





Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM  



WINE TOUR

Terra Vecchia
accueille
Raimonds Tomsons



ACTUALITÉS

Zoom sur les
grands salons
viti-vinicoles



FOCUS IA

Vitivisio,
l'IA au service
de la vigne



FRENCH BLOOM

La Révolution de
l'Extra Brut sans alcool





CHEVAL QUANCARD

DEPUIS 1844 | GRANDS VINS DE BORDEAUX

GRUPE LARRAQUÉ VINS INTERNATIONAL



RETROUVEZ TOUS LES PRODUITS CHEVAL QUANCARD SUR LVI WINES

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

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



48

EN COUVERTURE

2 **ÉDITOS**

6 **ACTUS DE LA SOMMELLERIE**

6 Monde

15 France

Paroles d'experts :

24 Helga Piagno

26 **SHOPPING**

29 **ACTUALITÉS**

29 Wine Paris 2025

32 Millésime Bio 2025

39 Grandi Langhe 2025

41 Vinitech-Sifel 2024

42 L'identité à part des Corbières blancs

45 François-Xavier Morizot, nouveau Commandeur de l'Ordre des Coteaux de Champagne

47 Vignobles Cruse-Lorenzetti

48 **FOCUS**

48 French Bloom

50 Château Petit Val

53 Château Grand Corbin

55 Terra Vecchia

62 Champagne Philipponnat

67 Champagne Gremillet

69 Champagne Canard Duchêne

71 Atelier Lehmann Expérience

73 Vitivisio

76 Association WI&NE

80 **VIGNOBLES DU MONDE**

80 Québec : Vignoble de l'Orpailleur

84 Dégustation de cuvées iconiques : Italie

87 Pourquoi le Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG est-il « Superiore » ?

92 Collio en Suède, un voyage à travers l'élégance et le terroir

96 Turquie : carnet de voyage par Stéphane Derenoncourt

98 Dubaï : explorer l'évolution du vin

103 Australie : vins du Victoria

104 **SPIRITUEUX ET AUTRES NECTARS**

104 Maison Honoré du Faubourg

106 Whisky Bellevoye

108 L'art du cocktail à Hong Kong : 8 bars incontournables !

111 Distillateur-liquoriste G. Miclo

112 Les cocktails à la bière

115 **GASTRONOMIE**

Accords de Chefs :

115 Château Cavalier

119 Champagne Brimontcourt

122 **ESCAPADE**

122 Logis de la Cadène

124 **LE BLOG**

SommelierS INTERNATIONAL
N°186

SOMMAIRE



ÉDITO

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

Si

SommelierS INTERNATIONAL

**ÉDITEUR ET DIRECTEUR
DE LA PUBLICATION**
SOMMELIERS INTERNATIONAL
Aris ALLOUCHE
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
Giovanni ANNICCHINO
Frédéric BENEIX
Henry CLEMENS
Florence CORBALAN
Francesco COSCI
Stéphane DERENONCOURT
Cyril HUBERT
Xavier LACOMBE
Claire-Sophie MARTIN
Joseph MOUNAYER
Fabrice SOMMIER
Raimonds TOMSONS

SITE WEB
www.sommeliers-international.com

DISTRIBUTION
MLP



CHÂTEAU
LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS
SAINT-ÉMILION GRAND CRU



Ce début d'année 2025 a fait la part belle aux salons viti-vinicoles en France et à l'étranger : Wine Paris, Millésime Bio, Vinitech Sifel, Grandi Langhe... Autant d'événements qui participent au rayonnement de la filière dans le monde entier et démontrent que l'industrie du vin a encore de très beaux jours devant elle, grâce à un visitorat de plus en plus nombreux, et surtout qualitatif.

Bien plus que des vitrines commerciales, ces salons permettent l'analyse des tendances actuelles. Aussi, si le consommateur reste fidèle aux grands classiques, les nouveautés tirent aussi leur épingle du jeu. La preuve, par exemple, avec les boissons no-low qui, sur chaque salon, ont vu le nombre de références augmenter de manière significative.

En termes de nouveautés, nos associations de sommeliers ne sont pas en reste. La preuve avec ces très jeunes associations qui, aujourd'hui, voient de nouveaux talents émerger, à l'image de l'Association des Sommeliers d'Inde, qui vient de sacrer son premier Meilleur Sommelier d'Inde, ou encore de l'Association des Sommeliers de l'Île Maurice, qui a remporté, pour la première fois, le Trophée Ubuntu International des Sommeliers. Des ascensions prometteuses que SommelierS International a choisi de mettre à l'honneur dans ce numéro.

Puis, avec l'Association WI&NE et l'entreprise Vitivisio, vous découvrirez l'état de la filière viticole et les solutions mises en place pour accompagner la viticulture de demain.

Ce numéro vous invite également à explorer l'univers du sans alcool haut de gamme avec French Bloom (en couverture), à sillonner les terres corses en compagnie de Raimonds Tomsons chez Terra Vecchia, ou encore à voyager jusqu'au Vignoble de Québec et dans les collines du Prosecco.

Pour les amateurs de mixologie, ne manquez pas notre sélection des 8 bars incontournables à Hong Kong, ainsi que nos recettes de cocktails à la bière avec Cyril Hubert, biérologue.

Bonne lecture !



The start of 2025 has shone a spotlight on wine trade shows both in France and abroad: Wine Paris, Millésime Bio, Vinitech Sifel, Grandi Langhe... All these events contribute to the global influence of the wine industry and demonstrate that the sector has a bright future ahead, thanks to an ever-growing and, above all, high-quality audience.

More than just commercial showcases, these trade shows provide valuable insights into current trends. While consumers remain loyal to the great classics, new products are also making their mark. A prime example is the rise of no-low beverages, which have seen a significant increase in offerings at each event.

When it comes to innovation, our sommelier associations are not to be outdone. This is evident from the emergence of dynamic young associations that are nurturing new talents, such as the Association of Sommeliers of India, which has just crowned its first Best Sommelier of India, and the Association of Sommeliers of Mauritius, which recently won the Ubuntu International Trophy for Sommeliers for the first time. These promising breakthroughs are celebrated in this issue of SommelierS International.

Additionally, with the WI&NE Association and Vitivisio, you will discover the state of the wine industry and the solutions being implemented to support the viticulture of tomorrow.

This issue also invites you to explore the world of premium non-alcoholic beverages with French Bloom (featured on the cover), to journey through the Corsican lands with Raimonds Tomsons at Terra Vecchia, and to travel to the vineyards of Quebec and the hills of Prosecco.

For mixology enthusiasts, don't miss our selection of 8 must-visit bars in Hong Kong, as well as our beer cocktail recipes with Cyril Hubert, beer expert.

Happy reading!

Où nous trouver / Where to find us

www.sommeliers-international.com / kiosques en France et à l'étranger / Relay dans les gares et aéroports, Drugstore Champs-Élysées, Paris / Cashvin / Bordeaux Magnum / L'Epicier Laurent Bordeaux / Caves du Louvre Paris / www.millesimes.com / Villa Primrose, Bordeaux / La Cité du Vin, Bordeaux / www.flipster.com / Abbaye de Sainte Croix, Salon-de-Provence / Relais Thalasso Ile de Ré, Sainte-Marie-de-Ré / Villathena, Paris / Château de l'Epinay, 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, Etrétat / Château de l'Ermitage, Ennery / Hôtel La Licorne, Lyons-la-Forêt / Hostellerie le Vallon de Valrugues, Saint Rémy de Provence / Château de la Boursidière, Montlouis-sur-Loire / Hotel Arene, Orange / Hôtel Burdigala, Bordeaux / Le Pavillon CG, Reims / Les Sources de Caudalie, Martillac / Restaurant Guy Savoy, Paris 6^e / Le Bistrot du Sommelier, Paris 8^e / Restaurant Le Clos Mirande, Montagne / Hostellerie de Plaisance, Saint-Émilion / La Grande Cave de Saint-Émilion, Saint-Émilion / La Cave d'Ulysse, Margaux / Cave Galerie Lafayette, Paris 9^e / Four Seasons Hôtel George V, Paris 8^e / Hôtels & Préférence / Le Saint-James, Bouliac / Restaurant Charles Barrier, Tours / Relais de Margaux, Margaux / Auberge de L'Ill, Illhauesem / Cashvin, Mégnac / Intercontinental Bordeaux Le Grand Hôtel / Maison Gabin, Bordeaux / Le Grand Monarque, Chartres / Cave des Grands Crus, Guebwiller / Le Crillon, Paris / George Blanc, Vonnas.

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





ÉDITO

Fabrice Sommier
Président de l'Union
de la Sommelierie Française
*President of the Union
de la Sommelierie Française*



Florent Martin
Secrétaire général



Caroline Furtoss
Secrétaire adjointe



Xavier Thuizat
Trésorier général



Frédéric Devautour
Trésorier adjoint

Chers sommelières et sommeliers,
Passionnés de la gastronomie et de l'art du vin,

Ce début d'année a été dense et déjà très riche en émotions : la Revue des Vins de France m'a remis ainsi qu'à Philippe Faure-Brac pour l'Union de la Sommelierie Française le Grand Prix de l'année. Je souhaite vivement partager cet honneur avec vous tous comme une véritable joie. C'est en effet la première fois que la presse spécialisée récompense une profession dans son ensemble. Chaque membre de notre communauté, qu'il soit sommelier, restaurateur, caviste, vigneron ou simplement amateur de vin, contribue à la richesse de nos échanges et à l'essor de notre passion commune. C'est grâce à votre engagement et à votre expertise que nous pouvons célébrer ensemble l'art de la sommellerie. Ensemble, nous formons un réseau dynamique qui permet d'apprendre et de grandir. Chaque rencontre, chaque dégustation, chaque discussion nous rapproche un peu plus de l'excellence.

La sélection du Meilleur jeune sommelier de France a eu lieu en janvier dans 9 centres de formation répartis à travers toute la France. Elle a mis en compétition plus de 90 candidats. Sept d'entre eux ont obtenu leur sésame pour participer à la demi-finale qui a eu lieu lors de la grande messe du vin de Wine Paris le 12 février, et proposé les 3 finalistes qui s'affronteront en juin prochain à la Cité du Vin de Bordeaux. Bravo à eux et à tous les autres qui n'ont pas démerité et qui ont gagné en expérience. J'espère qu'ils auront pris goût aux concours et à l'envie de se challenger. Je souhaite aussi remercier Denis Verneau et son comité technique pour le sérieux et l'excellence des épreuves collant parfaitement au milieu professionnel des jeunes sommeliers.

Wine Paris est et doit être notre terrain de jeu. Cette édition fut des plus intenses. Nous sommes et devons continuer à nous impliquer pleinement envers tous les acteurs de la filière viti-vinicole qui comptent sur nous tous. Il faut aussi mettre en lumière les nouvelles tendances qui émergent dans le secteur. Des vignobles innovants aux méthodes de vinification de plus en plus respectueuses de l'environnement, nous explorons les initiatives qui redéfinissent notre approche du vin. Les sommeliers sont des ambassadeurs de ces changements, à partager leur connaissance et à éveiller les sens des convives.

Un grand merci à chacun d'entre vous pour votre dévouement et votre passion. Ensemble faisons briller notre amour du vin et de la gastronomie à travers le monde. Continuons à célébrer l'art de l'accord mets et vins et de toutes autres boissons. Encourageons les dialogues autour de la dégustation. Partageons notre passion pour cet univers fascinant.

Que cette aventure continue de nous unir et de nous inspirer !

Dear sommeliers,
Passionate about gastronomy and the art of wine,

This year has begun with great intensity and has already been rich in emotions. I had the honor of receiving, alongside Philippe Faure-Brac for the Union de la Sommelierie Française, the Grand Prix of the Year from the Revue des Vins de France. I sincerely wish to share this honor with all of you as a genuine joy. Indeed, it is the first time that the specialized press has recognized an entire profession as a whole.

Every member of our community, whether sommelier, restaurateur, wine merchant, winemaker, or simply a wine enthusiast, contributes to the richness of our exchanges and to the growth of our shared passion. It is thanks to your commitment and expertise that we can celebrate the art of sommellerie together. United, we form a dynamic network that fosters learning and growth. Every meeting, every tasting, and every conversation brings us a step closer to excellence.

In January, the selection for the Best Young Sommelier of France took place across nine training centers throughout France, bringing together over 90 competitors. Seven of them earned their spot in the semifinals, held during the grand wine event, Wine Paris, on February 12th. From there, three finalists emerged who will compete in June at the Cité du Vin de Bordeaux. Congratulations to them and to all the other candidates who showed great effort and gained valuable experience. I hope they have developed a taste for competitions and the desire to challenge themselves.

I would also like to extend my sincere thanks to Denis Verneau and his technical committee for their dedication and for designing rigorous and excellent tests perfectly aligned with the professional environment of young sommeliers.

Wine Paris is, and must continue to be, our playground. This edition was one of the most intense yet. We are, and must remain, fully committed to all the stakeholders in the wine industry who count on us. It is also essential to highlight the emerging trends in the sector. From innovative vineyards to increasingly eco-friendly winemaking methods, we explore initiatives that are redefining our approach to wine. Sommeliers are ambassadors of these changes, sharing their knowledge and awakening the senses of their guests.

A heartfelt thank you to each and every one of you for your dedication and passion. Together, let us continue to make our love for wine and gastronomy shine across the globe. Let us keep celebrating the art of food and wine pairing, as well as all other beverages. Let us encourage dialogue around tasting and share our passion for this fascinating world.

May this adventure continue to unite and inspire us!



Joris Gutierrez Garcia

L'ASI annonce le gagnant du concours ASI du **MEILLEUR SOMMELIER DES AMÉRIQUES 2025**

Le concours ASI du Meilleur Sommelier des Amériques 2025, qui s'est tenu à Santa Rosa, dans le comté de Sonoma, aux États-Unis, du 17 au 20 février, a attiré un public composé des présidents des associations membres, des partenaires, de sommeliers invités et d'amateurs de vin.

Comme pour de nombreux concours de l'ASI, le premier moment fort a été l'annonce des finalistes. Les six demi-finalistes représentaient des candidats d'Amérique du Sud et d'Amérique du Nord, avec des favoris de longue date tels que le Canada et les États-Unis, rejoints par des concurrents du Pérou, de Colombie, d'Uruguay et d'Équateur.

Réfléchissant à la diversité des demi-finalistes, le président de l'ASI, William Wouters, a fait remarquer : « Avoir des concurrents du Pérou et de l'Équateur, des pays qui commencent tout juste leur parcours avec l'ASI et qui sont moins établis que certains de nos concurrents, est très gratifiant. Cela montre à quel point la sommellerie s'internationalise de plus en plus. Cette montée en puissance des talents dans les pays émergents doit en partie être attribuée à la création de l'ASI Bootcamp et des directives de l'ASI, ces dernières fournissant une norme mondiale pour la sommellerie ».

ASI announces winner of the ASI contest Best Sommelier of the Americas 2025

|| The ASI Best Sommelier of the Americas 2025 competition, held in Santa Rosa, Sonoma County, USA, from February 17 to 20, attracted an audience of member association presidents, partners, visiting sommeliers, and wine lovers.

As with many ASI contests, the first climactic moment came with the announcement of the finalists. The six semi-finalists represented candidates from both South and North America, with perennial favourites such as Canada and the United States joined by contestants from Peru, Colombia, Uruguay, and Ecuador. Reflecting on the diversity of the semi-finalists, ASI President William Wouters remarked, "Having competitors from Peru and Ecuador—countries that are just beginning their journey with ASI and are less established compared to some of our competing nations—is very rewarding. It shows how sommellerie is becoming increasingly international. Some credit for this rise in talent in emerging nations must go to the creation of ASI Bootcamp and the ASI Guidelines, the latter providing a global standard for sommellerie".

La tension était palpable alors que le nombre de demi-finalistes passait progressivement de six à trois. La veille, les candidats avaient été soumis à une série d'épreuves rigoureuses, notamment de multiples dégustations à l'aveugle et des tâches de service visant à évaluer leurs connaissances, leur efficacité et leur capacité à séduire les clients. Lorsque Guilhem Renaud d'Équateur a été annoncé comme étant arrivé en quatrième position, un mélange de soulagement et de détermination était perceptible chez les trois autres concurrents : Nicolas Reines, Colombie, Mark Guillaudeu, États-Unis et Joris Gutierrez Garcia, Canada.

Le trio a ensuite tiré au sort l'ordre de leur compétition finale. Nicolas Reines a été le premier à monter sur scène, face à une série de tâches exigeantes destinées à tester son expertise, sa précision et son sang-froid sous pression. Chaque finaliste a fait preuve de connaissances remarquables, de compétences de dégustation pointues et d'un service irréprochable, incarnant le talent et la passion exceptionnels qui définissent la profession de sommelier.

Après une série de tours intenses, Nicolas Reines a été annoncé comme deuxième finaliste, laissant les deux derniers prétendants dans un moment de grand suspense. Enfin, sous les acclamations et les applaudissements, William Wouters a annoncé le vainqueur et fier lauréat du titre du meilleur sommelier des Amériques 2025 de l'ASI : Joris Gutierrez Garcia, Canada.

Le vice-président de l'ASI pour les Amériques, Matias Prezioso, a déclaré à propos de l'événement : « Ce concours était bien plus qu'une simple démonstration de connaissances et de compétences. Il a témoigné de l'incroyable essor de la sommellerie dans les Amériques. La tenue du concours à Sonoma, le cœur et l'âme de l'industrie viticole américaine, a été particulièrement mémorable. Accueillir la compétition aux États-Unis représente une étape importante pour l'ASI et pour la croissance de la sommellerie dans les Amériques ».

The tension was palpable as the semi-finalists were gradually narrowed down from six to three. The previous day, the contestants had been put through a series of rigorous challenges, including multiple blind tastings and service tasks designed to assess their knowledge, efficiency, and ability to engage customers. When Guilhem Renaud from Ecuador was announced as the fourth-place finisher, a mix of relief and determination could be seen among the remaining three competitors: Nicolas Reines of Colombia, Mark Guillaudeu of the USA, and Joris Gutierrez Garcia of Canada.

The trio then drew lots to determine the order of their final competition. Nicolas Reines was first to take the stage, facing a series of demanding tasks designed to test their expertise, precision, and composure under pressure. Each finalist demonstrated remarkable knowledge, acute tasting skills, and seamless service, embodying the exceptional talent and passion that define the sommelier profession.

After a series of intense rounds, Nicolas Reines was announced as the second runner-up, leaving the last two contenders in a moment of high suspense. Finally, amidst cheers and applause, ASI President William Wouters announced the victor and proud recipient of the title ASI Best Sommelier of the Americas 2025 : Joris Gutierrez Garcia.

Reflecting on the event, ASI Vice-President of the Americas, Matias Prezioso, commented, "This contest was more than just a showcase of knowledge and skill. It was a testament to the incredible rise of sommellerie in the Americas. Holding the contest in Sonoma, the heart and soul of the American wine industry, was particularly memorable. Hosting the competition in the United States represents an important step for ASI and for the growth of sommellerie in the Americas."

Text and photos : Association de la Sommellerie Internationale



Les trois finalistes entourés d'Olivier Poussier, Shinya Tasaki et William Wouters.

LA CRÉATION DE L'ASSOCIATION DES SOMMELIERS DU LIBAN :

un parcours empreint de vision, de résilience et de communauté



En tant que fondateur et président de l'Association des Sommeliers du Liban (ASLIB), je suis fier de revenir sur les débuts de cette aventure. Une vision née de la passion, de la détermination et d'un engagement à élever le secteur viticole et hôtelier du Liban. Malgré des défis économiques, dans l'ombre de la guerre, l'ASLIB a été créée pour promouvoir l'excellence en matière d'éducation œnologique et de sommellerie, tout en offrant aux talents libanais une voix sur la scène internationale.

L'inspiration pour ce projet est venue lors d'une visite au Liban, lorsque mon fils Oliver, alors âgé de neuf ans, m'a posé une question profonde : « Pourquoi ne peux-tu pas aider les serveurs ici à en apprendre davantage sur le vin et l'étiquette, comme tu le fais en Suède ? ». Cette question a déclenché une volonté d'autonomiser les sommeliers libanais et de positionner notre pays dans la communauté mondiale du vin.

Cette vision n'aurait pas pu se concrétiser sans le soutien et le cadre offerts par l'Association de la Sommellerie Internationale. En tant que principale organisation mondiale de sommellerie, l'ASI a été essentielle pour établir des normes internationales et fournir des plateformes permettant aux sommeliers du monde entier de se mesurer, de collaborer et de progresser. L'affiliation d'ASLIB à l'ASI nous a apporté la crédibilité et la reconnaissance nécessaires pour intégrer la grande famille internationale des sommeliers, tout en garantissant que nos initiatives, comme le concours du Meilleur Sommelier du Liban, respectent les standards mondiaux.

Le concours du Meilleur Sommelier du Liban a constitué une étape importante, célébrant non seulement les talents locaux, mais aussi désignant le représentant du Liban au concours du Meilleur Sommelier d'Europe, d'Afrique et du Moyen-Orient. Cet événement a rassemblé un groupe remarquable de sommeliers, de caves et de professionnels, marquant un tournant historique pour le pays.

The foundation of ASLIB: a journey of vision, resilience, and community || As the founder and president of the Association des Sommeliers du Liban (ASLIB), I, Joseph Mounayer, am proud to reflect on how this journey began. A vision born of passion, determination, and a commitment to elevating Lebanon's wine and hospitality sector. Against the backdrop of economic challenges and even the shadow of war, ASLIB was established to promote excellence in wine education and sommeliership, and to give Lebanese talent a voice on the global stage.

The inspiration for this journey came during a visit to Lebanon when my then nine-year-old son, Oliver, posed a profound question: "Why can't you help waiters here learn more about wine and etiquette, like you do in Sweden?" That question sparked the drive to empower Lebanese sommeliers and elevate the nation's place in the international wine community.

This vision could not have been realized without the support and framework provided by the Association de la Sommellerie Internationale (ASI). As the world's leading body for sommeliers, ASI has been instrumental in setting global standards for sommeliership and providing platforms where sommeliers from around the world can compete, collaborate, and grow.

ASLIB's affiliation with ASI gave us the credibility and recognition needed to join the international sommelier family, and ensured that our efforts, including the Best Sommelier of Lebanon competition, adhered to world-class standards.

The Best Sommelier of Lebanon competition was a milestone achievement, not only celebrating local talent but also selecting Lebanon's representative for the Best Sommelier of Europe, Africa, and Middle East competition. This event brought together a remarkable group of sommeliers, wineries, and professionals, marking a historic step forward for the country.

The success of this event would not have been possible without the support and belief of key individuals.



Le succès de cet événement n'aurait pas été possible sans le soutien et la confiance d'individus clés. Michèle Chantome a joué un rôle central en concrétisant cette initiative grâce à son dévouement inébranlable. De même, Nadim Khoury et son domaine viticole, Muse du Liban, ont offert un encouragement précieux et un partenariat solide qui ont renforcé nos efforts. L'événement a également bénéficié de l'expertise de Giuseppe Vaccarini, surnommé affectueusement le « parrain d'ASLIB » et ancien président de l'ASI, qui est venu d'Italie pour nous guider, ainsi que de Jean Vincent Ridon, Meilleur Sommelier d'Afrique du Sud, qui a voyagé depuis l'Afrique du Sud pour apporter son soutien. Un remerciement tout particulier est adressé à M. Elias Bou Saab, vice-président du Parlement libanais, dont le soutien a apporté crédibilité et fierté nationale à notre cause. Sa foi en la mission d'ASLIB a joué un rôle déterminant dans l'unification de la communauté et la mise en valeur du riche patrimoine culturel du Liban. Un merci spécial à Habib Moujaes, le maire estimé de Dhour Shweir, qui a gracieusement facilité l'utilisation des magnifiques sites de Dhour Shweir, offrant un cadre parfait à cet événement historique. Je tiens également à exprimer ma profonde gratitude envers Wafaa Sawaya, Nisrine Ataya Bou Zeid, Dalia Jurdak, Omar Moujaess et Rabiaa Rahbani, pour leur énergie infatigable et leur planification minutieuse. Leur dévouement a assuré que chaque détail de l'événement soit parfaitement organisé, créant une expérience inoubliable pour tous les participants.

Ce premier concours a réuni 21 caves et attiré plus de 11 000 invités, témoignant de la puissance de la collaboration et de la passion partagée pour le vin libanais. Le concours a couronné Joseph Haddad comme Meilleur Sommelier du Liban, avec Sylvana Haddad comme finaliste. Bien que Joseph n'ait pas pu représenter le Liban pour des raisons personnelles, Sylvana a porté fièrement les couleurs libanaises au concours international sous la bannière de l'ASI.

En regardant vers l'avenir, nous sommes ravis d'annoncer que le prochain concours du Meilleur Sommelier du Liban se tiendra en juillet. Nous visons à dépasser l'affluence précédente, consolidant ainsi davantage l'héritage d'ASLIB dans le monde du vin.

Le parcours de l'ASLIB est une histoire de résilience, de communauté et d'espoir. Un témoignage de ce qui peut être accompli lorsque la passion rencontre la détermination. Avec l'orientation et la reconnaissance de l'ASI, ainsi que le soutien d'individus et d'institutions exceptionnels, nous continuerons à élever la culture du vin au Liban et à mettre en lumière les talents incroyables de notre pays.

Joseph Mounayer – Fondateur et Président de l'ASLIB



Michèle Chantome played a pivotal role in turning this initiative into a reality through her unwavering dedication. Likewise, Nadim Khoury and his winery, Muse du Liban, provided invaluable encouragement and partnership, laying a strong foundation for our efforts. The event also greatly benefited from the presence and expertise of Giuseppe Vaccarini, affectionately known as the 'godfather of ASLIB' and a past president of ASI, who came from Italy to lend his guidance and Jean Vincent Ridon Best Sommelier of South Africa, who traveled from South Africa. Their contributions were instrumental in shaping the vision and ensuring the success of this milestone for Lebanese sommeliers. A particularly heartfelt acknowledgment goes to Mr. Elias Bou Saab, Deputy Speaker of the Lebanese Parliament whose support lent credibility and national pride to our cause. His belief in ASLIB's mission played a pivotal role in uniting the community and highlighting Lebanon's rich cultural heritage. A special thanks goes to Habib Moujaes, the esteemed mayor of Dhour Shweir who graciously facilitated the use of Dhour Shweir's beautiful venues, providing the perfect setting for this historic event. Additionally, I extend my deepest gratitude to Wafaa Sawaya, Nisrine Ataya Bou Zeid, Dalia Jurdak, Omar Moujaess, and Rabiaa Rahbani for their tireless energy and meticulous planning. Their dedication ensured that every aspect of the event was organized to perfection, leaving no detail overlooked and creating an unforgettable experience for everyone involved their steadfast support and contributions brought additional strength and coordination to the event.

The inaugural competition brought together 21 wineries and drew a crowd of over 11,000 guests, a testament to the power of collaboration and the shared passion for Lebanese wine. The competition crowned Joseph Haddad as the Best Sommelier of Lebanon, with Sylvana Haddad as the runner-up. While Joseph couldn't represent Lebanon due to personal reasons, Sylvana carried the Lebanese flag proudly at the international competition under ASI's banner.

Looking ahead, we're excited to announce that the next Best Sommelier of Lebanon competition will be held in July, and we aim to surpass our previous attendance, further cementing ASLIB's legacy in the world of wine.

The journey of ASLIB is one of resilience, community, and hope. A testament to what can be achieved when passion meets determination. With the guidance and recognition of ASI, and the support of exceptional individuals and institutions, we will continue to elevate Lebanon's wine culture and showcase the incredible talent within our borders.



L'Île Maurice remporte le Trophée Ubuntu International des Sommeliers 2024

Accueilli dans le cadre prestigieux du Lanzerac Hotel à Stellenbosch, le Trophée Ubuntu International des Sommeliers 2024 a marqué un moment historique avec la participation de l'équipe de l'Île Maurice, aux côtés des équipes établies d'Afrique du Sud et du Zimbabwe.

Organisé par la Sommeliers Academy sous la direction de Jean Vincent Ridon, actuel Meilleur Sommelier d'Afrique du Sud et cofondateur de l'Association des Sommeliers du Zimbabwe, le Trophée Ubuntu reste le seul concours international de sommellerie en Afrique. Avec son format unique par équipes, la compétition célèbre la collaboration et la camaraderie, incarnant véritablement l'esprit d'Ubuntu. Depuis son lancement en 2020, l'événement bénéficie du soutien des Stellenbosch Wine Routes, consolidant la réputation de Stellenbosch comme centre d'excellence pour le vin et la sommellerie.

UNE COMPÉTITION D'EXCELLENCE

Cette édition a mis en lumière un niveau exceptionnel de compétence, grâce à un jury local d'experts renommés, tels que Spencer Fondaumiere, président de SASA et détenteur du diplôme ASI ; Andrew Shelly, spécialiste en œnologie et diplômé DipWSET de WineLab ; Higgs Jacobs, directeur du comité des règlements de l'ASI ; et Victor Okolo, cofondateur de l'Association des Sommeliers du Nigeria.

Un jury international prestigieux a également évalué les candidats via une retransmission en direct. Ce jury était présidé par Michèle Chantôme, vice-présidente de l'ASI pour l'Afrique et le Moyen-Orient, et comprenait Yvonne Heistermann, présidente des Sommeliers d'Allemagne ; Giuseppe Vaccarini, Meilleur Sommelier du Monde ASI et président du Comité Éducation de l'ASI ; ainsi qu'Eric Zweibel, Master Sommelier.

Mauritius wins the 2024 Ubuntu International Sommeliers Trophy | Hosted at the prestigious Lanzerac Hotel in Stellenbosch, the 2024 Ubuntu International Sommeliers Trophy marked a historic moment with the Team Mauritius, joining the established teams from South Africa and Zimbabwe.

Organized by the Sommeliers Academy under the leadership of Jean Vincent Ridon, the reigning Best Sommelier of South Africa and co-founder of the Sommeliers Association of Zimbabwe, the Ubuntu Trophy remains Africa's only international sommelier competition. The competition's unique team-based format celebrates collaboration and camaraderie, embodying the true essence of Ubuntu. Since its launch in 2020, the event has been proudly supported by Stellenbosch Wine Routes, reinforcing Stellenbosch's reputation as a center of excellence for wine and sommellerie.

A competition of the highest standards

This year's competition showcased an exceptional level of expertise, with a local judging panel featured distinguished experts, including Spencer Fondaumiere, Chairman of SASA and ASI Diploma holder; Andrew Shelly, DipWSET and WineLab specialist; Higgs Jacobs, Director of the ASI By-Law Committee; and Victor Okolo, co-founder of the Sommeliers Association of Nigeria.

An esteemed international jury also evaluated contestants via live video broadcast, led by Michèle Chantôme, ASI Vice President for Africa & the Middle East. The international panel also included Yvonne Heistermann, President of Sommeliers of Germany; Giuseppe Vaccarini, ASI Best Sommelier of the World and President of the ASI Education Committee; and Eric Zweibel, Master Sommelier.

LES ÉPREUVES FINALES

La phase finale, palpitante, a mis à l'épreuve la polyvalence des candidats à travers de nombreuses disciplines, exigeant compétence, précision et expertise globale. Les épreuves incluaient : le service d'apéritifs, tels qu'un cocktail à base de brandy sud-africain, une bière de blé Darling Brewery, et un chardonnay de Glenelly, tout en évitant les pièges, le décantage précis d'un cabernet sauvignon Klein Zalze, une description complète d'un viognier de Flagstone Winery dégusté à l'aveugle, l'identification de boissons servies dans des verres noirs Chef & Sommelier, avec des distinctions entre bourbon et whisky ou entre différents styles de bière, ou encore l'explication d'un menu global, avec des accords mets et boissons comprenant vins, cocktails, bières et autres boissons de quatre continents.

UNE VICTOIRE HISTORIQUE POUR L'ÎLE MAURICE

Cette année, l'équipe de l'Île Maurice a fait des débuts remarquables, remportant le trophée du championnat. De plus, Olivia Ravat, représentante de l'Île Maurice, a décroché le titre de la Meilleure Performance.

Le Trophée Ubuntu International des Sommeliers est bien plus qu'une simple compétition ; c'est un hommage à l'excellence africaine sur la scène mondiale. Diffusé en direct et connectant des spectateurs sur cinq continents, l'événement de cette année a été un véritable succès, se terminant par un toast de célébration avec un Simonsig Kaapse Vonkel.

The final challenges

The exhilarating final round tested competitors' versatility across multiple disciplines, requiring skill, precision, and comprehensive knowledge. Tasks included: serving aperitifs, including an SA Brandy cocktail, Darling Brewery wheat beer, and Glenelly Chardonnay while avoiding the traps; decanting Klein Zalze Cabernet Sauvignon with precision; full description of a Flagstone Winery Viognier tasted blind; identifying beverages served in black Chef & Sommelier glasses, distinguishing nuances between bourbon and whisky, or between various beer styles; explaining a global menu, pairing dishes with wines, cocktails, beers, and other beverages from four continents.

A historic victory for Mauritius

This year, Team Mauritius made an outstanding debut, taking home the championship trophy. Additionally, Olivia Ravat from Mauritius earned the title of Highest Scorer.

The Ubuntu International Sommeliers Trophy is more than just a competition; it is a tribute to African excellence showcased on the global stage. With live streaming connecting audiences across five continents, this year's event was an overwhelming success, concluding with a celebratory toast featuring Simonsig Kaapse Vonkel.



PARTICIPANTS :

Team Zimbabwe :

- Tadiswa Chikwanha
- Tinashe Musora
- Takura Makadzange (finaliste)
- Mxolisi Mahatshi (finaliste)
- Henryeta Muringwa

Team Mauritius :

- Olivia Ravat (finaliste)
- Jean-Desvaux Geerdarry (finaliste)

Team South Africa :

- Okuhle Sikade
- George Young (finaliste)
- Tumelo Andrew Moreo (finaliste)
- Gregory Lorimer
- Lehumo Masemola

L'Inde couronne son tout premier “Meilleur Sommelier d'Inde 2025” au LaLiT Mumbai



Le 28 janvier 2025 l'Inde a franchi une étape historique avec la grande finale de la première édition du concours « SAI Meilleur Sommelier d'Inde 2025 », organisée avec succès par la *Sommeliers Association of India* (SAI) à l'emblématique LaLiT Mumbai. Jai Singh a remporté le prestigieux titre devant un jury d'icônes mondiales du vin.

Amrita Singh, cofondatrice et présidente de la SAI, a déclaré : « La réussite de cet événement marque un moment décisif pour la communauté des sommeliers indiens. Tous les participants peuvent être fiers de leurs performances remarquables, et nous avons hâte de voir comment ils continueront à contribuer au développement de la culture hôtelière en Inde ».

Ce concours, servant de qualification nationale pour les grandes compétitions internationales, a attiré des sommeliers talentueux venus de toute l'Inde, ainsi que des sommeliers indiens exerçant à Dubaï, aux Maldives, à Singapour, en Italie, en Nouvelle-Zélande et sur des navires de croisière internationaux, désireux de mettre en valeur leurs compétences. Après des quarts et demi-finales intenses, Jai Singh a été sacré Meilleur Sommelier d'Inde 2025, suivi de Pankaj Singh (2^e place) et Amber Deshmukh (3^e place). Ces trois lauréats auront l'opportunité de participer en juillet au prestigieux ASI Education Boot Camp à Singapour. Jai Singh marquera encore l'histoire en représentant l'Inde pour la première fois au concours ASI du Meilleur Sommelier d'Asie et du Pacifique 2025 en Malaisie, ainsi qu'au concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde 2026 au Portugal.

India crowns its first-ever “2025 SAI Best Sommelier of India” at The LaLiT Mumbai ||

Mumbai, 28th January 2025: India witnessed a historic milestone as the Sommeliers Association of India (SAI) successfully hosted the grand finale of the inaugural edition of the 2025 SAI Best Sommelier of India competition at the iconic The LaLiT, Mumbai. Jai Singh emerged victorious with a prestigious jury panel of global wine icons.

Amrita Singh, co-founder and President of the SAI: “The successful execution of this event marks a defining moment for the Indian sommelier community. All participants should be proud of their outstanding performances, and we are excited to see how they will continue to contribute to the growth of India’s hospitality culture”.

The competition serving as the national qualifier for top international platforms, drew talented sommeliers from across India and Indian sommeliers working in Dubai, Maldives, Singapore, Italy, New Zealand and International cruise ships eager to showcase their skills. After intense quarter-finals and semi-finals, the grand finale saw Jai Singh crowned as the “2025 SAI Best Sommelier of India”, with Pankaj Singh and Amber Deshmukh securing second and third places. The top three winners will now embark on an exciting journey—attending the prestigious ASI Education

Mattia Antonio Cianca, cofondateur et vice-président de la SAI, a ajouté : « C'est un début prometteur pour la sommellerie indienne, révélant un immense potentiel et un talent exceptionnel. Le niveau de compétence et de passion démontré lors de cette compétition nous conforte dans l'idée que les sommeliers indiens sont prêts à briller sur la scène mondiale ».

Le jury, composé de figures emblématiques de la sommellerie, a assuré une évaluation rigoureuse et équitable selon les normes de l'ASI. Parmi les juges de renom figuraient :

Saiko Tamura-Soga, vice-présidente ASI pour l'Asie-Pacifique ; Nina Basset FIH, cofondatrice de la Gérard Basset Foundation ; Sonal Holland MW, première et seule Master of Wine d'Inde ; Henri Chapon, Master Sommelier ; Mattia Antonio Cianca, Meilleur Sommelier d'Italie et d'Australie ; Salvatore Castano, Meilleur Sommelier d'Europe et d'Afrique ; Cyril Thevenet, Advanced Sommelier (Court of Master Sommeliers, ASI Diploma Gold) ; ainsi que d'autres experts éminents de la communauté mondiale des sommeliers.

Avec la fin de cette compétition, la *Sommeliers Association of India* célèbre cette occasion historique comme un tremplin pour la reconnaissance croissante de l'Inde dans le monde de la sommellerie. Alors que les lauréats s'apprêtent à représenter le pays dans des événements internationaux prestigieux, cette victoire souligne non seulement le talent exceptionnel des sommeliers indiens, mais ouvre également la voie à de nouvelles opportunités dans le secteur de l'hôtellerie, façonnant un avenir prometteur pour l'industrie vinicole indienne.

Texte et photos : Sommeliers Association of India



Mattia Antonio Cianca, Amrita Singh, Jai Singh, Pankaj Singh, Amber Deshmukh, Salvatore Castano.

Boot Camp in Singapore this July. Jai Singh will further make history by representing India for the first time ever at the 2025 ASI Contest Best Sommelier of Asia & Pacific in Malaysia and the 2026 ASI Contest Best Sommelier of the World in Portugal.

Mattia Antonio Cianca, co-founder and Vice-President of the SAI said, “This marks a great beginning for Indian sommellerie, showcasing immense potential and promising talent. The level of skill and passion displayed during the competition, gives us confidence that Indian sommeliers are ready to shine on the world stage”.

The esteemed jury panel featured renowned industry icons, ensuring a fair and thorough evaluation process according to the guidelines of the Association de la Sommellerie Internationale (ASI). Key judges included Saiko Tamura-Soga, ASI Vice-President for Asia & Pacific; Nina Basset FIH, co-founding trustee, Gérard Basset Foundation; Sonal Holland MW, India's first and only Master of Wine; Henri Chapon, Master Sommelier; Mattia Antonio Cianca, Best Sommelier of Italy and Best Sommelier of Australia; Salvatore Castano, Best Sommelier of Europe and Africa; Cyril Thevenet, Advanced Sommelier, Court of Master Sommeliers ASI Diploma Gold among other distinguished experts from the global sommelier community.

As the competition concludes, the Sommeliers Association of India celebrates this momentous occasion as a stepping stone for India's growing recognition in the global sommelier community. With the winners poised to represent the country at prestigious international events, this not only showcases the exceptional talent of our sommeliers but also paves the way for greater opportunities in the hospitality sector, fostering a bright future for the Indian beverage industry.



Sélection Crus Bourgeois #PROMESSE DE PÉPITE



Pierre C., vigneron à Ludon-Médoc



**DÉPASSER
LES ÉTIQUETTES**



Découvrez les 170 Crus Bourgeois du Médoc du classement 2025



Photo: Agence Momette

Dîner de gala et anniversaire de l'ASLERA : distinctions et solidarité au rendez-vous



Fin 2024, l'Abbaye de Paul Bocuse a accueilli le dîner de gala de l'Union de la Sommellerie Française ainsi que la célébration des 60 ans de l'ASLERA (Association des Sommeliers Lyonnais et de Rhône-Alpes). Ce cadre prestigieux a rassemblé 350 convives, venus partager un moment unique de convivialité et d'hommages.

Le gala a notamment été marqué par la remise des titres des nouveaux Maîtres Sommeliers de l'UDSF, pour la promotion Maryse Allarousse et par la remise de la médaille UDSF or aux trois anciens présidents. Un moyen de récompenser Philippe Faure-Brac, Michel Hermet et Serge Dubs pour leur contribution exceptionnelle au rayonnement de la sommellerie française.

Pour l'occasion, un menu gastronomique, en accord avec des vins prestigieux, a sublimé le dîner. L'apéritif proposait un mariage entre champagnes – Castelnau, Lanson et Philipponnat – et sakés, accompagnés d'une crème de courge au muesli. L'entrée, une délicate cassolette de homard aux petits légumes, s'accordait parfaitement avec les vins sélectionnés : Collioure blanc Cazes 2022, Pessac-Léognan Domaine de Chevalier 2015, et Chablis Domaine Laroche Premier Cru L'Homme Mort 2022. En plat principal, un médaillon de veau Rossini, nappé d'une sauce Périgéoux, a ravi les palais des convives grâce à son mariage parfait sur le Saint-Estèphe Phélan-Séguir 2018, la cuvée californienne Acaibo Lurton 2018 ou encore le Pomerol Gazin 2016. Les fromages affinés, accompagnés de Châteauneuf-du-Pape Clos de l'Oratoire blanc et rouge parcellaire (2016), ont prolongé cette expérience gastronomique avec finesse. Enfin, le dessert, servi avec un Sauternes Rayne Vigneau 2013, a conclu le repas avec talent.

