



# Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



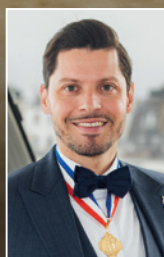
## CHAMPAGNE JEEPER

ou l'art de la précision



### WINE TOUR EN CHAMPAGNE ET LANGUEDOC

avec les Meilleurs Sommeliers du Monde, Europe - Afrique - Moyen-Orient et France





# NÉPHALIA

ALCOHOL FREE

COULD YOU  
REALLY TELL?



TASTE OF WINE,  
ALCOHOL FREE



EN COUVERTURE

## 2 ÉDITOS

### 6 ACTUS DE LA SOMMELLERIE

- 6 Monde
- 13 France

## 16 PAROLES D'EXPERTS

- 16 Stéphane Derenoncourt
- 18 Samuel Montgermont

## 20 SHOPPING

## 22 ACTUALITÉS

- 22 Millésime BIO 2026
- 25 Château Brane-Cantenac et la famille Lurton, une histoire de 100 ans
- 26 Duclot, trois adresses festives
- 27 Vendanges 2025, le point de vue de Frédéric Massie de *Derenoncourt Vignerons Consultants*
- 28 Food Festival des Vendanges au Château Ducru-Beaucaillou
- 29 Ducru-Beaucaillou - China Sommelier Competition
- 31 Perrier-Jouët & Maxim's
- 33 Inauguration de Château Plain Point

SommelierS INTERNATIONAL  
N°189

# SOMMAIRE

## 35 DOSSIER CHAMPAGNE

### WINE TOUR CHAMPAGNE

### 35 Portrait de XAVIER THUIZAT

- 36 Champagne Thiénot
- 38 Champagne Jacquart
- 40 Champagne G.H. Mumm
- 42 Champagne de Vignerons
- 44 Champagne De Lossy
- 46 Champagne De Saint-Gall
- 48 Canard-Duchêne
- 50 Champagne Brimoncourt
- 52 *Carnet de route de Xavier Thuizat*

### 57 Portrait de FLORENT MARTIN

- 58 Champagne Paul Bara
- 60 Champagne Perrier-Jouët
- 62 Champagne Mailly Grand Cru
- 64 Maison J.M. Tissier
- 67 *Carnet de route de Florent Martin*

### 71 Portrait de MIKK PARRE

- 72 Veuve Clicquot
- 74 Champagne Lombard
- 76 *Carnet de route de Mikk Parre*

### 79 Salon MEET THE PROS par SommelierS International

- 83 Cahier de dégustation

### 117 Dégustations de RAIMONDS TOMSONS

## 122 WINE TOUR LANGUEDOC AVEC RAIMONDS TOMSONS

- 122 Château Mignan
- 124 Château Les Bugadelles
- 126 Château Capitoul
- 128 Domaine de la Baume
- 131 *Carnet de route de Raimonds Tomsons*

## 134 FOCUS

- 134 Champagne Jepper
- 137 Champagne Taittinger
- 138 Champagne Piper-Heidsieck
- 139 Champagne Boutillez Marchand
- 140 Champagne Gounel-Lassalle
- 141 Champagne A&C Toullec
- 143 Champagne Sylvie Moreau
- 144 Champagne Jean Diot
- 145 Champagne Gremillet
- 146 Champagne Marguerite Guyot
- 147 Champagne Palmer & Co
- 148 Champagne Éric Taillet
- 149 Château Croix de Labrie
- 151 Château de l'Hyvernière
- 152 Maison Wessman
- 155 Domaine Jean-Charles Rion
- 157 Château Cavalier
- 158 AOC Lirac
- 161 Cave à vins Liebherr
- 162 Verres Lehmann

## 164 VIGNOBLES DU MONDE

- 164 Vins de Grande-Bretagne
- 166 Domaines Vinsmoselle, Luxembourg
- 168 Le vignoble du Michigan

## 170 VINS SANS ALCOOL

- 170 La Galinière
- 172 Néphalia
- 175 Dégustations par Raimonds Tomsons

## 178 SPIRITUEUX ET AUTRES NECTARS

- 178 Domaine de la Flaguerie
- 181 Les Fils d'Émile Pernot et Val de Rance par Raimonds Tomsons
- 182 Le Rucher de Saint Desle
- 185 Cognac Ménard

## 187 GASTRONOMIE

- 187 Orza : jambon ibérique et champagne
- 189 Signorini Tartufi, la truffe en effervescence
- 190 Délices de fêtes
- 192 Accord de chefs

## 195 ESCAPADE

Le Languedoc : entre mer et vignes

## 198 LE BLOG





# ÉDITO

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

Si

## SommelierS INTERNATIONAL

**ÉDITEUR ET DIRECTEUR DE LA PUBLICATION**  
SOMMELIERS INTERNATIONAL  
Aris ALLOUCHE  
13 rue Charles Lamoureux  
33000 Bordeaux  
contact@sommeliers-international.com

**RÉDACTION ET TRADUCTION**  
Sandy BÉNARD-RAVOISIER

**MISE EN PAGE**  
Stéphane PAILLER

**ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO :**  
Association de la Sommellerie Internationale  
Union de la Sommellerie Française  
Henry CLEMENS  
Florence CORBALAN  
Stéphane DERENONCOURT  
Xavier LACOMBE  
Joseph MOUNAYER  
Julia SCAVO  
Fabrice SOMMIER  
Raimonds TOMSONS  
Frédéric VILLE

**SITE WEB**  
www.sommeliers-international.com

**DISTRIBUTION**  
MLP

Dans ce numéro de fin d'année nous vous invitons une nouvelle fois dans l'effervescence du monde du vin. Découvrez tout d'abord les meilleures cuvées de champagnes, présentées lors du désormais célèbre salon SommelierS International Meet the Pros. Puis, en compagnie de nos sommeliers de renom, Xavier Thuizat, Meilleur Sommelier de France et Meilleur Ouvrier de France, Florent Martin, Meilleur Sommelier de France et Meilleur Ouvrier de France, Mikk Parre, Meilleur Sommelier Europe – Afrique – Moyen-Orient ASI, et bien sûr Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier du Monde ASI et Meilleur Sommelier Europe – Afrique – Moyen-Orient ASI, partez en Wine Tour dans le vignoble champenois et languedocien.

Plongez également dans l'actualité de la sommellerie avec le Maroc et le Danemark, où deux concours nationaux ont récemment révélé de nouveaux talents et confirmé l'exigence d'une profession toujours en évolution.

L'ouverture au monde est, elle aussi, au rendez-vous. Les vins anglais confirment leur ascension fulgurante, tout comme les vins du Luxembourg et le vignoble du Michigan, et nous rappellent que les nouveaux horizons œnologiques sont souvent les plus surprenants. Sans oublier notre dossier consacré aux vins sans alcool, qui fait écho aux nouvelles attentes des consommateurs et aux spiritueux qui, encore une fois, ne sont pas en reste. Calvados, cognacs, hydromels et absinthes se mêlent dans ces pages à nos rubriques gastronomiques où vous vous délecterez de nos desserts de fête. Comme un avant-goût de la magie de Noël.

Nous vous souhaitons de très joyeuses fêtes. Santé !

### CHÂTEAU LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS SAINT-ÉMILION GRAND CRU



In this year-end issue, we once again invite you to dive into the effervescent world of wine. We begin with a selection of the finest Champagne cuvées, showcased at the now-renowned SommelierS International Meet the Pros tasting. Then, alongside our distinguished sommeliers—Xavier Thuizat, Meilleur Sommelier de France and Meilleur Ouvrier de France; Florent Martin, Meilleur Sommelier de France and Meilleur Ouvrier de France; Mikk Parre, ASI Best Sommelier of Europe–Africa–Middle East; and of course Raimonds Tomsons, ASI Best Sommelier of the World and ASI Best Sommelier of Europe–Africa–Middle East—set off on a Wine Tour through the vineyards of Champagne and Languedoc.

We also bring you the latest news from the sommelier scene in Morocco and Denmark, where two national competitions have recently unveiled new talents and further affirmed the high standards of a profession in constant evolution.

Our international focus continues with the remarkable rise of English wines, as well as those from Luxembourg and Michigan, reminding us that new wine horizons often hold the most unexpected surprises. We also present a special feature on no-alcohol wines, reflecting evolving consumer expectations, alongside a deep dive into spirits, which once again make a strong showing. Calvados, cognac, mead and absinthe intermingle across these pages, joined by our gastronomic sections where you can savour festive desserts. An enticing prelude to the magic of Christmas.

We wish you a wonderful holiday season. Cheers!

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



Chers amis,

Cette année file doucement vers sa fin et nous aura encore apporté son lot de surprises bonnes ou mauvaises, avec une activité associative débordante.

De beaux concours, de belles rencontres et des moments partagés en toute convivialité et amitié. Les fêtes de Noël approchent à grands pas, chers passionnés du vin. Cette période magique où les tables se parent de leurs plus beaux atours, où les mets d'exception attendent patiemment leurs compagnons liquides, où l'art de la sommellerie prend toute sa dimension.

Cette année encore, nous nous retrouvons face à ce défi exquis : comment sublimer ces moments de partage par des accords justes et inspirés ? Car derrière chaque grand repas de fête se cache une symphonie de saveurs que nous, sommeliers, avons le privilège d'orchestrer.

N'oublions pas de mettre en avant des trésors méconnus, des appellations confidentielles qui surprendront les convives et feront de la table un lieu de découverte.

Que cette fin d'année soit pour nous tous l'occasion de partager notre passion, de transmettre notre savoir et, surtout, de savourer ces instants précieux où le vin devient le trait d'union entre les êtres.

J'aimerais avoir une pensée pour ceux qui pour diverses raisons, ne pourront pas célébrer ces fêtes, ne les oublions pas, ne serait-ce que par un mot, un sourire, un message. Ces petits riens qui font tout.

À votre santé !

Que l'amitié et la bienveillance soient toujours présentes au fond de notre cœur et que le bonheur règne dans vos familles.



**Florent Martin**  
Secrétaire général



**Caroline Furtoss**  
Secrétaire adjointe



**Xavier Thuizat**  
Trésorier général



**Frédéric Devautour**  
Trésorier adjoint



Dear friends,

As the year gently draws to a close, it has once again brought its share of surprises, both good and bad, along with an intense flurry of activity within our association.

Beautiful competitions, wonderful encounters, and moments shared in true conviviality and friendship have marked these past months.

Christmas is fast approaching, dear wine enthusiasts. That magical time when tables are dressed in their finest, when exceptional dishes await their liquid companions, and when the art of sommellerie fully reveals itself.

Once again this year, we find ourselves facing that exquisite challenge: how to elevate these moments of celebration with harmonious, inspired pairings? For behind every great festive meal lies a symphony of flavours that we, as sommeliers, have the privilege to orchestrate.

Let us not forget to highlight hidden treasures, those lesser-known appellations that will surprise guests and turn the table into a place of discovery.

May this end of year be an opportunity for all of us to share our passion, to pass on our knowledge and, above all, to savour those precious moments when wine becomes a bridge between people.

I would also like to spare a thought for those who, for various reasons, will not be able to celebrate this season. Let us not forget them. A word, a smile, a message can mean so much. Those little things that make all the difference.

Cheers!

May friendship and kindness always remain in our hearts, and may happiness fill your homes.





Philippe Faure-Brac, Abdelkrim El Garrai et Michèle Chantôme.

## TROPHÉE CHÂTEAU ROSLANE

### Abdelkrim El Garrai, Meilleur Sommelier du Maroc 2025

C'est dans le cadre enchanteur du Château Roslane, au milieu des vignes des deux premières AOC du Maroc, Coteaux de l'Atlas et Crémant de l'Atlas, que s'est déroulé le concours du Meilleur Sommelier du Maroc 2025.

12 sommeliers marocains se sont confrontés en demi-finale à travers un questionnaire, suivi d'une dégustation à l'aveugle d'un Condrieu d'Yves Cuilleron, La Petite Côte 2023 et d'un Saint-Émilion Grand Cru, Château Montlabert 2020. Puis, pour finir, l'identification de quatre spiritueux : une Mahia Baron Nahmias (eau-de-vie de figues), un Gin Palmarae, un Rum Plantation des Caraïbes et un Whisky Single Malt The Lakes, Réserve n°7.

Youssef Imazirhane (Dar Yacout, Marrakech), Jihad Errachid (La Sultana, Marrakech) et Abdelkrim El Garrai (Le Selman, Marrakech) ont décroché leur place en finale. Ils ont alors dû assurer le service d'une bouteille de Perle du Sud, AOC Crémant de l'Atlas, gérer l'aération et le service d'une bouteille de Graves, Château Ferrande 2022 et corriger une carte des vins.

À l'issue de ces épreuves en public, face à un jury présidé par Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde ASI 1992, trésorier ASI, Michèle Chantôme, vice-présidente de l'ASI chargée de l'Afrique & Moyen-Orient, Kamil Essbai, Meilleur Sommelier du Maroc 2019, Julien Vecchioli-Barduzzi, fondateur de Bleue Hospitality et, bien sûr, Mikaël Rodriguez, Président de l'Association des Sommeliers du Maroc (ASMA), c'est **Abdelkrim El Garrai** qui a décroché de haute lutte la première place, devançant de peu Jihad Errachid, 2<sup>e</sup> place et Youssef Imazirhane, 3<sup>e</sup> place.

**Château Roslane trophy: Abdelkrim El Garrai, Best Sommelier of Morocco 2025** || *The 2025 Best Sommelier of Morocco competition took place in the enchanting setting of Château Roslane, nestled among the vineyards of Morocco's first two AOCs – Coteaux de l'Atlas and Crémant de l'Atlas.*

Twelve Moroccan sommeliers competed in the semi-finals, which included a written questionnaire, a blind tasting of Condrieu "La Petite Côte" 2023 by Yves Cuilleron and Saint-Émilion Grand Cru Château Montlabert 2020, followed by the identification of four spirits: Mahia Baron Nahmias (fig eau-de-vie), Palmarae Gin, Plantation Caribbean Rum, and The Lakes Single Malt Whisky, Reserve No. 7.

Youssef Imazirhane (Dar Yacout, Marrakech), Jihad Errachid (La Sultana, Marrakech) and Abdelkrim El Garrai (Le Selman, Marrakech) advanced to the final. Their tasks included the service of a bottle of Perle du Sud, AOC Crémant de l'Atlas, the decanting and service of a Graves, Château Ferrande 2022, and the correction of a wine list.

In the public final, before a jury chaired by Philippe Faure-Brac, ASI Best Sommelier of the World 1992 and ASI treasurer, alongside Michèle Chantôme, ASI Vice President for Africa & Middle East, Kamil Essbai, Best Sommelier of Morocco 2019, Julien Vecchioli-Barduzzi, founder of Bleue Hospitality, and Mikaël Rodriguez, President of the Moroccan Sommelier Association (ASMA), it was **Abdelkrim El Garrai** who claimed victory after a closely contested competition, followed by Jihad Errachid in second place and Youssef Imazirhane in third.

Le concours, organisé de main de maître par Mikaël Rodriguez, avec l'aide logistique de Simo Zbiri, secrétaire général de l'ASMA et graphic designer du Domaine des 3 Cavaliers, Clément Dumas, sommelier exécutif du Royal Mansour, Simone Merette-Jara, directrice et sommelier de Farmers à Marrakech et des équipes de Roslane-Ébertec, a permis de mettre en avant le professionnalisme des sommeliers marocains. Leur motivation est soutenue efficacement par l'ASMA, créée en 2012 par Michèle Chantôme et membre de l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI), présidée actuellement par Mikaël Rodriguez, Gascogne Consulting, après plus de huit ans à diriger l'équipe des sommeliers de la Mamounia.

Philippe Faure-Brac a insisté sur le rôle essentiel des sommeliers au Maroc, en tant qu'ambassadeurs naturels des vignerons, notamment auprès de la clientèle internationale qui découvre l'excellence de l'hôtellerie et de la restauration sur le territoire chérifien. Le bureau de l'ASMA lui a décerné le titre de président d'honneur en reconnaissance de son implication dans les activités de l'association.

Michèle Chantôme a rappelé, entre autres, les prochaines échéances internationales. En effet, Abdelkrim El Garrai représentera le Maroc au concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde à Lisbonne en octobre 2026. Puis une sélection sera organisée pour désigner deux candidats au titre de Meilleur Sommelier d'Afrique & Moyen-Orient, programmé en avril 2027 en Afrique du Sud qui réunira également des sommeliers de l'Île Maurice, d'Afrique du Sud, du Zimbabwe, du Liban, du Kenya, et probablement du Congo, du Nigeria et des Émirats Arabes Unis (ces associations devraient rejoindre l'ASI en 2026).

Photos : Aymane Bardi

Expertly organized by Mikaël Rodriguez, with the logistical support of Simo Zbiri, ASMA secretary general and graphic designer at Domaine des 3 Cavaliers, Clément Dumas, executive sommelier of the Royal Mansour, Simone Merette-Jara, director and sommelier at Farmers in Marrakech, and the Roslane-Ébertec teams, the event showcased the professionalism and growing expertise of Moroccan sommeliers. Their motivation is strongly supported by ASMA, founded in 2012 by Michèle Chantôme and a proud member of the Association de la Sommellerie Internationale (ASI), currently chaired by Mikaël Rodriguez (Gascogne Consulting), after over eight years heading the sommelier team at La Mamounia.

Philippe Faure-Brac emphasized the essential role sommeliers play in Morocco as natural ambassadors of winegrowers, particularly with the international clientele discovering the excellence of Moroccan hospitality and gastronomy. The ASMA board named him honorary president in recognition of his dedication to the association's activities.

Michèle Chantôme also highlighted the upcoming international milestones: Abdelkrim El Garrai will represent Morocco at the ASI Best Sommelier of the World competition in Lisbon in October 2026. A further selection will then determine two candidates for the ASI Best Sommelier of Africa & Middle East competition, scheduled for April 2027 in South Africa, which will bring together sommeliers from Mauritius, South Africa, Zimbabwe, Lebanon, Kenya, and likely from Congo, Nigeria, and the United Arab Emirates – countries expected to join ASI in 2026.



Mikaël Rodriguez entouré des candidats.





Joseph Mounayer et Oliver Carr, Meilleur Sommelier du Danemark 2025.

# MEILLEUR SOMMELIER DU DANEMARK 2025

## Réflexions depuis la table du jury

Lorsque la légende danoise de la sommellerie, Tim Vollerslev, m'a contacté pour m'inviter à rejoindre le jury du concours du Meilleur Sommelier du Danemark 2025, je n'ai pas hésité une seconde. Participer à un tel moment au cœur de la dynamique scène vinicole danoise, aux côtés de quelques-uns des plus grands noms de notre profession, était une opportunité précieuse que je savais vouloir chérir longtemps.

Le concours s'est tenu à Copenhague et a réuni les sommeliers les plus talentueux du pays pour une journée d'épreuves exigeantes : dégustations à l'aveugle, tests de service et challenges techniques, le tout réalisé sous le regard attentif du public et du jury.

Dès les premiers instants, l'atmosphère était électrisante : concentrée mais joyeuse, compétitive mais bienveillante. Une véritable célébration de l'hospitalité et du savoir-faire.

Partager la table du jury avec Arvid Rosengren, Tim Vollerslev, Julie Faerch, Christina Aaro et Beáta Vlnková fut à la fois une expérience inspirante

### Denmark's Best Sommelier 2025 – Reflections from the jury table

When Danish sommelier legend Tim Vollerslev reached out and invited me to join the jury for the Best Sommelier of Denmark 2025, I didn't hesitate for a second. To be part of such a moment in Denmark's vibrant wine scene, alongside some of the most respected names in our profession, was an opportunity I knew I would treasure for a long time.

The competition took place in Copenhagen, gathering the country's most talented sommeliers for a day of rigorous challenges, blind tastings, and service tasks, all performed under the watchful eyes of both the audience and the jury.

From the first moment, the atmosphere was electric: focused yet joyful, competitive yet collegial. It was a true celebration of hospitality and craftsmanship.

et empreinte d'humilité. Chacun apportait une immense expérience, mais aussi la générosité et la sérénité qui caractérisent les véritables professionnels. Échanger nos points de vue m'a rappelé une fois de plus la richesse et la diversité de notre communauté mondiale de sommeliers.

Je tiens à adresser mes remerciements les plus sincères à l'Association Danoise des Sommeliers pour son organisation irréprochable et son accueil chaleureux. Mais avant tout, mon admiration va aux candidats, qui ont démontré non seulement une maîtrise technique exemplaire, mais aussi grâce et sang-froid face à la pression.

Les trois finalistes de cette édition représentaient le meilleur de la sommellerie danoise : **Oliver Carr** (Restaurant Anton), qui a impressionné par sa précision, son assurance et son professionnalisme, remportant ainsi le titre de Meilleur Sommelier du Danemark 2025 ; **Toke Fiedler Terkildsen** (Restaurant Domæne), seulement âgé de 23 ans, qui a fait preuve d'un talent et d'une maturité remarquables — il a d'ailleurs ajouté un nouveau titre à son palmarès en remportant la Chaîne des Rôtisseurs Jeune Sommelier Competition 2025, après deux jours intenses de compétition à l'Hôtel Métropole de Genève, en Suisse ; et enfin **Thomas Vanhove** (Geranium), dont l'élégance et la sérénité reflètent parfaitement l'esprit de l'un des restaurants les plus prestigieux au monde.

Tous trois ont apporté bien plus que du talent : une authenticité et un amour sincère pour leur métier. Les voir à l'œuvre m'a rappelé à quel point notre profession continue d'évoluer, portée par la curiosité, la passion et la quête constante de l'excellence.

En quittant Copenhague, j'ai emporté avec moi un profond sentiment de gratitude et d'inspiration. Participer à cet événement fut un privilège, un rappel puissant de ce que notre communauté peut accomplir lorsque le savoir, l'humilité et la passion se rencontrent dans un seul et même verre.

Joseph Mounayer

To sit alongside Arvid Rosengren, Tim Vollerslev, Julie Faerch, Christina Aaro and Beáta Vlnková at the jury table was both humbling and inspiring. Each brought a wealth of experience, but also the generosity and calm that define true professionals. Sharing insights and perspectives with them reminded me once again of the depth and diversity within our global sommelier community. A heartfelt thanks goes to the Danish Sommelier Association for their impeccable organization and warm hospitality. But above all, my admiration goes to the competitors who demonstrated not only technical excellence, but also grace and composure under pressure.

This year's three finalists represented the very best of Denmark's sommelier scene: **Oliver Carr** (Restaurant AnTon), who impressed with precision, poise, and professionalism, ultimately earning the title of Best Sommelier of Denmark 2025. **Toke Fiedler Terkildsen** (Restaurant Domæne), only 23 years old, who showed remarkable skill and maturity. Toke recently added another accolade to his name, winning the Chaîne des Rôtisseurs Jeune Sommelier Competition 2025 after two intense days of competition at the Hôtel Métropole in Geneva, Switzerland. **Thomas Vanhove** (Geranium), whose elegance and calm presence reflected the ethos of one of the world's most celebrated restaurants.

All three brought not just talent, but authenticity and a genuine love for their craft. Watching them perform reminded me that our profession continues to evolve — shaped by curiosity, passion, and the relentless pursuit of excellence.

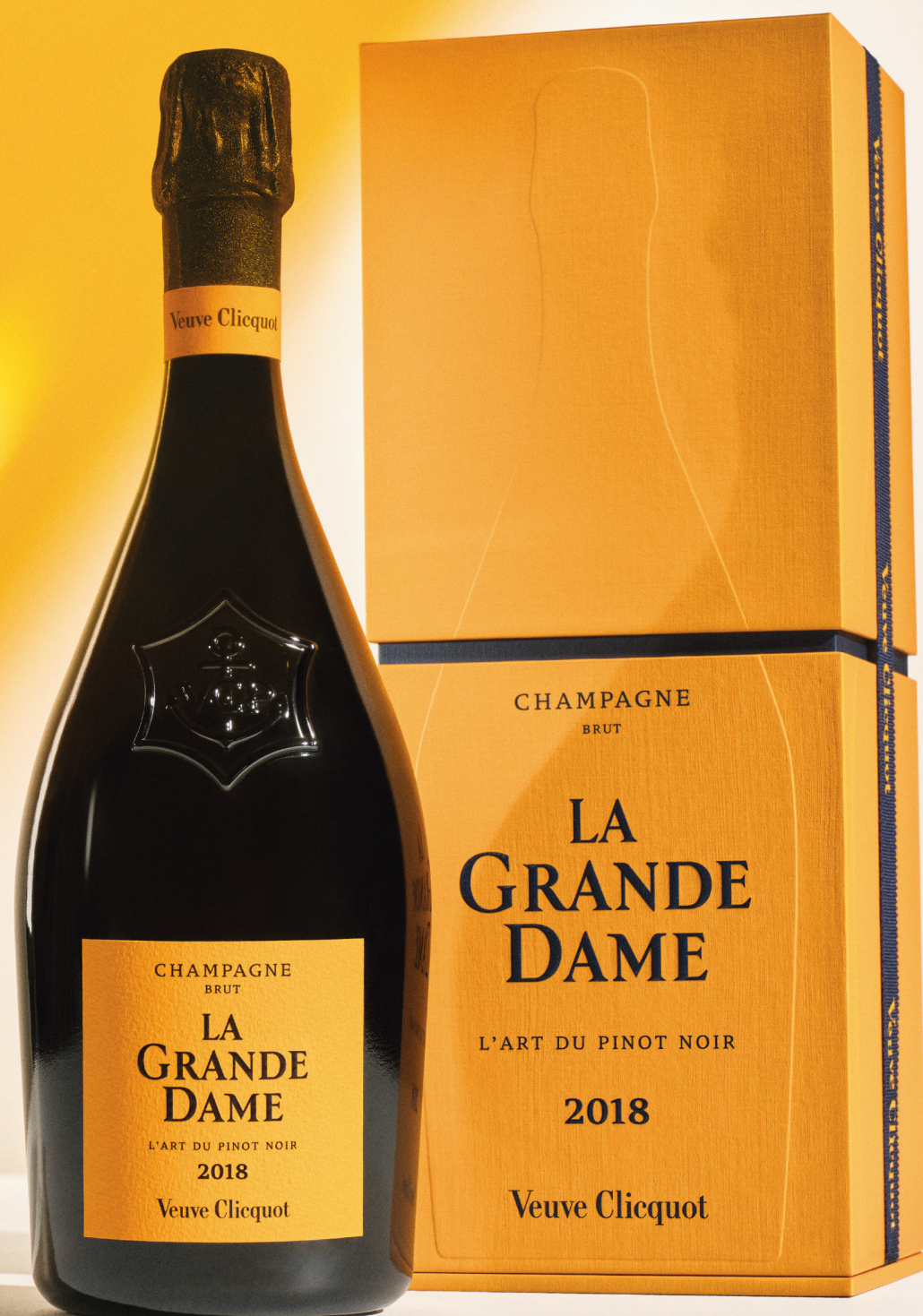
As I left Copenhagen, I carried with me a deep sense of gratitude and inspiration. Being part of this event was a privilege, a reminder of how powerful our community can be when knowledge, humility, and passion meet in one glass.



Les trois finalistes.



# Veuve Clicquot



UN HOMMAGE AU PINOT NOIR,  
CÉPAGE PRÉFÉRÉ DE MADAME CLICQUOT.

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

## L'ASLIB ET L'ANNAHAR ACADEMY annoncent la création de la première école internationale de sommellerie du Liban

La scène viticole et gastronomique libanaise a franchi un nouveau cap en octobre dernier avec l'annonce d'un partenariat entre l'ASLIB (Association des Sommeliers du Liban) et l'Annahar Academy, visant à créer la première école internationale de sommellerie du pays. La première promotion débutera sa formation début 2026.

L'accord a été signé à Beyrouth par Joseph Mounayer, président de l'ASLIB et correspondant Moyen-Orient du *ASI Magazine*, et Nayla Tueni, directrice générale et rédactrice en chef du groupe média *Annahar*. La cérémonie a été suivie d'un cocktail, organisé par Muse du Liban, en présence de Skarya Winery, de la direction d'Annahar, ainsi que de nombreux représentants du monde de la sommellerie et de l'hôtellerie libanaise.

« Cette collaboration marque un moment déterminant pour le secteur de l'hospitalité au Liban », a déclaré Joseph Mounayer.

L'annonce est intervenue peu après **Vinifest 2025**, qui s'est tenu du 1<sup>er</sup> au 4 octobre à l'Hippodrome de Beyrouth sous l'égide de **Neda Farah**. Cette nouvelle édition a confirmé la place du festival comme le plus grand rendez-vous libanais dédié au vin, à la culture et à l'artisanat, réunissant domaines viticoles, producteurs artisanaux, épicerie fines et exposants de cigares, dans une ambiance festive rythmée par des concerts et des dégustations.

En ajoutant une dimension internationale, la République dominicaine était cette année partenaire officiel de l'événement, présentant ses cigares et son rhum réputés dans le monde entier, tout en renforçant les liens culturels entre les deux pays.

Pendant le festival, Joseph Mounayer a animé quatre masterclasses très remarquées, consacrées aux « techniques de dégustation à l'aveugle », à « Un même cépage, différents terroirs », à « L'art du service professionnel » et au « Rôle du sommelier dans l'hospitalité moderne », illustrant la mission de l'ASLIB de promouvoir l'éducation et la culture du vin au Moyen-Orient.

### Vinifest 2025 celebrates Lebanese excellence as ASLIB and Annahar Academy announce Lebanon's first international sommelier school

Lebanon's wine and gastronomy scene reached a new milestone this October with the announcement of a partnership between ASLIB (The Association of Sommeliers in Lebanon) and Annahar Academy to establish the country's first international sommelier school. The first class is set to begin training in early 2026.

The agreement was signed in Beirut by Joseph Mounayer, ASLIB President and ASI Magazine's Middle East Correspondent, and Nayla Tueni, CEO and Editor-in-Chief of Annahar Media Group. The ceremony was followed by a cocktail hosted by Muse du Liban, with the presence of Skarya Winery, Annahar's leadership, and members of Lebanon's sommelier and hospitality community.

"This collaboration marks a defining moment for Lebanon's hospitality sector", said Joseph Mounayer.

The announcement took place just after **Vinifest 2025**, held October 1-4 at the Beirut Hippodrome under the distinguished leadership of Neda Farah. This year's festival once again proved to be Lebanon's premier celebration of wine, culture, and craftsmanship, gathering wineries, artisanal food producers, gourmet retailers, and cigar exhibitors, alongside live performances and vibrant tastings.

Adding an international dimension, the Dominican Republic joined as an official partner of this edition, showcasing its world-renowned cigars and rum while strengthening cultural ties between the two nations.

During the festival, Joseph Mounayer conducted four highly praised Masterclasses about Blindtasting Techniques, Same Grape, Different Regions, How to Serve Like a Pro, and The Role of the Sommelier in Modern Hospitality, reinforcing ASLIB's mission to elevate wine education and appreciation in the Middle East.







# G.H. MUMM

C H A M P A G N E

## En lumière : ASSOCIATION DES SOMMELIERS POITOU-CHARENTES

Fondée il y a 35 ans par Patrice Frank, l'Association des Sommeliers Poitou-Charentes (ASPC) comptait à ses débuts une dizaine de membres. Elle en rassemble aujourd'hui une cinquantaine, issus du monde du vin, des spiritueux ou de la gastronomie.

**In the spotlight: Association des Sommeliers Poitou-Charentes** || *Founded 35 years ago by Patrice Frank, the Association des Sommeliers Poitou-Charentes (ASPC) began with just a handful of members. Today, it brings together around fifty professionals from the worlds of wine, spirits, or gastronomy.*



© Magali Butty

Cécile Malescot.

L'association a pour mission de promouvoir le métier de sommelier, de valoriser le patrimoine viticole du Poitou-Charentes et de renforcer les liens entre les professionnels du secteur.

Placée aujourd'hui sous la présidence de Cécile Malescot, Maître Sommelier de l'UDSF, reconnue pour son expertise et son engagement, l'ASPC s'attache à faire vivre la profession dans un esprit de convivialité, de partage et de transmission. Dès son élection, la présidente a souhaité ouvrir le bureau à de jeunes sommeliers afin d'insuffler une nouvelle dynamique et d'encourager l'implication des nouvelles générations. Une volonté de modernité qui se traduit notamment par une présence active sur les réseaux sociaux, devenus une véritable vitrine du métier.

Tout au long de l'année, l'association organise dégustations, formations, visites de domaines, rencontres professionnelles et salons mettant en valeur ses partenaires. Elle coordonne également, tous les deux ans à Angoulême, le Concours des Jeunes Talents Sommeliers des Gastronomades, un événement qui illustre parfaitement son engagement en faveur de la relève.

Ces dernières années, l'ASPC a vu croître de manière significative le nombre de jeunes sommeliers et sommelières rejoignant ses rangs, signe du renouveau de la profession dans la région. Membre à part entière de l'Union de la Somellerie Française, l'association bénéficie d'un ancrage national tout en défendant fièrement l'identité et la richesse des terroirs du Poitou-Charentes.

À la présidente de conclure : « Nos valeurs : partage, passion, professionnalisme et respect du produit. Notre vocation : faire rayonner la sommellerie du Poitou-Charentes et ses terroirs ».

The association's mission is to promote the sommelier profession, highlight the viticultural heritage of the Poitou-Charentes region, and strengthen connections among industry professionals. Now led by Cécile Malescot, Maître Sommelier of the UDSF, renowned for her expertise and dedication, the ASPC works to keep the profession vibrant through a spirit of conviviality, sharing, and transmission. From the outset of her presidency, she sought to include younger sommeliers within the board, fostering a new dynamic and encouraging the involvement of the next generation. This modern and forward-looking approach is also reflected in the association's active presence on social media, now a true showcase for the profession. Throughout the year, the ASPC organizes tastings, training sessions, vineyard visits, professional meetings, and events that highlight its partners. Every two years in Angoulême, it also coordinates the Jeunes Talents Sommeliers des Gastronomades competition, an event that perfectly illustrates its commitment to supporting young talent.

In recent years, the association has seen a significant increase in the number of young sommeliers joining its ranks, a clear sign of renewed enthusiasm for the profession in the region. As a full member of the Union de la Somellerie Française, the ASPC enjoys a strong national presence while proudly defending the unique identity and richness of the Poitou-Charentes terroirs. As President concludes: "Our values are sharing, passion, professionalism, and respect for the product. Our mission is to make the sommellerie of Poitou-Charentes and its terroirs shine."





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

## L'équipe de France de dégustation devient **CHAMPIONNE DU MONDE DU WORLD TASTING CHAMPIONSHIP**

L'équipe de France de dégustation a remporté la treizième édition du World Tasting Championship organisé par la Revue des Vins de France. La compétition réunissait 43 équipes venues de 5 continents.

En 2017, Reynald Nicolas forme un binôme du Beaujolais des Pierres Dorées avec Alain Launay, ami caviste, pour se lancer dans le championnat de France de dégustation à l'aveugle qu'organise la RVF. En juin 2025, la Beaujol'team, devenue un quatuor (Jocelyn, frère jumeau de Reynald, et Didier, un ami d'enfance, avaient rejoint l'équipe) remporte le titre national.

Pour le mondial, François Breteau, second au championnat de France, vient renforcer l'équipe. Un programme de préparation dense est monté, avec notamment l'achat de plusieurs centaines de flacons, à partir d'un ciblage partant des vins tombés lors des dix dernières éditions du concours et des spécifications (pays-cépages-appellations) du guide pédagogique du Diploma WSET. Pour financer la préparation, un pool de partenaires est mis en place. L'équipe a enchaîné tout l'été les dégustations de séries de douze vins, en format dix minutes par vin, à l'aveugle. Fabrice Sommier a organisé pour la team France une dégustation s'ouvrant par un Furmint sec et qui terminait par un Tokaji *late harvest*. Georges de Santos, célèbre caviste lyonnais, leur a concocté une dégustation d'anthologie. À l'Institut des Sciences Analytiques de Lyon, MandWine, « la machine », a aidé à fixer certains repères, le nez à la fois dans le verre et dans le tableau périodique des éléments.

### France wins the World Tasting Championship

The French tasting team has won the 13<sup>th</sup> edition of the World Tasting Championship organised by *La Revue des Vins de France*. The competition brought together 43 teams from five continents.

The story began in 2017, when Reynald Nicolas teamed up with his friend and wine merchant Alain Launay to enter the French Blind Tasting Championship. By June 2025, the Beaujol'team had become a four-member squad—joined by Reynald's twin brother Jocelyn and childhood friend Didier—and secured the national title.

For the world final, François Breteau, runner-up at the French championship, strengthened the team. They followed an intensive training programme, investing in several hundred bottles selected from wines featured in the past ten editions of the competition, as well as from the country-grape-appellation criteria of the WSET Diploma guide. A pool of partners helped finance the project. Throughout the summer, the team completed numerous blind tasting sessions of twelve wines each, with ten minutes allowed per wine. Fabrice Sommier organised a session beginning with a dry Furmint and ending with a Tokaji late harvest, while Georges de Santos, the renowned Lyon wine merchant, prepared a memorable master tasting. At the Institute of Analytical Sciences in Lyon, MandWine—“the machine”—helped refine sensory benchmarks, with tasters alternating between the glass and the periodic table.



L'équipe de France Championne du Monde.



L'entraînement à la Wine School de Fabrice Sommier.

### LE JOUR J

Un à un, les douze vins vont se succéder. Les concurrents disposent de dix minutes par vin consacrées à la dégustation, puis une de prise de parole sans et avec pronostic.

Le dernier vin arrive. À part l'équipe de France, qui pense à un furmint / hárslevelű, les cinq premiers au classement annoncent chenin sur une appellation de Loire.

Le suspense est intenable mais les partenaires et journalistes qui viennent d'être informés du résultat entourent la table des Français. Philippe Faure-Brac est là également. La véritable délivrance intervient lorsque l'organisateur en chef de la compétition, Philippe de Cantenac, annonce « *Furmint, Hungary* ».

L'équipe de France est championne du monde !

Reynald Nicolas

### Competition day

One by one, the twelve wines were poured. Competitors had ten minutes per wine for tasting, followed by a brief oral presentation with and without their final guess.

The last wine arrived. Except for the French team, who identified it as a Furmint / Hárslevelű blend, the top five teams in the provisional ranking announced Chenin from the Loire Valley.

The suspense grew as partners and journalists, already informed of the result, gathered around the French table. Philippe Faure-Brac was also present. The moment of truth came when chief organiser Philippe de Cantenac announced: “Furmint, Hungary”.

France had won the world title!



# L'affaire Lafleur



Le Château Lafleur.

Pomerol, premiers jours d’octobre, 9h du matin. Une splendide lumière, digne des étés indiens éclaire le vignoble de Lafleur. Baptiste n’est pas encore arrivé, je partage avec Julie, sur la terrasse, un café et nos impressions sur ce millésime à peine vinifié. Elle ne parle ni de vin, ni de vendanges. Elle raconte la vigne, son histoire dans le millésime, sa relation avec ce sol de graves, aussi magique que délicat. Son récit laisse apparaître une relation intime, passionnée, fragile équilibre entre l’assurance et le doute pour ce lieu singulier, dont elle semble connaître chaque centimètre carré. Un sifflotement se rapproche et laisse apparaître Baptiste, sourire large et regard droit. Julie nous quitte alors que Baptiste commence à me raconter cette belle et longue saga.

Je ressens immédiatement ce même sentiment d’assurance mêlé d’une sensibilité construite par l’histoire, le doute et l’inconfort. Car c’est sans doute ce sentiment d’inconfort qui influence la décision, le chemin à emprunter, parfois loin des grands axes, et qui façonne à travers les générations un esprit commun pour la quête d’un goût, en communion avec cette terre de graves. Le petit domaine de 4,5880 ha, entre dans la famille en 1872. Henri Greloud, déjà propriétaire de Château Le Gay, acquiert cette petite parcelle Lafleur avec une intuition. Il décide alors de laisser ce domaine dans son entité et de ne pas l’assembler à la propriété voisine. Le relais familial sera pris par André Robin. Passionné de matériel végétal, vigneron et pépiniériste, et dans l’inconfort de ce vignoble vieillissant, c’est lui qui plantera entre les années 20 et 30, une superbe sélection de bouchet, nom local du célèbre cabernet franc. André disparaît subitement en laissant deux filles, Thérèse et Marie. Elles sont pieuses et conservatrices, ne connaissent pas grand-chose au sujet de la vigne et du vin. Le curé de Pomerol sera leur consultant. Le premier millésime sera le 1947. Elles ne vivent que pour Lafleur, elles suivent à la lettre le chemin tracé par leur père. Leur inconfort viendra des gelées de 1956. Alors que Pomerol arrache et reconstruit son vignoble, elles décident de ne rien faire et continuent de produire avec les vignes épargnées par le gel. Le vin connaît un succès croissant et les demoiselles deviennent mythiques.

**The Lafleur affair** || Pomerol, early October, 9 a.m. A splendid light, worthy of an Indian summer, bathes the Lafleur vineyard. Baptiste has not yet arrived. I sit with Julie on the terrace, sharing a coffee and our first impressions of this barely vinified vintage. She speaks neither of wine nor of harvest. She speaks of the vine, its story within the vintage, its relationship with this gravel soil, as magical as it is delicate. Her words reveal an intimate and passionate connection, a fragile balance between confidence and doubt, for this singular place she seems to know down to the last square centimetre. A faint whistle approaches, Baptiste appears, broad smile and steady gaze. Julie leaves us as Baptiste begins to recount this long and beautiful saga.

I immediately feel that same mix of confidence and sensitivity, shaped by history, doubt, and discomfort. For it is likely this very discomfort that guides decisions, the path to follow, often away from the main roads, and that, through generations, has forged a shared spirit in the pursuit of flavour, in communion with this gravelly land.

The small 4.5880-hectare estate entered the family in 1872. Henri Greloud, already owner of Château Le Gay, acquired the little Lafleur parcel on intuition. He chose to keep the estate intact, rather than merge it with the neighbouring property. The family legacy was then carried on by André Robin. A vine lover, grower, and nurseryman, faced with the challenges of an ageing vineyard, he replanted between the 1920s and 1930s with an exceptional selection of Bouchet, the local name for the famed Cabernet Franc. André died suddenly, leaving behind two daughters, Thérèse and Marie. Pious and conservative, they knew little of vines or winemaking. The parish priest of Pomerol would become their consultant. Their first vintage was 1947. They lived solely for Lafleur, following to the letter the path traced by their father. Their greatest challenge came with the frost of 1956. While Pomerol tore up and replanted its vineyards, they chose to do nothing, continuing instead to produce wine from the vines spared by the cold. The wine met with growing acclaim, and the sisters became legends.

C’est les neveux, âgés de 19 ans, qui reprendront le flambeau en 1985. Sylvie et Jacques Guinaudeau sont alors paysans, venus de Fronsac, installés depuis 1979. Plein de bon sens, ils prépareront Lafleur à rentrer dans le nouveau siècle. Ils sécurisent l’acquis du vignoble et commenceront leurs propres sélections massales. Le difficile millésime 1984 les met dans l’inconfort. Il ne veulent désormais faire que des grands vins, et donneront naissance en 1987 aux Pensées de Lafleur avec l’intégralité de la récolte. Le fruit de ce travail de recherche de qualité s’impose avec évidence sur les difficiles millésimes 1992, 1993 et 1994. Ces derniers assoient la notoriété et valident les itinéraires vignerons de Sylvie et Jacques. Plus tard, la vingtaine au crépuscule, Julie et Baptiste arrivent en 2001. Ils sont jeunes, bien formés et passionnés. Ils goûtent tout dans le monde entier, créent leur réseau à force de curiosité. Si leur ADN est vigneron, ils utilisent à bon escient les outils scientifiques, dans la quête de précision. Cartographie fine, observations multiples, les sondes remplacent les carnets des anciens et la relation intime au vignoble s’affine. Ils décident de rompre les liens avec le négoce et distribuent eux-mêmes. Ils comprennent dès les millésimes 2009 et 2010 quel sera leur grand défi, cette espèce d’inconfort qui traverse les générations. La capacité de faire de grands raisins sur ces sols de graves se voit bousculée par les épisodes de millésimes solaires, secs. Ils remettent en cause les pratiques, la gestion des sols, la canopée, mesurent avec précision les stress hydriques. Ils investissent en palus de Fronsac, là où la rivière déborde à la saison des pluies et stockent par la création d’étangs les eaux excessives. Ils se rapprochent des grands ingénieurs belges ou hollandais pour octroyer l’eau nécessaire en cas de besoin directement aux racines. Ils font leur boulot, suivent leur destinée, entretenir et transmettre un vignoble dans la préservation du goût du lieu.

L’affaire Lafleur est l’affaire d’une famille, d’une suite générationnelle qui a toujours ressenti où aller, simplement peut-être parce qu’elle sait d’où elle vient.

Stéphane Derenoncourt  
Photos : SC Lafleur

It was then their nephews, just 19 years old, who took up the torch in 1985. Sylvie and Jacques Guinaudeau, farmers from Fronsac settled there since 1979, prepared Lafleur to enter the new century. With pragmatism and foresight, they secured the estate’s holdings and began their own massal selections. The difficult 1984 vintage brought them unease, but also resolve. They decided from then on to make only great wines and, in 1987, created Les Pensées de Lafleur, crafted entirely from that year’s harvest. The results of their commitment to quality became evident in the challenging 1992, 1993, and 1994 vintages, which consolidated the estate’s reputation and validated their viticultural approach.

Later, as they reached their twenties, Julie and Baptiste arrived in 2001. Young, well-trained, and passionate, they tasted wines from around the world, building a network driven by curiosity. Though winemakers at heart, they also embraced science in the pursuit of precision. Detailed mapping, meticulous observation, their sensors replaced the old notebooks, and their intimate connection with the vineyard grew deeper. They decided to break away from the traditional trade circuit and handle distribution themselves.

By the 2009 and 2010 vintages, they had already identified their greatest challenge, this persistent form of discomfort passed down through generations. The ability to grow great fruit on these gravel soils was being tested by increasingly hot, dry years. They began to rethink vineyard practices, soil management, and canopy control, measuring water stress with precision. They invested in the palus of Fronsac, low-lying land where the river floods during the rainy season, creating ponds to store excess water. They worked with leading Belgian and Dutch engineers to deliver water directly to the roots when needed.

They do their work, follow their destiny: to maintain and pass on a vineyard while preserving the pure taste of its origin.

The Lafleur affair is the story of a family, a generational lineage that has always known where to go, perhaps simply because it has never forgotten where it came from.



La famille Guinaudeau.



# Samuel Montgermont

« Rendons les codes du vin plus accessibles aux jeunes »

Samuel Montgermont est président de l'association Vin & Société. Celle-ci représente les 500 000 acteurs de la vigne et du vin (production et négoce) et vise à faire rayonner en France et au-delà la richesse du vin : valeurs, économie, traditions... Rencontre.

## La consommation de vin chez les jeunes ne recule-t-elle pas au profit de la bière, des cocktails et shots ?

Entre 1960 et 2024, la consommation de vin en France a baissé de 70 %, de 127 à 40 litres par personne et par an, contre respectivement -9 % et -18 % pour les spiritueux et la bière. Oui, il y a une rupture générationnelle vis à vis du vin, due aux modes de vie, aux politiques de santé, à la progression des familles monoparentales... En 2023, les 18-25 ans pesaient moins de 5 % de la consommation de vin en France pour 18 % de la population. La bière profite du nomadisme : au festival, en concert ou à la terrasse d'une grande ville. Mais est-ce le vin qui est en crise ou son accessibilité ? Au Live des Côtes du Rhône, on accueille 5 000 personnes et de nombreux jeunes, car on rend le vin accessible et convivial : au verre, en food trucks...

## En même temps se développent des associations et des clubs de dégustation portés par des jeunes, recherchant qualité, authenticité et traditions...

Oui, on a toujours un marché ascendant chez des jeunes venant naturellement au vin. C'est familial, culturel, lié à la place du vin dans la gastronomie française, parfois à une rencontre. Un noyau dur de jeunes passionnés dans les centres de formation, s'investit par exemple dans des clubs d'œnologie. On les accueille dans nos caveaux, marchés du vin ou salons.

## Comment Vin & Société promeut-il le vin chez les jeunes ?

Les jeunes venant moins facilement au vin, la filière doit les rencontrer, comprendre leurs modes de vie et d'alimentation. Aujourd'hui, ils n'ont pas de tire-bouchon dans la poche ! Balayons devant notre porte. On a voulu une viticulture à 97 % faite de signes de qualité et d'origine, on a parfois trop communiqué de manière élitiste. Le côté ascenseur social de la connaissance du vin a sans doute reculé chez les jeunes qui ne comprennent d'ailleurs pas le prix astronomique de certaines bouteilles.

Regagnons donc en accessibilité et en simplicité. De fait, une bouteille de 75 cl coûte en moyenne en grandes surfaces 4 euros (source : Circana, 2023) et 80 % des Français consomment moins de 2 verres les jours où ils boivent, seuil recommandé par Santé publique France.

Vin & Société apporte son expertise à la filière, par exemple via le média Vinsta, initié en 2020, destiné aux 18-35 ans (70 % d'audience sur Instagram et TikTok), et qui donne des réponses simples et ludiques. Rendons les codes plus accessibles, sans simplifier à l'extrême. Les jeunes aiment aussi le terroir, la proximité, l'accord mets et vins...

Propos recueillis par Frédéric Ville

Photo : Vin & Société



## Samuel Montgermont: "Let's make wine codes more accessible to young people"

*|| Samuel Montgermont is the President of Vin & Société, an organization representing 500,000 stakeholders in the French wine industry — from growers to negotiants. Its mission is to promote the cultural, economic, and traditional richness of wine in France and beyond. We met with him to discuss this issue.*

## Isn't wine consumption among young adults declining in favor of beer, cocktails and shots?

Between 1960 and 2024, wine consumption in France decreased by 70%, from 127 to 40 liters per person per year, compared with -9% and -18% respectively for spirits and beer. There is indeed a generational shift in relation to wine, driven by changing lifestyles, public health policies, and the rise of single-parent households. In 2023, 18-25-year-olds accounted for less than 5% of wine consumption in France, while they represent 18% of the population. Beer benefits from a more nomadic consumption pattern — at festivals, concerts, or on city terraces. But is it wine that is in crisis, or its accessibility? During the "Live des Côtes du Rhône" event, we welcome 5,000 participants, including many young people, because we make wine accessible and convivial: by the glass, alongside food trucks, and in a relaxed atmosphere.

## At the same time, associations and tasting clubs led by young people are emerging, seeking quality, authenticity and tradition...

Yes, there is still a growing segment of young adults who naturally gravitate towards wine. It is often rooted in family habits, cultural heritage and the place of wine in French gastronomy, sometimes even sparked by a decisive encounter. A core community of passionate young people, particularly within training programs, invests in oenology clubs and wine events. We welcome them in our cellars, at wine fairs and trade shows.

## How does Vin & Société promote wine among younger generations?

Since young people don't naturally turn to wine, the industry must go out to meet them, understand their lifestyles and eating habits. Today, they don't carry a corkscrew in their pocket! We must lead by example. We have shaped a sector in which 97% of wine is classified under quality and origin labels, but sometimes we communicate in a way that feels too elitist. The social upward mobility once associated with wine knowledge has undoubtedly diminished for young people, who also struggle to understand the extremely high price of some bottles.

So let's rediscover accessibility and simplicity. After all, a bottle of 75 cl costs on average €4 in supermarkets (source: Circana, 2023), and 80% of French consumers drink fewer than two glasses on days when they drink — the threshold recommended by Santé publique France.

Vin & Société supports the industry with its expertise, notably through Vinsta, a media platform launched in 2020 and aimed at 18-35-year-olds (70% of its audience on Instagram and TikTok), offering simple and playful content. The idea is to make wine knowledge more accessible without oversimplifying it. Young people are interested in terroir, local values and food-and-wine pairing as well.

# LES ÉTATS-UNIS

EMBARQUEZ POUR LA GRANDE AVENTURE.

**17 DESTINATIONS** vers les États-Unis : New York, Chicago, Miami, Los Angeles, San Francisco...



MEMBRE DE L'ALLIANCE SKYTEAM

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

Carburant plus durable, nouveaux avions moins polluants, éco-pilotage sur tous nos vols, retrouvez tous nos engagements sur [airfranceact.airfrance.com](https://airfranceact.airfrance.com)

# AIRFRANCE

S'ENVOLER EN TOUTE ÉLÉGANCE



## Calendrier de l'Avent

### "LE TOUR DU MONDE DES RHUMS"

Alexandre Vingtier, expert en spiritueux, a sélectionné 24 cuvées issues d'îles et de pays historiques du rhum pour des voyages sensoriels inoubliables à travers 24 rhums d'exception !

Alexandre Vingtier, spirits expert, has selected 24 cuvées from islands and historic rum-producing countries, promising unforgettable sensory journeys through 24 exceptional rhums.

**Prix conseillé : 119,90 €**



### COFFRET SPRITZMAS de Roncier

Roncier imagine pour les fêtes un coffret avec trois bouteilles (orange, sureau ou cassis), avec lumière intégrée sous chaque bouteille et accompagnées de deux verres boule à facettes argentés.

For the festive season, Roncier presents a gift set featuring three bottles (orange, elderflower or blackcurrant), each with an integrated light and accompanied by two silver faceted-ball glasses.

Edition limitée : [www.boutique.collection-tramier.fr](http://www.boutique.collection-tramier.fr)

**Prix conseillé : 45 €**



## Calendrier de l'Avent

### La table enchantée d'Oliviers & Co

Un format pop-up inspiré d'un livre animé, qui s'ouvre sur une table de Noël en 3D. Cachés dans deux tiroirs, 24 trésors mêlent incontournables, nouveautés et douceurs festives.

A pop-up format inspired by a storybook, opening onto a 3D Christmas table. Hidden in two drawers, 24 treasures blend essentials, new creations and festive delights.

**Prix conseillé : 59,90 €**



Editions Jean Lenoir

### LE NEZ DU VIN : LES DÉFAUTS

Nouvelle édition du coffret iconique dédiée cette fois-ci à l'identification des odeurs indésirables du vin : les défauts. Les fioles de 12 arômes sont accompagnées d'un livret de 36 pages.

A new edition of the iconic box set, this time dedicated to identifying undesirable aromas in wine: wine faults. The 12 aroma vials come with a 36-page booklet.

**Prix public : 79 € - Disponible en librairie, à la FNAC et sur [lenez.com](http://lenez.com)**



## Distillerie Bruichladdich Islay Barley 2014

Ce single malt, distillé à partir d'orge de variétés Concerto et Propino, avec un triple vieillissement, révèle une dominante céréalière, des notes d'abricot, de pêche, de caramel et de biscuits maltés, sans oublier une pointe saline.

This single malt, distilled from Concerto and Propino barley varieties and matured through a triple ageing process, reveals a cereal-driven profile with notes of apricot, peach, caramel and malt biscuits, lifted by a subtle saline touch.

**Prix conseillé : 79 €**

## Paysages et caves de Champagne photographies de Michel Jolyot

Michel Jolyot nous offre un voyage visuel à travers 40 ans de prises de vue en Champagne, réunissant 95 paysages capturés au fil des saisons, du sol comme du ciel, et la découverte de 12 caves emblématiques. Ce premier tome dévoile également des panoramiques inédits et des créations originales.

Michel Jolyot offers a visual journey through 40 years of photography in Champagne, gathering 95 landscapes captured across the seasons, from ground level and from the air, along with the discovery of 12 emblematic cellars. This first volume also features unpublished panoramas and original creations.

**Prix public : 25 € - 160 pages**



PAYSAGES  
et CAVES de CHAMPAGNE  
Photographies de Michel JOLYOT



## GREY GOOSE, nouvel écrin

Un nouveau coffret en édition limitée, au design moderne et raffiné. Ce nouvel écrin bleu profond habillé des emblématiques oies grises de la marque incarne le savoir-faire et l'art de vivre à la française.

A new limited-edition gift box with a modern, refined design. This deep-blue case, adorned with the brand's signature grey geese, embodies French craftsmanship and art de vivre.

**Prix conseillé : 36,99€**

## BEAUCHAMP WHISKY TRIPLE GRAIN



Un whisky 100 % français mêlant orge maltée, seigle et maïs, distillé en alambics charentais et colonne, puis élevé en ex-fûts de bourbon, qui révèle des notes épicées, de miel, toffee, biscuit et pain de seigle.

A 100% French whisky blending malted barley, rye and corn, distilled in Charentais pot stills and a column still, then aged in ex-bourbon barrels. It unveils spicy notes alongside honey, toffee, biscuit and rye bread.

**Prix conseillé : 49,90 €**

## Bumbu Cream

Distribuée par Pernod Ricard France, Bumbu est une marque de spiritueux super-premium, produite dans les Caraïbes. Liqueur alliant rhum, crème et épices, Bumbu Cream est portée par des notes de coco et de thé noir.

Distributed by Pernod Ricard France, Bumbu is a super-premium spirits brand produced in the Caribbean. This liqueur blending rum, cream and spices is carried by notes of coconut and black tea.

**Prix conseillé : 29,90 €**







# MILLÉSIME BIO 2026

## un salon qui s'annonce riche en changements

Du 26 au 28 janvier 2026, le Parc des Expositions de Montpellier accueillera la 33<sup>e</sup> édition de Millésime BIO, le plus grand salon mondial consacré aux vins, bières et spiritueux issus de l'agriculture biologique.

Organisé par SudVinBio, l'événement reste fidèle à son ADN : un salon 100 % bio, sans marketing, où chaque exposant dispose du même stand, tout en introduisant de nombreuses nouveautés pour mieux répondre aux enjeux actuels de la filière.

Première évolution d'envergure : un nouveau format d'exposition, désormais organisé par pays et grandes régions viticoles, pour offrir aux visiteurs une lecture plus fluide de l'offre et un parcours plus intuitif, sans renoncer à la mixité des appellations, véritable signature du salon.

Millésime BIO poursuit également son ouverture aux démarches complémentaires à l'agriculture biologique. Après le succès du premier espace Bodyvin en 2025, l'édition 2026 intégrera aussi les producteurs certifiés Demeter au sein d'un espace biodynamie unifié. Ce lieu mettra en lumière les vignerons engagés dans une approche holistique du vivant et du terroir, au-delà du simple respect du cahier des charges bio.

**Millésime BIO 2026: a trade fair poised for change** || From January 26 to 28, 2026, the Montpellier Exhibition Centre will host the 33<sup>rd</sup> edition of Millésime BIO, the world's largest trade fair dedicated to organic wines, beers, and spirits.

Organized by SudVinBio, the event remains true to its DNA: a 100% organic fair, free from marketing excess, where every exhibitor benefits from the same stand design. Yet it continues to evolve, introducing major innovations to meet the sector's new challenges.

The first significant change is a new exhibition format, now structured by country and major wine-growing regions. This reorganization aims to give visitors a clearer overview of the offer and a more intuitive experience, while preserving the diversity of appellations that has long been a hallmark of the event.

Millésime BIO is also expanding its scope to include certifications complementary to organic farming. Following the success of the first Bodyvin area in 2025, the 2026 edition will also welcome producers certified by Demeter within a unified biodynamic space. This dedicated area will showcase winegrowers committed to a holistic approach to the living world and the terroir, beyond the simple adherence to organic standards.

L'autre nouveauté majeure est la création d'un espace no-low 100 % bio, entièrement dédié aux boissons faiblement alcoolisées ou désalcoolisées. Une réponse directe à la montée en puissance de cette tendance, qui conjugue innovation, sobriété et exigence de qualité. Ce nouvel univers viendra enrichir une offre déjà vaste, rassemblant vins, bières, cidres, sakés et spiritueux biologiques.

Soucieux de renforcer le lien entre les professionnels et les territoires, le salon proposera également des voyages clé en main dans les vignobles d'Occitanie et des régions voisines. En partenariat avec des acteurs du tourisme et du voyage d'affaires, ces wine tours permettront aux acheteurs d'allier sourcing et immersion au cœur des terroirs.

Another major innovation is the creation of a 100% organic no-low area, entirely devoted to low-alcohol and alcohol-free beverages. This initiative responds directly to the fast-growing trend that combines innovation, moderation, and a high level of quality. It will enrich an already extensive offer that includes organic wines, beers, ciders, sakes, and spirits.

Keen to strengthen the connection between professionals and the regions, the fair will also introduce turnkey vineyard tours across Occitanie and neighboring regions. In partnership with tourism and business travel specialists, these wine tours will allow buyers to combine sourcing with immersive experiences at the heart of the terroirs.



Avec ses 26 000 m<sup>2</sup> d'exposition, ses 10 000 visites professionnelles et ses 50 pays représentés, Millésime BIO 2026 s'annonce comme une édition de transition, entre fidélité à l'esprit d'origine et adaptation à un marché en pleine mutation.

Photos : Mindprod

With 26,000 square meters of exhibition space, 10,000 professional visits, and 50 countries represented, Millésime BIO 2026 promises to be a pivotal edition—remaining faithful to its founding spirit while adapting to a market in full transformation.

EN SAVOIR ➔ [WWW.MILLESIME-BIO.COM](http://WWW.MILLESIME-BIO.COM)

### SAVE THE DATE

En amont du salon, le Challenge Millésime BIO, plus grande dégustation mondiale de vins et bières bio, aura lieu les 13 et 14 janvier à Montpellier et sera présidé par Xavier Thuizat, Meilleur Sommelier de France, Meilleur Ouvrier de France et Prix de la Sommellerie par le Guide Michelin. Près de 1 800 vins et 150 bières seront jugés par des professionnels, et les produits médaillés seront mis à l'honneur sur le "Bar Challenge", espace emblématique du salon.

Les pré-inscription Jury sont ouvertes : [www.challenge-millesime-bio.com/jury-2026](http://www.challenge-millesime-bio.com/jury-2026)

Ahead of the trade fair, the Challenge Millésime BIO, the world's largest competition dedicated to organic wines and beers, will take place on January 13 and 14 in Montpellier. The 2026 edition will be chaired by Xavier Thuizat, Best Sommelier of France, Meilleur Ouvrier de France, and Michelin Guide Sommelier Award winner. Nearly 1,800 wines and 150 beers will be assessed by professional judges, with the medal-winning products showcased at the event's iconic Bar Challenge area.

Jury pre-registration is now open: [www.challenge-millesime-bio.com/jury-2026](http://www.challenge-millesime-bio.com/jury-2026)



# CHÂTEAU BRANE-CANTENAC ET LA FAMILLE LURTON, une histoire de 100 ans

1925-2025, voici maintenant 100 ans que Château Brane-Cantenac gravite dans la galaxie de la famille Lurton !

## UNE VERTICALE DE 1992 À 2023

Pour célébrer ce centenaire, Henri Lurton était accompagné de ses 4 enfants : Vincent, Nicolas, Madeleine et Xavier. Une magistrale verticale fut proposée sur 30 ans, débutant en 1992, le premier millésime d'Henri Lurton à la tête de la propriété, pour remonter au 2023. Une manière de célébrer mais aussi de livrer l'imprégnation du terroir de Brane-Cantenac.

**Château Brane-Cantenac and the Lurton family, a 100-year story** || 1925-2025 marks a full century of Château Brane-Cantenac orbiting within the Lurton family galaxy.

## A vertical tasting from 1992 to 2023

To celebrate this centenary, Henri Lurton was joined by his four children: Vincent, Nicolas, Madeleine and Xavier. A remarkable 30-year vertical was presented, beginning with 1992, Henri Lurton's first vintage at the helm of the estate, and extending up to 2023. It was both a celebration and an opportunity to reveal the deep imprint of the Brane-Cantenac terroir.



## L'IDENTITÉ DE CHÂTEAU BRANE-CANTENAC

À travers les âges ressortaient aussi bien la puissance que la finesse de la matière tannique. Ces paramètres sont si opposés qu'ils nécessitent de la part de l'homme talent et humilité pour faire rayonner un tel terroir. C'est d'ailleurs ce qui caractérise parfaitement Henri Lurton ! Au fur et à mesure que les millésimes défilent les choix comme les analyses s'affinent, particulièrement celle de la grandeur de la terrasse IV. Les restructurations et les innovations technologiques ont aussi leur résonance, à l'image de l'introduction du *R'pulse* à partir de 2018. Toutes ces avancées se conjuguent et permettent d'aller toujours plus loin dans la netteté et l'équilibre. On assiste ainsi à une montée qualitative globale dès 2008. Si des millésimes ressortent bien évidemment du lot, le plus fascinant est de saisir cette personnalité et cette ascension. Ce n'est pas le fruit du hasard, mais bien celui du terroir !

Cerise sur le gâteau, d'anciens millésimes furent proposés, faisant remonter le temps jusqu'en 1928. Tous plus saisissants de vitalité les uns que les autres !

Brane-Cantenac est définitivement ancré dans son terroir, aussi bien dans la famille Lurton que dans les plus grands vins de Margaux, et n'ayons pas peur de le dire : du monde !

Xavier Lacombe / Photos : Aurélien Rossato Photographe

## The identity of Château Brane-Cantenac

Across the decades, both the power and the finesse of the tannic structure emerged clearly. These elements are so contrasting that they require talent and humility from the winemaker to allow such a terroir to shine. This is precisely what defines Henri Lurton. As the vintages unfold, decisions and analyses become increasingly refined, particularly regarding the significance of Terrace IV. Vineyard restructuring and technological innovation have also played their part, such as the introduction of the *R'pulse* system from 2018 onward. All these developments work together and make it possible to push even further toward purity and balance. From 2008, a clear qualitative rise becomes evident. While certain vintages naturally stand out, the most compelling aspect is understanding this identity and this ongoing ascent. It is not a matter of chance but truly the expression of the terroir.

To crown the experience, historic vintages were also poured, taking guests back as far as 1928. Each was strikingly vibrant and full of life.

Brane-Cantenac is firmly rooted in its terroir, in the Lurton family, and in the ranks of the greatest wines of Margaux, and let us say it plainly: of the world.



