category, Lucie Roussel (from Ombelle Restaurant in Dinard), with an already impressive track record, secured her position by surpassing Ségolène Hasselvander (from La Table du Boisniard*) and Victor Heneau (currently seeking a position). However, all three candidates will need to learn how to open a bottle of wine using a twin-blade corkscrew, a challenge they faced in the final round.

For the student sommeliers, their final exams were similar but adapted to their level. Two apprentices from CFA Henriman in Nantes took the top two places: Malo Bastard-Guillerm ahead of Kilian Guiheux-Praud, with Axel Héry (from Appert High School in Orvault) completing the podium.

Beyond the winners' list, this inaugural edition delighted the organizers, who are now considering the frequency of the event and its place in the calendar.

XAVIER THUIZAT devient le nouveau chef sommelier d'Air France

Air France a choisi Xavier Thuizat, chef sommelier de l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel, pour signer sa future carte de vins, champagnes et spiritueux dans toutes ses cabines de voyage et ses salons en aéroports parisiens. Le sommelier d'origine bourguignonne s'attachera également à composer une nouvelle offre de bières françaises.

Meilleur Sommelier de France 2022, Meilleur Ouvrier de France en sommellerie 2023 et récemment lauréat du grand prix de la sommellerie 2024 du Guide Michelin, Xavier Thuizat est réputé pour la qualité et la pertinence de ses sélections. Pour réaliser cette nouvelle offre, il organisera aux côtés des équipes d'Air France de grandes dégustations à l'aveugle dans toutes les régions viticoles de France afin d'identifier les étiquettes d'exception à savourer en plein ciel ou lors d'un moment de détente à l'aéroport.

Champagne, Bordeaux, Bourgogne, Vallée du Rhône, Languedoc-Roussillon, Val de Loire ou encore Alsace, les meilleurs cépages français seront à l'honneur sur la nouvelle carte prochainement signée par ses soins.

Xavier Thuizat succédera ainsi à Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde ASI 2013 qui signe depuis 2014 une carte des vins et champagnes de haut vol pour les clients de la compagnie. « Je tiens à remercier Paolo Basso qui depuis dix ans s'est attaché à valoriser les plus belles étiquettes du patrimoine français pour tous nos clients, dans nos salons et à bord de nos avions. Je suis ravi d'accueillir Xavier Thuizat qui, j'en suis certain, poursuivra cette mission avec autant de talent et de passion, pour offrir avec plaisir et excellence le meilleur du patrimoine français vinicole à nos clients » a déclaré Fabien Pelous, directeur de l'expérience client Air France. Chaque année, se sont plus d'un million de bouteilles de champagne et plus de 8 millions de bouteilles de vin qui sont ainsi servies aux clients de la compagnie.



Xavier Thuizat

Xavier Thuizat appointed as the new head sommelier of Air France || *Air France has selected Xavier Thuizat, the head sommelier of the Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel, to craft its upcoming wine, champagne, and spirits menu for all travel cabins and its airport lounges in Paris. The Burgundian-born sommelier will also be curating a new selection of French beers.*

Xavier Thuizat, awarded as Best Sommelier of France in 2022 and *Meilleur Ouvrier de France Sommellerie* in 2023, recently won the grand prize for sommellerie in the 2024 Michelin Guide. He is renowned for the quality and relevance of his selections. To develop this new offering, Xavier Thuizat will lead extensive blind tastings alongside Air France teams across all the wine-producing regions of France, aiming to identify exceptional labels that can be enjoyed in the skies or during a relaxing airport lounge experience.

Champagne, Bordeaux, Burgundy, Rhône Valley, Languedoc-Roussillon, Loire Valley, and Alsace: the finest French grape varieties will be highlighted on the new menu curated by his expertise.

He will take over from Paolo Basso, the ASI Best Sommelier of the World 2013, who has been creating an outstanding wine and champagne list for Air France clients since 2014. "I want to thank Paolo Basso for his ten years of dedication to showcasing the finest labels from France's heritage for all our clients, both in our lounges and onboard our planes. I am delighted to welcome Xavier Thuizat, who I am confident will continue this mission with equal talent and passion, to offer our clients the best of French wine heritage with pleasure and excellence", said Fabien Pelous, director of customer experience at Air France. Each year, Air France serves over one million bottles of champagne and more than 8 million bottles of wine to its clients.

B.R.M CHRONOGRAPHES ET L'UNION DE LA SOMMELLERIE FRANÇAISE

s'associent pour célébrer l'excellence à la Française

L'horlogerie et la sommellerie sont des métiers d'art qui mêlent passion et rigueur pour perpétuer au fil des saisons l'excellence à la Française. Deux spécialités qui ont su se renouveler pour proposer de nouveaux accords parfois osés. Le millésime 2024 n'est autre qu'une collaboration inédite entre l'horloger français B.R.M Chronographes et l'Union de la Sommellerie Française. Dans le cadre de cette association Fabrice Sommier devient nouvel ambassadeur de la marque B.R.M Chronographes.



Fabrice Sommier

UN GRAND CRU QUI MÊLE HORLOGERIE ET SOMMELLERIE

Alliance harmonieuse entre l'horlogerie et la sommellerie, ce partenariat, qui tranche avec l'ADN traditionnellement plutôt sportif de la marque B.R.M Chronographes, permet de révéler les autres arômes de la maison. Savoir-faire ancestral, techniques artisanales, quête de l'excellence, produits qui éveillent les sens, autant de concordances qui ont donné naissance à cette cuvée inédite. Bernard Richards, CEO de la marque B.R.M Chronographes et Fabrice Sommier, Meilleur Ouvrier de France et président de l'UDSF, sont deux hommes passionnés, entrepreneurs dans l'âme, qui se sont vite accordés.

«Lorsque j'ai créé B.R.M Chronographes en 2003, mon objectif était de diffuser ma passion à travers des montres qui reflètent un savoir-faire français parfois sous-estimé. Notre vision de l'horlogerie est unique, elle offre à chacun la possibilité de trouver l'accord qui lui correspond, comme c'est le cas dans l'univers de la sommellerie. Je suis ravi d'accueillir Fabrice Sommier dans notre famille et suis convaincu que ce partenariat sera une occasion unique de mettre en lumière le patrimoine français». - Bernard Richards, CEO B.R.M Chronographes.

«En tant que MOF et sommelier, l'excellence est mon maître-mot. Chaque jour, je m'efforce de repousser les limites de mes connaissances et de me perfectionner. Mon but ultime est d'être un ambassadeur de mon métier multiple et exceptionnel, ainsi que de l'art de vivre à la Française. Pour tous les sommeliers, le temps est un facteur crucial, principalement lors des concours. L'envie de se rapprocher d'un horloger français était déjà là ; la rencontre avec Bernard Richards l'a rendue évidente». - Fabrice Sommier, président de l'UDSF.

UNE DÉGUSTATION EN TROIS TEMPS

Dans le cadre de cette collaboration, une montre et un bracelet à l'équilibre parfait, entre design sportif et excellence à la Française ont été développés. La montre automatique B.R.M Chronographes x UDSF arbore un boîtier et des cornes polis qui lui procurent relief et brillance. Plusieurs notes telles que les rainures sur le boîtier et les aiguilles sont laquées à la main aux couleurs du drapeau tricolore, le cadran et la couronne sont agrémentés du logo de l'UDSF. Côté fonctionnalités, la montre possède un mouvement automatique, un dato et un chrono. Cette édition est limitée à 24 pièces en référence aux 24 régions qui composent l'UDSF. Le bracelet B.R.M Luxury x UDSF est un disque en titane grade 2 bouchonné à la main, le logo de l'UDSF est imprimé sur un verre saphir, l'ensemble est monté sur une cordelette en polyester recyclé aux couleurs de la France. Ces deux créations sont à découvrir en exclusivité sur le site de la marque www.brm-chronographes.com.

B.R.M Chronographes devient également chronométrier officiel de l'UDSF. À ce titre, la manufacture aura à charge de mesurer les différents temps de passage lors des épreuves pratiques et écrites organisées dans le cadre des concours de l'UDSF. Un chrono digital B.R.M Chronographes a été développé à cette occasion, permettant de chronométrer et d'enregistrer chaque temps avec précision. La manufacture remettra également deux trophées réalisés sur mesure dont celui du lauréat du Concours du Meilleur Sommelier de France 2024.

B.R.M Chronographes and the Union de la Sommellerie Française join forces to celebrate french excellence || *Horology and sommellerie are crafts that blend passion and precision, continuously upholding French excellence through the seasons. These two arts have evolved to create innovative and sometimes daring pairings. The 2024 vintage brings a unique collaboration between the French watchmaker B.R.M Chronographes and the Union de la Sommellerie Française. As part of this partnership, Fabrice Sommier has become the new ambassador for B.R.M Chronographes.*

A Grand Cru combining horology and sommellerie

This harmonious alliance between watchmaking and sommellerie diverges from B.R.M Chronographes' traditionally sporty identity, unveiling new facets of the brand's essence. Both crafts share ancestral expertise, artisanal techniques, a pursuit of excellence, and products that engage the senses. These shared values have birthed a unique new "cuvée." Bernard Richards, CEO of B.R.M Chronographes, and Fabrice Sommier, Meilleur Ouvrier de France and president of the UDSF, are passionate entrepreneurs who quickly found common ground.

"When I founded B.R.M Chronographes in 2003, my goal was to convey my passion through watches that reflect a sometimes underappreciated French savoir-faire. Our vision of watchmaking is unique, offering everyone the chance to find their perfect pairing, much like in the world of sommellerie. I am delighted to welcome Fabrice Sommier to our family and am convinced that this partnership will be a unique opportunity to highlight French heritage". - Bernard Richards, CEO of B.R.M Chronographes.

"As a MOF and sommelier, excellence is my guiding principle. Every day, I strive to push the boundaries of my knowledge and perfect my craft. My ultimate goal is to be an ambassador for my multifaceted and exceptional profession, and for the French art of living. For all sommeliers, time is a critical factor, especially during competitions. The desire to connect with a French watchmaker was always there; meeting Bernard Richards made it obvious." - Fabrice Sommier, president of the UDSF.

A tasting in three stages

In this collaboration, a watch and a bracelet embodying the perfect balance between sporty design and French excellence have been developed. The B.R.M Chronographes x UDSF automatic watch features a polished case and lugs that give it depth and brilliance. Details such as the grooves on the case and the hands are hand-lacquered in the colors of the French flag. The dial and crown are adorned with the UDSF logo. In terms of functionality, the watch boasts an automatic movement, a date display, and a chronograph. This edition is limited to 24 pieces, representing the 24 regions that make up the UDSF.

The B.R.M Luxury x UDSF bracelet is a hand-finished grade 2 titanium disc, with the UDSF logo printed on a sapphire crystal, and is mounted on a recycled polyester cord in the colors of France. These two creations are available exclusively on the brand's website, www.brm-chronographes.com.

B.R.M Chronographes also becomes the official timekeeper for the UDSF. In this role, the manufacturer will be responsible for timing the various stages of practical and written tests during UDSF competitions. A digital B.R.M Chronographes stopwatch has been developed for this purpose, enabling precise timing and recording of each event. The company will also create two custom trophies, including one for the winner of the 2024 Best Sommelier of France competition.

Text: Union de la Sommellerie Française
Photos: Magali Butny



SÉBASTIEN VALLÉE

Hôtel Le Cep 5* & Caveau Saint-Félix à Beaune



Sébastien Vallée

Après avoir remporté le Trophée Ruinart 2000 en tant que Meilleur Jeune Sommelier de Normandie et 2002 comme Meilleur Jeune Sommelier du Val de Loire, Sébastien Vallée a su se démarquer au sein d'établissements internationaux prestigieux : Hôtellerie La Poularde à Montrond-les-Bains 2* & Restaurant Georges Blanc 3* à Vonnas en France ; Malmaison Hotel 4*, Restaurant Andrew Fairlie 2* et Inverlochy Castle 1* en Ecosse ; Hôtel Héritage Le Telfair Golf & Spa Resort 5* & Domaine de Bel Ombre à l'Île Maurice ; Wheatleigh Hotel 5 Diamonds aux USA, ou encore Restaurant Reflets par Pierre Gagnaire à Dubai. Il est aujourd'hui Chef Sommelier à l'Hôtel Le Cep 5* & Caveau Saint-Félix à Beaune, sa région de cœur. Rencontre.

Parlez-nous de votre parcours. Qu'est-ce qui vous a conduit à devenir sommelier ?

Initialement, j'ai fait une formation en BEP Hôtellerie / Restauration & CAP Cuisine, puis formation complémentaire en pâtisserie, confiserie et chocolaterie. Personne dans ma famille ne travaillait

dans le monde du vin. La passion m'est venu en 1996 lorsque ma sœur s'est mariée en Bourgogne. Nous avons fait le tour des vignobles et des caves de Bourgogne, une révélation ! Après mon service militaire, je me suis inscrit en mention complémentaire sommelier à Caen, puis ai obtenu mon brevet professionnel sommelier à Tours. En 2000, j'ai été stagiaire au Bistrot du Sommelier de Philippe Faure-Brac puis ai enchaîné les expériences en France et à l'étranger, avant de revenir travailler à Beaune, pour le prestigieux Hôtel Le CEP 5*.

Votre carte fait la part belle aux vins de Bourgogne : 1 200 références datant de 1929 à 2021, achats lors de ventes aux enchères des Hospices de Beaune... Comment décririez-vous les vins de votre région ?

Nous avons en effet, à l'exception d'une très belle carte de champagnes, exclusivement des vins de Bourgogne. Nous sommes allocataires de domaines prestigieux, ce qui est une chance, mais j'aime aussi dénicher des appellations moins

connues de la Bourgogne, dans le Mâconnais ou l'Auxerrois par exemple, à la recherche de jeunes talents. Cela me permet d'avoir un équilibre sur la carte des vins, en termes de diversité et de tarifs. Pour moi, l'approche avec le viticulteur est très importante car je veux travailler avec des gens avec qui je ressens un vrai feeling. Je travaille avant tout sur l'émotion. Les vins de la Bourgogne sont, selon moi, très féminins, soyeux, subtiles, basés sur la finesse et l'élégance. Personnellement, j'aime beaucoup les vins de la Côte d'Or mais j'aime aussi découvrir et me faire plaisir avec des vins plus accessibles. La Bourgogne du sud est fascinante par sa diversité, les efforts accomplis et son dynamisme. Le vignoble bourguignon, c'est l'authenticité d'un véritable patrimoine historique et culturel !

Vous avez participé à la création, au sein de l'hôtel, du Paradis, cigare lounge et bar à alcool rares. Pouvez-vous nous en parler ?

C'est un projet qui tenait à cœur à M. Bernard depuis plusieurs années. Il s'agit d'un lieu intime, de bon goût, cosy, à l'atmosphère feutrée, de 12 places maximum, où les *afficionados* ont accès à une belle sélection de cigares, à associer sur des alcools rares : vieux rhums, cognacs, armagnacs, calvados, mais aussi des chartreuses, M. Bernard étant un grand collectionneur et dont la plus ancienne date de 1878, et des vins de Madère, qui me passionnent et me fascinent, de 1850 pour le plus vieux.

Un accord mets/cigare-vin favori ?

J'aime avant tout axer les associations sur la localité du vin et du produit, avec par exemple un fromage et un vin blanc local. Le vin, c'est l'amour que l'on partage autour d'une table avec sa famille et ses vrais amis. Aussi, comme mon père est pêcheur en Saône, je partirai sur un filet de sandre cuit au court-bouillon, sauce à l'oseille et fondue de poireaux avec un Bourgogne blanc *Chaumes des Perrières* du Domaine Raymond Dupont-Fahn 2017. L'accord entre la minéralité, le fruit, le grain du bois et la salinité apporte une harmonie incroyable ! Concernant le cigare, je marierai le splendide *Arturo Fuente Opus X Robusto* de République Dominicaine avec un vieux vin de Madère *Terrantez* (cépage très rare et noble) 1978 de la maison d'Oliveiras afin de faire ressortir les notes torréfiées, de fruits secs, de café, de cacao et d'épices.

Propos recueillis par Sandy Bénard-Ravoisier
Photos : Hôtel Le Cep

Sébastien Vallée, Hôtel Le Cep 5* & Caveau Saint-Félix in Beaune

After winning the Ruinart Trophy in 2000 as the Best Young Sommelier of Normandy and in 2002 as the Best Young Sommelier of the Loire Valley, Sébastien Vallée has distinguished himself in prestigious international establishments: Hôtellerie La Poularde in Montrond-les-Bains 2* & Restaurant Georges Blanc 3* in Vonnas, France; Malmaison Hotel 4*, Restaurant Andrew Fairlie 2*, and Inverlochy Castle 1* in Scotland; Hôtel Héritage Le Telfair Golf & Spa Resort 5* & Domaine de Bel Ombre in Mauritius; Wheatleigh Hotel 5 Diamonds in the USA; and Restaurant Reflets by Pierre Gagnaire in Dubai. He is now the Head Sommelier at Hôtel Le Cep 5* & Caveau Saint-Félix in Beaune, his beloved region.

Tell us about your career path.

What led you to become a sommelier?

Initially, I completed a BEP in Hospitality and Catering, along with a CAP in Culinary Arts, followed by additional training in pastry, confectionery, and chocolate making. No one in my family worked in the wine industry. My passion for wine emerged in 1996 when my sister got married in Burgundy. We toured the vineyards and cellars of Burgundy, and it was a revelation! After my military service, I enrolled in a complementary sommelier course in Caen and then obtained my professional sommelier



You participated in creating the Paradis, a cigar lounge, and rare spirits bar within the hotel. Can you tell us about it?

This was a project dear to Mr. Bernard's heart for several years. It is an intimate, tasteful, and cozy place with a muted atmosphere that accommodates up to 12 guests, where aficionados have access to a fine selection of cigars paired with rare spirits: old rhums, cognacs, armagnacs, calvados, as well as Chartreuses, with Mr. Bernard being an avid collector whose oldest dates back to 1878, and Madeira wines, which fascinate and captivate me, with the oldest dating to 1850.

Do you have a favorite food/cigar-wine pairing?

I like to focus pairings on the locality of the wine and the product, with, for example, a local cheese and white wine. Wine is about the love shared around a table with family and true friends. Also, since my father is a fisherman in Saône, I would choose a pike-perch fillet cooked in court-bouillon, sorrel sauce, and leek fondue with a Burgundy white *Chaumes des Perrières* from Domaine Raymond Dupont-Fahn 2017. The harmony between the minerality, fruit, wood grain, and salinity is incredible! Regarding cigars, I would pair the splendid *Arturo Fuente Opus X Robusto* from the Dominican Republic with an old Madeira wine, *Terrantez* (a rare and noble grape variety) 1978 from the house of d'Oliveiras, to bring out the roasted notes, dried fruits, coffee, cocoa, and spices.

Interview by Sandy Bénard-Ravoisier
Photos : Hôtel Le Cep

GEOFFREY ORBAN,

« UNDERGROUND »

On pourrait dire de lui qu'il est « underground », dans le sens où l'homme ne cherche pas les coups d'éclat. Pourtant, à la lumière des terroirs dont il illumine la compréhension, lui aussi mériterait que l'on lève le voile sur son approche.

GEOFFREY ORBAN

Personnage aussi discret que reconnu, Geoffrey Orban cumule des strates de connaissances et d'activités. Saluons ici cette cohérence avec son amour des sous-sols ! Fondateur d'Educavin, formateur pour le CIVB et le BIVB, nous l'avons rencontré lors d'une masterclass Champagnes de Vignerons (voir le précédent Sommeliers International #183). C'est aujourd'hui sur le terrain que nous le retrouvons, aux côtés de Champagne Lombard.

Tout commence dans les vignes. Equipé d'une tarière, Geoffrey parcourt les rangs avant de s'arrêter, observer le sol puis le paysage, « la ligne de crête », et commencer à creuser. Ainsi, il va pouvoir prélever différents substrats à différents niveaux et analyser leurs compositions. Titulaire d'un Master en Œnologie, d'une maîtrise en Biologie et en Biochimie, son appétence pour la géologie lui permet de comprendre la nature des sols via des mouvements opérés il y a des millions d'années.

« C'est sympa de déguster des verres de terre ! »

L'autre point distinctif dans la méthode de Geoffrey Orban, c'est de sentir la terre. Ainsi, il isole les prélèvements issus de différentes strates dans des verres. Il y rajoute ensuite un peu d'eau pour en favoriser la diffusion aromatique. On pourrait même se laisser tenter par goûter, mais le simple toucher permet de ressentir les différences de textures. Le limon est proche du talc, et confère une dimension florale aux vins. L'argile, lui, donnerait un côté plus charnu.

De cette manière, Geoffrey en arrive à appréhender le style de vin que la parcelle pourrait être en mesure de délivrer.

AVEC CHAMPAGNE LOMBARD

Geoffrey Orban multiplie les collaborations. Et la connexion avec Champagne Lombard est une autre évidence. La Maison est en effet particulièrement engagée dans la révélation des terroirs, développant une gamme parcellaire d'envergure, que Geoffrey a l'occasion d'explorer... en profondeur ! C'est la « Reconnaissance terroir ».



Geoffrey Orban

Sur différentes parcelles les anecdotes fusent, mettant en parallèle les phénomènes d'érosion avec ce que l'on retrouve dans les prélèvements, et rattachant finalement un style de vin. Tout s'éclaire et devient logique. On peut comprendre où, comment, et pourquoi la craie n'est pas présente à la même profondeur dans la Côte des Blancs.

Avec cette méthode, la logique parcellaire prend son sens, exprime Thomas Lombard. On comprend la typicité des sols et le comportement de la vigne. Dès lors on pourrait rentrer dans une sorte de dialogue, où, via différentes méthodes culturelles, on peut inciter la vigne à passer des

zones dans lesquelles elle se plaisait, pour aller plus en profondeur, à la recherche de fraîcheur, concentration et identité.

Cette liaison entre sol et goût fait souvent débat. Certains estiment que les arômes peuvent trouver leurs explications parmi d'autres variables. Une chose que reconnaît d'ailleurs Geoffrey Orban. Toutefois, il est intéressant de se saisir de ses commentaires et observations puis de goûter les vins finis. On y retrouve des éléments concordants qui nous font penser qu'il y a matière à enrichir notre vision des vins. En définitive tout est lié, et la terre est le formidable point de départ.

Geoffrey Orban: "Underground" || One could say he is "underground," in the sense that he doesn't seek the limelight. Yet, given the insights he brings to understanding terroirs, he, too, deserves to have his approach unveiled.

Geoffrey Orban

As discreet as he is renowned, Geoffrey Orban accumulates layers of knowledge and activity. Let us commend his consistency with his love for subsoil! As the founder of Educavin and a trainer for both the CIVB and BIVB, we met him during a Champagnes de Vignerons masterclass (see the previous Sommeliers International #183). Today, we find him in the field, alongside Champagne Lombard.

It all begins in the vineyards. Equipped with an auger, Geoffrey traverses the rows before stopping, observing the soil and the landscape, "the ridgeline", and beginning to dig. This allows him to collect various substrates at different levels and analyze their compositions. With a Master's degree in Œnologie, and a Bachelor's degree in Biology and Biochemistry, his passion for geology enables him to understand the nature of the soils through movements that occurred millions of years ago.

"It's fun to taste soil samples!"

Another distinctive point in Geoffrey Orban's method is his approach to smelling the soil. He isolates samples from different strata in glasses, then adds a little water to enhance the diffusion of aromas. One might be tempted to taste them, but simply touching them allows one to feel the differences in texture. The silt is akin to talcum powder and imparts a floral dimension to the wines. The clay, on the other hand, offers a more fleshy aspect.

In this way, Geoffrey comes to understand the style of wine that a parcel could potentially deliver.

With Champagne Lombard

Geoffrey Orban engages in numerous collaborations, and his connection with Champagne Lombard is another obvious one. The Maison is particularly committed to revealing terroirs, developing an extensive range of single-vineyard wines, which Geoffrey has the opportunity to explore... in depth! This is the "Recognition of Terroir." Across different parcels, anecdotes abound, drawing parallels between erosion phenomena and what is found in the samples, ultimately linking them to a wine style. Everything becomes clear and logical. One can understand where, how, and why the chalk is not present at the same depth in the Côte des Blancs.

With this method, the logic of the parcel makes sense, says Thomas Lombard. We understand the typicity of the soils and the behavior of the vine. From then on, one could engage in a sort of dialogue, where, through different cultural methods, the vine can be encouraged to move from areas it favored to go deeper, in search of freshness, concentration, and identity.

This connection between soil and taste often sparks debate. Some believe that aromas can be explained by other variables, a point that Geoffrey Orban also acknowledges. However, it is interesting to take his comments and observations and then taste the finished wines. One finds concordant elements that suggest there is something to enrich our understanding of wines. Ultimately, everything is interconnected, and the soil is a fantastic starting point.

Xavier Lacombe



SUD-EST

Chêne Bleu Rosé IGP Vaucluse 2023

Un nez complexe et délicat, des arômes de fruits blancs et de groseille. La bouche est ronde, charnue, gourmande, et délivre une belle fraîcheur. Parfait avec une cuisine méditerranéenne, mais aussi avec des mets fins tels que du homard ou de la langoustine.

A partir de 23 €. Disponible sur la e-boutique.

A complex and delicate nose with aromas of white fruits and currant. The palate is round, fleshy, and indulgent, delivering a lovely freshness. Perfect with Mediterranean cuisine, but also with fine dishes such as lobster or langoustine.

From €23. Available on the online store.



CORSE

WHISKY P&M, Distillerie L.N. Mattei



Le whisky corse Single Corn P&M, 100 % maïs et 100 % bio, est inspiré des bourbons américains, avec un nez aux notes boisées-vanillées et une touche de noix. La bouche se révèle gourmande, soutenue par un parfait équilibre entre sucrosité et acidité.

The Corsican Single Corn P&M whisky, 100% corn and 100% organic, is inspired by American bourbons, with a nose featuring woody-vanilla notes and a hint of walnut. The palate is indulgent, supported by a perfect balance between sweetness and acidity.

70 cl – 42 % alc./vol.

ACIDULÉ

Château de Sérème

Grande Cuvée AOP Corbières rosé 2023 bio

Un nez complexe et élégant où les senteurs de cédrat sont relevées par une pointe de fraîcheur mentholée. La bouche ronde et équilibrée, tout en fraîcheur, révèle des notes acidulées d'airelles sauvages. Parfait pour l'apéritif ou comme un rosé de gastronomie.

Prix : 17,30 €

A complex and elegant nose where citron aromas are enhanced by a hint of minty freshness. The round and balanced palate, full of freshness, reveals tangy notes of wild cranberries. Perfect for an aperitif or as a gourmet rosé.

Price: €17.30



AUTHENTIQUE

MONTELOBOS, mezcal artisanal et engagé

Montelobos est un mezcal « jeune » non vieilli et élaboré à partir de la meilleure qualité d'agave Espadín biologique, harmonisant parfaitement les quatre saveurs principales du mezcal : agave vert, cuit, fumé et fermenté.

Montelobos is an unaged "young" mezcal made from the highest quality organic Espadín agave, perfectly harmonizing the four main flavors of mezcal: green agave, cooked, smoked, and fermented.



GRENACHE NOIR

DIVINEO PÉTALE DE GRENACHE Vin de France rosé 2022

Ce rosé incarne une nouvelle définition de fraîcheur et de subtilité. Il dévoile des nuances de groseilles et d'agrumes, relevées par de la violette et du jasmin. Un palais ample et structuré, sur des notes de bonbon acidulé. L'alliance parfaite entre gourmandise et fraîcheur.

Prix : 20 €



This rosé embodies a new definition of freshness and subtlety. It reveals nuances of currants and citrus, enhanced by violet and jasmine. A broad and structured palate, with notes of tangy candy. The perfect blend of indulgence and freshness.

Price: €20

EXOTIQUE

Maison La Mauny Arrangé Rhum Vanille Mangue

Cet Arrangé, à base de rhum pur canne, est composé à 30 % de jus de mangue. Des gousses de vanille entières y sont macérées, apportant de la douceur. Cette délicatesse vanillée, associée au caractère exotique et acidulé de la mangue, crée un mariage original et gourmand qui s'adresse aux amateurs en quête de nouvelles saveurs.

This Arrangé, made from pure cane rum, is composed of 30% mango juice. Whole vanilla pods are macerated in it, bringing sweetness. This vanilla delicacy, combined with the exotic and tangy character of the mango, creates an original and indulgent blend for those seeking new flavors.

70 cl – Prix : 18,90 €



GUIDE

Randos vin en France,

la façon la plus active de découvrir les vins bios, Damien Courcoux

Des vignobles de Bourgogne à ceux d'Ajaccio, du Languedoc-Roussillon à la Bretagne en passant par la Vallée du Rhône, arpentez la France à la rencontre de ses vins, vigneronnes et vignerons. Passionné de vin et de terroir, l'auteur a sélectionné 50 itinéraires écologiques qui se terminent un verre à la main.



From the vineyards of Burgundy to those of Ajaccio, from Languedoc-Roussillon to Brittany, passing through the Rhône Valley, explore France to meet its wines, female and male winemakers. Passionate about wine and terroir, the author has selected 50 eco-friendly itineraries that end with a glass in hand.

Éditions Helvetiq – 296 pages – 29,90 €

COLLABORATION

Bdx le jus 2023,

Vignobles Québec X Derenoncourt Consultants

Bdx le jus est une tentative. Assumer la noblesse d'un statut de petit vin, accessible, destiné au plaisir immédiat. Fruité, facile, digeste, tout en portant haut et fort l'histoire et la culture d'une région, le message des sols argilo-calcaires sans filtre, à travers l'assemblage du merlot et du cabernet franc. Une redéfinition de personnalité assumée, pour embrasser une époque nouvelle, respectueuse de l'environnement avec un packaging écoresponsable et une juste rémunération des vignerons.

Bdx le jus is an attempt to embrace the nobility of being a small wine, accessible and intended for immediate pleasure. Fruity, easy, and digestible, while proudly bearing the history and culture of a region, it conveys the message of clay-limestone soils without filter, through the blend of Merlot and Cabernet Franc. A redefined personality embraced to usher in a new era, respectful of the environment with eco-friendly packaging and fair compensation for winegrowers.



GOURMANDISE

Du fût à la tablette

Grand Cru du Congo Babungwe Trinitario 80 % et de Tanzanie 80 % vieillis en fût d'Armagnac du Domaine Laballe, cette tablette est le fruit d'une rencontre coup de cœur entre Edwin Yansané (Edwart), Marc Chinchole (L'Instant Cacao) et Cyril et Julie Laudet (Domaine Laballe).

Tarif : 16 €. Édition limitée disponible dans les boutiques Edwart Chocolatier et sur www.edwart.fr

Grand Cru from Babungwe Trinitario Congo 80% and Tanzania 80%, aged in Armagnac barrels from Domaine Laballe, this tablet is the result of a love-at-first-sight collaboration between Edwin Yansané (Edwart), Marc Chinchole (L'Instant Cacao), and Cyril and Julie Laudet (Domaine Laballe).

Price: €16. Limited edition available in Edwart Chocolatier stores and on www.edwart.fr.

ROMAN

L'APPEL DES VIGNES

L'esprit du vin... et la vie en chemin - Aldric Tourres

Alex, jeune parisien, fait le pari fou d'une reconversion dans le monde du vin sur les terres ancestrales d'Occitanie. Entre vignes, caves, et salles de classe, il partage ses expériences et ses rencontres hautes en couleurs, avec en toile de fond sa rivalité avec l'enfant du pays et une légitimité disputée.

Alex, a young Parisian, takes the crazy gamble of a career change into the wine world on the ancestral lands of Occitania. Among vines, cellars, and classrooms, he shares his colorful experiences and encounters, with his rivalry with the local boy and a contested legitimacy as the backdrop.

Éditeur L'Harmattan, collection Les Impliqués – 336 pages - 29 €



Un Monbazillac de plaisir intense et complexe. Claire Villars-Lurton est une femme emballante et tenace qui a réussi à démontrer que cru classé ne signifiait pas obligatoirement tradition compassée et plan-plan. La **Cuvée Cérès**, Haut-Médoc 2022, en vin nature, réconcilie avec l'idée qu'on peut se faire avec ces vins. En bouche, tout est fraîcheur et pureté.

CASINO Du 3 au 15 septembre

Parmi les 200 cuvées dénichées près de 45 % sont issues de Domaines et de Châteaux. L'occasion idéale de dénicher des pépites à des prix abordables puisque 60 % de l'offre se situe à moins de 8€. Avec l'**Aligoté de la Confrérie Des Crilles** l'enseigne historique propose un bourgogne d'entrée de gamme plus qu'honorable. Un blanc net marqué par des agrumes pimpants et une salinité délicate. Autre atmosphère et autre plaisir dans le catalogue des Foires aux vins nous avons encore retenu la cuvée Argali du Château Puech-Haut en IGP Pays d'Oc Rosé, suave et floral.



COMPTOIR DES VIGNES A partir de septembre

Le réseau de 58 cavistes propose assurément la plus excitante, la plus iconoclaste des sélections. La cuvée Voyage Extraordinaire 2022 est un vin blanc bio sec de la Famille Lieubeau en AOP Muscadet. Il s'agit d'un vin blanc fruité et légèrement iodé, issu du cépage melon. On aime particulièrement l'habillage de cette bouteille rappelant l'univers des "Voyages Extraordinaires" de Jules Verne. Pas avare en belles découvertes, nous avons encore retenu le **Petit Closi 2023**, en IGP Côtes Catalanes du Domaine Boudau. Constitué de muscat d'Alexandrie et muscat petit grain, ce beau Roussillon se montre d'une grande finesse aromatique et offre une bouche large et charnue. Last but not least, nous nous régalerons encore de la pimpante cuvée **Juveniles 2022** du Château du Cèdre. Un 100 % malbec de Cahors aux notes de cerise et de mûre. C'est délicieusement suave.

CORA Du 27 septembre au 12 octobre

325 vins tranquilles et effervescents sont proposés à la vente chez Cora. En plus des vins rouges, blancs et rosé, une variété de vins pétillants plus nombreuse que l'année dernière s'invite cette année dans la Foire aux Vins,



CASINO From September 3 to September 15

Among the 200 cuvées uncovered, nearly 45% come from estates and châteaux. This is an ideal opportunity to discover gems at affordable prices, with 60% of the offerings priced under €8. With the **Aligoté from Confrérie Des Crilles**, this historic brand offers a more-than-honorable entry-level Burgundy—a crisp white marked by vibrant citrus and delightful salinity. Another atmosphere and another pleasure in the wine fair catalog, we also note the Argali cuvée from Château Puech-Haut in IGP Pays d'Oc Rosé, suave and floral.

COMPTOIR DES VIGNES Starting in September

The network of 58 wine merchants undoubtedly offers the most exciting and iconoclastic selections. The "Voyage Extraordinaire 2022" cuvée is a dry organic white wine from the Lieubeau Family in AOP Muscadet. This fruity and slightly iodized white wine, made from the Melon grape variety, is particularly appreciated for its bottle design, reminiscent of Jules Verne's "Extraordinary Voyages." Not stingy with beautiful discoveries, we also noted "Le Petit Closi 2023" in IGP Côtes Catalanes from Domaine Boudau. Made from Muscat of Alexandria and Muscat Petit Grain, this beautiful Roussillon is of great aromatic finesse, offering a broad and fleshy mouthfeel. Last but not least, we will delight again in the vibrant **Juveniles 2022** cuvée from Château du Cèdre—a 100% Malbec from Cahors with notes of cherry and blackberry, deliciously suave.

CORA From September 27 to October 12

325 still and sparkling wines are available for sale at Cora. In addition to red, white, and rosé wines, a larger variety of sparkling wines than last year joins this year's Wine Fair, along with environmentally friendly wines carrying an environmental certification (organic, committed winemaker, etc.), which represent nearly 20% of the offerings. An assuredly more awaited selection that will allow for a review of the classics. **Pascal Bouchard's Chablis** offers a dream opportunity to get acquainted with the great whites of Burgundy—a fleshy and floral Chardonnay perfect for fine dining tables where fish in cream sauce will be served. **Pettermann's Riesling 2022** brings us back to the great Alsatian grape variety, with everything pointing to the heart of schist soils. A powerful and aromatic dry white wine for aperitifs under the arbor.

mais aussi des vins respectueux de l'environnement porteurs d'une certification environnementale (bio, vigneron engagé...) qui représentent près de 20 % de l'offre. Une sélection assurément plus attendue mais qui permettra de réviser ses classiques. Le **Chablis de Pascal Bouchard** offre une occasion rêvée de s'initier aux grands blancs de Bourgogne. Un chardonnay charnu et floral pour de belles tables sur lesquelles seront servies poissons en crème. Le **Riesling 2022 de Pettermann** permet de retrouver le grand cépage alsacien. Ici tout vous ramène au cœur des sols de schistes. Un vin blanc sec puissant et aromatique pour des apéritifs sous la tonnelle.



FRANPRIX

Du 16 septembre au 29 septembre

L'enseigne s'est concentrée sur une sélection de 62 vins qui répondent aux habitudes de consommation des urbains et à la vie en ville. Entre classicisme et vins de niche, plus de la moitié des vins proposés sont à moins de 8 euros.

Nous avons retenu **Les Frondeuses 2020** en Madiran, AB. Un vin qui casse un peu les codes de ces vins du piémont pyrénéens. Les tanins sont ici très souples et le vin se montre gourmand et aromatique. Le bordeaux blanc **Cachemire Charles et César 2023** s'avère sévère avec une touche délicatement citronnée. Un joli canon de soif !

INTERMARCHÉ Du 10 au 29 septembre

Le comité de dégustation composé d'œnologues, d'acheteurs et de chefs d'entreprise, a dégusté près de 3 117 références afin de proposer 1 777 vins. La sélection ras-

semble 17 régions viticoles représentées sur 325 appellations. On connaît la beauté des grands vins liquoreux de Sauternes, on sait moins qu'ici naissent aussi de succulents vins blancs secs. Le « **G** » de **Guiraud** synthétise ce que les appellations en blanc de Bordeaux ont de mieux à offrir : vivacité, fruit et finesse. Un vin qui repose sur de belles notes d'agrumes et de fleurs blanches. Du côté de Fronsac on est allé débusquer le **Château La Dauphine** en 2017. Des méthodes culturelles vertueuses, un label AB et des ruches : tout indique l'attention particulière portée à son environnement. Le vin rouge fronsadais est délicatement marqué par de doux élevages et des tanins finement granuleux. On réservera ce beau prince sur des plats en sauce. On s'est laissé séduire par **Le Plein Sens** du Domaine Nigri en Jurançon moelleux 2019. Un vin qui conjugue fraîcheur, fine acidité et douceur.

LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS

Du 6 septembre au 6 octobre

Avec près de 200 références, issues exclusivement des vignobles de France, cette sélection affiche, pour la grande majorité de son offre, des tarifs n'excédant pas 30 euros la bouteille. Cette année l'enseigne de référence met à l'honneur les vieux millésimes : des vins à boire dès maintenant ou à garder encore quelques années pour les déguster à leur parfaite maturité. On aime la robustesse de cette sélection pleine de crus confirmés et d'incontournables. Une cave qui sait choyer ses clientes et ses clients. On le vérifiera encore cette année avec le beau Saumur Champigny du **Domaine des Closiers 2022** cuvée Expression, ferme et gourmand en bouche. Généreux sans jamais montrer ses muscles. Une finale saline prolonge le plaisir. Le **Château Haut Bergey 2019** offre aux plus rétifs l'occasion de se souvenir que Bordeaux a encore beaucoup à offrir. Un beau Pessac-Léognan, tout en dentelle, assis sur des tanins soyeux et fins. On pourra aussi le mettre en cave.



FRANPRIX

From September 16 to September 29

The brand has focused on a selection of 62 wines that cater to urban consumption habits and city life. Between classicism and niche wines, more than half of the wines offered are under €8. We chose **Les Frondeuses 2020** in Madiran, AB—a wine that breaks the mold of these wines from the Pyrenean foothills. The tannins here are very supple, and the wine is both flavorful and aromatic. The 2023 Bordeaux Blanc **Cachemire Charles et César** proves to be sapid with a delicately lemony touch—a delightful thirst quencher!



INTERMARCHÉ

From September 10 to September 29

The tasting committee, composed of oenologists, buyers, and business leaders, tasted nearly 3,117 references to offer 1,777 wines. The selection brings together 17 wine regions represented across 325 appellations. We know the beauty of the great sweet wines of Sauternes, but it's less known that succulent dry white wines are also born here. "**G**" de **Guiraud** encapsulates the best that Bordeaux white appellations have to offer: liveliness, fruit, and finesse. A wine resting on beautiful notes of citrus and white flowers. From Fronsac, we found **Château La Dauphine** in 2017. With virtuous farming methods, an AB label, and beehives, everything indicates the particular attention given to its environment. The red Fronsadais wine is delicately marked by gentle aging and finely grainy tannins. This beautiful prince will be reserved for saucy dishes. We were seduced by **Le Plein Sens** from Domaine Nigri in sweet Jurançon 2019, a wine that combines freshness, fine acidity, and sweetness.



LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS

From September 6 to October 6

With nearly 200 references exclusively from French vineyards, this selection boasts prices for the majority of its offerings not exceeding €30 per bottle. This year, the flagship brand highlights old vintages—wines to drink now or to keep for a few more years to enjoy at their perfect maturity. We love the robustness of this selection full of established and essential vintages—a cellar that knows how to pamper its clients. This will be proven again this year with the beautiful Saumur Champigny from **Domaine des Closiers 2022** cuvée Expression, firm and flavorful on the palate—generous without ever flexing its muscles. A saline finish extends the pleasure. **Château Haut Bergey 2019** offers the most reluctant the chance to remember that Bordeaux still has much to offer—a beautiful Pessac-Léognan, all lace, resting on silky and fine tannins. You can also store it in the cellar.

Vitteaut-Alberti
DEPUIS 1951
CRÉMANT DE BOURGOGNE

Cuvée Soie

BLANC-BRUT
CRÉMANT DE BOURGOGNE

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

JEAN-MARC BOILLOT
POMMARD - BOURGOGNE

WWW.JEANMARC-BOILLOT.COM

DOMAINE DE VILLAINÉ
Propriétaire en Bourgogne depuis 1973

BOUZERON

2 rue de la Fontaine contact@de-villaine.com
71150 BOUZERON 03.85.91.20.50
www.de-villaine.com

LIDL À partir du 4 septembre

L'hard-discounter allemand joue depuis quelques années déjà dans la cour des enseignes aux belles sélections aussi larges que qualitatives. Cette année la foire aux Vins 2024 affichera 35 % de ses références en marques de distributeur (MDD) soit 40 vins sur les 112 sélectionnés. L'augmentation de la part de MDD se veut en réponse au contexte inflationniste. Parmi les nombreux cépages alsaciens on a souvent tendance à faire l'impasse sur le muscat, pourtant véritable emblème des AOP alsaciennes qui vit depuis quelques années un renouveau avec des cuvées parfaitement équilibrées comme ce muscat de **Weiber 2023**. Juteux et croquant en bouche vous y reviendrez avec beaucoup de plaisir. L'AOP Pic Saint Loup est un «must have» des foires aux vins. Le Puech Haut **La Closerie du Pic 2023** tient toutes ses promesses avec un jus charnu, tendre et joliment épicé. Un plaisir coupable pour un incontournable des FAV.



MONOPRIX Du 13 au 29 septembre

Monoprix c'est le rendez-vous des amateurs de vins, connaisseurs, amoureux ou néophytes, pour explorer l'univers des régions viticoles et découvrir une sélection de 294 vins. La gamme proposée reflète la diversité des terroirs. Des pépites prêtes à boire, accessibles et originales, des références coups de cœur pour chaque région viticole, avec comme ADN l'esprit caviste urbain. A noter que les coups de cœur des différents jurys sont chapeautés par les experts incontournables Michel Bettane et Thierry Desseauve. Dans cette sélection nous avons retenu en AOP Jurançon le **Domaine Cahaupé – Cuvée Belle Des Vignes 2020**. Un vin qui rappelle la grandeur des moelleux pyrénéens. Un nectar doux et frais à la fois. Une fête des sens. Avec le **Vin Orange de Dauvergne Ranvier** vous vous régalez de très jolis amers et d'une matière très séveuse. Un vin pour joliment terminer l'été.



TWIL Du 3 septembre au 15 octobre

L'enseigne de vente en ligne propose près de 250 cuvées comprises en 5,80 et 178,90€ pour des remises allant jusqu'à 60 % ! TWIL a mis l'accent sur la diversité et la rareté. Nous avons jeté notre dévolu sur le trousseau tout en fraîcheur grésillante, en fruits acidulés du **Domaine de Savagny** en AOP Côtes du Jura. Une jolie quille de soif et de plaisir immédiat. Il existe des champagnes abordables et de très belles factures, la preuve avec ce **Mythic Brut Nature**. Un vin droit comme un i, à la texture vineuse et particulièrement fringante. Un champagne à savourer en entrée ou sur un plateau de fruits de mer. **Château Chalon 2017** de la Maison du Vigneron permet une incursion dans l'univers des vins blancs secs de voile. Ils laissent rarement indifférents avec leurs notes oxydatives de rancio. Ils sont divins accompagnés de vieux comtés. Assez rare pour ne pas se laisser tenter.

Une dizaine d'appellations, des cuvées de renom, des vins de lieux et des perles rares constituent une sélection dans laquelle tout le monde trouvera son bonheur. On retient cette année encore une gamme largement dominée par des vins issus de l'agriculture biologique, par des vigneronnes et des vigneron concernées par la préservation de la biodiversité.

LIDL Starting September 4

For several years now, the German hard-discount retailer has been playing in the field of brands with wide and qualitative selections. This year, the 2024 Wine Fair will feature 35% of its references as private label (MDD) wines, or 40 wines out of the 112 selected. The increase in the share of private labels is intended as a response to the inflationary context. Among the many Alsatian grape varieties, we often tend to overlook Muscat, yet a true emblem of the Alsatian AOPs, experiencing a revival in recent years with perfectly balanced cuvées like this **Muscat de Weiber 2023**—juicy and crunchy on the palate, bringing immense pleasure. The AOP Pic Saint Loup is a "must-have" of wine fairs. Puech Haut's **La Closerie du Pic 2023** keeps all its promises with a fleshy, tender, and beautifully spicy juice—a guilty pleasure for a wine fair staple.



MONOPRIX

From September 13 to September 29

Monoprix is the go-to destination for wine enthusiasts, whether they are connoisseurs, lovers, or novices, to explore the world of wine regions and discover a selection of 294 wines. The range offered reflects the diversity of terroirs. From ready-to-drink gems that are accessible and original to favorite picks from each wine region, the collection embodies the spirit of an urban wine shop. It is worth noting that the favorites chosen by various juries are overseen by the renowned experts Michel Bettane and Thierry Desseauve. In this selection, we have highlighted **Domaine Cahaupé – Cuvée Belle Des Vignes 2020** in AOP Jurançon, a wine that recalls the grandeur of the sweet wines from the Pyrenees. A nectar that is both sweet and fresh. A feast for the senses. With the **Orange Wine from Dauvergne Ranvier**, you will delight in lovely bitterness and a very sappy texture. A wine to beautifully close out the summer.



TWIL From September 3 to October 15

The online sales brand offers nearly 250 cuvées ranging from €5.80 to €178.90, with discounts of up to 60%! TWIL has focused on diversity and rarity. We fell in love with the fresh and zesty Trousseau from **Domaine de Savagny** in AOP Côtes du Jura—a lovely thirst-quenching bottle of immediate pleasure. There are affordable and beautifully crafted champagnes, as proven by this **Mythic Brut Nature**—a wine as straight as an arrow, with a vinous and particularly lively texture. A champagne to savor as an appetizer or with a seafood platter. **Château Chalon 2017** from Maison du Vigneron allows for an excursion into the world of dry white voile wines. They rarely leave anyone indifferent with their oxidative rancio notes, and they are divine when paired with aged Comté cheese—quite rare, so don't hesitate to indulge.

With dozens of appellations, renowned cuvées, local wines, and rare gems, this selection has something for everyone. This year again, we note a range largely dominated by wines from organic agriculture, made by winemakers committed to biodiversity preservation.

Henry Clemens



VINEXPO ASIA SE RÉUNIT À HONG KONG sous l'esprit du « soleil éternel »

Le salon professionnel des vins et spiritueux le plus prestigieux de la région, Vinexpo Asia, est revenu à Hong Kong fin mai après une pause de six ans due à la pandémie.

« Vinexpo Asia a résonné du bruit des retrouvailles, des nouvelles découvertes, des dégustations et des conférences illustrant des partenariats et des amitiés durables. C'est ce que j'appelle l'esprit 'Soleil Éternel' entre Vinexposium et la communauté des vins et spiritueux de la Chine », a déclaré Rodolphe Lameyse, PDG du groupe Vinexposium.

L'événement, qui a attiré 1 032 producteurs de 35 pays, a compté 14 203 visiteurs de 60 pays, désireux de renouer des relations en face à face avec leurs pairs de l'industrie. Le service de mise en relation commerciale a facilité les transactions entre acheteurs et exposants via la plateforme en ligne, avec 4 237 réunions pré-réservées. Plus de 30 % des exposants étaient originaires de France, reflétant l'importance des vins français sur le marché asiatique. L'industrie viticole australienne a également fait une forte impression avec 85 vignobles, célébrant la levée des tarifs de rétorsion par la Chine.

Parmi les autres principaux pays exposants représentés au salon figuraient l'Italie, l'Espagne, le Chili et la Chine. La Chine était incontestablement la star de l'événement, avec des producteurs et des acheteurs désireux de découvrir les tendances de consommation en constante évolution du plus grand marché de consommation au monde. Les visiteurs du salon étaient principalement originaires de Chine continentale, de Hong Kong, de Macao et de Taïwan, représentant 75 % et reflétant un changement dans la fréquentation des événements commerciaux internationaux, où les visiteurs sont désormais plus susceptibles de participer à des salons dans leur région, une tendance que le PDG du groupe Vinexposium a qualifiée de « continentalisation ».

Vinexpo Asia reunites in Hong Kong in the spirit of 'eternal sunshine' || The region's premier wine and spirits trade show Vinexpo Asia returned to Hong Kong at the end of May after a hiatus of six years due to the pandemic.

"Vinexpo Asia has been buzzing with the sound of renewed connections, new discoveries, tastings, and conferences illustrating long-lasting partnerships and friendships. This is what I call the spirit of 'Eternal Sunshine' between Vinexposium and the Greater China wine and spirits community" said Vinexposium Group CEO, Rodolphe Lameyse.

The event which attracted 1,032 producers from 35 countries, was attended by 14,203 visitors from 60 countries eager to re-establish one-to-one relationships with their peers in the industry. The business matching service facilitated deals between buyers and exhibitors through the online platform, with 4,237 pre-booked meetings. Over 30% of the exhibitors were from France reflecting the importance of French wines in the Asia market. The Australian wine industry also made a huge showing with 85 wineries, celebrating China's lifting of retaliatory tariffs.

Other top exhibitor destinations represented at the show, included Italy, Spain, Chile and China. Meanwhile, China was undoubtedly the buzz word of the event, with producers and buyers eager to find out about the fast-changing consumption trends in the world's biggest consumer market. Visitors to the show were predominantly from Mainland China, Hong Kong, Macau, and Taiwan markets which represented 75%, reflecting a shift in attendance at international trade events, wherein visitors are now most likely to attend trade shows within their region, a trend that Vinexposium group's CEO has termed "continentalization".

Lors d'une session très suivie sur l'avenir du marché du vin en Chine, Don Siebers, co-partenaire de Wajiu China, a déclaré : « Le marketing auprès du consommateur actuel en Chine exige une approche plus proactive et informée, car ils intègrent la technologie et l'IA dans leur compréhension et l'achat de vin. Les amateurs de vin deviennent plus sophistiqués dans leurs goûts, buvant non pas ce qu'ils devraient boire mais ce qu'ils aiment boire, comme en témoigne la croissance de 40 % de la consommation de vin blanc qui n'existait presque pas il y a 10 ans ».

Pendant ce temps, dans son discours d'ouverture, Rodolphe Lameyse a souligné certains des nombreux défis auxquels l'industrie est actuellement confrontée, des facteurs sociopolitiques et économiques au changement climatique, et a observé un changement de mentalité parmi les producteurs de vins et spiritueux vers une stratégie de marketing plus proactive, passant d'une approche *pull* à une approche *push*, ajoutant que Vinexpo Asia est une plateforme idéale pour les soutenir dans ce sens.

VINEXPO ACADEMY

La Vinexpo Academy de cette année a de nouveau offert un programme riche de plus de 50 conférences, masterclasses et dégustations, toutes accueillies et très bien suivies par les producteurs et les acheteurs désireux d'approfondir leurs connaissances et leur compréhension des tendances de l'industrie. « L'édition 2024 a poursuivi l'héritage de la Vinexpo Academy en développant l'expertise, en encourageant l'innovation et en promouvant l'excellence, et bien sûr, en ajoutant de la valeur à l'expérience Vinexpo. Nous croyons avoir offert à notre industrie ce dont elle a besoin pour l'aider à naviguer dans les défis et les opportunités du marché asiatique en pleine évolution », a déclaré le PDG de Vinexposium.

VINEXPO ASIA MONTRE LA VOIE

Vinexpo Asia est devenu l'événement phare de la région depuis sa première édition en 1998 à Hong Kong et continue d'être le moteur du développement de l'industrie des vins et spiritueux en Asie. Le salon annuel se tient maintenant en alternance entre Hong Kong et Singapour. Les deux événements se complètent parfaitement en offrant aux parties prenantes de l'industrie l'opportunité d'aborder les marchés chinois et de l'Asie du Sud-Est. Le prochain Vinexpo Asia se tiendra à Singapour du 27 au 29 mai 2025.

En concluant cette édition de Vinexpo Asia, Rodolphe Lameyse, PDG du groupe Vinexposium, a déclaré : « Nous sommes absolument ravis d'être de retour à Hong Kong et d'avoir reçu un tel accueil, c'est comme si nous étions rentrés chez nous. Je crois que les derniers jours ont consolidé le statut du salon en tant qu'événement phare de la région pour l'industrie des vins et spiritueux et ont souligné la position incontestée de Hong Kong en tant que plaque tournante des vins et spiritueux pour la Chine. 2026 est juste au coin de la rue, nous reviendrons ! ».

Speaking at a packed session on the Future of China's Wine Market, Don Siebers, Co-partner of Wajiu China said, "Marketing to today's consumer in China demands a more proactive and educated approach as they embrace technology and AI in their understanding and purchasing of wine. Wine drinkers are becoming more sophisticated in their tastes, drinking not what they should be drinking but what they enjoy drinking, as witnessed by the growth in white wine consumption which has grown 40% and which hardly existed 10 years ago." Meanwhile, in his opening address, Rodolphe Lameyse highlighted some of the many challenges the industry is currently facing, from sociopolitical and economic factors to climate change, and observed a change in mindset among wine and spirits producers towards a more proactive marketing strategy, moving from a "pull" to a "push" approach, and added that Vinexpo Asia is an ideal platform to support them in this.

Vinexpo Academy

This year's Vinexpo Academy once again offered a rich programme of 50+ conferences, masterclasses and tastings all welcomed and very well attended by both producers and buyers keen to build on their knowledge and understanding of industry trends. "Our 2024 edition continued the Vinexpo Academy's legacy of developing expertise, encouraging innovation, and promoting excellence, and of course, adding value to the Vinexpo experience. We believe we have delivered what our industry needs to help them navigate the challenges and opportunities of the fast developing-Asia market." said Vinexposium CEO.

Vinexpo Asia leading the way

Vinexpo Asia has become the region's flagship event since its inaugural edition in 1998 in Hong Kong and it continues to be the driving force behind the development of the wine and spirits industry in Asia. The annual trade show is now presented on alternate years between Hong Kong and Singapore. The two events perfectly complement each other in offering industry stakeholders the opportunity to address the Greater China and the Southeast Asia markets. The next Vinexpo Asia will be held in Singapore on May 27-29, 2025.

In concluding this edition of Vinexpo Asia, Vinexposium group CEO Rodolphe Lameyse said, "We are absolutely delighted to be back in Hong Kong and to such a great reception, it feels like we have come home. I believe the past few days have cemented the show's status as the region's leading event for the wine and spirits industry and underlined Hong Kong's position as the undisputed wine and spirits hub for Greater China. 2026 is just around the corner, we'll be back!"

Text and photos: Vinexposium





Giuseppe Vaccarini, Aris Allouche, Michèle Chantôme, Joseph Mounayer et Nelson Chow faisaient partie du comité de dégustation.

24^e ÉDITION DES CITADELLES DU VIN

La 24^e édition des Citadelles du Vin s'est déroulée à Bourg-sur-Gironde près de Bordeaux du 1^{er} au 3 juin 2024. Fidèle à sa réputation d'ouverture et d'exigence, le concours 2024 a tenu toutes ses promesses. Avec la participation de 35 dégustateurs représentant 21 nationalités différentes, le palmarès a été d'un niveau exceptionnel. Parmi les 455 vins et eaux-de-vie dégustés, 137 médailles ont été décernées, dont 23 Grand Or, 105 Or et 9 Argent. On compte parmi les lauréats Grand Or et Or, 11 récipiendaires également honorés d'un Prix Spécial. La présence d'un représentant de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) et de Vinofed (Fédération mondiale des grands concours internationaux de vins et spiritueux) a témoigné du sérieux et de la qualité du concours.



Aris Allouche

Cette année, les vins de l'Italie du sud continentale, issus de divers terroirs, ont été mis à l'honneur. Une masterclass dédiée à ces vins méridionaux a été organisée, animée par deux spécialistes et axée sur la diversité et le renouveau d'une production viticole souvent méconnue dans cette région d'Europe du Sud. Au programme, des échanges enrichissants de nombreuses découvertes.

Palmarès complet sur : www.citadellesduvin.com

CHIFFRES CLÉS

455 échantillons en lice

- Europe : 60,1 %
- France : 19,5 %
- Amérique Latine : 14,5 %
- Amérique du Nord : 2,4 %
- Asie : 2,2 %
- Océanie : 1,3 %

PRIX SPÉCIAL SOMMELIERS INTERNATIONAL

Meilleur vin d'Italie du sud continentale élu par le jury de SommelierS International
SOCIETÀ AGRICOLA F.LLI ZAGARELLA SS
Pour son
CANTINE ZAGARELLA ALFIERIBIANCO
IGT CALABRIA BLANC 2023 - ITALIE

Citadelles du Vin, 24th edition || The 24th edition of the Citadelles du Vin took place in Bourg-sur-Gironde near Bordeaux from June 1 to 3, 2024. True to its reputation for openness and excellence, the 2024 competition lived up to all expectations. With the participation of 35 judges representing 21 different nationalities, the awards were of an exceptional standard. Among the 455 wines and spirits tasted, 137 medals were awarded, including 23 Grand Gold, 105 Gold, and 9 Silver. Among the Grand Gold and Gold winners, 11 recipients were also honored with a Special Prize. The presence of a representative from the International Organisation of Vine and Wine (OIV) and Vinofed (World Federation of Major International Wine and Spirits Competitions) attested to the seriousness and quality of the competition.

This year, wines from southern mainland Italy, originating from various terroirs, were showcased. A masterclass dedicated to these Southern wines was organized, led by two specialists and focused on the diversity and renewal of wine production often overlooked in this region of Southern Europe. The program included enriching exchanges and numerous discoveries.

Complete list of awards available at: www.citadellesduvin.com
Photos Elsa Abéguilé



Dîner de clôture au Château Fonroque.

Key Figures:

455 samples in competition

- Europe: 60.1%
- France: 19.5%
- Latin America: 14.5%
- North America: 2.4%
- Asia: 2.2%
- Oceania: 1.3%

Special award from SommelierS International

Best wine from Southern mainland Italy chosen by the SommelierS International jury

SOCIETÀ AGRICOLA F.LLI ZAGARELLA SS
For their
CANTINE ZAGARELLA ALFIERIBIANCO
IGT CALABRIA WHITE 2023 - ITALY



GRANDS CRÉMANTS DE BOURGOGNE



LOUIS BOUILLOT

À NUITS-SAINT-GEORGES

Résultats exceptionnels pour la vente marquant LES 300 ANS DU CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU



Bruno-Eugène Borie propriétaire résidant du Château Ducru Beaucaillou en compagnie de la commissaire-priseur Virginie Maison, Bagherawines France.

Baghera/wines, maison de vente aux enchères renommée, a confirmé le succès retentissant de sa vente "Dear Pebbles" qui s'est déroulée dans les chais du Château Ducru-Beaucaillou à Saint-Julien - Médoc, le dimanche 23 juin 2024. Cette vente, dédiée aux amateurs et collectionneurs de vins de Bordeaux rares et d'exception, a surpassé toutes les attentes avec un total de 1 852 692 €.

Parmi les 603 lots, une sélection de millésimes rares de Château Ducru-Beaucaillou : 1945, 1953, 1959, 1961, 1982, 2022 et 2023, a particulièrement attiré l'attention, témoignant de l'engouement des passionnés pour ces trésors de la production viticole bordelaise.

Diffusée en live-streaming depuis les chais du Château, la vente a nettement dépassé son estimation basse. Pour exemple, le lot 289, une barrique de 225 litres millésime 2022 Château Ducru-Beaucaillou, a été adjugé pour 54 900 €, et aura permis à l'heureux acquéreur de remporter un dîner au château pour six personnes, en compagnie du propriétaire des lieux, M. Bruno-Eugène Borie. Autre lot-phare le lot 321, un ensemble de six bouteilles millésime 1953 Château Ducru-Beaucaillou, a trouvé acquéreur pour la somme de 36 600 €, présenté en caisses bois spécialement réalisées pour l'occasion. A noter le remarquable résultat d'un magnum millésime 1945 Château Ducru-Beaucaillou vendu pour 21 960 €, soit six fois son estimation basse.

A l'issue de la vente, Bruno-Eugène Borie a déclaré « Je suis profondément honoré et ému par l'issue exceptionnelle de la vente aux enchères Dear Pebbles. Cet événement a non seulement mis en avant les vins de Bordeaux, mais a également confirmé la place spéciale du Château Ducru-Beaucaillou dans le cœur des amateurs de grands crus. [...] Ce succès est une véritable célébration de notre engagement constant envers la qualité, l'authenticité et l'innovation ».

Au total, la vente a réuni des acheteurs répartis sur l'Asie, l'Europe, les Etats-Unis ainsi que l'Amérique du Sud.

Outstanding results for the sale marking the 300th anniversary of Château Ducru-Beaucaillou

Baghera/wines, a renowned auction house, confirmed the resounding success of its 'Dear Pebbles' sale, held in the cellars of Château Ducru-Beaucaillou in Saint-Julien - Médoc, on Sunday, June 23, 2024. This auction, dedicated to enthusiasts and collectors of rare and exceptional Bordeaux wines, exceeded all expectations with a total of €1,852,692.

Among the 603 lots, a selection of rare vintages from Château Ducru-Beaucaillou—1945, 1953, 1959, 1961, 1982, 2022, and 2023—garnered particular attention, showcasing the passion of collectors for these treasures of Bordeaux winemaking.

Broadcasted via live streaming from the Château's cellars, the sale significantly surpassed its lower estimate. For example, lot 289, a 225-liter barrel of the 2022 vintage Château Ducru-Beaucaillou, sold for €54,900 and included a dinner at the Château for six people with the owner, Mr. Bruno-Eugène Borie. Another highlight was lot 321, a set of six bottles of the 1953 vintage Château Ducru-Beaucaillou, which fetched €36,600, presented in specially crafted wooden cases. Noteworthy is the remarkable result of a magnum of the 1945 vintage Château Ducru-Beaucaillou, sold for €21,960, six times its lower estimate.

Following the sale, Bruno-Eugène Borie stated, "I am deeply honored and moved by the exceptional outcome of the Dear Pebbles auction. This event not only showcased Bordeaux wines but also confirmed Château Ducru-Beaucaillou's special place in the hearts of fine wine lovers. [...] This success is a true celebration of our unwavering commitment to quality, authenticity, and innovation".

In total, the sale attracted buyers from Asia, Europe, the United States, and South America."

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



DOMAINE DE BARONARQUES

la famille Rothschild en Languedoc

Situé près de Limoux dans le Languedoc, à Saint-Polycarpe, Domaine de Baronarques fut une évidence pour la baronne Philippine de Rothschild et ses enfants, et ce dès 1998.