Un événement qui, s'il était placé sous le signe de la gastronomie, était aussi synonyme de générosité, grâce à la mise en place d'une tombola dont une partie des bénéfices a été reversée à l'ARPCS (Association de Recherche sur les Pathologies des Cellules Sanguines). Une initiative solidaire et pleine de sens qui a touché les participants.

Cette soirée d'exception, alliant célébration, haute cuisine et solidarité, restera gravée dans les mémoires. L'UDSF et l'ASLERA ont une fois encore démontré leur capacité à rassembler, autour des valeurs de partage et d'excellence.

Photo : Mag Passion Photographie

Gala Dinner and ASLERA anniversary: distinctions and solidarity at the forefront

In late 2024, the Abbaye de Paul Bocuse hosted the gala dinner of the Union de la Sommellerie Française (UDSF) alongside the celebration of the 60th anniversary of ASLERA (Association des Sommeliers Lyonnais et de Rhône-Alpes). This prestigious venue brought together 350 guests for a unique evening of conviviality and tributes.

The gala was notably highlighted by the presentation of the titles for the new Maîtres Sommeliers of the UDSF, from the Maryse Allarousse promotion, as well as the awarding of the UDSF Gold Medal to three former presidents. This recognition honored Philippe Faure-Brac, Michel Hermet, and Serge Dubs for their outstanding contributions to the prominence of French sommellerie.

For the occasion, a gastronomic menu paired with prestigious wines elevated the evening. The aperitif featured a harmonious blend of champagnes – Castelnau, Lanson, and Philipponnat – and sakes, accompanied by a pumpkin cream with muesli. The starter, a delicate lobster casserole with seasonal vegetables, was perfectly complemented by the selected wines: Collioure Blanc Cazes 2022, Pessac-Léognan Domaine de Chevalier 2015, and Chablis Domaine Laroche Premier Cru L'Homme Mort 2022. For the main course, a Rossini-style veal medallion, served with a Périgéoux sauce, delighted the guests' palates. The pairing options included Saint-Estèphe Phélan-Séguir 2018, the Californian cuvée Acaibo Lurton 2018, and Pomerol Gazin 2016. The meal continued with refined cheeses accompanied by Châteauneuf-du-Pape Clos de l'Oratoire Blanc and Parcellaire Rouge (2016). Finally, the dessert, paired with a Sauternes Rayne Vigneau 2013, provided a masterful conclusion to this exceptional dining experience.

While gastronomy took center stage, the event also embodied generosity. A charity raffle was organized, with part of the proceeds donated to ARPCS (Association de Recherche sur les Pathologies des Cellules Sanguines). This meaningful and solidarity-driven initiative left a lasting impression on the attendees.

This remarkable evening, blending celebration, haute cuisine, and solidarity, will remain etched in memory. Once again, the UDSF and ASLERA demonstrated their ability to unite people around values of sharing and excellence.

Le Meilleur Jeune Sommelier de France 2025 a ses trois finalistes



Mercredi 12 février 2025, le salon Wine Paris a servi de cadre à la demi-finale du concours de l'Union de la Sommellerie Française du Meilleur Jeune Sommelier de France. Après des épreuves exigeantes, Louis Le Conte (Beau Rivage Palace Lausanne), Augustin Belleville (Pavillon Paris) et Noé Richard (Plénitude Paris) ont brillamment décroché leur place en finale !

Ils étaient encore 87 candidats en lice issus d'écoles hôtelières de toute la France (Lyon, Grenoble, Strasbourg, La Rochelle, Marseille, Paris, Reims, Bordeaux, Toulouse, Tours) lors de la dernière phase de sélection organisée le lundi 13 janvier dernier, puis sept en compétition à Wine Paris : Augustin Belleville, Maxence Caland, Aude Charrol, Yohan Delobel, Louis Le Conte, Alyzée Marchal et Noé Richard.

Tout au long de l'après-midi, les candidats ont été départagés à travers une série d'épreuves couvrant tous les aspects du métier de sommelier. Les épreuves écrites ont testé leurs connaissances sur les appellations, outils et personnalités du vin, la traduction de termes du vin en anglais, ainsi que la reconnaissance d'étiquettes et la correction de cartes viticoles. Ensuite, plusieurs ateliers pratiques de dégustation, création de carte des boissons, accords autour des mets et des sans alcool, ainsi que le service au Coravin ont permis d'évaluer leur savoir-faire technique et leur créativité.

Tous les regards sont désormais tournés vers la finale où les trois finalistes tenteront de décrocher le prestigieux titre afin de succéder à Marie Wodecki, dernière lauréate en 2023. Rendez-vous le 16 juin 2025 à La Cité du Vin à Bordeaux pour la finale !

Texte et photo : Union de la Sommellerie Française

The 2025 Best Young Sommelier of France contest announces its three finalists || On Wednesday, February 12, 2025, the Wine Paris exhibition hosted the semi-final of the Union de la Sommellerie Française's competition for the Best Young Sommelier of France. After rigorous challenges, Louis Le Conte (Beau Rivage Palace Lausanne), Augustin Belleville (Pavillon Paris), and Noé Richard (Plénitude Paris) brilliantly secured their spots in the final!

Eighty-seven candidates from hospitality schools across France (Lyon, Grenoble, Strasbourg, La Rochelle, Marseille, Paris, Reims, Bordeaux, Toulouse, and Tours) competed in the last selection round on Monday, January 13. From there, seven advanced to the Wine Paris semi-final: Augustin Belleville, Maxence Caland, Aude Charrol, Yohan Delobel, Louis Le Conte, Alyzée Marchal, and Noé Richard.

Throughout the afternoon, the candidates were evaluated through a series of tests covering all aspects of the sommelier profession. Written exams assessed their knowledge of wine appellations, tools, and influential figures in the industry, along with translating wine terminology into English, label recognition, and correcting wine maps. Additionally, several practical workshops, including tasting, beverage menu creation, food and non-alcoholic pairing, and Coravin service, showcased their technical expertise and creativity.

All eyes are now on the final, where the three finalists will compete for the prestigious title, aiming to succeed Marie Wodecki, the last winner in 2023. Save the date for June 16, 2025, at La Cité du Vin in Bordeaux for the grand finale!



LES SOMMELIERS DE SAVOIE-ALPES-BUGEY dans le vignoble du bassin annécien

Début décembre, les membres de l'association des sommeliers de Savoie-Alpes-Bugey ont pu découvrir le vignoble et les vins du bassin annécien.

Historiquement, autour du Lac d'Annecy, nous pouvons constater plus de 500 hectares de vignes et particulièrement sur la rive-Est (sur les communes de Veyrier-du-Lac, Menthon Saint-Bernard, Talloires...). L'arrivée du phylloxera en 1879 contribua à la disparition du vignoble.

D'après Antoine Duchemin, historien, et Emma Castel, la disparition des vignes autour du lac d'Annecy empêcha une intégration du vignoble annécien dans le cahier des charges de l'Appellation d'Origine Contrôlée Savoie ou de l'IGP Vins des Allobroges.

Une disparition causée, entre autres, par la pression immobilière du secteur. A ce jour, un dossier est en cours de validation par l'INAO afin de permettre la valorisation de ces terroirs dans l'IGP et peut-être à terme voir apparaître une mention « lac d'Annecy ». C'est grâce à l'investissement de vigneron locaux et de membres d'associations locales que le projet fut réalisable.

Ainsi, les sommeliers savoyards débutent leur découverte par les vignes de Veyrier-du-Lac, avec Bruno Lupin. Vigneron à Frangy et adepte du cépage altesse, son aventure annécienne commence en 2014. Actuellement, ce sont environ 80 ares de ce cépage que nous observons sur la commune. Les vignes sont plantées à 600 m d'altitude, face au lac d'Annecy et bénéficient d'une exposition Sud-Ouest. 2018 marque le premier millésime des Vignes du Lac. Le rendement est infime, 15hl/ha ! C'est pour cette raison que Bruno et ses associés, Cyril Andrez et Ylan Mathieu, ont planté en 2023 des cépages hybrides (souvigner gris et sauvignac) afin d'analyser le comportement de ceux-ci sur les terroirs d'altitude du lac d'Annecy.

The sommeliers of Savoie-Alpes-Bugey explore the Annecy Basin vineyards

|| *In early December, members of the Savoie-Alpes-Bugey Sommeliers Association had the opportunity to delve into the vineyards and wines of the Annecy basin.*

Historically, over 500 hectares of vineyards surrounded Lake Annecy, primarily on its eastern shore (including the communes of Veyrier-du-Lac, Menthon-Saint-Bernard, and Talloires). However, the arrival of phylloxera in 1879 led to the collapse of these vineyards.

According to historian Antoine Duchemin and Emma Castel, the disappearance of vines around Lake Annecy prevented their inclusion in the specifications for the Savoie AOC or the IGP Vins des Allobroges.

Urban development pressures also contributed to their decline. Today, efforts are underway, with a dossier pending approval by the INAO, to integrate these terroirs into the IGP designation, potentially leading to the recognition of a "Lac d'Annecy" label. This initiative has been made possible thanks to the dedication of local winemakers and associations.

The sommeliers began their exploration at Veyrier-du-Lac with Bruno Lupin, a Frangy-based winemaker specializing in the Altesse grape. His work in the Annecy region began in 2014, and today, 80 ares of Altesse vines are planted at 600 meters above sea level with a southwest exposure overlooking Lake Annecy. The first vintage of "Vignes du Lac" was produced in 2018, with a low yield of just 15hl/ha. To adapt to the terroir's altitude, Bruno Lupin and his partners, Cyril Andrez and Ylan Mathieu, planted hybrid varieties such as Souvigner Gris and Sauvignac in 2023 for further experimentation.



La journée continue avec le vignoble de Menthon-Saint-Bernard et Florent Héritier, qui exploite à ce jour 3,5 ha au pied du Château de Menthon. Ici, on apprécie la vue imprenable, mais également tout cet écosystème mis en place par le vigneron. Ainsi, nichoirs, arbres fruitiers côtoient les vignes d'altesse, de mondeuse blanche, de jacquère, de gringet, de viognier, de mondeuse noire, de douce noire et enfin de gamaret.

2022 marque le premier millésime des vins de Menthon-Saint-Bernard.

Deux cuvées (Les Tourelles et Les Côtes) sont ici produites. Elles se revendiquent à l'image du millésime et sont guidées par le principe de la biodynamie.

Puis, l'heure du déjeuner est marquée par l'intervention de Francis Rousset, vigneron passionné à Villaz, officiant sous le nom des vins du Coteaux des Girondales. Effectivement, toujours d'après les recherches de M. Duchemin, on constatait, en 1730, 10 ha de vignes sur cette commune localisée au Nord-Est d'Annecy. Le travail de Francis débute en 2016. A ce jour, ce sont neuf cépages qui sont plantés d'un seul tenant sur la commune de Villaz (altesse, chardonnay, roussanne, jacquère, persan, douce noire, mondeuse noire, gamaret et pinot noir). Ce travail expérimental sur ces terres agricoles permet d'apprécier l'identité de ces cépages locaux.

La journée se poursuit par la visite des vignes à Talloires. Encore une fois, on apprécie le cadre somptueux, à l'instar d'une carte postale. Ce projet fut mis en place par Philippe Héritier, vigneron au domaine des Orchis, en 2019. Un début difficile causé notamment par les éléments. Cependant, Philippe est persuadé de l'avenir de ce vignoble, situé entre deux cascades et donc dans une véritable cassure géologique. 1,2 ha de vignes entre l'Hermitage Saint-Martin et l'abbaye millénaire de Talloires : un panorama à couper le souffle. Néanmoins, M. Héritier ne désire pas élaborer des vins de « carte postale », comme il l'évoque. Ainsi, il reste un point d'interrogation pour une potentielle récolte en 2025. Adossés au Massif de la Tournette, ce sont actuellement 5 cépages qui sont cultivés en biodynamie (l'altesse, la mondeuse blanche, la molette, le gringet et enfin la douce noire).

Pour finir, direction la commune de Doussard, au lieu-dit « Glière dessus », à 17 km d'Annecy. Un hameau implanté sur un coteau de forte pente, autrefois totalement dédié à la vigne. Une activité qui a cessé depuis maintenant 60 ans. Ici, nous découvrons le projet de réhabilitation des vignes d'autrefois, des vignes agroforestières. Un projet colossal mené par 4 associés sur 17 hectares de surface. Cette réhabilitation a pu voir le jour grâce à Raphaël, chef de culture, qui prépare les sols pour accueillir les premières plantations, mais également Jérémie Dupraz, vigneron à Apremont, qui apporte son expertise. L'activité débutera mi-décembre sur 3 ha et aura comme ambition de voir les premières vendanges en 2027. Pas moins de 13 cépages côtoieront différentes cultures (notamment l'apiculture).

Next, the group visited the vineyards of Menthon-Saint-Bernard, run by Florent Heritier. Located at the foot of Chateau de Menthon, he manages 3.5 hectares planted with a diverse array of grapes, including Altesse, Mondeuse Blanche, Jacquère, Gringet, Viognier, Mondeuse Noire, Douce Noire, and Gamaret. The first vintage from Menthon-Saint-Bernard was produced in 2022, with two biodynamically inspired cuvees: Les Tourelles and Les Côtes.

The day continued with a lunch featuring Francis Rousset, a passionate winemaker from Villaz, working under the name "Vins du Coteaux des Girondales." Research by Duchemin reveals that Villaz once had 10 hectares of vineyards in 1730. Rousset began his work in 2016 and now cultivates nine grape varieties, including Altesse, Chardonnay, Roussanne, and Mondeuse Noire, to highlight the region's unique characteristics.

The next stop was Talloires, where Philippe Heritier of Domaine des Orchis initiated a project in 2019. Despite initial challenges, he remains optimistic about this vineyard's potential. Situated between two waterfalls, the 1.2-hectare plot benefits from a stunning location but faces natural obstacles. Héritier currently grows five biodynamic varieties: Altesse, Mondeuse Blanche, Molette, Gringet, and Douce Noire.

Finally, the group visited Doussard, at the "Glière dessus" site, a hamlet 17 km from Annecy. This steep hillside, once entirely dedicated to vineyards, has not seen active cultivation for 60 years. A massive rehabilitation project led by four partners aims to revitalize 17 hectares of agroforestry vineyards. Supported by the Bauges Natural Park, the site will also feature an open-air gallery and educational facilities.

Thanks to the determination of these professionals, the history of the Annecy basin vineyards is being rewritten. With the lake's thermal regulation and the altitude's influence, could this terroir represent the vineyard of tomorrow?

Marie Wodecki, *Meilleur Jeune Sommelier de France 2023*,
membre de l'Association des Sommeliers de Savoie-Alpes-Bugey
Photos : Association des Sommeliers de Savoie-Alpes-Bugey



Soutenu par le parc naturel des Bauges, nous verrons à l'avenir une galerie d'exposition à ciel ouvert, un bâtiment pour accueillir le public de tout âge dans l'objectif de fournir des activités pédagogiques.

Pour conclure, l'histoire du vignoble annécien continue de s'écrire grâce à ces professionnels, intimement persuadés du devenir de ce terroir. En effet, de par la présence du lac qui joue un rôle majeur de régulation thermique mais également de par l'altitude, le vignoble du lac d'Annecy n'est-il pas LE vignoble de demain ?

LES VINS DÉGUSTÉS AU COURS DE CETTE JOURNÉE WINES TASTED DURING THE DAY

- Vin de France « **Les Grandes Suites** », **Les vignes du Lac 2023** : un vin élaboré à partir du cépage altesse issu du terroir de Veyrier-du-Lac. Un vin de caractère mettant en exergue toutes les qualités organoleptiques du cépage altesse.
- Vin de France « **Les Grandes suites** », **Les vignes du Lac 2023 fût de chêne** : ici, même cépage, même millésime mais un élevage différent. En effet, l'altesse séjournera quelques mois en fût de chêne afin de nous offrir une complexité aromatique remarquable.
- Vin de France « **Les Tourelles** » **2023, Florent Héritier** : un vin issu des cépages altesse, jacquère et viognier. L'élevage pour ce millésime a eu lieu en œuf béton afin de nous offrir une certaine spontanéité.
- Vin de France « **Les Tourelles** » **2022, Florent Héritier** : pour ce millésime, le vin aura séjourné 12 mois en cuve et 12 mois en barrique. Un vin abouti, expressif, tout en restant sapide et rafraîchissant.
- Vin de France « **Avé** », **Francis Rousset 2023** : un vin issu du cépage altesse qui n'a subi aucune filtration. Un vin éclatant, peu sulfité, nous offrant une expression sincère de ce fabuleux cépage.
- Vin de France « **Les Côtes** » **2023, Florent Héritier** : assemblage de mondeuse et gamaret élevés en cuve. Un vin rouge offrant un plaisir immédiat.
- Vin de France « **Les Côtes** » **2023, Florent Héritier** : un assemblage dominé par la mondeuse associée au gamaret et ayant subi un élevage en barrique. Un vin gastronomique, aux tanins extrêmement bien intégrés.
- Vin de France « **Mataï** » **2023, Francis Rousset** : ici c'est tout le caractère épicé et charnu de la mondeuse issue du vignoble de Villaz qui s'exprime.
- Vin de France "Les Grandes Suites," **Les Vignes du Lac 2023**: a wine crafted from the Altesse grape, grown in the Veyrier-du-Lac terroir. This wine highlights the full spectrum of the Altesse grape's organoleptic qualities, offering a bold and characterful expression.
- Vin de France "Les Grandes Suites," **Les Vignes du Lac 2023 Oak Barrel**: made from the same grape and vintage, this version undergoes aging in oak barrels for a few months, resulting in remarkable aromatic complexity and a layered profile.
- Vin de France "Les Tourelles" **2023, Florent Heritier**: a blend of Altesse, Jacquère, and Viognier. This vintage was aged in concrete eggs, lending the wine a spontaneous and vibrant character.
- Vin de France "Les Tourelles" **2022, Florent Heritier**: aged for 12 months in tanks followed by 12 months in barrels, this vintage is polished, expressive, and refreshingly sapid.
- Vin de France "Avé," **Francis Rousset 2023**: an unfiltered Altesse wine, lightly sulfited, offering a radiant and sincere expression of this remarkable grape variety.
- Vin de France "Les Côtes" **2023, Florent Heritier (Tank-aged)**: a red wine blend of Mondeuse and Gamaret, aged in tanks, delivering immediate drinking pleasure with a bright, fruit-forward profile.
- Vin de France "Les Côtes" **2023, Florent Heritier (Barrel-aged)**: a gastronomic red wine where Mondeuse dominates the blend, complemented by Gamaret and aged in barrels. The result is a wine with beautifully integrated tannins, perfect for refined pairings.
- Vin de France "Mataï" **2023, Francis Rousset**: a Mondeuse wine from the Villaz vineyard, showcasing its spicy and fleshy character, with depth and boldness that encapsulates the essence of this grape variety.

LES GASTRONOMADES 2025

un hommage à l'art de la sommellerie et à ses jeunes talents

Les Gastronomades, événement incontournable de la gastronomie française, ont célébré leur 30^e édition à Angoulême, mettant en lumière l'art de la sommellerie et la passion des jeunes talents.

Parmi les moments forts, le concours des élèves sommeliers a permis à de jeunes passionnés de démontrer leur expertise et leur amour du vin. Organisé par l'Association des Sommeliers du Poitou-Charentes, ce concours a rassemblé des étudiants issus de formations spécialisées, tous désireux de se mesurer à travers des épreuves exigeantes et de séduire un jury composé de professionnels aguerris.

L'Association des Sommeliers du Poitou-Charentes, engagée dans la promotion de la sommellerie et la transmission des savoirs, a joué un rôle central dans la réussite de cet événement. Grâce à son investissement et à la qualité de son organisation, ce concours a mis en lumière la relève prometteuse de la profession et offert une expérience enrichissante à tous les participants.

The Gastronomades: celebrating 30 years of French gastronomy excellence

|| *The Gastronomades, a cornerstone event in French gastronomy, celebrated its 30th edition in Angoulême, showcasing the art of sommellerie and the passion of young talents.*

One of the event's highlights was the sommelier student competition, where young enthusiasts demonstrated their expertise and love for wine. Organized by the Association des Sommeliers du Poitou-Charentes, the competition brought together students from specialized training programs, eager to test their skills through challenging tasks and impress a jury of seasoned professionals.

The Association des Sommeliers du Poitou-Charentes, dedicated to promoting sommellerie and passing on knowledge, played a pivotal role in the success of this event. Thanks to its commitment and outstanding organization, the competition shone a spotlight on the profession's promising future and provided a valuable learning experience for all participants.



Fabrice Sommier, sommité reconnue dans le monde de la sommellerie, a honoré de sa présence cette édition des Gastronomades. Meilleur Ouvrier de France et président de l'Union de la Sommellerie Française, il a partagé son expertise avec le public et les jeunes talents présents.

Lors de l'événement, il a notamment parrainé le concours des jeunes sommeliers, participé à une dégustation de bières à la brasserie d'Angoulême La Débauche, et animé une dégustation de cognacs et pineaux à l'aveugle. Sa présence a été une source d'inspiration pour les participants et les visiteurs, renforçant l'importance de la sommellerie dans la gastronomie française.

Les Gastronomades ont une nouvelle fois démontré leur rôle essentiel dans la promotion des métiers de la gastronomie et de la sommellerie, offrant une plateforme d'expression aux jeunes talents et favorisant les échanges entre professionnels et amateurs. La participation de figures emblématiques comme Fabrice Sommier, combinée à l'engagement de l'Association des Sommeliers du Poitou-Charentes, souligne l'importance de la transmission du savoir et de la passion aux nouvelles générations. Ces initiatives assurent la pérennité et l'évolution de ces métiers d'excellence.

Texte et photos : Association des Sommeliers du Poitou-Charentes

Fabrice Sommier, a renowned figure in the world of sommellerie, graced this edition of the Gastronomades with his presence. As a Meilleur Ouvrier de France and President of the Union de la Sommellerie Française, he shared his expertise with the audience and the aspiring talents.

During the event, Fabrice Sommier sponsored the young sommelier competition, participated in a beer tasting at Angoulême's La Débauche Brewery, and hosted a blind tasting of cognacs and pineaux. His presence was a source of inspiration for both participants and visitors, emphasizing the vital role of sommellerie in French gastronomy.

The Gastronomades once again highlighted their essential role in promoting careers in gastronomy and sommellerie, offering a platform for young talents to shine and fostering connections between professionals and enthusiasts. The involvement of iconic figures like Fabrice Sommier, combined with the dedication of the Association des Sommeliers du Poitou-Charentes, underscores the importance of transmitting knowledge and passion to the next generation. These initiatives ensure the preservation and evolution of these professions of excellence.

Aurélie
Vigneronne à Piégon (26)

De solides racines pour nourrir de grandes ambitions.

DU CÔTÉ DES VALEURS SÛRES ET DES INSPIRATIONS FUTURES

 Cofinancé par l'Union européenne



 **CÔTES DU RHÔNE**
CULTIVONS LE RESPECT

wolffEReu - ©Richard Spring - Tous droits réservés - 02/2025

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

- 2022 ● **100 points**
Yves Beck
- 2020 ● **100 points**
James Suckling
Jeb Dunnuck
Vert de Vin
The Wine Independent
Bettane & Desseauve
- 2018 ● **100 points**
Jeb Dunnuck
- 2016 ● **100 points**
The Wine Advocate
The Wine Independent
Le Figaro
- 2015 ● **100 points**
Jeb Dunnuck
- 2010 ● **100 points**
The Wine Advocate
The Wine Independent
Jeb Dunnuck
Yves Beck
- 2009 ● **100 points**
The Wine Advocate
The Wine Independent
Jeb Dunnuck
Bettane & Desseauve
- 2005 ● **100 points**
The Wine Advocate
Jeb Dunnuck
Wine Spectator
The Wine Independent
- 2000 ● **100 points**
The Wine Advocate
The Wine Independent
Jeb Dunnuck

CHÂTEAU PAVIE

SAINT-ÉMILION
1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ "A"

25 vendanges, 25 ans de perfection.

Avec sa bouteille d'exception, le millésime 2022 incarne un savoir-faire unique et une passion inégalée. Véritable joyau, il reflète notre quête incessante de l'excellence et l'authenticité de notre terroir.

Reconnu et célébré par les plus grands critiques à travers le monde, Château Pavie reste une référence absolue, un emblème intemporel de la perfection viticole.

Ce millésime 2022, avec son éclat singulier, honore notre statut prestigieux de 1^{er} Grand Cru Classé "A", témoignage de notre héritage et de notre engagement.

Merci à vous, nos fidèles amateurs et passionnés, qui partagez ce voyage d'exception. Continuons de rêver en grand pour les 25 prochains millésimes.

Gérard Perse



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

HELGA PIAGNO

LA PASSION DU VIN



D'origine italienne, Helga Piagno a fait de Paris sa terre d'adoption. Depuis cinq ans, elle est la cheffe sommelière du restaurant gastronomique Helen (Paris 8^{ème}). Elle se passionne depuis toujours pour les vins français.

L'anglais, l'allemand, l'italien, le français, mais aussi le japonais, Helga Piagno maîtrise cinq langues, dont quatre parfaitement. A l'origine, cette Italienne native de la petite ville de Pordenone (région du Frioul) se destinait à une carrière linguistique. Mais après avoir suivi des études de langue à Venise, elle commence à s'intéresser au vin.

Lors de sa formation en sommellerie, en deuxième année, un mois entier était consacré aux vins français et la jeune femme y découvre alors le pinot noir de Bourgogne, une révélation selon elle. «Le vin de Bourgogne, c'est magique, les appellations font rêver. Ce sont des vins avec de la minéralité, de la complexité, du velours mais tout en finesse», raconte-t-elle. Une fois son diplôme en poche, direction la France pour partir à la découverte du patrimoine viticole français. En tant que chef de rang dans un restaurant du côté de Saint-Pourçain (Allier) d'abord, avant de partir pour la Loire.

Après quelques années, la jeune femme rentre en Italie où elle passe quelques saisons dans la région du Sud-Tyrol, puis à Milan. Mais sa passion pour la France la rattrape et la jeune sommelière retransverse les frontières pour s'installer en Bourgogne, puis en Champagne, avant de partir deux années en Angleterre. En 2019, elle décide finalement de s'installer durablement à Paris. Un choix qu'elle n'avait pas anticipé. «Je ne me suis jamais vu habiter à Paris, je la voyais comme une grande ville sale!». Pourtant aujourd'hui, Helga Piagno apprécie sa vie parisienne.

En tant que cheffe sommelière au restaurant expert en poisson Helen, elle s'applique à faire découvrir des pépites du terroir tricolore à ses clients. A la carte figurent plus de 280 références de vins, blancs et rouges principalement, quasiment tous en biodynamie, dont 60% viennent de Bourgogne, sa région de cœur, 10% de Loire, 20% de Condrieu et 10% de Corse. «Je privilégie des vigneron récoltants, qui font tout de A à Z. Le vin doit être minéral, long avec une structure bien présente, légèrement fruité (...). Les gens ne boivent plus autant qu'avant. Souvent, les clients ne prennent qu'un verre, le vin doit aller avec tout, les carpaccios, les poissons chauds, les entrées et les crustacés». La jeune femme, qui connaît bien les habitudes de ses clients, utilise régulièrement son Coravin pour conserver au mieux les grands crus. Depuis peu, avec le directeur de l'établissement, elle stocke des vins millésimés pour parfaire sa carte. Elle attache également une grande importance au saké qu'elle propose au verre.

Helga Piagno: A passion for wine

Originally from Italy, Helga Piagno has made Paris her adopted home. For the past five years, she has been the head sommelier at the fine dining restaurant Helen (Paris 8). Her passion for French wines has been a lifelong pursuit.

Fluent in English, German, Italian, French, and proficient in Japanese, Helga Piagno initially set her sights on a linguistic career. Born in the small town of Pordenone in the Friuli region, she pursued language studies in Venice before discovering a deep interest in wine.

During her sommelier training, an entire month of her second year was dedicated to French wines. It was then that she encountered Burgundy's Pinot Noir—a true revelation. “Burgundy wine is magical; its appellations are enchanting. These wines have minerality, complexity, and a velvety texture, yet remain incredibly refined,” she explains. After earning her diploma, she set off for France to explore its rich wine heritage, beginning as a chef de rang in a restaurant in Saint-Pourçain (Allier) before moving to the Loire Valley.

After several years, she returned to Italy, working in South Tyrol and later in Milan. Yet, her passion for France soon drew her back. She lived in Burgundy, then Champagne, before spending two years in England. In 2019, she made the unexpected decision to settle in Paris permanently. “I never imagined myself living in Paris; I thought of it as a big, dirty city!” she admits. But today, she fully embraces Parisian life.

As head sommelier at Helen, a seafood-focused restaurant, she is dedicated to introducing her clients to hidden gems from French vineyards. The wine list features over 280 selections, predominantly biodynamic whites and reds, with 60% from Burgundy—her region of heart—10% from the Loire, 20% from Condrieu, and 10% from Corsica. “I prioritize independent winemakers who oversee everything from start to finish. A great wine must have minerality, length, and structure, with a subtle fruitiness (...). People don't drink as much as they used to. Often, they'll order just one glass, so the wine must pair well with everything—carpaccios, warm fish dishes, appetizers, and shellfish”.

Understanding her clientele's preferences, she frequently uses her Coravin system to preserve fine wines. Recently, alongside the restaurant's director, she has started aging vintage wines to enhance the selection. She also places great importance on sake, offering it by the glass to complement her carefully curated list.

Claire-Sophie Martin

LE PETIT PLUS : / EXTRA:



*Son vin idéal sur un poisson ?
Her ideal wine pairing for fish?*

**Savennières
Roche aux Moines,
Domaine aux Moines
(Loire), millésime 2019.**

**Savennières - Roche aux Moines,
Domaine aux Moines (Loire),
vintage 2019.**

DÉCOUVERTES

ROUTE DES VINS
50 itinéraires de rêve, Nathalie Richard

A travers 3 livres illustrés de magnifiques photos, partez à la découverte des plus belles routes viticoles à travers le monde, avec Route des vins dans le monde, Route des vins en Amérique du Nord et Route des vins en Espagne et au Portugal.

Through three beautifully illustrated books, explore the most stunning wine routes around the world with Route des vins dans le monde, Route des vins en Amérique du Nord and Route des vins en Espagne et au Portugal.

Éditions Ulysse – 27,99 €



COLLABORATION

Sac pour bouteilles par Lolo Chatenay et Fabrice Sommier

Fabrice Sommier, Meilleur Ouvrier de France Sommelier s'est associé à Lolo Chatenay pour créer un sac de transport de bouteilles en cuir. Fabriqués dans les ateliers de Lolo Chatenay à Lyon, ces sacs sont 100 % made in France.

www.lolo-chenay.com - Sac 1 bouteille : 120 €
Sac 3 bouteilles : 295 € - Sac 6 bouteilles : 395 €



Bottle bag by Lolo Chatenay and Fabrice Sommier

Fabrice Sommier, Meilleur Ouvrier de France Sommelier, has partnered with Lolo Chatenay to create a leather bottle carrier. Crafted in Lolo Chatenay's workshops in Lyon, these bags are 100% made in France.

GOURMANDISE

CÂLIN POLISSON,
Liquoristerie de Provence

Inspiré des célèbres calissons, Câlin Polisson allie avec gourmandise Marc de Provence et botaniques provençaux (fruits confits, amande, fleur d'oranger...), portés par la douceur d'un lait végétal.

Inspired by the famous calissons, Câlin Polisson deliciously blends Marc de Provence with Provençal botanicals (candied fruits, almond, orange blossom...), enhanced by the smoothness of a plant-based milk.

Bouteille de 50 cl – 17% vol. – 33 € TTC



À la croisée des sciences et des arts, ce livre fait de la vision le point d'appui du dégustateur, offrant de nombreux indices sur l'état du vin, les cépages, son terroir et son évolution, pour retrouver le plaisir de goûter avec les yeux.

At the crossroads of science and art, this book makes vision the cornerstone of wine tasting, offering numerous clues about the wine's condition, grape varieties, terroir, and evolution, rediscovering the pleasure of tasting with your eyes.

Éditions de la Martinière
45 € TTC
216 pages



CHROMATIQUE

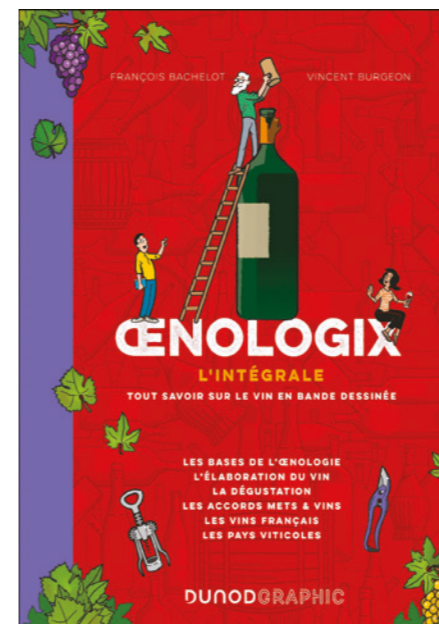
L'Œil du vin,
lire les couleurs du vin,

Florence de La Rivière, Bénédicte Bortoli et Jérôme Bryon

BD

OENOLOGIX : l'intégrale
Tout savoir sur le vin en BD,
François Bachelot

Lucien vient d'être engagé comme directeur artistique chez Bakanale, agence de communication spécialisée dans le vin... un domaine auquel il ne connaît pas grand-chose ! Heureusement, ses collègues Charlotte et Jean vont se charger de son apprentissage.



Lucien has just been hired as an art director at Bakanale, an agency specializing in wine communication... a field he knows little about! Luckily, his colleagues Charlotte and Jean are there to guide him through his learning journey.

Dunod Graphic - 296 pages

ULTRA PREMIUM

Santa Teresa

Bicentenario Ron Ultra Anejo Ron Ultra Anejo

Santa Teresa présente son premier rhum ultra premium aux arômes de cacao, de vanille et de clou de girofle se terminant par un riche caramel foncé. Un assemblage des rhums les plus anciens, vieilliss pendant au moins 15 ans.

Santa Teresa presents its first ultra-premium rum with aromas of cocoa, vanilla, and cloves, finishing with rich dark caramel. A blend of the oldest rums, aged for at least 15 years.

Édition très limitée au prix de 500 €



ICE CREAM

GLENMORANGIE, a tale of ice cream



Un single malt doux et crémeux où se mêlent des notes de pêche melba et de vanille, rehaussées par une touche de sorbet citron, de topping coco et de sauce caramel qui fait écho aux saveurs des crèmes glacées.

A smooth and creamy single malt featuring notes of peach melba and vanilla, enhanced by a touch of lemon sorbet, coconut topping, and caramel sauce, echoing the flavors of ice cream.

Prix : 36,90 €

CHILI

ESCUDO ROJO
Gran Reserva Carmenere 2021

Le savoir-faire apporté par les œnologues de Baron Philippe de Rothschild, a permis de révéler le caractère du carmenere avec structure et élégance en bouche, dans un flamboiement de fruits rouges et noirs, tout en rondeur, relevée par une acidité équilibrée et rafraîchissante.

Thanks to the expertise of the Baron Philippe de Rothschild winemakers, this Carmenere reveals its character with structure and elegance on the palate, showcasing vibrant red and black fruits with a balanced and refreshing acidity.

Bouteille de 75 cl – 16,90 € TTC



CHÂTEAU PICHON BARON

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



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



WINE PARIS 2025 une affluence record

Wine Paris 2025 a affirmé son statut de premier rendez-vous mondial des vins et spiritueux, après trois jours d'une affluence record de 52 622 visiteurs, dont 45 % d'internationaux venus de 154 pays.

Dans un contexte géo-économique incertain, marqué par l'instabilité politique, la déconsommation et les défis environnementaux, les professionnels de la filière ont trouvé au cœur du salon une source d'inspiration et d'influence primordiale pour l'avenir de l'industrie des vins et spiritueux. Plus qu'un événement, Wine Paris s'impose comme un moteur pour tout un secteur, un espace où l'essentiel reprend ses droits : partage, échanges sincères, moments de convivialité et dialogues commerciaux constructifs.

WINE PARIS 2025, CATALYSEUR D'IDÉES POUR LA FILIÈRE

L'engagement et la capacité de Wine Paris à rassembler les acteurs du secteur autour de contenus de haute expertise ont une nouvelle fois été confirmés lors de cette édition, avec une affluence record aux différentes animations et conférences.

Ce rôle de référent s'ancre encore davantage grâce à *Voice of the Industry*, la plateforme d'analyse lancée par Vinexposium, dédiée aux enjeux du secteur du vin et des spiritueux, décryptés par des acteurs majeurs de la filière et des institutions internationales.

WINE PARIS 2025: A RECORD ATTENDANCE

Wine Paris 2025 has reaffirmed its status as the world's premier wine and spirits event, following three days of record-breaking attendance, welcoming 52,622 visitors, 45% of whom were international, representing 154 countries.

In an uncertain geo-economic context marked by political instability, declining consumption, and environmental challenges, industry professionals found in the heart of the exhibition an essential source of inspiration and influence for the future of the wine and spirits sector.

More than just an event, Wine Paris has established itself as a driving force for the entire industry—an environment where the essentials take center stage: sharing, sincere exchanges, moments of conviviality, and constructive business dialogues.

Wine Paris 2025: a catalyst for industry innovation

Wine Paris' commitment and ability to bring together industry players around high-level expertise were once again confirmed during this edition, with record attendance at various activities and conferences.

This reference role is further strengthened by *Voice of the Industry*, the analytical platform launched by Vinexposium, dedicated to key issues in the wine and spirits sector. This initiative offers insights from major industry players and international institutions.



WINE PARIS 2025, SOMMET DU COMMERCE MONDIAL DES VINS ET SPIRITUEUX

L'édition 2025 a enregistré +80% de surface dédiée à l'international par rapport à 2024 avec trois halls entiers réservés. Avec 54 pays exposants, 116 pavillons internationaux (dont 8 nouveaux participants) et 45 % de ses visiteurs venant de 154 pays, Wine Paris 2025 a confirmé son rôle de sommet du commerce mondial du vin et des spiritueux.

L'engagement de Vinexposium en faveur du développement commercial s'est également reflété dans l'augmentation de 35 % de la participation des principaux acheteurs des marchés clés. Le service de mise en relation a atteint un nouveau palier de performance en doublant le nombre de rendez-vous en ligne entre producteurs et acheteurs.

Par ailleurs, la participation française a enregistré une hausse de 7 %, avec une représentation de l'ensemble des régions viticoles françaises et la participation de vignerons indépendants, de coopératives, de maisons de négoce et de grandes marques.

BE SPIRITS, L'EXCELLENCE MONDIALE DES SPIRITUEUX À L'HONNEUR

En 2025, Be Spirits a connu une expansion significative, avec 34 pays producteurs exposants, 47 % de surface supplémentaire par rapport à l'édition 2024 et près de 300 exposants dont 76% de nouveaux. Aux côtés des nombreuses grandes marques françaises présentes, l'international s'est fortement développé avec 2,5 fois plus d'exposants internationaux et 10 nouveaux pays exposants sur Be Spirits.

«En cette période d'incertitude, de crise économique et de perte de sens, l'isolationnisme n'est pas une option. En combinant les forces et en favorisant l'innovation, l'engagement de tous les acteurs de l'industrie ainsi que les liens entre les sphères économiques et politiques, nous pouvons mettre en œuvre des solutions. Au fil des années, Wine Paris s'est imposé dans les esprits du monde entier comme une source d'influence vitale. Plus que jamais, l'édition 2025 a joué un rôle crucial pour tous les acteurs nationaux et internationaux de l'industrie du vin et des spiritueux», conclut Rodolphe Lameyse, directeur Général de Vinexposium.

Avec un calendrier 2025 couvrant l'ensemble des continents et la tenue prochaine de Vinexpo America (7 et 8 mai à Miami), Vinexpo Asia (du 27 au 29 mai à Singapour), Vinexpo India (11 et 12 octobre à Mumbai) et World Bulk Wine Exhibition (24 et 25 novembre à Amsterdam), Vinexposium ouvre la voie pour accompagner ses partenaires à chaque étape de leur développement international.



Wine Paris 2025: the global summit for wine and spirits trade

The 2025 edition saw an 80% increase in space dedicated to international exhibitors compared to 2024, with three entire halls reserved. With 54 exhibiting countries, 116 international pavilions (including eight new participants), and 45% of visitors coming from 154 countries, Wine Paris 2025 confirmed its role as the global summit for the wine and spirits trade.

Vinexposium's commitment to commercial development was also reflected in a 35% increase in participation by key market buyers. The matchmaking service reached a new level of performance, doubling the number of online meetings between producers and buyers.

Furthermore, French participation increased by 7%, with representation from all French wine regions and the involvement of independent winemakers, cooperatives, trading houses, and major brands.

Be Spirits: showcasing global excellence in spirits

In 2025, Be Spirits experienced significant growth, with 34 producing countries exhibiting, a 47% increase in exhibition space compared to the 2024 edition, and nearly 300 exhibitors, 76% of whom were new. Alongside numerous major French brands, the international presence expanded significantly, with 2.5 times more international exhibitors and 10 new exhibiting countries at Be Spirits.

"In this period of uncertainty, economic crisis, and loss of direction, isolationism is not an option. By combining forces and fostering innovation, the commitment of all industry players, as well as stronger ties between economic and political spheres, we can implement solutions. Over the years, Wine Paris has become a vital source of influence worldwide. More than ever, the 2025 edition played a crucial role for all national and international players in the wine and spirits industry", concluded Rodolphe Lameyse, CEO of Vinexposium.

With a 2025 calendar covering all continents and the upcoming editions of Vinexpo America (May 7-8 in Miami), Vinexpo Asia (May 27-29 in Singapore), Vinexpo India (October 11-12 in Mumbai), and the World Bulk Wine Exhibition (November 24-25 in Amsterdam), Vinexposium continues to pave the way for supporting its partners at every stage of their international development.