Châteauneuf-du-Pape

WWW.CLOSTJEAN.FR



# DUCLOT

## trois adresses pour des fêtes de fin d'année sous le signe des grands vins !

### BADIE, L'HISTORIQUE

Fondée en 1880, la cave Badie est installée au cœur de Bordeaux. L'adresse propose une sélection pointue de grands vins de Bordeaux, mais aussi d'autres régions françaises et du monde, sans oublier les spiritueux et vins effervescents. À noter qu'à l'occasion des fêtes, Badie Champagnes va rouvrir ses portes après plusieurs mois de travaux.

### L'INTENDANT, LA TOUR AUX MILLE TRÉSORS BORDELAIS

Fondé par Duclot en 1989, L'Intendant est l'une des caves les plus spectaculaires de Bordeaux avec plus de 1 600 références exclusivement consacrées aux vins de Bordeaux, de la cuvée de niche aux crus les plus prestigieux, en passant par les anciens millésimes et les grands formats.

### CHATEAUNET.COM, LES GRANDS VINS À PORTÉE DE CLIC

Avec plus de 4 000 références aux horizons les plus variés, le site propose une offre de bouteilles achetées directement auprès des domaines, garantissant traçabilité, qualité et prix juste. Un service en ligne idéal pour préparer ses fêtes, avec le confort du livré à domicile en temps et en heure mais aussi avec élégance, puisqu'il est possible de bénéficier des flacons en caisse bois d'origine.

### UNE SÉLECTION FESTIVE ET INSPIRÉE !

Que cela soit chez *Badie*, *L'Intendant* ou sur *Chateaunet*, une sélection éclectique est chaque fois proposée avec des conseils personnalisés. Bordeaux y brille naturellement, avec des millésimes variés sur des appellations multiples et pour différents budgets, à l'image de Château Grand Village 2022 ou de Château Montrose 2011. Les amateurs d'autres régions trouveront aussi leur bonheur : le Champagne Badie Brut Premier Cru offre un rapport qualité-prix remarquable avec un élégant côté beurré. La Bourgogne séduit avec l'excellent Chablis 2022 du Domaine Moreau-Nodet, tandis que les amateurs de raretés et d'exotisme succomberont au mythique Klein Constantia, joyau sud-africain d'une finesse incomparable et proposé en magnum sur le millésime 2016 ! De quoi passer d'excellentes fêtes !

Texte et photo : Xavier Lacombe

### || Duclot: Three destinations for a festive season celebrating fine wines!

#### Badie, the historic icon

Founded in 1880, Badie is a Bordeaux institution located in the heart of the city. The store offers a carefully curated selection of fine Bordeaux wines, alongside top references from other French and international regions, as well as spirits and sparkling wines. For the festive season, Badie Champagnes will reopen its doors after several months of renovation.

#### L'Intendant, the tower of a thousand Bordeaux treasures

Created by Duclot in 1989, L'Intendant is one of Bordeaux's most spectacular wine cellars, with over 1,600 references devoted exclusively to Bordeaux wines, from niche cuvées to the most prestigious grands crus, including rare vintages and large formats.

#### Chateaunet.com, great wines just a click away

With over 4,000 references spanning a wide range of origins, the website offers bottles purchased directly from estates, ensuring traceability, quality, and fair pricing. An ideal online service for the festive season, offering the comfort of timely home delivery, and the pleasure of receiving bottles in their original wooden cases.

### A festive and inspired selection!

Whether at *Badie*, *L'Intendant*, or on *Chateaunet*, each destination offers an eclectic selection accompanied by personalized advice. Bordeaux naturally takes the spotlight, with a variety of vintages, appellations, and price points — from Château Grand Village 2022 to Château Montrose 2011. Wine lovers from other regions will also find plenty to enjoy: Champagne Badie Brut Premier Cru offers excellent value with its refined, buttery character. Burgundy shines with the superb Chablis 2022 from Domaine Moreau-Nodet, while collectors seeking rarity and exotic flair will be enchanted by the legendary Klein Constantia, a South African gem of incomparable finesse, offered in magnum format from the 2016 vintage. The perfect way to celebrate in style!

EN SAVOIR ➔ WWW.DUCLOT.COM

# VENDANGES 2025

## le point de vue de Frédéric Massie de *Derenoncourt Vignerons Consultants*

Frédéric Massie nous livre son regard sur le millésime 2025 fraîchement mis en cuve. Un millésime qui se distingue déjà par son caractère atypique, plein de contrastes et de promesses !

Après un début de saison particulièrement chaud et sec, le mois de septembre, pluvieux, est venu bouleverser les équilibres et donner au millésime toute sa singularité. Ce contraste entre sécheresse extrême et humidité soudaine a façonné l'identité du millésime, offrant une grande richesse tannique potentielle, mais aussi des équilibres surprenants.

Les volumes s'annoncent bas et sont imputables à la sécheresse, mais aussi au difficile printemps 2024, qui a affecté le développement des bourgeons de l'année suivante. Cependant, la vigne a su s'acclimater. Le résultat final est assez saisissant avec des vins aux degrés modérés (12 à 13° en moyenne), typiques d'un climat océanique, mais avec une météo sur le reste de l'année qui aurait pu être qualifiée de méditerranéenne. Le résultat offre une jonction entre ces deux extrêmes : sécheresse et humidité, d'où peuvent découler concentration et fraîcheur. Cette diversité des conditions que l'on pourrait opposer fait naître dans les vins la complémentarité, mais aussi la singularité.

**Harvest 2025: Frédéric Massie's (*Derenoncourt Vignerons Consultants*) perspective || Frédéric Massie shares his insights on the freshly vinified 2025 vintage, one that already stands out for its atypical character, full of contrasts and promise.**

After a particularly hot and dry start to the season, a rainy September came to disrupt the balance and give the vintage its unique identity. This contrast between extreme drought and sudden humidity has shaped its character, offering both great tannic potential and surprisingly balanced profiles.

Yields are expected to be low, due not only to the drought but also to the challenging spring of 2024, which affected bud development for the following year. Nevertheless, the vines adapted remarkably well. The result is striking: wines showing moderate alcohol levels (12 to 13% on average), typical of an oceanic climate, yet produced under weather conditions that could almost be described as Mediterranean. The outcome is a bridge between two extremes — dryness and humidity — giving rise to both concentration and freshness. This diversity of opposing conditions has created, within the wines, both complementarity and singularity.



Frédéric Massie dans les vignes en Pessac-Léognan.



Millésime 2025 en cuve au Clos Montesquieu appellation Graves.

### LES ENJEUX DU MILLÉSIME 2025

La matière tannique, abondante, sera un enjeu central : « Il faut trouver l'équilibre et ne pas aller trop loin. Chez *Derenoncourt Vignerons Consultants*, l'attention est toujours portée sur l'expression aromatique dans sa fraîcheur. C'est particulièrement le cas en 2025 ».

Ainsi, 2025 s'annonce comme un millésime singulier, révélateur des mutations climatiques en cours et de la ressource que les terroirs bordelais possèdent pour s'y adapter et se révéler. Quoi de plus passionnant à suivre ?

Texte et photos : Xavier Lacombe

### The challenges of the 2025 vintage

Tannic structure, abundant this year, will be a central focus: "It's all about finding balance and avoiding excess. At *Derenoncourt Vignerons Consultants*, we always pay close attention to preserving aromatic freshness, and that's especially true in 2025".

Thus, 2025 is shaping up to be a truly distinctive vintage, a reflection of ongoing climatic shifts, and a testament to the resilience and adaptability of Bordeaux's terroirs. What could be more fascinating to follow?



# Food Festival des Vendanges 2025 du CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU, un festival « pur cru »

Pour la 4<sup>ème</sup> édition du Food Festival des Vendanges organisé par le Château Ducru-Beaucaillou, un soleil d'automne nimbait d'un doux éclat le beau parc du cru classé dans lequel s'activait dès le matin une escouade de salariés entièrement dévouée à l'événement. Ni gerbaude, ni salon, Bruno Borie, le propriétaire, revient sur un événement promotionnel de reconquête selon le précepte souvent vérifié : *nul n'est prophète dans son pays*.

## QUEL EST LE BUT DE CET ÉVÉNEMENT ?

Je souhaitais en tout premier lieu créer un moment porté par les salariés, destiné aux familles et aux proches des équipes du château. Le deuxième objectif visait à construire un outil de communication externe ciblant essentiellement les bordelais dans la mesure où il me semble que nous avons des liens fortement distendus avec ces derniers. Mon but est que ces Bordelaises et Bordelais s'approprient les exploitations du Médoc et s'y sentent bien.

## Food Festival des Vendanges 2025 at Château Ducru-Beaucaillou, a “pure cru” celebration

For the fourth edition of the Food Festival des Vendanges hosted by Château Ducru-Beaucaillou, a soft autumn sun bathed the beautiful park of the Grand Cru Classé estate in a gentle glow. From the early morning, a team of employees was hard at work preparing for the event. Neither a traditional gerbaude (end-of-harvest celebration) nor a wine fair, this initiative reflects owner Bruno Borie's vision of a promotional and reconnective event inspired by the well-known adage: *No one is a prophet in their own land*.

## What is the purpose of this event?

My first intention was to create a moment led by our employees, designed for the families and close friends of the Château's teams. The second goal was to build an external communication tool aimed primarily at Bordeaux residents, as I feel our relationship with them has grown distant. My wish is for these men and women of Bordeaux to reclaim the Medoc estates and feel at home here.



## QUATRE ÉDITIONS ET UNE MÊME FORMULE ?

Oui globalement, bien qu'elle se soit un peu sophistiquée. On a rajouté une journée, au vu du succès des autres années, pour accueillir un millier de visiteurs. En plus des concours de cuisine, visites et dégustations, nous avons étoffé cette édition d'une table ronde en partenariat avec Sud Radio autour du thème de la crise et de la reprise que l'on voit poindre et qu'il nous faut accompagner.

## UN PROJET QUI FAIT CONSENSUS ?

L'équipe a immédiatement adhéré au projet d'autant plus qu'il naissait au sortir de la crise sanitaire et que nous avions tous un grand besoin de nous retrouver et d'aller un peu plus loin qu'un simple repas de vendangeurs.

Interview : Henry Clemens / Photos : Artiste Associé Photographes

## Four editions and the same formula?

Yes, overall, though it has become a little more sophisticated. We added an extra day, given the success of previous years, to welcome around a thousand visitors. In addition to cooking competitions, guided tours and tastings, this edition also featured a round table in partnership with Sud Radio, focused on the theme of crisis and recovery, something we see emerging and must learn to support.

## A project that everyone supports?

The team immediately embraced the idea, especially as it was born in the aftermath of the pandemic, when we all felt a strong need to come together and go a little further than a simple harvest meal.

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

# DUCRU-BEAUCAILLOU à participé à la 17<sup>e</sup> édition du China Sommelier Competition

Ducru-Beaucaillou, prestigieux château bordelais reconnu pour l'excellence de ses vins, a eu l'honneur de participer à la 17<sup>e</sup> édition du China Sommelier Competition, qui s'est tenue le 17 octobre lors du Asian Top Sommelier Summit 2025.

Cet événement a réuni plusieurs centaines des meilleurs sommeliers de Chine, venus s'affronter à travers une série d'épreuves destinées à mettre en valeur leur expertise en sélection de vins, accords mets-vins et service. En tant que domaine emblématique de Bordeaux, Ducru-Beaucaillou a occupé une place de choix avant et pendant la compétition. La masterclass Ducru-Beaucaillou organisée en amont a également offert aux participants et aux invités une expérience unique autour des plus grands vins de l'appellation.

Afin de soutenir davantage la communauté viticole chinoise et d'encourager la nouvelle génération de sommeliers, le Château Ducru-Beaucaillou a profité de l'occasion pour annoncer le lancement d'un Programme de Bourses pour Sommeliers\*, une nouvelle initiative destinée à accompagner le développement professionnel des sommeliers en Chine.

Cette bourse a pour objectif de financer la formation de jeunes sommeliers prometteurs, leur participation à des programmes spécialisés ou encore des stages en immersion dans des domaines viticoles. À ce jour, Karl Mo, lauréat de la 17<sup>e</sup> édition du concours, ainsi que Melo Yang, sommelier au Jockey Club, ont été récompensés.

Le China Sommelier Competition a non seulement souligné le talent et l'art du service des sommeliers, mais a aussi mis en lumière l'influence croissante de la culture du vin en Asie. En investissant dans l'avenir de la sommellerie en Chine, le Château souhaite inspirer la nouvelle génération de professionnels du vin et continuer à élever les standards de la profession.

\*Remarque : trois lauréats seront récompensés en 2025, chacun recevant une bourse de 1 000 €. Il s'agit du champion du concours de sommellerie, du meilleur candidat à l'examen de Certified Sommelier et du meilleur candidat à l'examen d'Advanced Sommelier.

## Ducru-Beaucaillou took part in the 17<sup>th</sup> edition of the China Sommelier Competition

|| Ducru-Beaucaillou, the esteemed Bordeaux Château renowned for its prestigious wines, was honored to take part in the 17<sup>th</sup> China Sommelier Competition, which took place on 17<sup>th</sup> Oct during the 2025 Asian Top Sommelier Summit.

This event brought together hundreds finest sommeliers from across China, who competed in a series of challenges to showcase their expertise in wine selection, food pairing and service. As an iconic Bordeaux Château, Ducru-Beaucaillou was featured prominently before and during the competition. The Ducru Beaucaillou masterclass before the competition also provided participants and guests an unique experience of the finest wines from the Bordeaux.

To further support the China wine community and fostering the next generation of sommeliers, Château Ducru-Beaucaillou took the occasion to announce the launch of a Sommelier Scholarship Program\*, a new initiative aimed at supporting the career development of sommeliers in China. The scholarship is designed to provide funding for promising Chinese sommeliers to further their education, attend wine training programs and gain hands-on experience in wineries. So far, the champion of the 17<sup>th</sup> sommelier competition Karl Mo and the sommelier from Jockey Club Melo Yang have been awarded.

The China Sommelier Competition not only highlighted the skills and artistry of sommeliers but also showcased the growing influence of wine culture in Asia. By investing in the future of sommeliers in China, the Château hopes to inspire the next generation of wine professionals and continue raising the bar for the industry.

\*Remarks: Total there will be 3 scholarship winners in 2025, each with 1000 EUR. The champion of the sommelier competition, the top score student of the Certified Sommelier exam and the top score students of Advance Sommelier Exam.

Photos : Château Ducru-Beaucaillou







26.27.28 JANVIER 2026  
**MONTPELLIER**  
PARC EXPO



**UN SALON DE DÉCOUVERTES  
ET DE RENCONTRES**  
100% BUSINESS & 100% BIO  
**1 500 exposants** du monde entier

**Boissons alcoolisées**  
Beer&Bio Cider&Bio Spirit&Bio

**3 nouveaux espaces**  
NoLow&Bio Demeter Biodyvin

NOUVEAU  
**FORMAT**  
D'EXPOSITION

[www.millesime-bio.com](http://www.millesime-bio.com)  
RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS



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

COLLABORATION | ACTUALITÉS

## PERRIER-JOUËT & MAXIM'S ouvrent une nouvelle *Parenthèse Belle Époque* à Paris

Après une première édition couronnée de succès, la Maison Perrier-Jouët a investi à nouveau les murs de Maxim's pour une deuxième *Parenthèse Belle Époque*, ouverte d'octobre 2025 à mars 2026.

Le mythique établissement parisien de la rue Royale s'est paré pour l'occasion d'un décor inspiré de l'Art nouveau, univers cher à la Maison depuis sa fondation en 1811. Vitraux de lumière, arches ornées d'anémones d'Émile Gallé, alcôve dorée et objets d'art vintage composent cette atmosphère florale et raffinée, fidèle à l'élégance naturelle du champagne Perrier-Jouët.

Cette nouvelle édition célèbre la rencontre entre deux icônes, unies par une histoire commune depuis 1969, date à laquelle fut présentée chez Maxim's la première cuvée Belle Époque. Dans le même esprit, une édition limitée de la cuvée Blanc de Blancs, habillée aux couleurs de Maxim's, rend hommage au chardonnay, cépage emblématique de la Maison, à travers ses notes d'agrumes et sa fraîcheur florale, signature du style Perrier-Jouët.

Pour accompagner ce lancement, une expérience gastronomique sur mesure a été imaginée à quatre mains par Yann Meinsel, chef de Maxim's, et Sébastien Morellon, chef exécutif de la Maison Belle Époque. Leur création, un foie gras sous un voile de Champagne Grand Brut, accompagné d'un chutney mangue-épices, d'une tuile en forme d'anémone et d'un toast brioché, s'accorde à merveille avec la cuvée signature Blanc de Blancs ou la cuvée millésimée Belle Époque 2016.

Entre savoir-faire, design et nature, cette rencontre célèbre la créativité commune à Perrier-Jouët et Maxim's qui nous ont offert lors de cette soirée une parenthèse d'élégance et d'émotion.

**Perrier-Jouët & Maxim's open a new *Parenthèse Belle Époque* in Paris** || After a first edition crowned with success, Maison Perrier-Jouët once again takes over the walls of Maxim's for a second *Parenthèse Belle Époque*, running from October 2025 to March 2026.

The legendary Parisian establishment on rue Royale has been adorned for the occasion with a decor inspired by Art Nouveau, a universe dear to the Maison since its founding in 1811. Light-filled stained glass, arches adorned with Émile Gallé's anemones, a gilded alcove, and vintage art pieces compose a floral, refined atmosphere that reflects the natural elegance of Perrier-Jouët Champagne.

This new edition celebrates the meeting of two icons, united by a shared history since 1969, the year the first Belle Époque cuvée was unveiled at Maxim's. In the same spirit, a limited edition of the Blanc de Blancs cuvée, dressed in Maxim's colors, pays tribute to Chardonnay, the Maison's emblematic grape variety, through its citrus notes and floral freshness, hallmarks of the Perrier-Jouët style.

To accompany this launch, a bespoke gastronomic experience was crafted by Yann Meinsel, chef at Maxim's, and Sébastien Morellon, executive chef of Maison Belle Époque. Their signature creation—foie gras beneath a veil of Grand Brut Champagne, accompanied by mango and spice chutney, an anemone-shaped tuile, and toasted brioche—pairs beautifully with the Blanc de Blancs signature cuvée or the vintage Belle Époque 2016.

Blending craftsmanship, design, and nature, this encounter celebrates the shared creativity of Perrier-Jouët and Maxim's, who offered guests an evening of pure elegance and emotion.

Photos : Salomé Rateau







CHAMPAGNE  
**HENRIOT**  
MAISON FONDÉE EN 1808



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

# L'INAUGURATION DE CHÂTEAU PLAIN POINT : un coup de cœur et une vision

Niché sur les hauteurs de l'appellation Fronsac, l'inauguration de Château Plain Point résonne comme un souffle de renouveau, et ce à bien des égards.

La propriété, qui dispose d'un historique connu datant du XV<sup>e</sup> siècle, fut acquise en 2013 par M. Shi Yuzhu. Passionné par le vin et souhaitant investir dans un terroir à haut potentiel il se lança dans une quête d'excellence à tous les niveaux. C'est le point de départ d'une restructuration d'ampleur sur plus de dix ans, dictant le choix des cépages comme des porte-greffes, pour coller au mieux aux variations des sols.

## RENAISSANCE D'UNE ICÔNE

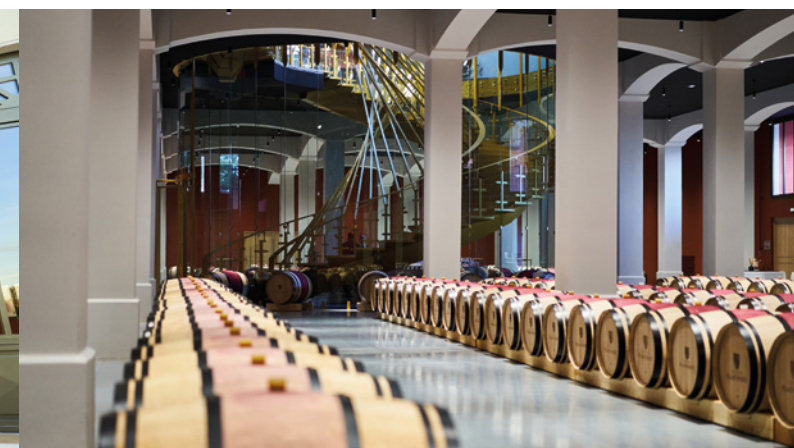
L'architecte Olivier Chadebost va imaginer un chai d'exception de 9 000 m<sup>2</sup>, taillé dans le flanc d'une colline de 15 mètres offrant un dénivelé gravitaire naturel, tout en jouant sur les températures et la lumière. 2023 sera le premier millésime à en bénéficier. Si ce nouveau chai est une merveille de design, il est aussi à la pointe de la technologie ! Un ensemble de 87 cuves permet une vision parcellaire.

**The inauguration of Château Plain Point: a passion project and a vision** || Nestled on the heights of the Fronsac appellation, the inauguration of Château Plain Point resonates as a breath of renewal in many respects.

The estate, whose recorded history dates back to the fifteenth century, was acquired in 2013 by Mr. Shi Yuzhu. Driven by his passion for wine and his desire to invest in a high-potential terroir, he embarked on a quest for excellence at every level. This marked the beginning of an ambitious ten-year restructuring, guiding decisions regarding both grape varieties and rootstocks in order to best match the variations of the soils.

## Rebirth of an icon

Architect Olivier Chadebost imagined an exceptional 9,000-square-meter winery carved into the side of a 15-meter hill, offering natural gravity flow and allowing full control over temperature and light. The 2023 vintage will be the first to benefit from this new facility. While the winery is a marvel of design, it is also at the cutting edge of technology. A set of 87 tanks provides a detailed plot-by-plot approach.



## HARMONIE ET PARTAGE

S'engageant d'un point de vue durable, la propriété bannit herbicides et insecticides et compte plus de 20 hectares d'espaces naturels. D'un point de vue touristique, c'est une chance pour le développement local. Il est possible de s'y rendre en famille à travers une balade immersive. Rassemblement automobile vintage, portes ouvertes... cette dynamique permet de redonner un souffle à l'appellation et il est particulièrement appréciable de voir cela couronné de succès : les portes ouvertes d'Octobre ont vu le passage de plus de 2 000 personnes.

A travers cette inauguration saluons cette volonté de célébrer le grand terroir de Plain Point. Une force non seulement pour Fronsac, mais aussi pour Bordeaux. Kanpai !

Xavier Lacombe  
Photos: Mathieu Anglada

## Harmony and sharing

Committed to sustainable practices, the estate bans herbicides and insecticides and includes more than 20 hectares of natural areas. From a tourism perspective, it represents a real opportunity for local development. Families can discover the estate through an immersive walk. Vintage car gatherings, open-house events... this dynamic brings fresh energy to the appellation, and it is particularly gratifying to see this momentum crowned with success: the October open-house welcomed more than 2,000 visitors.

Through this inauguration, let us salute the commitment to celebrating the great terroir of Plain Point. A strength not only for Fronsac but also for Bordeaux. Kanpai!

EN SAVOIR ➔ [CHATEAUPLAINT.COM](https://chateauplainpoint.com)



\* Garance THIÉNOT, Directrice de la Maison Thiénot - [www.champagne-thienot.com](http://www.champagne-thienot.com)

*"Osons Demain"*

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

# PORTRAIT DE XAVIER THUIZAT

Meilleur Sommelier de France  
et Meilleur Ouvrier de France 2022

Le parcours de Xavier Thuizat, né au sein même des Hospices de Beaune, est celui d'un passionné qui s'est fait une place parmi les grands. Après un bac littéraire dans l'optique de devenir journaliste, il choisit l'hôtellerie-restauration et découvre la sommellerie à l'école de Tain-l'Hermitage. Ce sera le déclic. Il fait ensuite ses armes dans de belles maisons : chez Bernard Loiseau, au Meurice avec Yannick Alléno, puis auprès de Pierre Gagnaire, où il apprend l'importance du détail.

À 28 ans, il signe la carte des vins du Peninsula Paris puis, en 2017, rejoint l'Hôtel de Crillon et prend la tête de la sommellerie, avec la mission de reconstruire une cave d'exception. Il y affirme une approche très personnelle : un vin doit avant tout transmettre une émotion.

Curieux et ouvert, Xavier Thuizat s'intéresse aussi au saké japonais, qu'il découvre lors d'un voyage. Il parcourt le pays, rencontre les producteurs et devient l'un des spécialistes français du sujet. Il préside aujourd'hui le jury du concours *Kura Master*. Cette quête continue le mène, en 2022, à un doublé historique : *Meilleur Sommelier de France* et *Meilleur Ouvrier de France*. En 2023, il ouvre *La Cave Xavier Thuizat*, un lieu chaleureux et décomplexé, fidèle à son état d'esprit. L'année suivante, il reçoit le *Grand Prix de la Sommellerie du Guide Michelin* puis devient chef sommelier d'Air France, chargé de sélectionner les vins, champagnes et spiritueux servis à bord et dans les salons.

Avec son énergie, sa curiosité et son envie de transmettre, Xavier Thuizat incarne une sommellerie vivante, accessible et tournée vers les autres.

## Portrait of Xavier Thuizat, Best Sommelier of France and Meilleur Ouvrier de France 2022

|| The career of Xavier Thuizat, born within the historic walls of the Hospices de Beaune, reflects the journey of a passionate professional who has earned his place among the greats. After completing a literature-focused baccalaureate with the intention of becoming a journalist, he turned to hospitality and discovered the world of wine at the Tain-l'Hermitage hotel school, a decisive turning point. He then honed his skills in prestigious establishments: with Bernard Loiseau, at Le Meurice alongside Yannick Alléno, and later with Pierre Gagnaire, where he learned the importance of precision and detail.

At the age of 28, he crafted the wine list for the Peninsula Paris and, in 2017, joined the Hôtel de Crillon, where he took over as Head Sommelier with the mission of rebuilding an exceptional cellar. There, he developed a highly personal philosophy: a wine must, above all, convey emotion.



© Victor Belot

Curious and open-minded, Xavier Thuizat also developed a strong interest in Japanese sake, which he discovered during a trip. He travelled across the country, met with producers and became one of France's leading specialists on the subject. He now chairs the jury of the *Kura Master* competition.

This ongoing pursuit of excellence led him, in 2022, to a remarkable double achievement: *Best Sommelier of France* and *Meilleur Ouvrier de France*. In 2023, he opened *La Cave Xavier Thuizat*, a warm, relaxed and welcoming space that fully reflects his personality. The following year, he received the *Michelin Guide's Grand Prize for Sommellerie* before being appointed Head Sommelier of Air France, responsible for selecting the wines, champagnes and spirits served on board and in the airline's lounges.

With his energy, curiosity and genuine desire to share knowledge, Xavier Thuizat embodies a style of sommellerie that is vibrant, accessible and deeply human.



# CHAMPAGNE THIÉNOT

## une valse à trois temps sous les bulles

À l'occasion de ses 40 ans, la Maison Thiénot dévoile « Le 3 », un lieu unique au cœur de Reims. Un projet ambitieux, à la croisée de l'hospitalité, de la transmission et de l'innovation œnologique. Visite guidée avec Stanislas Thiénot, président de Champagne Thiénot et Nicolas Uriel, chef de caves, sur une partition en trois temps.

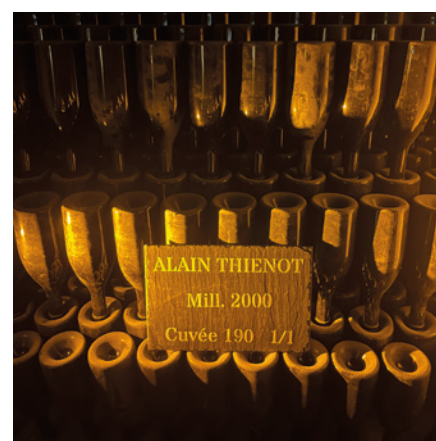


Stanislas Thiénot, Xavier Thuizat et Nicolas Uriel.

Tout commence par une adresse : 3 rue du Marc. Trois comme les niveaux de ce nouveau lieu, trois comme les cuvées qui célèbrent l'anniversaire de la Maison Thiénot, trois comme les piliers d'un style maison articulé autour du fruit, de la fraîcheur et de la complexité. Il y a parfois des chiffres qui prennent un sens presque chorégraphique. « Le 3 », c'est la nouvelle scène où s'écrit l'avenir de cette maison fondée en 1985 par Alain Thiénot, devenu vigneron par passion. Stanislas, son fils, nous accueille avec émotion : « Mon père voulait que le champagne soit un vin aérien, léger mais complexe, un vin d'apéritif qui puisse accompagner tout un repas ». L'élégance d'un style et l'audace d'une famille. Nous entrons dans un lieu pensé pour ressentir, comprendre et transmettre. Ici, l'immersion est totale. Au RDC, un mur de curiosités raconte l'histoire de la famille, des bouteilles dessinées par un arrière-grand-père verrier, et le vignoble champenois surgit en relief sur des cartes 3D. On plonge dans les cépages et les terroirs, on écoute les mots du fondateur.

Une voix, la sienne, douce et grave, nous accompagne dans les entrailles de la maison : « Je suis un homme de nature. Le moment de l'assemblage est extraordinaire, il doit être meilleur que le meilleur des vins pris individuellement ». Puis vient la cuverie. À 10 m sous terre, les cuves ont des allures de bonbonnières. « C'est la seule cuverie souterraine en centre-ville de Reims » sourit Olivier, directeur du site. Au-dessus, 13 chambres 5\* attendent leurs premiers clients. Au dernier étage, se trouve un bar à champagne avec vue sur les toits de Reims et, en cave, une vinothèque est ouverte au public. Ici, on peut déguster une bouteille dégorgée à la volée, étiquetée et bouchée sous vos yeux, avant de repartir avec. Tout est pensé pour faire découvrir le champagne autrement. Ludique, sensorielle, libre, la visite est à l'image de la Maison : sensible et précise. « C'est un vrai travail d'éducation », dit Xavier Thuizat. « Les gens veulent comprendre le champagne, c'est un monde complexe », Stanislas acquiesce.

À la dégustation, les trois nouvelles cuvées brillent comme une trilogie fondatrice. Le Brut, au fruit juteux et salivant, appelle la table. Le Blanc de Blancs, tendu et citronné, file droit comme une épure. Le Rosé, délicat et floral, joue la partition de l'élégance. Les cuvées familiales et millésimées taillées pour la gastronomie ravissent nos palais. Tout ici raconte une histoire de transmission, de savoir-faire, de respect du temps long. Ce « 3 » n'est pas qu'un chiffre. C'est un tempo. Une valse. Un rythme à suivre. Une invitation à danser avec les bulles.



**Champagne Thiénot: a three-step waltz beneath the bubbles** || To celebrate its 40<sup>th</sup> anniversary, Maison Thiénot has unveiled “Le 3”, a unique new venue in the heart of Reims. This ambitious project stands at the crossroads of hospitality, knowledge sharing, and oenological innovation. We embark on a guided tour with Stanislas Thiénot, President of Champagne Thiénot, and Nicolas Uriel, cellar master, to discover this new chapter composed like a three-part symphony.

It all begins with an address: 3 rue du Marc. Three, like the levels of this new venue; three, like the cuvées marking Thiénot's anniversary; three, like the pillars of the house style built around fruit, freshness, and complexity. Sometimes numbers take on an almost choreographic meaning. “Le 3” is the new stage where

the future of this house, founded in 1985 by Alain Thiénot—who became a winegrower out of passion—is being written. Stanislas, his son, welcomes us with emotion: “My father wanted Champagne to be an airy wine, light yet complex, a wine for the aperitif that could accompany an entire meal”. The elegance of a style, the boldness of a family.

We enter a place designed to be felt, understood, and shared. Here, immersion is total. On the ground floor, a “wall of curiosities” tells the family story: bottles designed by a glassmaker great-grandfather, and a 3D relief map brings the Champagne vineyards to life. Visitors dive into grape varieties and terroirs, listening to the founder's words. His voice, gentle yet resonant, accompanies us through the house's underground corridors: “I am a man of nature. The blending moment is extraordinary, it must be better than the best of the wines taken individually”.

Then comes the winery. Ten meters underground, the tanks look like giant candy jars. “It's the only underground winery in downtown Reims”, smiles Olivier, the site director.



Above ground, thirteen 5-star rooms await their first guests. At the top floor, a Champagne bar offers panoramic views over Reims' rooftops, while the cellar houses a vinothèque open to the public. Here, visitors can taste a freshly disgorged bottle, labelled and corked before their eyes, and take it home. Everything has been designed to offer a different experience of Champagne—playful, sensory, and free. The visit reflects the house itself: sensitive and precise. “It's a real educational journey”, says Xavier Thuizat. “People want to understand Champagne; it's a complex world”. Stanislas nods in agreement.

At the tasting, the three new cuvées shine like a founding trilogy. The Brut, juicy and mouthwatering, calls for the table. The Blanc de Blancs, taut and lemony, races ahead like a perfect line. The Rosé, delicate and floral, plays the score of elegance. The family and vintage cuvées, crafted for gastronomy, delight the palate.

Here, everything tells a story of transmission, savoir-faire, and respect for time. “Le 3” is more than a number. It's a tempo. A waltz. A rhythm to follow. An invitation to dance with the bubbles.

Text and photos: Florence Corbalan

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





# CHAMPAGNE JACQUART

Quand la *Renommée* annonce la bonne nouvelle...

Sous les ors d'un hôtel particulier rémois, la Maison Jacquart dévoile en avant-première son Blanc de Blancs 2018. Une dégustation haute en couleur menée par Joëlle Weiss, œnologue passionnée, face au regard expert de Xavier Thuizat. Portrait d'une maison qui compose ses champagnes comme une mosaïque de talents.

Il est 11h. À l'image de la magnifique façade en mosaïque près de l'Hôtel de Ville, l'hôtel particulier Jacquart scintille. Il ouvre ses portes comme un théâtre avant la première. Dans le hall, tout est harmonie: moulures fin XV<sup>e</sup>, couleurs franches, mobilier vibrant. Une scénographie à l'image de la Maison. « Champagne Jacquart, c'est un esprit ouvert, dynamique, profondément contemporain », lance Joëlle Weiss. Œnologue enthousiaste au sourire franc, elle reçoit aujourd'hui Xavier Thuizat pour une dégustation singulière. « Je suis venu voir comment la mosaïque prend forme dans le verre ». Dans la salle des assemblages, sanctuaire où chaque cru trouve sa place, les verres s'alignent. Mosaïque Brut d'abord: tension citronnée, chardonnay lumineux, bouche ciselée. « C'est brillant, éclatant, très vivant », s'enthousiasme Xavier. Vient ensuite Signature B018, au potentiel certain, encore en retenue. « Il a cette matière, cette patience du temps long », note-t-il. Puis, un sommet: le Blanc de Blancs 2016. Texture crayeuse,



agrumes mûrs, finale saline. « La Riviera italienne », souffle Joëlle. Le 2018, révélé en primeur, séduit par sa douceur et son ampleur. « C'est un lion en cage, il faut l'attendre, le carafier comme un grand blanc de Bourgogne ». Les monocrus de la collection *Triple 1* ponctuent cette exploration. À l'aveugle, Villers-Marmery, Chouilly et Aÿ révèlent leur identité. « Chaque cru est une tesselle (petit morceau de mosaïque) », explique Joëlle, « et notre travail, c'est de les faire vibrer ensemble dans un assemblage juste. » Le style Jacquart se dessine: une dominante de chardonnay, de l'énergie, de l'élégance, et ce souffle frais qui traverse chaque cuvée. Le champagne d'un mouvement, presque d'une respiration. En sortant, Joëlle glisse à Xavier un pin's doré, clin d'œil à *La Renommée*, divinité grecque ailée et emblème de la Maison. « Elle annonce les bonnes nouvelles », dit-elle en souriant. Ce jour-là, elle en soufflait une belle: le millésime 2018 va bientôt sortir. Et Jacquart, plus vivant que jamais, mène la danse.

**Champagne Jacquart: When “Renommée” spreads the good news... || Beneath the gilded ceilings of a private mansion in Reims, Champagne Jacquart unveiled a preview of its Blanc de Blancs 2018, a colourful tasting led by passionate oenologist Joëlle Weiss and observed by the expert eye of Xavier Thuizat. A portrait of a House that composes its champagnes like a mosaic of talents.**

It's 11 a.m. Like the magnificent mosaic façade near the Hôtel de Ville, the Jacquart mansion sparkles, opening its doors like a theatre before curtain call. In the entrance hall, everything is in harmony: late-19<sup>th</sup>-century mouldings, bold colours, vibrant furnishings — a scenography that mirrors the spirit of the House. “Champagne Jacquart is all about openness, dynamism, and a deeply contemporary mindset”, says Joëlle Weiss. With her bright smile and boundless enthusiasm, she welcomes Xavier Thuizat for a distinctive tasting. “I came to see how the mosaic takes shape in the glass”, he says.

In the blending room, a sanctuary where every cru finds its place, the glasses are aligned. Mosaïque Brut first: citrus tension, radiant Chardonnay, a chiselled mouthfeel. “Brilliant, dazzling, very much alive,” enthuses Xavier. Next comes Signature B018,

full of promise, still slightly restrained. “It has that texture, that patience for long ageing”, he notes. Then a highlight: Blanc de Blancs 2016 — chalky texture, ripe citrus, saline finish. “The Italian Riviera,” murmurs Joëlle.

The 2018, revealed as a preview, charms with its softness and generosity. “It's a lion in a cage, it needs time. Decant it like a great white Burgundy.” The single-vineyard wines of the *Triple 1* collection punctuate the exploration. Blind-tasted, Villers-Marmery, Chouilly and Aÿ reveal their true identities. “Each cru is a tessera (a tiny piece of mosaic)”, explains Joëlle. “Our role is to make them vibrate together in a perfectly balanced blend”.

The Jacquart style emerges clearly: Chardonnay-driven, energetic, elegant, and carried by that signature breath of freshness that runs through every cuvée. Champagne in motion, almost like a living rhythm.

As they leave, Joëlle hands Xavier a golden pin, a nod to *La Renommée*, the winged Greek goddess and emblem of the House. “She brings good news”, Joëlle smiles. And on that day, she certainly did: the 2018 vintage is soon to be released. Jacquart, more vibrant than ever, is leading the dance.

Florence Corbali

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







Xavier Thuizat, Candice Roussia et Yann Munier.

# CHAMPAGNE G.H. MUMM

## Le fruit du temps, la fraîcheur de l'instant

Au sein de la Maison Cordon Rouge, ancienne demeure historique de G.H. Mumm, aujourd'hui dédiée à des expériences sur mesure, nous avons remonté le fil de près de deux siècles d'histoire. Guidés par Yann Munier, chef de caves depuis avril 2024, la dégustation chez Mumm fut un voyage sensoriel et temporel où chaque cuvée racontait un fragment de l'âme du pinot noir.

Certaines maisons se découvrent comme on feuillette un livre ancien. Celle-ci, bâtie en 1899, rénovée mais fidèle à son ADN, déploie ses volumes boisés et lumineux pour accueillir passionnés et curieux. L'histoire commence en 1827 : trois frères venus de Francfort font du pinot noir la colonne vertébrale d'un style. Ce fil rouge court toujours dans les 218 ha du domaine, dont 78 % en pinot noir.

La dégustation débute avec le Cordon Rouge Brut, base 2021 : un vin éclatant, structuré, fruité. « Groseille acidulée, épices douces... un vin d'équilibre qui appelle un vitello tonnato! », dit Xavier Thuizat. Le style Mumm : tension, fruit, et cette fraîcheur qui ne trahit jamais le terroir. Place à la gamme RSRV, capsule d'excellence où terroirs et textures s'expriment. Le RSRV 4.5, base 2014, séduit par sa complexité : « grillé, torréfié, tactile volumineux », note Xavier, tandis que Yann Munier évoque « un vin que l'on sent autant qu'on le touche ».

Puis vient le Blanc de Blancs 2016, 100 % Cramant, à la bulle douce, au crémeux subtil : « étoffé, précis, la craie en finale ».



Le Blanc de Noirs 2018, issu de Verzenay, révèle un autre visage du pinot noir : finesse florale, petits fruits rouges. Même émotion devant le RSRV Rosé Foujita : « C'est magnifique ! Bravo ! un bel éclat de fraîcheur. A un très beau volume, tactile, dense, la finale est d'un bel éclat de fraîcheur, il vibre. Son équilibre appelle l'assiette ! ».

De Lalou 2013 à l'incroyable 1989, jusqu'au magistral 1985 en magnum, les cuvées gagnent en énergie sans jamais perdre leur lumière. « Cette cuvée 1985 est née avec moi, et elle a l'éclat du souvenir intact », confie Xavier. En 2026, la Maison célébrera les 150 ans du Cordon Rouge avec un nouvel habillage, entre héritage et modernité.

La dégustation s'achève dans un silence respectueux. Chez Mumm, le vin ne cherche pas à impressionner, il raconte. Et parfois, il chuchote des vérités essentielles : celles d'un cépage, d'un lieu, et du temps. Le fruit du temps, la fraîcheur de l'instant.

**Champagne G.H. Mumm: The fruit of time, the freshness of the moment** || *At Maison Cordon Rouge — the historic former residence of G.H. Mumm, now dedicated to bespoke experiences — we retraced nearly two centuries of history. Guided by Yann Munier, cellar master since April 2024, the tasting at Mumm was both a sensory and temporal journey, where each cuvée revealed a fragment of the Pinot Noir's soul.*

Some houses unfold like the pages of an old book. Built in 1899, this one has been beautifully restored while remaining true to its DNA. Its luminous, wood-lined spaces welcome enthusiasts and the curious alike. The story begins in 1827, when three brothers from Frankfurt made Pinot Noir the backbone of the house style, a red thread that still runs through the estate's 218 hectares, 78% of which are planted to Pinot Noir.

The tasting opened with Cordon Rouge Brut, base 2021: a bright, structured, fruit-forward wine. "Redcurrant, sweet spice... a perfectly balanced Champagne that calls for vitello tonnato!" remarked Xavier Thuizat. The Mumm signature: tension, fruit, and a freshness that always reflects the terroir. Then came the RSRV collection, a capsule of excellence where terroirs and textures speak freely. The RSRV 4.5, base 2014, impressed with its layered complexity: "toasty, roasted, tactile and generous", noted Xavier, while Yann Munier described it as "a wine you can feel as much as you can taste".

Next was the Blanc de Blancs 2016, 100% Cramant, with a fine, gentle mousse and subtle creaminess: "ample, precise, with chalk on the finish." The Blanc de Noirs 2018 from Verzenay unveiled another facet of Pinot Noir : floral finesse and delicate red fruits. The same emotion arose before RSRV Rosé Foujita: "Magnificent! Bravo! Beautifully fresh, with impressive volume, texture, and density. The finish shines with vibrant freshness. Its balance naturally calls for food!".

From Lalou 2013 to the stunning 1989, and the majestic 1985 in magnum, the cuvées gained in energy without ever losing their radiance. "This 1985 cuvée was born the same year I was. Its brilliance remains intact," confided Xavier. In 2026, the House will celebrate 150 years of Cordon Rouge with a new design that bridges heritage and modernity.

The tasting ended in a respectful silence. At Mumm, the wine does not seek to impress, it tells a story. And sometimes, it whispers essential truths: those of a grape variety, a place, and of time itself.

The fruit of time, the freshness of the moment.

Florence Corbali

EN SAVOIR ➔ [WWW.MUMM.COM](http://WWW.MUMM.COM)





# CHAMPAGNE DE VIGNERONS

## trois Caractères pour une émotion commune

C'est au siège du Syndicat Général des Vignerons de la Champagne qu'a été présentée l'approche sensorielle des Caractères de Champagne de Vignerons. Une expérience orchestrée par Geoffrey Orban, sous le regard curieux et enthousiaste de Xavier Thuizat, pour réconcilier amateurs, néophytes et professionnels autour d'un langage plus accessible du champagne.



Xavier Thuizat, Estelle Thibaut et Geoffrey Orban.

« Le champagne est encore plus difficile à décrypter que le vin », dit Xavier Thuizat dès le début de la présentation. Il ne croyait pas si bien dire. Ce matin-là, à Épernay, Geoffrey Orban, spécialiste du géo-sensoriel, nous présente un outil inédit et évolutif porté par la bannière collective Champagne de Vignerons : les Caractères. Une classification sensorielle transversale pensée pour simplifier la lecture des champagnes, sans renier leur complexité. Trois portes d'entrée sont proposées : VIF, FRUITÉ et INTENSE. À chaque Caractère, dix adjectifs, comme autant de nuances de ressenti : iodé, gourmand, boisé... « Le consommateur a du mal à dire ce qu'il aime. On lui donne ici des mots simples pour se repérer ». Xavier acquiesce : « Ce sont des outils pour notre survie, bravo! ».

La dégustation, menée tambour battant, met en lumière la pertinence de cette approche. Six cuvées, dégustées par duos, incarnent chacune un Caractère : de la tension saline du Champagne Waris-Larmandier à la profondeur boisée du Dom Caudron 2014, chaque vin est une émotion, racontée avec des mots qui nous parlent. Xavier Thuizat se prête au jeu, coche les adjectifs, propose des accords. « C'est cohérent et lisible pour les consommateurs. Enfin! ». Et puis vient la surprise : une ganache chocolat-citron avec un champagne VIF. Un accord inattendu, presque iconoclaste. Geoffrey invite à mâcher le chocolat, puis à prendre une gorgée de champagne. « C'est fabuleux! Un trompe-papilles. Le citron s'exprime tellement! ». Les accords se succèdent

– langoustine, tartare de bœuf, foie gras – et révèlent les Caractères comme jamais. Le sommelier est conquis : « En un coup d'œil, on peut choisir son champagne. Ce que vous avez fait, c'est un grand pas en avant ». Alors à quand le logo des Caractères sur toutes les contre-étiquettes? Xavier a déjà sa réponse : « Ça va changer la vie. Comme pour la bière : blanche, blonde, brune. On n'achète pas une marque, on achète un style ». Le style, justement : tout est là.



Accords champagnes et mets.

**Champagne de Vignerons: three Caractères, one shared emotion** || *At the headquarters of the Syndicat Général des Vignerons de la Champagne, the sensory approach behind the Caractères of Champagne de Vignerons was unveiled. The experience, led by Geoffrey Orban and observed with curiosity and enthusiasm by Xavier Thuizat, sought to bring wine lovers, newcomers and professionals together around a more accessible language for Champagne.*

“Champagne is even more difficult to decipher than wine”, remarked Xavier Thuizat at the start of the presentation. He couldn't have been more right. That morning in Épernay, Geoffrey Orban, a specialist in geo-sensory analysis, introduced a new, evolving tool developed under the collective banner Champagne de Vignerons: the *Caractères*. This transversal sensory classification was designed to simplify the way we read and understand Champagne, without sacrificing its complexity. Three entry points are proposed: **VIF (VIVID), FRUITÉ (FRUITY) and INTENSE**. Each *Caractère*

is defined by ten adjectives, as many shades of sensation: iodized, gourmet, woody... “Consumers often struggle to express what they like. Here, we're giving them simple words to find their bearings”, Geoffrey Orban explained. Xavier nodded: “These are survival tools for us, bravo!”.

The tasting, conducted at a lively pace, highlighted the relevance of this approach. Six cuvées, tasted in pairs, each embodied one *Caractère*: from the saline tension of Champagne Waris-Larmandier to the woody depth of Dom Caudron 2014, each wine was an emotion expressed through words that spoke to everyone. Xavier Thuizat joined in enthusiastically, ticking adjectives and suggesting pairings. “It's coherent and easy to read for consumers. Finally!” he exclaimed.

Then came the surprise: a lemon-chocolate ganache paired with a VIF Champagne. An unexpected, almost iconoclastic match. Geoffrey encouraged us to chew the chocolate first, then take a sip of Champagne. “It's fabulous! A real palate illusion. The lemon shines through so beautifully!”. Pairings followed one after another: langoustine, beef tartare, foie gras. Each revealed the *Caractère* in a new light. The sommelier was won over: “At a glance, you can choose your Champagne. What you've created is a major step forward”.

So when will the *Caractère* logo appear on every back label? Xavier already had his answer: “It's going to change everything. Just like with beer—white, blonde, brown—you don't buy a brand, you buy a style”. And that style is precisely where it all begins.

Florence Corbala

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



Xavier Thuizat en dégustation.



# CHAMPAGNE DE LOSSY

## la renaissance d'une maison oubliée

À Rilly-la-Montagne, au cœur d'un château chargé d'histoire, Sébastien Besson fait revivre une icône endormie. Rencontre avec un entrepreneur habité par la passion du vin et la beauté des choses bien faites.

Nous sommes au pied de ce château qu'il appelle *sa maison, son bureau, son projet*. Sébastien Besson n'a pas froid aux yeux. Ni froid aux idées. Ancien président d'Armand de Brignac et ancien dirigeant chez LVMH, il aurait pu savourer une paisible retraite. « J'étais à New York quand j'ai vu que le château de Rilly était à vendre... la première semaine de ma retraite ! » s'amuse-t-il. Un clin d'œil du destin. De plus, cette demeure bâtie en 1862 par un certain Monsieur De Lossy portait déjà en elle une histoire viticole. Une marque oubliée depuis un siècle : Champagne De Lossy. Tout était là, enfoui, à réveiller. Alors il l'a fait. Xavier Thuizat écoute le récit. Des archives, des étiquettes anciennes, des publicités... même Buckingham Palace servait du De Lossy.

« C'est incroyable de retrouver tout ça. La tradition, ce n'est pas répéter le passé, c'est en extraire le meilleur pour avancer ». En 2021, il relance la marque, restaure les caves, imagine les cuvées. Premier tirage en 2022, pour marquer les 161 ans de la maison. Pas de vigne en propre, mais une sélection minutieuse de raisins issus des plus beaux terroirs. « Je ne cherche pas à faire du volume, je cherche l'exception ». La visite des caves est vertigineuse : 900 mètres de galeries, quatre niveaux, tout creusé à la main. En bottes dans la craie, la vision prend forme. En haut, le château domine un parc somptueux, avec vue sur les vignobles. Dans le salon, deux cuvées dévoilent l'esprit de cette renaissance. Le Brut séduit par sa complexité, son nez de coing, ses notes épicées et sa fraîcheur racée.

« Un grand vin de gastronomie », commente Xavier. Le Rosé, lui, impose sa couleur topaze, son nez de fruits rouges, sa matière. « Un rosé qui assume son vin rouge » dit Xavier, séduit par la sophistication et l'étoffe. La bouteille, aussi, est un manifeste : « Je voulais la couleur d'une émeraude de Zambie ». De Lossy n'est pas un retour en arrière. C'est un bond en avant porté par la mémoire. Rien n'est figé. « Je suis entrepreneur, je crée, j'avance ». En quête d'émotions, Sébastien Besson signe ici, aux côtés du chef de caves Alexandre Cattier, plus qu'un champagne : une vision. « Ce qui me plaît, c'est que le champagne parle aux cinq sens ». Et maintenant, à l'avenir. « On ne respecte pas la tradition si on la fige. Il faut la réveiller ».

**Champagne de Lossy: the rebirth of a forgotten house** || *In Rilly-la-Montagne, at the heart of a château steeped in history, Sébastien Besson is bringing a sleeping icon back to life. A meeting with an entrepreneur driven by a passion for wine and the beauty of well-crafted things.*

We stand at the foot of the château he calls “his home, his office, his project”. Sébastien Besson is a man unafraid of bold ideas. Former President of Armand de Brignac and a former executive at LVMH, he could easily have enjoyed a peaceful retirement. “I was in New York when I saw that the Château de Rilly was for sale... during the very first week of my retirement!” he laughs. A wink of destiny. Moreover, this residence, built in 1862 by a certain Monsieur de Lossy, already carried a winegrowing heritage. A brand forgotten for a century: Champagne De Lossy. Everything was there, buried and waiting to be revived. So he did it.



Sébastien Besson, Xavier Thuizat et Alexandre Cattier.

Xavier Thuizat listens to the story. Old archives, vintage labels, advertisements... even Buckingham Palace once served De Lossy. “It’s incredible to rediscover all this. Tradition isn’t about repeating the past, it’s about extracting the best from it to move forward.” In 2021, he relaunched the brand, restored the cellars and designed the cuvées. The first disgorgement came in 2022, marking the 161<sup>st</sup> anniversary of the House. There are no estate vines, but a meticulous selection of grapes sourced from the finest terroirs. “I’m not seeking volume, I’m seeking excellence”. The visit to the cellars is vertiginous: 900 meters of tunnels, four levels, all dug by hand. Standing in the chalk, the vision comes to life. Above, the château overlooks a magnificent park with sweeping views of the vineyards. In the salon, two cuvées reveal the spirit of this rebirth. The Brut captivates with its complexity, aromas of quince, spicy notes and distinctive freshness. “A great gastronomic Champagne”, comments Xavier. The Rosé, meanwhile, asserts its topaz hue, red-fruit nose and rich texture. “A rosé that embraces its red wine character”, says Xavier, impressed by its sophistication and depth.

The bottle itself is a statement: “I wanted the color of a Zambian emerald.” De Lossy is not a return to the past, it’s a leap forward guided by memory. Nothing is fixed. “I’m an entrepreneur, I create, I move forward”. In his quest for emotion, Sébastien Besson, alongside cellar master Alexandre Cattier, signs not just a Champagne but a vision. “What I love is that Champagne speaks to all five senses”. And now, to the future. “We do not honor tradition by freezing it, we keep it alive by awakening it”.

Florence Corbalan

EN SAVOIR ➔ [WWW.CHAMPAGNEDELOSSY.COM](http://WWW.CHAMPAGNEDELOSSY.COM)



# DE SAINT-GALL

## les secrets d'un Grand

À Avize, au cœur de la Côte des Blancs, Xavier Thuizat pousse les portes de La Maison De Saint-Gall pour une immersion dans l'univers confidentiel et raffiné d'un des fleurons de l'Union Champagne. Entre vins clairs d'exception et cuvées signatures, récit d'une visite sous le signe du chardonnay, de la réserve... et de l'avenir.

Pierre Desanlis, directeur général de l'Union Champagne, nous accueille d'un trait d'humour : « Cédric, c'est notre chef de cave volant, notre vin est servi chez Air France! ». Depuis 25 ans, Cédric Jacopin cisèle avec patience les champagnes De Saint-Gall, une marque ancrée dans les Grands et Premiers Crus. Union de quinze coopératives, l'Union Champagne travaille avec près de 2 300 vignerons sur plus de 1 420 hectares, dont 90 % en Grands et Premiers Crus. Son modèle ? Unique. Fournisseur de vins clairs pour les grandes Maisons à hauteur de 70 % des volumes vinifiés, l'Union maîtrise chaque étape. « Notre métier, c'est de livrer les Grands Crus de demain. Et on fait le même travail, avec le même soin, pour tous ». Le reste ? Trois millions de bouteilles en partie reprises par les associés coopérateurs (1,5 millions de bouteilles/an), le solde signé De Saint-Gall (pour 500 000 bouteilles) et estampillé sous les marques de quelques grands clients historiques pour la différence. Au chai, la salle des foudres impressionne, mais c'est dans les caves que commence le voyage sensoriel. Inox, silence, vins clairs. Une sélection de chardonnays issus du Mesnil, d'Oger, d'Ambonnay, de Bergères... D'une année sur l'autre, on suit leur évolution : 2013 droit et épicé, 2017 évanescant,



Cédric Jacopin.

2008 mythique, 2003 salivant. Xavier s'enthousiasme : « Avec ce 2008, on est à Meursault! » Cédric précise : « Nos vins de réserve, c'est notre trésor. On est sur 50 % dans les assemblages. J'aime les blancs de blancs à la bourguignonne, avec du gras. » Et de la fraîcheur surtout ! La dégustation s'enchaîne. Le *Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut*, principalement issu du Mesnil, offre tension et minéralité. Le *Tradition*, cuvée emblématique, séduit par son équilibre entre fruit et structure. Le *Blanc de Bio* traduit une nouvelle dynamique : déjà 20 hectares sont cultivés en bio. Les différents millésimes de la cuvée *Orpale*, eux, élèvent la dégustation au rang d'émotion. Le 2012 impressionne par sa puissance délicate, le 1998 se livre avec profondeur. Et puis, la surprise finale : un *Orpale 1985*, extrait à la clé du silence des caves. Santé de fer. Émotion pure. Pierre conclut : « Toutes les grandes cuvées de la Champagne sont originaires de nos crus. Avec De Saint-Gall, c'est à notre tour de briller ». Union Champagne réfléchit d'ailleurs à un nouvel écrin capable de mettre en valeur sa marque. Des travaux en projet pour un parcours initiatique, au cœur de l'âme De Saint-Gall. Et si le futur des grandes Maisons se cachait déjà ici, en réserve ?

### De Saint-Gall: the secrets of a Grand champagne

|| In Avize, at the heart of the Côte des Blancs, Xavier Thuizat steps through the doors of Maison de Saint-Gall for an immersion into the discreet and refined world of one of Union Champagne's crown jewels. Between remarkable still base wines and signature cuvées, this visit unfolds under the signs of Chardonnay, reserve wines... and the future.

Pierre Desanlis, Managing Director of Union Champagne, greets us with a touch of humor: "Cédric is our flying cellar master — our wine is served on Air France!" For 25 years, Cédric Jacopin has patiently shaped the Champagnes of de Saint-Gall, a brand deeply rooted in Grand and Premier Crus. A union of fifteen cooperatives, Union Champagne works with nearly 2,300 winemakers across more than 1,420 hectares, 90% of which are classified as Grand or Premier Cru. Its model? Unique. Supplying still base wines to major Champagne Houses, accounting for 70% of its vinified volumes, Union Champagne controls every stage of production. "Our mission is to deliver the Grands Crus of tomorrow. And we apply the same care and rigor to every single wine".

As for the rest? Three million bottles are produced each year: half are taken by cooperative members (around 1.5 million bottles annually), the remainder under the de Saint-Gall label (about 500,000 bottles), with the balance bottled under the historic brands of key clients.



Xavier Thuizat, Adeline Lahaye, Cédric Jacopin et Pierre Desanlis.



In the winery, the hall of oak vats is impressive, yet it's down in the cellars that the sensory journey begins. Stainless steel, silence, still wines. A selection of Chardonnays from Le Mesnil, Oger, Ambonnay, Bergères... Year after year, their evolution is fascinating to follow: 2013, upright and spicy; 2017, ethereal; 2008, legendary; 2003, mouthwatering. "With this 2008, we're in Meursault!" exclaims Xavier. Cédric smiles: "Our reserve wines are our treasure, they make up 50% of our blends. I like Burgundian-style Blanc de Blancs, with richness". And freshness, above all!

The tasting continues. The *Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut*, primarily from Le Mesnil, delivers tension and minerality. The *Tradition* cuvée, a house classic, charms with its balance of fruit and structure. The *Blanc de Blancs Bio* reflects a new direction, already twenty hectares are farmed organically. The successive vintages of *Orpale* elevate the tasting to an emotional experience. The 2012 impresses with its delicate power, while the 1998 reveals remarkable depth. And finally, the surprise finale: an *Orpale 1985*, drawn from the silent depths of the cellar. Iron health. Pure emotion.

Pierre concludes: "All the great Champagnes originate from our crus. With de Saint-Gall, it's our turn to shine". Union Champagne is now envisioning a new showcase worthy of its brand, an immersive visitor experience at the very heart of the de Saint-Gall spirit. Perhaps the future of great Champagne Houses already lies here... in reserve.

Florence Corbala

EN SAVOIR ➔ [WWW.DE-SAINT-GALL.COM](http://WWW.DE-SAINT-GALL.COM)  
[WWW.UNION-CHAMPAGNE.FR](http://WWW.UNION-CHAMPAGNE.FR)



# CANARD-DUCHÊNE

## l'évidence du lieu

C'est à Ludes, au cœur de la Montagne de Reims, que nous retrouvons Xavier Thuizat pour une première visite à la Maison Canard-Duchêne. Accueillis par Jérôme Durand, directeur général, nous allons vivre une immersion aussi précise qu'émouvante dans une Maison qui conjugue terroir, transmission et modernité.

Il faut commencer par marcher. Dans ce parc extraordinaire où s'élèvent des arbres centenaires, un cèdre de 1740, des marronniers majestueux, nous comprenons d'emblée l'ADN de Canard-Duchêne. « C'est ici à Ludes que l'inspiration naît, entre les rangs de vignes et le travail de la terre, nous sommes une Maison ancrée dans le terroir et fière de l'être », confie Jérôme Durand. À Ludes depuis 1868, la Maison ne s'est jamais déplacée. Elle est née de l'union d'une vigneronne, Léonie Duchêne, et d'un tonnelier, Victor Canard. Un patrimoine enraciné, vivant.

La visite des caves, 6 km creusés sous terre, prolonge ce lien viscéral à la nature. À 10°, sans climatisation, les vins s'y reposent. Les visiteurs y découvrent un parcours pédagogique ponctué d'œuvres

signées par des artistes femmes, incarnant les valeurs humaines de la Maison : fraternité, équilibre, joie de vivre.

Puis la dégustation commence, guidée par Cynthia Fossier, cheffe de cave depuis janvier 2025. Une personnalité droite et passionnée, qui se révèle peu à peu comme un diamant brut. Nous dégustons cinq vins clairs 2025 issus de Premiers et Grands Crus. Xavier Thuizat s'enthousiasme : « Ça goûte ! C'est net, franc, tonique. Ambonnay vibre, Verzenay brille ». Cynthia tempère avec justesse : « On déguste trop tôt les vins, mais il y a de très jolies promesses. 2025 sera un très beau meunier. » La dégustation se poursuit. *P181 Extra Brut Bio* (base 20) impressionne par sa complexité et son absence de végétal. Le *Blanc de Blancs Iconic*,

floral et printanier, évoque les cerisiers en fleurs. C'est dans la gamme *Iconic*, pensée pour la gastronomie, que le cœur de la Maison bat le plus fort aujourd'hui. Le *Brut Léonie Iconic* est un champagne de fraternité et le *Blanc de Noirs* séduit par sa complexité, le *Rosé* joue la carte de la gourmandise. Le *2018* enfin, nouvelle cuvée de la gamme *Savoir-Faire*, séduit Xavier par son fruit éclatant et sa sapidité : « Ça appelle la cuisine ! ». À la fin de cette immersion, la sélection de Xavier se dessine naturellement : *Léonie Iconic*, *Blanc de Noirs Iconic*, et *2018*. Trois vins qui traduisent la précision de la trajectoire œnologique de Canard-Duchêne, entre héritage, collectif et renouveau. Il fallait venir ici pour le comprendre. L'évidence du lieu.



**Canard-Duchêne, the essence of place** || *It is in Ludes, at the heart of the Montagne de Reims, that we meet again with Xavier Thuizat for a first visit to Maison Canard-Duchêne. Welcomed by Jérôme Durand, managing director, we are about to experience an immersion as precise as it is moving, in a House that perfectly combines terroir, heritage, and modernity.*

It all begins with a walk. In this extraordinary park where centuries-old trees stand tall, a cedar dating back to 1740, majestic chestnut trees, we immediately grasp the DNA of Canard-Duchêne. "It's here in Ludes that inspiration is born, among the rows of vines and the work of the soil. We are a House deeply rooted in the terroir and proud of it", confides Jérôme Durand. Based in Ludes since 1868, the House has never moved. It was born from the union of a winegrower, Léonie Duchêne, and a cooper, Victor Canard, a living, deeply rooted legacy.

The visit to the cellars, six kilometers carved underground, extends this visceral connection to nature. At 10°C, without air conditioning, the wines rest peacefully. Visitors discover an educational journey punctuated by artworks created by female artists, embodying the human values of the House: fraternity, balance, and joie de vivre.

Then the tasting begins, guided by Cynthia Fossier, cellar master since January 2025. A straightforward and passionate personality who gradually reveals herself like an uncut diamond. We taste five 2025 still base wines from Premier and Grand Cru vineyards. "They taste great! Clean, precise, tonic. Ambonnay vibrates, Verzenay shines", exclaims Xavier Thuizat. Cynthia adds with balance: "We're tasting the wines a little early, but there are some beautiful promises. 2025 will be a great year for Meunier".

The tasting continues. *P181 Extra Brut Bio* (base 2020) impresses with its complexity and absence of vegetal notes. *Blanc de Blancs Iconic*, floral and spring-like, evokes blossoming cherry trees. It is within the *Iconic* range, designed for gastronomy, that the heart



Xavier Thuizat, Jérôme Durand et Cynthia Fossier.



of the House beats strongest today. *Brut Léonie Iconic* is a champagne of fellowship, *Blanc de Noirs* seduces with its complexity, while the *Rosé* plays the card of indulgence. Finally, *2018*, a new cuvée in the *Savoir-Faire* collection, delights Xavier with its radiant fruit and sapid freshness: "It calls for food!"

At the end of this immersive visit, Xavier's selection comes naturally: *Léonie Iconic*, *Blanc de Noirs Iconic*, and *2018*. Three wines that perfectly express the precision of Canard-Duchêne's oenological path, between heritage, collective spirit, and renewal. You have to come here to understand it: the essence of place.

Florence Corbalan

EN SAVOIR → [WWW.CANARD-DUCHENE.FR](http://WWW.CANARD-DUCHENE.FR)





Démid Gontcharov, Xavier Thuizat, François Huré et Baptiste Marchal.

# CHAMPAGNE BRIMONCOURT

## l'effervescence d'un style libre

Dans l'ancienne imprimerie Plantet à Aÿ, classée au patrimoine industriel, nous franchissons le beau portail bleu de la Maison Brimoncourt aux côtés de Xavier Thuizat.

Démid Gontcharov nous accueille d'un ton malicieux : « Bienvenus à Aÿ, une commune champenoise dont on entend parler de temps en temps ! ». Le décor donne le ton : machines d'époque, murs baignés d'histoire, 8 000 pierres lithographiques – un trésor national que Xavier contemple, admiratif. « Vous avez là un joyau inestimable, on lit ici la mémoire de la Champagne ! » s'exclame-t-il.