« L'ENVIE DE REBATTRE LES CARTES, DE PRENDRE DES RISQUES »

Ancienne métairie, les premières traces de Domaine de Baronarques remontent au XVI^e siècle. Se nommant à l'époque « Domaine de Lambert », Philippe Sereys de Rothschild revient ici sur l'intérêt pour sa famille d'acquérir un domaine historique. « Domaine de Baronarques est une propriété de 110 hectares riche en biodiversité, composée majoritairement de bois, avec 43 hectares de vignes. Une propriété à la jonction des 3 climats : océanique, continental et méditerranéen. Nous sommes à l'ouest des Corbières, au pied des Pyrénées, ce qui nous protège en partie de la chaleur en provenance de la Méditerranée tout en bénéficiant des précipitations de l'Atlantique, mais aussi de l'influence rafraîchissante de l'altitude ». Des aspects particulièrement bienvenus vis-à-vis du changement climatique.

« AVEC HUMILITÉ ET PATIENCE, NOUS CHERCHONS À SUIVRE LE RYTHME DE LA NATURE »

Après d'importants travaux, Domaine de Baronarques peut finalement prétendre à l'appellation Limoux pour son vin rouge dès 2003. En plus de la construction d'un nouveau chai à barriques, d'importantes études sur les sols ont été menées, révélant de complexes mélanges de substrats, partagées entre des sols granitiques, des galets roulés, mais aussi des sols plus argileux suivant l'altitude, qui varie entre 250 et 400 mètres.

Domaine de Baronarques, the Rothschild family in Languedoc || Located near Limoux in the Languedoc, in Saint-Polycarpe, Domaine de Baronarques was a natural choice for Baroness Philippine de Rothschild and her children, as early as 1998.

“The desire to shake things up, to take risks”

Formerly a farm, the earliest traces of Domaine de Baronarques date back to the 16th century. Known at the time as “Domaine de Lambert”, Philippe Sereys de Rothschild reflects on the family's interest in acquiring a historic estate. “Domaine de Baronarques is a property of 110 hectares rich in biodiversity, predominantly composed of woodland, with 43 hectares of vineyards. It is a property at the intersection of three climates: oceanic, continental, and Mediterranean. We are west of the Corbières, at the foot of the Pyrenees, which partially shields us from the heat from the Mediterranean while benefiting from the rainfall of the Atlantic, as well as the refreshing influence of altitude”. Aspects particularly welcomed in light of climate change.

“With humility and patience, we seek to follow nature's rhythm”

After significant work, Domaine de Baronarques was finally able to claim the Limoux appellation for its red wine as early as 2003. In addition to the construction of a new barrel cellar, extensive soil studies were conducted, revealing complex substrate mixtures, shared between granitic soils, rolled pebbles, as well as more clayey soils depending on the altitude, which varies between 250 and 400 meters.

L'encépagement a été entièrement revu pour coller au terroir de manière cohérente. La parcelle la plus vieille est de 1982. On retrouve ainsi une majorité de merlot (15,8 ha) mais aussi syrah (6,2ha), cabernet franc (5,3 ha), malbec (3,2ha) et du cabernet sauvignon (1,1 ha). Pour les cépages blancs : 11,1 ha de chardonnay et 0,5 ha de chenin blanc planté en 2022.

Un autre point important précisé par Philippe Sereys de Rothschild, les vinifications sont séparées entre les cépages, mais aussi entre les mêmes cépages et les différentes altitudes, ainsi, les maturités peuvent varier significativement.

«La famille a su lire dès le départ tout le potentiel de ce vignoble pour produire de grands vins du Sud de la France avec une identité affirmée, caractérisée par la puissance, mais aussi la délicatesse et la fraîcheur, sa signature. Le travail mené depuis 25 ans permet de mieux appréhender ses terroirs et d'en révéler le meilleur quelles que soient les conditions du millésime grâce notamment à cette richesse et cette diversité de terroirs et de cépages».

A travers une dégustation des millésimes 2010, 2016, 2019 et 2022 de Domaine de Baronarques en rouge, c'est l'évolution de la propriété que l'on peut ressentir. On y perçoit une recherche d'harmonie. Cette dernière se perçoit particulièrement sur le 2022, alliant des tannins délicats à une aromatique caractéristique du lieu, partagée entre fruité frais et de fines notes épicées qui apportent à l'ensemble toute sa fougue.

Xavier Lacombe



Julien de Beaumarchais de Rothschild, Philippe et Camille Sereys de Rothschild.

The grape varieties have been entirely revised to match the terroir coherently. The oldest plot dates back to 1982. Thus, there is a majority of Merlot (15.8 ha) but also Syrah (6.2 ha), Cabernet Franc (5.3 ha), Malbec (3.2 ha), and Cabernet Sauvignon (1.1 ha). For white grape varieties: 11.1 ha of Chardonnay and 0.5 ha of Chenin Blanc planted in 2022. Another important point emphasized by Philippe Sereys de Rothschild is that vinifications are separate between grape varieties, but also between the same grape varieties and different altitudes, allowing for significant variations in ripeness.

“From the outset, the family recognized the full potential of this vineyard to produce great wines from the South of France with a distinctive identity, characterized by power, but also delicacy and freshness, its signature. The work carried out over the past 25 years allows for a better understanding of its terroirs and to reveal the best of them, regardless of vintage conditions, thanks in particular to this richness and diversity of terroirs and grape varieties”.

Through a tasting of the 2010, 2016, 2019, and 2022 vintages of Domaine de Baronarques in red, we can feel the evolution of the property. There is a quest for harmony. This is particularly evident with the 2022 vintage, combining delicate tannins with an aromatic profile characteristic of the terroir, characterized by fresh fruitiness and subtle spicy notes that bring all its vigor to the forefront.

EN SAVOIR → WWW.DOMAINE-DE-BARONARQUES.COM





DOUHAIRET - PORCHERET
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Situé au cœur du prestigieux vignoble de Bourgogne, Douhairet-Porcheret perpétue la tradition d'excellence familiale depuis près de 350 ans.

Cataldina et Vincent, propriétaires passionnés et créateurs de bonne humeur, gèrent le Domaine en duo, de la vigne jusqu'à la mise en bouteille et créent des vins en appellations Villages, Premiers Crus et Grands Crus.

Located in the heart of Burgundy's prestigious vineyards, Domaine Douhairet-Porcheret has carried on the family tradition of excellence for almost 350 years.


Cataldina and Vincent, passionate owners and creators of good humor, manage the Domaine as a duo, from vineyard to bottling, creating wines in Villages, Premiers Crus and Grands Crus appellations.

MEURSAULT 1ER CRU - PULIGNY-MONTRACHE
RULLY 1ER CRU - CHARMES - CHAMBERTIN - CLOS
VOUGEOT - CORTON CHARLEMAGNE - CHAMBO
MUSIGNY 1ER CRU - MOREY SAINT DENIS 1ER CR
POMMARD - MONTHÉLIE - SANTENAY - MEURSA
1ER CRU - PULIGNY-MONTRACHET - RULLY 1ER C
- CHARMES-CHAMBERTIN - CLOS DE VOUGEOT -

1 Rue Cadette, 21190 Monthelie
www.douhairetporcheret.fr

LA CAVE DU CHÂTEAU


ouvre sa 4^e boutique Place Tourny à Bordeaux

JEAN-MARC BOILLOT
POMMARD - BOURGOGNE

WWW.JEANMARC-BOILLOT.COM

COGNAC EST FABRIQUÉ PAR LA MAISON. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



DOMAINE DE VILLAINÉ
Propriétaire en Bourgogne depuis 1973



2 rue de la Fontaine contact@de-villaine.com
71150 BOUZERON 03.85.91.20.50
www.de-villaine.com

Une gamme large et surtout très variée s'y retrouve, allant des pépites sur allocations comme à des vins bons marchés, en passant par certaines curiosités et des grands formats. Les prix observés vont de 9 euros jusqu'à plus de 12 000, parcourant les différentes régions françaises avec environ 800 références, tout en garantissant leur provenance.

« La Cave du Château représente aussi les vins prestigieux des 12 familles européennes composant Primum Familiae Vini (PFV), dont la société mère Domaine Clarence Dillon a l'honneur de faire partie ».

Répartie sur 3 niveaux, vous retrouverez l'espace cave au rez-de-chaussée. Au sous-sol, une magnifique cave voûtée vous mettra dans l'ambiance si vous souhaitez déguster quelques flacons au milieu d'une cœnothèque d'exception. Le premier étage est lui, composé d'un espace de réception, modulable et privatisable.

Beaucoup de possibilités existent donc afin de rendre le lieu aussi vivant que possible. Profitez ainsi de la terrasse extérieure, dégustez des vins au verre comme la bouteille sur laquelle vous auriez jeté votre dévolu, ou encore assistez à des masterclass.

Au sein de cette nouvelle adresse vous retrouverez les conseils avisés de Julien Mascarell, responsable boutique qui a officié en établissement étoilé en tant que chef sommelier à Paris. Julien, en collaboration avec Damien de Gironde, directeur des boutiques, et son équipe « ont à cœur de contribuer au rayonnement des plus beaux terroirs français ». A la vue de la qualité des installations comme des références présentes, nous pouvons certifier que cette contribution est des plus actives.

Xavier Lacombe / Photos : La Cave du Château

La Cave du Château opens its 4th store at Place Tourny in Bordeaux || A wide and notably diverse range of wines is available, from allocated gems to affordable options, including unique curiosities and large formats. Prices range from €9 to over €12,000, covering various French regions with approximately 800 references, all while ensuring their provenance.

"La Cave du Château also represents the prestigious wines of the 12 European families that make up Primum Familiae Vini (PFV), of which the parent company Domaine Clarence Dillon is honored to be a part".

Spread across three levels, you will find the wine cellar on the ground floor. In the basement, a magnificent vaulted cellar sets the mood if you wish to taste a few bottles amid an exceptional wine library. The first floor features a reception area that can be adjusted and privatized.

There are many opportunities to make the space as vibrant as possible. Enjoy the outdoor terrace, taste wines by the glass or from a bottle of your choice, or attend masterclasses.

At this new location, you will benefit from the expert advice of Julien Mascarell, the store manager who has worked as a head sommelier in a Michelin-starred establishment in Paris. Julien, in collaboration with Damien de Gironde, the boutique director, and his team, "are dedicated to contributing to the promotion of the finest French terroirs." Given the quality of the facilities and the references available, we can affirm that this contribution is highly effective.





Moissenet-Bonnard

VITICULTEUR-RÉCOLTANT À POMMARD



4, rue des Jardins - 21630 Pommard
Tél : 03 80 24 62 34 - contact@moissenet-bonnard.com



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

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

**DOMAINE
TOLLOT-BEAUT**

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

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

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

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT À CHOREY-LES-BEAUNE 21200

TEL. +33 (0)3 80 22 16 54 / FAX. +33 (0)3 80 22 12 61

GRAND-PUY DUCASSE, Pauillac & Renaissance

C'est dans son magnifique chai aux cuves tronconiques suspendues que l'inauguration de Château Grand-Puy Ducasse s'est déroulée.

Situé le long des quais de Pauillac les enjeux sont majeurs :

- Proposer un outil fonctionnel bénéficiant des dernières avancées technologiques pour magnifier la production de ce Grand Cru Classé 1855.
- S'offrir une vitrine sur Pauillac avec des perspectives œnoturistiques au fort potentiel de développement.
- Participer activement au rayonnement de la commune tout en affichant l'ambition du groupe (C.A Grand Cru).

« *L'objectif n'est pas seulement de réintroduire Grand-Puy Ducasse, mais aussi son histoire* ».

Derrière cette renaissance, il y a aussi la volonté d'aller à la rencontre des origines de la propriété. L'historien Pascal Blanchard fut mandaté afin de retracer les origines du Château, et, lorsqu'il s'exprime sur la question, on comprend rapidement qu'il s'est pris de passion pour Grand-Puy Ducasse. Il a pu ainsi remonter le temps jusqu'en 1675, date à laquelle Arnaud Ducasse fit l'acquisition du lieu. L'édifice actuel sera lui, construit en 1820 par Pierre Ducasse. Pour la suite de l'histoire, il vous faudra vous rendre à la propriété qui dispose d'un parcours au travers des salons du Château. Vous y découvrirez la connexion avec les armoiries d'un autre domaine du Bordelais, ce qui vous permettra de mieux saisir la devise : *Regis Semper Amici* (Amis pour toujours)

Après trois années d'intenses travaux, il vous est désormais possible de venir déguster à la boutique de la propriété. Face à l'estuaire de la Gironde et avec une vue privilégiée, vous aurez l'impression de naviguer à travers l'histoire de Grand-Puy Ducasse et de ses vins.

The inauguration of Château Grand-Puy Ducasse took place in its magnificent winery with suspended conical vats.

Situated along the quays of Pauillac, the stakes are high:

- To provide a functional facility benefiting from the latest technological advancements to enhance the production of this Grand Cru Classé 1855.
- To create a showcase in Pauillac with strong potential for œnoturist development.
- To actively contribute to the town's prominence while demonstrating the ambitions of the group (C.A Grand Cru).

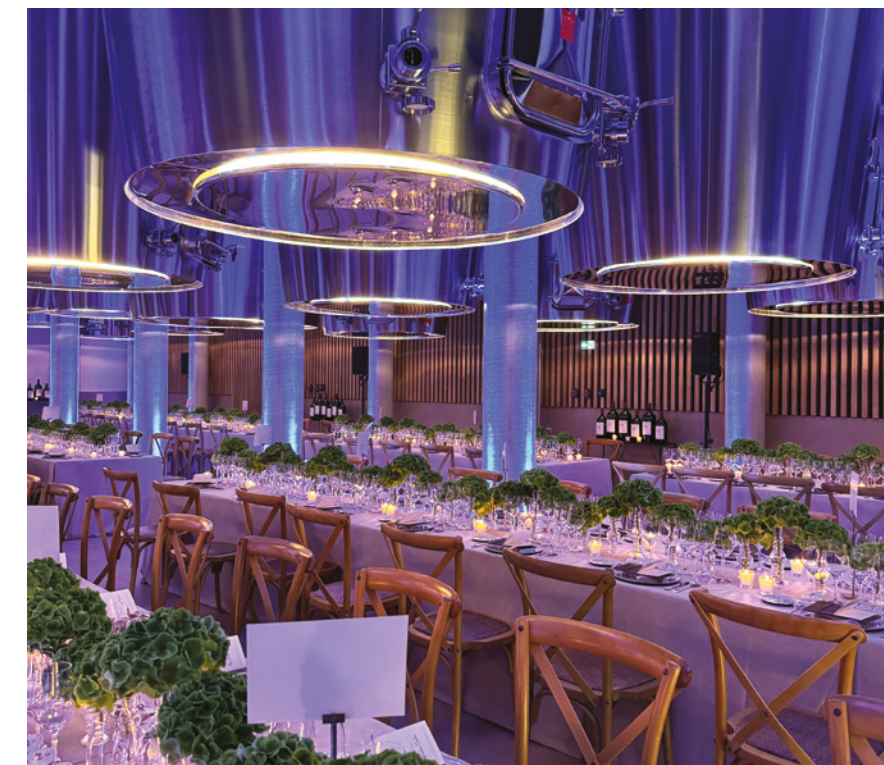
“The goal is not only to reintroduce Grand-Puy Ducasse but also its history”.

Behind this revival is the desire to reconnect with the property's origins. Historian Pascal Blanchard was commissioned to trace the history of the Château, and it quickly becomes clear that he has developed a passion for Grand-Puy Ducasse. He has managed to trace back to 1675, when Arnaud Ducasse acquired the estate. The current building was constructed in 1820 by Pierre Ducasse.

For the rest of the story, you will need to visit the estate, which offers a tour through the Château's salons. There, you will discover the connection with the coat of arms of another Bordeaux estate, helping you better understand the motto: *Regis Semper Amici* (Friends Forever).

After three years of intense work, you can now visit the property's boutique for tastings. Facing the Gironde estuary with a privileged view, you will feel as though you are navigating through the history of Grand-Puy Ducasse and its wines.

Text and photo : Xavier Lacombe



Une symphonie gustative À CHÂTEAU PAVIE

A culinary symphony at Château Pavie
|| What if we added music to our wine and food pairing suggestions?

This is essentially what this gustatory symphony, aligned with the festival "La Symphonie des Grands Crus", initiated by Tony Parker and Vincent Balse, suggested. Conceived with the aim of "combining exceptional artists with exceptional wines in exceptional places", it offered a particularly strong dimension at Château Pavie, a Premier Grand Cru Classé A of Saint-Émilion.

"Wine, gastronomy, and music experiences share the common pursuit of sensory discovery and the quest for perfection".

Under the baton and explanations of Vincent Balse, the musical director of the Lyon Chamber Orchestra, it was more than a declaration—it was a quest. The quest for the perfect bridge. Thus, the choice of each piece was explained to share its meaning. Sometimes to echo a "gunshot" in the kitchen, sometimes to delve into the cycle of the vine, or even to experience the harvest. The audience could thus journey from one world to another, gradually moving from music to dishes, then from dishes to wines.

Et si dans nos suggestions d'accords mets et vins nous rajoutons la musique ?

S'inscrivant dans la continuité du festival la Symphonie des Grands Crus, initié par Tony Parker et Vincent Balse, c'est un peu ce que cette symphonie gustative suggérait. Imaginée avec la volonté « d'allier des artistes d'exception, avec des vins d'exception, dans des lieux d'exception », elle offrait chez Château Pavie, 1^{er} Grand Cru Classé A de Saint-Émilion, une dimension particulièrement forte.

« L'expérience du vin, celle de la gastronomie et de la musique ont en commun la découverte sensorielle et la quête de l'absolu ».

Sous la baguette et les explications de Vincent Balse, directeur musical de l'Orchestre de Chambre de Lyon, plus qu'une déclaration, une quête. Celle du parfait trait d'union. Ainsi, le choix de chaque œuvre était explicité afin d'en partager le sens. Tantôt pour reprendre un « coup de fusil » en cuisine, tantôt pour s'immiscer dans le cycle de la vigne, ou encore vivre les vendanges. L'auditoire put ainsi voguer d'univers en univers, passant progressivement de la musique aux plats, puis des mets aux vins.



Poursuivons ici le fil. Commenant par les sentiments avec le vin blanc de Château Monbousquet, la propriété de cœur de la famille Perse. Puis, se promenant à travers les différentes parcelles de Pavie. *Esprit de Pavie 2017* exprimait sa partition, aussi massive que voluptueuse et éclatante. *Château Pavie 2012* s'offrait quant à lui avec grâce, dans un début d'évolution enchanteur.

Finalement, il n'y a qu'à imaginer prendre place dans la salle de réception du Château, se laisser transporter par la mélodie d'un orchestre talentueux, puis goûter à une farandole de mets raffinés confectionnés par La Table de Pavie, avant d'aller apprécier le panorama du vignoble depuis la terrasse, tout en savourant l'une des propositions dans le verre. Sous un soleil radieux, laissons nos sentiments voguer vers l'infini.

Xavier Lacombe / Photos : Sébastien Duvergé

Let us continue this thread. Beginning with emotions with Château Monbousquet's white wine, the beloved property of the Perse family. Then, strolling through the different plots of Pavie. *Esprit de Pavie 2017* played its part, as massive as it was voluptuous and radiant. *Château Pavie 2012*, on the other hand, offered itself gracefully, in a charming early stage of evolution.

Finally, just imagine taking a seat in the reception hall of the Château, letting yourself be carried away by the melody of a talented orchestra, and then indulging in an array of refined dishes crafted by La Table de Pavie, before going to enjoy the vineyard's panorama from the terrace while savoring one of the offerings in your glass. Under a radiant sun, let our emotions wander towards infinity.



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



Dégustations privatives, mâchons, masterclass...



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



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

HOTEL LE CEP***** - 27 rue Maufoux, 21200 BEAUNE
 oenotourisme@hotel-cep-beaune.com / Tel. +33(0)3 80 22 35 48

L'ÉMOTION
 AU CŒUR
 DE L'EXCELLENCE



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





LA PAULÉE D'ANJOU 2024 à l'Abbaye Royale de Bourgueil

Cet événement annuel a eu lieu le 17 juin pour fêter sa 12^e édition. Organisée par une association de 90 vignerons de talent, la journée fut bien gouvernée entre dégustations conviviales de vins bio aux cépages emblématiques d'Anjou du cabernet franc et du chenin, et de masterclass enrichissantes.

Un invité d'honneur hors pair était également au rendez-vous, Gabriel Lepousez, neurologue spécialisé dans la perception sensorielle et la plasticité du cerveau. Passionné du monde du vin, il étudie la perception olfactive par le cerveau, et ses mécanismes de connexion et de perception des arômes d'un vin, variant en fonction de l'expérience vécue, l'humeur et le contexte. Par exemple il nous sensibilise sur le cabernet franc autour de 4 domaines ligériens, proposant une dégustation comparative d'un millésime solaire et d'un millésime froid, où l'interrogation réside dans la notion de *fraîcheur* du vin. La fraîcheur, qu'elle soit tonique, stimulante, vivifiante (arômes de menthol, d'herbes, d'amertume) ou qu'elle soit désaltérante, hydratante, apaisante (vecteur d'acidité, de salivation, de fluidité, de salinité, de clarté) signe dans les deux cas l'absence de sucre, d'éthanol prononcé, d'arôme trop persistant, de texture épaisse, de couleur opaque. La température de service des vins reste aussi un facteur essentiel. Une autre masterclass sur le terroir et son sol vivant nous a révélé à quel point la biodynamie est importante dans la conduction d'une culture en général. La vivacité au nez, comme en bouche, la singularité et la complexité d'un cabernet franc ou d'un chenin n'en ressort que plus grandie et sensuelle, en l'absence de produits non-conformes injectés dans les sols ou dans les vinifications.

Paulée d'Anjou 2024 at the Royal Abbey of Bourgueil

|| The 12th edition of this annual event took place on June 17th, celebrating the vibrant wines and rich heritage of Anjou. Organized by an association of 90 talented winemakers, the day was skillfully orchestrated with convivial tastings of organic wines featuring Anjou's iconic grape varieties, Cabernet Franc and Chenin Blanc, alongside enriching masterclasses.

An exceptional guest of honor graced the event: Gabriel Lepousez, a neurologist specializing in sensory perception and brain plasticity. With a deep passion for the world of wine, he studies the brain's olfactory perception and the intricate mechanisms that influence how we experience and connect with a wine's aromas. These mechanisms vary depending on one's mood, context, and personal experiences. For instance, Lepousez led a comparative tasting of Cabernet Franc wines from four Loire Valley domains, contrasting a sunny vintage with a cooler one, focusing on the concept of "freshness" in wine. Freshness can manifest as tonic, stimulating, and invigorating (with notes of menthol, herbs, and bitterness) or as refreshing, hydrating, and soothing (conveying acidity, salivation, fluidity, salinity, and clarity). In both cases, it signifies the absence of pronounced sweetness, ethanol, persistent aromas, thick texture, or opaque color. The serving temperature of the wines is also a crucial factor.

Another masterclass delved into the importance of biodynamic practices in cultivating vibrant, living soils. This approach significantly enhances the aromatic and gustatory expression of Cabernet Franc and Chenin Blanc, bringing out their vivacity, singularity, and complexity without the interference of non-conforming products in the soil or winemaking process.

Dans l'enceinte même de l'abbaye, nous avons été ravis des tables de dégustations de blancs et de rouges, par la richesse et la précision pour la plupart des vins présents. En accord mets et vins, mes 12 domaines préférés en chenin, pour leur droiture minérale, leur amplitude, leur richesse, leur fraîcheur aromatique et gustative ont été ceux du très récent magique Domaine Belargus au vignoble de parcelles escarpés, avec le sec Gaudrets Savennières 2021 sur schistes en Anjou noir et le moelleux extra Layon en Coteaux-du-Layon 2022 ; du Clos de L'Ecotard-Saumur blanc 2022 sur argile-calcaire en Anjou blanc ; du Domaine Fabien Duveau avec Hunaudière-Saumur 2023 sur calcaire en Anjou blanc ; du Domaine de Closel avec Les Caillardières et Clos du Papillon en Savennières 2022 sur schistes gréseux ou quartz en Anjou noir ; du Fief Noir avec Cartelles-Anjou blanc 2022 sur sable argileux, graviers et schistes ; du Domaine Passavant avec Jarret de Montchenin-Anjou blanc 2018 sur schistes ; du Château de Plaisance avec Ronceray 2022 sur schistes, spilite, grès, butte de chaume et Grande Pièce-Ronceray 2022 sur grès, poudingues en Anjou noir ; du Domaine de Juchepie avec Saint Martin 2020 sur schistes et roches volcaniques en Anjou noir ; du Domaine Baudouin avec Les Gats 2017 sur schistes du territoire du Layon et avec le moelleux Les Zersilles-Quarts de Chaume Gd Cru 2018 sur schistes en Anjou noir ; du Domaine de Haute Perche avec Clos des Constants et Les Huttières 2022 sur schistes en Anjou noir ; du Château Suronde avec La Création-Ronceray 2019 et le moelleux L'Allégorie-Coteaux du Layon 2022 sur schistes gréseux en Anjou noir. Était également présent Clos Rougeard Brézé-Saumur 2018 qui n'est plus à présenter. Puis mes 10 domaines préférés en cabernet franc, pour leur vivacité, leur délicatesse aromatique, leur rondeur gustative gracieuse et fraîche ont été ceux du Clos de Quarterons avec les 2 somptueux St Nicolas de Bourgueil Le Fondis 2020 (élevé 24 mois en demi muids) sur graviers profonds et Le Vau Renou 2019 (élevé 24/30 mois en amphores) sur calcaire et argiles vertes à silex en Anjou blanc ; du Clos de L'Ecotard-Saumur 2022 sur sables, argile-calcaire en Anjou blanc ; du Domaine de Bel Air avec sa Jaguar type E, Clos Nouveau-Bourgueil 2020 (élevé 24 mois en demi muids) sur argile-siliceux socle calcaire en Anjou blanc ; du Domaine Fabien Duveau avec Bourg-Saumur 2023 sur craie en Anjou blanc ; du Château Fosse-Sèche avec les 2 bolides Eolithe et Gondwana 2022 sur silex du Jurassique en Anjou blanc ; du Château Passavant avec le Clos des Nepperons-Anjou Villages 2022 sur schistes en Anjou noir ; du très charmant Château de Minière au service œnologique divin dont la faune et la flore sont de toute surprise, avec les très abordables Rouge de Minière 2022 sur sable-argileux et Minière Bourgueil 2019 sur argile-calcaire en Anjou blanc ; du Domaine Breton avec les Bourgueil à l'élevage 18/24 mois en foudres ou barriques, Clos Sénéchal sur argile-calcaire et Les Perrières 2020 sur argile-siliceux, argile-calcaire en Anjou blanc ; du Domaine Mabileau Frédéric avec Les Coutures-St Nicolas de Bourgueil 2020 sur argile-calcaire en Anjou blanc ; du Clos Rougeard avec Le Bourg-Saumur Champigny 2018 sur limons argile-tuffeau en Anjou blanc.

Avec un dîner exquis, les jeunes chefs locaux, Charly Mabileau, Romain Butet (2 étoiles), Florent Mounier nous ont régalié de créativité, en parfait accord avec l'arsenal dingue des vins à déguster sur des millésimes anciens et des cuvées extra telles que, pour en citer peu, les Bourgueil Clos Nouveau 2008, Bel Air Grand-Mont 2002, Minière Vignes Centenaires 2015 et la vibrante micro cuvée magique introuvable Amphore de Minière, Clos de la Gaucherie Ecllosion 2017, les Saumur Champigny Les Bas Poyeux Chacé 2021 de Fabien Duveau et La Porte St Jean 2015 de Sylvain Dillière, la cuvée en blanc Le Cornillard de Patrick Baudouin, l'ensemble des cuvées magnum Berlagus, mais aussi parmi un pléiade atomique des vins d'ailleurs, j'ai eu la chance de goûter de très belles réalisations comme Marsannay Clos du Roy 2015 de René Bouvier, un vin du Gard, Roc d'Anglade 2010, un de Corse du Domaine Vaccelli blanc 2018, etc. Au moins 300 différents flacons étaient disposés à tester lors du dîner savoureux au service impeccable, établi en plein air, près des vignes sous des tentures sahariennes. A l'année prochaine !

Frédéric Beneix

Within the Abbey's grounds, we were delighted by the tasting tables offering both white and red wines, showcasing an impressive range of richness and precision. Among my top 12 favorite Chenin Blanc domains, for their mineral purity, breadth, richness, and fresh aromatic and gustatory profiles, were the recent and magical Domaine Belargus with their dry Gaudrets Savennières 2021 on schist in Anjou Noir and the sweet Layon Coteaux-du-Layon 2022 ; Clos de L'Ecotard with Saumur Blanc 2022 on clay-limestone in Anjou Blanc; Domaine Fabien Duveau with Hunaudière-Saumur 2023 on limestone in Anjou Blanc; Domaine de Closel with Les Caillardières and Clos du Papillon Savennières 2022 on sandstone schist or quartz in Anjou Noir; Fief Noir with Cartelles-Anjou Blanc 2022 on clayey sand, gravel, and schist; Domaine Passavant with Jarret de Montchenin-Anjou Blanc 2018 on schist; Château de Plaisance with Ronceray 2022 on schist, spilite, sandstone, Butte de Chaume, and Grande Pièce-Ronceray 2022 on sandstone, puddingstone in Anjou Noir; Domaine de Juchepie with Saint Martin 2020 on schist and volcanic rock in Anjou Noir; Domaine Baudouin with Les Gats 2017 on schist from the Layon region and the sweet Les Zersilles-Quarts de Chaume Grand Cru 2018 on schist in Anjou Noir; Domaine de Haute Perche with Clos des Constants and Les Huttières 2022 on schist in Anjou Noir; Château Suronde with La Création-Ronceray 2019 and the sweet L'Allégorie-Coteaux du Layon 2022 on sandstone schist in Anjou Noir. Notably present was Clos Rougeard with Brézé-Saumur 2018, a wine that needs no introduction.

For Cabernet Franc, my top 10 domains, chosen for their vivacity, delicate aromas, and graceful, fresh palate, included Clos de Quarterons with the two sumptuous St Nicolas de Bourgueil Le Fondis 2020 (aged 24 months in demi-muids) on deep gravel and Le Vau Renou 2019 (aged 24/30 months in amphorae) on calcareous green clay with flint in Anjou Blanc; Clos de L'Ecotard with Saumur 2022 on sandy clay-limestone in Anjou Blanc; Domaine de Bel Air with its Jaguar type E, Clos Nouveau-Bourgueil 2020 (aged 24 months in demi-muids) on siliceous clay with a limestone base in Anjou Blanc; Domaine Fabien Duveau with Bourg-Saumur 2023 on chalk in Anjou Blanc; Château Fosse-Sèche with the two dynamo wines Eolithe and Gondwana 2022 on Jurassic flint in Anjou Blanc; Château Passavant with Clos des Nepperons-Anjou Villages 2022 on schist in Anjou Noir; the charming Château de Minière, known for its divine oenotourism and surprising biodiversity, with the very approachable Rouge de Minière 2022 on clay-sand and Minière Bourgueil 2019 on clay-limestone in Anjou Blanc; Domaine Breton with Bourgueil wines aged 18/24 months in foudres or barrels, Clos Sénéchal on clay-limestone and Les Perrières 2020 on siliceous clay, clay-limestone in Anjou Blanc; Domaine Mabileau Frédéric with Les Coutures-St Nicolas de Bourgueil 2020 on clay-limestone in Anjou Blanc; and Clos Rougeard with Le Bourg-Saumur Champigny 2018 on clay-tuff in Anjou Blanc.

The evening concluded with an exquisite dinner, where young local chefs Charly Mabileau, Romain Butet (2 Michelin stars), and Florent Mounier dazzled us with their creativity, perfectly paired with an incredible array of wines. These included older vintages and exceptional cuvées such as Bourgueil Clos Nouveau 2008, Bel Air Grand-Mont 2002, Minière Vignes Centenaires 2015, and the magical micro-cuvée Amphore de Minière, Clos de la Gaucherie Ecllosion 2017, Saumur Champigny Les Bas Poyeux Chacé 2021 from Fabien Duveau, and La Porte St Jean 2015 from Sylvain Dillière, Le Cornillard from Patrick Baudouin, and a selection of magnums from Berlagus. We also enjoyed a dazzling array of wines from other regions, including the Marsannay Clos du Roy 2015 from René Bouvier, Roc d'Anglade 2010 from Gard, and the Domaine Vaccelli Blanc 2018 from Corsica, among others. With over 300 different bottles available for tasting during the delicious dinner, served impeccably outdoors near the vineyards under Saharan tents, the event was a resounding success. See you next year!





PREMIÈRE ÉDITION DE LA PAULÉE DE CASTILLON

La première édition de la Paulée de Castillon s'est déroulée en présence de 400 professionnels du monde du vin et de nombreux représentants de la filière viticole, venus pour l'occasion des quatre coins de l'hexagone, et même de l'étranger.

Après un accueil en fanfare dans les jardins de la mairie, les convives ont pu profiter d'un dîner exceptionnel sur le pont de la ville surplombant la Dordogne, et partir à la découverte des vins de l'appellation auprès d'une cinquantaine de vignerons présents.

Au-delà d'un moment de grande convivialité, ces derniers ont souhaité envoyer un message fort d'optimisme et de combativité, réaffirmer leurs valeurs et leurs engagements ainsi qu'annoncer leurs ambitions, le tout en portant fièrement les couleurs et le dynamisme d'une région et de ses différents acteurs.

Stéphane Derenoncourt, vigneron et président de l'association Castillon Caractère : « L'énergie qui anime les différents acteurs de cette première Paulée de Castillon porte un message de confiance et un message d'espoir. Elle est née de la résilience des vignerons et d'une lecture juste d'une époque charnière qui s'éloigne des codes établis sur le récit de la rente et entraîne un changement radical des modes de consommation, privilégiant l'incarnation des domaines ainsi que l'engagement environnemental. Nos deux cents domaines castillonnais sont familiaux pour la plupart. Les vignerons souhaitant produire des vins conviviaux et accessibles se confrontent à une économie en berne et des cours du marché au plus bas, animé par un négoce en difficulté. Ceux qui produisent des vins racés, identitaires et de garde ne sont que peu représentés par les prescripteurs qui suivent en priorité les classements ainsi que les appellations starifiées. [...] ».

First edition of the Paulée de Castillon

The inaugural edition of the Paulée de Castillon took place with 400 wine industry professionals and numerous representatives from the wine sector, who traveled from all over France and even from abroad.

After a grand welcome in the town hall gardens, guests enjoyed an exceptional dinner on the city bridge overlooking the Dordogne and had the chance to explore the appellation's wines with about fifty winemakers present. Beyond being a moment of great conviviality, the event conveyed a strong message of optimism and resilience, reaffirming their values and commitments while announcing their ambitions, all while proudly showcasing the spirit and dynamism of the region and its various actors.

Stéphane Derenoncourt, winemaker and president of the Castillon Caractère association, stated: "The energy driving the various participants in this first Paulée de Castillon carries a message of confidence and hope. It stems from the resilience of the winemakers and a keen understanding of a pivotal era moving away from established narratives of profit, leading to a radical change in consumption patterns, favoring the embodiment of estates and environmental commitment. Our two hundred Castillon estates are mostly family-owned. Winemakers aiming to produce convivial and accessible wines face a sluggish economy and market prices at an all-time low, driven by a struggling trade. Those producing refined, distinctive, and aging wines are rarely represented by influencers who prioritize rankings and star appellations. [...]".

Organisée conjointement par le Syndicat des Vins de Castillon, l'association Castillon Caractère ainsi que la Mairie de la Ville de Castillon-la-Bataille, cette Paulée a eu pour vocation de fédérer les artisans d'une appellation dynamique, vertueuse et de grande accessibilité qui comprend 210 vignerons passionnés et créatifs. Au-delà d'une appellation c'est tout un maillage territorial qui s'anime pour prolonger l'histoire de Castillon et assurer le rayonnement de ses vins bien au-delà de la ville.

Thomas Guibert, président du Syndicat des Vins de Castillon : « Nous vignerons de Castillon avons formulé la demande auprès de l'INAO pour notre propre appellation Castillon en rouge et en blanc sec. Cette dernière reprendra les grands contours de notre Dénomination Géographique Contrôlée actuelle, Castillon Côtes de Bordeaux, en y ajoutant des petites touches de nouveautés qualitatives ainsi que du blanc. Nos vignerons pourront alors revendiquer leurs vins soit en Côtes de Bordeaux soit en Castillon ; Nous sommes actuellement en discussion avec l'INAO qui est le seul maître à bord et qui doit avoir la primeur technique de notre demande. »

Forts de leurs succès, les vignerons de l'appellation comptent bien réitérer leur Paulée et l'inscrire au calendrier de la ville, au même titre que La Bataille de Castillon, ou encore les journées portes ouvertes de l'appellation qui auront lieu le premier week-end de septembre.

Photos : One Wine Production

Organized jointly by the Castillon Wine Syndicate, the Castillon Caractère association, and the Town Hall of Castillon-la-Bataille, this Paulée aimed to unite the artisans of a dynamic, virtuous, and highly accessible appellation comprising 210 passionate and creative winemakers. Beyond an appellation, it represents an entire regional network working to continue the history of Castillon and ensure the prominence of its wines well beyond the town.

Thomas Guibert, president of the Castillon Wine Syndicate, said: "We, Castillon winemakers, have requested from the INAO our own Castillon appellation in red and dry white. This will retain the main contours of our current Geographic Designation, Castillon Côtes de Bordeaux, adding small qualitative innovations and including white wine. Our winemakers will then be able to label their wines either as Côtes de Bordeaux or Castillon; we are currently in discussions with the INAO, which is the sole authority and must have the technical primacy of our request".

Confident in their success, the winemakers of the appellation are determined to repeat their Paulée and establish it as a regular event in the city's calendar, alongside La Bataille de Castillon and the open days of the appellation, which will take place on the first weekend of September.





DÉGUSTATIONS PAR RAIMONDS TOMSONS,

Meilleur Sommelier du Monde ASI 2023
et Meilleur Sommelier d'Europe-Afrique ASI 2017

Raimonds Tomsons nous a une nouvelle fois fait l'honneur de son expertise lors d'une dégustation SommelierS International. Retour sur ses impressions.

**Tastings by Raimonds Tomsons,
Best Sommelier of the World 2023
and Best Sommelier of Europe-Africa ASI 2017**
|| *Raimonds Tomsons once again honored
us with his expertise during a SommelierS
International tasting. Back to his impressions.*

VIGNERONS CRÉATEURS

Mille X Excellence - Costières de Nîmes 2021

Robe : claire, éclatante, avec un cœur violet opaque et un bord violet clair. **Nez** : épicé, avec des arômes de mûre mûre, d'aronia, myrtille, combinés à de la cannelle, muscade, notes de bois carbonisé, complétés par du café torréfié et du chocolat noir. L'aération révèle des notes de liqueur de griottes. **Bouche** : grande concentration en attaque, avec une acidité fraîche en dessous et des tanins fermes mais polis. Alcool épicé et réchauffant. Le milieu de bouche montre une grande concentration, avec de nombreux fruits noirs sucrés comme la myrtille, la mûre et le cassis, en combinaison avec la douceur épicée de l'écorce de cannelle, du clou de girofle et du piment de Cayenne. Notes de chocolat amer et de grain de café torréfié. Finale longue et épicée. **Commentaire** : un vin rouge généreux, avec un caractère sombre et épicé, idéal pour accompagner des plats de gibier comme du cerf rôti servi avec une réduction de vin de Porto et des légumes racines épicés.

Color: clear, star bright, with an opaque purple core and light violet rim. **Nose**: spicy, with ripe blackberry, chokeberry and blueberry, combined with cinnamon, nutmeg, charred wood notes, complemented by roasted coffee and dark chocolate. Aeration reveals notes of morello cherry liqueur. **Palate**: great concentration on the attack with fresh acidity underneath and firm yet polished tannins. Spicy and warming alcohol. The midpalate shows great concentration with plenty of sweet dark berries like blueberry, blackberry and cassis, in combination with sweet spiciness of cinnamon bark, clove and cayenne pepper. Notes of dark bitter chocolate and roasted coffee bean. Long and spicy finish. **Comment**: a generous red wine with a dark spicy character, suitable to game dishes like roasted venison served in a port wine reduction with spicy root vegetables.



DOMAINE BALMA D'ÉOLE

Borée - Côtes du Rhône Villages Suze La Rousse 2022

Robe : claire, éclatante, avec un cœur rubis profond et un bord bleu violet. **Nez** : savoureux, épicé, avec des cerises rouges et noires mûres, de la prune rouge juteuse, combinés à des herbes séchées comme la sauge et le thym, ainsi que des notes épicées de poivre noir et de clou de girofle. L'aération révèle un parfum délicat de violette séchée et de thé noir. **Bouche** : attaque mûre et juteuse, avec une acidité arrondie et des tanins moyennement intenses, grainés et crayeux, complétés par un alcool légèrement réchauffant. La bouche est modérément structurée avec de nombreuses épices douces et des fruits rouges sucrés en milieu de bouche, comme la prune rouge juteuse, la cerise rouge épicée et la framboise, avec une note épicée et saline d'herbes sauvages séchées. Finale épicée et réchauffante. **Commentaire** : un vin au caractère salin et épicé, avec des fruits rouges mûrs et sucrés. Idéal avec une épaule d'agneau lentement rôtie aux herbes aromatiques et une tapenade d'olive noire.

Color: clear, star bright, with a deep ruby core and purple blue rim. **Nose**: savory, spicy, with ripe red and dark cherry, juicy red plum, combined with dried herbs like sage and thyme as well as spicy notes of black pepper and clove. Aeration displays a fine perfume of dried violet and black tea note. **Palate**: ripe and juicy attack, with rounded acidity and moderate chalky grained tannins, complemented by slightly warming alcohol. The palate is moderately structured with plenty of sweet spices and sweet red fruits on the midpalate, like juicy sweet red plum, spicy red cherry and raspberry, combined with a spicy and savory flavor of dried wild herbs. Spicy and warming finish. **Comment**: a wine with a savory spicy character and ripe sweet red fruits. Could be great to pair with a slowly roasted lamb shank in aromatic herbs and black olive tapenade.



DELAS - DOMAINE DES TOURETTES

Hermitage 2022

Robe : claire, éclatante, avec un cœur rubis sombre et un bord bleu violet. **Nez** : éclatant et parfumé, avec de la grâce et de la fraîcheur. Sur la cerise rouge mûre et sucrée, la prune rouge juteuse et la framboise. Des nuances de fleurs rouges soutiennent les arômes éclatants avec des épices douces et sèches comme la cannelle, le clou de girofle et le poivre noir en arrière-plan. Juste un soupçon de terre noire. **Bouche** : attaque très agréable malgré sa jeunesse, avec de la tension. Fraîcheur remarquable, tanins fins et polis. Presque crémeux, le vin est moyennement intense, avec une chaleur et un alcool bien intégrés. Le milieu de bouche est dense, sur une pureté de cerise rouge mûre, de prune et de fraise écrasée. L'arrière-goût est typiquement réchauffant et épicé, avec du poivre noir, de la cannelle et des notes légèrement torréfiées. Finale persistante. **Commentaire** : une expression élégante et fraîche de l'Hermitage d'une année plus fraîche. Parfaitement adapté à des côtelettes d'agneau lentement rôties servies avec des herbes provençales et des lentilles du Puy.

Color: clear, star bright, with a dark ruby core and purple blue rim. **Nose**: very bright and perfumed, with grace and freshness. Full of ripe sweet red cherry, red juicy plum and raspberry. Red blossom hints support the bright aromatics with fine sweet and dry spices like cinnamon, clove and black pepper on the background. Just a wisp of black earthiness. **Palate**: very pleasant attack despite its youth, with tension. Remarkable freshness, fine and polished tannins. Almost creamy-like, the wine shows itself within a moderate frame with well-integrated warmth and alcohol. The midpalate shows density, purity of ripe red cherry, plum and crushed strawberry. The aftertaste is typically warming and spicy, with black pepper, cinnamon and gently roasted notes. Persistent finish. **Comment**: an elegant and fresh expression of Hermitage from a cooler year. Perfectly suitable to slowly roasted lamb chops served with Provençal herbs and lentils du Puy.



TERRA VECCHIA, un véritable bijou sur cette Île de Beauté...

Nous sommes à Aleria, au sud de Bastia. L'accueil est chaleureux, souriant et authentique, il donne le ton. Nous sommes bien en Corse !



Jean-François Renucci et Raimonds Tomsons.

C'est une première pour Raimonds Tomsons, il est ravi. Voilà une belle journée ensoleillée qui commence avec Jean-François Renucci, vigneron et propriétaire du vignoble Terra Vecchia. Les pieds dans l'argile rouge, nous arpentons le Clos Poggiale, une parcelle d'un peu plus de 50 ha datant de 1986, entourée de montagnes et toute en bio. C'est ici que se font les cuvées Clos Poggiale, Ange Charles, et toutes les cuvées AOP Corse. Les cépages insulaires rouges sont majoritaires : carcaghjolu, minustellu, sciaccarellu et niellucciu. Le vermentinu et le biancu gentile dédiés aux vins blancs, ne sont pas en reste, l'idée est même de les augmenter. « L'identité corse est primordiale », dit J-F Renucci. On sent un enracinement profond dans la culture corse et une envie viscérale de la faire connaître. L'enherbement est maîtrisé avec des semis d'avoine qui permettent de gérer la structure, la santé des sols, et de réguler l'eau. J-F Renucci a choisi Derenoncourt Consulting pour l'aider dans cette entreprise pour les rouges depuis 5 ans et les blancs pour ce millésime 2023. Cet autodidacte, qui fonctionne au feeling, a racheté le domaine Terra Vecchia en 2011. Avec sa détermination, son envie et

son enthousiasme, il a créé un bijou. Il va vite, il vise l'horizon : « Je fais toujours ce que je dis. J'y vais. Je fonce ». D'ailleurs, nous y allons ! 3 km de piste plus loin, nous arrivons au paradis.

Le vignoble, entouré de 40 ha de forêt, surplombe l'Étang de Diana avec vue sur la mer et le Monte Cintu. Nous prenons un bain de senteurs de maquis. « Quelle beauté ! », dit Raimonds, ce vignoble sera dans mon top 5 ». La vigne, visiblement

en très bonne santé, est plantée sur un millefeuille de calcaire, ce qui fait sa typicité, avec une fine couche de sable. On y retrouve tous les cépages insulaires ainsi qu'un peu de syrah et de chardonnay. Une partie du vignoble Terra Vecchia est en IGP, avec une production de 70 % de rosé.

Après une pause gastronomique d'exception orchestrée par le talentueux Philippe Vincensini, nous quittons le restaurant du domaine pour visiter la cave. Une technologie de pointe assure toutes les étapes depuis la réception de la vendange jusqu'à l'élevage. En dégustant la gamme, nous comprenons que la densité et la gourmandise viennent notamment de l'utilisation de la raffle à 30 % sur toutes les cuvées rouges. Et chose rare, tous les vins ont une teneur en alcool inférieure à 12,5°. « La fraîcheur, la pureté du fruit, l'identité corse, se reflètent dans la plupart des vins, dit Raimonds, au restaurant si je demande un vin local, et que l'on me présente notamment vos rouges, je serai content. Ils sont frais, faciles, très agréables. Bravo ! » Il signera d'ailleurs une cuvée de la collection Ange Charles.

Non seulement le domaine est expressif, dynamique, avec une belle technicité mais il produit de très jolis vins qui méritent d'être exportés dans le monde entier. Alors avis aux amateurs de belles histoires insulaires et de vins modernes. Le mieux est de venir sur place, vous serez tellement bien accueillis.



Terra Vecchia: a hidden gem on the Isle of Beauty... || We find ourselves in Aleria, south of Bastia. The warm, welcoming, and authentic reception sets the tone—this is truly Corsica!

It's a first for Raimonds Tomsons, and he is delighted. The day begins on a sunny note with Jean-François Renucci, the passionate winemaker and owner of the Terra Vecchia estate. Standing on the red clay soil, we traverse Clos Poggiale, a vineyard parcel of over 50 hectares established in 1986, nestled amidst mountains and organically farmed. Here, the signature Clos Poggiale, Ange Charles, and all the AOP Corse cuvées are crafted. The predominant red varieties are local gems: Carcaghjolu, Minustellu, Sciaccarellu, and Niellucciu. The white wines are made from Vermentinu and Biancu Gentile, with plans to increase their cultivation. "Corsican identity is paramount," says J-F Renucci. There's a profound connection to Corsican culture and a deep-seated desire to showcase it. The cover crops, managed with oats, help maintain soil structure, health, and water regulation. J-F Renucci has partnered with Derenoncourt Consulting to enhance the red wines for the past five years and has recently extended this collaboration to the whites for the 2023 vintage. A self-taught vintner driven by instinct, Renucci acquired Terra Vecchia in 2011. With his determination, enthusiasm, and visionary approach, he has transformed the estate into a treasure. He moves swiftly and aims far: "I always follow through on what I say. I go for it. No holding back". And so, we press on! After 3 kilometers of rough track, we arrive in paradise.

The vineyard, encircled by 40 hectares of forest, overlooks the Étang de Diana with views of the sea and Monte Cintu. We are enveloped by the fragrant maquis. "What beauty!" exclaims Raimonds, "This vineyard ranks in my top five". The vines, clearly thriving, are rooted in a complex mix of limestone layers topped with a thin layer of sand, giving the wines their distinctive character. Here, alongside the island's native varieties, a bit of Syrah and Chardonnay are grown. Part of Terra Vecchia's vineyard is classified as IGP, with 70% of its production dedicated to rosé wines.

After an exceptional gourmet break led by the talented Philippe Vincensini, we depart the estate's restaurant to visit the winery. Cutting-edge technology ensures precision at every stage, from grape reception to ageing. Tasting through the range, we discern that the richness and indulgence of the wines are partly due to the use of 30% whole clusters in all the red cuvées. Remarkably, all wines have an alcohol content below 12.5%. "The freshness, purity of fruit, and Corsican identity shine through in most of the wines", remarks Raimonds. "At a restaurant, if I ask for a local wine and am presented with your reds, I'll be pleased. They are fresh, approachable, and very enjoyable. Bravo!" Raimonds will also be lending his name to a cuvée in the Ange Charles collection.

The estate is not only vibrant and technically adept but also produces exceptionally fine wines that deserve to be shared with the world. So, for those who appreciate compelling island stories and modern wines, a visit to Terra Vecchia is highly recommended. The welcome here is truly outstanding.

Florence Corbalan / Photos : Terra Vecchia

EN SAVOIR → WWW.CLOSPOGGIALE.FR



Commentaires de Raimonds Tomsons

Raimonds Tomsons reviews

DOMAINE TERRA VECCHIA Blanc 2023 IGP Île de Beauté

Robe : limpide et brillante, avec une teinte vert citron pâle et des reflets verts. **Nez** : très frais, avec des arômes élevés de pomme verte fraîche, de poire, de pamplemousse et d'herbes coupées fraîches. Très cristallin, avec une touche d'amande fraîche et une légère note de salinité ajoutant un caractère minéral. **Bouche** : vin sec, avec une attaque ronde, une bonne densité, une fraîcheur et une bonne concentration en milieu de bouche. Texture fraîche et appétissante, citron confit, melon vert juteux, poire. Caractère frais et légèrement salin, herbes aromatiques, une pointe d'amande fraîche. Une finale citronnée et légèrement salée. **Commentaire** : très bon équilibre entre le corps et la fraîcheur, avec une pureté de fruit et un caractère légèrement salin. Un vin adapté aux plats de fruits de mer frais comme le ceviche, le crudo, le tartare avec une vinaigrette à base d'agrumes et des herbes aromatiques.

Color: clear and bright with a pale lemon green color, green reflection. **Nose**: very fresh, with elevated aromatics of fresh green apple, pear, grapefruit, fresh cut herbs. Very crystalline, hint of fresh almond, slight note of saline presence adding mineral character. **Palate**: bone dry, a rounded attack, good density, freshness and good concentration on the midpalate. With fresh mouthwatering texture, preserved lemon, juicy green melon, pear, fresh and slightly savoury character, aromatic herbs, hint of fresh almond, lemony and slightly savoury finish. **Comment**: very good balance of weight and freshness, with good purity of fruit and having a slightly saline character. A wine suitable for fresh seafood dishes like ceviche, crudo, tartar with citrus based dressing and aromatic herbs.

Raimonds Tomsons en dégustation.



DOMAINE TERRA VECCHIA Cuvée Le Blanc 2023 IGP Île de Beauté

Robe : limpide et brillante, avec une teinte vert citron pâle et des reflets verts. **Nez** : aromatique, avec des herbes aromatiques intenses, ajoutant un caractère salin. Citron confit, pêche blanche, poire, floral, une touche de jasmin, bonbons à la poire. **Bouche** : bonne densité, avec une belle sapidité et une acidité très fraîche. Le milieu de bouche est assez dense et légèrement gras, avec de la pêche blanche charnue, du citron confit, un caractère salin, des amandes et des herbes fraîches et salines. **Commentaire** : dense et riche en texture, avec un caractère salin. Un vin adapté aux plats de fruits de mer frais comme le ceviche, le crudo, le tartare avec une vinaigrette à base d'agrumes et des herbes aromatiques. Convient également aux salades vertes fraîches avec du fromage de chèvre ou même des asperges.

Color: clear and bright, with a pale lemon green color, green reflection. **Nose**: aromatic, with intense saline aromatic herbs adding a savoury character. Preserved lemon, white peach, pear, hint of jasmine, blossom, scent of pear drop sweets. **Palate**: good density, with sapidity and very fresh acidity. Midpalate is quite dense and slightly oily, with fleshy white peach, preserved lemon, saline character, almondy and fresh savoury herbs. **Comment**: dense and riche on the texture, with a savoury character. A wine suitable for fresh seafood dishes like ceviche, crudo, tartar with citrus based dressing and aromatic herbs. Also with fresh green salads with goats cheese or even asparagus.

CLOS POGGIALE Blanc 2023 AOP Corse

Robe : limpide et brillante, avec une teinte vert citron pâle et des reflets verts. **Nez** : herbes aromatiques, sur la feuille de laurier, origan, amandes salées, zeste de citron, jasmin. Très bonne pureté et typicité du vermentino. **Bouche** : très bonne intensité dès l'attaque, avec une acidité élevée et fraîche. Le milieu de bouche offre une bonne concentration de saveurs, avec des herbes aromatiques, des amandes salées fraîches, du citron mûr, de la poire verte juteuse. Très bonne persistance avec un arrière-goût d'herbes aromatiques. **Commentaire** : un vermentino au caractère salin, équilibre, typicité et longueur. En raison de sa grande concentration de saveurs et de son acidité fraîche, il pourrait se marier avec une cuisine riche – poissons à chair blanche (bar, flétan, dorade) avec des sauces à base d'huile d'olive ou de beurre.

Color: clear and bright with a pale lemon green color, green reflection. **Nose**: savoury herbal nose with bay leaf, oregano, saline almonds, lemon zest, jasmine, very good purity and typicality of the Vermentino variety. **Palate**: very good bite and intensity on the attack, with fresh elevated acidity. Midpalate has good concentration of flavour, with savoury herbs, fresh salted almond, ripe lemon, green juicy pear. Very good persistence with a savoury herbal aftertaste. **Comment**: a savoury character Vermentino with balance, typicality and length. Due to its higher concentration of flavour and fresh acidity this could be paired with more richer style cuisine – white fleshed fish (sea bass, halibut, dorada) with olive oil or butter-based sauces.

DOMAINE TERRA VECCHIA Cuvée Albaria Blanc 2021 AOP Corse

Robe : limpide et brillante, avec une teinte dorée moyennement intense et des reflets verts. **Nez** : généreux, avec une note de chêne neuf, de vanille, toast, combinés avec une crémosité beurrée, cire d'abeille, citron mûr, pêche jaune. Quelques herbes aromatiques au second nez. Le chêne domine le caractère du vin. **Bouche** : attaque pleine, riche et dense, avec une acidité douce et des fruits à noyau mûrs. Caractère généreux, sur le chêne neuf, vanille, épices. **Commentaire** : un style très généreux, marqué par le chêne. Pourrait-être accompagné de plats riches en fruits de mer frits au beurre ou même de plats de volaille pour équilibrer le caractère crémeux du chêne.

Color: clear and bright, with a moderate golden color, green reflection. **Nose**: generous, with new oak character of vanilla, toast, combined with buttery creaminess, bees wax, ripe lemon, yellow peach. Some aromatic herbs underneath. The oak is dominating the varietal character of wine. **Palate**: full, rich, and dense attack with mild acidity and lush ripe stone fruit character. Generous new oak character, vanilla, spices. **Comment**: very generous style, very oaky. Could be paired with rich butter fried seafood or even poultry dishes to balance the creamy oak character of the wine.

CLOS POGGIALE Cuvée Ange-Charles Blanc 2022 AOP Corse

Robe : limpide et brillante, avec une teinte vert citron pâle et des reflets verts. **Nez** : aromatique et éclatant, avec des herbes aromatiques salines savoureuses, amande fraîche, poire verte, citron confit, graine de fenouil, notes de toast et d'épices. **Bouche** : attaque croquante et très fraîche, avec sapidité et acidité vive. Structure moyennement intense. Le milieu de bouche a un caractère salin, avec du citron confit, de la poire verte juteuse et de la prune, combinés avec des herbes aromatiques, ajoutant un caractère salin. Pointe fraîche d'amande et de sel marin. **Commentaire** : très bonne expression du vermentino avec une influence équilibrée du chêne, ajoutant complexité et texture. Pourrait se marier avec une cuisine riche – poissons à chair blanche (bar, flétan, dorade) avec des sauces à base d'huile d'olive ou de beurre. Le caractère salin du vin compléterait également les huîtres.

Color: clear and bright, with a pale lemon green color, green reflection. **Nose**: aromatic and bright, with savory saline aromatic herbs, fresh almond, green pear, preserved lemon, fennel seed, notes of gentle toast and spices. **Palate**: crunchy and very fresh attack, with sapidity and crispy acidity within a moderate frame. Midpalate has a savoury character, with preserved lemon, juicy green pear and plum, combined with aromatic herbs adding savoury character. Fresh hint of almond and sea salt. **Comment**: very good expression of Vermentino with balanced oak influence adding complexity and texture. Could be paired with more richer style cuisine – white fleshed fish (sea bass, halibut, dorada) with olive oil or butter-based sauces. The saline character of wine would also complement oysters.



DOMAINE TERRA VECCHIA Rosé 2023 IGP Île de Beauté

Robe : limpide, brillante et éclatante. Une teinte rose pâle avec un léger éclat cuivré. **Nez** : aromatique, épicé et poivré, avec un zeste vif de pamplemousse, de poivre blanc, de gingembre et de fleurs blanches. Assez épicé et poivré. **Bouche** : très bonne tension et mordant à l'attaque, avec une acidité vive. Le milieu de bouche montre un caractère épicé et poivré, avec du pamplemousse zesté, du citron, de la canneberge, des bonbons à la poire. Finale nette et brève. **Commentaire** : un rosé axé sur le fruit, avec un bel attrait commercial. Excellent avec des plats de fruits de mer légèrement épicés mais frais et pas trop riches, comme un carpaccio de crevettes avec une vinaigrette aux agrumes et au piment.

Color: clear, bright and brilliant. A pale pink color with a light coppery sheen. **Nose**: aromatic, spicy peppery nose, bright zesty grapefruit, white pepper, ginger and

white blossom. Quite spicy and peppery. **Palate**: very good tension and bite on the attack with crisp acidity. Midpalate shows a spicy peppery character with zesty grapefruit, lemon, cranberry, sweet pear drop candy. Clean and brief finish. **Comment**: a fruit driven rosé with commercial appeal. Great with slightly spicy but fresh and not too rich seafood dishes, as an example, shrimp carpaccio with a citrus and chili dressing.

DOMAINE TERRA VECCHIA

Vin Rosé AOP 2023 Corse

Robe : limpide, brillante et éclatante. Une teinte rose pâle avec un léger éclat cuivré. **Nez** : arômes éclatants avec des agrumes zestés intenses comme le pamplemousse, le citron, combinés avec du poivre blanc, du gingembre, des bonbons à la poire. **Bouche** : très bon croquant, tension et énergie à l'attaque, avec une acidité vive donnant un effet appétissant. Le milieu de bouche montre des saveurs de fruits croquants et intenses, avec du pamplemousse zeste, un caractère poivré. Très frais et croquant, avec une finale épicée. **Commentaire** : rosé de bonne qualité, avec un caractère intense d'agrumes épicés et zestés. Excellent avec des plats de fruits de mer légèrement épicés mais frais et pas trop riches, comme un carpaccio de crevettes avec une vinaigrette aux agrumes et au piment. Avec son caractère zeste et épicé, il se marierait également avec des plats de sushi et de sashimi avec du gingembre mariné.

Color: clear, bright and brilliant. A pale pink color with a light coppery sheen. **Nose**: bright aromatics with intense zesty citrus like grapefruit, lemon, combined with white pepper, ginger, pear drop sweets. **Palate**: very good bite, tension and energy on the attack with bright acidity giving mouthwatering effect. Midpalate shows crispy and intense fruit flavors with zesty grapefruit, peppery character. Very fresh and crispy with a spicy finish. **Comment**: good quality rosé with intense spicy zesty citrus character. Great with slightly spicy but fresh and not too rich seafood dishes, as an example, shrimp carpaccio with a citrus and chili dressing. With its zesty spicy character, it would also complement sushi and sashimi style dishes with spicy marinated ginger.

CLOS POGGIALE

Rosé 2023 AOP Corse

Robe : limpide, brillante et éclatante. Une teinte rose pâle avec un léger éclat cuivré. **Nez** : arômes éclatants, avec des agrumes zestés intenses comme le pamplemousse, le citron, combinés avec du poivre blanc, du gingembre, des bonbons à la poire. **Bouche** : rond et crémeux, avec une densité fine de fruits, une acidité fraîche, structure moyennement intense. Le milieu de bouche montre de la générosité, sans lourdeur avec le caractère épicé de la syrah, combiné avec de la pêche blanche, de la poire et une onctuosité cireuse. Bonne persistance. **Commentaire** : rosé assez expressif, dense, fruits à chair blanche charnus, équilibre. Ce style de rosé offre une multitude d'accords : charcuterie, cuisine avec des fruits de mer...

Color: clear, bright and brilliant. A pale rosé color with a light coppery sheen. **Nose**: bright aromatics with intense zesty citrus like grapefruit, lemon combined with white pepper, ginger, pear drop sweets. **Palate**: round and creamy, with fine density of fruit, a fresh acidity within moderate frame. Midpalate shows generosity without heaviness with the spicy Syrah character combined with white fleshed peach, pear in combination with waxy creaminess, good persistence. **Comment**: quiet expressive rosé with density, fleshy white fleshed fruits, balance. This style of rosé pairs beautifully with a variety of dishes: charcuterie, seafood cuisine...

CLOS POGGIALE

Cuvée Ange-Charles Rosé 2022 AOP Corse

Robe : limpide, brillante et éclatante. Une teinte rose pâle avec un léger éclat cuivré. **Nez** : aromatique, avec un caractère fumé et minéral, des notes de vanille et de toast léger, de pêche blanche mûre, une senteur crémeuse de cire d'abeille. Nez assez complexe. **Bouche** : généreux et ample, avec une acidité ronde et de la chaleur. Le milieu de bouche est charnu, avec du corps, de la pêche blanche mûre, de la rhubarbe, combinée avec le fumé du chêne et de la vanille. Toujours en équilibre, finition crémeuse avec une bonne persistance. **Commentaire** : très bonne intégration du chêne, sans dominer le caractère fruité. Il s'agit d'un rosé riche, avec une très bonne complexité, ce qui le rend plus adapté aux plats de fruits de mer riches, comme le homard grillé avec une sauce bisque.

Color: clear, bright and brilliant. A pale rosé color with a light coppery sheen. **Nose**: aromatic, a smoky flinty character, notes of vanilla and light toast, ripe white fleshed peach, creamy bees wax scent. Quite complex nose. **Palate**: generous and ample, with rounded acidity and warmth. Midpalate shows flesh and weight with ripe white peach, rhubarb, combined with smokiness of oak and vanilla. Still in balance, creamy finish with good persistence. **Comment**: very good integration of oak not overwhelming the fruity character. This is a richer style rosé with very good complexity which makes it more

suitable to richer style seafood dishes, like grilled lobster with a bisque sauce.