EN SAVOIR → WINEPARIS.COM





Vins de St-Émilion - Montagne.

MILLÉSIME BIO 2025

des vins toujours plus énergiques et vibrants

Une 32^e édition très professionnelle du plus grand salon du monde de vins, bières et spiritueux bio, où presque 10 000 visiteurs sur 3 jours intenses se sont donnés rendez-vous parmi 1 500 stands de vigneron ou de distillateurs chevronnés venus de 16 pays.

C'est surtout la qualité des visiteurs d'une cinquantaine de pays différents, composée de cavistes, sommeliers, négoce import-export, où même d'acheteurs étrangers privés alertent au placement financier, le voyage fut très bien gouverné par l'organisation SudVin Bio.

L'essor incontestable du marché du vin, avec ou sans alcool, bières et spiritueux, permet de répondre sans artifice, aux souhaits des distributeurs et des consommateurs exigeants.

Des techniques de biodiversité (spécifique : variété des espèces dans un espace donné, génétique : la diversité des gènes au sein d'une même espèce, écosystémique : analyse du nombre et de la diversité des communautés d'espèces qui se retrouvent ensemble car elles participent au même écosystème) de plus en plus affûtées sont présentées, l'importance des arbres en milieu viticole, la création d'un environnement favorable à l'accueil de la faune auxiliaire, l'apport organique dans les sols, le développement des microclimats parcellaires définissent par exemple la richesse ou l'inverse de la biodiversité dans un milieu donné.

Millésime BIO reflète les valeurs de durabilité, d'équité et d'innovation, en valorisant la première région bio d'Europe : l'Occitanie.

Pour cette édition, mon habitude choisie pour les vins premium reste de mise, cette fois en France, en Italie, au Portugal et même en Roumanie, tous aux saveurs poétiques, où le sommelier aura plaisir d'en partager les essences auprès de ses convives.

Millésime Bio 2025: wines more energetic and vibrant than ever || *The 32nd edition of the world's largest organic wine, beer, and spirits trade show was a highly professional event, drawing nearly 10,000 visitors over three intense days. Attendees explored 1,500 stands showcasing expert winemakers and distillers from 16 countries.*

More than anything, the quality of the visitors—hailing from around 50 countries, including wine merchants, sommeliers, import-export professionals, and even private foreign investors—underscored the prestigious reach of this event, expertly organized by SudVin Bio.

The undeniable rise of organic wines, both alcoholic and non-alcoholic, as well as organic beers and spirits, continues to meet the expectations of demanding distributors and consumers in an authentic way.

Increasingly refined biodiversity techniques are being introduced, including specific biodiversity (species variety within a given area), genetic biodiversity (the diversity of genes within a single species), and ecosystem biodiversity (analyzing the number and diversity of species communities that coexist as part of the same ecosystem). Factors such as the importance of trees in vineyards, the creation of a favorable environment for beneficial fauna, the addition of organic matter to soils, and the development of parcel-specific microclimates help define the richness—or, conversely, the decline—of biodiversity in a given environment.

Millésime Bio embodies the values of sustainability, fairness, and innovation while showcasing Europe's leading organic wine-producing region: Occitanie.

For this edition, my focus remained on premium wines, this time selecting outstanding producers from France, Italy, Portugal, and even Romania—each offering poetic flavors that any sommelier would delight in sharing with their guests.

From reds and whites to sparkling wines and a variety of grape varieties, I curated a selection focused on fresh flavors—an illuminating kaleidoscope tailored for this new visit to eco-conscious exhibitors.

My recommendations for this year start in Burgundy, emphasizing originality, new discoveries, complexity, vibrancy, sensuality, and remarkable aromatic and gustatory richness, masterfully crafted by winemakers who respect their vines and terroirs. These winemakers deserve credit for pushing the boundaries of innovation, engaging in meticulous experimental vinification to reveal the beauty of wine—like a piece of music or a deeply moving poem.

At Domaine Clos de La Chapelle (5 hectares), Pierre Meurgey delighted me with an exceptional lineup. The 2023 whites were stunning, including two Meursaults—"Les Vignes Blanches" and the Premier Cru "Charmes"—alongside Corton Charlemagne Grand Cru. The Beaune Premier Cru "Les Reversées" and Pernand-Vergelesses Premier Cru "Sous Frétille" offered powerful fruit expressions that ignited the tasting experience. The 2023 reds, marked by precision and fine spice—some with white pepper notes—were exceptional. Standouts included Beaune Premier Cru "Champs Pimont," Volnay Premier Cru "En Carelle" and "Clos de la Chapelle" (Monopole), Pommard Premier Cru "Les Chanlins" (Très Vieilles Vignes) and "Les Grands Epenots," culminating in the grand finale: Corton Bressandes Grand Cru.

In Terrasses du Larzac, I have been closely following two highly acclaimed estates for several vintages, especially in 2024. The first, Mas Cal Demoura (16 hectares, Goumard family, Jonquières), delivered an array of thrilling reds: the 2023 blends "Terre de Jonquières," "Les Combariolles," and "Fragments" (Syrah, Mourvèdre, Cinsault). In Saint-Guilhem-du-Désert, "L'Étincelle" (Chenin, Carignan, Roussanne, Petit Manseng) offered a mineral complexity rare for this region.



Vins d'Italie.



Vins du Minervois.

Avec le Domaine Clos de La Chapelle, 5 ha, Pierre Meurgey m'a enjoué de bonheur gustatif sur la série présentée. Les blancs de 2023 sont atomiques pour les 2 Meursault « Les Vignes Blanches » et le 1^{er} Cru « Charmes », Corton Charlemagne Grand Cru. Le Beaune 1^{er} Cru « Les Reversées » et Pernand-Vergelesses 1^{er} Cru « Sous Frétille » de bonne puissance fruitée ont lancé avec ferveur la dégustation.

Les rouges 2023 précis à l'épice fine, certains de poivre blanc, m'ont fuselé le palais tels que Beaune 1er Cru « Champs Pimont », Volnay 1^{er} Cru « En Carelle » et « Clos de la Chapelle » Monopole, Pommard 1^{er} Cru « Les Chanlins » Très Vieilles Vignes et « Les Grands Epenots », pour finir en apothéose avec Corton Bressandes Grand Cru.

En Terrasses du Larzac, je suis depuis plusieurs millésimes 2 domaines au résultat plébiscité, surtout cette dernière année 2024 : le premier Mas Cal Demoura Famille Goumard à Jonquières, 16 ha, nous cingle de bonheur gustatif avec les rouges blend 2023 « Terre de Jonquières », « Les Combariolles » et « Fragments » 2023 (syrah, mourvèdre, cinsault), puis en Saint Guilhem du Désert « L'étincelle » (chenin, carignan, roussanne, petit manseng) jouit d'une complexité minérale inédite dans cette région.

Le deuxième, Mas Combarèla, Olivier Faucon, dégoupille ses meilleures grenades bachiques 2021 avec « Ode aux Ignorants » blend en barriques et l'opulent « Lueurs d'Espar » mourvèdre maj. en amphores et fûts, puis « Grain de Folie » 2024 (cinsault syrah) Vin de France, « L'Éclat » 2022 (chenin, carignan) St Guilhem du Désert.

Sérieux changement au Domaine Daurion, 55 ha, Languedoc, Pezenas, Pays d'Oc, en pleine rénovation intégrale des chais et revêtement des productions de cuvées, m'a donné un grand plaisir avec la dégustation, aux notes musicales fraîches et enjouées pour « Secrets de Caux » 2024 en 2 rosés réussis, l'un en cinsault, l'autre blend et un chardonnay jeunes vignes. Une inauguration en prévision juin prochain avec des surprises artistiques contemporaines.

Le Domaine de Pélican en Pays d'Oc fait glisser 1 glouglou superbe à la production confidentielle, Lo Gafèt 2023 & 2024, une infusion gustative digeste de syrah, grenache à chacun sa quille. Le Domaine L'Anqueven, Pays d'Oc avec Frédéric Fage, « L'Amphore » 2022 clairette vieilles vignes ou celle de petit verdot ravira le palais exigeant par sa vivacité.

Dans le Bordelais, j'ai choisi de pointer sur des vigneron dont le vent en poupe laisse pantois. Maison Blanche à Montagne par Despagne-Rapin est l'as des 7 cuvées sans faute : « Vinum Simplex » solera nature cabernet franc 7 millésimes, « Eleanor, » glouglou, « Amélie Constant »

The second, Mas Combarèla (Olivier Faucon), unveiled its finest 2021 creations: "Ode aux Ignorants" (blend aged in barrels) and the opulent "Lueurs d'Espar" (Mourvèdre aged in amphoras and barrels). Additional highlights included "Grain de Folie" 2024 (Cinsault, Syrah, Vin de France) and "L'Éclat" 2022 (Chenin, Carignan, Saint-Guilhem-du-Désert).

At Domaine Daurion (55 hectares, Languedoc, Pézenas, Pays d'Oc), a full-scale winery renovation and a strategic shift in cuvée production brought great excitement. The tasting featured lively and fresh "Secrets de Caux" 2024 in two successful rosés (one Cinsault, the other a blend) and a young-vine Chardonnay. A grand opening with contemporary artistic surprises is planned for June.

Domaine de Pélican (Pays d'Oc) produced a superbly drinkable, small-batch wine: "Lo Gafèt" 2023 & 2024—an easy-drinking infusion of Syrah and Grenache. At Domaine L'Anqueven (Pays d'Oc), Frédéric Fage impressed with "L'Amphore" 2022, an old-vine Clairette and Petit Verdot that will captivate discerning palates with its vibrancy.

In Bordeaux, I've chosen to highlight winemakers whose rising success is nothing short of astonishing. Maison Blanche in Montagne, run by Despagne-Rapin, is the master of flawless cuvées, with an impressive lineup: Vinum Simplex, a solera-style natural Cabernet Franc spanning seven vintages; Eleanor, a delightfully easy-drinking red; Amélie Constant Brut Nature; Pour La Vie, a direct-press Cabernet Franc rosé; and three expertly crafted parcel selections—Paula (South), Oriens (Southeast), and Petra 2020 (North), Burgundy-style Cabernet Francs with almost magical precision. And that's without even mentioning their three well-established traditional cuvées, which remain as solid as ever.

Raise your glasses! Château Mangot Grand Cru Classé Saint-Émilion 2020 & 2022, with Yan Todeschini at the helm, stood out for its complexity and freshness, blending tension and fruit impeccably. The bonus? "Distique 14" Grand Cru Saint-Émilion 2021—a perfectly balanced Cabernet Franc. Château Fleur de Lisse - Saint Emilion Grand Cru - Vignobles Jade SAS Famille Teycheney à St Hippolyte charmed me with "Bien-Aimé de Fleur de Lisse", "Font Fleurie" and the grand cuvée in 2020, aged in a mix of amphorae and barrels, with the art of an exceptionally skilled oenologist.



Vins du Rhône.



Vins du Médoc.

Brut Nature, « Pour La Vie » rosé cabernet franc pressurage direct et les 3 cuvées parcelaires Sud, Sud-Est, Nord pour Paula, Oriens, Petra 2020 cabernet franc à la bourguignonne conçues avec dextérité magicienne - sans compter les 3 cuvées traditionnelles déjà bien connues somme toute toujours bien en place.

Haut les flingues ! Château Mangot Grand Cru Classé St Emilion 2020 & 2022 au stand avec Yan Todeschini aux manettes d'un cru complexe, frais alliant tension et fruit « o top ! », plus bonus cuvée « Distique 14 » Grand Cru St Emilion 2021 cabernet franc bien gouvernée.

Château Fleur de Lisse - Saint Emilion Grand Cru – Vignobles Jade SAS Famille Teycheney à St Hippolyte m'a charmé avec « Bien-Aimé de Fleur de Lisse », « Font fleurie » et la grande cuvée en 2020 à l'élevage mix amphores et fûts ou barriques avec l'art de l'œnologue des plus avivés.

Dans le Médoc, le Château Peylaby à St Germain d'Estueil, fortifie l'appellation avec des cuvées de rouge bien sévères et nature, au parfum de fruits et de fleurs bien sensuel.

Les incontournables en biodynamie, Château Dufort-Vivens, Ferrière-Margaux et Haut-Bages Libéral-Pauillac disposent d'une gamme à l'expérimentation variée et toujours réussie, alliant vin nature, amphore et agroforesterie utile et tactique.



Vins d'Anjou.

In the Médoc, Château Peylaby in St Germain d'Estueil strengthens the appellation with well-structured and natural red cuvées, with sensual fruit and floral aromas. The biodynamic essentials, Château Dufort-Vivens, Ferrière-Margaux, and Haut-Bages Libéral-Pauillac, offer a range of varied and always successful experiments, combining natural wine, amphora aging, and useful and tactical agroforestry.

In the excellence of Loire wines, this time I chose to highlight the creations of Fabien Duveau, biodynamic on 16 ha in Anjou, with "Humelay" Chacé 2023, a single-parcel white Cabernet Franc in Vin de France, the Chenin cuvées "Hunaudière" 2023, "Poyeux" Chacé 2022, "Clos de Bellevue" St Cyr 2023, "Bois du Chêne" Brézé 2022 – Saumur, the Cabernet Franc crus "Menais" Varrains, "Bourg" Varrains, "Bas Poyeux" Chacé 2023, "Hauts Poyeux" Chacé 2022 – Saumur Champigny. A very attractive selection with high gustatory precision, go for it!

Château des Vaults, Domaine du Closel in Savennières, 15 ha, gives birth to majestic wines for all budgets, the Chenin cuvées "Belle-Dame" 2023, Vin de France, "La Jalousie", "Les Caillardières" on sandstone schists, "Clos des Papillons" on quartz schists 2022 - Savennières, and a red from a 2 ha parcel "Une Emotion" 2022 Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon.

...



Vins du Gers.



Vins du Rhône.



Vins Nantais.

Dans l'excellence des vins de la Loire, j'ai choisi cette fois de mettre en avant les créations de Fabien Duveau, biodynamie sur 16 ha dans l'Anjou, avec « Humelay » Chacé 2023 parcellaire blanc de cabernet franc en Vin de France, le chenin des cuvées « Hunaudière » 2023, « Poyeux » Chacé 2022, « Clos de Bellevue » St Cyr 2023, « Bois du chêne » Brézé 2022 – Saumur, le cabernet franc des crus « Menais » Varrains, « Bourg » Varrains, « Bas Poyeux » Chacé 2023, « Hauts Poyeux » Chacé 2022 – Saumur Champagne. Un ensemble très attractif et de haute précision gustative, foncez ! Château des Vaults, Domaine du Closel à Savennières, 15 ha, donne naissance à des vins majestueux pour toutes les bourses, les cuvées en chenin « Belle-Dame » 2023, Vin de France, « La Jalousie », « Les Caillardières » sur schistes gréseuses, « Clos des Papillons » sur schistes quartz 2022 - Savennières et un rouge sur 2 ha de parcelle « Une Emotion » 2022 cabernet franc et cabernet sauvignon.

En Anjou Noir, Domaine Frédéric Mabileau, Clos des Quarterons, Château de Minière à St Nicolas de Bourgueil et Bourgueil en tandem avec de Suronde in Quarts de Chaume Grand Cru alignent à eux 3, les musquetaires « frantastiques » pour découvrir l'appellation tant en dégustation de chenin ou de cabernet franc, qu'en visite œnologique ficelée haute couture avec grande spontanéité. Citons pour le premier, les blancs « Chemin des Milles Rocs », « Anima » Nature Vin de France, les 2 en 2023, puis les rouges « Les Racines » 2022, « Les Coutures » 2021, « Eclipse N°14 » Très vieilles vignes 2018. Pour le deuxième, 3 rouges affûtés « Clos de la Gaucherie » 2023, « Vieilles Vignes » 2022, « Grand Mont » 2020 pour ne citer qu'eux. Le troisième en tandem, « Ceci n'est pas un blanc », « Ceci n'est pas un rouge » 2023 Vin de France, « L'œuvre » 2019 blanc, « Vignes Centenaires » 2018, Quarts de Chaume Grand Cru 2021, « Bulles Rouge de Minière » 2020 pour se restreindre sur une immense série ici. Une aventure gustative Hi-Fi aux étiquettes soignées par un talentueux peintre de la vigne et de la nature en connivence !

Château Bois-Brinçon, Famille Cailleau à Blaison-Saint-Sulpice en Anjou façonne des cuvées vertueuses en blanc (Terre de Grès 2023, Le Clos des Cosses Monopole 2022, Les Saules de Montbenault 2019) en rouge (La Seigneurie 2023, Garance 2022 Très Vieilles Vignes, Clos des Savarières Faye d'Anjou Coteaux du Layon 2011).

Le Fief Noir à Val-du-Layon en Anjou Noir, 30 ha, fait épanouir une escarcelle de cuvées d'anthologie en cépage chenin « L'Echappée-Les Vins Candides », « L'Ame de Fond-Les Contemplatifs », « Potardière », « Cartelles », « Bonnes Blanches » 2022 et la bulle 0 sucre en blanc libre « Ô Temps suspend ton vol blanc-Les Aériennes » en fraîcheur minérale, puis en cépages grolleau, pineau d'aunis, cabernet sauvignon, cabernet franc « Cocagne », « Révolution » 2022, « Somnambule-Les Vins Candides », « Le Rêveur » 2021 ma favorite ! Une variété de blend à ravir les accords fins en restauration de haute volée.

In Anjou Noir, Domaine Frédéric Mabileau, Clos des Quarterons, Château de Minière in St Nicolas de Bourgueil and Bourgueil, in tandem with de Suronde in Quarts de Chaume Grand Cru, align as the three "frantastic" musketeers to discover the appellation, both through tastings of Chenin or Cabernet Franc and through high-fashion, spontaneous wine tourism visits. Let's mention for the first, the whites "Chemin des Milles Rocs", "Anima" Nature Vin de France, both in 2023, then the reds "Les Racines" 2022, "Les Coutures" 2021, "Eclipse N°14" Très Vieilles Vignes 2018. For the second, three sharp reds: "Clos de la Gaucherie" 2023, "Vieilles Vignes" 2022, "Grand Mont" 2020, to name just a few. The third, in tandem, offers "Ceci n'est pas un blanc", "Ceci n'est pas un rouge" 2023 Vin de France, "L'œuvre" 2019 white, "Vignes Centenaires" 2018, Quarts de Chaume Grand Cru 2021, "Bulles Rouge de Minière" 2020, to limit ourselves in a vast series here. A high-fidelity gustatory adventure with labels crafted by a talented painter of the vine and nature in harmony! Château Bois-Brinçon, Famille Cailleau in Blaison-Saint-Sulpice in Anjou, shapes virtuous cuvées in white (Terre de Grès 2023, Le Clos des Cosses Monopole 2022, Les Saules de Montbenault 2019) and red (La Seigneurie 2023, Garance 2022 Très Vieilles Vignes, Clos des Savarières Faye d'Anjou Coteaux du Layon 2011). Le Fief Noir in Val-du-Layon in Anjou Noir, 30 ha, produces an exceptional range of Chenin cuvées: "L'Echappée-Les Vins Candides", "L'Ame de Fond-Les Contemplatifs", "Potardière", "Cartelles", "Bonnes Blanches" 2022, and the 0-sugar sparkling white "Ô Temps suspend ton vol blanc-Les Aériennes" with a fresh mineral profile. Then, in Grolleau, Pineau d'Aunis, Cabernet Sauvignon, and Cabernet Franc, "Cocagne", "Révolution" 2022, "Somnambule-Les Vins Candides", "Le Rêveur" 2021—my favorite! A variety of blends to delight fine dining pairings at the highest level. Domaine Patrick Baudouin - Anjou in Chaudefonds-sur-Layon, presented by Paul Barbazanges, confirmed for me the richness of the Loire Valley's meteoric crus with "La Fresnaye" Cabernet Franc and "Les Coteaux d'Ardenay" blend 2018, "Les Touches" Cabernet Sauvignon 2020, then in Chenin "Effusion" and "Savennières-Bellevue" 2022, "Le Cornillard", "Clos des Bruandières", "Ronceray-Les Zeersiles" 2020, "Les Gâts" 2017 (north-east exposure with hydrocarbon sensations), "1896-Coteaux du Layon" 2022, "Quarts de Chaume" 2018, "Maria Juby" 2004, a luscious wine with angelic flavors.

Tenuta Santa Lucia in Mercato Saraceno caught my attention with the white "Pagadebit" Romagna 2023, featuring hawthorn blossom minerality, alongside a red "Paride" Romagna 2019.

Massimago, Veneto, 30 ha, put me in a "panic" with its killer Amarone del Valpolicella wines: "Conte Gastone" 2020, "Grand Vin Amarone" 2018, and "Profasio" 2021 Valpolicella Superiore (Corvina, Corvinone, Rondinella).

Domaine Patrick Baudouin - Anjou à Chaudefonds-sur-Layon présenté par Paul Barbazanges, m'a confirmé la richesse des crus météores du Val de Loire avec « La Fresnaye » cabernet franc et « Les Coteaux d'Ardenay » blend 2018, « Les Touches » cabernet sauvignon 2020, puis en chenin « Effusion » et « Savennières-Bellevue » 2022, « Le Cornillard », « Clos des Bruandières », « Ronceray-Les Zeersiles » 2020, « Les Gâts » 2017 expo Nord-Est aux sensations hydrocarbonées, « 1896-Coteaux du Layon » 2022, « Quarts de Chaume » 2018, « Maria Juby » 2004 en liquoreux aux saveurs angéliques.

Tenuta Santa Lucia à Mercato Saraceno, j'ai tilté sur le blanc « Pagadebit » Romagna 2023 en fleur d'aubépine minérale au côté d'un rouge « Paride » Romagna 2019.

Massimago, Veneto, 30 ha, m'a mis « en panique » avec ses tueries Amarone del Valpolicella « Conte Gastone » 2020, « Grand Vin Amarone » 2018, puis « Profasio » 2021 Valpolicella Superiore (corvina, corvinone, rondinella).

Croce di Febo en Toscane Nobile Di Montepulciano m'a galvanisé avec les rouges « Noble » blend 2019 (sangiovese et plus), « Cappucini » 2019, la dinguerie « Pietra » 2019 et « Somaio » blanco (malvasia, trebbiano, canaiolo bianco et grechetto) 2024.

Au Portugal, dans l'Alentejo, j'ai découvert le cépage blanc loureiro avec les cuvées « Lour-inho » au domaine Cortes de Cima Vila Nova de Milfontes sur le millésime 2023 et « Salino » à la salinité sapide, ainsi que « Chaminé » blanc et rouge blend cépages régionaux, « Muscat d'Alexandrie – Branco » et « Nat'Cool – Palhete » 2024 syrah viognier au litre ! L'ensemble des crus est riche de saveurs océaniques et méritoires, un panel fourni !

Un voyage frais, digeste à la tension gustative aromatique équilibrée et riche de sensations quelques fois insolentes, mais très en demandes d'accords de mets fins.

A l'année prochaine !

Texte et photos : Frédéric Beneix



Vins Roumains.

Croce di Febo in Tuscany Nobile Di Montepulciano thrilled me with the red blends "Noble" 2019 (Sangiovese and more), "Cappucini" 2019, the stunning "Pietra" 2019, and "Somaio" blanco (Malvasia, Trebbiano, Canaiolo Bianco, and Grechetto) 2024.

In Portugal, in Alentejo, I discovered the white Loureiro grape with the cuvées "Lour-inho" from Cortes de Cima Vila Nova de Milfontes, vintage 2023, and "Salino" with its savory salinity. Also, "Chaminé" in both white and red blends of regional grape varieties, "Muscat d'Alexandrie - Branco", and "Nat'Cool - Palhete" 2024 Syrah Viognier by the liter! The entire range of wines is rich in oceanic and deserving flavors, offering an extensive selection.

A fresh, digestible journey with balanced aromatic gustatory tension, full of sometimes bold yet highly sought-after sensations for refined food pairings.

See you next year!



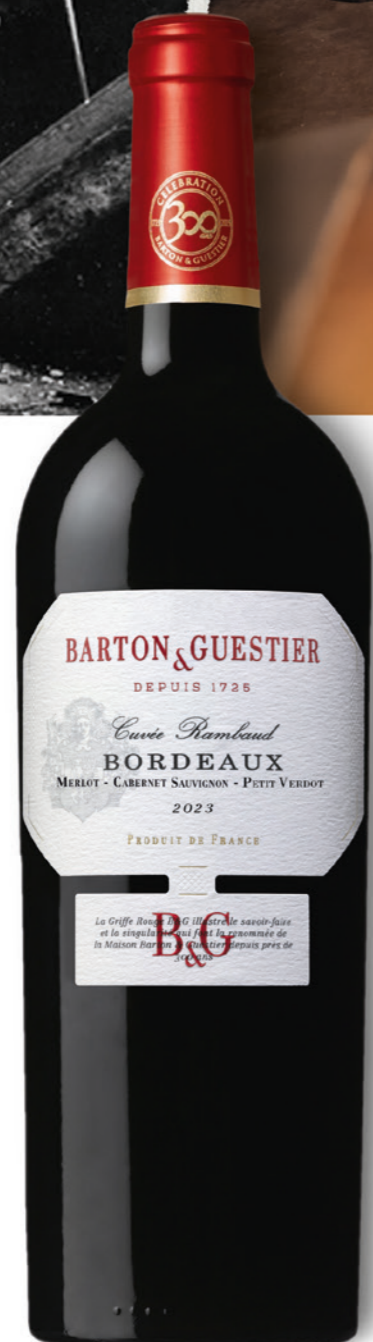
Vins Portugais.



**300
YEARS OLD,
STILL
PUSHING.**

*Today we celebrate our heritage,
embrace innovation, and toast
to a future filled with exceptional
wines and unforgettable moments.*

B&G



ENJOY OUR WINES RESPONSIBLY

**EUROPEAN
WINERY
OF THE YEAR**



BARTON & GUESTIER
DEPUIS 1725

GRANDI LANGHE 2025 :

**l'événement viticole le plus important du Piémont,
avec de nombreuses excellences et plusieurs nouveautés**

La neuvième édition de GRANDI LANGHE 2025 s'est terminée avec un nombre toujours croissant de visiteurs. L'événement le plus important d'Italie pour le commerce du vin, organisé par le Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani avec le Consorzio di Tutela Roero et en collaboration avec Piemonte Land of Wine, continue d'enregistrer une croissance constante de la fréquentation ; plus de 5 000 visiteurs, dont environ 20 % de l'étranger.

Grande satisfaction pour les 500 domaines viticoles présents, dont 380 des Langhe et du Roero et 120 du reste du Piémont, qui ont présenté plus de 3000 références de tous les vins piémontais DOC et DOCG. Succès également pour l'espace presse, une nouveauté cette année, qui a accueilli plus de 150 journalistes, italiens et internationaux, qui ont pu déguster plus de 700 références des derniers millésimes DOC et DOCG de tout le Piémont.

Le Consortium prépare son programme aux Etats-Unis entre février et mars, ce qui prouve que les Etats-Unis restent un des marchés de référence pour les appellations piémontaises. Le Barolo DOCG affiche +6 % pour l'année 2024 en bouteille par rapport à l'année 2023, et en particulier + 32 % pour le mois de décembre, confirmant l'intérêt pour le Barolo et le dernier millésime 2021 qui arrive sur le marché. Le Barbaresco DOCG est stable comme les autres appellations. Mention spéciale également pour le Langhe DOC et en particulier le Langhe DOC Nebbiolo, qui a marqué un + 12 % annuel.

Giovanni Annicchino

Grandi Langhe 2025: the most important wine event in Piedmont, showcasing excellence and new highlights

The ninth edition of Grandi Langhe 2025 concluded with a continuously growing number of visitors. Italy's most significant wine trade event, organized by the Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani together with the Consorzio di Tutela Roero and in collaboration with Piemonte Land of Wine, continues to record a steady increase in attendance. This year, over 5,000 visitors attended, with approximately 20% coming from abroad.

Great satisfaction was expressed by the 500 wineries present, including 380 from Langhe and Roero and 120 from the rest of Piedmont, which showcased over 3,000 different labels spanning all Piedmont DOC and DOCG wines. The press area, a new feature this year, was also a success, welcoming more than 150 Italian and international journalists, who had the opportunity to taste over 700 wines from the latest DOC and DOCG vintages across Piedmont.

The Consortium is now preparing its U.S. tour between February and March, further proving that the United States remains a key market for Piedmont appellations. Barolo DOCG saw a +6% increase in bottled production for 2024 compared to 2023, with a remarkable +32% surge in December alone, confirming strong interest in Barolo and the upcoming 2021 vintage hitting the market. Barbaresco DOCG remains stable, along with other appellations. Special mention goes to Langhe DOC, particularly Langhe DOC Nebbiolo, which recorded an annual growth of +12%.



Andrea Ferrero (Directeur du Consorzio di Tutela Barolo et Barbaresco), Giovanni Annicchino (SI), Sergio Germano (Président du Consorzio di Tutela Barolo et Barbaresco).

VINITECH-SIFEL 2024, OU COMMENT RELEVER LES DÉFIS DU SECTEUR

Du 26 au 28 novembre, plus de 37 000 visiteurs ont franchi les portes du Parc des Expositions de Bordeaux pour le salon mondial des filières vitivinicole, arboricole et maraîchère, Vintech-Sifel. Au programme, une offre complète couvrant chaque étape de la production, tout en explorant des solutions axées sur l'optimisation des pratiques, l'automatisation, la transition écologique, ou encore l'ouverture à de nouveaux marchés.

Avec 750 exposants et plus de 70 conférences au programme, dans un contexte où les défis économiques pèsent lourdement sur l'agriculture, cet événement biennal a su attirer les acteurs majeurs de ces filières. Professionnels et experts ont alors abordé des enjeux cruciaux et explorer les innovations susceptibles de façonner l'avenir. Parmi les nouveautés marquantes de cette édition figurait un espace dédié aux stratégies de commercialisation et à l'évolution des attentes des consommateurs, afin d'anticiper les transformations des marchés mondiaux.

Vintech-Sifel 2024: tackling industry challenges

From November 26 to 28, more than 37,000 visitors gathered at the Bordeaux Exhibition Centre for Vintech-Sifel, the global exhibition for the wine, arboriculture, and vegetable production industries. The event showcased a comprehensive range of solutions addressing every stage of the production process, with a particular focus on optimizing practices, automation, ecological transition, and opening up to new markets.

Featuring 750 exhibitors and over 70 conferences, this biennial event successfully attracted key players from these sectors, even amidst a challenging economic climate for agriculture. Professionals and experts tackled critical issues and explored innovations poised to shape the future of the industry. Among the standout features of this edition was a dedicated area for marketing strategies and evolving consumer expectations, aimed at anticipating global market transformations.

Delegations from 80 countries, with strong representation from Spain, Italy, Portugal, and Switzerland, as well as participants from Argentina, Chile, South Africa, and newcomers from Eastern Europe and the UK, offered exhibitors new commercial opportunities and expanded the event's international reach.

Emmanuel Viollet, Head of the Exhibition, remarked: "The overwhelmingly positive feedback from our exhibitors reaffirms the crucial role of this event in identifying solutions and opening up new perspectives. It's a vital moment for these sectors to connect, especially during challenging times."

Vintech-Sifel has already announced its next edition, scheduled for November 24–26, 2026, at the Bordeaux Exhibition Centre.

EN CHIFFRES / KEY FIGURES

- 37 000 professionnels
37,000 professionals
- 750 exposants
750 exhibitors
- 80 pays
80 countries represented
- 70 000 m²
70,000 m² of exhibition space
- 5 pôles d'exposition
5 exhibition zones
- 6 parcours thématiques
6 thematic tracks
- 70 conférences et forums
70 conferences and forums

Des délégations de 80 pays, avec une forte présence de l'Espagne, l'Italie, le Portugal, la Suisse, des pays comme l'Argentine, le Chili ou l'Afrique du Sud, et de nouveaux venus d'Europe de l'Est et du Royaume-Uni, ont permis aux exposants d'explorer de nouveaux horizons commerciaux et d'accroître la portée internationale du salon.

Emmanuel Viollet, responsable du salon : « Les nombreux retours positifs de nos exposants réaffirment le rôle clé du salon pour trouver des solutions et des perspectives. Un temps fort d'autant plus essentiel pour permettre aux filières de se rencontrer dans un contexte de crise ».

Le Salon Vintech-Sifel donne d'ores et déjà rendez-vous à tous les professionnels du 24 au 26 novembre 2026 au Parc des Expositions de Bordeaux.

Photo : Artiste Associé Photographes

EN SAVOIR → WWW.VINITECH-SIFEL.COM

LA MAISON
CARDINALE
• UNE MAISON CRÉATIVE •

www.lamaisoncardinale.com

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

L'IDENTITÉ À PART DES CORBIÈRES BLANCS



On sait de cette large et grande appellation qu'elle offre une diversité abyssale de terroirs, de profils et de faiseurs. On ne peut passer sous silence la nature cinématique et les paysages spectaculaires de la première AOP du Languedoc. Vous parcourez ces 9000 hectares de Narbonne à Quéribus entre monts, plaines, plateaux, et souvent jusqu'à des arpentés nichés dans d'incroyables espaces isolés. Il faut reconnaître que ces pics karstiques, les plateaux argilo-calcaires et les plaines de calcaires coralliens racontent toute la diversité des profils organoleptiques et battent en brèche l'idée reçue d'une terre de vins lourdauds, patauds ou monochromes.

La dégustation à l'aveugle, sise dans l'ODG des Corbières, démontra la diversité des profils des vins rencontrés et révéla l'existence de magnifiques blancs sur lesquels nous nous attarderons ici. Si ces derniers représentent à peine 5% des volumes produits sur une production avoisinant les 280 000 hectolitres, on s'émerveilla de la variété et de la qualité globale de nectars amples, complexes et surtout frais. On retiendra le retour en grâce du grenache blanc, parfaitement adapté aux pentes les plus caillouteuses et abruptes de l'AOC.

The distinct identity of Corbières white wines

|| This vast and extensive appellation is renowned for its astonishing diversity of terroirs, wine styles, and winemakers. One cannot overlook the dynamic nature and breathtaking landscapes of Languedoc's first AOP. As you traverse its 9,000 hectares from Narbonne to Quéribus, you encounter mountains, plains, plateaus, and often parcels nestled in remarkably isolated spaces. The karst peaks, clay-limestone plateaus, and coral limestone plains illustrate the full range of organoleptic profiles, challenging the common misconception that this land produces heavy, clumsy, or monotonous wines.

A blind tasting, held at the Corbières ODG, highlighted the diversity of wine styles found in the region and revealed some outstanding white wines, which we will focus on here. While whites represent only about 5% of the total production—around 280,000 hectoliters annually—the variety and overall quality of these ample, complex, and above all, fresh wines were a revelation. Notably, white Grenache has regained prominence, proving perfectly suited to the appellation's stoniest and steepest slopes.

Mas Osmose, l'Elixir 2022, signe un vin de facture assez gourmande avec ses notes au nez de pralin, d'amande et de guimauve. La bouche dense et très équilibrée offre de jolis amers de relance. Une complexité sans lourdeur aucune.

Château Caraguilhes, La Font Blanche 2023, en biodynamie, issu de grenache blanc, de roussanne et de vermentino offre des arômes très expressif de coing, d'agrumes frais et d'abricot sec. La bouche est droite et séveuse autour de notes d'essence de fleurs. Ici encore la richesse va de pair avec l'élégance et la fraîcheur. Une immense réussite.

Château de Luc, Les Jumelles 2023, constitué à 70% de grenache blanc, s'impose au nez autour de notes résineuses, voire oléagineuses d'une jolie complexité. La bouche pleine de grâce reste enrobante et charnue jusqu'au bout.

Mas Osmose, L'Elixir 2022 presents a gourmet profile with praline, almond, and marshmallow aromas. The dense yet perfectly balanced palate delivers lovely bitters on the finish. A complexity free of any heaviness.

Château Caraguilhes, La Font Blanche 2023, a biodynamic blend of white Grenache, Roussanne, and Vermentino, bursts with expressive aromas of quince, fresh citrus, and dried apricot. The palate is precise and sapid, featuring floral essence notes. Once again, richness is paired with elegance and freshness—an outstanding success.

Château de Luc, Les Jumelles 2023, composed of 70% white Grenache, displays resinous and even oily complexity on the nose. The graceful, enveloping, and fleshy palate lingers beautifully.



Château Caraguilhes, Solus 2023, élevé en demi-muids et amphores, est marqué par des fruits mûrs et des agrumes pleins de pepes. Si la bouche est encore un peu marquée par les élevages, on devine un vin en train de se faire autour d'une matière cintrée et une finale d'une grande netteté. De la belle ouvrage.

Château Montfin, Sur Pilotis 2023, constitué d'un tiers de grenache blanc, d'un tiers de roussanne et d'un tiers de vermentino, séduit rapidement avec des notes d'amandes et de fruits estivaux parfaitement mûrs. La bouche grasse et charnue présente de beaux amers, sur un lit de miel de bruyère et de lavande. Un vin de paysage sudiste.

Mas des Caprices, B to B 2022, élaboré à partir de beaux et délicats grenaches blancs, offre longueur et densité en bouche. On déambule joyeusement entre fleurs capiteuses et fruits charnus. Une belle réussite en terres de Port Mahon.

Une meilleure définition des terroirs de la Montagne d'Alaric, des Terrasses de Lézignan, Lagrasse, de Port Mahon ou de Corbières Durban ont permis de revisiter les assemblages de blancs et de réinterpréter les grands cépages pour se trouver une véritable identité.

Texte et photos : Henry Clemens

Château Caraguilhes, Solus 2023, aged in demi-muids and amphorae, showcases ripe fruit and vibrant citrus notes. While the palate is still influenced by its élevage, the wine reveals a structured core and a precise, clean finish. A remarkable effort.

Château Montfin, Sur Pilotis 2023, an equal blend of white Grenache, Roussanne, and Vermentino, immediately seduces with almond and perfectly ripe summer fruit aromas. The rich, fleshy palate features lovely bitters, resting on a bed of heather and lavender honey. A true expression of the southern landscape.

Mas des Caprices, B to B 2022, crafted from delicate, high-quality white Grenache, offers length and density on the palate. One joyfully meanders between opulent floral notes and luscious fruits—a great success from the lands of Port Mahon.

A more refined understanding of the terroirs of Montagne d'Alaric, Terrasses de Lézignan, Lagrasse, Port Mahon, and Corbières Durban has allowed winemakers to rethink white wine blends and reinterpret noble grape varieties, forging a true identity for Corbières whites.



WWW.ANGELUS.COM

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



FRANÇOIS-XAVIER MORIZOT, nouveau Commandeur de l'Ordre des Coteaux de Champagne

François-Xavier Morizot, directeur de l'activité Champagne des maisons Mumm et Perrier-Jouët, a été nommé Commandeur de l'Ordre des Coteaux de Champagne. Cette prestigieuse distinction souligne son engagement envers la filière champenoise et son rôle dans la promotion de l'excellence des vins de Champagne. A cette occasion la cérémonie s'est tenue au sein même de la Maison G.H. Mumm.

« La Maison Mumm incarne à la fois la tradition et l'audace, un esprit de célébration ancré dans l'excellence. C'est ce même dévouement que je porte chaque jour ».

Originaire de la région, François-Xavier Morizot s'engage à renforcer l'impact de l'Ordre en valorisant le savoir-faire des vignerons tout en faisant rayonner le terroir champenois à l'échelle internationale. Inspiré par des figures comme Marzio Snozzi, ancien directeur général des champagnes Mumm et Perrier-Jouët, il ambitionne à son tour de perpétuer l'héritage de la Champagne tout en explorant de nouvelles perspectives tournées vers l'avenir. Il y a tant à dire sur la Champagne ! Son histoire, ses hommes, et bien sûr ses mythiques maisons, qui font rayonner la région, mais aussi la grandeur de la France et la beauté du monde du vin.

Xavier Lacombe

François-Xavier Morizot, new Commander of the Ordre des Coteaux de Champagne || François-Xavier Morizot, Head of Champagne Operations at the Mumm and Perrier-Jouët houses, has been appointed Commander of the Ordre des Coteaux de Champagne. This prestigious distinction highlights his commitment to the Champagne industry and his role in promoting the excellence of Champagne wines. The ceremony was held at Maison G.H. Mumm.

"Maison Mumm embodies both tradition and boldness—a spirit of celebration rooted in excellence. This is the same dedication I bring to my work every day".

A native of the region, François-Xavier Morizot is dedicated to strengthening the Order's impact by showcasing the expertise of winegrowers while enhancing the international reputation of the Champagne terroir. Inspired by figures such as Marzio Snozzi, former CEO of Mumm and Perrier-Jouët, he aims to carry forward Champagne's legacy while exploring new, forward-looking perspectives.

There is so much to say about Champagne—its history, its people, and of course, its legendary houses, which not only shine a light on the region but also elevate France's prestige and the beauty of the wine world.

À PROPOS DE L'ORDRE DES COTEAUX DE CHAMPAGNE

Cette confrérie internationale, basée à Reims, célèbre et promeut les vins de Champagne en rassemblant plus de 4 000 passionnés et experts à travers le monde. Elle organise des événements de haut standing visant à renforcer le prestige et le rayonnement de la Champagne et de son terroir.

About the Ordre des Coteaux de Champagne

This international fraternity, based in Reims, celebrates and promotes Champagne wines, bringing together over 4,000 enthusiasts and experts worldwide. It organizes prestigious events to enhance the prestige and global influence of Champagne and its terroir.

VINEXPO AMERICA

7-8
MAY
MIAMI 2025

Miami Beach Convention Center



An event by
VINEXPOSIUM

VINEXPOAMERICA.COM
#VINEXPOAMERICA



Restructuration d'envergure des VIGNOBLES CRUSE-LORENZETTI



Les Vignobles Cruse-Lorenzetti, regroupant les Châteaux d'Issan, Pédesclaux, Lafon-Rochet, et Lilian Ladouys, ont engagé une restructuration ambitieuse pour coller au plus près de leurs terroirs.