Fondée en 2008 par Alexandre Cornot, ancien marchand d'art, Brimoncourt a redonné vie à ce lieu chargé d'âme. Pas de cuverie ici mais un siège vibrant, vivant, où les dîners se prolongent souvent à la lueur des chandeliers. L'équipe – François Huré, le chef de cave et œnologue mondialement connu, Démid et Baptiste Marchal – semble aussi soudée qu'effervescente. L'humour fuse, les rires éclatent. On comprend vite que Brimoncourt casse les codes avec panache.

Sous la houlette de François Huré, nous passons à la dégustation. Le *Brut Régence*, cuvée signature de la Maison, ouvre le bal : base 2019, 80 % de chardonnay. François explique : « On cherche la verticalité, la fraîcheur, un vin qui exprime la fête ».



Baptiste Marchal et Xavier Thuizat au site de l'imprimerie.

Xavier note aussitôt « un profil allongé, salin, sapide, parfait à l'apéritif ». En miroir, l'*Extra Brut*, base 2018, 80 % pinot noir, plus terrien, révèle l'autre visage de la Maison : « tactile, équilibré, c'est le pinot noir qui se fait digeste », souligne Xavier. Le *Blanc de Blancs*, enfin, 100 % Côte des Blancs, séduit par sa tension gourmande. François insiste : « 2021 est un millésime sous-estimé, il est pourtant très champenois. » Xavier s'y projette déjà : « Carpaccio de saint-jacques, langoustines... c'est typiquement le vin de demain, rafraîchissant et désaltérant ». Entre deux gorgées, les échanges s'animent : l'évolution des degrés d'alcool, le rôle du sommelier, la notion de style. Brimoncourt, c'est tout cela : une Maison jeune mais habitée par l'histoire, un lieu où l'art et le vin dialoguent, où le chardonnay règne et où la fraîcheur s'impose. En quittant Aÿ, nous repensons à cette phrase de Xavier : « Vous incarnez l'avenir de la Champagne ». Oui, décidément, l'effervescence d'un style libre n'a jamais aussi bien porté son nom.



**Champagne Brimoncourt: the effervescence of a free spirit** || *In the former Plantet printing house in Aÿ, a listed site of industrial heritage, we step through the beautiful blue gates of Maison Brimoncourt alongside Xavier Thuizat.*

Demid Gontcharov greets us with a mischievous smile: "Welcome to Aÿ, a Champagne village that people occasionally hear about!". The tone is set. Vintage machines, walls steeped in history, and 8,000 lithographic stones—an authentic national treasure that Xavier contemplates in admiration. "You have here an invaluable gem; one can read the memory of Champagne within these walls!" he exclaims.

Founded in 2008 by former art dealer Alexandre Cornot, Brimoncourt has breathed new life into this place full of soul. There is no winery here, but rather a vibrant, living headquarters where dinners often stretch late into the candlelit night. The team—François Huré, the renowned cellar master and oenologist, Demid, and Baptiste Marchal—is as tight-knit as it is effervescent. Wit flows, laughter fills the air. It becomes immediately clear that Brimoncourt breaks conventions with flair.

Under François Huré's guidance, the tasting begins. The *Brut Régence*, the House's signature cuvée, opens the ball: base 2019, 80% Chardonnay. "We're looking for verticality, freshness, a wine that expresses celebration," François explains. Xavier immediately notes "a long, saline, sapid profile, perfect for the aperitif". In contrast, the *Extra Brut*, base 2018, 80% Pinot Noir,



more earthy in character, reveals another facet of the House: "Tactile, balanced, it's Pinot Noir made digestible," Xavier observes. The *Blanc de Blancs*, 100% Côte des Blancs, charms with its gourmet tension. "2021 is an underrated vintage," François insists, "yet it's deeply Champenois". Xavier already imagines the pairing: "Scallop carpaccio, langoustines... this is tomorrow's wine, refreshing and thirst-quenching".

Between sips, the conversation turns lively: the evolution of alcohol levels, the sommelier's role, the notion of style. Brimoncourt is all that—a young House steeped in history, where art and wine converse, where Chardonnay reigns, and freshness sets the tone. As we leave Aÿ, Xavier's words resonate: "You embody the future of Champagne". Indeed, the effervescence of a free spirit has never been more aptly named.

Florence Corbalan

EN SAVOIR ➔ [WWW.BRIMONCOURT.COM](http://WWW.BRIMONCOURT.COM)





# Le carnet de route de Xavier Thuizat

## Xavier Thuizat's reviews

### CHAMPAGNE THIÉNOT

#### Thiénot Vintage 2015

**Robe** : jaune paille, intense, limpide et brillante. **Nez** : très ouvert et spontané. Il révèle une gamme aromatique aérienne qui s'exprime sur des notes de foin coupé et mentholées. A l'aération il libère des notes de café vert, dans une variante de notes autolysées. **Bouche** : le vin est ample et dynamique. Il offre des notes de topinambour et des notions racinaires très sophistiquées et d'une grande élégance. **Commentaire** : je recommande ce très beau champagne avec un tronçon de bar rôti, mousseline de topinambours et fleur de courgette, pour une alliance tout en finesse.

**Color**: deep straw yellow, limpid and bright. **Nose**: very open and spontaneous, revealing an airy aromatic palette with notes of freshly cut hay and mint. With aeration, it develops hints of green coffee within a range of autolytic nuances. **Palate**: broad and dynamic, offering notes of Jerusalem artichoke and refined root-driven nuances of great elegance. **Comment**: I would pair this beautiful Champagne with a roasted fillet of sea bass, Jerusalem artichoke mousseline and courgette flower for a delicate, finely tuned match.

#### Alain Thiénot 2008

**Robe** : le vin s'illustre par une couleur jaune paille aux reflets dorés d'une belle intensité. **Nez** : ouvert, net, aromatique, intense et complexe. Délivre des notes de truffe fraîche, de sous-bois et de terre mouillée ; le tout avec un éclat de fraîcheur et de panache extraordinaire. **Bouche** : une intensité remarquable qui joue sur le registre de la pleine maturité. Un vin épanoui et au sommet de son art, où l'on retrouve en bouche les notes du nez, à savoir la terre mouillée et la truffe noire fraîche. La fin de bouche est d'une grande et noble persistance, avec un éclat de fraîcheur qui dynamise l'ensemble. Le vin est d'une totale harmonie et d'une jeunesse incroyable. **Commentaire** : je l'accompagne bien volontiers d'un vol-au-vent avec ris de veau et écrevisses, bisque légère, servie à la soupère, s'il vous plaît...

**Color**: straw yellow with intense golden reflections. **Nose**: open, clean, aromatic, intense and complex, delivering notes of fresh truffle, undergrowth and damp earth, all lifted by an extraordinary sense of freshness and flair. **Palate**: remarkable intensity, fully expressing its mature profile. A wine at its peak, echoing on the palate the damp earth and fresh black truffle perceived on the nose. The finish is long, noble and vibrant, with a refreshing lift that energizes the whole. Perfectly harmonious, showing incredible youth. **Comment**: ideally served with a vol-au-vent of sweetbreads and crayfish, finished with a light bisque, served in a tureen, *s'il-vous-plaît*.



### CHAMPAGNE JACQUART

#### Vintage 2016

**Robe** : d'un joli jaune citronné, brillante, lumineuse. **Nez** : un joli nez ouvert et spontané, avec des notes de fruits comme l'ananas, des touches pâtisseries qui le rendent particulièrement gourmand et attractif. **Bouche** : le vin est beau. Il fait preuve d'une belle droiture, il est filant, net, précis. On retrouve ces notes exotiques du nez avec l'ananas frais. En milieu et en finale, il est salivant et évolue sur un esprit méditerranéen, avec notamment les zestes d'agrumes. **Commentaire** : j'imagine ce vin sur des langoustines marinées, riz soufflé, pomme verte et céleri, pour une harmonie rafraîchissante. Un très joli vin à partager et à ouvrir sans hésiter.

**Color**: bright, luminous lemon-yellow. **Nose**: open and spontaneous, with fruit notes such as pineapple, alongside pastry tones that add allure and gourmandise. **Palate**: a beautiful wine showing great purity and linear precision. The exotic notes return, particularly fresh pineapple. Mid-palate and finish are mouthwatering, developing a Mediterranean feel with citrus zest. **Comment**: I imagine this wine with marinated langoustines, puffed rice, green apple and celery for a refreshing harmony. A delightful bottle to share and open without hesitation.



#### Chouilly 2014

**Robe** : jaune pâle aux reflets verts. D'une grande jeunesse apparente. **Nez** : envoûtant, grillé, autolysé, mais il libère à l'aération des notes d'agrumes frais et de fleurs blanches, le chardonnay reprend ses droits et sa place ! **Bouche** : le vin est d'une pureté remarquable, il évolue sur un corps de bouche étoffé, plein, il prend de la place grâce à son intense touché minéral. **Commentaire** : le terroir de Chouilly est un véritable miracle de la nature et la maison Jacquart a parfaitement su garder et isoler ce trésor champenois afin de rendre un hommage appuyé de la meilleure des façons à ce terroir de légende. Je lui rendrai hommage par le biais de la recette d'une grande cheffe qui siérait parfaitement à ce vin : le berlingot de chèvre au thé matcha d'Anne-Sophie Pic.

**Color**: pale yellow with green highlights, showing remarkable youth. **Nose**: captivating, toasted and autolytic, yet releasing fresh citrus and white flower notes with aeration, allowing the Chardonnay character to shine through. **Palate**: exceptionally pure, unfolding with a full, ample texture and a pronounced mineral touch. **Comment**: Chouilly's terroir is a true natural miracle, and Maison Jacquart has perfectly preserved and showcased this Champagne treasure in the most respectful way. I would pay tribute to it with a dish by Anne-Sophie Pic that suits it wonderfully: her goat's cheese and matcha berlingot.

### MAISON MUMM

#### RSRV Blanc de Blancs Cramant 2016

**Robe** : couleur jaune pâle, reflets argentés, d'un bel éclat, lumineuse. **Nez** : fin et délicat, d'intensité moyenne et révélant des notes d'autolyse typique comme la trousse d'écolier, mine de crayon, relayées tout de même après aération par l'apparition de fruits jaunes du verger, de pêches blanches et d'abricot frais. **Bouche** : les premiers instants révèlent une bouche tendue, nette et précise, presque à l'aube de sa vie. L'oxygène faisant effet, il libérera plus tard son volume et un peu plus de gourmandise. Il possède cependant une très belle allonge, avec une finale sur la craie. **Commentaire** : on ressent tout de suite l'origine d'un terroir de prestige qui met du temps à s'ouvrir mais qui finalement n'est que l'apanage d'un terroir de légende. Une belle longévité à venir. Un vin à suivre. Pour ce grand blanc de blancs, je recommande une très belle langoustine en carpaccio à l'huile de verveine.

**Color**: pale yellow with silvery reflections, bright and luminous. **Nose**: fine and delicate, moderately intense, offering typical autolytic notes such as pencil case and graphite, joined after aeration by orchard fruits, white peach and fresh apricot. **Palate**: initially tense, clean and precise, almost at the dawn of its life. With oxygen, it later gains volume and a touch more generosity. Beautiful length with a chalky finish. **Comment**: the noble origins of this prestigious terroir are immediately apparent. It takes time to open, as all legendary terroirs do. Excellent ageing potential. One to follow. For this great Blanc de Blancs, I recommend a carpaccio of langoustine with verbena oil.

#### RSRV Blanc de Noirs Verzenay 2018

**Robe** : jaune or aux reflets argentés, une belle brillance, un très bel éclat. **Nez** : d'une intensité légère, avec un registre envoûtant de fleur séchée, pot-pourri, assez poudré. Une grande finesse et une délicatesse absolue. **Bouche** : c'est un vin droit et jeune qui se présente à nous. Le grand terroir d'où il est originaire, sans doute l'un des meilleurs pour le pinot noir, n'est pas encore à son apogée et reste dans une phase assez timide. Très bon signe pour un vin si jeune. Néanmoins, le tactile qu'il offre promet un futur radieux. **Commentaire** : on ressent l'intensité sous-jacente de ce vin et l'on devine le lion en cage qui sommeille encore. Un vin d'avenir pour sûr. Je l'accommoderai dans cette prime jeunesse à une nage de coquillage gourmande avec moules et couteaux dans une soupe crémée pour un début de repas vivifiant !

**Color**: golden yellow with silvery highlights, bright and radiant. **Nose**: light in intensity but captivating, with dried flower, potpourri and powdery notes of great finesse and absolute delicacy. **Palate**: a straight, youthful wine. The great Pinot Noir terroir from which it originates, among the finest of all, is still shy and far from its peak. A very promising sign for such a young wine. The tactile finesse already promises a brilliant future. **Comment**: one senses the underlying power, like a lion still in its cage. A wine with a future for sure. I would serve it in its youthful phase with a delicate shellfish broth of mussels and razor clams in a light creamy soup, perfect to begin a lively meal.





CHAMPAGNE DE LOSSY

De Lossy Brut

**Robe** : jaune soutenu aux reflets or, d’une belle brillance. **Nez** : envoûtant et intense de fruits jaunes, de coing et de fruits exotiques, mélisse. Il est profond et complexe et traduit un assemblage d’une grande précision. **Bouche** : intense, ample et étoffée, offre une très jolie complexité sur l’épice fine, telles des notes de poivre et de cumin subtiles. On ressent dès les premiers instants une sensation saline et tactile. Ce vin prend vie en milieu de bouche avec un volume très intéressant et une sapidité remarquable en finale. L’oxygène lui est complémentaire et nous permet de capter les sous-couches de ce vin avec un formidable caractère minéral. **Commentaire** : beau potentiel avec la cuisine et belle allonge avec la densité et la structure. Je vous propose un tronçon de bar vapeur, fenouil frais et jus d’agrumes.

**Color**: intense yellow with golden highlights, bright and vivid. **Nose**: captivating and intense, marked by yellow fruit, quince, exotic fruit and lemon balm. Deep and complex, revealing a precisely crafted blend. **Palate**: intense, broad and structured, offering lovely complexity with fine spices such as subtle notes of pepper and cumin. It immediately shows a saline, tactile sensation. Mid-palate is expansive with notable volume and a remarkably sapid finish. Oxygen enhances it, allowing its mineral backbone to emerge. **Comment**: great gastronomic potential, with length, density and structure. I would pair it with steamed sea bass, fresh fennel and citrus jus.



De Loissy Brut Rosé

**Robe** : une très jolie robe rose saumonée, très délicate, nous accueille à l’œil. **Nez** : très sophistiqué, envoûtant et complexe. Il libère des notes d’épices fines, d’une très belle élégance, et d’une grande subtilité. Un nez délicat mais racé. **Bouche** : la première chose qui frappe c’est l’immédiateté de l’aspect tactile en bouche, due à une forte proportion de vin rouge, qui amène une extraordinaire « sensation tannique » et procure gourmandise et persistance. **Commentaire** : ce champagne rosé fait saliver et cela fait de lui un excellent compagnon de la gastronomie. Je vous recommande de déguster ce grand champagne avec un cannelloni de langoustine et bisque allégée à la crème fouettée pour un moment de grâce.

**Color**: a beautifully delicate salmon-pink hue. **Nose**: highly sophisticated, captivating and complex, releasing elegant, subtle fine spice notes. A delicate yet characterful aromatic profile. **Palate**: the first impression is the immediacy of its tactile dimension, due to a high proportion of red wine in the blend, offering an extraordinary tannic sensation, along with gourmandise and persistence. **Comment**: a mouthwatering rosé Champagne, making it an excellent gastronomic companion. I recommend serving it with langoustine cannelloni and a light, whipped-cream bisque for a moment of pure grace.

CHAMPAGNE DE SAINT GALL – UNION DE CHAMPAGNE

Blanc de Blancs Grand Cru 2017

**Robe** : jaune pâle aux reflets verts. **Nez** : subtil et délicat, révèle immédiatement des notes de pomme verte, fenouil, kiwi et poire. C’est une corne d’abondance de fruits frais ! **Bouche** : c’est un superbe vin, d’une belle intensité, d’un relief presque inattendu pour un Blanc de Blancs. C’est l’aspect salin de la finale qui nous rappelle que le chardonnay ne s’oublie pas si facilement. La sapidité est absolument remarquable. **Commentaire** : ce grand vin appelle les produits nobles et quoi de mieux qu’une belle langoustine en carpaccio avec une pointe de caviar et huile de verveine.

**Color**: pale yellow with green reflections. **Nose**: subtle and delicate, immediately revealing notes of green apple, fennel, kiwi and pear. A true cornucopia of fresh fruit. **Palate**: superb intensity with unexpected depth for a Blanc de Blancs. The salty finish reminds us that Chardonnay leaves a lasting mark. The sapidity is remarkable. **Comment**: this great wine calls for noble ingredients such as carpaccio of langoustine with a touch of caviar and verberna oil.



Orpale 2012

**Robe** : jaune or intense, brillante. **Nez** : d’une intensité extraordinaire. Les notes briochées, beurrées, sont envoûtantes et laissent apparaître très subtilement l’aspect truffé. **Bouche** : c’est la puissance qui domine. Le vin est majestueux, en place, volumineux, intense, en majesté. Les notes briochées s’intensifient et le vin est déjà au sommet de son art. A noter, une finale dynamique. Le vin n’est pas mou, au contraire, il brille par sa fraîcheur et sa sapidité qui persiste longuement en bouche après dégustation. **Commentaire** : un chef d’œuvre, véritablement, qui n’a rien à envier au meilleur de la Champagne. Je recommande une pomme de ris de veau dorée au sautoir avec purée de pomme de terre truffée, sauce morilles. Profitez de ce moment de cuisine, le reste n’a pas d’importance.

**Color**: intense, bright golden yellow. **Nose**: extraordinarily intense, with alluring brioche and buttery notes subtly revealing a truffled dimension. **Palate**: dominated by power. Majestic, voluminous and intense, already at the peak of its art. The brioche notes gain in intensity. The finish is dynamic; far from being soft, the wine shines through its freshness and persistent sapidity. **Comment**: a genuine masterpiece, rivaling the very best of Champagne. I recommend caramelised sweetbreads with truffled potato purée and morel sauce. Savour the moment; nothing else matters.

CHAMPAGNE CANARD DUCHÊNE

Blanc de Noirs

**Robe** : une jolie robe jaune or, soutenue. **Nez** : très ouvert, dense et profond, mais d’une grande finesse. Une complexité assez sophistiquée, sur des épices fines comme le cumin ou le curcuma. Les fruits jaunes font une belle apparition après aération et amènent de l’éclat et de la gourmandise. **Bouche** : c’est une agréable surprise que nous avons en découvrant un vin avec de la tonicité et une belle acidité en finale qui prolonge le vin et l’étire. **Commentaire** : un blanc de noirs bien plus pur et précis que l’on pourrait imaginer, c’est la belle surprise ! Je vous invite à ouvrir cette bouteille avec un homard au curry de Madras cuit au barbecue pour rendre hommage à ce très beau travail en cave.

**Color**: a deep, golden-yellow hue. **Nose**: very open, dense and profound, yet refined. Sophisticated complexity with fine spices such as cumin or turmeric. Yellow fruit appears with aeration, adding brightness and richness. **Palate**: surprisingly tonic, with a beautiful acidity on the finish that elongates and lifts the wine. **Comment**: a Blanc de Noirs far purer and more precise than expected, a delightful surprise. I invite you to enjoy this bottle with barbecued lobster and Madras curry to honour the beautiful cellar work.



Vintage 2018

**Robe** : une jolie robe d’un jaune or, limpide et brillante, de belle intensité. **Nez** : complexe, épices fines, poivre blanc, fruits rouges acidulés et un léger grillé qui lui apporte une très belle complexité. **Bouche** : c’est une surprenante et délicate texture que l’on rencontre. Le vin possède une formidable allonge ; il est sapide, tire la salive et se révèle très précis, majestueux et d’une remarquable persistance. Un très grand vin. Extraordinaire. **Commentaire** : ce vin possède un potentiel d’accords absolument superbe. Je peux vous encourager à le déguster avec une tarte frangipane aux artichauts, réduction au vin jaune et comté râpé.

**Color**: bright, limpid golden yellow of great intensity. **Nose**: complex, with fine spices, white pepper, tangy red fruit and a light toastiness that enhances its complexity. **Palate**: a surprising and delicate texture, with remarkable length. Sapid, mouthwatering and impeccably precise, majestic and persistent. A truly great wine. Extraordinary. **Comment**: this wine offers superb pairing potential. I recommend serving it with an artichoke frangipane tart, reduced Vin Jaune sauce and grated Comté.

CHAMPAGNE BRIMONCOURT

Brut Régence

**Robe** : brillante, jaune or. **Nez** : ouvert et spontané, de belle intensité, sur les fruits jaunes et la floralité. A l’aération ce sont des notes adoucies de fleurs blanches qui font preuve d’élégance et d’évanescence. Un nez pur et net comme on les aime. **Bouche** : nette et fraîche, elle libère des notes d’agrumes remarquables et vibrants. Ce vin offre une allonge fine et délicate, cette fois-ci sur le zeste d’agrumes, ce qui a pour vertu de l’étirer et de lui offrir une belle allonge. **Commentaire** : un superbe vin à la belle capacité gastronomique, qui évoque le printemps et une cuisine délicate. Je le recommande sur un beau gaspacho de feta et coulis petits pois, menthe pour débiter, ou plus gourmand, avec un croustade d’escargot au beurre persillé.

**Color**: bright golden yellow. **Nose**: open and spontaneous, with lovely intensity, marked by yellow fruits and floral notes. With aeration, softened white flower notes add elegance and delicacy. A pure, clean nose. **Palate**: fresh and precise, with vibrant citrus notes. Fine and delicate length, carried by citrus zest, lending tension and persistence. **Comment**: a superb wine with strong gastronomic potential, evoking spring and delicate cuisine. I suggest pairing it with a feta gaspacho and pea coulis with mint, or for a more indulgent option, escargot croustade with parsley butter.



Extra-Brut

**Robe** : intense et profonde, d’un jaune or profond. **Nez** : intense, ouvert, très profond et complexe. C’est l’une des premières partitions de la maison et l’on y voit déjà aucune fausse note. Les arômes oscillent entre fruits jeunes très mûrs et épices comme le poivre blanc. L’aspect terreux apparaît à l’aération et ne cesse de prendre du volume. Superbe. **Bouche** : c’est un vin ample et dense qui se présente à nous. Son volume et sa richesse aromatique impressionnent. On retrouve en bouche cet aspect épicé qui apporte une salivation incroyable, avec une vie et une lumière dans ce vin absolument remarquable. Un léger gras tapisse le palais en finale et appelle l’assiette. **Commentaire** : j’aimerais rendre hommage à trois grands chefs pour honorer ce grand vin : l’oreiller moelleux de mousserons et morilles de Michel Guérard ; le yaourt au foie gras, grains de sel de Guérande sur le dessus de Marc Veyrat ; la brochette Margaridou (ris de veau crémé) de Régis Marcon.

**Color**: deep, intense golden yellow. **Nose**: intense, open, profound and complex. One of the Maison’s first signatures, already perfectly balanced. The aromas oscillate between very ripe young fruits and spices such as white pepper. Earthy tones appear with aeration, gaining volume. Superb. **Palate**: broad and dense, with impressive volume and aromatic richness. The spicy character brings remarkable salivation, giving the wine vibrancy and luminosity. A slight creaminess coats the palate on the finish and calls for food. **Comment**: I would pay tribute to three great chefs by pairing this wine with their iconic dishes: Michel Guérard’s mousseron and morel pillow; Marc Veyrat’s foie gras yoghurt with Guérande salt; Régis Marcon’s Margaridou skewer of creamy sweetbreads.



# PORTRAIT DE FLORENT MARTIN

Meilleur Sommelier de France 2020 et Meilleur Ouvrier de France 2022



L'art de révéler  
la nature

Né dans une famille de boulangers, Florent Martin a très tôt développé le goût du travail bien fait et de la transmission. Après une enfance entre Melun et la Corse, il découvre la restauration au lycée Finosello d'Ajaccio. « J'ai toujours été attiré par les métiers de bouche. Très tôt, l'envie de partager des émotions autour du goût s'est faite ressentir », confie-t-il.

Au fil du temps, sa précision et sa maturité impressionnent. En 2005, il remporte la coupe Georges Baptiste, en France et au niveau européen. Puis il fait ses premières armes au Grand Hôtel Cala Rossa, auprès de Patrick Fioramonti, avant d'élargir son horizon dans des maisons prestigieuses : le Louis XV d'Alain Ducasse à Monaco, l'Auberge de l'Ill en Alsace auprès de Serge Dubs, puis Londres, où il rejoint l'hôtel Claridge's et l'équipe de Gordon Ramsay.

Pour Florent Martin, la sommellerie dépasse largement la maîtrise technique. « Au fur et à mesure des expériences j'ai été convaincu du relationnel et de la mise en scène qui s'opèrent dans la salle du restaurant. J'aime dans ce métier le rapport à la nature, la sensibilité des œuvres de nos vignerons et la manière dont nous pouvons en parler avec lyrisme, créativité et passion ».

En 2009, il rejoint l'équipe d'Éric Beaumard au restaurant Le Cinq du Four Seasons George V puis, en juin 2021, il prend son envol et devient chef sommelier du palace The Peninsula Paris, aux côtés du chef David Bizet.

La même année, il décroche l'un des titres les plus convoités de la profession : Meilleur Sommelier de France 2020. Une consécration suivie en 2022 par le titre de Meilleur Ouvrier de France Sommellerie, qui confirme le parcours brillant de cet homme discret et talentueux.



## Portrait of Florent Martin, Best Sommelier of France 2020 and Meilleur Ouvrier de France 2022

Born into a family of bakers, Florent Martin developed early on a taste for craftsmanship and the passing on of knowledge. After spending his childhood between Melun and Corsica, he discovered the world of hospitality at the Finosello School in Ajaccio. "I have always been drawn to the culinary professions. Very early on, I felt the desire to share emotions through taste," he explains.

Over the years, his precision and maturity quickly caught attention. In 2005, he won the Georges Baptiste Cup, first in France and then at the European level. His professional journey began at the Grand Hôtel Cala Rossa under Patrick Fioramonti, before broadening his horizons in prestigious establishments such as Alain Ducasse's Louis XV in Monaco, L'Auberge de l'Ill in Alsace alongside Serge Dubs, and later London, where he joined Claridge's and Gordon Ramsay's team.

For Florent Martin, sommellerie goes far beyond technical mastery. "Through my experiences, I became convinced of the importance of human connection and the sense of theatre that unfolds in a restaurant's dining room. What I love in this profession is the link with nature, the sensitivity behind the work of our winemakers, and the way we can speak about it with lyricism, creativity and passion."

In 2009, he joined Éric Beaumard's team at Le Cinq, the restaurant of the Four Seasons George V, before taking flight in June 2021 to become Head Sommelier at the palace hotel The Peninsula Paris, alongside Michelin-starred chef David Bizet.

That same year, he earned one of the most coveted titles in the profession: Best Sommelier of France 2020. This achievement was followed in 2022 by the Meilleur Ouvrier de France Sommellerie title, confirming the remarkable trajectory of this discreet and talented professional.

### UN ACCORD METS & CHAMPAGNE ?

« Un pain de seigle, un tarama fumé, un cédrat fraîchement coupé, une langoustine et un blanc de blancs tonique et finement oxydatif ».

### A food & Champagne pairing?

"Rye bread, smoked tarama, freshly cut citron, a langoustine, and a tonic, delicately oxidative Blanc de Blancs".



# CHAMPAGNE PAUL BARA

## la puissance de Bouzy, l'élégance d'une Maison

Avec Florent Martin, Meilleur Sommelier de France 2020 et MOF 2022, nous partons à la rencontre de Stéphanie Ducloux, directrice et responsable d'exploitation des champagnes Paul Bara. À Bouzy, Grand Cru solaire, la fraîcheur se cultive autant que l'élégance. Rencontre au cœur d'une Maison de vigneron où chaque bulle raconte la fidélité d'un terroir et la passion d'une équipe.



Le sourire de Stéphanie Ducloux nous accueille dès le portail franchi. Champenoise, franche, rieuse, elle est tombée sous le charme de la Maison en 2013, avant d'en prendre la direction en 2021 : « Un vrai coup de foudre ! ». Avec la famille Bara, elle partage les décisions dans une confiance rare. « C'est une belle entente, chacun est libre, mais tout se fait en toute transparence ». Dans la cuverie, elle raconte l'histoire d'une Maison fondée en 1833, pionnière de l'export vers les États-Unis dans les années 70. Aujourd'hui, les 11 hectares, tous en Grand Cru, livrent 100 000 bouteilles par an, vinifiées exclusivement en cuves inox : « Ici, Bouzy apporte la maturité, le fruit et la vinosité. L'inox nous permet d'aller chercher la fraîcheur et l'expression

pure du terroir ». Dans les verres de vins clairs, Florent remarque « la belle maturité et cette tension saline ». Stéphanie sourit : « On a arrêté les malolactiques depuis 1996 ». Florent s'étonne : « Le chardonnay domine par sa fraîcheur, son élégance et son équilibre ».

Dans les caves, à 11 m sous terre, nous croisons les jéroboams de Brut Réserve, prêts à rejoindre le marché : un clin d'œil aux amateurs qui guettaient leur lancement. Autour de la grande table, les cuvées se succèdent : finesse florale du Brut Réserve, droiture de l'Extra Brut, éclat gourmand du Rosé, intensité du Grand Millésime 2018. Le Spécial Club 2016, fondé sur la mémoire collective du Club Trésors, séduit Florent :

« C'est fin, grillé, très pur ». L'Audacieuse, Blanc de Blancs 2016, le fait sourire : « Un chardonnay qui pinote ! ». La Comtesse 2015 et l'Annonciade 2012 bouclent une dégustation lumineuse, avant le clin d'œil du Bouzy Rouge : « Poivré, sincère, terrien ». Chez Paul Bara, on sent la famille, la rigueur et la joie. Stéphanie confie : « Nous sommes vigneron avant tout, autonomes de la vigne à l'expédition ». 80 % partent à l'export, mais ici, à Bouzy, on se sent chez soi. Nous repartons avec trois coups de cœur signés Florent : Extra Brut, Spécial Club 2016 et Annonciade 2012. Et cette impression durable : à Bouzy, la fraîcheur naît du soleil, et l'élégance... d'un rire.



Séphanie Ducloux et Florent Martin.

**Champagne Paul Bara: The power of Bouzy, the elegance of a House** || *Together with Florent Martin, Meilleur Sommelier de France 2020 and Meilleur Ouvrier de France 2022, we set out to meet Stéphanie Ducloux, director and head of production at Champagne Paul Bara. In Bouzy, a radiant Grand Cru village, freshness is cultivated as carefully as elegance. A meeting at the heart of a grower's Champagne house where every bubble tells the story of a loyal terroir and a passionate team.*

The warm smile of Stéphanie Ducloux greets us as soon as we pass through the gates. A true Champenoise—direct, cheerful, and genuine—she fell in love with the House in 2013, taking over its management in 2021: “It was love at first sight!” she admits. Alongside the Bara family, she shares decisions in a spirit of rare trust. “It’s a beautiful partnership, everyone is free, but everything is done with complete transparency”.

In the winery, she recounts the story of a House founded in 1833, a pioneer in exporting to the United States as early as the 1970s. Today, the estate’s 11 hectares, all classified as Grand Cru, produce 100,000 bottles a year, vinified exclusively in stainless steel tanks. “Here in Bouzy, we get ripeness, fruit, and vinosity. Stainless steel allows us to capture freshness and the purest expression of the terroir,” Stéphanie explains.

As we taste the still wines, Florent observes “Beautiful ripeness and a touch of saline tension”. Stéphanie smiles: “We’ve stopped malolactic fermentations since 1996.” Florent is surprised: “The Chardonnay stands out for its freshness, elegance, and balance”.

In the cellars, 11 meters underground, we pass rows of jéroboams of Brut Réserve, ready to hit the market, a nod to the enthusiasts who have been eagerly awaiting them. Around the large tasting table, the cuvées unfold one after another: the floral finesse of the Brut Réserve, the precision of the Extra Brut, the generous

brightness of the Rosé, and the intensity of the Grand Millésime 2018. The Spécial Club 2016, a tribute to the collective memory of the Club Trésors de Champagne, wins Florent’s admiration: “Refined, toasty, very pure”. The Audacieuse Blanc de Blancs 2016 brings a smile to his face: “A Chardonnay that behaves like a Pinot!” The Comtesse 2015 and Annonciade 2012 conclude a luminous tasting, before the wink of the Bouzy Rouge: “Peppery, sincere, earthy”.

At Paul Bara, one senses family spirit, precision, and joy. “We are wine-growers above all, fully autonomous from vineyard to shipment”, Stéphanie explains. Eighty percent of production is exported, yet here in Bouzy, one truly feels at home.

We leave with three of Florent’s favorites: Extra Brut, Spécial Club 2016, and Annonciade 2012, and with a lasting impression: in Bouzy, freshness is born of sunlight, and elegance... of laughter.

Texte et photos Florence Corbala

EN SAVOIR → [WWW.CHAMPAGNEPAULBARA.COM](http://WWW.CHAMPAGNEPAULBARA.COM)



En cave, Séphanie Ducloux, Florent Martin et Grégory Baert.



# QUAND LES FLEURS PARLENT – PERRIER-JOUËT, la nature en partage

Avec Florent Martin, nous franchissons le jardin de la Maison Belle Époque pour une rencontre lumineuse avec Séverine Frerson, cheffe de caves de Perrier-Jouët.



Florent Martin et Séverine Frerson.

Derrière le raffinement des bulles, c'est tout un écosystème qui respire, s'épanouit, et se régénère. Séverine, huitième cheffe de caves depuis 2020, nous accueille dans la salle de dégustation inaugurée en 2023 : « Ici, on parcourt deux siècles d'histoire et de savoir-faire ».

La Maison Perrier-Jouët, fondée en 1811 par Pierre-Nicolas Perrier et Rose-Adélaïde Jouët, est née d'un amour partagé pour la nature et les arts. Le couple choisit le chardonnay comme fil conducteur, scellant pour toujours la signature florale de la Maison. En chemin, nous longeons le nouveau chai, dédié à la viticulture régénératrice. Couverts fleuris, biomasse, corridors biologiques... tout ici respire la biodiversité. « On régénère les sols pour qu'ils redonnent vie », confie Séverine. L'objectif : 100 % du

vignoble en viticulture régénératrice d'ici 2030. Le chai, entièrement consacré au chardonnay, renoue avec la tradition du bois : 36 fûts et 9 foudres inaugurés en 2024 pour révéler la texture soyeuse et la touche d'épice chère à la Maison.

La dégustation débute. Florent découvre les vins clairs : Cramant, Avize, Mailly... « C'est floral, citronné, poire, zisté ! » s'exclame-t-il. Séverine sourit : « La salinité, c'est la colonne vertébrale du style Perrier-Jouët ». Les vins de réserve suivent, « mes petits bijoux », dit-elle. Puis viennent les cuvées : le Blanc de Blancs, frais comme un matin de printemps ; le Belle Époque 2013, « qui donne envie d'y revenir ! » ; le mythique Belle Époque Blanc de Blancs 2012, où Séverine évoque « l'orchidée blanche, son double pétale, son élégance élancée ».

Florent, conquis, murmure : « C'est aérien, savoureux, un vin qui respire ». Entre eux, la dégustation vire à la joute joyeuse : lilas, muguet, œillet, fleur de vanille... « Quand on vient chez Perrier-Jouët, on parle de fleurs ! » lance Florent. Et c'est vrai : ici, tout semble en symbiose – de l'anémone sur la bouteille aux racines dans la craie.

En quittant la Maison, nous comprenons : Perrier-Jouët ne fait pas que des champagnes, elle cultive des liens. Entre les Hommes, les sols, les fleurs. Entre nature et art. Entre tradition et audace. Et si la beauté avait un parfum, ce serait celui des fleurs de chardonnay.



© Maison Perrier-Jouët



© Maison Perrier-Jouët

**When flowers speak – Perrier-Jouët, nature shared** || *With Florent Martin, we cross the garden of the Maison Belle Époque for a luminous encounter with Séverine Frerson, cellar master of Perrier-Jouët.*

Behind the refinement of its bubbles lies an entire ecosystem that breathes, flourishes, and regenerates. Séverine, the House's eighth cellar master since 2020, welcomes us into the tasting room inaugurated in 2023: "Here, we walk through two centuries of history and *savoir-faire*".

Founded in 1811 by Pierre-Nicolas Perrier and Rose-Adélaïde Jouët, Maison Perrier-Jouët was born of a shared love for nature and the arts. The couple chose Chardonnay as their guiding thread, forever sealing the floral signature of the House. Along the way, we pass the new cellar, devoted to regenerative viticulture. Flowering cover crops, biomass, ecological corridors—everything here breathes biodiversity. "We regenerate the soils so that they can give life back", Séverine explains. The goal: 100% of the vineyard under regenerative viticulture by 2030. This cellar, entirely dedicated to Chardonnay, reconnects with the tradition of oak: 36 barrels and 9 large foudres, inaugurated in 2024, designed to reveal the grape's silky texture and the subtle touch of spice so dear to the House.

The tasting begins. Florent explores the still wines: Cramant, Avize, Mailly... "It's floral, citrusy, pear, zest-like!" he exclaims. Séverine smiles: "Salinity is the backbone of the Perrier-Jouët style." The reserve wines follow—"My little treasures", she says affectionately. Then come the cuvées: the Blanc de Blancs, as fresh as a spring morning; the Belle Époque 2013, "a wine that makes you want to come back to it!"; and the legendary Belle Époque Blanc de Blancs 2012, where Séverine evokes "the white orchid—its double petal, its graceful poise." Florent, captivated, murmurs: "It's airy, savoury, a wine that breathes". Between them, the tasting turns into a joyful duel: lilac, lily of the valley, carnation, vanilla blossom... "When you visit Perrier-Jouët, you talk about flowers!" laughs Florent. And it's true—here, everything is in harmony, from the anemone adorning the bottle to the roots deep in the chalk.

As we leave the Maison, we understand: Perrier-Jouët doesn't just craft Champagne, it cultivates connections. Between people, soils, and flowers. Between nature and art. Between tradition and boldness. And if beauty had a fragrance, it would surely be that of Chardonnay in bloom.

Florence Corbala

EN SAVOIR ➔ [WWW.PERRIER-JOUE.COM](http://WWW.PERRIER-JOUE.COM)



© Florence Corbala



© Maison Perrier-Jouët



© Florence Corbala





© Champagne Maily / Delhoche

# CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU

un cru, une communauté, un style

Xavier Millard, directeur de la Maison Maily Grand Cru, nous reçoit pour une visite inspirante qui mêle histoire, terroir et engagements d'avenir. Le fil conducteur ? Valoriser ce Cru, collectif et singulier, avec l'énergie des vignerons qui « portent le maillot Maily ! ».

Fondée en 1929 par plusieurs vignerons du village de Maily-Champagne, cette coopérative a construit pendant 36 ans une cave d'1 km à la main, creusée dans la craie, « 1 ha de vigne = 10 jours de pioche ! ». Xavier explique que Maily est « la marque commune, la marque des vignerons ». Il ajoute, « on vinifie 80 ha sur un rayon d'1,5 km sur le village de Maily ». En cuverie : l'unité de mesure, c'est le lieu-dit. C'est à partir de cela que la gamme est construite.

Nous descendons 20 m sous terre, voûtes longues, escaliers marqués encore des coups de pioche. Florent note : « ça force le respect de voir le travail colossal des anciens ». On sent la cohésion du groupe, l'engagement : « À Maily, l'humain est important, c'est un travail collectif ».

Puis vient la dégustation orchestrée par le chef de cave Sébastien Moncuit, qui nous explique la dynamique de ses assemblages, des pinots noirs dominants (75 %) équilibrés par le chardonnay (25 %) et le style unique du terroir : « le petit peps de finale de bouche, c'est le marqueur du terroir. Maily, grâce à son exposition au soleil couchant a un style juteux acidulé, clémentine, orange... ».

La dégustation dévoile le style Maily notamment avec le *Brut Réserve* qui brille par sa fraîcheur printanière et sa texture crémeuse ; l'*Extra Brut 2019* qui exprime la classe et la fraîcheur ; tandis que *Poétique de la Terre Variation XVIII.1*, lancée cette année et *Les Échansons 2015* révèlent la profondeur, la maturité et l'énergie du terroir. Une signature commune : finesse, relief et élégance, reflet d'un collectif inspiré.

Florent commente : Depuis le début je ressens votre envie de faire quelque chose de distingué, de subtil, le style est délicat ». Sébastien répond : « Nous devons conjuguer relief et profondeur, raconter une histoire à travers nos vins mais il faut rester raffiné, élégant ».

La visite s'achève sur la terrasse, vue sur les vignes et le projet « Maily Grandeur Nature » : les vignerons s'engagent à planter des haies, des arbres, à recréer des corridors. La fierté de la Maison est collective, cette valorisation du Cru, la démarche engagée, tout cela fait sens.

Champagne Maily Grand Cru : un cru, une communauté, un style.

**Champagne Maily Grand Cru: one cru, one community, one style** || *Xavier Millard, directeur of Maison Maily Grand Cru, welcomes us for an inspiring visit blending history, terroir and forward-looking commitments. The common thread? Showcasing this Cru—collective and unique—with the energy of the winegrowers who “proudly wear the Maily jersey!”.*

Founded in 1929 by several winegrowers from the village of Maily-Champagne, the cooperative spent 36 years hand-digging a 1-km cellar carved into the chalk. “One hectare of vineyard = ten days of pickaxe work!” Xavier explains that Maily is “the shared brand, the winegrowers’ brand.” He adds: “We vinify 80 hectares within a radius of 1.5 km around the village of Maily”. In the winery, the unit of measure is the lieu-dit. This is the foundation on which the entire range is built.

We descend 20 metres underground, past long vaults and staircases still bearing the marks of pickaxe blows. Florent remarks: “It’s humbling to see the monumental work accomplished by past generations.” You can feel the group’s cohesion and commitment: “In Maily, people matter, it’s a collective effort”.

Then comes the tasting, led by cellar master Sébastien Moncuit, who explains the dynamics behind his blends: predominantly Pinot Noir (75%), balanced by Chardonnay (25%), and the singular expression of the terroir. “That little burst of peps on the finish is the signature of the terroir. Maily, thanks to its west-facing exposure, has a juicy, tangy style: clementine, orange...”.

The tasting reveals the Maily identity, notably through the Brut Réserve, shining with spring-like freshness and creamy texture; the Extra Brut 2019, expressing class and purity; while Poétique de la Terre – Variation XVIII.1, released this year, and Les Échansons 2015 highlight the depth, maturity and energy of the terroir. A shared signature emerges: finesse, contour and elegance, the reflection of an inspired collective.

Florent comments: “From the very beginning, I’ve felt your desire to craft something distinguished, subtle, the style is delicate.” Sébastien replies: “We must combine structure and depth, tell a story through our wines, but remain refined and elegant”.

The visit concludes on the terrace, overlooking the vineyards and the ‘Maily Grandeur Nature’ project: growers are committed to planting hedgerows, trees and restoring ecological corridors. The Maison’s pride is collective, this elevation of the Cru, this committed approach, everything resonates with purpose.

Champagne Maily Grand Cru: one cru, one community, one style.

Florence Corbalian

EN SAVOIR ➔ [WWW.CHAMPAGNE-MAILLY.COM](http://WWW.CHAMPAGNE-MAILLY.COM)



Sébastien Moncuit et Florent Martin.



Florent Martin et Xavier Millard.







La famille au complet de gauche à droite : Gaëtan et Jacques Tissier, Florent Martin, Anthony et Marie-Christine Tissier.

## MAISON J.M. TISSIER

l'âme du champagne,  
entre transmission et gastronomie

À Chavot-Courcourt, chez les Tissier, l'humilité et la précision mènent à l'excellence. En compagnie de Florent Martin, nous avons découvert une famille unie, guidée par la passion, la mémoire et l'avenir.

Nous arrivons sous un soleil d'automne, accueillis par Marie-Christine et Jacques Tissier, rejoints par leurs fils Anthony et Gaëtan. Dans la salle à manger familiale, les photos de grands sommeliers et les trophées posés sur la table racontent l'histoire d'une ascension patiente. Jacques sourit : « Je suis sorti du groupement familial en 1998 pour créer ma propre marque. On m'attendait au tournant ! » Pari gagné : les médailles d'or et d'argent s'accumulent depuis la première récompense aux Vinales 2009 pour Éclat de Terroir. La Maison J.M. Tissier est aujourd'hui une signature recherchée. Anthony, quatrième génération, incarne la relève. Calme, précis, il parle avec respect du travail de son père, de son grand-père Jean-Marie et de son arrière-

grand-père, Diogène. « Je n'avais pas le choix : je devais faire honneur à ma famille, et créer de belles cuvées ». Trois terroirs : Sézanne, la Côte des Blancs et la Vallée de la Marne tissent la trame d'un style net, fin et gastronomique. « C'est notre terrain de jeu, chaque sol apporte sa nuance », dit-il. Depuis 2019, le vignoble est travaillé en désherbage mécanique, et à 80 % en bio. La dégustation orchestrée par Anthony révèle une gamme cohérente et vibrante : *Reflète de Terre*, ample et salivant ; *Éclat de Terre*, profond, minéral ; *Nature Extra Brut*, patiné par sept ans de cave ; *Délicatessen Rosé de saignée 2016*, floral et subtil ; *Diogénis Blanc de Blancs 2019*, hommage tendre à l'arrière-grand-père. « J'ai réussi à faire le chardonnay que mon

père voulait ! Croquant et gourmand sans explosion d'acidité, je suis content ! », dit fièrement Anthony. Vient ensuite la cuvée *Ancestrale vintage 2005*, grand vin de garde. Florent Martin s'exclame : « Je suis impressionné ! Vous avez une gamme de champagnes qui épouse parfaitement la cuisine, ils donnent envie de manger. Les sommeliers vont adorer travailler avec vos vins ». Jacques conclut avec émotion : « Le champagne n'est pas qu'un vin de fête. Il est fait pour la table. J'ai toujours aimé les accords mets & vins ».

À la Maison J.M. Tissier, la finesse se marie à la chaleur humaine, la précision au cœur. Et c'est là tout leur secret : Un champagne qui a une âme... et qui donne faim !

**Maison J.M. Tissier: the soul of Champagne, shaped by heritage and gastronomy** || In Chavot-Courcourt, at the Tissier family estate, humility and precision pave the way to excellence. Together with Florent Martin, we discovered a united family driven by passion, memory and a clear vision for the future.

We arrive under the autumn sun, greeted by Marie-Christine and Jacques Tissier, soon joined by their sons Anthony and Gaëtan. In the family dining room, photographs of renowned sommeliers and trophies laid out on the table tell the story of a patient, hard-won ascent. Jacques smiles: "I left the family estate in 1998 to create my own brand. People were watching closely!". The gamble paid off: gold and silver medals have been piling up since their first award at the 2009 Vinales for Éclat de Terroir. Today, Maison J.M. Tissier has become a sought-after signature.

Anthony, the fourth generation, embodies the next chapter. Calm and meticulous, he speaks with respect of the work accomplished by his father, his grandfather Jean-Marie, and his great-grandfather, Diogène. "I had no choice: I had to honour my family and craft beautiful cuvées". Three terroirs—Sézanne, the Côte des Blancs, and the Vallée de la Marne—form the backbone of a style that is precise, pure and gastronomic. "This is our playground; every soil brings its nuance", he says. Since 2019, the vineyard has been cultivated with mechanical soil management and is now 80% organic.



Jacques Tissier.

The tasting led by Anthony reveals a coherent, vibrant range: *Reflète de Terre*, ample and mouthwatering; *Éclat de Terre*, deep and mineral; *Nature Extra Brut*, shaped by seven years of ageing; *Délicatessen Rosé de Saignée 2016*, floral and subtle; and *Diogénis Blanc de Blancs 2019*, a tender tribute to his great-grandfather. "I finally made the Chardonnay my father always wanted! Crunchy and generous without a burst of acidity. I'm proud of it!" Anthony exclaims.

Next comes the *Ancestrale cuvée, vintage 2005*, a great wine built for ageing. Florent Martin exclaims: "I'm impressed! You have a range of Champagnes that pair perfectly with food, they make you want to eat. Sommeliers will love working with your wines". Jacques concludes with emotion: "Champagne isn't just a celebration wine. It's made for the table. I've always loved food and wine pairings".

At Maison J.M. Tissier, finesse blends with human warmth, precision with heart. And that is their secret: a Champagne with a soul... and one that inspires an appetite.

Florence Corbalan

EN SAVOIR ➔ [WWW.CHAMPAGNE-JM-TISSIER.COM](http://WWW.CHAMPAGNE-JM-TISSIER.COM)



Anthony Tissier.



# CRÉATEURS DE CARACTÈRES

*Vif, Fruité, Intense.*



Anne-Laure,  
vigneronne  
à Les Mesneux.



## CHAMPAGNE DE VIGNERONS

Cofinancé par  
l'Union européenne



ARTISTE: RCS PARIS 481 195 385

CARNET DE ROUTE

WINE TOUR CHAMPAGNE

## Le carnet de route de Florent Martin

*Florent Martin's reviews*

### CHAMPAGNE PAUL BARA

#### Extra-Brut

**Robe** : jaune pâle aux reflets dorés, brillante et cristalline, animée d'un cordon de bulles très fines et régulières. L'effervescence est vive mais élégante, traduisant une grande fraîcheur et une maturité parfaitement maîtrisée. **Nez** : une expression de belle maturité du raisin comme la framboise jaune, la mirabelle fraîche, ponctuée de pivoine. Le raisin noir ressort à travers des touches de réglisse et d'orgeat. **Bouche** : possède une belle concentration, une belle matière qui scintille. Une salinité qui réveille, avec des nuances de pain grillé et de fruits à noyaux. **Commentaire** : la Maison Bara démontre un style qui conjugue tension, complexité et précision. Cette cuvée d'Extra-Brut donne la part belle au pinot noir (80 %), tout en révélant beaucoup de finesse. Je l'imagine volontiers sur un carpaccio de veau et fruits rouges.

**Color**: pale yellow with golden reflections, bright and crystalline, animated by a fine and steady bead. The effervescence is lively yet elegant, expressing great freshness and perfectly mastered maturity. **Nose**: beautifully ripe fruit expression with notes such as yellow raspberry and fresh mirabelle plum, punctuated by peony. The black-skinned grapes reveal themselves through touches of liquorice and orgeat. **Palate**: lovely concentration and a texture that shimmers. A saline vibration awakens the palate, joined by nuances of toasted bread and stone fruits. **Comment**: Maison Bara demonstrates a style that blends tension, complexity and precision. This Extra-Brut, dominated by Pinot Noir (80%), reveals remarkable finesse. I imagine it beautifully with a veal carpaccio and red berries.

#### Spécial Club 2016

**Robe** : jaune or clair aux reflets verts, d'une limpidité éclatante. L'effervescence est d'une grande finesse, formant un cordon régulier et persistant. **Nez** : s'exprime dans un univers céréaliers et grillé avec des nuances de froment frais, de graines de tournesols, des notes fumées ou encore de pomelos confit. **Bouche** : Il y a dans la texture une certaine force tannique mêlée à une tension minérale et une acidité revigorante. La finale est longue et ponctuée de fruits macérés

comme le cassis, la framboise et le pamplemousse. **Commentaire** : je découvre cette cuvée Spécial Club, avec un flacon bien choisi et une démarche singulière de millésime, de cru et de longs élevages. J'aime cette association de force et de pureté car encore une fois le pinot noir se révèle intense, mais distingué. Je le conseillerais volontiers sur un oignon caramélisé avec des filets de thon mariné à la sauce soja.

**Color**: light golden yellow with green highlights, brilliantly clear. The effervescence is extremely fine, forming a persistent and regular bead. **Nose**: expresses itself in a cereal and toasted register, with nuances of fresh wheat, sunflower seeds, smoky notes and confit pomelo. **Palate**: the texture shows a certain tannic strength combined with mineral tension and invigorating acidity. The finish is long, marked by macerated fruits such as blackcurrant, raspberry and grapefruit. **Comment**: I am discovering this Spécial Club cuvée through a well-selected bottle and a distinctive approach to vintage, terroir

and long ageing. I appreciate this combination of power and purity, once again with Pinot Noir showing itself intense yet distinguished. I would pair it with caramelised onion and soy-marinated tuna fillets.



...



CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT

Belle Époque Blanc de Blancs 2012

**Robe** : jaune pâle cristallin aux reflets argentés. La bulle, exceptionnellement fine et régulière, dessine un cordon délicat et continu. L'ensemble offre une impression de légèreté, de précision et de grande élégance. **Nez** : il imprime des nuances vanillées, d'orchidée, fève tonka. Il y a aussi l'effet de l'autolyse subtile, évoquant la mousse des bois, la feuille de curry et le pain grillé. **Bouche** : soyeuse, une belle délicatesse se terminant par une minéralité douce. **Commentaire** : cette cuvée est exclusivement réalisée à partir de chardonnay provenant du Grand Cru Cramant réunissant plusieurs parcelles, fidèle au style Belle Époque conjuguant les fleurs, le thé et une texture vaporeuse. Je la proposerai volontiers avec un filet de turbot vapeur à la crème blanche et curry vert.

**Color**: crystalline pale yellow with silvery reflections. The exceptionally fine and regular bubbles form a delicate, continuous bead. The overall impression is one of lightness, precision and great elegance. **Nose**: marked by vanilla nuances, orchid and tonka bean. Subtle autolytic notes also appear, evoking forest moss, curry leaf and toasted bread. **Palate**: silky, showing fine delicacy and finishing on gentle minerality. **Comment**: this cuvée is crafted exclusively from Chardonnay sourced from several parcels in the Grand Cru of Cramant, fully aligned with the Belle Époque style that combines floral notes, tea-like nuances and a vaporous texture. I would gladly serve it with steamed turbot fillet, white cream and green curry.



Belle Époque 2013 (Magnum)

**Robe** : jaune pâle lumineux aux reflets or blanc, d'une limpidité parfaite. Très fine effervescence, formant un cordon régulier et durable. **Nez** : associe un herbacé noble à de la torréfaction. Je ressens des touches de coriandre, de pois frais, de fleur de curcuma et une intense note de sésame grillé. **Bouche** : une fraîcheur inouïe, très digeste et lumineuse, dans une matière savoureusement grillée. **Commentaire** : ce millésime est l'un des derniers à avoir connu des vendanges en octobre. J'aime beaucoup son expression à la fois lumineuse et gourmande. Pourquoi ne pas l'essayer sur une poularde fumée, associant des pommes de terre fondantes et de la salicorne.

**Color**: luminous pale yellow with white-gold reflections, perfectly limpid. Very fine effervescence forming a persistent and regular bead. **Nose**: combines noble herbal notes with roasted aromas. I perceive touches of coriander, fresh peas, turmeric blossom and an intense note of grilled sesame. **Palate**: astonishing freshness, highly digestible and radiant, carried by a delicately toasted texture. **Comment**: this vintage was one of the last to experience October harvests. I greatly enjoy its expression, both luminous and gourmand. Why not try it with smoked poularde, accompanied by fondant potatoes and samphire.

CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU

Poétique de la Terre

**Robe** : jaune or pâle aux reflets légèrement cuivrés, brillante et parfaitement limpide. L'effervescence est fine, régulière, formant un cordon délicat qui souligne la maturité et la profondeur du vin. **Nez** : conjugue une concentration de saveurs, proche du gingembre, de la poire tapée, de la noix de coco fraîche, avec une touche de bois frais. **Bouche** : riche, crémeuse, mais reste toujours scintillante de minéralité et de clémentine. **Commentaire** : voilà une cuvée qui mérite notre attention quant à la subtile utilisation du bois. J'aime cette démarche de vivifier les pinots noirs dans un milieu légèrement oxygénant, tout en préservant l'éclat du terroir. Essayons alors un accord avec de l'anguille sur pain toasté et une sauce acidulée de kumquat et curcuma.

**Color**: pale golden yellow with slightly coppery reflections, brilliant and perfectly limpid. The effervescence is fine and steady, underlining the wine's maturity and depth. **Nose**: combines concentrated flavours reminiscent of ginger, whipped pear, fresh coconut and a touch of fresh wood. **Palate**: rich and creamy, yet always sparkling with minerality and clementine zest. **Comment**: a cuvée that deserves attention for its subtle use of oak. I appreciate this approach of energising Pinot Noir in a gently oxygenating environment while preserving the brilliance of the terroir. Pair it with eel on toasted bread and a tangy kumquat and turmeric sauce.



Les Echansons 2015

**Robe** : jaune or intense aux reflets ambrés, brillante, profonde et éclatante. La bulle est d'une extrême finesse, lente et parfaitement régulière. **Nez** : il y a dans cette cuvée des notes succulentes qui se développent avec des agrumes confits, de la citronnelle, des oranges confites au chocolat. **Bouche** : le vin est profond et développe une certaine tannicité tout en restant étincelant et salin, avec une finale sur la pulpe de clémentine. **Commentaire** : toujours agréable de découvrir une cuvée qui rend hommage aux Echansons. Voilà une expression encore très concentrée des pinots noirs de Mailly, mais qui garde de la délicatesse. Essayons alors un accord sur une caille rôtie sur canapés et foie gras à l'orange.

**Color**: intense golden yellow with amber highlights, brilliant and radiant. The bubbles are extremely fine, slow and perfectly regular. **Nose**: reveals generous notes of candied citrus, lemongrass and chocolate-dipped orange. **Palate**: deep, with a certain tannic presence while remaining bright and saline, finishing on clementine pulp. **Comment**: always a pleasure to discover a cuvée paying tribute to the Echansons. This is a concentrated expression of Mailly's Pinot Noir, yet still delicate. Pair it with roasted quail on canapés and orange-accented foie gras.

CHAMPAGNE J.M. TISSIER

Delicatessence Rosé de saigné 2016

**Robe** : rose intense, d'une limpidité éclatante. L'effervescence est fine et régulière. **Nez** : explosif, sur la pivoine, le litchi et la fraise fraîche. Mais il y a aussi du marzipan, de l'orange sanguine. **Bouche** : charnelle, profonde, tout en restant saline et digeste. Cela est d'autant plus étonnant que la finale se termine sur une sensation crayeuse, mêlée à de la violette et de la fraise. **Commentaire** : quelle surprise que cette cuvée, à déguster ! C'est une belle réussite car elle réunit fantaisie, profondeur et savoir-faire du vigneron ! Pour cette cuvée, il faut alors à la fois de la pulpe, de la gourmandise et de la fraîcheur, comme par exemple un suprême de thon laqué au gingembre, framboises fraîches et poivre fumé.

**Color**: intense rose with brilliant clarity. The effervescence is fine and steady. **Nose**: explosive, showing peony, lychee and fresh strawberry. Notes of marzipan and blood orange further enrich the bouquet. **Palate**: fleshy and deep, yet saline and digestible. Even more surprising is the chalky sensation on the finish, mingling with violet and strawberry. **Comment**: a delightful and striking cuvée, a real pleasure to taste. A beautiful success, combining whimsy, depth and precise craftsmanship. It calls for both pulp and freshness, so try it with ginger-lacquered tuna supreme, fresh raspberries and smoked pepper.

Ancestrale 2005

**Robe** : jaune or profond aux reflets ambrés. La brillance demeure éclatante malgré l'âge, tandis qu'une bulle fine s'élève avec délicatesse et régularité. **Nez** : le millésime de concentration qu'est 2005, nous conte une musique de fruits compotés tels que le coing au safran, la figue violette, mais aussi le curry, la noix, sans oublier une note fumée. **Bouche** : le vin possède une texture veloutée, ponctuée d'un cordon subtil. Il n'en demeure pas moins une finale sapide, sur la craie et le fruit. **Commentaire** : voilà encore une explosion de saveurs qui prêtent aux délices. Ce champagne possède une certaine rusticité distinguée et ancré dans la minéralité, essayons alors un accord gourmand sur un filet de canard, figues fraîches et condiment de noisette et verjus.

**Color**: deep golden yellow with amber reflections. The brightness remains striking despite age, while fine bubbles rise gently and steadily. **Nose**: this concentrated 2005 vintage tells a story of stewed fruits such as saffron, quince and purple fig, along with curry, walnut and a smoky note. **Palate**: velvety texture, punctuated by a subtle bead. The finish remains sapid, marked by chalk and fruit. **Comment**: yet another explosion of flavours, offering real indulgence. This Champagne shows a distinctive rusticity anchored in minerality. Pair it with duck fillet, fresh figs and a hazelnut and verjus condiment.







L'ÉQUILIBRE PARFAIT

LA CUVÉE

CHAMPAGNE  
 Laurent-Perrier  
 MAISON FONDÉE  
 1812

BRUT

photographie Iris Velghe

# PORTRAIT DE MIKK PARRE

Meilleur Sommelier Europe – Afrique – Moyen-Orient ASI

En un peu plus de dix ans, Mikk Parre s'est imposé comme l'un des sommeliers les plus prometteurs de sa génération.

Entré dans le secteur presque par hasard, il débute comme serveur avant de gravir les échelons et devenir chef sommelier, puis aujourd'hui responsable de cave et acheteur vins au sein d'un établissement haut de gamme, le Bombay Club, à Tallinn, en Estonie.

Pourtant, pour Mikk Parre cette reconversion était inattendue. Après un bachelor en journalisme et relations publiques, il accepte un emploi temporaire en restauration. Un hasard l'amène dans l'un des meilleurs restaurants du pays, aux côtés d'une équipe jeune et passionnée, liée à l'Association des Sommeliers d'Estonie. Cette immersion devient un déclic. Il entre à l'école de sommellerie et ne quittera plus ce chemin. « Ce que j'apprécie le plus dans ce métier, c'est le sentiment de découverte permanente, ce n'est jamais répétitif ou ennuyeux. J'aime aussi profondément le sentiment d'unité dans cette profession ».

Le véritable tournant de son parcours survient en 2021, lors du premier bootcamp de l'ASI à Varsovie. « Cette expérience a tout déclenché et m'a poussé à me consacrer pleinement à la compétition et au métier », explique-t-il. Depuis, son palmarès s'est étoffé : Meilleur Sommelier d'Estonie, Meilleur Sommelier des Pays Baltes, puis, en 2024, Meilleur Sommelier d'Europe, d'Afrique et du Moyen-Orient ASI.

Mikk Parre incarne incontestablement une génération de sommeliers passionnés et profondément engagés dans la transmission de leur passion.

**Portrait of Mikk Parre, ASI Best Sommelier of Europe – Africa – Middle East** || In just over ten years, Mikk Parre has established himself as one of the most promising sommeliers of his generation.

Entering the hospitality sector almost by chance, he began as a waiter before steadily climbing the ranks to become head sommelier and, today, cellar master and wine buyer at a high-end establishment, the Bombay Club in Tallinn, Estonia.

Yet, for Mikk Parre, this career change was entirely unexpected. After completing a bachelor's degree in journalism and public relations, he accepted a temporary job in the restaurant industry. By chance, he found himself working in one of the country's best restaurants, surrounded by a young and passionate team closely connected to the Estonian Sommelier Association. This immersion



proved transformative. He joined the local sommelier school and never looked back. "What I appreciate most in this profession is the constant sense of discovery. It's never repetitive or boring. I also feel a deep sense of unity within this profession", he explains.

The true turning point in his journey came in 2021, during the first ASI bootcamp in Warsaw. "That experience changed everything and pushed me to fully commit to both competition and the profession," he says. Since then, his list of achievements has grown steadily: Best Sommelier of Estonia, Best Sommelier of the Baltics, and, in 2024, ASI Best Sommelier of Europe, Africa and the Middle East.

Mikk Parre undeniably embodies a new generation of sommeliers who are passionate, dedicated and deeply engaged in transmitting their love of wine.

## UN ACCORD METS & CHAMPAGNE ?

« Bien que le champagne soit souvent associé au luxe, j'ai constaté que les accords mets et champagne les plus incroyables se produisent parfois avec les ingrédients les plus simples. Un cheeseburger avec des frites ou un poulet frit avec une sauce mayonnaise peuvent littéralement étonner les gens. Le champagne sublime ces mets modestes et crée une expérience ludique et mémorable ».

## A food & Champagne pairing?

"Although Champagne is often associated with luxury, I've found that the most outstanding pairings often happen with the simplest ingredients. A cheeseburger with fries or fried chicken with a mayonnaise dipping sauce can absolutely surprise people. Champagne elevates these humble dishes and creates a playful, memorable experience".

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



# VEUVE CLICQUOT

## un style forgé par le temps et les vins de réserve

Aux côtés de Mikk Parre, la visite débute comme un voyage dans l'histoire de Veuve Clicquot.

Nous sommes accueillis par Emmanuel Gouvernet, œnologue et responsable communication, et Brian Mainreck, œnologue. Dès l'entrée, une bouteille récupérée dans la mer Baltique attire notre regard. Découverte en 2010 à 40 mètres sous la mer, Emmanuel nous explique qu'elle s'est révélée, aux conditions extrêmes (température à 4°C, 5 bars de pression, obscurité totale et ondulations régulières), exceptionnelle en termes de conservation. De cette expérience est né un programme d'immersion de 250 bouteilles pour étudier l'impact sur le vieillissement jusqu'en 2045. Puis vient la dégustation. Nous commençons avec les vins clairs 2024, une étape essentielle à la compréhension du style Veuve Clicquot. Le chardonnay montre des notes d'agrumes, une belle fraîcheur et acidité. Le pinot meunier évoque la pêche, l'abricot et le pamplemousse, là encore la fraîcheur et des fins tannins. Le pinot noir, enfin, impressionne par sa complexité et sa structure veloutée. Une entrée en matière plus que prometteuse !