DOMAINE TERRA VECCHIA

Vin Rouge 2021 IGP Île de Beauté

Robe : limpide, brillante et éclatante, avec un cœur rubis modéré et une bordure rouge pourpre clair. **Nez** : aromatique, avec une bonne pureté de cerise rouge acide et fraîche, de framboise et de prune, combinées avec du poivre noir, une senteur de fleur de cerisier. Un nez pur et axé sur le fruit. **Bouche** : très bon croquant, fraîcheur, avec une acidité vive et des tanins crayeux. Alcool légèrement réchauffant. Le milieu de bouche dévoile des cerises rouges croquantes et vives, des framboises, un caractère poivré et épicé. Finale nette et fraîche. **Commentaire** : vin très agréable, frais et axé sur le fruit, bien équilibré et net. Adapté aux plats de volaille légers, différents types de pâtes avec des tomates, de la charcuterie. Servi à 16°C, il compléterait également des plats de fruits de mer riches à la tomate en raison de sa structure légère, de son acidité vive et de ses tanins doux.

Color: clear, bright and brilliant with a moderate ruby core and light purple red rim. **Nose**: aromatic, with good purity of fresh red sour cherry, raspberry and plum, combined with a black peppery character, scent of cherry blossom. A pure and fruit driven nose. **Palate**: very good bite and freshness with a bright acidity and chalky tannins. Slightly warming alcohol. Midpalate shows bright crunchy red cherry, raspberry and spicy peppery character. Clean and fresh finish. **Comment**: very pleasant fresh and fruit driven wine, well balanced and clean. Suitable for lighter poultry dishes, different type of pasta with tomatoes, cold cuts. Served at 16°C it would complement also richer seafood dishes in tomato sauces because the wine is light in structure with bright acidity and soft tannin.

DOMAINE TERRA VECCHIA

Vin Rouge 2022 AOP Corse

Robe : limpide, brillante et éclatante, avec un cœur rubis modéré et une bordure rouge pourpre clair. **Nez** : très belle pureté de la cerise rouge fraîche, prune et fraise. Notes boisées très douces, avec des épices, fleur de cerisier. **Bouche** : frais et croquant dès l'attaque, avec une acidité rafraîchissante et des tanins crayeux moyennement intenses, dans une structure modérée. Le milieu de bouche montre une texture juteuse, sur la cerise rouge savoureuse, la prune. Poivrée et épicée. Très bonne tension et éclat du fruit. Finale équilibrée et fraîche. **Commentaire** : vin rouge très frais, croquant et équilibré, facile à apprécier en été avec beaucoup de fraîcheur et de fruits rouges croquants ou pour accompagner des plats plus légers comme un tartare de chevreuil frais avec des câpres, des cornichons et du persil, pour compléter le caractère épicé et herbacé du vin.

Color: clear, bright and brilliant, with a moderate ruby core and light purple red rim. **Nose**: very nice purity of fresh red cherry, plum and strawberry, very gentle wood notes with spices, cherry blossom. **Palate**: fresh and crunchy on the attack with refreshing acidity and moderate chalky tannins within a moderate structure. Midpalate shows juicy texture with slightly savory red cherry, plum, peppery and spicy. Very good tension and brightness to the fruit. Balanced and fresh finish. **Comment**: very fresh, crispy and balanced red wine, easy to enjoy during summer with plenty of freshness and crunchy red fruit or to complement lighter dishes like fresh venison tartare with capers, cornichons and parsley to complement the herbal spicy character of the wine.

CLOS POGGIALE

Cuvée Ange-Charles Rouge 2021 AOP Corse

Robe : limpide, brillante et éclatante, avec un cœur rubis modéré et une bordure rouge pourpre clair. **Nez** : très beaux arômes avec la pureté et l'éclat de la framboise fraîche, la fraise et la cerise rouge acide. Floral, avec des fleurs rouges, compote de cerises, épices douces et herbes aromatiques. **Bouche** : très bonne fraîcheur et pureté avec des tanins fins et une acidité fraîche. Structure moyennement intense. Le milieu de bouche montre une bonne densité, sans lourdeur, avec un caractère savoureux de cerise rouge sucrée, herbes aromatiques salines, une touche d'olive noire. Très bonne persistance. **Commentaire** : très bonne expression, sur la pureté des fruits rouges, bonne fraîcheur, épices et caractère salin. Facile à boire. Convient parfaitement à un plat d'agneau – un carré d'agneau des Pyrénées lentement rôti, servi avec des herbes sauvages comme le thym et le romarin, accompagné d'un jus d'agneau à la menthe.

Color: clear, bright and brilliant, with a moderate ruby core and light purple red rim. **Nose**: beautiful aromatics with purity of bright fresh raspberry, strawberry and red sour cherry. Floral, with red blossom, cherry compote, gentle spices and savory herbs. **Palate**: very good freshness and purity with fine tannins and fresh acidity within a moderate

frame. Midpalate shows good density without heaviness, with a savory character of red sweet cherry, savory aromatic herbs, hint of black olive. Very good persistence. **Comment**: very good expression with purity of red fruit, good freshness, spices and savory character. Easy to enjoy. Suitable for a savory lamb dish – slowly roasted rack of Pyrenees lamb served with wild herbs like thyme and rosemary and a mint lamb jus.

DOMAINE TERRA VECCHIA

Cuvée Albaria Rouge 2021 AOP Corse

Robe : limpide, brillante et éclatante, avec un cœur rubis modéré et une bordure rouge pourpre clair. **Nez** : arômes mûrs et éclatants, sur la prune rouge mûre, cerise et framboise combinées avec des notes de chêne bien intégrées, de toast, d'épices douces. Fine note de terre, d'herbes séchées comme l'origan et la feuille de laurier. Toujours avec la pureté des fruits rouges. **Bouche** : bonne densité dès l'attaque, avec une acidité fraîche et des tanins fins et modérés. Structure moyennement intense. Le milieu de bouche montre une bonne densité avec chair et substance mais sans lourdeur, avec de la cerise rouge mûre et sucrée, de la prune, combinées avec des épices réchauffantes. Très bonne persistance. **Commentaire** : très bon équilibre entre la densité, la maturité du fruit, la pureté et le chêne. En raison de sa structure riche et de sa concentration, il se marierait avec des plats de viande rouge comme l'agneau, le veau, le gibier servi avec des herbes aromatiques (style méditerranéen), sauce au vin rouge et ragoûts. Par exemple, un agneau rôti lentement avec des herbes aromatiques, des olives et de la ratatouille.

Color: clear, bright and brilliant, with a moderate ruby core and light purple red rim. **Nose**: ripe and bright aromatics with ripe red plum, cherry and raspberry combine with well-integrated oak notes of toast, gentle dark spices, fine earthiness, dried herbs like oregano and bay leaf. Still having the fine purity of red fruit. **Palate**: good density on the attack with fresh acidity and moderate fine-grained tannins within a moderate structure. Midpalate shows good density with flesh and substance but without heaviness, with ripe sweet red cherry, plum combined with warming dark spices. Very good persistence. **Comment**: very good balance between the density, ripeness of fruit, purity and oak. Due to its richer structure and concentration this would complement red meat dishes like lamb, veal, game served with savoury herbs (Mediterranean style), red wine sauce and stews. An example – slowly roasted lamb with aromatic herbs, olives, and ratatouille.

DOMAINE TERRA VECCHIA

Vin Mousseux Rosé Sec

Robe : limpide, brillante et éclatante avec une teinte rose pâle, un léger éclat cuivré, bulles modérées. **Nez** : arômes éclatants avec du pamplemousse rose zeste, du poivre blanc, du gingembre, floral. **Bouche** : frais et croquant avec une attaque assez douce, équilibrée par une acidité vive et des bulles crémeuses modérées. Le milieu de bouche est luxuriant et sucré avec de la pêche blanche mûre, des agrumes, du poivre blanc, une pointe de gingembre. Finale fraîche et nette. **Commentaire** : adapté à un marché avec un palais plus sucré, pour les générations plus jeunes. En raison de son caractère légèrement sucré, c'est un vin adapté à une salade de fruits frais, des fraises fraîches avec de la crème, des desserts à la rhubarbe mais pas trop sucrés.

Color: clear, bright and brilliant with a pale pink color, a light coppery sheen, moderate bubbles. **Nose**: bright aromatics with pink fleshed zesty grapefruit, white pepper, ginger, blossom. **Palate**: fresh and crisp with a semi sweet attack balanced by crisp acidity and moderate creamy bubble. Midpalate is lush and sweet with ripe white fleshed peach, citrus and white peppery character, hint of ginger. Fresh clean finish. **Comment**: suitable for market with sweeter palate, young generation. Due to its slightly sweet character this is a suitable wine with fresh fruit salade, fresh strawberries with cream, rhubarb desserts but not too sweet.



Philippe Vincensini, Jean-François Renucci et Raimonds Tomsons.



La belle capacité d'unité, de progression et d'adaptation de CHÂTEAU LA NERTHE

Nous arrivons sur place par le grand parc qui abrite de magnifiques platanes centenaires, bordés de bassins naturels hydratant les 60 ha de vignes qui entourent la demeure provençale d'un seul tenant.



Raimonds Tomsons et Rémi Jean.

30 autres hectares sont plantés sur le fameux terroir de La Crau. Le vignoble compte donc 90 ha scindés en 2 parcelles. Avec Raimonds Tomsons, nous sommes subjugués par tant de beauté, la nature est reine. La famille Richard, propriétaire depuis 1985, apporte une attention toute particulière à la protection de l'environnement. Rémi Jean, le directeur général et œnologue, nous explique que ce respect des sols et de la nature en général, est le même dans les trois vignobles acquis par la famille : Château La Nerthe, Domaine de la Renjarde en Côtes-du-Rhône Villages, qui produit la cuvée Cassagne de La Nerthe, et Le Prieuré de Montézargues, en AOC Tavel. « Il y a une vraie cohérence entre les 3 vignobles, dit-il, on respecte le terroir de chacun. Une équipe est dédiée pour chaque vignoble mais nous avons une vision commune : ramasser de bons raisins au bon moment. C'est ça, faire du bon vin ! ». Ici, 90 % du travail se fait à la vigne, les interventions œnologiques sont très faibles. Vendanges, vinifications et vieillissement sont parcellaires pour que chaque

cépage donne le meilleur de lui-même. Des tests constants sont faits à la vigne et en cave, on sent une volonté de progression, rien n'est acquis. Nous visitons à présent les deux niveaux sous terrains de caves construites au fur et à mesure des années, depuis l'époque de la famille Tulle de Villefranche, il y a 5 siècles. Lors de visites, le public peut d'ailleurs déambuler dans les



Château La Nerthe.

© Château La Nerthe

couloirs creusés dans ce terroir de safres.

Rémi Jean nous a sélectionné quelques cuvées qui nous permettent d'apprécier la précision et le style ô combien élégant de Château La Nerthe. Les blancs ont un profil plutôt salin, très équilibré, avec une teneur en alcool modérée, tout en gardant une belle complexité. 15% de la production de Château La Nerthe est en blanc grâce à son terroir qui est le plus frais de l'appellation. Raimonds apprécie beaucoup les Côtes-du-Rhône blancs et en particulier le Cassagne La Nerthe 2023 avec sa belle fraîcheur apportée par le grenache blanc. Il se pâme devant Clos de Beauvenir blanc 2023, issu d'une sélection à la vigne des meilleures roussannes et grenaches blancs autour du château. « La concentration, la salinité, le toucher du vin sont incroyables », dit-il. Il apprécie la belle fraîcheur, le fruit, les épices du Cassagne La Nerthe rouge 2022 et Château La Nerthe rouge 2020 l'enthousiasment ! La cuvée très spécifique, 100 % grenache, de Château La Nerthe Les Clavelles 2020 le surprend avec sa grande élégance. La Nerthe Les Cadettes rouge 2016 finit de le ravir avec sa concentration et son incroyable fraîcheur. Voilà une bien belle dégustation. La progression constante et la parfaite adaptabilité laissent présager d'un bel avenir. Bravo !



Raimonds Tomsons et Rémi Jean en dégustation.

The impressive unity, growth, and adaptability of Château La Nerthe || *We arrive through the grand park adorned with magnificent centuries-old plane trees, bordered by natural ponds that nourish the 60 hectares of vineyards surrounding the Provençal estate.*

An additional 30 hectares are planted on the renowned terroir of La Crau, making up a total of 90 hectares divided into two parcels. Accompanied by Raimonds Tomsons, we are captivated by the sheer beauty of the surroundings, where nature reigns supreme. Since acquiring the estate in 1985, the Richard family has been committed to environmental protection. Rémi Jean, the general

manager and oenologist, explains that this respect for the soil and nature extends to all three of the family's vineyards: Château La Nerthe, Domaine de la Renjarde in Côtes-du-Rhône Villages, which produces the Cassagne de La Nerthe cuvée, and Le Prieuré de Montézargues in AOC Tavel. "There is a true coherence among the three vineyards", he says, "we honor the unique terroir of each. Each vineyard has its dedicated team, but we share a common vision: harvesting quality grapes at the right moment. That's what makes good wine!". Here, 90% of the work is done in the vineyard, with minimal enological interventions. Harvesting, vinification, and ageing are carried out in small batches to ensure each grape variety expresses its best qualities. Constant testing in the vineyard and the cellar underscores their commitment to progress; nothing is taken for granted.



© Château La Nerthe

Our visit extends to the two underground levels of cellars, constructed over the years since the Tulle de Villefranche family, 500 years ago. Visitors can wander through these tunnels carved into the saffre terroir. Rémi Jean has selected a few cuvées for us to appreciate the precision and elegant style of Château La Nerthe. The whites have a notably saline profile, are well-balanced, and maintain moderate alcohol levels while exhibiting impressive complexity. Fifteen percent of Château La Nerthe's production is white wine, owing to its terroir being the coolest in the appellation. Raimonds is particularly fond of the Côtes-du-Rhône whites, especially the Cassagne La Nerthe 2023, with its delightful freshness from the Grenache Blanc. He is enthralled by the Clos de Beauvenir Blanc 2023, crafted from the finest Roussanne and Grenache Blanc

selected from around the château. "The concentration, salinity, and texture of the wine are incredible" he notes. He also appreciates the freshness, fruitiness, and spiciness of the Cassagne La Nerthe Rouge 2022 and is enthused by the Château La Nerthe Rouge 2020! The distinctive 100% Grenache cuvée, Château La Nerthe Les Clavelles 2020, surprises him with its elegance. La Nerthe Les Cadettes Rouge 2016 caps off the tasting with its concentration and remarkable freshness.

This outstanding tasting highlights Château La Nerthe's continuous progress and exceptional adaptability, promising a bright future ahead. Bravo!

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.DOMAINESRICHARD.FR/CHATEAU-LA-NERTHE



Benjamin Buffet, Raimonds Tomsons et François Miquel.

L'ORATOIRE DES PAPES

propose une expérience vigneronne unique !

François Miquel, directeur général de l'Oratoire des Papes, nous emmène directement là où tout commence : la vigne. Celle-ci est courte sur pattes pour mieux affronter les fortes rafales de Mistral. C'est une des caractéristiques du vignoble de Châteauneuf-du-Pape.

Raimonds Tomsons s'accroupit pour rester stable face à la violence du vent. Il soupèse les grosses pierres de calcaire. Leur blancheur immaculée contraste avec la pureté du bleu du ciel provençal, et le vert tendre des feuilles. Le tableau est magnifique. À l'Oratoire des Papes, chose rare, les blancs représentent 20% de la production, il y a une réelle volonté de miser sur les vins blancs qui, nous le constaterons à la dégustation, dénotent clairement de ce qui se fait généralement dans l'appellation. La fraîcheur, la salinité, l'élégance, la finesse et la légèreté en alcool en sont la signature.

Nous longeons plusieurs parcelles qui nous offrent une belle palette de couleurs incarnée par les 4 terroirs de Châteauneuf-du-Pape : les éclats calcaires, les safres, les fameux galets roulés et les grès rouges. L'Oratoire des Papes compte 35 ha tout en bio. Edouard Guérin, le directeur technique, tient à maintenir une biodiversité en diversifiant les cultures.

Nous arrivons à la cave accolée aux 10% de parcelles plantées sur des strates de sables, les autres étant sur du calcaire. Nous entrons dans cette très belle demeure rénovée avec grands soins.

Tout est esthétique, harmonieux, lumineux et décoré avec goût, ça respire la Provence du sol au plafond.

Nous passons d'abord par les caves, tout aussi esthétiques, où rouges et blancs sont traités avec délicatesse. Nous avons le privilège de découvrir la dernière création qui est leur propre bouteille armoriée rendant hommage à l'étiquette d'origine qui date de 1926. François Miquel est fier de cette belle évolution.

Raimonds déguste la 1^{ère} cuvée en blanc de Clos de l'Oratoire des Papes Les Chorégies blanc 2021. « Une réussite ! », dit-il. Il apprécie la surprenante légèreté de ce blanc atypique qui incarne la philosophie du domaine. Toute la gamme Les Chorégies est d'ailleurs dédiée aux restaurants gastronomiques. Raimonds se régale également avec l'Oratoire des Papes blanc 2012, « Magnifique ! Il est prêt à boire », dit-il. Les Chorégies rouge 2020 exprime le style pur, frais et facile à boire du domaine qui propose décidément des vins surprenants, à la fois prêts à boire

aujourd'hui et taillés pour la garde. Mais c'est en les dégustant à *La Table d'Hôtes* que les vins s'expriment le mieux. Cette expérience vigneronne et gastronomique est d'ailleurs ouverte au public. Visites privées, cours de cuisine, dégustations, repas 100% locaux concoctés en direct par le chef David Rocamora... Voilà un beau programme pour les amateurs de moments rares et de qualité ! David Buffet, en charge de l'œnotourisme vous attend déjà !



© Ogier

L'Oratoire des Papes offers a unique wine experience! || François Miquel, General Manager of L'Oratoire des Papes, takes us directly to where it all begins: the vineyard. These vines are kept low to better withstand the strong gusts of the Mistral wind, a distinctive feature of the Châteauneuf-du-Pape vineyards.

Raimonds Tomsons crouches down to stay stable against the wind's force. He weighs the large limestone rocks. Their pristine whiteness contrasts sharply with the pure blue of the Provençal sky and the tender green of the leaves. The scene is breathtaking. At L'Oratoire des Papes, unusually, whites represent 20% of the production. There is a clear commitment to focusing on white wines which, as we will see during the tasting, distinctly stand out from the typical offerings of the appellation. Freshness, salinity, elegance, finesse, and low alcohol content are their signature traits.

We walk along several plots that showcase a beautiful palette of colors embodied by the four terroirs of Châteauneuf-du-Pape: the limestone fragments, the saffron-colored sands, the famous rolled pebbles, and the red sandstones. L'Oratoire des Papes covers 35 hectares, all organically farmed. Edouard Guérin, the technical director, emphasizes maintaining biodiversity by diversifying crops.

We arrive at the cellar, adjacent to the 10% of parcels planted on layers of sand, with the rest on limestone. We enter this beautifully renovated house, meticulously restored. Everything is aesthetically pleasing, harmonious, bright, and tastefully decorated, embodying the essence of Provence from floor to ceiling.

We first pass through the equally aesthetic cellars where both reds and whites are treated with delicacy. We have the privilege of discovering their latest creation – their own embossed bottle, paying homage to the original label from 1926. François Miquel is proud of this beautiful evolution.

Raimonds tastes the first white vintage from Clos de l'Oratoire des Papes, Les Chorégies blanc 2021. "A triumph!" he exclaims. He appreciates the surprising lightness of this atypical white that embodies the philosophy of the estate. The entire Les Chorégies



François Miquel et Raimonds Tomsons.

range is dedicated to gourmet restaurants. Raimonds also delights in L'Oratoire des Papes white 2012, "Magnificent! It's ready to drink", he says. Les Chorégies rouge 2020 expresses the estate's pure, fresh, and easy-to-drink style, offering wines that are both enjoyable today and well-suited for ageing. However, it is at *La Table d'Hôtes* where these wines truly shine. This vinous and gastronomic experience is open to the public, featuring private tours, cooking classes, tastings, and meals made entirely from local ingredients prepared live by chef David Rocamora. It's a wonderful program for those who cherish rare and quality moments. David Buffet, in charge of wine tourism, is already waiting for you!

Florence Corbalan

EN SAVOIR ➔ WWW.LORATOIREDESPAPES.FR



© Ogier

AU CLOS SAINT-JEAN,

le vin est un symbole qui traverse le temps

Nous sommes accueillis par Vincent Maurel, petit fils d'Edmond Tacussel, créateur du vignoble en 1905. À cette époque, l'arrière-grand-père de Vincent, et de son frère Pascal, ignorait qu'il avait acquit des vignes sur le meilleur emplacement de Châteauneuf-du-Pape, le fameux terroir de La Crau.



Raimonds Tomsons et Vincent Maurel.

Un terroir d'argile rouge avec de vieilles vignes situées au sommet de l'appellation, ne souffrant pas de sécheresse grâce à la présence d'une eau cristalline en profondeur. Aujourd'hui, ce sont 45 ha sur galets roulés que bichonnent les fils Maurel avec la 5^e génération, Valentin le neveu, et Hugo le fils. Vincent est un homme enjoué, affable, érudit, toujours prêt à raconter une anecdote historique venant ponctuer la visite. Ici, l'humanisme, l'Histoire, la spiritualité, le partage, et le plaisir sont indissociables. Les générations se suivent et chacune met sa pierre à l'édifice, en gardant en tête que le vin doit faire rêver, il doit avoir un esprit, une personnalité. « Le vin n'est pas un produit marchand, dit Vincent, tout le monde est à la recherche d'un équilibre qui puisse nous transcender, nous faire sortir de notre quotidien. Nous sommes les artisans de l'équilibre ».

Pour respecter le travail minutieux fait à la vigne comme au chai, nous dégustons religieusement avec Raimonds Tomsons.

La pièce sans fenêtre ressemble à une cellule monacale. Rien ne nous perturbe, c'est étudié pour. Nous sommes concentrés sur notre sujet : le vin. Nous l'écoutons livrer ses secrets, son histoire. Nous nous sentons privilégiés. Trois cuvées nous attendent en millésime 2021,



© Clos Saint-Jean

Clos Saint-Jean, La Combe des Fous et Deus Ex Machina. Elles ont toutes un dénominateur commun : Philippe Cambie, le grand œnologue qui a contribué largement au changement de cap du domaine dès 2003. Le style s'est modernisé tout en gardant son caractère solaire avec puissance, gourmandise, profondeur, mais enrobé de soyeux, d'élégance, de fraîcheur et de parfait équilibre. « La nature nous donne le meilleur d'elle-même si on la respecte, dit Vincent ». La recherche des trois maturités (peau, pépins et tanins) est primordiale, elles doivent être parfaites avant la vendange. C'est la clé. « J'aime beaucoup le style de vos vins, dit Raimonds c'est fantastique ! ». Chaque cuvée a une histoire. Le Clos Saint-Jean reprend l'exact assemblage de 1905 avec le grenache en majorité, syrah, cinsault, vacarèse et muscardin. La Combe des Fous est un hommage au grand-père qui avait été traité de fou puisqu'il avait choisi de planter de la vigne au milieu de la forêt sur de gros cailloux. Et aujourd'hui cette cuvée de méditation qui permet de refaire le monde est prise de tous. « Un vrai morceau de paradis ! dit Vincent ». La magnifique Deus Ex Machina est le symbole du changement initié par Philippe Cambie.

Le domaine Clos Saint-Jean nous donne confiance en l'humain, il nous emmène au-delà. Merci pour ce moment suspendu et à bientôt pour visiter le futur musée!



© Clos Saint-Jean

At Clos Saint-Jean, wine is a timeless symbol || We are welcomed by Vincent Maurel, grandson of Edmond Tacussel, the vineyard's founder in 1905. At that time, Vincent's great-grandfather, along with his brother Pascal, was unaware that he had acquired vines on the best plot in Châteauneuf-du-Pape, the renowned terroir of La Crau.

A terroir of red clay with old vines situated at the top of the appellation, protected from drought thanks to the presence of deep crystal-clear water. Today, 45 hectares of rolled pebbles are lovingly tended by the Maurel brothers with the 5th generation, Valentin the nephew, and Hugo the son. Vincent is a cheerful, affable, and knowledgeable man, always ready to share a historical anecdote during the visit. Here, humanism, history, spirituality, sharing, and pleasure are inseparable. Each generation contributes its part, keeping in mind that wine should inspire dreams, possess a spirit, and have a personality. "Wine is not just a commodity", says Vincent, "everyone is seeking a balance that can transcend us, take us out of our daily routine. We are the craftsmen of this balance".

To respect the meticulous work done in the vineyard and the cellar, we taste reverently with Raimonds Tomsons. The windowless room resembles a monastic cell. Nothing distracts us; it's designed that way. We are focused on our subject: the wine. We listen to it reveal its secrets and history. We feel privileged. Three vintages await us from 2021: Clos Saint-Jean, La Combe des Fous, and Deus Ex Machina. They all share a common denominator: Philippe Cambie, the great oenologist who significantly influenced the domain's transformation starting in 2003. The style has modernized while retaining its sunny character, with power, richness, depth, but also wrapped in silkiness, elegance, freshness, and perfect balance. "Nature gives us its best if we respect it", says Vincent. The pursuit of the three maturities (skin, seeds, and tannins) is essential; they must be perfect before the harvest. This is the key. "I really love the style of your wines", says Raimonds, "it's fantastic!". Each vintage has a story. Clos Saint-Jean follows the exact blend from 1905, primarily Grenache, with Syrah, Cinsault, Vaccarèse, and Muscardin. La Combe des Fous is a tribute to the grandfather who was considered crazy for planting vines among the forest's large stones. Today, this contemplative vintage that allows one to reimagine the world is coveted by all. "A true piece of paradise!" says Vincent. The magnificent Deus Ex Machina symbolizes the change initiated by Philippe Cambie.

The Clos Saint-Jean estate inspires confidence in humanity and takes us beyond. Thank you for this suspended moment, and see you soon to visit the future museum!

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.CLOSTJEAN.FR

CHATEAUNEUF-DU-PAPE, un terrain de jeu unique

La Maison des vigneronns de Châteauneuf-du-Pape - ou syndicat - peut être fière de son territoire de diversité. Manon Missongé, responsable pôle Promotions & Communication, nous en parle avec conviction et enthousiasme.

Le directeur Projets & Développement, Michel Blanc, nous propose quelques cuvées 2020 et 2022, ainsi qu'une sélection spéciale. Ces vins en AOC Châteauneuf-du-Pape ont tous été primés au concours de la Saint-Marc qui a lieu chaque année. Le syndicat existe depuis 1923. Sa création a déclenché la naissance de la 1ère AOC de France en 1936 : Châteauneuf-du-Pape ! Depuis rien n'a bougé du cahier des charges : la surface d'exploitation est limitée à 3 200 ha, il n'y a pas de classification, les 13 cépages inscrits sont exploités au bon vouloir de chacun : en monocépage, assemblés sans pourcentage imposé, vinifiés dans tous les styles possibles, aucun cépage principal ou secondaire exigé, on peut utiliser des cépages blancs pour faire du vin rouge, faire du blanc de noirs est autorisé... Autant dire que ce cahier des charges laisse une liberté totale !

Il était également visionnaire car de nos jours, avec le dérèglement climatique qui questionne l'appellation plus que le réchauffement en tant que tel, les vigneronns vont pouvoir jongler avec les cépages, notamment pour réduire le degré d'alcool dû au grenache. Le volume en vin blanc va pouvoir augmenter et donc suivre la tendance des consommateurs.

À la dégustation, Raimonds Tomsons est impressionné par la légèreté, la salinité et la pureté des blancs de Châteauneuf-du-Pape. Les rouges restent souvent solaires et puissants, c'est l'identité de l'appellation,

ce sont des vins de grande garde, mais on sent toutefois une envie de moins extraire et de conserver plus de fraîcheur. Ce terroir de multi diversités - sols, micro-climats, cépages, vigneronns, pratiques viticoles, vinification, élevage... est un magnifique terrain de jeu. D'ailleurs, il attire de plus en plus de jeunes vigneronns qui sont force de propositions. Le gros événement annuel, Les Printemps de Châteauneuf-du-Pape,

c'est eux. Le syndicat les aide alors en support. Il les accompagne davantage pour l'investissement à l'export, beaucoup d'actions sont menées dans ce sens en Belgique ou aux USA, par exemple, mais aussi en Asie : Singapour en 2023, Hong-Kong en 2024. Depuis 1991, l'accompagnement est très assidu pour les sujets environnementaux. On note des projets de plantations de 42 km de haies, d'écopâturage,

de la promotion de la confusion sexuelle pour lutter contre les vers de grappe. « La création et la protection de la biodiversité, et l'évolution des pratiques font que le profil des vins change, dit Manon Missongé, notre capacité d'adaptation au changement climatique est bonne ». L'appellation Châteauneuf-du-Pape n'a pas de souci à se faire, les solutions et l'énergie des vigneronns sont là pour magnifier ses terroirs d'exception. Le nouveau site internet du syndicat et le livre de Georges Truc, oeno-géologue, sauront satisfaire votre curiosité mais le mieux est de venir découvrir les vins, et celles et ceux qui le font... en commençant par la Vinothèque, espace muséographique et de médiation entre les vigneronns et les amateurs de grands vins.



© Maison des Vignerons de Châteauneuf-du-Pape

Châteauneuf-du-Pape: a unique playground || *The Maison des Vignerons of Châteauneuf-du-Pape – or syndicate – can proudly celebrate its diverse terroir. Manon Missongé, head of the Promotion & Communication division, speaks about it with conviction and enthusiasm.*

Michel Blanc, the Director of Projects & Development, introduces us to a few 2020 and 2022 vintages, along with a special selection. These AOC Châteauneuf-du-Pape wines have all been awarded at the annual Saint-Marc competition. The syndicate, established in 1923, triggered the creation of France's first AOC in 1936: Châteauneuf-du-Pape! Since then, the guidelines have remained unchanged: the cultivated area is limited to 3,200 hectares, there's no classification, and the 13 registered grape varieties can be used at the discretion of the winemaker: as single varietals, blended without specified percentages, vinified in any style, with no primary or secondary grapes required. White grapes can be used to make red wine, and Blanc de Noirs is allowed. In essence, these guidelines offer total freedom!

This vision was ahead of its time, as today, with climate change posing more questions for the appellation than warming itself, winemakers can adapt by varying grape varieties, especially to reduce

the alcohol content caused by Grenache. The volume of white wine can increase to meet consumer trends.

During the tasting, Raimonds Tomsons is impressed by the lightness, salinity, and purity of the Châteauneuf-du-Pape whites. The reds often remain sunny and powerful, which is the identity of the appellation—they are wines built for long ageing. However, there is a noticeable trend towards less extraction and more freshness. This terroir, with its diversity of soils, microclimates, grape varieties, winemakers, viticultural practices, vinification, and ageing methods, is a magnificent playground. It's no wonder it attracts more and more young winemakers who bring fresh ideas. The big annual event, Les Printemps de Châteauneuf-du-Pape, is driven by them. The syndicate supports them in this initiative and more broadly aids in export investments, with significant actions in Belgium, the USA, and Asia, such as Singapore in 2023 and Hong Kong in 2024. Since 1991, there has been strong support for environmental issues. Projects include planting 42 km of hedges, promoting eco-grazing, and encouraging sexual confusion techniques to combat grapevine moths. "The creation and protection of biodiversity and the evolution of practices are changing the profile of the wines", says Manon Missongé. "Our adaptability to climate change is robust".

The Châteauneuf-du-Pape appellation need not worry; the solutions and energy of its winemakers are ready to enhance its exceptional terroirs. The new website of the syndicate and the book by Georges Truc, an oeno-geologist, will satisfy your curiosity. However, the best way is to discover the wines and the people behind them, starting with the Vinothèque, a museum-like space that mediates between winemakers and lovers of great wines.

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUNEUF.COM



Raimonds Tomsons avec Manon Missongé et Michel Blanc.



© Maison des Vignerons de Châteauneuf-du-Pape

LES ÉTATS-UNIS

EMBARQUEZ POUR LA GRANDE AVENTURE.

17 destinations vers les États-Unis :
New York, Los Angeles, San Francisco...



MEMBRE DE
L'ALLIANCE
SKYTEAM

POUR CONTINUER À VOYAGER DEMAIN, REPENSONS
DES MAINTENANT NOTRE FAÇON DE NOUS DÉPLACER. ACT

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

AIRFRANCE

S'ENVOLER EN TOUTE ÉLÉGANCE

Le carnet de route de Raimonds Tomsons

Raimonds Tomsons's reviews

CHÂTEAU LA NERTHE

Châteauneuf-du-Pape blanc
Cuvée Clos de Beauvenir 2023

Robe : clair et lumineux, une couleur dorée moyennement intense et des reflets verts clairs. **Nez** : d'une intensité élevée, parfumé, avec des arômes d'abricot mûr, de pêche et une note d'ananas. Beaucoup de crémeux et d'épices douces comme le safran et la graine de cumin, l'amande et une fine note de vanille. L'aération révèle des notes de marmelade de pêches et de miel. **Bouche** : riche et ample, suivi par une acidité fraîche. Le milieu de bouche est très crémeux et gras, avec des saveurs d'abricot mûr, de pêche et de banane, complétées par des épices douces comme le safran et la vanille. Une amertume équilibrée sur l'amande ajoute de la complexité et de la fraîcheur. Une touche saline de citron confit. Une finale longue et crémeuse. **Commentaire** : avec sa générosité et son onctuosité, c'est un excellent vin à associer avec un homard grillé au beurre à l ail et aux herbes aromatiques.

Color: clear and bright, with a moderate golden colour and light green reflections. **Nose**: high intensity and perfume, with mature apricot, peach and a note of pineapple. Plenty of creaminess and sweet spices like saffron and cumin seed, almond and fine note of vanilla. Aeration reveals notes of peach marmalade and honey. **Palate**: rich and ample, with fresh acidity underneath. The midpalate is very creamy and oily, with ripe apricot, peach and banana, complemented by sweet spices like saffron and vanilla. Balanced almondy bitterness adding complexity and freshness. A saline preserved lemon touch, long and creamy finish. **Comment**: with its generosity and oiliness, this is a great wine with a grilled lobster with a garlic and savoury herb butter.

CHÂTEAU LA NERTHE

Châteauneuf-du-Pape - Cuvée Les Cadettes 2020

Robe : clair et brillant, avec un cœur rubis foncé et une bordure légèrement bleutée. **Nez** : forte concentration, avec des fruits noirs sucrés comme le cassis, la prune noire et la cerise griotte. Beaucoup d'épices et de chêne fin, combinés avec des herbes aromatiques, de la tapenade d'olives noires, des notes fumées et terreuses. Grande complexité. **Bouche** : généreux et ample, avec un corps plein, une acidité rafraîchissante et des tanins soyeux polis, ajoutant de l'équilibre et une grande fraîcheur. Le milieu de bouche montre une grande densité sur la prune noire épicée, cerise et cassis, avec des épices orientales douces comme la cardamome et le clou de girofle. Notes savoureuses de garrigue, de tapenade d'olives noires, terreuses et fumées. Bien équilibré. **Commentaire** : excellent avec des plats de gibier riches et épicés servis avec une sauce dense au vin rouge. Un vin qui évoluera au cours des 10 prochaines années ou plus.

Color: clear and bright with a dark ruby core and light purple blue rim. **Nose**: high concentration on the nose with dark sweet fruits like cassis, black plum and Morello cherry. Plenty of spices and fine oak, in combination with savoury herbs, black olive tapenade, smoky and earthy. High complexity. **Palate**: generous and ample, with a full body, refreshing acidity and polished silky textured tannins adding balance and sense of great freshness. The midpalate shows great density of dark spicy plum, cherry and cassis with oriental sweet spices like cardamon and clove. Savoury flavours with garrigue, black olive tapenade, earthy and smoky. Well balanced. **Comment**: excellent with rich and spicy game dishes served with dense red wine sauce. A wine which will improve through the next 10 + years.



CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES

Châteauneuf-du-Pape blanc 2016

Robe : clair et brillant, avec une couleur dorée moyennement intense et des reflets verdâtres. **Nez** : très attrayant, avec un parfum fin et une grande complexité. Pêche sucrée et mûre, abricot, coing, combinés avec des herbes aromatiques comme l'origan et le laurier, crémeux, avec des notes délicates de chêne, de pierres mouillées, salin, légères notes de noix. Toujours en développement et gagnant en complexité. **Bouche** : une belle combinaison entre le corps, le crémeux dense avec de la fraîcheur et une acidité vive. Le milieu de bouche montre une belle texture et onctuosité. Pureté des fruits comme la pêche blanche, l'abricot, la crème et la cire d'abeille. Très fines notes de chêne ajoutant des épices et une légère touche toastée, une sensation saline avec des herbes séchées. Grand équilibre et fraîcheur en finale. **Commentaire** : une grande combinaison de densité, de crémeux, avec une fraîcheur vive et une tension qui en fait un vin parfait pour un cabillaud frit au beurre avec une sauce beurre blanc au safran.

Color: clear and brilliant, with a moderate golden colour and light greenish reflections. **Nose**: very alluring nose with fine perfume and complexity. Ripe sweet peach and apricot, quince, combined with savoury salty herbs like oregano and bay leaf, creamy with delicate oak notes, wet stones, saline, light hints of nuts. Still developing and gaining in complexity. **Palate**: great combination of weight, dense creaminess with freshness and bright acidity. The midpalate shows texture and oiliness. Purity of fruits like white peach, apricot, creaminess and bees wax. Very fine oak notes adding spice and gentle toast, a saline sensation with dried herbs. Great balance and freshness on the finish. **Comment**: a great combination of density, creaminess, with bright freshness and tension which makes it a perfect wine with a butter fried cod with a saffron beurre blanc sauce.

CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES

Châteauneuf-du-Pape - Cuvée Les Chorégies 2020

Robe : clair et brillant, avec un cœur rubis moyennement intense et une bordure rouge pourpre claire. **Nez** : raffiné et légèrement timide, avec des cerises griottes sucrées et mûres, de la prune et des myrtilles sucrées. Beaucoup d'épices comme la cannelle, la cardamome et le poivre noir fraîchement moulu. Fines notes de chêne avec du bois carbonisé et du cèdre. Un caractère savoureux avec des herbes séchées. **Bouche** : grande concentration et densité, avec des tanins serrés et soyeux, équilibrés par une acidité très fraîche ajoutant une grande tension. Le milieu de bouche est dense, mais élégant avec des cerises rouges fraîches mûres, de la prune, combinées avec des épices sèches réchauffantes comme le clou de girofle et le poivre noir et des herbes aromatiques séchées ajoutant une autre dimension de fraîcheur. **Commentaire** : excellente concentration de saveurs avec des tanins très polis et soyeux et une grande fraîcheur en dessous, ce qui rend ce millésime et ce vin excellents pour un vieillissement à long terme.

Color: clear and brilliant, with a moderate ruby core and light purple red rim. **Nose**: refined nose and slightly shy, with delicate sweet ripe morello cherry, plum and sweet blueberry. Plenty of dark spices of cinnamon, cardamon and freshly malted black pepper. Fine oak notes with charred wood and cedar. A savoury character with dried herbs. **Palate**: great concentration and density with tightly knit and silky tannins balanced by very fresh acidity adding great tension. The midpalate is dense, yet elegant with ripe fresh red cherry, plum, combined with warming dry spices of clove and black pepper, savoury dried herbs adding another dimension of freshness. **Comment**: excellent concentration of flavour with very polished and silky tannins and great freshness underneath making this vintage and wine excellent for a long term ageing.

CLOS SAINT-JEAN

Châteauneuf-du-Pape 2021

Robe : clair et brillant avec un cœur rubis moyennement intense et un éclat pourpre. **Nez** : ouvert et éclatant, avec une très belle pureté de framboise mûre sucrée, de cerise rouge, de prune, combinées avec des notes florales de fleurs de cerisier, des épices douces comme le poivre noir, la cannelle. L'aération révèle une marmelade de cerises et des parfums attrayants d'herbes aromatiques séchées ajoutant un caractère salin. **Bouche** : très charmant et déjà accessible, avec une structure modérée et déjà des tanins doux, fins et polis, en combinaison avec une belle fraîcheur et une acidité ajoutant de l'équilibre, légèrement réchauffant. Le milieu de bouche montre une concentration élevée avec une grande pureté de fruits comme la framboise sucrée, la cerise rouge sucrée et la fraise. Élégant et poli avec des épices douces, des notes de chêne discrètes, et un caractère herbacé savoureux. Long et persistant. **Commentaire** : un reflet très fin, raffiné et élégant du millésime 2021, avec une belle pureté des fruits rouges sucrés, des tanins polis et une grande fraîcheur.

Color: clear and bright with a moderate ruby core and a purple sheen. **Nose**: open and bright nose, with very fine purity of ripe sweet raspberry, red cherry, plum, combined with floral notes of cherry blossom, sweet spices like black pepper, cinnamon. Aeration reveals cherry marmalade and attractive scents of dried aromatic herbs adding a savoury character. **Palate**: very charming and already approachable, with a moderate structure and already fine and polished sweet tannins, in combination with fine freshness and acidity adding balance, slightly warming. The midpalate shows elevated concentration with great purity of fruit like sweet raspberry, sweet red cherry, and strawberry. Elegant and polished with sweet spices, discrete oak notes, and a savoury herbal character. Long and persistent. **Comment**: a very fine, refined, and elegant reflection of the 2021 vintage, with beautiful purity of sweet red fruits, polished tannins and great freshness.

CLOS SAINT-JEAN

Châteauneuf-du-Pape - La Combe des Fous 2021

Robe : clair et brillant avec un cœur rubis moyennement intense et un éclat pourpre. **Nez** : intensité modérée des arômes, avec des épices douces comme la cannelle et le clou de girofle, en combinaison avec des fruits rouges et noirs sucrés comme la cerise rouge et noire, la framboise et la prune noire sucrée, avec une jolie note de bois de cèdre et une légère touche toastée. Quelques herbes séchées comme l'origan, la sauge. Le nez montre déjà une complexité attrayante. **Bouche** : grande densité et concentration, sans lourdeur, avec un corps modéré. Tanins doux et polis, fraîcheur bien conservée. Le milieu de bouche montre une générosité de cerise rouge sucrée mûre, de prune et de framboise, avec des épices douces, des notes de chêne délicates, des herbes aromatiques comme le laurier séché. Une finale épicée et réchauffante. **Commentaire** : avec sa générosité sur les fruits sucrés mûrs et ses tanins polis, c'est un excellent vin de méditation après le dîner ou à apprécier avec du fromage mûré.

Color: clear and bright with a moderate ruby core and a purple sheen. **Nose**: moderate intensity of flavour with sweet spices of cinnamon and clove, in combination with sweet red and dark fruits like red and black cherry, raspberry and dark sweet plums, with gentle oak note of cedar and gentle toast. Some dried herbs like oregano, sage. The nose is showing already an attractive complexity. **Palate**: great density and concentration without heaviness within a moderate body. Sweet, polished tannins and well retained freshness. The midpalate shows generosity of ripe sweet red cherry, plum and raspberry with sweet spices, gentle oak notes, savoury herbs like dried bay leaf, and a spicy and warming finish. **Comment**: with its generosity of ripe sweet fruits and the polished tannins, this is a great meditation wine after dinner or to enjoy with aged cheese.

MAISON DES VIGNERONS DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Château Mont-Olivet

Châteauneuf-du-Pape blanc 2021

Robe : clair et brillant avec une couleur vert citron pâle et quelques reflets verdâtres. **Nez** : très frais, avec du citron mûr, de la poire verte juteuse et de la pêche à chair blanche, combinés avec des notes florales, des herbes aromatiques comme le laurier, le thym, une fine crémosité sur la cire d'abeille et l'amande fraîche. **Bouche** : structure modérée, avec une sensation très fraîche et une acidité vive apportant de la sapidité. Le milieu de bouche a un excellent croquant, sur du citron mûr, de la poire jaune croquante et de la pomme jaune, un léger caractère salin avec des herbes sauvages. Légèrement crémeux, frais et net en finale, avec une très bonne persistance. **Commentaire** : un excellent exemple d'un Châteauneuf-du-Pape blanc frais et vibrant qui conviendrait parfaitement à un bar frais salé servi avec une sauce aux herbes, citronnelle, gingembre, tomate, câpres et de l'huile d'olive.

Color: clear and bright with a pale lemon green colour and some greenish sheen. **Nose**: very fresh nose with ripe lemon, juicy green pear and white fleshed peach, combined with floral notes, aromatic herbs like bay leaf, thyme, fine creaminess of bees wax and fresh almond. **Palate**: moderate structure with very fresh sensation and crisp acidity delivering sapidity. The midpalate has an excellent bite with ripe lemon, crunchy yellow pear and yellow apple, a slight savoury character with wild herbs. Slightly creamy, fresh, and clean finish with very good persistence. **Comment**: great example of a fresh and vibrant Châteauneuf-du-Pape blanc which would perfectly suit a freshly salted sea bass served with lemongrass, ginger, tomato, and caper dressing and olive oil.

SOMMELIERS INTERNATIONAL

CLOS DES PAPES



Clos des Papes

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2020

Robe : rubis intense, reflet pourpre. **Nez** : complexe, envoûtant. Cerise noire, mûre, framboise. Garrigue, poivre noir, réglisse et cacao à l'aération. **Bouche** : complexe, harmonieuse, ronde. Tanins fins et soyeux. La richesse fruitée du nez se confirme, avec une belle acidité qui apporte de la fraîcheur. Finale longue et intense, sur une douce infusion de fruits rouges et noirs. **Accord** : gigot d'agneau aux herbes de Provence. **Commentaire** : un grand vin, riche et complexe.

Color: intense ruby, purple reflection. **Nose**: complex, captivating. Black cherry, blackberry, raspberry. Garrigue, black pepper, liquorice and cocoa when aerated. **Palate**: complex, harmonious, round. Fine and silky tannins. The fruity richness of the nose is confirmed, with a beautiful acidity that brings freshness. Long and intense finish, on a sweet infusion of red and black fruits. **Pairing**: leg of lamb with herbs from Provence. **Comment**: a great wine, rich and complex.

13 avenue Pierre de Luxembourg - 84230 Châteauneuf-du-Pape
Tél. : 04 90 83 70 13 - www.clos-des-papes.fr

MAISON DES VIGNERONS DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Domaine Raymond Usseglio & Fils

Pure Roussane

Robe : clair et brillant avec une couleur vert citron pâle et quelques reflets verts. **Nez** : ouvert et aromatique, avec de la pêche jaune mûre et de l'abricot, des fleurs blanches, du miel d'acacia, de l'amande fraîche et de la cire d'abeille. Légères notes salines d'herbes aromatiques sauvages. **Bouche** : riche et texturé, avec une bonne sensation de fraîcheur. Le milieu de bouche montre une texture grasse, avec une intensité élevée de pêche jaune juteuse mûre, de poire jaune, combinées à une onctuosité de cire d'abeille et une amertume d'amande fraîche. Très long et crémeux en bouche. **Commentaire** : un vin blanc fin et crémeux, avec une belle texture et fraîcheur, parfait à déguster avec une dorade poêlée au beurre servie avec une sauce à l'huile d'olive, à l'ail et à l'estragon.

Color: clear and bright with a pale lemon green colour and some green reflections. **Nose**: open and aromatic with ripe yellow peach and apricot, white flower, acacia honey, fresh almond and bees wax. Slightly savoury scents of salty wild herbs. **Palate**: rich and textured, with good sensation of freshness. The midpalate shows an oily texture with high intensity of ripe juicy yellow peach, yellow pear, combined with a bees wax creaminess and a fresh almond bitterness. Very long and creamy aftertaste. **Comment**: a fine and creamy white wine with texture and freshness, perfect to enjoy with a butter pan fried dorada served with olive oil, garlic, and tarragon dressing.

SOMMELIERS INTERNATIONAL

DOMAINE TOUR SAINT MICHEL



Cuvée Feminessance

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2016

Robe : grenat profond, reflet rubis. **Nez** : expressif, complexe, cerise noire, prune, mûre, violette. A l'aération des notes de cacao, vanille, réglisse, garrigue. **Bouche** : ample, veloutée. Tanins fins et bien intégrés qui apportent puissance et douceur. Chocolat noir, épices orientales, touche boisée. Finale longue, élégante, marquée par des nuances de tabac et de cuir. **Accord** : magret de canard aux figues. **Commentaire** : un vin remarquable, alliant puissance et élégance.

Color: deep garnet, ruby reflection. **Nose**: expressive, complex, black cherry, plum, blackberry, violet. When aerated, notes of cocoa, vanilla, liquorice, garrigue. **Palate**: ample, velvety. Fine and well-integrated tannins that bring power and sweetness. Dark chocolate, oriental spices, woody touch. Long, elegant finish, marked by nuances of tobacco and leather. **Pairing**: duck breast with figs. **Comment**: a remarkable wine, combining power and elegance.

1700 chemin rural de Sorgues - 84230 Châteauneuf-du-Pape
Tél. : 04 90 83 73 24 - www.toursaintmichel.com



Domaine J-M Boillot: greatness and humility go hand in hand || *In the heart of the village of Pommard, under a large cherry tree that delights the birds, we are greeted by Lydie Alzingre, the daughter of Jean-Marc Boillot.*

This distinguished winemaker began producing wine under his own name in 1985. He later inherited vineyards from his two grandfathers, Henri Boillot in Pommard and Volnay, and Etienne Sauzet, whose vines produce the majority of the domain's white wines. Seven years ago, J-M Boillot handed over the reins to François Alzingre after training him. Today, Lydie and her husband manage 23 hectares, with 11 hectares in Côte de Beaune and 13 hectares in Mâconnais, offering a more affordable range.

We step under the lovely glass canopy to taste the reds and whites of the 2022 vintage. The light is magnificent, and we are at the foot of a Pommard vineyard. What more could one ask for? Wines that live up to the setting, of course! And that is precisely what we are about to experience, with a crescendo of flavors.

Here, all wines follow the same production process: 11 to 13 months in barrels and 1 to 3 months in vats before bottling. The estate boasts three Premier Crus in Volnay (Pitures, Carelle Sous la Chapelle, and Ronceret) and five Premier Crus in Puligny-Montrachet (Referts, Combettes, Champs Canet, Truffières, and Garenne). "In Burgundy, we start with the reds," Lydie tells us. The house's goal is clearly to create juicy red wines with soft tannins, easy to drink within a year but with enough freshness to be suitable for ageing. Harvesting is done slightly earlier, and extraction and punching down are kept to a minimum. "I could drink it today! It has a beautiful balance. And with its structure and freshness, I know I can also wait", says Raimonds, tasting the Volnay Premier Cru Pitures. The same impression holds for the Pommard Premier Cru Les Jarolières, whose finesse, maturity, and elegance stand out. The whites delight our sommelier, who finds "the lovely creaminess of the Meursault" very much to his liking. With the Puligny Premier Cru Les Referts and Premier Cru Combettes, we taste the domain's typical style, with profiles that



Lydie Alzingre et Raimonds Tomsons en dégustation.

are both concentrated and highly mouth-watering, the latter being very close to a Grand Cru. The tasting concludes with a blind wine whose freshness is surprising for its age: a *Puligny Champs Cadet 2006*. "This is what we aim for", says Lydie, "to have freshness in wines that age". The goal is achieved! It's the wines that speak for the owners. The daughter, like the father who has just joined us, are humble people, without pretension. Their best showcases are the fine French and international tables that highlight their wines. New! A shop has just opened: Maison J-M Boillot. Feel free to step inside to discover the domain's range and enjoy guided tastings. A warm welcome is guaranteed!

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.JEANMARC-BOILLOT.COM

DOMAINE J-M BOILLOT

la grandeur et l'humilité vont de pair

Au cœur du village de Pommard, c'est sous un grand cerisier, qui fait le bonheur des oiseaux, que nous attend Lydie Alzingre, la fille de Jean-Marc Boillot.

Ce grand vigneron a commencé à produire du vin sous son nom en 1985. Il a ensuite hérité des vignes de ses 2 grands-pères, Henri Boillot à Pommard et Volnay, et Etienne Sauzet dont les vignes produisent la majorité des blancs du domaine. Il y a 7 ans, J-M Boillot a laissé sa place à François Alzingre après l'avoir formé. Lydie et son mari s'occupent aujourd'hui de 23 ha dont 11 ha en Côte de Beaune et 13 ha dans le Mâconnais, pour proposer une gamme plus abordable.

Nous entrons sous la jolie verrière pour déguster les rouges et les blancs en millésime 2022. La lumière est magnifique, nous sommes au pied d'une parcelle de Pommard. Que demander de plus ? Des vins à la hauteur du décor bien sûr ! C'est exactement ce que nous allons vivre, avec une montée en puissance.

Ici, tous les vins suivent le même procédé de fabrication 11 à 13 mois de barriques et 1 à 3 mois en cuve avant l'embouteillage.

Le domaine compte trois 1^{er} Cru à Volnay (Pitures, Carelle Sous la Chapelle et Ronceret), et cinq 1^{er} Cru à Puligny-Montrachet (Referts, Combettes, Champs Canet, Truffières et Garenne). « En Bourgogne, on commence par les rouges », nous dit Lydie. L'objectif de la maison est clairement de créer des vins rouges juteux avec des tanins souples, et donc faciles à boire dans l'année, mais avec suffisamment de fraîcheur pour être aptes à la garde. La vendange se fait un peu plus tôt, et l'extraction et le pigeage sont à minima. « Je pourrais le boire aujourd'hui ! Il a un très bel équilibre. Et avec sa structure et sa fraîcheur, je sais que je pourrai également l'attendre », dit Raimonds en dégustant le Volnay 1^{er} Cru Pitures. Même impression pour le Pommard 1^{er} Cru Les Jarolières dont la finesse, la maturité et l'élégance l'emportent. Les blancs enchantent notre sommelier qui trouve « le joli crémeux du Meursault » très à son goût.

Avec les Puligny 1^{er} Cru Les Referts et 1^{er} Cru Combettes, nous goûtons à la typicité du domaine, avec leurs profils à la fois concentrés et très salivants, le dernier étant très proche d'un Grand Cru. La dégustation se termine par un vin à l'aveugle dont la bouche est étonnamment fraîche pour son âge : un *Puligny Champs Cadet 2006*. « C'est ce que nous cherchons, nous dit Lydie, avoir de la fraîcheur sur des vins qui vieillissent ». Le pari est réussi ! Ce sont les vins qui parlent pour les propriétaires. La fille, comme le père, qui vient de nous rejoindre, sont des personnes humbles, sans fastes. Leurs meilleures vitrines sont les grandes tables françaises et étrangères qui les mettent en lumière. Nouveau ! Une boutique vient d'ouvrir : la Maison J-M Boillot. N'hésitez pas à pousser la porte pour découvrir la gamme du domaine et profiter de dégustations commentées. Accueil garanti !



La famille Boillot.

AU DOMAINE ALBERT GRIVAULT,

on prend le temps de créer des merveilles

Le portail s'ouvre sur Michel Bardet, petit fils d'Albert Grivault.
Il s'avance vers nous avec dynamisme et enthousiasme. Quel personnage !



Devant le Clos du Murger, Michel Bardet, Claire Bardet et Raimonds Tomsons.

Malgré la grande notoriété des vins du domaine, cet homme a su garder son âme d'enfant du haut de ses 86 ans, et il a su également rester humble et particulièrement attachant. Ses enfants, Claire et Henri-Marc, nous rejoignent. Ils représentent la 4^e génération. Ils s'occupent des 6 ha qui regroupent 5 appellations prestigieuses : Meursault Premier Cru Clos des Perrières, Pommard Premier Cru Clos Blanc, Meursault Premier Cru Perrières, Meursault Clos du Murger et Bourgogne Clos du Murger, qui est devant nous, au pied de la maison.

Claire et Michel nous expliquent que le haut de cette parcelle est classé en Meursault et le bas en Bourgogne, sans réelle raison, sauf une première plantation en 2001 pour le Bourgogne. Michel continue à se battre, comme l'a fait sa mère, pour obtenir des appellations à la hauteur des vins. À 3 km de là, se trouvent les stars Perrières et Clos Perrières, espacées de 50 m l'une de l'autre et qui offrent deux personnalités complètement différentes.

Nous visitons la cuverie et les 3 autres caves creusées dans la roche. Michel a installé un système de circulation d'eau au sol afin que les vinifications se fassent à température optimale. Ici, les levures travaillent tranquillement et confortablement, on leur laisse le temps de vivre et de transformer. L'idée est d'exprimer le terroir,



le millésime et la fraîcheur. « La maîtrise des températures lors des fermentations et de l'élevage permet un excellent équilibre dans les vins et un vieillissement régulier, avec beaucoup de pureté », nous dit Henri-Marc.

Raimonds Tomsons se rend compte du travail fait à la vigne et en cave en dégustant les Bourgogne Clos du Murger 2022 et 2016. On sent déjà le terroir de Meursault avec ses notes de noisettes. On comprend que ce vin soit médaillé à maintes reprises. Viennent ensuite les Meursault Clos du Murger 2022 et 2018 (la partie haute de la parcelle) qui sont le beau résultat d'un élevage progressif et régulier. Les vins, même ouverts depuis longtemps, ont une évolution stable. C'est étonnant. Le nez très spécifique, avec ses notes tertiaires, du Meursault Village 2000 surprend agréablement Raimonds. Les Meursault Premier Cru Perrières et Clos de Perrières 2022 et 2015 l'enchantent à tel point qu'il souhaite se rendre sur la parcelle. C'est parti ! Nous voici devant le Clos des Perrières qui est un Monopole. Par rapport aux Perrières, la spécificité de ce clos vient de son terroir, très caillouteux, plus profond, et avec une composition argilo-limono-sableuse spécifique, moitié sur un affleurement jurassique bathonien et moitié sur les colluvions. Cet assemblage crée un équilibre parfait. Nous dégustons, *in situ*, Clos des Perrières 1992. « Je pense que c'est une bonne bouteille », dit Raimonds ! Il est stupéfait par la couleur dorée, les notes de curry et la puissance salivante de ce vin. Nous sommes tous subjugués. C'est l'apothéose ! Merci pour cela.

At Domaine Albert Grivault, time is taken to create wonders || The gate opens to reveal Michel Bardet, the grandson of Albert Grivault. He approaches us with energy and enthusiasm. What a character!

Despite the great reputation of the estate's wines, this man has managed to retain his childlike spirit at the age of 86, while also remaining humble and particularly endearing. His children, Claire and Henri-Marc, join us. They represent the fourth generation. They manage the 6 hectares that encompass five prestigious appellations: Meursault Premier Cru Clos des Perrières, Pommard Premier Cru Clos Blanc, Meursault Premier Cru Perrières, Meursault Clos du Murger, and Bourgogne Clos du Murger, which is right in front of us at the foot of the house.

Claire and Michel explain to us that the top of this plot is classified as Meursault and the bottom as Bourgogne, without any real reason, except for an initial planting in 2001 for the Bourgogne. Michel continues to fight, as his mother did, to obtain appellations that match the quality of the wines. Three kilometers away are the stars Perrières and Clos Perrières, just 50 meters apart and offering two completely different personalities.

We visit the vat room and the three other cellars dug into the rock. Michel has installed a water circulation system on the floor to ensure that fermentations occur at the optimal temperature. Here, the yeasts work quietly and comfortably, given the time to live and transform. The idea is to express the terroir, the vintage, and the freshness. "Controlling temperatures during fermentation and aging allows for excellent balance in the wines and steady aging with great purity", says Henri-Marc.



Henri-Marc, Claire et Michel Bardet en dégustation avec Raimonds Tomsons.

Raimonds Tomsons realizes the work done in the vineyard and cellar by tasting the Bourgogne Clos du Murger 2022 and 2016. You can already sense the Meursault terroir with its hazelnut notes. It's easy to understand why this wine has received numerous awards. Next come the Meursault Clos du Murger 2022 and 2018 (the upper part of the plot), which are the beautiful result of gradual and steady aging. The wines, even when opened for a long time, have a stable evolution. It's astonishing. The very specific nose, with its tertiary notes, of the Meursault Village 2000 pleasantly surprises Raimonds. The Meursault Premier Cru Perrières and Clos de Perrières 2022 and 2015 delight him so much that he wishes to visit the plot. Off we go! Here we are in front of the

Clos des Perrières, which is a Monopole. Compared to Perrières, the specificity of this clos comes from its terroir, which is very stony, deeper, and has a unique clay-silt-sandy composition, half on a Bathonian Jurassic outcrop and half on colluvium. This blend creates a perfect balance. We taste, on-site, Clos des Perrières 1992. "I think this is a good bottle," says Raimonds! He is amazed by the golden color, the curry notes, and the mouthwatering power of this wine. We are all mesmerized. It's the pinnacle! Thank you for this.

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.ALBERT-GRIVAULT.FR



Raimonds Tomsons et Emmanuelle-Sophie Moissenet-Bonnard.

Un voyage haut de gamme au travers des Climats DU DOMAINE MOISSENET-BONNARD

Nous sommes reçus par Emmanuelle-Sophie, fille de Jean-Louis Moissenet. Elle représente la 5^e génération d'une lignée de vigneronnes et vignerons.

Nous descendons dans la magnifique cave du XVIII^e siècle où nous attend une belle sélection de vins. Le caveau est particulièrement accueillant. Tout au long de la dégustation, nous faisons connaissance avec l'arbre généalogique de la famille. Chaque cuvée a une empreinte familiale forte. « J'ai beaucoup de famille en Côte de Nuits! », nous dit Emmanuelle-Sophie. La vigneronne a rejoint le domaine en 2012. Elle travaille les 6 ha de vignes dispatchés entre Puligny-Montrachet, Auxey-Duresses, Beaune, Nuits-Saint-Georges et Pommard où se trouve le domaine et la majorité des parcelles. Emmanuelle-Sophie a suivi les traces de son père en mettant l'accent sur le travail à la vigne. Pour elle, il est primordial de préserver et de développer la biodiversité. Aucun intrant chimique n'a sa place. Une multitude de plantes et d'insectes se côtoient dans les vignes et en dehors. Elle se bat pour que cette viticulture na-

turelle soit optée par un grand nombre de vignerons. Une partie de la nouvelle génération adhère à ce grand respect de l'environnement, mais y a encore du travail. Emmanuelle-Sophie y croit.

En cave, les interventions sont mineures. La vigneronne veut de l'aromatique dans ses vins grâce aussi aux levures naturelles. Raimonds est surpris par la belle maturité du Bourgogne Aligoté 2022, qui est travaillé comme un chardonnay avec un vieillissement en barriques de 12 mois. L'arrière-grand-mère Aline aimait beaucoup l'Aligoté! Raimonds apprécie également la densité, la texture et le charme de l'Auxey-Duresses Argilas 2022. Place maintenant aux Pommard Village 2021. Chaque climat a ses propres caractéristiques. *Les Cras* nous séduit avec sa légèreté, ses notes florales et épicées. *Les Tavannes* se démarque avec ses notes de cerises noires et d'épices. Il est plus complexe. Raimonds note la belle longueur en bouche

de *Les Petits Noizans*, issu de la parcelle où s'est tourné le film *Ce qui nous lie* de Klapisch. Ce vin complexe, solaire, salivant, le régale. La dégustation se poursuit avec les 1^{er} Cru 2021. *Les Charmots* situé à 280 m d'altitude offre des tanins plus souples que les suivants. Il est ample et gourmand. *Les Pézerolles* se démarque avec sa structure liée à la présence de magnésium dans ses argiles blanches. On comprend que ce soit le préféré de la mère Christine! Il a du corps, il est expressif, complexe, gourmand et épicé. Nous terminons avec *Les Épenots* qui offre une bouche puissante et un sacré potentiel de garde, une des caractéristiques de toute la gamme. À travers les vins rouges, on sent une forte personnalité, celle d'Emmanuelle-Sophie, une vigneronne de talent qui crée des vins en bonne santé, comme ses vignes. Chaque cuvée est un enchantement qui donne envie d'y retourner. À bientôt donc!

A high-end journey through the terroirs of Domaine Moissenet-Bonnard || We are welcomed by Emmanuelle-Sophie, daughter of Jean-Louis Moissenet. She represents the fifth generation of a long line of winemakers.

We descend into the magnificent 18th-century cellar, where a fine selection of wines awaits us. The tasting room is particularly inviting. Throughout the tasting, we get to know the family's genealogy. Each cuvée has a strong family imprint. "I have a lot of family in the Côte de Nuits!" Emmanuelle-Sophie tells us. She joined the estate in 2012 and manages the 6 hectares of vineyards spread across Puligny-Montrachet, Auxey-Duresses, Beaune, Nuits-Saint-Georges, and Pommard, where the estate and most of the parcels are located.