Début 2024, les Châteaux Lafon-Rochet et Lilian Ladouys, tous deux en appellation Saint-Estèphe et certifiés Agriculture Biologique, ont fusionné juridiquement. Le but? Mutualiser les ressources tout en améliorant toujours plus la qualité des vins. Une restructuration parcellaire est aussi en cours afin de maximiser le potentiel qualitatif et relever les défis climatiques, tout en valorisant harmonieusement les terroirs respectifs de chaque vin.

A ces fins, Christophe Congé dirigera désormais le Château Pédesclaux à Pauillac. Fort de son expérience pauillacaise au sein des Châteaux Lafite Rothschild et Duhart-Milon, il contribuera à son développement, avec également un ambitieux projet de vin blanc. Vincent Bache-Gabrielsen prendra quant à lui la direction de Château Lafon-Rochet, s'appuyant sur sa connaissance approfondie des vignobles de Saint-Estèphe et particulièrement de Château Lilian Ladouys. Sous la supervision d'Emmanuel Cruse, Christophe et Vincent collaboreront étroitement, alliant leurs expertises de manière croisée afin que l'un devienne le conseiller de l'autre.

Cohérence et spécialisation façon haute couture, portée par une émulation collective, cet ensemble devrait contribuer à retranscrire la singularité des terroirs de manière toujours plus poussée, tout en maximisant le développement de chaque propriété.

Texte et photos : Xavier Lacombe

Major restructuring of Vignobles Cruse-Lorenzetti || *Vignobles Cruse-Lorenzetti, which includes Châteaux d'Issan, Pédesclaux, Lafon-Rochet, and Lilian Ladouys, has embarked on an ambitious restructuring to align even more closely with its terroirs.*

At the beginning of 2024, Châteaux Lafon-Rochet and Lilian Ladouys—both located in the Saint-Estèphe appellation and certified organic (Agriculture Biologique)—legally merged. The goal? To pool resources while continuously improving wine quality. A parcel restructuring is also underway to maximize qualitative potential, address climate challenges, and enhance the distinct terroirs of each wine.

To this end, Christophe Congé will now oversee Château Pédesclaux in Pauillac. Drawing on his extensive experience in Pauillac at Châteaux Lafite Rothschild and Duhart-Milon, he will contribute to its development, including an ambitious white wine project. Vincent Bache-Gabrielsen will take over the management of Château Lafon-Rochet, leveraging his deep knowledge of the Saint-Estèphe vineyards, particularly Château Lilian Ladouys. Under the supervision of Emmanuel Cruse, Christophe and Vincent will work closely together, sharing their expertise in a reciprocal manner, with each acting as an advisor to the other.

With a focus on coherence and haute couture-level specialization, driven by collective synergy, this restructuring aims to further express the uniqueness of each terroir while maximizing the growth of every estate.

EN SAVOIR → WWW.VIGNOBLESCRUSELORENZETTI.COM

FRENCH BLOOM

la Révolution de l'Extra Brut 0,0%

Depuis sa création en 2019 par Maggie Frerejean-Taittinger, son époux Rodolphe, et Constance Jablonski, French Bloom s'est rapidement imposée comme une référence dans le domaine des vins effervescents sans alcool.



En moins de trois ans, la marque a su séduire plus de 50 pays, grâce à des cuvées élaborées à partir de cépages biologiques de chardonnay et de pinot noir provenant de vignobles français, ainsi qu'à une méthode de désalcoolisation avant-gardiste. Puis, en octobre 2024, un partenariat stratégique avec Moët Hennessy marque un tournant décisif pour French Bloom, affirmant sa vision commune pour construire ensemble l'avenir des vins effervescents sans alcool.

En 2025, French Bloom poursuit sa quête d'innovation en dévoilant son Extra Brut. Élaboré à partir de chardonnay 100% biologique, ce Blanc de Blancs affiche une composition unique : 0,0% d'alcool, sans sucre, sans sulfites et seulement une calorie. Un pari audacieux qui réinterprète les codes de la dégustation en s'adressant à une nouvelle génération de consommateurs en quête de raffinement, sans faire de compromis sur le plaisir gustatif. Avec cette cuvée, French Bloom démontre qu'il est possible de concilier richesse aromatique, authenticité du terroir et modernité. Bien plus qu'un simple vin sans alcool, cette cuvée révolutionne le secteur des vins effervescents en associant des techniques de vinification innovantes à un savoir-faire ancestral, tout en respectant l'environnement.

L'Extra Brut est aussi un hommage au terroir du Limoux (Languedoc), influencé par un climat océanique, qui lui confère une identité singulière. Le sol, riche en calcaire et en argile, offre au vin une minéralité vibrante et une fraîcheur remarquable, tout en préservant l'acidité naturelle des raisins.

L'élaboration de l'Extra Brut repose sur un processus de désalcoolisation de haute précision, utilisant une distillation sous vide à basse température. Ce procédé permet de conserver l'intégrité du vin tout en atteignant un taux d'alcool de 0,0%. Les raisins sont récoltés précocement afin de préserver leur fraîcheur et leur acidité, puis 30% des vins sont élevés en fûts de chêne pour apporter de la structure et du caractère. La distillation, réalisée en trois étapes à une température ne dépassant pas 32 degrés Celsius, garantit la pureté et la complexité aromatique du produit final.

Grâce à cette cuvée, French Bloom confirme ainsi son rôle de précurseur dans l'univers des vins effervescents sans alcool haut de gamme.

L'Extra Brut est disponible dans les établissements suivants : Restaurant Ducasse Baccarat ; La Grande Épicerie de Paris ; Les Galeries Lafayette Gourmet ; Duclot La Cave.

The Extra Brut is available at the following establishments: Restaurant Ducasse Baccarat; La Grande Épicerie de Paris; Les Galeries Lafayette Gourmet; Duclot La Cave.

EN SAVOIR → WWW.FRENCHBLOOM.COM

French Bloom: The Revolution of Extra Brut 0.0% || *Since its creation in 2019 by Maggie Frerejean-Taittinger, her husband Rodolphe, and Constance Jablonski, French Bloom has rapidly established itself as a benchmark in the non-alcoholic sparkling wine industry.*

In less than three years, the brand has captivated over 50 countries, thanks to its cuvées crafted from organic Chardonnay and Pinot Noir grapes sourced from French vineyards, combined with a cutting-edge dealcoholization method. Then, in October 2024, a strategic partnership with Moët Hennessy marked a decisive turning point for French Bloom, solidifying its shared vision to shape the future of non-alcoholic sparkling wines.

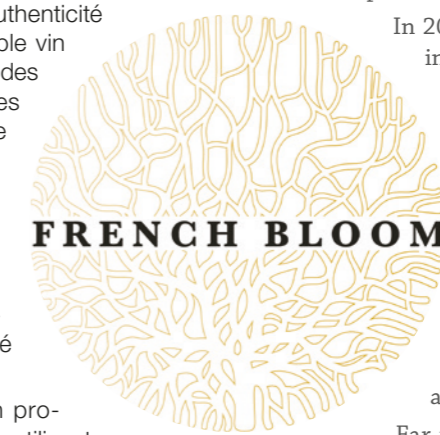
In 2025, French Bloom continues its pursuit of innovation by unveiling its Extra Brut. Made from 100% organic Chardonnay, this Blanc de Blancs boasts a unique composition: 0.0% alcohol, no sugar, no sulfites, and only one calorie. This bold move redefines the tasting experience, appealing to a new generation of consumers seeking sophistication without compromising on flavor. With this cuvée, French Bloom demonstrates that it is possible to harmonize aromatic richness, terroir authenticity, and modernity.

Far more than just an alcohol-free wine, this cuvée is revolutionizing the sparkling wine sector by combining innovative winemaking techniques with ancestral expertise, all while respecting the environment.

The Extra Brut is also a tribute to the Limoux terroir (Languedoc), shaped by an oceanic climate that gives it a distinctive identity. The limestone and clay-rich soil imparts vibrant minerality and remarkable freshness to the wine, preserving the grapes' natural acidity.

The creation of Extra Brut relies on a high-precision dealcoholization process using low-temperature vacuum distillation. This technique preserves the wine's integrity while achieving a 0.0% alcohol level. Grapes are harvested early to maintain their freshness and acidity, and 30% of the wines are aged in oak barrels to provide structure and character. The distillation process, conducted in three stages at temperatures not exceeding 32 degrees Celsius, ensures the purity and aromatic complexity of the final product.

With this cuvée, French Bloom reaffirms its role as a pioneer in the world of premium non-alcoholic sparkling wines.



EN DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

L'Extra Brut séduit par sa robe dorée et son effervescence fine. Le nez révèle des notes de fleurs blanches, tandis que la bouche offre une minéralité rafraîchissante, accompagnée de nuances d'abricots secs. La finale, élégamment saline, ajoute une belle tension et prolonge le plaisir en bouche. Pensé pour des accords gastronomiques raffinés, l'Extra Brut s'associe parfaitement avec des plats délicats, comme un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes.

The Extra Brut captivates with its golden hue and fine effervescence. On the nose, it reveals delicate notes of white flowers, while the palate offers a refreshing minerality, complemented by hints of dried apricots. The finish is elegantly saline, adding beautiful tension and extending the pleasure on the palate. Crafted for refined gastronomic pairings, the Extra Brut pairs perfectly with delicate dishes, such as a scallop carpaccio with citrus.

CHÂTEAU PETIT VAL

— Rose du Val Bordeaux 2024 —

Subtil et tout en finesse, Rose du Val 2024, rosé de pressurage, est élaboré dans le style des grands vins de Provence, tout en conservant la persistance et la rondeur caractéristiques des Bordeaux.

Sur un demi-hectare de sols sablo-argileux, les vignes de merlot (50 %) et de cabernet franc (50 %), âgées en moyenne de 35 ans, s'épanouissent grâce à une culture raisonnée. Aussi, le soin apporté à la vigne se traduit par un enherbement naturel permanent, un rang sur deux, et une densité de plantation de 6 100 pieds/ha, renforçant la concentration aromatique des raisins. Récoltées à la main, les baies sont ensuite soumises à un pressurage direct, préservant la fraîcheur et la pureté du fruit. La vinification à température contrôlée (18-20°C) assure l'expression des arômes délicats des cépages, tandis que l'élevage en cuves inox préserve la vivacité du vin. Avec un rendement maîtrisé de 40 hl/ha, la production se limite à 1 800 bouteilles et 600 magnums.

Mais qui de mieux que David Liorit, directeur d'exploitation de Château Petit Val, pour en parler ?

Comment définiriez-vous le profil aromatique de Rose du Val 2024 ?

Cette cuvée est issue de cépages emblématiques du Bordelais, 50 % de merlot et 50 % de cabernet franc. Nous proposons à notre clientèle un vin frais, dynamique et très aromatique.

En quoi le millésime 2024 se démarque-t-il des années précédentes ?

Pour la réalisation de ce vin, nous avons sélectionné des terroirs argileux afin de garantir des notes fruitées et florales qui le caractérisent.

Pour ce millésime 2024, nous avons choisi les plus belles grappes afin de garantir un niveau qualitatif pour concentrer les arômes ainsi qu'un bon équilibre entre acidité et alcool. Le tri sélectif à la réception et le nettoyage des jus était le maître-mot pour avoir un vin précis et appétant.

Selon vous qu'est-ce qui fait un bon vin rosé ?

Ses caractéristiques gustatives, bien sûr. Rose du Val 2024 est frais et gourmand et peut aussi bien ravir vos apéritifs qu'accompagner vos plats les plus raffinés. Vous trouverez dans ce vin des notes de bonbons arlequin, d'agrumes, de fruits exotiques comme le litchi et la pêche, mais surtout un des marqueurs de cette cuvée... la ROSE ! Rose du Val 2024 est parfait autour d'un carpaccio de saint-jacques au pamplemousse rose ou des brochettes de volaille aux abricots et pruneaux.

Propos recueillis par Sandy Bénard Ravoisier

Subtle and elegantly refined, Rose du Val 2024, a pressed rosé, is crafted in the style of the great Provence wines while preserving the persistence and roundness characteristic of Bordeaux.



On half a hectare of sandy-clay soils, Merlot (50%) and Cabernet Franc (50%) vines, averaging 35 years of age, thrive under sustainable viticulture practices. The careful attention to the vineyard is reflected in permanent natural grass cover every other row and a planting density of 6,100 vines/ha, enhancing the aromatic concentration of the grapes.

Hand-harvested, the berries undergo direct pressing, preserving the freshness and purity of the fruit. Temperature-controlled fermentation (18-20°C) ensures the expression of the delicate aromas of the grape varieties, while aging

in stainless steel tanks maintains the wine's vibrancy. With a controlled yield of 40 hl/ha, production is limited to 1,800 bottles and 600 magnums.

But who better to speak about it than David Liorit, estate manager at Château Petit Val?

How would you describe the aromatic profile of Rose du Val 2024?

This cuvée is made from grape varieties emblematic of Bordeaux: 50% Merlot and 50% Cabernet Franc. We offer our customers a fresh, dynamic, and highly aromatic wine.

What sets the 2024 vintage apart from previous years?

For this wine, we selected clay terroirs to ensure the fruity and floral notes that define it. For the 2024 vintage, we chose the finest grape clusters to guarantee a high level of quality, concentrating the aromas while maintaining a balanced acidity and alcohol level. Selective sorting upon reception and meticulous juice clarification were key to achieving a precise and appetizing wine.

In your opinion, what makes a great rosé?

Its taste profile, of course. Rose du Val 2024 is fresh and indulgent, perfectly suited for both aperitifs and pairing with the most refined dishes. You will find notes of candy-like fruit, citrus, and exotic fruits such as lychee and peach, but above all, a signature note of this cuvée... rose!

Rose du Val 2024 pairs beautifully with a scallop carpaccio with pink grapefruit or chicken skewers with apricots and prunes.

Interview by Sandy Bénard Ravoisier

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUPETITVAL.COM



À LA DÉGUSTATION TASTING REVIEW

Robe provençale aux reflets brillants, argentés. Le nez s'ouvre sur de somptueuses notes de fruits rouges (fraise, framboise) et de pomme fraîche. L'aération dévoile des arômes gourmands de bonbons anglais, et de fleur d'oranger. La bouche est soyeuse, florale, rafraîchissante, évoluant dans un équilibre parfait. La finale est délicieuse et intense. Un rosé gastronomique, à déguster à l'apéritif au cours d'une belle soirée d'été.

A Provence-style hue with brilliant, silvery reflections. The nose opens with sumptuous notes of red fruits (strawberry, raspberry) and fresh apple. As it aerates, it reveals delicious aromas of English candies and orange blossom. The palate is silky, floral, and refreshing, evolving in perfect balance. The finish is delicious and intense, making it a gastronomic rosé, ideal as an aperitif on a beautiful summer evening.

CHÂTEAU GRAND CORBIN

un Grand Cru Classé au terroir singulier



©Brice Braastad

Un Cru grandeur Nature



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

À l'extrême nord-ouest de l'appellation Saint-Émilion, le Château Grand Corbin incarne l'élégance des Grands Crus Classés. Son vignoble d'un seul tenant, couvrant 37 hectares, dont 28,5 classés, repose sur des sols uniques. La présence d'argiles bleues, mêlées à des silices argileuses ferrugineuses, lui confère une richesse géologique exceptionnelle. Un terroir qui façonne des vins de caractère, révélant la quintessence du merlot, cépage emblématique de la région, qui représente ici 80 % des parcelles.

Le respect de l'environnement est au cœur des pratiques de Grand Corbin. Certifié Haute Valeur Environnementale (HVE3) depuis 2018, le domaine cultive ses vignes avec une rigueur écoresponsable. Chaque geste, des vendanges au chai, vise à préserver le potentiel de ce terroir unique. De plus, l'exposition nord des pentes du domaine, autrefois jugée défavorable, devient un avantage au vu du réchauffement climatique. Les baies mûrissent lentement, préservant leur fraîcheur et leur vivacité.

En 2022, un an après l'arrivée de Laure Canu, directrice générale, la venue d'Axel Marchal, consultant en propriétés œnologique et professeur en œnologie à l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin, marque une nouvelle étape pour le domaine. « Un grand vin doit être le reflet fidèle d'un lieu. Notre travail à Grand Corbin va consister à gagner en précision pour respecter les types de sols et exprimer au mieux les identités de ce grand terroir, ancré dans son appellation », souligne Axel Marchal. Grâce à son expertise, Château Grand Corbin poursuit son ambition : révéler avec précision l'âme de ce terroir et signer des vins raffinés, aux tanins soyeux et à l'identité marquée.



Grégory Thibault, directeur technique, Axel Marchal, consultant œnologue et Laure Canu, directrice générale.

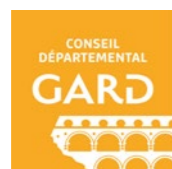
Château Grand Corbin: a Grand Cru Classé with a unique terroir || Located at the far northwestern edge of the Saint-Émilion appellation, Château Grand Corbin embodies the elegance of the Grands Crus Classés. Its contiguous 37-hectare vineyard, with 28.5 hectares classified, rests on singular soils. The presence of blue clays mixed with ferruginous clay silicas provides an exceptional geological richness. This terroir shapes wines of great character, showcasing the essence of Merlot, the region's emblematic grape variety, which dominates 80% of the estate's parcels. Environmental stewardship is at the heart of Grand Corbin's practices. Certified High Environmental Value (HVE3) since 2018,

the estate cultivates its vines with eco-responsible rigor. Every step, from harvest to cellar, aims to preserve the full potential of this unique terroir. Additionally, the north-facing slopes of the estate, once considered a disadvantage, have become an asset in the face of climate change. The grapes ripen slowly, preserving their freshness and vibrancy.

In 2022, a year after Laure Canu's arrival as general manager, the estate took a new step with the addition of Axel Marchal, a consulting oenologist and professor of oenology at the Institute of Vine and Wine Sciences. "A great wine should be a faithful reflection of a place. Our work at Grand Corbin will focus on achieving greater precision to respect the soil types and best express the identities of this remarkable terroir, rooted in its appellation", says Axel Marchal.

With his expertise, Château Grand Corbin continues to pursue its ambition: to reveal the soul of its terroir with precision and craft refined wines, marked by silky tannins and a distinctive identity.

EN SAVOIR → WWW.GRAND-CORBIN.COM



PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES



© Terra Vecchia
La famille Renucci.

L'HÉRITAGE COMME FUTUR



Clos de Malet Roquefort
 PROPRIÉTAIRE À S'EMILION (FRANCE)
 DEPUIS 1705

DECOUVREZ

 L'HISTOIRE

« SALUTE » À TERRA VECCHIA qui ne cesse d'évoluer...et en famille !

Jean-François Renucci, vigneron et propriétaire du domaine Terra Vecchia depuis 2011, nous avait dit en mai dernier : *il y aura un chapitre 2, nous y voilà !*

“Salute” to Terra Vecchia, which never stops evolving... and as a family! || Jean-François Renucci, winemaker and owner of Domaine Terra Vecchia since 2011, told us last May: there will be a second chapter—and here we are!

Nous assistons avec Raimonds Tomsons aux avancées spectaculaires dues au travail de la nouvelle équipe dynamique et investie, soutenue par toute la famille Renucci, et notamment par Maria Stella, la fille de Jean-François qui sera à terme sa relève. Ici, la famille, c'est sacré. Cette jeune femme prometteuse est actuellement assistante commerciale auprès de Paul Falipou, le directeur commercial. Elle participe aux événements et s'occupe principalement des clients corses. Christophe Paitier, l'œnologue et Maria Efthymiou, la maître de chai, nous font visiter la grande cave qui a la particularité de mixer une partie ultra moderne avec des machines de pointe comme le filtre tangentiel ou le contacteur membranaire, et une partie traditionnelle avec ses cuves en béton.

Together with Raimonds Tomsons, we are witnessing the spectacular progress driven by the work of the dynamic and dedicated new team, supported by the entire Renucci family, notably Maria Stella, Jean-François' daughter, who will eventually take over. Here, family is sacred. This promising young woman is currently a sales assistant working alongside Paul Falipou, the sales director. She participates in events and primarily takes care of Corsican clients. Christophe Paitier, the oenologist, and Maria Efthymiou, the cellar master, give us a tour of the large winery, which uniquely combines an ultra-modern section equipped with cutting-edge machinery such as the tangential filter and membrane contactor, with a more traditional section featuring concrete vats.

La vendange des 130 ha en IGP Ile de Beauté qui encerclent la propriété située au pied de l'étang de Diana, et des 70 ha en AOP Corse du Clos Poggiale à 3 km de là, est immédiatement prise en charge en cave. Chaque process est automatisé pour faire notamment du parcellaire et segmenter les assemblages avec le souci du détail. Ici, pas d'extraction en force, le respect des baies est primordial. Christophe Paitier cherche la fraîcheur, l'élégance, et le tout porté par une structure qui se tient bien droite.

The harvest from the 130 hectares of IGP Île de Beauté vineyards surrounding the estate, located at the foot of the Étang de Diana, as well as the 70 hectares of AOP Corse vineyards at Clos Poggiale, just 3 km away, is immediately handled in the winery. Every process is automated to enable precise parcel-based vinification and meticulous blending. Here, there is no aggressive extraction—respect for the grapes is paramount. Christophe Paitier seeks freshness, elegance, all carried by a well-structured backbone.



©Terra Vecchia

La typicité des cépages corses est l'identité même du domaine. Vermentinu et biancu gentile pour les blancs, et sciacarellu et nielluciu pour les rouges, composent les 2/3 du vignoble. Minustellu, carcaghjolu, chardonnay, sauvignon, muscato, syrah et grenache se partagent le dernier tiers. L'idée est d'extraire la typicité des cépages autochtones sans que les tanins ne prennent trop le dessus. Les vins blancs et rosés peuvent avoir un profil frais et aromatique ou plus complexe et légèrement structuré. Il y en a pour tous les goûts. Les consommateurs peuvent être aussi agréablement surpris par la légèreté et l'élégance des rouges à 12° maximum, qui ont une belle légitimité selon nous.

Assez parlé, goûtons ! Raimonds Tomsons retrouve la gamme et il découvre quelques nouveautés comme la cuvée GRis20 qui fait référence au fameux sentier de randonnée mondialement connu, le GR20, déjà arpenté plusieurs fois par l'œnologue du domaine Terra Vecchia. Ce rosé fait référence à tout ce qui fait la beauté de la Corse : la Nature avec ses montagnes,

The identity of the estate is deeply rooted in the typicity of Corsican grape varieties. Vermentinu and Biancu Gentile for the whites, Sciaccarellu and Nielluciu for the reds, make up two-thirds of the vineyard. The remaining third is shared between Minustellu, Carcaghjolu, Chardonnay, Sauvignon, Muscato, Syrah, and Grenache. The goal is to bring out the unique character of the native grape varieties without allowing the tannins to overpower. The white and rosé wines can have either a fresh, aromatic profile or a more complex, slightly structured style—there is something for everyone. Consumers may also be pleasantly surprised by the lightness and elegance of the reds, which never exceed 12% alcohol yet stand their ground with great legitimacy.

Enough talking—let's taste! Raimonds Tomsons revisits the range and discovers some new additions, such as the GRis20 cuvée, a reference to the world-renowned GR20 hiking trail, which has been traversed multiple times by Terra Vecchia's oenologist.



Christophe Paitier, Raimonds Tomsons, Jean-François Renucci.



Jean-François Renucci et Raimonds Tomsons.



©Terra Vecchia



©Florence Combarian

Atelier assemblage avec Christophe Paitier et Raimonds Tomsons.

ses étangs (notamment l'étang de Diana qui nous fait face), et sa mer Tyrrhénienne. Voilà une jolie cuvée de sciaccarellu et nielluciu qui fait déjà des émules à l'export mais également sur place, grâce notamment à son bouchon à vis, très pratique et écologique pour des pique-niques sur la plage ! Autre nouveauté à noter, la collection «Sunset» qui propose des cuvées *low alcool* à 9° en blanc et en rosé sans désalcoolisation aucune tout en conservant l'indication géographique protégée Île de Beauté.

Le domaine Terra Vecchia a depuis le début une vision claire et pionnière en ce qui concerne ses vins qui, force est de constater, touchent leur cible à tous les coups. Raimonds reconnaît et apprécie encore cette fois-ci le 100% vermentinu avec sa fraîcheur et ses arômes de zeste de citron, typiques. Le Clos Poggiale Cuvée Ange Charles Blanc AOP Corse 2023, 100% vermentinu, le séduit avec son ampleur, son floral et sa finale fraîche. Côté rosé, en dehors notamment du Terra Vecchia Le Gris 2024 et Le Clos Poggiale AOP Corse 2023, Raimonds retient la cuvée *Elegance du Domaine Terra Vecchia AOP Corse 2024* auquel il ajoutera sa signature. Une série limitée à son image avec sa signature apposée sur la bouteille ; crée par le designer talentueux Matthieu Mercier.

This rosé embodies everything that makes Corsica beautiful: its nature, with mountains, lagoons (especially the Étang de Diana, right in front of us), and the Tyrrhenian Sea. This lovely Sciaccarellu and Nielluciu cuvée is already making waves both internationally and locally, thanks in part to its screw cap—practical and eco-friendly, perfect for beach picnics! Another noteworthy addition is the Sunset collection, featuring low-alcohol cuvées (9% alcohol) in white and rosé, made without any dealcoholization, while still retaining the IGP Île de Beauté designation.

From the beginning, Domaine Terra Vecchia has had a clear and pioneering vision for its wines, and it's clear that they consistently hit their target. Once again, Raimonds recognizes and appreciates the 100% Vermentinu, with its freshness and distinctive lemon zest aromas. The Clos Poggiale Cuvée Ange Charles Blanc AOP Corse 2023, made entirely from Vermentinu, wins him over with its depth, floral notes, and fresh finish. As for the rosés, beyond Terra Vecchia Le Gris 2024 and Clos Poggiale AOP Corse 2023, Raimonds highlights the *Élégance* cuvée from Domaine Terra Vecchia AOP Corse 2024, to which he will add his personal signature. This limited-edition release will bear his name on the bottle, designed by the talented Matthieu Mercier.



©Terra Vecchia

COMMENTAIRES DE RAIMONDS TOMSONS :

DOMAINE TERRA VECCHIA Blanc IGP Île de Beauté 2024

Robe : limpide et brillante, avec une teinte vert citron pâle et des reflets verts. **Nez :** très frais, avec des arômes prononcés de pomme verte fraîche, poire, pamplemousse, herbes fraîches coupées. Très cristallin, avec une légère note saline. Un nez dominé par le fruit. **Bouche :** attaque très précise et fraîche, avec une acidité vive et croquante. Milieu de bouche rempli de fruits verts croquants comme la pomme verte, le pamplemousse, la poire verte. Très belle précision avec une finale légèrement saline. **Commentaire :** excellent avec des plats salins, des fruits de mer frais, comme des huîtres ou des calamars frits avec du sel marin, de l'ail et un assaisonnement au citron vert frais.

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, slight note of saline presence. A fruit driven nose. **Palate:** very precise and fresh attack, with bright and crisp acidity. Full of crunchy green fruits on the midpalate like green apple, grapefruit, green pear. Very good precision with a light saline finish. **Comment:** excellent with fresh and salty sea food dishes like oyster or fried squid with sea salt, garlic and fresh lime dressing.

DOMAINE TERRA VECCHIA Blanc AOP Corse 2024

Robe : limpide et brillante, avec une teinte vert citron pâle et des reflets verts jeunes. **Nez :** salin, avec des herbes aromatiques comme la sauge, l'origan et la feuille de laurier séchée. Notes de citron confit, zeste de citron vert, légère touche fumée. Le nez exprime davantage le caractère minéral du vermentino. **Bouche :** attaque très précise et sèche, avec une acidité très fraîche et saline. Structure modérée avec un milieu de bouche très précis et frais. Rempli de notes d'agrumes frais, citron confit, touches d'herbes sauvages. Amertume fraîche d'amande en finale qui apporte de l'élan. **Commentaire :** avec son caractère salin, ce vermentino accompagnera parfaitement un plat d'anchois servis sur un toast brioché, ail frit et chutney de tomate.

Color: clear and bright, with a pale lemon green color and youthful green reflection. **Nose:** saline, with salted aromatic herbs like sage and oregano and dried bay leaf. Hints of preserved lemon, lime zest, slight smokiness. The nose displays more mineral character of Vermentino. **Palate:** very precise and dry attack, with a very fresh and saline like acidity. Moderate structure with a very precise and fresh midpalate. Full of fresh citrus character, preserved lemon, hints of wild herbs. Fresh almond bitterness on the finish adding lift. **Comment:** with its saline character this Vermentino will perfectly support a dish with anchovy served with a brioche toast, fried garlic and a tomato chutney.



Jean-François Renucci et Raimonds Tomsons.

Lors d'un exercice ludique de dégustation avec l'équipe du domaine, Raimonds rectifiera le pourcentage de sciacarellu et de niellucciu pour arriver à l'équilibre de son choix, c'est ainsi qu'il crée le nouvel assemblage de la cuvée Élégance. « J'aime bien la tension et les épices du sciacarellu, je préfère qu'il soit en majorité. Je suis pour la mise en lumière des cépages autochtones corse, c'est important », dit-il. Nous pourrions ainsi retrouver l'accent corse partout où ira cette « cuvée signature » ! Vous l'aurez compris, le domaine Terra Vecchia ne cesse d'évoluer, et dans le bon sens, en n'hésitant pas à faire appel aux plus grands.

À bientôt donc pour la suite des aventures... À vede ci* !

Et pour votre information, vous pourrez retrouver en vrai toute l'équipe de Terra Vecchia et ses vins sur les salons Vinexpo à Miami, et ProWine à Hong Kong, au mois de mai.

*au revoir

During a fun tasting exercise with the estate's team, Raimonds adjusts the proportion of Sciacarellu and Niellucciu to achieve his preferred balance, thus creating the new blend for the Élégance cuvée. "I really like the tension and spice of Sciacarellu, so I prefer it to be dominant. I believe in highlighting Corsican native grape varieties—it's important", he says. Thanks to this "signature cuvée," the Corsican identity will shine wherever the wine travels!

As you can see, Domaine Terra Vecchia continues to evolve—and in the right direction—by bringing in the best experts. See you soon for the next chapter... À vede ci*!

And just for your information, you'll be able to meet the entire Terra Vecchia team and taste their wines in person at Vinexpo Miami and ProWine Hong Kong in May.

Florence Corbalan

*Corsican for "goodbye"

EN SAVOIR → WWW. CLOSPOGGIALE.FR



Maria Stella Renucci et Raimonds Tomsons.



CLOS POGGIALE Cuvée Ange-Charles Blanc AOP Corse 2023

Robe : limpide et brillante, avec une teinte vert citron pâle et des reflets verts. **Nez** : moyennement aromatique et expressif, avec des herbes aromatiques comme l'origan et le laurier. Amande fraîche écrasée, papaye verte et citron confit, soutenus par un caractère épicé de fenouil. Douces notes toastées. **Bouche** : belle attaque avec de la tension et une acidité vive dans une structure modérée. Le milieu de bouche est précis et légèrement gras, avec des agrumes frais, des fruits verts du verger, une amertume d'amande et des herbes aromatiques apportant une touche saline. **Commentaire** : excellent accord avec un poisson à chair ferme accompagné de sauces crémeuses comme une sole meunière servie avec une sauce beurre blanc au citron et des pommes de terre confites aux herbes méditerranéennes.

Color: clear and brilliant, with a pale lemon green color, green reflections. **Nose**: moderately aromatic and bright, with savory saline aromatic herbs like oregano, bay leaf. Fresh crushed almond, green papaya and preserved lemon, supported by a spicy character of fennel seed. Gentle notes of toast. **Palate**: very good bite on the attack, with tension and bright acidity within a moderate frame. Midpalate has precision and oiliness, with fresh citrus, green orchard fruits, almondy bitterness and saline aromatic herbs adding a savory edge. **Comment**: great wine to pair with fleshy fish with creamy sauces like butter fried sole served with lemon beurre blanc sauce and potatoes confit with some Mediterranean herbs.

DOMAINE TERRA VECCHIA Rosé IGP Île de Beauté 2024

Robe : limpide, brillante et éclatante, avec une teinte rose pâle et un léger reflet cuivré. **Nez** : très aromatique, marqué par des esters et des arômes fermentaires comme la banane et la poire bonbon. Frais, épicé (note de poivre blanc), agrumes roses comme le pamplemousse. **Bouche** : très fraîche et croquante, avec une acidité vive et éclatante. Léger et facile à apprécier, avec beaucoup d'agrumes roses comme le pamplemousse et le citron vert, combinés à un caractère épicé de poivre blanc. **Commentaire** : un rosé fruité et accessible, idéal pour accompagner des plats frais comme un carpaccio de crevettes tigrées avec huile d'olive, ail, zeste de citron vert et une touche de poivre blanc.

Color: clear, bright and brilliant, with a pale pink color and light coppery sheen. **Nose**: very aromatic nose, driven by esters and presence of yeasty aromatics like banana and pear drop. Fresh, spicy (hint of white pepper), grapefruits. **Palate**: very fresh and crispy, with a crunchy bright acidity. Light and easy to enjoy, with plenty of pink citrus like grapefruit and lime, combined with a spicy character of white pepper. **Comment**: a fruit driven rosé, with commercial appeal to combine fresh dishes like fresh carpaccio of tiger prawns with olive oil, garlic, lime zest and touch of white pepper.

DOMAINE TERRA VECCHIA Rosé AOP Corse 2024

Robe : limpide, brillante et éclatante, avec une teinte rose pâle et un léger reflet cuivré. **Nez** : frais et moyennement aromatique, avec un caractère épicé et savoureux attrayant, révélant des notes de gingembre frais râpé et de poivre blanc, de citronnelle écrasée, complétées par des touches de pêche blanche, de compote de rhubarbe et de pamplemousse rose zesté. **Bouche** : belle fraîcheur et vivacité en attaque, avec une acidité salivante dans une structure modérée. Milieu de bouche avec une texture légèrement grasse et un bon volume, notes de pamplemousse rose frais, de pêche blanche et un caractère salin-amer d'amande salée. **Commentaire** : avec son caractère légèrement salin et épicé, ce rosé accompagnera un carpaccio de poulpe avec une vinaigrette légèrement épicée à la tomate séchée et au piment.

Color: clear, bright and brilliant, with a pale pink color and a light coppery reflection. **Nose**: fresh and moderately aromatic nose, with an attractive spicy and savory character, showing notes of fresh grated ginger and white pepper notes of crushed lemongrass, complemented with hints of white peach, rhubarb compote and zesty pink grapefruit. **Palate**: good freshness and bite on the attack, with a mouthwatering acidity within a moderate frame. Midpalate shows an oily texture and good volume, with fresh pink grapefruit, white peach and a savory-bitter character of salted almonds. **Comment**: with its slightly savory and spicy character this rosé will support a dish like octopus carpaccio with a slightly spicy dried tomato and chili dressing.

CLOS POGGIALE Cuvée Ange-Charles Rosé AOP Corse 2024

Robe : éclatante et brillante, avec une teinte rose pâle et un léger reflet cuivré. **Nez** : aromatique, avec un caractère fumé, pierre à fusil. Notes de pamplemousse rose et de pêche blanche mûre, senteur crémeuse de cire d'abeille, gingembre épicé, citronnelle. Belle complexité. **Bouche** : ample et généreuse, avec une acidité très fraîche. Milieu de bouche avec une belle matière, tension et fraîcheur, notes de pamplemousse rose zesté, poivre blanc. Finale très propre et précise. **Commentaire** : un rosé plus généreux et texturé qui accompagnera parfaitement un vivaneau grillé avec fenouil et tomates.

Color: star bright and brilliant, with a pale pink color and a light coppery sheen. **Nose**: aromatic nose, with a smoky flinty character. Notes of pink grapefruit and ripe white fleshed peach, creamy bees wax scent, spicy ginger, lemongrass. Good complexity. **Palate**: generous and ample palate, with very fresh acidity. Midpalate shows good weight with tension and freshness, pink zesty grapefruit, white pepper. Very clean and precise finish. **Comment**: a more generous and textured style of rosé which would perfectly complement a grilled snapper with fennel and tomatoes.

DOMAINE TERRA VECCHIA Vin Rouge AOP Corse 2023

Robe : limpide et brillante, avec un cœur rubis modéré et un bord rouge violacé léger. **Nez** : parfumé et aromatique, avec une belle note mûre et sucrée de fraise et de framboise, cerise rouge mûre, senteurs de violette et légères notes épicées de poivre noir. **Bouche** : structure modérée avec une acidité très fraîche et précise, combinée à des tanins crayeux et fins. Beaucoup de fraîcheur et de sapidité en milieu de bouche, avec des notes croquantes de cerise rouge, framboise et senteurs de pétale de rose. Juste une touche d'épices. Très précis et net. **Commentaire** : un vin rouge très frais, croquant et équilibré, qui accompagnera parfaitement un filet de canard frit, servi avec une sauce légèrement épicée au soja et teriyaki.

Color: clear and brilliant, with a moderate ruby core and light purple red rim. **Nose**: perfumed and aromatic, with an attractive ripe and sweet note of strawberry and raspberry, ripe red cherry, scents of violet and light spicy notes of black pepper. **Palate**: moderately structured with very fresh and precise acidity, combined with chalky grained tannins. Plenty of freshness and sapidity on the midpalate, with crunchy red cherry, raspberry and scents of rose petal. Just a hint of spiciness. Very precise and clean. **Comment**: very fresh, crispy and balanced red wine which could complement a fried duck fillet served with a lightly spicy soya and teriyaki sauce.



CLOS POGGIALE Cuvée Ange-Charles Rouge AOP Corse 2023

Robe : éclatante et brillante, avec un cœur rubis modéré et un bord rouge violacé léger. **Nez** : épicé, avec des notes de poivre noir, cannelle et clou de girofle, combinées à de la cerise noire charnue, de la prune noire sucrée et du cassis. Une touche florale rouge apportant de la finesse et de l'élégance. **Bouche** : belle attaque avec tension et des tanins crayeux accrocheurs, chaleur agréable et épicée, structure modérée. Milieu de bouche épicé, cerise noire fraîche et prune, notes poivrées et légère touche de chocolat noir. Persistance avec une note épicée en finale. **Commentaire** : excellent avec un agneau des Pyrénées rôti lentement, accompagné d'herbes aromatiques et d'un jus d'agneau.

Color: star bright and brilliant, with a moderate ruby core and light purple red rim. **Nose**: spicy nose, with black pepper, cinnamon and clove, combined with dark fleshy cherry, dark sweet plum and cassis. Hint of red blossom adding lift and grace. **Palate**: very good bite and tension with grippy chalky-grained tannins, pleasant warmth and spiciness, moderately build. Spicy midpalate, fresh dark cherry and plum, peppery and light note of dark chocolate. Persistent with a spicy scent on the finish. **Comment**: great with a slowly roasted Pyrenees lamb served with aromatic herbs and a lamb jus.

Millésime 2015, le prototype du savoir-faire de CHAMPAGNE PHILIPPONNAT

Ce jour-là, au sommet de la parcelle mythique de 6 ha du Clos des Goissés, le coucher de soleil est sublime. Nous sommes au cœur de la Champagne, à Mareuil-sur-Aÿ, avec, en face, la Côte des Blancs et, derrière nous, la Montagne de Reims.

Vintage 2015, the prototype of Champagne Philipponnat's expertise || *That evening, at the top of the legendary 6-hectare Clos des Goissés vineyard, the sunset was sublime. We were in the heart of Champagne, in Mareuil-sur-Aÿ, with the Côte des Blancs in front of us and the Montagne de Reims behind.*

Le coucher de soleil sur le Clos des Goissés.

Antoine Julliard, le directeur commercial, sort deux bouteilles de son panier en osier, le Blanc de Noirs Extra Brut 2018, la cuvée signature de la Maison, et le Clos des Goissés 2014. C'est un privilège que de déguster ces deux personnalités, *in situ*, et en compagnie de Francesco Cosci, «c'est un moment grandiose!», dit-il.

Le terroir du Clos des Goissés et de la parcelle contiguë, La Rémissonne, tous les deux en 100 % pinot noir, est unique : une exposition plein sud à l'abri du vent, une pente à 45 % et une qualité de craie qui rend les pinots noirs si élégants. Le 1^{er} millésime du Clos des Goissés date de 1935. À cette époque, personne ne misait sur du 100 % pinot noir, Philipponnat a osé et c'est aujourd'hui sa marque de fabrique.

Les champagnes de la Maison ont une intensité et une fraîcheur remarquables. Cela vient également de la vinification sous bois. La Maison utilise beaucoup de bois dans les vins de réserve qui rentrent à hauteur de 30 % dans les Brut. La réserve perpétuelle a débuté dans les années 50, et elle est rafraîchie chaque année par la nouvelle vendange. Le Clos des Goissés est vinifié en 100 % fût de chêne. Ce choix assumé amène profondeur, complexité, longueur en bouche et permet un bon support pour le vieillissement qui est de minimum 5 à 6 ans. Le parti pris du bois donne également de la présence aux champagnes qui font face aux mets les plus délicats. Les champagnes Philipponnat sont indéniablement faits pour la gastronomie. ● ● ●

Antoine Julliard, Commercial Director, pulled two bottles from his wicker basket: the Blanc de Noirs Extra Brut 2018, the House's signature cuvee, and the Clos des Goissés 2014. Tasting these two distinctive wines *in situ*, alongside Francesco Cosci, was a privilege. "A truly grand moment!" he exclaimed.

The terroir of Clos des Goissés and the adjacent La Rémissonne parcel—both 100% Pinot Noir—is unique: full southern exposure sheltered from the wind, a steep 45% slope, and exceptional chalky soil that lends elegance to the Pinot Noirs. The first Clos des Goissés vintage dates back to 1935, a time when no one dared to produce 100% Pinot Noir. Philipponnat took the risk, and today, it has become its hallmark.

Philipponnat champagnes boast remarkable intensity and freshness, partly due to oak vinification. The House extensively uses oak for its reserve wines, which make up 30% of its Brut blends. Its perpetual reserve, started in the 1950s, is refreshed annually with the latest harvest. Clos des Goissés is vinified entirely in oak barrels—a deliberate choice that adds depth, complexity, and length while ensuring a minimum aging period of 5 to 6 years. This oak influence also enhances the Champagne's presence, making it a perfect match for the most delicate dishes. Philipponnat champagnes are undeniably made for gastronomy.