Viennent ensuite les vins de réserve, cœur battant de la Maison. « Nous en possédons entre 500 et 600, c'est l'un des plus vastes patrimoines de Champagne », précise Emmanuel. Nous découvrons alors les trois pinots noirs de réserve. Le pinot noir 2022, de Bouzy, exprime des notes végétales, de cire d'abeille. Celui d'Ambonnay, 2019, brille par sa salinité, sa tension, son acidité et sa longue finale. Quant au pinot noir 2008, de Verzy, il séduit Mikk par sa « très belle fraîcheur et acidité ». Puis les cuvées phares. Yellow Label, 45 % de vins de réserve, dévoile une trame d'agrumes confiturés, fraîcheur et équilibre. L'Extra Brut Extra Old, composé exclusivement de vins de réserve matures et épicés, exprime une vinosité affirmée, une mousse plus fine grâce à une pression réduite, et une belle fraîcheur umami, légèrement fumée et saline. La Grande Dame 2018 nous offre une fraîcheur herbacée. « Un vin gastronomique très structuré et crémeux », se délecte le Meilleur Sommelier Europe – Afrique – Moyen-Orient.

Puis ce dernier a la surprise de déguster, en magnum, La Grande Dame 1989. « Un très bon millésime » plaisante-t-il, 1989 marquant son année de naissance. Sous-bois, truffe, figue sèche, tabac blond, notes d'évolution, fumées et torréfiées... Sans contester un très bon millésime en effet. Pour terminer, après avoir dégusté le rouge Clos Colin 2019 (Bouzy), utilisé dans l'élaboration de la Grande Dame Rosé, nous prolongeons l'expérience avec les cuvées rosé de la Maison. Si la cuvée Cave Privée Rosé 1979 régale par ses notes fumées, Veuve Clicquot Rosé 2015 présente de jolies notes de fruits rouges, d'épices douces et des tanins soyeux. Une jolie façon de rappeler que Madame Clicquot a créé, en 1818, le premier rosé d'assemblage avec cette même parcelle. Un assemblage de vin rouge et de vin blanc encore perpétué par la Maison. « J'aime les champagnes de caractère », confie Mikk Parre, en refermant cette dégustation hors du temps. Et avec Veuve Clicquot, il est servi !

**Veuve Clicquot: a style shaped by time and reserve wines** || *Alongside Mikk Parre, the visit begins like a journey into the heart of Veuve Clicquot's history.*

We are welcomed by Emmanuel Gouvernet, oenologist and communications manager, and Brian Mainreck, oenologist. Right at the entrance, a bottle recovered from the Baltic Sea immediately catches the eye. Discovered in 2010 at a depth of 40 metres, Emmanuel explains that under extreme conditions (4°C temperature, 5 bars of pressure, total darkness and constant gentle movement), the wine proved exceptional in terms of preservation. This discovery inspired an immersion programme of 250 bottles, designed to study the impact on ageing until 2045.

Then comes the tasting. We begin with the 2024 vins clairs, a key step in understanding the Veuve Clicquot style. The Chardonnay shows citrus notes, bright freshness and lively acidity. The Pinot Meunier evokes peach, apricot and grapefruit, again with freshness and fine tannins. The Pinot Noir, finally, impresses with its complexity and velvety structure. An auspicious introduction to the flight! Next come the reserve wines, the beating heart of the Maison. "We have between 500 and 600 of them, one of the most extensive collections in Champagne," Emmanuel notes. We discover three reserve Pinot Noirs: the 2022 from Bouzy reveals vegetal notes and beeswax; the 2019 from Ambonnay stands out with salinity, tension, acidity and a long finish; while the 2008 from Verzy wins Mikk over with its "beautiful freshness and acidity."



Then, the flagship cuvées. Yellow Label, with 45% reserve wines, offers a profile of candied citrus, freshness and balance. Extra Brut Extra Old, made exclusively from mature, spicy reserve wines, displays pronounced vinosity, a finer mousse thanks to lower pressure, and a lovely umami-driven freshness with subtle smoky and saline notes. La Grande Dame 2018 reveals herbal freshness. "A gastronomic Champagne, highly structured and creamy", delights the ASI Best Sommelier of Europe-Africa-Middle East. He is then treated to a rare tasting of La Grande Dame 1989, served in magnum. "A very good vintage", he jokes, 1989 being his year of birth. Forest floor, truffle, dried fig, blond tobacco, smoky and roasted nuances... undeniably a great vintage indeed.

To conclude, after tasting the red Clos Colin 2019 (Bouzy), used in the blending of La Grande Dame Rosé, we extend the experience with the Maison's rosé cuvées. While Cave Privée Rosé 1979 charms with its smoky profile, Veuve Clicquot Rosé 2015 shows attractive red fruit notes, gentle spices and silky tannins. A fitting reminder that in 1818, Madame Clicquot created the very first blended rosé using fruit from this same parcel, a blend of red and white wines that the Maison continues to perpetuate. "I love champagnes with character", confides Mikk Parre as this timeless tasting comes to a close. And with Veuve Clicquot, he certainly gets what he came for.

Sandy Bénard-Ravoisier

EN SAVOIR → [WWW.VEUVECLICQUOT.COM](http://WWW.VEUVECLICQUOT.COM)



Thomas Lombard et Laurent Vaillant.



Laurent Vaillant et Mikk Parre.

# CHAMPAGNE LOMBARD

un centenaire avec le terroir en ligne de mire

Accueillis par Pauline Bardot, responsable communication et par Laurent Vaillant, chef de caves, nous découvrons, avec Mikk Parre, Meilleur Sommelier Europe - Afrique - Moyen-Orient, un champagne plein de caractère.

Maison familiale fondée en 1925, et incarnée depuis 2017 par Thomas Lombard, Champagne Lombard a fait de la mise en lumière des terroirs champenois son cheval de bataille. La preuve dès notre arrivée avec la salle de dégustation qui abrite jalousement cartes, analyses et échantillons de sols. Ici Thomas et Laurent font parler les singularités du sol pour travailler en fonction de « ce que donne la nature ».

Après une visite de la cuverie et de l'œnothèque qui fait perdurer la mémoire de la maison, nous commençons la dégustation et comprenons plus clairement la ligne directrice de la maison : une expression pure du terroir. Zéro ou faible dosage, élevages longs en cuve ou sous bois, tirages plus légers depuis le millésime 2019 : tout concourt à livrer des vins précis, au gras maîtrisé et à la longueur affirmée.

Le Brut Nature Grand Cru, de la gamme *Signature*, 50 % chardonnay, 50 % pinot noir, donne le ton, comme le souligne Mikk « très délicat et crémeux, assez doux et plaisant ». Une belle entrée en matière !

Puis la gamme *Terroir* qui illustre la philosophie Lombard. Un Chouilly Grand Cru Brut Nature au fruit éclatant, sur une belle minéralité crayeuse ; un Brut Nature

Villedommange 1<sup>er</sup> Cru Lieu dit Les Ribauds 2016, 100 % meunier, frais, mentholé, épicé, « un meunier très élégant », se réjouit Mikk ; le Lieu dit Les Corettes 2016 Brut Nature Verzenay, aérien, salin, sur les petits fruits rouges. Chaque bouteille est pensée pour mettre en avant les subtilités d'un terroir.



Le Gin Lombard est élaboré à partir d'une sélection du profil aromatique de la cuvée Lieu-dit Les Ribauds.

Pour son centenaire cette année, Champagne Lombard nous propose également de déguster sa cuvée anniversaire, la cuvée 100 ans Brut Nature Verzenay Grand Cru Lieu dit « les Marquises ». Un rosé de saignée parcellaire millésime 2013, vinifié dans le flacon Tanagra, iconique de la Maison. En édition limitée à 545 bouteilles, décorées par un artiste, cette cuvée se veut comme un passage de flambeau entre les générations. Avec ses magnifiques fruits rouges, sa tension, sa pointe épicée, et son bel équilibre, Mikk ne peut qu'apprécier « C'est assez structuré et élégant. Très gastronomique ». Nous finissons la dégustation par un gin, pensé comme un spiritueux gastronomique et élaboré à partir d'une sélection du profil aromatique de la cuvée Lieu-dit Les Ribauds. Une approche et une délicatesse qui semblent ravir le sommelier.

Avec ses nombreux projets, tournés vers l'œnotourisme et un avenir durable (objectif d'un 100 % bio d'ici 10 ans pour la Maison et tous ses partenaires), Champagne Lombard affirme une identité centrée sur le terroir et portée par des convictions qui ne peuvent qu'être saluées !

**Champagne Lombard, a centennial house with terroir as its guiding star || Welcomed by Pauline Bardot, communications manager, and Laurent Vaillant, cellar master, we join Mikk Parre, Best Sommelier of Europe-Africa-Middle East, to discover a Champagne house with real personality.**

A family estate founded in 1925 and led since 2017 by Thomas Lombard, Champagne Lombard has made the expression of Champagne's terroirs its driving force. The tone is set from the moment we arrive in the tasting room, where maps, analyses and soil samples are carefully displayed. Here, Thomas and Laurent let the land speak, crafting wines according to "what nature gives".

After visiting the winery and the *œnothèque*, which preserves the house's memory, we begin the tasting and clearly grasp the estate's philosophy: a pure expression of terroir. Zero or low dosage, extended ageing in tank or oak, and lighter tirage since the 2019 vintage all work together to deliver precise, finely textured wines with well-defined length.

The Brut Nature Grand Cru from the *Signature* range, a blend of 50 percent Chardonnay and 50 percent Pinot Noir, sets the tone. As Mikk notes, it is "very delicate and creamy, quite soft and pleasant". An excellent introduction. We then explore the *Terroir* range, which perfectly illustrates Lombard's philosophy. A Chouilly Grand Cru Brut Nature with radiant fruit and chalky minerality; a Brut Nature Villedommange Premier Cru Lieu-dit

Les Ribauds 2016, 100 % Meunier, fresh, minty and spicy, "a very elegant Meunier", as Mikk enthuses; and the Lieu-dit Les Corettes 2016 Brut Nature Verzenay, airy, saline, with notes of small red berries. Each cuvée is crafted to highlight the subtleties of its origin.

To mark its centenary this year, Champagne Lombard also presents its anniversary cuvée: the Cuvée 100 Ans Brut Nature Verzenay Grand Cru Lieu-dit "Les Marquises". This parcel-based

saignée rosé from the 2013 vintage is vinified in the house's iconic Tanagra bottle. Released in a limited edition of 545 bottles, each decorated by an artist, this cuvée symbolises a passing of the torch across generations. With its vibrant red fruit, tension, spicy touch and impeccable balance, it earns Mikk's praise: "It is quite structured and elegant. Very gastronomic".

We end the tasting with a gin conceived as a gastronomic spirit and crafted from a selection of the aromatic profile of the Lieu-dit Les Ribauds cuvée. An approach and finesse that clearly delight the sommelier.

With its many projects focused on wine tourism and a sustainable future (including a goal of achieving 100% organic practices within ten years for the

house and all its partners), Champagne Lombard asserts an identity firmly rooted in terroir and guided by convictions that can only be applauded.

Sandy Bénard-Ravoisier



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



# Le carnet de route de Mikk Parre

Mikk Parre's reviews

## VEUVE CLICQUOT

### Extra Brut Extra Old

**Robe** : jaune or pâle aux reflets lumineux, d'une limpidité parfaite. L'effervescence est fine, régulière, délicate. **Nez** : s'ouvre sur des fruits du verger bien mûrs et des agrumes confits, évoluant vers des tonalités d'herbes sauvages, de fruits secs grillés et de champignons. De subtiles touches d'umami et d'épices donnent l'impression d'un champagne évolué qui conjugue fraîcheur, profondeur et maturité. **Bouche** : la faible pression offre une mousse douce et crémeuse qui laisse pleinement s'exprimer les couches aromatiques. Le vin est ample et harmonieux, associant une générosité de fruits mûrs à une précision remarquable. La texture est soyeuse mais ferme, soutenue par une acidité raffinée qui équilibre l'ensemble. Agrumes frais et pomme au four, nuances herbacées et minérales, auxquelles s'ajoutent de délicates notes de brioche et de champignon, apportent de la complexité. La finale est longue et savoureuse. Avec le dosage le plus bas de la gamme, il révèle un équilibre exceptionnel : un champagne pur, texturé et élégant. **Commentaire** : complexe et discrètement puissant, ce champagne incarne un style véritablement gastronomique, indéniablement vineux, textural et profondément savoureux.



**Color**: pale golden yellow with bright highlights, perfectly limpid. The effervescence is fine, regular and delicate. **Nose**: opens with ripe orchard fruit and candied citrus, evolving into tones of wild herbs, toasted nuts and earthy mushrooms. Subtle hints of umami and spice give the impression of an evolved Champagne that combines freshness with depth and maturity. **Palate**: the lower pressure means a gentle, creamy mousse that allows its layers and the aromatics to shine. The wine is broad and harmonious, combining generous ripe fruit with remarkable precision. The texture is silky yet firm, underlined by a refined acidity that keeps everything in balance. Fresh citrus and baked apple, herbal and mineral nuances, together with delicate notes of brioche and mushrooms add complexity. The finish is long and savoury. With the lowest dosage in the house's range it shows exceptional balance, a pure, textural and elegant Champagne. **Comment**: complex and quietly powerful, this Champagne embodies a truly gastronomic style that is unmistakably vinous, textural and deeply savoury.

### Cave Privée Rosé Vintage 1979

**Robe** : rose cuivré profond aux nuances d'ambre et saumon, marquée par une évolution noble. La brillance est étonnamment vive pour son âge, avec une effervescence très ténue. **Nez** : d'une complexité profonde et captivante, ce rosé d'âge mûr révèle une profondeur et une grâce que seul le temps peut offrir. Le bouquet se montre d'emblée riche et envoûtant, avec des strates de marmelade, d'agrumes confits et de fruits rouges secs, mêlées à des nuances savoureuses d'épices, d'herbes séchées et de sous-bois. De délicates notes de lard fumé, de viande fumée et de truffe apparaissent à l'aération, exprimant un magnifique caractère de pinot noir évolué. Chaque mouvement du verre révèle une nouvelle nuance, de l'écorce d'orange confite à de délicats accents floraux. Malgré son évolution, il demeure remarquablement frais. **Bouche** : le vin se montre à la fois somptueux et raffiné, avec une texture soyeuse mais puissante. Les saveurs prolongent le nez avec des notes de fruits confiturés, d'agrumes confits et d'épices fumées, soutenues par une fine acidité qui apporte structure et énergie. L'alliance de richesse savoureuse et d'éclat persistant crée un équilibre extraordinaire. Au fil de l'aération, le champagne semble gagner en ampleur, terminant sur une remarquable longueur saline. **Commentaire** : opulent et complexe, ce vin marie à la perfection maturité, fraîcheur et élégance.

**Color**: deep coppery pink with shades of amber and salmon, marked by a noble evolution. The brightness is surprisingly vibrant for its age, with a very delicate, almost whisper-fine effervescence. **Nose**: profoundly complex and captivating, this mature rosé Champagne shows depth and grace that can only evolve with time. The bouquet is immediately rich and captivating with layers of marmalade, preserved citrus and dried red fruit, combined with savoury tones of spice, dried herbs and forest undergrowth. Subtle notes of bacon, smoked meat and truffle emerge with aeration, showing a beautiful evolved Pinot Noir character. Each swirl of the glass reveals a new nuance, from candied orange peel to delicate floral undertones. Despite its evolution it remains remarkably fresh. **Palate**: the wine is both lavish and refined with a silky yet powerful texture. The flavours complement the nose with jammy fruit, preserved citrus and smoky spice, complemented by a fine acidity that gives structure and energy. The combination of savoury richness and lingering brightness creates extraordinary balance. As it evolves in the glass, the Champagne seems to keep expanding, finishing with an impressive saline length. **Comment**: decadent and complex, this is a wine that merges the expressions of maturity, freshness and elegance.

## CHAMPAGNE LOMBARD

### Chouilly Grand Cru Brut Nature

**Robe** : jaune clair aux reflets argentés. Les bulles sont d'une finesse remarquable, rapides et parfaitement alignées. **Nez** : lumineux et expressif dès la première impression, ce champagne dévoile immédiatement un caractère très Chouilly, fait de pomme et d'agrumes, complétés de nuances florales et crayeuses subtiles. Le nez est précis mais accueillant, révélant des notes de zeste de citron, de pomme verte et de poire, portées par une minéralité discrète mais bien présente. Il exprime une grande pureté, fidèle au style Brut Nature, qui permet au chardonnay de briller. **Bouche** : le vin est ciselé et énergique, doté d'une tension vive et d'une texture crémeuse. Agrumes frais et fruits du verger croquants se mêlent à de légers accents de pêche blanche et d'amande, tandis qu'une colonne vertébrale minérale ferme apporte structure et finesse. La finale est longue, nette et distinctement saline, laissant une impression gourmande de craie et de zeste d'agrumes. **Commentaire** : élégant, linéaire et très vivant, ce champagne capture parfaitement l'essence de Chouilly, dans un équilibre idéal entre texture, fraîcheur et précision.

**Color**: light yellow with silvery highlights. The bubbles are remarkably fine, rapid and perfectly aligned. **Nose**: bright and expressive from the first impression, this Champagne immediately reveals a refined Chouilly character of apple and citrus, complemented by subtle floral and chalky nuances. The nose is precise yet inviting, with notes of lemon zest, green apple and pear with a subtle yet very present minerality. It shows a sense of purity that reflects the Brut Nature style and allows the Chardonnay grape to shine. **Palate**: the wine is crisp and energetic, showing a lively tension and a creamy texture. Fresh citrus and crisp orchard fruit are layered with hints of white peach and almond, while the firm mineral backbone adds structure and finesse. The finish is long, clean and distinctly saline, leaving a mouthwatering impression of chalk and citrus peel. **Comment**: elegant, linear and very lively, this is a Champagne that captures the essence of Chouilly, a perfect balance of texture, freshness and precision.

### Villedommange 1<sup>er</sup> Cru Lieu-dit Les Ribauds 2016

**Robe** : jaune paille lumineux avec de légers reflets dorés. Limpide, fine effervescence. **Nez** : élégant et très fin, ce champagne exprime une interprétation épurée et minérale du meunier de Villedommange. Le nez est subtil mais raffiné, offrant de délicats arômes de groseille, fraise des bois et grenade, associés à des notes d'épices, d'herbes sèches et une touche crayeuse poudrée. Un champagne précis et modéré, qui illustre parfaitement la notion d'expression du terroir. **Bouche** : le vin montre une texture et une amplitude impressionnantes, tout en conservant un profil clair et linéaire. Les notes de fruits rouges s'enrichissent de nuances d'orange sanguine, de poivre blanc et d'une pointe de thym, ajoutant à la complexité. L'ensemble est porté par une structure minérale ferme qui mène à une finale persistante, légèrement amer, d'une grande finesse. **Commentaire** : harmonieux et posé, ce champagne équilibre fruits, épices et minéralité, illustrant la pureté d'une approche centrée sur le terroir.

**Color**: bright straw yellow with slight golden highlights. Limpid, with a fine, delicate effervescence. **Nose**: elegant and very fine, this Champagne shows a lean, mineral-driven expression of Meunier from Villedommange. The nose is subtle but refined, offering delicate aromas of redcurrant, wild strawberry and pomegranate, combined with hints of spice, dried herbs and a dusty chalkiness. A precise and restrained Champagne that really carries the idea of terroir expression. **Palate**: the Champagne shows impressive texture and body while maintaining a clear and linear profile. The red fruit notes are joined by nuances of blood orange, white pepper and a touch of thyme, adding complexity. Underlining it all is a firm mineral backbone that leads to a lingering, slightly bitter finish that enhances its finesse. **Comment**: harmonious and composed, this Champagne balances fruit, spice and minerality, showing the purity of a terroir-driven approach.





Rare  
CHAMPAGNE



RARE MILLÉSIME 2012  
LUMINEUX

© rarechampagne\_official

www.rare-champagne.com

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



## SALON MEET THE PROS PAR SOMMELIERS INTERNATIONAL

La Champagne, entre héritage et renouveau

Chaque année, le salon Meet the Pros, organisé par SommelierS International à l'Hôtel de Ville de Reims, réunit sommeliers, restaurateurs, cavistes, importateurs, producteurs et chefs de caves autour d'un même credo : célébrer la vitalité et la modernité du vignoble champenois.

Parrainée cette année par Mikk Parre, Meilleur Sommelier d'Europe - Afrique - Moyen-Orient 2024, cette édition a confirmé la capacité d'adaptation de la Champagne, entre exigence patrimoniale et (r)évolution créative.

L'événement prend chaque année le pouls d'une Champagne en perpétuelle mutation. 38 participants proposaient une sélection représentative de leur production, entre fidèles et nouveaux venus. Les dégustations ont permis d'explorer une large palette de styles, donnant comme chaque édition l'envie d'y revenir.

Si le champagne demeure l'une des appellations les plus strictes, les plus réglementées au monde, il n'a jamais été aussi libre dans son expression. Tous les acteurs présents — maisons, coopératives ou vigneron — semblent s'inscrire dans le courant afin de concilier excellence, authenticité et durabilité.

Sur le plan œnologique, les styles se recentrent de plus en plus sur l'équilibre et la pureté, au profit d'une vinification plus ciselée. Tel que constaté l'édition précédente le bois devient outil, non plus *signature* — tel est le cas pour Champagne Gounel-Lassalle ou Champagne Lombard. Pour Veuve Clicquot, le virage très net vers une expression d'esprit réducteur noble illustre cette quête de précision. La conversion malolactique est parfois mise en question. Quelques Coteaux Champenois émergent et proposent parfois un ADN propre, loin des codes bourguignons : le Breuil Rouge de Champagne Pierre Mignon ou bien le Blanc de Pinot Noir chez Mailly Grand Cru.

**Meet the Pros by SommelierS International Champagne: heritage meets renewal || Each year, the Meet the Pros event organized by SommelierS International at the Reims City Hall, brings together sommeliers, restaurateurs, wine merchants, importers, producers, and cellar masters around a shared mission: celebrating the vitality and modern identity of the Champagne region.**

Sponsored this year by Mikk Parre, Best Sommelier of Europe – Africa – Middle East 2024, the event once again demonstrated Champagne's remarkable ability to evolve, balancing heritage with creative (r)evolution.

The event takes the pulse of a Champagne in constant transformation. Thirty-eight exhibitors presented a representative selection of their wines, combining familiar favorites with exciting new arrivals. The tastings offered a broad stylistic spectrum, and, as every year, left attendees eager to return.

While Champagne remains one of the world's most highly regulated appellations, it has never been so free in its expression. Whether houses, cooperatives, or grower-producers, all participants appeared united in a quest to align excellence, authenticity, and sustainability.





La diversité et créativité des vins de réserve se remarque à travers des optiques multi-vintage comme pour Champagne Lallier Les Réflexions, Champagne Jacquart Signature, Mailly Grand Cru Poétique de la Terre, ou bien Champagne Palmer&Co. Partant d'une tradition régionale, cette richesse devient probablement un nouveau modèle inspirant, faisant trait de liaison entre résilience économique, créativité contemporaine et durabilité. Apanage des vignerons, les diverses réserves (perpétuelles, solera, en cuve ou en bois) s'ouvrent de plus en plus aux marques et coopératives.

Les dégustations dans leur ensemble traduisent une recherche accrue de fraîcheur aromatique et de tension ; la réduction du dosage n'est pas un levier, on joue désormais sur la complexité des assemblages et la précision des élevages. Les autolyses trop marquées laissent place à des expressions plus transparentes et vibrantes, surtout quant à la base de vendange 2020 qui n'est pas sans évoquer 2015.

La viticulture durable s'impose désormais comme un socle du renouveau champenois. HVE, VDC côtoient Bio et biodynamie, agronomie de précision, mais aussi de nouveaux courants comme la viticulture régénérative (Champagne Henriot par exemple) ou même la permaculture. Ces démarches assurent une meilleure résilience face aux défis climatiques (en 2023 et surtout 2024). Même les emballages deviennent plus sobres et éco-conçus, se faisant plus minimalistes en toute technicité : habillages contre le goût de lumière pour Champagne Deutz Amour de Deutz ou bien Champagne Perrier-Jouët Belle Époque. Des étiquettes qui minimisent l'usage d'encre, de couleurs à tous les étages, technicité et durabilité jusqu'au bouchage parfois. Bientôt des « décoiffés » ? Car la coiffe n'est plus obligatoire en Champagne à partir de 2025.

De belles coopératives champenoises, à l'image de celles présentes à l'événement, sont désormais de véritables marques de qualité, toutes porteuses d'une vision moderne et collective, alliant moyens techniques et identité propre.

From an oenological standpoint, styles increasingly refocus on balance and purity through more finely-tuned winemaking. As already observed in the previous edition, oak has become a tool rather than a signature, as seen at Champagne Gourel-Lassalle and Champagne Lombard. At Veuve Clicquot, the sharp shift toward a noble reductive profile reflects this pursuit of precision. Malolactic conversion is sometimes being reconsidered. A few Coteaux Champenois are emerging with an identity of their own, far from Burgundian references, such as Breuil Rouge from Champagne Pierre Mignon or the Blanc de Pinot Noir from Mailly Grand Cru.

The diversity and creativity of reserve wines is becoming increasingly visible through multi-vintage philosophies, as illustrated by Champagne Lallier Les Réflexions, Champagne Jacquart Signature, Mailly Grand Cru Poétique de la Terre, and Champagne Palmer&Co. Rooted in regional tradition, this richness is shaping a potentially inspiring new model, linking economic resilience, contemporary creativity, and environmental responsibility. Once a hallmark of grower-producers, reserve programs (perpetual, solera-style, in tank or wood) are now embraced by brands and cooperatives alike.

Overall, the tastings highlighted a growing search for aromatic freshness and tension. Lower dosage is no longer the main driver; instead, the focus shifts toward the complexity of blends and the precision of maturation. Overly marked autolysis is giving way to more transparent and vibrant expressions, especially in wines based on the 2020 harvest, which at times recalls 2015.

Sustainable viticulture has become a cornerstone of Champagne's renewal. HVE and VDC coexist with organic and biodynamic farming, precision agronomy, and new movements such as regenerative viticulture (for instance at Champagne Henriot) or even permaculture. These initiatives foster better resilience against climate challenges (particularly in 2023 and 2024).

Quant aux vignerons, ils incarnent la diversité des terroirs — de la Montagne de Reims à la Côte des Bar —, offrant une mosaïque d'expressions entre craie, argile, sables et kimméridgien. Champagne Éric Tillet, un des maîtres du meunier, Mademoiselle Marg'O artisane de vins lumineux, tout en dentelle dans l'Aube, Champagne Paul Bara et son pinot de Bouzy à la puissance raffinée. Ces femmes et hommes de la terre champenoise tissent leur artisanat d'innovation, dans le respect de l'environnement.

Les têtes de cuvée actuelles offrent de grandes réussites du millésime 2014 (Comtes de Champagne, Amour de Deutz, Rare) qui côtoient quelques jeunes et gracieuses 2018 (La Grande Dame et les deux parcelles Hommage à William Deutz), tandis que certains 2017 (Belle Époque Blanc de Blancs) surprennent par leur finesse en filigrane. Le 2014, discret et réducteur, se révèle harmonieux, mais toujours avec sa pointe électrique. Quant à 2015, millésime solaire et complexe, il oscille entre richesse et fraîcheur, portée par son petit marqué herbacé reconnaissable.

## SALON MEET THE PROS | CHAMPAGNE

Cependant il n'apparaît pas chez tous, comme Champagne Henriot, Mademoiselle Marg'O ou Champagne Lombard. Quelques rares 2013 séduisent encore par la précision et la longévité après un cycle tardif et exigeant, en stratifiant parfois cette tenue avec une pointe de patine noble. Pourtant L'Harmonie des Blancs Grand Cru 2013 de Champagne Pierre Mignon n'a pas pris une ride. Les vignerons misent aussi sur des millésimes récents, tandis que les cuvées non millésimées s'appuient sur des bases 2020-2022.

Enfin, l'innovation s'invite jusqu'à la dégustation : la verrerie Lehmann redéfinit l'art du service, tandis que le jambon ibérique Orza et les produits Signorini à base de truffes proposent dans un moment de partage, l'esprit d'excellence qui anime toute la filière.

En 2025, la Champagne n'est plus seulement une région : elle est un laboratoire d'avant-garde, où chaque bulle porte la promesse d'un avenir durable, exigeant et profondément humain. La Champagne contemporaine s'impose désormais dans l'innovation.



Even packaging is evolving: more minimalist and eco-designed solutions, such as light-protected dressings at Champagne Deutz Amour de Deutz or Champagne Perrier-Jouët Belle Époque, reduced use of inks and colors, and greater sustainability right down to closures. Soon, will we see foil-free bottles? Foils will no longer be mandatory in Champagne from 2025.

Prestigious Champagne cooperatives, including those present at the event, have become genuine quality brands in their own right, embodying a modern and collective vision while maintaining strong technical capabilities and clear identities.

As for grower-producers, they express the diversity of Champagne terroirs—from the Montagne de Reims to the Côte des Bar—crafting a mosaic of styles shaped by chalk, clay, sand, or Kimmeridgian soils. Champagne Éric Tillet, a benchmark for Meunier; Mademoiselle Marg'O with her luminous, lace-like wines from the Aube; and Champagne Paul Bara showcasing the refined power of Pinot Noir from Bouzy. These men and women of the land weave innovation into craftsmanship while honoring environmental responsibility.

The leading cuvées delivered several outstanding examples from the 2014 vintage (Comtes de Champagne, Amour de Deutz, Rare), alongside youthful and graceful 2018s (La Grande Dame and the two Hommage à William Deutz parcel-based cuvées).

Some 2017s (Belle Époque Blanc de Blancs) surprise with their filigree finesse. The discreet and reductive 2014 vintage shows harmony with an electric edge. Meanwhile, the sunny and complex 2015 vintage oscillates between richness and freshness, with a recognizable herbal note—though not present in every wine, such as those from Champagne Henriot, Mademoiselle Marg'O, or Champagne Lombard. A few rare 2013s still reveal precision and length after a demanding, late-ripening season, sometimes layered with noble patina. Pierre Mignon's L'Harmonie des Blancs Grand Cru 2013 remains remarkably youthful. Growers are also betting on more recent vintages, while non-vintage cuvées increasingly rely on 2020–2022 base years.

Innovation now reaches the tasting experience itself: Lehmann glassware is redefining the art of service, while Iberian ham from Orza and truffle-based delicacies from Signorini added a gourmet dimension that epitomizes the excellence driving the entire sector.

In 2025, Champagne is no longer just a region: it is a laboratory of innovation, where every bubble carries the promise of a sustainable, ambitious, and profoundly human future. Today's Champagne has firmly embraced the cutting edge.

Julia Scavo  
Photos : Michel Jolyot





## L'AUDACIEUSE LE CHARDONNAY QUI PINOTE



CHAMPAGNEPAULBARA.COM

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

CHAMPAGNE

### CHAMPAGNE ABELÉ 1757



#### Abélé 1757 Blanc de Blancs

**Robe** : belle robe limpide, avec un léger reflet vert et une bulle crémeuse. **Nez** : floral, sur les fruits blancs. Une belle fraîcheur, un côté confit. **Bouche** : attaque vive, minérale et fraîche. Belle note citronnée, kumquat, ananas. Belle longueur en bouche. **Accord** : langoustines en kadaïfs, sauce au citron vert et miel. **Commentaire** : un beau champagne qui utilise bien l'assemblage des terroirs pour révéler une belle polyvalence. Une très belle découverte. Garde 5 ans.

**Color**: clear with a slight green hue and a creamy bead. **Nose**: floral, on white-fleshed fruits with fine freshness and a hint candied aromas. **Palate**: lively, mineral and fresh attack with lemon, kumquat and pineapple. Long finish. **Pairing**: langoustines in kadaïfs with lime and honey sauce. **Comment**: a beautiful Champagne making the most of terroir blending for great versatility, a superb discovery. Can age 5 years.

50 rue de Sillery - 51100 Reims  
Tél. 03 26 87 79 80 - www.abele1757.fr

CHAMPAGNE

### CHAMPAGNE ABELÉ 1757



#### Abélé 1757 Brut Rosé

**Robe** : rose saumoné clair, larmes très discrètes, bulles régulières. **Nez** : élégant et expressif, sur les petits fruits rouges frais, une très fine note de melon et pastèque. **Bouche** : une approche gourmande, sur la brioche, avec une légère sucrosité. Belle acidité salivante, sur une belle longueur. **Accord** : à l'apéritif ou avec un dessert aux fraises. **Commentaire** : un vin de gastronomie mais qui peut aussi se suffire à lui-même.

**Color**: light salmon-pink with discreet tears and regular bubbles. **Nose**: elegant and expressive, fresh red berries, with a very fine hint of melon and watermelon. **Palate**: gourmet with brioche and a light sweetness, salivating acidity and excellent length. **Pairing**: aperitif or strawberry dessert. **Comment**: a gastronomic wine that can also stand beautifully on its own.

50 rue de Sillery - 51100 Reims  
Tél. 03 26 87 79 80 - www.abele1757.fr

CHAMPAGNE

### CHAMPAGNE PAUL BARA



#### Annonciade

2012

**Robe** : ravissante robe or clair aux bulles fines et légères, reflets vifs. **Nez** : témoigne d'une belle évolution en offrant des notes de raisin blond, fruits secs (amandes), abricots secs et fruits rouges bien mûrs (cerises, framboises). Boisé délicat, toasté fin, épices douces. **Bouche** : souple et raffinée, sur des fruits noirs à maturation. Finale fraîche, saline et umami, avec une pointe légèrement acidulée. **Accord** : sot l'y laisse rôti et butternut au miel. **Commentaire** : cette cuvée est une belle réussite. Un vrai vin de gastronomie.

**Color**: charming light-gold with fine light bubbles and vivid reflections. **Nose**: lovely development with blond raisins, dried fruits (almond), dried apricot and ripe red fruits (cherry, raspberry). Delicate oak, light toast and sweet spices. **Palate**: supple and refined, mature black fruits, with a fresh, saline and umami finish and a slight tang. **Pairing**: roasted sot-l'y-laisse (oyster cut of chicken) with honey-glazed butternut. **Comment**: a great success, a true gastronomic Champagne.

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

CHAMPAGNE

### CHAMPAGNE PAUL BARA



#### Spécial Club 2016

**Robe** : légèrement dorée, bulles droites et fines, belle limpidité. **Nez** : jolie gourmandise, arômes de fruits blancs confits. **Bouche** : attaque fraîche, sur la mirabelle fraîche qui apporte beaucoup de gourmandise. Belle longueur, avec une fine note saline en finale. On peut remarquer que la malolactique a été stoppée. **Accord** : à l'apéritif, avec une tuile craquante de sarrasin et mirabelle fraîche de saison. **Commentaire** : un champagne gastronomique qui représente bien le terroir de Bouzy.

**Color**: lightly golden with fine straight bubbles and great clarity. **Nose**: gourmet with aromas of candied white-fleshed fruits. **Palate**: fresh attack with fresh mirabelle bringing great indulgence. Long with a fine saline note. We notice that malolactic fermentation stopped. **Pairing**: aperitif with crispy buckwheat tile and fresh seasonal mirabelle. **Comment**: a gastronomic Champagne representing Bouzy terroir beautifully.

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



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BOUTILLEZ MARCHAND



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

**Robe** : or pâle, larmes vives. Fines bulles.  
**Nez** : expressif, vif, floral. Une parfaite représentation de la maison. **Bouche** : le pinot noir est mis à l'honneur avec des arômes de fruits blancs (pêche), légère note de tabac. Fraîche, bonne longueur. **Accord** : toast de foie gras, brioche, chutney de figues au vinaigre balsamique. **Commentaire** : très flatteur. Un plaisir à déguster pour ce vin de gastronomie.  
**Color**: pale gold with lively legs and fine bubbles. **Nose**: expressive, vibrant, floral. A perfect representation of the house style. **Palate**: Pinot Noir showcased with white-fleshed fruits (peach) and a hint of tobacco, fresh with good length. **Pairing**: foie gras toast with brioche and fig chutney with balsamic vinegar. **Comment**: very flattering, a gastronomic pleasure.

21 rue Pasteur - 51380 Villers-Marmery  
Tél. 06 71 04 81 76 - [www.champagne-boutillez-marchand.fr](http://www.champagne-boutillez-marchand.fr)

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BOUTILLEZ MARCHAND



Écrin Collection

**Robe** : belle robe ou pâle, vieil or. Cordon très fin. **Nez** : premier nez floral (aubépine, pivoine), notes de fruits jaunes, de pomme. Boisé très fin, légèrement fumé. **Bouche** : attaque vive, tout en nuance. Finesse, fraîcheur, belle rondeur, persistance agréable. Aromatique, soyeuse, belle dentelle. Une belle longueur. **Accord** : volaille de Bresse aux cépes. **Commentaire** : très joli vin à garder en cave, malgré déjà une grande noblesse et tension. Garde 5-7 ans.  
**Color**: pale gold to old gold with a very fine bead. **Nose**: floral first impression (hawthorn, peony) with yellow fruits and apple, very fine oak and light smokiness. **Palate**: lively attack with nuance, finesse, freshness, roundness and pleasant persistence. Aromatic and silky, with good length. **Pairing**: Bresse poultry with porcini. **Comment**: a very fine wine, noble and tense, to keep 5-7 years.

21 rue Pasteur - 51380 Villers-Marmery  
Tél. 06 71 04 81 76 - [www.champagne-boutillez-marchand.fr](http://www.champagne-boutillez-marchand.fr)

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRIMONCOURT



Brut Régence

**Robe** : claire et limpide, traversée de bulles fines et régulières formant une mousse délicate et persistante. **Nez** : agréable, une pointe florale (fleurs blanches) et minérale. Sur les fruits du verger et une note citronnée. **Bouche** : élégante, beaucoup de finesse. L'attaque est vive et précise, soutenue par une belle fraîcheur. La texture crémeuse met en valeur le côté fruité. **Accord** : à l'apéritif ou avec un carpaccio de dorade. **Commentaire** : un champagne intemporel, à apprécier dès maintenant.  
**Color**: clear and limpid with fine, persistent bubbles forming a delicate and lasting mousse. **Nose**: pleasant with a floral touch (white flowers) and a mineral note, orchard fruits and a hint of lemon zest. **Palate**: elegant with great finesse, lively and precise attack supported by refreshing acidity. Creamy texture enhancing the fruit expression. **Pairing**: as an aperitif or with sea bream carpaccio. **Comment**: a timeless Champagne, ready to enjoy now.

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRIMONCOURT



Extra-Brut

**Robe** : jaune pâle, beau cordon persistant. **Nez** : délicat et intense, sur les fruits secs. **Bouche** : attaque fine et ronde, avec une fraîcheur délicate. Une belle harmonie entre l'acidité et la matière. Finale longue et agréable. **Accord** : sandre pochée au beurre blanc et légumes racines. **Commentaire** : un champagne très abouti, à boire maintenant en apéritif ou en accord mets-vin. Une belle bouteille.  
**Color**: pale yellow with a persistent bead. **Nose**: delicate yet intense, with dried fruits. **Palate**: fine and rounded attack with a gentle freshness. Beautiful harmony between acidity and structure, long and pleasant finish. **Pairing**: poached pike-perch with beurre blanc and root vegetables. **Comment**: a very accomplished Champagne, perfect now as an aperitif or with food. A beautiful bottle.

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

POÉTIQUE DE LA TERRE

VARIATION XVIII.1



Le sens  
d'un Grand Cru

[champagne-mailly.com](http://champagne-mailly.com)

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



## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE COLIN


**Castille Brut  
Blanc de Blancs 1<sup>er</sup> Cru**

**Robe** : jaune citron pâle, bulles fines et régulières. **Nez** : délicatement floral, évoquant la fleur d'acacia et la fleur de vigne, complétées par de subtiles touches d'agrumes. **Bouche** : très frais, le dosage à 7g/l donne beaucoup d'équilibre à la vivacité du chardonnay. Une finale ronde et salivante, toujours sur la fraîcheur. **Accord** : tartare de dorade à l'aneth et estragon. **Commentaire** : très beau champagne, avec une belle finesse et un bon dosage.

**Color**: pale lemon yellow with fine regular bubbles. **Nose**: delicately floral, with acacia and vine blossom, complemented by subtle citrus touches. **Palate**: very fresh, dosage at 7 g/l perfectly balancing Chardonnay vivacity, round and mouthwatering finish, with lasting freshness. **Pairing**: sea bream tartare with dill and tarragon. **Comment**: very fine Champagne, with excellent balance.

101 avenue du Général de Gaulle - 51130 Blancs-Coteaux  
Tél. 03 26 58 86 32 - [www.champagne-colin.com](http://www.champagne-colin.com)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE COLIN


**La Croix Saint-Ladres  
Extra Brut  
Blanc de Blancs 1<sup>er</sup> Cru  
2017**

**Robe** : or pâle, bulles fines. **Nez** : expressif, notes d'agrumes, très belle fraîcheur, complexité aromatique. Fruité, épicé, pointe saline. **Bouche** : attaque vive et précise, on retrouve les notes d'agrumes. Un très bel équilibre entre tension et volume. Longueur persistante. Finale épicée. **Accord** : sole meunière à la crème. **Commentaire** : un vin de gastronomie prêt à boire.

**Color**: pale gold with fine bubbles. **Nose**: expressive, with citrus, beautiful freshness, aromatic complexity. Fruity, spicy and saline hints. **Palate**: lively and precise attack with citrus returning. Great balance between tension and volume. Persistent length with spicy finish. **Pairing**: sole meunière with cream. **Comment**: gastronomic wine ready to drink.

101 avenue du Général de Gaulle - 51130 Blancs-Coteaux  
Tél. 03 26 58 86 32 - [www.champagne-colin.com](http://www.champagne-colin.com)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE DEUTZ


**Amour de Deutz  
Blanc de Blancs  
2014**

**Robe** : or pâle, des bulles fines et dynamiques. **Nez** : délicatement gourmand, s'ouvre sur des arômes de crème fouettée qui laissent place à des notes de miel d'acacia et de beurre frais. **Bouche** : enveloppée d'une onctueuse douceur évoquant la pâte d'amande. Une finale zestée et citronnée. **Accord** : à savourer avec des joues de lotte et des noix de saint-jacques en vol-au-vent. **Commentaire** : cette cuvée, vive, raffinée et élégante, est une magnifique expression du chardonnay. Peut se garder 5 ans.

**Color**: pale gold with fine, lively bubbles. **Nose**: delicately gourmet with whipped cream aromas giving way to acacia honey and fresh butter. **Palate**: wrapped in a soft almond-paste creaminess with a zesty lemon-driven finish. **Pairing**: monkfish cheeks and scallops in vol-au-vent. **Comment**: a lively, refined and elegant Chardonnay expression. Can age 5 years.

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

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE DEUTZ


**Deutz  
Brut Classic**

**Robe** : jaune clair, bulles fines. **Nez** : fruits blancs, agrumes, fleurs blanches. Amandes, brioche, note toastée en finale. **Bouche** : agrumes, bel équilibre, belle fraîcheur. On retrouve les notes de fruits plus mûrs, sur une belle élégance. **Accord** : accompagnera parfaitement des bouchées apéritives ou des saint-jacques en tartare. **Commentaire** : on reconnaît le style Deutz, sur la fraîcheur, avec une belle aromatique.

**Color**: light yellow with fine bubbles. **Nose**: white-fleshed fruits, citrus, white flowers, almonds, brioche with a toasted finish. **Palate**: citrus, with great balance and refreshing vibrancy. Riper fruit notes adding elegance. **Pairing**: perfect with aperitif bites or scallops tartare. **Comment**: a recognizably Deutz style, fresh with beautiful aromatics.

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

La quintessence de l'art du Champagne élaboré par des vignerons

DE SAINT-GALL

CHAMPAGNE

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



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DRAPPIER



**Grande Sendrée**  
**2015**  
**Robe :** or clair, bulles fines et persistantes. **Nez :** raffiné, arômes de pétales de rose, pivoines et noisettes vertes. A l'aération des notes beurrées, de brioche. **Bouche :** les framboises fraîches et acidulées s'épanouissent avec des notes végétales. Sur la longueur, une légère amertume en fin de bouche qui apporte un second souffle à la dégustation. **Accord :** une volaille jaune et sa tombée de blettes. **Commentaire :** une superbe texture, presque sensuelle. Peut se garder 20 ans.  
**Color:** light gold with fine persistent bubbles. **Nose:** refined, with rose petals, peony and green hazelnut. Buttery and brioche notes on aeration. **Palate:** tangy fresh raspberries with vegetal nuances, slight bitterness on the finish bringing a second breath to the tasting. **Pairing:** yellow poultry and sautéed chard. **Comment:** superb, almost sensual texture, can age 20 years.

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DRAPPIER



**Rosé Nature**  
**Robe :** rose pâle aux reflets saumonés, bulles fines et persistantes. **Nez :** expressif, sur la fraise fraîche, la framboise et la groseille, avec une légère touche d'agrumes et de pétales de rose. **Bouche :** fraîche et équilibrée, marquée par une belle évolution aromatique. La texture est soyeuse, soutenue par une fine amertume qui prolonge la finale. **Accord :** côte de veau rôtie. **Commentaire :** un champagne rosé délicat et précis, à la fois gourmand et aérien.  
**Color:** pale rosé with salmon reflections and fine persistent bubbles. **Nose:** expressive, on fresh strawberry, raspberry and redcurrant, with a light touch of citrus and rose petals. **Palate:** fresh and balanced, with evolving aromatics. Silky texture supported by fine bitterness prolonging the finish. **Pairing:** roasted veal chop. **Comment:** a delicate and precise rosé Champagne, both gourmet and airy.

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DRÉMONT-MARROY



**Écllosion Meunier**  
**2019**  
**Robe :** or, bulles fines et persistantes. **Nez :** belle intensité, sur les fruits bien mûrs (poire, mirabelle, pomme cuite). Notes pâtisseries, miel, fruits secs, floral, minéral. **Bouche :** très belle attaque, puissante, sur les fruits mûrs. Texture soyeuse, fraîcheur bien intégrée. Le milieu de bouche révèle des arômes de fruits jaunes confits, de brioche et de noisettes. Finale longue, équilibrée et saline. **Accord :** volaille aux champignons. **Commentaire :** un champagne à apprécier dès maintenant.  
**Color:** gold with fine persistent bubbles. **Nose:** ripe fruits (pear, mirabelle, baked apple), pastry notes, honey, dried fruits, floral and mineral nuances. **Palate:** powerful fresh attack on ripe fruits with silky texture. Mid-palate revealing candied yellow fruits, brioche and hazelnut. Long balanced saline finish. **Pairing:** poultry with mushrooms. **Comment:** ready to enjoy now.

11 rue Paul Hivet - 02310 Charly-sur-Marne  
Tél. 06 32 04 91 38 / 06 83 47 39 80 - [www.champagnedremontmarroy.com](http://www.champagnedremontmarroy.com)

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DRÉMONT-MARROY



**La Lierie**  
**Robe :** jaune pâle, colonnes de bulles fines. **Nez :** arômes de bois de rose, de pivoine, ainsi qu'une touche de framboise et de fève tonka. **Bouche :** équilibrée, d'abord ronde puis d'une belle tension. Salivante en finale. Beaucoup de plaisir. **Accord :** une pavlova mangue passion. **Commentaire :** on saluera le faible dosage à 2g/l qui ne fait qu'exalter la fraîcheur et la vivacité de cette cuvée. A garder 5 ans.  
**Color:** pale yellow with fine bubble streams. **Nose:** rosewood, peony with touches of raspberry and tonka bean. **Palate:** balanced, round first then lively. Salivating on the finish. With great pleasure. **Pairing:** mango-passion pavlova. **Comment:** low dosage at 2 g/l enhances freshness and vivacity. Can age 5 years.

11 rue Paul Hivet - 02310 Charly-sur-Marne  
Tél. 06 32 04 91 38 / 06 83 47 39 80 - [www.champagnedremontmarroy.com](http://www.champagnedremontmarroy.com)

# MOËT & CHANDON



Moët Hennessy France SAS, 105 Bvd de la Mission Marchand, 92400 Courbevoie - B337080055 RCS Nanterre

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





MAISON FONDÉE EN 1785

PIPER-HEIDSIECK

CHAMPAGNE



Essentiel

LA COLLECTION EXTRA-BRUT GASTRONOMIQUE

1<sup>ÈRE</sup> MAISON DE CHAMPAGNE CERTIFIÉE B CORP



CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE DUNTZE

### 100% Meunier Blanc de Noirs

**Robe** : jaune pâle, reflets argentés, belle brillance. Les bulles sont fines et délicates. **Nez** : fin, sur les agrumes et les fruits blancs (pomme, coing). Pointe minérale, fruits secs (noisettes). **Bouche** : agréable, sur les agrumes, pointe saline. Une belle fraîcheur et tension. Finale sur une plaisante amertume. **Accord** : volaille à la crème et champignons ; blanquette de bar. **Commentaire** : garde 3 ans.

**Color**: pale yellow with silver reflections and bright shine. Fine delicate bubbles. **Nose**: citrus and white-fleshed fruits (apple, quince), with mineral touch and dried fruits (hazelnut). **Palate**: pleasant, citrussy, with saline touch. Fresh tension and a nice bitter note on the finish. **Pairing**: poultry in cream with mushrooms; sea bass blanquette. **Comment**: can age 3 years.

109 rue Edmond Rostand - 51100 Reims  
Tél. 03 26 86 00 10 - [www.duntze.com](http://www.duntze.com)

CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE DUNTZE

### Extra-Brut Premier Cru

**Robe** : or jaune, belle intensité des bulles, sans excès. **Nez** : noisettes, floral (fleur de poirier, violette), pointe saline. **Bouche** : puissante, du volume. Concordance parfaite entre le nez et la bouche. Beaucoup de souplesse, légèrement grasse. Belle longueur. **Accord** : s'accordera avec beaucoup de mets à base de poissons travaillés et coquillages. **Commentaire** : une belle complexité, avec un équilibre des plus agréables.

**Color**: yellow gold with lively but controlled bubbles. **Nose**: hazelnut, floral notes (pear blossom, violet) with saline touch. **Palate**: powerful, with volume, perfect agreement between nose and palate. Supple and slightly rich, with long finish. **Pairing**: versatile with refined fish meals and shellfish. **Comment**: beautiful complexity, with very pleasant balance.

109 rue Edmond Rostand - 51726 Reims  
Tél. 03 26 86 00 10 - [www.duntze.com](http://www.duntze.com)

CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE EDOUARD DUVAL

### Brut Eulalie

**Robe** : or pâle, reflet or blanc. **Nez** : sur les agrumes, les fruits à noyau (pêche) et les fruits secs. **Bouche** : équilibrée, sur les mêmes arômes que ceux perçus au nez (agrumes, fruits à noyau). Belle effervescence, une pointe minérale et une finale très agréable. **Accord** : parfait à l'apéritif ou avec un filet de volaille aux fruits secs. **Commentaire** : un champagne avec une belle buvabilité, très accessible et facile à boire.

**Color**: pale gold with white-gold reflections. **Nose**: citrus, stone fruits (peach) and dried fruits. **Palate**: balanced with flavors matching the nose. Beautiful effervescence, mineral hints and a very pleasant finish. **Pairing**: perfect as aperitif or poultry fillet with dried fruits. **Comment**: a highly drinkable Champagne, accessible and easy to enjoy.

6 ruelle des Pressoirs - 10200 Bligny  
Tél. 03 25 27 40 13 - [www.champagne-duval.com](http://www.champagne-duval.com)

CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE EDOUARD DUVAL

### Noir d'Eulalie Extra Brut

**Robe** : brillante, claire, belles jambes et bulles. **Nez** : les fruits sont très présents (groseille). **Bouche** : belle amplitude, fruits bien mûrs. Miellée, bonne acidité. Belle tension et bon équilibre. Présence légère de fruits à coques (noisettes), cerises. Belle longueur. **Accord** : suprême de volaille de Licques en waterzoï ; cabillaud et crème de coco de Paimpol. **Commentaire** : garde 3 ans.

**Color**: bright and clear, with fine bubbles and legs. **Nose**: pronounced red fruits (redcurrant). **Palate**: generous amplitude, with ripe fruits, honeyed touch and good acidity. Fine tension and balance with hazelnut and cherry nuances. Long finish. **Pairing**: Licques poultry supreme in waterzoï ; cod with Paimpol bean cream. **Comment**: can age 3 years.

6 ruelle des Pressoirs - 10200 Bligny  
Tél. 03 25 27 40 13 - [www.champagne-duval.com](http://www.champagne-duval.com)



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ESTERLIN



**Blanc de Blancs Extra-Brut 2014**  
**Robe :** jaune paille, reflets légèrement verts, bulles fines et régulières. **Nez :** aromatique florale aussi intense que délicate (fleur de sureau), pêche, fines notes briochées et beurrées. **Bouche :** texture crémeuse, très délicate. L'attaque est vive, vineuse, rapidement reprise par un côté onctueux, sur les fleurs blanches. Belle longueur où le côté brioché apporte de l'élégance. **Accord :** volaille de Bresse. **Commentaire :** une belle juxtaposition des saveurs, sur une belle intensité. Garde 10 ans.  
**Color:** straw yellow with slight green highlights, fine and regular bubbles. **Nose:** intense yet delicate, floral aromatics (elderflower), peach, fine brioche and buttery notes. **Palate:** creamy and delicate texture, lively vinous attack quickly met with roundness, white flowers. Elegant length, with brioche. **Pairing:** Bresse poultry. **Comment:** beautiful flavor interplay with strong intensity, can age 10 years.

25 avenue de champagne - 51200 Epernay  
Tél. 03 26 59 71 52 - [www.champagne-esterlin.fr](http://www.champagne-esterlin.fr)

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ESTERLIN



**Pur Meunier Extra-Brut**  
**Robe :** doré clair, reflet brillant, bulles fines. **Nez :** premier nez très frais, un peu herbacé et floral, sur la citronnelle. Second nez sur les fruits jaunes à noyau assez mûrs, fruits à coques. **Bouche :** complexe, avec du corps. Gourmande, soyeuse, sur les fruits secs torréfiés et la brioche. Les fruits rouges sont très présents. Une belle finesse. **Accord :** planche de charcuterie italienne et fromage. **Commentaire :** un champagne à apprécier dès maintenant, qui plaira pour son côté un peu vineux.  
**Color:** light gold with bright reflections and fine bubbles. **Nose:** very fresh first impression, with herbal and floral notes (lemongrass), evolving to ripe stone fruits and nuts. **Palate:** complex, with body. Gourmet and silky, with roasted nuts and brioche. Red fruits standing out, great finesse. **Pairing:** Italian charcuterie and cheese. **Comment:** enjoyable now for its slightly vinous profile.

25 avenue de champagne - 51200 Epernay  
Tél. 03 26 59 71 52 - [www.champagne-esterlin.fr](http://www.champagne-esterlin.fr)

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GODIN ET FILLES



**Champagne Elise Godin Blanc de Blancs 2020**  
**Robe :** jaune paille, reflet or blanc. Bulles fines, cordon présent. **Nez :** fruits secs, fruits blancs (pomme Granny-Smith, coing), citron vert. Une belle intensité. **Bouche :** belle attaque, sur les fruits blancs et une belle acidité. Très précise, minérale, avec une acidité mordante. Une légère amertume. Belle longueur, sur la salinité. **Accord :** mi-cuit de langoustines snackées et asperges vertes rôties au beurre. **Commentaire :** un joli champagne peu dosé et équilibré.  
**Color:** straw yellow with white-gold reflections and fine bubbles. **Nose:** dried fruits, white-fleshed fruits (Granny Smith apple, quince) and lime with strong intensity. **Palate:** bright attack, white white-fleshed fruits and high acidity. Precise and mineral, with biting acidity and slight bitterness. Long saline finish. **Pairing:** just-seared langoustine mi-cuit with roasted green asparagus and butter. **Comment:** low-dosage and well-balanced Champagne.

5 rue de Reims - 51420 Berru  
Tél. 06 46 43 29 56 - [www.champagne-godin-et-filles.fr](http://www.champagne-godin-et-filles.fr)

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GODIN ET FILLES



**Champagne Godin Alexia Cuvée AS.3**  
**Robe :** jaune or pâle, reflet verdâtre. Bulles fines, mousse légère. **Nez :** flatteur, sur les fruits blancs à noyau, note de brioche. **Bouche :** gourmande, les agrumes (citron, pamplemousse) apportent une amertume très plaisante. Finale tout en fraîcheur. **Accord :** apéritif ; huîtres chaudes ; chèvre frais. **Commentaire :** un champagne gourmand fait pour être partagé. Garde 2 ans.  
**Color:** pale golden yellow with green tint, fine bubbles and light mousse. **Nose:** flattering, with white stone fruits and brioche note. **Palate:** gourmet, with citrus (lemon, grapefruit) providing pleasant bitterness and fresh finish. **Pairing:** aperitif; warm oysters; fresh goat cheese. **Comment:** a gourmet Champagne made for sharing, can age 2 years.

5 rue de Reims - 51420 Berru  
Tél. 06 46 43 29 56 - [www.champagne-godin-et-filles.fr](http://www.champagne-godin-et-filles.fr)



DEUTZ, Maison de Champagne à Aÿ depuis 1838

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



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GOUNEL LASSALLE



Esprit voyageur 1<sup>er</sup> Cru

**Robe** : or pâle, bulles fines, beau gras, reflets dorés. **Nez** : floral (rose), brioché, sur les fruits jaunes à noyau, l'amande. Un bel équilibre. **Bouche** : vive, persistante et gourmande, sur un bel équilibre. Une belle longueur, sur une note minérale très plaisante. **Accord** : poisson gras au beurre blanc accompagné de butternut. **Commentaire** : un champagne aussi bien pour l'apéritif que pour le repas. Très plaisant.

**Color**: pale gold with fine bubbles and bright golden reflections. Beautiful viscosity. **Nose**: floral (rose), brioche, yellow stone fruits and almond, with fine balance. **Palate**: lively, persistent and gourmet, with excellent balance and length. Pleasant mineral note. **Pairing**: fatty fish with beurre blanc and butternut. **Comment**: ideal for aperitif or with a meal, very enjoyable.

6 rue Nicolas Jobert - 51500 Chigny les Roses - Tél. 03 26 03 43 05  
06 60 89 89 44 - [www.champagne-gounel-lassalle.fr](http://www.champagne-gounel-lassalle.fr)

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GOUNEL LASSALLE



Parcellaire Le Haut Belai 1<sup>er</sup> Cru

**Robe** : jaune clair, bulles et cordon fins, reflets argentés. **Nez** : sur des notes de musc, chèvrefeuille, litchi, rose séchée. **Bouche** : complexité et profondeur, sur des arômes de rose séchée, framboise, pamplemousse et citron confit. Finale assez longue. **Accord** : tiramisu aux biscuits roses de Reims et aux figues ou chèvre frais aux herbes et cœur coulant à la rose. **Commentaire** : Gounel Lassalle n'est pas juste un champagne, c'est une expérience émouvante.

**Color**: light yellow with fine cordon and silver hues. **Nose**: musky notes, honeysuckle, lychee and dried rose. **Palate**: complex and deep, with dried rose, raspberry, grapefruit and candied lemon. A good length. **Pairing**: tiramisu with pink Reims biscuits and figs or fresh goat cheese with herbs and liquid rose heart. **Comment**: Gounel-Lassalle is not just Champagne, it is an emotional experience.

6 rue Nicolas Jobert - 51500 Chigny les Roses - Tél. 03 26 03 43 05  
06 60 89 89 44 - [www.champagne-gounel-lassalle.fr](http://www.champagne-gounel-lassalle.fr)

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GREMILLET



Clos Rocher

**Robe** : dorée, bulles fines et régulières. **Nez** : mûr, complexe, élégant. Arômes de fruits blancs, fruits à noyau (poire, abricot). Une jolie touche d'évolution, avec de subtiles notes de pain grillé. **Bouche** : ample, évoluée et bien équilibrée, avec une finale longue et gourmande. **Accord** : sandre sauce champagne et raviolis aux champignons. **Commentaire** : une très belle expression du pinot noir issu des terroirs du sud de la Champagne, dans la Côte des Bar, sans aucune lourdeur.

**Color**: golden hue with fine and steady bubbles. **Nose**: ripe, complex and elegant, with aromas of white fruit and stone fruit (pear, apricot). A lovely touch of maturity appears, with subtle toasted bread notes. **Palate**: full-bodied, evolved and well-balanced, with a long and gourmand finish. **Pairing**: pike-perch with Champagne sauce and mushroom ravioli. **Comment**: a beautiful expression of Pinot Noir from the southern terroirs of Champagne, in the Côte des Bar, offering depth without any heaviness.

10110 Balnot sur Laignes  
Tél. 03 25 29 30 69 - [www.champagne-gremillet.fr](http://www.champagne-gremillet.fr)

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GREMILLET



Forget me not

**Robe** : jaune doré clair, reflet vieil or. Belle brillance, jolies jambes, belle effervescence et densité. **Nez** : flatteur, sur des notes d'agrumes, fruits secs (amandes). Belle fraîcheur et acidité. Léger côté floral. **Bouche** : semblable aux arômes du nez, suave, sur la fraîcheur, la salinité, avec un joli gras. De jolis fruits comme la pêche jaune, les agrumes. Une jolie tension et une belle longueur. **Accord** : carpaccio de daurade et citron vert. **Commentaire** : garde 2-3 ans.

**Color**: light golden yellow to old gold with shine, fine legs and dense effervescence. **Nose**: flattering, citrus and dried fruits (almond), with freshness and acidity and a slight floral hint. **Palate**: echoes the nose with suave freshness, salinity and pleasant richness. Yellow peach and citrus with fine tension. Long finish. **Pairing**: sea bream carpaccio with lime. **Comment**: can age 2-3 years.

10110 Balnot sur Laignes  
Tél. 03 25 29 30 69 - [www.champagne-gremillet.fr](http://www.champagne-gremillet.fr)

RETOUR EN IMAGES

© Michel Jolyot





EPERNAY FRANCE  
**ESTERLIN**  
CHAMPAGNE

## GAMME IDENTITAIRE & AUTHENTIQUE



[www.champagne-esterlin.com](http://www.champagne-esterlin.com)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



**Duntze**  
CHAMPAGNE  
DIVERSITE & TYPICITE  
DES TERROIRS DE CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE MARGUERITE GUYOT



## Cuvée Désir Brut 100% Pinot Meunier Blanc de Noirs

**Robe** : or pâle, fines bulles régulières. **Nez** : très aromatique et gourmand, frais, notes de fruits jaunes mûrs et de pâtisserie, relevées par les fleurs blanches et les épices. **Bouche** : droite et énergique, une tension précise et des notes de fruits rouges croquants (groseille, cerise), qui apportent de la fraîcheur. Finale vive et acidulée. **Accord** : à l'apéritif ou sur un poisson grillé, type dorade ou rouget. **Commentaire** : un champagne expressif qui déploie toute son intensité aromatique.

**Color**: pale gold with fine regular bubbles. **Nose**: very aromatic and gourmet, with fresh notes of ripe yellow fruits and pastry lifted by white flowers and spices. **Palate**: straight and energetic with precise tension and crunchy red fruits (redcurrant, cherry) bringing freshness. Lively and tangy finish. **Pairing**: aperitif or grilled fish such as sea bream or red mullet. **Comment**: an expressive Champagne unfolding full aromatic intensity.

26 rue Pasteur - 51480 Damery  
Tél. 06 11 91 55 16 - [www.champagnemargueriteguyot.com](http://www.champagnemargueriteguyot.com)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE MARGUERITE GUYOT



## Cuvée Fleur de Flo Brut Rosé

**Robe** : rosé cuivré, limpide, fine effervescence. **Nez** : très ouvert, sur les fruits rouges (fraises des bois, bonbons à la fraise), notes minérales. **Bouche** : belle attaque assez gourmande, équilibrée, sur des notes de fruits rouges (fraise des bois). Fin de bouche sur la compotée de framboise, minérale. Très belle longueur. **Accord** : magret de canard et compotée de fruits rouges, gratin de framboise. **Commentaire** : une très belle cuvée qui peut accompagner tout un repas. Garde 3-4 ans.

**Color**: coppery pink hue with fine effervescence. **Nose**: very open, red fruits (wild strawberry, strawberry candy), with mineral notes. **Palate**: generous and well-balanced attack, with red fruits (wild strawberry), raspberry compote and mineral finish. A great length. **Pairing**: duck breast with red fruit compote or raspberry gratin. **Comment**: a beautiful cuvée that can accompany an entire meal, can age 3-4 years.

26 rue Pasteur - 51480 Damery  
Tél. 06 11 91 55 16 - [www.champagnemargueriteguyot.com](http://www.champagnemargueriteguyot.com)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE HENRIOT



## Blanc Souverain Blanc de Blancs

**Robe** : jaune clair, bulles vives. **Nez** : expressif, une prédominance d'agrumes, fruits blancs (pomme, poire), végétal, toasté. **Bouche** : attaque vive, sur la fraîcheur. Une bulle gourmande et délicate. Aromatique, sur les fruits du verger. Finale gourmande et crémeuse, avec une légère amertume. **Accord** : tartare de langoustines, citron caviar, segments d'agrumes, jus végétal et émulsion de lait ribot. **Commentaire** : très équilibré, sur une grande fraîcheur et une jolie gourmandise. Garde 5 ans.

**Color**: light yellow with lively bubbles. **Nose**: expressive, with predominant citrus, white-fleshed fruits (apple, pear), vegetal hints and toasted nuances. **Palate**: lively attack with fresh balance, fine and gourmet bubble, orchard-fruit driven, with a creamy and slightly bitter finish. **Pairing**: langoustine tartare with citrus caviar, citrus segments, vegetal juice and buttermilk emulsion. **Comment**: very well balanced, with great freshness and delicious vibrancy. Can age 5 years.