Emmanuelle-Sophie has followed in her father's footsteps by emphasizing work in the vineyard. For her, it is essential to preserve and develop biodiversity. No chemical inputs are used. A variety of plants and insects coexist in and around the vineyards. She is an advocate for natural viticulture, encouraging many winemakers to adopt it. While a part of the new generation shares this commitment to environmental respect, there is still work to be done. Emmanuelle-Sophie believes in this approach.



In the cellar, interventions are minimal. The winemaker seeks aromatic expression in her wines, aided by natural yeasts. Raimonds is impressed by the excellent maturity of the 2022 Bourgogne Aligoté, which is crafted like a Chardonnay, aged in barrels for 12 months. Great-grandmother Aline loved Aligoté! Raimonds also appreciates the density, texture, and charm of the 2022 Auxey-Duresses Argilas. Next, we move on to the 2021 Pommard Village wines. Each terroir has its own characteristics. *Les Cras* delights us with its lightness, floral and spicy notes. *Les Tavannes* stands out with its black cherry and spice notes, offering more complexity. Raimonds notes the beautiful finish of *Les Petits Noizans*, from the parcel where the film *Ce qui nous lie* by Klapisch was shot. This complex, sunny, mouthwatering wine is a delight. The tasting continues with the 2021 Premier Cru wines. *Les Charmots*, located at 280 meters altitude, offers softer tannins than the others. It is full-bodied and delicious. *Les Pézerolles* is distinguished by its structure, due to the presence of magnesium in its white clays. It's easy to see why it's mother Catherine's favorite! It has body, is expressive, complex, delicious, and spicy. We finish with *Les Épenots*, which offers a powerful palate and impressive ageing potential, a hallmark of the entire range.

Through the red wines, we sense a strong personality—that of Emmanuelle-Sophie, a talented winemaker who creates healthy wines, just like her vineyards. Each cuvée is a delight, leaving you wanting more. See you soon!

Text and photos : Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.MOISSENET-BONNARD.COM

CHEZ VINCENT GIRARDIN,

les vins parlent pour nous

Le domaine est jeune (1982) mais il a déjà plusieurs vies. Vincent Girardin commence tranquillement avec 3 ha jusqu'à développer 15 ha, principalement dans les villages de Santenay, Meursault, Pommard, Volnay et Savigny.



Raimonds Tomsons et Éric Germain.

Sa rencontre avec Bernard Loiseau lui fait prendre un virage en épingle tant au niveau de la qualité, qu'au niveau de la quantité. Sa popularité monte en flèche, ses terres sont très convoitées mais il décide de créer une partie de négoce à l'intérieur même du domaine. Bien lui en valut car la production est multipliée par 5.

C'est en 2002 qu'Éric Germain rentre dans l'aventure pour assurer la vinification et tout le processus jusqu'à l'embouteillage. En 2011, Vincent Girardin décide de vendre à la famille Boisset. Le poste d'Éric est maintenu, il prend la tête du domaine et décide de faire table rase en 2020. Il repart avec 4 ouvrées de Meursault et se

développe, lui aussi, de façon phénoménale. Le domaine, qui a gardé le nom de Vincent Girardin, compte aujourd'hui 32 ha, dont 10 ha en Meursault, 6 ha en Volnay et d'autres appellations prestigieuses. « Je suis fier parce que 50 % de notre production en appellation vient de notre domaine. Seuls les bourgognes blancs et rouges viennent de l'extérieur », dit-il. Raimonds Tomsons écoute ce récit avec attention. Nous sommes impressionnés par tout le travail qui est fait à la vigne et en cave.

Le domaine est en biodynamie, ce qui engendre des contraintes supplémentaires, mais l'exigence, le travail, la technique de précision ne se sentent pas à la dégustation. Nous sommes au pays de la fraîcheur et de l'élégance ! Les Meursault que nous dégustons, tous en 2020, parlent pour nous avec leur pureté et sans exubérance. Raimonds apprécie la précision et la tension du Meursault Les Casse-têtes. On comprend rapidement que les vins d'Éric ont beaucoup d'énergie. La réduction n'a pas sa place ici. C'est passionnant de comparer les Meursault 1^{er} Cru. Les Genévrières, par exemple, est une combinaison entre la générosité, le crémeux des Charmes et la minéralité des Perrières. L'impact des sols est flagrant. Éric crée exactement ce qu'il souhaite depuis le début : « Je veux développer un joli style qui me plaît et amener les gens vers ce style qui est focalisé sur le terroir, le travail, la pureté et l'élégance ». Raimonds est embarqué. En passant par le charme et la douceur du Chassagne 1^{er} Cru Morgeot, il se régale avec le style plus floral, citronné et crémeux du Puligny 1^{er} Cru Les Combettes. Le meilleur est pour la fin, servi à l'aveugle. Raimonds comprend que c'est une grande appellation : un Chevalier Montrachet 2010 ! « Un délice avec une densité, une salinité, une sapidité et une longueur infinie. », dit-il. Mais un feu d'artifice nous attend : le Volnay Les Santenots 2020 avec ses notes florales, ses épices, sa maturité. Bref, sa grande beauté. « C'est magnifique ! Merci beaucoup, j'aime vos vins. » Voilà un voyage dont on se souviendra longtemps. Éric Germain est un grand Monsieur.

At Vincent Girardin, the wines speak for us
|| The estate is relatively young, founded in 1982, but it has already gone through several transformations. Vincent Girardin started modestly with 3 hectares and eventually expanded to 15 hectares, mainly in the villages of Santenay, Meursault, Pommard, Volnay, and Savigny.

His encounter with Bernard Loiseau marked a significant turning point, both in terms of quality and quantity. His popularity skyrocketed, and his lands became highly coveted. However, he decided to establish a negociant operation within the estate. This decision paid off as production increased fivefold.

In 2002, Éric Germain joined the venture to oversee vinification and the entire process up to bottling. In 2011, Vincent Girardin sold the estate to the Boisset family. Éric retained his position, taking the helm of the estate, and in 2020, he decided to start anew. He began with 4 ouvrées of Meursault and also experienced phenomenal growth. The estate, which has kept the name Vincent Girardin, now spans 32 hectares, including 10 hectares in Meursault, 6 hectares in Volnay, and other prestigious appellations. "I am proud because 50% of our appellation production comes from our own estate. Only the Bourgogne whites and reds come from outside," he says. Raimonds Tomsons listens to this story attentively. We are impressed by all the work done in the vineyard and cellar.

The estate practices biodynamic viticulture, which entails additional challenges, but the precision and technical expertise are not apparent during the tasting. We are in the land of freshness and elegance! The Meursault wines we taste, all from 2020, speak for themselves with their purity and restraint. Raimonds appreciates the precision and tension of the Meursault Les Casse-têtes. It quickly becomes clear that Éric's wines are full of energy. There is no reduction here. It's fascinating to compare the Meursault Premier Cru wines. Les Genévrières, for instance, is a blend of the generosity and creaminess of Les Charmes and the minerality of Les Perrières. The impact of the soils is striking. Éric is creating exactly what he envisioned from the beginning: "I want to develop a beautiful style that I like and bring people towards this style, which is focused on terroir, craftsmanship, purity, and elegance". Raimonds is captivated. From the charm and softness of the Chassagne Premier Cru Morgeot, he delights in the more floral, lemony, and creamy style of the Puligny Premier Cru Les Combettes. The best is saved for last, served blind. Raimonds recognizes it as a grand appellation: a Chevalier-Montrachet 2010! "A delight with density, salinity, savoriness, and endless length", he says. But a grand finale awaits us: the Volnay Les Santenots 2020 with its floral notes, spices, and maturity—in short, its great beauty. "This is magnificent! Thank you so much, I love your wines". This is a journey we will remember for a long time. Éric Germain is a great gentleman.

Text and photos: Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.VINCENTGIRARDIN.COM



CHEZ FRANÇOIS CARILLON,

la parole est donnée au terroir

La vigne est dans les gènes de la famille Carillon. Ces vigneron passionnés la cultivent (pour ne pas dire la vénèrent) depuis le XVI^e siècle.



François Carillon et Raimonds Tomsons devant la carte du vignoble.

Comment faire autrement quand on a un grand terroir comme Puligny-Montrachet? « Nous ne sommes que les humbles serveurs de la nature », nous dit François Carillon. Quelle modestie! Tous les vins dégustés aujourd'hui sont magnifiques et sa patte, sa vision, y sont aussi pour quelque chose. Mais c'est sans compter la présence de cette bande de jeunes dynamiques qui composent son équipe, à la vigne et à la cave, sans laquelle rien ne se ferait. Ils exploitent ensemble 16 ha depuis 2010, date à laquelle François Carillon a créé son propre domaine après avoir travaillé sur le domaine familial. Aujourd'hui, il inclut la nouvelle génération, notamment Mathis un de ses 4 enfants.

Nous descendons dans la cave qui autrefois servait d'écuries. À Puligny, les caves sont semi-enterrées, l'eau est presque à fleur de sol. Installé sur une barrique, Raimonds Tomsons observe les bouteilles toutes habillées du logo « 1611 »,

date retrouvée gravée sur une pierre dans la cave du domaine. Ici, tous les vins sont vinifiés et élevés de la même façon: 1 an en barrique pour les 2 fermentations et 6 mois en cuve avant la mise en bouteille. Toutes les différences observées à la dégustation entre les cuvées, sont directement liées à « l'effet terroir ». Nous retenons toutefois une constante, celle de la pureté, de la précision et de l'impressionnante fraîcheur. L'élégance nous suit tout du long. Avec la cuvée Cap au Sud 2022, François Carillon fait un pied de nez aux tarifs bourguignons en vigueur. Voilà un joli chardonnay « façon Carillon », légèrement bâtonné, et issu de raisins du Gard qui plaira à une clientèle friande de vins qualitatifs à bas prix. Le Bourgogne Aligoté 2022 issu des plus vieilles vignes (1,5 ha) séduit par sa densité et sa vivacité. Nous partons ensuite sur les 6 ha des terroirs Puligny et Corpeau avec le Bourgogne Côte d'Or 2022, tout en élégance qui offre un équilibre parfait

entre acidité et sucrosité. Voilà encore un bel exemple de Bourgogne à prix raisonnable. Raimonds se régale avec le Puligny-Montrachet 2022 qui est à la fois un peu gras et salivant. L'intensité, la rondeur, et là encore, l'incroyable fraîcheur du Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Champ-Gain 2022, nous ravit! Nous finissons par un festival de haute volée avec les cuvées Puligny-Montrachet Les Combettes et Les Perrières 2022. « C'est la magie de la Bourgogne sur ces terroirs! », dit François. Tout est une question de variations : sol, altitude, exposition, vent. À chaque altitude, le terroir est différent. Et dès qu'un seul paramètre change, le profil du vin change aussi. La lecture ici est évidente. La parole est effectivement donnée au terroir qui est magnifié par le vigneron, serviteur de la Nature. Merci à vous, à votre équipe et à la Bourgogne pour ce moment magique Monsieur Carillon.

At François Carillon's, the terroir speaks || Viticulture is in the Carillon family's genes. These passionate winemakers have been cultivating (one might even say venerating) the vine since the 16th century.

How could it be otherwise when one has a grand terroir like Puligny-Montrachet? "We are merely humble servants of nature", François Carillon tells us. Such modesty! All the wines tasted today are magnificent, and his touch, his vision, play a significant role. But this would not be possible without the presence of his dynamic young team, working both in the vineyard and the cellar. They have been jointly cultivating 16 hectares since 2010, the year François Carillon created his own estate after working on the family domain. Today, he includes the new generation, notably Mathis, one of his four children.

We descend into the cellar, which once served as stables. In Puligny, the cellars are semi-underground, with water almost at ground level. Seated on a barrel, Raimonds Tomsons observes the bottles adorned with the "1611" logo, a date found engraved on a stone in the estate's cellar. Here, all wines are vinified and aged in the same manner: one year in barrel for the two fermentations and six months in vat before bottling. All the differences observed during the tasting between the cuvées are directly linked to the "terroir effect". However, one constant remains: purity, precision, and impressive freshness. Elegance accompanies us throughout. With the cuvée Cap au Sud 2022, François Carillon pokes fun at prevailing Burgundy prices. Here is a lovely "Carillon-style" Chardonnay, lightly stirred, made from grapes from the Gard, which will appeal to a clientele eager for quality wines at low prices. The 2022 Bourgogne Aligoté, from the oldest vines (1.5 hectares), charms with its density and liveliness.

We then move to the six hectares of Puligny and Corpeau terroirs with the 2022 Bourgogne Côte d'Or, full of elegance, offering a perfect balance between acidity and sweetness. Another fine example of reasonably priced Burgundy. Raimonds delights in the 2022 Puligny-Montrachet, which is both slightly creamy and

mouthwatering. The intensity, roundness, and again, the incredible freshness of the 2022 Puligny-Montrachet 1er Cru Champ-Gain, delight us! We end with a high-flying festival featuring the 2022 Puligny-Montrachet Les Combettes and Les Perrières cuvées. "It's the magic of Burgundy on these terroirs!" says François. It's all about variations: soil, altitude, exposure, wind. At each altitude,



the terroir is different. And as soon as a single parameter changes, the wine profile changes too. The reading here is clear. The terroir indeed speaks, magnified by the winemaker, a servant of Nature. Thank you, to you, your team, and Burgundy for this magical moment, Mr. Carillon.

Text and photos : Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.FRANCOISCARILLON.COM

La Bourgogne est aussi un terroir à Crémant,

LOUIS BOUILLOT le prouve !



Nous passons le portail et là, dans une cour à l'abri du tumulte, nous arrivons devant l'ancien relais de poste de Nuits-Saint-Georges, entièrement rénové avec son joli toit de tuiles vernissées, rappelant celui des Hospices de Beaune. Nous sommes à la Maison Louis Bouillot (fondée en 1877), pionnier des vins effervescents en Bourgogne.

La famille Boisset, important négociant régional, a fait l'acquisition de la Maison en 1997 et l'a hissé au plus haut niveau. Elle a été parmi les premiers à croire au potentiel des Crémants de Bourgogne. Leurs 170 ha de vignes certifiées HVE s'étendent du nord au sud de la Bourgogne. Pierre Jury en est le directeur. Il nous explique que M. Boisset vient encore tous les matins prendre le pouls de la Maison. Il faut dire que l'endroit, réhabilité avec goût, est magnifique. Munis d'audio guide, nous déambulons d'un écran à l'autre, en totale immersion pour comprendre l'histoire et la philosophie de la Maison, en vigne comme en cave. Une bien belle expérience, ouverte au public en 2021. Nous découvrons ensuite La Verrière, très jolie pièce de style Art Déco baignée de lumière naturelle et plutôt atypique pour la région.

La dégustation en sera d'autant plus agréable. Pierre Jury nous propose de découvrir une gamme riche d'une vingtaine de crémants. Grâce à son vignoble, la Maison a la chance de pouvoir jongler avec une grande diversité de terroirs sur lesquels s'épanouissent les différents cépages bourguignons (pinot noir, chardonnay, gamay, aligoté). Nous commençons par

une dégustation comparative de Blanc de Blancs et de Blanc de Noirs. Raimonds est charmé tantôt par le style croustillant, lumineux et très frais de Perle d'Ivoire et tantôt par le style plus fruité et structuré de Perle de nuit. « Nous ne voulons pas de crémants trop juteux ou trop fruités, nous privilégions la structure et la fraîcheur », nous dit M. Jury.

Depuis quelques années, la proportion d'aligoté utilisée tend à augmenter afin de préserver ce profil rafraîchissant. Toute la gamme des Perles, millésimées ou non, pour la gastronomie ou pas, a effectivement une ligne directrice : finesse, crémeux et surtout beaucoup de fraîcheur. La nouvelle gamme parcellaire, Les Grands Terroirs, interpelle Raimonds. Depuis 2014, le domaine s'est étoffé de parcelles d'excellence. Chenôvre 2019, monopole situé sur les hauteurs de Savigny les Beaune, élaboré à partir de vieilles vignes de chardonnay et vieillis 4 ans sur lies, enchante Raimonds avec sa concentration, son opulence et sa grande fraîcheur. En Bollyery 2018 est

surprenant de finesse et d'élégance. Planté en pinot noir, ce vignoble se trouve juste en face du Clos Vougeot Grand Cru, il ne peut produire que de Grands Crémants. Ce 1^{er} millésime laisse supposer que le meilleur est à venir. Cette collection, née en 2023 n'est que le début d'une belle et singulière aventure. Cerise sur la gâteau, nous avons eu le privilège de conclure la dégustation avec Dessus les Vermots 2012. Un crémant mature, d'une grande richesse, ayant passé plus de 10 ans sur lattes, qui démontre tout le savoir-faire de la Maison quant à l'élaboration de Crémants de Bourgogne de garde. Des bulles issues de grands terroirs bourguignons, voilà un pari réussi !



Pierre Jury et Frederic Brand.



Dans la Verrière, Pierre Jury et Raimonds Tomsons.

Burgundy: a terroir for Crémant, proven by Louis Bouillot! || As we pass through the gate and step into a serene courtyard, we find ourselves before the beautifully renovated old post house of Nuits-Saint-Georges. Its charming roof with glazed tiles evokes the iconic roof of the Hospices de Beaune. We have arrived at Maison Louis Bouillot (founded in 1877), a pioneer in sparkling wines in Burgundy.

The Boisset family, a major regional wine merchant, acquired the Maison in 1997 and elevated it to the highest levels of excellence. They were among the first to believe in the potential of Crémants de Bourgogne. Their 170 hectares of vineyards, certified High Environmental Value, stretch from the north to the south of Burgundy. Pierre Jury, the director, tells us that Mr. Boisset still visits every morning to check in on the Maison. The tastefully restored location is indeed stunning. With audio guides in hand, we wander from screen to screen, completely immersed in the history and philosophy of the Maison, both in the vineyard and the cellar. This delightful experience, open to the public since 2021, allows us to truly understand the spirit of Louis Bouillot.

Next, we explore La Verrière, a beautifully styled Art Deco room bathed in natural light, quite unique for the region. It makes the tasting experience all the more enjoyable. Pierre Jury offers us a chance to discover a rich array of around twenty Crémants. Thanks to its extensive vineyard, the Maison can draw on a wide diversity of terroirs where various Burgundy grape varieties (Pinot Noir, Chardonnay, Gamay, Aligoté) thrive. We begin with a comparative tasting of Blanc de Blancs and Blanc de Noirs.

Raimonds is enchanted by the crisp, luminous, and very fresh style of Perle d'Ivoire, as well as the more fruity and structured style of Perle de Nuit. "We aim to avoid overly juicy or fruity Crémants; we prioritize structure and freshness", says Mr. Jury.

In recent years, the proportion of Aligoté used has increased to maintain this refreshing profile. The entire Perles range, whether vintage or not, gastronomic or otherwise, follows a clear guiding principle: finesse, creaminess, and above all, a lot of freshness. Raimonds is particularly intrigued by the new single-parcel range, Les Grands Terroirs. Since 2014, the estate has expanded with plots of exceptional quality. The 2019 Chenôvre, a monopole situated on the heights of Savigny-les-Beaune, made from old Chardonnay vines and aged 4 years on the lees, captivates Raimonds with its concentration, opulence, and great freshness. The 2018 En Bollyery impresses with its finesse and elegance. Planted with Pinot Noir, this vineyard lies just opposite the prestigious Clos Vougeot Grand Cru, suggesting it can only produce outstanding Crémants. This first vintage hints at even greater things to come. Launched in 2023, this collection marks the beginning of a promising and unique adventure.

The crowning moment of our tasting is the privilege of ending with Dessus les Vermots 2012. This mature Crémant, rich and complex from over 10 years of ageing on the lees, showcases Maison Louis Bouillot's expertise in crafting long-ageing Crémants de Bourgogne. Sparkling wines from Burgundy's grand terroirs, what a successful endeavor!

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.LOUIS-BOUILLOT.COM



CHÂTEAU DE COUCHES,

les Côtes du Couchois :
une Bourgogne enfin accessible

Mais où sommes-nous donc ?... Telle est la question car le Couchois a toujours été une zone charnière depuis la plus haute Antiquité. C'est à la suite d'une décision de l'INAO visant à faire taire les disputes intestines entre ceux qui se voyaient en Hautes-Côtes de Beaune et ceux qui voulaient rejoindre les Côtes Chalonnaise que l'AOC Côtes du Couchois Rouge vit enfin le jour en 2000... en oubliant les blancs au passage.

Il aura donc fallu attendre 2015 pour qu'un petit groupe, sous l'impulsion d'Olivier Poelaert, propriétaire-vigneron du Château de Couches depuis 2009, prenne les choses en main, en commençant bien évidemment par une étude géologique des sols du Couchois afin d'en démontrer la typicité. Ce bon vivant, fervent défenseur de l'AOC, milite sans relâche pour l'AOC Côtes du Couchois Blanc « Nos vins blancs sont bien notés, ils ont juste été oubliés », dit Olivier.

C'est effectivement ce que constate Raimonds Tomsons en dégustant notamment le Clos Marguerite blanc 2023 à la barrique : « J'aime bien sa tension et ses notes iodées ». Olivier Poelaert réplique « on fait des choses magnifiques dans le Couchois ! ». L'attachement au territoire ne s'arrêtant pas là, Olivier rachète en 2017 la Cave de Mazenay afin de transformer l'établissement de négoce en cave viticole, à la surprise de tous.

Aujourd'hui, sous la direction de Jean-Christophe Pascaud, la cave exploite 26ha, soit environ 10% de l'appellation, sur une dizaine de parcelles réparties un peu partout dans le Couchois mais surtout les 2,83ha du Clos Marguerite au sein même des murs du Château. La vision à la vigne est bien précise « avec une forte empreinte aux sols », dit J-C Pascaud : ni pesticides, ni herbicides, vignes basses et petits rendements. À la cave, les élevages sont longs et particulièrement maîtrisés, un artisanat qui permet d'obtenir des vins de Bourgogne avec une véritable identité. De plus, le Couchois bénéficie d'une grande diversité de sols (grès, marnes, granit, argilo-calcaire), ce qui donne une palette aromatique très large. Tout au long de la dégustation, le fil rouge des blancs et des rouges est la fraîcheur, le pep's, sans

oublier la concentration et le caractère bien trempé qui rappelle celui du propriétaire ! Le Clos Marguerite blanc Passionnément 2022 nous séduit avec sa complexité associée à une finale salivante. Le Blason de Vair, Clin d'œil rouge 2016 (oui, les Côtes du Couchois vieillissent très bien) se démarque avec sa souplesse et son élégance grâce aux sols de grès. Le Clos Marguerite rouge À la Folie 2018 porte bien son nom, on ne peut que perdre la tête en goûtant à sa vivacité.

Donc oui, il existe une Bourgogne accessible et ô combien qualitative aussi bien au niveau des prix, qu'au niveau relationnel. Les vignerons savent ouvrir leur porte ! Le Château de Couches est là pour le prouver. L'AOC Côtes du Couchois va vous enchanter ! Et la relève est déjà là pour défendre et faire perdurer l'appellation...



Jean-Christophe Pascaud.

© Château de Couches



Raimonds Tomsons, Olivier Poelaert et Jean-Christophe Pascaud.

© Florence Corbalan

Château de Couches, Côtes du Couchois : a Burgundy finally accessible

But where are we exactly?... That is the question, as Couchois has always been a transitional zone since ancient times. It was following a decision by the INAO aimed at silencing the internal disputes between those who saw themselves in the Hautes-Côtes de Beaune and those who wanted to join the Côtes Chalonnaise that the AOC Côtes du Couchois Red finally came to be in 2000 ... forgetting the whites in the process.

Thus, it was not until 2015 that a small group, led by Olivier Poelaert, owner-winemaker of Château de Couches since 2009, took matters into their own hands, starting, of course, with a geological study of the Couchois soils to demonstrate their uniqueness. This bon vivant, a fervent defender of the AOC, tirelessly campaigns for the AOC Côtes du Couchois White: "Our white wines are well-rated; they were just forgotten", says Olivier.

This is indeed what Raimonds Tomsons observes when tasting the Clos Marguerite white 2023 from the barrel: "I like its tension and iodized notes". Olivier Poelaert responds, "We do magnificent things in Couchois!". The commitment to the territory does not stop there, as Olivier purchased the Cave de Mazenay in 2017 to transform the trading establishment into a wine cellar, much to everyone's surprise.

Today, under the direction of Jean-Christophe Pascaud, the cellar exploits 26 hectares, about 10% of the appellation, across a dozen plots scattered throughout Couchois but especially the 2.83 hectares of Clos Marguerite within the very walls of the Château. The vision for the vineyard is very clear, with "a strong imprint on the soils", says J-C Pascaud: no pesticides, no herbicides, low vines, and small yields. In the cellar, the ageing processes are long and particularly well-managed, an artisanal approach that

produces Burgundy wines with a true identity. Furthermore, Couchois benefits from a great diversity of soils (sandstone, marl, granite, clay-limestone), offering a very wide aromatic palette. Throughout the tasting, the common thread in both the whites and reds is freshness and zest, along with concentration and a strong character reminiscent of the owner! The Clos Marguerite white Passionnément 2022 charms us with its complexity and a salivating finish. The Blason de Vair, Clin d'œil red 2016 (yes, Côtes du Couchois ages very well) stands out with its suppleness and elegance thanks to the sandstone soils. The Clos Marguerite red À la Folie 2018 lives up to its name; one can only lose their head tasting its vivacity.

So yes, there exists an accessible Burgundy that is also highly qualitative both in terms of price and relationally. The winemakers know how to open their doors! Château de Couches is here to prove it. The AOC Côtes du Couchois will enchant you! And the next generation is already here to defend and perpetuate the appellation...

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUDECOUCHES.COM

Le virage réussi de la MAISON PATRIARCHE

En plein cœur de Beaune, nous entrons dans la plus grande cave de Bourgogne. Le négociant Jean-Baptiste Patriarche a ouvert le bal en achetant le couvent des Visitandines en 1796 pour y installer ses caves. Par la suite, André Boisseaux lui succédera et aura l'excellente idée de racheter d'autres caves sous la chapelle. Il les reliera entre elles, créant ainsi une galerie sous-terrainne de 5 km qui stocke aujourd'hui, dans des conditions optimum, un patrimoine de 2 millions de bouteilles.



Raimonds Tomsons, Manon, Jean-Michel Galette et Thomas.

Avant de nous plonger dans les magnifiques entrailles de la Maison Patriarche, nous suivons Jean-Michel Galette, le responsable de l'œnotourisme depuis 30 ans, ainsi que Thomas, un des 3 responsables de cave, et Manon, en charge de l'export. Raimonds Tomsons s'installe pour une dégustation comparative de

3 blancs et de 3 rouges de Bourgogne, dont la grande majorité est à moins de 50 €, ce qui devient rare... La simplicité et la belle fraîcheur du Pernand-Vergelesses Les Belles Filles 2022 le séduit. Il le verrait bien sur des huîtres ou juste en apéritif. Le *Rully Premier Cru Les Cloux 2022* «est une belle surprise, dans le style généreux», dit-il.

Il sent un grand potentiel avec le *Puligny-Montrachet Les Folatières 2020*, «ce vin est magnifique ! Il a beaucoup de complexité, d'élégance et de fraîcheur!». Voilà de quoi rassurer et encourager J.-M. Galette et Thomas qui attendaient avec impatience les retours de Raimonds.

Il faut dire que la Maison a pris un nouveau virage, avec de nouvelles équipes, jeunes et talentueuses. Le savoir-faire Patriarche est aujourd'hui valorisé et reconnu à travers les concours et la presse. La force de Patriarche est de travailler avec 80 producteurs qui, pour la plupart, sont fidèles depuis des décennies. Une grande confiance s'est installée et tout est mis en place pour la conserver. Chaque domaine gère la partie viticulture, les vinifications sont supervisées par la Maison Patriarche, et les vins sont ensuite rapatriés dans les caves de Patriarche pour être élevés entre 12 et 18 mois selon la couleur et les profils. Les œnologues de la Maison dégustent régulièrement pour suivre l'évolution des vins. «Nous sommes fiers de notre travail», dit J.-M. Galette. Et Thomas de rajouter, «Je viens de la vigne et aujourd'hui, mon rôle est de sublimer les vins en les élevant avec soin. Je vais chercher les pépites et ensuite j'essaie de créer des vins attractifs qui séduisent les nouveaux consommateurs, tout en respectant l'identification de leur appellation».

Raimonds a beaucoup de plaisir en dégustant le *Fixin Clos du Chapitre 2019*. Le *Aloxe-Corton Les Boutières 2022* et le *Clos de Vougeot 2019*, ne sont pas en reste ! Donc oui, la Maison Patriarche peut être fière de créer des vins à la fois concentrés, aromatiques, et avec beaucoup d'élégance et de fraîcheur. Facile à boire dans leur jeunesse ou suffisamment structurés pour la garde, chacun y trouvera sa pépite. Place maintenant à la visite des caves sous-terrainnes. C'est impressionnant. Allez-y, c'est ouvert tous les jours !

The successful transition of Maison Patriarche
|| *In the heart of Beaune, we enter the largest cellar in Burgundy. The negociant Jean-Baptiste Patriarche started it all by purchasing the Convent of the Visitandines in 1796 to establish his cellars. Later, André Boisseaux succeeded him and had the excellent idea to buy additional cellars beneath the chapel. He connected them, creating a 5 km underground gallery that today stores a heritage of 2 million bottles in optimal conditions.*

Before diving into the magnificent depths of Maison Patriarche, we follow Jean-Michel Galette, the head of wine tourism for 30 years, along with Thomas, one of the three cellar managers, and Manon, who handles exports. Raimonds Tomsons settles in for a comparative tasting of three white and three red Burgundy wines, the vast majority of which are under €50 ... He is charmed by the simplicity and beautiful freshness of the 2022 Pernand-Vergelesses Les Belles Filles, which he imagines pairing with oysters or enjoying as an aperitif. The 2022 *Rully Premier Cru Les Cloux* "is a nice surprise, with a generous style", he says. He senses great potential with the 2020 *Puligny-Montrachet Les Folatières*: "This wine is magnificent! It has great complexity, elegance, and freshness!".



This is enough to reassure and encourage J.-M. Galette and Thomas, who were eagerly awaiting Raimonds' feedback. The Maison has taken a new direction, with new, young, and talented teams. The Patriarche expertise is now valued and recognized in competitions and the press. The strength of Patriarche lies in working with 80 producers, most of whom have been loyal for decades. A great trust has been established, and everything is done to maintain it. Each estate manages its own viticulture, vinifications are supervised by Maison Patriarche, and the wines are then brought back to the Patriarche cellars to be aged for 12 to 18 months, depending on the color and profile. The Maison's oenologists regularly taste the wines to monitor their development. "We are proud of our work", says J.-M. Galette. And Thomas adds, "I come from the vineyard, and today my role is to enhance the wines by ageing them with care. I search for gems and then try to create attractive wines that appeal to new consumers while respecting their appellation identity".

Raimonds thoroughly enjoys tasting the 2019 *Fixin Clos du Chapitre*. The 2022 *Aloxe-Corton Les Boutières* and the 2019 *Clos de Vougeot* are not to be overlooked! So yes, Maison Patriarche can be proud of creating wines that are concentrated, aromatic, full of elegance and freshness. Easy to drink when young or structured enough for ageing, everyone can find their gem. Now it's time for the tour of the underground cellars. It's impressive. Go ahead, it's open every day!

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.PATRIARCHE.COM

LA MAISON LOUIS PICAMELOT

crée des crémants
de Bourgogne de terroir

Nous sommes à Rully. Face à nous se dresse un beau bâtiment qui épouse la nature. Nous entrons dans la Maison Picamelot, fondée en 1926, où nous accueille tout sourire Philippe Chautard, le propriétaire, sincèrement ravi de recevoir Raimonds Tomsons.



© Louis Picamelot



© Louis Picamelot / Ramousse Images

La cave est construite dans une ancienne carrière, juste au pied des vignes. Nous déambulons dans ce milieu naturel en nous frottant au terroir, bien visible en coupe sur les murs. L'argile et le calcaire se côtoient juste au-dessus de la roche. Pour Philippe, pas question de créer des copies de champagne, ses crémants sont différents, ils ont leur propre histoire, leur propre identité, et nous le verrons à la dégustation, leurs propres terroirs.

Philippe et son équipe vont encore plus loin, ils ne proposent que des crémants millésimés, comme tout bon vin de Bourgogne qui se respecte. La notion de millésime fait référence à la notion de l'année de récolte. Le crémant le plus jeune est de 2021 et le plus âgé de 2016. « Le temps, c'est important, dit Philippe, nous, on veut de l'aromatique ». Le pressurage se fait tout en douceur et sur un temps long, les vinifications sont également longues et avant le tirage en bouteille, le vin se repose. Au vignoble (19 ha), le travail est minutieux, on laisse la vigne respirer, grandir à son rythme.

C'est donc tranquillement que nous commençons la dégustation avec la gamme « Les Terroirs », des crémants d'assemblage de cépages et de parcelles. Raimonds trouve Le Brut Blanc 2021 très agréable. Ça commence bien ! « Nous faisons des vins gourmands, je veux que les gens aient du plaisir », dit Philippe. Le rosé Brut 2020

séduit avec sa tendresse, ses petits fruits rouges et son bel équilibre. C'est Charlie Cortet qui l'a vinifié. « Il a du mérite mon Charlie », dit fièrement Philippe. Ce jeune caviste de 25 ans, rentré ici à 16 ans, incarne sans conteste l'avenir de la Maison Picamelot. La dégustation des parcelles (Les Reipes, En Chazot, En Espoutières, Les Clos) est enthousiasmante. La notion de terroir est évidente. Ici, on fait avant tout des vins de Bourgogne et la bulle l'accompagne. Philippe a su trouver les bons terroirs (et ça continue à se développer) pour créer des crémants de grande qualité. Nous sentons du caractère, de la patience, de la fraîcheur, de la finesse dans tous les vins. *Clos Eudes III Blanc de Blancs Extra Brut 2020* est frais, précis, avec un crémeux délicat. Le secteur de Talant est très prometteur. Raimonds se régale avec la densité, la complexité, la finesse et la grande fraîcheur d'*En Chazot Blanc de Noirs 2019*. La puissance salivante du *Blanc de Blancs Les Reipes Extra Brut 2019* nous enchante.

Cette Maison propose des crémants très différents avec un véritable effet terroir. Voilà une bien belle palette de couleurs, d'aromatiques, de textures et une bulle toujours très fine. Bravo ! À suivre de près les futures vinifications de Charlie Cortet...



Charlie Cortet, Raimonds Tomsons et Philippe Chautard.

© Florence Corbalian

Maison Louis Picamelot creates terroir-based Cremants de Bourgogne || We are in Rully. In front of us stands a beautiful building that blends seamlessly with nature. We enter the Maison Picamelot, founded in 1926, where we are warmly greeted by Philippe Chautard, the owner, genuinely delighted to welcome Raimonds Tomsons.

The cellar is built in an old quarry, right at the foot of the vineyards. We stroll through this natural environment, closely observing the terroir, clearly visible in cross-section on the walls. Clay and limestone sit side by side just above the rock. For Philippe, creating champagne replicas is out of the question; his Cremants are different, they have their own story, their own identity, and as we will see during the tasting, their own terroirs. Philippe and his team go even further, offering only vintage Cremants, like any respectable Burgundy wine. The concept of vintage refers to the harvest year. The youngest Cremant is from 2021 and the oldest from 2016. "Time is important," says Philippe. "We want aromatic wines." The pressing is done gently and over a long period, the vinifications are also long, and before bottling, the wine rests. In the vineyard (19 ha), the work is meticulous, allowing the vine to breathe and grow at its own pace.

So, we begin the tasting calmly with the "Les Terroirs" range, remnants blended from various grape varieties and parcels. Raimonds finds the *Brut Blanc 2021* very pleasant. A good start! "We make gourmet wines; I want people to enjoy them", says Philippe. The *2020 Brut Rosé* charms with its tenderness, its small red fruits, and its fine balance. It was vinified by Charlie Cortet. "My Charlie deserves praise", says Philippe proudly. This young winemaker, 25 years old, who started here at 16, undoubtedly represents the future of the Maison Picamelot. The tasting of the single-parcel Cremants (Les Reipes, En Chazot, En Espoutières, Les Clos) is exciting. The concept of terroir is evident. Here, above all, we make Burgundy wines, with the bubbles as an accompaniment. Philippe has found the right terroirs (and continues to develop them) to create high-quality Cremants. We sense character, patience, freshness, and finesse in all the wines. *Clos Eudes III Blanc de Blancs Extra Brut 2020* is fresh, precise, with a delicate creaminess. The Talant area is very promising. Raimonds delights in the density, complexity, finesse, and great freshness of the *En Chazot Blanc de Noirs 2019*. The salivating power of the *Blanc de Blancs Les Reipes Extra Brut 2019* enchants us.

This Maison offers very different Cremants with a genuine terroir effect. Here is a beautiful palette of colors, aromatics, textures, and always a very fine bubble. Bravo! Keep an eye on Charlie Cortet's future vinifications...

Florence Corbalian

EN SAVOIR ⊕

→ WWW.LOUIPICAMELOT.COM



Philippe Chautard et Raimonds Tomsons.

© Florence Corbalian

Le carnet de route de Raimonds Tomsons

Raimonds Tomsons's reviews

JEAN MARC BOILLOT

Pommard 1^{er} Cru Jarollieres 2022

Robe : brillante et éclatante, avec un cœur rubis moyennement intense et des nuances rouge violet clair. **Nez** : un nez savoureux, avec des arômes de cerise noire et de prune noire, soutenus par des épices comme la cannelle et le clou de girofle, des senteurs de terre foulée et de graphite. Une touche boisée, avec une légère note de bois grillé. **Bouche** : une attaque généreuse sur les fruits mûrs tels que la cerise noire, la prune et les épices, tout en conservant une fraîcheur bien retenue et des tanins soyeux et polis. Le milieu de bouche révèle des notes de cerise noire, de prune, avec des épices et une note de bois légèrement grillé. Finale persistante et épicée. **Commentaire** : une belle expression de Pommard, avec un caractère épicé. Convient parfaitement aux plats de gibier délicats avec un caractère terreux et une sauce au vin rouge.

Color: brilliant and star bright, with a moderate ruby core and light purple red color. **Nose**: a savory nose with more dark scented cherry and dark plum, supported by dark spices like cinnamon stick and clove, scents of turned black earth and graphite, gentle wood with lightly charred woodiness. **Palate**: more generous and ripe fruit attack with dark cherry, plum and dark spices, still with well retained freshness underneath and silky polished tannins. The midpalate shows dark cherry, plums, with dark spices and gently charred wood note. Spicy persistent finish. **Comment**: a beautiful expression of Pommard, with a spicy character. Suitable for delicate game dishes with an earthy character and red wine jus.

JEAN MARC BOILLOT

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Combettes Blanc 2022

Robe : brillante, éclatante, avec une couleur dorée pâle et une légère réflexion verdâtre. **Nez** : très fin, avec une complexité étayée, sur des senteurs minérales de pierre mouillée, combinant fraîcheur et générosité. Citron mûr, pêche jaune juteuse et mûre, fine onctuosité avec beurre frais et de la cire d'abeille. Notes délicates de chêne et de fleurs blanches. **Bouche** : attaque généreuse avec une concentration et une fraîcheur équilibrées. Le milieu de bouche révèle une texture grasse, avec du corps et de la densité, combinée à de la pêche jaune fraîche, de la poire et de la pomme. Notes de beurre frais, de cire, avec une grande ligne de fraîcheur. Très persistant en finale. **Commentaire** : une excellente expression des Combettes combinant précision et tension, avec texture et densité. Parfaitement adapté à un cabillaud noir poché au beurre servi avec une sauce au beurre blanc.

Color: brilliant, star bright, with a pale golden color and light greenish reflection. **Nose**: very fine nose with layered complexity of wet stone mineral scents combining freshness and generosity. Ripe lemon, ripe juicy yellow peach, fine creaminess with fresh butter and bees wax, gentle oak notes and scent of white blossom. **Palate**: generous attack with concentration and balanced freshness, The midpalate shows an oily texture with weight and density, combined with fresh



yellow peach, pear and apple. Notes of fresh butter, wax, but with a great line of freshness going through. Very persistent on the finish. **Comment**: great expression of Les Combettes combining precision and tension with texture and density. Perfectly suitable with a butter poached black cod served with a beurre blanc sauce.

DOMAINE ALBERT GRIVault

1^{er} Cru Perrières Meursault Blanc 2022

Robe : brillante, éclatante, couleur dorée intense, léger reflet verdâtre. **Nez** : très fin, dominé par un côté fumé et pierreux, pierres concassées, craie humide. Citron épicé mûr, pêche jaune mûre, senteurs de noisette, notes délicates de noix de coco et de vanille, beurre frais, léger toasté et épices douces. **Bouche** : grande intensité et tension à l'attaque, avec une acidité fraîche, équilibrée, une structure moyennement intense. Le milieu de bouche est précis et texturé, tout en étant accompagné de citron épicé mûr, de pomme cuite au beurre, de délicates notes d'épices douces, de noisettes fraîches. Finale longue et persistante. **Commentaire** : un très bel exemple du millésime 2022 et du terroir de Perrières, avec de la précision et de la texture, mais nécessite plus de temps pour révéler sa complexité. Une légère aération et une température de service légèrement plus chaude (10 à 12°C) lui sera bénéfique. Parfait avec du homard bleu et des légumes glacés.

Color: brilliant, star bright, with an intense golden color and light greenish reflection. **Nose**: very fine nose, driven by flinty smokiness, crushed stones and wet chalk. Ripe spicy lemon, ripe yellow peach, scents of hazelnut, gentle coconut and vanilla notes, fresh butter and gentle toastiness and sweet spices. **Palate**: great intensity and tension on the attack with balanced fresh acidity within moderate frame, The midpalate is precise and textured and at the same time with ripe spicy lemon, baked apple in butter, gentle note of sweet spice, fresh hazelnuts. Long and persistent finish. **Comment**: a very fine example of 2022 vintage and Perrieres terroir with precision and texture but needs more time to reveal its complexity. Will benefit from gentle aeration and slightly warmer service temperature of 10 -12°C. Suitable with blue lobster and glazed vegetables.

DOMAINE ALBERT GRIVault

1^{er} Cru Clos des Perrières Meursault Blanc 2022

Robe : brillante, éclatante, doré moyennement intense. Un léger reflet verdâtre. **Nez** : complexe, avec une jolie maturité, sur les pierres concassées, de la fumée et du silice. Nez très stratifié, avec du beurre frais, des noisettes mais pas très élevé en tonalité. Crémeux et cireux, complété par des notes de pâtisserie, des touches de fleurs jaunes, de miel et de fruits verts à noyau, frais, comme la prune et la pêche. **Bouche** : ample et large, avec un corps presque plein, équilibré par une acidité ronde mais très fraîche. Le milieu de bouche révèle une texture grasse, avec une grande intensité des saveurs, des notes d'épices comme le clou de girofle et la vanille, fumé, silice, chutney de citron sucré, de la pomme cuite au beurre, de la citrouille confite avec du clou de girofle. Très long et complexe. **Commentaire** : malgré sa jeunesse, c'est un vin avec une fine complexité stratifiée, nécessitant plus de temps en bouteille. Cependant, avec une légère aération, ce serait un vin parfait pour la méditation ou accompagner une queue de homard pochée au beurre avec une polenta crémeuse et épicée et du safran.

Color: brilliant, star bright, with a moderate golden color and light greenish reflection. **Nose**: complex, with fine ripeness showing crushed stones, flint and smoke. Very layered nose, with fresh butter, hazelnuts but not very high toned. Creamy and waxy, complemented with notes of pastry, hints of yellow blossom, honey and fresh green stone fruits like plum and peach. **Palate**: broad and wide, with an almost full body balanced by a rounded but very fresh acidity. The midpalate shows a fine oily texture with high intensity of flavors, notes of spices like clove and vanilla, smoke, flint, sweet lemon chutney, apple baked in butter, pumpkin preserved with clove. Very long and complex. **Comment**: despite its youth it's a wine with fine layered complexity demanding more time in bottle. However, with a gentle aeration this would be a perfect meditation wine or great with butter poached lobster tail with a creamy and spicy polenta and saffron.



DOMAINE MOISENET-BONNARD

Pommard 1^{er} Cru Les Charmots 2021

Robe : brillante, éclatante, avec un cœur rubis sombre moyennement intense et un bord violet clair. **Nez** : complexe et stratifié, avec des notes de cerise noire douce, de prune noire juteuse, combinées à des épices comme la cannelle et des senteurs de graines de moutarde. Notes florales de violette séchée, soutenues par une senteur terreuse de sous-bois, d'écorce et de fumé. **Bouche** : attaque très polie et soyeuse, avec une acidité fraîche et des tanins soyeux. Le milieu de bouche montre une concentration de saveurs élevée, avec de la cerise rouge et noire mûre, de la marmelade de prune noire mûre, mais aussi avec une grande ligne de fraîcheur. Douces épices et tonalité terreuse mais plus axées sur la pureté du fruit, très bonne persistance. **Commentaire** : un Pommard charmant et épicé qui accompagnera parfaitement un canard sauvage rôti lentement avec une réduction de vin rouge, des épices douces et des marrons caramélisés.

Color: brilliant, star bright, with a moderate dark ruby core and light purple rim. **Nose**: complex and layered, with sweet dark cherry, juicy dark plum, combined with dark spices like cinnamon and scents of mustard seed. Floral notes of dried violet supported by an earthy scent of woodland, bark and smoke. **Palate**: very polished, silky attack with fresh acidity and silky tannins. The midpalate shows elevated concentration of flavor with ripe red and dark cherry, ripe dark plum marmalade but with a great fresh line going through. Gentle spices and earthy tone but more on the purity of fruit, very good persistence.

Comment: a charming and spicy Pommard which will complement a slowly roasted wild duck with a red wine reduction and sweet spices, caramelized chestnuts.

DOMAINE MOISENET-BONNARD

Pommard 1^{er} Cru Les Epenots 2021

Robe : brillante, éclatante, avec un cœur rubis sombre moyennement intense et un bord violet clair. **Nez** : avec un caractère fumé, soutenu par une multitude d'épices sèches comme la cannelle et le clou de girofle, des fruits noirs sucrés comme la mûre, la cerise noire et la griotte. Légère note de bois grillé avec un caractère rôti ajoutant dimension et complexité. **Bouche** : attaque généreuse avec des épices sèches de clou de girofle, de noix de muscade et de griotte sucrée. Agréablement réchauffant, avec une acidité ronde et équilibrée, ajoutant une grande fraîcheur. Le milieu de bouche montre de la densité et de la concentration, avec un corps presque plein, des notes de sous-bois, de fumé, et de nombreuses épices comme la cannelle, le cumin et le poivre noir. Finale longue et épicée. **Commentaire** : une grande expression structurée et riche d'un Pommard raffiné. Convient aux plats de gibier terreaux comme un râble de chevreuil grillé avec une sauce demi-glace, des baies noires sauvages et des épices douces.

Color: brilliant, star bright, with a moderate dark ruby core and light purple rim. **Nose**: with smoky character, supported by plethora of dry spices like cinnamon and clove, sweet dark fruits like blackberry, dark cherry and morello cherry. Lightly charred wood with a roasted character adding dimension and complexity. **Palate**: generous attack with dry spices of clove, nutmeg and sweet dark Morello cherry. Pleasantly warming, with a rounded and balanced acidity adding great freshness, The midpalate shows density and concentration with an almost full body, with notes of dark earth, smoke, plenty of spices like cinnamon, cumin and black pepper. Long and spicy finish. **Comment**: great and wealthy structured expression of fine Pommard. Suitable for earthy game dishes like grilled saddle of venison with a demi glaze sauce, wild dark berries and sweet spices.



VINCENT GIRARDIN

Meursault 1^{er} Cru Les Perrières Blanc 2020

Robe : brillante, éclatante, avec une couleur dorée moyennement intense et une légère réflexion verdâtre indiquant sa jeunesse. **Nez** : charmant, avec du beurre frais, du citron confit, des fruits jaunes de verger comme la poire et le coing, des fruits à noyau comme la pêche et la prune, une touche de safran et de noisettes légèrement grillées. Le nez est très précis et frais. **Bouche** : excellente combinaison entre la tension et le corps, sans être trop gras, combiné avec une acidité vive et une belle sapidité. Le milieu de bouche est généreux, avec une grande intensité et persistance. Citron mûr et croquant, pomme jaune cuite au beurre, fine note de chêne, excellente précision. Finale cristalline et minérale. **Commentaire** : avec sa tension, son acidité vive et sa texture légèrement crémeuse, ce vin accompagnerait parfaitement des oursins salins frais avec un cappuccino de bisque de homard.

Color: brilliant, star bright, with a moderate golden color and light greenish reflection indicating its youth. **Nose**: charming, with fresh butter, preserved lemon, yellow orchard fruits like pear and quince, stone fruits like peach and plum, scent of saffron and lightly roasted hazelnuts. The nose is very precise and fresh. **Palate**: excellent combination of tension and weigh without being too fat, combined with bright acidity and sapidity, The midpalate is generous, with high intensity and persistence. Juicy crunchy ripe lemon, yellow apple baked in butter, fine oak note, excellent precision. Stony crystalline finish. **Comment**: with its tension, bright acid and lightly creamy texture this would complement a fresh saline sea urchin with a lobster bisque cappuccino.



VINCENT GIRARDIN

Volnay 1^{er} Cru Les Santenots 2020

Robe : brillante, éclatante, avec un cœur rubis sombre et un bord rouge pourpre clair. **Nez** : parfumé et prononcé, avec du poivre noir fraîchement écrasé, une délicate note de résine de pin, des herbes aromatiques comme la sauge et la menthe. Cerise noire mûre, prune noire sucrée, complétées par des senteurs de violettes séchées, douce et charmante avec une pointe de chêne rôti. **Bouche** : attaque douce et mûre, avec une acidité très fraîche en dessous et des tanins soyeux et polis. Le milieu de bouche montre du corps et de la densité, avec des épices comme le poivre noir, la cannelle en bâton. Un caractère rafraîchissant, avec de la menthe fraîche et des aiguilles de pin, prune noire juteuse et cerise. Charnu, tout en restant très frais. Finale longue et légèrement épicée. **Commentaire** : un Volnay éclatant et jeune, avec un caractère de fruit mûr et une touche saline qui se marierait parfaitement avec un pigeon rôti servi avec des salsifis noirs croquants, une crème de champignons et une sauce au vin rouge truffée.

Color: brilliant, star bright, a dark ruby core with a light purple red rim. **Nose**: perfumed and pronounced nose, with freshly crushed black pepper, gentle note of pine wood resin, savory herbs like sage and mint. Ripe dark cherry, sweet dark plum complemented by scents of dried violets, sweet and charming with fine roasted oak. **Palate**: sweet and ripe attack, with a very fresh acidity underneath and polished silky tannins. The midpalate shows weight and density, with dark spices like black pepper, cinnamon wood. A cooling character with fresh mint and pine wood needles, ripe juicy black plum and cherry. Fleshy yet with very good freshness. Long and slightly spicy finish. **Comment**: a bright, youthful Volnay, with a ripe fruit character and a savory touch which could be beautifully paired with a roasted pigeon served with a crunchy black salsify, mushroom cream and a truffle red wine sauce.

FRANÇOIS CARILLON

Bourgogne Côte D'Or Chardonnay Blanc 2022

Robe : claire, brillante, avec une couleur jaune moyennement intense et une légère teinte verdâtre. **Nez** : subtil, avec de la pomme jaune mûre et fraîche, de la poire, du citron mûr, de fines notes toastées, de crème, cire d'abeille, notes de fleurs jaunes. **Bouche** : attaque ronde et légèrement crémeuse, avec une structure modérée, soutenue par une acidité fraîche. Le milieu de bouche est assez généreux pour un Bourgogne régional, avec de la densité, du volume et de la jutosité. La bouche se remplit de citron juteux, de pomme jaune et de pêche verte, avec du crémeux, de la cire d'abeille et une fine note épicée. Très bonne persistance. **Commentaire** : un Bourgogne régional au sommet, avec une profondeur de saveurs, de l'équilibre et une belle complexité. Parfait en apéritif ou en avec des huîtres Gillardeau fraîches et salines.

Color: clear, bright, with a moderate yellow color and light greenish sheen. **Nose**: subtle nose, with ripe fresh yellow apple, pear, ripe lemon, with notes of fine toast and cream, bees wax, notes of yellow blossom. **Palate**: rounded and lightly creamy attack within moderate structure supported by fresh acidity, The midpalate is quite generous for a regional Burgundy, with density, volume and juiciness. Mouth filling juicy lemon, yellow apple and green peach with creaminess, bees wax and fine spiciness. Very good persistence. **Comment**: an overperforming regional Bourgogne with depth of flavour, balance and complexity. Perfect as an aperitif or complementing a fresh and saline Gillardeau oyster.



FRANÇOIS CARILLON

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Perrieres Blanc 2022

Robe : claire et brillante, avec une couleur jaune moyennement intense et une légère teinte verdâtre. **Nez** : grande précision, avec de la craie écrasée, de la pierre mouillée, en combinaison avec du citron sucré mûr, des fruits jaunes du verger frais, comme la poire et le coing. Grâce florale avec de l'acacia et des senteurs de miel de fleurs blanches. Notes fines de chêne et de crème délicate. **Bouche** : grande combinaison de tension, de fraîcheur et de texture grasse et ronde ajoutant du corps et du volume, avec une acidité juteuse et fraîche. Le milieu de bouche est rempli de pêche juteuse et mûre, de pomme jaune, de la crème, et de l'amande légèrement grillée. De délicates épices comme la vanille, de la cire d'abeille crémeuse. Très persistant et long. **Commentaire** : un vin fin et complexe qui gagnera en complexité au cours des 7 à 10 prochaines années et qui peut être parfaitement apprécié avec une sole meunière sautée avec une sauce amandine.

Color: clear and bright, with a moderate yellow color and light greenish sheen. **Nose**: great precision, with crushed chalk, wet stone, in combination with ripe sweet lemon, fresh yellow orchard fruits like pear and quince. Floral grace with acacia and scents of white blossom honey. Fine oak notes and gentle cream. **Palate**: great combination of tension, freshness and rounded oily texture adding weight and volume, with very juicy and fresh acidity. The midpalate is almost full in body with ripe juicy peach, yellow apple, cream, lightly roasted almond, gentle spices like vanilla, bees wax creaminess. Very persistent and long. **Comment**: a fine and complex wine which will gain complexity through the next 7-10+ years and can be perfectly enjoyed with a pan-fried Dover sole with an almondine sauce.

LOUIS BOUILLOT

Blanc de Noirs Perle de Nuit Brut

Robe : claire, brillante, avec une couleur jaune pâle et une légère teinte cuivrée. Bulles fines et énergiques. **Nez** : ouvert, avec un caractère de fruits mûrs et juteux, de prune, de poire et de pêche jaune, combinées avec une senteur de noisette, un fin toasté et du biscuit. **Bouche** : très bonne structure, avec une fine crémosité, une acidité fraîche et juteuse, combinées à des bulles fines et crémeuses. Milieu de bouche arrondi, avec de la prune jaune mûre mais fraîche, de la poire, de la pêche, des noisettes et des notes de biscuit, avec des saveurs de pâtisserie et de tarte à la poire. Grande tension et fraîcheur. **Commentaire** : un très bon exemple de Blanc de Noirs avec une structure et une profondeur de fruits. Idéal avec une cuisine riche et grasse, par exemple un turbot poêlé au beurre avec une sauce beurre blanc et un chutney de prune.

Color: clear, brilliant, with a pale-yellow color and light coppery sheen. Fine energetic bubbles. **Nose**: open, with ripe and juicy fruit character of yellow plum, yellow pear and peach, combined with a nutty scent of hazelnut, fine toastiness and biscuit. **Palate**: very good structure with fine creaminess and fresh juicy acidity, combined with fine and creamy bubble. Rounded midpalate with ripe but fresh yellow plum, pear and peach, hazelnuts and biscuit notes, with pastry and pear tart flavours. Great tension and freshness. **Comment**: a very good example of Blanc de Noirs with structure and depth of fruit. Great with rich and fat cuisine, as an example butter poached turbot with a beurre blanc and a plum chutney.

LOUIS BOUILLOT

Perle d'Or Grand Eminent Vintage 2018 Brut

Robe : claire, brillante, avec une couleur citron moyennement intense. Bulles fines et énergiques. **Nez** : fine complexité, une généreuse senteur de noisette, de pâtisserie et de biscuit, combinées à un caractère de fruits à noyau mûrs, de pêche jaune, de prune et d'abricot. Note délicate d'épices douces ajoutant de la vivacité. **Bouche** : structure généreuse, avec du corps et de la densité, équilibrée par une acidité très fraîche et vive, une bulle crémeuse. Le milieu de bouche est charnu, avec beaucoup de pomme jaune mûre juteuse, de poire et de pêche. Notes de biscuit et de tarte au citron, bien équilibrée et persistante. **Commentaire** : un Crémant complexe et stratifié, parfait avec un homard frit servi avec une sauce bisque de homard pour compléter le caractère autolytique complexe du Crémant.

Color: clear, brilliant, with a moderate lemon color. Fine energetic bubbles. **Nose**: fine complexity, with generous nuttiness, pastry and biscuit scents, combined with ripe stone fruit character of yellow peach, plum and apricot. Gentle note of sweet spices adding lift. **Palate**: generous structure with weight and density, balanced by a very fresh and bright acidity, creamy bubble. The midpalate is fleshy with plenty of juicy ripe yellow apple, pear and peach. Notes of biscuit and lemon tart, well balanced and persistent. **Comment**: a complex and layered Crémant, perfect with a fried lobster served with a lobster bisque sauce to complement the complex autolytic character of the Crémant.

CAVE DE MAZENAY

Blason de Vair Chardonnay - Cuvée Clin d'Oeil Bourgogne Côtes du Couchois blanc 2022

Robe : brillante et étincelante, avec une teinte dorée moyennement intense et quelques reflets verdâtres. **Nez** : attrayant et assez aromatique, avec des notes de pêche mûre, de prune jaune et de coing, associées à des fleurs jaunes, des notes fines de crème et de noisette délicatement grillée. **Bouche** : attaque ronde et crémeuse, structure modérée, avec une acidité douce, un alcool légèrement réchauffant. Le milieu de bouche est gras, avec une intensité fruitée élevée, sur la prune jaune mûre, la pêche et la pomme cuite. Saveurs de beurre, de crème et de bois délicatement grillé, avec des épices fines de vanille et de noix de muscade. Finale crémeuse et persistante. **Commentaire** : avec sa texture grasse et crémeuse, ce chardonnay accompagnera un turbot poêlé au beurre et une sauce au beurre d'amandes.

Color: brilliant and star bright, with a moderate golden color and some greenish glints. **Nose**: attractive and quite aromatic, with hints of ripe peach, yellow plum and quince, combined with yellow blossom, fine notes of cream and gently roasted hazelnut. Aeration reveals scents of vanilla and clove. **Palate**: rounded and creamy attack, within a moderate frame with a gentle acidity, a slightly warming alcohol. The midpalate is oily, with elevated fruit intensity of ripe yellow plum, peach and baked apple. Butter, flavors of cream and gently roasted wood notes, with fine spiciness of vanilla and nutmeg. Creamy and persistent finish. **Comment**: with its oily texture and creaminess, this Chardonnay will support a butter fried turbot with and almond butter sauce.

CAVE DE MAZENAY

Blason de Vair - Cuvée Le Bois de Bouhy Bourgogne Côtes du Couchois 2023

Robe : brillante et étincelante, avec un noyau rubis moyennement intense et un bord bleu violet léger. **Nez** : très séduisant, sur la pureté des fruits rouges comme la cerise rouge mûre et sucrée, la framboise et la prune rouge. Notes de violette et de cynorrhodon. Nez assez parfumé, avec une grande fraîcheur de fruit, épices très douces (clou de girofle et cannelle) ajoutant de la dimension. **Bouche** : attaque très fraîche et croquante, avec une acidité vive et juteuse et des tanins à texture sablonneuse fine. Le milieu de bouche est rempli de cerises rouges pures et mûres, de framboises sucrées et de prunes rouges juteuses. Grande fraîcheur et tension donnant du dynamisme et de l'éclat au milieu de bouche. Finale légèrement épicée, avec une bonne persistance. **Commentaire** : un excellent pinot noir, avec une grande pureté de fruit, fraîcheur et vivacité. Vin rouge parfait pour les journées d'été chaudes et une excellente alternative aux vins blancs pour différents plats de poisson. Avec sa vive acidité, il complètera un steak de thon poêlé avec une vinaigrette à l'huile d'olive, aux câpres et aux tomates.

Color: brilliant and star bright, with a moderate ruby core and light purple blue rim. **Nose**: very alluring nose, with purity of red fruits like ripe sweet red cherry, raspberry and red plum. Notes of violet and rose hips, quiet perfumed nose, with great freshness of fruit, very gentle spiciness of clove and cinnamon adding dimension. **Palate**: very fresh and crunchy attack, with a bright and juicy acidity and fine sandy textured tannins. The midpalate is full of pure ripe red cherry, sweet raspberry and red juicy plum. Great freshness and tension giving a lift and brightness to the midpalate. Slightly spicy finish with good persistence. **Comment**: a fine Pinot Noir, with great purity of fruit, freshness and vibrancy. Perfect as a red wine for warmer summer days and a great alternative for white wines for different fish courses. With its bright acidity this will complement a seared tuna steak with an olive oil, caper and tomato dressing.

CAVE DE MAZENAY

Blason de Vair - Cuvée Clin d'Oeil Bourgogne Côtes du Couchois 2022

Robe : brillante et étincelante, avec un noyau rubis moyennement intense et un bord rouge pourpre léger. **Nez** : ouvert et percutant, avec des notes de cerise rouge fraîche et de prune rouge, soutenues par des touches de fumé, de poivre noir concassé, de charbon et de graphite, avec une note saline d'herbes séchées. Assez complexe et toujours en développement. **Bouche** : attaque sèche, avec des tanins à grain crayeux, une acidité fraîche et des épices réchauffantes qui émergent. Le vin reste dans une structure modérée, avec beaucoup de cerises rouges et noires fraîches, mûres et prunes juteuses, complétées par un caractère épicé, sur le poivre noir, clou de girofle et une note de bois légèrement carbonisé. Finale épicée. **Commentaire** : un pinot noir assez expressif des Côtes du Couchois, avec un caractère épicé et terreux et des tanins expressifs qui évolueront au cours des 4 à 6 prochaines années. Parfait avec des viandes en sauce.

Color: brilliant and star bright, with a moderate ruby core and light purple red rim. **Nose**: open and very bright, with fresh red cherry and red plum, supported with hints of smoke, crushed black pepper, cole and scent of graphite, a savory note of dried herbs. Quiet complex and still developing. **Palate**: bone dry attack, with chalky grained tannin, fresh acidity and a warming spiciness coming through. The wine stays within a moderate structure, with plenty of fresh ripe red and dark cherry and juicy plum, complemented by dark spicy character of black pepper, clove and gently charred wood note. Spicy finish. **Comment**: quiet expressive Pinot Noir from Côtes du Couchois, with a spicy and earthy character and expressive tannins which will evolve through the next 4-6 years. Perfect with meats in sauce.

CAVE DE MAZENAY

Blason de Vair - Cuvée Les Fulletières Bourgogne Côtes du Couchois 2023

Robe : brillante et éclatante, avec un noyau rubis moyennement intense et un bord bleu violet léger. **Nez** : éclatant et aromatique, avec une grâce florale de fleur de cerisier et de violette. Notes pures de cerise rouge et de prune. L'aération révèle un chutney de cerises épicé et sucré, avec une touche de clou de girofle, de fumé et de terre noire en arrière-plan. **Bouche** : attaque très fraîche et croquante, avec des tanins à texture crayeuse remplissant la bouche et une acidité rafraîchissante apportant de la tension dans un corps modéré. Le milieu de bouche est plein d'énergie, avec des prunes rouges croquantes et des cerises mûres. Épices douces et belle fraîcheur traversant le palais et offrant une finale fraîche et persistante. **Commentaire** : un bel exemple de pinot noir des Côtes du Couchois, avec pureté, fraîcheur et équilibre. Idéal avec des viandes rouges délicates comme le canard ou la caille, servies avec des sauces délicates au vin rouge.