©Champagne Philipponnat



©Florence Corbaliari

Francesco Cosci

Tasting the Philipponnat Non Dosé and Royale Réserve highlights the meticulous work on dosage: same base, same vintage, same vinification—yet the dosage changes everything. Next, we explored two single-vineyard cuvées: Le Léon 2015 and La Rémissonne 2015, both 100% Pinot Noir. Same vintage, same grape variety, same vinification, same dosage, but two distinct historic terroirs. Le Léon, a 100% Grand Cru Aÿ, presents white pepper notes, while La Rémissonne, a Premier Cru from Mareuil-sur-Aÿ, offers aromas of small red fruits. This is true vigneron craftsmanship, showcasing terroir expression at its finest.

These Champagnes truly shine at the table. The Clos des Goissés 2015 left us all in agreement: this sun-kissed vintage works wonders at Philipponnat. Balance, aromatic complexity, structure, elegance, aging potential—everything is there! These three cuvees embody the beauty of the 2015 vintage, now available on the market. "I love the patina, the texture, and the aromatic evolution of aged champagnes," says Francesco. Sommeliers, restaurateurs, and wine merchants, you can already enjoy these 2015 cuvees—the passage of time will only enhance them further.



©Florence Corbaliari

©Champagne Philipponnat



NOUVELLES ÉDITION

Bulletin à retourner à :

Petit Fute VPC 18, rue des Volontaires - 75015 Paris - Tél. 01 53 69 70 00

Oui, je souhaite commander :

- Oenotourisme en Champagne au prix de 12,95 € (frais de port inclus)
- Tourisme et Vignoble en Alsace au prix de 11,95 € (frais de port inclus)

- Je joins mon règlement par chèque bancaire ou postal à l'ordre du Petit Futé
- Je préfère régler par carte bancaire :

CB n° _____ Expire fin : ____/____/____

Clé : (3 derniers chiffres figurant au dos de la carte) _____

Mes coordonnées : Mme Mlle M.

Nom _____

Prénom _____

Adresse _____

Code postal _____ Ville _____

Tél. _____ E-mail _____

Offre réservée France métropolitaine, dans la limite des stocks disponibles.

ÉGALEMENT EN VERSION NUMÉRIQUE



En dégustant le Philipponnat Non Dosé et le Royale Réserve, le travail sur le dosage est mis en lumière : même base, même millésime, même vinification mais c'est le dosage qui change tout. Place maintenant à deux cuvées parcelaires, Le Léon 2015 et La Rémissonne 2015, les deux en 100% pinot noir. Même millésime, même cépage, même vinification, même dosage, mais deux terroirs historiques différents. Le Léon est un 100% Grand Cru Aÿ avec ses notes de poivre blanc et La Rémissonne, un Premier Cru Mareuil-sur-Aÿ, avec ses notes de petits fruits rouges. Il s'agit là d'un véritable travail de vigneron qui met en avant le terroir.

C'est à table que ces champagnes s'expriment et s'épanouissent le mieux. Le Clos des Goisses 2015 nous met tous d'accord pour dire que ce millésime solaire fait des merveilles chez Philipponnat. L'équilibre, la complexité aromatique, la structure, l'élégance, le potentiel de garde, tout y est ! Ces trois cuvées sont l'incarnation de la beauté du millésime 2015 qui sort aujourd'hui sur le marché. « J'aime la patine, le tissu, la texture, l'aromatique des champagnes dans leur âge avancé », dit Francesco. Amis sommeliers, restaurateurs, cavistes, vous pouvez d'ores et déjà déguster ces trois cuvées 2015. La patine du temps les sublimera sur du très long terme.

Florence Corbalan

EN SAVOIR ➔ WWW.PHILIPPONNAT.COM



À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

CLOS DES GOISSES 2015 Extra Brut

Robe : or jaune, avec des reflets brillants et une effervescence fine et persistante. **Nez** : le vin est incroyablement complexe. On retrouve d'abord des arômes de fruits jaunes mûrs (pêche, abricot), accompagnés de nuances de brioche, de noisette grillée et de pain d'épices. **Bouche** : l'attaque est franche et précise, avec une belle vivacité qui équilibre la richesse du vin. Le vin est puissant, avec une texture crémeuse et une belle matière en bouche. Les arômes perçus au nez se retrouvent parfaitement en bouche, mais s'enrichissent de notes de fruits confits et de zestes d'agrumes. La minéralité ressort également, apportant une certaine tension et fraîcheur à l'ensemble. **Accord** : parfait pour accompagner des mets fins et sophistiqués, comme du homard, des noix de Saint-Jacques ou un fromage affiné. **Commentaire** : ce Clos des Goisses 2015 est un champagne d'une grande complexité, qui allie puissance et finesse, richesse et fraîcheur. Il est encore jeune et gagnera en complexité au fil des années, mais il peut déjà être dégusté avec plaisir.

Color: golden yellow with brilliant reflections and fine, persistent effervescence. **Nose**: incredibly complex, featuring ripe yellow fruit aromas (peach, apricot), alongside brioche, toasted hazelnuts, and gingerbread. **Palate**: a crisp, precise attack with vibrant acidity balancing the wine's richness. The palate is powerful yet creamy, echoing the nose's aromas with additional notes of candied fruit and citrus zest. A pronounced minerality brings tension and freshness. **Pairing**: perfect with refined dishes like lobster, scallops, or aged cheese. **Comment**: a Champagne of great complexity, combining power and finesse, richness and freshness. Still young, it will gain further complexity with age but is already a delight to drink.

LA RÉMISSONE 2015 Extra Brut

Robe : jaune doré éclatant, brillante, avec des reflets légèrement cuivrés qui témoignent de la maturation et de l'authenticité du vin. Les bulles sont fines, et l'effervescence est élégante. **Nez** : une grande finesse et très expressif. On perçoit des arômes de fruits à noyau, comme la pêche blanche et l'abricot, qui se mêlent à des notes de fleurs blanches (acacia, tilleul) et de brioche légèrement toastée. A l'aération, on découvre aussi des touches plus minérales, presque salines, ainsi que des notes de noisette grillée et de pâte d'amandes. **Bouche** : l'attaque est vive et nette, avec une grande fraîcheur et une précision remarquable. La texture est crémeuse, mais la tension est bien présente, offrant un équilibre parfait entre puissance et finesse. On retrouve en bouche des arômes de fruits mûrs, comme la poire et l'abricot, accompagnés de subtiles nuances toastées et de brioche. Belle acidité, parfaitement intégrée, apportant de la vivacité, tout en maintenant une belle rondeur. La finale est longue, d'une grande pureté, avec des arômes de fruits frais et de pain grillé, accompagnés de touches subtiles de miel et d'épices légères. **Accord** : un Saint-Pierre grillé au piment d'Espelette. **Commentaire** : un flacon d'une grande complexité et d'une grande élégance.

Color: brilliant golden yellow with subtle copper reflections, fine bubbles, and elegant effervescence. **Nose**: highly refined and expressive, revealing stone fruit aromas (white peach, apricot) intertwined with white floral notes (acacia, linden) and lightly toasted brioche. With aeration, saline mineral hints, roasted hazelnuts, and marzipan emerge. **Palate**: a lively, precise attack with remarkable freshness. Creamy texture balanced by vibrant tension, offering a perfect harmony of power and finesse. Ripe fruit flavors (pear, apricot) merge with subtle toasted notes and brioche. The well-integrated acidity enhances vibrancy while maintaining roundness. Finish is long and pure, with lingering fresh fruit and toasted bread aromas, along with delicate hints of honey and light spices. **Pairing**: grilled John Dory with Espelette pepper. **Comment**: a bottle of great complexity and elegance.

CHAMPAGNE GREMILLET

— Cuvée Forget me not —



Précurseur champenois dans la viticulture biologique, Champagne Gremillet produit du champagne biologique sous le label Ecocert depuis 2011. Élaboré à façon pour d'autres marques au départ, ce n'est qu'en 2019 qu'il sera commercialisé sous la marque principale « Gremillet », après avoir remporté avec succès un appel d'offre du monopole suédois. La Suède écoule depuis l'essentiel des volumes bio et est ainsi devenu le 2^{ème} marché export de la maison derrière l'Angleterre.

Afin d'étendre l'offre à d'autres marchés, la famille a choisi de convertir 6 hectares de vignes sur les 55 que compte l'exploitation auboise, en culture biologique.

Pour accompagner cette conversion, la cuvée BIO est renommée en 2024, « Forget me not » faisant référence à la fleur de myosotis. Un choix qui ne doit rien au hasard car on trouve parmi les noms communs de cette fleur le mot « Gremillet ». Un nom de fleur comme nom de famille ! Il n'en fallait pas moins pour illustrer cette cuvée biologique.

A LA DÉGUSTATION

Robe : parée d'un magnifique or jaune, lumineuse, limpide, légèrement colorée. Dotée de bulles fines et intenses. **Nez** : complexe et gourmand, sur des notes de fruits mûrs comme la poire, la mirabelle, puis de fleurs blanches et des épices douces telles que la vanille. **Bouche** : intense et ample, le milieu de bouche est crémeux, tapissant le palais de fruits mûrs, le tout équilibré par une belle minéralité, rafraîchissante. La finale saline fait durer le plaisir. **Accord** : filet de Saint-Pierre, écume de mandarines. **Commentaire** : une belle réussite pour cette cuvée certifiée bio, élégante et fruitée.

Connaissez vous la légende du Myosotis ?

Selon la légende, un jeune chevalier fut emporté par le poids de son armure lorsqu'il entreprit de cueillir une fleur de myosotis sur les rives du Danube. Avant de disparaître, il lança galamment la fleur vers sa dame lui adressant ces derniers mots : « Ne m'oubliez pas ! » (*Forget me not*).

A pioneer of organic viticulture in Champagne, Champagne Gremillet has been producing organic champagne under the Ecocert label since 2011. Initially crafted for other brands, it was only in 2019 that it was marketed under the house's own name, Gremillet, after successfully winning a tender from the Swedish monopoly. Since then, Sweden has become the primary market for Gremillet's organic volumes and now ranks as the house's second-largest export market, just behind the UK.

To expand its organic offering to new markets, the family decided to convert 6 hectares of its 55-hectare estate in the Aube region to organic farming. In support of this transition, the organic cuvee has been renamed "Forget Me Not" in 2024, a nod to the myosotis flower. This name is no coincidence, as the word "Gremillet" appears among the common names of this flower. A flower name matching the family name—what better way to represent this organic cuvee?

Tasting review

Color: radiant golden hue, bright, clear, and slightly tinted, with fine and intense bubbles.

Nose: complex and indulgent, featuring ripe fruit notes such as pear and mirabelle plum, followed by white flowers and delicate spices like vanilla. **Palate**: intense and full-bodied, with a creamy mid-palate that envelops the taste buds in ripe fruit flavors, beautifully balanced by a refreshing minerality. The saline finish prolongs the pleasure. **Pairing**: John Dory fillet with a mandarin foam. **Comment**: a remarkable success for this certified organic cuvee, both elegant and fruit-forward.

Do you know the legend of the Myosotis?

According to legend, a young knight, weighed down by his armor, was swept away by the current as he attempted to pick a myosotis flower along the banks of the Danube River. Before disappearing, he gallantly threw the flower towards his lady, calling out his final words: "Forget me not!"


DASSAULT
WINE ESTATES

dassaultwineestates.com

CHÂTEAU LA GARDE, UN VIN GRANDEUR NATURE



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

CHAMPAGNE CANARD DUCHÊNE

— Collection Iconic —



Après avoir présenté sa nouvelle identité à travers sa cuvée emblématique Brut Léonie Iconic, la Maison Canard-Duchêne fait évoluer son ancienne gamme Charles VII, désormais rebaptisée *Collection Iconic*. Un changement de nom qui s'inscrit dans l'approche œnologique initiée par Laurent Fédou, figure emblématique de la Maison, aujourd'hui poursuivie par Cynthia Fossier, la nouvelle cheffe de caves.

Si avec son style frais, gourmand et complexe, pensé pour la gastronomie, **Brut Léonie Iconic** incarne cette montée en gamme, la collection comprend trois autres cuvées d'exception : **Blanc de Noirs Iconic** (avec une part conséquente de réserve perpétuelle composée des meilleurs pinots noirs depuis 2012), **Blanc de Blancs Iconic** (sur la fraîcheur et la gourmandise du chardonnay) et **Brut Rosé Iconic** (Rosé de Saignée), toutes dédiées aux cavistes et aux restaurants.

Cette collection met en avant un cépage ou une technique de vinification spécifique, et offre une véritable expression du terroir champenois, notamment la Montagne de Reims, chère à la Maison. Le vieillissement, prolongé et maîtrisé, se déroule alors dans les six kilomètres de caves souterraines creusées dans la craie, un environnement idéal pour affiner les vins.

Dans une démarche écoresponsable, la Maison Canard-Duchêne, qui a lancé à l'occasion du centenaire de la Maison une forme de bouteille unique aux vertus œnologiques et écologiques (l'une des premières en Champagne), a également allégé son flacon de 13 %, réduisant son empreinte environnementale au-delà des standards actuels. L'habillage a aussi été repensé avec une esthétique sobre et contemporaine. L'étiquette, aux lignes arrondies, met quant à elle en avant des couleurs vives et dynamiques, reflétant le caractère et l'énergie des vins.

Une nouvelle identité somme toute remarquable !

EN SAVOIR → WWW.CANARD-DUCHENE.FR



After unveiling its new identity through its flagship cuvée, Brut Léonie Iconic, Maison Canard-Duchêne has evolved its former Charles VII range, now rebranded as the *Iconic Collection*. This name change aligns with the œnological approach initiated by Laurent Fédou, an emblematic figure of the House, and now continued by Cynthia Fossier, the new cellar master.

With its fresh, indulgent, and complex style crafted for gastronomy, **Brut Léonie Iconic** embodies this move upmarket. The collection also features three other exceptional cuvées: **Blanc de Noirs Iconic** (with a significant portion of perpetual reserve made from the finest Pinot Noirs since 2012), **Blanc de Blancs Iconic** (showcasing the freshness and richness of Chardonnay), and **Brut Rosé Iconic** (a Rosé de Saignée), all exclusively dedicated to wine merchants and fine dining establishments.

This collection highlights a specific grape variety or winemaking technique, offering a true expression of the Champagne terroir, particularly the Montagne de Reims, which holds special significance for the House. The aging process is carefully extended and controlled within six kilometers of underground chalk cellars, providing the ideal environment to refine the wines.

In line with its commitment to sustainability, Maison Canard-Duchêne—having introduced a uniquely shaped bottle with both œnological and ecological benefits during its centenary celebration (one of the first of its kind in Champagne)—has also reduced the bottle's weight by 13%, significantly lowering its environmental impact beyond current industry standards. The packaging has been redesigned with a sleek and contemporary look. The label, with its rounded lines, showcases vibrant and dynamic colors, reflecting the character and energy of the wines.

A truly remarkable new identity!



CHATEAU LAGRANGE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

SAINT-JULIEN

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



VERRERIE | FOCUS

ATELIER LEHMANN EXPÉRIENCE

une expérience sensorielle et pédagogique hors du commun

Depuis octobre 2024, l'Atelier Lehmann Experience explore l'impact du verre sur la dégustation du champagne. En 1 h30, et dans un cadre intimiste (6 personnes maximum), cette expérience interactive propose de plonger au cœur de l'univers du verre à vin et de ses secrets.

Proposé en français et en anglais, l'atelier s'organise autour de trois temps forts. A commencer par une vidéo mapping immersive retraçant l'histoire du verre, de l'Antiquité à nos jours, tout en explorant son anatomie détaillée (buvant, pied, paraison) et ses techniques subtiles de fabrication (soufflé bouche et soufflé machine). Dans un second temps, une dégustation comparative inédite est proposée. Ainsi, une même cuvée de champagne est servie dans cinq verres différents, révélant l'influence du design et de la forme du verre sur les arômes et la perception que peut avoir le dégustateur. Puis, une présentation des collections signatures de la Maison clôturé la séance en beauté et met en lumière les innovations techniques et le savoir-faire verrier qui subliment chaque dégustation.

Pour un moment encore plus exclusif, il est possible de privatiser cet atelier, que l'on soit particulier ou professionnel. Les Maisons de Champagne, quant à elles, peuvent apporter leurs propres cuvées pour une exploration personnalisée et ainsi révéler tout le potentiel de leurs créations.

Tarif de 45 € TTC par personne.

Photos : Lehmann

Lehmann experience workshop: a unique sensory and educational journey || Since October 2024, the Lehmann experience workshop has been delving into the impact of glass on champagne tasting. In just 1.5 hours and within an intimate setting (maximum of 6 participants), this interactive workshop invites you to immerse yourself in the fascinating world of wine glasses and their secrets.



Available in both French and English, the workshop is structured around three key highlights. It begins with an immersive video mapping experience tracing the history of glass from Antiquity to the present day, while exploring its detailed anatomy (rim, stem, bowl) and the intricate techniques of its craftsmanship (mouth-blown and machine-blown glass). Next, participants are treated to a groundbreaking comparative tasting. The same champagne cuvee is served in five different glasses, showcasing how the design and shape of the glass influence the aromas and the taster's perception. Finally, the session concludes with a presentation of the Maison's signature

collections, highlighting the technical innovations and glassmaking expertise that elevate every tasting experience.

For an even more exclusive experience, the workshop can be privatized for individuals or professionals. Champagne Houses are also welcome to bring their own cuvées for a tailored exploration, unveiling the full potential of their creations.

Price: €45 (incl. VAT) per person.

RÉSERVATIONS → lehmann-experience@lehmann-sa.fr ou www.lehmann-sa.com

VITIVISIO

la viticulture intelligente

Face aux défis croissants que représente la viticulture moderne, Vitivisio a fait de l'accompagnement des professionnels de la vigne grâce à l'intelligence artificielle son cheval de bataille. Rencontre avec Laurent Godeau, l'un de ses fondateurs.

Vitivisio: smart viticulture || *In response to the growing challenges of modern viticulture, Vitivisio has made supporting vineyard professionals through artificial intelligence its core mission. We spoke with Laurent Godeau, one of its founders.*



La team Vitivisio : Tony Moura-Salgueiro (data scientist), Arnaud Susset (président & co-fondateur), Matthias Sesboüé (directeur technique), Kenza Lahdir (data scientist), Baptiste Leroy (ingénieur électronique et systèmes embarqués) et Laurent Godeau (directeur général & co-fondateur).

Présentez-nous Vitivisio.

Vitivisio c'est d'abord une discussion avec mon associé, Arnaud Susset, sur la transition agroécologique et l'impact qu'aura l'imagerie embarquée sur les pratiques viticoles. Arnaud, ingénieur et PhD en physique de formation, avait déjà réalisé des projets de recherche et développement (R&D) avec des acteurs importants du monde viticole. Pour ma part, vigneron de métier (12 ans en Entre-deux-Mers) et fraîchement diplômé MBA, je m'étais formé à l'intelligence artificielle (IA) et j'avais étudié les systèmes existants en viticulture de précision.

C'était début 2022, les solutions d'imagerie proposées ne répondaient pas pleinement aux défis auxquels les vignerons étaient confrontés. Il y a une pression inédite sur les rendements (changement climatique, contraintes réglementaires toujours plus strictes sur l'utilisation des intrants), ou encore le manque de temps et de main d'œuvre. Vitivisio aide alors à accélérer la transition vers une viticulture de précision, plus performante et durable, en alliant Proxi-Détection et IA. Nous déployons déjà nos capteurs embarqués dans plus de 10 AOC. Avec ces capteurs nous collectons de façon automatisée les données des parcelles de vigne et nous délivrons des analyses pour suivre pied par pied la santé des vignes (localisation RTK des pieds morts, manquants, complants et maladies du dépérissement), compter les grappes ou encore mesurer la surface foliaire et la vigueur en intra parcellaire. Ces données aident les vignerons à pérenniser chaque parcelle du vignoble.

Can you introduce us to Vitivisio?

Vitivisio started as a conversation between my associate, Arnaud Susset, and me about agroecological transition and the impact of embedded imaging on viticultural practices. Arnaud, an engineer with a PhD in physics, had already worked on research and development (R&D) projects with key players in the wine industry. As for me, I was a winemaker for 12 years in the Entre-Deux-Mers region and had recently earned an MBA. I had trained in artificial intelligence (AI) and studied existing precision viticulture systems.

At the beginning of 2022, available imaging solutions did not fully address the challenges winemakers were facing: unprecedented pressure on yields due to climate change, increasingly strict regulations on input usage, and a shortage of time and labor. Vitivisio accelerates the transition to more efficient and sustainable precision viticulture by combining Proxi-Detection and AI. Our embedded sensors are already deployed across more than ten appellations. These sensors automatically collect vineyard plot data and provide analyses to monitor vine health at the individual plant level (RTK localization of dead vines, missing plants, replants, and vine decline diseases), count grape clusters, and measure leaf surface area and vigor within plots. This data helps winemakers sustain each vineyard plot.

...



Vitivisio est aujourd'hui présents dans les régions Loire, Cognac, Bordeaux et Champagne, et a déjà analysé plus de 20 millions de données sur plus de 14 cépages, dans diverses configurations (capteur embarqué sur quad, tracteur et enjambeurs) et densités de plantation.

Avec Vitivisio la surveillance de la vigne se fait grâce à l'IA et des capteurs de proxi-détection, pouvez-vous nous expliquer le concept ?

Notre solution combine un capteur embarqué que nous avons développé et qui s'adapte à tout type d'engin viticole. Avec ce capteur nous collectons un ensemble de données géolocalisées précisément grâce à un GPS RTK (précision au centimètre). Ces données sont ensuite analysées grâce à nos algorithmes pour détecter les pieds, les grappes, les feuilles et leur attribuer des caractéristiques précises, position, surface, taille, texture, etc. Le capteur Vitivisio agit comme l'œil du vigneron accroupi dans sa vigne. En plus de voir, il enregistre et géolocalise l'information. L'IA est utilisée pour voir dans les images (*Deep Learning*) et aussi pour trier les informations, évaluer chaque critère, permettant de faire un diagnostic de santé de la vigne par exemple. Notre système permet à la fois une surveillance de la vigne mais aussi de conserver les données pour les analyser facilement et prendre des décisions éclairées.

Combien d'années de recherche ont été nécessaires pour rendre le procédé optimal ?

Nous équipons cette année nos clients d'un capteur qui collecte des informations des deux côtés, soit deux rangs en simultané, parfaitement adapté à la collecte de données combinée au travail mécanique. Pour le mettre au point, ce sont 2 ans de R&D, mais c'est sans compter plus de 20 ans d'expertise d'Arnaud dans les systèmes embarqués et l'IA ça compte aussi ! Ce qui rend notre système d'acquisition unique c'est qu'il voit la vigne dans toutes

Today, Vitivisio operates in the Loire, Cognac, Bordeaux, and Champagne regions and has analyzed over 20 million data points across more than 14 grape varieties in various configurations (sensors mounted on quads, tractors, and straddle tractors) and planting densities.

Vitivisio enables vineyard monitoring through AI and Proxi-Detection sensors. Can you explain the concept?

Our solution combines an embedded sensor we developed that adapts to any type of viticultural machinery. This sensor collects a set of precisely geolocated data using an RTK GPS (with centimeter accuracy). The data is then analyzed by our algorithms to detect vine plants, grape clusters, and leaves, assigning them precise characteristics such as position, surface area, size, texture, and more.

The Vitivisio sensor acts like the winemaker's eye, crouched in the vineyard. Beyond seeing, it records and geolocates information. AI is used both to process images through Deep Learning and to filter and evaluate information, enabling vineyard health diagnostics. Our system allows for real-time vineyard monitoring while also storing data for easy analysis and informed decision-making.

How many years of research were required to optimize the process?

This year, we are equipping our clients with a sensor that collects data from both sides, covering two rows simultaneously—perfectly suited for data collection alongside mechanical operations. Developing this sensor took two years of R&D, not to mention Arnaud's 20+ years of expertise in embedded systems and AI, which was invaluable!

les configurations (densités de plantation et palissages) grâce à nos angles de vue et toutes les heures de la journée grâce à nos éclairages intégrés. Côté vision ordinateur sur les données images, au-delà du temps passé en R&D, la performance de nos analyses est liée non seulement à la qualité, mais aussi à la quantité ET l'homogénéité des images que nous collectons.

Percevez-vous une crainte de la part des vignerons, quant à l'utilisation des nouvelles technologies ?

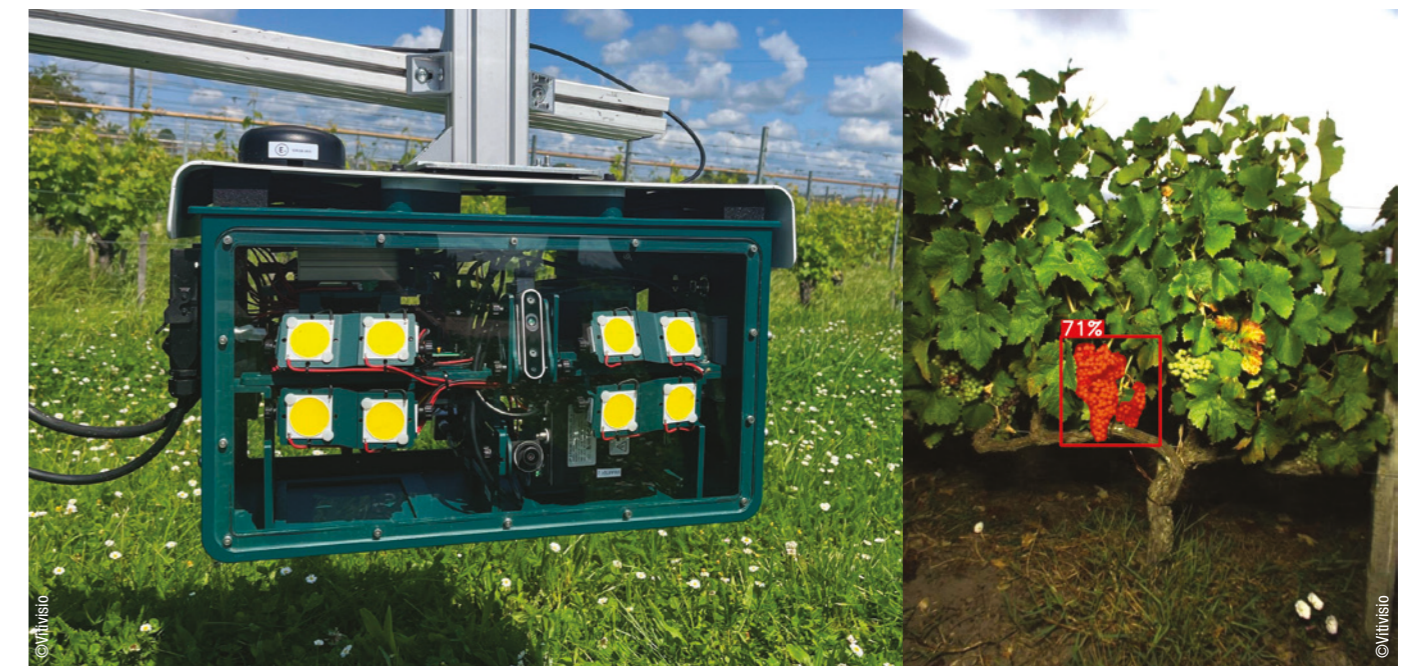
Aucune crainte, bien au contraire. C'est dans l'ADN des vignerons d'innover. Par le passé la viticulture a innové dans la chimie, la mécanisation... La prochaine révolution est celle de la donnée, et il y a une vraie prise de conscience de tous les acteurs de la viticulture. Parmi ces technologies, il y a l'IA. Chez Vitivisio, nous développons des applications adaptées au métier pour aider le vigneron dans ses décisions. Donc une crainte non, mais il y a des freins à l'adoption, bien entendu, qui peuvent prendre la forme d'une résistance au changement qui n'est pas spécifique au domaine viticole. C'est pour cela que nous prêtons une attention particulière pour accompagner nos clients et adapter Vitivisio aux itinéraires techniques et non l'inverse.

What makes our data acquisition system unique is its ability to "see" the vineyard in all configurations (varied planting densities and trellising systems) thanks to our viewing angles, as well as at any time of day due to our integrated lighting. On the computer vision side, beyond R&D efforts, the performance of our analyses depends not only on quality but also on the quantity and homogeneity of the images we collect.

Do you sense any reluctance from winemakers regarding new technologies?

Not at all—quite the opposite. Innovation is in winemakers' DNA. In the past, viticulture innovated in chemistry and mechanization. The next revolution is data, and there is a strong awareness among all industry stakeholders. AI is among these technologies.

At Vitivisio, we develop applications tailored to winemakers' needs to support their decision-making. So, there is no fear, but of course, there are adoption barriers, often in the form of resistance to change, which is not unique to viticulture. That's why we place great importance on supporting our clients and adapting Vitivisio to their technical workflows rather than the other way around.



Selon vous quel rôle joue la technologie dans l'évolution des pratiques viticoles ?

La technologie jouera certainement un rôle central dans la détection des maladies, la réduction des intrants et l'adaptation au changement climatique. Ce sera aussi un formidable outil de transmission du savoir-faire et de mémoire. Je ne sais pas si les vins seront meilleurs grâce à la technologie, mais l'objectif est de pérenniser nos vignobles et le savoir-faire. On produit du vin depuis 8 000 ans, l'enjeu c'est de produire encore du vin au prochain millénaire et le vigneron utilisera les outils et la technologie de son temps comme il l'a toujours fait.

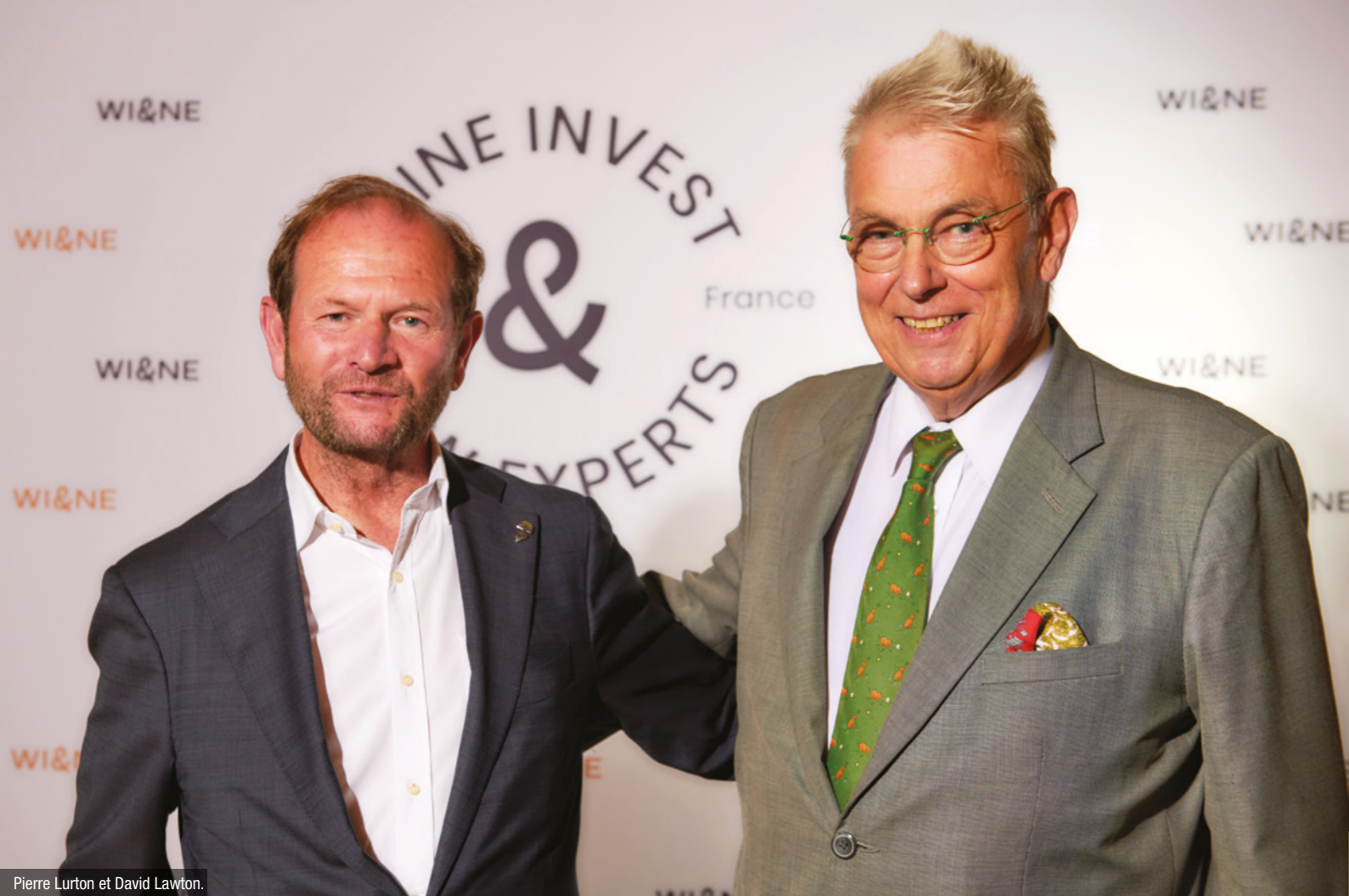
Propos recueillis par Sandy Bénard-Ravoisier

In your opinion, what role will technology play in the evolution of viticultural practices?

Technology will undoubtedly play a central role in disease detection, reducing inputs, and adapting to climate change. It will also be a powerful tool for knowledge transmission and record-keeping. Will wines be better thanks to technology? I don't know. But the goal is to preserve our vineyards and expertise. Wine has been produced for 8,000 years—the challenge is to ensure it continues for another millennium. Winemakers will always use the tools and technologies of their time, just as they always have.

Interview by Sandy Bénard-Ravoisier

EN SAVOIR → VITIVISIO.COM



Pierre Lurton et David Lawton.

Rencontre avec **DAVID LAWTON** président de l'Association WI&NE

Interview with David Lawton, President of WI&NE Association

Présentez-nous l'Association WI&NE (Wine Invest & New Expert)

Il s'agit d'une association d'experts, spécialisée dans le monde viti-vinicole, implantée en Nouvelle-Aquitaine, Provence-Rhône et Occitanie. Notre volonté est d'accompagner des potentiels investisseurs afin de leur éviter les erreurs que l'on peut faire en se lançant dans une nouvelle activité sans bien la connaître. Nous accompagnons du début du projet jusqu'au recrutement des personnes expérimentées et la formation des futurs exploitants propriétaires.

Pour bien acquérir un domaine viticole, il faut une agence qui écoute les attentes de l'investisseur, selon ses capacités. En fonction de la propriété sélectionnée et des connaissances de l'investisseur, les experts WI&NE entrent en scène : expert - comptable, avocat juridique, fiscal et social, géomètre - expert assermenté, expert-foncier assermenté... Nous voulons un sans-faute pour ceux que nous accompagnons. WI&NE est une boîte à outil qui se complète chaque année.

Can you introduce us to WI&NE (Wine Invest & New Expert)?

WI&NE is an association of experts specializing in the wine and vineyard sector, with roots in Nouvelle-Aquitaine, Provence-Rhône, and Occitanie. Our mission is to guide potential investors and help them avoid the common pitfalls of starting a new venture without sufficient knowledge. We provide support from the project's inception to the recruitment of experienced personnel and training for future owner-operators.

Acquiring a vineyard requires an agency that understands the investor's expectations and capabilities. Depending on the property selected and the investor's level of knowledge, WI&NE experts step in: certified accountants, legal, tax, and social lawyers, sworn surveyors, land experts, and more. We aim for perfection for our clients. WI&NE is like a toolbox that evolves every year.

Les experts de l'association doivent se réunir autour de 4 valeurs fondamentales : disponibilité, sécurité, probité et confidentialité. Comment sont-ils sélectionnés ?

Un bureau se réunit lorsque cela est nécessaire pour programmer les actions, recevoir les experts postulants, qui viendront se présenter au cours d'un déjeuner mensuel que nous organisons à l'ACSO. Les postulants sont alors cooptés pour leurs compétences. Au cours des déjeuners nous invitons une personnalité du monde viti-vinicole à venir nous parler de sa réussite, son projet, ses attentes, etc. Ces repas sont très enrichissants pour tous.

Chaque expert se doit de se rendre disponible quand un investisseur est de passage dans notre région. C'est une grande force de pouvoir obtenir en 24h un rendez-vous avec un banquier, un courtier en vins, un géomètre, un expert-comptable ou un avocat. Nous avons mis en place une règle du binôme et une charte de déontologie car nous sommes souvent confrontés, dans une même région, à des problèmes de clientèle. La cooptation d'un expert passe principalement par ses compétences professionnelles (et celles de son entreprise), mais surtout pas ses qualités humaines, pour une grande qualité de prestation auprès des investisseurs. Pas de profil précis, pas de cadre, pas de favoritisme.

The association's experts adhere to four core values: availability, security, integrity, and confidentiality. How are they selected?

A committee convenes as needed to plan activities and meet with prospective experts, who present themselves during a monthly luncheon we organize at ACSO. Candidates are selected through co-option based on their expertise. These luncheons often feature a prominent figure from the wine industry sharing insights about their success, projects, and aspirations, making them enriching for everyone involved.

Experts are expected to be available whenever an investor visits our region. It's a significant strength to arrange meetings with bankers, wine brokers, surveyors, accountants, or lawyers within 24 hours. We've implemented a pairing rule and a code of ethics, as we often deal with overlapping clientele within the same region. Co-opting an expert primarily depends on their professional and corporate expertise, but also on their personal qualities to ensure high-quality service for our investors. No rigid profiles, no favoritism.

...





L'Association a fêté ses 10 ans en juin 2024, quelle évolution de la filière vin avez-vous pu constater pendant cette décennie ? Avez-vous observé une augmentation des ventes de domaines viticoles ?

Depuis que je vends des propriétés viticoles, les investisseurs veulent TOUS savoir où ils mettent les pieds. A Bordeaux, qui reste la capitale mondiale du vin, la grande majorité des investisseurs qui n'ont pas été accompagnés au départ sont en difficulté ou en passe de l'être. Autrefois, les investisseurs achetaient sur un coup de cœur, ce qui n'est plus le cas aujourd'hui. A Bordeaux, les dix dernières années ont été riches en changements dans les propriétés viticoles. Depuis le XVIII^e siècle, il y a eu plusieurs vagues d'investisseurs : des Anglais, des Irlandais, des Écossais, des Belges, des Russes, une vague de Japonais dans les années 1970 et de Chinois de 2008 à 2018. A Bordeaux, il y a toujours plus ou moins 4 à 5 % de propriétés viticoles à vendre. Le marché est important et il n'est pas rare que nous ne trouvions pas dans les propriétés officiellement à vendre la perle rare que recherche notre investisseur. Nous consultons alors confidentiellement les experts en contact avec les propriétés et il n'est pas rare de trouver le bon dossier.

Nos dix ans nous ont permis de réunir des amis professionnels de la filière, proches de nos valeurs. 280 personnes étaient présentes et Pierre Lurton a parrainé amicalement cet événement.

Une nationalité prédomine-t-elle dans l'intérêt porté aux vignobles français ?

Les acheteurs que nous accompagnons sont le plus souvent soit des Français ou francophone, professionnels ou non, absents de Bordeaux ; des Européens, souvent de la filière ; soit des Américains avec des projets très précis. Un grand nombre de Chinois s'est aussi intéressé à toutes les régions sans exception. Seuls ceux qui avaient un business plan bien huilé demeurent aujourd'hui sur le marché. Les étrangers sont donc, encore aujourd'hui majoritaires.

Chaque membre, normalement, appose à côté de sa signature le logo WI&NE, avec un lien vers le site internet. Nous avons aussi une page LinkedIn bien animée, nous organisons dans les salons des conférences sur l'investissement viti-vinicole. Les acheteurs viennent par notre notoriété et par nos membres qui sont souvent sollicités. Pour les investisseurs qui ne parlent pas bien le français ou l'anglais, nous travaillons systématiquement avec des traducteurs assermentés.

The association celebrated its 10th anniversary in June 2024. What changes have you observed in the wine industry over the past decade? Have vineyard sales increased?

Since I started selling vineyards, every investor wants to thoroughly understand the market. Bordeaux, the global capital of wine, is a prime example. Most investors who began without proper guidance struggle or are on the verge of struggling. In the past, buyers often acted on impulse, but that's no longer the case.

Over the last decade, Bordeaux has experienced significant transformations in vineyard ownership. Since the 18th century, there have been several waves of investors—English, Irish, Scottish, Belgians, Russians, Japanese (in the 1970s), and Chinese (from 2008 to 2018). In Bordeaux, around 4–5% of vineyards are consistently on the market. Often, the perfect match for an investor isn't among the officially listed properties, so we confidentially consult experts with access to potential opportunities, frequently uncovering ideal matches.

Our 10th anniversary brought together professional friends from the industry who share our values. The event was attended by 280 people, with Pierre Lurton graciously sponsoring the celebration.

Do any particular nationalities dominate the interest in French vineyards?

The buyers we assist are often French-speaking or francophone professionals outside Bordeaux, Europeans in the industry, or Americans with precise plans. Many Chinese investors have also shown interest across all regions, although only those with well-crafted business plans remain active today. Foreign investors still make up the majority.

Each member typically includes the WI&NE logo next to their signature, with a link to our website. We maintain a lively LinkedIn page and host conferences on wine investment at trade fairs. Buyers come to us because of our reputation and the proactive efforts of our members. For non-French or English speakers, we always work with certified translators.

When I meet foreign buyers before property visits, I ask them three questions: What are you capable of drinking (this often ends humorously), giving (philanthropy is admirable), or selling (the ideal scenario). It always brings laughter, but I remind them when they visit a 10-hectare vineyard that they have to Drink, Give or Sell 50,000 bottles. That's a lot !