81 rue Coquebert - 51100 Reims  
Tél. 03 26 89 53 00 - [www.champagne-henriot.com](http://www.champagne-henriot.com)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE HENRIOT



## Millésime 2015

**Robe** : jaune doré, reflets or, belle brillance, beau gras. Bulles fines. **Nez** : discret au premier nez. A l'aération des notes de fleurs blanches, de craie, pierre à fusil, amande. **Bouche** : joli gras, gourmande, notes de fleurs blanches. Belle fraîcheur et vivacité, sur les agrumes (citron). Belle matière, avec une plaisante salinité en finale. **Accord** : poisson barbu sauce au champagne, poêlée de légumes d'antan. **Commentaire** : un grand vin de gastronomie, charpenté et bien structuré. Garde 5 ans.

**Color**: golden yellow with bright reflections and elegant viscosity, fine bubbles. **Nose**: discreet at first, then opening with white flowers, chalk, flint and almond. **Palate**: generous mouthfeel with white-flower notes, lively citrus freshness and pleasant salinity on the finish. **Pairing**: brill with Champagne sauce and heritage vegetables. **Comment**: a great gastronomic wine, structured and full-bodied. Can age 5 years.

81 rue Coquebert - 51100 Reims  
Tél. 03 26 89 53 00 - [www.champagne-henriot.com](http://www.champagne-henriot.com)



CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE JACQUART



### Blanc de Blancs 2016

**Robe** : belle robe doré clair, limpide, bulles fines. **Nez** : séduisant, belle fraîcheur. Arômes fruités (pêche, prune), floraux, agrumes. **Bouche** : délicate, on retrouve les notes fruitées du nez, avec une belle finesse et fraîcheur. **Accord** : en entrée avec du saumon ou des fruits de mer ; tarte aux fruits. **Commentaire** : un champagne à découvrir entre amis autour d'un repas. Garde 5-6 ans.

**Color**: clear light gold with fine bubbles. **Nose**: seducing with beautiful freshness, fruity (peach, plum), floral and citrus. **Palate**: delicate, with fruit notes from the nose. Fine and fresh. **Pairing**: salmon or seafood starter; fruit tart. **Comment**: a Champagne to enjoy among friends over a meal. Can age 5-6 years.

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

CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE JACQUART



### Signature Brut B018

**Robe** : jaune pâle, reflet doré, cordon généreux. **Nez** : citron confit, poire, coing, fraise, framboise acide. Patine de l'élevage bien intégrée. **Bouche** : fine, élégante, belle vivacité. Agrumes frais juste pressés et beurrés façon Suzette. Bel équilibre minéral (pierre chaude), coton mouillé. **Accord** : turbot infusé au jus de girolles, chou pak-choï aux herbes et ail noir, sauce beurre à l'orange. **Commentaire** : un bel équilibre pour ce champagne qui porte la signature des plus grands. Garde 3 ans.

**Color**: pale yellow with golden reflection and generous cordon. **Nose**: candied lemon, pear, quince, strawberry and tangy raspberry. Well-integrated élevage. **Palate**: fine, elegant, with beautiful liveliness. Fresh just-pressed citrus, with buttery notes, mineral balance (warm stone, wet cotton). **Pairing**: turbot infused with girolle jus, pak-choi with herbs and black garlic, orange butter sauce. **Comment**: great balance with a signature of greatness. Can age 3 years.

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

CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE JEEPER



### Grand Assemblage Premier Cru Brut

**Robe** : jaune très clair, légère effervescence. **Nez** : ouvert, beaucoup de fraîcheur. Sur les fruits à noyau, les agrumes. Une belle floralité (fleurs blanches). **Bouche** : un fruité très plaisant (agrumes, pêche), fleurs blanches. Une jolie tension, avec une structure marquée qui permet d'accompagner de jolis mets. **Accord** : filet de bar cuit en papillote et agrumes. **Commentaire** : à apprécier dès maintenant, avec un apéritif ou un plat.

**Color**: very light yellow with gentle effervescence. **Nose**: open and very fresh, with stone fruits, citrus and a pleasant florality (white-flower). **Palate**: pleasing fruit expression (citrus, peach), with white flowers. Lively tension and firm structure supporting fine gastronomy pairings. **Pairing**: sea bass papillote with citrus. **Comment**: ready to enjoy now as an aperitif or with a meal.

3 rue de Savigny - 51170 Faverolles et Coëmy  
Tél. 03 26 05 08 98 - [www.champagne-jeeper.com](http://www.champagne-jeeper.com)

CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE JEEPER



### La Grande Cuvée Brut 2010

**Robe** : or brillant, bulles très fines. **Nez** : petite pointe d'évolution, lacté, sur les fruits secs (noisettes, amandes). **Bouche** : très complexe, sur une multitude d'arômes très plaisants, de fruits et agrumes confits, pâte d'amandes, fruits secs et brioche. Fin de bouche fine et élégante, sur une pointe saline. **Accord** : un champagne de repas, parfait par exemple sur des ris de veau. **Commentaire** : à boire dès maintenant mais peut aussi s'apprécier dans 5 ans.

**Color**: bright gold with very fine bubbles. **Nose**: slight evolution with lacteous notes and dried fruits (hazelnut, almond). **Palate**: very complex, with a multitude of appealing aromas. Candied fruits and citrus, almond paste, dried fruits and brioche. Fine and elegant finish, with a saline touch. **Pairing**: a gastronomic Champagne, perfect with sweetbreads. **Comment**: ready to drink now but can also be enjoyed within 5 years.

3 rue de Savigny - 51170 Faverolles et Coëmy  
Tél. 03 26 05 08 98 - [www.champagne-jeeper.com](http://www.champagne-jeeper.com)

LE SAVOIR  
SE TRADUIT  
DANS LE VIN

[www.champagne-lacroix-triaulaire.fr](http://www.champagne-lacroix-triaulaire.fr)

J.M. TISSIER  
CHAMPAGNE  
A CHAVOT-COURCOURT

9 RUE DU GÉNÉRAL LECLERC • 51530 CHAVOT-COURCOURT • Tél : 03 26 54 17 47  
[contact@champagne-jm-tissier.com](mailto:contact@champagne-jm-tissier.com) • [www.champagne-jm-tissier.com](http://www.champagne-jm-tissier.com)



## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE LACROIX-TRIAULAIRE



## Champraux 100 % Pinot Noir 2015

**Robe** : doré clair, bulles nombreuses et crémeuses, reflet vert. **Nez** : vif, légère note oxydative (amande, noix, coing), fruité et floral. **Bouche** : fraîche, crémeuse et rafraîchissante. Belle aromaticité, sur les noix, le coing, les fruits rouges et le pain d'épices. Agréable, une jolie tension. Finale très élégante, sur une pointe d'amertume. **Accord** : tatin d'échalotes et thym. **Commentaire** : un très joli vin de gastronomie, avec un bel équilibre entre fraîcheur, gourmandise et complexité.

**Color**: light gold with many creamy bubbles and green highlights. **Nose**: lively, with slight oxidative note (almond, walnut, quince), fruity and floral. **Palate**: fresh, creamy and refreshing. With nuts, quince, red fruits and gingerbread. Fine tension and elegant finish, with slight bitterness. **Pairing**: shallot tarte Tatin with thyme. **Comment**: beautiful gastronomic wine with balance between freshness, indulgence and complexity.

4 rue de la Motte - 10110 Merrey sur Arce  
Tél. 03 25 29 83 59 - [www.champagne-lacroix-triaulaire.fr](http://www.champagne-lacroix-triaulaire.fr)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE LACROIX-TRIAULAIRE



## Le Biographe

**Robe** : or pâle, reflet vert, bulles fines. **Nez** : très ouvert, sur des notes de fruits jaunes à noyau bien mûrs, pomme fraîche, citron confit, fleurs blanches. A l'aération la noisette grillée, les épices douces et le miel d'acacia se révèlent. **Bouche** : ample, fruits à chair blanche, agrumes, avec un joli volume. Une belle amertume et salinité en finale. **Accord** : un plaisir immédiat à l'apéritif ou un mignon de veau aux cépes. **Commentaire** : une très belle représentation des terroirs de l'Aube.

**Color**: pale gold with green reflection and fine bubbles. **Nose**: very open, with ripe stone fruits, fresh apple, candied lemon and white flowers. Roasted hazelnut, soft spices and acacia honey appearing after it opens up. **Palate**: ample, with white-fleshed fruits and citrus, good volume, pleasant bitterness and salinity on the finish. **Pairing**: immediate pleasure as apéritif or veal tenderloin with porcini. **Comment**: a beautiful representation of Aube terroirs.

4 rue de la Motte - 10110 Merrey sur Arce  
Tél. 03 25 29 83 59 - [www.champagne-lacroix-triaulaire.fr](http://www.champagne-lacroix-triaulaire.fr)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE LALLIER



## Blanc de Blancs Brut

**Robe** : or pâle, reflet vert. Bulles fines et délicates, joli cordon. **Nez** : fruité, sur les agrumes (citron, pamplemousse), légèrement toasté et beurré. Une fraîcheur très plaisante. **Bouche** : vive, saline, fruitée, sur les agrumes (citron). Beaucoup de fraîcheur et de légèreté. Petite rondeur due au sucre. **Accord** : saint-jacques en carpaccio. **Commentaire** : un beau champagne d'apéritif. Garde 5 ans.

**Color**: pale gold with a green hue, fine delicate bubbles and a neat cordon. **Nose**: fruity, citrusy (lemon, grapefruit), lightly toasted and buttery, with a very pleasant freshness. **Palate**: lively, saline, fruity, citrusy (lemon). Great freshness and lightness. Slight roundness from the dosage. **Pairing**: scallops carpaccio. **Comment**: a great apéritif Champagne. Can age 5 years.

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

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE LALLIER



## Loridon Extra Brut

**Robe** : or pâle, reflets argentés, fines bulles. **Nez** : précis et expressif. Très beurré, brioché, sur les fruits secs (amandes). **Bouche** : très belle fraîcheur, on y retrouve le côté beurré et brioché, les amandes. Finale élégante. Très belle longueur. **Accord** : saint-jacques rôties. **Commentaire** : un vin parcellaire par excellence, très structuré. A apprécier dès maintenant.

**Color**: pale gold with silver reflections and fine bubbles. **Nose**: precise and expressive, very buttery and brioche-driven with almonds and dried fruits. **Palate**: excellent freshness, with buttery and brioche notes returning, almond. Elegant length. **Pairing**: roasted scallops. **Comment**: a quintessential single-parcel structured wine. Ready to enjoy now.

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

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER



## Cuvée Rosé Brut

**Robe** : orangée, cuivrée, limpide, bulles fines. **Nez** : intense et subtil, arômes de fruits rouges (framboise, groseille), zestes d'orange sanguine. **Bouche** : attaque franche, soutenue par une belle acidité qui lui confère tension et élégance. On retrouve la pureté du fruit rouge croquant et la fraîcheur des agrumes. Finale longue et délicatement minérale. Très bonne longueur. **Accord** : magret de canard aux cerises. **Commentaire** : un rosé d'une belle intensité. Une très belle bouteille.

**Color**: orange-copper and limpid, with fine bubbles. **Nose**: intense and subtle, with raspberry, redcurrant and blood-orange zest. **Palate**: crisp attack with lively acidity providing elegance and tension, crunchy red fruit purity and citrus freshness. Long and delicately mineral finish. **Pairing**: duck breast with cherries. **Comment**: a rosé of great intensity. A beautiful bottle.

51150 Tours-Sur-Marne  
Tél. 03 26 58 91 22 - [www.laurent-perrier.com](http://www.laurent-perrier.com)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER



## La Cuvée Brut

**Robe** : belle couleur or, bulles fines. **Nez** : très expressif, fruits blancs et jaunes confits, agrumes frais. **Bouche** : très belle longueur, fruits jaunes, briochée. La finale, longue et fraîche, révèle une touche crayeuse et saline d'une grande pureté. **Accord** : un champagne d'apéritif ou avec un carpaccio de saint-jacques. **Commentaire** : une valeur sûre de la Champagne, toujours un délice, avec un équilibre parfait.

**Color**: beautiful golden hue with fine bubbles. **Nose**: very expressive, with candied white and yellow-fleshed fruits, fresh citrus. **Palate**: excellent length with yellow fruits and brioche notes. The long and fresh finish reveals pure chalky salinity. **Pairing**: apéritif or scallop carpaccio. **Comment**: a trusted Champagne reference, always delightful with perfect balance.

51150 Tours-Sur-Marne  
Tél. 03 26 58 91 22 - [www.laurent-perrier.com](http://www.laurent-perrier.com)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE LOMBARD



## Brut Nature Grand Cru

**Robe** : or paille, bulles fines, beau cordon. **Nez** : intense, précis et pur, sur des arômes de fruits blancs et fruits du verger. Notes d'agrumes mûrs, pointe saline. **Bouche** : ample, crémeuse, une bonne longueur. Des saveurs de citron, de poire et de craie humide apportent une jolie fraîcheur. **Accord** : turbot grillé. **Commentaire** : un vin parfaitement équilibré, à découvrir ! Garde 5 ans.

**Color**: straw gold with fine bubbles and a well-formed bead. **Nose**: intense, precise and pure, with white-fleshed fruits and orchard fruits, ripe citrus, with a saline touch. **Palate**: ample and creamy, with good length. Flavors of lemon, pear and wet chalk bringing lovely freshness. **Pairing**: grilled turbot. **Comment**: perfectly balanced, a wine to discover. 5 years of ageing potential.

1 rue des Cotelles - 51200 Epernay  
Tél. 03 26 59 57 41 - [www.champagne-lombard.com](http://www.champagne-lombard.com)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE LOMBARD



## Brut Nature Verzenay Grand Cru Lieu-Dit « Les Corettes » 100% Pinot Noir 2016

**Robe** : légèrement dorée. **Nez** : intense, fruité et complexe. Toasté, brioché, note oxydative, sur la noisette. **Bouche** : précise, longiligne, avec une belle puissance. Fruitée et gourmande, digeste. **Accord** : en apéritif, avec une planche de charcuterie ; viande blanche ; poisson au four. **Commentaire** : un vin accessible, que l'on peut marier avec de nombreux mets.

**Color**: lightly golden. **Nose**: intense, fruity and complex. With toasted, brioche and slightly oxidative notes, hints of hazelnut. **Palate**: precise and linear, with fine power, fruity, gourmet and digestible. **Pairing**: apéritif; charcuterie; white meat, oven-baked fish. **Comment**: an accessible wine, versatile at the table.

1 rue des Cotelles - 51200 Epernay  
Tél. 03 26 59 57 41 - [www.champagne-lombard.com](http://www.champagne-lombard.com)



CHAMPAGNE

MAILLY GRAND CRU



**Poétique de la Terre**  
**Variation XVIII.1 Blanc de Noirs**  
**Robe** : or soutenu, reflets cuivrés, bulles fines. **Nez** : sur les fruits rouges et noirs légèrement compotés (cerise, framboise, mûre), noisettes grillées, pain chaud et sous-bois. À l'aération, une touche balsamique et minérale. **Bouche** : ample, structurée. Un beau fruit, soutenu par une trame acide parfaitement intégrée. Pointe saline en finale. **Accord** : carpaccio de veau aux truffes. **Commentaire** : un Blanc de Noirs qui conjugue puissance et élégance avec une maîtrise remarquable.  
**Color**: deep gold with copper hues and fine bubbles. **Nose**: red and black fruits slightly stewed (cherry, raspberry, blackberry), roasted hazelnut, warm bread and undergrowth. A balsamic and mineral touch on aeration. **Palate**: ample and structured, with beautiful fruit supported by perfectly integrated acidity and a saline finish. **Pairing**: veal carpaccio with truffle. **Comment**: a Blanc de Noirs combining power and elegance, with remarkable mastery.

28 rue de la Libération - 51500 Mailly-Champagne  
Tél. 03 26 49 41 10 - [www.champagne-mailly.com](http://www.champagne-mailly.com)

COTEaux CHAMPENOIS

MAILLY GRAND CRU



**Blanc de Pinot Noir**  
**Robe** : jaune pâle, beau cordon, jolie effervescence, bulles constantes. **Nez** : une belle expression du pinot noir, sur la fraise, la groseille. Pointe vineuse, fenouil. **Bouche** : fraîche, ample et riche. Agréable, fine. Belle acidité, avec une pointe d'amertume. Très belle tenue en bouche, complexe. **Accord** : à l'apéritif ; poularde pochée sauce suprême. **Commentaire** : un très beau vin frais et riche, à apprécier dès à présent.  
**Color**: pale yellow with a beautiful cordon and constant fine bubbles. **Nose**: a fine expression of Pinot Noir, with strawberry and redcurrant. Slight vinous note, fennel. **Palate**: fresh, ample and rich. Pleasant and fine, with beautiful acidity and a hint of bitterness. Complex, with very good palate presence. **Pairing**: apéritif; Bresse poultry with suprême sauce. **Comment**: a fresh and rich wine. Ready to enjoy now.

28 rue de la Libération - 51500 Mailly-Champagne  
Tél. 03 26 49 41 10 - [www.champagne-mailly.com](http://www.champagne-mailly.com)

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE MADEMOISELLE MARG'O



**La Dame Noire Extra Brut**  
**Robe** : or pâle, bulles fines. **Nez** : fruité, pâtissier (pâte d'amande), fruits rouges (cerise), agrumes. Aromatique, avec beaucoup d'élégance. Belle finesse aromatique. **Bouche** : ronde, crémeuse. Une belle ampleur. Rappelle les bonbons anglais. Belle finale tout en fraîcheur et longueur, avec une pointe saline. **Accord** : carré d'agneau sauce aigre-douce ; foie gras. **Commentaire** : une cuvée avec beaucoup d'élégance.  
**Color**: pale gold with fine bubbles. **Nose**: fruity, patisserie notes (almond paste), red fruits (cherry) and citrus. Aromatic, with great elegance and finesse. **Palate**: round and creamy, with generous amplitude. A gourmet, fresh and long finish, with a saline touch. **Pairing**: lamb rack with sweet and sour sauce; foie gras. **Comment**: a cuvée with great elegance.

1 rue de la Maladière - 10200 Bergeres - Tél. 03 25 57 43 51  
06 82 31 71 40 - [www.champagne-mademoiselle-margo.fr](http://www.champagne-mademoiselle-margo.fr)

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE MADEMOISELLE MARG'O



**Pure Blanc de Blancs La Violette (lieu-dit)**  
**Robe** : or clair, reflet vert. Effervescence très élégante, bulles fines et persistantes. **Nez** : expressif, plaisant. Herbacé, pomme Granny Smith, poire, pamplemousse, zestes de citron. **Bouche** : attaque en bouche vive, fraîche, franche, nette, minérale, acidulée. On retrouve les arômes du nez. Belle ampleur, très crémeuse. Texture soyeuse, belle salinité. **Accord** : carpaccio de saint-jacques au yuzu. **Commentaire** : bel équilibre entre la fraîcheur et le fruité. Un très joli domaine. Garde 10 ans.  
**Color**: light gold with green reflections, very elegant effervescence with fine persistent bubbles. **Nose**: expressive and pleasant with herbal notes, Granny Smith apple, pear, grapefruit and lemon zest. **Palate**: lively, fresh, crisp, mineral and tangy. A creamy texture and salinity. **Pairing**: scallop carpaccio with yuzu. **Comment**: beautiful balance between freshness and fruit, a wonderful estate. Can age 10 years.

1 rue de la Maladière - 10200 Bergeres - Tél. 03 25 57 43 51  
06 82 31 71 40 - [www.champagne-mademoiselle-margo.fr](http://www.champagne-mademoiselle-margo.fr)





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



**SR**  
CHAMPAGNE  
**SAINT-RÉOL**  
À AMBONNAY - FRANCE  
GRAND CRU

« L'excellence a ses exigences »

3 rue du Moulin  
51150 Ambonnay - 03 26 57 01 46  
www.saint-reol.com



CHAMPAGNE  
**DRÉMONT MARROY**  
LES ENFANTS DE LA VIGNE

*Wines longing to be served again*

Organic vineyard • No sugar • No malolactic fermentation

**AB**  
AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PIERRE MIGNON

Clos des Graviers  
2011

**Robe** : jaune clair, lumineuse, reflets jaunes vifs. **Nez** : élégant et raffiné, crémeux. Pistache, amande, orange, mandarine, pêche, coing, fraise confite, tilleul, rose. Évolution vers les épices douces. **Bouche** : souple, fruitée, juteuse et saline. Finement équilibrée. Finale acidulée et fondante, avec un retour calcaire et légèrement épicé. **Accord** : saint-jacques nacrées, lit de navets jaunes et salicornes. **Commentaire** : champagne racé et très élégant.

**Color**: light yellow with bright vivid reflections. **Nose**: elegant and refined, with creamy profile, pistachio, almond, orange, mandarin, peach, quince, candied strawberry, linden and rose, evolving to gentle spices. **Palate**: supple, fruit-forward, juicy and saline. Fine balance, tangy melting finish, with chalky and lightly spicy return. **Pairing**: seared scallops with yellow turnips and samphire. **Comment**: a racy and very elegant Champagne.

5 rue des grappes d'or - 51210 Le Breuil  
Tél. 03 26 59 22 03 - www.champagne-pierre-mignon.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PIERRE MIGNON

Harmonie de Blancs  
Grand Cru 2013

**Robe** : or pâle, bulles délicates. **Nez** : splendide expression du chardonnay, pamplemousse, coing, tilleul, épices, noisettes, miellé, beurré. **Bouche** : harmonieuse, notes de pomme, pâte de coing, poire. Texture très soyeuse, finesse cristalline. Une élégance rare. Un parfait équilibre entre la gourmandise, la fraîcheur et la salinité en finale. **Accord** : un poulet thaï ananas et gingembre. **Commentaire** : un dosage à 6g/l magnifiquement intégré. Peut se garder pour développer les arômes tertiaires.

**Color**: pale gold with delicate bubbles. **Nose**: splendid Chardonnay expression with grapefruit, quince, linden, spices, hazelnut, honeyed and buttery notes. **Palate**: harmonious, with apple, quince paste and pear. Very silky texture and crystalline finesse, rare elegance, with perfect balance of richness, freshness and saline finish. **Pairing**: Thai chicken with pineapple and ginger. **Comment**: dosage at 6 g/l beautifully integrated, can age to develop tertiary aromas.

5 rue des grappes d'or - 51210 Le Breuil  
Tél. 03 26 59 22 03 - www.champagne-pierre-mignon.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE SYLVIE MOREAU

La Noue Parcellaire Meunier  
Type Blanc de Noirs

**Robe** : or clair, fines bulles. **Nez** : expressif, très fin. Sur le citron vert calamansi, pointe saline, pierre à fusil. Un meunier qui s'annonce très gourmand. **Bouche** : attaque franche, belle minéralité et salinité. Beaucoup d'agrumes et de finesse. Jolie longueur. **Accord** : ceviche de dorade, mangue et passion. **Commentaire** : un très beau champagne, avec une belle philosophie.

**Color**: light gold with fine bubbles and cordon. **Nose**: expressive and fine, with calamansi lime, saline touch and flint, hinting at a very gourmet Meunier. **Palate**: crisp attack with strong minerality and salinity, plenty of citrus and finesse. Good length. **Pairing**: sea bream ceviche with mango and passion fruit. **Comment**: a beautiful Champagne with a strong philosophy.

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE SYLVIE MOREAU

Le Poteau de Coulommès  
Parcellaire Meunier  
Type Blanc de Noirs

**Robe** : or pâle, reflets brillants. **Nez** : assez expressif, sur les agrumes. Un côté torréfié, fumé, sur les fruits confits. **Bouche** : fraîche, vive, gourmande, une belle rondeur. Sur les agrumes et les fruits mûrs, presque confits. **Accord** : noix de saint-jacques juste snackées avec une mousseline de panais et une émulsion de lard. **Commentaire** : exceptionnel, une découverte à faire partager ! Allie la générosité et le fruit typique du meunier. Garde 10-15 ans.

**Color**: pale gold with bright reflections. **Nose**: fairly expressive, citrusy, with toasted and smoky touches and candied fruits. **Palate**: fresh, lively and gourmet, with generous roundness. Citrus and ripe almost candied fruits. **Pairing**: just-seared scallops with parsnip mousseline and bacon emulsion. **Comment**: exceptional, a wine to share, combining Meunier generosity and fruit, can age 10-15 years.

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



CHAMPAGNE

G.H.MUMM



Mumm Cordon Rouge Brut

**Robe** : jaune très pâle, larmes grasses. Bulles fines et régulières. **Nez** : expressif, engageant, sur des arômes de brioche, amande et pamplemousse. Fleurs blanches, fruits confits. **Bouche** : belle attaque crémeuse, gourmande, très élégante. L'ensemble est très équilibré. Finale longue, sur l'abricot confit. **Accord** : une volaille au champagne ou farcie aux cèpes et crème de champignons. **Commentaire** : un beau vin fidèle à sa longue et belle réputation.

**Color**: very pale yellow with viscous legs, fine and persistent bubbles. **Nose**: expressive and attractive, marked by brioche, almond and grapefruit. Hints of white flowers and candied fruit. **Palate**: creamy and generous attack, very elegant, with a perfect balance. Long finish, with candied apricot. **Pairing**: poultry cooked in Champagne or stuffed with porcini mushrooms and creamy mushroom sauce. **Comment**: a beautiful wine, loyal to its long and distinguished reputation.

34 rue du Champs de Mars - 51100 Reims  
Tél. 03 26 49 59 70 - [www.mumm.com](http://www.mumm.com)

CHAMPAGNE

G.H.MUMM



RSRV Blanc de Noirs Brut Grand Cru 2018

**Robe** : jaune or, jolies bulles fines, belle couronne de mousse. **Nez** : très précis et complexe à la fois. Belle expression des pinots, fruits rouges compotés. **Bouche** : belle attaque franche et aromatique. Vin rond et équilibré. Bouche à la fois élégante et riche. Belle complexité, sur les fruits rouges et noirs, de la tenue. Belle tension en fin de bouche. **Accord** : en début de repas, sur des ris de veau. **Commentaire** : un joli millésime, tout en fraîcheur. Garde 15 ans.

**Color**: golden yellow with fine delicate bubbles and a well-defined mousse crown. **Nose**: precise yet complex, showcasing pinot expression with stewed red fruits. **Palate**: clean and aromatic first taste, round and well balanced. Both elegant and rich. Refined complexity, with red and black fruits. Lively tension on the finish. **Pairing**: ideal at the start of a meal, with sweetbreads. **Comment**: a lovely vintage with great freshness. 15 years of ageing potential.

34 rue du Champs de Mars - 51100 Reims  
Tél. 03 26 49 59 70 - [www.mumm.com](http://www.mumm.com)

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PALMER & CO



Blanc de Blancs 2018

**Robe** : jaune clair, reflets verts. Joli cordon de fines bulles. **Nez** : brioché, beurré. Minéral, notes d'agrumes (citron, pomelo) qui présagent d'une belle fraîcheur. **Bouche** : attaque vive, sur des notes salines, d'agrumes. La fraîcheur est plaisante. Très belle finale, avec une pointe minérale. **Accord** : carpaccio de saint-jacques ; filet de turbot au beurre blanc. **Commentaire** : un très bon vin de belle qualité. Garde de 4 à 6 ans.

**Color**: light yellow with green reflections and fine bubbles forming a nice cordon. **Nose**: brioche and butter, with citrus notes (lemon, pomelo), suggesting beautiful freshness. **Palate**: lively attack on saline citrus notes. Pleasant freshness with a fine mineral finish. **Pairing**: scallop carpaccio; turbot with beurre blanc. **Comment**: a very good wine of fine quality. Can age 4–6 years.

67 rue Jacquart - 51100 Reims  
Tél. 03 26 07 35 07 - [www.champagnepalmer.fr](http://www.champagnepalmer.fr)

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PALMER & CO



Grands Terroirs 2015

**Robe** : jaune or pâle, bulles fines et régulières. **Nez** : vif, sur de belles notes d'agrumes, de fleurs blanches, pomme fraîche et citron confit. Nuances de pain grillé, de noisettes. **Bouche** : structurée et savoureuse, sur des arômes d'agrumes confits. La tension minérale souligne la pureté du fruit. L'ensemble est complexe, vineux, avec une belle longueur. **Accord** : ris de veau. **Commentaire** : un beau vin profond et subtil.

**Color**: pale golden yellow with fine regular bubbles. **Nose**: vibrant, with citrus, white flowers, fresh apple and candied lemon. Toasted bread and hazelnut nuances. **Palate**: structured and flavourful, with candied citrus. Mineral tension highlighting fruit purity. Complex and vinous, with long finish. **Pairing**: sweetbreads. **Comment**: a deep and subtle wine.

67 rue Jacquart - 51100 Reims  
Tél. 03 26 07 35 07 - [www.champagnepalmer.fr](http://www.champagnepalmer.fr)

**LALLIER**  
CHAMPAGNE

GUIDÉ PAR LA NATURE

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

Depuis l'enfance, Julie, Alexia et Elise, ont grandi au coeur des vignes, héritant du savoir-faire familial. Aujourd'hui, elles perpétuent cette tradition en proposant un champagne rare de petit producteur élaboré avec soin.

champagne-godin-et-filles.fr • [contact@champagne-godin-et-filles.fr](mailto:contact@champagne-godin-et-filles.fr)



## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT



## Belle Epoque Brut 2016

**Robe** : pâle, reflets dorés, bulles fines. **Nez** : une grande fraîcheur, raffiné, équilibré, notes de fleurs blanches (acacia, chèvrefeuille), pêche blanche, épices douces. **Bouche** : ciselée, raffinée, équilibrée. Gourmande, bonne longueur. Texture soyeuse, brioche toastée, poire, noisette. Belle minéralité. **Accord** : homard ; fromages affinés. **Commentaire** : une représentation de la maison avec son élégance florale, la pureté des fruits et la précision minérale. Un champagne délicat et vibrant.

**Color**: pale with golden highlights and fine bubbles. **Nose**: great freshness, refined and balanced, notes of white flowers (acacia, honeysuckle), white peach and gentle spices. **Palate**: chiselled, refined and perfectly balanced. Gourmet style, with good length, silky texture, toasted brioche, pear, hazelnut and fine minerality. **Pairing**: lobster; aged cheeses. **Comment**: a delicate and vibrant Champagne expressing floral elegance, pristine fruit and precise minerality.

11 avenue de Champagne - 51200 Epernay  
Tél. 03 26 54 27 29 - [www.perrier-jouet.com](http://www.perrier-jouet.com)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT



## Blanc de Blancs

**Robe** : or pâle, fines colonnes de bulles, reflets jaunes vifs brillants. **Nez** : une très belle émotion qui révèle des arômes floraux, avec de splendides notes végétales. Crémeux, note de citron, de brioche, de miel d'acacia. **Bouche** : attaque souple et fraîche, fruitée et confite, crémeuse. Une rondeur enveloppante, une tension salivante. Finale fondante, sur des noisettes grillées. **Accord** : ganache au chocolat accompagnée d'un sorbet à la verveine. **Commentaire** : une belle finesse et délicatesse.

**Color**: pale gold with fine columns of bubbles and bright vivid yellow reflections. **Nose**: highly expressive, with floral aromas and refined herbal notes, complemented by creaminess, lemon, brioche and acacia honey. **Palate**: supple and fresh attack, fruit-forward and lightly confit, creamy texture. Generous roundness balanced by mouthwatering tension. Melting finish on roasted hazelnuts. **Pairing**: chocolate ganache with verbena sorbet. **Comment**: beautiful finesse and delicacy.

11 avenue de Champagne - 51200 Epernay  
Tél. 03 26 54 27 29 - [www.perrier-jouet.com](http://www.perrier-jouet.com)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE ÉDOUARD PRETROT



## La Côte

**Robe** : jaune très pâle, limpide, reflets dorés. Disque net, cheminée de fines bulles. **Nez** : premier nez rempli de fraîcheur, sur des notes d'agrumes. Second nez sur la complexité. **Bouche** : attaque souple, belle fraîcheur, bulle fine et délicate. Un blanc de blancs marqué par la complexité de son terroir. **Accord** : turbot sauce hollandaise et légumes croquants. **Commentaire** : un champagne de caractère avec une élégance complexe qui dévoile le potentiel de son terroir.

**Color**: very pale yellow, limpid, with golden reflections and fine streaming bubbles. **Nose**: fresh first impression with citrus, then layered complexity. **Palate**: smooth attack with fine freshness, delicate mousse, Blanc de Blancs showing terroir complexity with good length. **Pairing**: turbot with hollandaise sauce and crunchy vegetables. **Comment**: a wine of character with elegant complexity showing its terroir potential.

36 Rempart du Midi - 51190 Avize  
Tél. 03 10 15 12 44 - [www.edouardpretrot.com](http://www.edouardpretrot.com)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE ÉDOUARD PRETROT



## Syntonie

**Robe** : claire, élégante, reflets dorés, bulles fines. **Nez** : délicat, marqué par les fleurs blanches et une subtile touche fruitée. **Bouche** : attaque vive et fraîche, avec une belle pureté aromatique et une sensation aérienne en finale. **Accord** : idéal en apéritif mais peut également convenir avec une tarte aux fraises. **Commentaire** : un champagne plaisant, accessible et prêt à être apprécié dès maintenant.

**Color**: clear and elegant with golden reflections and fine bubbles. **Nose**: delicate with white flowers and subtle fruity touch. **Palate**: lively and fresh attack with pure fruit expression and airy finish. **Pairing**: ideal as apéritif or with strawberry tart. **Comment**: pleasant and accessible Champagne ready to enjoy now.

36 Rempart du Midi - 51190 Avize  
Tél. 03 10 15 12 44 - [www.edouardpretrot.com](http://www.edouardpretrot.com)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE PIPER-HEIDSIECK



## Essentiel

## Blanc de Noirs Extra-Brut

**Robe** : jaune pâle, reflet verdâtre. Belle limpidité, très belle effervescence. Bulles fines, nombreuses et persistantes. **Nez** : aérien, sur une belle fraîcheur. Gourmand, fruits rouges, légèrement épicé à l'aération. **Bouche** : suave, agréable. Sur un bel équilibre, structurée. Une légère tension, sur les fruits à noyau (abricot), pomme. Une belle acidité en fin de bouche. **Accord** : poularde de Bresse aux cèpes de Bordeaux. **Commentaire** : un excellent champagne de repas. A découvrir et garder 10 ans.

**Color**: pale yellow with greenish hue, very clear. Excellent and fine effervescence, numerous, persistent bubbles. **Nose**: airy, with fresh appeal, gourmet, red-fruit touches and light spice with aeration. **Palate**: smooth and pleasant, well structured, with slight tension. Stone fruits (apricot), apple and fine acidity on the finish. **Pairing**: Bresse poularde with Bordeaux porcini. **Comment**: an excellent gastronomic Champagne, to discover. Can age 10 years.

12 allée du vignoble - 51100 Reims  
Tél. 03 26 84 43 00 - [www.piper-heidsieck.com](http://www.piper-heidsieck.com)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE PIPER-HEIDSIECK

Essentiel  
Extra-Brut

**Robe** : légèrement dorée, reflets or tuilés. **Nez** : sur les fruits jaunes, les agrumes, la pomme. Une belle fraîcheur qui appelle à la dégustation. **Bouche** : attaque très droite, sur des notes d'écorces d'oranges, pointe de fruits rouges. Une belle longueur en bouche, marquée par la fraîcheur. **Accord** : à accompagner à l'apéritif ou avec un comté jeune. **Commentaire** : un champagne parfait pour l'apéritif car fait pour être partagé. A apprécier dès maintenant.

**Color**: lightly golden with tile-gold reflections. **Nose**: yellow fruits, citrus and apple with appealing freshness. **Palate**: very straight attack with orange peel notes and a touch of red fruit. Long and fresh finish. **Pairing**: perfect as an apéritif or with young Comté. **Comment**: a Champagne made to be shared, perfect for apéritif. Ready to enjoy now.

12 allée du vignoble - 51100 Reims  
Tél. 03 26 84 43 00 - [www.piper-heidsieck.com](http://www.piper-heidsieck.com)

## CHAMPAGNE

## RARE CHAMPAGNE

Rare Millésime  
2012

**Robe** : jaune avec des reflets dorés très profonds. **Nez** : des notes de brioche, de café et d'agrumes confits. **Bouche** : attaque droite, sur la tension, avec une minéralité en milieu de bouche. Très gourmande, sur des agrumes confits (orange). Une belle et longue fin de bouche. **Accord** : un homard avec une sauce au persil. **Commentaire** : un champagne de garde qui peut être bu mais il est conseillé de le conserver 10-15 ans afin qu'il révèle tout son potentiel.

**Color**: yellow with very deep golden highlights and fine bubbles. **Nose**: brioche, coffee and candied citrus notes. **Palate**: straight attack with tension and mid-palate minerality. Very gourmet, with candied citrus (orange). A long finish. **Pairing**: lobster with parsley sauce. **Comment**: a Champagne for ageing that can be enjoyed now, but recommended to keep 10-15 years for full potential.

12 allée du vignoble - 51100 Reims  
Tél. 03 26 84 43 00 - [www.rare-champagne.com](http://www.rare-champagne.com)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE RENÉ ROGER



## Cuvée Tradition Brut

**Robe** : dorée aux reflets cuivrés, bulles fines et persistantes. **Nez** : expressif, mêlant fruits rouges mûrs, mirabelle et légère touche briochée typique du pinot noir d'Aÿ. **Bouche** : une belle ampleur, texture vineuse et soyeuse, soutenue par une fraîcheur équilibrée. Finale longue, sur des notes de fruits confits et d'épices douces. **Accord** : volaille rôtie au citron et légumes croquants au sésame. **Commentaire** : un champagne de caractère, généreux et raffiné.

**Color**: golden with copper highlights, fine and persistent bubbles. **Nose**: expressive, combining ripe red fruits, mirabelle plum and a delicate brioche note, typical of Pinot Noir from Aÿ. **Palate**: generous volume, with a silky, vinous texture supported by a well-balanced freshness. Long finish with hints of candied fruit and sweet spices. **Pairing**: roasted poultry with lemon and crunchy sesame vegetables. **Comment**: a Champagne with character, both generous and refined.

1 rue de la Marne - 51160 Aÿ  
Tél. 03 26 55 15 45 - [www.champagne-rene-roger.com](http://www.champagne-rene-roger.com)





1522

**PHILIPPONNAT**  
CHAMPAGNE

En perpétuel mouvement,  
*par nature*

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



DEPUIS 1829

**COLIN**  
CHAMPAGNE

AU GRÉ DE NOTRE TERRE

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

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE RENÉ ROGER



## Rosé Brut

**Robe** : rose profond, éclatante, bulles fines.  
**Nez** : intense, sur la fraise des bois, la cerise et la groseille, relevé de touches d'orange sanguine et de brioche. **Bouche** : l'attaque est ample et charnue, portée par la puissance du pinot noir. La texture est soyeuse, équilibrée par une fraîcheur précise. Finale longue et élégante, sur des notes de fruits rouges et d'épices douces. **Accord** : tartare de thon aux baies roses. **Commentaire** : un rosé de caractère, à la fois gourmand et racé.  
**Color**: deep, vibrant pink with fine bubbles.  
**Nose**: intense, showing wild strawberries, cherry and redcurrant, enhanced by touches of blood orange and brioche. **Palate**: ample and fleshy on the attack, driven by the power of Pinot Noir. The texture is silky, balanced by precise freshness. Long and elegant finish, with notes of red fruits and gentle spices. **Pairing**: tuna tartare with pink peppercorns. **Comment**: a rosé with a strong personality, both gourmet and distinctive.

1 rue de la Marne - 51160 Ay  
Tél. 03 26 55 15 45 - [www.champagne-rene-roger.com](http://www.champagne-rene-roger.com)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE SAINT-RÉOL


Extra-Brut  
Grand Cru

**Robe** : jaune pâle brillant, bulles fines et délicates. **Nez** : fruits jaunes (pomme Golden, coing), complétés par des notes de pâtisserie et de brioche fraîche. **Bouche** : équilibrée, légèrement gourmande, avec une acidité vive et parfaitement intégrée qui apporte harmonie et fraîcheur. **Accord** : idéal à l'apéritif ou simplement pour un moment de pur plaisir. **Commentaire** : un Extra Brut classique, précis et très plaisant, qui tient toutes ses promesses.  
**Color**: bright pale yellow, with fine and delicate bubbles. **Nose**: yellow fruits (Golden apple, quince), complemented by notes of pastry and fresh brioche. **Palate**: balanced, slightly gourmet, with lively, perfectly integrated acidity bringing harmony and freshness. **Pairing**: ideal as an aperitif or simply for a moment of pure pleasure. **Comment**: a classic, precise and highly enjoyable Extra Brut that fully delivers on its promise.

2 boulevard des Bermonts - 51150 Ambonnay  
Tél. 03 26 57 01 46 - [www.saint-reol.com](http://www.saint-reol.com)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE SAINT-RÉOL


Grand Cru  
2008

**Robe** : or pâle, reflets dorés, bulles fines. **Nez** : complexe, beurré, brioché, notes de noix. **Bouche** : structurée, belle tension, sur les noisettes torréfiées, brioche. Belles notes d'évolution. Iodé en fin de bouche. **Accord** : filet mignon ; bœuf Rossini. **Commentaire** : un champagne exceptionnel, avec une superbe évolution. A découvrir !  
**Color**: pale gold with golden highlights and fine bubbles. **Nose**: complex, buttery and brioche-driven, with walnut notes. **Palate**: structured, with beautiful tension, roasted hazelnuts and brioche. Refined evolution and iodine finish. **Pairing**: pork tenderloin; beef Rossini. **Comment**: an exceptional Champagne with superb development. A must-discover.

2 boulevard des Bermonts - 51150 Ambonnay  
Tél. 03 26 57 01 46 - [www.saint-reol.com](http://www.saint-reol.com)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE ÉRIC TAILLET


Blanc de Meunier Exclusiv'T  
Extra-Brut

**Robe** : jaune, reflets argentés, bulles fines et délicates. **Nez** : puissant et frais, sur les fruits mûrs, les agrumes. **Bouche** : le meunier exprime ici une belle harmonie, un bel équilibre et des arômes agréables. Les agrumes apportent une belle fraîcheur. Belle longueur. **Accord** : volaille ou viande blanche à la crème. **Commentaire** : un très joli champagne au très faible dosage. Parfait pour l'apéritif ou pendant le repas avec des mets légers. Garde 2 ans.  
**Color**: yellow with silver reflections and fine delicate bubbles. **Nose**: powerful and fresh, with ripe fruits and citrus. **Palate**: Meunier expressing great harmony and balance with pleasant citrus-driven freshness and lovely length. **Pairing**: poultry or white meat with cream. **Comment**: a lovely Champagne with very low dosage, perfect for aperitif or light meals. Can age 2 years.

37 rue Valentine Regnier - 51700 Baslieux sous Chatillon  
Tél. 03 26 58 11 42 - [www.champagne-eric-taillet.fr](http://www.champagne-eric-taillet.fr)



## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE ÉRIC TAILLET

Rosae Rose de Meunier  
Extra Brut

**Robe** : or jaune, reflet légèrement saumoné. **Nez** : nécessite de l'aération, puis s'ouvre sur des notes de fraises des bois fraîches, fruits blancs à noyau (nectarine). Floral (acacia), amande douce, musc frais. **Bouche** : complexe, belle longueur et matière, équilibrée. Attaque sur les fruits tropicaux légèrement mûrs (mangue), lys, amandes torréfiées. **Accord** : poulet braisé sauce aux morilles. **Commentaire** : un rosé étonnant, à carafier. Une belle complexité. A découvrir !

**Color**: golden yellow with a slightly salmon hue. **Nose**: requires aeration then opens on fresh wild strawberries and white stone fruits (nectarine), floral (acacia), sweet almond and fresh musk. **Palate**: complex, with great length and texture, balanced with tropical fruits (mango), lily and toasted almond. **Pairing**: braised chicken with morel sauce. **Comment**: an astonishing rosé to decant, beautifully complex, a must-discover.

37 rue Valentine Regnier - 51700 Baslieux sous Chatillon  
Tél. 03 26 58 11 42 - [www.champagne-eric-taillet.fr](http://www.champagne-eric-taillet.fr)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE TAITTINGER

Comtes de Champagne  
Grands Crus  
Blanc de Blancs 2014

**Robe** : dorée, pâle. Bulles fines. **Nez** : fin, citron confit, zeste de pamplemousse, fruits blancs compotés, fleurs blanches. Notes pâtisseries, grillées, belle minéralité. **Bouche** : attaque fraîche, onctueuse. De la finesse alliant tension et élégance. Belles notes d'agrumes (pamplemousse, citron vert) finissant sur une amertume gourmande et des notes d'épices. Une belle profondeur. **Accord** : un homard accompagné de sauce à la crème safranée. **Commentaire** : un superbe champagne, bien abouti.

**Color**: pale golden with fine bubbles. **Nose**: refined, with candied lemon, grapefruit zest, stewed white-fleshed fruits and white flowers, pastry notes, toasted nuances and fine minerality. **Palate**: fresh and creamy attack, finesse combining tension and elegance. Citrus notes (grapefruit, lime) finishing on a gourmet bitterness and spicy hints with great depth. **Pairing**: lobster with saffron cream sauce. **Comment**: a superb and well-crafted Champagne.

9 place St Nicaise - 51100 Reims  
Tél. 03 26 85 45 35 - [www.taittinger.com](http://www.taittinger.com)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE TAITTINGER



## Prélude Grands Crus

**Robe** : or pâle, reflets brillants. Beau cordon de fines bulles. **Nez** : premier nez minéral, qui s'ouvre ensuite sur des notes végétales et des arômes de fruits confits. Très plaisant. **Bouche** : franche, sur les agrumes. La rondeur intervient dans un second temps. Longueur riche et expressive. **Accord** : à servir sur un bel apéritif ou sur des fruits de mer. **Commentaire** : à apprécier dès à présent.

**Color**: pale gold with bright reflections and a fine bead. **Nose**: initially mineral then opening on vegetal notes and candied fruit aromas, very pleasant. **Palate**: crisp citrus with roundness developing afterwards. Rich and expressive length. **Pairing**: served as a premium apéritif or with seafood. **Comment**: ready to enjoy now.

9 place St Nicaise - 51100 Reims  
Tél. 03 26 85 45 35 - [www.taittinger.com](http://www.taittinger.com)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE THIÉNOT



## Brut

**Robe** : or pâle, reflet vert. Belle effervescence, de nombreuses bulles intenses et fines. **Nez** : sur les fruits blancs (pêche blanche et mirabelle), le pain brioché, notes toastées et beurrées. **Bouche** : texture vive, fine, fraîche et délicate, dominée par des notes de poire et de pêche. La finale offre de gourmandes notes beurrées. **Accord** : à l'apéritif ; tartare de lotte aux agrumes. **Commentaire** : un champagne léger mais complexe, qui permet de nombreux accords.

**Color**: pale gold with a green hue. Lively and fine bubbles. **Nose**: white-fleshed fruits (white peach, mirabelle), brioche, toasted and buttery notes. **Palate**: lively, fine, fresh and delicate texture, dominated by pear and peach. Finish with gourmet buttery notes. **Pairing**: apéritif or monkfish tartare with citrus. **Comment**: a light yet complex Champagne, versatile with many pairings.

3 rue du Marc - 51100 Reims  
Tél. 03 26 77 12 69 - [www.champagne-thienot.com](http://www.champagne-thienot.com)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE THIÉNOT

Cuvée Alain Thiénot  
2008

**Robe** : jaune pâle aux reflets dorés et brillants, bulles fines régulières. **Nez** : ouvert, généreux, élégant, rond. Gourmand, sur des notes de fruits jaunes, citron confit. Belle persistance et élégance, sur la finesse et la persistance. **Bouche** : pleine, dense et ample. Éloquente, suave et complexe, avec une finale longue et gourmande. **Accord** : une lotte au safran. **Commentaire** : très belle cuvée de gastronomie, pour fêter les 40 ans de la maison Thiénot. A découvrir.

**Color**: pale yellow with bright golden reflections and fine bubbles. **Nose**: open, generous, elegant and round. Gourmet, with notes of yellow fruits and candied lemon, refined and persistent. **Palate**: full, dense and ample. Eloquent, suave and complex, with a long and gourmet finish. **Pairing**: monkfish with saffron. **Comment**: a beautiful gastronomic cuvée celebrating the 40th anniversary of Maison Thiénot. To discover.

3 rue du Marc - 51100 Reims  
Tél. 03 26 77 12 69 - [www.champagne-thienot.com](http://www.champagne-thienot.com)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE J.M. TISSIER

Ancestrale vintage  
2014

**Robe** : or clair, bulles et cordon fins. **Nez** : brioché, sur les fruits secs, le confit d'orange, le yuzu frais. Note de sous-bois. **Bouche** : juteuse, acidulée, une belle patine qui offre des notes élégantes de cire d'abeille. Belle vivacité et longueur en bouche. Très bien équilibrée. **Accord** : bar de ligne en croûte de sel, bouillon, graines de fenouil et julienne de légumes aillés au beurre de saint-jacques. **Commentaire** : un champagne puissant, de grande qualité, avec de très beaux atouts.

**Color**: light gold with fine cordon. **Nose**: brioche, dried fruits, candied orange and fresh yuzu. Forest floor note. **Palate**: juicy and tangy, with elegant beeswax notes, great vivacity and length. Very well balanced. **Pairing**: line-caught sea bass in salt crust with broth, fennel seeds and julienne of garlic-butter vegetables. **Comment**: a powerful Champagne of great quality, with excellent assets.

9 rue du Général Leclerc - 51530 Chavot-Courcourt  
Tél. 03 26 54 17 47 - [www.champagne-jm-tissier.com](http://www.champagne-jm-tissier.com)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE J.M. TISSIER

Nature  
Extra Brut

**Robe** : jaune pâle, reflets argentés, joli gras, bulles fines et délicates. **Nez** : pain grillé, fruits secs (noix), pointe lactique. Très gourmand. **Bouche** : belle attaque, sur des amers fondus. Bouche très fine, avec une jolie persistance. **Accord** : noix de saint-jacques snackées et crumble de butternut. **Commentaire** : un beau vin, agréable, avec une belle longueur. Un incontournable dans sa cave !

**Color**: pale yellow with silver reflections. Fine delicate bubbles and beautiful viscosity. **Nose**: toasted bread, dried fruits (walnut) and a light lactic note. Very gourmet. **Palate**: beautiful attack, with smooth bitters. Very fine palate, with an elegant persistence. **Pairing**: seared scallops with butternut crumble. **Comment**: a beautiful wine with fine length. A must-have in the cellar.

9 rue du Général Leclerc - 51530 Chavot-Courcourt  
Tél. 03 26 54 17 47 - [www.champagne-jm-tissier.com](http://www.champagne-jm-tissier.com)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE A&amp;C TOULLEC

Cuvée Pinot Noir 1<sup>er</sup> Cru

**Robe** : doré pâle, limpide. Une belle finesse de bulles. **Nez** : distingué, fin, arômes intenses de fruits jaunes confits, poire bien mûre. Légèrement poivré. Après quelques instants, il s'ouvre et devient plus ample. **Bouche** : ronde, équilibrée, généreuse, appétante. Grasse et gourmande. **Accord** : volaille jaune de Champagne, sauce crémée aux champignons. **Commentaire** : très joli pinot noir, avec une belle fraîcheur. A oublier dans sa cave une dizaine d'années pour qu'il révèle tous ses arômes.

**Color**: pale golden, limpid ; with fine bubbles. **Nose**: distinguished and intense, with candied yellow fruits and ripe pear. Lightly peppery. Opening with greater volume. **Palate**: round, balanced, generous and appetizing. Rich and gourmet. **Pairing**: yellow poultry from Champagne with creamy mushroom sauce. **Comment**: lovely Pinot Noir with fine freshness. Worth keeping around 10 years for full aromatic expression.

10 rue des Rozais - 51500 Rilly La Montagne  
Tél. 06 77 11 02 67 - [www.champagne-toullec.com](http://www.champagne-toullec.com)





THE STUDIO DUCK STUDIO + Gilles de Beauchêne

DEUTZ, Maison de Champagne à Aÿ depuis 1838

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



— APPELLATION AOP LA CLAPE —

Implanté sur les meilleures parcelles, le vignoble cultivé en partie en cordon de Royat se déploie en coteaux, en terrasses et en échalas. Mené en agriculture biologique et voué à la polyculture, Les Bugadelles comptent 51 hectares de vignes et une oliveraie de 30 hectares, bénéficiant du climat méditerranéen et sauvage qui caractérise ce site classé.



CHATEAU LES BUGADELLES • SA de Courtal Neuf • Route de Saint-Pierre-la-Mer  
11560 FLEURY D'AUDE • [www.chateaullesbugadelles.com](http://www.chateaullesbugadelles.com) • Tél. 04.68.90.79.08

CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE A&C TOULLEC



### Parcellaire « Les Vicomtés » 1<sup>er</sup> Cru

**Robe** : or clair, reflet verdâtre. **Nez** : frais et marin. S'ouvre sur le vanillé, des notes de poire fraîche, de citron confit et de fleurs blanches. Finement boisé, une subtile pointe toastée. **Bouche** : attaque franche avec une fine astringence. Pomme fraîche, anisée. Finale longue, ciselée, sur des notes d'agrumes zestés et d'amande. **Accord** : dos de cabillaud, fenouil compoté. **Commentaire** : un beau vin pour la gastronomie.

**Color**: light gold with green reflections. **Nose**: fresh and marine, with vanilla, fresh pear, candied lemon and white flowers. Fine oak and subtle toast. **Palate**: crisp attack with slight astringency, fresh apple and anise. A long, chiselled finish with citrus zest and almond. **Pairing**: cod back with braised fennel. **Comment**: a beautiful gastronomic wine.

10 rue des Rozais - 51500 Rilly La Montagne  
Tél. 06 77 11 02 67 - [www.champagne-toullec.com](http://www.champagne-toullec.com)

CHAMPAGNE

## MAISON VEUVE CLICQUOT



### La Grande Dame Brut 2018

**Robe** : belle robe or clair, bulles fines. **Nez** : le premier nez révèle une touche fruitée, sur les fruits jaunes, complétée au second nez par une jolie fraîcheur. **Bouche** : une attaque souple et élégante, avec une belle vivacité et une fraîcheur instantanée. Une belle longueur. **Accord** : ris de veau cuits au beurre, émulsion de maïs. **Commentaire** : un très beau champagne de gastronomie où le pinot noir est bien mis en valeur. Garde 15 ans.

**Color**: bright light gold with fine bubbles. **Nose**: fruity first impression on yellow fruits, then a refreshing second nose. **Palate**: smooth and elegant attack with lively freshness and good length. **Pairing**: butter-seared sweetbreads, with corn emulsion. **Comment**: a beautiful gastronomic Champagne where Pinot Noir is superbly showcased. Can age 15 years.

1 rue Albert Thomas - 51100 Reims  
Tél. 03 26 89 54 40 - [www.veuvecliquot.com](http://www.veuvecliquot.com)

CHAMPAGNE

## MAISON VEUVE CLICQUOT



### La Grande Dame Brut Rosé 2015

**Robe** : rose orangé, lumineuse, bulles fines. **Nez** : agrumes mûrs, épices, notes d'évolution. Second nez complexe, sur la groseille. **Bouche** : attaque souple, note florale, belle fraîcheur. De la matière, fine. Fruits rouges légèrement acidulés, sur le poivre rose, le safran. **Accord** : un grand vin pour la haute gastronomie, parfait avec une cuisine thaïe ou japonaise. **Commentaire** : un terroir d'exception pour ce vin avec une belle buvabilité, aux amers frais et doux. Encore jeune, à garder 10 ans.

**Color**: bright orange-pink hue with fine bubbles. **Nose**: ripe citrus, spices and slight evolution. Complex second nose, with redcurrant. **Palate**: smooth attack with floral notes and lovely freshness. Fine texture with lightly tangy red fruits, pink pepper and saffron. **Pairing**: a great wine for haute gastronomy, perfect with Thai or Japanese cuisine. **Comment**: exceptional terroir expression with soft, fresh bitters. Still young, can age 10 years.

1 rue Albert Thomas - 51100 Reims  
Tél. 03 26 89 54 40 - [www.veuvecliquot.com](http://www.veuvecliquot.com)



# L'AOC VENTOUX S'ENGAGE

OBJECTIF 2030

RÉUNIS POUR PARTAGER,  
PROTÉGER ET CULTIVER  
LE SOMMET DU VIVANT.



**ODG de l'AOC Ventoux**  
388, Avenue Jean Jaurès CS 20 216  
84206 CARPENTRAS Cedex  
Tél. 04 90 63 36 50 - [promotion@aoc-ventoux.com](mailto:promotion@aoc-ventoux.com)

Plus d'infos



[aoc-ventoux.com](http://aoc-ventoux.com)

## Dégustations de RAIMONDS TOMSONS

*Raimonds Tomsons tastings*

### CHAMPAGNE LACROIX TRIAULAIRE

Les Rippes 100 % Chardonnay

**Robe** : brillante, limpide, jaune citron moyennement intense, avec un très léger reflet vert pâle. Bulles très fines et persistantes. **Nez** : charmeur et très généreux, presque exubérant. Arômes pâtisseries grillés et torréfiés, biscuit, brioche, pain de seigle, noisette délicatement torréfiée, associés à la pêche mûre, notes crémeuses de lies rappelant la cire d'abeille, fruits blancs et jaunes bien juteux (prune jaune), tarte au citron, et même un caractère exotique d'ananas. À l'aération, de beaux arômes floraux de fleurs jaunes miellées et des épices douces comme la vanille et le clou de girofle. **Bouche** : attaque dense et ample, avec une mousse crémeuse et généreuse, acidité ronde. Vin très charmeur, presque ample, avec de la matière et de la densité, présentant un caractère légèrement oxydatif de noisette torréfiée, pain cuit et pâtisserie, associés à la tarte à la pêche, la pomme cuite, la pêche et l'abricot épicés, voire l'ananas séché. Milieu de bouche très juteux, avec des notes épicées de vanille et de clou de girofle en finale. **Commentaire** : un Blanc de Blancs riche et plein de caractère, avec un fruit très lumineux et attrayant, combiné à des caractéristiques autolytiques et oxydatives généreuses. Un merveilleux champagne pour des plaisirs gastronomiques riches et copieux.



**Color**: brilliant and crystal clear with a moderately intense lemon color and very light greenish sheen. Very fine and persistent bubbles. **Nose**: charming and very generous nose, with an almost exuberant character. Baked and roasted aromatics of biscuit, brioche and rye bread, gently roasted hazelnut combined with ripe peach, creamy lees notes of beeswax, plenty of ripe juicy white and yellow fleshy fruits, yellow plum, lemon tart notes, even an exotic character of pineapple. Aeration reveals beautiful floral scents of honeyed yellow blossom and gently dry spice like vanilla and clove. **Palate**: dense and mouth filling attack with creamy and dense mousse, round acidity. Very charming and almost full in body with substance and density that displays a slightly oxidative character of roasted hazelnut, baked bread and pastry in combination with peach tart, baked apple, spiced peach and apricot, even dried pineapple. Very juicy mid-palate, with spicy notes of vanilla and clove on the finish. **Comment**: a rich and characterful Blanc de Blancs, with an attractive and very bright fruit character combined with generous autolytic and oxidative characteristics. This is a wonderful Champagne for rich and hearty gastronomic pleasures.

Mont Marvin 100 % Pinot Meunier

**Robe** : limpide et brillante, avec une couleur jaune paille moyennement intense et un reflet vert très pâle. Bulles très fines et énergiques. **Nez** : généreux, avec des notes crémeuses de beurre frais et de pâtisserie, tarte au citron et biscuit, noisette légèrement torréfiée. À l'aération apparaissent des arômes de pêche jaune mûre, de prune sucrée, un joli caractère épicé, sur la vanille douce et le clou de girofle, ainsi qu'une touche de fleur jaune miellée. **Bouche** : très bonne densité et maturité dès l'attaque, avec une acidité juteuse et ronde et une mousse fine et crémeuse. Le milieu de bouche montre du caractère et de la substance, avec un corps assez ample révélant la pêche juteuse, l'abricot, la pomme cuite, combinés à un caractère généreux de noisette, biscuit et notes pâtisseries. Épices douces comme la vanille, légère note toastée. Finale riche aux accents de fruits secs. **Commentaire** : un style riche et mûr de champagne à base de pinot meunier, parfait avec une sole de Douvres poêlée au beurre, servie avec une sauce beurre noisette, citron frais, câpres et amandes effilées.



**Color**: clear and bright with a moderately intense straw yellow color and very pale greenish sheen. Very fine and energetic bubbles. **Nose**: generous nose with creamy notes of fresh butter and pastry, lemon tart and biscuit, lightly roasted hazelnut. Aeration reveals juicy ripe yellow peach and sweet plum, fine spiced character of sweet vanilla and clove, a hint of honeyed yellow blossom. **Palate**: very good density and ripeness on the attack, with a juicy and round acidity and fine creamy mousse. The mid-palate shows character and substance with an almost full body showing ripe juicy peach, apricot, baked apple, combined with a generous hazelnut character, biscuit and pastry notes. Sweet spices like vanilla, light note of toast, rich and nutty finish. **Comment**: a rich and ripe style of Pinot Meunier-based Champagne, perfect with a butter-fried Dover sole served with a beurre noisette sauce, fresh lemon, capers and almond shavings.



# CHAMPAGNE LACROIX TRIAULAIRE

## Val Soulois 100 % Pinot Noir

**Robe** : très lumineuse et limpide, avec une couleur dorée intense et un reflet vert très pâle. Bulles très fines et persistantes. **Nez** : discret et subtil, avec des notes de craie humide et de pierre, citron mûr, pomme cuite, soutenues par des arômes d’amande et de noisette toastées. Des notes pâtisseries et de pain de seigle se révèlent avec le temps dans le verre. À l’aération apparaissent des arômes de chutney d’abricot. **Bouche** : très bonne précision et tension à l’attaque, avec une mousse délicate et fine. Acidité très rafraîchissante et vive. Le milieu de bouche montre une bonne chair sans lourdeur, avec du citron croquant, de la pêche et des fruits du verger, combinés à des notes crémeuses de biscuit, d’amande toastée et d’épices douces comme le safran et le clou de girofle. La finale est nette, fraîche, avec une note saline. **Commentaire** : avec sa fraîcheur éclatante, son fruit et un caractère autolytique parfaitement intégré, ce champagne accompagnerait parfaitement une truite sauvage pochée au beurre servie avec un sabayon au champagne, crémeux et riche, et du citron confit.



**Color**: very luminous and clear with an intense golden color and very pale greenish sheen. Very fine and persistent bubbles. **Nose**: discrete and subtle nose, with notes of wet chalk and stone, ripe lemon, baked apple, supported by scents of toasted almond and hazelnut, attractive pastry notes and rye bread reveal themselves with time in the glass. Aeration reveals scents of apricot chutney. **Palate**: very good precision and tension on the attack with a delicate and fine mousse. Very refreshing and crisp acidity. The mid-palate shows good flesh without heaviness with ripe crunchy lemon, peach and orchard fruits combined with creamy notes of biscuit, toasted almond and fine sweet spices like saffron and clove. The finish is bright, fresh with a saline-like note. **Comment**: with its bright freshness, fruitiness and the finely integrated autolytic character this would perfectly complement a butter-poached wild trout served with a creamy and rich Champagne sabayon sauce and preserved lemon.

## 100 % Pinot Blanc

**Robe** : très lumineuse et limpide, avec une couleur dorée modérée et un joli reflet vert. Bulles très fines. **Nez** : très frais et précis, avec des fleurs blanches, du citron zesté, de la pêche blanche et du coing juteux, soulignés par de la noisette fraîche, des notes épicées de safran et de gingembre. À l’aération apparaissent des arômes plus complexes de biscuit et de pain grillé. Puis une senteur terreuse rappelant le fumé et la craie humide. **Bouche** : attaque précise, très fraîche et croquante, avec une acidité vive et salivante soutenue par une mousse crémeuse et dense. Le milieu de bouche associe fraîcheur, densité et matière, avec du citron mûr, de la prune jaune fraîche et de la pêche. Caractère autolytique élégant et bien intégré (biscuit, noisette fraîche, pain grillé) avec une finale vibrante et légèrement saline. **Commentaire** : très belle expression d’un pinot blanc monocépage, combinant fraîcheur, précision et pureté du fruit avec des notes crémeuses et biscuitées bien équilibrées. Parfait avec un filet de bar poêlé servi avec une sauce beurre blanc au citron, du citron confit et du safran.



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

...

# — VIGNOBLES — Pierre Jean Larraqué Des histoires, des terroirs, des émotions.



L'ÉTOILE MONTANTE DES GRAVES DE VAYRES  
THE RISING STAR OF GRAVES DE VAYRES

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](http://chevalquancard.com)



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



# CHAMPAGNE GOUNEL LASSALLE

## Les Noues 1<sup>er</sup> Cru Brut Nature 100 % Meunier

**Robe** : limpide et brillante, avec une couleur dorée intense et un reflet jaune paille très pâle. Perlage très fin. **Nez** : dominé par de fines notes minérales terreuses et un caractère oxydatif subtil d’amandes rôties, beurre légèrement caramélisé, brioche et pain de seigle grillé. Légère sensation de pierre mouillée et de craie. Le caractère fruité tend vers la pêche épicée, l’abricot et la poire cuite, avec des épices sèches moulues comme la cardamome et la muscade. Ensemble complexe et stratifié. **Bouche** : l’attaque présente densité, poids et fraîcheur. Mousse très soyeuse et fine. Corps assez ample, avec une acidité savoureuse apportant une fraîcheur vive à une attaque plutôt riche. Milieu de bouche dense et concentré, avec des fruits du verger et fruits à noyau bien mûrs, une sensation de craie humide et de noisette rôtie, biscuit beurré. Très ample en bouche, concentré mais aussi frais et équilibré. Très belle longueur avec un caractère de fruits secs. **Commentaire** : belle expression du pinot meunier, concentrée, riche et dotée d’une fraîcheur remarquable. Un champagne qui nécessite du temps pour révéler toute sa complexité. À déguster pas trop froid et dans un verre de vin blanc en forme de coupe.