Color: brilliant and star bright, with a moderate ruby core and light purple blue rim. **Nose**: bright and aromatic, with a floral grace of cherry blossom and violet. Notes of pristine red cherry and plum. Aeration reveals a spicy and sweet cherry chutney with hint of clove, smoke and black earth on the background. **Palate**: very fresh and crunchy attack, with mouth filling chalky textured tannins and refreshing acidity providing tension within a moderate body. The midpalate is full of energy, with crunchy ripe red plum and cherry. Gentle warming spices and beautiful freshness going through the palate, providing a fresh and persistent finish. **Comment**: a fine Pinot Noir example from Côtes du Couchois, with purity, freshness and balance. Great with delicate red meats like duck or quail served in delicate red wine sauces.



MAISON PATRIARCHE

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Folatieres Blanc 2020

Robe : brillante, éclatante, avec une couleur dorée moyennement intense et une légère réflexion verdâtre. **Nez** : légèrement discret et timide, avec une complexité fine et étayée. Présence minérale telle que la craie humide et le silix, combinées à des notes délicates de chêne, de toasté et d'épices douces comme la vanille. L'aération révèle un fruité attrayant, sur la pomme jaune mûre, la poire et la prune. Beurre frais et cire d'abeille en arrière-plan. **Bouche** : grande intensité, avec une attaque précise et très fraîche, sur le citron mûr, la crème et la cire d'abeille. Acidité très vive et fraîche. Le milieu de bouche est généreux, sur la précision et tension. Pêche jaune juteuse mûre, poire et mirabelle. Notes crémeuses de beurre, biscuit, délicate touche de noisette. Finale précise et fraîche. **Commentaire** : avec sa fraîcheur et sa texture légèrement crémeuse, ce fin vin blanc accompagnera parfaitement des coquilles saint-jacques poêlées avec une sauce hollandaise crémeuse.

Color: brilliant, star bright, with a moderate golden color and light greenish reflection. **Nose**: slightly shy and discrete, with fine layered complexity of mineral presence like wet chalk and flint, combined with fine oak notes of gentle toast and sweet spices like vanilla. Aeration reveals attractive fruitiness of ripe yellow apple, pear and plum. Fresh butter and bees wax on the background. **Palate**: high intensity with a precise and very fresh attack of ripe lemon, cream and bees wax. Very bright and fresh acidity. The midpalate is generous yet, with a precision and tension, ripe juicy yellow fleshed peach, pear and Mirabelle plum. Creamy notes of butter, biscuit, gentle nuttiness. Precise and fresh finish. **Comment**: with its freshness and slightly creamy texture this fine white wine will complement a fried sea scallop with a creamy Hollandaise sauce.

MAISON PATRIARCHE

Clos de Vougeot Grand Cru 2019

Robe : brillante, éclatante, avec un cœur rubis sombre moyennement intense et un bord violet clair indiquant la jeunesse. **Nez** : très beau parfum et bouquet, avec une pureté attrayante de cerise rouge mûre, de prune noire et de framboise mûre, combinées à la grâce florale de la violette et de la fleur de cerisier. Épices douces, bergamote, herbes comme la menthe, bois fin et toast. Étayé et complexe. **Bouche** : très bonne concentration, avec une acidité fraîche et appétissante, alcool légèrement réchauffant et tanins crayeux et granuleux denses. Le milieu de bouche est généreux, avec des épices réchauffantes comme le poivre noir. Cerise noire juteuse mûre et prune, combinées à des herbes séchées et un bois légèrement grillé, ajoutant une douce sensation épicée. Finale très longue. **Commentaire** : un Clos de Vougeot jeune et généreux qui pourrait se marier avec un confit de porcelet avec une crème de chou-fleur et une sauce au vin rouge au miel de bruyère.

Color: brilliant, star bright, with a moderate dark ruby core and light purple rim indicating youth. **Nose**: very fine perfume and bouquet with attractive purity of ripe red cherry, dark plum and ripe raspberry, combined with floral grace of violet and cherry blossom. Sweet spices, bergamot, herbs like mint, fine wood and toast. Layered and complex. **Palate**: very good concentration with fresh mouthwatering acidity, lightly warming alcohol and dense chalky grained tannin. The midpalate is generous, with warming dark spices like black pepper. Juicy ripe dark morello cherry and plum, combined with dried herbs and gently roasted wood adding a spicy sweet sensation. Very long finish. **Comment**: a youthful and generous Clos de Vougeot which could be paired with a Confit of suckling pig with a cauliflower cream and a heather honey red wine sauce.



LOUIS PICAMELOT

Crémant de Bourgogne

Cuvée Jean Baptiste Chautard Extra Brut 2016

Robe : claire et brillante avec une couleur dorée moyennement intense. Bulles très fines et énergiques. **Nez** : fine complexité, avec des notes délicates de toast, biscuit et tarte au citron, combinées à la pêche jaune mûre et à la marmelade d'abricot. L'aération révèle des senteurs de safran et de graine de cumin. **Bouche** : très bonne concentration et densité à l'attaque, avec une acidité juteuse rafraîchissante et des bulles très délicates. Le milieu de bouche est riche, tout en gardant une grande fraîcheur, avec des fruits à noyau jaunes juteux et charnus et des fruits du verger. Très bonne densité et léger caractère salin. Finale longue et fraîche. **Commentaire** : style charnu et riche, avec des fruits à noyau mûrs et juteux et un caractère autolytique fin, ajoutant structure et complexité. Idéal avec un saumon sauvage grillé servi avec une sauce sabayon aux herbes.

Color: clear and brilliant with a moderate golden color. Very fine energetic bubbles. **Nose**: fine complexity with gentle toast, biscuit and lemon tart, combined with ripe yellow peach and apricot marmalade. Aeration reveals scents of saffron and cumin seed. **Palate**: very good concentration and density on the attack, with a juicy refreshing acidity and very delicate bubble. The midpalate is rich yet with great freshness and juicy fleshy yellow stone fruit and orchard fruit. Very good density and slight savoury character. Long fresh finish. **Comment**: fleshy and rich style with juicy ripe stone fruit and fine autolytic character adding structure and complexity. Great pairing with grilled wild salmon served with a herb sabayon sauce.

LOUIS PICAMELOT

Crémant de Bourgogne

Cuvée Clos Eudes III, Blanc de Blancs Brut 2020

Robe : claire et brillante, avec une couleur dorée moyennement intense. Bulles très fines et énergiques. **Nez** : fin, complexe, un caractère autolytique, finement toasté. Pomme verte mûre et juteuse, poire verte, pêche croquante, en combinaison avec une présence minérale crayeuse et humide, ajoutant une dimension terreuse. **Bouche** : attaque très précise et juteuse, avec une acidité vive et fraîche, combinées à une délicate crémosité due aux bulles délicates. Le milieu de bouche est très précis, avec un citron mûr et croquant, pomme verte et poire verte croquantes, complétés par une délicate crémosité et une note biscuitée. Finale très précise et fraîche. **Commentaire** : une expression sérieuse et belle du Crémant de Bourgogne, sur la complexité et de belles caractéristiques autolytiques. Adapté à un vieillissement à long terme et ayant un grand attrait gastronomique, comme un homard poêlé au beurre et à la bisque avec des asperges.

Color: clear and brilliant with a moderate golden color. Very fine energetic bubbles. **Nose**: fine, with complexity of autolytic character of fine toast, combined with ripe green juicy apple, green pear, crunchy peach, in combination with a wet chalky mineral presence adding an earthy dimension. **Palate**: very precise and juicy attack, with bright acidity and freshness, combined with a delicate creaminess of delicate bubble. The midpalate is very precise with crisp ripe lemon, green apple and crisp green pear, complemented with delicate creaminess and biscuity character. Very precise and fresh finish. **Comment**: a serious and fine expression of Crémant de Bourgogne with complexity and fine autolytic characteristics. Suitable for long term ageing and having great gastronomic appeal, for example a butter-seared lobster with bisque and asparagus.

— DÉGUSTATION —
Sommeliers
 INTERNATIONAL

S P É C I A L
BOURGOGNE

BEAUNE 1^{ER} CRU

DOMAINE TOLLOT-BEAUT

Clos du Roi

BOURGOGNE 2021



Robe : pourpre, grenat aux reflets violets. **Nez** : plaisant, flatteur, révélant des arômes de petits fruits noirs, de moka et d'épices douces (clou de girofle). **Bouche** : ample, agréable, structuré. Un fondu avec beaucoup de caractère, soutenu par une texture pleine et dense. Finale pure, d'une longueur remarquable. **Accord** : poularde pochée aux cèpes. **Commentaire** : le domaine exprime tout son talent, sur l'une des plus belles parcelles de Beaune.

Color: crimson, garnet with purple highlights. **Nose**: pleasant and enticing, revealing aromas of small black fruits, mocha, and soft spices (clove). **Palate**: broad, pleasant, structured. Well-integrated with a lot of character, supported by a full and dense texture. Pure finish of remarkable length. **Pairing**: poached chicken with porcini mushrooms. **Comment**: the estate showcases its talent on one of Beaune's finest plots.

3 rue des Moutots - 21200 Chorey-les-Beaune
 Tél. : 03 80 22 16 54

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS

DOMAINE MICHEL GROS

Fontaine Saint Martin Monopole

BOURGOGNE 2021



Robe : rubis clair, cerise aux reflets brillants. **Nez** : fruits mûrs et épices. **Bouche** : tendre, fruits rouges, souple, dense, ample, dotée de beaux tanins. Finale très longue, d'une belle harmonie. **Accord** : volaille de Bresse rôtie. **Commentaire** : un vin sérieux, d'une belle amplitude.

Color: light ruby, cherry with brilliant reflections. **Nose**: ripe fruits and spices. **Palate**: soft, red fruits, supple, dense, ample, with fine tannins. Very long finish with beautiful harmony. **Pairing**: roasted Bresse poultry. **Comment**: a serious wine with great amplitude.

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

CHAMBOLLE-MUSIGNY

DOMAINE HUBERT LIGNIER

Les Bussières

BOURGOGNE 2020



Robe : rubis clair, d'une belle brillance. **Nez** : d'une finesse remarquable, aux arômes de framboise, de violette et de réglisse, rehaussés de notes fumées et toastées. **Bouche** : équilibrée, dotée d'une texture veloutée, tendre et de tanins fondus. Finale fine et gourmande, d'une belle longueur. **Accord** : mignon de veau, compote de coings. **Commentaire** : fin et élégant, un très beau vin.

Color: clear ruby, beautifully bright. **Nose**: remarkably refined, with aromas of raspberry, violet, and liquorice, enhanced by smoky and toasted notes. **Palate**: balanced, with a velvety texture, soft with integrated tannins. Fine and delicious finish of great length. **Pairing**: veal tenderloin, quince compote. **Comment**: refined and elegant, a beautiful wine.

45 Grande Rue - 21220 Morey-Saint-Denis
 Tél. : 03 80 51 87 40 - www.hubert-lignier.com

AUXEY-DURESSES

DOMAINE MOISSENET-BONNARD

L'Argillas

BOURGOGNE 2022



Robe : jaune or aux reflets verts, limpide. **Nez** : dévoilant des parfums de fleur blanche et de fruits secs (noisette, amande). S'ouvre sur des notes minérales harmonieuses à l'aération. **Bouche** : attaque franche, bouche sur des notes d'amande, de fruits (citron, pomme) et minérales. Finale tendre. **Accord** : noix de saint-jacques à la crème ; poisson grillé. **Commentaire** : un vin que l'on va pouvoir commencer à déguster avec un grand plaisir.

Color: golden yellow with green reflections, clear. **Nose**: reveals aromas of white flowers and dried fruits (hazelnut, almond). Opens up to harmonious mineral notes when aerated. **Palate**: crisp attack, with notes of almond, fruit (lemon, apple), and mineral. Soft finish. **Pairing**: scallops in cream sauce; grilled fish. **Comment**: a wine that can now be enjoyed with great pleasure.

4 rue des Jardins - 21630 Pommard
 Tél. : 03 80 24 62 34 - www.moissenet-bonnard.com

BOURGOGNE

DOMAINE FRANÇOIS CARILLON

Bourgogne Côte d'Or Chardonnay

BOURGOGNE 2022



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

Color: yellow with golden reflections, bright, clear. **Nose**: delicate, intense, floral notes, yellow fruits, stone fruits, infusion. **Palate**: silky, deep structure, generous palate confirming the nose. Evolves with minerality. A hint of acidity. Beautiful persistence. **Pairing**: cheese platter; grilled fish. **Comment**: a refreshing and very pleasant finish.

2 place de l'Église - 21190 Puligny-Montrachet
 Tél. : 03 80 21 00 80 - www.francoiscarillon.com

CHAMBOLLE-MUSIGNY

DOMAINE G. ROUMIER

Domaine G. Roumier

BOURGOGNE 2020



Robe : rubis profond et brillant. **Nez** : très avenant, fruits rouges, touche de torréfaction, pain grillé. Éléance de fruits. **Bouche** : équilibre magnifique, du gras, de la fraîcheur et beaucoup de noblesse, tanins soyeux. Beaucoup de longueur, avec une touche d'épices, superbe. **Accord** : côte de bœuf ; pigeon rôti, légumes au beurre ; veau aux girolles. **Commentaire** : tellement gourmand aujourd'hui.

Color: deep and bright ruby. **Nose**: very inviting, red fruits, a touch of roasted bread. Elegant fruit. **Palate**: magnificent balance, rich, fresh, and noble, with silky tannins. Very long with a touch of spice, superb. **Pairing**: rib of beef; roasted pigeon, vegetables in butter; veal with chanterelles. **Comment**: so tempting today.

Rue de Vergy - 21220 Chambolle-Musigny
 Tél. : 03 80 62 86 37 - www.roumier.com

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1^{ER} CRU

DOMAINE JEAN-JACQUES CONFURON

Domaine Jean-Jacques Confuron

BOURGOGNE 2021



Robe : noire intense aux reflets violets. **Nez** : épanoui, d'une grande pureté aromatique, exhalant des parfums de petits fruits rouges et noirs (framboise, mûre). **Bouche** : pleine et grasse, dotée d'une texture racée et veloutée, et de tanins précis et fins. Finale équilibrée, d'une élégance magistrale. **Accord** : un faisán aux marrons. **Commentaire** : un vin marqué par le terroir qui lui donne un volume grandiose.

Color: intense black with violet reflections. **Nose**: open, very pure aromatically, exhaling aromas of small red and black fruits (raspberry, blackberry). **Palate**: full-bodied and rich, with a refined and velvety texture, precise and fine tannins. Balanced and elegant finish. **Pairing**: pheasant with chestnuts. **Comment**: a wine marked by the terroir, giving it grand volume.

Les Vignottes - D974 - 21700 Premeaux-Prissey
 Tél. : 03 80 62 31 08

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1^{ER} CRU

DOMAINE G. ROUMIER



Les Cras

BOURGOGNE 2021

Robe : joli rubis, brillante et limpide. **Nez** : intense, complexe, offrant des arômes de petits fruits (cerise, mûre), de violette, mêlés à la réglisse. A l'aération des notes de poivre blanc, légèrement fumé. **Bouche** : racée, avec de la complexité. Dotée d'une chair condensée. Belle vivacité en milieu de bouche, appuyée par une trame tannique d'une grande maturité. Finale exceptionnellement longue. **Accord** : pigeon rôti. **Commentaire** : un grand vin, ample et structuré.

Color: pretty ruby, bright and clear. **Nose**: intense, complex, offering aromas of small fruits (cherry, blackberry), violet, mixed with liquorice. Aeration reveals notes of white pepper, slightly smoky. **Palate**: distinguished, with complexity. Dense structure. Beautiful vivacity mid-palate, supported by a tannic framework of great maturity. Exceptionally long finish. **Pairing**: roasted pigeon. **Comment**: a great wine, full and structured.

Rue de Vergy - 21220 Chambolle-Musigny
Tél. : 03 80 62 86 37 - www.roumier.com

CLOS DE VOUGEOT

DOMAINE JEAN GRIVOT



Grand Cru

BOURGOGNE 2018

Robe : rubis d'une belle profondeur, limpide et brillante. **Nez** : riche, complexe, charmeur et sensuel, offrant des parfums floraux (aubépine, rose), évoluant vers des notes de petites baies rouges. **Bouche** : délicate, fine, légère et racée, dotée de tanins fins et croquants. Finale souple, d'une longueur inouïe. **Accord** : côtelettes de sanglier aux chanterelles. **Commentaire** : toute la grâce, la noblesse et l'équilibre d'un grand Bourgogne. Sublime !

Color: deep ruby, clear and bright. **Nose**: rich, complex, charming and sensual, offering floral scents (hawthorn, rose), evolving into notes of small red berries. **Palate**: delicate, fine, light and refined, with fine and crunchy tannins. Supple finish, of unparalleled length. **Pairing**: boar chops with chanterelles. **Comment**: all the grace, nobility, and balance of a great Burgundy. Sublime!

6 rue de la Croix Rameau - 21700 Vosne-Romanée
Tél. : 03 80 61 05 95

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU

DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ



Domaine Françoise André

BOURGOGNE 2021

Robe : jaune pâle, brillance moyenne. **Nez** : premier nez discret. Second nez sur la complexité, dense, exotique. **Bouche** : pleine, beaucoup d'ampleur, grasse. Intensité assez forte, puissance marquée. Acidité moyenne. Minéralité intense en finale. **Accord** : volaille de Bresse. **Commentaire** : un grand vin pour son ampleur, son homogénéité, sa puissance ainsi que son juste équilibre.

Color: pale yellow, medium brightness. **Nose**: initial nose discreet. Secondary nose on complexity, dense, exotic. **Palate**: full, with plenty of breadth, rich. Fairly intense, marked power. Medium acidity. Intense minerality in the finish. **Pairing**: Bresse poultry. **Comment**: a great wine for its breadth, homogeneity, power, and perfect balance.

7 Rempart Saint-Jean - 21200 Beaune
Tél. : 06 24 66 38 86 - www.domainefrancoiseandre.fr

ECHÉZEUX

DOMAINE JEAN-CHARLES RION



Grand Cru

BOURGOGNE 2022

Robe : rubis intense, limpide, larmes soyeuses. **Nez** : exhalant de délicats arômes de petits fruits noirs (cassis, mûre) et de réglisse, rehaussés de notes minérales et de fleurs (rose, églantine). **Bouche** : ronde et généreuse, soutenue par une structure légèrement crayeuse, qui apporte fraîcheur et élégance. Finale épicée, d'une très belle longueur. **Accord** : noisette de chevreuil. **Commentaire** : un superbe flacon élaboré par un vigneron talentueux.

Color: intense ruby, clear, silky tears. **Nose**: exhaling delicate aromas of small black fruits (blackcurrant, blackberry) and liquorice, enhanced by mineral and floral notes (rose, wild rose). **Palate**: round and generous, supported by a slightly chalky structure, which brings freshness and elegance. Spicy finish, of great length. **Pairing**: roe deer fillet. **Comment**: a superb bottle crafted by a talented winemaker.

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

CHOREY-LÈS-BEAUNE

DOMAINE TOLLOT-BEAUT



Domaine Tollot-Beaut

BOURGOGNE 2021

Robe : rubis assez intense, reflets violets. Brillante, belle concentration. **Nez** : cassis, cerise noire, confiture de framboises. **Bouche** : attaque souple et ronde, sur la même trame fruitée que celle perçue au nez. Acidité encore fraîche et mentholée donnant un côté désaltérant au vin. Belle amplitude de la finale. **Accord** : Saint-Marcellin ; volaille de Bresse aux giroles. **Commentaire** : une belle bouteille tout en fraîcheur et gourmandise, à l'image du millésime.

Color: quite intense ruby, violet reflections. Bright, well concentrated. **Nose**: blackcurrant, black cherry, raspberry jam. **Palate**: smooth and round, with the same fruity profile as the nose. Still fresh and minty acidity giving the wine a refreshing character. Beautiful amplitude of the finish. **Pairing**: Saint-Marcellin cheese; Bresse chicken with chanterelles. **Comment**: a beautiful bottle full of freshness and indulgence, in line with the vintage.

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

CORTON LES RENARDES GRAND CRU

DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ



Domaine Françoise André

BOURGOGNE 2020

Robe : pourpre, reflet brillant. **Nez** : complexe, élégant, sur la cerise, la framboise et le cassis. En second nez, des notes de poivre noir et de clou de girofle. **Bouche** : structuré, équilibré, avec des tanins soyeux et bien intégrés. L'attaque est franche, avec une belle fraîcheur qui équilibre parfaitement la richesse du vin. **Accord** : comté 18 mois. **Commentaire** : un vin remarquable, représentant bien la typicité et la qualité des grands vins de la Côte de Beaune

Color: purple, shiny reflections. **Nose**: complex, elegant, with cherry, raspberry, and blackcurrant. Secondary aromas of black pepper and clove. **Palate**: structured, balanced, with silky and well-integrated tannins. The attack is direct, with a beautiful freshness that perfectly balances the wine's richness. **Pairing**: 18-month-aged Comté cheese. **Comment**: a remarkable wine, well-representing the typicity and quality of the great wines of the Côte de Beaune.

7 Rempart Saint-Jean - 21200 Beaune
Tél. : 06 24 66 38 86 - www.domainefrancoiseandre.fr

CÔTES DE NUITS VILLAGES

DOMAINE JEAN-CHARLES RION



Aux Fauques

BOURGOGNE 2022

Robe : rubis clair, limpide, brillante, de belle intensité. **Nez** : agréable, sur les fruits rouges frais (cerise, fraise, framboise), fruits noirs (cassis), notes légèrement vanillées, fumées, et un peu poivrées. Nez assez complexe et présent. **Bouche** : attaque fine et souple, très fruitée, sur la cerise. Très belle fraîcheur, tanins très fins. Finale d'une longueur moyenne. **Accord** : entrecôte beurre marchand de vin. **Commentaire** : vin très gourmand, très agréable.

Color: clear ruby, bright, with beautiful intensity. **Nose**: pleasant, with fresh red fruits (cherry, strawberry, raspberry), black fruits (blackcurrant), slightly vanilla, smoky, and slightly peppery notes. Quite complex and present nose. **Palate**: fine and supple attack, very fruity, with cherry. Very fresh, very fine tannins. Medium-length finish. **Pairing**: rib-eye steak with wine sauce butter. **Comment**: a very indulgent and pleasant wine.

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

ECHÉZEUX GRAND CRU

DOMAINE DAVID DUBAND



Domaine David Duband

BOURGOGNE 2016

Robe : brillante, reflet rubis. **Nez** : complexe, cerise, framboise, cassis, violette. A l'aération, des touches épicées et de sous-bois témoignent d'une belle évolution. **Bouche** : puissant, soyeux. Attaque franche avec une belle structure tannique bien intégrée. Minéralité, fraîcheur et équilibre. Finale longue, sur une harmonie entre les tanins veloutés et l'acidité. **Accord** : filet de bœuf en croûte. **Commentaire** : une véritable pépite à savourer lors des grandes occasions.

Color: bright, ruby reflections. **Nose**: complex, cherry, raspberry, blackcurrant, violet. Upon aeration, spicy and underbrush notes indicate beautiful evolution. **Palate**: powerful, silky. Direct attack with a beautiful well-integrated tannic structure. Minerality, freshness, and balance. Long finish, with harmony between velvety tannins and acidity. **Pairing**: beef Wellington. **Comment**: a true gem to be savored on grand occasions.

12 rue du Lavoir - 21200 Chevannes
Tél. : 03 80 61 41 16 - www.domaine-duband.com

MACON-IGÉ

PROSPER MAUFOUX – CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN



Lieu dit Château London

BOURGOGNE 2022

Robe : jaune pâle aux reflets verts. **Nez** : ouvert et généreux, exhalant des arômes fruités (pêche, poire, pomme fraîche). **Bouche** : souple et grasse, dotée d'une belle matière et d'une bonne fraîcheur. Finale minérale, désaltérante. **Accord** : une volaille de Bresse. **Commentaire** : un très beau chardonnay en toute simplicité.

Color: pale yellow with green reflections. **Nose**: open and generous, exhaling fruity aromas (peach, pear, fresh apple). **Palate**: supple and rich, with beautiful body and good freshness. Mineral and refreshing finish. **Pairing**: Bresse poultry. **Comment**: a very fine Chardonnay in all simplicity.

3 rue des Lavières - 21190 Saint-Aubin
Tél. : 03 80 20 68 71 - www.chateau-st-aubin.com

MEURSAULT

ALBERT GRIVAULT



Clos du Murger

BOURGOGNE 2020

Robe : blanc brillant, argenté, pâle. **Nez** : intense, très minéral, belle typicité de Meursault. Second nez sur la pierre à fusil, agrumes, très fin, anisette, fenouil. **Bouche** : attaque franche, trame acide à la fin qui souligne l'équilibre. Joli fruité, églantine, du croquant. La rétro-olfaction est portée par la minéralité. **Accord** : homard travaillé en aspic ; poisson poché avec réduction de fenouil. **Commentaire** : vin harmonieux avec une très belle typicité de l'AOC.

Color: bright white, silvery, pale. **Nose**: intense, very mineral, beautiful typicity of Meursault. Second nose on flint stone, citrus, very fine, aniseed, fennel. **Palate**: crisp attack, acidic thread at the end that underlines the balance. Nice fruity, rosehip, crunchy. Retro-olfaction is driven by minerality. **Pairing**: lobster in aspic; poached fish with fennel reduction. **Comment**: harmonious wine with a very nice typicity of the AOC.

7 place du Murger - 21190 Meursault
Tél. : 03 80 26 53 24 - www.albert-grivault.fr

MEURSAULT

ALBERT GRIVAULT



Clos du Murger

BOURGOGNE 2022

Robe : superbe, jaune aux reflets soutenus. **Nez** : fin, flatteur, expressif, sur les fruits et les fleurs blanches. Une légère pointe d'oxydation au deuxième nez. **Bouche** : fraîche, gourmande, puissante, sur les mêmes fruits qu'au nez. Finale longue et belle. **Accord** : un turbot. **Commentaire** : un grand vin.

Color: superb, yellow with intense reflections. **Nose**: fine, flattering, expressive, on fruits and white flowers. A slight hint of oxidation on the second nose. **Palate**: fresh, gourmet, powerful, with the same fruits as on the nose. Long and beautiful finish. **Pairing**: turbot. **Comment**: a great wine.

7 place du Murger - 21190 Meursault
Tél. : 03 80 26 53 24 - www.albert-grivault.fr

MONTHÉLIE 1^{ER} CRU

DOMAINE MONTHÉLIE DOUHAIRET PORCHERET



« Les Duressees »

BOURGOGNE 2022

Robe : blanche, jaune pâle, reflets verts. Cristalline, pure, brillante. **Nez** : très aromatique, franc, tilleul, aubépine. **Bouche** : belle attaque, bel équilibre. Arômes d'agrumes blancs, citron, coing, notes légèrement grillées. Un vin généreux en bouche. Il reste beaucoup de fraîcheur. **Accord** : carpaccio de saint-jacques ; crumble de pistaches et foie gras. **Commentaire** : belle matière.

Color: white, pale yellow, green reflections. Crystal clear, pure, brilliant. **Nose**: very aromatic, straightforward, linden, hawthorn. **Palate**: beautiful attack, good balance. Aromas of white citrus, lemon, quince, slightly toasted notes. A generous wine on the palate. It retains a lot of freshness. **Pairing**: scallop carpaccio; pistachio crumble and foie gras. **Comment**: beautiful substance.

1 rue Cadette - 21190 Monthélie
Tél. : 03 80 21 63 13 - www.domainemontheliedouhairet.com

MÂCON-LUGNY

DOMAINE JM BOILLOT



Les Genièvres

BOURGOGNE 2022

Robe : jaune très pâle. **Nez** : très fruité, exotique (litchi), très frais, très plaisant. Après aération le côté toasté du chardonnay apparaît. **Bouche** : assez légère, la fraîcheur est là. En équilibre avec le nez. Le côté exotique des fruits est très sympathique. **Accord** : mélange de crustacés avec du sucré. **Commentaire** : c'est un vin très plaisant, tout en fraîcheur.

Color: very pale yellow. **Nose**: very fruity, exotic (lychee), very fresh, very pleasant. After aeration, the toasted side of Chardonnay appears. **Palate**: fairly light, the freshness is there. In balance with the nose. The exotic side of the fruits is very pleasant. **Pairing**: mixture of shellfish with sweetness. **Comment**: it is a very pleasant wine, all in freshness.

2 route de Beaune - 21630 Pommard
Tél. : 03 80 22 71 29 - www.jeanmarc-boillot.com

MEURSAULT

ALBERT GRIVAULT



Clos du Murger

BOURGOGNE 2021

Robe : jaune or aux reflets dorés vifs, limpide. **Nez** : belle rondeur, légèrement fumé, fruit du verger, boisé délicat sur des notes épicées. **Bouche** : ample, grasse, fruitée, soutenue par un beau support boisé, acidité bien intégrée, sur des notes de fruits blancs. **Accord** : une sole meunière. **Commentaire** : un vin qui allie tendresse, volume et élégance.

Color: golden yellow with bright golden reflections, clear. **Nose**: beautiful roundness, slightly smoky, orchard fruit, delicate wood with spicy notes. **Palate**: full, rich, fruity, supported by a beautiful woody backbone, well-integrated acidity, with notes of white fruits. **Pairing**: sole meunière. **Comment**: a wine that combines tenderness, volume, and elegance.

7 place du Murger - 21190 Meursault
Tél. : 03 80 26 53 24 - www.albert-grivault.fr

MONTHÉLIE

DOMAINE JM BOILLOT



Les Sous Roches

BOURGOGNE 2022

Robe : éclatante, or pâle. **Nez** : fin et délicat, sur des notes minérales de silex et de craie, légèrement citronné. Jolie minéralité, beaucoup de fraîcheur. **Bouche** : bien équilibrée, harmonieuse, avec une belle minéralité. Une jolie finale rafraîchissante. **Accord** : poêlée de gambas. **Commentaire** : premier millésime très réussi sur cette belle appellation. Bravo au Domaine.

Color: bright, pale gold. **Nose**: fine and delicate, with mineral notes of flint and chalk, slightly lemony. Lovely minerality, lots of freshness. **Palate**: well-balanced, harmonious, with a beautiful minerality. A lovely refreshing finish. **Pairing**: sautéed prawns. **Comment**: a very successful first vintage in this beautiful appellation. Congratulations to the Domaine.

2 route de Beaune - 21630 Pommard
Tél. : 03 80 22 71 29 - www.jeanmarc-boillot.com

MONTHÉLIE 1^{ER} CRU

DOMAINE MONTHÉLIE DOUHAIRET PORCHERET



« Les Duressees »

BOURGOGNE 2022

Robe : rubis profond, belle intensité, belle brillance. **Nez** : très complexe, gourmand, sur les fruits rouges mûrs. Belle intensité. **Bouche** : un vin long et gourmand, avec des tanins soyeux, sur le fruit. Finale légèrement épicée (poivrée). Un très bel équilibre. **Accord** : filet de bœuf en croûte. **Commentaire** : un joli vin qui devrait atténuer son boisé avec le temps.

Color: deep ruby, beautiful intensity, beautiful brilliance. **Nose**: very complex, gourmet, with ripe red fruits. Beautiful intensity. **Palate**: a long and gourmet wine, with silky tannins, on the fruit. Slightly spicy (peppery) finish. A very nice balance. **Pairing**: beef Wellington. **Comment**: a lovely wine that should soften its woody character over time.

1 rue Cadette - 21190 Monthélie
Tél. : 03 80 21 63 13 - www.domainemontheliedouhairet.com

MOREY-SAINT-DENIS

DOMAINE DUJAC



Domaine Dujac

BOURGOGNE 2021

Robe : rouge brillant aux reflets violacés, sombre et dense. **Nez** : complexe, offrant des notes d'épices douces mêlées à des arômes de petits fruits noirs. **Bouche** : équilibrée, tout en finesse, soutenue par une texture racée et grasse. **Accord** : médaillon de veau. **Commentaire** : bien travaillé, sur une belle matière, dense et charnue.

Color: bright red with purple reflections, dark and dense. **Nose**: complex, offering notes of sweet spices mingled with aromas of small black fruits. **Palate**: balanced, all in finesse, supported by a racy and fat texture. **Pairing**: veal medallion. **Comment**: well-crafted, with a beautiful, dense, and fleshy substance.

7 rue de la Bussière - 21220 Morey-Saint-Denis
Tél. : 03 80 34 01 00 - www.dujac.com

MOREY-SAINT-DENIS 1^{ER} CRU

DOMAINE HUBERT LIGNIER



Les Chaffots

BOURGOGNE 2020

Robe : rouge rubis intense. **Nez** : arômes complexes de fruits rouges et noirs, de fleurs, d'épices, et de sous-bois. **Bouche** : structurée, belle acidité, tanins fins. Une longue finale harmonieuse. **Accord** : plats en sauce ; fromages affinés. **Commentaire** : un excellent potentiel de garde, de 10 à 20 ans, promettant une évolution vers des arômes plus complexes et une texture raffinée. Chapeau au vigneron pour ce vin riche et élégant.

Color: intense ruby red. **Nose**: complex aromas of red and black fruits, flowers, spices, and undergrowth. **Palate**: structured, beautiful acidity, fine tannins. A long harmonious finish. **Pairing**: saucy dishes; aged cheeses. **Comment**: excellent ageing potential, 10 to 20 years, promising an evolution towards more complex aromas and a refined texture. Hats off to the winemaker for this rich and elegant wine.

45 Grande Rue - 21220 Morey-Saint-Denis
Tél. : 03 80 51 87 40 - www.hubert-lignier.com

NUITS-SAINT-GEORGES

DOMAINE JEAN-JACQUES CONFURON



Les Fleurières

BOURGOGNE 2021

Robe : rubis soutenu aux reflets violets intenses. Limpide et brillante. **Nez** : plaisant et mûr, offrant des arômes de petits fruits noirs (mûre, cassis, myrtille), légèrement épicé. **Bouche** : attaque intense et riche, évoluant vers un moelleux ample et une acidité bien équilibrée, soutenue par des tanins délicats et bien enveloppés dans la matière. **Accord** : noix de veau braisée. **Commentaire** : un vin riche et volumineux, vinifié avec talent.

Color: deep ruby with intense violet reflections. Clear and bright. **Nose**: pleasant and ripe, offering aromas of small black fruits (blackberry, blackcurrant, blueberry), slightly spicy. **Palate**: intense and rich attack, evolving towards a full-bodied smoothness and a well-balanced acidity, supported by delicate tannins well-wrapped in the substance. **Pairing**: braised veal shank. **Comment**: a rich and full-bodied wine, skillfully crafted.

Les Vignottes, D974 - 21700 Premeaux-Prissey
Tél. : 03 80 62 31 08

NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU

DOMAINE DE L'ARLOT



Clos des Forêts Saint Georges

BOURGOGNE 2021

Robe : rouge brillant aux reflets violacés, sombre et dense. **Nez** : fin et complexe, offrant des notes d'épices douces mêlées à des arômes de petits fruits noirs et de violette. **Bouche** : équilibrée, tout en finesse, soutenue par une texture fraîche et soyeuse. **Accord** : médaillon de veau. **Commentaire** : bien travaillé, sur une belle matière dense et digeste.

Color: bright red with purple reflections, dark and dense. **Nose**: fine and complex, offering notes of sweet spices mingled with aromas of small black fruits and violets. **Palate**: balanced, all in finesse, supported by a fresh and silky texture. **Pairing**: veal medallion. **Comment**: well-crafted, with a beautiful dense and digestible substance.

21700 Premeaux-Prissey
Tél. : 0 3 80 61 01 92 - www.arlot.com

MOREY-SAINT-DENIS 1^{ER} CRU

DOMAINE DUJAC



Domaine Dujac

BOURGOGNE 2021

Robe : brillant, rubis noir, reflets violines. **Nez** : expressif, palette aromatique dense et complexe. Parfums de cassis, myrtille, mêlés à des notes de réglisse et d'épices douces. **Bouche** : élégante, veloutée, soutenue par des tanins présents. Finale fruitée et pure, d'une longueur étonnante. **Accord** : un carré d'agneau Parmentier. **Commentaire** : un grand vin issu de 4 climats 1^{er} Cru (Sorbès, Ruchots, Millandes et Charrières) au charme fou et d'une harmonie remarquable.

Color: brilliant, black ruby, violet reflections. **Nose**: expressive, dense, and complex aromatic palette. Scents of blackcurrant, blueberry, mingled with notes of liquorice and sweet spices. **Palate**: elegant, velvety, supported by present tannins. Fruity and pure finish, of astonishing length. **Pairing**: a Parmentier lamb rack. **Comment**: a great wine from 4 Premier Cru climates (Sorbès, Ruchots, Millandes, and Charrières) with incredible charm and remarkable harmony.

7 rue de la Bussière - 21220 Morey-Saint-Denis
Tél. : 03 80 34 01 00 - www.dujac.com

MOREY-SAINT-DENIS 1^{ER} CRU

DOMAINE G. ROUMIER



Clos de La Buissière

BOURGOGNE 2021

Robe : rubis tendre aux reflets pourpres, brillante et limpide. **Nez** : marqué par une trame plaisante, sur des notes de petits fruits rouges (cerise, framboise, groseille). **Bouche** : attaque souple, fruitée, sur une structure gouleyante, voire gourmande. Tanins fins et fondus. Finale longue et gourmande. **Accord** : un poulet de Bresse rôti aux pleurotes. **Commentaire** : un vin fin et élégant, à la structure fruitée et fondue.

Color: tender ruby with purple reflections, bright and clear. **Nose**: marked by a pleasant framework, on notes of small red fruits (cherry, raspberry, redcurrant). **Palate**: smooth, fruity attack, on a pleasant and even gourmet structure. Fine and melted tannins. Long and delectable finish. **Pairing**: roasted Bresse chicken with oyster mushrooms. **Comment**: a fine and elegant wine, with a fruity and melted structure.

Rue de Vergy - 21220 Chambolle-Musigny
Tél. : 03 80 62 86 37 - www.roumier.com

NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU

DOMAINE DE L'ARLOT



Clos de l'Arlet

BOURGOGNE 2021

Robe : grenat, pourpre, dense et brillante. Reflets violets. **Nez** : superbe, dévoilant des parfums purs de petits fruits rouges, de crème de cassis, rehaussés de notes de pivoine. **Bouche** : ample et pleine, dotée d'une structure dense et fraîche, évoluant vers une matière soyeuse et délicate. Finale fraîche et fruitée, d'une longueur exceptionnelle. **Accord** : pigeon rôti. **Commentaire** : un vin qui se dévoile merveilleusement sur ce millésime plus frais.

Color: garnet, purple, dense and bright. Violet reflections. **Nose**: superb, revealing pure aromas of small red fruits, blackcurrant cream, enhanced by peony notes. **Palate**: full and complete, with a dense and fresh structure, evolving towards a silky and delicate texture. Fresh and fruity finish, of exceptional length. **Pairing**: roast pigeon. **Comment**: a wine that reveals itself wonderfully in this cooler vintage.

21700 Premeaux-Prissey
Tél. : 0 3 80 61 01 92 - www.arlot.com

NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU

DOMAINE DAVID DUBAND



Aux Thorey

BOURGOGNE 2016

Robe : rubis, brillante, reflet grenat. **Nez** : riche, complexe. Cerise, framboise, mûre, notes florales. **Bouche** : attaque franche, belle structure. Tanins fins et bien intégrés, texture soyeuse et élégante. Acidité bien présente, équilibrant le fruit et conférant une belle fraîcheur à l'ensemble. Finale longue et persistante. **Accord** : pièce de bœuf grillée ; fromages affinés. **Commentaire** : un vin de grande classe, représentatif de son terroir et du savoir-faire du vigneron.

Color: ruby, bright, garnet reflections. **Nose**: rich, complex. Cherry, raspberry, blackberry, floral notes. **Palate**: straightforward attack, beautiful structure. Fine and well-integrated tannins, silky and elegant texture. Well-presented acidity, balancing the fruit and conferring a beautiful freshness to the whole. Long and persistent finish. **Pairing**: grilled beef piece; aged cheeses. **Comment**: a wine of great class, representative of its terroir and the winemaker's expertise.

12 rue du Lavoir - 21200 Chevannes
Tél. : 03 80 61 41 16 - www.domaine-duband.com

PERNAND VERGELESSES 1^{ER} CRU

DOMAINE PAVELOT



Île des Vergelesses

BOURGOGNE 2021

Robe : superbe, pourpre, d'une forte densité. **Nez** : très fin, déjà bien développé, dévoilant des arômes intenses de fruits rouges (framboise, cerise), de réglisse, des notes vanillées et cacaoées. **Bouche** : attaque superbe, agréable, ronde, excellente structure, d'une richesse aromatique. Finale magistrale. **Accord** : un rôti de bœuf en croûte. **Commentaire** : un vin de plaisir immédiat, produit par des vigneron talentueux !

Color: superb, purple, with strong density. **Nose**: very fine, already well-developed, revealing intense aromas of red fruits (raspberry, cherry), liquorice, vanilla, and cocoa notes. **Palate**: superb, pleasant, round attack, excellent structure, with rich aromatic substance. Magnificent finish. **Pairing**: roast beef Wellington. **Comment**: an immediately pleasurable wine, produced by talented winemakers!

6 rue du Paulant - 21420 Pernand-Vergelesses
Tél. : 03 80 26 13 65 - www.domaine-pavelot-pernand.com

POMMARD

DOMAINE MOISSENET-BONNARD



Les Cras

BOURGOGNE 2021

Robe : rubis clair, reflets légèrement violacés. Jeune et vive. **Nez** : discret, encore frais, notes de cassis et de fruits rouges. Légère touche végétale. **Bouche** : légère souplesse en attaque, soutenue par une bonne nervosité. Belle persistance avec des arômes de fruits acidulés. **Accord** : pintade sauce aux groselles. **Commentaire** : vif et frais.

Color: clear ruby, slightly violet reflections. Young and lively. **Nose**: discreet, still fresh, notes of blackcurrant and red fruits. Slight vegetal touch. **Palate**: slightly supple attack, supported by good nervousness. Beautiful persistence with acidic fruit aromas. **Pairing**: guinea fowl with gooseberry sauce. **Comment**: lively and fresh.

4 rue des Jardins - 21630 Pommard
Tél. : 03 80 24 62 34 - www.moissenet-bonnard.com

PULIGNY-MONTRACHET

DOMAINE FRANÇOIS CARILLON



Les Enseignères

BOURGOGNE 2021

Robe : jaune d'or pâle, brillant. **Nez** : expressif, floral, vanillé, fleurs blanches. Élégant, très fondu, belle harmonie organoleptique. **Bouche** : belle attaque, vin ample et puissant, rehaussé d'un boisé noble au relief opulent et gras. Finale fraîche et linéaire d'une longueur remarquable. **Accord** : grenouilles sauce poulette ; gratin de fruits de mer. **Commentaire** : une très belle bouteille, tout en élégance et en harmonie.

Color: pale golden yellow, bright. **Nose**: expressive, floral, vanilla, white flowers. Elegant, very smooth, beautiful organoleptic harmony. **Palate**: beautiful attack, full and powerful wine, enhanced by a noble woodiness with opulent and fatty relief. Fresh and linear finish with remarkable length. **Pairing**: frogs with poulette sauce; seafood gratin. **Comment**: a very beautiful bottle, full of elegance and harmony.

2 place de l'Église - 21190 Puligny-Montrachet
Tél. : 03 80 21 00 80 - www.francoiscarillon.com

PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU

DOMAINE FRANÇOIS CARILLON



Les Perrières

BOURGOGNE 2021

Robe : brillante. **Nez** : intense, complexe. Citron, pamplemousse, acacia, aubépine, pointe de poire et de pommes, notes minérales évoquant le caillou humide. **Bouche** : attaque vive et précise, offrant une belle tension minérale qui donne au vin une structure élégante et racée. Texture soyeuse et équilibrée, avec une belle ampleur qui se déploie progressivement. Finale saline, longue et persistante. **Accord** : un comté affiné. **Commentaire** : un vin d'exception, précis et élégant.

Color: brilliant. **Nose**: intense, complex. Lemon, grapefruit, acacia, hawthorn, hint of pear and apples, mineral notes evoking wet stones. **Palate**: lively and precise attack, offering beautiful mineral tension that gives the wine an elegant and racy structure. Silky and balanced texture, with beautiful fullness that unfolds gradually. Saline, long, and persistent finish. **Pairing**: an aged Comté cheese. **Comment**: an exceptional, precise, and elegant wine.

2 place de l'Église - 21190 Puligny-Montrachet
Tél. : 03 80 21 00 80 - www.francoiscarillon.com

POMMARD

DOMAINE JM BOILLOT



Domaine JM Boillot

BOURGOGNE 2022

Robe : rubis intense aux reflets violines, limpide et brillante. **Nez** : superbe, il offre une complexité aromatique intéressante, s'ouvrant sur des notes de fleurs (pivoine, rose, violette) puis de fruits (cerise, prune) et d'épices. **Bouche** : attaque ronde et fruitée. Bouche dévoilant les mêmes saveurs que celles perçues au nez. Finale d'une belle longueur. **Accord** : un salmis de pigeon de Bresse. **Commentaire** : un vin plein de fraîcheur et de finesse.

Color: intense ruby with violet reflections, clear and bright. **Nose**: superb, offering an interesting aromatic complexity, opening on floral notes (peony, rose, violet) then fruits (cherry, plum) and spices. **Palate**: round and fruity attack. Palate revealing the same flavors as those perceived on the nose. Beautiful long finish. **Pairing**: a Bresse pigeon salmis. **Comment**: a wine full of freshness and finesse.

2 route de Beaune - 21630 Pommard
Tél. : 03 80 22 71 29 - www.jeanmarc-boillot.com

POUILLY-FUISSÉ

DOMAINE HOTEA



Aux vignes dessus

BOURGOGNE 2018

Robe : jaune or aux reflets verts, limpide et brillante. **Nez** : fin et élégant, offrant des arômes floraux et fruités (agrumes). Belle maturité. **Bouche** : franche et fraîche, soutenue par une belle minéralité et un bon équilibre. **Accord** : blanquette de poissons de rivière. **Commentaire** : un vin d'une très grande pureté, exprimant toute sa noblesse.

Color: golden yellow with green reflections, clear and bright. **Nose**: fine and elegant, offering floral and fruity aromas (citrus). Beautiful maturity. **Palate**: frank and fresh, supported by beautiful minerality and good balance. **Pairing**: river fish blanquette. **Comment**: a wine of great purity, expressing its nobility.

43 Le Martelet - 71960 Vergisson
Tél. : 06 58 10 36 75 - www.domaine-hotea.fr

PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU

DOMAINE FRANÇOIS CARILLON



Champs Gain

BOURGOGNE 2021

Robe : or aux reflets verts, brillante. **Nez** : aromatique, fin, distingué, sur des notes minérales. A l'aération des notes de pêche blanche, de pomme verte et de noisette fraîche. Boisé finement intégré. **Bouche** : attaque fraîche et tendue, acidité bien maîtrisée, sur des arômes de fruits exotiques et un côté pierre à fusil. Fraîcheur et pureté. **Accord** : fromage Aisy cendré ; rougets grillés. **Commentaire** : un vin très représentatif de l'appellation.

Color: gold with green reflections, bright. **Nose**: aromatic, fine, distinguished, with mineral notes. When aerated, notes of white peach, green apple, and fresh hazelnut. Finely integrated wood. **Palate**: fresh and tense attack, well-controlled acidity, on exotic fruit aromas and a flint side. Freshness and purity. **Pairing**: Aisy cendré cheese; grilled red mullet. **Comment**: a wine very representative of the appellation.

2 place de l'Église - 21190 Puligny-Montrachet
Tél. : 03 80 21 00 80 - www.francoiscarillon.com

SAINT-AUBIN

PROSPER MAUFOUX – CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN



Clos du Village

BOURGOGNE 2021

Robe : brillante, jaune doré, légers reflets verts. **Nez** : pur et frais, exhalant des arômes de fruits blancs (pêche, poire), et de délicates notes minérales. **Bouche** : pleine et racée, soutenue par une chair grasse et équilibrée, et une belle fraîcheur en finale. **Accord** : une tourte à la volaille. **Commentaire** : un vin gras avec une belle matière.

Color: bright, golden yellow, light green reflections. **Nose**: pure and fresh, exhaling aromas of white fruits (peach, pear), and delicate mineral notes. **Palate**: full and racy, supported by a fatty and balanced texture, and a beautiful freshness in the finish. **Pairing**: a poultry pie. **Comment**: a fatty wine with beautiful substance.

3 rue des Lavières - 21190 Saint-Aubin
Tél. : 03 80 20 68 71 - www.chateau-st-aubin.com

SAINT-AUBIN 1^{ER} CRU

DOMAINE MOISSENET-BONNARD



Les Cortons

BOURGOGNE 2022

Robe : jaune or, reflets verts, limpide et brillante. **Nez** : ouvert, flatteur, offrant une typicité aromatique sur des notes de fruits mûrs, rehaussés d'arômes de brioche chaude et de beurre frais sur un boisé bien intégré.

Bouche : attaque pleine et grasse, bouche dotée d'une texture racée, tout en finesse. Finale belle et fraîche. **Accord** : un dos de sandre au beurre blanc. **Commentaire** : une merveille de puissance et d'élégance.

Color: golden yellow, green reflections, clear and bright. **Nose**: open, flattering, offering an aromatic typicity on notes of ripe fruits, enhanced by aromas of warm brioche and fresh butter on a well-integrated woodiness. **Palate**: full and fatty attack, palate endowed with a racy texture, all in finesse. Beautiful and fresh finish. **Pairing**: a zander fillet with beurre blanc. **Comment**: a marvel of power and elegance.

4 rue des Jardins - 21630 Pommard
Tél. : 03 80 24 62 34 - www.moissenet-bonnard.com

SANTENAY 1^{ER} CRU

DOMAINE CLAUDE NOUVEAU



Grand Clos Rousseau

BOURGOGNE 2022

Robe : rubis, avec des nuances noires. Brillante, limpide. Disque clair. **Nez** : fruits secs, prune. Légèrement poivré. **Bouche** : attaque souple, ample, puissante. Structure tannique, tanins secs. **Accord** : joue de bœuf au poivre ; civet de lièvre. **Commentaire** : bel accompagnement pour la venaison de par sa rusticité et sa robustesse.

Color: ruby, with black nuances. Bright, clear. Clear disk. **Nose**: dried fruits, sloe. Slightly peppery. **Palate**: smooth, full, powerful attack. Tannic structure, dry tannins. **Pairing**: beef cheek with pepper; hare stew. **Comment**: beautiful accompaniment for game due to its rusticity and robustness.

2 place du Lavoir - Lieu-dit Marcheseuil - 21340 Change
Tél. : 03 85 91 13 34 - www.claudenouveau.com

VOLNAY

DOMAINE HUBERT LIGNIER



Domaine Hubert Lignier

BOURGOGNE 2020

Robe : rubis, reflets violets. Limpide, brillante. **Nez** : élégant, petits fruits noirs et rouges bien mûrs (cassis, framboise, griotte), pétale de rose, pivoine, rehaussés de cuir blond. **Bouche** : attaque souple, tout en finesse. De l'élégance, sur des tanins soyeux et fondus. Structure à la fois crayeuse et dense. Finale longue et délicate. **Accord** : aiguillettes de canard aux poivres. **Commentaire** : un vin fin, complexe et minéral. Du grand art pour ce nectar.

Color: ruby, violet reflections. Clear, bright. **Nose**: elegant, ripe black and red berries (blackcurrant, raspberry, morello cherry), rose petal, peony, enhanced with blonde leather. **Palate**: smooth, very fine attack. Elegance, on silky and melted tannins. Structure both chalky and dense. Long and delicate finish. **Pairing**: duck breast with peppers. **Comment**: a fine, complex, and mineral wine. Great art for this nectar.

13 N Route nationale - 21220 Morey-Saint-Denis
Tél. : 03 80 51 87 40 - www.hubert-lignier.com

VOSNE-ROMANÉE

DOMAINE JEAN GRIVOT



Bossières

BOURGOGNE 2018

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

Color: garnet, purple, dense and bright. Violet reflections. **Nose**: superb, discreet, revealing pure aromas of blackcurrant cream, enhanced by peony notes. **Palate**: full and complete, with a condensed and fatty flesh and firm tannins. Fresh and fruity finish, of exceptional length. **Pairing**: tournedos Rossini. **Comment**: a wine of royal perfection and finesse!

6 rue de la Croix Rameau - 21700 Vosne-Romanée
Tél. : 03 80 61 05 95

SAINT-VÉРАН

DOMAINE HOTEA



La Côte Rotie

BOURGOGNE 2020

Robe : or soutenu aux reflets verts. Brillante, fluide. **Nez** : très fin et expressif aux puissants arômes d'agrumes (citron), rehaussés de notes herbacées. **Bouche** : franche, minérale, équilibrée, marquée par une belle minéralité. **Accord** : une sole sauce meunière. **Commentaire** : un vin très minéral, splendide, expressif et fin.

Color: intense gold with green reflections. Bright, fluid. **Nose**: very fine and expressive with powerful aromas of citrus fruits (lemon), enhanced by herbal notes. **Palate**: frank, mineral, balanced, marked by beautiful minerality. **Pairing**: sole with meunière sauce. **Comment**: a very mineral, splendid, expressive, and fine wine.

43 Le Martelet - 71960 Vergisson
Tél. : 06 58 10 36 75 - www.domaine-hotea.fr

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1^{ER} CRU

DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ



Les Vergelesses

BOURGOGNE 2020

Robe : jaune or pâle aux reflets verdâtres. **Nez** : aérien, élégant, s'ouvrant sur de subtils parfums de fleurs, fruits blancs mûrs, rehaussés d'arômes de brioche. **Bouche** : ample et soyeuse, dotée d'un bel équilibre, d'une belle acidité. Des saveurs de noisettes et d'élégantes notes boisées. Finale fraîche, persistante. **Accord** : une sole meunière. **Commentaire** : un flacon élégant et raffiné.

Color: pale golden yellow with greenish highlights. **Nose**: light and elegant, opening with subtle aromas of flowers, ripe white fruits, and enhanced by brioche notes. **Palate**: full and silky, with excellent balance and acidity. Flavors of hazelnut and refined woody notes. Fresh and lingering finish. **Pairing**: perfect with sole meunière. **Comment**: an elegant and refined bottle.

7 Rempart Saint-Jean - 21200 Beaune
Tél. : 06 24 66 38 86 - www.domainefrancoiseandre.fr

VOLNAY 1^{ER} CRU

DOMAINE MONTHELIE DOUHAIRET PORCHERET



« En Champans »

BOURGOGNE 2022

Robe : superbe rubis aux reflets violacés et scintillants, profonde et dense. **Nez** : fin, puissant et élégant, exhalant des arômes de confiture de fruits noirs. **Bouche** : délicate, tendre, dotée de tanins très fins et de saveurs de rose, d'épices. Finale superbe. **Accord** : une côte de veau aux cèpes. **Commentaire** : un très beau vin d'une finesse exemplaire, produit par un domaine remarquable.

Color: superb ruby with violet and sparkling reflections, deep and dense. **Nose**: fine, powerful, and elegant, exhaling aromas of black fruit jam. **Palate**: delicate, tender, with very fine tannins and flavors of rose, spices. Superb finish. **Pairing**: a veal chop with porcini mushrooms. **Comment**: a very beautiful wine of exemplary finesse, produced by a remarkable estate.

1 rue Cadette - 21190 Monthelie
Tél. : 03 80 21 63 13 - www.domainemontheliedouhairet.com

VOSNE-ROMANÉE 1^{ER} CRU

DOMAINE MICHEL GROS



Clos des Réas Monopole

BOURGOGNE 2021

Robe : superbe grenat soutenu aux reflets roses. **Nez** : très joli nez fin et délicat, d'une belle fraîcheur, sur des parfums de petits fruits rouges et de coquelicot. **Bouche** : racée et tendue, exprimant des notes florales puis fruitées, étayées par des tanins soyeux et élégants. **Accord** : un lapin en civet. **Commentaire** : un vin d'une grande pureté. Une bouteille à découvrir.

Color: superb deep garnet with pink reflections. **Nose**: very nice, fine and delicate, with beautiful freshness, fragrances of small red fruits and poppy. **Palate**: racy and tense, expressing floral then fruity notes, supported by silky and elegant tannins. **Pairing**: a rabbit stew. **Comment**: a wine of great purity. A bottle to discover.

7 rue des Communes - 21700 Vosne-Romanée
Tél. : 03 3 80 61 04 69 - www.domaine-michel-gros.com

Les Crémants de Bourgogne s'émancipent



L'appellation Crémant de Bourgogne fêtera ses 50 ans en 2025. Une AOC presque cinquantenaire en grande forme qui a brisé ses plafonds de verre les uns après les autres. Avec ses vins, plus diversifiés et haut de gamme que jamais, elle engrenage les succès en France et à l'export.

« Nous ne sommes pas le succédané de quoi que ce soit et nous sommes fiers de notre produit », souligne Pierre du Couëdic, directeur de l'Union des producteurs et élaborateurs de Crémants de Bourgogne (UPECB). Des vins qui constituent la troisième AOC en volume de la région (12 % du total produit), avec 23 millions de bouteilles vendues. Une dynamique favorable depuis de nombreuses années et qui ne s'essouffle pas. Jusqu'où ? La question se pose tant ces vins collent au plus près aux changements de consommations actuels. « Nous savons que nous n'atteindrons pas 50 millions de bouteilles du fait de la superficie contrainte du vignoble bourguignon. Mais notre développement passe par un travail de valorisation et de segmentation de notre offre », poursuit Pierre du Couëdic. Une volonté déjà à l'œuvre depuis quelques années déjà et qui porte ses fruits. La fourchette de prix entre les bouteilles les moins bien et les mieux valorisées s'est largement étendue :

« Le haut de gamme des crémants se situait à 8-9 euros il y a quinze ans. Aujourd'hui, on trouve des cuvées à 18 ou 20 euros. Ce sont des vins de gastronomie avec des durées de vieillissement plus longues et qui répondent à des instants de consommations différents ».

L'UPECB a accompagné ce mouvement en créant, il y a une dizaine d'années, une segmentation à deux niveaux : Eminent et Grand Eminent. Ainsi a-t-on vu en Bourgogne l'émergence de nombreuses cuvées spéciales issues de démarches résolument ambitieuses, avec des approches diverses. Elles mettent en avant des modes de vinification et/ou d'élevage, des terroirs ou encore de lieux-dits précisément identifiés.

La créativité des producteurs a fait le reste. Un foisonnement d'initiatives d'autant plus important que le nombre d'opérateurs a connu une croissance exponentielle au cours des dernières années. Toutes les grandes maisons bourguignonnes, ou presque, produisent notamment des crémants.

Pierre du Couëdic utilise la métaphore d'un mur et de ses différentes briques pour décrire ce qu'est devenu l'offre des Crémants de Bourgogne : « Un ensemble qui a pris de la hauteur avec des briques différentes. Nous avons une brique cépage, avec le chardonnay et le pinot noir, les références mondiales pour la production. Autre élément fort : le mot Bourgogne, connu mondialement également. Le terme crémant a lui aussi acquis une grande notoriété en France et commence à l'atteindre à l'internationale. On peut ajouter la brique terroirs qui est aussi l'ADN de notre région. Ajoutons enfin notre histoire : 2025 marquera le cinquantenaire des crémants de Bourgogne. Mais les effervescents bourguignons existent depuis bien plus longtemps comme l'ont montré nos dernières recherches historiques. Leur légitimité n'est plus à démontrer. Aujourd'hui, la qualité et la diversité des vins, des savoir-faire, est là. Nous avons toutes les cartes en main pour continuer de monter en notoriété et en image ».

Crémants de Bourgogne are coming into their own || The Crémant de Bourgogne appellation will celebrate its 50th anniversary in 2025. This nearly half-century-old AOC is thriving, having shattered one glass ceiling after another. With wines that are more diverse and high-end than ever, it is achieving great success both in France and in export markets.

"We are not a substitute for anything, and we are proud of our product," emphasizes Pierre du Couëdic, director of the Union des producteurs et élaborateurs de Crémants de Bourgogne, Union of Producers and Winemakers of Crémants de Bourgogne, (UPECB). These wines make up the third-largest AOC by volume in the region (12% of the total produced), with 23 million bottles sold. This positive trend has been going strong for many years and shows no signs of slowing down. How far can it go? That's the question, as these wines align closely with current consumption trends. "We know we won't reach 50 million bottles due to the limited area of the Burgundy vineyard. But our growth depends on enhancing and segmenting our offerings", continues Pierre du Couëdic. This strategy has been in place for several years and is already bearing fruit. The price range between the least and most highly valued bottles has significantly widened: "The high end of crémants was priced at 8-9 euros fifteen years ago. Today, you can find vintages at 18 or 20 euros. These are gastronomic wines with longer aging periods that cater to different consumption moments".

The UPECB supported this movement by creating a two-tier segmentation about ten years ago: Eminent and Grand Eminent. As a result, many special cuvees have emerged in Burgundy, born from resolutely ambitious endeavors with diverse approaches. These highlight different winemaking and/or aging methods, specific terroirs, or precisely identified lieux-dits.

The creativity of the producers has done the rest. This surge of initiatives is all the more significant as the number of operators has experienced exponential growth in recent years. Almost all major Burgundy houses now produce crémants.

Pierre du Couëdic uses the metaphor of a wall and its different bricks to describe what the Crémants de Bourgogne offering has become: "A structure that has gained height with various bricks. We have a grape variety brick, with Chardonnay and Pinot Noir, which are world references for production. Another strong element is the word Burgundy, also known worldwide. The term crémant has also gained great recognition in France and is beginning to achieve it internationally. We can add the terroirs brick, which is also the DNA of our region. Finally, let's add our history: 2025 will mark the 50th anniversary of Crémants de Bourgogne. But Burgundian sparkling wines have existed for much longer, as our latest historical research has shown. Their legitimacy is no longer in question. Today, the quality and diversity of wines and expertise are here. We have all the cards in hand to continue to rise in notoriety and image".

Laurent Gotti
Photos : UPECB - Thierry Gaudillère

CRÉMANT DE BOURGOGNE

BAILLY LAPIERRE



Égarade
Brut

BOURGOGNE 2022

Robe : jaune doré, bulles vives, mousse intense. **Nez** : puissant, des notes fruitées et toastées, fruits à coque. **Bouche** : attaque très fraîche, ample, vive. Plutôt équilibrée, avec une belle acidité. **Accord** : en apéritif ; assiette nordique (poisson fumé). **Commentaire** : un vin de plaisir.

Color: golden yellow, lively bubbles, intense foam. **Nose**: powerful, with fruity and toasted notes, nuts. **Palate**: very fresh attack, full-bodied, lively. rather balanced, with a beautiful acidity. **Pairing**: as an aperitif; nordic platter (smoked fish). **Comment**: a wine of pleasure.

3 quai de l'Yonne - Hameau de Bailly
CS10003 - 89530 Saint-Bris-le-Vineux
Tél. : 03 86 53 77 77 - www.bailly-lapierre.fr

CRÉMANT DE BOURGOGNE

BAILLY LAPIERRE



L'Innatendu
Brut

BOURGOGNE

Robe : éclatante, or blanc, reflets verts. Larmes généreuses et limpides. Robe équilibrée et délicate. **Nez** : pain brioché, buis. **Bouche** : trame minérale, englobée par un brioché présent et une tension persistante. **Accord** : poisson cuit à la vapeur, beurre blanc de pamplemousse. **Commentaire** : un crémant épatant.

Color: brilliant, white gold hue, green highlights. Generous and clear tears. Balanced and delicate appearance. **Nose**: brioche bread, boxwood. **Palate**: mineral framework, enveloped by a present brioche and a persistent tension. **Pairing**: steamed fish, grapefruit beurre blanc. **Comment**: an outstanding Cremant.

3 quai de l'Yonne - Hameau de Bailly
CS10003 - 89530 Saint-Bris-le-Vineux
Tél. : 03 86 53 77 77 - www.bailly-lapierre.fr

CRÉMANT DE BOURGOGNE

BAILLY LAPIERRE



Vive-la-Joie - Eminent
Rosé Brut

BOURGOGNE 2019

Robe : rosé clair, bulles fines et persistantes. **Nez** : très expressif, sur de petits fruits rouges, avec des notes florales. **Bouche** : fraîche et fruitée. Semblable au nez. **Accord** : charlotte aux fraises. **Commentaire** : un beau crémant plein de fraîcheur.