A chaque étranger que j'ai personnellement rencontré avant de visiter les propriétés, je lui demandais ce qu'il était capable de Boire (cela finit en général mal), Donner (c'est bien d'être philanthrope) ou Vendre (c'est l'idéal)... Cela les a toujours fait rire, mais quand le lendemain ils visitent une propriété de 10 hectares, je leur rappelle qu'ils doivent Boire, Donner ou vendre 50 000 bouteilles au total... C'est beaucoup.

Selon-vous quelles initiatives pourraient être mises en œuvre pour relever les défis actuels auxquels la filière viticole est confrontée ?

That is the question... Les défis sont nombreux, le monde produit aujourd'hui partout des grands vins de qualité, les jeunes boivent moins et mieux (par mieux, entendons plus cher), les particuliers n'ont plus de cave personnelle, les malades, les femmes enceintes, les «ant» qui font du lobbying pour le «sans», le «no» et le «low». Le modèle de la filière française était unique et rentable, il doit aujourd'hui se réinventer. Ce n'est pas simple, mais les solutions existent et nous avons toujours été inventifs. Les petites cuvées, le packaging, le mono cépage bien habillé... Le changement permet de se présenter aux consommateurs sous un nouveau jour. Nos instances professionnelles y travaillent d'arrache-pied, il faut leur faire confiance. Ils ont souvent du mal à démarrer, souvent en retard, mais quand ils démarrent, ils sont bons !

Pour la future décennie, plus de 30 % du paysage viticole va changer, de gré ou de force, nous devons produire ce que nous sommes capables de vendre... et de boire. Bordeaux, comme d'autres régions viticoles françaises doit se réinventer. C'est ce qui nous motive et nous permet d'avancer chaque jour. Nous rencontrons chaque semaine des viticulteurs et des acquéreurs avec des histoires formidables, le rôle de WI&NE et de mettre en contact les deux pour que l'histoire et la réussite se perpétue.

In your opinion, what initiatives could address the current challenges facing the wine industry?

That is the question... The challenges are numerous: the world now produces high-quality wines everywhere, younger generations drink less but better (which often means more expensive wines), individuals no longer maintain personal cellars, and there is increasing pressure from health-conscious groups advocating "no", "low", and "without" consumption.

The French wine model was unique and profitable but now must reinvent itself. It's not simple, but solutions exist, and we have always been inventive. Small-batch production, innovative packaging, and well-presented single-varietal wines are ways to adapt and present ourselves in a fresh light. Our professional organizations are working tirelessly, and we must trust them. They often start slowly, but once they gain momentum, they excel.

In the coming decade, over 30% of the vineyard landscape will change, whether voluntarily or not. We must focus on producing what we can sell—and drink. Bordeaux, like other French wine regions, must reinvent itself. This drives us forward. We meet incredible winemakers and buyers every week. WI&NE's role is to connect them to ensure history and success continue.

Interview by Sandy Bénard-Ravoisier
Photos : WI&NE

EN SAVOIR ➔ WWW.WI-NE.NET





VIGNOBLE DE L'ORPAILLEUR

Adaptation climatique,
le vignoble du Québec prend les devants

Le vignoble du Québec, bien que relativement jeune, possède une histoire fascinante. Dès le XVII^e siècle, les premiers colons français, notamment Samuel de Champlain, cultivent des vignes pour produire du vin. Cependant, la viticulture québécoise moderne débute réellement dans les années 1970, lorsque des pionniers comme Michel Croix plante un vignoble à Saint Bernard de Lacolle, arrachés peu après. En 1982, la fondation du *Vignoble de l'île d'Orléans* marque un tournant, avec notamment la naissance du Vignoble de l'Orpailleur en 1982, suivi par la création de l'appellation Vins du Québec en 1994. Depuis lors, le secteur connaît une croissance constante, avec aujourd'hui plus de 150 domaines viticoles.

Vignoble de l'Orpailleur: Climate adaptation – Quebec's vineyards leading the way || Although relatively young, Quebec's wine industry has a fascinating history. As early as the 17th century, French settlers, including Samuel de Champlain, cultivated vines for winemaking. However, modern viticulture in Quebec began in earnest in the 1970s, when pioneers like Michel Croix planted vineyards in Saint Bernard de Lacolle, which were later uprooted. In 1982, the establishment of the *Vignoble de l'île d'Orléans* marked a turning point, alongside the founding of the Vignoble de l'Orpailleur in the same year and the creation of the Vins du Québec designation in 1994. Since then, the sector has seen steady growth, now boasting over 150 wineries.

Le Vignoble de l'Orpailleur, situé en pleine vallée de Dunham, à cheval sur les régions de Montérégie et des Cantons-de-l'Est, incarne l'excellence de la viticulture québécoise. Fondé en 1982 par quatre hommes, Hervé Durand, Charles-Henri de Coussergues, Pierre Rodrigue et Franck Furtado, ce domaine est un précurseur de la viticulture moderne au Québec, en cultivant des cépages adaptés aux rigueurs du climat québécois. Le terroir unique, alliant dépôts glaciaires, calcaire et microclimat favorable, permet la production de vins raffinés, tant blancs que rouges, reconnus pour leur finesse et leur complexité. L'Orpailleur s'est rapidement imposé comme une référence dans l'industrie, recevant de nombreux prix pour la qualité de ses vins. Son engagement envers des pratiques durables et son rôle de pionnier en font un acteur incontournable du paysage viticole de la province.

Pour implanter le vignoble, les pères fondateurs ont recherché des zones où les périodes sans gel étaient au minimum de 120 jours soit les terrains les plus chauds – ou les moins froids. Afin de s'adapter à cette viticulture nordique avec ses caprices et ses extrêmes polaires, les équipes de l'Orpailleur ont mis en place dès le départ des techniques et travaux encore peu connus. C'est alors que les cépages hybrides tels que le seyval, le chaunac ou encore le maréchal Foch, résistant à des températures allant jusqu'à -20°C, se voient être enterrées (buttage) durant l'hiver pour préserver leur chaleur naturelle.

Located in the heart of the Dunham Valley, spanning the Montérégie and Eastern Townships regions, the Vignoble de l'Orpailleur epitomizes the excellence of Quebec viticulture. Founded in 1982 by Herve Durand, Charles-Henri de Coussergues, Pierre Rodrigue, and Franck Furtado, this winery has been a pioneer of modern winemaking in Quebec. Its success lies in cultivating grape varieties tailored to the region's harsh climate. The unique terroir, combining glacial deposits, limestone, and a favorable microclimate, enables the production of refined white and red wines known for their finesse and complexity. L'Orpailleur quickly became an industry benchmark, earning numerous awards for its high-quality wines. Its commitment to sustainable practices and pioneering spirit make it a cornerstone of Quebec's wine landscape.

To establish the vineyard, the founders sought areas with a minimum of 120 frost-free days, favoring the warmest, or least cold, lands. To adapt to the challenges of northern viticulture, with its extremes and unpredictability, L'Orpailleur's team implemented innovative techniques from the outset. Hybrid grape varieties like Seyval, Chaunac, and Marechal Foch, capable of withstanding temperatures as low as -20°C, are buried (hilled up) during winter to retain their natural warmth. "The temperature underground, at one meter deep, can reach -7°C," explains Charles-Henri de Coussergues. From oil burners in 1988 to wind machines installed in 2022, L'Orpailleur has continuously innovated. In 1995, in collaboration with Agriculture Canada, the vineyard introduced winter protection tarps, particularly effective for *vitis vinifera* varieties. Unexpectedly, these now cover 12 hectares, or one-quarter of the vineyard.

Today, some winemakers opt not to protect their vines in winter due to the high costs. Instead, they often choose hardier Minnesota-bred grape varieties and rely on the effects of climate change. "There is clear evidence of climate change: at L'Orpailleur, we've gained over a month of growing season. That's significant", notes Charles-Henri. The wine of tomorrow will emerge at the intersection of science, climate adaptation, intelligence, and winemakers' resilience. With the support of oenologists and agronomists, Quebec vineyards are evolving, fostering a new generation of quality-driven viticulturists.

Despite the challenges of international competition and strict SAQ (Société des Alcools du Québec) regulations, Quebec wines are carving out their niche. While production costs remain high, they offer an identity-rich experience that resonates with consumers.

For sommeliers, Quebec wines represent the future. Beyond their intrinsic quality, terroir-driven approach, and diverse flavors, they maintain lower alcohol levels (averaging 11% ABV). In the no- and low-alcohol trend era, this opens new creative avenues. L'Orpailleur's portfolio brims with treasures, from sparkling wines to ice wines, inviting connoisseurs to explore the golden gates of Quebec's winemaking art.

"The winemaker must always look directly into the eyes of those who visit their vineyard to buy a bottle, sharing both their joys and challenges." – *Vignoble de l'Orpailleur*.



MISE EN LUMIÈRE, MISE EN NATURE,
DES CRUS PLUS VIVANTS QUE JAMAIS.

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

« La température sous terre, à 1 mètre de profondeur, peut atteindre -7°C », précise Charles-Henri de Courssegués. Des brûleurs à huile en 1988 aux tours à vent installées en 2022, l'Orpailleur engage un bras de fer sans faille. C'est ainsi qu'en 1995, en coopération avec Agriculture Canada, le domaine se dote de toiles pour la protection hivernale. Elles sont principalement utilisées et efficaces pour les *vitis vinifera* ce qui, contre toute attente des fondateurs, représente aujourd'hui 12 hectares soit ¼ du vignoble.

Aujourd'hui plusieurs vignerons font le choix de ne pas protéger leurs plants en hiver, trop onéreux. En général, ils choisissent des cépages venus du Minnesota, plus rustiques et comptent sur le réchauffement climatique. « Il y a un changement climatique certain : à l'Orpailleur nous avons gagné plus d'un mois de végétation. C'est considérable », nous explique Charles-Henri.



Charles-Henri de Courssegués

Le vin de demain sera la rencontre entre la science, le climat, l'intelligence et le courage du vigneron. Aujourd'hui, le Québec compte un accompagnement humain important, œnologues et agronomes regardent ce vignoble différemment et impulsent des générations de viticulteurs assoiffés de qualité. Face à une compétition internationale et à la régularisation de la SAQ (Société des Alcools du Québec), les Vins du Québec trouvent leur place, même si leurs coûts de production sont élevés, ils répondent gracieusement à la quête d'identité que le consommateur recherche.

Pour le sommelier, le Vin de Québec est et sera le vin de demain. Au-delà de sa qualité intrinsèque, de son approche terroir et de sa pluralité gustative, le Vin de Québec conserve encore des niveaux d'alcool bas (en moyenne 11% vol.) ce qui, dans l'ère du no-low, annonce beaucoup de créativité pour les sommeliers. La gamme de l'Orpailleur regorge de secrets, des bulles aux vins de glace, le dégustateur ouvre ici les portes dorées de l'art du vigneron de Québec.

« Le vigneron devra aussi toujours regarder droit dans les yeux celles et ceux qui viennent sur son domaine acheter une bouteille, produit avec ses raisins, en lui faisant partager ses joies et ses difficultés » - *Vignoble de l'Orpailleur*.

A. C. / Photos : Vignoble de l'Orpailleur

Dégustation de cuvées iconiques : ITALIE

Tasting of iconic wines: Italy

PARUSSO, BUSSIA VIGNA MUNIE 2015 Barolo DOCG Riserva : 96/100

Nez très intense, vif et profond, sur des notes de cèdre, acacia, vanille, coco, fleurs séchées, et fruits rouges séchés. Très belle prise en bouche, très élégante. On y retrouve un élevage marqué mais de grand standing, offrant profondeur, complexité et relief. La matière tannique est puissante mais aussi très élégante et fraîche. Un très grand Barolo que l'on aimerait encore attendre au moins 5 ans, et qui offre une plage de dégustation des plus grandes.

An intensely expressive nose, vibrant and deep, with notes of cedar, acacia, vanilla, coconut, dried flowers, and dried red fruits. The palate is beautifully structured and elegant, featuring a pronounced yet high-quality aging process that adds depth, complexity, and dimension. The tannins are powerful yet refined and fresh. This is a remarkable Barolo that would benefit from at least five more years of aging, offering a magnificent drinking window.

CAIAROSSA 2021 Toscana IGT Rosso: 95/100

Nez intense, framboises, fraises et cèdre. Il y a dans ce vin une très belle cohérence avec un point de rencontre entre la fraîcheur, la densité et ce beau relief tannique. Il faut saluer ici la recherche d'équilibre manifeste qui est des plus réussies.

A highly aromatic nose of raspberries, strawberries, and cedar. This wine demonstrates remarkable balance, skillfully harmonizing freshness, density, and a pleasing tannic structure. It's a clear example of the successful pursuit of equilibrium.

ORMA 2022 Toscana IGT Rosso : 93/100

Nez intense, offrant un caractère délicat en lien avec le mélange obtenu entre le fruité et le floral, entre les cerises rouges et les pétales de roses séchés. On apprécie également le léger côté pulpeux dans la prise de bouche, puis les notes de fruits séchés qui offrent au vin de nombreuses nuances aromatiques. Représente de très belle manière la Toscane !

The nose offers an intense and delicate interplay between fruit and floral notes, blending red cherries with dried rose petals. On the palate, a subtle pulpy texture is complemented by dried fruit nuances, providing aromatic complexity. A quintessential representation of Tuscany!

ORENO 2022 Toscana IGT Rosso : 94/100

Nez délicat de roses séchées, puis de prunes rouges et bleues, formant un ensemble aussi entraînant que subtil. Le cèdre et les noisettes grillées se développent en suivant, avec une pointe légèrement acidulée qui donne un joli regain de vivacité. Très belle matière tannique, très élégante et précise. Affirmée en raison de sa jeunesse, elle n'en demeure pas moins des plus fraîches et donc des plus qualitatives. Un vin avec une très belle longueur, faisant durer un aspect finement réglissé qui apporte de la fraîcheur aux fruits séchés. Idéal dans 4 ans et avec un bon potentiel.

A delicate nose of dried roses, followed by red and blue plums, creates a captivating and subtle ensemble. Cedar and roasted hazelnuts evolve next, with a slight acidity adding a refreshing touch. The tannins are elegant, precise, and firm, yet fresh and of high quality. This wine boasts excellent length, with a refined licorice finish enhancing the freshness of the dried fruits. Ideal to enjoy in four years, with significant aging potential.

SIEPI 2022 Toscana IGT Rosso : 96/100

Nez de cassis, puis de cerises séchées, myrtilles, fleurs d'acacia et cèdre. La bouche est fraîche mais onctueuse, en lien avec un élevage massif rapidement perceptible. Il est aussi et surtout des plus élégants ! Cette élégance se retrouve à travers une matière tannique des plus élancées, offrant au vin un caractère sensuel en bouche. Très belle cuvée, très élégante, pouvant provoquer un coup de cœur !

A bouquet of blackcurrants, dried cherries, blueberries, acacia flowers, and cedar. The palate is both fresh and creamy, underscored by prominent but exceptionally elegant aging. Its tannic structure is sleek and refined, lending a sensual character to the wine. A remarkably elegant vintage that could easily become a favorite!



MASSETINO 2022 Toscana IGT Rosso : 96/100

Nez à la grande fraîcheur, avec des notes florales survolant le fruité de très belle manière. Le fruité se développe en suivant de manière progressive et cohérente, avec le cassis et même la crème de cassis, puis les mûres. La prise en bouche est aussi onctueuse que fraîche, sur cette dominante de baies noires. Légèrement crémeux, le milieu de bouche s'offre sur des notes de cèdre et de tabac frais déjà de grande envergure. Très bel équilibre final, en dépit de sa jeunesse et d'une attente qui serait judicieuse, ce vin se comporte de manière exquise.

An exceptionally fresh nose with floral notes that gracefully enhance the fruitiness. The fruity profile develops progressively, showcasing blackcurrants and blackberries, even hints of cassis cream. The palate is creamy and fresh, dominated by dark berries, while cedar and fresh tobacco emerge in the mid-palate, displaying considerable depth. The final balance is exquisite. Despite its youth, this wine already exhibits superb elegance and would benefit from aging.

MASSETINO 2021 Toscana IGT Rosso : 99/100

Très belle profondeur aromatique dès le premier nez, offrant un floral d'une fraîcheur saisissante. Violettes, roses séchées, fleurs d'acacia, pivoine... puis viennent des notes plus denses de noisettes fraîches, de cèdre et de tabac frais. Quelle complexité ! Mais ce qui rend ce nez grandiose c'est l'amplitude aromatique qui est des plus vivifiantes. En bouche on retrouve beaucoup de densité, mais il y a aussi un côté crémeux enveloppant, caressant le palais de manière aussi onctueuse que délicate. La texture tannique est aussi affirmée que délicate, finement poudrée, pleine de petits reliefs que l'on prend plaisir à se saisir, un à un. Très grand ! Idéal après une garde de 10 ans.

A strikingly deep aromatic profile from the very first nose, offering fresh floral notes of violets, dried roses, acacia flowers, and peonies, followed by denser nuances of fresh hazelnuts, cedar, and fresh tobacco. The complexity is breathtaking, with vibrant aromatic amplitude. The palate combines density with a creamy, enveloping texture, caressing the palate delicately. The tannins are assertive yet refined, with a powdery texture and intricate layers to savor. A masterpiece! Best enjoyed after 10 years of aging.

BIBI GRAETZ - TESTAMATTA 2022 Toscana IGT Rosso : 94/100

Nez offrant une aromatique de petites baies rouges séchées qui sont tempérées par une bonne fraîcheur et complexifiées par un peu de cèdre. Belle prise en bouche, sur les fruits rouges, dans un mélange cohérent de quelques cerises rouges fraîches avec d'autres fruits séchés. Il y a une belle fraîcheur de la matière tannique, qui va venir s'illustrer dans la finale, et qui, grâce à cela, gagne en fougue et en relief. Un très joli déroulé !

While the ripe fruit impresses, the wine's elegant aging quickly becomes apparent. The tannins are precise and delicate, polished to a silky, fresh finish. Exceptional care is evident in crafting a wine that is both expressive and refined. A remarkable length allows the wine to shine in its youth, while its development potential is extraordinary. Truly an artist's wine!

BIBI GRAETZ - COLORE 2022 Toscana IGT Rosso : 94/100

Si la maturité des fruits séduit, un très élégant élevage est également rapidement perceptible. Le grain tannique est précis et délicat, avec un caractère poli, frais et soyeux. On y perçoit une très grande attention pour le rendre aussi aimable que raffiné et expressif. Très belle longueur où la fraîcheur permet de rendre le vin très appréciable dans sa jeunesse alors que le potentiel de développement est phénoménal. Un vin d'artiste !

While the ripe fruit impresses, the wine's elegant aging quickly becomes apparent. The tannins are precise and delicate, polished to a silky, fresh finish. Exceptional care is evident in crafting a wine that is both expressive and refined. A remarkable length allows the wine to shine in its youth, while its development potential is extraordinary. Truly an artist's wine!

Text and photo : Xavier Lacombe

Pourquoi le Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG est-il « Superiore » ?



Paysage du Valdobbiadene Superiore di Cartizze.




Château Certan
De May de Certan

POMEROL



Ciao, l'Italia ! Je vous embarque pour une immersion dans l'un des plus beaux sites du monde : les collines de l'appellation Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, classées au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2019. Un véritable joyau ! Nous sommes dans le nord-est de l'Italie, en Vénétie, à 50 km de Venise et à 100 km des Dolomites.

Why is Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG “Superiore”? || *Ciao, Italia! Let me take you on a journey to one of the most breathtaking sites in the world: the rolling hills of the Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG appellation, a UNESCO World Heritage site since 2019. A true gem! We are in northeastern Italy, in the Veneto region, just 50 km from Venice and 100 km from the Dolomites.*

Pour bien comprendre la hiérarchie du Prosecco, imaginez une pyramide à quatre niveaux. À sa base, la vaste appellation Prosecco DOC (30 000 ha), qui s'étend sur deux régions : le Frioul et la Vénétie. Au-dessus, en termes de qualité, se trouve la zone Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, qui couvre 15 municipalités (8 700 ha). Encore plus haut, nous avons « le Rive » — 43 zones désignées équivalentes aux crus français, soumises à des réglementations plus strictes. Et tout en haut, l'appellation Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG, qui ne s'étend que sur 108 hectares : l'ultime sommet.

To fully grasp the hierarchy of Prosecco, picture a four-tier pyramid. At its base lies the vast Prosecco DOC appellation (30,000 ha), spanning two regions: Friuli and Veneto. Above it, in terms of quality, is the Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG zone, covering 15 municipalities (8,700 ha). Higher still, we find the Rive—43 designated areas equivalent to French crus, subject to stricter regulations. At the very top sits the Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG, the ultimate peak, covering only 108 hectares.

Le cépage roi de cette appellation ? Le Glera, qui dévoile ici toute sa richesse aromatique. Nous sommes en plein cœur de l'appellation Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, qui s'étire sur 50 km, de Conegliano à l'est jusqu'à Valdobbiadene à l'ouest, une zone bénéficiant de conditions climatiques idéales pour la viticulture. Les Préalpes jouent un rôle de barrière protectrice contre les vents froids et le gel — une véritable bénédiction. Imaginez un paysage à couper le souffle, avec des collines ondulantes où le phénomène Prosecco est né au XIX^e siècle (à Conegliano), s'est développé, puis a conquis le monde.



Vendange héroïque dans les collines du Conegliano Valdobbiadene.

©Arcangelo Pia

The king grape of this appellation? Glera, which reveals its full aromatic richness here. The Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG appellation stretches for 50 km, from Conegliano in the east to Valdobbiadene in the west, benefiting from ideal climatic conditions for viticulture. The Prealps act as a protective barrier against cold winds and frost—a true blessing. Picture a breathtaking landscape of rolling hills where the Prosecco phenomenon was born in the 19th century (in Conegliano), developed, and ultimately conquered the world.



Château Certan de May ♦ 33500 Pomerol - France
Tél. : 05 57 51 41 53 ♦ E-mail : chateau.certan-de-may@wanadoo.fr

Francesco Boscheratto, agronome du Consortium, nous emmène dans la région de Conegliano, où les collines sont douces, les sols argileux profonds sont riches en fer et présentent une bonne fertilité. Les racines des vignes peuvent s'enfoncer jusqu'à 80 cm de profondeur, produisant ainsi des vins structurés aux arômes fruités, avec des notes exotiques. Le mode de conduite typique de cette région est le Sylvoz, qui permet d'exploiter la fertilité du sol tout en assurant un bon équilibre végétatif et productif.

Nous nous dirigeons maintenant vers les paysages viticoles héroïques de Valdobbiadene, où le terme « viticulture héroïque » prend tout son sens. Ici, les collines escarpées atteignent jusqu'à 500 m d'altitude, avec des pentes allant jusqu'à 70 %. Tout le travail de la vigne est effectué manuellement (un hectare nécessite 800 heures de travail). Plusieurs microclimats coexistent, les sols y sont bien plus maigres, composés de conglomérats de roches friables, de marne et de grès. Les racines des vignes peinent à dépasser 30 cm de profondeur. Les ceps sont plantés très serrés et le système de conduite est différent : la double courbure donne une forme en cœur, ajoutant au charme esthétique du vignoble. Les vins qui en résultent sont plus frais et complexes, notamment au sommet des collines, près de Cartizze. Chaque parcelle est un véritable havre de biodiversité, où vignes cohabitent avec forêts, châtaigniers, hêtres et abeilles, contribuant à l'unicité de ce paysage viticole. Ces collines sont le fruit de siècles de travail acharné par des familles entières, qui ont façonné des terrasses appelées *ciglion* pour cultiver la vigne. En fonction de l'altitude, de l'exposition, de la pente et du type de sol, chaque terrasse possède son propre microclimat, permettant au cépage Glera de s'exprimer de multiples façons. Cela met en lumière la polyvalence de ce cépage, qui a trouvé ici son terroir idéal.



Soirée dégustation, Maurizio Favrel (domaine Malibrán), Giulia Pussini (Consortium), Umberto Marchiori (vigneron).

Francesco Boscheratto, agronomist at the Consortium, guides us through the Conegliano region, where the gentle hills and deep clay soils, rich in iron, offer excellent fertility. Vine roots can reach depths of up to 80 cm, producing structured wines with fruity aromas and exotic notes. The typical training system in this region is Sylvoz, which maximizes soil fertility while ensuring a balanced vegetative and productive cycle.

We then head to the heroic vineyard landscapes of Valdobbiadene, where the term heroic viticulture takes on its full meaning. Here, the steep hills rise to 500 meters in altitude, with slopes reaching up to 70%. Every aspect of vineyard work is done manually—each hectare requires 800 hours of labor. Multiple microclimates coexist, and the soils are much poorer, composed of friable rock conglomerates, marl, and sandstone. Vine roots struggle to exceed 30 cm in depth. The vines are planted in high density, and a different training system is used: the double-arched cane, giving a heart-shaped structure that adds to the vineyard's visual charm. The resulting wines are fresher and more complex, particularly at the highest elevations near Cartizze. Each plot is a sanctuary of biodiversity, where vines coexist with forests, chestnut trees, beeches, and bees, contributing to the uniqueness of this viticultural landscape. These hills are the result of centuries of hard work by entire families, who carved out terraces, known as *ciglion*, to cultivate the vines. Depending on altitude, exposure, slope, and soil type, each terrace has its own microclimate, allowing the Glera grape to express itself in myriad ways. This highlights the versatility of the grape, which has found its ideal terroir here.

...



Diego Tomasi, directeur du Consortium de Protection.

Diego Tomasi, directeur du Consortium Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, nous accueille chaleureusement avec son équipe pour nous présenter l'appellation de manière structurée et pédagogique. « Nous sommes toujours restés fidèles à nos traditions », explique-t-il. « Le cépage Glera, qui est originaire de nos collines, est parfaitement adapté à notre territoire, et nous croyons en son potentiel. Dans notre appellation, nous avons la chance d'avoir neuf types de sols distincts, chacun apportant une expression unique du Glera. »

Swing et vins AU RELAIS DE MARGAUX

Groupe hôtelier français depuis 25 ans, Hôtels & Préférence réunit plus de 150 établissements prestigieux en France et à l'international.

Amateurs de vin, de golf et de gastronomie, laissez-vous séduire par le charme du **Relais de Margaux**. Au cœur du vignoble de Margaux, profitez d'un parcours de golf exceptionnel, entre lacs et estuaire de la Gironde. Échappez-vous au Relais de Margaux et vivez un séjour entre swing et dégustations de grands crus : votre prochain séjour vous attend ici !



RÉSERVATIONS :

+33 (0)1 78 94 90 40
www.hotelspreference.com



Relais de Margaux
Nouvelle-Aquitaine, France



Dégustation au Jeune Club de Conegliano Valdobbiadene.

Lors de la dégustation à l'aveugle dirigée par l'œnologue Stefano Gava, nous constatons à quel point le profil aromatique du Glera varie en fonction de la morphologie des collines. Chaque zone possède des arômes spécifiques. De plus, ce cépage, très sensible aux microclimats, a une faible concentration en sucre, ce qui donne des vins à faible teneur en alcool, reflétant pleinement leur terroir—une tendance de plus en plus prisée aujourd'hui. Le Cartizze, classé en Dry, atteint un équilibre parfait entre douceur et fraîcheur. « Nous sommes fiers de l'élégance et de la finesse de notre Prosecco Superiore », déclare Diego Tomasi.

Cette finesse est en grande partie attribuée à la méthode Martinotti (ou Charmat), qui a introduit la fermentation en cuve close (autoclave) en 1895. Les vignerons de cette région sont profondément attachés à des valeurs fondamentales : la tradition, avec un fort sentiment d'appartenance à un territoire et à une communauté ; une terre parfaitement adaptée au cépage Glera et à la production de Prosecco, avec un savoir-faire viticole reconnu ; et un niveau culturel élevé—la première école d'œnologie italienne a été fondée à Conegliano.



Franco Adami, président du Consortium Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG.

Diego Tomasi, director of the Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG Consortium, warmly welcomes us with his team for an insightful and structured presentation of the appellation. “We have always remained true to our traditions”, he explains. “The Glera grape, which originates from our hills, is perfectly suited to our terroir, and we believe in its potential. In our appellation, we are fortunate to have nine distinct soil types, each offering a unique expression of Glera”.

During a blind tasting led by oenologist Stefano Gava, we experience firsthand how dramatically Glera's aromatic profile varies depending on the morphology of the hills. Each zone has its own specific aromas. Additionally, Glera, highly sensitive to microclimates, has a naturally low sugar concentration, resulting in wines with low alcohol content—perfectly reflecting their terroir, a growing trend today. Cartizze, classified as Dry, achieves a perfect balance between sweetness and freshness. “We take great pride in the elegance and finesse of our Prosecco Superiore”, says Diego Tomasi.

This finesse is largely attributed to the Martinotti (or Charmat) method, which introduced



Domaine Bortolomiol, Serena Corso et Emanuele Serafin.

« Nous devons aujourd'hui concilier viticulture, préservation du paysage et durabilité », affirme Diego Tomasi. L'objectif est d'atteindre une certification 100 % SQNPI (viticulture intégrée). À cette fin, l'expansion des vignobles a été arrêtée pour préserver la biodiversité, le glyphosate est interdit et seules les substances organiques sont autorisées. « Notre mission est de protéger notre paysage, nos 'Rive' et notre tradition », souligne M. Tomasi.

Les touristes visitant ce site classé à l'UNESCO peuvent facilement associer le Prosecco Superiore à un terroir unique. On peut véritablement dire que l'on goûte ici le fruit d'un paysage exceptionnel. Les sommeliers prendront plaisir à découvrir ces vins qui accompagnent les repas de l'apéritif au dessert, offrant des profils allant du vif et minéral à l'exotique et doux, en passant par le souple et complexe. Et une surprise : certains Prosecco Superiore commencent à révéler un potentiel de garde.

L'appellation Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG a tout d'un grand vin—sans aucun complexe de supériorité. La meilleure façon de la comprendre est de s'y rendre et d'admirer la beauté de ce paysage. Un immense MERCI pour cet accueil chaleureux, ces fines bulles, cette élégance, cette souplesse, cette précision, ces arômes—tantôt de pomme verte et de fleurs blanches, tantôt de fruits exotiques, de brioche chaude—ainsi que pour la fraîcheur, la complexité, la douceur et la texture veloutée des différents Prosecco Superiore des domaines Gregoletto, Andreola, Gemin, Adami, Ballianei, Marotto, Sorelle Bronca, Marchiori, Malibran, Col Vetoraz, Bortolomiol et De Riz. Salute !

* DOCG : Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie, obtenue en 2009.

closed-tank fermentation (autoclave) in 1895. The winemakers of this region are deeply committed to core values: tradition, with a strong sense of belonging to their land and community; a terroir perfectly suited to the Glera grape and the production of Prosecco, backed by renowned viticultural expertise; and a rich cultural heritage—Italy's first oenology school was founded in Conegliano.

“Today, we must reconcile viticulture, landscape preservation, and sustainability”, states Diego Tomasi. The goal is to achieve 100% SQNPI (integrated viticulture) certification. To this end, vineyard expansion has been halted to protect biodiversity, glyphosate is banned, and only organic substances are permitted. “Our mission is to safeguard our landscape, our Rive, and our tradition”, Tomasi emphasizes.

Tourists visiting this UNESCO-listed site can easily associate Prosecco Superiore with its unique terroir. Here, one can truly taste the essence of an exceptional landscape. Sommeliers will delight in discovering these wines, which pair beautifully from aperitif to dessert, offering profiles ranging from bright and mineral to exotic and sweet, from supple to complex. And a surprise: some Prosecco Superiore wines are beginning to reveal aging potential.

The Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG appellation has everything a great wine should—without any superiority complex. The best way to understand it is to visit and admire the stunning scenery. A huge GRAZIE for the warm welcome, the fine bubbles, the elegance, the finesse, the precision, the aromas—sometimes green apple and white flowers, sometimes exotic fruits and warm brioche—as well as the freshness, complexity, softness, and velvety texture of the different Prosecco Superiore wines from Gregoletto, Andreola, Gemin, Adami, Ballianei, Marotto, Sorelle Bronca, Marchiori, Malibran, Col Vetoraz, Bortolomiol, and De Riz. Salute!

Florence Corbalan

DOCG: Controlled and Guaranteed Designation of Origin, obtained in 2009.*



Chiara Segato (Domaine Merotto), Antonella Bronca (Domaine Sorelle Bronca).



COLLIO EN SUÈDE

un voyage à travers l'élégance et le terroir

Collio est une petite mais prestigieuse région viticole du nord-est de l'Italie, située dans le Frioul-Vénétie Julienne, près de la frontière slovène. Avec seulement 1 300 hectares de vignobles et une production totale d'environ 7 millions de bouteilles par an, Collio privilégie la qualité à la quantité. La région est surtout connue pour ses vins blancs, mettant en avant des cépages tels que le friulano, la ribolla gialla, le sauvignon blanc, le pinot grigio et le collio bianco. Des producteurs comme Livon, Schiopetto, Marco Felluga et Venica & Venica ont placé Collio sur la carte internationale du vin grâce à leurs vins élégants, minéraux et dotés d'un excellent potentiel de vieillissement. Bien que ces noms soient parmi les plus connus, il est important de souligner que la plupart des domaines de Collio sont des entreprises familiales. Ces familles gèrent personnellement leurs vignobles avec le même soin qu'un jardin, ce qui est la clé de la production de vins de haute qualité. Avec son riche passé, ses sols riches en calcaire et un groupe de vignerons passionnés, Collio est l'une des régions viticoles les plus fascinantes d'Italie. Ce fut un véritable plaisir de mettre en lumière son caractère distinctif pour les amateurs de vin suédois lors de ma récente tournée en Suède avec le Consorzio Collio.



Collio in Sweden, a journey through elegance and terroir

Collio is a small yet prestigious wine region in northeastern Italy, located in Friuli-Venezia Giulia, near the Slovenian border. With only about 1,300 hectares of vineyards and a total production of approximately 7 million bottles per year, Collio prioritizes quality over quantity. The region is best known for its white wines, where grape varieties such as Friulano, Ribolla Gialla, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, and Collio Bianco take center stage. Producers like Livon, Schiopetto, Marco Felluga, and Venica & Venica have put Collio on the international wine map with their elegant, mineral-driven, and age-worthy wines. While these are some of the biggest names, it is important to note that most of Collio's wineries are family-owned businesses. These families personally manage their vineyards and tend to their vineyards with the same care as a home garden, which is the key to producing high-quality wines. With its rich history, limestone-rich soil, and a passionate group of winemakers, Collio is one of Italy's most exciting wine regions. It was a true pleasure to highlight its distinctive character for Swedish wine enthusiasts during my recent tour in Sweden with Consorzio Collio.

GÖTEBORG : UNE VILLE DE CURIOSITÉ ET DE DÉCOUVERTE

Notre voyage a débuté à Göteborg, où nous avons rencontré un public enthousiaste composé de sommeliers, d'importateurs de vin et de connaisseurs. Nous avons organisé notre dégustation chez MR P, un restaurant et bar à vin faisant partie du formidable groupe Götaplatsgruppen. Cette dégustation a offert une exploration approfondie de la production viticole majoritairement blanche de Collio. Le friulano, en particulier, a impressionné par son équilibre élégant entre fraîcheur et structure, une caractéristique qui définit souvent le terroir de Collio.

STOCKHOLM : UNE PLATEFORME COSMOPOLITE POUR COLLIO

Dans la capitale suédoise, l'intérêt était au rendez-vous, et nous avons organisé des dégustations à *Biblioteket Live*, un lieu polyvalent où gastronomie, culture et événements se rejoignent. *Biblioteket Live* est à la fois un restaurant et un espace événementiel, connu pour rassembler amateurs de vin et passionnés de gastronomie dans un cadre inspirant. Ici, tant les professionnels du secteur que les amateurs de vin ont pu découvrir les vins de Collio. L'accent a été mis sur leur potentiel de vieillissement et sur la manière dont la combinaison unique entre les montagnes et la proximité de la mer Adriatique confère aux vins une fraîcheur et une profondeur remarquables. Les discussions ont porté sur les accords mets-vins, où les élégants vins blancs de Collio se sont révélés être de parfaits compagnons pour les cuisines scandinaves et italiennes.

Gothenburg: a city of curiosity and discovery

Our journey began in Gothenburg, where we met an enthusiastic audience of sommeliers, wine importers, and connoisseurs. We held our tasting at MR P, a restaurant and wine bar that is part of the fantastic Götaplatsgruppen. The tasting provided an in-depth exploration of Collio's white wine-dominant production. Friulano, in particular, impressed with its elegant balance of freshness and structure, a characteristic that often defines Collio's terroir.

Stockholm: a cosmopolitan platform for Collio

In the capital, Stockholm, interest was high, and we organized tastings at the renowned *Biblioteket Live*, a versatile venue where gastronomy, culture, and events come together. *Biblioteket Live* is both a restaurant and an event space, known for gathering wine lovers and food enthusiasts in an inspiring setting. Here, both industry professionals and wine enthusiasts had the opportunity to experience Collio's wines. The focus was on their aging potential and how the unique combination of mountains and proximity to the Adriatic Sea creates wines with outstanding freshness and depth. Discussions revolved around food and wine pairings, where Collio's elegant white wines proved to be perfect companions to both Scandinavian and Italian dishes.



Château Patache d'Aux

LE GRAND VIN DU NORD MÉDOC



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



LULEÅ : UN ENTHOUSIASME NORDIQUE ET UNE PASSION POUR LA QUALITÉ

L'étape la plus surprenante fut sans doute Luleå, où l'intérêt pour le vin s'est considérablement développé ces dernières années. Nous avons organisé notre dégustation au *Restaurang CG*, l'un des restaurants les plus renommés de la ville, avec la précieuse collaboration de Petter Nyberg, que je considère comme l'un des meilleurs sommeliers de Suède. Sa carte des vins, impressionnante par sa diversité, témoigne d'une compréhension approfondie des styles classiques et modernes du vin. Malgré la distance des marchés viticoles traditionnels, l'enthousiasme était palpable. Les participants ont été captivés par la polyvalence des vins de Collio et par leur capacité à allier fraîcheur et complexité. Pour beaucoup, ce fut une révélation de découvrir que ces vins italiens, parfois éclipsés par des régions plus célèbres, offrent une richesse d'arômes et d'expériences incomparables.

LA PRÉSENCE ÉCLATANTE DE COLLIO EN SUÈDE

Cette tournée a démontré que Collio a toute sa place sur le marché suédois du vin. Avec leur forte identité, leur élégance et leur polyvalence, ces vins ont le potentiel de devenir des favoris tant auprès des sommeliers que des consommateurs. Faire partie de cette aventure et présenter la magie de Collio dans trois villes différentes fut une expérience inoubliable — et j'ai hâte de continuer à partager l'amour de ces vins à l'avenir.

UNE VISITE À COLLIO : UNE ÉTAPE INCONTOURNABLE POUR LES AMATEURS DE VIN

Pour ceux qui sont tombés sous le charme des vins de Collio, il n'existe pas de meilleure façon d'approfondir leur appréciation qu'en visitant cette région extraordinaire. Niché entre des collines onduyantes et des paysages pittoresques, Collio offre une beauté naturelle à couper le souffle, avec ses vignobles luxuriants, ses villages charmants et ses vues imprenables sur les Alpes juliennes. Au-delà du vin, Collio est un véritable paradis gastronomique où l'on peut savourer une cuisine locale exquise, avec des spécialités telles que le prosciutto di San Daniele, le *frico* (une délicieuse galette de fromage croustillante) et les fruits de mer frais de la côte adriatique toute proche. Les habitants de Collio sont chaleureux, accueillants et profondément passionnés par leur métier, toujours prêts à partager leur savoir et leur amour pour leur terre. Une visite à Collio ne se résume pas seulement à une dégustation de vin : c'est une immersion dans un mode de vie où tradition, nature et hospitalité se rejoignent en parfaite harmonie.

Luleå: northern enthusiasm and passion for quality

Perhaps the most surprising stop was Luleå, where interest in wine has grown tremendously in recent years. We held our tasting at *Restaurang CG*, one of the city's most renowned restaurants, and had the privilege of organizing it with Petter Nyberg, whom I consider one of Sweden's best sommeliers. His wine list at *Restaurang CG* is impressively diverse and demonstrates a deep understanding of both classic and modern wine styles. Despite being far from traditional wine markets, enthusiasm was high. Attendees were captivated by the versatility of Collio's wines and how they combine freshness with complexity. For many, it was a revelation that these Italian wines, sometimes overshadowed by more famous regions, offer such a rich array of flavors and experiences.

Collio's bright presence in Sweden

The tour demonstrated that Collio has a well-deserved place in the Swedish wine market. With its strong sense of origin, elegance, and versatility, these wines have the potential to become favorites among both sommeliers and consumers. Being part of this journey and showcasing Collio's magic in three distinct cities was an unforgettable experience — and I look forward to continuing to spread the love for these wines in the future.

A visit to Collio is a must for wine lovers

For those who have fallen in love with Collio's wines, there is no better way to deepen your appreciation than by visiting this extraordinary region. Nestled between rolling hills and picturesque landscapes, Collio offers breathtaking natural beauty, with its lush vineyards, charming villages, and stunning views of the Julian Alps. Beyond the wine, Collio is a gastronomic paradise where you can indulge in exquisite local cuisine, featuring dishes such as prosciutto di San Daniele, *frico* (a crispy cheese delicacy), and fresh seafood from the nearby Adriatic coast. The people of Collio are warm, welcoming, and deeply passionate about their craft, always eager to share their knowledge and love for their land. A visit to Collio is not just about tasting wine; it is about experiencing a way of life where tradition, nature, and hospitality come together in perfect harmony.

Joseph Mounayer



CARNET DE VOYAGE

par Stéphane Derenoncourt

TURQUIE, LA LENTE MENACE

L'histoire de la viticulture et du vin remonte à plus de 5 000 ans en Turquie. L'islamisation et l'interdiction de consommer l'alcool la mettent en péril dès le XIV^{ème} siècle, période durant laquelle seule la production des chrétiens et des Grecs est tolérée. Il faudra attendre le XX^{ème} siècle pour qu'elle renaisse enfin, sous l'impulsion d'une nouvelle république, dirigée par Atatürk, qui ne cache pas son amour pour le vin. Les années 20 annoncent le retour des caves privées, et la naissance de grands producteurs comme Doluca ou Kavaklıdere, qui sont encore aujourd'hui des acteurs majeurs de la production.