**Color**: clear and bright with an intense golden color and very pale straw-yellow sheen. Very fine perlage. **Nose**: a nose driven by fine earthy mineral scents and fine oxidative character of roasted almonds, lightly caramelized butter, brioche and toasted rye bread. There is a slight sensation of wet stone and chalk. The fruity character is leaning towards spiced peach, apricot and baked pear, ground dry spices like cardamom and nutmeg. Quite layered and complex. **Palate**: the attack is packed with density, weight, freshness. Very silky and fine mousse. An almost full body with a savory-like acidity delivering bright freshness to the rather rich attack. The mid-palate is weighty and dense, with ripe juicy orchard and stone fruit, an earthy wet chalk sensation supported by roasted hazelnut, buttery biscuit. Very mouthfilling, concentrated but also fresh and balanced. Very good length with a nutty character. **Comment**: beautiful expression of Pinot Meunier with concentration, richness and fabulous freshness. A Champagne that needs time to reveal its complexity. Enjoy not too cold and use a coupe-shaped white wine glass.

## Les Agneaux 1<sup>er</sup> Cru Brut Nature 100 % Meunier

**Robe** : limpide et brillante, avec une couleur jaune paille moyennement intense et un reflet cuivré très léger. Bulles très énergiques. **Nez** : complexe et stratifié, avec des notes de craie humide, noisette doucement torréfiée, biscuit et notes pâtisseries, combinées à de la poire sucrée mûre, de la prune jaune et de la pomme cuite. À l’aération apparaissent des arômes attractifs de marmelade d’abricot, de fumé et d’épices sèches comme le cumin et la muscade. **Bouche** : attaque ample, dense et généreuse, avec une mousse veloutée et crémeuse. Acidité ronde et fraîche, sur une structure modérée. Le milieu de bouche montre beaucoup de caractère, avec des saveurs intenses de noisette torréfiée, pain fraîchement cuit et biscuit. Sensation minérale avec une impression de craie humide, pêche jaune fraîche, prune et fruits du verger. Finale crémeuse aux notes de fruits secs. **Commentaire** : un pinot meunier riche et expressif, avec une bonne concentration, de la densité et un caractère crémeux, sur les noix, parfait avec un suprême de volaille fermière servi avec une sauce veloutée aux morilles.



**Color**: clear and bright with a moderate straw color and very light coppery sheen. Very energetic bubbles. **Nose**: complex and layered nose with notes of wet chalk, gently roasted hazelnut, biscuit and pastry notes combined with ripe sweet pear, yellow plum and baked apple. Aeration reveals attractive aromatics of apricot marmalade, smoke and dry spices like cumin and nutmeg. **Palate**: broad, dense and mouthfilling attack with velvety and creamy bubbles. Rounded and fresh acidity within a moderate structure. The mid-palate shows plenty of character with intense flavors of roasted hazelnut, freshly baked bread and biscuit. A mineral sensation with an impression of wet chalk, juicy and fresh yellow peach, plum and orchard fruits. The finish is creamy and nutty. **Comment**: a rich and expressive Pinot Meunier with good concentration, density and a creamy and nutty character, perfect with a free-range chicken breast with a morel mushroom velouté sauce.

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

# CHAMPAGNE VARICOUR

## Variations Calcaires

**Robe** : limpide et éclatante, avec une teinte dorée modérée, des reflets légèrement verdâtres et des bulles de taille moyenne. **Nez** : séduisant, d’intensité moyenne, révélant des notes de pomme jaune cuite, de tarte à la mirabelle, associées à des nuances crémeuses de biscuit et d’amande fraîche. L’aération dévoile des touches plus complexes de pain grillé, de craie humide, avec une impression de délicatesse et de rondeur. **Bouche** : l’attaque est sèche mais marquée par un fruit à noyau bien mûr, exprimant générosité et charme, soutenu par une acidité arrondie et une mousse onctueuse. Structure modérée, avec des saveurs de pomme jaune juteuse, de poire et de coing, combinées à la noisette grillée. Les arômes de pâtisserie, de brioche et de biscuit dominant la finale. **Commentaire** : avec son fruit mûr et sa générosité, il s’accordera à merveille avec un cabillaud poêlé au beurre, accompagné d’une sauce veloutée crémeuse et d’éclats d’amande.



**Color**: clear and star-bright with a moderate golden color, light greenish reflections and moderately size bubbles. **Nose**: attractive nose with moderate intensity showing notes of baked yellow apple, Mirabelle plum tart combined with creamy notes of biscuit and fresh almond. Aeration reveals more complex hints of roasted bread, wet chalk, a delicate and rounded impression. **Palate**: the attack is dry but with a rather ripe stone fruit character showing generosity and charm, combined with a rounded acidity and a foamy mousse. Moderately built structure with juicy yellow apple, pear and quince, combined with a roasted hazelnut character. Flavors of pastry, brioche and biscuit dominate the aftertaste. **Comment**: with its riper fruit character and generosity it would pair beautifully with butter-fried cod with a creamy velouté sauce and almond shavings.

EN SAVOIR ➔ [WWW.CHAMPAGNE-VARICOUR.COM](http://WWW.CHAMPAGNE-VARICOUR.COM)



# CHÂTEAU MIGNAN

Les hommes,  
le terroir et l'histoire !

Première étape de notre Wine Tour en Languedoc aux côtés de Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier du Monde 2023 : le Château Mignan, au cœur du Cru La Livinière, première appellation reconnue du Languedoc pour la qualité exceptionnelle de ses terroirs.



Accueilli par Christian Mignard, vigneron engagé et figure locale, Raimonds Tomsons a découvert un domaine où l'histoire familiale, l'exigence environnementale et la recherche d'authenticité se rejoignent avec force.

## LA LIVINIÈRE, UN CRU FONDATEUR AU TERROIR PLURIEL

Classée premier cru du Languedoc, La Livinière repose sur un socle géologique singulier : argile, calcaire, schistes et grès s'entremêlent sur les hauteurs de Siran pour offrir une mosaïque de sols d'une grande richesse. Christian Mignard rappelle combien cette diversité impose respect, patience et compréhension fine du terroir : « Nous ne faisons pas du vin sur la terre, mais avec elle. Les anciens l'avaient compris avant nous ».

## UN DOMAINE CERTIFIÉ BIO, ANCRÉ DANS SON ÉPOQUE

Le vignoble du Château Mignan, une vingtaine d'hectares travaillés avec soin, est certifié en agriculture biologique depuis 2012. Face aux défis climatiques, Christian Mignard insiste sur la nécessité de revenir aux fondamentaux : enracinement profond pour affronter la sécheresse, travail mécanique du sol pour préserver la vie microbienne, abandon des herbicides et produits de synthèse, utilisation raisonnée du cuivre et du soufre et limitation stricte des intrants. La volonté est claire : produire des vins qui reflètent l'essence du cru, sans maquillage ni artifice, tout en protégeant ce patrimoine naturel pour les générations futures.

## DES CÉPAGES TRADITIONNELS ET UNE PHILOSOPHIE DE PRÉCISION

Grenache, syrah, mourvèdre, carignan : les cépages historiques du Languedoc constituent la base des cuvées du domaine. Le soin apporté à chaque parcelle se retrouve dans les vins, recherchés pour leur équilibre, leur profondeur et leur franchise aromatique.

L'échange avec Christian Mignard a aussi mis en lumière un point essentiel : la transmission. Le domaine est façonné depuis plusieurs générations. Anecdotes familiales, souvenirs de vinifications d'antan, évolution des techniques... tout contribue à donner un souffle humain aux vins de Château Mignan. En tant qu'acteur impliqué au sein de l'appellation, Christian Mignard défend une vision collective : préserver la légitimité de La Livinière, sa biodiversité, ses paysages et sa culture.

L'enjeu est aussi de sensibiliser les jeunes vignerons et de transmettre l'amour du terroir, afin de maintenir le niveau d'exigence qui a fait de La Livinière un cru emblématique.

Raimonds Tomsons a tout particulièrement apprécié l'engagement environnemental du domaine et la sincérité des vins, « véritables témoins d'un cru à l'identité forte ». Un beau moment d'échange qui ouvre parfaitement ce Wine Tour Languedoc placé sous le signe de l'authenticité.

## Château Mignan: people, terroir and history

|| The first stop on our Languedoc Wine Tour alongside Raimonds Tomsons, ASI Best Sommelier of the World 2023, was Château Mignan, at the heart of the Cru La Livinière, the first Languedoc appellation to be recognised for the exceptional quality of its terroirs.

Welcomed by Christian Mignard, committed winegrower and local figure, Raimonds Tomsons discovered an estate where family heritage, environmental responsibility and the pursuit of authenticity naturally come together.

## La Livinière, a pioneering cru with a multifaceted terroir

Ranked as the first cru of Languedoc, La Livinière rests on a distinctive geological foundation: clay, limestone, schist and sandstone intertwine across the hills of Siran, creating a rich mosaic of soils. Christian Mignard emphasises how this diversity demands respect, patience and a deep understanding of the land: "We do not make wine on the soil, but with it. Our elders understood this long before us".

## An organically certified estate rooted in its time

The vineyard of Château Mignan, around twenty hectares cultivated with care, has been certified organic since 2012. Faced with climate challenges, Christian Mignard stresses the need to return to fundamentals: deep rooting to withstand drought, mechanical soil work to preserve microbial life, the abandonment of herbicides and synthetic products, the measured use of copper and sulphur, and a strict limitation of inputs. The objective is clear: to produce wines that reflect the true essence of the cru, without masking or artifice, while protecting this natural heritage for future generations.



Christian Mignard, Raimonds Tomsons et Jean Perilla-Bottonet.

## Traditional grape varieties and a philosophy of precision

Grenache, Syrah, Mourvèdre and Carignan – the historic grape varieties of Languedoc – form the backbone of the estate's cuvées. The meticulous attention given to each plot is reflected in the wines, sought after for their balance, depth and expressive clarity. The exchange with Christian Mignard also highlighted an essential point: transmission. The estate has been shaped over several generations. Family anecdotes, memories of past vinifications, and the evolution of techniques all contribute to giving Château Mignan's wines their human dimension. As an active member of the appellation, Christian Mignard defends a collective vision: to preserve the legitimacy of La Livinière, its biodiversity, its landscapes and its culture.

The challenge is also to raise awareness among young wine-growers and pass on a genuine love of the terroir, in order to maintain the high standards that have made La Livinière an emblematic cru.

Raimonds Tomsons particularly appreciated the estate's environmental commitment and the sincerity of its wines, "true reflections of a cru with a strong identity". A wonderful moment of exchange and the perfect way to open this Languedoc Wine Tour dedicated to authenticity.

Aris Allouche

EN SAVOIR ➔ [WWW.CHATEAUMIGNAN.FR](http://WWW.CHATEAUMIGNAN.FR)





# CHÂTEAU LES BUGADELLES

## L'élégance d'un terroir ressuscité

Dans le cadre de son périple languedocien, Raimonds Tomsons a découvert le Château Les Bugadelles, véritable écrin viticole situé dans le massif de La Clape. Accueilli par Aymeric Albinet, régisseur du domaine, aux côtés de l'œnologue conseil Claude Serra et du directeur commercial Walter Adam, le Meilleur Sommelier du Monde 2023 a été immergé dans une approche où innovation, respect du vivant et vision à long terme s'accordent naturellement.



Le château, implanté sur des terres restées vierges durant près d'un siècle, renaît depuis deux décennies grâce à l'ambition de Jean-Claude Albert pour révéler ce terroir exceptionnel. Conduit en agriculture biologique, Les Bugadelles s'étend sur un environnement de calcaire, d'argile et de grès, façonné par les vents marins. Cette approche privilégie une observation fine des équilibres naturels, une gestion maîtrisée du feuillage et une adaptation permanente aux défis climatiques du littoral méditerranéen.

Dans les vignes, tout est orienté vers l'expression authentique du fruit : vendange majoritairement manuelle, parfois mécanique nocturne pour les blancs, tri rigoureux, vendange acheminée par gravité au chai enterré et informatisé, évitant pompage et stress sur les raisins. Le travail à la parcelle se conjugue à une vinification précise : levures naturelles, extraction mesurée, maturations longues et élevages maîtrisés.

Côté cépages, l'accent est mis sur les terroirs rouges et rosés (syrah, grenache noir, mourvèdre, carignan, marselan) répartis sur environ 35 hectares. Pour les blancs, quelques hectares sont dédiés au grenache blanc, roussanne, viognier et bien sûr au cépage emblématique et incontournable de l'AOP La Clape : le bouboulenc, tous vinifiés avec des soins particuliers. Résultat : des vins méditerranéens typés, fins et digestes, les blancs se distinguant par une teneur en sulfites très modérée.



Le chai, ultra-moderne et conçu pour fonctionner en totalité par gravité, incarne cette volonté de préserver l'intégrité du raisin tout en permettant une grande liberté créative : cuves inox inertées, barriques de différents volumes et élevages adaptés au profil recherché. Chaque millésime devient une nouvelle étape d'apprentissage sur un terroir jeune, encore en construction, où l'équipe ajuste sans cesse ses pratiques.

Mais Les Bugadelles, ce n'est pas seulement du vin. Le domaine accueille également un moulin à huile d'olive bio, un caveau de dégustation et des infrastructures dédiées à l'œnotourisme, offrant ainsi aux visiteurs une immersion complète dans l'art de vivre méditerranéen.

Au terme de cette visite, Raimonds Tomsons a souligné la modernité des installations, l'implantation audacieuse du Château Les Bugadelles sur une terre restée vierge, ainsi que la volonté affirmée de respecter l'environnement pour produire des vins sincères et authentiques.

**Château Les Bugadelles: the elegance of a reborn terroir** || As part of his Languedoc journey, Raimonds Tomsons discovered Château Les Bugadelles, a true viticultural gem nestled in the La Clape massif. Welcomed by Aymeric Albinet, the estate's manager, alongside consulting oenologist Claude Serra and Commercial Director Walter Adam, the ASI Best Sommelier of the World 2023 was immersed in an approach where innovation, respect for living ecosystems and long-term vision come together naturally.

The estate, planted on land left untouched for nearly a century, has been reborn over the past two decades thanks to Jean-Claude Albert's ambition to reveal this exceptional terroir. Farmed organically, Les Bugadelles stretches across limestone, clay and sandstone soils shaped by Mediterranean sea winds. This philosophy favours a fine understanding of natural balance, precise canopy management and constant adaptation to the climatic challenges of the coastal landscape.

In the vineyards, everything is geared toward expressing the fruit's authentic character: predominantly manual harvesting, occasional night-time mechanical picking for the whites, rigorous sorting, and gravity-fed transport to the underground, computer-controlled winery—avoiding pumping and unnecessary stress on the grapes. Parcel-specific work is paired with meticulous winemaking: indigenous yeasts, gentle extraction, long maturation and carefully managed ageing.

As for grape varieties, the focus is on red and rosé terroirs (Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre, Carignan, Marselan) planted across roughly 35 hectares. For the whites, a few hectares are dedicated to Grenache Blanc, Roussanne, Viognier and, of course, the emblematic and essential variety of the La Clape AOP: Bouboulenc, all vinified with particular care. The result: distinctive, refined and digestible Mediterranean wines, with the whites standing out for their very moderate sulphite levels.

The ultra-modern cellar, designed to operate entirely by gravity, embodies this commitment to preserving grape integrity while allowing great creative freedom: inerted stainless-steel tanks, barrels of varying sizes, and ageing tailored to the desired profile. Each vintage becomes a new learning stage on a young terroir still taking shape, where the team continuously refines its practices.

But Les Bugadelles is more than just wine. The estate is also home to an organic olive mill, a tasting room and dedicated wine tourism facilities, offering visitors a complete immersion in the Mediterranean art of living.

At the end of the visit, Raimonds Tomsons praised the modernity of the installations, the bold decision to establish Château Les Bugadelles on previously untouched land, and the estate's clear commitment to respecting the environment in order to produce sincere, authentic wines.

Aris Allouche

EN SAVOIR ➔ [WWW.MAISONALBERT.FR](http://WWW.MAISONALBERT.FR)  
[WWW.LES-BUGADELLES.COM](http://WWW.LES-BUGADELLES.COM)



Claude Serra, Raimonds Tomsons et Aymeric Albinet.





# RAIMONDS TOMSONS AU CHÂTEAU CAPITOU

Immersion dans l'excellence  
et l'esprit de famille des Domaines Bonfils



Dans le cadre du reportage en Languedoc pour *SommelierS International*, Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier du Monde 2023, a visité le Château Capitoul, fleuron des Domaines Bonfils.

Accueilli par Thomas et Agathe Bonfils, accompagnés de leur ami et œnologue conseil Christian Mignard et du responsable communication Michaël Bertucchi, il a découvert l'histoire d'une famille dont l'héritage viticole est indissociable d'un profond sens de la transmission.

L'aventure Bonfils commence à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle en Algérie, avant de se poursuivre en Languedoc après 1962. Guidée par un esprit entrepreneurial et un attachement viscéral à la vigne, la famille développe au fil des décennies plusieurs domaines entre Béziers, Capetang et le Roussillon. Aujourd'hui encore, cette dimension familiale reste centrale. Transmettre un savoir-faire, préserver une vision et construire pour les générations futures constituent le moteur de leur engagement quotidien.

Au Château Capitoul, situé sur l'appellation La Clape, la famille poursuit cette exigence à travers une viticulture respectueuse des sols : enherbement maîtrisé, gestion raisonnée, pratiques durables et engagement HVE. Les fermentations sont pensées pour préserver pureté et précision, notamment grâce à un travail délicat par gravitation, limitant les manipulations.

Les vins blancs occupent une place essentielle, qu'il s'agisse de cépages autochtones ou de cuvées issues de sélections minutieuses. Les rendements maîtrisés et les interventions manuelles traduisent une volonté constante de sublimer les terroirs calcaires, schisteux ou argileux de La Clape.

La visite a également permis de mesurer l'ampleur du projet œnotouristique porté par les Bonfils en association avec la famille O'Hanlon au sein de la structure Domaine et Demeure. L'ancien hameau autour du château a été restauré et transformé en un domaine hôtelier d'exception, mêlant hôtel 5 étoiles, spa, restaurant, villas et espaces événementiels. Un lieu pensé comme une destination où patrimoine, luxe, élégance, art de vivre et culture du vin se rejoignent pour une expérience viticole immersive.

À l'issue de la rencontre, Raimonds Tomsons a salué le rapport qualité-prix et la typicité de chacun des vins dégustés ainsi que la cohérence d'un modèle fondé sur la tradition familiale, la rigueur technique et une vision durable.



**Raimonds Tomsons at Château Capitoul: an immersion into excellence and the family spirit of Domaines Bonfils** || As part of his *Languedoc feature for SommelierS International*, Raimonds Tomsons, *ASI Best Sommelier of the World 2023*, visited *Château Capitoul*, one of the flagship estates of Domaines Bonfils.

Welcomed by Thomas and Agathe Bonfils, alongside their friend and consulting oenologist Christian Mignard, and Communications Manager Michaël Bertucchi, he explored the story of a family whose winemaking heritage is inseparable from a deep sense of transmission.

The Bonfils adventure began in Algeria at the end of the 19<sup>th</sup> century before continuing in Languedoc after 1962. Driven by an entrepreneurial spirit and a profound attachment to the vine, the family has, over the decades, developed several estates between Béziers, Capetang and Roussillon. Today, this family dimension remains central. Passing on expertise, preserving a vision and building for future generations form the core of their daily commitment.

At Château Capitoul, located in the La Clape appellation, the family continues to uphold this level of excellence through soil-friendly viticulture: controlled cover cropping, thoughtful vineyard management, sustainable practices and HVE certification. Fermentations are designed to preserve purity and precision, notably thanks to gentle gravity-flow operations that minimise handling.



Christian Mignard, Agathe Bonfils, Raimonds Tomsons, Thomas Bonfils, Aris Allouche et Michaël Bertucchi.

White wines hold a prominent place here, whether crafted from indigenous varieties or from meticulous plot selections. Controlled yields and manual work reflect a constant desire to highlight the limestone, schist and clay terroirs of La Clape.

The visit also shed light on the scale of the œnotourism project developed by the Bonfils family in partnership with the O'Hanlon family, within the Domaine & Demeure structure. The former hamlet surrounding the château has been fully restored and transformed into an exceptional hospitality estate, combining a five-star hotel, spa, restaurant, villas and event spaces. The property was conceived as a destination where heritage, luxury, elegance, lifestyle and wine culture come together to create an immersive wine experience.

At the end of the visit, Raimonds Tomsons praised the value for money and typicity of each wine tasted, as well as the coherence of a model built on family tradition, technical precision and a long-term vision.

Aris Allouche

EN SAVOIR ➔ [WWW.BONFILSWINES.COM](http://WWW.BONFILSWINES.COM)  
[WWW.CHATEAUCAPITOU.COM](http://WWW.CHATEAUCAPITOU.COM)



# Raimonds Tomsons en visite au DOMAINE DE LA BAUME

## Quand l'innovation rencontre l'identité languedocienne

Le Domaine de La Baume, joyau du Languedoc au cœur d'un paysage vallonné et lumineux, a récemment accueilli Raimonds Tomsons. Une rencontre placée sous le signe de l'expertise et de l'échange.



Eléonore Itty, Camille de Vergeron, Raimonds Tomsons et Marie Toussaint.

Fondé par la famille Prat à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, le Domaine de La Baume a connu une forte croissance sous l'impulsion de la famille Helfrich pour atteindre aujourd'hui plus de 250 hectares. Si son histoire s'inscrit dans la tradition languedocienne, son orientation actuelle se distingue par une approche résolument contemporaine de la viticulture et de l'œnologie.

Au cœur de cette visite, Raimonds Tomsons a pu explorer une structure pensée comme un véritable outil de vinification sur mesure, adapté à la diversité des terroirs du domaine. Chaque choix technique, du vignoble au chai, vise à révéler l'authenticité des cépages tout en offrant une lecture moderne des vins du Sud.

L'équipe du domaine a présenté trois grands univers de vinification : les vins sans barrique, centrés sur la pureté du fruit et la fraîcheur, les *blends* élevés en fûts, pour une complexité mesurée et une

texture harmonieuse, et les sélections parcellaires, élevées jusqu'à 18 mois, véritables expressions du terroir portées par une précision d'orfèvre. Cette segmentation permet au Domaine de La Baume de proposer une palette stylistique riche, maîtrisée et cohérente.

L'un des points forts de la visite fut la découverte de l'espace dédié aux essais et micro-vinifications. Ici, tout est pensé pour comprendre, ajuster, affiner : œufs béton, jarres en terre, cuves inox de tailles variées, différentes générations de fûts, approches comparatives sur le bois (copeaux, douelles, barriques neuves ou réemployées).

Le domaine a impressionné Raimonds Tomsons par la rigueur de son approche œnologique. Le travail débute par la production maison des levures et leur multiplication contrôlée, suivies d'une gestion précise des nutriments pour assurer des

fermentations régulières. Le choix de bloquer ou non la fermentation malolactique dépend du style recherché. Cette philosophie s'inscrit dans une quête d'équilibre : garder la fraîcheur, préserver l'énergie, tout en apportant une juste touche de structure grâce au bois (en barriques traditionnelles ou sous forme alternative).

Le Domaine de La Baume s'est engagé dans une démarche énergétique responsable : isolation optimisée des bâtiments, panneaux solaires, allongement du cycle de vie des barriques, vinifications à basse température, héritées des pratiques provençales, pour préserver l'intégrité aromatique tout en réduisant l'impact environnemental.

À l'issue de la visite, Raimonds Tomsons a salué un domaine capable de concilier la poésie et le soleil du Languedoc, la diversité des sols, avec un caractère méditerranéen et une approche d'une remarquable exigence technique. Le domaine signe ainsi une identité singulière avec des vins racés, expressifs, modernes, respectueux de leur environnement, qui participent pleinement au renouveau qualitatif du Languedoc.



© Domaine de la Baume

**Raimonds Tomsons visits Domaine de La Baume: when innovation meets Languedoc identity**  
|| *Domaine de La Baume, a true Languedoc gem set amid rolling, sunlit landscapes, recently welcomed Raimonds Tomsons. The visit unfolded under the banner of expertise and meaningful exchange.*

Founded by the Prat family at the end of the 19<sup>th</sup> century, Domaine de La Baume experienced significant growth under the ownership of the Helfrich family, reaching more than 250 hectares today. While its history is rooted in Languedoc tradition, its current philosophy stands out for its distinctly contemporary approach to viticulture and winemaking.

At the heart of the visit, Raimonds Tomsons explored a facility designed as a genuine, tailor-made winemaking tool, perfectly adapted to the diversity of the estate's terroirs. Every technical decision, from vineyard to cellar, aims to showcase the authenticity of each grape variety while offering a modern interpretation of southern French wines.

The team presented three main winemaking approaches: unoaked wines focused on purity of fruit and freshness; barrel-aged blends offering measured complexity and harmonious texture; and single-parcel selections aged for up to 18 months, true expressions of terroir shaped with meticulous precision. This structure enables Domaine de La Baume to deliver a rich, coherent, and carefully mastered stylistic palette.

One of the highlights of the visit was the discovery of the experimental area dedicated to trials and micro-vinifications. Here, everything is designed to understand, adjust, and refine: concrete eggs, clay amphorae, stainless-steel tanks of various sizes, barrels of different generations, and comparative studies on wood (chips, staves, new or reused barrels).

The estate particularly impressed Raimonds Tomsons with the precision of its oenological approach. The process begins with in-house yeast production and controlled propagation, followed by meticulous nutrient management to ensure steady fermentations. The decision to block malolactic fermentation or let it run naturally depends entirely on the desired wine style. This philosophy reflects a pursuit of balance: preserving freshness and energy while adding just the right touch of structure through wood, whether traditional barrels or alternative formats.

Domaine de La Baume is also committed to responsible energy practices: optimized building insulation, solar panels, extended barrel life cycles, and low-temperature fermentations inspired by Provençal methods, preserving aromatic integrity while reducing environmental impact.

At the end of the visit, Raimonds Tomsons praised an estate that masterfully unites the poetry and sunlight of the Languedoc, its diverse soils, Mediterranean character, and an exemplary level of technical precision. The result is a distinctive identity expressed through elegant, expressive, modern wines crafted with full respect for their environment—wines that embody the ongoing qualitative renaissance of the Languedoc.

Aris Allouche

EN SAVOIR ➔ [WWW.DOMAINE-LABAUME.COM](http://WWW.DOMAINE-LABAUME.COM)



© Domaine de la Baume





# Le carnet de route de Raimonds Tomsons

*Raimonds Tomsons reviews*

## MAISON ALBERT

### Château Les Bugadelles Réserve La Clape Blanc 2023

**Robe** : brillante, un or soutenu aux reflets vert clair séduisants. **Nez** : très délicat, marqué par une fine onctuosité de lies et une touche de cire d'abeilles. Arômes purs de fruits à chair blanche (pomme verte, pêche croquante, citron mûr), rehaussés de notes d'herbes fraîches comme la verveine et le cerfeuil. Une subtile touche boisée en arrière-plan. **Bouche** : texture charmante, ample et équilibrée par une acidité très fraîche. Le milieu de bouche fait preuve d'élégance et de précision, mêlant poire verte mûre, coing, pêche blanche juteuse, prune et une pointe d'amande fraîche. Belle sapidité et délicate onctuosité. **Commentaire** : avec sa fraîcheur juteuse et sa texture crémeuse, ce vin accompagnera à merveille un bar poêlé au beurre, servi avec du citron confit et une sauce veloutée au vermouth.

**Color**: brilliant, with a quite deep golden colour and attractive greenish highlights. **Nose**: very delicate, fine creaminess of lees and beeswax. Pure delicate green orchard fruits, crunchy peach and ripe lemon, combined with fresh cut herbs like verbena and chervil. A delicate wisp of oak in the background. **Palate**: very charming mouthfeel, with substance and texture balanced by a very fresh acidity. The mid-palate demonstrates poise with a beautiful sapidity and purity of fresh ripe green pear, quince, juicy green peach, plum, with a bite of fresh almond. Savoury herbs and delicate creaminess. **Comment**: with its juicy freshness and fine creaminess this wine will beautifully complement a butter fried sea bass served with preserved lemon and a vermouth velouté sauce.

### Château Les Bugadelles Cuvée Sandokhan La Clape Rouge 2022

**Robe** : limpide et brillante, violet profond, disque rouge pourpre. **Nez** : raffiné, d'abord discret mais révélant peu à peu une belle complexité autour des petits fruits noirs (myrtille, mûre, cassis). Herbes aromatiques (thym, laurier), tapenade d'olive noire. À l'aération, notes fumées et bois de cèdre, mêlées d'épices douces et sèches. **Bouche** : attaque expressive, intense et précise, alliant épices et fraîcheur soutenue par une belle acidité. Tanins veloutés et modérés. Le milieu de bouche montre une grande concentration sans lourdeur, sur la griotte, la prune, le chocolat noir et le café torréfié. Finale très longue, épicée et légèrement fumée. **Commentaire** : encore marqué par son fruit primaire, ce vin possède une belle structure et gagnera en complexité au cours des 6 à 8 prochaines années.

**Color**: clear and bright, with a deep violet core and a thin purple red rim. **Nose**: refined nose with a hidden complexity which reveals itself, with time in the glass, small black berries like blueberry, blackberry and blackcurrant. Aromatic herbs like thyme and bay leaf, black olive tapenade. Aeration reveals smoky and cedar notes combined with gentle dry and sweet spiciness. Fine layered complexity. **Palate**: great expression on the attack, with intense flavours, precision and spice, combined with a bright freshness and acidity underneath. Moderately intense but velvety tannins. The mid-palate shows high concentration, without heaviness, dark and sweet morello cherry, plum, chocolaty notes, roasted coffee. Earthy and smoky, with dry spice and hints of savoury herbs. Very long and spicy finish. **Comment**: a wine still dominated by its primary character but showing very good substance and concentration to gain complexity through the next 6 – 8+ years.





DOMAINE BONFILS,  
CHÂTEAU CAPITOU

Les Portes La Clape Blanc 2020

**Robe** : éclatante, or intense aux reflets verdoyants. **Nez** : expressif, mêlant fleurs de cerisier, safran, citron confit et pêche jaune mûre. Notes d’herbes séchées et touches boisées délicates (vanille douce, crémosité liée aux lies). **Bouche** : attaque dense et concentrée, combinant éclat et pureté du fruit. Belle acidité rafraîchissante, du volume. Milieu de bouche juteux, sur l’abricot, la pêche jaune, le coing et une salinité subtile. Texture crémeuse apportant du volume sans nuire à la fraîcheur. **Commentaire** : grâce à son équilibre entre fraîcheur et onctuosité, il accompagnera parfaitement des noix de Saint-Jacques poêlées, servies avec une sauce beurre blanc à l’estragon et un gratin carottes-pommes de terre.

**Color**: star bright, brilliant, with an intense golden colour and light greenish highlights. **Nose**: fragrant nose, with floral scents of cherry blossom, combined with spicy saffron, preserved lemon, ripe yellow peach with a spicy touch . Savoury character of dried herbs supported with delicate oak notes of sweet vanilla and creamy lees influence. **Palate**: very substantial attack with good concentration showing brightness and purity of fruit. Refreshing acidity with an almost full body. The mid-palate is full of ripe juicy stone fruit like apricot, yellow peach, quince with a saline-like character. There is a creamy texture adding weight and substance but with great freshness underneath. **Comment**: with its freshness and fine creaminess it will beautifully match a fried scallop served with tarragon beurre blanc sauce and a carrots-potatoes gratin.

Maëlma La Clape Rouge 2019

**Robe** : brillante, cœur très foncé, bord pourpre. **Nez** : intense et épicé, dominé par la prune noire, le cassis, la confiture de myrtille, le poivre noir et le clou de girofle. À l’aération on retrouve le bois torréfié, cerises à l’eau-de-vie, réglisse et café torréfié. **Bouche** : dense et concentrée, ample, avec une grande fraîcheur et des tanins crayeux. Milieu de bouche charnu, sapide, sur les fruits noirs confits, les épices douces, le bois légèrement grillé, le chocolat noir et le café. Très longue finale. **Commentaire** : superbe vin rouge, idéal avec des gibiers comme le renne, la perdrix ou le canard sauvage, accompagnés de sauces riches et épicées.

**Color**: bright with a very deep and inky core and a thin purple rim. **Nose**: very dark and spicy, with sweet dark plum, cassis, blueberry jam, combined with crushed black pepper and sweet clove. Aeration reveals hints of roasted wood, Morello cherries in liquor, liquorice and roasted coffee. Substantially complex and layered nose. **Palate**: very dense and concentrated, full body, extracted but having great freshness and chalky grained tannins. The mid-palate has concentration, sapidity and weight, with fleshy dark sweet berries, sweet spice, gently charred wood, dark chocolate and finely roasted coffee. Very long finish. **Comment**: this is a great red wine with hearty game dishes like reindeer, partridge or wild duck with dense and rich sauces and spice.



CHÂTEAU MIGNAN

Pech Quisou Minervois Blanc 2023

**Robe** : limpide et brillante, or moyennement intense aux reflets verts. **Nez** : aromatique et fruité, sur les agrumes mûrs, le coing, la pêche jaune et l’abricot épicé, avec des notes florales de fleurs blanches. Belle pureté, touche boisée et amande fraîche. Une nuance d’herbes séchées apporte un caractère savoureux. **Bouche** : attaque franche et concentrée, soutenue par une acidité vive et salivante. Milieu de bouche précis et tendu, sur les agrumes et fruits jaunes croquants. Légère amertume et note saline en finale. **Commentaire** : vin précis, frais, à la chair dense et fruitée. Il gagnera en complexité d’ici 3 à 5 ans.

**Color**: great brilliance and transparency, with a moderate golden colour and some green highlights. **Nose**: bright, aromatic and fruit driven nose, with juicy ripe citrus, ripe quince, yellow peach and spiced apricot, complemented by floral hints of white blossom. Very fine purity with a wisp of fine oak and fresh almond. Scent of dried herbs in the background adding a savoury character. **Palate**: good bite and concentration on the attack with a crisp acidity adding sapidity within a moderate frame. The mid-palate shows good tension and precision with fresh citrus and juicy yellow orchard fruits, crunchy and very juicy, hint of fresh almond. Bitterness at the end, good substance with a saline note on the finish. **Comment**: good freshness and precision, with fine purity and density of fruit, flesh and substance. Will gain complexity during the next 3-5 years.

Les Trois Clochers La Livinière Rouge 2022

**Robe** : brillante, violet profond, disque rouge violacé. **Nez** : fruité et pur, sur la mûre, la myrtille et la griotte épicée, avec des notes de marmelade, d’épices sèches, de violette et de lavande. **Bouche** : fraîcheur surprenante, équilibre entre générosité et tension. Assez ample, tanins souples et acidité juteuse. Milieu de bouche ample, sur le cassis, la cerise noire et la myrtille, relevé par des épices fines et un boisé bien intégré. Finale persistante. **Commentaire** : un vin d’une grande fraîcheur et pureté de fruit, qui se développera magnifiquement sur 7 à 10 ans.

**Color**: very bright, with a deep purple violet core and a thin purple red rim. **Nose**: beautiful fruit aromatics, pure with dark inky fruit (blackberry, blueberry, spicy morello cherry), very seductive. Sweet marmalade, dry spices, a wisp of dried violet, lavender, hint of savoury herbs. Still dominated by the attractive fruity character, showing already a fine complexity. **Palate**: beautiful and surprising freshness considering the generosity of the nose. Sapidity and crispiness, without heaviness. An almost full body with juicy fresh acidity and supple tannins. Plenty of cassis, dark cherry, blueberry on the mid-palate, with fine spiciness. Subtle notes of well-integrated oak, savoury herbs. Persistent finish. **Comment**: a wine with great freshness, sapidity and purity of fruit which will beautifully develop with next 7 – 10 years.

DOMAINE DE LA BAUME

Terres Viognier IGP Pays d’Oc Blanc 2024

**Robe** : brillante, or moyen aux reflets verts clairs. **Nez** : généreux, sur les épices douces (vanille, clou de girofle), le bois toasté, le beurre caramélisé, la pêche et l’abricot épicés. Après quelques instants, apparaissent le safran et le miel de fleurs blanches. **Bouche** : attaque ample et grasse, équilibrée par une acidité vive qui apporte fraîcheur et tension. Bouche pleine, sur l’abricot, la pêche et des touches exotiques d’ananas. Épices douces, noisette caramélisée, texture crémeuse. Finale persistante. **Commentaire** : un viognier généreux, marqué par un boisé élégant, équilibré par la fraîcheur et la pureté du fruit.

**Color**: star bright and brilliant, with a moderate golden colour and light greenish reflections. **Nose**: generous, with sweet spices like vanilla, clove, combined with gently roasted wood notes and lightly caramelised butter, spiced sweet yellow peach and apricot. After a few moments the wine reveals notes of spicy saffron and white blossom honey. **Palate**: generous and oily attack with a crisp acidity underneath adding freshness and bite. Full-bodied with ripe and sweet apricot, peach and some exotic fruits like pineapple. Generous sweet spice like vanilla and clove, hints of caramelised hazelnuts in butter. Good persistence with creaminess and spices in the aftertaste. **Comment**: generous style of Viognier with attractive oak influence but well-balanced freshness and purity of fruit.

Languedoc-Pézenas 2022

**Robe** : brillante, violet profond, disque rouge pourpre. **Nez** : séduisant, sur la cerise, la prune rouge, la fraise écrasée, avec des notes fumées et boisées. L’aération révèle des notes de vanille douce, épices à pâtisserie. Belle complexité étayée. **Bouche** : fruit mûr en attaque, acidité fraîche et tanins crayeux. Ample, fruits noirs et rouges généreux, épices douces (clou de girofle, vanille, cannelle), bois légèrement rôti. Herbes séchées, touche de cuir. Équilibré, structuré, longue finale. **Commentaire** : vin de caractère, concentré et généreux, alliant fraîcheur équilibrée et fruité intense, promis à une belle évolution sur 6 à 8 ans.

**Color**: bright with a very deep purple violet core and a light purple red rim. **Nose**: alluring nose with sweet red cherry, red plum, crushed strawberry, combined with a savoury character of smoke and charred wood. Aeration reveals sweet vanilla and baking spices, attractive and layered complexity. **Palate**: good fruit ripeness on the attack. with fresh acidity underneath and chalky textured tannins. Full body with generous ripe dark and red fruits, plenty of sweet spice (clove, vanilla and cinnamon), gently roasted wood scent. Savoury character with dried herbs, some leathery scent as well. Well balanced and built with good substance and dimension. Long finish. **Comment**: a wine with great character, concentration and generosity yet balanced freshness and substantial fruit character. It will develop and gain complexity through the next 6 – 8+ years.





# CHAMPAGNE JEEPER

## ou l'art de la précision

Chez Jeoper, l'exigence se cultive d'abord au vignoble. En effet, pour la Maison de Champagne, la gestion du vignoble se fait avant tout avec une attention méticuleuse portée aux sols et à l'observation de la vigne.

Géré comme un vignoble de récoltant manipulateur, chaque parcelle de ce *vignoble maison* fait l'objet d'un suivi minutieux pour garantir une gestion précise des rendements et des maturités. Cette approche rigoureuse permet de vendanger selon le cépage, le cru et la localité, afin de préserver l'expression la plus pure du terroir.

Aujourd'hui, Jeoper exploite 90 hectares parmi les plus beaux villages de Champagne. De la Montagne de Reims à la Côte des Blancs, de la Vallée de la Marne à la Vallée de l'Ardre, cette diversité compose une véritable mosaïque de terroirs. Certifiée Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable depuis 2016, la Maison pratique l'enherbement naturel et une viticulture respectueuse de l'environnement.

Bien entendu, le soin apporté à la vigne se prolonge à la cave. Jeoper dispose du troisième plus grand parc de fûts en Champagne, avec plus de 1 200 barriques. Cet élevage sous bois,

### Champagne Jeoper: the art of precision

|| *At Jeoper, excellence begins in the vineyard.*

*For this Champagne Maison, vineyard management is rooted in meticulous attention to the soil and the close observation of the vine.*

Managed with the care and precision of a grower-producer, each parcel of this *estate vineyard* is closely monitored to ensure accurate control of yields and ripeness. This rigorous approach allows for harvests to be timed by grape variety, cru and locality, preserving the purest possible expression of each terroir.

Jeoper cultivates 90 hectares across some of Champagne's finest villages. From the Montagne de Reims to the Côte des Blancs, and from the Vallée de la Marne to the Vallée de l'Ardre, this diversity forms a true mosaic of terroirs. Certified High Environmental Value and Sustainable Viticulture since 2016, the Maison practices natural cover cropping and environmentally responsible viticulture.

Naturally, this same care extends to the cellar. Jeoper possesses the third largest collection of oak barrels in Champagne, with more than 1,200 barriques. This measured use of oak refines the wines without overpowering them, bringing structure and complexity

mené avec mesure, affine les vins sans les marquer, apportant structure et complexité, tout en préservant la pureté du fruit. Les cuves inox complètent ce travail précis.

Cette quête d'excellence se révèle à travers des cuvées emblématiques, comme le *Grand Blanc de Blancs*, qui incarne la notion de rigueur et de patience du Champagne Jeoper. Issu d'une vinification pensée pied par pied, il met en lumière la noblesse du chardonnay.

Dernier flacon venant compléter la collection de millésimes de la Maison, le *Millésime 2010* exprime tout autant l'identité Jeoper. Ce champagne d'exception aura nécessité quatorze années de travail d'orfèvre et de maturation. Issu d'un élevage partiel en fût, il assemble avec équilibre 15 % de pinot noir d'Ambonnay, 5 % de meunier de Villédommange et 80 % de chardonnay provenant de Vitry, Avize et Vincelles. En résulte une cuvée qui séduit par sa fraîcheur, sa tension et sa palette aromatique délicate de fruits blancs, de pomme verte et d'agrumes, relevée de notes florales et minérales. Sa texture fine et crayeuse s'étire sur une finale vibrante et garantit un potentiel de garde exceptionnel. Le dosage précis de 5,04 g/l souligne alors l'élégance et la pureté du vin.

Des cuvées et une philosophie qui traduisent l'esprit d'une Maison fidèle à son terroir, où chaque détail souligne le savoir-faire des équipes, à la vigne comme au chai.

Photos : Champagne Jeoper



while preserving the purity of the fruit. Stainless steel vats complement this precise work.

This pursuit of excellence is revealed through emblematic cuvées such as *Grand Blanc de Blancs*, which embodies Jeoper's philosophy of rigor and patience. Vinified with a meticulous, vine-by-vine approach, it showcases the noble character of Chardonnay.

The latest addition to the Maison's collection of vintages, *Millésime 2010*, equally expresses the Jeoper identity.

This exceptional Champagne required fourteen years of craftsmanship and maturation. Partially aged in oak, it is composed of 15% Pinot Noir from Ambonnay, 5% Meunier from Villédommange, and 80% Chardonnay from Vitry, Avize and Vincelles. The result is a cuvée that delights with freshness, tension and a delicate aromatic palette of white fruits, green apple and citrus, uplifted by floral and mineral notes. Its fine, chalky texture unfolds into a vibrant finish, ensuring remarkable ageing potential. A precise dosage of 5.04 g/l accentuates the wine's elegance and purity.

Each cuvée, and indeed the entire philosophy of Jeoper, reflects the spirit of a Maison deeply rooted in its terroir, where every detail, from vineyard to cellar, celebrates the precision and dedication of its team.

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







CHATEAU

MONTLABERT

GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION

chateau-montlabert.com

RCS B 482 283 694 - OCTOBRE 2025

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

## CHAMPAGNE TAITTINGER

## l'art de l'assemblage

En juin 2025, la Maison Taittinger a inauguré la *Table Polychrome* dans son siège historique de Reims. Conçue comme un hommage à l'art de l'assemblage, cette table d'exception offre aux visiteurs une immersion sensorielle où chaque invité devient l'artiste de son propre assemblage.

Ici, chaque convive est invité à explorer, goûter et composer, en associant les plats imaginés par le chef **Charles Coulombeau** aux différentes cuvées de la Maison.

**Champagne Taittinger: The art of blending**

In June 2025, Maison Taittinger inaugurated the *Polychrome Table* at its historic headquarters in Reims. Conceived as a tribute to the art of blending, this exceptional table offers visitors a unique sensory immersion where each guest becomes the artist of their own blend.

Here, every participant is invited to explore, taste, and create by pairing the dishes imagined by Chef **Charles Coulombeau** with the House's different cuvées.



Cette expérience fait partie de l'offre de la Maison Taittinger qui propose également des visites de caves ainsi que le concept store *Chromatique*. Elle permet aussi de (re)découvrir quelques-unes des cuvées les plus emblématiques, et d'appréhender les nouvelles pépites de la Maison telles que la cuvée **Comtes de Champagne 2014**, disponible depuis le mois d'octobre. Grâce aux parcelles minutieusement sélectionnées dans la Côte des Blancs, ce 100 % chardonnay Grands Crus nous révèle les facettes d'une année portée sur la fraîcheur, la précision et l'énergie. Vieilli 10 ans en caves, dosé à 8-9g/l et vinifié de 6 à 8 % en barrique durant 4-6 mois, la grande intensité de cette cuvée laisse présager d'un bel avenir.

This experience is part of Taittinger's broader offering, which also includes cellar tours and the *Chromatique* concept store. It provides the perfect opportunity to (re)discover some of the House's most emblematic cuvées, as well as to explore its latest gems, such as **Comtes de Champagne 2014**, available since October. Sourced from meticulously selected parcels in the Côte des Blancs, this 100% Chardonnay Grand Cru reveals the character of a vintage defined by freshness, precision, and energy. Aged for 10 years in the cellars, dosed at 8-9 g/l and vinified 6-8% in oak barrels for 4-6 months, this cuvée shows remarkable intensity and promises excellent ageing potential.

➔ Réservations : [www.book-a-visit.taittinger.fr](http://www.book-a-visit.taittinger.fr) – Par téléphone : +33 3 26 85 84 33 – Par email : [polychrome@taittinger.fr](mailto:polychrome@taittinger.fr) – Ouvert uniquement pour le déjeuner.

## À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

**Robe** : jaune or pâle, reflets dorés, cordon de bulles fines et intenses. **Nez** : s'ouvre sur des arômes fins de citron confit, de poire, de fleurs blanches et de craie, avec une touche toastée subtile. **Bouche** : la texture est soyeuse, portée par une effervescence délicate et une acidité parfaitement intégrée. La minéralité crayeuse typique de la Côte des Blancs structure le vin, offrant tension et longueur. La finale est pure, persistante, sur des notes d'agrumes et d'amande. **Accord** : turbot rôti au beurre noisette, mousseline de chou-fleur et émulsion citronnée. **Commentaire** : un grand blanc de blancs promis à une belle garde.

**Color**: pale golden yellow with bright reflections and a fine, intense bead of bubbles. **Nose**: opens with refined aromas of candied lemon, pear, white flowers, and chalk, enhanced by a subtle toasted note. **Palate**: silky texture supported by delicate effervescence and perfectly integrated acidity. The chalky minerality typical of the Côte des Blancs shapes the wine, bringing both tension and length. The finish is pure and persistent, with lingering notes of citrus and almond. **Pairing**: roasted turbot with beurre noisette, cauliflower mousseline, and lemon emulsion. **Comment**: a great Blanc de Blancs with superb ageing potential.





# COLLECTION ESSENTIEL DE PIPER-HEIDSIECK

La collection Essentiel du Champagne Piper-Heidsieck se compose de champagnes dont la complexité et le profil correspondent à l'exigence de la haute gastronomie et des plus grands amateurs de vins. Le choix délibéré d'un vieillissement prolongé, d'un dosage Extra Brut et d'une grande transparence d'informations sont les conséquences assumées de cette philosophie.

The Essentiel Collection from Champagne Piper-Heidsieck brings together cuvées crafted for their complexity, precision, and their ability to meet the expectations of haute cuisine and discerning wine lovers. The deliberate choice of extended ageing, Extra Brut dosage, and full transparency of information reflects the philosophy behind this range.

## À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

### Essentiel Extra Brut

**Robe** : jaune pâle aux légers reflets verts. **Nez** : dévoile des arômes d'agrumes, de pomme verte, de noisette et de fleurs blanches, avec une pointe briochée. **Bouche** : l'attaque est vive, tendue, portée par une belle minéralité et une bulle fine. La faible dose de sucre met en valeur la pureté du fruit et la structure du pinot noir majoritaire. La finale est longue, nette et saline. **Accord** : parfait pour l'apéritif ou des accords gastronomiques.

**Color**: pale yellow with slight green highlights. **Nose**: aromas of citrus fruits, green apple, hazelnut and white flowers, with a subtle brioche note. **Palate**: a lively, taut attack supported by fine minerality and delicate bubbles. The low dosage enhances the purity of the fruit and the structure of the predominantly Pinot Noir blend. The finish is long, clean and saline. **Pairing**: perfect as an aperitif or with gastronomic dishes.



### Essentiel Blanc de Noirs Extra Brut

**Robe** : jaune doré soutenu, brillante, animée par un cordon de bulles fines et persistantes. **Nez** : des arômes de fruits rouges mûrs, de mirabelle, d'épices douces et une touche fumée s'expriment avec intensité. **Bouche** : l'attaque est ample et structurée, portée par une belle vinosité et une bulle fine. Le faible dosage révèle la complexité du pinot noir et du meunier, tout en conservant fraîcheur et équilibre. La finale est longue, gourmande et minérale.

**Accord** : idéal avec des plats de caractère ou des viandes blanches.

**Color**: deep golden yellow, bright, with a fine and persistent bead. **Nose**: intense aromas of ripe red fruits, mirabelle plum, sweet spices and a subtle smoky touch. **Palate**: generous and structured, driven by beautiful vinosity and fine effervescence. The low dosage reveals the full complexity of Pinot Noir and Meunier while maintaining freshness and balance. The finish is long, gourmand and mineral. **Pairing**: ideal with characterful dishes or white meats.



### Essentiel Blanc de Blancs Extra Brut

**Robe** : jaune or pâle aux reflets argentés, limpide et lumineuse, soulignée par une effervescence fine et régulière. **Nez** : s'ouvre sur des notes de citron, de fleurs blanches, de pomme fraîche et d'amande. **Bouche** : la texture est ciselée, avec une bulle fine et une tension vive. La minéralité crayeuse apporte fraîcheur et longueur. Dosé en extra brut, il met en valeur la pureté et la précision du chardonnay. **Accord** : une cuvée racée, idéale à l'apéritif ou sur des fruits de mer.

**Color**: pale golden yellow with silvery reflections, clear and luminous, highlighted by fine and steady effervescence. **Nose**: opens with notes of lemon, white flowers, fresh apple and almond. **Palate**: chiselled texture, fine bubbles and vibrant tension. The chalky minerality brings freshness and length. With its Extra Brut dosage, it showcases the purity and precision of Chardonnay. **Pairing**: a distinctive, refined cuvée, ideal as an aperitif or with seafood.



EN SAVOIR ➔ [WWW.PIPER-HEIDSIECK.COM](http://WWW.PIPER-HEIDSIECK.COM)

# CHAMPAGNE BOUTILLETZ MARCHAND

## — Ecrin Collection —

Située au cœur du village de Villers-Marmery, la maison familiale Boutilletz Marchand perpétue depuis 1960 un savoir-faire unique, transmis de génération en génération. Fondée par Robert Boutilletz, elle est née de sa passion pour la vigne et de son attachement à ce terroir singulier, reconnu pour la qualité exceptionnelle de son chardonnay. Au fil des décennies, la maison a su évoluer tout en préservant son âme artisanale.

Aujourd'hui, une nouvelle page s'écrit avec la naissance d'Ecrin Collection, cuvée 100 % Pinot Noir. Assemblage des vendanges 2021 et 2022, cette cuvée parcel-laire du lieu-dit *Les Béguines*, dosée à 6g/l, est vinifiée et élevée patiemment pendant 11 mois en fûts de chêne issus de la Montagne de Reims (classée « Forêt d'Exception »), apportant aux champagnes complexité aromatique, rondeur et profondeur.

Ecrin Collection conjugue la puissance du cépage noir, l'élégance sous bois et la fraîcheur minérale propre au terroir. Cette cuvée confidentielle offre une interprétation inédite du pinot noir champenois : structuré, précis, taillé aussi bien pour la table que pour la garde.

Fidèle à l'esprit de 1960, comme son père, Marion Boutilletz continue d'écrire l'histoire familiale avec passion, humilité et respect du terroir de Villers-Marmery.

Located in the heart of the village of Villers-Marmery, the family-run Champagne Boutilletz-Marchand has been perpetuating a unique savoir-faire since 1960, passed down from generation to generation. Founded by Robert Boutilletz, it was born from his passion for the vine and his deep attachment to this singular terroir, renowned for the exceptional quality of its Chardonnay. Over the decades, the house has evolved while preserving its artisanal soul.

Today, a new chapter begins with the launch of Ecrin Collection, a 100% Pinot Noir cuvée. Crafted from the 2021 and 2022 harvests, this single-parcel Champagne comes from the lieu-dit *Les Béguines*. With a dosage of 6 g/l, it is patiently vinified and aged for 11 months in oak barrels sourced from the Montagne de Reims forest (designated a "Forêt d'Exception"), which imparts aromatic complexity, roundness, and depth to the wine.

Ecrin Collection combines the power of the black grape variety with the refined elegance of oak ageing and the mineral freshness typical of its terroir.

This confidential cuvée offers a new interpretation of Champagne Pinot Noir : structured, precise, and crafted both for gastronomy and cellaring.

True to the spirit of 1960 and following in her father's footsteps, Marion Boutilletz continues to write the family story with passion, humility, and deep respect for the Villers-Marmery terroir.



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

## À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

**Robe** : or pâle aux reflets argentés. **Nez** : s'ouvre sur des arômes complexes de fruits noirs mûrs, de noisette grillée et de pain d'épices, avec une touche boisée élégante. **Bouche** : l'attaque est ample et ronde, soutenue par une belle structure tannique et une effervescence fine. La finale est longue, marquée par des notes toastées et une minéralité saline typique du terroir. **Accord** : un champagne de caractère, idéal pour accompagner des mets riches et savoureux (une viande rouge, une souris d'agneau...).

**Color**: pale gold with silvery highlights. **Nose**: opens with complex aromas of ripe black fruits, roasted hazelnut, and gingerbread, enhanced by a touch of elegant oak. **Palate**: full and rounded attack, supported by a fine tannic structure and delicate effervescence. The finish is long, marked by toasted notes and a saline minerality characteristic of the terroir. **Pairing**: a Champagne of character, ideal with rich, flavorful dishes such as red meat or slow-cooked lamb shank.



# CHAMPAGNE GOUNEL-LASSALLE

— Les Amis Les Champs —

À Chigny-les-Roses, au cœur de la Montagne de Reims, Arnaud et Sophie Gounel façonnent des champagnes qui révèlent leur terroir. Récoltants-manipulants, ils privilégient une viticulture durable et un travail parcellaire exigeant. Les vinifications se font majoritairement sous bois, avec un élevage sur bouchon de liège, et les cuvées sont proposées sans dosage pour préserver pureté et typicité.

**Les Amis Les Champs** – 60 % pinot noir, 40 % meunier – Premier Cru, illustre cette approche. Issue d'une parcelle aux sols calcaires et argileux, cette cuvée bi-cépages unit la structure et le fruité du pinot noir à la rondeur et la générosité du meunier. Vinifiée en fût et en foudre, elle révèle un bois discret, au service de l'équilibre et de l'expression du terroir. Résultat : un champagne précis et expressif, à l'image de son vigneron. Chez Gounel-Lassalle, on maîtrise l'élégance... mais Arnaud peut toujours vous surprendre en skattant dans les vignes. Rigueur à la vigne, liberté dans le verre.



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

## À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

**Robe** : jaune paille tendre, reflets dorés, avec de jolis cordons de bulles. **Nez** : s'ouvre sur une palette expressive de petits fruits rouges (framboise, cerise noire), mêlés à des touches de prune mûre et de fruits à noyau. En filigrane, des notes boisées très délicates, une pointe d'épices douces (cannelle, girofle). **Bouche** : ample et charnue, soutenue par le gras du pinot noir, et structurée par le meunier qui apporte rondeur et souplesse. La texture est satinée, la bulle fine confère fraîcheur et légèreté. Le dosage Brut Nature met en valeur la pureté du fruit et la minéralité du terroir. La finale est longue, légèrement saline, sur des amers élégants. **Accord** : idéal sur un risotto aux champignons.

**Color**: pale straw yellow with golden highlights and fine, persistent bubbles. **Nose**: opens with an expressive bouquet of small red fruits (raspberry, black cherry) mingled with hints of ripe plum and stone fruit. In the background, delicate woody nuances and a touch of sweet spice (cinnamon, clove). **Palate**: generous and full-bodied, supported by the richness of Pinot Noir and shaped by the Meunier, which brings roundness and suppleness. The texture is silky, the fine mousse adds freshness and lightness. The Brut Nature dosage highlights the purity of the fruit and the minerality of the terroir. The finish is long, slightly saline, with refined bitters. **Pairing**: ideal with a mushroom risotto.

In Chigny-les-Roses, in the heart of the Montagne de Reims, Arnaud and Sophie Gounel craft Champagnes that express the essence of their terroir. As grower-producers, they favor sustainable viticulture and a demanding, parcel-by-parcel approach. Most of the wines are vinified in wood, aged under cork, and offered with no dosage to preserve purity and authenticity.

**Les Amis Les Champs** – 60% Pinot Noir, 40% Meunier – Premier Cru, perfectly illustrates this philosophy. Sourced from a parcel of limestone and clay soils, this two-varietal cuvée combines the structure and fruitiness of Pinot Noir with the roundness and generosity of Meunier. Vinified in oak barrels and large casks, it shows subtle oak influence that enhances balance and terroir expression. The result: a precise, expressive Champagne that mirrors the personality of its winemaker. At Gounel-Lassalle, elegance is a mastered art... though Arnaud might still surprise you by skateboarding among the vines. Rigor in the vineyard, freedom in the glass.



Anthony et Clémence Toullec.

# CHAMPAGNE A&C TOULLEC

Le terroir comme signature

Récoltants-manipulants et artisans vignerons, Anthony et Clémence Toullec signent des champagnes profondément ancrés dans leur terroir. Leur domaine de 5 hectares, classé en Premier Cru, s'étend sur 24 parcelles réparties entre Rilly-la-Montagne, Sacy, Montbré, Taissy et Avenay-Val-d'Or, au cœur de la Montagne de Reims. Cette diversité parcellaire, associée à des pratiques viticoles respectueuses de l'environnement, forge l'identité singulière de leurs cuvées.

Certifié Haute Valeur Environnementale niveau 3 et Viticulture Durable en Champagne, le vignoble est conduit selon une viticulture raisonnée, favorisant la biodiversité et la vie des sols. L'enherbement naturel préserve les paysages viticoles, limite l'érosion et enrichit la structure microbienne souterraine. La taille, les travaux en vert et les vendanges sont réalisés à la main, perpétuant un savoir-faire artisanal attentif à chaque pied de vigne. Puis le raisin est immédiatement pressé au centre de pressurage du domaine. Chaque parcelle est vinifiée séparément afin de révéler son caractère propre. Seul le cœur de cuvée est conservé, garantissant pureté et précision. La vinification parcellaire s'effectue en grande partie sous bois : les jus sont élevés dans des fûts de chêne issus de la Montagne de Reims, façonnés par la Tonnellerie de Champagne. Cet élevage confère aux vins rondeur, complexité et élégance, tout en respectant l'expression originelle du terroir.

Viellies ensuite en foudres ou en caves enterrées, les vins évoluent lentement dans des conditions naturelles optimales. Cette approche méticuleuse donne naissance à des cuvées identitaires (Les Vicomtés, Pinot Noir, Chardonnay, vins d'assemblage, Rosé de macération, Coteau Champenois), précis et sincères, qui reflètent avec justesse la singularité de chaque parcelle et la philosophie artisanale des champagnes A&C Toullec.

EN SAVOIR ➔ [WWW.CHAMPAGNE-TOULLEC.COM](http://WWW.CHAMPAGNE-TOULLEC.COM)

## Champagne A&C Toullec: The terroir as a signature

|| Grower-producers and true artisan winemakers, Anthony and Clemence Toullec craft Champagnes deeply rooted in their terroir. Their 5-hectare Premier Cru estate spans 24 parcels across Rilly-la-Montagne, Sacy, Montbré, Taissy, and Avenay-Val-d'Or, at the heart of the Montagne de Reims. This patchwork of plots, combined with environmentally respectful viticultural practices, shapes the distinctive identity of their cuvées.

Certified High Environmental Value (HVE) level 3 and Sustainable Viticulture in Champagne, the vineyard is managed according to a reasoned, eco-conscious philosophy that promotes biodiversity and soil vitality. Natural grass cover preserves the landscape, limits erosion, and enriches the microbial structure of the subsoil. Pruning, canopy management, and harvesting are all carried out by hand, perpetuating an artisanal savoir-faire attentive to every vine. The grapes are pressed immediately at the estate's own pressing center, and each parcel is vinified separately to highlight its unique character. Only the purest heart of the cuvée is retained, ensuring precision and authenticity.

A significant part of the winemaking takes place in oak: the musts are aged in barrels crafted from Montagne de Reims oak by the Tonnellerie de Champagne. This gentle ageing process imparts roundness, aromatic complexity, and finesse while preserving the natural expression of the terroir.

The wines are then matured slowly in large oak casks or in traditional chalk cellars, where they evolve in optimal natural conditions. The result is a collection of characterful, terroir-driven Champagnes — Les Vicomtés, Pinot Noir, Chardonnay, blending cuvées, Rosé de macération, and Coteaux Champenois — all crafted with precision and sincerity. Each bottle captures the authenticity of its parcel and the artisanal spirit that defines Champagne A&C Toullec.



## 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 !



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

#### RÉSERVATIONS

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



Relais de Margaux  
Nouvelle-Aquitaine, France

# CHAMPAGNE SYLVIE MOREAU

## — Blanc de Noirs Extra Brut —

À Saint-Euphrase, au cœur de la Vallée de l'Ardre, la famille Moreau cultive depuis plus de soixante ans un lien intime avec la vigne. Visionnaire, André Moreau replante ses premières vignes en 1962, posant les fondations d'un domaine que sa fille Sylvie, accompagnée de son mari Olivier, a repris avec passion. Aujourd'hui, une nouvelle génération prend le relais : Alexandre poursuit cette histoire familiale tout en amorçant, en douceur, la transition vers sa propre signature. Fidèles à l'héritage familial, ils font aujourd'hui de l'environnement leur grand défi. Attaché à son profond respect des sols et du vivant, le couple conduit depuis 2023 l'exploitation en agriculture biologique certifiée, avec le moins d'intervention possible.

Au Champagne Sylvie Moreau l'objectif est avant tout de créer des vins atypiques, qui laissent s'exprimer le terroir. Parmi leurs cuvées, le Blanc de Noirs Extra Brut, vendangé en 2019, incarne à merveille cette philosophie. Issu à 80 % de pinot noir et 20 % de meunier, récolté sur la Montagne de Reims et la Vallée de l'Ardre, il est élaboré selon des méthodes peu interventionnistes : pressurage au traditionnel pressoir de 4 000 kg, débouillage à froid, fermentation en cuve inox thermorégulée, sans filtration ni collage. Dosé à 2,8g/l, il reflète la pureté du millésime et la richesse naturelle des raisins récoltés à maturité avancée. Produite à seulement 987 bouteilles, cette cuvée Blanc de Noirs révèle la profondeur et le caractère du terroir, dans un style précis.

In Saint-Euphrase, in the heart of the Vallée de l'Ardre, the Moreau family has cultivated a deep bond with the vine for over sixty years. A visionary, André Moreau replanted his first vines in 1962, laying the foundations of an estate that his daughter Sylvie and her husband Olivier later took over with passion. Today, a new generation is continuing the story: Alexandre carries the family legacy forward while gently shaping it with his own signature style. Remaining faithful to their heritage, the family has made environmental stewardship their main challenge. Guided by a profound respect for the soil and all living things, the estate has been certified organic since 2023 and is managed with minimal intervention.

At Champagne Sylvie Moreau, the goal is to craft distinctive wines that allow the terroir to speak for itself. Among their cuvées, the Blanc de Noirs Extra Brut, harvested in 2019, perfectly embodies this philosophy. Composed of 80% Pinot Noir and 20% Meunier from the Montagne de Reims and Vallée de l'Ardre, it is produced using low-intervention methods: pressing in a traditional 4,000-kg press, cold settling, temperature-controlled stainless-steel fermentation, and no filtration or fining. With a dosage of 2.8 g/l, it reflects the purity of the vintage and the natural ripeness of the grapes harvested at optimal maturity. Produced in only 987 bottles, this Blanc de Noirs cuvée reveals the depth and character of its terroir with remarkable precision.

### À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

**Robe** : reflète légèrement cuivrés, perlage fin et lumineux. **Nez** : sur la griotte, la framboise mûre, puis des touches de compote et de petits fruits noirs, relevées de subtiles épices douces. **Bouche** : l'attaque est franche, puissante, portée par le meunier et le pinot noir. La bouche révèle une belle rondeur, soutenue par une fraîcheur vive, presque minérale. La finale est longue, expressive, marquée par une pointe d'amertume noble et de fruits rouges persistants. **Accord** : thon mi-cuit ou tataki, sésame et réduction balsamique légère.

**Color**: light copper hues with fine, luminous bubbles. **Nose**: cherry and ripe raspberry, followed by notes of compote and small dark fruits, lifted by delicate sweet spices. **Palate**: the attack is direct and powerful, driven by the Meunier and Pinot Noir. The palate shows beautiful roundness, balanced by lively, almost mineral freshness. The finish is long and expressive, marked by a noble hint of bitterness and lingering red-fruit notes. **Pairing**: perfect with seared or tataki-style tuna, sesame, and a light balsamic reduction.