Color: light pink hue, fine and persistent bubbles. **Nose**: very expressive, with small red fruits and floral notes. **Palate**: fresh and fruity. Reminds the nose. **Pairing**: strawberry charlotte. **Comment**: a beautiful Cremant, full of freshness.

3 quai de l'Yonne - Hameau de Bailly
CS10003 - 89530 Saint-Bris-le-Vineux
Tél. : 03 86 53 77 77 - www.bailly-lapierre.fr

CRÉMANT DE BOURGOGNE

ANDRÉ DELORME



Blanc de Noirs
Brut

BOURGOGNE 2019

Robe : or intense, jolies bulles. **Nez** : intense, sur des notes de fruits mûrs, avec une pointe d'épices (vanille, poivre). **Bouche** : fraîche et gourmande. Une belle complexité. Arômes fruités, épicés. Finale tendue avec de beaux amers. **Accord** : un filet de biche aux aïrelles. **Commentaire** : une très belle cuvée.

Color: intense gold, lovely bubbles. **Nose**: intense, with notes of ripe fruits and a hint of spices (vanilla, pepper). **Palate**: fresh and delicious. A beautiful complexity. Fruity, spicy aromas. Tense finish, with beautiful bitters. **Pairing**: venison fillet with cranberries. **Comment**: a very fine cuvee.

11 rue des Bordes - 71150 Rully
Tél. : 03 85 87 10 12 - www.andre-delorme.com

CRÉMANT DE BOURGOGNE

BAILLY LAPIERRE



L'Authentique

BOURGOGNE

Robe : brillante, jaune or aux bulles fines et persistantes. **Nez** : frais et particulièrement fruité. **Bouche** : élégante, avec une superbe finesse. **Accord** : à déguster à l'apéritif. **Commentaire** : un superbe crémant typique de l'appellation.

Color: bright, golden yellow with fine and persistent bubbles. **Nose**: fresh and particularly fruity. **Palate**: elegant, with superb finesse. **Pairing**: to be enjoyed as an aperitif. **Comment**: a superb Cremant, typical of the appellation.

3 quai de l'Yonne - Hameau de Bailly
CS10003 - 89530 Saint-Bris-le-Vineux
Tél. : 03 86 53 77 77 - www.bailly-lapierre.fr

CRÉMANT DE BOURGOGNE

BAILLY LAPIERRE



Vive-la-Joie
Eminent
Brut

BOURGOGNE 2018

Robe : brillante, jolie collerette, bulles vives. **Nez** : frais, légère notes citronnées et orangées, amandes. **Bouche** : attaque mentholée et fraîche. Finale sur les agrumes (citron et pamplemousse). Très vive, longueur en bouche, saline. **Accord** : tartare de saint-jacques. **Commentaire** : un crémant très plaisant, à recommander.

Color: bright, lovely collar, lively bubbles. **Nose**: fresh, with light notes of lemon and orange, almonds. **Palate**: minty and fresh attack. Finish with citrus (lemon and grapefruit). Very lively, long on the palate, saline. **Pairing**: scallop tartare. **Comment**: a very pleasant Cremant, highly recommended.

3 quai de l'Yonne - Hameau de Bailly
CS10003 - 89530 Saint-Bris-le-Vineux
Tél. : 03 86 53 77 77 - www.bailly-lapierre.fr

CRÉMANT DE BOURGOGNE

CHARLY NICOLLE



Blanc de Noirs Brut

BOURGOGNE

Robe : jaune doré avec un beau cordon tenace. **Nez** : fruité (pomme reinette et poire), vivace, doté d'une trame aromatique florale. Minéral à l'aération. **Bouche** : pomme et poire en première bouche. Poire compotée en suivant, exhalant des notes de fruits secs, de boisé. Finale somptueuse soutenue par une belle palette aromatique. **Accord** : carré d'agneau, sauce caramélisée à la cannelle. **Commentaire** : un vin alliant puissance, élégance et finesse.

Color: golden yellow with a persistent bead. **Nose**: fruity (reinettes apple and pear), lively, with a floral aromatic framework. Mineral upon aeration. **Palate**: apple and pear on the first taste. Compote pear follows, exuding notes of dried fruits and woodiness. Sumptuous finish supported by a beautiful aromatic palette. **Pairing**: rack of lamb with cinnamon caramel sauce. **Comment**: a wine combining power, elegance, and finesse.

17 rue des Prés Girots - 89800 Fleys
Tél. : 09 54 94 40 83 - www.chablis-charlynicolle.com

CRÉMANT DE BOURGOGNE

SIMONNET-FEBVRE



Cuvée S
Blanc de Blancs
Brut

BOURGOGNE 2018

Robe : jaune pâle, brillante, joli cordon. **Nez** : frais, sur les fruits blancs (poire), une pointe florale très agréable. **Bouche** : attaque franche, fine effervescence, bulle agréable qui emplit le palais. Bouche typique de son terroir. **Accord** : apéritif. **Commentaire** : un beau crémant de fête et pour les grandes occasions.

Color: pale yellow, bright, pretty bead. **Nose**: fresh, with white fruits (pear) and a very pleasant floral hint. **Palate**: frank attack, fine effervescence, pleasant bubble that fills the palate. Palate typical of its terroir. **Pairing**: aperitif. **Comment**: a beautiful Cremant for celebrations and special occasions.

9 avenue d'Oberwesel - 89800 Chablis
Tél. : 03 86 18 95 69 - www.simonnet-febvre.com

CRÉMANT DE BOURGOGNE

SIMONNET-FEBVRE



**P.100
Blanc de Noirs
Brut**

BOURGOGNE

Robe : jaune or pâle aux reflets verts, cordon de bulles fin et persistant. **Nez :** fin et subtil, sur des notes de fruits rouges (framboise) et de pêche. **Bouche :** vive, minérale, soutenue par une légère acidité. Finale gourmande. **Accord :** carpaccio de saint-jacques. **Commentaire :** un vin fin, tout en élégance. **Color:** pale golden yellow with green reflections, fine and persistent bead of bubbles. **Nose:** fine and subtle, with notes of red fruits (raspberry) and peach. **Palate:** lively, mineral, supported by light acidity. Gourmet finish. **Pairing:** scallop carpaccio. **Comment:** a fine wine, full of elegance.

9 avenue d'Oberwesel - 89800 Chablis
Tél. : 03 86 18 95 69 - www.simonnet-febvre.com

CRÉMANT DE BOURGOGNE

VEUVE AMBAL



**Les Cachettes
Blanc de Blancs
Les Parcelles
Brut**

BOURGOGNE

2019

Robe : bulle fine, belle effervescence. Jaune très pâle. **Nez :** frais, délicat, brioché. **Bouche :** légèreté, goût minéral. **Accord :** en apéritif ; crustacés ; foie gras. **Commentaire :** à découvrir. Très agréable, une grande légèreté. **Color:** fine bubbles, beautiful effervescence. very pale yellow. **Nose:** fresh, delicate, brioche. **Palate:** lightness, mineral taste. Pleasant, frank, with good structure. **Pairing:** aperitif; shellfish; foie gras. **Comment:** to discover. Very pleasant, with great lightness.

Le Pré Neuf - 21200 Montagny Les Beaune
Tél. : 03 80 25 01 70 - www.veuveambal.com

CRÉMANT DE BOURGOGNE

VITTEAUT-ALBERTI



**Blanc de Noirs
Brut**

BOURGOGNE

Robe : belle couleur pâle, brillante. **Nez :** fin et élégant, notes subtiles de fruits frais. **Bouche :** volumineuse et intense, élégante. Note de réglisse, fruitée, belle longueur. **Accord :** viande blanche ; cannette. **Commentaire :** un Blanc de Noirs de grande finesse, avec un dosage qui arrondit le tout.

Color: beautiful pale color, bright. **Nose:** fine and elegant, subtle notes of fresh fruits. **Palate:** voluminous and intense, elegant. Licorice notes, fruity, beautiful length. **Pairing:** white meat; duckling. **Comment:** a Blanc de Noirs of great finesse, with a dosage that rounds it all off.

16 rue de la Buisserolle - 71150 Rully
Tél. : 03 85 87 23 97 - www.vitteaut-alberti.fr

CRÉMANT DE BOURGOGNE

VITTEAUT-ALBERTI



**Cuvée Soie
Blanc-Brut**

BOURGOGNE

Robe : jaune doré, bulles fines, cordon persistant. **Nez :** intense et frais, sur les agrumes et les fleurs blanches. **Bouche :** tout en délicatesse, sur le fruit. Marquée par une belle acidité. Finale longue et harmonieuse. **Accord :** filet de saint-pierre cuit à l'unilatérale, beurre citronné. **Commentaire :** une bouteille inattendue, à découvrir.

Color: golden yellow, fine bubbles, persistent bead. **Nose:** intense and fresh, with citrus and white flowers. **Palate:** all in delicacy, with fruit. Marked by beautiful acidity. Long and harmonious finish. **Pairing:** fillet of John Dory cooked unilaterally, lemon butter. **Comment:** an unexpected bottle, to discover.

16 rue de la Buisserolle - 71150 Rully
Tél. : 03 85 87 23 97 - www.vitteaut-alberti.fr

CRÉMANT DE BOURGOGNE

LUCIE THIÉBLEMONT



**Blanc de Noirs
Brut Zero**

BOURGOGNE

Robe : jaune doré aux légers reflets verts, belle effervescence, brillante. **Nez :** intense, très fin, sur de subtiles notes de petits fruits rouges frais, puis sur des notes de pêches. L'aération dévoile de légères notes briochées. **Bouche :** belle attaque souple, belle fraîcheur. Pomme, poire. Belle finale sur la fraîcheur. **Accord :** poularde ; chapon. **Commentaire :** un vin superbe, fin et élégant.

Color: golden yellow with light green reflections, beautiful effervescence, bright. **Nose:** intense, very fine, with subtle notes of fresh red fruits, then peach notes. Aeration reveals light brioche notes. **Palate:** lovely smooth attack, beautiful freshness. Apple, pear. Beautiful fresh finish. **Pairing:** poularde; capon. **Comment:** a superb wine, fine and elegant.

17 rue des Prégirots - 89800 Fleys
Tél. : 09 54 94 40 83

CRÉMANT DE BOURGOGNE

VITTEAUT-ALBERTI



**Blanc de Blancs
Brut**

BOURGOGNE

Robe : or clair, bulles fines et persistantes. **Nez :** frais, sur des notes de fruits blancs (pomme, pomélos) et fleurs blanches (pivoine). **Bouche :** attaque franche, belle fraîcheur, jolie longueur. **Accord :** en apéritif ; un homard au beurre d'agrumes. **Commentaire :** un vin de plaisir qui se laisse déguster à tout moment de la journée.

Color: light gold, fine and persistent bubbles. **Nose:** fresh, with notes of white fruits (apple, pomelo) and white flowers (peony). **Palate:** frank attack, beautiful freshness, lovely length. **Pairing:** aperitif; lobster with citrus butter. **Comment:** a wine of pleasure that can be enjoyed at any time of the day.

16 rue de la Buisserolle - 71150 Rully
Tél. : 03 85 87 23 97 - www.vitteaut-alberti.fr

CRÉMANT DE BOURGOGNE

VITTEAUT-ALBERTI



**Cuvée Agnès
Brut**

BOURGOGNE

Robe : or aux reflets dorés. Bulles fines et délicates. **Nez :** complexe, dévoilant des arômes de fruits (poire, pêche) et des notes de pain grillé, soutenues par une belle minéralité. **Bouche :** riche et racée, soutenue par une matière élégante. Finale d'une belle longueur, sur une touche vanillée. **Accord :** apéritif. **Commentaire :** un crémant magnifique, à apprécier dès aujourd'hui.

Color: gold with golden reflections. Fine and delicate bubbles. **Nose:** complex, revealing aromas of fruits (pear, peach) and toasted bread notes, supported by beautiful minerality. **Palate:** rich and racy, supported by elegant substance. Beautiful length finish, with a vanilla touch. **Pairing:** aperitif. **Comment:** a magnificent Crémant, to be enjoyed from today.

16 rue de la Buisserolle - 71150 Rully
Tél. : 03 85 87 23 97 - www.vitteaut-alberti.fr

DAVID LIORIT,

au Château Petit Val la recherche d'excellence n'a pas de limites

Depuis 2014, sous l'égide de son directeur d'exploitation David Liorit, le Château Petit Val a fait de l'alliance tradition, innovation et élégance son ADN. Rencontre avec un homme en quête constante de challenge.

Jean-Louis et Olivia Alloin avec David Liorit.

Vous êtes aujourd'hui directeur d'exploitation du Château Petit Val. Quel a été votre parcours avant d'arriver au Château ?

Après des études en viticulture, œnologie, commerce des vins et gestion d'exploitation agricole, je suis rentré, comme on dit, à l'école *Derenoncourt*, où j'ai appris à bouleverser les bases académiques pour apporter au vin mon propre style. Puis je suis devenu directeur général d'un groupement d'actionnaires au Château Belle Assise Coureau en Saint-Émilion Grand Cru, où j'ai rencontré Olivia et Jean-Louis Alloin, eux-mêmes actionnaires. Nous avons décidé de nous lancer un défi fou : la création d'un vignoble, une entité, une HISTOIRE ! C'est une aventure extraordinaire et épanouissante sur tous les points de vue.

Comment se passe la collaboration avec Jean-Louis et Olivia Alloin ?

Nous travaillons évidemment de concert. Nous prenons les décisions stratégiques ensemble. Ils participent pleinement à l'évolution du domaine. Mais toute l'équipe du Château est impliquée et investie. Le concert est beau lorsque chaque participant est en harmonie et au top niveau !

De combien d'hectares disposez-vous aujourd'hui ? Comment décririez-vous le terroir où évoluent vos vignes ?

Nous avons triplé la surface depuis 2014 et possédons aujourd'hui 18 hectares, sur une mosaïque de terroirs : sable, argileux, argilo sableux, argilo calcaire, dalle calcaire. Cette diversité nous permet de proposer des vins complexes et différents, qui reflètent les désirs de notre clientèle. Ça ouvre un panel très intéressant dans l'élaboration de nos vins.

© Audrey LE MEUR Photographies



Our passion for taste and terroir goes beyond the vineyards. For several years, we've worked hand in hand with sommeliers and culinary professionals, who are vital partners in our winemaking profession. Today, we represent 20 family estates across Bordeaux, Loire, Provence, and Languedoc, and also trade in Grands Crus Classés.

chateaux-castel.com



BROCHURE

*Château Beychevelle propriétaire à 50%.

RCS : B 482 283 694 - JUILLET 2024

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

Votre but a toujours été d'élever Château Petit Val au rang des Grands Crus d'excellence, quelles méthodes avez-vous mises en place pour y arriver ?

Effectivement, c'est notre fil conducteur. Nous traitons nos parcelles au cas par cas. Chaque millésime est différent, c'est donc une remise en question permanente, une copie blanche.

Nous mettons aussi un point d'honneur à respecter l'environnement : pas d'insecticide, pas de désherbant, utilisation du cheval sur les jeunes vignes et en coteaux, plantation de haies champêtres sur toute la propriété, truffière de 140 arbres, production de miel...

Commercialement, nous proposons des produits uniques et diversifiés. Il faut connaître son vin par cœur pour l'adapter et savoir lequel proposer à la clientèle pour répondre à ses attentes (vins accessibles, vin plaisir ou très haut de gamme). S'il le faut, nous pouvons parfois renoncer à la production d'une AOP pour produire un vin de pays ou de France.

Pour vous la vinification et l'assemblage sont plus qu'une simple étape et prennent une réelle importance.

C'est la moindre des choses de respecter le raisin récolté. À nous de le magnifier, de l'accompagner vers le plus beau des résultats. Pour moi, c'est l'émotion du produit réalisé. Pour y arriver, nous nous concentrons sur la recherche et l'expérimentation. La recherche et l'expérimentation c'est quoi ? C'est le savoir ! Le savoir c'est la liberté ! La liberté c'est d'avoir des clés, des données, nous permettant d'avoir le choix. Le choix de prendre les meilleures décisions adaptées à nos besoins. Lors de l'assemblage avec l'équipe, c'est un peu comme une création de parfum. C'est très fastidieux mais très passionnant et émouvant.



Vous êtes le premier à avoir planté du riesling à Saint-Émilion, mais aussi du chenin blanc et du grenache-mourvèdre. Pourquoi ces nouveaux cépages ?

Nos vins ont tous une histoire, une raison d'être là. Nous ne voulons pas changer le patrimoine de Saint-Émilion, nous le respectons, mais nous proposons sur une petite superficie (60 ares) des cuvées de cépages non-locaux, avec une histoire particulière.

Pour le riesling, la création de cette cuvée est une dédicace aux origines alsaciennes d'Olivia Alloin. On a voulu créer une cuvée à son image et à son goût, avec le style de vins qu'elle apprécie : très aromatique, gourmand

et élégant. Ce fut un gros challenge. Nous avons dû nous adapter au terroir. Nous avons fait des analyses de sol et rencontré un très grand pépiniériste alsacien. Par la suite, il a fallu adapter les bonnes pratiques culturales nous permettant de réaliser cette cuvée hors du commun.

Nous avons aussi planté du chenin blanc, que nous aimons beaucoup, fin 2023, et du grenache-mourvèdre sur 30 ares pour, on l'espère, transporter Jean-Louis Alloin dans son enfance !

Des projets à venir ?

Oui, nous sommes passionnés et animés par la recherche, le challenge, et la découverte. De nombreux projets sont dans nos esprits mais aujourd'hui, nous travaillons un pas après l'autre ! Pour l'instant il y a déjà les premiers bébés dont il faut s'occuper, élever et faire grandir.

Propos recueillis par Sandy Bénard-Ravoisier



David Liorit, at Château Petit Val: the pursuit of excellence has no limits

|| Since 2014, under the leadership of its managing director, David Liorit, Château Petit Val has made the fusion of tradition, innovation, and elegance its DNA. Meet a man in constant search of challenges.

You are the managing director of Château Petit Val. What was your career path before arriving at the Château?

After studying viticulture, oenology, wine commerce, and agricultural management, I enrolled at the *Derenoncourt school*, where I learned to break away from traditional academic foundations to bring my own style to wine. I then became the general manager of a group of shareholders at Château Belle Assise Coureau in Saint-Émilion Grand Cru, where I met Olivia and Jean-Louis Alloin, who were also shareholders. Together, we decided to embark on an ambitious challenge: the creation of a vineyard, an entity, a STORY! It is an extraordinary and fulfilling adventure from every perspective.

How is the collaboration with Jean-Louis and Olivia Alloin?

We obviously work in concert. We make strategic decisions together, and they are fully involved in the development of the estate. However, the entire team at the Château is engaged and committed. A concert is beautiful when every participant is in harmony and at the top of their game!

How many hectares do you currently have? How would you describe the terroir where your vines grow?

Since 2014, we have tripled the area and now own 18 hectares, covering a mosaic of terroirs: sandy, clayey, clay-sandy, clay-limestone, and limestone. This diversity allows us to offer complex and varied wines that reflect the desires of our clientele. It opens up a very interesting range for the development of our wines.

Your goal has always been to elevate Château Petit Val to the rank of Grands Crus of excellence. What methods have you implemented to achieve this?

Indeed, this is our guiding principle. We treat our plots on a case-by-case basis. Each vintage is different, so it requires constant re-evaluation, a blank slate. We also place great importance on respecting the environment: no insecticides, no herbicides, using horses for young vines and on hillsides, planting hedgerows throughout the property, a truffle orchard with 140 trees, honey production...

Commercially, we offer unique and diverse products. You have to know your wine by heart to adapt it and know which one to offer to meet the expectations of your clientele (accessible wines, pleasure wines, or very high-end wines). If necessary, we may sometimes forgo the production of an AOP (Protected Designation of Origin) to produce a Vin de Pays or a Vin de France.

For you, winemaking and blending are more than just a step and take on real importance.

It is the least we can do to respect the harvested grape. It is up to us to magnify it, to accompany it to achieve the best possible result. For me, it is the emotion of the finished product. To achieve this,

we focus on research and experimentation. What is research and experimentation? It is knowledge! Knowledge is freedom! Freedom is about having the keys, the data, allowing us to make the best decisions suited to our needs. During blending with the team, it's a bit like creating a perfume. It is very tedious but extremely exciting and moving.

You are the first to have planted Riesling in Saint-Émilion, as well as Chenin Blanc and Grenache-Mourvèdre. Why these new grape varieties?

Our wines all have a story, a reason for being here. We do not want to change the heritage of Saint-Émilion; we respect it, but we offer, on a small area (60 ares), batches of non-local grape varieties with a particular story.

For the Riesling, the creation of this cuvée is a tribute to Olivia Alloin's Alsatian roots. We wanted to create a cuvée that reflects her personality and taste, with the style of wines she enjoys: highly aromatic, flavorful, and elegant. It was a big challenge. We had to adapt to the terroir. We conducted soil analyses and met with a prominent Alsatian nurseryman. Subsequently, we had to adopt the best cultural practices to create this exceptional batch.

We also planted chenin blanc, which we are very fond of, at the end of 2023, and Grenache-Mourvèdre on 30 ares to hopefully transport Jean-Louis Alloin back to his childhood!

Any upcoming projects?

Yes, we are passionate and driven by research, challenges, and discovery. Projects are on the drawing board, but today, we are taking one step at a time! For now, there are "babies" to take care of and discover.

Interview by Sandy Bénard-Ravoisier / Photos : Château Petit Val

EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAUPETITVAL.COM

CHÂTEAU PLAIN POINT

Le réveil spectaculaire d'un bel endormi



Nichée à Fronsac et jouxtant le vallon atenant, cette propriété dont les origines remontent à la fin du XV^e siècle – avec de premiers écrits datant de 1480 – doit son nom de Plain Point à l'époque romaine, où ce vocable était utilisé pour désigner un sommet.

En pénétrant au sein du parc, on ne peut qu'être ému par cet enchevêtrement bucolique de collines, d'arbres et de rivières, sous lesquels s'étend une mosaïque de sols d'argiles bleues, de calcaires astéries et de molasse du Fronsadais, sur des parcelles caressées par un climat océanique qui donnent aux vins toute leur fraîcheur.

Racheté il y a une décennie par Shi Yuzhu, Château Plain Point aurait bien pu rester ce bel endormi de 30 hectares, si l'homme

d'affaires chinois n'avait pas eu pour noble ambition d'en faire un fleuron des vins de Bordeaux. Totalisant aujourd'hui 100 hectares de vignes, la propriété se démarque par des pratiques agricoles mêlant audace, excellence et précision, avec un arrêt complet des pesticides, des investissements conséquents dans l'agropastoralisme – avec 350 brebis du Béarn passant l'hiver dans les vignes – l'apiculture, et les chevaux de labour, ainsi que la construction d'un chai pharaonique de 9 000 m², qui a notamment laissé stupéfait Raimond Tomsons lors de sa visite. Grâce au relief naturel du lieu, l'édifice a pu être construit à flanc de colline, offrant ainsi 15 mètres de dénivelé gravitaire.

2023 aura été pour Plain Point un millésime particulièrement fondateur, avec une première vinification au sein de cet outil de pointe. Au programme, 200 000 bouteilles de grand vin à dominante de merlot, une petite quantité de blancs, et un second vin baptisé *M de Plain Point*, qui sera décliné en rouge, blanc et rosé. En cave, des vins qui n'attendent plus que d'être dévoilés aux yeux du monde, « des cuvées de garde, puissantes, typiques du terroir de Fronsac, mais toujours dotées de fraîcheur et d'élégance », souligne Sandra Gallitre, responsable de la communication. Dégustées en avant-première par Raimond Tomsons, ses retours de dégustation laissent présager un avenir radieux à cette propriété qui est loin d'avoir fini de faire parler d'elle.



Château Plain Point, the spectacular awakening of a sleeping beauty

|| Nestled in Fronsac and adjoining the adjacent valley, this property, whose origins date back to the late 15th century - with the earliest written records dating back to 1480 - owes its name of Plain Point to the Roman era, where this term was used to designate a summit.

Upon entering the park, one cannot help but be moved by this bucolic tangle of hills, trees, and rivers, beneath which lies a mosaic of blue clay soils, asteriated limestone, and Fronsadais molasse, on plots caressed by an oceanic climate that gives the wines all their freshness. Purchased a decade ago by Shi Yuzhu, Château Plain Point could have remained this sleeping beauty of 30 hectares if the Chinese businessman had not had the noble ambition to make it a flagship of Bordeaux wines. Now totaling 100 hectares of vineyards, the property stands out for agricultural practices combining audacity, excellence, and precision, with a complete cessation of pesticides, significant investments in agropastoralism - with 350 Béarn sheep spending the winter in the vineyards - beekeeping, and draft horses, as well as the construction of a pharaonic cellar of 9,000 m², which particularly impressed Raimond Tomsons during his visit. Thanks to the natural relief of the site, the building could be constructed on a hillside, offering a 15-meter gravitational slope.

2023 was a particularly foundational vintage for Plain Point, with its first vinification within this state-of-the-art facility. On the agenda, 200,000 bottles of grand wine predominantly Merlot, a small quantity of whites, and a second wine called *M de Plain Point*, which will be available in red, white, and rosé. In the cellar, wines that are eagerly awaiting to be unveiled to the world, "wines for ageing, powerful, typical of the Fronsac terroir, yet always endowed with freshness and elegance", emphasizes Sandra Gallitre, communications manager. Tasted in preview by Raimond Tomsons, his tasting feedback bodes well for the future of this property, which is far from finished making headlines.

Alicia Dorey

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUPAINPOINT.COM



João Alves Loureiro (maître de chai), Raimonds Tomsons et Bertrand Bardet (directeur technique).

Château le Virou

Sublimus rouge 2023



« La bouche est joliment moelleuse, fraîche, souple, pulpeuse et offre un côté graphite/graphène, de la rondeur ainsi que de la matière. »

Forbes

Tom Mullen

95-96 pts

« Easy drinking with creamy mid palate flavors of red fruit and even oranges. »

Château Barre Gentillot

Révélation rouge 2023



« La bouche est fruitée, équilibrée et offre de la jutosité, du pulpeux, de la gourmandise, de la souplesse, de la rondeur, de la justesse, de la profondeur, de la complexité ainsi qu'un côté cristallin »

Forbes

Tom Mullen

94 pts

« Quiet but sweet and complex aromas of raspberries, brownies and orange peel as well as chocolate chips and After Eight mints. A vintage of conviction. »

— VIGNOBLES — Pierre Jean Larraqué

Des histoires, des terroirs, des émotions

Château le Virou

Sublimus blanc 2023



« Tout en souplesse et délicatesse. Un joli gras tout en finesse, presque aérien. »

Forbes

Tom Mullen

94-95 pts

« A Genie in the bottle. This is a Pessac-Léognan quality wine from Blaye-quite the surprise. »



DEPUIS 1640
**Château
LE VIROU**



**LE PLUS GRAND CLOS
VITICOLE D'EUROPE**

L'expression authentique d'un terroir argilo-calcaire exceptionnel, niché au coeur du plus grand clos viticole d'Europe, 100 hectares ceints de murs façonnés par l'homme depuis 1640.

DEPUIS 1750
**Château
BARRE GENTILLOT**



**L'ÉTOILE MONTANTE
DES GRAVES DE VAYRES**

Dans une appellation confidentielle et pourtant 2ème plus ancienne du Bordelais, cette propriété bâtie en 1750 confirme, millésime après millésime, la grandeur de son terroir en produisant des vins d'excellence.



DOMAINE HELENA HOTEA

la passion féminine au cœur de la Bourgogne

Arrivée de Roumanie, Helena Hotea s'attelle depuis 2012 à orchestrer chaque étape de la production des cuvées du Domaine Hotea, de la vigne à la vinification. Son souhait est clair : offrir des vins équilibrés, légers, empreints de notes florales. Certifié Haute Valeur Environnementale, le domaine dispose de 4 hectares de vignes depuis 4 générations. Il bénéficie de coteaux très bien exposés et d'un sol argilo-calcaire, propice au cépage chardonnay qui offre ici des vins de grande qualité, avec une très belle structure et élégance, en appellation Pouilly-Fuissé, Saint-Véran, Mâcon Vergisson et en vin mousseux Blanc de Blancs.

« A la vigne comme à la cave, nous mettons tout en œuvre pour faire ressortir le meilleur de notre terroir et la typicité de nos vins blancs »

L'approche rigoureuse du Domaine Hotea se manifeste par une attention minutieuse portée à chaque détail. Les rendements sont soigneusement limités pour favoriser la qualité, et seules des pratiques respectueuses de l'environnement, telles que l'utilisation de produits EcoVignes et d'engrais ovins, sont employées. Les vendanges sont réalisées à la main, assurant ainsi une récolte optimale et à terme des grappes.

Les raisins sont ensuite légèrement foulés avant d'être délicatement pressés dans un presseur pneumatique. Les fermentations se déroulent lentement, permettant une maturation complète des saveurs. Pour enrichir encore le caractère du vin, Helena choisit de le laisser reposer une année supplémentaire en cuve. Ce processus de vieillissement prolongé permet au vin de développer toute sa complexité et son potentiel. Cette patience et ce dévouement se reflètent dans les nombreuses distinctions reçues par le domaine depuis 2020, dont une prestigieuse distinction au Tastevinage du Clos Vougeot, ou encore des médailles d'or aux Vinalies, aux Feminalises et au concours des Burgondia, entre autres.

Domaine Helena Hotea: feminine passion at the heart of Burgundy

Since her arrival from Romania in 2012, Helena Hotea has been meticulously overseeing every stage of wine production at Domaine Hotea, from the vineyard to vinification. Her goal is clear: to offer balanced, light wines with delicate floral notes.

Certified as High Environmental Value, the estate spans 4 hectares of vineyards, nurtured by four generations. It benefits from well-

exposed hillsides and clay-limestone soils, ideal for the Chardonnay grape variety. This terroir produces high-quality wines with remarkable structure and elegance, under the appellations of Pouilly-Fuissé, Saint-Véran, Mâcon Vergisson, and sparkling Blanc de Blancs.

« Both in the vineyard and in the cellar, we strive to bring out the best of our terroir and the unique character of our white wines »

Domaine Hotea's rigorous approach is evident through its meticulous attention to detail. Yields are carefully limited to enhance quality, and only environmentally friendly practices, such as using EcoVignes products and sheep manure, are employed. Harvesting is done by hand, ensuring optimal grape selection and handling.

The grapes are then gently crushed before being delicately pressed in a pneumatic press. Fermentations occur slowly, allowing full development of the flavors. To further enrich the wine's character, Helena chooses to let it rest for an additional year in tanks. This extended ageing process allows the wine to develop its full complexity and potential. This patience and dedication are reflected in the numerous accolades the estate has received since 2020, including a prestigious award at the Tastevinage du Clos Vougeot and gold medals at the Vinalies, Feminalise, and Burgondia competitions, among others.



Helena Hotea

EN SAVOIR +
➔ WWW.DOMAINE-HOTEA.FR



Le caveau Moillard-Grivot.

MOILLARD-GRIVOT,

une signature authentique de la Bourgogne

Ancrée au cœur de la Côte de Nuits, la Maison Moillard-Grivot est une véritable institution à Nuits-Saint-Georges et une authentique signature de vins de Bourgogne, dont l'histoire remonte au XIX^e siècle. Fondée en 1850, Moillard-Grivot naquit à la suite du mariage entre Symphorien Moillard et Marguerite Grivot, propriétaire d'un domaine viticole.

Depuis lors, ils dédièrent leur vie au développement et à la mise en avant des vins Moillard-Grivot, appliquant leur maîtrise de la vinification et de l'élevage avec la même passion qui a animé les débuts de leur histoire. C'est deux ans plus tard que le développement de la Maison s'accéléra, suite à la rencontre entre Symphorien Moillard et un notaire belge, qui, fasciné par ces vins, souhaita étendre le réseau de distribution dans son pays. Symphorien et Marguerite commencèrent alors à exporter Moillard-Grivot en Belgique, marquant un tournant décisif dans l'essor commercial de la Maison qui n'a cessé de s'accroître au fil des années.

Moillard-Grivot offre une belle sélection de vins riches et complexes, allant des appellations régionales comme le Bourgogne Chardonnay & Bourgogne Pinot Noir, aux plus renommés des Grands Crus tels que Corton-Charlemagne, Echezeaux ou Clos de Vougeot.

Moillard-Grivot: An authentic signature of Burgundy || Nestled in the heart of the Côte de Nuits, Moillard-Grivot is a true institution in Nuits-Saint-Georges and an authentic signature of Burgundy wines, with a history dating back to the 19th century. Founded in 1850, Moillard-Grivot was born from the marriage of Symphorien Moillard and Marguerite Grivot, a vineyard owner.

Since then, they dedicated their lives to the development and promotion of Moillard-Grivot wines, applying their expertise in winemaking and aging with the same passion that sparked the beginnings of their story. Two years later, the development of the house accelerated following a meeting between Symphorien Moillard and a Belgian notary, who, fascinated by these wines, wished to expand the distribution network in his country. Symphorien and Marguerite then began exporting Moillard-Grivot to Belgium, marking a decisive turning point in the commercial growth of the house, which has continued to increase over the years.

Moillard-Grivot offers a fine selection of rich and complex wines, ranging from regional appellations such as Bourgogne Chardonnay and Bourgogne Pinot Noir, to the most renowned Grand Cru wines such as Corton-Charlemagne, Echezeaux, and Clos de Vougeot.

DES VINS ICONIQUES DE LA CÔTE DE NUITS

Avant tout une histoire de passion, l'élaboration des vins et crémants du domaine se fait dans le respect des traditions bourguignonnes afin de mettre en lumière un savoir-faire et la quintessence des terroirs.

« Nous accordons beaucoup d'importance à l'élevage de nos précieux nectars. Deux fois par an, nous nous rendons chez nos tonneliers partenaires pour échanger et choisir les pièces les mieux adaptées, selon les parcelles, les terroirs et la personnalité des vins. La fréquence des bâtonnages joue aussi un rôle important pendant l'élevage. Les fûts proviennent de tonnellerie bourguignonnes avec qui nous travaillons étroitement, avec des dégustations à l'aveugle, des tests de chauffe... Pour nous il est important de travailler avec des partenaires locaux qui connaissent parfaitement le vignoble et qui savent répondre à des demandes personnalisées ».

Baptiste Corrot, oenologue de la Maison Moillard-Grivot, rajoute « Notre volonté est de préserver l'identité des terroirs et l'expression du fruit, tout en affirmant le caractère authentique de nos vins avec des notes subtilement boisées. L'utilisation de chêne neuf pour une partie de l'élevage permet aux vins de gagner en complexité, en longueur, et de développer un bouquet d'arômes subtils de bois nobles, d'épices, de vanille et de fruits secs ».

MOILLARD GRIVOT, LE CRÉMANT NOUVELLE VAGUE

Spécialiste des Crémants de Bourgogne, la Maison Moillard-Grivot apporte un vent de renouveau en faisant entrer le luxe des fines bulles dans le quotidien. À chacun de créer ses moments de plaisir, du brunch improvisé aux ateliers-cuisine, ils seront aussi des incontournables d'instant festifs et s'invitent volontiers sur les belles tables. Les Crémants de Bourgogne de la Maison sont vinifiés avec les exigences d'un grand vin, au cœur du célèbre village viticole de Meursault, sur la Côte de Beaune.



Iconic wines of the Côte de Nuits

Primarily a story of passion, the production of the estate's wines and Crémants is done in respect of Burgundian traditions to highlight craftsmanship and the essence of the terroirs. "We place great importance on the aging of our precious nectars. Twice a year, we visit our coopers to discuss and choose the best barrels, according to the vineyards, terroirs, and the personality of the wines. The frequency of batonnages also plays an important role during aging. The barrels come from Burgundy cooperages with whom we work closely, with blind tastings, toasting tests... It is essential for us to work with local partners who know the vineyard perfectly and can respond to customized requests", says Baptiste Corrot, oenologist of Moillard-Grivot. He adds, "Our aim is to preserve the identity of the terroirs and the expression of the fruit, while asserting the authentic character of our wines with subtly woody notes. The use of new oak for part of the aging process allows the wines to gain complexity, length, and to develop a bouquet of subtle aromas of noble wood, spices, vanilla, and dried fruits".

Moillard-Grivot: The new wave of Crémant

Specializing in Crémants de Bourgogne, Moillard-Grivot brings a breath of fresh air by introducing the luxury of fine bubbles into everyday life. Each moment is an opportunity for enjoyment, from an impromptu brunch to cooking workshops, and they are also essential for festive occasions, easily gracing fine tables. The Crémants de Bourgogne from Moillard-Grivot are vinified with the standards of a great wine, in the heart of the famous wine village of Meursault, on the Côte de Beaune.

EN SAVOIR → WWW.MOILLARD.FR



CHÂTEAU TOUR SAINT PIERRE, un héritage réinventé

Construit au XVIII^e siècle, au versant nord de Saint-Émilion, Château Tour Saint Pierre appartenait depuis 1928 à la famille Goudineau, connue notamment grâce à Jacques Goudineau, maire de Saint-Émilion de 1988 à 2007.

En 2022, Denis Chazarain et Pierre-Yves Rigaux redonnent à la propriété son éclat d'antan, avec l'ambition de transformer ce lieu en un point de rencontre incontournable pour les amateurs de grands crus de Saint-Émilion et de son terroir unique. Sous la direction experte de David Caillaud, le domaine a bénéficié de nombreuses innovations qui redonnent au Château Tour Saint Pierre toute sa superbe : nouveau cuvier, plantation de malbec, et une attention accrue à la biodiversité.

Ces efforts valorisent aujourd'hui les 11,5 hectares du vignoble, planté majoritairement de merlot (80%), mais aussi de cabernet sauvignon (10%) et de cabernet franc (10%), sur un sol argilo-silicieux avec des nuances calcaires. Conduit en lutte raisonnée, le vignoble, âgé en moyenne de 25 ans, et vinifié de manière parcellaire en cuves béton thermorégulées, puis élevé en barrique de chêne français neuve pendant 12 mois, offre des vins à l'attaque franche et à la texture veloutée. Les tannins sont fermes, puis nous retrouvons des arômes primaires de fruits rouges frais, mais aussi des arômes tertiaires d'épices et de cacao. Le tout sublimé par une fin de bouche qui perdure pour laisser éclore un beau retour fruité.

Ainsi, au fil du temps, le Château Tour Saint Pierre a su atteindre l'objectif qu'il s'était fixé : celui de produire un vin digne de son appellation Saint-Émilion Grand Cru.



Château Tour Saint Pierre, a reinvented heritage

Built in the 18th century on the northern slope of Saint-Émilion, Château Tour Saint Pierre had belonged to the Goudineau family since 1928, notably known thanks to Jacques Goudineau, mayor of Saint-Émilion from 1988 to 2007.

In 2022, Denis Chazarain and Pierre-Yves Rigaux restored the property's former glory with the ambition of transforming it into a key meeting place for lovers of Saint-Émilion's great wines and its unique terroir. Under the expert direction of David Caillaud, the estate has benefited from numerous innovations that have restored Château Tour Saint Pierre to its former splendor: a new vat house, Malbec plantation, and increased attention to biodiversity.

Today, these efforts enhance the 11.5 hectares of vineyards, planted mainly with Merlot (80%), but also with Cabernet Sauvignon (10%) and Cabernet Franc (10%), on clay-silt soil with limestone nuances. Managed with sustainable practices, the vineyard, averaging 25 years old, is vinified plot by plot in thermoregulated concrete vats, then aged in new French oak barrels for 12 months, offering wines with a frank attack and velvety texture. The tannins are firm, followed by primary aromas of fresh red fruits, as well as tertiary aromas of spices and cocoa. The finish is long-lasting, revealing a beautiful fruity return.

Thus, over time, Château Tour Saint Pierre has achieved its goal: to produce a wine worthy of its Saint-Émilion Grand Cru designation.

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-TOUR-SAINT-PIERRE.COM



FRANÇOIS HURÉ, chef de cave de la Maison Brimoncourt élu parmi les 100 « Master Winemakers »

Oenologue reconnu mondialement, François Huré a commencé très tôt à s'intéresser à la vigne, le conduisant à des études de biologie à l'Université de Reims, puis d'œnologie à l'Université de Bourgogne. Avec un Diplôme National d'œnologie en poche, il a perfectionné ses compétences en supervisant les vinifications de domaines prestigieux en France tels que le Domaine De Montille et les Hospices de Beaune en Bourgogne, ou encore au Domaine Ferraton et chez M. Chapoutier à Tain L'Hermitage. Son parcours le mène également à l'étranger, à Coldstream Hills Winery, en Australie, et Pegasus Bay Winery, en Nouvelle Zélande. Ces apprentissages lui ont permis de maîtriser différentes techniques, combinant avec succès les pratiques viticoles ancestrales de la Champagne, avec des techniques de vinification plus modernes provenant du Nouveau Monde.

De retour en France en 2005, son expertise et son savoir-faire vont l'attirer, en 2008, chez Champagne Brimoncourt où il occupe depuis le poste de chef de caves.

Un talent aujourd'hui récompensé par le magazine The Drinks Business qui l'a élu parmi les 100 « Master Winemakers » du Monde pour sa contribution en tant qu'œnologue de la Maison Brimoncourt. Une belle reconnaissance parmi ses pairs.

François Huré, cellar master of Maison Brimoncourt, named among the 100 "Master Winemakers" || A globally recognized oenologist, François Huré developed an early interest in viticulture, leading him to study biology at the University of Reims and then oenology at the University of Burgundy. With a National Diploma in Oenology in hand, he honed his skills by overseeing the winemaking at prestigious estates in France such as Domaine De Montille and Hospices de Beaune in Burgundy, as well as Domaine Ferraton and M. Chapoutier in Tain L'Hermitage. His career also took him abroad to Coldstream Hills Winery in Australia and Pegasus Bay Winery in New Zealand. These experiences allowed him to master various techniques, successfully blending the ancestral viticultural practices of Champagne with more modern winemaking techniques from the New World.

Returning to France in 2005, his expertise and know-how led him, in 2008, to Champagne Brimoncourt, where he has held the position of cellar master since. His talent has now been recognized by The Drinks Business magazine, which has named him among the 100 "Master Winemakers" in the world for his contributions as an oenologist at Maison Brimoncourt. This is a notable acknowledgment among his peers.

EN SAVOIR → WWW.BRIMONCOURT.COM





De gauche à droite : Michel, Hugo, Antoine et Charline Drappier.

CHAMPAGNE DRAPPIER

honneur aux anciens cépages

Si l'histoire de la famille remonte à 1808, le Domaine est aujourd'hui représenté par Michel, et la huitième génération, Charline, Hugo et Antoine.

Le vignoble, situé à Urville, couvre aujourd'hui 70 hectares en agriculture biologique en propriété. Situé sur des coteaux calcaires issus du Jurassique Kimméridgien et de micro-organismes marins fossilisés, son terroir donne naissance à des vins tendus et racés. De plus, la Maison est inscrite dans une démarche zéro carbone depuis 2016 : cellier photovoltaïque, véhicules électriques, emballages durables...

Riche des 7 cépages autorisés en Champagne (pinot noir, chardonnay, meunier, pinot blanc, petit meslier, arbane et fromenteau), la Maison Drappier ose l'inattendu et fait la part belle aux cépages anciens.

La cuvée *Quattor* incarne l'originalité et le savoir-faire de la famille Drappier avec son assemblage 25 % arbane, 25 % petit meslier, 25 % pinot blanc et 25 % chardonnay. En résulte un Blanc de Blancs fruité, floral, sur la fraîcheur et la minéralité.

Avec la cuvée *Trop m'en faut* Brut Nature, nous retrouvons le goût des vins d'antan, avec un 100% fromenteau (pinot gris) qui donne des notes de mirabelle mûre et une effervescence tendue, assouplie par des notes de miel d'acacia.

Quant à la cuvée *Père Pinot 2*, il s'agit d'un vin de famille rendant hommage aux générations précédentes, et plus particulièrement à Georges, connu sous le nom de «Père Pinot» dans les années 1930. Ce 25% pinot noir, 25% pinot meunier, 25% fromenteau, 25% pinot blanc offre une attaque ample, sur la bergamote, le pruneau, contrastée par une finale marquée par le sel fumé.

Champagne Drappier: honoring ancient grape varieties

Although the family's history dates back to 1808, the Domaine is currently represented by Michel and the eighth generation: Charline, Hugo, and Antoine.

The vineyard, located in Urville, covers 70 hectares and is organically farmed. Situated on limestone hills originating from the Kimmeridgian Jurassic period, enriched with fossilized marine microorganisms, this terroir produces wines that are both taut and distinguished. Additionally, since 2016, the Domain has been committed to a zero-carbon approach, incorporating photovoltaic cellars, electric vehicles, and sustainable packaging.

Rich with the seven grape varieties permitted in Champagne (Pinot Noir, Chardonnay, Meunier, Pinot Blanc, Petit Meslier, Arbane, and Fromenteau), the Maison Drappier embraces the unexpected by giving prominence to ancient grape varieties.

The *Quattor* cuvée embodies the originality and craftsmanship of the Drappier family with its blend of 25% Arbane, 25% Petit Meslier, 25% Pinot Blanc, and 25% Chardonnay. The result is a Blanc de Blancs that is fruity, floral, fresh, and mineral-driven.

With the *Trop m'en faut* Brut Nature cuvée, we rediscover the taste of wines from the past with a 100% Fromenteau (Pinot Gris), offering ripe mirabelle plum notes and a tense effervescence, softened by hints of acacia honey.

As for the *Père Pinot 2* cuvée, it is a family wine that pays tribute to previous generations, particularly Georges, known as "Père Pinot" in the 1930s. This blend of 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier, 25% Fromenteau, and 25% Pinot Blanc offers a generous attack with notes of bergamot and prune, contrasted by a finish marked by smoked salt.

CHAMPAGNE DE VIGNERONS,

des champagnes de Caractères : focus sur le Caractère Intense

Créée en 2001 par le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne afin de développer la notoriété des champagnes élaborés par le vignoble, la bannière collective Champagne de Vignerons regroupe près de 4 000 vignerons et unions de vignerons qui commercialisent du champagne. Cette initiative met en valeur le travail de précision des vignerons et coopératives qui produisent des champagnes de caractères, à l'image des terroirs champenois.

Champagne de Vignerons est représenté par un sceau, entouré d'un motif de verrerie qui rappelle le fond d'une bouteille de champagne. Cette forme est entrecroisée de quatre branches de vignes qui évoquent les nombreuses parcelles du vignoble et les quatre grandes régions de l'AOC Champagne.

La diversité est une force mais elle peut également impressionner voire dissuader le consommateur. Pour le guider dans son choix de Champagne par rapport à ses envies, ses goûts et/ou ses moments de consommation, la bannière collective Champagne de Vignerons propose une classification simple. Sa clé de lecture ? Le profil sensoriel des vins, avec trois typologies, trois Caractères : Vif, Fruité, Intense.

« Des champagnes affirmés, déployant la force aromatique de leur vieillissement ».

Les champagnes intenses affirment un tempérament charpenté ou mature. Une identité singulière qu'ils peuvent avoir notamment puisée dans un élevage prolongé de plusieurs années au creux des caves des vignerons ou dans un travail sous-bois. Ils expriment, entre autres, des arômes de fruits confits, de figues, de miel ou d'épices douces, voire des notes torréfiées, fumées ou d'infusions.

10 adjectifs typiques définissent le caractère intense :

- Ample
- Épicé
- Patiné
- Boisé
- Évolué
- Vineux
- Charpenté
- Mature
- Corsé
- Onctueux

La période automnale et ses produits de saison sont idéals pour se tourner vers des champagnes très identitaires comme les champagnes de caractère intense. Les températures se rafraîchissent, et laissent place, en cuisine, à des mets plus réconfortants qui se marieront parfaitement avec ces champagnes.

Les champagnes intenses sont des alliés de taille pour vos repas de fêtes. Avec un homard ou des poissons à chair ferme en entrée, un gibier accompagné d'une sauce aux champignons des bois à l'heure du plat de résistance, un plateau de fromages affinés comme le brie truffé, le comté, l'époisses ou encore un dessert à base de chocolat, ces champagnes de caractère sublimeront vos menus.

Champagne de Vignerons: Champagnes with Character

- Focus on Intense Character || Created in 2001 by the Syndicat Général des Vignerons de la Champagne to increase the recognition of champagnes crafted by vineyards, the collective brand Champagne de Vignerons unites nearly 4,000 winemakers and unions who market champagne. This initiative highlights the precise work of winemakers and cooperatives who produce champagnes with character, reflecting the terroirs of Champagne.



Champagne de Vignerons is represented by a seal surrounded by a glass motif reminiscent of the bottom of a champagne bottle. This shape is interwoven with four vine branches that evoke the numerous vineyard plots and the four major regions of the AOC Champagne.

Diversity is a strength, but it can also overwhelm or even dissuade consumers. To guide them in their choice of Champagne according to their desires, tastes, and/or moments of consumption, the collective brand Champagne de Vignerons offers a simple classification. Its key? The sensory profile of the wines, with three typologies, three Characters: Lively, Fruity, Intense.

« Assertive champagnes, showcasing the aromatic strength of their aging ».

Intense champagnes assert a structured or mature temperament. A unique identity they can derive from several years of aging in the cellars of the winemakers or from under-wood work. They express, among other things, aromas of candied fruits, figs, honey, or sweet spices, even roasted, smoky, or infusion notes.

Ten typical adjectives define the intense character:

- Ample
- Spicy
- Patinated
- Woody
- Evolved
- Vinous
- Robust
- Mature
- Full-bodied
- Creamy

The autumn period and its seasonal products are ideal for turning to highly distinctive champagnes like those with intense character. As temperatures cool, comforting dishes pair perfectly with these champagnes.

Intense champagnes are perfect allies for your holiday meals. With lobster or firm-fleshed fish as a starter, game accompanied by a wild mushroom sauce for the main course, a platter of aged cheeses like truffled Brie, Comté, or Epoisses, or a chocolate-based dessert, these champagnes with character will enhance your menus.

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNE-DRAPPIER.COM

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNEDEVIGNERONS.FR

DOMAINE CLAUDE NOUVEAU

— Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Morgeot Blanc 2022 —

Domaine familial situé à Change, en Bourgogne, le Domaine Claude Nouveau produit 30 % de vins blancs et 70 % de vins rouges dans les Hautes Côtes de Beaune et la Côte de Beaune.

Privilégiant la qualité à la quantité, les rendements sont limités par une taille courte, un ébourgeonnage et des vendanges en vert. Labours des vignes, enherbement et traitements raisonnés permettent l'élaboration de vins le plus naturels possible, dans le respect de l'environnement. Le domaine est d'ailleurs, depuis août 2021, certifié Haute Valeur Environnementale 3.

La cuvée Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Morgeot Blanc 2022, issue d'un sol argilo-calcaire, 100 % chardonnay, a bénéficié de vendanges manuelles, avec une fermentation alcoolique traditionnelle de 12 à 15 jours en fûts de chêne (30% de fûts neufs). L'élevage se fait en fût de chêne pendant 10 mois, développant des arômes complexes.

A family estate located in Change, Burgundy, Domaine Claude Nouveau produces 30% white wines and 70% red wines in the Hautes Côtes de Beaune and Côte de Beaune regions. Prioritizing quality over quantity, yields are limited by short pruning, debudding, and green harvesting. Plowing the vineyards, grass cover, and reasoned treatments enable the production of wines as naturally as possible, respecting the environment. The estate has been certified High Environmental Value Level 3 since August 2021.

The Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Morgeot white 2022 cuvée, from a clay-limestone soil and 100% Chardonnay, benefits from manual harvesting, with traditional alcoholic fermentation for 12 to 15 days in oak barrels (30% new barrels). The wine is aged in oak barrels for 10 months, developing complex aromas.

A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : jaune pâle, brillante. **Nez** : intense, construit, dévoilant une belle concentration, sur des notes de fruits blancs, de miel, de beurre. Belle intégration de l'élevage. **Bouche** : ample, ronde, dotée d'une chair juteuse, avec une belle longueur minérale. Belle tension, sur des notes d'agrumes. **Accord** : tronçon de turbot sauté au sésame. **Commentaire** : un grand vin dans la pure tradition du Chassagne-Montrachet.

Color: pale yellow, bright. **Nose**: intense and structured, revealing a beautiful concentration with notes of white fruits, honey, and butter. Well-integrated oak ageing. **Palate**: ample and round, with juicy flesh and a beautiful mineral length. Good tension with citrus notes. **Pairing**: sautéed turbot steak with sesame. **Comment**: a great wine in the pure tradition of Chassagne-Montrachet.



Elise, vigneronne
créé un champagne

FRUITÉ
— & gourmand



**CHAMPAGNE
DE VIGNERONS**

CRÉATEURS DE CARACTÈRES

Vif, fruité, intense, demandez-les, découvrez-les.

En référence à certains
arômes typiques du champagne.



Cofinancé par
l'Union européenne

DOMAINE TOLLOT-BEAUT

— Clos du Roi 1^{er} Cru Beaune 2021 —



Fort d'une riche réputation familiale (depuis le XIX^e siècle), le Domaine Tollot-Beaut est aujourd'hui géré par Nathalie, Jean-Paul et Olivier, trois cousins passionnés qui travaillent dans le respect des terroirs.

Installé en Côte de Beaune, le domaine s'étend aujourd'hui sur 25 hectares à travers les communes de Chorey-les-Beaune, Beaune, Savigny-les-Beaune et Aloxe-Corton, avec une majorité de pinot noir et 2 hectares de chardonnay. Les vignes bénéficient d'un climat océanique, presque semi-continentale, et de sols calcaires et marneux.

Le travail des vignes est presque entièrement réalisé manuellement, avec sarclage et labourage des sols. La connaissance approfondie des terroirs, transmise depuis cinq générations, ainsi que la présence de vieilles vignes permettent une viticulture précise et méticuleuse, où les raisins sont soigneusement cultivés. La fermentation dure 10 à 15 jours, avec des pigeages et/ou remontages une à deux fois par jour. Les vins sont ensuite élevés pendant 16 à 18 mois en fûts, avec une proportion de fûts neufs variant en fonction des cuvées et des millésimes : 20 % environ pour les appellations régionales et premiers crus et jusqu'à 50% certaines années pour les grands crus. En résulte des vins puissants, élégants et équilibrés qui expriment toute la complexité des vins de Bourgogne.

With a rich family reputation dating back to the 19th century, Domaine Tollot-Beaut is currently managed by Nathalie, Jean-Paul, and Olivier, three passionate cousins dedicated to respecting the terroirs.

Located in Côte de Beaune, the estate now spans 25 hectares across the communes of Chorey-les-Beaune, Beaune, Savigny-les-Beaune, and Aloxe-Corton, with a majority of Pinot Noir and 2 hectares of Chardonnay. The vines benefit from an almost semi-continentale oceanic climate and limestone and marl soils.

Vineyard work is almost entirely manual, including weeding and soil plowing. An in-depth knowledge of the terroirs, passed down through five generations, along with the presence of old vines, allows for precise and meticulous viticulture, where grapes are carefully cultivated. Fermentation lasts 10 to 15 days, with punch-downs and/or pump-overs once or twice a day. The wines are then aged for 16 to 18 months in barrels, with the proportion of new barrels varying depending on the cuvées and vintages: around 20% for regional and premier cru appellations and up to 50% in some years for grand crus. The result is powerful, elegant, and balanced wines that express the full complexity of Burgundy wines.

A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : pourpre, grenat aux reflets violets. **Nez** : plaisant, flatteur, révélant des arômes de petits fruits noirs, de moka et d'épices douces (clou de girofle). **Bouche** : ample, agréable. Structurée, fondue, beaucoup de caractère. Soutenue par une texture pleine et dense. Finale pure, d'une longueur remarquable. **Accord** : poularde pochée aux cèpes. **Commentaire** : le domaine exprime tout son talent, sur l'une des plus belles parcelles de Beaune.

Color: purple, garnet with violet highlights. **Nose**: pleasant and flattering, revealing aromas of blackberries, mocha, and mild spices (clove). **Palate**: ample and pleasant. Structured, smooth, and full of character. Supported by a full and dense texture. Pure finish with remarkable length. **Pairing**: poached chicken with porcini mushrooms. **Comment**: the estate showcases all its talent on one of Beaune's finest plots.

DOMAINE JEAN-CHARLES RION

— Les Beaux Monts Vosne-Romanée 1^{er} Cru 2022 —



Le Domaine Jean-Charles Rion, qui s'étend aujourd'hui sur 9,5 hectares, a déménagé dans la propriété familiale sur Premeaux-Prissey en août 2023, et propose 6 nouvelles appellations en rouge : Nuits-Saint-Georges villages et 1^{er} Cru, Vosne Romanée villages et 1^{er} Cru, Clos-Vougeot et Échezeaux.

Le domaine pratique une culture raisonnée pour limiter les intrants et produire des vins AOP exquis, fidèles au terroir. Les rendements sont volontairement limités et les vendanges, manuelles, sont triées minutieusement, garantissant des baies de qualité. La vinification se fait en cuves inox ouvertes, avec des températures rigoureusement surveillées durant la fermentation alcoolique. Les macérations, variant de quinze jours à trois semaines selon les appellations et les millésimes, précèdent un vieillissement en fûts de chêne de douze mois pour les vins rouges, le Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits blanc et le Nuits St-Georges 1^{er} cru blanc « Les Terres Blanches » (pinot blanc).

The Domaine Jean-Charles Rion, which now covers 9.5 hectares, moved to the family property in Premeaux-Prissey in August 2023, and now offers six new red appellations: Nuits-Saint-Georges villages and 1^{er} Cru, Vosne Romanée villages and 1^{er} Cru, Clos-Vougeot, and Échezeaux.

The estate practices sustainable viticulture to limit inputs and produce exquisite AOP wines that are true to their terroir. Yields are deliberately limited, and the hand-harvested grapes are meticulously sorted to ensure high-quality berries. Vinification takes place in open stainless steel vats, with temperatures carefully monitored during alcoholic fermentation. Macerations, ranging from fifteen days to three weeks depending on the appellations and vintages, precede aging in oak barrels for twelve months for the red wines, the Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits white, and the Nuits St Georges 1^{er} Cru white "Les Terres Blanches" (Pinot Blanc).

A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : grenat pourpre aux reflets bleutés, limpide et brillante. **Nez** : fin, ouvert, exhalant des parfums de petits fruits rouges (framboise, fraise) et noirs (mûres, cassis). L'élevage est finement intégré. **Bouche** : complexe, dense et riche, sur une belle fraîcheur. On retrouve les fruits noirs et les épices douces. Matière soyeuse, tanins fins et délicats. Finale superbe, sur une fraîcheur discrète. **Accord** : côte de veau ou grives aux raisins. **Commentaire** : de l'harmonie et de l'équilibre pour une matière riche.

Color: garnet-purple with bluish highlights, clear and bright. **Nose**: fine and open, exuding aromas of red berries (raspberry, strawberry) and black fruits (blackberries, blackcurrants). The oak aging is finely integrated. **Palate**: complex, dense, and rich, with beautiful freshness. Black fruits and mild spices are evident. The texture is silky, with fine and delicate tannins. The finish is superb, with subtle freshness. **Pairing**: veal chop or thrush with grapes. **Comment**: harmony and balance in a rich texture.

EN SAVOIR → WWW.DOMAINE-JEAN-CHARLES-RION.FR

DOMAINE CHANSON

— Beaune 1^{er} Cru Clos des Marconnets 2017 —

Le Domaine Chanson s'étend sur 45 hectares exclusivement en Premiers et Grands Crus sur les plus beaux villages de la Côte de Beaune au cœur de la Bourgogne. Propriétaire de 25 ha sur l'appellation Beaune, il est considéré comme un des domaines spécialistes des meilleurs Premiers Crus de Beaune.

Les Marconnets sont situés en haut de coteau à la pointe Nord du territoire de Beaune. Ce climat, sur un sol argilo-calcaire plus profond sur le bas de pente et reposant sur la roche mère calcaire en haut de parcelle, confère aux vins une structure imposante et des tannins puissants. Il tient son nom de la tribu germanique des Marcomans qui s'y serait fixée au III^e siècle de notre ère. Une fontaine pérenne jaillit en son milieu. Chanson possède environ 4 hectares, soit 40% du climat.

La cuvée *Beaune 1^{er} Cru Clos des Marconnets 2017*, pinot noir issu de sélection clonale, planté en 1979, 1983 et 1988, a connu des vendanges dans d'excellentes conditions, avec un état sanitaire irréprochable. Après une fermentation en grappe entière de deux semaines, le vin rouge a été élevé en fût de chêne dans les caves du XV^e siècle du Domaine, pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Domaine Chanson spans 45 hectares exclusively in Premier and Grand Crus within the most prestigious villages of the Côte de Beaune, at the heart of Burgundy. With 25 hectares in the Beaune appellation, it is considered one of the leading specialists in the finest Premier Crus of Beaune.

Les Marconnets is located on the upper slopes at the northern tip of the Beaune territory. This vineyard, with clay-limestone soil that is deeper at the lower slopes and resting on limestone bedrock at the upper part, imparts the wines with a robust structure and powerful tannins. It derives its name from the Germanic Marcomanni tribe, who are believed to have settled here in the 3rd century AD. A perennial spring emerges in its midst. Chanson owns approximately 4 hectares, accounting for 40% of the vineyard.

The *Beaune 1^{er} Cru Clos des Marconnets 2017* is a Pinot Noir made from clonal selection, planted in 1979, 1983, and 1988. The harvest took place under excellent conditions, with impeccable sanitary status. After a whole-cluster fermentation lasting two weeks, the red wine was aged in oak barrels in the Domaine's 15th-century cellars for 14 to 18 months, with a moderate proportion of new oak barrels.

A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : rouge grenat aux légers reflets tuilés, limpide et brillante. **Nez** : intense et complexe, sur de délicates notes de petits fruits noirs, de rose et de pivoine. L'aération dévoile des arômes de tabac blond et d'épices. **Bouche** : ample et concentrée, évoluant sur les fruits noirs. La structure tannique est bien présente, élégante et épicée. La finale, légèrement crayeuse, fait parler le terroir. **Accord** : ce joli 1^{er} cru de Beaune se mariera à merveille sur un filet de biche à la sauce grand veneur. **Commentaire** : un vin identitaire, prêt à boire. Une très belle réussite pour la Maison Chanson.

Color: garnet red with light brick-red reflections, clear and bright. **Nose**: intense and complex, with delicate notes of blackberries, rose, and peony. Upon aeration, aromas of blond tobacco and spices emerge. **Palate**: ample and concentrated, evolving with flavors of dark fruits. The tannic structure is well-defined, elegant, and spicy. The slightly chalky finish highlights the terroir. **Pairing**: this delightful Premier Cru from Beaune pairs wonderfully with venison filet in a grand veneur sauce. **Comment**: a wine with a strong identity, ready to drink. A remarkable success for Maison Chanson.

EN SAVOIR → WWW.DOMAINE-CHANSON.COM



Un joyau né sur un terroir d'exception,
au cœur des climats de la Côte de Beaune.

www.albert-grivault.fr



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

DOMAINE MICHEL GROS

Bourgogne Hautes Côtes de Nuit,
parcelle en monopole de la Fontaine Saint Martin

Il a fallu plus de 40 ans à Jean Gros, puis à son fils Michel, à la tête aujourd'hui avec son fils Pierre d'un vignoble de 23 hectares, pour constituer l'unité de la parcelle de la Fontaine Saint Martin, dans les Hautes-Côtes de Nuits, sur la commune d'Arcenant.