Dans ce pays de confession musulmane majoritaire, la bouteille prend des allures de symbole de liberté, de tolérance. Elle incarne aussi l'ambivalence de ce grand pays balayé par un vent venu d'Europe, l'autre d'Asie. Il faut fouler la grande Istanbul pour ressentir les paradoxes de cette ville grouillante et cosmopolite. Là où la modernité percute la tradition, ou le rythme lent des bateaux traversant le Bosphore toise le vacarme de la ville. Il faut la sentir aussi, comme la cité la plus complexe et la plus parfumée de senteurs d'origines diverses. Une ambivalence qui a dessiné le vignoble aussi, avec l'influence européenne et les cépages internationaux, dans la région de Thrace principalement, mais aussi le suivi d'une tradition de production de cépage autochtones de grandes qualités, autrefois réservés à la consommation domestique mais qui depuis quelques décennies sont revisités avec bonheur par une quantité grandissante de petits domaines, très souvent conduits par des femmes, autre ambivalence du pays.

Une mosaïque de terroirs incroyables, un road trip vers l'Anatolie, la Marmara, la mer Égée, la mer Noire, la Méditerranée. Une collection de cépages autochtones, en blanc comme en rouge, diversifiée et complémentaire. Presque disparu après le phylloxera et ressuscité par Kavaklıdere dans la région d'Ankara, le Kalecik Karasi produit des vins rouges d'une finesse

et d'une noblesse remarquable. Bien vinifié, l'Okuzguzu produit des vins gourmands, gorgés de fruits et capables d'affronter le temps avec brio. Plus exigeant et beaucoup plus rustique, le Bogaskere, furieusement tannique, donne dans une version infusée une gamme d'épices très singulière. Pour les blancs, l'Emir, très présent dans la belle Cappadoce, produit des blancs qui gardent de belles fraîcheurs et le Narince n'a pas grand-chose à envier aux grands cépages blancs internationaux tant il peut se montrer structuré, complexe et capable de vieillir.

Malheureusement le vent tourne et l'élection d'Erdogan, en 2014, ne fait que pousser la viticulture dans ses retranchements. Musulman très pratiquant, il s'attaque à la production de vin à coup de taxes et d'interdiction. L'exportation ne concerne que 2 ou 3 % de la production. Depuis lors, plus de 10 millions de litres ont déjà disparus. Puissent les prescripteurs du monde entier soutenir le courage des vigneron turcs.



Travelogue by Stéphane Derenoncourt. Turkey:

the slow-burning threat || The history of viticulture and wine in Turkey dates back over 5,000 years. However, its future was jeopardized as early as the 14th century with the rise of Islamization and the prohibition of alcohol consumption. During this period, only Christian and Greek production was tolerated. It wasn't until the 20th century that Turkish viticulture was reborn under the influence of a new republic led by Atatürk, a leader who made no secret of his love for wine. The 1920s saw the revival of private cellars and the emergence of prominent producers such as Doluca and Kavaklıdere, who remain major players in the industry today.

In this predominantly Muslim country, the wine bottle has become a symbol of freedom and tolerance. It also embodies the ambivalence of this vast nation, caught between the winds of Europe and Asia. To truly grasp these contradictions, one must

walk through the vibrant streets of Istanbul. This bustling and cosmopolitan city is where modernity collides with tradition, where the slow rhythm of boats crossing the Bosphorus contrasts with the city's constant roar. Istanbul is also a feast for the senses, a complex city fragrant with diverse aromas.

This same duality has shaped Turkish vineyards. European influences and international grape varieties dominate in regions like Thrace, while a rich tradition of cultivating high-quality indigenous grape varieties persists. These native grapes, once reserved for domestic consumption, have been reimaged over the past few decades by a growing number of small wineries, often run by women—another reflection of Turkey's inherent contrasts.

Turkey's viticulture is a mosaic of incredible terroirs, stretching across Anatolia, Marmara, the Aegean, the Black Sea, and the Mediterranean. Its collection of indigenous grape varieties, both white and red, is diverse and complementary. Once nearly wiped out by phylloxera and later revived by Kavaklıdere in the Ankara region, Kalecik Karasi produces remarkably refined and noble red wines. Well-vinified Okuzgozu grapes yield luscious, fruit-forward wines that age beautifully. More demanding and rustic, Bogaskere, with its fierce tannins, reveals a unique array of spices when delicately infused. For whites, Emir, widely grown in the stunning Cappadocia region, retains delightful freshness, while Narince rivals the world's great white varieties with its structure, complexity, and aging potential.

Unfortunately, the winds of change have turned against viticulture. Since Erdogan's election in 2014, his devout Islamic practices have pushed wine production into a corner, with heavy taxes and restrictions. Exports account for only 2–3% of production, and over 10 million liters have already disappeared. May the advocates of fine wine around the world rally to support the courage of Turkish winemakers.

Photos: Domaine Kavaklıdere



Gordana Josovic

Explorer l'évolution du vin À DUBAÏ

entretien avec
Gordana Josovic

Dubaï devient un haut lieu mondial pour les amateurs de vin, grâce à son secteur CHR dynamique et à une communauté croissante de professionnels passionnés. Pour mieux comprendre cette transformation, je me suis entretenu avec Gordana Josovic, responsable du vin à Atlantis Dubaï.

Exploring Dubai's wine evolution: a conversation with Gordana Josovic
|| Dubai is becoming a global hotspot for wine enthusiasts, thanks to its vibrant hospitality scene and a growing community of passionate professionals. To delve into this transformation, I sat down with Gordana Josovic, head of wine at Atlantis Dubai.

La réputation de Dubaï dans le monde du vin est en pleine ascension.

Comment décririez-vous l'intérêt pour le vin ici ?

L'intérêt pour le vin à Dubaï est immense. La ville est un véritable melting-pot de cultures, chacune apportant des perspectives uniques sur le vin, ce qui en fait un lieu passionnant pour l'exploration et l'innovation. La demande pour des expériences viticoles de qualité ne cesse de croître, portée à la fois par les professionnels et les amateurs.

Qu'est-ce qui vous a amenée à Dubaï ?

Mon arrivée à Dubaï depuis New York s'est faite de manière inattendue. En pleine pandémie, j'ai reçu une opportunité pour superviser le programme vin de deux complexes hôteliers renommés. C'était une chance unique de créer des cartes des vins d'exception et de former une équipe en pleine expansion. Lorsque j'ai commencé, il n'y avait qu'un seul sommelier en poste. Aujourd'hui, nous avons une équipe diversifiée de 36 sommeliers issus de 21 nationalités différentes, et nous continuons à nous développer avec l'ouverture de nouveaux restaurants chaque année.

L'éducation au vin semble être un aspect important à Dubaï. Pouvez-vous nous en dire plus ?

L'enseignement est l'une de mes plus grandes passions. J'enseigne et je guide non seulement au sein de mon équipe, mais aussi au sein de la communauté viticole au sens large. Le partage des connaissances est essentiel pour élever le niveau général, et je consacre du temps en dehors du travail pour aider les futurs sommeliers et passionnés de vin à se développer.

Vous avez pris un rôle actif dans le soutien des femmes dans l'industrie du vin. Quelles initiatives avez-vous lancées ?

J'ai fondé *Women in Wine Dubai* afin de créer un réseau pour les femmes du secteur, en leur offrant du mentorat, des ressources et une plateforme pour leur développement professionnel. Bien que les femmes restent sous-représentées dans ce domaine, des initiatives comme celle-ci contribuent à réduire l'écart et à encourager la prochaine génération.

Comment le paysage gastronomique de la ville a-t-il contribué à sa culture du vin ?

Dubaï a acquis une reconnaissance internationale pour son excellence culinaire, attirant des chefs étoilés Michelin et des distinctions gastronomiques mondiales. L'arrivée des *World's 50 Best Restaurants*, du Guide Michelin et de Gault & Millau a encore renforcé son statut de destination gastronomique de premier plan. En 2024, Dubaï a accueilli pour la première fois le Star Wine List of the Year, mettant en avant certaines des meilleures sélections de vins de la région.

Le champagne est particulièrement populaire à Dubaï. Avez-vous contribué à façonner cette tendance ?

Absolument ! Introduire les champagnes de vigneron à Dubaï était l'un de mes objectifs personnels. Cela a demandé des années d'efforts, mais avec l'aide de mon collègue Ben Koudier – plus connu sous le nom de Ben Champagnes – nous y sommes parvenus. Désormais, les amateurs de vin à Dubaï ont accès à une sélection passionnante de champagnes de petits producteurs.

Dubai's reputation in the wine world is on the rise. How would you describe the level of interest in wine here?

The interest in wine in Dubai is immense. The city is a melting pot of cultures, each bringing unique perspectives on wine, making it an exciting place for exploration and innovation. The demand for quality wine experiences continues to grow, driven by both professionals and enthusiasts.

What led you to Dubai?

My move to Dubai from New York happened unexpectedly. During the height of the pandemic, I received an opportunity to oversee the wine program for two renowned resorts. It was a once-in-a-lifetime chance to create exceptional wine lists and shape a growing team. When I started, there was only one sommelier on staff. Today, we have a diverse team of 36 sommeliers from 21 different nationalities, and we continue to expand with new restaurant openings each year.

There seems to be a strong emphasis on wine education in Dubai. Can you tell us more?

Education is one of my greatest passions. I actively teach and mentor both within my team and the broader wine community. Knowledge-sharing is crucial for raising the overall standard, and I dedicate time outside of work to fostering growth among aspiring sommeliers and wine enthusiasts.

You've taken an active role in supporting women in the wine industry. What initiatives have you launched?

I founded *Women in Wine Dubai* to create a network for women in the industry, providing mentorship, resources, and a platform for professional growth. Although women remain underrepresented in this field, initiatives like these help bridge the gap and empower the next generation.

How has the city's restaurant landscape contributed to its wine culture?

Dubai has gained international recognition for its culinary excellence, attracting Michelin-starred chefs and global dining awards. The arrival of *The World's 50 Best Restaurants*, the Michelin Guide, and Gault & Millau has further cemented its status as a gastronomic hub. In 2024, Dubai hosted the Star Wine List of the Year for the first time, showcasing some of the region's best wine selections.

Champagne is notably popular in Dubai. Have you played a role in shaping this trend?

Absolutely! Bringing grower champagnes to Dubai was a personal goal of mine. It took years of effort, but with the help of my colleague Ben Koudier—widely known as Ben Champagnes—we made it happen. Now, Dubai's wine lovers have access to an exciting selection of small-producer champagnes.

Beyond champagne, what other beverage trends are emerging?

Sake is gaining traction, thanks to the increasing number of Asian fusion restaurants. There's also growing interest in biodynamic, natural, and low-alcohol wines, reflecting a shift in consumer preferences.

...



Joseph Mounayer.

Au-delà du champagne, quelles autres tendances émergent ?

Le saké gagne en popularité, en raison du nombre croissant de restaurants fusion asiatiques. Il y a aussi un intérêt croissant pour les vins biodynamiques, naturels et à faible teneur en alcool, reflétant une évolution des préférences des consommateurs.

Avec l'essor rapide de l'industrie du vin à Dubaï, rencontrez-vous souvent des vigneron et des producteurs ?

Tout à fait ! De plus en plus de vigneron visitent Dubaï chaque année, et j'ai eu le privilège de déguster certains des vins les plus prestigieux du monde aux côtés de leurs créateurs. Toutefois, j'aimerais voir davantage d'opportunités pour les sommeliers basés ici de voyager et d'acquérir une expérience directe dans les vignobles.

Beaucoup associent Dubaï au luxe. Cela signifie-t-il que la culture du vin ici se limite aux bouteilles onéreuses ?

C'est une idée reçue. Bien que les prix du vin soient élevés, la culture du vin à Dubaï ne se limite pas aux bouteilles les plus chères. Les expatriés et les grands voyageurs apprécient la découverte de vins rares et alloués, ainsi que des tendances comme la vinification en intervention minimale. La diversité du marché en fait un endroit fascinant pour les amateurs de vin de tous horizons.

Comment décririez-vous la communauté des sommeliers à Dubaï ?

Elle est dynamique et en pleine expansion. L'UAE Sommelier Challenge, qui en est à sa troisième édition, démontre à quel point les sommeliers ici sont passionnés et compétents. La communauté est impatiente de concourir sur la scène internationale et de démontrer son expertise à l'échelle mondiale.

With Dubai's rapid expansion in the wine industry, do you frequently meet winemakers and producers?

Definitely! More winemakers are visiting Dubai every year, and I've had the privilege of tasting some of the world's most prestigious wines alongside their creators. However, I do hope to see more opportunities for sommeliers here to travel and gain first-hand experience in vineyards.

Many associate Dubai with luxury. Does this mean wine culture here is all about expensive bottles?

That's a misconception. While high wine prices are a reality, there's much more to Dubai's wine culture. Expats and seasoned travelers here enjoy discovering rare, allocated wines and trends like low-intervention winemaking. The diversity of the market makes it an exciting place for wine lovers of all backgrounds.

How would you describe the sommelier community in Dubai?

It's dynamic and ever-expanding. The UAE Sommelier Challenge, now in its third year, is proof of how passionate and skilled the sommeliers here are. The community is eager to compete internationally and showcase its expertise on the global stage.

With your experience in renowned establishments worldwide, what has been your biggest takeaway?

My career has taken me from New York to Dubai, with stops at some of the most prestigious restaurants, including those under Thomas Keller's group. These experiences have reinforced my belief in the power of continuous learning and mentorship. Whether through teaching at the San Francisco Wine School or curating programs at Atlantis Dubai, my goal has always been to share knowledge and inspire others.

Avec votre expérience dans des établissements de renom à travers le monde, quelle est la leçon la plus précieuse que vous avez apprise ?

Ma carrière m'a menée de New York à Dubaï, en passant par certains des restaurants les plus prestigieux, notamment ceux du groupe Thomas Keller. Ces expériences ont renforcé ma conviction dans le pouvoir de l'apprentissage continu et du mentorat. Que ce soit en enseignant à la San Francisco Wine School ou en élaborant des programmes à Atlantis Dubaï, mon objectif a toujours été de partager mes connaissances et d'inspirer les autres.

Quels sont vos prochains défis ?

Je me prépare à l'examen de Master Sommelier, un défi passionnant mais exigeant. En parallèle, je continue de me consacrer au mentorat, à l'enseignement et au suivi des tendances émergentes du vin. Le monde du vin est en perpétuelle évolution, et ma passion pour celui-ci ne cesse de croître.

Enfin, quel conseil donneriez-vous à ceux qui souhaitent suivre vos traces ?

Restez curieux, n'arrêtez jamais d'apprendre et embrassez les défis. Les opportunités dans l'univers du vin sont infinies pour ceux qui osent explorer et repousser les limites.

La scène viticole de Dubaï suit une trajectoire impressionnante, portée par des professionnels dévoués comme Gordana Josovic. Avec une communauté de sommeliers en pleine croissance, un engagement fort pour l'éducation et une gamme de vins toujours plus riche, la ville est bien partie pour devenir un acteur majeur sur la carte mondiale du vin.

Propos recueillis par Joseph Mounayer, Wine expert

What's next for you?

I'm preparing for the Master Sommelier exam, an exciting yet demanding challenge. At the same time, I remain committed to mentoring, teaching, and staying at the forefront of emerging wine trends. The wine world is ever-evolving, and my passion for it continues to grow.

Finally, what advice would you give to those looking to follow in your footsteps?

Stay curious, never stop learning, and embrace challenges. The opportunities in the wine world are endless for those willing to explore and push boundaries.

Dubai's wine scene is on an incredible trajectory, fueled by dedicated professionals like Gordana Josovic. With a thriving sommelier community, a commitment to education, and an expanding range of fine wines, the city is poised to become a major player on the global wine map.

Interview by Joseph Mounayer, Wine expert

Saint-Félix
CAVEAUX DE DÉGUSTATION

Le caveau de tous les possibles
Dégustations thématiques, privatives, sur-mesure, 3 experts-vins, nouvelle carte :
une collection unique avec plus de 1000 références, 360 domaines de Bourgogne

« Un lieu unique où les passions se partagent. »

Dégustations privatives, mâchons, masterclass...
Ambiance Lounge, dîner-dégustations, after-works...
Vignerons Nouvelle Génération, Millésime Rare ou Vieux Millésimes, sur place ou à emporter...

Hotel le Cep - Caveau Saint-Félix - 23 rue Maufoux à Beaune
Tel. +33(0)3 80 22 35 48 - www.caveau-saint-felix.com

LE VIN EST
UNE CIVILISATION



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



AUSTRALIE VIGNOBLES DU MONDE

VINS DU VICTORIA

une dégustation remarquable à la Cité du Vin de Bordeaux

Si on connaît habituellement de l'Australie la montagne sacrée l'Uluru (Ayers Rock) ou encore le wallaby, on pouvait habituellement se pincer le nez devant les mastodontes Schubert Estate et autres grands groupes.

La dégustation des vins du Victoria mettrait à bas quelques stéréotypes. En effet, le partenariat entre la Cité du Vin de Bordeaux et cet état du sud-est de l'Australie a mis en lumière cinq régions viticoles : Pinot Coast, Yarra Valley, Rutherglen, Shiraz Central et King Valley, à travers la dégustation de six vins d'une étonnante diversité. Les cépages emblématiques comme le pinot noir, le chardonnay, la shiraz ou encore le cabernet sauvignon, certes irrigués, s'épanouissent dans une zone tempérée propice à l'expression de leur singularité ampélographique.

De cette dégustation rondement menée sous le patronage du *Global Victoria* - structure de promotion de la région au cinq zones viticoles - nous retenons effectivement les aspects identitaires du chardonnay de *Morning Peninsula* ou encore du pinot noir de Yarra Valley. Ce dernier cru de la cultissime *Jane Eyre-Renard*, convoque les grands marqueurs du cépage méditerranéen avec ces notes de réglisse, de cuir et de tapenade. La finale poivrée et racée le situe clairement dans la cour des grands.

Nous garderons longtemps en mémoire, la solera du Old Vine Muscadelle de *Chambers Rosewood*. Une explosion d'arômes de noix, de fève de café, de feuille de thé sur un lit de notes subtilement miellées. De la grande œuvre qui nous réconciliera définitivement avec un grand pays viticole.

Texte et photo : Henry Clemens

Wines of Victoria: a remarkable tasting at Bordeaux's Cité du Vin || *When people think of Australia, they often picture the sacred mountain Uluru (Ayers Rock) or the wallaby. In terms of wine, however, many have long associated the country with the powerful giants like Schubert Estate and other large-scale producers.*

The tasting of wines from Victoria, however, challenges some of these stereotypes. Thanks to the partnership between Bordeaux's Cité du Vin and this southeastern Australian state, five key wine regions were showcased: Pinot Coast, Yarra Valley, Rutherglen, Shiraz Central, and King Valley. Through the tasting of six wines of striking diversity, attendees discovered how emblematic grape varieties such as Pinot Noir, Chardonnay, Shiraz, and Cabernet Sauvignon thrive in this well-irrigated yet temperate region, allowing for a distinctive expression of their unique characteristics.

Led under the auspices of *Global Victoria*—the regional promotional body for these five wine zones—the tasting highlighted the identity-driven profiles of the *Morning Peninsula* Chardonnay and the Yarra Valley Pinot Noir. The latter, crafted by the renowned *Jane Eyre-Renard*, evokes the great hallmarks of Mediterranean varietals, with notes of licorice, leather, and tapenade. Its peppery and refined finish clearly places it among the elite.

One of the most unforgettable moments of the tasting was the solera-aged Old Vine Muscadelle from *Chambers Rosewood*. A true explosion of aromas—walnut, coffee bean, tea leaf—layered over subtly honeyed notes. A masterpiece that definitively reaffirms Australia's place as a great wine-producing nation.

MAISON HONORÉ DU FAUBOURG

le raffinement des pétillants sans alcool

« La France regorge de femmes et d'hommes talentueux au savoir-faire unique. C'est à travers eux que j'ai puisé mon inspiration ». Rémi Rossano

Lorsqu'il a créé en 2010 la société Maison Honoré du Faubourg, l'objectif de Rémi Rossano était de proposer une boisson pétillante haut de gamme, sans alcool. L'idée était d'apporter une alternative de premier choix à toutes les boissons alcoolisées ainsi qu'aux sodas industriels.

Avec l'aide d'un ami vigneron, il s'est inspiré d'une vieille recette à base de raisin pour développer les cuvées 1688 Grand Rosé et 1688 Grand Blanc.

Mais l'aventure ne s'arrête pas là. Entrepreneur dans l'âme, il développe par la suite le Paris'16, une boisson pétillante au concept moderne et novateur.

« J'ai mis en œuvre tout mon savoir-faire et mes compétences pour donner aux Cuvées 1688 et Paris'16 une pleine puissance aromatique », affirme Rémi Rossano. Les cuvées sont élaborées avec des ingrédients naturels, qui marient avec subtilité moût de raisin et arômes naturels, dans une création premium qui se distingue par ses fines bulles et sa robe résolument gourmande.

Inspiré d'une méthode traditionnelle, le procédé unique de fabrication permet de libérer les notes florales et fruitées du raisin sans fermentation.

Professionnel dans l'âme, chaque étape de la production fait l'objet d'un suivi rigoureux, de la sélection du raisin à la mise en bouteille en passant par le choix méticuleux des ingrédients, afin de garantir une qualité constante à la production. C'est cette recherche incessante de la perfection qui a permis l'élaboration de 1688 Grand Rosé, 1688 Grand Blanc et Paris'16. « Je reste persuadé des bienfaits des Cuvées 1688 et Paris'16 sans alcool, qui redonnent au luxe un nouveau plaisir à partager sans modération », déclare Rémi Rossano, avant d'ajouter : « Le respect est une valeur qui m'est très chère, il m'anime à tous les niveaux, de la production à la dégustation, du viticulteur au client, de mes fournisseurs à mes collaborateurs. Je tiens à remercier tous ces différents acteurs qui participent chaque jour au développement de ma société Maison Honoré du Faubourg ».

Si les boissons sont haut de gamme, le créateur l'est aussi !

Maison Honoré du Faubourg: the refinement of alcohol-free sparkling beverages || "France is brimming with talented men and women with unique expertise. They are my source of inspiration". Rémi Rossano

When Rémi Rossano founded Maison Honoré du Faubourg in 2010, his goal was to create a high-end, alcohol-free sparkling beverage. His idea was to offer a premium alternative to alcoholic drinks as well as industrial sodas.

With the help of a winemaker friend, he drew inspiration from an old grape-based recipe to develop the 1688 Grand Rosé and 1688 Grand Blanc cuvees. But the journey didn't stop there. A natural entrepreneur, he later developed Paris'16, a sparkling beverage with a modern and innovative concept. "I have put all my expertise and skills into giving the 1688 and Paris'16 cuvees their full aromatic potential", says Rémi Rossano. The cuvees are crafted with natural ingredients, subtly blending grape must and natural aromas to create a premium product that stands out with its delicate bubbles and gourmet allure.

Inspired by a traditional method, the unique production process releases the floral and fruity notes of the grapes without fermentation. A true professional at heart, Rémi Rossano ensures that every step of production is subject to meticulous monitoring—from grape selection to bottling, and from ingredient selection to quality control—to guarantee consistency in every batch.



Rémi Rossano

It is this relentless pursuit of perfection that has led to the creation of 1688 Grand Rosé, 1688 Grand Blanc, and Paris'16. "I remain convinced of the benefits of the alcohol-free 1688 and Paris'16 cuvees, which bring a new dimension to luxury—a pleasure to be shared without moderation", states Rémi Rossano. He adds, "Respect is a value that is very dear to me. It drives me at every level—from production to tasting, from the winemaker to the customer, and from my suppliers to my collaborators. I want to thank all those who contribute daily to the growth of Maison Honoré du Faubourg".

If the beverages are high-end, so is their creator!

EN SAVOIR ➔
➔ MAISON-HONORE-
DU-FAUBOURG.FR



BELLEVOYE

l'excellence sur les terres du vin et de la gastronomie

Les associations culinaires avec les spiritueux, notamment le whisky, prennent de plus en plus de place dans la haute gastronomie, affirmant une forte identité et un audacieux esprit de prise de risque. Grâce à sa diversité, son savoir-faire ancestral et son expertise en finition sous bois, le whisky se révèle être un excellent partenaire pour les mets. En France, le renouveau du whisky, porté par l'orge malté et les traditions locales, enrichit les échanges autour des accords mets et spiritueux, renforçant ainsi l'harmonie avec la gastronomie française.

L'icône Bellevoye, fondée en 2013 dans le Bordelais, incarne un mariage unique entre la tradition viticole française et l'art de la distillation. Mettant en avant une approche soignée et artisanale, les équipes de Bellevoye élaborent une gamme de 7 créations exclusivement « Triple Malt » avec des finitions singulières et authentiques portant loin l'approche sensorielle du whisky. Cette méthode de maturation se veut fidèle à l'exigence de la maison tout en mettant l'accent sur le circuit court : la plupart des matières premières, comme l'orge malté, proviennent directement du terroir local, garantissant ainsi une traçabilité et une qualité optimale.

Bellevoye Bleu, finition en grain fin, offre une franchise exaltante portée par une sensation presque saline aux parfums frais de céréales, d'acacia et de fruits jaunes. Affiné dans des fûts spécialement sélectionnés par la maison pour leur caractère tendre et précis, le whisky prend des allures longilignes idéales pour une entrée exotique. Homard Bleu juste rôti, coriandre, coco et saveurs d'ananas. Le whisky servi dans un verre rafraîchi s'accommode amoureusement du palais tropical et croquant de cette composition.



© Les Bienheureux - Bellevoye

Bellevoye: Excellence on the lands of wine and gastronomy || Pairing spirits, particularly whisky, with fine cuisine is becoming increasingly prominent in haute gastronomy, asserting a strong identity and a bold sense of risk-taking. With its diversity, ancestral craftsmanship, and expertise in wood finishing, whisky proves to be an exceptional partner for food. In France, the revival of whisky, driven by malted barley and local traditions, enriches the dialogue around food and spirit pairings, further strengthening its harmony with French gastronomy.

Founded in 2013 in Bordeaux, Bellevoye embodies a unique marriage between French winemaking tradition and the art of distillation. With a meticulous, artisanal approach, Bellevoye's team crafts a collection of seven exclusive *Triple Malt expressions*, each featuring a distinctive and authentic finish that elevates whisky's sensory experience. This maturation method adheres to the house's uncompromising standards while emphasizing short supply chains: most raw materials, including malted barley, are sourced directly from the local terroir, ensuring optimal traceability and quality.

Bellevoye Bleu, finished in fine-grain casks, offers a bold and invigorating profile with an almost saline sensation, enhanced by fresh aromas of grains, acacia, and yellow fruits. Aged in specially selected casks chosen for their delicate and precise character, this whisky develops a sleek, refined structure—ideal for an exotic starter. Pair it with lightly roasted Blue Lobster, coriander, coconut, and pineapple flavors. Served in a chilled glass, this whisky harmoniously complements the tropical and crisp nature of the dish.



© AC

Bellevoye Rouge, finition en fûts de Grands Crus de Bordeaux, conserve une élégance certaine tout en délivrant une explosivité aromatique unique. Comme un grand vin il demande du temps et de l'attention lors de la dégustation, ses effluves de fruits secs et d'épices douces lui confèrent une rusticité détonante. La finale reste puissante en ouvrant des saveurs plus oxydatives de noix et noisettes torréfiées. Osons la complicité d'une côte de bœuf Angus aux parfums de Provence. Au contact de la viande, le whisky n'en est pas moins timide, au contraire il s'exprime davantage. Petit tip, flambez la sauce au poivre avec le même whisky est une astuce synonyme de réussite.



© Les Bienheureux - Bellevoye

Bellevoye Rouge, aged in Grand Cru Bordeaux casks, maintains a refined elegance while delivering an explosive aromatic profile. Like a fine wine, it requires time and attention during tasting, with notes of dried fruits and delicate spices adding a striking rusticity. The finish remains powerful, revealing oxidized flavors of walnuts and roasted hazelnuts. Dare to pair it with an Angus ribeye infused with Provençal aromas. The whisky is anything but shy in contact with the meat—it asserts itself even more. A pro tip: flambé the pepper sauce with the same whisky for a guaranteed culinary success.



© AC

Bellevoye Blanc, finition en fûts de Sauternes, est une invitation à l'harmonie et à l'étreinte culinaire. La justesse de la barrique de Sauternes apporte les derniers détails à l'habillage de cette création, jouant entre miel et crème vanillée, biscuit au beurre et chocolat blanc, Bellevoye Blanc est gourmand et poétique. Prenons donc le temps d'apprécier la délicate attention de ce spiritueux aux abords de choux, crème à la clémentine et menthe fraîche.

Bellevoye Blanc, finished in Sauternes casks, is an invitation to harmony and culinary indulgence. The precision of the Sauternes barrel lends the final touches to this creation, blending honey, vanilla cream, buttery biscuit, and white chocolate notes. This whisky is both decadent and poetic. Take the time to savor its delicate nuances alongside choux pastries filled with clementine cream and fresh mint.

AC



© AC



© Les Bienheureux - Bellevoye

L'art du cocktail à Hong Kong :

8 bars incontournables !

Après leurs succès aux éditions 2024 des Asia's 50 Best Bars et World's 50 Best Bars, les bars de Hong Kong se distinguent sur la scène mondiale, alliant innovation, tradition et créativité. Expériences inoubliables garanties à travers une sélection de 8 bars !

The art of cocktails in Hong Kong: 8 must-visit bars! *Following their successes at the 2024 editions of Asia's 50 Best Bars and World's 50 Best Bars, Hong Kong's bars continue to shine on the global stage, blending innovation, tradition, and creativity. Here's a selection of 8 bars that promise unforgettable experiences!*

1. BAR LEONE (n°1, Asia's 50 Best Bars, n°2 World's 50 Best Bars 2024)

Le Bar Leone, dirigé par Lorenzo Antinori, a marqué l'histoire en entrant directement à la première place des Asia's 50 Best Bars. Avec son ambiance décontractée et son concept de « cocktail popolari », ce bar propose des classiques parfaitement exécutés, le tout agrémenté de généreuses proportions d'olives fumées et d'un très apprécié sandwich mortadelle. Des cocktails spéciaux s'inspirant des saveurs locales raviront ceux en recherche d'originalité et de typicité.

Bar Leone, led by Lorenzo Antinori, made history by debuting directly at the top spot of Asia's 50 Best Bars. With its relaxed atmosphere and "cocktail popolari" concept, this bar offers perfectly executed classics, generously accompanied by smoked olives and the much-loved mortadella sandwich. For those seeking originality and local flavors, special cocktails inspired by regional ingredients will delight the palate.

2. COA (n°4, Asia's 50 Best Bars, n°18 World's 50 Best Bars 2024)

Sous la direction de Jay Khan, COA est un hommage à l'agave, avec plus de 200 références de tequila et mezcal. A la première place des Asia's 50 Best Bars pendant trois années consécutives, l'un des bars les plus populaires de Hong-Kong !

Under the leadership of Jay Khan, COA is a tribute to agave, boasting over 200 tequila and mezcal references. Holding the top spot at Asia's 50 Best Bars for three consecutive years, it remains one of Hong Kong's most popular bars!

3. ARGO (n°9, Asia's 50 Best Bars, n°58 World's 50 Best Bars 2024)

Dirigé par Federico Balzarini et Summer Lo, Argo n'est autre que le bar du Four Seasons. Doté d'un design futuriste on explore ici l'avenir de la mixologie face à la rareté des ingrédients. Le menu met en avant des produits asiatiques menacés et chaque ingrédient est ainsi décliné en deux cocktails.

Run by Federico Balzarini and Summer Lo, Argo is none other than the Four Seasons' bar. With a futuristic design, it explores the future of mixology in the face of ingredient scarcity. The menu highlights endangered Asian ingredients, each featured in two distinct cocktails.



Laura et Agung Prabowo du Penicillin.



Jay Khan du Coa et Ajit Gurung du Savory Project.



Devender Sehgal de L'Aubrey.



© The Savory Project



© The Savory Project



© Hong Kong Tourism Board



© Bar Leone

4. L'AUBREY (n°10, Asia's 50 Best Bars 2024)

Au 25^e étage du Mandarin Oriental qui délivre une vue époustouflante sur le port Victoria, l'Aubrey combine élégance et typicité, à travers une immersion dans le monde des spiritueux japonais. Pour une expérience unique, Devender Sehgal, le responsable du bar, propose des dégustations « omakase », un véritable sur mesure de deux heures. À tester absolument !

Perched on the 25th floor of the Mandarin Oriental with a breathtaking view of Victoria Harbour, L'Aubrey blends elegance and authenticity through a deep dive into Japanese spirits. For a unique experience, bar manager Devender Sehgal offers "omakase" tastings—a two-hour tailor-made journey. A must-try!

5. DARKSIDE (n°17, Asia's 50 Best Bars 2024)

Situé au Rosewood Hong Kong, Darkside célèbre les spiritueux ambrés, les cigares et le chocolat dans une ambiance élégante. Spécialisé dans les classiques, le bar propose un cognac Grande Champagne et un Porto vieilli en fût, servis directement du tonneau. Le Gibson est le cocktail signature. Les amateurs de whisky y trouveront une collection exceptionnelle.

Located in Rosewood Hong Kong, Darkside celebrates aged spirits, cigars, and chocolate in a sophisticated setting. Specializing in classic cocktails, the bar serves a Grande Champagne cognac and a barrel-aged Port directly from the cask. Their signature cocktail? The Gibson. Whisky enthusiasts will find an exceptional collection here.

6. THE SAVORY PROJECT (n°19, Asia's 50 Best Bars, n°82 World's 50 Best Bars 2024)

Tout est dans le nom ! Ce bar, dirigé par Jay Khan et Ajit Gurung, propose des cocktails créatifs très audacieux qui lui ont valu d'être lauréat du prix « Best opening ». L'idée est de s'éloigner des bases sucrées et de favoriser au contraire des ingrédients tels que la sauce soja blanche, le bœuf séché, les cosses de maïs grillées, champignons... pour les amateurs d'expériences originales !

The name says it all! Helmed by Jay Khan and Ajit Gurung, this bar is known for its bold and creative cocktails, earning it the "Best Opening" award. The concept moves away from sweet bases, favoring ingredients such as white soy sauce, beef jerky, grilled corn husks, and mushrooms—perfect for those seeking original flavor experiences!

7. PENICILLIN (n° 24, Asia's 50 Best Bars 2024)

Penicillin allie innovation et durabilité avec des cocktails mettant en avant des produits locaux dans un processus de création en boucle fermée. On pourrait dire que l'empreinte carbone a été pensé par Laura et Agung Prabowo comme rentrant dans le shaker. Une véritable révolution.

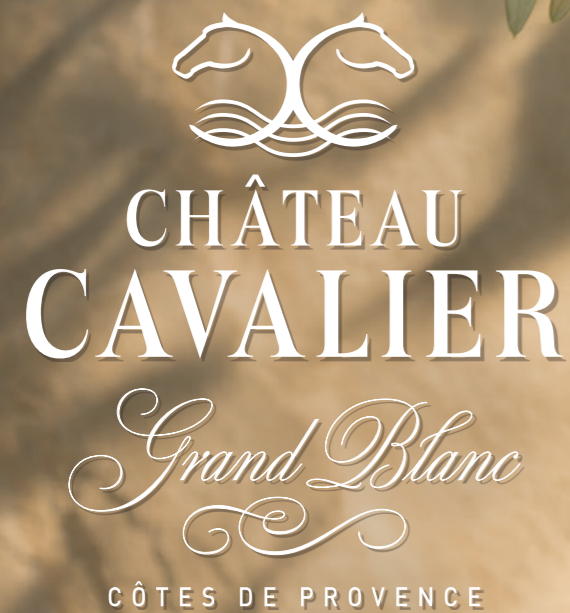
Penicillin blends innovation and sustainability, crafting cocktails that highlight local ingredients using a closed-loop process. Founders Laura and Agung Prabowo have essentially designed their carbon footprint to fit into a shaker. A true revolution in the cocktail world.

8. QUINARY (n°26, Asia's 50 B Best Bars 2024)

Fondé en 2012 par le pionnier des bars hongkongais Antonio Lai, Quinary est un établissement primé mêlant design industriel et mixologie multisensorielle. Utilisant des technologies avancées comme la distillation par rotovap, le bar propose des cocktails innovants, comme le Ruby Rouge, inspiré des saveurs marines, et l'iconique Earl Grey Caviar Martin et ses savants jeux de texture.

Founded in 2012 by Hong Kong bar pioneer Antonio Lai, Quinary is an award-winning venue that combines industrial design with multisensory mixology. Utilizing advanced techniques such as rotovap distillation, the bar serves innovative cocktails like the Ruby Rouge, inspired by marine flavors, and the iconic Earl Grey Caviar Martini, known for its unique textures.

Text: Xavier Lacombe



CHATEAU
CAVALIER
Grand Blanc
CÔTES DE PROVENCE



WWW.CHATEAU-CAVALIER.COM

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

DISTILLATEUR-LIQUORISTE G. MICLO

par Raimonds Tomsons

Au cœur du Pays Welche, dans les Vosges, la Distillerie Miclo crée des eaux-de-vie de fruits depuis 1962. Grâce à sa distillation unique et son savoir-faire perpétué depuis 3 générations, la Distillerie Miclo a de nombreuses fois été récompensée au *Concours Général Agricole de Paris*. Eaux-de-vie, liqueurs, crèmes de fruits, ainsi que le Welche's Whisky, (whisky alsacien vieilli en fûts de vin français) sont alors présents chez les meilleurs cavistes et tables.

Distillateur-liquoriste G. Miclo, Raimonds Tomsons' tasting II At the heart of the Pays Welche region in the Vosges, the Distillerie Miclo has been crafting fruit eaux-de-vie since 1962. With its unique distillation process and expertise passed down through three generations, the distillery has been awarded numerous times at the *Concours Général Agricole de Paris*. Eaux-de-vie, liqueurs, fruit creams, as well as Welche's Whisky (an Alsace whisky aged in French wine barrels), are now featured at the finest wine merchants and on prestigious tables.



NAUR MA

Welche's Whisky Single Malt Tourbé
IG Whisky Alsacien

Robe : brillante, avec une couleur ambrée. **Nez** : expressif, tourbé, fumé, orge maltée, combiné avec du citron salé, de l'écorce d'orange confite et des épices douces comme la vanille et le clou de girofle. **Bouche** : attaque douce avec des notes savoureuses de tourbe, fumées et une texture grasse. Saveur iodée et saline, beaucoup d'épices, orange et de citron confits. Légèrement complexe et étayée. **Commentaire** : un style expressif de whisky tourbé, parfait seul ou avec du saumon fumé.

Color: bright with an amber color. **Nose**: expressive nose of peat, smoke and malted barley, in combination with salted lemon, candied orange peel and gentle spices like vanilla and clove. **Palate**: sweet attack with savoury notes of peat, smoke and an oily mouthfeel. Saline iodine scent, plenty of spices and candied orange and lemon. Quiet complex and layered. **Comment**: expressive style of peated whisky, perfect on its own or with a smoked salmon.



SMALL BATCH #7

Whisky Single Malt Cherry cask finish 2016
IG Whisky Alsacien

Robe : brillante, avec une couleur acajou intense. **Nez** : expressif, avec des notes de sherry, de noix de cajou rôties, de pruneaux séchés, de café torréfié et de cuir. Jolies senteurs de malt. **Bouche** : attaque douce et fruitée, avec des cerises rouges séchées, de la prune, combinées avec des noix de cajou rôties, des épices douces et des arômes délicats d'orge maltée. Finale douce et épicée. **Commentaire** : parfait avec un dessert aux fruits secs, servi avec des noix de cajou rôties et caramélisées.

Color: bright with an intense tawny color. **Nose**: expressive nose with sherry notes of roasted walnuts, dried prunes, roasted coffee and leather. Gentle scents of malt. **Palate**: sweet and fruit driven attack, with dried red cherry, plum, in combination with roasted walnuts, sweet spices and delicate malted barley scents. Sweet and spicy finish. **Comment**: great with a dried fruit dessert, served with roasted and caramelized walnuts.

EN SAVOIR → WWW.DISTILLERIE-MICLO.COM

LES COCKTAILS À LA BIÈRE

l'ère d'une nouvelle effervescence

Longtemps cantonnée à son rôle de boisson rafraîchissante, la bière s'impose comme un ingrédient clé de la mixologie. Si les cocktails classiques ont conquis le monde, ceux à la bière restent une terre d'exploration fascinante, où créativité et héritage brassicole se rencontrent.

Avec sa palette aromatique infinie, elle repousse les limites de l'imagination. Houblonnée, fruitée, acidulée, torrifiée, fumée ou épicée, son effervescence et sa fraîcheur en font un allié naturel aux cocktails, apportant équilibre et subtilité aux créations avant-gardistes.

Mais réussir un cocktail à la bière ne s'improvise pas. Chaque recette repose sur une alchimie entre quatre piliers : sucrosité, acidité, amertume et alcool. La bière doit trouver sa place dans cet équilibre, sans dominer ni disparaître. Trop puissante, elle écrase le mélange ; trop légère, elle se perd. Tout est question d'harmonie.

Loin d'être une tendance éphémère, la mixologie à la bière s'inscrit dans une tradition d'innovation. Depuis le XIX^e siècle, les bartenders explorent de nouveaux horizons et repoussent sans cesse les limites. Aujourd'hui, la bière s'invite dans cette évolution, apportant une dimension inédite aux cocktails modernes.

Tous les styles de bières peuvent être intégrés dans des cocktails, offrant une diversité insoupçonnée d'accords.

Légères ou complexes, sèches ou gourmandes, elles interagissent avec les ingrédients et textures pour créer des expériences surprenantes. Garnitures boisées, touches épicées, textures onctueuses ou pétillantes : tout devient possible.