EN SAVOIR ➔ [WWW.CHAMPAGNE-SYLVIE-MOREAU.COM](http://WWW.CHAMPAGNE-SYLVIE-MOREAU.COM)





# CHAMPAGNE JEAN DIOT

## Impassible n'est pas Jean Diot



Ancrée depuis plus de soixante ans à Vinay, au cœur des Coteaux Sud d'Épernay, la Maison Jean Diot poursuit une histoire familiale où se conjuguent transmission, exigence et sens du terroir. Repris en 1998 par les enfants du fondateur, le domaine est aujourd'hui guidé par Jean-Philippe Diot, accompagné de la troisième génération, Bérénice et Honorin. Ensemble, ils œuvrent à faire évoluer la Maison, tant dans la conduite du vignoble que dans l'élaboration des vins.

Parmi les cuvées emblématiques, *Extase Blanc de Noirs* illustre avec éclat la signature Jean Diot. Ce champagne raffiné offre un nez délicat de fruits à chair jaune, relevé d'une touche minérale. La bouche, dense et expressive, associe fraîcheur, intensité et subtilité épicée. Autre création majeure, *Original*, 100% Meunier, Extra-Brut, millésime 2018, produit en édition limitée à 2500 bouteilles. Issu des parcelles « Les Colinières » et « L'Albuterie », ce champagne séduit par une attaque fraîche et nette, une matière ample et gourmande, puis des notes de pain toasté et de brioche vanillée. La bouche, longue et tendue, révèle de légers accents boisés qui apportent beaucoup de relief.

**Champagne Jean Diot: "Impassible" is not in Jean Diot's vocabulary** || Rooted for over sixty years in Vinay, in the heart of the Coteaux Sud d'Épernay, Maison Jean Diot continues to write a family story shaped by transmission, high standards and a deep sense of terroir. Taken over in 1998 by the founder's children, the estate is now led by Jean-Philippe Diot, joined by the third generation, Bérénice and Honorin. Together, they are driving the evolution of the House, both in vineyard management and in the crafting of the wines.

Among its signature cuvées, *Extase Blanc de Noirs* brilliantly expresses the Jean Diot style. This refined champagne opens with a delicate nose of yellow-fleshed fruits lifted by a mineral touch. The palate is dense and expressive, combining freshness, intensity and subtle spicy nuances. Another key creation, *Original*, 100% Meunier, Extra Brut, 2018 vintage, is produced in a limited edition of 2,500 bottles. Sourced from the parcels Les Colinières and L'Albuterie, this champagne charms with its fresh, clean attack, generous and gourmand texture, and notes of toasted bread and vanilla-scented brioche. The long, taut finish reveals subtle woody accents that bring depth and definition.



Aussi, la Maison s'inspire d'une conviction profonde : « Le champagne est né pour nous divertir, nous réjouir, nous rassembler. Il doit être émouvant, festif et créatif. La diversité géographique de nos sols nous offre une palette d'arômes issue des trois cépages champenois. Grâce à cette richesse, nous pouvons composer, jouer, sélectionner le meilleur des raisins pour créer des cuvées inédites. Nous refusons l'ordinaire ».

Une philosophie qui fait des champagnes de la Maison Jean Diot des cuvées singulières.

The House is also guided by a deeply rooted conviction: "Champagne was born to delight us, to bring us joy, to bring us together. It must be moving, festive and creative. The geographic diversity of our soils offers us a palette of aromas from the three Champagne grape varieties. Thanks to this richness, we can compose, balance and select the very best grapes to craft unique cuvées. We refuse anything ordinary".

A philosophy that makes the champagnes of Maison Jean Diot truly singular.

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

# CHAMPAGNE GREMILLET

## L'expression tranquille du pinot noir aubois

Au cœur de la Côte des Bar, la famille Gremillet cultive depuis plus de quarante ans une vision singulière du vignoble champenois. Si ses cuvées effervescentes ont bâti sa notoriété, la maison perpétue également une tradition plus confidentielle : celle des vins tranquilles de Champagne. Deux cuvées issues exclusivement de pinot noir – un Rosé des Riceys et un Coteaux Champenois rouge – témoignent de ce patrimoine encore méconnu mais de plus en plus recherché par les sommeliers et la gastronomie contemporaine. Produites chacune à seulement 1 000 bouteilles, elles expriment avec précision la personnalité unique des terroirs aubois.

Le **Rosé des Riceys 2022** provient de vignes idéalement exposées sud/sud-est sur le célèbre terroir des Riceys. Son nez associe fruits rouges frais, pâtes de fruits, notes de rose et anisées. En bouche, la gourmandise se révèle (jus de fruits, confitures, bonbons), sur une finale subtilement vanillée. Un vin qui s'accorde aussi bien à une volaille demi-deuil, un poisson noble en croûte de sel ou un fromage affiné, qu'à des desserts aux fruits.

Le **Coteaux Champenois rouge 2023**, élevé 18 mois en fûts de chêne, révèle un bouquet mêlant petits fruits rouges, fleurs et épices douces. La bouche conjugue puissance et douceur, sur des arômes rappelant ceux du nez, complétés par des notes de cuir, de café et de cigare. Un vin parfait sur des poissons en sauce, volailles rôties, viandes grillées, fromages ou desserts aux fruits rouges et au chocolat.

Deux cuvées qui redonnent toute sa place au pinot noir tranquille dans le terroir aubois.

**Champagne Gremillet: The still expression of Aube Pinot Noir** || In the heart of the Côte des Bar, the Gremillet family has been cultivating a distinctive vision of the Champagne vineyard for over forty years. While their sparkling cuvées have earned them wide recognition, the house also upholds a more discreet tradition: that of Champagne's still wines. Two cuvées made exclusively from Pinot Noir—a Rosé des Riceys and a Coteaux Champenois red—bear witness to this heritage, still little-known but increasingly sought after by sommeliers and contemporary gastronomy. Produced in limited quantities of just 1,000 bottles each, they reflect with precision the singular character of the Aube terroirs.

The **2022 Rosé des Riceys** comes from vines ideally exposed to the south/southeast on the renowned terroir of Les Riceys. The nose combines fresh red fruits, fruit pastes, rose and aniseed notes. On the palate, its gourmet character unfolds with hints of fruit juice, jam and candy, leading to a delicately vanilla-tinged finish. This wine pairs beautifully with demi-deuil chicken, noble fish baked in a salt crust, aged cheeses, or fruit-based desserts.

The **2023 Coteaux Champenois red**, aged for 18 months in oak barrels, reveals a bouquet blending small red berries, floral notes and sweet spices. The palate combines power and smoothness, echoing the aromas on the nose and enriched by nuances of leather, coffee and cigar. It is an ideal match for sauced fish dishes, roasted poultry, grilled meats, cheeses, and desserts featuring red fruits or chocolate.

Two cuvées that restore still Pinot Noir to its rightful place in the Aube's terroir.

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





# CHAMPAGNE MARGUERITE GUYOT

L'héritage d'une passion familiale



L'histoire de la Maison Marguerite Guyot trouve son origine dans une tradition familiale profondément liée aux spiritueux. En 1857, Jean-Marie Guyot élabore l'Arquebuse de l'Hermitage, recette aux 33 plantes réputée pour ses vertus médicinales. Dans les années 1970, ses fils Bernard et Jean Guyot réinventent ce patrimoine en l'introduisant dans l'univers de la gastronomie et de la mixologie.

Nourrie dès l'enfance par cette atmosphère sensorielle, entre dégustations organisées dans les anciens caveaux du XII<sup>e</sup> siècle du caviste historique Malleval, à Lyon, et découvertes de vins, Florence Guyot s'aperçoit que son destin se trouve dans la voie familiale. Après une solide expérience en Champagne, elle décide en 2012 de créer sa propre maison, aidée par un producteur champenois avec qui elle partage des valeurs communes. Pour perpétuer les valeurs du métier qui lui sont chères et la passion familiale, Florence donne à la maison le nom de sa grand-mère, Marguerite Guyot.

Pour Florence Guyot, chaque cuvée est « un crescendo de saveurs et d'émotions autour d'une histoire poétique qui naît du cœur ». Ici, la typicité des cépages est révélée, avec des cuvées qui s'affinent en caves de longues années, déployant des arômes délicats et élégants. Les champagnes Marguerite Guyot offrent une finale saline et minérale, sur des notes gourmandes de fruits, de fleurs et d'agrumes, qui rappellent l'instant des vendanges, quand on croque le raisin à maturité.

Le Champagne Marguerite Guyot, c'est un moment de partage : une cuvée pour chaque instant, en harmonie avec des mets authentiques, notamment à travers les cuisines du monde.

## Champagne Marguerite Guyot: The legacy of a family passion

The story of Maison Marguerite Guyot has its roots in a family tradition deeply intertwined with the world of spirits. In 1857, Jean-Marie Guyot created the Arquebuse de l'Hermitage, a recipe blending 33 plants renowned for their medicinal virtues. In the 1970s, his sons Bernard and Jean Guyot reinvented this heritage, introducing it into the realms of gastronomy and mixology.

Immersed from childhood in this sensory world—between tastings held in the historic Malleval cellars dating back to the 12<sup>th</sup> century in Lyon and encounters with fine wines—Florence Guyot soon realized that her future lay along the family path. After gaining solid professional experience in Champagne, she decided in 2012 to found her own house, supported by a Champagne producer who shared her values. To honour the family passion and the craft she holds dear, Florence named the house after her grandmother: Marguerite Guyot.

For Florence, each cuvée is “a crescendo of flavours and emotions built around a poetic story born from the heart”. Here, the typicity of each grape variety is expressed to the fullest. The wines are aged for many years in the cellar, developing delicate and elegant aromas. Marguerite Guyot champagnes offer a saline, mineral finish with gourmet notes of fruit, flowers and citrus, evoking the harvest season when grapes are bitten into at perfect ripeness.

Champagne Marguerite Guyot embodies a moment of sharing: a cuvée for every occasion, designed to pair harmoniously with authentic dishes, including world cuisines.

EN SAVOIR → [WWW.CHAMPAGNEMARGUERITEGUYOT.COM](http://WWW.CHAMPAGNEMARGUERITEGUYOT.COM)

# CHAMPAGNE PALMER & CO

— Blanc de Blancs 2018 —

Dans la lignée des grandes signatures de la Maison, le nouveau Blanc de Blancs 2018 illustre à merveille la philosophie de Champagne Palmer & Co : précision, harmonie et pureté. Ce millésime d'exception célèbre la noblesse du chardonnay de la Montagne de Reims, que la Maison magnifie depuis ses origines, en 1947.

Les raisins proviennent principalement des Premiers Crus de Villers-Marmery et de Trépail, terroirs singuliers où le chardonnay s'exprime avec énergie et tension. Ces coteaux lumineux, à l'exposition parfaite, livrent des vins au profil cristallin, mêlant minéralité et éclat d'agrumes. Une fine proportion de chardonnays issus de la Côte de Sézanne complète l'assemblage, apportant rondeur et souplesse à la trame.

Véritable signature de la Maison, le Blanc de Blancs 2018 se distingue par son équilibre remarquable. Derrière cette élégance maîtrisée se lit tout le savoir-faire de Palmer & Co, qui poursuit sa quête d'excellence avec un champagne vibrant et intemporel, fidèle à l'esprit de la Maison.

In keeping with the great signatures of the House, the new Blanc de Blancs 2018 perfectly embodies Champagne Palmer & Co's philosophy: precision, harmony, and purity. This exceptional vintage celebrates the nobility of Chardonnay from the Montagne de Reims, which the House has been showcasing since its founding in 1947.

The grapes are sourced primarily from the Premier Cru villages of Villers-Marmery and Trépail, distinctive terroirs where Chardonnay expresses itself with remarkable energy and tension. These sunlit slopes, perfectly exposed, yield wines of crystalline character, combining minerality with bright citrus notes. A small proportion of Chardonnay from the Côte de Sézanne completes the blend, bringing roundness and suppleness to the texture.

A true emblem of the House, the Blanc de Blancs 2018 stands out for its remarkable balance. Behind its controlled elegance lies the full mastery of Palmer & Co, which continues its pursuit of excellence with a vibrant, timeless Champagne that remains true to the House spirit.

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



## À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

**Robe** : or pâle aux reflets argentés, perlage fin et régulier. **Nez** : des notes d'agrumes frais (citron, pamplemousse), de fleur blanche et une touche de brioche se mêlent à une subtile empreinte minérale crayeuse. **Bouche** : l'attaque est vive, ciselée. Le chardonnay issu des terroirs de Villers-Marmery, Trépail et de la Côte de Sézanne confère une finesse soyeuse. Puis la tension s'installe, la fraîcheur domine, soutenue par une belle salinité. La finale est longue, fraîche, sur une note de zeste d'agrumes et d'amande, laissant une empreinte minérale persistante. **Accord** : un champagne raffiné, idéal à l'apéritif ou en accompagnement de fruits de mer.

**Color**: pale gold with silver highlights and a fine, steady stream of bubbles. **Nose**: fresh citrus aromas (lemon, grapefruit), white flowers, and a hint of brioche mingle with subtle chalky mineral notes. **Palate**: the attack is lively and precise. Chardonnay from Villers-Marmery, Trépail, and the Côte de Sézanne lends a silky finesse, followed by a sustained tension and refreshing vibrancy supported by a beautiful saline touch. The finish is long and fresh, echoing citrus zest and almond, with a lingering mineral imprint. **Pairing**: a refined Champagne, ideal as an aperitif or alongside seafood.



# CHAMPAGNE ÉRIC TAILLET

— Bansionensi Brut Nature —

Au cœur de la Vallée de la Marne, le domaine Taillet perpétue depuis 5 générations une tradition familiale aujourd'hui incarnée par Dylan et Léna Taillet. Guidés par une vision respectueuse de la nature, ils cultivent leurs 6,11 hectares sans désherbants ni engrais, favorisant la vie microbienne, l'enracinement profond et l'expression sincère du terroir. L'année 2023 marque la première étape de la conversion en agriculture biologique, reflet d'un engagement durable et authentique.

Symbole de cette philosophie, la cuvée *Bansionensi* Brut Nature tire son nom du village de Baslieux-sous-Châtillon. Issue de 2 parcelles, La Brusse et Les Pierreuses, sur des vieilles vignes de meunier, cépage emblématique du domaine. Ces vignes, plantées sur des sols argilo-calcaires et de silex, sont opposées par leur exposition : l'une au sud-est, l'autre au nord-ouest. *Bansionensi* traduit par ses bulles l'énergie du sol. Vinifiée sans filtration ni passage au froid, puis élevée environ neuf mois en fûts de chêne sur lies, elle exprime un style précis et vivant. Après 48 mois de vieillissement sur lattes et pointes, le vin révèle une matière dense, une tension minérale et une effervescence fine. Non dosée, cette cuvée singulière capture l'essence du terroir de Baslieux-sous-Châtillon : un meunier racé, vibrant et expressif.



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

## À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

**Robe** : jaune pâle avec des reflets dorés délicats. **Nez** : expressif, sur les fruits exotiques, agrumes et notes florales. La vinification et l'élevage sur lies apportent une belle complexité, sur des notes grillées et torréfiées. **Bouche** : tendue, minérale, d'une grande pureté, révélant tout le potentiel du meunier. La finale est longue et saline. **Accord** : un champagne racé, précis, parfait à l'apéritif ou avec des mets iodés.

**Color**: pale yellow with delicate golden highlights. **Nose**: expressive, exotic fruits, citrus and floral notes. The vinification and lees ageing add appealing complexity, with toasted and roasted nuances. **Palate**: tense, mineral and pure, revealing the full potential of Meunier. The finish is long and saline. **Pairing**: a racy, precise Champagne, perfect as an aperitif or alongside seafood dishes.

In the heart of the Vallée de la Marne, the Taillet estate has upheld a family tradition for five generations, now embodied by Dylan and Léna Taillet. Guided by a deep respect for nature, they cultivate their 6.11 hectares without herbicides or fertilizers, encouraging microbial life, deep root development and an honest expression of the terroir. The year 2023 marks the first step in their conversion to organic farming, a reflection of their long-term and genuine commitment.

A symbol of this philosophy, the cuvée *Bansionensi* Brut Nature takes its name from the village of Baslieux-sous-Châtillon. It comes from two parcels, La Brusse and Les Pierreuses, planted with old Meunier vines, the estate's signature variety. These vines grow on clay-limestone and flint soils with opposite exposures: one facing southeast, the other northwest. Through its fine bubbles, *Bansionensi* conveys the energy of the soil. Vinified without filtration or cold stabilization, then aged for around nine months in oak barrels on the lees, it expresses a precise and vibrant style. After 48 months of ageing on lees, the wine reveals a dense texture, mineral tension and refined effervescence. Undosed, this distinctive cuvée captures the very essence of the Baslieux-sous-Châtillon terroir: a Meunier of character, vibrant and expressive.

# CHÂTEAU CROIX DE LABRIE 2022 & CHAPELLE DE LABRIE 2022 :

l'expression d'un terroir précieux

Promu Grand Cru Classé lors du classement 2022 de Saint-Émilion, Château Croix de Labrie couronne dix années d'engagement pour Axelle, *artisan vigneronne* et propriétaire, et Pierre Courdurié, *artisan vigneron et globe-trotter*. Leur vignoble jardin de 5,16ha, travaillé en agriculture biologique, biodynamie, agroforesterie et génodique, repose sur une mosaïque de terroirs, de climats et de lieux : plateau calcaire à astéries à Saint-Christophe-des-Bardès, argilo-calcaire et crasse de fer à Badon, graves et argiles bleues au Cateau.

Au domaine, le millésime 2022 a bénéficié d'une floraison idéale et d'un été chaud maîtrisé grâce à des sols vivants et des couverts végétaux préservant fraîcheur et équilibre. Assemblé à 84 % merlot, 10 % cabernet sauvignon et 6 % cabernet franc, Château Croix de Labrie 2022 Grand Cru Classé de Saint-Émilion se distingue alors par sa densité, son équilibre et son potentiel de garde. Sans oublier, bien sûr, son éclat aromatique : cassis, myrtille, fruits noirs, notes florales et réglissées. La bouche offre ainsi une texture juteuse et soyeuse, une grande précision, des tanins fins et une finale longue et vibrante. La signature et l'identité de la maison sont indéniables : énergie, bouches texturées et tactile minéral qui vient du caillou. Il y a à la fois la puissance et la caresse, c'est sapide et persistant.

Chapelle de Labrie 2022 Saint-Émilion Grand Cru, second vin du domaine, 90 % merlot, 10 % cabernet franc, est quant à lui issu de sols argilo-calcaires mêlés de graves et d'argiles bleues. Le vin dévoile des notes de réglisse, cassis, myrtille, fraise des bois, violette et graphite. La bouche, fraîche et équilibrée, révèle pureté aromatique, énergie et tanins élégants, avec une finale mentholée.

Deux cuvées complémentaires qui confirment la singularité et l'exigence du Château Croix de Labrie.

EN SAVOIR ➔ [WWW.CHATEAU-CROIX-DE-LABRIE.FR](http://WWW.CHATEAU-CROIX-DE-LABRIE.FR)



**Château Croix de Labrie 2022 & Chapelle de Labrie 2022: The expression of a precious terroir** || Elevated to Grand Cru Classé in the 2022 Saint-Émilion classification, Château Croix de Labrie crowns ten years of dedication for Axelle, *winegrower and owner*, and Pierre Courdurié, *winegrower and globe-trotter*. Their 5.16-hectare "garden vineyard", farmed according to organic and biodynamic principles, agroforestry and genodics, rests on a mosaic of terroirs, microclimates and lieux-dits: the asteriated limestone plateau in Saint-Christophe-des-Bardès, clay-limestone and iron deposits in Badon, as well as gravel and blue clay soils in Le Cateau.

At the estate, the 2022 vintage benefited from an ideal flowering period and a warm summer kept in balance thanks to living soils and preserved plant cover, which maintained freshness and harmony. Blended from 84% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon and 6% Cabernet Franc, Château Croix de Labrie 2022 Grand Cru Classé de Saint-Émilion stands out for its density, balance and ageing potential. Its aromatic radiance is striking: blackcurrant, blueberry, dark fruits, floral and liquorice notes.

The palate is juicy and silky, with great precision, fine tannins and a long, vibrant finish. The estate's signature is unmistakable: energy, textured and tactile palate, the mineral touch drawn from the stone, combining both power and caress, it's sapid, persistent, and deeply expressive.

Chapelle de Labrie 2022 Saint-Émilion Grand Cru, the estate's second wine, composed of 90% Merlot and 10% Cabernet Franc, is born from clay-limestone soils interspersed with gravel and blue clay. The wine reveals notes of liquorice, blackcurrant, blueberry, wild strawberry, violet and graphite. The palate is fresh and balanced, offering aromatic purity, energy and refined tannins, with a minty finish.

Two complementary cuvées that reaffirm the singularity and exacting standards of Château Croix de Labrie.



*Château*  
**Maison Noble**  
 - SAINT - MARTIN -  
*depuis 1345*

**CUVÉE FLEURS**



WWW.MAISONNOBLESAINTMARTIN.COM

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

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

**CHÂTEAU DE L'HYVERNIÈRE**  
**CRU GOULAINÉ**

— Muscadet Sèvre et Maine sur lie Blanc 2023 —



Niché au cœur de l'appellation Muscadet Sèvre & Maine sur Lie, le **Château de l'Hyvernière** signe une cuvée qui exprime avec précision l'identité du cru communal Goulainé. Issu de parcelles situées sur un dôme classé, entièrement orientées vers les marais, ce vin bénéficie d'un élevage long sur lies qui en façonne la texture et l'ampleur. Le nom Goulainé lui-même évoque le paysage : dérivé de goule, « goulot », il renvoie aux eaux de ruissellement qui s'écoulent vers les marais.

La cuvée repose sur une sélection rigoureuse de vignes implantées sur des sols légers de gneiss, micaschistes et inclusions granitiques, garants de fraîcheur et de minéralité. La taille en Guyot simple limite la production à six à neuf grappes par pied, tandis que le travail du sol et la bioprotection de la vendange permettent de préserver l'intégrité aromatique en réduisant l'usage de soufre.

La vinification se veut précise et respectueuse du fruit : macération pelliculaire à froid durant au moins deux jours, fermentation maîtrisée à 16°C, absence de fermentation malolactique pour conserver la tension naturelle. L'élevage sur lies fines pendant 24 mois s'effectue en cuves sphériques en béton Galiléo et en cuves inox, préservant le vin de l'oxydation, et avec des batonnages réguliers pour lui apporter une belle complexité et de la profondeur.

Nestled in the heart of the Muscadet Sèvre & Maine sur lie appellation, **Château de l'Hyvernière** crafts a cuvée that precisely expresses the identity of the Goulainé communal cru. Sourced from parcels located on a classified dome entirely facing the wetlands, the wine benefits from a long ageing on its lees, which shapes both its texture and amplitude. The name Goulainé itself refers to the landscape: derived from goule, meaning "neck" or "bottleneck", it evokes the runoff waters flowing naturally toward the surrounding marshlands.

The cuvée comes from a rigorous selection of vines rooted in light soils of gneiss, micaschist and granitic inclusions, all contributing freshness and minerality. Single Guyot pruning limits yields to six to nine bunches per vine, while soil management and the bioprotection of the harvest help preserve aromatic purity by reducing the need for sulphur.

Vinification is meticulous and fruit-focused: cold skin maceration for at least two days, controlled fermentation at 16°C, and no malolactic fermentation to maintain the wine's natural tension. Ageing on fine lees for 24 months takes place Galiléo spherical concrete vats and stainless-steel tanks, which protect the wine from oxidation, with regular bâtonnage to bring greater complexity and depth".

Agathe Renault, régisseuse du château de l'Hyvernière vous présente ce cru Goulainé  
 Agathe Renault, estate manager of Château de l'Hyvernière, presents this Goulainé Cru



**À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW**

**Robe** : jaune paille et limpide. **Nez** : intense et complexe, légères notes minérales, notes de fruits blancs (poire, pêche de vigne) et fleurs blanches. Une belle richesse aromatique. **Bouche** : généreuse, texture soyeuse et ample, avec une longue finale et une persistance salivante. **Accord** : un grand Muscadet de gastronomie taillé pour la garde, parfait sur un turbot rôti, des coquillages ou un vieux comté affiné. **Commentaire** : garde entre 5 et 10 ans.

**Color**: pale straw-yellow and crystal clear. **Nose**: intense and complex, with subtle mineral tones, white fruits (pear, vineyard peach) and white flowers. A beautifully expressive aromatic profile. **Palate**: generous and silky, with ample texture, a long finish and a distinctly saline persistence. **Pairing**: a great gastronomic Muscadet built to age, ideal with roasted turbot, shellfish or well-aged Comté. **Comment**: ageing potential of 5 to 10 years.



# MAISON WESSMAN

## Quand les terroirs oubliés révèlent leur grandeur

L'histoire de la Maison Wessman débute au Château de Saint-Cernin, dans le sud-ouest de la France. C'est là, au cœur du Périgord pourpre, que Robert et Ksenia Wessman ont choisi de donner vie à un domaine viticole audacieux.

Entrepreneur islandais, Robert Wessman a toujours fait rimer exigence et innovation. Avec son épouse, fascinés par les sols du Château de Saint-Cernin, ils décident de se lancer le défi d'élaborer *le meilleur vin du monde*. Ils créent alors la Maison Wessman et façonnent, depuis 2016, des vins empreints de la dualité islandaise : la rudesse des éléments et la beauté brute des paysages.

Le vignoble de Saint-Cernin s'étend sur le plateau d'Issigeac, terroir historique de plus de 2 000 ans. À 150 mètres d'altitude, il bénéficie d'un climat à la douceur océanique pour la fraîcheur et une dimension continentale renforcée par l'altitude, garantissant une acidité naturelle préservée. Des couches alternées de calcaire et d'argile y assurent un drainage optimal, tout en maintenant des réserves hydriques profondes, essentielles lors des étés secs. Les sols ne présentent que 20 à 50 cm de terre arable et obligent les vignes à plonger profondément dans le calcaire compact, limitant naturellement les rendements et concentrant les arômes. L'ensoleillement idéal et les nuits fraîches confèrent à ces vins leur verticalité, leur tension et leur finesse.

Sous l'impulsion de Michel Rolland et Julien Viaud, merlot et cabernet sauvignon y expriment toute leur noblesse. La cuvée **Saint-Cernin AOP Bergerac rouge 2019** révèle un vin structuré, où s'entremêlent les arômes de cassis, de violette et d'épices douces. Le **N°1 Saint-Cernin**, produit en quantités très limitées, séduit quant à lui par son ampleur, ses notes de fruits rouges, de noyau, de noisettes, d'épices et de truffe.

**Maison Wessman: When forgotten terroirs reveal their greatness** || *The story of Maison Wessman begins at Château de Saint-Cernin, in the southwest of France. It is here, in the heart of the Périgord Pourpre, that Robert and Ksenia Wessman chose to bring to life an audacious wine estate.*

An Icelandic entrepreneur, Robert Wessman has always combined ambition with innovation. Together with his wife, captivated by the soils of Château de Saint-Cernin, they set themselves the challenge of crafting *the best wine in the world*. Thus was born Maison Wessman, which since 2016 has been creating wines that embody Icelandic duality, the raw power of the elements and the striking beauty of unspoiled nature.

The Saint-Cernin vineyard stretches across the Issigeac plateau, a historic terroir with over 2,000 years of viticultural heritage. Standing 150 meters above sea level, it benefits from a mild oceanic influence that brings freshness, balanced by a continental character reinforced by altitude, a combination that preserves natural acidity. Alternating layers of limestone and clay provide ideal drainage while maintaining deep water reserves essential during dry summers. The thin topsoil, just 20 to 50 centimeters deep, forces the vines to root deeply into compact limestone, naturally limiting yields and concentrating aromas. Optimal sunlight and cool nights endow the wines with remarkable verticality, tension, and finesse.

Under the guidance of Michel Rolland and Julien Viaud, Merlot and Cabernet Sauvignon reveal their full nobility here. The **Saint-Cernin AOP Bergerac Rouge 2019** is a structured wine interlacing notes of blackcurrant, violet, and sweet spice. The **N°1 Saint-Cernin**, produced in very limited quantities, impresses with its depth and complexity, offering layers of stone-fruited red berries, hazelnut, spice, and truffle.



L'amour du chardonnay pousse ensuite Robert Wessman vers Limoux. À 400 mètres d'altitude, dans la Haute Vallée, le terroir de La Serpent, qui bénéficie d'un climat frais et d'un sol argileux, donne naissance aux cuvées **Bugalys**, à la vivacité et finesse incomparables. Ici, les vins sont pensés comme de véritables œuvres d'équilibre par Andreas Larsson, Meilleur Sommelier du Monde 2007. **Bugalys 2023** offre une bouche fraîche, sur les fruits blancs et exotiques, tandis qu'Alté Bugalys 2020 gagne en ampleur et en salinité.

A passion for Chardonnay then led Robert Wessman to Limoux. At 400 meters above sea level, in the Haute Vallée, the La Serpent terroir, known for its cool climate and clay soils, gives birth to the **Bugalys** cuvées, remarkable for their liveliness and finesse. Here, the wines are conceived as true works of balance under the supervision of Andreas Larsson, Best Sommelier of the World 2007. **Bugalys 2023** offers a fresh, fruit-driven palate with white and exotic fruit notes, while Alté Bugalys 2020 stands out for its breadth and saline precision.

In 2021, the Maison expanded to include Vignobles des Verdots, a 45-hectare estate in the heart of Bergerac and Monbazillac, once again demonstrating the excellence of these often-overlooked terroirs.

In less than a decade, Maison Wessman, now spanning 86 hectares and certified HVE3, has established itself through wines born of underestimated terroirs, uniting heritage and innovation, and revealing the true potential of each land it cultivates.

En 2021, la Maison s'étend vers le Vignoble des Verdots, 45 hectares au cœur de Bergerac et Monbazillac, et illustre une fois encore l'excellence d'un terroir oublié.

En moins d'une décennie, la Maison Wessman, désormais forte de 86 hectares certifiés HVE3, s'est imposée avec des vins issus de terroirs sous-estimés et offre une vision qui conjugue l'héritage des terroirs à l'innovation, révélant le potentiel de chacun.

EN SAVOIR ➔ [WWW.MAISONWESSMAN-WINES.COM](http://WWW.MAISONWESSMAN-WINES.COM)







DOMAINE  
DE  
• LA BAUME •

*Étonnez  
vos amis  
avec générosité  
et caractère !*



www.domaine-labaume.com - Route de Pézenas, 34290 Servian - 04 67 39 29 41

## Dégustations DOMAINE JEAN-CHARLES RION

Installé à Premeaux-Prissey depuis août 2023, le domaine Jean-Charles Rion s'étend sur 9,5 ha. En culture raisonnée, avec rendements limités et vendanges manuelles, le domaine crée des vins à la qualité remarquable et fidèles au terroir.

**Domaine Jean-Charles Rion tastings II** Based in Premeaux-Prissey since August 2023, Domaine Jean-Charles Rion now extends over 9.5 hectares. Practising sustainable viticulture with limited yields and meticulous hand harvesting, the estate produces wines of remarkable quality that remain true to their terroir.

### À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

#### LES MILLOTES

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc 2023

**Robe :** claire, limpide, aux reflets verts. **Nez :** racé, puissant, expressif. Dévoile des parfums de fleurs blanches, des notes grillées et de beurre frais. **Bouche :** le beau volume en bouche est apporté par une matière riche et suave, affinée par une touche acidulée. Une finale équilibrée apportée par la touche minérale. **Accord :** un risotto de fruits de mer. **Commentaire :** un joli flacon facile d'accès.

**Color:** clear and limpid with green highlights. **Nose:** refined, powerful, and expressive, revealing aromas of white flowers, toasted notes, and fresh butter. **Palate:** generous and well-rounded, marked by a rich, suave texture balanced by a touch of lively acidity. The finish is harmonious, supported by a delicate mineral note. **Pairing:** seafood risotto. **Comment:** a charming and accessible wine.



#### LES TERRES BLANCHES

Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru Rouge 2022

**Robe :** pourpre, dense, brillante. **Nez :** aérien, sur des notes de fruits noirs (mûre, myrtille) avec un boisé qui vient souligner finement les épices. **Bouche :** tendre, puissante, forte. Dotée de fins tanins soyeux. Une très belle longueur qui rehausse le fruit. Une finale savoureuse. **Accord :** un faisan rôti aux girolles. **Commentaire :** un vin raffiné, élégant.

**Color:** deep, bright purple. **Nose:** lifted, with notes of dark fruits (blackberry, blueberry) subtly underlined by fine woody and spicy nuances. **Palate:** supple yet powerful, structured with silky tannins. The fruit lingers beautifully on a long, savoury finish. **Pairing:** roasted pheasant with girolles. **Comment:** a refined, elegant wine.



#### LE PETIT MAUPERTUI

Grand Cru Clos Vougeot Rouge 2022

**Robe :** belle couleur rubis assez intense. **Nez :** discret dans un premier temps, qui délivre après une légère oxygénation de subtiles notes d'épices, de baies noires, de girofle, de laurier, de vanille et cacao. **Bouche :** riche et puissante, avec une très belle note savoureuse. Dense et ouverte, un style chaleureux, des tanins fermes. Une finale persistante avec une rétro-olfaction vanillée et de fruits noirs intenses. **Accord :** canard aux cerises. **Commentaire :** excellent.

**Color:** lovely deep ruby hue. **Nose:** initially discreet, opening after slight aeration to reveal subtle notes of spice, black berries, clove, bay leaf, vanilla, and cocoa. **Palate:** rich and powerful, full-bodied with a warm, generous character and firm tannins. The long finish offers lingering notes of vanilla and intense dark fruits. **Pairing:** duck with cherries. **Comment:** excellent.



EN SAVOIR ➔ PORT. : 06 84 12 47 65



# L'INSTANT TAITTINGER

#THEINSTANTWHEN

ESPRIT DE FAMILLE



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

Photo de Massimo Vitali.



CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**  
REIMS FRANCE

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

## CHÂTEAU CAVALIER CUVÉE MARAFIANCE

Un Côtes de Provence, expression d'un terroir singulier

Entre le massif des Maures et les premiers reliefs des Alpes du Haut-Var, le **Château Cavalier** est traversé par le ruisseau dont il porte le nom. Il repose sur des sols sablo-limoneux, argilo-sableux et de grès en sous-sol, offrant des rosés frais, aromatiques et marqués par une belle minéralité. Sur les 138 hectares, dont 37 % sont laissés végétalisés, les vignes âgées d'une quinzaine d'années s'épanouissent à 5 500 pieds par hectare. Grenache, rolle, syrah, cinsault, cabernet sauvignon et sémillon composent un vignoble riche et varié. L'engagement environnemental de la propriété se traduit aussi par deux labelisations : Exploitation à Haute Valeur Environnementale et Terra Vitis, et depuis 4 ans par la pratique du vitipastoralisme avec un berger local et 800 moutons.

Au chai, la fraîcheur reste le fil conducteur. Les vendanges mécaniques sont réalisées de nuit pour préserver les arômes. Le grenache profite d'une courte macération pelliculaire et, avec la syrah, bénéficie d'une stabulation sur bourbes, avant un élevage de deux à trois mois sur lies fines en cuves inox, qui apporte rondeur et intensité aromatique.

Une signature aujourd'hui reconnue à l'international, la cuvée Marafiance 2024 ayant été élue "meilleur rosé au monde" aux *Decanter World Wine Awards 2025* et est rentré dans le top des 50 meilleurs vins du monde sur plus de 18 000 vins, dont 1 050 rosés, dégustés par un jury d'experts international, dont 22 Master Sommeliers et 72 Masters of Wine.



Set between the Massif des Maures and the first foothills of the Alpes du Haut-Var, **Château Cavalier** is crossed by the stream that gives the estate its name. Its soils, sandy-loam, clay-sand and sandstone in the subsoil, produce rosés that are fresh, aromatic and marked by a distinctive minerality.

Across the 138 hectares, 37% of which are intentionally preserved with natural vegetation, the fifteen-year-old vines thrive at a density of 5,500 vines per hectare. Grenache, Rolle, Syrah, Cinsault, Cabernet Sauvignon and Sémillon form a diverse and balanced vineyard. The estate's environmental commitment is also reflected in two certifications: High Environmental Value (HVE) and Terra Vitis, as well as four years of vitipastoral practices in partnership with a local shepherd and a flock of 800 sheep.

In the cellar, freshness remains the guiding principle. Mechanical harvesting is carried out at night to protect the fruit's aromas. Grenache undergoes a short skin maceration and, together with Syrah, a period of cold settling on the lees before ageing for two to three months on fine lees in stainless-steel tanks, adding roundness and aromatic depth.

This distinctive style has earned international recognition, with the Marafiance 2024 cuvée being named "Best Rosé in the World" at the *Decanter World Wine Awards 2025* and has ranked among the world's Top 50 wines out of more than 18,000 entries — including 1,050 rosés — tasted by an international panel of experts featuring 22 Master Sommeliers and 72 Masters of Wine.

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

### DÉGUSTATION PAR RAIMONDS TOMSONS / TASTING REVIEW BY RAIMONDS TOMSONS

**Robe** : brillante et éclatante, rosé moyennement intense, reflet cuivré. **Nez** : arômes attractifs, sur un caractère épicé comme le poivre blanc et le gingembre, combinés à des arômes fruités de pamplemousse rose zeste et de pomele, pêche blanche, une pointe de bonbon anglais et une senteur de fleur blanche. Très frais, vif et jeune. **Bouche** : bonne fraîcheur et précision en attaque, avec du mordant et une acidité salivante. Le milieu de bouche montre une bonne concentration aromatique dans une structure modérée, avec du pamplemousse zeste, de la pomme rouge fraîche, de la pêche blanche, combinés à un caractère épicé, sur le poivre blanc, croquant, fruité et juteux. **Commentaire** : un rosé 2024 parfait pour accompagner une burrata crémeuse servie avec des tomates d'été juteuses et des anchois pour compléter la fraîcheur et l'acidité du vin.

**Color**: bright and luminous, medium-intense rosé with coppery glints. **Nose**: attractive aromas with a spicy character of white pepper and ginger, combined with zest-infused pink grapefruit, pomele, white peach, a hint of candy and delicate white-flower notes. Fresh, vibrant and youthful. **Palate**: great freshness and precision on the attack, with bite and salivating acidity. The mid-palate shows good aromatic concentration within a moderate structure, offering zest of grapefruit, fresh red apple and white peach, combined with a spicy, white-pepper character. Crunchy, fruity and juicy. **Comment**: a perfect rosé 2024 to pair with creamy burrata served with juicy summer tomatoes and anchovies, complementing the wine's freshness and acidity.





# LIRAC

## l'éveil d'un cru grandeur nature

Avec Raimonds Tomsons, nous avons parcouru les collines et les forêts de Lirac, sur la rive droite du Rhône. Entre galets roulés et Mistral, cette appellation au cœur vivant nous a dévoilé sa fraîcheur et sa vraie nature.

Au syndicat des vins, Rodolphe de Pins (Château de Montfaucon) et Jean-Frédéric Bistagne (Domaine des Maravilhas) nous accueillent. Quatre villages, un millier d'hectares de vignes et trois mille hectares de forêt : un équilibre rare en vallée du Rhône. « C'est cette forêt qui fait notre différence », dit Rodolphe. « Elle régule le climat, protège la biodiversité. On a gardé notre environnement sauvage, et ça se sent dans le verre ». Ici, la moitié du vignoble est en bio, un quart en biodynamie.

Créée en 1947, Lirac fut autrefois le joyau de la rive droite, servie sur les tables des papes avant que le phylloxéra, apparu à Roquemaure en 1863, ne brise son élan. « Après la crise, certains ont rasé les forêts pour replanter. Nous, on les a gardées », rappelle Jean-Frédéric. Ce choix devient aujourd'hui un atout majeur. Nous grimpons dans le 4x4 vers le plateau de Vallongue. Le Mistral siffle entre les pins, les galets roulés brillent. « Le même sol qu'à Châteauneuf-du-Pape », explique Rodolphe, « mais une exposition ouest et des sols sableux qui apportent cette fraîcheur si typique ». Raimonds demande : « Les galets restituent vraiment la chaleur la nuit ? » — « Pas tant que ça », sourit Rodolphe.



Raimonds Tomsons, Jean-Frédéric Bistagne et Rodolphe de Pins.

**Lirac: the awakening of a wild and authentic cru** || *With Raimonds Tomsons, we explored the hills and woodlands of Lirac, on the right bank of the Rhône. Between rounded pebbles and the sweeping Mistral, this vibrant appellation revealed its freshness and its true, unfiltered character.*

At the winegrowers' syndicate, Rodolphe de Pins (Château de Montfaucon) and Jean-Frédéric Bistagne (Domaine des Maravilhas) welcome us. Four villages, one thousand hectares of vines and three thousand hectares of forest: a rare balance in the Rhône Valley. "It's the forest that makes us unique", says Rodolphe. "It regulates the climate, it protects biodiversity. We kept our wild environment and you can taste it in the glass". Here, half of the vineyard is organic, and a quarter biodynamic.

Created in 1947, Lirac was once the jewel of the right bank, poured at the tables of the popes before phylloxera, first detected in Roquemaure in 1863, brought its momentum to a halt. "After the crisis, some people tore out the forests to replant. We kept ours", Jean-Frédéric recalls. That decision has become a major asset today.

We climb into the 4x4 and head toward the Vallongue plateau. The Mistral whistles through the pines, the rounded stones glisten. "The same soil as in Châteauneuf-du-Pape", Rodolphe explains, "but with a western exposure and sandy soils that bring this unmistakable freshness".

« C'est surtout le sable et la forêt qui comptent ». Le paysage change sans cesse : chênes verts, cyprès, truffiers, avec ce parfum de garrigue qui accompagne le mistral. « À Lirac, à un kilomètre près, tout bascule », note Jean-Frédéric. « Cette diversité permet d'obtenir des profils très variés ».

Lors de la dégustation\*, 28 vins nous révèlent toute l'étendue du terroir, avec notamment 7 blancs d'une pureté saisissante. « Lirac, c'est le plus bourguignon des crus du Rhône Sud », glisse Jean-Frédéric. Les rouges, eux, allient équilibre et tension, sans lourdeur.

Le soir, à Avignon, le dîner réunit Grégory Sergent (Clos du Jas, président du syndicat), Saskia Goetschy (Château Boucarut) et Richard Maby (Domaine Maby).

### Interview croisée - GRÉGORY SERGENT & RICHARD MABY

Grégory : « Ce qui me frappe à Lirac, c'est la diversité. On a des profils différents mais une quête commune : faire mieux, ensemble. Nous sommes têtus, solidaires et attachés à la qualité ». Il sourit : « Sous nos galets, il y a du sable, c'est notre secret. Il donne des vins digestes et fins ». Richard ajoute : « Lirac est une appellation fantastique. Même terroir que Châteauneuf, mais à des prix plus doux. Pour le prix d'un petit Châteauneuf, vous avez un grand Lirac ! ».



### Interview croisée - RODOLPHE DE PINS & JEAN-FRÉDÉRIC BISTAGNE

Rodolphe : « On a tout pour faire de grands vins : la géologie, les cépages, le climat. Lirac, c'est la belle endormie qui se réveille ». Jean-Frédéric : « On nous appelle le petit frère de Châteauneuf, mais notre identité est plus fraîche, plus vraie ». Rodolphe conclut : « Lirac est un cru grandeur nature. Les vigneron sont soudés, la qualité progresse, la dynamique est là ». Le mistral souffle fort quand nous quittons le restaurant. Lirac respire, vivante et fière. Plus qu'un réveil, une renaissance !

\*Les notes de dégustation de Raimonds Tomsons sont à retrouver dans le numéro 187.  
Florence Corbalan

Raimonds asks: "Do the stones really release the heat at night?" — "Not that much", smiles Rodolphe. "It's the sand and the forest that matter most". The landscape shifts constantly, holm oaks, cypresses, truffle oaks, with that unmistakable garrigue scent carried by the Mistral. "In Lirac, one kilometer can change everything", notes Jean-Frédéric. "This diversity gives us incredibly varied profiles".

During the tasting\*, 28 wines reveal the full scope of the terroir, including seven whites of striking purity. "Lirac is the most Burgundian of the Southern Rhône crus", Jean-Frédéric adds. The reds, meanwhile, combine balance and tension without heaviness.

That evening in Avignon, dinner brings together Grégory Sergent (Clos du Jas, president of the syndicate), Saskia Goetschy (Château Boucarut) and Richard Maby (Domaine Maby).

### Joint interview - Grégory Sergent & Richard Maby

Grégory: "What strikes me in Lirac is the diversity. We have different styles but the same ambition: to improve, together. We are stubborn, united, and committed to quality." He smiles: "Beneath our pebbles, there's sand—that's our secret. It gives wines that are digestible, delicate". Richard adds: "Lirac is a fantastic appellation. Same terroir as Châteauneuf, but far more accessible in price. For the cost of a small Châteauneuf, you get a great Lirac!".



Raimonds Tomsons et Grégory Sergent.

### Joint interview - Rodolphe de Pins & Jean-Frédéric Bistagne

Rodolphe: "We have everything to make great wines: geology, grape varieties, climate. Lirac is a sleeping beauty waking up".

Jean-Frédéric: "People call us Châteauneuf's little brother, but our identity is fresher, more authentic". Rodolphe concludes: "Lirac is a true nature-born cru. The growers are united, quality is rising, and the momentum is here". The Mistral blows hard as we leave the restaurant. Lirac breathes—alive, proud. More than an awakening: a rebirth.

\*Raimonds Tomsons' tasting notes can be found in issue 187.

EN SAVOIR ➔ WWW.VIN-LIRAC.COM





CHATEAU QUINTVS



L'ASSEMBLAGE DES TERROIRS EXCEPTIONNELS  
DE SAINT-EMILION

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

CAVE À VINS | FOCUS



## LIEBHERR

l'art de conserver le vin dans les règles de l'art

Chez Liebherr, la cave à vin dépasse la simple fonction d'appareil électroménager : elle devient un véritable écrin dédié à la préservation du vin. Forte d'un savoir-faire reconnu, la marque allemande s'est forgée une réputation auprès des amateurs comme des professionnels, grâce à des équipements à la fois fiables, raffinés et technologiquement aboutis. Qu'il s'agisse de mise en température ou de vieillissement, Liebherr offre une large gamme de caves à vin déclinées en plusieurs niveaux de finition pour répondre à tous les usages et à toutes les exigences.

Deux grandes familles structurent la gamme : les caves mono-zones et les multizones. Les premières, proposées en finitions *GrandCru*, *GrandCru Sélection* et *GrandCru Perfection*, créent un environnement stable grâce à la connectivité *SmartDevice*, qui permet un suivi à distance. L'éclairage LED *LightColumn* des caves *GrandCru Sélection* et *GrandCru Perfection* baigne les bouteilles d'une lumière douce sur toute la hauteur, tandis que la poignée en aluminium brossé souligne un design sobre et soigné. La version *Sélection* ajoute la fonction *HumidityControl*, avec alerte en cas d'humidité insuffisante.

Les modèles multizones, disponibles en finitions *Vinidor* et *Vinidor Sélection* proposent une version haut de gamme avec un éclairage *LightTower* mettant en pleine lumière les bouteilles (intensité réglable), un plateau de dégustation et un verrouillage électronique sécurisé et, pour la version *Vinidor Sélection*, une porte vitrée à poignée intégrée.

Au-delà du design, Liebherr applique les cinq règles d'or de la conservation du vin à toutes ses caves : protection anti-UV, filtration des odeurs, absence de vibration, stabilité thermique et hygrométrie maîtrisée. Une philosophie où la technique s'efface pour ne laisser parler que l'essentiel : le vin lui-même.

**Liebherr: the art of preserving wine to the highest standards** || At Liebherr, a wine cellar is far more than a household appliance: it becomes a true showcase dedicated to protecting and preserving wine. Built on recognised expertise,

the German brand has earned a strong reputation among both enthusiasts and professionals, thanks to equipment that is reliable, elegant and technologically advanced. Whether for temperature control or long-term ageing, Liebherr offers a broad range of wine cellars available in several levels of finish to meet all uses and requirements.

The range is structured around two main families: single-zone and multi-zone models. Single-zone models, available in the *GrandCru*, *GrandCru Sélection* and *GrandCru Perfection* finishes, provide a stable environment supported by *SmartDevice* connectivity for remote monitoring. The LED *LightColumn* featured on the *GrandCru Sélection* and *GrandCru Perfection* models envelops bottles in soft, even lighting from top to bottom, while the brushed aluminium handle emphasises a refined, understated design. The *Sélection* version also includes *HumidityControl*, with alerts in the event of insufficient humidity.

Multi-zone models, available in the *Vinidor* and *Vinidor Sélection* finishes, offer a premium configuration featuring *LightTower* illumination that highlights bottles with adjustable intensity, a dedicated tasting shelf, secure electronic locking and, on the *Vinidor Sélection* version, a glass door with an integrated handle.

Beyond design, Liebherr applies the five golden rules of wine storage across its entire range: UV protection, odour filtration, absence of vibration, thermal stability and controlled humidity. It is a philosophy in which technology discreetly steps back to let the essential take centre stage: the wine itself.

TOUS LES PRODUITS SUR

➔ [WWW.LIEBHERR.COM/FR-FR/REFRIGERATEURS-CONGELATEURS/CAVES-A-VIN-3041879](http://WWW.LIEBHERR.COM/FR-FR/REFRIGERATEURS-CONGELATEURS/CAVES-A-VIN-3041879)



# VERRE & CHAMPAGNE

## une conversation d'émotions

Implantée à Reims, au cœur du territoire champenois, Lehmann s'inspire de l'exigence sensorielle et esthétique propre à la région. La Maison imagine des verres à dégustation conçus pour dialoguer avec la pluralité des expressions du champagne et accompagner la main du vigneron comme le geste du sommelier.

**Glass & Champagne: A conversation of emotions** || *Based in Reims, in the very heart of the Champagne region, Lehmann draws inspiration from the sensory and aesthetic precision that defines its homeland. The Maison designs tasting glasses conceived to engage in dialogue with the many expressions of Champagne, accompanying both the winemaker's craft and the sommelier's touch.*

Collection Signature Synergie 75.



Collection Signature N°4.

Chez Lehmann, le verre dépasse le statut de simple contenant : il devient un objet de transmission. Les collections *Signatures* conjuguent design et précision technique. L'ouverture du buvant, la largeur de la paraison ou la verticalité des lignes participent à la révélation aromatique, à la tension du vin et à la finesse de la bulle.

Parce que la Champagne offre une infinité de styles, des blancs de blancs cristallins aux cuvées gastronomiques à la vinosité affirmée, Lehmann propose une palette d'écrans verriers aux silhouettes élancées, lignes tendues ou courbes sensuelles, pensées pour sublimer chaque émotion liquide.

Le savoir-faire de la Maison s'étend également à une gamme d'accessoires de service : carafes, bouchons stoppeurs, vasques et seaux décorés allient esthétique et fonctionnalité. Certaines pièces sont façonnées à partir de matières responsables, reflet d'un engagement RSE sincère et durable. Lehmann accompagne aussi les Maisons de Champagne et vignerons indépendants à travers un service de personnalisation sur mesure : gravures, décors exclusifs, vasques identitaires.

Pédagogue et innovante, la Maison anime à Reims les ateliers *Lehmann Expérience*, véritables laboratoires sensoriels dédiés à l'influence du verre sur le champagne. Ces dégustations comparatives permettent de percevoir concrètement l'impact du verre sur la texture, la tension et la longueur aromatique du vin.

Les professionnels sont invités à découvrir l'univers Lehmann dans les showrooms de Reims et de Paris (situé au 1 quai de Conti), un lieu d'échanges privilégié entre design verrier et art de la dégustation. Portée par une ambition internationale, la Maison déploie désormais ses filiales à Dubaï, Napa Valley, Shanghai et São Paulo.

Plus qu'un art de la dégustation, Lehmann cultive l'art de la rencontre entre le geste, la matière et l'émotion.

At Lehmann, a glass is far more than a vessel, it is a medium of transmission. The *Signatures* collections combine refined design with technical precision. The opening of the rim, the curvature of the bowl and the verticality of the lines all contribute to revealing aromas, enhancing the wine's tension, and highlighting the finesse of the bubbles.

Because Champagne offers an infinite diversity of styles, from crystalline Blancs de Blancs to gastronomic cuvées with assertive vinosity, Lehmann proposes a range of elegant glass creations: slender silhouettes, taut lines and sensual curves, each crafted to elevate every liquid emotion.

The Maison's savoir-faire also extends to a collection of service accessories: decanters, stoppers, ice buckets and chillers that combine aesthetics with functionality. Some pieces are made from responsibly sourced materials, reflecting a genuine and enduring CSR commitment. Lehmann also supports Champagne Maison and independent winegrowers with a bespoke customization service, offering engravings, exclusive designs and signature ice buckets.

Both educational and forward-thinking, the Maison hosts *Lehmann Experience* workshops in Reims, true sensory laboratories dedicated to exploring the influence of glass on Champagne. These comparative tastings reveal in a tangible way how the shape of a glass can influence texture, tension and aromatic length.

Professionals are invited to discover the Lehmann universe in the showrooms of Reims and Paris (located at 1 Quai de Conti), privileged spaces for exchange between glass design and the art of tasting. Driven by an international ambition, the Maison has now expanded its presence with subsidiaries in Dubai, Napa Valley, Shanghai and São Paulo.

More than an art of tasting, Lehmann cultivates the art of connection, between gesture, material and emotion.

EN SAVOIR ➔ [WWW.PRO.LEHMANN-SA.COM](http://WWW.PRO.LEHMANN-SA.COM)



Collection Signature Ultralight.



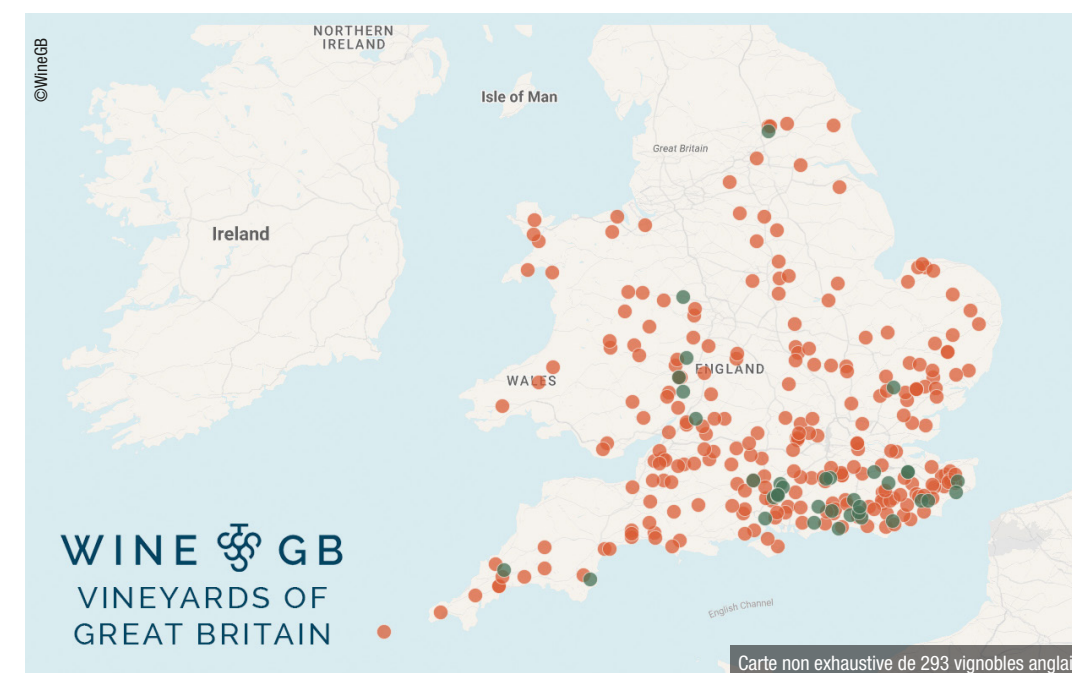
# My God, les vins anglais ont le vent en poupe !

Ne chantez plus,  
comme Pierre Dupont  
dans *Ma vigne*, en 1845,  
« Bon Français,  
quand je vois mon verre,  
plein de son vin couleur  
de feu, je songe,  
en remerciant Dieu,  
qu'ils n'en ont pas  
dans l'Angleterre ».



Nicola Bates, CEO WineGB.

*Damned*, la Grande-Bretagne produit du vin et exporte même 9% de ses ventes totales ! Entre 2000 et 2024, les surfaces viticoles y ont été multipliées par 5,5 pour atteindre 4 841 hectares, selon WineGB, association professionnelle nationale du secteur vitivinicole. Le changement climatique joue d'abord un rôle : « Progressivement, le nombre de jours au-dessus de 30°C augmente et celui entre floraison et vendanges diminue », explique Nicola Bates, CEO de WineGB. En outre, effet de mode oblige, dès qu'un agriculteur transforme ses champs en vignoble, d'autres suivent. Au sud de l'Angleterre –le Kent, puis le Sussex en AOP depuis 2022, l'Essex et le Hampshire–, les sols limoneux et riches comme en Champagne autorisent aussi le chardonnay, les pinots noirs et meuniers, cépages notamment destinés à des vins mousseux. Enfin, « la notoriété des vins mousseux anglais progresse via des récompenses internationales », complète Nicola Bates.



Ceux-ci pèsent en effet près de 70 % des volumes, les vins tranquilles qui font donc le reste, les ayant pour la première fois surpassés aux WineGB Awards cette année. Les autres cépages les plus plantés sont blancs, issus du monde germanique et donc à maturité précoce : bacchus à l'arôme puissant et pinot blanc, utilisés surtout pour des vins tranquilles, parfois pour des effervescents ; solaris à bon potentiel aromatique et pinot gris, utilisés pour des vins tranquilles ; ou encore reichesteiner. Ajoutons le seyval blanc, cépage français, qui en Angleterre donne des vins secs structurés rappelant le Chablis selon l'écrivain du vin Oz Clarke, et qui est aussi utilisé pour des mousseux. Enfin, le rondo, cépage rouge originaire de l'ex-Tchécoslovaquie, donne des vins rubis à pourpre, aux arômes de fruits noirs.

Les visites de vignobles incluant dégustations, organisées par des agences (Vine + Country Wine Tours, Elizabeth & Wine...) ou les vignerons (Winbirri, Gusbourne...) sont très populaires en Angleterre même si elles sont payantes, avec 1,5 millions de visites en 2023. Pour conclure, citons parmi les meilleurs vignobles anglais : Nyetimber, Rathfinny Estate (Sussex), Chapel Down (Kent), Hambledon Vineyard (Hampshire), Ryedale (Yorkshire)... sans oublier Evremond, soutenu par Taittinger et inauguré en septembre 2024.

## My God, English wines are on the rise!

II *No need to sing anymore, as Pierre Dupont did in Ma vigne in 1845: "Good Frenchman, when I see my glass filled with its fire-coloured wine, I thank God, thinking that they have none in England".*

Well, times have changed: the United Kingdom now makes wine, and even exports 9% of its total production! According to WineGB, the national trade association for the wine sector, vineyard acreage has increased 5.5-fold between 2000 and 2024, reaching 4,841 hectares. Climate change plays a major role: "The number of days above 30°C is steadily increasing, while the interval between flowering and harvest is decreasing", explains Nicola Bates, CEO

of WineGB. Add to this the power of trends, once one farmer plants vines, others are likely to follow. In the south of England — Kent, followed by Sussex (PDO since 2022), Essex and Hampshire — loamy, nutrient-rich soils similar to those of Champagne favour Chardonnay, Pinot Noir and Meunier, the main varieties destined for sparkling wine. And as Bates points out, "the reputation of English sparkling wines continues to grow thanks to international awards".

Sparkling wines now account for nearly 70% of production volumes, overtaking still wines for the first time at the WineGB Awards this year. Other

leading grape varieties are predominantly white, of Germanic origin and early-ripening: Bacchus with its pronounced aromatics, and Pinot Blanc, mainly used for still wines but sometimes sparkling; Solaris, with strong aromatic potential, and Pinot Gris, primarily for still wines; along with Reichesteiner. Also worth noting is Seyval Blanc, a French variety that in England produces dry, structured wines reminiscent of Chablis according to wine writer Oz Clarke, and which is also used for sparkling styles. As for reds, Rondo, originally from former Czechoslovakia, yields deeply coloured wines with dark fruit aromas.

Vineyard tours and tastings, organised either by agencies (Vine + Country Wine Tours, Elizabeth & Wine...) or directly by producers (Winbirri, Gusbourne...), are increasingly popular in England despite the entrance fee, 1.5 million visits were recorded in 2023. And among the top English wine estates, a few names stand out: Nyetimber, Rathfinny Estate (Sussex), Chapel Down (Kent), Hambledon Vineyard (Hampshire), Ryedale (Yorkshire)... and not to forget Evremond, supported by Taittinger and inaugurated in September 2024.

Frédéric Ville



« Nous travaillons main dans la main avec la nature, en nous adaptant, en respectant, et en cherchant toujours à faire mieux c'est notre engagement quotidien », rappelle Josy Gloden, président de la coopérative.

Cette philosophie se retrouve dans quatre marques emblématiques, qui racontent chacune une facette du vignoble luxembourgeois. **Les Vignerons de Domaines Vinsmoselle** met en lumière le cœur familial et humain de la coopérative avec une gamme généreuse qui traduit fidèlement la typicité des sols luxembourgeois. Avec **Poll-Fabaire**, la coopérative signe des crémants élégants et précis, élaborés exclusivement dans la région mosellane et reconnus pour leur finesse et leur tenue. **Château Edmond de La Fontaine** rend quant à lui hommage au poète national, dans des cuvées où l'art de vivre rencontre la finesse des vins mosellans. Enfin, **Vignum** incarne la modernité et le raffinement avec des vins ciselés, révélateurs de l'excellence des vignerons.

En réunissant engagement humain, viticulture durable et savoir-faire contemporain, **Domaines Vinsmoselle** affirme plus que jamais son rôle d'ambassadeur du patrimoine viticole luxembourgeois. Une coopérative emblématique qui fait rayonner la Moselle bien au-delà de ses frontières.

EN SAVOIR ➔ [WWW.VINSMOSELLE.LU](http://WWW.VINSMOSELLE.LU)

savoir-faire, reducing the carbon footprint through sustainable practices and renewable energy, and preserving biodiversity through responsible soil and resource management. "We work hand in hand with nature, adapting, respecting and constantly striving to do better. That is our daily commitment", says Josy Gloden, president of the cooperative.

This philosophy shines through four emblematic brands, each telling a different story of Luxembourg's winegrowing landscape. **Les Vignerons de Domaines Vinsmoselle** highlight the cooperative's human and family-driven spirit, offering a generous range that faithfully reflects the typicity of Luxembourg's soils. With **Poll-Fabaire**, the cooperative signs elegant, precise Crémants crafted exclusively in the Moselle region, renowned for their finesse and structure. **Château Edmond de La Fontaine** pays tribute to the national poet through cuvées where art de vivre meets the refinement of Moselle wines. Finally, **Vignum** embodies modernity and sophistication with finely crafted wines that showcase the excellence of the winemakers.

By combining human commitment, sustainable viticulture and contemporary expertise, **Domaines Vinsmoselle** reaffirms its role as a true ambassador of Luxembourg's winemaking heritage, a pioneering cooperative that continues to make the Moselle shine far beyond its borders.

**LES VIGNERONS**  
DE DOMAINES VINSMOSELLE

**POLL-FABAIRE**  
CRÉMANT DE LUXEMBOURG

**Château**  
**EDMOND**  
DE LA  
**FONTAINE**  
LUXEMBOURG

**VIGNUM**

# DOMAINES VINSMOSELLE

## La signature du patrimoine viticole luxembourgeois

Depuis plus d'un siècle,  
Domaines Vinsmoselle incarne  
l'âme du vignoble luxembourgeois.

Fondée en 1921, la première coopérative viticole du pays réunit les caves historiques de Wellenstein, Grevenmacher, Wormeldange et Remerschen. De Schengen à Wasserbillig, 150 familles de vignerons travaillent 500 hectares de vignes sur les coteaux mosellans, façonnant chaque année 5 600 tonnes de raisins pour près de 5 millions de litres de vins et de crémants, tous issus à 100 % de la Moselle luxembourgeoise. Un héritage unique porté par une expertise collective et une ambition commune : révéler l'expression la plus juste et la plus contemporaine du terroir mosellan.

Depuis novembre 2023, Domaines Vinsmoselle est certifié **FAIR'N GREEN**, devenant le premier producteur luxembourgeois à recevoir ce label exigeant. Cette reconnaissance repose sur trois engagements forts : accompagner les familles de vignerons et valoriser leur savoir-faire ; réduire l'empreinte carbone grâce à des pratiques durables et aux énergies renouvelables ; préserver la biodiversité par une gestion raisonnée des sols et des ressources.

**Domaines Vinsmoselle, the signature of Luxembourg's winemaking heritage**  
*|| For over a century, Domaines Vinsmoselle has embodied the very soul of Luxembourg's vineyards.*

Founded in 1921, the country's first winegrowing cooperative brings together the historic cellars of Wellenstein, Grevenmacher, Wormeldange and Remerschen. From Schengen to Wasserbillig, 150 winegrowing families cultivate 500 hectares of vines along the Moselle hillsides, producing 5,600 tonnes of grapes each year, equivalent to nearly 5 million liters of wines and Crémants, all sourced entirely from Luxembourg's Moselle region. This unique heritage is driven by collective expertise and a shared ambition to express the most authentic and contemporary face of the Moselle terroir.

Since November 2023, Domaines Vinsmoselle has been certified **FAIR'N GREEN**, becoming Luxembourg's first producer to receive this demanding label. The certification is based on three key commitments: supporting winegrowing families and promoting their





# LE VIGNOBLE DU MICHIGAN

## La fraîcheur des Grands Lacs

©Bando Winery

Bonobo Winery.