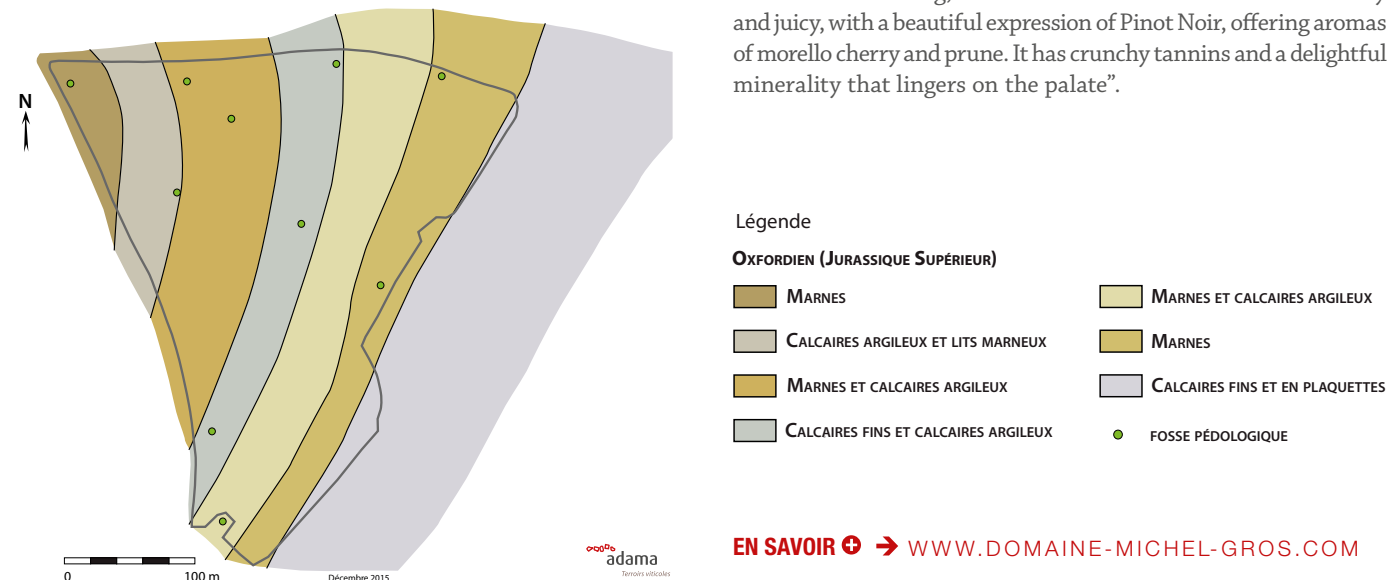
Ce coteau de 7 hectares, exposé Est-Sud Est, s'étage entre 350 et 390 m d'altitude. Le vignoble domine le vallon et l'abbaye cistercienne du Lieu-Dieu des Champs. Des vignes qui ont été totalement détruites par le phylloxera et recouvertes par la forêt.

En 1976, Jean Gros entreprend alors le défrichage de cette parcelle, y plante 4 hectares de pinot noir entre 1981 et 1986, puis 3 hectares de chardonnay à partir de 1987. Le sol, riche en marnes, convient d'ailleurs très bien au cépage. Les plantations s'achèvent avec la dernière parcelle de 1 hectare, acquise en 2007 puis replantée en 2009.

Le sol est constitué de calcaires et de marnes mélangés de l'Oxfordien supérieur (période Jurassique), similaires à ceux du coteau de Corton situé 5 km plus au sud. Ce sol est appelé « Marnes de Pernand », du nom du village de Pernand Vergelesses, situé au pied de la colline de Corton, ce qui explique la ressemblance avec les vins de ces finages, avec une fraîcheur supplémentaire due à l'altitude.

Michel Gros, grâce à une vinification et à un élevage spécifiques à chaque parcelle des Hautes-Côtes de Nuits, a pu révéler le caractère unique du vin de la Fontaine Saint Martin. Après avoir achevé la réunification et la replantation de la parcelle, il décide de créer une cuvée Monopole distincte à partir du millésime 2014. Un parti-pris gagnant au vu des commentaires des professionnels qui, lors d'une précédente dégustation SommelierS International, décrivaient le rouge 2018 comme « vif et juteux, avec une belle expression du pinot noir, sur des arômes de cerise griotte et de pruneau. Des tannins croquants et une jolie minéralité qui reste en bouche ».

Carte géologique du lieu-dit Fontaine-Saint-Martin, Hautes-Côtes de Nuits, Chevrey (21)



Domaine Michel Gros, Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Monopole vineyard of Fontaine Saint Martin

It took over 40 years for Jean Gros, followed by his son Michel, who now runs the estate with his own son Pierre, to consolidate the Fontaine Saint Martin parcel in the Hautes-Côtes de Nuits, located in the commune of Arcenant. Today, the Gros family manages a 23-hectare vineyard.

The 7-hectare hillside vineyard, facing East-Southeast, is situated between 350 and 390 meters in elevation. The vineyard overlooks the valley and the Cistercian abbey of Lieu-Dieu des Champs. Historically, the vines here were completely destroyed by phylloxera and the land became overgrown with forest.

In 1976, Jean Gros began clearing this parcel. Between 1981 and 1986, he planted 4 hectares of Pinot Noir, followed by 3 hectares of Chardonnay starting in 1987. The soil, rich in marl, is particularly well-suited for these grape varieties. The final planting was completed with a 1-hectare parcel acquired in 2007 and replanted in 2009.

The soil consists of mixed limestone and marl from the Upper Oxfordian (Jurassic period), similar to the soil found on the Corton hillside, located 5 kilometers further south. This soil is known as "Marnes de Pernand", named after the village of Pernand-Vergelesses at the foot of the Corton hill, explaining the resemblance of the wines to those from these esteemed areas, with an added freshness due to the altitude.

Michel Gros, through specific vinification and ageing processes for each parcel in the Hautes-Côtes de Nuits, has been able to reveal the unique character of the Fontaine Saint Martin wine. After completing the reunification and replanting of the parcel, he decided to create a distinct Monopole cuvée starting with the 2014 vintage. This decision has proven successful, as evidenced by the praise from professionals during a previous SommelierS International tasting, where the 2018 red was described as "lively and juicy, with a beautiful expression of Pinot Noir, offering aromas of morello cherry and prune. It has crunchy tannins and a delightful minerality that lingers on the palate".

EN SAVOIR → WWW.DOMAINE-MICHEL-GROS.COM

DOMAINE LATOUR-GIRAUD

en dégustation



Le Domaine Latour-Giraud, aujourd'hui dirigé par Jean-Pierre Latour et son épouse Christine, est situé à Meursault, en Côte de Beaune. Son vignoble couvre une dizaine d'hectares, produisant uniquement des vins d'Appellation d'Origine Contrôlée, avec approximativement 85 % en blancs et 15 % en rouges. La majorité des vignes blanches est située dans les cinq appellations de 1^{er} Cru de Meursault : Les Genevrières, Les Charmes, Les Perrières, Les Bouchères et Le Poruzot.

Domaine Latour-Giraud, currently managed by Jean-Pierre Latour and his wife Christine, is located in Meursault, in the Côte de Beaune region. The vineyard spans approximately ten hectares, producing only Appellation d'Origine Contrôlée wines, with around 85% being white wines and 15% red. Most of the white vineyards are situated in the five Premier Cru appellations of Meursault: Les Genevrières, Les Charmes, Les Perrières, Les Bouchères, and Le Poruzot.

A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

LATOUR-GIRAUD Meursault Genevrières 1^{er} Cru blanc 2022

Robe : belle brillance, jaune pâle aux reflets verts. **Nez** : expressif, frais et pur. Arômes de fruits blancs (pêche) et de beurre, rehaussés de notes minérales. **Bouche** : fraîche, texture grasse soutenue par une fine acidité. Développement droit et linéaire doté d'une remarquable pureté du fruit aux saveurs de noisette. **Accord** : une réussite avec de l'époisses. **Commentaire** : un très joli vin où le terroir s'exprime. Une douce minéralité qui apporte fraîcheur et finesse.

Color: beautiful brilliance, pale yellow with green highlights. **Nose**: expressive, fresh, and pure. Aromas of white fruits (peach) and butter, enhanced by mineral notes. **Palate**: fresh, with a rich texture supported by fine acidity. The development is straight and linear, showcasing remarkable fruit purity with hazelnut flavors. **Pairing**: a success with Époisses cheese. **Comment**: a very lovely wine where the terroir expresses itself. A gentle minerality brings freshness and finesse.

LATOUR-GIRAUD Meursault Cuvée Charles Maxime blanc 2022

Robe : belle robe, or pâle. **Nez** : belle fraîcheur, assez typé, floral, minéral, petite touche d'agrumes, sur la finesse, puis l'aération amène des notes de noisettes fraîches. **Bouche** : équilibre, finesse, belle typicité (minérale, fraîche). **Accord** : écrevisses à la crème. **Commentaire** : belle bouteille typée qui peut se déguster dès maintenant. Bel achat pour un sommelier.

Color: beautiful pale gold color. **Nose**: lovely freshness, quite typical, floral, mineral, with a hint of citrus, highlighting finesse. Upon aeration, notes of fresh hazelnuts emerge. **Palate**: balanced, fine, with beautiful typicity (mineral, fresh). **Pairing**: crayfish with cream sauce. **Comment**: a beautifully distinctive bottle that can be enjoyed now. An excellent purchase for a sommelier.

LATOUR-GIRAUD Meursault-Charmes 1^{er} Cru blanc 2022

Robe : jaune pâle aux reflets verts. **Nez** : discret et racé, dévoilant des arômes de beurre frais, de noisette, de brioche, d'églantine et d'agrumes confits. **Bouche** : ronde et grasse, se développant sur un joli moelleux qui apporte du volume. Finale remarquable, fraîche et équilibrée. **Accord** : à servir avec de la langouste. **Commentaire** : un vin exceptionnel ! Typique de son appellation, concentré et gourmand, d'une grande richesse aromatique.

Color: pale yellow with green highlights. **Nose**: discreet and elegant, revealing aromas of fresh butter, hazelnut, brioche, rosehip, and candied citrus. **Palate**: round and rich, developing into a delightful sweetness that adds volume. Remarkable finish, fresh and balanced. **Pairing**: to be served with lobster. **Comment**: an exceptional wine! Typical of its appellation, concentrated and delectable, with great aromatic richness.

EN SAVOIR → WWW.DOMAINE-LATOUR-GIRAUD.COM

SCIP FRANCE :

la manufacture de coutellerie qui traverse les époques

Depuis 1850, SCIP France fait rayonner notre magnifique pays sur les tables du monde entier.

Au départ simple coutellerie, l'entreprise s'est développée au fil des décennies pour proposer aujourd'hui toutes sortes de produits d'arts de la table. Basé à Thiers (63), capitale mondiale de la coutellerie depuis cinq siècles, le fabricant excelle dans la conception de couteaux, de fourchettes, de sommeliers haut de gamme ou de limonadiers, entre autres.

Les plus grands établissements restent fidèles aux produits de SCIP France, parmi lesquels le Café de Flore, le Georges V ou les restaurants de Joël Robuchon à travers la planète. C'est grâce à des traditions ancestrales et à un renouvellement perpétuel que la manufacture de coutellerie de Thiers parvient à maintenir un niveau d'excellence élevé et à conserver la confiance des grands hôtels et restaurants.

UNE QUALITÉ FIDÈLE À LA TRADITION SÉCULAIRE DE L'ART DE LA COUPELLERIE

C'est en respectant des méthodes de production qui ont fait leurs preuves à travers les époques que SCIP France continue d'allier performance et qualité pour ses accessoires de la table. Grâce à un savoir-unique la société, rachetée en 2021 par l'entrepreneur Claude Thiers, sait manier et associer les matériaux nobles utilisés. En étant l'un des rares fabricants à perpétuer la tradition artisanale de la région, l'entreprise a su créer des modèles intemporels produits sur place et faisant sa renommée. En effet, dans le but d'assurer une qualité fixe pour tous ses articles, la coutellerie fabrique et assemble à 99% dans ses ateliers du Puy-de-Dôme.

SCIP France: the cutlery manufacturer that stands the test of time || *Since 1850, SCIP France has proudly showcased our beautiful country on dining tables around the world.*

Originally a simple cutlery workshop, the company has evolved over the decades to now offer a wide range of tableware products. Based in Thiers (Puy-de-Dôme), the world's cutlery capital for five centuries, the manufacturer excels in crafting premium knives, forks, corkscrews, and bottle openers, among other items.

The finest establishments remain loyal to SCIP France's products, including Café de Flore, the George V, and Joël Robuchon's restaurants across the globe. By blending age-old traditions with continuous innovation, the manufacture de coutellerie de Thiers (Thiers cutlery manufacturer) maintains a high standard of excellence and retains the trust of top hotels and restaurants.

Unwavering quality true to the time-honored tradition of cutlery craftsmanship

SCIP France continues to combine performance and quality in its table accessories by adhering to proven production methods. Acquired in 2021 by entrepreneur Claude Thiers, the company leverages its unique expertise to skillfully handle and combine noble materials. As one of the few manufacturers that uphold the region's artisanal tradition, SCIP France has created timeless models crafted on-site, cementing its renowned reputation. To ensure consistent quality across all its products, 99% of the cutlery is manufactured and assembled in its Puy-de-Dôme workshops.



UNE INNOVATION AU SERVICE DE L'ENVIRONNEMENT

Présent aux quatre coins du globe, SCIP France met l'accent sur l'excellence de ses produits, gage de sa réputation qui n'est plus à démontrer. Pour ce faire, elle se doit de garantir régulièrement à ses clients de nouveaux accessoires aux performances notoires. C'est à leur contact que l'entreprise a su se renouveler en proposant par exemple des sommeliers Laguiole Tradition en chêne de Versailles ou des manches de couteaux en titane, plus légers et résistants.

Vivant avec son époque, la manufacture de coutellerie œuvre à son échelle et avec conviction pour la protection de l'écosystème. En effet, tous les produits sont garantis fabriqués en France à 100% et l'intégralité des matériaux sont triés et recyclés.

Innovation dedicated to environmental stewardship

Present around the globe, SCIP France emphasizes the excellence of its products, a testament to its well-established reputation. The company continuously innovates to provide its clients with new high-performance accessories. It is through close interaction with customers that SCIP France has introduced products like the Laguiole Tradition corkscrew with Versailles oak handles and lightweight, durable titanium knife handles.

In tune with modern times, the cutlery manufacturer actively contributes to environmental protection with conviction. All products are guaranteed to be 100% made in France, and all materials are meticulously sorted and recycled.

Photos: SCIP France

EN SAVOIR → WWW.SCIPFRANCE.COM



CORAVIN

La création d'une carte des vins optimale est un défi auquel sont confrontés tous les établissements de restauration. Dix ans après son lancement en France, Coravin a mené des études de cas auprès de deux établissements situés dans différentes régions du pays afin de recueillir des informations et de partager des résultats démontrant comment sa dernière innovation, Coravin Sparkling, peut aider les établissements à optimiser leurs ventes de champagne au verre.

LE MAS BOTTERO

Dans la pittoresque ville de Saint-Cannat, le chef Nicolas Bottero propose une cuisine provençale traditionnelle revisitée et détient une étoile Michelin depuis 2020. Avec une carte des vins de plus de 400 références, Nicolas et sa sommelière Marlyne, qui utilisaient déjà Coravin Timeless, ont décidé de mettre en place Coravin Sparkling - qui conserve parfaitement les bouteilles ouvertes de vins effervescents jusqu'à 4 semaines. L'objectif était d'améliorer l'expérience des clients et d'augmenter les revenus.

Au cours des trois premiers mois de l'année 2024, l'établissement a servi 7 champagnes de prestige supplémentaires au verre : Amour de Deutz, William Deutz, Petraea, Les Rachais, Blanc de Blancs 2011 et 7 Crus.

Principaux résultats :

- Chiffre d'affaires du champagne à la coupe : +36 %
- Pertes de champagne : -100 %

Marlyne nous explique que Coravin a joué un rôle crucial dans le service proposé au Mas Bottero : « Coravin nous facilite la vie au quotidien. Chaque jour, nous faisons vivre notre cave en proposant une grande variété de références au verre, dans toutes les gammes de prix et pour tous les palais. Nous sommes rassurés par ce système qui garantit zéro perte sur nos bouteilles entamées. Facile à utiliser et à entretenir, c'est notre partenaire quotidien dans la gestion de notre cave ».

LE CENT 33

Situé dans le centre historique de Bordeaux, Le Cent 33 est un restaurant dédié au développement durable, reconnu par le Guide Michelin et le Gault & Millau. Le sommelier Tangui Richardson, issu d'une famille de vignerons, a rejoint l'équipe il y a quelques années. Il a enrichi la cave d'un éventail de sélections provenant de petits producteurs qualifiés, ainsi que de vins classiques de la région, de France et d'ailleurs.

Ils ont inclus plusieurs sélections de Pierre Paillard, Champagne Fleury et Bruno Roulot dans leur carte des vins au verre, ce qui a entraîné une augmentation notable des ventes.

Principaux résultats :

- Chiffre d'affaires du champagne à la coupe : +15 %
- Pertes de champagne : -100 %

En plus d'augmenter les ventes, le projet s'est avéré très populaire auprès des clients. Le sommelier Tangui déclare : « Le privilège d'utiliser Coravin Sparkling était tout à fait conforme à notre politique et à notre engagement en matière de développement durable, ainsi qu'à la qualité du service que nous sommes heureux d'offrir. Nous avons déjà utilisé Coravin Timeless, qui a toujours été très apprécié par nos clients locaux et internationaux. Le goût du vin reste intact et le moment crée un souvenir inoubliable pour nos clients ».



Creating the optimal wine list is a challenge faced by every on-premise account. A decade after launching in France, Coravin have run case studies with two venues in different areas of the country to gather insights and share results demonstrating how their latest innovation, Coravin Sparkling, can help venues to optimize their by-the-glass Champagne sales.

Le Mas Bottero

In picturesque Saint-Cannat, Chef Nicolas Bottero serves a modern twist on traditional Provençal cuisine and has held a Michelin star since 2020. With a wine list of over 400 references, Nicolas and his sommelier Marlyne, already using Coravin Timeless, decided to implement Coravin Sparkling - which perfectly preserves open bottles for up to 4 weeks. The aim was to enhance guest experiences and increase revenue.

In the first three months of 2024, they served 7 additional prestige champagnes by-the-glass: Amour de Deutz, William Deutz, Petraea, Les Rachais, Blanc de Blancs 2011 vintage, and 7 Crus.

Headline results:

- By-the-glass Champagne revenue: +36%
- Champagne wastage: -100%

As we speak to Marlyne, she tells us that Coravin has played a crucial role in the service they offer at Le Mas Bottero: "Coravin makes our daily lives easier. Every day, we bring our cellar to life by offering a wide variety of references by the glass, in all price ranges, and for all palates. We feel secure with this system, which guarantees zero loss on our opened bottles. Easy to use and maintain, it's our daily partner in cellar management."

Le Cent 33

Located in the historic center of Bordeaux, Le Cent 33 is a restaurant dedicated to sustainability, recognized by both the Michelin Guide and Gault & Millau. Sommelier Tangui Richardson, hailing from a family of winemakers, joined the team a few years ago. He has enriched the cellar with an array of selections from small, skilled wine producers, as well as classic wines from the local region, France, and beyond.

They have included several selections from Pierre Paillard, Champagne Fleury and Bruno Roulot in their by-the-glass menu, resulting in a notable increase in sales.

Headline results:

- By-the-glass Champagne revenue: +15%
- Wine wastage: -100%

In addition to boosting their sales, the project has proved very popular with guests. Sommelier Tangui states: "The privilege of using Coravin Sparkling was completely in line with our sustainable policy and engagement as well as our the quality of service we are pleased to offer. We have already been users of Coravin Timeless and it is always highly appreciated by our local as well as international guests. The taste of the wine remains intact, and the moment creates an unforgettable memory for our customers".

Text and photos: Coravin

VINS FINS • VINS DE BOURGOGNE



Cave de Mazenay

26 *Hectares*
DE VIGNE EN EXPLOITATION DIRECTE

50+ AOC
PRODUITES OU ÉLEVÉES

2019
CERTIFICATION ECOCERT

Contact

12 Grande Rue - Mazenay
71510 Saint-Sernin-du-Plain
9 Grande Rue
71100 Chalon-sur-Saône
contact@cavedemazenay.com
03 85 49 67 19

Au cœur de la Bourgogne

Implantée en plein cœur de la Bourgogne prestigieuse entre Côte de Beaune et Côte Chalonaise, la cave de Mazenay propose une large gamme de vins d'appellations, de régionaux et de premiers crus depuis plus de 50 ans.

La production est située sur la commune de Saint-Sernin-du-Plain dans le département de Saône-et-Loire au beau milieu de l'AOC Côtes du Couchois, dernier

ancrage de la Côte de Beaune avant de rejoindre la Côte Chalonaise.

La cave s'adresse autant aux professionnels qu'aux particuliers sensibles au respect des traditions et de la qualité au juste prix. Eleveur agréé des Hospices du Beaune notamment, la Cave de Mazenay produit, élève et commercialise des appellations de Gevrey à Pouilly avec bien évidemment une large place pour le Couchois.



Caves à vins de service LIEBHERR

La température d'un vin est cruciale pour apprécier pleinement sa dégustation. Pour que des éléments tels que la température, l'humidité et la lumière ne compromettent pas la qualité du vin, les caves à vin Liebherr sont spécialement conçues pour un stockage optimal. Ces appareils maintiennent une hygrométrie élevée, protégeant le contenu des rayons UV et des vibrations. De plus, la température peut être ajustée, que les bouteilles soient destinées à une dégustation prochaine ou à un stockage à long terme.

Les caves sont équipées d'un tiroir *Easy serve*, idéal pour le service, afin d'offrir un rangement clair et un accès facile au bar. Le panier à bouteilles est fixé à hauteur de travail et glisse en douceur sur des rails. Des présentoirs à bouteilles et support de présentation en bois sont également disponibles pour stocker 2 bouteilles de vin ouvertes en toute sécurité et avec raffinement.

Liebherr wine service cellars || The temperature of a wine is crucial to fully appreciating its taste. To ensure that factors such as temperature, humidity, and light do not compromise the quality of your wine, Liebherr wine cellars are specially designed for optimal storage. These appliances maintain a high level of humidity and protect the contents from UV rays and vibrations. Additionally, the temperature can be adjusted whether the bottles are intended for imminent tasting or long-term storage.

The cellars are equipped with an *Easy Serve* drawer, ideal for service, providing clear storage and easy access to your bar. The bottle rack is positioned at working height and smoothly glides on rails. Wooden bottle displays and presentation supports are also available to safely and elegantly store 2 opened bottles of wine.



En quoi les caves à vins de service sont-elles idéales pour conserver le vin ?

Les caves de service à vin sont conçues pour fournir un environnement optimal pour la conservation du vin en abordant les facteurs clés pouvant affecter sa qualité. Voici comment ils garantissent des conditions de stockage idéales :

- **UVProtectPlus** : porte en verre teinté avec protection anti-UV.
- **Filtre à charbon actif** : protection anti-odeur.
- **VibrateSafe** : le compresseur ultra-silencieux et les clayettes solides garantissent un stockage du vin sans vibration.
- **TempProtectPlus** : alarmes optique et sonore en cas d'écart de température critique.
- **HumiditySelect** : réglage de l'humidité sur niveau standard ou élevé.

Why are wine service cellars ideal for preserving wine?

Wine service cellars are designed to provide the optimal environment for preserving wine by addressing key factors that can affect its quality. Here's how they ensure ideal storage conditions:

- **UVProtectPlus**: features a tinted glass door with UV protection.
- **Active charcoal filter**: provides odor protection.
- **VibrateSafe**: equipped with an ultra-quiet compressor and solid shelves that ensure vibration-free wine storage.
- **TempProtectPlus**: includes optical and audible alarms that alert you to critical temperature fluctuations.
- **HumiditySelect**: offers adjustable humidity settings to maintain either standard or high humidity levels.

VENEZ NOUS RENCONTRER ET DÉCOUVRIR UNE AUTRE FAÇON D'ABORDER
LES FABULEUSES CAPACITÉS DE LA BOURGOGNE

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

EN SAVOIR → WWW.HOME.LIEBHERR.COM



PATRIARCHE

BEAUNE-FRANCE

1780

164^{ème} Vente des Vins

**SAMEDI 16 & DIMANCHE 17
NOVEMBRE 2024**

DE 9H30 À 17H30 (en continu)

*Visite libre des plus grandes caves de Bourgogne
et dégustation servie au verre de
10 grands vins de 2023 à 1980*

RÉSERVATION CONSEILLÉE

Dégustation

- vins blancs*
- Rully 1er Cru les Cloux 2022 Tasteviné
 - Beaune 1er Cru Cent-vignes 2022 Tasteviné
 - Hospices de Beaune Meursault Cuvée Goureau 2017
 - Hospices de Beaune Corton Grand Cru Cuvée Dr Peste 2017

- vins rouges*
- Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot 2023 sur fût
 - Volnay 1er Cru Caillerets 2020 Tasteviné
 - Hospices de Beaune, Beaune 1er Cru Cuvée Nicolas Rolin 2019
 - Clos de la Roche Grand Cru 2015
 - Magnum Charmes-Chambertin Grand Cru 2006
 - Magnum Savigny-les-Beaune 1980

*Sous réserve de stock disponible.



Exposition de
la Cave aux Arômes
représentation visuelle
et olfactive des 12
familles aromatiques
des vins de Bourgogne.

Une quinzaine
d'oeuvres d'artistes
contemporains sont
également à découvrir
au cours de la visite des
caves (partenariat avec
Art in Situ).

Tarif
80 € / PERSONNE
ou 70 € si réservation avant le 31/10

5/7 rue du Collège - 21200 BEAUNE - 03 80 24 53 78 - www.patriarche.com

CADUS,

un artisan-tonnelier tourné vers le développement durable

Présente dans le monde entier, la Tonnellerie Cadus s'est forgée une expertise reconnue grâce au savoir-faire de son équipe de 40 salariés (dont 24 artisans-tonneliers), mais aussi grâce à ses deux partenaires historiques : le merrandier Canadell, principal acheteur auprès de l'ONF et la prestigieuse Maison Louis Jadot à Beaune.

47.07, LE NOUVEAU FÛT 100% MADE IN BOURGOGNE

Cadus vient de lancer un nouveau fût 100% local, dont chaque pièce provient de ressources situées dans un rayon de 130 km maximum. Comme l'explique Benjamin le Berre, PDG de la tonnellerie Cadus depuis janvier 2024, « notre activité prend en compte toute la chaîne de valeur et son impact écologique. Ce nouveau modèle nous permet de soutenir l'économie locale et d'offrir une solution pour diminuer son empreinte carbone ».

RAYONNEMENT À L'INTERNATIONAL

Depuis 1996, la Tonnellerie Cadus a construit un réseau puissant à l'export. « Nous développons en permanence de nouveaux liens avec les principaux pays producteurs », souligne Jean-Stéphane Cantero, directeur commercial Bordeaux Export. « Les fûts et barriques Cadus sont distribués dans plus de 22 pays, avec un bureau aux États-Unis et une équipe commerciale sur place ».

Rendez-vous avec la tonnellerie Cadus à VINITECH Bordeaux, du 26 au 28 novembre.

CADUS, a cooperage committed to sustainable development || Present worldwide, Tonnellerie Cadus has built a recognized expertise thanks to the know-how of its team of 40 employees (including 24 artisan coopers), as well as its two historical partners: Canadell, the main buyer from the National Forest Office (ONF), and the prestigious Maison Louis Jadot in Beaune.

47.07, the new 100% Burgundy barrel

Cadus has just launched a new 100% local barrel, with each component sourced from within a 130 km radius. As Benjamin le Berre, CEO of Tonnellerie Cadus since January 2024, explains, "Our activity takes into account the entire value chain and its ecological impact. This new model allows us to support the local economy and provide a solution to reduce its carbon footprint".

International reach

Since 1996, Tonnellerie Cadus has built a strong export network. "We are constantly developing new connections with major producing countries", notes Jean-Stéphane Cantero, Bordeaux export sales director. "Cadus barrels are distributed in over 22 countries, with an office in the United States and a sales team on-site".

Meet Tonnellerie Cadus at VINITECH Bordeaux, from November 26 to 28.

EN SAVOIR → WWW.TONNELLERIE-CADUS.COM



Benjamin Le Berre entouré d'une partie de l'équipe des tonneliers.



CHÂTEAU
LA COSTE
Provence

CHÂTEAU
LA COSTE

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



La quête de l'excellence

« Branas Grand Poujeaux is flying on Grand Cru Classé level since several vintages »
Neal Martin

CHATEAU
BRANAS
GRAND POUJEUX
2019
MOULIS-EN-MÉDOC
MIS EN BOUTEILLES AU CHÂTEAU

www.branasgrandpoujeaux.com

À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

AMBLE WINE, apprendre le monde du vin de façon ludique et pratique

En dix ans, le nombre de Français intéressés par l'apprentissage du monde du vin est passé de 35 % à 51 %. Après avoir étudié à l'École Hôtelière de Lausanne puis travaillé dans le marketing, Léa Gatinois, la fondatrice, se passionne pour le vin et décide de se spécialiser en 2018. Comme 80 % des passionnés, elle rencontre alors un problème lorsqu'il s'agit de se former et se sent perdue devant la quantité d'informations disponibles. L'idée lui vient alors de simplifier l'apprentissage du monde du vin et le condenser pour le rendre plus accessible et attrayant. La start-up bordelaise Amble Wine, spécialisée dans

le développement de supports éducatifs à destination des étudiants, professionnels et amateurs passionnés du monde du vin, voit alors le jour en 2020, avec comme premier outil pédagogique : « Pratique les cartes des vins » France. Puis, entourée de Bernard Magrez ses 3 premières années, elle crée progressivement une gamme d'outils colorés, traitant les thèmes majeurs du monde du vin avec une approche simple : condenser la théorie de manière visuelle et proposer une mise en application des connaissances pour garantir leur rétention sur le long terme.

Pour promouvoir un apprentissage actif à travers des supports papier, l'impression se fait sur du papier 100 % recyclé avec une imprimerie française afin de diminuer son impact environnemental, une des valeurs essentielles de la start-up. Disponible également une box de 3 demi-bouteilles pour une dégustation à l'aveugle.

Tous les outils sont accessibles en français, en anglais et prochainement en espagnol, sur le site internet www.amblewine.com à des tarifs variant entre 19€ et 59€ TTC.



Amble Wine: learn about the world of wine in a fun and practical way

Over the past decade, the number of French people interested in learning about the world of wine has grown from 35% to 51%. After studying at the École Hôtelière de Lausanne and working in marketing, Léa Gatinois, the founder, developed a passion for wine and decided to specialize in 2018. Like 80% of enthusiasts, she faced challenges when it came to training and felt overwhelmed by the sheer amount of information available. This inspired her to simplify wine education and condense it to make it more accessible and engaging. Thus, the Bordeaux-based startup Amble Wine was born in 2020, specializing in the development of educational materials for students, professionals, and passionate amateurs of the wine world. Their first educational tool was "Practice Wine Maps" France.

For the first three years, she collaborated with Bernard Magrez and gradually developed a range of colorful tools covering major themes of the wine world with a straightforward approach: condense theory visually and provide practical applications of knowledge to ensure long-term retention.

To promote active learning through printed materials, all products are printed on 100% recycled paper with a French printer to reduce environmental impact, which is one of the startup's core values. Also available is a box of three half-bottles for blind tasting.

All tools are available in French, English, and soon in Spanish, on the website www.amblewine.com with prices ranging from €19 to €59 including VAT.

EN SAVOIR → WWW.AMBLEWINE.COM

SARDAIGNE

la belle île des vins sardes



Au sud de la Corse, à l'ouest de l'Italie, la Sardaigne s'impose au centre de la Méditerranée. Ses vigneronnes et ses vigneron engrangent depuis quelques années un travail qualitatif. Entre vermentino et cannonau (alias le grenache) et cépages indigènes, plongeons dans cette belle île attachante.

La Sardaigne, avec ses 2 000 km de côte au bleu éclatant, produit du vin depuis l'âge de bronze (3 500 ans avant JC). Franco Fronteddu de l'agence Laore raconte : « Jusqu'en 1883, juste avant le phylloxera, la vigne s'étend sur plus de 70 000 ha ». Aujourd'hui, 413 établissements viticoles dont 67 caves coopératives cultivent près de 27 579 ha de vignes. La production annuelle moyenne est de 500 000 hectolitres de vin. A 52 % en blanc et 48 % en rouge.

LES SIGNES DE QUALITÉ

Après une production de masse en rouge, les vigneronnes sardes s'orientent à présent vers l'élaboration de vins qualitatifs, produits à 76 % en AOP. Avec précisément 1 DOCG (Appellation d'origine contrôlée et garantie), 17 DOC (Appellation d'origine contrôlée) et 15 IGT (Indication Géographique Protégée). Ces signes de qualité sont souvent liés à un cépage, comme en blanc, la DOCG Vermentino di Gallura ou la DOC Vermentino di Sardegna. Et en rouge, la DOC Cannonau di Sardegna.

Sardinia, the beautiful island of Sardinian wines || South of Corsica and west of Italy, Sardinia stands prominently in the heart of the Mediterranean. In recent years, its winemakers have been focusing on quality work. Between Vermentino and Cannonau (also known as Grenache) and indigenous grape varieties, let's dive into this charming island.

Sardinia, with its 2,000 kilometers of brilliant blue coastline, has been producing wine since the Bronze Age (3,500 BC). Franco Fronteddu from the Laore agency explains: "Until 1883, just before the phylloxera outbreak, vineyards covered more than 70,000 hectares". Today, 413 wine establishments, including 67 cooperative wineries, cultivate nearly 27,579 hectares of vines. The average annual production is 500,000 hectoliters of wine, with 52% in white and 48% in red.

Quality Indicators

After a period of mass production in red wines, Sardinian winemakers are now focusing on producing high-quality wines, with 76% of them being AOP (Appellation d'Origine Protégée). Specifically, there is 1 DOCG (Appellation d'origine contrôlée et garantie), 17 DOC (Appellation d'origine contrôlée), and 15 IGT (Indication Géographique Protégée). These quality labels are often linked to specific grape varieties, such as the DOCG Vermentino di Gallura or the DOC Vermentino di Sardegna for whites, and the DOC Cannonau di Sardegna for reds.

LES CÉPAGES STARS : LE CANNONAU ET LE VERMENTINO

« Plus de 250 cépages sont cultivés sur l'île », précise Lucas Mercenaro de l'université de Sassari. Avec tout en haut du podium, le cannonau sur 7 500 ha. Il tient son origine de l'ancien cépage espagnol garnacha, le grenache. En blanc, c'est le vermentino qui domine avec plus de 5 000 ha. Côté dégustation, citons la cuvée *Mustazzo*, 100 % cannonau, (AOC Cannonau di Sardegna) du domaine Sella & Mosca, avec son nez de fruits noirs et sa bouche tannique et juteuse. La spécificité de ce domaine ? Les 520 ha de vigne d'un seul tenant, ce qui le positionne parmi les plus grands d'Europe avec cette configuration unique de parcelles plantées tout autour du domaine.

En 100 % vermentino, l'effervescent *Akenta Sub* (AOC Vermentino di Sardegna), de la cave coopérative Santa Maria La Palma, attire les sens. Cette cantina comme disent les Italiens, est une des plus grandes de Sardaigne avec ses 300 coopérateurs qui produisent chaque année 6 millions de bouteilles. Cette cuvée élaborée en méthode charmat, est affinée dans les fonds marins à environ 40 mètres pendant 8 à 10 mois. Le résultat est visuellement superbe avec des bouteilles couvertes de coquillages. En bouche, cet extra-sec est définitivement plaisant avec sa mousse aérienne tout en fraîcheur.

Star varieties: Cannonau and Vermentino

"Over 250 grape varieties are cultivated on the island", says Lucas Mercenaro from the University of Sassari. Leading the podium is Cannonau, grown on 7,500 hectares. It originates from the old Spanish grape Garnacha, known as Grenache. For whites, Vermentino dominates with more than 5,000 hectares. In terms of tasting, consider the *Mustazzo* cuvee, 100% Cannonau (AOC Cannonau di Sardegna) from the Sella & Mosca estate, with its black fruit nose and tannic, juicy mouthfeel. The uniqueness of this estate lies in its 520 hectares of contiguous vineyards, making it one of the largest in Europe with this unique configuration of plots surrounding the estate.

In 100% Vermentino, the sparkling *Akenta Sub* (AOC Vermentino di Sardegna) from the Santa Maria La Palma cooperative winery is a sensory delight. This cantina, as Italians say, is one of the largest in Sardinia, with 300 cooperators producing 6 million bottles annually. This cuvee, made using the Charmat method, is aged underwater at about 40 meters for 8 to 10 months. The result is visually stunning with bottles covered in seashells. On the palate, this extra-dry sparkling wine is definitely pleasant with its airy, fresh mousse.



LES CÉPAGES INDIGÈNES

Parmi les cépages indigènes qui représentent 23 % des vignes de la Sardaigne, citons le cagnulari, semidano, vernaccia, barbera sarda, ou le tajanu cultivé par le domaine Li Duni, en franc de pied, c'est-à-dire non greffé. La cuvée éponyme (IGP Isola dei Nuraghi) révèle un joli nez poivré et salin même si la bouche tannique est assez asséchante. Autre exemple avec le domaine Tenute Delogu et leur cuvée issue du cépage autochtone cagnulari, aux notes de cerise et de tabac (également en IGP Isola dei Nuraghi).

La Sardaigne poursuit son travail qualitatif. Avec sa riche palette de cépages et les styles variés de ses vins, les Sardes le savent. Ils ont un magnifique potentiel. Que ce soit en vin tranquille ou en effervescent.

Indigenous varieties

Among the indigenous varieties representing 23% of Sardinia's vineyards are Cagnulari, Semidano, Vernaccia, Barbera Sarda, and Tajanu, cultivated by the Li Duni estate, which is ungrafted, meaning it is not grafted onto rootstocks. The eponymous cuvee (IGP Isola dei Nuraghi) reveals a lovely peppery and salty nose, though the tannic mouthfeel is quite drying. Another example is the Tenute Delogu estate with their cuvee from the indigenous Cagnulari variety, featuring notes of cherry and tobacco (also IGP Isola dei Nuraghi).

Sardinia continues its focus on quality. With its rich array of grape varieties and the diverse styles of its wines, the Sardinians know they have a magnificent potential, whether in still or sparkling wines.

Anne Schoendoerffer

Carnet de voyage de STÉPHANE DERENONCOURT

Vins de guerre : Bargylus



Les vins de terroir, ceux qui ont la vertu de passer les années en amplifiant peu à peu les caractères spécifiques et identitaires d'un lieu sont définitivement des témoins du temps et de la société.

Jamais je n'aurai imaginé, au début des années 2000, et en foulant pour la première fois ces terres syriennes, que ce pays sombrerait pour plus d'une décennie dans l'horreur de la guerre. J'aimais ce trajet qui longeait la mer depuis Beyrouth jusqu'à Lattaquié. Il témoignait à travers les paysages, les villages et les routes de ce mélange improbable de population, de culture. La beauté des sols argilo-calcaires et la présence de silex par endroit permettant d'imaginer une production de rouges comme de blancs. La fraîcheur du climat avec l'altitude à 900 mètres et l'influence de la mer imposent aux raisins de lentes maturités, avec des vendanges autour du 15 septembre pour les blancs et jusque dans les derniers jours d'octobre pour les rouges.

Enfin la richesse et la complexité d'une gastronomie aussi colorée qu'épicée, les traces archéologiques affirmant la présence de vinification 4 000 ans plus tôt. Autant de facteurs rassurant à l'idée de faire renaître un vignoble sur ce Mont Bargylus, celui-là même qui faisait, selon *Pliny l'ancien*, la fierté des vins de l'antiquité. Les premières vignes seront plantées à côté du village Aramo, avec une équipe composée de villageois qui pourront y gagner leur vie en apprenant la viticulture.

Travel journal of Stéphane Deroncourt:
Wines of war: Bargylus // *Terroir wines, those that gain depth over the years while gradually enhancing the distinctive characteristics and identity of a place, are undoubtedly witnesses to time and society.*

I never imagined, at the beginning of the 2000s, when I first set foot on Syrian soil, that this country would plunge into the horrors of war for more than a decade. I loved the journey along the coast from Beirut to Latakia, a route that reflected through its landscapes, villages, and roads, the improbable blend of populations and cultures. The beauty of the clay-limestone soils and the presence of flint in places hinted at the potential for producing both red and white wines. The freshness of the climate, with an altitude of 900 meters and the influence of the sea, demanded slow maturation of the grapes, with harvests around September 15 for the whites and until the last days of October for the reds.

Finally, the richness and complexity of a cuisine as colorful as it is spicy, and the archaeological traces affirming the presence of winemaking 4,000 years earlier, were all reassuring factors in the idea of reviving a vineyard on this Mount Bargylus, the very place that, according to *Pliny the Elder*, was the pride of ancient wines. The first vines were planted next to the village of Aramo, with a team composed of villagers who could earn a living by learning viticulture.

Moins de dix ans plus tard, la guerre éclate à la suite d'un printemps arabe et le pays se referme. Les médias sont omniprésents sur le sujet et le monde est ému et concerné, jusqu'au prochain événement médiatique qui à son tour prend la place et laisse peu à peu le précédent sombrer dans l'oubli.

Dans l'isolement total, le vignoble survit et produit chaque année des vins de grande qualité. Pour le piloter, seul l'échange de photos, de coups de fil et d'emails sont possibles. La logistique est très lourde. Les échantillons de raisins passent la frontière libanaise en taxi pour être dégustés depuis Beyrouth, ou alors se dessinent les protocoles de vinification. Il en est de même pour les échantillons de jeunes vins afin de définir leur itinéraire d'élevage. Une fois mis en bouteille, les vins transitent par Chypre avant de pouvoir atteindre leur destination finale, vers l'Europe principalement. Chaque petite chose quotidienne devient parfois un véritable casse-tête dans une activité viticole qui demande bon sens et précision.

Aujourd'hui, la réputation internationale des vins de Bargylus permet sans doute de tenir ce petit bout de terre de 12 hectares en vie. Récompense légitime pour ces gens, ces vigneron qui travaillent à leur survie et à celle de leur famille dans un contexte difficile. Le vin est un symbole, il emprisonne secrètement le message d'une époque, aussi laide soit elle.

Stéphane Deroncourt
Photos : Domaine Bargylus

Less than ten years later, war broke out following the Arab Spring, and the country closed in on itself. The media was omnipresent on the subject, and the world was moved and concerned, until the next media event took over, gradually relegating the previous one to oblivion.

In total isolation, the vineyard survived and produced high-quality wines every year. To manage it, only the exchange of photos, phone calls, and emails were possible. The logistics were extremely challenging. Grape samples crossed the Lebanese border by taxi to be tasted in Beirut, where winemaking protocols were developed. The same applied to samples of young wines to determine their aging process. Once bottled, the wines transited through Cyprus before reaching their final destinations, mainly in Europe. Every little task sometimes became a true puzzle in a wine industry that demands both common sense and precision.

Today, the international reputation of Bargylus wines undoubtedly helps keep this small 12-hectare plot alive. This is a well-deserved reward for these people, these winemakers who work for their survival and that of their families in a challenging context. Wine is a symbol; it secretly encases the message of an era, however ugly it may be.



— VIGNOBLE & SIGNATURE —

LONG ISLAND VINEYARD

bulles et liberté

Vineyard & signature: Long Island vineyard, bubbles and freedom || "Because we can!". We could easily sum up the vision of the winemakers at Long Island Vineyard with this simple adage. Indeed, the peninsula stretching from New York City to the precious Hamptons is home to a multitude of expertise and as many freedoms. Here, there are no controlled designations of origin, no strict specifications, nor limiting certifications. The mantra is: Create and Observe.

« Because we can ! ». Nous pourrions aisément se soustraire à résumer la vision des viticulteurs de Long Island Vineyard à ce simple adage. Effectivement la péninsule s'échappant de la ville de New York City aux si précieux Hamptons héberge multitudes de savoir-faire et autant de libertés. Ici, pas d'appellation d'origine contrôlée, pas de cahier des charges, ni même de certifications limitantes. Le mantra c'est : Faire et Observer.

Toute liberté a ses conditions, les propriétés viticoles communiquent entre elles, les équipes se rencontrent régulièrement et s'entendent sur une image commune de « Terre des Possibles ». Nous sommes partis à la rencontre de ces artisans qui dessinent des cuvées effervescentes à l'image de liberté de penser, de créer et de se projeter.

En misant sur la personne de Gilles Martin, Sparkling Pointe Vineyard, se positionne d'ores et déjà parmi les fervents défenseurs et représentants de la « méthode champenoise » new-yorkaise. Originaire de la Marne, Gilles sait manier les bulles comme personne et lorsqu'il s'agit d'une seconde fermentation en bouteille, alors le cœur s'exprime. 40 hectares de la région de North Fork font de Sparkling Pointe le berceau de la bulle façon Champagne. Les cépages ne démentent pas. Chardonnay, pinot noir et pinot meunier conduisent la majorité des assemblages alors que le muscat ottonel forme la liqueur de dosage. 12 cuvées suivent les directives de Gilles. Le Non-Vintage Brut Nature crée déjà la surprise. Fermez les yeux et vous êtes sur la Montagne de Reims alors que tout se joue de l'autre côté de l'Atlantique. Ici le pinot noir majoritaire rencontre le pinot meunier et le chardonnay de manière tout à fait précise. Le corps du pinot noir finement élevé en milieu oxydatif trouve ses lettres de noblesse face au chardonnay à la signature toastée, le tout harmonisé lors d'un élevage sur lies de plus de 3 ans. Surprenant également, la cuvée Boisseau rend elle hommage à la Côte des Blancs. Un chardonnay en cavalier seul issu d'une seule parcelle et d'un seul millésime que l'on qualifierait presque de bourguignon dû à son élevage en demi-muid de chêne français. Après 5 ans sur lies, la bulle est crémeuse, presque tendre, aux tonalités pâtisseries de caramel beurre salé, de poire pochée et de muscade.

Parcourons la route vers l'Est et levons le voile sur le vignoble de Peconic où les vignes exposées au Sud bénéficient d'une maturité plus précoce bien que l'environnement maritime de Long Island adoucit considérablement la vendange à la période des récoltes. Cependant, c'est bien là que deux des plus anciennes maisons de Long Island a décidé de poser ses valises. Chez Pindar Vineyard, Damianos ne se prive pas d'expérimentation en repoussant les limites de son terroir. Prés d'une trentaine de cuvées composent la palette de la propriété. Les dés sont jetés sur la bulle de pinot meunier cousue en méthode traditionnelle. Le millésime 2020 est le reflet et le garant de la typicité variétal de ce cépage, le profil exotique est exalté, la bulle est claire et franche, la finale est savoureuse et tonique. Quelques minutes d'ouverture révéleront son caractère plus oriental aux épices douces.

Every freedom has its conditions; the wineries communicate with one another, teams meet regularly, and they agree on a shared image of "Land of Possibilities". We set out to meet these artisans who craft sparkling cuvées embodying the freedom to think, create, and envision.

By focusing on Gilles Martin, Sparkling Pointe Vineyard is already positioning itself as a leading advocate and representative of the New York "Champagne method". Originally from the Marne region, Gilles is a master of bubbles, and when it comes to secondary bottle fermentation, his passion shines through. With 40 hectares in the North Fork region, Sparkling Pointe is a cradle of Champagne-style bubbles. The grape varieties do not disappoint. Chardonnay, Pinot Noir, and Pinot Meunier dominate the blends, while Muscat Ottonel forms the dosage liqueur. Gilles oversees 12 cuvées, with the Non-Vintage Brut Nature already making waves. Close your eyes, and you might feel as if you're on the Montagne de Reims, even though it all unfolds on the other side of the Atlantic. Here, the predominant Pinot Noir meets Pinot Meunier and Chardonnay with precision. The Pinot Noir, subtly aged in oxidative conditions, finds its nobility alongside the toasty signature Chardonnay, all harmonized through more than 3 years of aging on lees. Also intriguing, the Boisseau cuvée pays homage to the Côte des Blancs. A single-vineyard Chardonnay from a single vintage, almost Burgundy-like due to its aging in French oak demi-muids. After 5 years on lees, the bubbles are creamy, almost tender, with pastry-like notes of salted caramel, poached pear, and nutmeg.

Heading east, we uncover the Peconic vineyard, where south-facing vines benefit from earlier maturity, although Long Island's maritime climate significantly moderates the harvest period. It is here that two of the oldest Long Island houses decided to settle. At Pindar Vineyard, Damianos indulges in experimentation, pushing the boundaries of his terroir. Nearly thirty cuvées make up the property's palette. The spotlight is on a Pinot Meunier sparkling wine made using traditional methods. The 2020 vintage reflects and guarantees the varietal typicity of this grape, with an exalted exotic profile, clear and crisp bubbles, and a flavorful, lively finish. A few minutes of opening will reveal its more oriental character with sweet spices.





Non loin de là, Lenz Vineyard veille scrupuleusement sur 11 cépages couvrant 67 hectares de vallons argilo-graveleux. Alors que la gourmandise nous mène vers la cuvée rosé de *Pét' Nat'* composée de cabernet sauvignon et cabernet franc, de merlot, de malbec et de petit verdot, nous sommes sous le charme d'une méthode champenoise aux accents Bollinger. En effet la cuvée RD (Recently Disgorged) souligne toute la noblesse nécessaire de la patience et de la pertinence des choix d'assemblage.

South Folk est la partie Sud de Long Island Vineyard, plus proche de l'Atlantique. C'est à Bridgehampton exactement que la Channing Daughters compose son vignoble de façon la plus naturelle possible. Enclavé entre Long Island et les Hamptons, Channing Daughters peut compter sur 27 hectares de vignes et prêt d'une vingtaine de cépages pour amuser l'imaginaire de ses artisans et plus particulièrement ceux de Christopher Tracy, partenaire et maître de chai du domaine. Ici, les vins effervescents sont plutôt issus d'une première fermentation en bouteille sans intervention de liqueur de dosage, soit en méthode ancestrale dit *Pét' Nat'*.

Les étiquettes Branco et Moscato réjouissent par leur facilité d'accès, une harmonie entre douceur et énergie qui met en évidence l'ADN de chacun des cépages assemblés. La cuvée Sylvanus est un hommage à la complantation et au reflet brut de son terroir. Composés à la vigne, les pinots gris, pinots blancs et muscat ottonel forment une véritable aventure gustative. On surfe entre les sensations croquantes des agrumes et le punch de l'exotisme par des tonalités gingembre, cumin et mangue en sirop. Channing Daughters couvre quelques secrets, parmi eux l'expérimentation de cépages hybrides (American hybrides) en méthode ancestrale. D'un côté le Diamond à la vigueur bien marquée portant ses saveurs d'orange confite loin au palais. De l'autre, Delaware, une ode plus maritime rappelant discrètement le chenin blanc grâce à ses notes de poires Williams, de coing et de pâte d'amandes. Enfin, la curiosité est alors rassasiée face au merveilleux assemblage de chardonnay et de pomme à cidre dans sa version *Pét' Nat'* qui fait de cet alien un incontournable pour un apéritif estival sur les plages de Sag Harbor.



Not far from there, Lenz Vineyard carefully oversees 11 grape varieties across 67 hectares of clay-gravel hills. While our palate is drawn to the *Pét' Nat'* rosé cuvée made from Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec, and Petit Verdot, we are enchanted by a Champagne method with Bollinger-like accents. Indeed, the RD (Recently Disgorged) cuvée underscores the necessary nobility of patience and the relevance of blending choices.

South Fork is the southern part of Long Island Vineyard, closer to the Atlantic. It is in Bridgehampton that Channing Daughters composes its vineyard in the most natural way possible. Nestled between Long Island and the Hamptons, Channing Daughters boasts 27 hectares of vines and nearly twenty grape varieties to inspire its artisans, particularly Christopher Tracy, partner and cellar master of the estate. Here, sparkling wines are often made from a first bottle fermentation with no dosage liqueur, using the ancestral method known as *Pét' Nat'*.

The Branco and Moscato labels delight with their accessibility, showcasing a harmony between sweetness and energy that highlights the DNA of each blended grape variety. The Sylvanus cuvée pays tribute to co-plantation and the raw reflection of its terroir. Composed of Pinot Gris, Pinot Blanc, and Muscat Ottonel, it offers a true gustatory adventure, surfacing between the crisp citrus sensations and the punch of exotic notes like ginger, cumin, and syrupy mango. Channing Daughters holds some secrets, including the experimentation with hybrid grape varieties (American hybrids) using the ancestral method. On one side, Diamond displays a marked vigor, with flavors of candied orange lingering on the palate. On the other, Delaware presents a more maritime ode, subtly reminiscent of Chenin Blanc with notes of Williams pears, quince, and almond paste. Finally, curiosity is satisfied with the wonderful blend of Chardonnay and cider apple in its *Pét' Nat'* version, making this unique creation a must-have for a summer aperitif on the beaches of Sag Harbor.

Luxe et élégance

AU COEUR DE NOS HÔTELS

Hôtels & Préférence est un groupe hôtelier international français qui regroupe 150 établissements principalement 4 et 5 étoiles. Depuis 24 ans, nous proposons à nos clients des hôtels résolument contemporains d'un niveau de standing et de service irréprochable. Avec une collection qui ne cesse de s'étendre et qui aujourd'hui compte des hôtels en France et à l'étranger, votre prochaine destination de vacances est ici !



■ RÉSERVATIONS :

+33 (1) 78 94 90 56
www.hotelspreference.com

HÔTELS &
PRÉFÉRENCE

WINE PARIS

10 FÉVRIER
2025
– PARIS EXPO
12 PORTE DE
VERSAILLES

#wineparis



wineparis.com



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

Un événement
VINEXPOSIUM

COGNAC | SPIRITUEUX ET AUTRES NECTARS

COGNAC COUTANSEAUX AÎNÉ

le temps au service de l'excellence



Fondée en 1767 par Louis Coutanseaux, tonnelier passionné approvisionnant les plus grands producteurs de Cognac, la Maison trouve son nouveau souffle quelques années plus tard sous la direction de son fils aîné, Joachim, qui oriente l'activité vers la production de cognac.

Aujourd'hui, Coutanseaux Aîné est entre les mains de la famille Frerejean Taittinger, héritière de cette saga familiale. Avec une philosophie ancrée dans le respect du temps long et de l'excellence, elle s'attache à réveiller cette belle endormie qui a vu en 2014 l'un de ses flacons battre tous les records de vente de cognac, et à lui redonner toute sa splendeur d'antan.

Portée par son excellence, la Maison fut longtemps fournisseur officiel de la Cour Royale de Suède. Animée aujourd'hui par le désir de raviver cet héritage, ses élixirs sont issus exclusivement du terroir de Grande Champagne, classé Premier Cru de Cognac. Ces cognacs sont le résultat d'un travail méticuleux, sublimés par des réserves d'eaux-de-vie centenaires, vieillies en fût de chêne. La distillation sur lies révèle une richesse aromatique et organoleptique exceptionnelle, offrant ainsi aux cognacs une identité audacieuse, avec des notes surprenantes et très harmonieuses. Fidèle à sa tradition du long vieillissement, la Maison ne propose que des qualités XO, XXO, Hors d'âge et autres cuvées sur-mesure rares.

Les flacons, quant à eux, se distinguent par des formes contemporaines et minimalistes, s'éloignant des bouteilles traditionnelles de l'appellation. Les cuvées XO et XXO incarnent cette harmonie entre héritage multiséculaire et modernité. Ces délicates eaux-de-vie sont également proposées dans l'élégante carafe *La Belle Jeanne* de 5 litres. Cette silhouette emblématique et signature de Coutanseaux Aîné est destinée à une distribution exclusive dans des établissements prestigieux. Sa personnalisation par une gravure dorée et son service au fusil, contribuent à offrir une expérience de dégustation à la fois exclusive et inoubliable.

Cognac Coutanseaux Aîné: time in service of excellence

Founded in 1767 by Louis Coutanseaux, a passionate cooper who supplied the greatest Cognac producers, the Maison found new life a few years later under the direction of his eldest son, Joachim, who steered the business toward Cognac production.

Today, Coutanseaux Aîné is in the hands of the Frerejean Taittinger family, heirs to this family saga. With a philosophy rooted in respecting time and excellence, they are dedicated to reviving this sleeping beauty, which, in 2014, saw one of its bottles break all sales records for Cognac, restoring it to its former glory.

Driven by its excellence, the Maison was long the official supplier to the Swedish Royal Court. Now fueled by the desire to rekindle this heritage, their elixirs are sourced exclusively from the Grande Champagne region, classified as Premier Cru de Cognac. These cognacs are the result of meticulous craftsmanship, enhanced by century-old reserves of eaux-de-vie aged in oak barrels. Distillation on lees reveals exceptional aromatic and organoleptic richness, giving the cognacs a bold identity with surprising and harmonious notes. True to its tradition of long ageing, the Maison offers only XO, XXO, Hors d'âge, and other rare bespoke cuvées.

The bottles themselves are distinguished by contemporary and minimalist shapes, departing from traditional bottles of the appellation. The XO and XXO cuvées embody this harmony between centuries-old heritage and modernity. These delicate eaux-de-vie are also available in the elegant 5-liter *La Belle Jeanne* decanter. This emblematic and signature silhouette of Coutanseaux Aîné is intended for exclusive distribution in prestigious establishments. Its customization with gold engraving and service by siphon contributes to offering an exclusive and unforgettable tasting experience.

EN SAVOIR → WWW.COUTANSEAUX.COM



LEHMANN

REIMS • FRANCE



MARQUE FRANÇAISE DE VERRES À DÉGUSTATION

WWW.LEHMANN-SA.COM

REIMS

20 BOULEVARD LUNDY
51100 REIMS

PARIS

1 QUAI DE CONTI
75006 PARIS

LA MAISON LOMBARD

dévoile son gin distillé

Ce gin est une création aromatique inspirée par la gamme « Terroir » de la Maison Lombard, et plus particulièrement par la cuvée Lieu-dit « Les Ribauds ». Une parcelle qui donne des vins aériens aux notes de fruits rouges acidulés et aux arômes de poivre, de gingembre, de citron confit. Ainsi, la dégustation des millésimes et vins clairs de 2014 à 2022 a permis à Laurent Vaillant, le chef de cave, de dresser un profil aromatique. 6 arômes naturellement présents dans la cuvée *Esprit « Les Ribauds »* ont été identifiés et 6 botaniques ont été sélectionnées : l'écorce de citron, le gingembre, la canneberge, le poivre rose, la menthe poivrée et la rose de Damas. Une base d'alcool vinique bio a été utilisée pour apporter de la vinosité et de la finesse au gin.

«Créer un gin de dégustation inspiré par la complexité aromatique de nos champagnes parcelaires, c'était un défi sensoriel pour explorer une nouvelle interprétation du terroir». - Thomas Lombard

Pour son gin, la Maison Lombard a collaboré avec la distillerie Bonvalet, située à moins de 4 km de son siège, qui dispose de l'un des meilleurs alambics au monde : un modèle hybride en cuivre du constructeur Holstein. La distillation par chauffe lente permet d'obtenir un distillat d'une grande finesse aromatique. Le gin repose ensuite avant une réduction à 46 % d'alcool, degré auquel il exprime pleinement sa complexité et sa mâche généreuse. Ce *distilled gin*, proposé au nombre de 3723 bouteilles, a été imaginé pour être dégusté aussi bien pur qu'en cocktail.

Maison Lombard unveils its distilled gin || Maison Lombard presents a new aromatic creation inspired by their "Terroir" range, specifically the Lieu-dit "Les Ribauds" cuvée. This particular plot produces light wines with tangy red fruit notes and hints of pepper, ginger, and candied lemon. Through tasting vintages and clear wines from 2014 to 2022, Laurent Vaillant, the cellar master, crafted an aromatic profile. Six naturally occurring aromas in the *Esprit "Les Ribauds"* cuvée were identified and matched with six botanicals: lemon peel, ginger, cranberry, pink peppercorn, peppermint, and Damask rose. A base of organic wine spirit was chosen to add vinous elegance and finesse to the gin.

“Creating a tasting gin inspired by the aromatic complexity of our single-plot champagnes was a sensory challenge, exploring a new interpretation of the terroir”. - Thomas Lombard

For its gin, Maison Lombard partnered with the Bonvalet distillery, located less than 4 km from their headquarters, equipped with one of the best stills in the world: a hybrid copper model from Holstein. Slow heat distillation ensures an exceptionally fine aromatic distillate. The gin then rests before being reduced to 46% alcohol, a level at which it fully expresses its complexity and generous mouthfeel. This distilled gin, limited to 3723 bottles, is designed to be enjoyed neat or in cocktails.

DISPONIBLE SUR → BOUTIQUE.CHAMPAGNE-LOMBARD.COM





LA PROMESSE D'UN GRAND VIN DE BOURGOGNE



N'est pas Eminent et Grand Eminent qui veut !
Pour ces Crémants de Bourgogne d'exception, les vignerons s'obligent à des règles exigeantes. Vendanges manuelles, cépages exclusifs, premier jus de presse uniquement et, afin de cueillir les saveurs du temps, un long élevage en cave :
24 mois pour EMINENT,
36 mois pour Grand EMINENT.

Crémant
de Bourgogne

www.cremantbourgogne.fr

écrit par H. 03 80 24 88 30

DÉGUSTATION EN PARTENARIAT AVEC KURA MASTER

— HÔTEL DE SÈZE - BORDEAUX —

Après une expérience plus que réussie l'année dernière, SommelierS International a renouvelé son partenariat avec Kura Master, qui a offert à notre panel de professionnels le plaisir de pouvoir déguster une quinzaine de produits primés (Awamori, Honkaku Shochu, Saké, Saké sparkling, Umeshu).

L'événement s'est déroulé dans les salons chaleureux de l'Hôtel de Seze à Bordeaux où les dégustateurs ont été éblouis par la diversité d'arômes et de saveurs des alcools japonais.

Avec la présence de Mariko Koma du concours Kura Master qui, pour rappel, récompense depuis 2017 les meilleurs alcools japonais grâce à un panel de dégustateurs professionnels français, les alcools ont également été sublimés par les présentations animées de Keiichiro Miyagawa, fondateur de l'association Kura Master, qui organise le concours. Egalement fondateur de Galerie K Paris et directeur de SSI International, Kei est kikasake-shi (sommelier en saké) et diplômé du SSI (Sake Service Institute). Une expertise qui l'encourage à faire connaître le breuvage dans toute l'Europe à travers des conférences-ateliers passionnés et passionnants.

Cette dégustation nous a offert une véritable échappée vers l'Asie, comme une prolongation des vacances, en éveillant nos sens à des saveurs lointaines.

Sandy Bénard-Ravoisier / Photos : Panajou

Tasting event in partnership with Kura Master

|| Following a highly successful experience last year, SommelierS International has renewed its partnership with Kura Master, which allowed our panel of professionals to enjoy a tasting of around fifteen award-winning products (Awamori, Honkaku Shochu, Sake, Sparkling Sake, Umeshu).

The event took place in the cozy salons of the Hôtel de Seze in Bordeaux, where tasters were dazzled by the diversity of aromas and flavors in Japanese alcohol. With the presence of Mariko Koma from the Kura Master competition, which rewards since 2017 the best Japanese beverages thanks to a panel of French professional tasters, the alcohol were further enhanced by the engaging presentations of Keiichiro Miyagawa, founder of the Kura Master association, which organizes the competition. Also the founder of Galerie K Paris and director of SSI International, Kei is a kikasake-shi (sake sommelier) and a graduate of SSI (Sake Service Institute). His expertise drives him to promote sake throughout Europe through passionate and exciting workshops and conferences.

This tasting offered us a genuine escape to Asia, extending our vacation by awakening our senses to distant flavors.



JAPON

MATSUFUJI INC.

Araroka Matsufuji

AWAMORI

Robe : parfaite transparence. **Nez** : céréales, champignon blanc frais. Floral, minéral, pointe de café. Bel acidulé. Un nez très marqué, riche et aromatique. **Bouche** : malt, céréales, fumé, minéral, salin. Floral, sous-bois, complexe. Très intense, sur le champignon, mais beaucoup d'élégance. Puissant et chaleureux. Bel équilibre, umami. **Accord** : œuf parfait, crème de shiitakés fermentés, tuile de parmesan. **Commentaire** : très expressif sur le champignon mais bien fait.

Color: perfect transparency. **Nose**: cereals, fresh white mushroom. Floral, mineral, hint of coffee. Nice tanginess. A very distinctive nose, rich and aromatic. **Palate**: malt, cereals, smoky, mineral, salty. Floral, undergrowth, complex. Very intense, on mushroom, but very elegant. Powerful and warm, beautiful balance, umami. **Pairing**: perfect egg, fermented shiitake cream, parmesan tile. **Comment**: very expressive on the mushroom but well-executed.



JAPON

KIRISHIMA HIGHLAND BREWERY CO.,LTD

R5 Kawachi Genichiro

HONKAKU SHOCHU

Robe : transparent, reflets argentés. **Nez** : frais, floral, géranium, rose, litchi, agrumes, amande, céréales. Belle complexité. **Bouche** : intense et parfumé, floral. Bel équilibre, sur le litchi, fraîcheur, belle acidité. **Accord** : mousse de litchis, brunoise de litchis à l'eau de rose, poivre de Sichuan, crème fraîche Triple fouettée. **Commentaire** : très féminin, agréable et remarquable. D'une rare gourmandise, en restant fin et délicat.