Cette approche ne se limite pas aux bars spécialisés. Elle est une invitation à expérimenter, à redécouvrir la bière sous un angle plus riche et sophistiqué. Que l'on soit amateur curieux ou professionnel, les cocktails à la bière offrent une révolution effervescente, un terrain d'expression où équilibre, créativité et alchimie sont essentiels.

Le mariage entre bière et mixologie ouvre une infinité de possibilités. Tout est affaire de nuances et de dosage, transformant une simple bière en une création raffinée. Des cocktails historiques aux classiques revisités, les recettes de cocktails à la bière reflètent une époque où audace et découverte redéfinissent les tendances.

Osez l'expérience. Laissez libre cours à votre imagination et explorez la mixologie brassicole sous sa plus belle expression.

Beer cocktails: the era of a new effervescence

Long confined to its role as a refreshing beverage, beer is now establishing itself as a key ingredient in mixology. While classic cocktails have conquered the world, beer-based cocktails remain a fascinating frontier of exploration, where creativity meets brewing heritage.

With its infinite aromatic palette, beer pushes the boundaries of imagination. Hoppy, fruity, tangy, roasted, smoky, or spicy, its effervescence and freshness make it a natural ally for cocktails, bringing balance and subtlety to avant-garde creations.

However, crafting a beer cocktail is no improvisation. Every recipe relies on the delicate alchemy of four pillars: sweetness, acidity, bitterness, and alcohol. Beer must find its place within this balance, without overpowering or fading away. Too strong, and it overwhelms the blend; too light, and it gets lost. It's all about harmony.

Far from being a fleeting trend, beer mixology is rooted in a tradition of innovation. Since the 19th century, bartenders have been exploring new horizons and constantly pushing boundaries. Today, beer joins this evolution, adding a new dimension to modern cocktails.

All styles of beer can be integrated into cocktails, offering an unsuspected diversity of pairings. Whether

light or complex, dry or indulgent, they interact with ingredients and textures to create surprising experiences. Woody garnishes, spicy touches, creamy or sparkling textures—anything is possible. This approach isn't limited to specialty bars. It's an invitation to experiment, to rediscover beer from a richer, more sophisticated perspective. Whether you're a curious enthusiast or a professional, beer cocktails offer a sparkling revolution—a playground where balance, creativity, and alchemy are essential.

The marriage of beer and mixology opens up infinite possibilities. It's all about nuance and dosage, transforming a simple beer into a refined creation. From historical cocktails to reinvented classics, beer cocktail recipes reflect an era where boldness and discovery are redefining trends.

Dare to experience it. Unleash your imagination and explore beer mixology at its finest.

Cyril Hubert, biérologue



Cyril Hubert

© Lausanne Studio Photo

JUNGLE BIRD

INGRÉDIENTS

- 4 cl rhum brun XO Duppy Share
- 3 cl Campari
- Quelques morceaux d'ananas ou 6 cl de jus d'ananas
- 1 cl de jus de citron
- 2 cl de sirop d'orange sanguine Monin
- Bière : Citra Galactus (*Brasserie Grand Paris*).

TECHNIQUE : au shaker

- 1 : Piler quelques morceaux d'ananas dans le shaker, ajouter tous les ingrédients, sauf la bière.
- 2 : Remplir le shaker de glace, shaker 15 sec.
- 3 : Servir sur glace, en faisant une double filtration.
- 4 : Toper (compléter) à la bière, remuer.

Déco : 1 feuille d'ananas.

- 4 cl XO Dark Rum (Duppy Share); 3 cl Campari; few pieces of pineapple or 6 cl pineapple juice; 1 cl lemon juice; 2 cl blood orange syrup (Monin); beer: Citra Galactus (*Brasserie Grand Paris*).

METHOD: shaker technique

1. Muddle the pineapple pieces in the shaker, then add all ingredients except the beer.
2. Fill the shaker with ice and shake for 15 seconds.
3. Serve over ice with double straining.
4. Top up with beer and stir.

Garnish: 1 pineapple leaf.



© Pierre-Michel Delessert

© Pierre-Michel Delessert

TRÉSOR NERII

INGRÉDIENTS

- 4 cl de rhum blanc Plein Soleil (baie des Trésors)
- 1 kiwi rouge ou 4 cl de jus de kiwi
- 1 cl de sirop de kiwi (Monin)
- 1 blanc d'oeuf
- Bière : Brette Series Ananas (*brasserie Effet papillon*).

TECHNIQUE : au shaker

- 1 : Piler quelques morceaux de kiwi rouge dans le shaker, ajouter tous les ingrédients, sauf la bière.
- 2 : Remplir de glace, shaker.
- 3 : Servir en faisant une double filtration.
- 4 : Toper à la bière, remuer.

Déco : 1 tranche de kiwi.

- 4 cl white rum (Plein Soleil, Baie des Trésors); 1 red kiwi or 4 cl kiwi juice; 1 cl kiwi syrup (Monin); 1 egg white; beer: Brette Series Ananas (*Brasserie Effet Papillon*).

METHOD: shaker technique

1. Muddle the red kiwi in the shaker, then add all ingredients except the beer.
2. Fill with ice and shake.
3. Serve with double straining.
4. Top up with beer and stir.

Garnish: 1 slice of kiwi.

Château
Maison Noble
- SAINT - MARTIN -
depuis 1345

CUVÉE FLEURS



WWW.MAISONNOBLESAINTMARTIN.COM

VINS - ENOTOURISME - CHAMBRES D'HÔTES - GÎTE - ÉVÉNEMENTS

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

CHÂTEAU CAVALIER

— GRAND BLANC CÔTES DE PROVENCE 2023 —

&

Araignée de mer et tourteau,
émulsion de carapaces et caviar oscietre.

Spider crab and brown crab, shellfish emulsion and oscietra caviar.

PAR MATHIEU VIANNAY, MOF, chef et propriétaire de *La Mère Brazier***,
ET DENIS VERNEAU, Master of Port, MOF Sommelierie, International Sommelier Diploma ASI
et sommelier de *La Mère Brazier***

Mot du sommelier :

« Grand Blanc » est une micro cuvée issue d'une sélection minutieuse de parcelles reposant sur une mosaïque de sol et un sous-sol associant sable, limons, argile et grès. Une combinaison qui confère à ce vin une minéralité remarquable. L'encépagement, est un métissage harmonieux entre tradition régionale avec le rolle et la clairette et touche, non pas exotique, mais inspirée, qui fait écho aux racines bordelaises de la famille Castel avec le sémillon.

On est tout de suite interpellé par cette robe cristalline à la tonalité jaune pâle avec des reflets argentés. Le nez est enthousiasmant et fait preuve d'une grande complexité aromatique. On passe avec délectation des fruits tels que la poire ou la pêche, aux notes florales du buis et de glycine, puis des nuances de yuzu et même de curry. La bouche est captivante. On est séduit par son attaque franche, fraîche et gourmande. Son profil gustatif ondule entre des notes acidulées et l'onctuosité. La palette de saveurs reste sur le même registre que les arômes avec une nuance exotique en plus. La fin de bouche est persistante, empreinte de minéralité, soulignée par un vibrato iodé.

L'accord avec l'araignée de mer s'exerce sur différentes tessitures. La première semble indéniable : la fraîcheur dont ils sont dotés. Un parallèle et une complicité qui raisonnent au diapason dans le palais. Mais au-delà de cette évidence, il y a aussi un caractère iodé commun qui s'exprime et qui apporte un éclat à cette alliance. Notez également que l'acidulé du vin, en plus de relever la salinité de caviar, va trouver un écho dans les condiments agrumes du plat ainsi que dans la gelée d'escabeche. Enfin, la tension maîtrisée de ce « Grand Blanc » procure une dimension de relief et ajoute du contraste, notamment sur la mayonnaise. En conclusion, c'est un mariage tout en équilibre ou ni l'un ni l'autre ne domine, mais l'association des deux transcende l'un et l'autre.

Sommelier's review:

“Grand Blanc” is a micro-cuvée crafted from a meticulous selection of vineyard plots resting on a mosaic of soils and subsoils combining sand, silt, clay, and sandstone. This unique composition lends the wine remarkable minerality. The grape variety is a harmonious blend of regional tradition, with Rolle and Clairette, and a touch that is not exotic but inspired, echoing the Bordeaux roots of the Castel family through the addition of Sémillon.

The first impression is striking: a crystalline robe with pale yellow tones and silver reflections. The nose is exhilarating, revealing great aromatic complexity. It takes us on a delightful journey from fruits like pear and peach to floral notes of boxwood and wisteria, with hints of yuzu and even curry. The palate is captivating—fresh, vibrant, and indulgent. Its gustatory profile oscillates between zesty notes and smoothness. The flavor palette mirrors the aromatic nuances, enhanced by a subtle exotic touch. The finish is persistent, mineral-driven, and underscored by an iodized vibrancy.

The pairing with spider crab unfolds across multiple dimensions. The first is undeniable: their shared freshness. This parallel creates a seamless harmony on the palate. Beyond this obvious connection, a common iodine character emerges, enhancing the brilliance of the pairing. Furthermore, the wine's acidity not only highlights the salinity of the caviar but also resonates with the citrus-based condiments of the dish and the escabeche jelly. Finally, the controlled tension of this “Grand Blanc” adds depth and contrast, particularly with the mayonnaise. In conclusion, this is a pairing of perfect balance—neither element dominates, yet together, they elevate and transcend each other.





Mathieu Viannay

RECETTE :**Chair de tourteau et araignée :**

Cuire les tourteaux et araignées, 18 min à ébullition à la nage (Garniture aromatique, vin blanc, sel, poivre, vinaigre blanc).

Assaisonner la chair avec le citron vert, l'huile d'olive et le piment de Cayenne. Rouler cette chair en petits nems de 6 cm x 0.5 cm de diamètre dans une feuille de brick. Réserver au frais. Frire les beignets avant de servir à 170°C.

Gelée escabeche :

- 4.2l d'eau
- 700g de vinaigre de riz balsamique
- 350g balsamique blanc
- 140g gingembre
- 7g baies rose
- 7g graines de coriandre
- 7 échalotes
- 7 carottes
- 210g de miel
- 300g de gélatine

Porter à ébullition l'eau, le vinaigre de riz, le balsamique et le miel. Ajouter tous les aromates. Laisser infuser jusqu'à refroidissement. Passer, réchauffer une partie du liquide, y incorporer la gélatine réhydratée dans l'eau au préalable. Faire prendre en cellule/chambre froide.

Mayonnaise :

- 100g de mayonnaise
- 2g de gingembre
- 10g vinaigre de riz
- 1g de sauce soja
- 2 gouttes de tabasco

Condiments :

- Pamplemousse en brunoise
- Cébette ciselée
- Zestes citron vert
- Gelée d'escabeche hachée
- Jus de citron jaune

Émulsion de carapaces :

- Têtes de tourteau et araignée
- GA (oignon, carottes, céleri branche)
- Concentré de tomates
- Lécite

Faire revenir les carapaces à l'huile d'olive, ajouter la GA et le concentré de tomates. Mouiller à l'eau. Passer, réduire si besoin. Rectifier l'assaisonnement et mettre de la lécite. Assaisonner l'araignée avec la mayonnaise, ajouter les condiments, la gelée escabeche hachée, rectifier l'assaisonnement sel.

Dresser, à l'envoi, mettre l'émulsion dessus et une quenelle de caviar.



Denis Verneau

RECIPÉ :**Crab meat (spider crab & brown crab):**

Cook the crabs for 18 minutes at a rolling boil in a court-bouillon (aromatic garnish, white wine, salt, pepper, white vinegar).

Escabeche jelly:

- 4.2l water
- 700g rice balsamic vinegar
- 350g white balsamic vinegar
- 140g ginger
- 7g pink peppercorns
- 7g coriander seeds
- 7 shallots
- 7 carrots
- 210g honey
- 300g gelatin

Bring water, rice vinegar, balsamic vinegar, and honey to a boil. Add all the aromatics and let infuse until completely cooled. Strain, reheat a portion of the liquid, and incorporate the gelatin (previously rehydrated in water). Allow to set in a blast chiller/cold chamber.

Mayonnaise:

- 100g mayonnaise
- 2g ginger
- 10g rice vinegar
- 1g soy sauce
- 2 drops Tabasco

Condiments:

- Brunoise of grapefruit
- Chopped spring onion
- Lime zest
- Chopped escabeche jelly
- Yellow lemon juice

Shellfish emulsion:

- Brown crab and spider crab heads
- Aromatic garnish (onion, carrots, celery stalk)
- Tomato paste
- Lecithin

Sauté the shells in olive oil, add the aromatic garnish and tomato paste. Cover with water. Strain, reduce if necessary, adjust seasoning, and add lecithin.

Season the spider crab with the mayonnaise, add the condiments and chopped escabeche jelly, and adjust seasoning.

Plate elegantly, then, just before serving, top with the shellfish emulsion and a quenelle of caviar.



CHAMPAGNE BRIMONCOURT

— EXTRA BRUT GRAND CRU —

&

Asperges vertes en croûte de morilles.

Green asparagus in morel crust.

PAR ARNAUD VIEL, MOF, chef de *La Renaissance** (61)



CHÂTEAU TROTTE VIEILLE

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-EMILION

HÉRITIERS CASTÉJA

www.trottevieille.com

A propos du chef

Originaire de Normandie, Arnaud Viel a choisi de revenir sur sa terre natale après avoir perfectionné son savoir-faire à Paris aux côtés de Pierre Miécaze. Chef passionné et exigeant, il met son talent au service de son restaurant étoilé, niché au cœur de la Normandie. La cuisine d'Arnaud Viel est une ode aux saisons où chaque ingrédient est choisi pour sa fraîcheur exceptionnelle et sa qualité supérieure. Le chef explore toutes les facettes des produits, jouant sur les textures, à travers des créations aussi délicates que surprenantes.

A propos de la cuvée

Très belle interprétation des Grands Crus de la Champagne, la Maison Brimoncourt propose un vin signature d'une grande fraîcheur aux arômes de fleur d'oranger et de cédrat. Une bouche à la fois fraîche et onctueuse, aux saveurs de biscuit et de noisette, se terminant sur une touche légèrement fumée. Le plat a trouvé son lien avec cette belle cuvée ! La douce fraîcheur du cédrat confit, la mâche de la morille au foie gras et l'onctuosité crémeuse de cet Extra Brut Grand Cru s'accordent à merveille.

About the Chef

Originally from Normandy, Arnaud Viel chose to return to his homeland after honing his skills in Paris under the guidance of Pierre Miécaze. A passionate and meticulous chef, he channels his talent into his Michelin-starred restaurant nestled in the heart of Normandy. Arnaud Viel's cuisine is a tribute to the seasons, with each ingredient carefully selected for its exceptional freshness and superior quality. He masterfully explores every facet of his products, playing with textures to create dishes that are both delicate and surprising.

About the cuvée

A beautiful interpretation of Champagne's Grands Crus, Maison Brimoncourt presents a signature wine with remarkable freshness, featuring notes of orange blossom and citron. The palate is both fresh and creamy, with flavors of biscuit and hazelnut, finishing on a subtly smoky note. This exquisite cuvée perfectly complements the dish! The gentle zest of candied citron, the rich texture of morels with foie gras, and the creamy smoothness of this Extra Brut Grand Cru harmonize beautifully.



...

RECETTE :

Ingrédients pour 8 personnes

Croûte de champignons

- 8 + 2 asperges vertes
- Croûte de champignons
- 20 g de morilles séchées
- 125 g de beurre
- 75 g de chapelure blanche
- 5 g de fleur de sel

Cédrat confit

- 2 cédrats
- Sucre
- 1 branche de romarin

Royale de foie gras

- 250 g de foie gras
- 150 g de foie gras cuit
- 60 cl de crème
- 6 œufs
- 6 jaunes d'œufs
- 12 g de Maïzena

Morilles farcies

- 12 morilles
- 120 g de chair de volaille
- 1 blanc d'œuf
- 1 pincée de sel fin
- 80 g de crème
- 10 g de poudre de morille
- 150 g de foie gras cru

Crème ail des ours

- 20 cl de fond blanc
- 20 cl de crème
- 1 botte d'ail des ours
- 100 g de beurre
- Fleur de sel

Tuile de dentelle morilles

- 120 g d'eau
- 90 g d'huile d'arachide
- 30 g de farine
- 10 g de poudre de morilles

Dressage

- Jus de volaille.

CUISSON DES ASPERGES

Lavez et épluchez les asperges. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée environ 2 minutes. Plongez-les dans de l'eau glacée directement après cuisson pour les refroidir. Egouttez et réservez.

CROÛTE DE CHAMPIGNONS

Dans un robot, mixez le beurre, les morilles et la chapelure. Salez. Étalez le mélange entre deux feuilles de papier sulfurisé et réservez au froid. Détaillez des rectangles de 6 x 2,5 cm.

CÉDRAT CONFIT

Faites blanchir 7 fois les cédrats. Ensuite, faites-les cuire sous vide avec 35 % du poids en sucre et le romarin pendant 2 heures 30 à 90°C. Laissez refroidir et taillez l'écorce en brunoise.

ROYALE DE FOIE GRAS

Dans une casserole, faites bouillir la crème et ajoutez le foie gras cuit et cru préalablement mixés. Ajoutez les œufs et les jaunes. Mixez à nouveau. Assaisonnez et ajoutez la Maïzena. Coulez en cadre et laissez cuire 15 minutes à 85 °C.

MORILLES FARCIES

Réalisez une farce fine en mixant la chair de volaille. Ajoutez le blanc d'œuf et le sel, puis la crème et la poudre de morilles. Farcissez les morilles à l'aide d'une poche à douille et piquez un bâtonnet de foie gras. Faites cuire les morilles farcies pendant 5 minutes à 90°C.

CRÈME AIL DES OURS

Dans une casserole, faites réduire le fond blanc de moitié, puis ajoutez la crème. Laissez réduire de moitié une nouvelle fois. Mixez avec l'ail des ours, puis passez au chinois étamine. Mixez à nouveau en ajoutant petit à petit le beurre froid.

TUILE DE DENTELLE MORILLES

Mixez tous les ingrédients et faites cuire dans une poêle antiadhésive bien chaude afin d'obtenir des dentelles.

DRESSAGE

Déposez un rectangle de royale de foie gras au centre de l'assiette. Placez un rectangle de croûte de morilles sur les asperges et mettez-les sous le grill pendant quelques minutes. Déposez-les ensuite harmonieusement sur l'assiette. Ajoutez les morilles farcies et les tuiles. Vous pouvez décorer avec des copeaux d'asperges et des herbes sauvages. Disposez la brunoise de cédrat sur la croûte de champignons. Terminez le dressage avec un point de crème d'ail des ours et un trait de jus de volaille.

RECIPÉ :

Serves 8

Asparagus

- 8 + 2 green asparagus

Mushroom crust

- 20 g dried morels
- 125 g butter
- 75 g white breadcrumbs
- 5 g fleur de sel

Candied citron

- 2 citrons
- Sugar
- 1 sprig of rosemary

Foie gras royale

- 250 g raw foie gras
- 150 g cooked foie gras
- 60 cl cream
- 6 eggs
- 6 egg yolks
- 12 g cornstarch (Maïzena)

Stuffed morels

- 12 morels
- 120 g poultry meat
- 1 egg white
- 1 pinch of fine salt
- 80 g cream
- 10 g morel powder
- 150 g raw foie gras

Wild garlic cream

- 20 cl white stock
- 20 cl cream
- 1 bunch of wild garlic
- 100 g butter
- Fleur de sel

Morel lace tuile

- 120 g water
- 90 g peanut oil
- 30 g flour
- 10 g morel powder

Plating

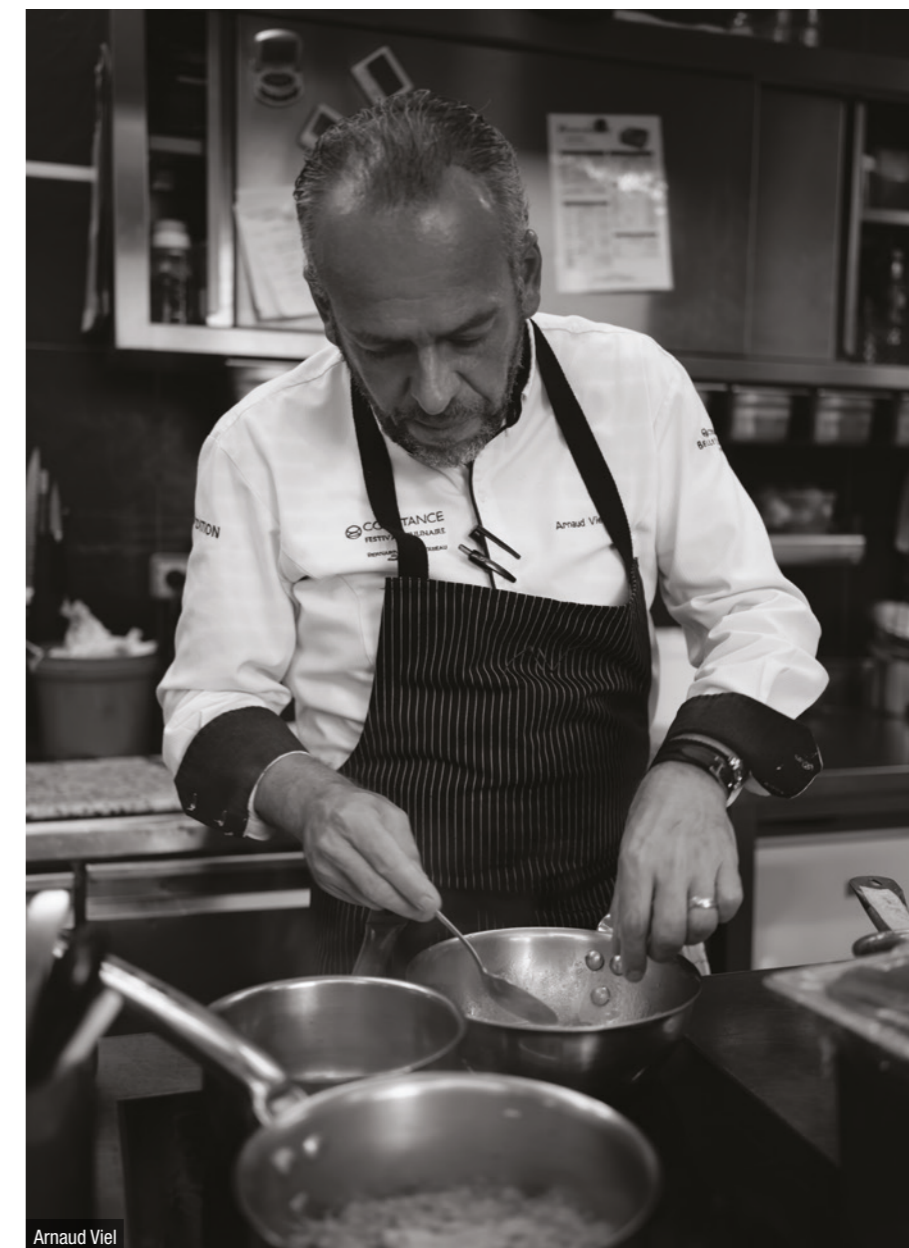
- Poultry jus.

COOKING THE ASPARAGUS

Wash and peel the asparagus. Cook them in boiling salted water for about 2 minutes. Immediately cool them in ice water. Drain and set aside.

MUSHROOM CRUST

In a food processor, blend the butter, dried morels, and breadcrumbs. Season with fleur de sel. Spread the mixture between two sheets of parchment paper and refrigerate. Cut into rectangles of 6 x 2.5 cm.



Arnaud Viel

CANDIED CITRON

Blanch the citrons 7 times. Then cook them sous-vide with 35% of their weight in sugar and the rosemary for 2.5 hours at 90°C. Allow to cool, then dice the peel into brunoise.

FOIE GRAS ROYALE

In a saucepan, bring the cream to a boil. Add both the raw and cooked foie gras, previously blended. Incorporate the eggs and yolks, blend again. Season and add cornstarch. Pour into a mold and cook for 15 minutes at 85°C.

STUFFED MORELS

Make a fine stuffing by blending the poultry meat. Add the egg white, salt, cream, and morel powder. Stuff the morels using a piping bag and insert a piece of raw foie gras. Cook the stuffed morels for 5 minutes at 90°C.

WILD GARLIC CREAM

In a saucepan, reduce the white stock by half. Add the cream and reduce by half again. Blend with the wild garlic, then strain through a fine sieve. Blend once more, gradually adding cold butter.

MOREL LACE TUILE

Blend all the ingredients. Cook in a hot non-stick pan to form lace-like tuiles.

PLATING

Place a rectangle of foie gras royale at the center of the plate. Arrange a mushroom crust rectangle on the asparagus and grill for a few minutes. Neatly place the asparagus on the plate. Add the stuffed morels and lace tuiles. Garnish with shaved asparagus and wild herbs. Sprinkle the mushroom crust with candied citron brunoise. Finish with a dollop of wild garlic cream and a drizzle of poultry jus.





Logis de la Cadène

la convivialité sublimée

Si en Nouvelle-Aquitaine la ville de Saint-Émilion est une étape obligatoire pour les amateurs de grands vins, le Logis de la Cadène est indéniablement devenu un incontournable pour les amoureux de la gastronomie et du raffinement.

Fondée en 1848, cette ancienne auberge familiale, connue comme étant le plus ancien restaurant de Saint-Émilion, est aujourd'hui devenue un restaurant gastronomique et un hôtel de charme où chaque pierre parle à celui qui sait l'écouter.

C'est en 2013 que le Logis de la Cadène prend une nouvelle impulsion, sous l'égide de Stéphanie de Boüard-Rivoal, présidente du célèbre Château Angelus, qui en fait un endroit où sophistication et convivialité se côtoient. Dans cette même optique, début 2023, l'établissement fait peau neuve. Trois chambres inédites voient le jour (aujourd'hui 12 chambres et suites), les cuisines s'agrandissent et le restaurant aux 40 couverts est intégralement rénové (décoration aux matériaux bruts, bois clair, verrières lumineuse). Un nouveau salon accueille les hôtes qui peuvent désormais profiter d'un feu de cheminée autour d'un verre. Le Logis de la Cadène est devenu un endroit où il fait bon rester... Presque comme à la maison.

Des sens mis en émoi aussi grâce à la cuisine exceptionnelle du chef Thibaut Gamba, en place depuis septembre 2023, qui a conservé l'étoile Michelin acquise au Logis depuis 2017. Une distinction qui ne fait que récompenser le parcours de ce chef aux multiples facettes, vosgien d'origine.

Logis de la Cadène, conviviality elevated
|| In Nouvelle-Aquitaine, Saint-Émilion
is a must-visit destination for wine enthusiasts.
Likewise, Logis de la Cadène has become
an essential stop those who appreciate
gastronomy and refinement.

Founded in 1848, this former family inn—known as the oldest restaurant in Saint-Émilion—has evolved into a gastronomic restaurant and hotel, where every stone tells a story to those who listen. A new chapter began in 2013 when Stéphanie de Boüard-Rivoal, president of the prestigious Château Angelus, infused the establishment with renewed energy, creating a harmonious blend of sophistication and conviviality.

In early 2023, Logis de la Cadène underwent a transformation: three new rooms were added (now offering 12 rooms and suites), the kitchen was expanded, and the 40-seat restaurant was completely redesigned with raw materials, light wood, and luminous glass panels. A new lounge was created to welcome guests, offering the comfort of a fireplace to enjoy a drink. Logis de la Cadène has become a place to linger—almost like home.

The senses are awakened by the exceptional cuisine of chef Thibaut Gamba, who has been at the helm since September 2023 and has retained the Michelin star that Logis de la Cadène has held since 2017. A distinction that rewards the journey of this multifaceted chef, originally from the Vosges.



Thibaut Gamba commence chez Lasserre** aux côtés de Jean-Louis Nomicos à Paris, puis rejoint la brigade de Pierre Gagnaire*** en août 2011, et Thomas Keller au Per Se*** à New-York, où il découvre une cuisine du monde aux inspirations françaises. Enfin, de juin 2017 à avril 2023 il devient chef au Clarence Hôtel, à Lille, où il obtient sa 1^{ère} étoile. Des expériences qui ont fait de la cuisine de Thibaut Gamba une célébration de la cuisine du monde, des produits de la mer, aux inspirations végétales.

Au Logis de La Cadène, les produits de proximité sont sublimes dans des plats où nos cinq sens sont en éveil. A l'image de l'entrée phare et plat signature du chef : la tartelette aux champignons, plaisir visuel et gustatif. La tartelette, faite de sarrasin, est à la fois légère et croustillante, apportant une note rustique et savoureuse, qui se marie parfaitement avec les champignons. Ces derniers, d'une grande finesse, sont préparés en velours, créant une texture onctueuse et douce en bouche. Le jaune d'œuf coulant, posé délicatement au centre, ajoute une richesse et une gourmandise supplémentaire au plat. Chaque bouchée est un équilibre parfait entre la terre et l'acidité, une entrée subtile et gourmande qui en fait un véritable coup de cœur.



Chef Thibaut Gamba

Dans sa cuisine, Thibaut Gamba met en avant une cuisine végétale et marine, privilégiant les producteurs locaux : champignons cultivés dans les carrières du Château Angelus à Saint-Émilion (utilisation de substrats faits maison par le passionné Étienne Pilard, avec des blocs de sciure et d'écorces de céréales de villages voisins), légumes de La Ferme 1544 à Saint-Loubès (propriété d'Angelus), truite sauvage de la Doure, poissons des criées de Saint-Jean-de-Luz, Arcachon ou l'Île d'Oléron, truffes et noisettes de Dordogne, agrumes des Landes... Des mets d'excellence qui font la part belle au terroir gastronomique français, avec une cuisine à l'image du lieu : élégante, généreuse et chaleureuse.

Des moments suspendus qui peuvent se poursuivre grâce à la vaste cave aux mille vins du restaurant, qui conduit l'hôte à travers les plus beaux vignobles du monde. Pour une expérience encore plus intense, osez le dîner prestige dans la cave souterraine où les accords mets et vins prennent une autre dimension.

Sandy Bénard-Ravoisier

Thibaut Gamba began his career at Lasserre** alongside Jean-Louis Nomicos in Paris, then joined Pierre Gagnaire's*** brigade in August 2011, followed by Thomas Keller at Per Se*** in New York, where he explored world cuisine with French influences. From June 2017 to April 2023, he was the head chef at Clarence Hôtel in Lille, where he earned his first Michelin star. Experiences that have shaped his cuisine into a celebration of world flavors, seafood, and plant-based inspirations.

At Logis de la Cadène, regional products are elevated in dishes that awaken all five senses. This is perfectly illustrated by the chef's signature starter: the mushroom tartlet, a visual and gustatory delight. Made with buckwheat, the tartlet is both light and crispy, offering a rustic and flavorful note that pairs harmoniously with the mushrooms. These delicate mushrooms are prepared as a velvety purée, creating a smooth and creamy texture. A runny egg yolk, delicately placed at the center, adds richness and indulgence to the dish. Each bite strikes a perfect balance between earthiness and acidity, making this refined and flavorful starter a true favorite.

Thibaut Gamba highlights a cuisine focused on plant-based and seafood elements, working closely with local producers. The mushrooms are cultivated in the quarries of Château Angelus in Saint-Émilion using homemade organic substrates crafted by the passionate Étienne Pilard from sawdust and cereal bark sourced from nearby villages. The vegetables come from La Ferme 1544 in Saint-Loubès, a property of Angelus. Wild trout from the Doure, fish from the markets of Saint-Jean-de-Luz, Arcachon, and Île d'Oléron, as well as truffles and hazelnuts from Dordogne and citrus fruits from the Landes, all contribute to a cuisine that celebrates the richness of French gastronomy. The dishes reflect the essence of the place: elegant, generous, and welcoming.

These suspended moments can continue with the restaurant's vast wine cellar, home to a thousand wines, taking guests on a journey through the world's greatest vineyards. For an even more immersive experience, the prestige dinner in the underground cellar offers food and wine pairings that reach an entirely new dimension.

EN SAVOIR → WWW.LOGISDELACADENE.FR

LE BLOG

Les news, les dates, les lieux à retenir !

DÉGUSTATION SOMMELIERS INTERNATIONAL

Bordeaux Grand Hôtel

Le 24 mars 2025 SommelierS International vous donne rendez-vous pour son salon Meet the Pros au sein des salons de l'Intercontinental Bordeaux Grand Hôtel. Seront présents une quarantaine de vignerons des plus grandes régions viticoles de France (Bordeaux, Champagne, Bourgogne, Vallée du Rhône, Provence...), sans oublier les spiritueux et stands gastronomiques.

Si vous êtes professionnel et souhaitez vous inscrire : sandy@sommeliers-international.com

SommelierS International tasting at InterContinental Bordeaux Grand Hôtel || Join Bordeaux Aquitaine sommeliers for the SommelierS International wine fair at the elegant salons of the Intercontinental Bordeaux Grand Hotel. The event will feature around 40 winemakers from France's most renowned wine regions (Bordeaux, Champagne, Burgundy, Rhône Valley, Provence, etc.), along with a selection of fine spirits.



© Châteauneuf Photographies

If you are a professional and wish to register, contact: sandy@sommeliers-international.com

Challenge International du Vin

28-29 mars 2025,
Bourg-sur-Gironde

Organisé sous forme de dégustation à l'aveugle, le Challenge International du Vin, 49^e édition, est ouvert à tous les vins, spiritueux, sakés, cidres, poirés et no-low du monde, sans distinction de millésime. Sa spécificité : chaque jury de dégustateurs est composé de 4 membres réunissant un technicien, un producteur, un distributeur et un consommateur averti. Les produits récompensés sont ainsi une synthèse du goût du consommateur.

En savoir + www.challengeduvin.com

Held as a blind tasting, the 49th edition of the Challenge International du Vin is open to all wines, spirits, sake, ciders, perries, and no-low drinks worldwide, regardless of vintage. Its unique feature: each tasting panel comprises four members—a technician, a producer, a distributor, and an informed consumer—ensuring that the awarded products reflect consumer preferences.

Learn more: www.challengeduvin.com



CITADELLES DU VIN 30 mars 2025, Bourg-sur-Gironde

Le concours international de dégustation réaffirme son esprit d'ouverture au monde et sa capacité d'innover avec la création de nouvelles catégories en phase avec les tendances actuelles : spiritueux, sakés, no-low, cidres et poirés. Forte de la présence d'un panel représentatif de jurés internationaux, cette 25^e édition doit permettre la dégustation d'échantillons issus d'une trentaine de pays. SommelierS International remettra son Prix Spécial au meilleur vin de Chine, pays à l'honneur cette année.

En savoir + www.citadellesduvin.com



© Citadelles du Vin - photographie

This international tasting competition continues its tradition of openness and innovation with the addition of new categories aligned with current trends: spirits, sake, no-low drinks, ciders, and perries. Featuring a diverse panel of international judges, the 25th edition will showcase samples from over 30 countries. SommelierS International will present its Special Award to the best wine from China, this year's country of honor.

Learn more: www.citadellesduvin.com

Best Young Sommelier in Bordeaux wines

by Castel Châteaux & Grands Crus – Édition Asie-Océanie, mai 2025

Castel châteaux & Grands crus organise la 5^{ème} édition de sa compétition auprès de jeunes sommeliers sur les territoires Asie et Océanie.

« Au-delà de la vigne, c'est la passion du goût et des terroirs qui nous anime. Depuis plus de 10 ans, nous sommes engagés auprès des acteurs de la sommellerie et de la gastronomie, partenaires incontournables de nos métiers de vigneron et de négociant en Grands Crus Classés. Etant le premier propriétaire du vignoble bordelais (14 propriétés familiales) et un acteur majeur dans le commerce de grands crus classés, et ayant à cœur de cultiver tous les talents, c'est tout naturellement que nous avons souhaité spécialiser cette 5^{ème} édition autour de nos grands vins de Bordeaux », déclare Véréna Raoux, 3^{ème} génération de la famille Castel, ambassadrice des châteaux Castel et responsable des relations extérieures.

Après des épreuves écrites et orales organisées en partenariat avec les associations de sommellerie nationales, un candidat de chaque pays participant sera sélectionné pour venir concourir pour les demi-finales et la finale les 20 et 21 mai 2025, au Vietnam, devant un jury composé de sommeliers de renom.

Vous êtes sommelier et avez moins de 30 ans ? Alors rejoignez cette belle aventure, pour faire reconnaître votre savoir-faire, parfaire vos connaissances en grands vins de Bordeaux et avoir la chance de gagner des crus d'exception ainsi qu'un voyage dans le vignoble bordelais.

Pour en savoir plus : contact@chateaux-castel.com

Castel Châteaux & Grands Crus is organizing the 5th edition of its competition for young sommeliers in Asia and Oceania.

"Beyond the vine, we are driven by a passion for taste and terroirs. For over 10 years, we have been committed to supporting sommeliers and gastronomy professionals, key partners in our roles as winemakers and Grand Cru Classé merchants. As the leading owner of Bordeaux vineyards (14 family estates) and a major player in the Grand Cru Classé trade, we are dedicated to nurturing talent. It was only natural to center this 5th edition around our exceptional Bordeaux wines", states Véréna Raoux, third generation of the Castel family, ambassador for Castel Châteaux, and head of external relations.

After written and oral exams conducted in partnership with national sommelier associations, one candidate from each participating country will compete in the semi-finals and final on May 20-21, 2025, in Vietnam, judged by a panel of renowned sommeliers.

Are you a sommelier under 30? Join this incredible journey to showcase your expertise, deepen your knowledge of Bordeaux's finest wines, and win exceptional vintages along with a trip to the Bordeaux wine region.

For more information: contact@chateaux-castel.com



NOUVEAU À PARTIR DU 21 MAI 2025

ORLANDO

4 VOLS / SEMAINE

EN DIRECT AU DÉPART DE PARIS



MEMBRE DE
L'ALLIANCE
SKYTEAM

POUR CONTINUER À VOYAGER DEMAIN, REPENSONS
DÈS 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

POP-UP STORE MAISON LOMBARD du 22 mai au 12 juin, Paris

À l'occasion du centenaire de la Maison, Champagne Lombard proposera une expérience immersive dans un espace éphémère au cœur de Saint-Germain-des-Prés (70 rue du Cherche Midi, 75006 Paris), ouverte au grand public.

Dans un cadre épuré, brut et «nature», les visiteurs découvriront :

- Ateliers et masterclasses animés par des experts du vin.
- Dégustations thématiques mettant à l'honneur les cuvées emblématiques de la Maison.
- Expériences interactives comme une reconnaissance terroir via réalité virtuelle et un cabinet de curiosités sensorielles.

Une expérience unique conçue pour activer les sens.

Programme des événements ouverts au grand public :

29 mai : masterclass Louis-Victor Charvet.

1^{er} juin : symphonie sensorielle «Blanc de Blancs», alliant dégustation de champagne et méditation sonore au rythme des vibrations des bols de Quartz.

5 juin : masterclass Yves Tesson.

7 juin : atelier bougies avec Marsault - L'artisanat unique des bougies Marsault, experts de l'upcycling de bouteilles de Champagne.

8 juin : symphonie sensorielle « Les Ribauds », alliant dégustation de champagne et méditation sonore au rythme des vibrations des bols de Quartz. Cette immersion unique mettra à l'honneur la cuvée millésimée Blanc de Noirs « Les Ribauds » et le Distilled Gin Esprit « Les Ribauds ».



To celebrate its centenary, Champagne Lombard is offering an immersive experience in a pop-up space in the heart of Saint-Germain-des-Prés (70 rue du Cherche Midi, 75006 Paris), open to the public.

In a minimalist, raw, and “natural” setting, visitors can enjoy workshops and masterclasses led by wine experts, thematic tastings showcasing the Maison's signature cuvées, and interactive experiences such as terroir recognition via virtual reality and a sensory curiosity cabinet. A unique experience designed to engage all the senses.

Public event schedule:

May 29: masterclass with Louis-Victor Charvet.

June 1: “Blanc de Blancs” Sensory Symphony – a blend of champagne tasting and sound meditation to the vibrations of Quartz bowls.

June 5: masterclass with Yves Tesson.

June 7: candle workshop with Marsault – Discover the unique craftsmanship of Marsault candles, experts in upcycling champagne bottles.

June 8: “Les Ribauds” sensory symphony – a unique immersion featuring the vintage cuvée Blanc de Noirs “Les Ribauds” and the Distilled Gin Esprit “Les Ribauds”, accompanied by sound meditation with Quartz bowls.

ABONNEZ-VOUS ! *Subscribe !*



Si **SommelierS**
INTERNATIONAL



UN PANORAMA UNIQUE
DES VINS ET SPIRITUEUX
DE PRESTIGE
EN FRANCE ET DANS LE MONDE

*A unique overview of the finest wines
& spirits from all over the world*

ABONNEMENT

	1 an (4 n°)	2 ans (8 n°)
France	50 €	90 €
U.E.	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

* For subscriptions in the EU and the world, please visit our website.

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



Recommandé pour
les professionnels.
Par des professionnels.



Les caves à vin Liebherr, pour le plaisir de déguster de bons vins.

Que ce soit pour les conserver jusqu'à maturation définitive, les maintenir à une température de dégustation parfaite ou les présenter de manière attractive et prêts à être servis, les caves à vin Liebherr offrent aux bons crus l'espace et le climat qu'ils méritent.

Des températures constantes préservent le caractère du vin et l'humidité adéquate de l'air garantit la souplesse des bouchons. Leur précieux contenu est préservé des odeurs indésirables et donc des altérations de goût. Et grâce à une protection élevée contre les UV, il est également protégé contre les processus de vieillissement prématurés. Enfin, les vins plus jeunes peuvent mûrir sans subir de chocs.



Toute notre gamme
d'appareils professionnels
sur home.liebherr.com

LIEBHERR



THE WORLD'S FINEST
Calvados Pays d'Auge

Boulevard celebrates 200 years of excellence with an exclusive anniversary cuvée, crafted from the finest apples of the Pays d'Auge.

A tribute to the craftsmanship of Calvados Pays d'Auge, featuring a blend aged for 18 years, in a limited edition.