Color: transparent, silvery reflections. **Nose**: fresh, floral, geranium, rose, lychee, citrus, almond, cereals. Beautiful complexity. **Palate**: intense and fragrant, floral. Beautiful balance, on lychee, freshness, nice acidity. **Pairing**: lychee mousse, lychee brunoise with rose water, Sichuan pepper, Triple whipped cream. **Comment**: very feminine, pleasant and remarkable. Rare indulgence while remaining fine and delicate.



JAPON

NISHIYOSHIDA-SYUZO CO.,LTD

Hatsushio

HONKAKU SHOCHU

Robe : argenté, limpide, transparent. **Nez** : céréales, pain d'orge, toasté, sarrasin grillé, noisette, cumin, malt. Nez surprenant, très typé. Un caractère affirmé. **Bouche** : pain toasté, céréales, malt, beaucoup de pureté avec une note grillée en finale, très intéressant. Bel équilibre, belle longueur. **Accord** : smørrebrød au hareng fumé et moutarde. **Commentaire** : très agréable, avec beaucoup de pureté, de droiture. Éléphant et raffiné.

Color: silvery hue, clear, transparent. **Nose**: cereals, barley bread, toasted, grilled buckwheat, hazelnut, cumin, malt. Surprising nose, very distinctive, an assertive character. **Palate**: toasted bread, cereals, malt, lots of purity with a grilled note on the finish. Very interesting, beautiful balance, nice length. **Pairing**: smoked herring smørrebrød with mustard. **Comment**: very pleasant, with lots of purity, straightforwardness. Elegant and refined.



JAPON

TAKATA SHUZO HJYO CO., LTD.

Asagiri no Hana

HONKAKU SHOCHU

Robe : translucide, brillant. **Nez** : pomme, poire, citron, levure, céréales, amande, floral. Très élégant, puissant, fermentaire (banane). **Bouche** : frais, net, droit, équilibré, avec une amertume et des notes épicées qui relèvent le tout (régliasse, anis). Poire, citron, levure, floral. **Accord** : porc aux épices douces, sauce légèrement relevée. **Commentaire** : équilibré et rafraîchissant par son côté anisé/régliasse.

Color: translucent, bright. **Nose**: apple, pear, lemon, yeast, cereals, almond, floral. Very elegant, powerful, yeasty (banana). **Palate**: fresh, clean, straightforward, balanced, with bitterness and spicy notes enhancing the whole (liquorice, anise). Pear, lemon, yeast, floral. **Pairing**: pork with mild spices, slightly spicy sauce. **Comment**: balanced and refreshing with its anise/licuorice aspect.



JAPON

HACHINOHE SHUZO CO., LTD.

Minato Distillery
Aomori Hiba Cask -Toast-
HONKAKU SHOCHU

Robe : or blanc, reflets jaunes. **Nez** : herbacé, frais, plaisant. Réglisse, menthol, eucalyptus. Légères notes fumées et vanillées. Parfait équilibre entre fraîcheur et musc qui apporte un côté sauvage très intéressant. **Bouche** : extrêmement rafraîchissant et pur. Assez séveux, herbacé, menthe, vanille. Finale longue. **Accord** : carpaccio de saint-jacques fumé aux aiguilles de pin, huile vierge vinaigrée au yuzu. **Commentaire** : très belle aromatique, belle surprise.

Color: white gold hue, yellow reflections. **Nose**: herbaceous, fresh, pleasant, liquorice, menthol, eucalyptus. Light smoky and vanilla notes. Perfect balance between freshness and musk, which brings a very interesting wild side. **Palate**: extremely refreshing and pure, quite resinous, herbaceous, mint, vanilla. Long finish. **Pairing**: smoked scallop carpaccio with pine needles, yuzu vinaigrette. **Comment**: very nice aromatics, a wonderful surprise.



JAPON

NANTO LIQUOR CORPORATION.

shimmer#10 awamori
hanejisan hitomebore 50per
iwatekengan awa 50per

HONKAKU SHOCHU

Robe : translucide, léger voile gris. **Nez** : fumé, herbacé, céréales, malt, agrumes, vanille, pointe de café. Beaucoup de pureté. **Bouche** : fumé, café, vanille, malt. Agrumes, finale sur le sous-bois. Équilibré, persistant. Jolie longueur, avec une note céréalière qui persiste. **Accord** : agneau braisé, champignons brûlés, pommes de terre rôties. **Commentaire** : digestif intéressant et pur, au goût si particulier qu'il ravira les amateurs de belles découvertes.

Color: translucent, slight gray veil. **Nose**: smoky, herbaceous, cereals, malt, citrus, vanilla, hint of coffee. Lots of purity. **Palate**: smoky, coffee, vanilla, malt, citrus. Finish on undergrowth. Balanced, persistent, nice length with a cereal note that lingers. **Pairing**: braised lamb, burnt mushrooms, roasted potatoes. **Comment**: interesting and pure digestif, with a unique taste that will delight connoisseurs of great discoveries.



JAPON

OHISHI DISTILLERY CO., LTD.

3S Ohishi Premium
Blended

HONKAKU SHOCHU

Robe : doré profond, ambré. **Nez** : fruits secs torréfiés, miel, caramel, levure, céréales, vanille, raisins et abricots secs. Herbacé, floral. Belle sucrosité, notes légèrement fumées. **Bouche** : très puissante, belle rondeur, arômes de petites prunes pas très mûres, levure, noisette, vanille, noix de coco, fruits secs grillés, boisé. Finale longue, complexe. **Accord** : un dessert cacaoté, avec une belle amertume. **Commentaire** : très belle surprise, gourmand, riche et puissant.

Color: deep golden hue, amber. **Nose**: roasted dried fruits, honey, caramel, yeast, cereals, vanilla, raisins, dried apricots. Herbaceous, floral, beautiful sweetness, slightly smoky notes. **Palate**: very powerful, beautiful roundness, flavors of small, not very ripe plums, yeast, hazelnut, vanilla, coconut, grilled dried fruits, woody. Long, complex finish. **Pairing**: chocolate dessert with a nice bitterness. **Comment**: a very pleasant surprise, indulgent, rich, and powerful.



JAPON

YAYOI SHOCHU BREWERY LPC

Yayoi Gold

HONKAKU SHOCHU

Robe : jaune pâle. **Nez** : floral, herbacé, mélasse, vanille. Levure, céréale. Beaucoup de puissance. **Bouche** : complexité dès l'attaque, persistance très agréable. Belle puissance, avec un grand équilibre. Crémeux, rond, épices douces. Caramel, mélasse, vanille, champignon, levure. Finale longue et savoureuse. **Accord** : tarte Tatin, caramel fleur de sel, crème glacée au sarrasin torréfié. **Commentaire** : une puissance maîtrisée, une richesse envoûtante qui nous transporte.

Color: pale yellow. **Nose**: floral, herbaceous, molasses, vanilla, yeast, cereal. Lots of power. **Palate**: complexity from the start, very pleasant persistence. Beautiful power, with great balance, creamy, round, mild spices. Caramel, molasses, vanilla, mushroom, yeast. Long and savory finish. **Pairing**: Tatin tart, salted caramel, roasted buckwheat ice cream. **Comment**: mastered power, an enchanting richness that transports us.



JAPON

FUMIGIKU SAKE BREWERY CO.,LTD

Haneya Junmai Ginjo
Tomi no Kaori

SAKÉ

Robe : nacré. **Nez** : expressif, complexe. Melon mûr, pomme, amande fraîche, herbe coupée, camomille, céréales, levure. Soja, champignons, noisettes. **Bouche** : équilibré, très complexe. Herbacé, salin, boisé. Aromatique très agréable, frais. Melon, papaye. Finale longue et crémeuse, entre sucosité et amertume. **Accord** : biscuit joconde légèrement parfumé à la main de Bouddha, agrumes rôtis et crème glacée à l'amande amère. **Commentaire** : très complexe. Un saké de gastronomie.

Color: pearly hue. **Nose**: expressive, complex. Ripe melon, apple, fresh almond, cut grass, chamomile, cereals, yeast, soy, mushrooms, hazelnuts. **Palate**: balanced, very complex. Herbaceous, salty, woody. Very pleasant, aromatic, fresh, melon, papaya. Long and creamy finish, between sweetness and bitterness. **Pairing**: joconde biscuit lightly flavored with buddha's hand, roasted citrus and bitter almond ice cream. **Comment**: very complex, a gastronomic sake.



JAPON

KONISHI BREWING CO.,LTD.

Shirayuki Edo-Genroku
Extra Matured

SAKÉ

Robe : ambré, or jaune. **Nez** : umami, sauce soja, champignons, céréales, caramel, noisette, miel, abricot sec, pointe florale, foin. **Bouche** : bel équilibre, texture onctueuse et élégante. Note de caramel, miel, pointe torréfiée, floral. Beaucoup de rondeur, grande complexité marquée par des arômes tertiaires. **Accord** : ramen aux champignons shiitakés et poitrine de porc, sauce soja. **Commentaire** : très crémeux et puissant, texture suave. Personnalité très affirmée.

Color: amber, yellow gold. **Nose**: umami, soy sauce, mushrooms, cereals, caramel, hazelnut, honey, dried apricot, floral hint, hay. **Palate**: beautiful balance, smooth and elegant texture. Caramel note, honey, roasted hint, floral. Lots of roundness, great complexity marked by tertiary aromas. **Pairing**: ramen with shiitake mushrooms and pork belly, soy sauce. **Comment**: very creamy and powerful, smooth texture. Very assertive personality.



JAPON

SHATA SHUZO CO.,LTD.

Tengumai Yamahai Jikomi
Junmaishu

SAKÉ

Robe : jaune pâle, reflet vert. **Nez** : umami, sauce soja, sous-bois, champignons. Notes oxydatives, caramel blond, pomme, noisette, céréales. **Bouche** : salinité marquée, gourmand, sur le fruit (banane, pomme), très floral. Sucrosité, épices, champignon. Très umami, salin et épicé. Rond, puissant, belle suavité. Les amers portent la fin de bouche. **Accord** : soupe asiatique aux champignons noirs. **Commentaire** : d'une rare complexité, une amertume de haute voltige, très équilibré.

Color: pale yellow, green reflections. **Nose**: umami, soy sauce, undergrowth, mushrooms. Oxidative notes, blond caramel, apple, hazelnut, cereals. **Palate**: pronounced salinity, indulgent, fruity (banana, apple), very floral, sweetness, spices. Mushroom, very umami, salty and spicy. Round, powerful, beautiful smoothness. Bitters carry the finish. **Pairing**: asian soup with black mushrooms. **Comment**: rare complexity, a high-flying bitterness, very well-balanced.



JAPON

EISEN SHUZOU CO., LTD.

Umeshake 8 nen jukusei

UMESHU

Robe : doré, brillant, belles larmes. **Nez** : pomme, poire, abricot, zeste de citron, caramel, miel, soja, champignons. Complexité, umami et salinité. **Bouche** : pomme, zeste de citron, miel, champignons. Note de prune, abricot, café, caramel à la fleur de sel, coing rôti. Aspect aigre-doux, bien équilibré. **Accord** : foie gras poêlé aux pickles d'abricots. **Commentaire** : un umeshu de grande qualité, incroyable et complexe. Un équilibre remarquable et une douceur envoûtante.

Color: golden hue, bright, beautiful tears. **Nose**: apple, pear, apricot, lemon zest, caramel, honey, soy, mushrooms. Complexity, umami and salinity. **Palate**: apple, lemon zest, honey, mushrooms, note of plum, apricot, coffee, salted caramel, roasted quince. Sweet and sour aspect, well-balanced. **Pairing**: pan-fried foie gras with pickled apricots. **Comment**: a high-quality umeshu, incredible and complex. Remarkable balance and enchanting sweetness.



JAPON

KONISHI BREWING CO., LTD.

Shirayuki Daiginjo
Itami Morohaku

SAKÉ

Robe : translucide, légère teinte jaune. **Nez** : pomme, banane, abricot confit, rose, herbacé, foin, thym, romarin, céréales. **Bouche** : élégant, minéralité à l'attaque. Salinité, légère touche d'umami. Poire, pomme, pêche blanche, abricot confit, pointe de noisette. Puissant et riche, bien structuré, notes épicées, bonne longueur. **Accord** : asperge blanche, geranium rosat, yuzu et espuma au curcuma. **Commentaire** : sensation chaleureuse. Un saké qui peut faire l'unanimité.

Color: translucent, slight yellow tint. **Nose**: apple, banana, candied apricot, rose, herbaceous, hay, thyme, rosemary, cereals. **Palate**: elegant, minerality on the attack, salinity, slight touch of umami. Pear, apple, white peach, candied apricot, hint of hazelnut. Powerful and rich, well-structured, spicy notes, good length. **Pairing**: white asparagus, rose geranium, yuzu and turmeric foam. **Comment**: warm sensation, a sake that can appeal to everyone.



JAPON

SAKAGURA DAISHINSHU INC.

Daishinshu Teippai

SAKÉ

Robe : blanc, reflets jaunes. Belle brillance. **Nez** : pomme acidulée, pamplemousse, très fermentaire (banane très mûre). Belle rondeur. **Bouche** : attaque nette, alcool bien intégré. Persistance aromatique et arômes acidulés (pomme, pamplemousse). Pointe d'amertume, note herbacée. Fruits à noyau, melon vert, noisette en fin de bouche. **Accord** : crevettes en tempura, mayonnaise au wasabi. **Commentaire** : très joli saké, avec beaucoup de personnalité. Une gourmandise maîtrisée.

Color: white, yellow highlights, beautiful brilliance. **Nose**: tangy apple, grapefruit, very yeasty (overripe banana). Nice roundness. **Palate**: clean attack, well-integrated alcohol, aromatic persistence and tangy flavors (apple, grapefruit). Hint of bitterness, herbaceous note. Stone fruits, green melon, hazelnut on the finish. **Pairing**: tempura shrimp, wasabi mayonnaise. **Comment**: very nice sake with a lot of personality, a well-mastered indulgence.



JAPON

NAGAI SAKE INC.

Mizubasho Pure

SAKÉ SPARKLING

Robe : léger voile blanc, or gris. **Nez** : très appétant, joli fruité légèrement acidulé (banane, prune, citron). Jasmin, sakura, céréales. **Bouche** : effervescence très agréable, très joli équilibre. Belle longueur. Pomme jaune, banane, noix de coco. Jolie acidité. Finale sur une pointe saline. **Accord** : huître crue, condiment acidulé de perles de citron caviar et pickles de shiitakés. **Commentaire** : côté umami très agréable et appétant. Véritable produit gastronomique.

Color: light white veil, grey gold hue. **Nose**: very appealing, slightly tangy fruity notes (banana, plum, lemon), jasmine, sakura, cereals. **Palate**: very pleasant effervescence, lovely balance, beautiful length. Yellow apple, banana, coconut. Lovely acidity. Finish with a hint of salinity. **Pairing**: raw oysters, with a tangy condiment of finger lime pearls and pickled shiitakes. **Comment**: very pleasant and appetizing umami character, a true gastronomic product.





MAISON HENNESSY

aux racines du cognac

Si tout commence à la vigne, c'est aux arbres que le cognac doit ses arômes issus des fûts dans lequel il va vieillir. Et c'est par ces arbres que l'humain peut lui-même vieillir.

C'est pourquoi la Maison Hennessy, riche de plus de 250 ans d'histoire, décide en 2020 d'initier le programme Forest Destination, qui vise à la régénération de 50 000 hectares de forêts dans le monde d'ici à 2030.

En France, la Maison Hennessy est très attachée à la Forêt de la Braconne, en Charente, qui approvisionne historiquement la Maison en bois. Une forêt à 90 % détruite lors de la tempête 1999 et qui, petit à petit, se reconstitue grâce à un mécénat avec l'ONF, mis en place en 2021 pour planter, de manière durable et raisonnée, 35 000 chênes sur 25 hectares en 5 ans. Les employés d'Hennessy s'attellent alors à la récolte des glands afin de reproduire le patrimoine génétique local, tout en sélectionnant les variétés et essences les plus résistantes à la sécheresse et compatibles au bon vieillissement, telles que le chêne pédonculé à gros grain, le chêne pubescent ou encore le chêne sessile. Les glands sont ensuite envoyés en pépinière de l'ONF Loire-Atlantique pour faire des plants qui seront replantés dans les lieux dévastés. Des feuillus précieux sont également semés (pommiers, tilleuls, noyers...) pour accueillir la biodiversité, mais aussi pour faire les outils des tonneliers.

La cohésion avec la nature est d'ailleurs la préoccupation principale de la Maison qui tente, avec par exemple l'utilisation de dalles de paillage en laine contre le gibier ou encore de gaines de protection en plastique, de maintenir un équilibre naturel.

Maison Hennessy: at the roots of Cognac

|| While everything begins in the vineyard, cognac owes its aromas to the trees that provide the casks in which it ages. It is through these trees that humans themselves can age.

That is why, with over 250 years of history, Maison Hennessy decided in 2020 to launch the Forest Destination program, aiming to regenerate 50,000 hectares of forests worldwide by 2030.

In France, Maison Hennessy is deeply committed to the Forêt de la Braconne in Charente, which has historically supplied the Maison with wood. This forest was 90% destroyed during the 1999 storm but is gradually being restored thanks to a partnership with ONF (National Forestry Office), established in 2021 to sustainably and thoughtfully plant 35,000 oak trees over 25 hectares in 5 years. Hennessy employees are involved in collecting acorns to preserve the local genetic heritage while selecting varieties and species that are more resistant to drought and suited for proper aging, such as the sessile oak, the pubescent oak, and the pedunculate oak. The acorns are then sent to the ONF Loire-Atlantique nursery to grow into saplings that will be planted in the devastated areas. Valuable hardwoods are also planted (apple trees, linden trees, walnut trees, etc.) to support biodiversity and to create tools for coopers.

Maintaining harmony with nature is a primary concern for the Maison, which, for instance, uses wool mulching slabs to protect against game and plastic protective sleeves to maintain a natural balance.

Un équilibre auquel Benoit Gindraud, directeur expert qualité eau-de-vie, vieillissement et tonnellerie, membre du Comité de Dégustation et Arthur Maudet attachent de l'importance car il approvisionne en bois la tonnellerie à Cognac. Une tonnellerie où le travail se fait encore manuellement et où les plus grands se côtoient : David Morandière, Meilleur Ouvrier de France et Mathieu Plantain, Meilleur Apprenti Tonnelier de France 2023. Toutefois, c'est au cœur du domaine de La Bataille, le vignoble de 180 hectares de la Maison Hennessy, avec Mathilde Boisseau, membre du Comité de Dégustation de la Maison et directrice Vigne et Vin, que nous comprenons encore plus l'engagement d'Hennessy dans l'agroécologie. Tel un territoire d'apprentissage et d'innovations, ici Hennessy développe des outils pour préserver les sols, teste et déploie de nouvelles pratiques régénératives, cisèle une approche paysagère, notamment grâce au pilier de l'agroforesterie viticole, l'installation de ruches, un travail limité du sol, l'utilisation des couverts végétaux ou encore l'installation de haies bocagères.

Un réel appel au Vivant qui montre, si cela était encore nécessaire, que la Maison Hennessy s'attache à élaborer un cognac pas seulement de qualité, mais réfléchi et soucieux des générations futures.

Sandy Bénard-Ravoisier

Benoit Gindraud, director of quality for eau-de-vie, aging, and cooperage, member of the Tasting Committee, and Arthur Maudet, also place great importance on this balance as they supply the Cognac cooperage with wood. In this cooperage, where work is still done manually and where the finest craftsmen come together, such as David Morandière, Meilleur Ouvrier de France, and Mathieu Plantain, Meilleur Apprenti Tonnelier de France 2023.

However, it is in the heart of the La Bataille estate, the 180-hectare vineyard of Maison Hennessy, with Mathilde Boisseau, a member of the Maison's Tasting Committee and Director of Vine and Wine, that we gain a deeper understanding of Hennessy's commitment to agroecology. Here, Hennessy develops tools to preserve the soil, tests and implements new regenerative practices, and refines a landscape approach, notably through the pillar of vineyard agroforestry, the installation of beehives, minimal soil disturbance, the use of cover crops, and the creation of hedgerows.

This genuine call to life demonstrates, if it were still necessary, that Maison Hennessy is dedicated to crafting cognac that is not only of high quality but also thoughtfully conceived and mindful of future generations.

EN SAVOIR → WWW.HENNESSY.COM





Ouverture de *Signature Martell* par ALEXANDRE MAZZIA

Le Château de Chanteloup, ancienne résidence de la famille Martell, ouvre ses portes au public pour la toute première fois de son histoire, depuis le mois juillet, avec l'expérience *Signature Martell par Alexandre Mazzia*. Cette aventure culinaire unique, conçue par Christophe Valtaud, maître de chai chez Martell, et Alexandre Mazzia, chef triplement étoilé au Michelin, marie l'art du cognac et de la gastronomie dans un cadre intime.

Signature Martell par Alexandre Mazzia efface les frontières entre cuisine et salle à manger pour offrir une expérience de dégustation immersive. Niché au cœur des Borderies, le lieu allie design contemporain et patrimoine architectural. Les éléments décoratifs et les matériaux choisis reflètent l'esprit de Chanteloup et son territoire. Le designer et directeur artistique espagnol Jorge Penadés a imaginé le mobilier et une cognathèque spectaculaire, mettant en valeur les précieuses bouteilles de cette table d'exception. Sa mise en scène dévoile progressivement le lieu, qui évolue au gré de l'arrivée des convives.

Opening of Signature Martell by Alexandre Mazzia || *For the very first time in its history, Château de Chanteloup, the former residence of the Martell family, opened its doors to the public in July with the Signature Martell by Alexandre Mazzia experience. This unique culinary adventure, designed by Christophe Valtaud, Martell's cellar master, and Alexandre Mazzia, a three-star Michelin chef, blends the art of cognac and gastronomy in an intimate setting.*

Signature Martell by Alexandre Mazzia blurs the lines between the kitchen and dining room to offer an immersive tasting experience. Nestled in the heart of the Borderies, the place combines contemporary design with architectural heritage. The decorative elements and materials chosen reflect the spirit of Chanteloup and its territory. Spanish designer and art director Jorge Penadés envisioned the furniture and a spectacular cognac library, showcasing the precious bottles of this exceptional table. His staging gradually reveals the place, which evolves with the arrival of the guests.

Au cœur même du Château, l'expérience débute au bar, avec un cocktail signature à base de cognac créé par Christophe Valtaud et le maître mixologiste de Martell, Rémy Savage. Puis les hôtes se rassemblent autour d'une grande table, modulaire et ouverte sur la cuisine, qui ne reçoit que six personnes pour garantir un service personnalisé et des échanges privilégiés avec le chef exécutif. Conçue autour du cognac, l'expérience met à l'honneur les assemblages exclusifs élaborés par Christophe Valtaud à partir de la réserve d'eaux-de-vie de la Maison Martell (11 000 références!), en parfaite harmonie avec la cuisine du chef Alexandre Mazzia qui travaille alors sur la torréfaction, les épices, le fumé et le piment pour révéler les subtilités des cognacs. Chaque plat magnifie subtilement les spécificités aromatiques des assemblages et du terroir. Alexandre Mazzia et son chef exécutif, Michele Donvito, s'efforcent de travailler en respectant au maximum la nature, privilégiant les circuits courts et les produits locaux de qualité. Les produits de la mer y sont particulièrement mis à l'honneur.

Puis l'expérience se termine dans la bibliothèque, pour déguster un dernier cognac et découvrir les éditions les plus exclusives de Maison Martell, disponibles à l'achat au Château.

Outre Signature Martell par Alexandre Mazzia, la Maison Martell propose de nombreuses expériences exclusives autour du cognac, notamment des visites guidées sur son site historique et du chai de 300 ans, récemment rénové. La Maison propose également de découvrir Indigo by Martell, son bar-rooftop, qui offre une vue panoramique sur la ville de Cognac.

Des expériences à ne pas manquer !

Sur réservation uniquement : <https://mar.tl/chanteloup>

At the heart of the Château, the experience begins at the bar with a signature cognac-based cocktail created by Christophe Valtaud and Martell's master mixologist, Rémy Savage. Then, guests gather around a large modular table, open to the kitchen, accommodating only six people to ensure personalized service and privileged exchanges with the executive chef. Conceived around cognac, the experience highlights exclusive blends crafted by Christophe Valtaud from the Maison Martell's reserve of eaux-de-vie (11,000 references!), perfectly harmonized with chef Alexandre Mazzia's cuisine, which focuses on roasting, spices, smoke, and chili to reveal the cognac's subtleties. Each dish subtly enhances the aromatic specifics of the blends and the terroir. Alexandre Mazzia and his executive chef, Michele Donvito, strive to respect nature as much as possible, favoring short circuits and high-quality local products. Seafood products are particularly highlighted.

The experience concludes in the library, where guests can enjoy a final cognac and discover Maison Martell's most exclusive editions, available for purchase at the Château.

In addition to Signature Martell by Alexandre Mazzia, Maison Martell offers numerous exclusive cognac experiences, including guided tours of its historic site and recently renovated 300-year-old cellar. The Maison also invites visitors to discover Indigo by Martell, its rooftop bar, which offers a panoramic view of the city of Cognac.

These are experiences not to be missed!

By reservation only: <https://mar.tl/chanteloup>



Christophe Alexandre et Alexandre Mazzia.

— ACCORDS DE SAISON —
Curieuse Complicité

QUIDDITÉ DE CÉLERI-RAVE
Celery root quiddity

THOMAS CABROL

LA VILLA PINWOOD - PAYRIN-AUGMONTEL (81)
1 Étoile & 1 Étoile Verte au Guide Michelin 202



CHAPELLE DE LABRIE 2021

CHÂTEAU CROIX DE LABRIE
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

On titille l'imaginaire et l'originalité du sommelier lorsqu'il s'agit de marier des plats végétariens, voir même végétaliens. On souscrit au mérite du contraste au regard d'un accord végétal avec un vin rouge alors que l'imaginaire collectif opérerait pour la tension d'un vin blanc sec. Qu'à cela ne tienne, on aime l'aventure, l'harmonie mais on apprécie d'avantage l'audace !

A la Villa Pinewood, l'audace est le moteur, l'essence et même le pilote du lieu. Thomas Cabrol suggère le mariage savant d'un légume racine, le céleri-rave et d'un vin de la rive droite bordelaise aux sensations charnelles, *Chapelle de Labrie Saint-Emilion Grand Cru 2021*.

Épris d'une texture moelleuse, le céleri rave dompté sous vide apporte confort et tendresse au naturel végétal du légume. Les fins amers de fin de bouche

Seasonal pairing - Curious complicity

|| We tickle the imagination and originality of the sommelier when it comes to pairing vegetarian, or even vegan, dishes. We appreciate the merit of contrast in pairing a plant-based dish with a red wine, while the collective imagination might opt for the tension of a dry white wine. No matter, we love adventure and harmony, but we appreciate boldness even more!

At Villa Pinewood, boldness is the driving force, the essence, and even the pilot of the place. Thomas Cabrol suggests the skillful pairing of a root vegetable, celeriac, with a wine from the right bank of Bordeaux with sensual sensations, *Chapelle de Labrie Saint-Emilion Grand Cru 2021*.

With its soft texture, the vacuum-sealed celeriac brings comfort and tenderness to the vegetable's natural



se trouvent alors accueillants et tonifiants. La délicate intensité aromatique laisse place à toute créativité et pensée savoureuse. Certains imagineront une légère sucrosité, d'autres au contraire se conforteront dans l'aspect primaire de l'offrande terrestre. C'est alors que le vin entre en scène.

Savamment assemblés, les merlots et cabernets des substrats calcaire de Saint-Emilion ont l'avantage de porter loin le jeu des contrastes. En effet, alors que le fruit mûr de 2021 apporte confort et matière, la tonicité du terroir dessine une acidité revigorante ce qui confère à ce cru les armes nécessaires aux côtés du céleri rave. En termes de mariage aromatique, le vin en est l'assaisonnement, le soliste, le bouquet final. Il vient simplement donner de l'explosivité à l'accord, un profil automnal qui rend l'ensemble génial.

qualities. The subtle bitterness on the finish becomes welcoming and invigorating. The delicate aromatic intensity allows for creativity and savory thinking. Some may imagine a slight sweetness, while others will find comfort in the primary aspect of this earthly offering. That's when the wine comes into play.

Expertly blended, the Merlot and Cabernet from the limestone soils of Saint-Emilion have the advantage of playing with contrasts. Indeed, while the ripe fruit of 2021 brings comfort and substance, the terroir's liveliness creates a refreshing acidity, giving this cru the necessary tools to complement the celeriac. In terms of aromatic pairing, the wine serves as the seasoning, the soloist, the grand finale. It simply adds explosiveness to the pairing, creating an autumnal profile that makes the whole experience brilliant.

RECETTE :

4 préparations pour faire ressortir la complexité du céleri-rave.

Ingrédients :

- Croûte de pain (À réaliser la veille)
 - 300 g de farine
 - 120 g d'eau
 - 12 g de sel
- Purée de céleri-rave
 - 1 céleri-rave entier
 - 100 g de beurre demi-sel
 - Sel et poivre
- Disque de céleri-rave
 - 1 céleri-rave
 - Huile d'olive
 - Sel et poivre
- Sirop d'épluchures
 - Les épluchures des céleris-raves

Pâte à pain

La veille, préparez la pâte à pain en mélangeant et pétrissant tous les ingrédients. Filmez et laissez reposer au réfrigérateur.

Purée de céleri-rave

Ôtez la peau du céleri-rave (gardez les épluchures) et coupez-le en morceaux. Mettez en poche sous vide avec le beurre, du sel et du poivre. Faites cuire 1 heure au four vapeur à 85 °C. Mixez et réservez la purée.

Croûte de pain

Le lendemain, étalez la pâte à pain au rouleau ou au laminoir pour former un disque de 3 mm d'épaisseur. Déposez le disque de pâte sur le céleri-rave et fermez-le hermétiquement. Enfouissez à 180 °C avec une sonde : il doit être cuit à cœur à 90 °C.

Disque de céleri-rave

Ôtez la peau du céleri-rave et gardez les épluchures. À la mandoline, découpez des disques de céleri-rave, puis retaillez au découpoir pour former un disque parfait. Mettez en poche sous vide avec un peu d'huile d'olive, du sel et du poivre. Faites cuire 35 minutes à 85 °C.

Sirop d'épluchures

Faites cuire les épluchures 1 heure dans de l'eau comme un bouillon de légumes. Filtrez et laissez réduire doucement jusqu'à obtention d'un sirop.

Dressage

Au fond de l'assiette, déposez une quenelle de purée de céleri-rave. Par-dessus, ajoutez un morceau de céleri-rave cuit en croûte de pain. Déposez un disque de céleri-rave sur le morceau de céleri en croûte de pain. Terminez en versant le sirop d'épluchures.



RECIPE:

Four preparations to bring out the complexity of celeriac.

Ingredients:

- Bread Crust (To be prepared the day before)
 - 300 g flour
 - 120 g water
 - 12 g salt
- Celeriac Puree
 - 1 whole celeriac
 - 100 g salted butter
 - Salt and pepper
- Celeriac discs
 - 1 celeriac
 - Olive oil
 - Salt and pepper
- Peel Syrup
 - Peels from the celeriac

Bread dough

The day before, prepare the bread dough by mixing and kneading all the ingredients. Cover with plastic wrap and let it rest in the refrigerator.

Celeriac puree

Remove the skin from the celeriac (keep the peels) and cut it into pieces. Place in a vacuum-sealed bag with butter, salt, and pepper. Cook for 1 hour in a steam oven at 85°C. Blend and set the puree aside.

Bread crust

The next day, roll out the bread dough with a rolling pin or a dough sheeter to form a disc 3 mm thick. Place the dough disc over the celeriac and seal it tightly. Bake at 180°C with a probe: it should be cooked through to 90°C.

Celeriac discs

Remove the skin from the celeriac and keep the peels. Using a mandoline, cut celeriac discs, then use a cutter to form a perfect disc. Place in a vacuum-sealed bag with a little olive oil, salt, and pepper. Cook for 35 minutes at 85°C.

Peel syrup

Cook the peels for 1 hour in water, as you would a vegetable broth. Strain and reduce slowly until you obtain a syrup.

Plating

Place a quenelle of celeriac puree at the bottom of the plate. On top, add a piece of the celeriac cooked in a bread crust. Place a celeriac disc on the bread-crust celeriac piece. Finish by pouring the peel syrup over the top.

CADIOT BADIE, rencontre avec Serge Michaud

Cadiot Badie est une institution dans le centre-ville de Bordeaux, parlez-nous de son histoire.

Cadiot Badie est une vieille institution créée en 1826. Il s'agit de l'une des premières usines de torréfaction de fèves de cacao, installée rue Verte à Caudéran (Gironde). Puis les sœurs Badie sont arrivées en 1903 et, en 1939, Mme Cadiot, qui décide de garder les 2 noms. Avec mon associé, le maître chocolatier, Yves Landry, et moi-même, Serge Michaud, nous sommes arrivés en 1997. A l'époque, le laboratoire et la chocolaterie se trouvaient uniquement Allée de Tourny, à Bordeaux. Depuis, nous avons créé une deuxième enseigne à Pessac, puis une troisième à Gradignan.

Comment choisissez-vous vos ingrédients et fournisseurs ?

Nous collaborons avec deux torréfacteurs français et un torréfacteur belge, qui travaillent en commerce équitable, en relation avec la filière du pays. Pour les ingrédients et les alcools qui composent nos chocolats, nous travaillons avec des produits français et européens. Par exemple, les noisettes viennent du Piémont, les amandes de Valence et les cerises, pour les *guinettes*, du Lot-et-Garonne.

Avez-vous un produit phare ?

La Guinette bordelaise, bien sûr. Nous allons chercher les cerises directement chez le producteur, on les nettoie au laboratoire, puis nous les faisons macérer jusqu'en décembre. Une fois la cerise imbibée d'alcool, nous la trempons dans le chocolat. Nous avons aussi le Diamant Noir au raisin de Bordeaux, dont la forme rappelle la truffe du Périgord.

Y a-t-il des tendances dans les préférences des consommateurs qui ont influencé vos créations ?

Comme le vin, les consommateurs de chocolat recherchent des produits moins sucrés, mais aussi des produits exotiques. Pour les tablettes ils vont aimer le chocolat de Papouasie et ses arômes de tabac ou celui du Mexique, plus caramélisé. Cependant, les classiques restent incontournables. Pour qu'ils appréhendent au mieux le monde du chocolat, nous organisons d'ailleurs trois visites par mois des ateliers, par groupe de 5-10 personnes.

Un accord vin & chocolat pour finir l'été en beauté ?

Pour moi c'est une hérésie de marier le vin rouge bordelais avec l'acidité du chocolat, cela risque de dénaturer le goût du nectar. Je privilégierai le chocolat sur des liqueurs ou des vendanges tardives d'Alsace, ou pourquoi pas sur des vins mutés comme le Banyuls. Si vous souhaitez un rouge, plutôt sur des vins méditerranéens capiteux, très puissant et fruités, sur du chocolat noir.

Cadiot Badie is an institution in the heart of Bordeaux, tell us about its history.

Cadiot Badie is a long-established institution founded in 1826. It was one of the first cocoa bean roasting factories, located on Rue Verte in Caudéran (Gironde). The Badie sisters arrived in 1903, and in 1939, Mrs. Cadiot, decided to keep both names. My business partner, master chocolatier Yves Landry, and I, Serge Michaud, arrived in 1997. At that time, the laboratory and the chocolate shop were located solely on Allée de Tourny in Bordeaux. Since then, we have opened a second store in Pessac, followed by a third in Gradignan.

How do you select your ingredients and suppliers?

We work with two French roasters and one Belgian roaster, all of whom engage in fair trade and maintain close relationships with their respective supply chains. For the ingredients and spirits used in our chocolates, we source primarily from France and Europe. For example, our hazelnuts come from Piedmont, almonds from Valencia, and cherries for our *guinettes* from Lot-et-Garonne.

Do you have a flagship product?

Certainly, the *Guinette bordelaise*. We source the cherries directly from the producer, clean them in our laboratory, and then let them macerate until December. Once the cherries are infused with alcohol, we dip them in chocolate. We also have the Diamant Noir with Bordeaux raisins, shaped to resemble a Périgord truffle.

Have consumer preferences influenced your creations?

Like wine, chocolate consumers are increasingly seeking less sweet products as well as exotic flavors. For chocolate bars, they may enjoy Papua New Guinea chocolate with tobacco notes or Mexican chocolate with caramelized undertones. However, classic flavors remain essential. To help them better appreciate the world of chocolate, we organize three workshops per month with groups of 5-10 people.

Comme le vin, les consommateurs de chocolat recherchent des produits moins sucrés, mais aussi des produits exotiques. Pour les tablettes ils vont aimer le chocolat de Papouasie et ses arômes de tabac ou celui du Mexique, plus caramélisé. Cependant, les classiques restent incontournables. Pour qu'ils appréhendent au mieux le monde du chocolat, nous organisons d'ailleurs trois visites par mois des ateliers, par groupe de 5-10 personnes.

A wine & chocolate pairing to end the summer on a high note?

In my view, pairing Bordeaux red wine with the acidity of chocolate is a mistake as it can overshadow the wine's flavors. I would recommend chocolate with sweet wines or late harvest Alsace wines, or perhaps fortified wines like Banyuls. If you prefer a red, choose a robust and fruity Mediterranean wine to pair with dark chocolate.

EN SAVOIR → CADIOT-BADIE.COM



ORZA, rencontre avec Andrei Orza

Présentez-nous l'entreprise.

Orza a été créée en 2019 afin de faire découvrir les spécialités espagnoles. Nous sommes spécialisés dans l'art de la découpe du jambon, les anciennes recettes *tortilla de patatas*, *croquetas* et *empanadillas* de Galice, mais aussi la paella valenciana, que nous recréons avec ses produits d'origine.

Parlez-nous de votre produit phare, le jambon ibérique bellota, édition limitée, millésime 2015, 9 ans d'affinage.

Dans notre large gamme des jambons espagnols, qui comprend toutes les appellations d'origine d'Espagne (A.O.P. Teruel, A.O.P. Jabugo, A.O.P. Extremadura, A.O.P. Los Pedroches et A.O.P. Guijuelo), nous proposons ce jambon de bellota, en édition limitée, millésime 2015. Il célèbre nos 100 ans d'excellence chez FISAN. Nous avons sélectionné dès le pâturage les meilleures pièces, qui ont été affinées pendant environ 100 mois dans nos séchoirs et caves naturels. Il est recommandé de consommer le jambon à une température de 22 °C pour apprécier son arôme profond et frais, sa couleur rosée foncée avec une très bonne infiltration de graisse, et laisser fondre sa texture dans la bouche.

Speak to us about your company.

Orza was established in 2019 to showcase Spanish specialties. We specialize in the art of ham carving, traditional recipes such as *tortilla de patatas*, *croquetas*, and "empanadillas" from Galicia, as well as *paella valenciana*, which we recreate using authentic ingredients.

Tell us about your flagship product, the Iberian bellota ham, limited edition, vintage 2015, with 9 years of aging.

Among our extensive range of Spanish hams, which includes all the appellations of origin in Spain (A.O.P. Teruel, A.O.P. Jabugo, A.O.P. Extremadura, A.O.P. Los Pedroches, and A.O.P. Guijuelo), we offer this limited edition bellota ham from the 2015 vintage. It celebrates 100 years of excellence at FISAN. We selected the finest pieces from the pasture, which have been aged for approximately 100 months in our natural drying rooms and cellars. It is recommended to consume the ham at 22 °C to fully appreciate its deep and fresh aroma, its dark pink color with excellent fat infiltration, and to let its texture melt in the mouth.



Quels autres produits proposez-vous ?

Nous proposons également une large gamme de vins sélectionnés dans des *bodegas* classiques et moins connues.

Comment sélectionnez-vous les produits avec lesquels vous travaillez ?

J'ai commencé par proposer le jambon de Teruel, et c'est grâce à la demande de nos clients que nous avons pu élargir notre gamme. Après avoir organisé des dégustations, effectué des voyages en Espagne pour visiter les producteurs, et participé à divers salons, j'ai réussi à constituer une sélection de produits de très haute qualité, appréciés par nos clients.

Un accord jambon & vin pour finir l'été en beauté ?

Jambon et vin rouge, bien sûr, mais aussi un jambon serrano ou ibérique cebo de campo, qui est plus doux et se marie très bien avec le vin blanc. Pour de nombreux experts, l'association d'un bon jambon ibérique de bellota avec un champagne de qualité est le meilleur mariage possible. Le gras du jambon et l'acidité du champagne créent une fusion très agréable et plaisante.

What other products do you offer?

We also offer a wide range of wines selected from both classic and lesser-known *bodegas*.

How do you select the products you work with?

I began by offering Teruel ham, and it was through customer demand that we were able to expand our range. After organizing tastings, traveling to Spain to visit producers, and attending various trade shows, I managed to build a selection of very high-quality products that are well-regarded by our clients.

A ham & wine pairing to end the summer beautifully?

Ham and red wine are an obvious pairing, but a Serrano or Iberian cebo de campo ham, which is milder, also pairs very well with white wine. For many experts, the best pairing is a high-quality Iberian bellota ham with champagne. The ham's fat and the champagne's acidity create a delightful and pleasing fusion.

EN SAVOIR → WWW.TRAITEUR-ORZA.COM

FONDÉE EN 1860



Prosper Maufoux
CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN

BOURGOGNE SUD

terre d'hédonisme



Mâcon

En 2015, les Climats du vignoble de Bourgogne sont inscrits sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO. Preuve en est que le vignoble aux 84 appellations, dont 33 grands crus, tient une place importante dans le rayonnement de la France à l'étranger.

Southern Burgundy, a land of hedonism

|| In 2015, the Climats of the Burgundy vineyards were inscribed on the UNESCO World Heritage list. This recognition underscores the global significance of the Burgundy vineyard, with its 84 appellations, including 33 Grand Crus, cementing France's reputation on the international stage.

MÂCON, ENTRE LA VIGNE ET LA PLUME

Pour mettre en valeur son terroir, et surtout le travail de ses vignerons et la richesse de ses vins, la Bourgogne a ouvert le 17 juin 2023 la Cité des Climats et Vins de Bourgogne, sur 3 sites distincts : Chablis, Beaune et Mâcon. Si 80 % du contenu des 3 sites est identique, la scénographie diffère et se concentre sur le vignoble qui s'y rattache. Ainsi, à Mâcon, nous découvrons, sur un espace de 370 m² de visite, une porte d'entrée sur les vignobles du sud de la Bourgogne. Ici sont développés l'histoire, le territoire et les Climats des vins du Mâconnais, de la Côte Chalonnaise et des Côtes du Couchois, au sein d'une mise en scène immersive. Nous avons alors accès à des témoignages de vignerons, des explications sur les Climats bourguignons, la vigne à travers les saisons, ou encore les traditions festives, en interaction avec les dispositifs multimédias présents, grâce à un bracelet connecté. Pour un aspect ludique, le visiteur a accès à la Cave aux arômes, où l'olfactif est mis à contribution grâce à une palette de produits naturels et frais.

Mâcon: between vineyards and Plume

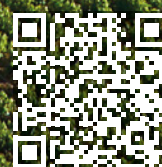
To showcase its terroir, particularly the craftsmanship of its winemakers and the richness of its wines, Burgundy inaugurated the "Cité des Climats et Vins de Bourgogne" on June 17, 2023. Spread across three distinct sites—Chablis, Beaune, and Mâcon—this ambitious project dedicates 80% of its content to a shared narrative, while the scenography at each site highlights the specific vineyards they represent.

In Mâcon, visitors are welcomed into a 370-square-meter exhibition space, serving as a gateway to the southern Burgundy vineyards. This immersive experience delves into the history, geography, and unique Climats of the Mâconnais, Côte Chalonnaise, and Côtes du Couchois regions. Through interactive multimedia displays and a connected bracelet, visitors can explore winemakers' testimonies, learn about the Climats of Burgundy, the vine's lifecycle, and festive traditions.



Cité des Climats et vins de Bourgogne.

© Anahine Mantel



ÉVADEZ-VOUS EN BOURGOGNE !

Le temps d'un week-end au Domaine Prosper Maufoux



GRANDS VINS DE BOURGOGNE



MAISON D'HÔTES RESTAURANT



VISITE DÉGUSTATION

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

3 rue des lavières 21190 Saint-Aubin

f @prospermaufoux
suivez nous sur les réseaux sociaux

Et comme la perception d'un vin se fait avant tout par le goût, la visite se termine par une dégustation. Au-delà du parcours, il est possible de privatiser les espaces, de profiter du bar à vins ou même de bénéficier d'une multitude d'ateliers et de formations, grâce à la présence de L'École des vins de Bourgogne à l'intérieur même de la Cité, qui fête cette année ses 50 ans.

Une Cité des Climats et Vins de Bourgogne d'utilité publique, la preuve avec ses 55 000 visiteurs sur l'ensemble du réseau en 1 an, et son titre de « meilleur musée du vin d'Europe » par le réseau Iter Vitis – Chemin de la vigne et du vin, seulement 4 mois après son ouverture.

Si vous préférez une immersion complète au cœur des vignes, partez à l'exploration du vignoble mâconnais dans un Cab anglais, conduit par Fabrice Sommier, Meilleur Ouvrier de France Sommelier, président de l'Union de la Sommelier Française et fondateur, avec sa femme Charlotte, de la Wine School by Fabrice Sommier, institut de dégustation et de découverte du vin. Parce que c'est un homme passionné, qui aime par-dessus tout mettre le travail du vigneron en avant, Fabrice nous conduit au Château de la Greffière, notamment dans son Musée de la Vigne & du Vin où nous appréhendons l'univers du vin et du travail de la vigne, d'hier à aujourd'hui. Bien entendu, nous ne pouvons pas repartir sans avoir dégusté les vins de la famille Greuzard. Un réel coup de cœur pour la cuvée Château de La Greffière Mâcon La Roche Vineuse Chardonnay Coup de Foudre 2020, élaborée en collaboration avec Fabrice Sommier et élevée en foudre. Ses 3 300 magnums sont vendus au profit de l'association Vaincre la mucoviscidose. Un vin généreux, comme ses créateurs, sur de beaux fruits et une belle fraîcheur.

Après une halte chez Cindy et Jérémy Vervier qui nous présentent leurs magnifiques blancs, nous nous retrouvons au pied de la Roche de Solutré, pour un pique-nique champêtre organisé par Charlotte. Un réel instant d'évasion et de communion avec le vignoble du Mâconnais.



Fabrice Sommier et son Cab anglais.



Pique-nique face à la Roche de Solutré.

Tracé de la Plume.

A highlight of the visit is the "Cave of Aromas", where the olfactory experience is enhanced by a range of natural and fresh products. Since wine is ultimately about taste, the tour concludes with a wine tasting session.

Beyond the tour, the venue offers private event spaces, a wine bar, and a variety of workshops and courses, thanks to the presence of the Burgundy Wine School, celebrating its 50th anniversary this year. In its first year, the "Cité des Climats et Vins de Bourgogne" attracted 55,000 visitors across its network and was named the "Best Wine Museum in Europe" by the Iter Vitis – Wine and Vine Routes network, just four months after opening.

For those seeking a deeper immersion in the Mâconnais vineyards, explore them in an English cab guided by Fabrice Sommier, Best Sommelier of France, president of the Union de la Sommelier Française, and founder, with his wife Charlotte, of the Wine School by Fabrice Sommier, an institute dedicated to wine tasting and discovery. A passionate advocate for winemakers, Fabrice takes visitors to the Château de la Greffière, where the Vineyard and Wine Museum showcases the evolution of viticulture from past to present. No visit is complete without tasting the wines of the Greuzard family. The standout is the Château de La Greffière Mâcon La Roche Vineuse Chardonnay Coup de Foudre 2020, a generous wine with vibrant fruit and freshness, created in collaboration with Fabrice Sommier and aged in oak casks. This wine's 3,300 magnums are sold to support the Vaincre la mucoviscidose Foundation.

After a stop at Cindy and Jérémy Vervier's estate to savor their exquisite whites, the journey culminates with a rustic picnic at the foot of the iconic Roche de Solutré, organized by Charlotte Sommier, providing a moment of escape and communion with the Mâconnais vineyard.

Si le territoire mâconnais est réputé pour ses vignes, il l'est aussi grâce à l'enfant du pays : Alphonse Lamartine, qui lui-même déclarait « je ne suis pas poète, je suis vigneron ». Ainsi, à Mâcon, nous pouvons déambuler dans les pas de ce grand poète du XIX^e siècle, romancier, dramaturge et homme politique, sur le tracé de la Plume.

Après la Première Guerre mondiale, l'Esplanade prend le nom du plus célèbre fils de Mâcon, avec en son centre une statue à son effigie. Les jardins nous emmènent dans un espace onirique, au fil des vers du poète. Au musée des Ursulines, situé depuis 1968 dans un ancien couvent du XVII^e siècle, les collections labellisées « Musée de France » rassemblent plus de 25 000 œuvres qui forment un panorama de l'Antiquité au XX^e siècle, et un fond important lui est également dédié.

Nous finissons la journée à l'Hôtel & spa Panorama 360****, superbe bâtisse du début du XX^e siècle, en pierre de Flacé et de Saint-Martin, ancien Hôtel des Postes de Mâcon et aujourd'hui un hôtel 4 étoiles à la décoration contemporaine. Ici, nous profitons du rooftop pour contempler la beauté de la ville.



© Hôtel Panorama 360

Mâcon is celebrated not only for its vineyards but also as the birthplace of the renowned 19th-century poet, novelist, playwright, and politician, Alphonse Lamartine, who famously proclaimed, "I am not a poet; I am a winemaker." Visitors can follow in the footsteps of Lamartine along the "Tracé de la Plume," immersing themselves in his literary and cultural legacy.

After World War I, the town's esplanade was named in honor of its most famous son, featuring a statue at its center. The gardens create a dreamlike journey inspired by the poet's verses. The Ursulines Museum, housed since 1968 in a former 17th-century convent, boasts the "Musée de France" label and a collection of over 25,000 works spanning from Antiquity to the 20th century, with a significant focus on Lamartine's legacy.

To cap off a day of exploration, the Hotel & Spa Panorama 360****, a stunning early 20th-century building made of Flacé and Saint-Martin stone, and formerly the Mâcon Post Office, now stands as a luxurious four-star hotel with contemporary decor. From its rooftop, guests can enjoy breathtaking views of the city, making it a perfect end to a day in Mâcon.

Discovering Beaujolais

At the Hameau Duboeuf, Europe's first wine-themed park located in Romanèche-Thorins, visitors are immersed in a unique and enchanting experience. From the moment we step into the recreated 1900s railway station hall, the wonder begins. Spanning 30,000 square meters and featuring 40 thematic areas, the Hameau Duboeuf offers an educational and immersive journey into the heritage of vineyards and wine.



Hameau Duboeuf.

À LA DÉCOUVERTE DU BEAUJOLAIS

Au Hameau Duboeuf, premier oeno-parc d'Europe situé à Romanèche-Thorins, nous entrons dans un lieu unique en son genre. Accueillis dans un hall de gare de 1900 reconstitué, l'émerveillement commence dès notre arrivée. Sur 30 000 m², et à travers 40 thématiques, les visiteurs perçoivent de manière pédagogique et immersive tout ce que la vigne et le vin sont à notre patrimoine. Lors de la déambulation, 3 000 objets de collection de la culture vitivinicole régionale se présentent à nos yeux. Puis nous sommes propulsés dans des spectacles interactifs, avec, entre autres, un survol, dans une nacelle, des paysages du Beaujolais, et du Mâconnais, telle une abeille, un petit train qui nous mène vers un centre de vinification, ou encore une promenade olfactive et une balade en rosalie à travers les jardins aromatiques. Pour profiter pleinement de l'expérience, rendez-vous au Café des Deux Horloges où l'ambiance 1900 et son orgue de barbarie créent un véritable esprit de convivialité. Puis direction la gare, en face du Hameau, entièrement réaménagée, pour le spectacle L'Impérial, où vous embarquez pour un voyage envoûtant, du wagon Napoléon III aux sculptures des bacchantes qui s'animent pour le plus grand plaisir des petits et des grands. Un lieu où définitivement le Beaujolais, classé « Géoparc Mondial » par l'UNESCO depuis 2018, et qui couvre aujourd'hui 641 hectares, montre toute sa diversité et son savoir-faire.

As we wander through this extensive park, we encounter over 3,000 collectible artifacts related to the region's viticultural culture. Our exploration takes us through interactive displays, including a simulated flight over the Beaujolais and Mâconnais landscapes in a basket, mimicking the perspective of a bee, and a small train ride leading to a winemaking center. We also enjoy an olfactory promenade and a rosalie ride through aromatic gardens.

To fully immerse ourselves in the experience, we lunched at the Café des Deux Horloges, where the 1900s ambiance and the charming tunes of a barrel organ create a convivial atmosphere. Next, we head to the nearby train station, which has been completely redesigned for L'Impérial show. Here, we embark on a mesmerizing journey through a Napoleon III-era wagon, where animated sculptures of bacchantes delight both children and adults. This venue truly showcases the diversity and expertise of Beaujolais, recognized as a UNESCO Global Geopark since 2018, spanning 641 hectares.

The enchantment continues with the 9th edition of the Jazz in Moulin-à-Vent Festival at the Château du Moulin-à-Vent. Here, we meet 14 winemakers from the Cap Moulin-à-Vent Association, including Château Bonnet, Château des Gimarets, Château des Jacques, Château du Moulin-à-Vent, Domaine de Colette, Domaine de Rochebrès (Maison Albert Bichot), Elisa Guerin,

Festival de jazz au Château du Moulin-à-Vent.



Ma Chambre à Saint-Amour.

L'enchantement continue grâce au Festival Jazz in Moulin-à-Vent, 9^e édition, où nous rencontrons, au Château du Moulin-à-Vent, 14 vigneron de l'Association Cap Moulin-à-Vent. Château Bonnet, Château des Gimarets, Château des Jacques, Château du Moulin-à-Vent, Domaine de Colette, Domaine de Rochebrès (Maison Albert Bichot), Elisa Guerin, Domaine Richard Rottiers, Domaine Louis Boillot & Fils, Domaine Paul Janin & Fils, Domaine du Granit, Maison le Nid, Thibault Liger-Belair et Domaine Merlin étaient présents pour promouvoir l'appellation qui fête cette année son centenaire. Un événement convivial où sons jazzy et vins de qualités étaient de la partie.

Pour nous remettre de cette journée chargée en émotions, direction Ma Chambre à Saint-Amour. Située sur une petite colline entourée de vignobles, au cœur du village de Saint-Amour-Bellevue, la maison d'hôtes appartient à la famille Béranger depuis le XVIII^e siècle, avec aujourd'hui à sa tête Laurence Chomienne. Toute en bonhomie, la propriétaire nous accueille au milieu des effluves de confiture qu'elle nous prépare pour le petit-déjeuner du lendemain, et nous fait visiter sa magnifique demeure avec piscine et vue panoramique sur les vignobles du Beaujolais et le Mont-Blanc. De quoi nous préparer à faire de beaux rêves, nous remémorant la jolie pluralité du Sud de la Bourgogne.

Sandy Bénard-Ravoisier

SommelierS International tient à remercier l'agence aiRPur, la Mission Tourisme du Département de Saône-et-Loire, l'Office du Tourisme Destination Beaujolais et l'Office du Tourisme de Mâcon pour ces belles découvertes.

Domaine Richard Rottiers, Domaine Louis Boillot & Fils, Domaine Paul Janin & Fils, Domaine du Granit, Maison le Nid, Thibault Liger-Belair, and Domaine Merlin. These estates gathered to celebrate the centenary of the Moulin-à-Vent appellation. This convivial event blends jazzy melodies with high-quality wines, creating a perfect symphony of senses.

To unwind after a day filled with emotions, we head to Ma Chambre à Saint-Amour. This charming guesthouse, situated on a small hill surrounded by vineyards in the heart of Saint-Amour-Bellevue, has been owned by the Béranger family since the 18th century and is now managed by Laurence Chomienne. With warmth and hospitality, Laurence welcomes us amidst the delightful aromas of homemade jam being prepared for breakfast. She guides us through her beautiful property, featuring a pool and panoramic views of the Beaujolais vineyards and Mont-Blanc. Here, we are ready to drift into sweet dreams, reminiscing about the diverse beauty of Southern Burgundy.

SommelierS International extends heartfelt thanks to the aiRPur agency, the Saône-et-Loire Department Tourism Mission, the Destination Beaujolais Tourist Office, and the Mâcon Tourist Office for these wonderful discoveries.

LE BLOG

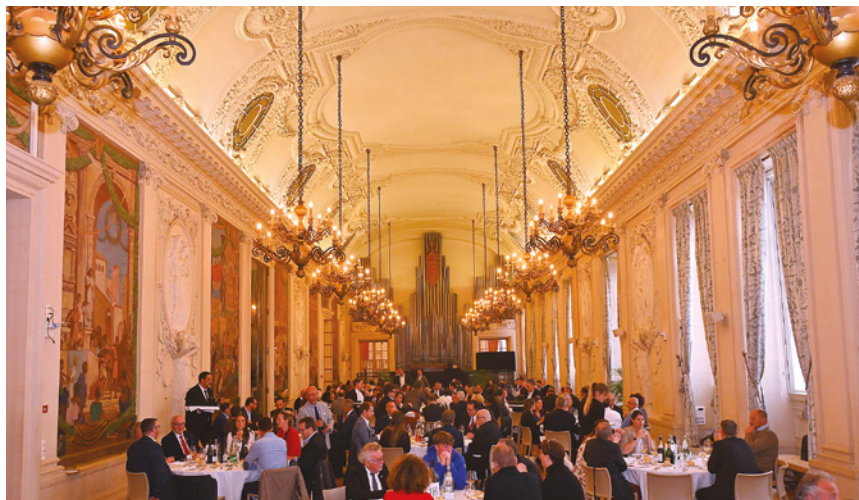
Les news, les dates, les lieux à retenir !

DÉGUSTATION SOMMELIERS INTERNATIONAL À REIMS LE 28 OCTOBRE

Le 28 octobre SommelierS International organise sa traditionnelle dégustation de champagnes dans les salons de l'hôtel de ville de Reims. Vous êtes professionnels du monde du vin et souhaitez participer. *Inscription obligatoire (gratuite) : sandy@sommeliers-international.com*

SommelierS International tasting in Reims on October 28th

On October 28th, SommelierS International will host its traditional champagne tasting in the salons of the Reims City Hall. If you are a wine professional and wish to participate, registration is mandatory (and free of charge) at sandy@sommeliers-international.com.



Vinitech-Sifel du 26 au 28 novembre / from November 26th to 28th

Le rendez-vous est déjà dans les agendas : Vinitech-Sifel aura lieu du 26 au 28 novembre prochain au Parc des Expositions de Bordeaux. Événement mondial de référence en matière d'innovations et d'échanges des filières vitivinicole, arboricole et maraîchère, la biennale tiendra sa 24^{ème} édition sous la nouvelle présidence de Bernard Farges, porte-voix reconnu du secteur et président du Comité National des Interprofessions des Vins (CNIV).

Vinitech-Sifel will take place from November 26th to 28th at the Bordeaux Exhibition Center. As a world-renowned event for innovations and exchanges in the wine, tree, and vegetable sectors, this biennial event will hold its 24th edition under the new presidency of Bernard Farges, a recognized voice in the industry and President of the Comité National des Interprofessions des Vins (CNIV).

www.vinitech-sifel.com

SALON
des **ARTISANS VIGNERONS**
au château d'Hurigny

19^{ème} ÉDITION

SAMEDI 14H / 19H
&
DIMANCHE 10H / 18H
TOUT PUBLIC

LUNDI 10H / 17H
RÉSERVÉ AUX PROS

28 vigneron.n.e.s artisan.e.s du mâconnais et leurs invité.e.s
2, 3 & 4 novembre 2024
ENTRÉE 5€ || DÉGUSTATION, VENTE ET RESTAURATION SUR PLACE

www.artisans-vignerons-bourgogne-sud.com

Salon des Artisans Vignerons de Bourgogne du Sud

du 2 au 4 novembre / November 2nd to 4th

Le Salon des Artisans Vignerons de Bourgogne du Sud revient pour sa 19^{ème} édition, au Château d'Hurigny (71), pour cet événement incontournable de la région. Professionnels et particuliers sont attendus nombreux afin de découvrir le travail de 28 domaines exceptionnels, tous réunis par leur amour du travail de la vigne et du vin, excluant toute forme de chimie.

Date : samedi 2 novembre 2024 de 14h à 19h, dimanche 3 novembre de 10h à 18h, lundi 4 novembre de 10h à 17h (journée exclusivement réservée aux professionnels).

Lieu : Château d'Hurigny, 87 rue des Verchères, 71870 Hurigny
Billetterie : 5 € avec verre offert à l'entrée.

The Salon des Artisans Vignerons de Bourgogne du Sud returns for its 19th edition at Château d'Hurigny (71) for this must-attend regional event. Both professionals and individuals are expected to attend in large numbers to discover the work of 28 exceptional estates, all united by their passion for vine and wine cultivation without any form of chemistry.

Dates: Saturday, November 2, 2024, 2 PM to 7 PM; Sunday, November 3, 10 AM to 6 PM; Monday, November 4, 10 AM to 5 PM (exclusively reserved for professionals).

Location: Château d'Hurigny, 87 Rue des Verchères, 71870 Hurigny
Tickets: €5, includes a complimentary glass upon entry.

Habits de Lumières

du 13 au 15 décembre / December 13th to 15th

Épernay, capitale du champagne, revêt ses "Habits de Lumière" pour la très attendue 24^{ème} édition.

Un week-end festif, rythmé par un florilège d'expériences : spectacles déambulatoires, parades automobiles, animations gourmandes, dégustations de champagnes et illuminations de l'Avenue de Champagne.

Épernay, the champagne capital, will don its "Habits de Lumière" for the highly anticipated 24th edition. This festive weekend will feature a myriad of experiences, including street performances, car parades, gourmet activities, champagne tastings, and illuminations along the Avenue de Champagne.

www.habitsdelumiere.epernay.fr



ABONNEZ-VOUS!
Subscribe!

SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



- UN PANORAMA UNIQUE
- DES VINS ET SPIRITEUX
- DE PRESTIGE
- EN FRANCE
- ET DANS LE MONDE

A UNIQUE OVERVIEW OF
THE FINEST WINES & SPIRITS
FROM ALL OVER THE WORLD

	1 AN	2 AN
	4 n°	8 n°
France	50 €	90 €
UE	75 €	140 €
Monde	95 €	180 €

Frais de port inclus / Tax inclusive

À CHAQUE NUMÉRO, DÉCOUVREZ
LES DÉGUSTATIONS DES PLUS
GRANDS SOMMELIERS DU MONDE

IN EACH ISSUE, DISCOVER
WORLD'S GREATEST SOMMELIERS'
TASTING REVIEWS.



BULLETIN D'ABONNEMENT

Je profite de l'offre d'abonnement (France uniquement*)

Je choisis : 1 an / 1 year 2 ans / 2 year

Mme M.

Prénom / Nom

Société

Tel Mail

Adresse

Code postal Ville

Pays

Je règle par : chèque à l'ordre de SommelierS International

SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

SVP, à retourner sous enveloppe à :
Please, return this form :

SommelierS International
Service abonnement
13 rue Charles Lamoureux
33000 Bordeaux
FRANCE

OSAN L'ART DE LA BOISSON GOURMET.

plaisir
de la table

0% alcool



macération
végétale

- 00,00 % NATURELLEMENT SANS ALCOOL
- CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE
- SANS COLORANT & SANS CONSERVATEUR
- FAIBLE EN SUCRE ET SANS SUCRE RAFFINÉ
- RECOMMANDÉ PAR DES CHEF.FE.S ET SOMMELIER.E.S



MORE INFORMATIONS ON OUR RANGE - WWW.OSANDRINKS.COM



* For subscriptions in the EU and the world, please visit our website.

Moillard-Grivot

DEPUIS 1850



BORN

in

NUITS-SAINT-GEORGES

Raised in Bourgogne

Established directly on the “Route des Grands Crus” since 1850, Moillard-Grivot takes you on a journey through the great wines of the Côte-de-Nuits!



2 ROUTE DE DIJON, 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

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