À première vue, le Michigan n'a rien d'une terre de vigne. Ses hivers rigoureux et ses paysages de forêts et de lacs évoquent davantage les sports d'hiver que les vendanges. Et pourtant, ce sont justement les Grands Lacs, véritables régulateurs thermiques, qui rendent la viticulture possible. Leurs eaux tempèrent les gelées et prolongent la saison de croissance, offrant aux raisins une maturation lente, des sucres modérés et une acidité naturelle bien préservée. Le résultat ? Des vins droits, lumineux, portés par une belle tension minérale, une signature rare à ces latitudes.

L'histoire viticole du Michigan remonte au XIX<sup>e</sup> siècle, lorsque des colons européens plantent les premiers ceps autour de Detroit. La Prohibition met un coup d'arrêt brutal à cet élan, avant que St. Julian Winery, dès 1921, ne relance la production. Le véritable essor arrive dans les années 1970, autour de Traverse City, avec la création des AVAs Leelanau Peninsula et Old Mission Peninsula, aujourd'hui les plus reconnues.

Le terroir du Michigan repose sur des sols sablo-limoneux bien drainés et un climat tempéré par les lacs, rappelant par certains aspects le Rhin ou l'Alsace. Le riesling y est roi : tension acide, fruit pur, légers accents salins. Les pinots gris, chardonnays et gewürztraminers affichent de jolis équilibres aromatiques, tandis que les pinots noirs et cabernets francs livrent des rouges souples et précis.

Sur ces collines baignées d'air humide, les vignerons apprennent vite à travailler avec le froid et à miser sur des cépages adaptés aux climats septentrionaux. Château Chantal, sur Old Mission, associe œnotourisme et précision technique : ses rieslings secs et ses mousseux comptent parmi les références de la région. Mari Vineyards, fondé par Jim Bernau, se distingue par l'introduction audacieuse de cépages italiens (nebbiolo, sangiovese) donnant naissance à des rouges élégants et singuliers. Plus au sud, St. Julian Winery, doyenne du vignoble, perpétue un style classique et généreux, ancré dans la tradition locale.

### Michigan vineyard: The freshness of the Great Lakes II

At first glance, Michigan hardly looks like wine country. With its harsh winters and landscapes of forests and lakes, one might think more of winter sports than harvest season. Yet the Great Lakes themselves, powerful natural climate regulators, make viticulture not only possible, but promising. Their moderating influence softens winter frosts and extends the growing season, allowing for slow ripening, moderate sugar levels and beautifully preserved natural acidity. The result? Bright, vibrant wines with marked mineral tension, a rare signature at this latitude.

Michigan's viticultural history dates back to the 19<sup>th</sup> century, when European settlers planted the first vines around Detroit. Prohibition brought this early progress to an abrupt halt, before St. Julian Winery revived production in 1921. Real expansion, however, began in the 1970s near Traverse City, with the establishment of the Leelanau Peninsula and Old Mission Peninsula AVAs, today the state's most renowned winegrowing areas.

Michigan's terroir is defined by well-drained sandy-loam soils and a lake-tempered climate reminiscent, in some respects, of the Rhine or Alsace. Riesling reigns supreme here with taut acidity, pure fruit, a subtle saline edge. Pinot Gris, Chardonnay and Gewürztraminer show fine aromatic balance, while Pinot Noir and Cabernet Franc yield supple, precise reds.

On these lake-cooled hills, winemakers have learned to work with the cold and favor varieties suited to northern climates. Château Chantal, on Old Mission Peninsula, combines wine tourism with technical precision: its dry Rieslings and sparkling wines are regional benchmarks. Mari Vineyards, founded by Marty Lagina, stands out for its bold introduction of Italian varieties such as Nebbiolo and Sangiovese, resulting in elegant, distinctive reds. Further south, St. Julian Winery, the state's oldest, continues to champion a classic, generous style rooted in local tradition.



©St. Julian Wines

La gamme des vins St-Julian.



©Bel Tramonto Mari

Mari Vineyards, c'est l'Italie qui flirte avec les Grands Lacs. Le nebbiolo y a du nerf et du charme, parfait avec un burger de bison ou un fromage bleu local. Le sangiovese, juteux et vibrant, s'accorde à merveille avec une pizza au feu de bois ou un grilled cheese au cheddar fermier. Côté blanc, le riesling claque de fraîcheur et adore les poissons du lac ou les tacos au poisson frit. Des vins précis, pleins d'énergie, qui prouvent que le Michigan sait aussi faire danser les papilles.

Porté par une génération de vignerons curieux et formés à l'international, le Michigan mise désormais sur la durabilité, l'expérimentation et la valorisation de ses vins de climat frais. Les recherches sur les cépages résistants, la montée de l'œnotourisme et l'intérêt grandissant des professionnels positionnent clairement l'État parmi les régions émergentes les plus prometteuses du continent nord-américain.

At Mari Vineyards, Italy meets the Great Lakes. Nebbiolo shows nerve and charm, a natural match for bison burgers or local blue cheese. Sangiovese is juicy and vibrant, perfect with wood-fired pizza or farmhouse cheddar grilled cheese. As for whites, Riesling crackles with freshness and pairs beautifully with lake fish or fried-fish tacos. Precise, energetic wines that show Michigan knows how to delight the palate.

Driven by a new generation of internationally trained and forward-thinking vintners, Michigan is now investing in sustainability, experimentation and the promotion of its cool-climate identity. Research on disease-resistant varieties, the rise of wine tourism and growing trade interest are propelling the state firmly into the ranks of North America's most promising emerging wine regions.

AC



Mari Winemaking.

©Mari Winemaking



Château Chantal.

©Château Chantal



# LA GALINIÈRE SANS ALCOOL

## fait *Sensation* sur toutes les tables



Depuis plus d'un an, les équipes œnologiques de La Galinière travaillent à un défi audacieux : élaborer des rosés sans alcool de grande qualité, dignes représentants du Sud de la France, et accessibles à tout moment de la journée. Une ambition qui se concrétise avec la naissance de la gamme *Sensation*.

*Sensation*, c'est le mariage réussi entre le savoir-faire de La Galinière et une technologie de pointe : la désalcoolisation par distillation sous vide. Une méthode douce qui conserve tout ce qui fait le charme d'un rosé : arômes, fraîcheur, gourmandise... Mais sans l'alcool ! Sélectionnés parmi les plus beaux cépages méditerranéens, ces vins expriment parfaitement le caractère ensoleillé de la région, expressif et équilibré. Une belle création inspirée par ce domaine déjà reconnu pour ses vins rosés à la fraîcheur et à l'intensité aromatique remarquables..

La gamme se compose de deux vins aux personnalités bien distinctes mais complémentaires. Le rosé tranquille, généreux en fruits exotiques et en herbes aromatiques, invite immédiatement au voyage sous le soleil du Sud. L'effervescent, quant à lui, mise sur la vivacité des agrumes et des petits fruits rouges, avec une bulle fine qui met en appétit. À l'apéritif ou autour d'une table estivale, ces vins sont parfaits pour être partagés mais aussi, grâce à leur côté gastronomique, pour être mis sur les plus grandes tables. Avec *Sensation*, La Galinière répond ainsi aux nouvelles habitudes des consommateurs qui souhaitent désormais concilier plaisir et modération.

Sans alcool, faibles en calories, vegan et élaborées à partir d'arômes naturels, ces cuvées révèlent une autre façon de vivre le Sud méditerranéen : libre, moderne et toujours gourmande.

**La Galinière Sensation 0% brings flair to every table** || *For more than a year, the oenological team at La Galinière has been working on an ambitious challenge: to craft high-quality alcohol-free rosés that embody the sunny spirit of southern France—fresh, expressive, and enjoyable at any time of day. This vision has come to life with the creation of the Sensation range.*



*Sensation* is the perfect union of La Galinière's savoir-faire and cutting-edge technology: alcohol removal through vacuum distillation. This gentle process preserves everything that makes a rosé irresistible—its aromas, freshness, and fruit character—without the alcohol. Made from a selection of the finest Mediterranean grape varieties, these wines capture the expressive, well-balanced character of the region. It's a beautiful creation from an estate already acclaimed for the freshness and aromatic intensity of its rosés.

The range features two complementary styles with distinct personalities. The still rosé, generous with exotic fruit and Provençal herbs, immediately evokes the warmth and sunshine of the South. The sparkling version, meanwhile, delights with citrus and red berry notes and a fine, lively mousse that awakens the palate. Whether served as an aperitif or at a summer table, these wines are perfect for sharing, and thanks to their gastronomic appeal, they also hold

their place on the finest dining tables. With *Sensation*, La Galinière meets the evolving expectations of today's consumers, who seek to combine pleasure and moderation.

Alcohol-free, low in calories, vegan, and made with natural aromas, these cuvées embody a new Mediterranean lifestyle: free-spirited, contemporary, and deliciously indulgent.



**LA GALINIÈRE**  
**Sensation 0 %, rosé tranquille,**  
*par Raimonds Tomsons*

**Robe :** limpide et brillante, rose pâle aux reflets légèrement cuivrés. **Nez :** subtil et discret, dévoilant des notes de pamplemousse frais, de pomme pink lady, de zestes de citron, accompagnées de fleurs blanches et d'une pointe de poivre blanc. Un profil aromatique résolument porté sur le fruit frais. **Bouche :** attaque très vive et fraîche, soutenue par une acidité juteuse et éclatante. Le milieu de bouche s'épanouit sur des fruits croquants tels que le pamplemousse, le citron frais et la pêche à chair blanche. La finale se montre très salivante et rafraîchissante. **Commentaire :** un rosé facile à apprécier, fruité et intensément rafraîchissant, parfait pour une journée chaude et ensoleillée à la plage ou en accompagnement de fruits de mer frais, comme un tartare ou un ceviche.

**LA GALINIÈRE**  
**Sensation 0%, still Rosé**  
*by Raimonds Tomsons*

**Color:** clear and bright, pale pink with delicate copper highlights. **Nose:** subtle and restrained, revealing notes of fresh grapefruit, pink lady apple, lemon zest, white blossom, and a touch of white pepper. An aromatic profile focused on fresh fruit. **Palate:** very lively and crisp on the attack, supported by juicy, vibrant acidity. The mid-palate unfolds on crunchy fruit such as grapefruit, fresh lemon, and white-fleshed peach. Very mouthwatering and refreshing finish. **Comment:** an easy-drinking, fruity, and intensely refreshing rosé, perfect for a hot, sunny day at the beach or as a match for fresh seafood such as tartare or ceviche.





# NÉPHALIA

## Le goût du vin, sans l'alcool

Ferez-vous la différence ? La question intrigue et donne le ton.  
Derrière ce message, une ambition : retrouver le goût du vin, sans l'alcool.

C'est le défi que s'est lancé CASTEL FRÈRES, avec la gamme NÉPHALIA, qui propose une dégustation fidèle à l'élégance et à la complexité d'un vin traditionnel, tout en répondant à l'évolution des modes de consommation, vers davantage de modération.

Inspiré du grec ancien *Nêphô*, synonyme de sobriété et de clarté, NÉPHALIA évoque un état d'esprit, celui d'une nouvelle génération d'amateurs qui souhaitent célébrer la vigne autrement, tout en gardant le respect du terroir et une exigence sensorielle.

Les vins NÉPHALIA sont d'abord des vins français, issus de cépages emblématiques et élaborés selon les règles de l'art. Les œnologues de NÉPHALIA sélectionnent les cuvées de base pour leur équilibre et leur potentiel aromatique. Vient ensuite l'étape clé : la désalcoolisation par la méthode *Spinning Cone Column*, un procédé de très haute précision fondé sur l'évaporation sous vide. L'alcool est séparé du vin, les arômes sont capturés puis réintégrés. Ce savoir-faire garantit un vin à 0,0 %, sans ajout d'arômes exogènes, et à la structure intacte.

**NÉPHALIA: the taste of wine, without the alcohol** || *Will you be able to tell the difference? The question intrigues and sets the tone. Behind it lies a bold ambition: to rediscover the taste of wine, but without the alcohol.*

This is the challenge CASTEL FRÈRES set for itself with the NÉPHALIA range, which offers a tasting experience faithful to the elegance and complexity of traditional wine, while embracing new consumer trends toward greater moderation.

Inspired by the ancient Greek word *Nêphô*, meaning sobriety and clarity, NÉPHALIA embodies a mindset, that of a new generation of wine lovers who wish to celebrate the vine differently, with respect for the terroir and the same sensory exactitude.

Le résultat surprend par sa justesse. Chaque cuvée révèle les marqueurs du vin. La cuvée **Chardonnay** brille par ses notes de noix de coco, de fruits blancs et sa fraîcheur vive ; la cuvée **Cabernet Sauvignon** révèle des tannins soyeux, soutenus par des notes boisées de vanille, de fruits rouges ; le **Rosé** séduit par ses arômes de fruits rouges et de bonbon anglais ; l'effervescent **Blanc de Blancs**, enfin, associe la finesse de la bulle à des parfums d'agrumes et de poire mûre. Des vins équilibrés, moins sucrés que la moyenne du marché (25 à 30 g/l, soit 17 Kcal pour 100ml), qui offrent un plaisir franc et précis. Cette gamme affirme une promesse claire : celle du goût avant tout. Sobre, contemporain et rassurant, le packaging, quant à lui, reprend les codes du vin, tandis que l'origine France signe la qualité et l'authenticité.

Au-delà de la prouesse technique, NÉPHALIA incarne un véritable art de vivre. Un vin sans alcool que l'on partage à l'apéritif, au brunch, au dîner, ou simplement pour soi, sans contrainte ni culpabilité. Un art de vivre qui a été introduit en juillet 2025 sur les marchés internationaux.

En lançant NÉPHALIA, CASTEL FRÈRES ne crée pas seulement un vin sans alcool : il ouvre la voie à une nouvelle expérience de dégustation, plus inclusive, et toujours fidèle à l'émotion du vin.

Une gamme que vous pourrez découvrir lors des salons Degré Zéro, Vinexpo et ProWein 2026 !

EN SAVOIR + → [WWW.NEPHALIA.WINE](http://WWW.NEPHALIA.WINE)  
INSTAGRAM : @NEPHALIA.ZERO

The NÉPHALIA wines are, above all, French wines, crafted from emblematic grape varieties and vinified according to the highest standards. The NÉPHALIA oenologists carefully select base cuvées for their balance and aromatic potential. Then comes the crucial step: dealcoholization using the *Spinning Cone Column* method, a highly precise vacuum evaporation process. Alcohol is separated from the wine, aromas are captured, then reintegrated. This expertise guarantees a 0.0% wine, free from added flavorings, with its original structure preserved.

The result is strikingly accurate. Each cuvée reveals the distinctive markers of wine. The **Chardonnay** shines with notes of coconut, white fruit, and vibrant freshness; the **Cabernet Sauvignon** displays silky tannins and hints of vanilla, red fruit, and subtle oak; the **Rosé** charms with red berry and candy notes; and the **Blanc de Blancs** sparkling cuvée combines fine bubbles with aromas of citrus and ripe pear. Balanced and less sweet than most alcohol-free wines on the market (25–30 g/l, or about 17 kcal per 100 ml), the range delivers pure, precise pleasure. Its promise is clear: flavor comes first. The packaging, elegant, modern, and reassuring, echoes classic wine codes, while the made in France label guarantees authenticity and quality.

Beyond the technical achievement, NÉPHALIA represents a true art de vivre: an alcohol-free wine to be shared at an aperitif, brunch, dinner or simply enjoyed alone, freely and guilt-free. A new lifestyle concept that made its international debut in July 2025.

With NÉPHALIA, CASTEL FRÈRES has not just created an alcohol-free wine, it has opened the door to a new tasting experience: more inclusive, yet forever faithful to the emotion of wine.

Discover the range at the upcoming Degré Zéro, Vinexpo, and ProWein 2026 trade fairs!

Photos: Néphalia





# WINE PARIS

09\_11 feb.  
2026  
PARIS EXPO  
PORTE DE VERSAILLES

PAIRING  
PERFECTION



wineparis.com  
#wineparis #winepairing



Alcohol abuse is hazardous for your health, drink in moderation.

An event by  
**VINEXPOSIUM**

## Dégustations sans alcool par Raimonds Tomsons

*Non-alcoholic tastings by Raimonds Tomsons*

### PURE 32 by the winds Rosé sans alcool

**Robe :** éclatante et limpide, d'un rose saumon pâle aux beaux reflets cuivrés clairs. Bulles fines et rapides. **Nez :** plutôt subtil, séduisant, sur des notes de prune rouge mûre, de compote de cerise rouge et une touche de pêche blanche. **Bouche :** attaque assez douce, soutenue par une acidité juteuse qui apporte équilibre et fraîcheur, associée à une présence crémeuse apportée par les bulles. Le milieu de bouche révèle des saveurs de prune rouge mûre, de cerise et de pêche, avant une finale sèche et nette. **Commentaire :** avec son délicieux caractère de fruits rouges sucrés, ce vin effervescent sans alcool accompagnerait merveilleusement une salade de fruits d'été avec une glace vanille et pêche.

EN SAVOIR ➔ [WWW.MAISONPURE32.COM](http://WWW.MAISONPURE32.COM)

**Color:** very luminous and clear with a pale salmon pink color and beautiful light coppery sheen. Fine and rapid bubbles. **Nose:** a rather subtle nose but with a tempting fruit character of sweet red plum, red cherry compote, a hint of white-fleshed peach. **Palate:** semi-sweet attack with a juicy acidity adding balance and a sense of freshness combined with a creamy presence of bubbles. The mid-palate shows sweet and ripe red plum, cherry and peach with a dry and clean finish. **Comment:** with its deliciously sweet red fruit character this non-alcoholic sparkling wine could wonderfully complement a summer fruit salad with vanilla and peach ice cream.



### VIGNERONS RÉUNIS DE MONSÉGUR EdmOnd Barbe sans alcool

**Robe :** limpide et brillante, d'un jaune paille pâle aux reflets vert clair. Bulles de taille moyenne, énergiques. **Nez :** très expressif et aromatique, sur le zeste de citron confit, le bonbon anglais, la fleur blanche et des notes exotiques de fruit de la passion et de papaye, relevées d'une touche fumée et d'épices douces. Nez assez exubérant. **Bouche :** légère et fraîche, avec une acidité juteuse et des bulles délicates. Le milieu de bouche offre une belle vivacité, sur la pomme Granny Smith croquante, le zeste de citron, et une finale nette et assez courte. **Commentaire :** un vin effervescent sans alcool frais et léger, au caractère exotique et expressif.

EN SAVOIR ➔ [WWW.CAVE-DE-MONSEGUR.COM](http://WWW.CAVE-DE-MONSEGUR.COM)

**Color:** clear and bright with a pale straw color and light green sheen. Moderate-sized, energetic bubbles. **Nose:** very pronounced and aromatic nose, with candied lemon zest, English candy, white blossom, exotic fruits like passion fruit and papaya, a hint of smoke and sweet spice. Quite exuberant nose. **Palate:** light and fresh palate, with a juicy acidity and mild bubbles. The mid-palate has good freshness and bite with notes of crunchy Granny Smith apple, lemon zest and a rather brief and clean finish. **Comment:** a fresh and light non-alcoholic sparkling wine with an exuberant exotic fruit character.

### BERNARD GAUTHIER ET FILS Ose Le Pétillant sans alcool

**Robe :** éclatante et limpide, d'un or soutenu aux reflets dorés clairs. Bulles fines et régulières. **Nez :** expressif et aromatique, sur le citron confit, le gingembre, l'orange amère et le pamplemousse, relevés d'une touche de racine d'angélique et de miel de fleur jaune. **Bouche :** très belle fraîcheur dès l'attaque, avec une acidité vive et zestée, équilibrée par une légère amertume et une mousse crémeuse. Une pointe sucrée apporte du volume. Le milieu de bouche révèle des notes de pamplemousse amer, de gingembre confit et une touche de pomelo en finale. **Commentaire :** un vin effervescent sans alcool frais et tonique, au caractère distinctif de pamplemousse et pomelo, mêlé à une nuance épicée de gingembre confit.

EN SAVOIR ➔ [WWW.BERNARDGAUTHIER-COGNAC.COM](http://WWW.BERNARDGAUTHIER-COGNAC.COM)

**Color:** very luminous and clear with a quite intense golden color and very light golden sheen. Small and fine bubbles. **Nose:** expressive and aromatic, with a character of candied lemon and ginger, bittersweet orange and grapefruit, a hint of angelica root and yellow blossom honey. **Palate:** very good freshness and bite on the attack with a zesty acidity combined with pleasant bitterness and creamy bubbles. Just a hint of sweetness adding substance. The mid-palate shows bitter grapefruit, candied ginger with a zest of pomelo bitterness on the finish. **Comment:** a fresh and lively non-alcoholic sparkling wine with a distinctive character of bittersweet grapefruit and pomelo complemented by a spicy edge of candied ginger.





CASTEL FRÈRES Néphalia Chardonnay sans alcool

**Robe :** brillante et cristalline, or moyennement intense aux reflets vert très clair. **Nez :** généreux et mûr, sur la pomme jaune épicée, la pêche et l'abricot, avec une touche de banane. L'aération révèle des épices douces comme le clou de girofle, une note beurrée, de vanille et de caramel. **Bouche :** sèche, mais marquée par une belle maturité de fruit à l'attaque, acidité douce et ronde, structure modérée. Le milieu de bouche montre une bonne densité, sur la pêche, la pomme et l'abricot mûrs, complétés par des notes vanillées, épicées et beurrées façon caramel. **Commentaire :** un chardonnay sans alcool plutôt généreux, sur la maturité du fruit, la crémosité plaisante et les épices douces.

**Color:** brilliant and star-bright with a moderate golden color and a very light green hue. **Nose:** generous and ripe nose with notes of spiced yellow apple, yellow peach and apricot, a hint of banana. Aeration reveals sweet spice like clove, a hint of butter, vanilla and caramel. **Palate:** dry but with good ripeness of fruit on the attack, mild and rounded acidity, moderately structured. The mid-palate shows good density with ripe sweet peach, apple and apricot complemented by sweet vanilla, clove and creamy notes of caramelised butter. **Comment:** a rather generous non-alcoholic Chardonnay with good ripeness of fruit, attractive creaminess and a sweet spice character.



CASTEL FRÈRES Néphalia Cabernet Sauvignon sans alcool

**Robe :** limpide et brillante, cœur violet pourpre intense, un bord rouge violacé. **Nez :** intense, sombre et épicé, sur la confiture de cassis, la mûre et la prune noire épicée. Notes de cannelle, clou de girofle, poivre noir, avec un léger parfum de café torréfié et une touche fumée. **Bouche :** attaque sèche et épicée, soutenue par une acidité fraîche et des tanins légèrement fermes et astringents. Structure modérée, développant un fruit noir juteux (cerise, prune, cassis) mêlé à des épices douces comme la vanille, le clou de girofle et la cannelle. **Commentaire :** avec son profil de fruits noirs, sa trame tannique et ses épices douces intenses, ce cabernet sauvignon sans alcool accompagnerait parfaitement une selle de gibier grillée aux épices douces et sa sauce au vin rouge et à la mûre.

**Color:** clear and bright with an intense purple violet core and a light purple red rim. **Nose:** intense, dark and spicy, with sweet black currant jam, blackberry and dark spiced plum. Hints of cinnamon, clove and black pepper, scent of roasted coffee bean and smoke. **Palate:** dry and spicy attack with fresh acidity and slightly dry and astringent tannins. Moderately built with juicy dark fruit character of cherry, plum and cassis combined with sweet spices like vanilla, clove and cinnamon. **Comment:** with its dark fruit profile, tannic structure and intense sweet spicy character this non-alcoholic Cabernet Sauvignon could complement a grilled saddle of elk with sweet spices and a red wine and blackberry sauce.



EN SAVOIR ➔ [WWW.NEPHALIA.WINE](http://WWW.NEPHALIA.WINE)



CASTEL FRÈRES Néphalia Blanc de Blancs Sparkling sans alcool

**Robe :** brillante et limpide, d'un jaune citron pâle tirant sur le vert, aux bulles fines et régulières. **Nez :** belle fraîcheur aromatique, intensité modérée, sur le zeste de citron, la pêche blanche, la poire verte et la pomme. L'aération apporte une touche crémeuse, des herbes fraîches coupées et un soupçon de rhubarbe. **Bouche :** très fraîche dès l'attaque, avec une acidité vive et zestée, soutenue par une mousse onctueuse. Belle intensité et pureté aromatique, sur la pomme verte, la poire et le coing juteux. Le fruit reste frais, avec une maturité équilibrée apportant de la matière. Finale nette et fraîche. **Commentaire :** un vin effervescent désalcoolisé très plaisant et équilibré, à la grande fraîcheur et à la pureté de fruit exemplaire.

**Color:** brilliant and crystal clear with a pale lemon-green color and moderately fine bubbles. **Nose:** attractive freshness with moderately intense aromatics showing lemon zest, white peach, green pear and apple. Aeration reveals a delicate hint of creaminess, fresh cut herbs and rhubarb. **Palate:** great freshness and sapidity on the attack with bright zesty acidity and a foamy mousse. Very good intensity and purity of zesty green apple, pear and juicy quince. The fruit character is fresh but with a balanced ripeness adding substance and weight. Clean and fresh finish. **Comment:** a very pleasant and balanced sparkling de-alcoholised wine with great freshness and purity of fruit.

MAISON BRUNO ANDREU Merlot sans alcool

**Robe :** limpide et brillante, d'un rubis foncé intense aux reflets pourpres. **Nez :** très fruité, dominé par la cerise rouge, la prune et la framboise écrasée, mêlées à des épices douces comme le clou de girofle et une touche de poivre noir. Une légère note fumée et une nuance terreuse évoquant la terre noire humide. **Bouche :** très belle fraîcheur et jutosité à l'attaque, portée par une acidité croquante et des tanins à la texture légèrement crayeuse. Structure plutôt légère, sur la cerise et la prune fraîches, relevées d'une pointe poivrée et d'une amertume délicate en finale. **Commentaire :** un merlot sans alcool léger, juteux et fruité, au caractère poivré et épicé, facile à apprécier.

**Color:** clear and bright with an intense dark ruby core and a light purple red rim. **Nose:** very fruit-driven nose dominated with sweet red cherry, red plum, crushed raspberry combined with sweet spices like clove and a hint of black pepper. Just a hint of smokiness and an earthy scent of wet black earth. **Palate:** very good freshness and juiciness on the attack with a crunchy acidity and mild chalky textured tannin. The structure is rather light with fresh ripe cherry and plum combined with a peppery note and a delicate bitterness on the finish. **Comment:** a light, juicy and fruit-driven non-alcoholic Merlot with a spicy peppery character, easy to enjoy.

EN SAVOIR ➔ [WWW.BRUNO-ANDREU.COM](http://WWW.BRUNO-ANDREU.COM)



CASTEL FRÈRES Néphalia Rosé sans alcool

**Robe :** limpide et brillante, rose saumon pâle aux reflets cuivrés. **Nez :** subtil, sur des notes de poivre blanc et de gingembre, soutenues par la pêche blanche charnue, le pamplemousse rose zesté, la rhubarbe et la fraise des bois. L'aération révèle un léger caractère pierreux qui renforce l'impression minérale. **Bouche :** sèche, à l'attaque juteuse et croquante, soutenue par une acidité vive et une structure légère. Le milieu de bouche déploie une grande fraîcheur, sur le pamplemousse, la fraise fraîche et la pêche blanche. Finale nette et précise. **Commentaire :** un rosé sans alcool très frais et croquant, au fruité séduisant. Idéal pour une journée ensoleillée à la plage ou en accompagnement d'un tataki de thon et sa sauce ponzu.

**Color:** clear and bright with a pale salmon pink color and a light coppery reflection. **Nose:** subtle nose with notes of white pepper, ginger, supported by fleshy white peach, zesty pink grapefruit, rhubarb and wild strawberry. Aeration reveals a wisp of stoniness adding a presence of mineral character. **Palate:** dry with a juicy and crunchy attack supported by zippy acidity within a light body. The mid-palate shows great freshness with zesty grapefruit, fresh strawberry and white-fleshed peach notes. A clean and precise finish. **Comment:** a very fresh and crisp style of a non-alcoholic Rosé with attractive fruit character. Perfect for a sunny day at the beach or with a fresh tuna tataki with a bright ponzu sauce.





# DOMAINE DE LA FLAGUERIE

## le calvados autrement

Aux portes du Bessin, entre Caen et Bayeux, le Domaine de la Flaguerie fait souffler un vent de renouveau sur le calvados. Sur ce terroir du Bessin, la célèbre eau-de-vie normande sort des sentiers battus et s'invite dans de nouveaux moments de dégustation, bousculant son image parfois désuète.

Installé au cœur d'une campagne préservée, le domaine cultive une trentaine de variétés de pommes en agriculture biologique depuis plus de vingt-cinq ans. Cette diversité, reflet des sols argilo-calcaires riches et du climat doux de la région, apporte une palette aromatique particulièrement expressive à ses cidres et calvados. Si la pomme est reine, c'est la vision moderne de la famille Petrich qui retient l'attention : le verger, géré comme un écosystème vivant, marie traditions agricoles, transparence et pratiques agroécologiques innovantes.

Au domaine, tout commence une fois les fruits tombés naturellement à maturité ; ils sont ensuite récoltés mécaniquement pour préserver leur intégrité. Suit un pressurage délicat à faible extraction, donnant un moût riche propice à une fermentation lente. La distillation est effectuée en alambic à colonne sous l'œil aguerri du maître de chai, et seul le « cœur » de la chauffe — la fraction la plus noble — est conservé pour son intensité aromatique. L'eau-de-vie incolore est alors patiemment vieillie en petits fûts de chêne français (300 à 500L) qui favorisent l'échange avec le bois. Ces barriques de faible contenance, majoritairement issues de tonnellerie cognaçaises, confèrent aux calvados un boisé riche et évolutif, gage de complexité et d'élégance croissante au fil des années.

Au final, les calvados du Domaine de la Flaguerie se révèlent d'une grande fraîcheur, dotés d'une précision aromatique et d'une vivacité en bouche remarquables. Jeunes, ils offrent un profil vif et fruité sur la pomme verte, tandis qu'avec l'âge ils gagnent en rondeur et en complexité, développant des notes de pomme cuite et d'épices douces. La Flaguerie a fait du calvados un spiritueux polyvalent, qui s'invite à l'apéritif (pur, sur glace ou en cocktail) tout autant qu'en digestif. Désormais, il s'affirme au même rang que les meilleurs whiskies ou rhums auprès des connaisseurs.

### Domaine de la Flaguerie, Calvados reimagined

*|| At the gateway to the Bessin, between Caen and Bayeux, Domaine de la Flaguerie brings a fresh breeze of renewal to Calvados. On this historic Norman terroir, the iconic apple brandy breaks away from convention, finding its place in new moments of enjoyment and shaking off its once-old-fashioned image.*

Nestled in the heart of unspoiled countryside, the estate cultivates around thirty varieties of apples under organic farming, a commitment maintained for more than twenty-five years. This diversity — a reflection of the region's rich clay-limestone soils and mild climate — gives rise to an exceptionally expressive aromatic palette in its ciders and Calvados. While the apple reigns supreme here, it is the modern vision of the Petrich family that stands out: the orchard is managed as a living ecosystem, blending agricultural tradition, transparency, and innovative agroecological practices.

At the estate, everything begins once the fruit has fallen naturally at full maturity. The apples are then carefully harvested mechanically to preserve their integrity. A gentle, low-extraction pressing follows, yielding a rich must that encourages a slow fermentation. Distillation takes place in a column still under the watchful eye of the cellar master, and only the "heart" of the distillation — the purest fraction — is retained for its aromatic intensity. The clear spirit is then patiently aged in small French oak barrels (300 to 500L) that encourage subtle interaction with the wood. These compact casks, sourced mainly from coopers in the Cognac region, impart a rich, evolving oak character, a hallmark of growing complexity and elegance over time.

Cette ouverture d'esprit s'accompagne d'autres créations audacieuses issues du verger normand. Le domaine élabore notamment un cidre de glace, liquoreux à la richesse aromatique remarquable, le *Pommeau de Normandie*, ainsi que le *Poirino*, un assemblage original de poire et de calvados vieilli cinq ans. Autant de produits qui témoignent d'un esprit d'innovation maîtrisé, toujours dans le respect des traditions.

En alliant exigence agricole, protection de la biodiversité et savoir-faire artisanal, le Domaine de la Flaguerie insuffle une nouvelle modernité au calvados, le rendant plus accessible et polyvalent que jamais.

Photos : Domaine de la Flaguerie



Ultimately, the Calvados produced at Domaine de la Flaguerie reveals remarkable freshness, precision, and vibrancy on the palate. In their youth, the spirits display a lively, fruity profile reminiscent of green apple; with age, they gain roundness and depth, developing nuances of baked apple and gentle spice. La Flaguerie has elevated Calvados into a versatile spirit, perfect as an aperitif (neat, on ice, or in cocktails) as well as a refined digestif. Today, it stands proudly alongside the finest whiskies and rums in the hearts of discerning connoisseurs.

This open-minded philosophy also extends to other bold creations from the Norman orchard. The estate produces an ice cider with remarkable aromatic richness, a traditional *Pommeau de Normandie*, and *Poirino*, an original blend of pear and five-year-old Calvados. Each of these products reflects a spirit of thoughtful innovation, always rooted in respect for tradition.

By combining agricultural excellence, biodiversity protection, and artisanal savoir-faire, Domaine de la Flaguerie breathes new life into Calvados, making it more accessible, expressive, and versatile than ever before.

EN SAVOIR ➔ [WWW.DOMAINE-FLAGUERIE.COM](http://WWW.DOMAINE-FLAGUERIE.COM)



# Cognac RAGNAUD-SABOURIN

*Cognac Grande Champagne*  
Appellation Cognac Grande Champagne Contrôlée  
1er Cru de Cognac

*The craft of time*  
SINCE 1850

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



PIERRE  
Champagne  
MIGNON  
LE BREUIL - FRANCE

www.pierre-mignon.com



Domaine : 5, rue des Grappes d'Or - 51210 LE BREUIL - Tél. +33 (0)3 26 59 22 03 / Boutique : 9, rue Jean Moët - 51200 ÉPERNAY  
info@pierre-mignon.com E-shop : eshop.boutiquepierre-mignon.com

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

## DÉGUSTATIONS Raimonds Tomsons *Raimonds Tomsons' reviews*

**DISTILLERIE LES FILS D'ÉMILE PERNOT**

— Absinthe sauvage du Massif Jurassien, Recette 1804 —

**Robe** : limpide et brillante, avec une teinte vert doré intense. Texture visqueuse et très dense. **Nez** : explosif, marqué par des épices douces telles que la graine d'anis, le fenouil doux macéré, le carvi et l'anis étoilé, associés à des notes de racine amère rappelant la réglisse et l'armoise douce. Une impression de fraîcheur évoquant la verveine et la menthe vient compléter l'ensemble. Nez très complexe, structuré et harmonieux. **Bouche** : très expressive, avec une attaque puissante et douce, dominée par les notes intenses d'anis et de fenouil. Grande densité et belle matière. Sensation chaleureuse et épicée due à l'alcool. Le milieu de bouche révèle davantage le caractère épicé et doux de la réglisse, du carvi et de l'anis étoilé. La finale est longue, chaleureuse et épicée, dominée par les saveurs amères et douces de l'armoise. **Commentaire** : une absinthe très sérieuse et expressive. À déguster sur glace, ou idéale pour la préparation de cocktails tels que le Sazerac.



**Color**: clear and star-bright, with an intense golden-green color. Viscous and very dense. **Nose**: explosive nose with sweet spice like anise seed, macerated sweet fennel, caraway seed and star anise combined with a bitter root character of liquorice and sweet wormwood. There is also a sense of freshness reminiscent of verbena and mint. Very complex, layered and well-balanced nose. **Palate**: very expressive, strong and sweet attack with the distinct intense notes of anise seed and fennel, great density and weight. Warming and spicy sensation of alcohol. The mid-palate shows more of the sweet spicy character of liquorice, caraway seed and star anise. The finish is long, warming and spicy, dominated by the bittersweet wormwood flavours. **Comment**: this is a very serious and expressive absinthe. Serve on chilled ice when enjoying it on its own. Perfect for cocktails such as the Sazerac.

EN SAVOIR ➔ [WWW.EMILEPERNOT.FR](http://WWW.EMILEPERNOT.FR)

**VAL DE RANCE**  
— Perle de Cidre Brut —

**Robe** : brillante et lumineuse, avec une teinte dorée intense et des bulles très fines et dynamiques. **Nez** : très aromatique et ouvert, révélant des notes de pomme jaune mûre, à la fois douce-amère, de pomme cuite et légèrement meurtrie, de poire jaune, associées à un délicat parfum de champignon, de cuir et de chai à cidre. Une légère touche d'épice évoquant le clou de girofle complète l'ensemble. Nez assez complexe. **Bouche** : belle matière et grande sapidité dès l'attaque, soutenues par une acidité salivante. Texture douce-amère, légèrement tannique, et mousse très crémeuse. Bouche bien structurée, dense et mûre, exprimant des saveurs de pomme jaune douce-amère, de pomme cuite et légèrement talée. La finale est dominée par des notes de champignon de Paris, de peau de pomme et d'épices délicates. **Commentaire** : un cidre très gastronomique, qui s'accorderait à merveille avec un rôti de cochon de lait laqué aux épices douces, servi avec son jus, une réduction de pommes, une purée de pommes et des champignons poêlés au beurre.



**Color**: star-bright and luminous, with an intense golden color and very fine and energetic bubbles. **Nose**: very aromatic and open nose with notes of ripe bittersweet yellow apple, bruised and baked apple, yellow pear combined with a delicate scent of mushroom, leather and cider barn. Just a wisp of spiciness like clove. Quite complex nose. **Palate**: great substance and sapidity on the attack with a mouthwatering acidity. Gentle bittersweet tannic texture and a very creamy mousse. Well-structured palate with density and ripeness showing bittersweet yellow apple, baked and bruised apple flavours as well. The aftertaste is dominated by notes of button mushroom, apple peel and delicate spice. **Comment**: a very gastronomic cider. This could be a beautiful pairing with a roast of suckling pig in a sweet spice glaze served with a suckling pig jus and apple reduction, apple purée and butter-fried mushrooms.

EN SAVOIR ➔ [WWW.VALDERANCE.COM](http://WWW.VALDERANCE.COM)



# LE RUCHER DE SAINT DESLE

## La renaissance gastronomique d'une boisson millénaire

Longtemps relégué au rang de curiosité médiévale, l'hydromel retrouve aujourd'hui sa place à table, porté par une nouvelle génération d'artisans passionnés.

Au Rucher de Saint Desle, près de Vesoul, Corinne et Christophe Duchanoy, anciens ingénieurs agroalimentaires et amateurs de gastronomie, relèvent avec brio le défi de redonner ses lettres de noblesse à cette boisson ancestrale.



Mentionné dans la mythologie scandinave comme breuvage des jeunes mariés — à l'origine de la fameuse lune de miel — l'hydromel est obtenu par fermentation d'un mélange d'eau et de miel (du grec hydro = eau, mel = miel). Selon les assemblages et les méthodes, il peut être sec ou liquoreux, tranquille ou effervescent, et se décline dans une vaste palette aromatique : fruits blancs ou exotiques, miel, fleurs, épices ou encore fines notes herbacées. Vinifié comme un vin de garde, il révèle toute sa complexité après deux années d'élevage, parfois davantage.

À la tête d'une centaine de ruches, le couple Duchanoy assure la maîtrise complète de la chaîne, du rucher à la mise en bouteille. « De mars à septembre, nous sommes au rucher et récoltons des miels de plaine (fruitiers, aubépine, acacia, fleurs d'été, tilleul...) et de montagne du Plateau des 1 000 Étangs dans les Vosges Saônoises. D'octobre à février, nous travaillons en cuverie avec nos fermenteurs (240 et 625 litres) et nos fûts bourguignons neufs. Nos miels ne sont ni chauffés ni filtrés afin de préserver leurs qualités gustatives. Les choix d'assemblage et les élevages longs en cuve ou sous bois créent une vraie diversité de millésimes ».

Leur gamme illustre la richesse de ce savoir-faire : quatre hydromels tranquilles (sec, demi-sec, moelleux et montagnarde), deux effervescents élaborés en méthode traditionnelle, deux eaux-de-vie issues de distillation, une liqueur et un vinaigre d'hydromel selon la méthode orléanaise.

Mais c'est surtout sur le terrain gastronomique que leur travail séduit. « Un hydromel sec accompagnera poissons délicats, volailles ou plats crémeux aux champignons. Le demi-sec se marie aussi bien au salé qu'au sucré : fromages, foie gras, cuisine épicée ou chocolat noir. Le moelleux se prête aux desserts aux noix ou aux bleus, tandis que les pétillants se savourent à l'apéritif ou sur un dessert festif. Quant aux eaux-de-vie, elles s'invitent dans un original 'trou apicole' avec un nougat glacé! ». Autant d'accords qui révèlent la polyvalence de ce breuvage aux multiples visages.

Avec une production annuelle de 60 hectolitres et des collaborations régulières avec des chefs renommés, le Rucher de Saint Desle participe activement à la réhabilitation de l'hydromel comme boisson gastronomique à part entière. *Du miel, de l'eau, de la passion et de la patience* : telle est la devise du domaine, au service du goût et de la biodiversité.

## Le Rucher de Saint Desle: The culinary renaissance of a millennia-old beverage

*Long dismissed as a medieval curiosity, mead is making a remarkable comeback at the table, championed by a new generation of passionate artisans. At Le Rucher de Saint Desle, near Vesoul, Corinne and Christophe Duchanoy — former agro-food engineers and devoted food lovers — have risen brilliantly to the challenge of restoring this ancestral beverage to its former glory.*

Mentioned in Scandinavian mythology as the drink of newlyweds — the origin of the term “honeymoon” — mead is produced by fermenting a mixture of water and honey (from the Greek hydro = water, mel = honey). Depending on the blend and method, it can be dry or sweet, still or sparkling, and offers a wide aromatic palette ranging from white and exotic fruits to honey, flowers, spices and delicate herbal notes. Vinified like an age-worthy wine, it reveals its full complexity after two years of maturation, sometimes longer.

With around one hundred hives, the Duchanoyes control the entire process, from the apiary to the bottle. “From March to September, we are in the apiary, harvesting plain honeys (fruit trees, hawthorn, acacia, summer flowers, lime blossom...) and mountain honeys from the Plateau des 1000 Étangs in the Vosges Saônoises. From October to February, we work in the cellar with our fermenters (240 and 625 litres) and new Burgundian barrels. Our honeys are neither heated nor filtered to preserve their natural flavours. The blending choices and long maturation in vats or wood create real vintage diversity”.

Their range showcases this expertise: four still meads (dry, off-dry, sweet and mountain), two traditional-method sparkling cuvées, two eaux-de-vie produced by distillation, a liqueur and a mead vinegar made using the traditional Orléans method.

It is above all in the gastronomic sphere that their work stands out. “A dry mead pairs beautifully with delicate fish, poultry or creamy mushroom dishes. Off-dry works with both savoury and sweet: cheese, foie gras, spiced cuisine or dark chocolate. Sweet mead complements nut-based desserts or blue cheeses, while the sparkling cuvées shine as an aperitif or with festive desserts. As for the eaux-de-vie, they bring a playful twist to a ‘beekeepers’ interlude’ alongside frozen nougat!”. These pairings reveal the remarkable versatility of this multifaceted drink.

With an annual production of 6,000 litres and regular collaborations with renowned chefs, Le Rucher de Saint Desle plays a key role in re-establishing mead as a full-fledged gastronomic beverage. *Honey, water, passion and patience*: this is the estate's motto, serving both flavour and biodiversity.



Corinne et Christophe Duchanoy.



Visitez  
les plus grandes caves  
de Bourgogne



**Découvrez**  
les réserves centenaires de la Maison Patriarche

**Dégustez**  
nos grands vins

Visite-dégustation liberté  
ou Visite-dégustation privilège :  
réservez en ligne sur

**www.patriarche.com !**

Accès visite :  
tous les jours de 9h30 à 11h et de 14h à 17h



**PATRIARCHE**  
BEAUNE-FRANCE  
1780

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



**Découvrez**  
notre palais du terroir  
*Experience our Terroir Palace*



# COGNAC MÉNARD

## dégusté par Raimonds Tomsons

*Cognac Ménard tasted by Raimonds Tomsons*

### Sélection

Grande Fine Champagne 1<sup>er</sup> Cru



**Robe** : limpide et brillante, d'un or modéré avec un reflet verdâtre. **Nez** : frais, avec des arômes éclatants de confiture de prunes jaunes, poire et pêche jaunes mûres, touches de fleurs blanches et d'agrumes confits, pointe de miel. Nez aérien et frais. **Bouche** : délicate et fraîche, sur le citron confit et l'abricot sec moelleux, miel de tilleul. Bonne tension et précision, finale délicatement épicée, sur la vanille et le gingembre séché.

**Color**: clear and bright, with a moderate golden color and a light greenish reflection. **Nose**: fresh, with bright aromatics of yellow plum marmalade, ripe yellow pear and peach, hints of white blossom and candied citrus, light hint of honey. Lifted and fresh nose. **Palate**: delicate and fresh style, with candied lemon and sweet dried apricot, linden blossom honey. Good bite and precision, delicate spicy finish, with vanilla and dried ginger.

### VSOP

Grande Fine Champagne 1<sup>er</sup> Cru



**Robe** : limpide et brillante, d'un ambré doré moyennement intense, avec un reflet verdâtre. **Nez** : assez complexe, sur la confiture d'abricots et de prunes jaunes, fleur jaune type iris, miel, safran doux et vanille, noisettes délicatement grillées au beurre et pointe d'orange confite. **Bouche** : très délicate et souple, aux saveurs sucrées d'abricot sec et de confiture d'oranges, vanille crémeuse et beurre légèrement caramélisé, pointe de noisette grillée. Bonne fraîcheur et légèreté en finale.

**Color**: clear and bright, with a moderate golden-amber color and a light greenish rim. **Nose**: quite complex, with apricot and yellow plum marmalade, yellow blossom such as iris, honey, sweet saffron and vanilla, gently roasted hazelnuts in butter and hint of candied orange. **Palate**: very delicate and smooth, with sweet sensation of dried apricot and orange jam, creamy vanilla and lightly caramelised butter, with a hint of roasted hazelnut. Good freshness and lightness on the finish.

### XO

Grande Champagne 1<sup>er</sup> Cru



**Robe** : limpide et brillante, d'un ambré doré assez profond avec un reflet verdâtre. **Nez** : belle complexité, sur le pruneau, marmelade d'oranges, figue, associés à la noix grillée et au cuir, écorce d'orange miellée, safran et boîte à épices orientale. **Bouche** : très lisse, ronde et grasse, sur les abricots secs, noisette grillée, miel, pointe de cuir et de cèdre. Très bonne persistance, finale épicée et douce.

**Color**: clear and bright, with an almost deep golden-amber color and a light greenish rim. **Nose**: good complexity with dried prune, orange marmalade, fig, combined with roasted walnut and leather notes, honeyed orange peel, saffron and oriental spice box. **Palate**: very smooth, rounded and oily, with dried apricots, roasted hazelnut, honey, just a touch of leather and note of cedar wood. Very good persistence with a sweet spicy finish.

### Ancestrale

Réserve de Famille - Grande Fine Champagne 1<sup>er</sup> Cru



**Robe** : limpide et brillante, d'un ambré profond avec un reflet verdâtre. **Nez** : complexe, porté par des notes de rancio, noix grillée, raisin sec blond, cacao, café torréfié, pruneau, sucre brun, cuir et boîte à cigares. Pointe d'acidité volatile ajoutant de la dimension. **Bouche** : attaque très généreuse, ronde et noisettée, sur la noix grillée, le raisin sec, la figue sèche et le pruneau, caramel et miel, cèdre, fumé, pointe de cuir. Cognac très complexe et étayé, longue finale.

**Color**: clear and bright, with a deep amber color and a light greenish rim. **Nose**: a complex nose, driven by rancio notes of roasted walnut, dried Sultana raisin, cocoa, roasted coffee, prune, brown sugar, leather and cigar box. Hint of volatile acidity adding dimension. **Palate**: very generous, rounded and nutty attack with roasted walnut, dried raisin, dried fig and prune, caramel and honey, cedar wood and smoke, hint of leather. Very complex and layered, with a long finish.

EN SAVOIR → [WWW.COGNAC-MENARD.COM](http://WWW.COGNAC-MENARD.COM)





## GRAND CRU CLASSE & VIGNOBLE JARDIN

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

*The tiny plots of Château Croix de Labrie, Grand Cru Classé, total an area of 5.16 hectares (12.75 acres) in the middle of Saint-Emilion Grand Cru appellation area. 100% organic agriculture and biodynamic techniques are applied, whose fruit produces great wines : Chateau Croix de Labrie and Chapelle de Labrie. The watch-words here are care, attention and gentleness. This is a Merlot like the best of the Grand Crus Classés. Château Croix de Labrie is a Grand Cru and is one of that family, perhaps the best of the small estates - very exclusive and rare.*



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

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

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

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

WWW.CHATEAU-CROIX-DE-LABRIE.FR



# Le mariage parfait entre JAMBON IBÉRIQUE ET CHAMPAGNE

C'est dans le cadre prestigieux de l'Hôtel de Ville de Reims, à l'occasion du salon SommelierS International, qu'a eu lieu une rencontre aussi inattendue qu'inoubliable : celle du jambon ibérique D.O. Los Pedroches et du champagne. L'entreprise Espagne-Royale, spécialisée dans l'art ancestral du découpage de jambon à la main, a été invitée à faire découvrir aux sommeliers et maisons champenoises cette spécialité d'exception, symbole de raffinement et de tradition espagnole.

Sous la lame experte du *cortador*, le jambon 100% ibérique, issu de porcs élevés en liberté dans les dehesas du sud de l'Espagne et nourris exclusivement de glands et d'herbes naturelles, dévoile son parfum de noisette, sa chair rouge intense et sa texture fondante. Chaque fine tranche libère une complexité aromatique unique, marquée par la douceur du gras, la puissance du sel et une longueur en bouche remarquable.

Face à lui, le champagne s'impose comme un partenaire aussi surprenant que naturel. Sa fraîcheur, sa minéralité et sa fine effervescence apportent relief et légèreté à la richesse du jambon, créant une harmonie de saveurs d'une grande élégance. L'accord fonctionne à merveille : le gras noble du jambon appelle l'acidité du vin, tandis que la bulle souligne la longueur aromatique du produit ibérique.

Comme l'a affirmé le président de la D.O. Los Pedroches « un bon jambon devrait toujours être accompagné d'un bon champagne ». Cette rencontre entre deux univers d'excellence, espagnol et champenois, illustre combien la gastronomie peut devenir un pont entre les cultures. Un mariage d'émotions et de savoir-faire célébrant le terroir et le goût.

***The perfect match between Ibérico ham and champagne*** || In the prestigious setting of Reims City Hall, during the SommelierS International trade event, an unexpected yet unforgettable encounter took place: the meeting of D.O. Los Pedroches Ibérico ham and Champagne. The company Espagne-Royale, renowned for its mastery of the ancestral art of hand-slicing ham, was invited to introduce sommeliers and Champagne houses



to this exceptional delicacy, a true symbol of Spanish refinement and tradition.

Under the expert knife of the *cortador*, the 100% Ibérico ham, from pigs raised freely in the dehesas of southern Spain and fed exclusively on acorns and natural herbs, reveals its delicate hazelnut aroma, deep red flesh, and melt-in-the-mouth texture. Each fine slice releases a unique aromatic complexity, marked by the sweetness of the fat, the intensity of the salt, and an impressively long finish.

Opposite this masterpiece, Champagne proves to be an unexpectedly natural partner. Its freshness, minerality, and fine effervescence bring lift and lightness to the richness of the ham, creating a harmony of flavors of remarkable elegance. The pairing works beautifully:

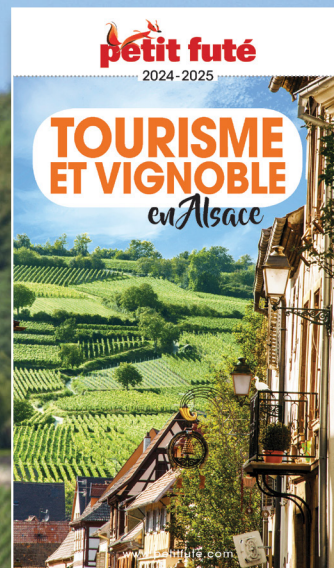
the noble fat of the ham calls for the wine's acidity, while the bubbles enhance the aromatic persistence of the Ibérico delicacy.

As the president of the D.O. Los Pedroches declared, "A fine ham should always be enjoyed with a fine Champagne." This encounter between two worlds of excellence, Spanish and Champenois, beautifully illustrates how gastronomy can bridge cultures. A union of emotion and craftsmanship celebrating terroir and taste.

EN SAVOIR ➔ WWW.TRAITEUR-ORZA.COM



# 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



## SIGNORINI TARTUFI

### la truffe en effervescence

Lors de la dégustation SommelierS International organisée à l'Hôtel de Ville de Reims, la Maison Signorini Tartufi a su séduire les palais les plus exigeants avec un accord aussi audacieux qu'harmonieux : la truffe et le champagne. Deux univers de prestige réunis par la même philosophie, celle du goût, du raffinement et de la passion du terroir.

Fondée en 2017, cette entreprise familiale incarne la transmission d'un savoir-faire précieux, hérité de plusieurs générations de passionnés. Son ambition : démocratiser la truffe en la rendant accessible à tous, sans rien céder à la qualité. De l'huile parfumée au miel truffé, en passant par les crèmes, chips, condiments et même un vin à la truffe, Signorini Tartufi célèbre ce diamant noir sous toutes ses formes.

### **Signorini Tartufi: truffle in full effervescence** ||

During the SommelierS International tasting held at the Hôtel de Ville in Reims, Maison Signorini Tartufi captivated even the most discerning palates with a pairing as bold as it was harmonious: truffle and Champagne. Two worlds of prestige brought together by a shared philosophy of taste, refinement and passion for terroir.

Founded in 2017, this family-owned company embodies the transmission of a precious savoir-faire passed down through generations of enthusiasts. Its ambition is to democratise truffle, making it accessible to all without ever compromising on quality. From flavoured oils to truffled honey, creams, chips, condiments and even a truffle-infused wine, Signorini Tartufi celebrates this black diamond in all its forms.



Présente aujourd'hui en France, en Belgique, en Italie et dans les Dom-Tom, la marque a ouvert plus de quarante boutiques et, tout récemment, un Musée de la Truffe à Sarlat. Un lieu immersif et sensoriel qui rend hommage à la truffe dans toute sa noblesse.

Lors de l'événement, les dégustateurs ont pu notamment apprécier la sauce noire à la truffe d'été 5 % aromatisée, ou encore la spécialité au Parmigiano Reggiano et truffe bianchetto 3 %, dont la richesse aromatique se mariait à merveille avec la finesse des bulles. La truffe, par ses notes de sous-bois et de noisette, trouve dans le champagne un écho vibrant : la fraîcheur du vin sublime sa profondeur, tandis que l'effervescence en allège la texture. Un accord d'une rare élégance, où l'intensité de la truffe rencontre la vivacité du champagne.

Now established in France, Belgium, Italy and the French overseas territories, the brand has opened more than forty boutiques and, more recently, a Truffle Museum in Sarlat. This immersive, sensory space pays tribute to the truffle in all its nobility.

At the event, tasters were particularly impressed by the black summer truffle sauce (5 percent, flavoured) and the Parmigiano Reggiano and bianchetto truffle specialty (3 percent), whose aromatic richness paired beautifully with the finesse of the bubbles. With its notes of forest floor and hazelnut, truffle finds a vibrant echo in Champagne: the wine's freshness enhances its depth, while the effervescence lightens its texture. A pairing of rare elegance, where the intensity of truffle meets the liveliness of Champagne.

EN SAVOIR ➔ [WWW.SIGNORINITARTUFI.COM](http://WWW.SIGNORINITARTUFI.COM)



# DÉLICES DE FÊTES

## Festive delights

### “L'adage à la rose”

Simon Letaillieur, *Café de la Paix Paris x Maison Repetto*

Une bûche féérique inspirée de La Belle Au Bois Dormant. Sculptée dans un écrin de chocolat blanc, le ballet se décline en quatre temps : mousse mandarine-vanille, génoise à l'eau de rose, croustillant praliné-pistache, insert mandarine confite et crémeux chocolat au lait.

A magical yule log inspired by Sleeping Beauty. Sculpted inside a white chocolate shell, this creation unfolds like a four-movement ballet: mandarin-vanilla mousse, rose-water sponge cake, pistachio-praliné crisp, mandarin confit insert and milk-chocolate crémeux.

Pour 6 à 8 personnes : 90 €

Disponible sur commande 48h à l'avance du 8 au 25 décembre 2025 : [www.cafedelapaix.fr](http://www.cafedelapaix.fr)



### “La Télécabine de Rochebrune”

Jonathan Chapuy, *Four Seasons Hotel Megève*

Un croustillant aux amandes caramélisées, sublimé par un confit de poire vanillé. En son cœur, un caramel à la reine des prés avec un biscuit et une mousse au chocolat noir 68 %, le tout enrobé d'une coque au chocolat blanc, parfumée à l'huile d'amandon de prunes. Le socle, en chocolat noir, est sublimé d'un praliné intense aux amandes et à la reine des prés.

A crisp layer of caramelised almonds elevated by a vanilla-pear confit. At its core lies a meadowsweet-caramel centre with sponge cake and 68% dark chocolate mousse, all encased in a white-chocolate shell infused with plum-kernel oil. The dark-chocolate base is enriched with an intense almond-meadowsweet praliné.

Pour 8 à 10 personnes : 149 € - Sur commande au moins 48 h à l'avance au 04 50 211 211.



### “Voyage Extraordinaire”

Frédéric Anton et Kévin Rabateaud, *le Jules Verne Paris*

Sous une coque de chocolat blanc, un biscuit roulé à l'orange sanguine enrobe un cœur crémeux agrumes-vanille et un confit de yuzu. Une mousse légère aux épices de Noël et au miel de châtaignier apporte douceur, tandis qu'un praliné croustillant à la bergamote signe une finale fruitée.

Beneath a white chocolate shell, a blood-orange rolled sponge envelops a creamy citrus-vanilla centre and a yuzu confit. A light mousse infused with festive spices and chestnut honey adds sweetness, while a crisp bergamot praliné delivers a bright, fruity finish.

Pour 6 à 8 personnes : 150 € - Réservation : [reservation.jv@lejulesverne-paris.com](mailto:reservation.jv@lejulesverne-paris.com) ou au 01 83 77 34 34



### “Au petit matin”

Coline Doussin, *Saint James Paris*

Cette création rend hommage au grand escalier de l'hôtel rappelant à la cheffe l'excitation de dévaler les marches le matin de Noël pour aller déballer les cadeaux. La bûche se compose d'un croustillant aux amandes, d'un cake à la vanille, d'un cœur de confiture aux baies d'églantier et d'une mousse à la vanille de Tahiti.

This creation pays homage to the hotel's grand staircase, recalling the chef's childhood thrill of racing downstairs on Christmas morning to unwrap gifts. It features an almond crisp, a vanilla cake, a heart of rosehip jam and a Tahitian-vanilla mousse.

Pour 6 à 8 personnes : 110 € - Précommandes jusqu'au 20 décembre à : [bellefeuille@saint-james-paris.com](mailto:bellefeuille@saint-james-paris.com) ou au 01 44 05 81 88.



© Cyril Mouty

### “L'Astre d'Or”

Jordan Talbot, *La Réserve Paris*

L'entremets se compose d'un croustillant fleur de sel, d'un biscuit moelleux et d'un caramel infusé aux épices douces (vanille, poivre de Timut et fève tonka), dans lequel un onctueux insert riz au lait et une mousse légère aux trois vanilles (Madagascar, Tahiti et Mexique) éveillent les papilles.

This entremets combines a fleur-de-sel crisp, a soft sponge and a caramel infused with gentle spices (vanilla, Timut pepper and tonka bean). A silky rice-pudding insert and a light three-vanilla mousse (Madagascar, Tahiti and Mexico) complete this refined creation.

Pour 6 à 8 personnes : 98 € - Précommandes ouvertes du 1<sup>er</sup> au 20 décembre



© Boby

### “Bûche Sapin”

Jérémie Gressier, *Terre Blanche Hôtel Spa Golf Resort \*\*\*\*\**

Un biscuit pain de Gênes infusé d'épices, reposant sur un croustillant aux amandes. L'ensemble est sublimé par des pommes caramélisées à la cannelle et relevé d'une touche acidulée de caramel au citron et à l'anis. Une mousse onctueuse au sucre Muscovado enveloppe le tout avec élégance.

A spiced Genoese sponge rests on an almond crisp. The ensemble is enhanced with cinnamon-caramelised apples and brightened by a tangy lemon-anise caramel. A smooth Muscovado-sugar mousse elegantly envelops the whole.

Pour 5 personnes : 49 €

Commande entre le 1<sup>er</sup> et le 25 décembre, retrait à Terre Blanche, au restaurant du Caroubie

### “Étoile d'hiver”

Eddie Benghanem, *Trianon Palace Waldorf Astoria Versailles*

Un sapin graphique en chocolat noir, entièrement monté à la main, mêle étoiles et ourson croquant. Sous une coque de chocolat au lait, une crème aux deux vanilles et une namelaka se marient à un crémeux caramel fleur de sel et un crumble croustillant, offrant une dégustation délicate et gourmande.

Pour 6 à 8 personnes : 95 €

Commande à partir du 17/11 et retrait sur place à partir du 17/12.

A graphic dark-chocolate Christmas tree, crafted entirely by hand, intertwines stars and a crunchy little bear. Beneath a milk-chocolate shell, a duo-vanilla cream and a namelaka blend with a fleur-de-sel caramel crémeux and a crisp crumble, for a delicate and indulgent tasting experience.



### « Estela »,

Loïc Voron, *Hôtel Martinez, Cannes*

En forme d'étoile, cette bûche rend hommage à la Côte d'Azur avec des notes de pamplemousse, d'amande et une mousse au yaourt légère. Le romarin local signe cette création mêlant fraîcheur, douceur et accents ensoleillés du Sud.

Shaped like a star, this yule log pays tribute to the Côte d'Azur with notes of grapefruit, almond and a light yoghurt mousse. Local rosemary brings freshness, sweetness and a sunny Mediterranean character.

Pour 6 personnes : 95 €

Réservation : [martinez.restaurants@hyatt.com](mailto:martinez.restaurants@hyatt.com) ou au 04 93 90 12 34



© Lea Gil



CRÉMANT DE BOURGOGNE  
 LOUIS PICAMELOT

— LES TERROIRS ROSÉ —

&

Baba à la liqueur de verveine du Puy en Velay  
 et fruits rouges

Baba with Verbena Liqueur from Le Puy-en-Velay and Red Fruits

PAR LES CHEFS ÉMILIE REY ET ÉDOUARD MIGNOT ET LE SOMMELIER ANTONIN GAUTHRIN,  
 ED.EM À CHASSAGNE MONTRACHET

A propos du plat

« L'idée de l'accord est de travailler sur la fraîcheur et le végétal de la verveine tout en rehaussant les arômes de fruits rouges du dessert avec ceux du crémant ».

About the pairing

"The idea behind this pairing was to highlight the freshness and herbal character of verbena, while enhancing the red-fruit aromas of the dessert with those of the Crémant".

RECETTE :

Pana cotta vanille

- 700 g yaourt nature
  - 70 g sucre
  - 300 g crème montée
  - 8 feuilles de gélatine
- Incorporer la gélatine dans le yaourt et le sucre.  
Ajouter la crème montée.

Baba

- 450 g farine
  - 16 g levure
  - 40 g sucre
  - 2 pincées de sel
  - 180 g lait
  - 200 g oeufs
  - 90 g beurre
- Mettre à pousser en moules sphères environ 30 minutes.  
Cuire 15 minutes à 180°.

Sirop verveine

- 4 l d'eau
  - 1 kg sucre
  - 1 gousse de vanille
  - 1 zeste de citron jaune
  - 1 zestes d'orange
  - 100 ml jus de citron
  - 300 ml liqueur de verveine du Puy
- Tremper les babas quand le sirop est à 45°.

Gelée fraises

- 400 purée de fraise
  - 30 g sucre
  - 2 g agar agar
  - 9 g pectine NH
  - QS jus de citron
- Pour un petit silkpat rouge.  
Chauffer la purée de fraise à 50°.  
Ajouter les poudres mélangées et porter à grosse ébullition.

Marmelade framboise/  
 myrtilles

Compoter des framboises et myrtilles à feu doux. Ajouter 10 % de sucre et 9 g de pectine NH au kilo. Ajouter du jus de citron en fin de cuisson.  
 • Poudre de verveine  
 Sécher puis mixer la verveine.

Sorbet fruits rouges

- 1 kg fruits rouges
  - 300 ml eau
  - 100 g sucre
  - 80 g glucose atomisé
  - 4 g super neutrose
- Réaliser le sirop et verser sur les fruits rouges. Mixer, maturer une nuit.

Sorbet fromage blanc

- 1,2 l d'eau
  - 600 g sucre
  - 600 g glucose atomisé
  - 30 g super neutrose
  - 300 ml jus de citron
  - 3 kg fromage blanc
- Réaliser le sirop et verser sur le fromage blanc. Mixer, maturer une nuit.  
Ajouter des pousses de verveine, gel de fraise (nappage neutre assaisonné avec du jus de fraise en tant pour tant) et des fruits rouges frais.

RECIPE:

Vanilla panna cotta

- 700 g plain yogurt
  - 70 g sugar
  - 300 g whipped cream
  - 8 gelatin sheets
- Soften the gelatin, then combine with the yogurt and sugar. Fold in the whipped cream.

Baba

- 450 g flour
  - 16 g yeast
  - 40 g sugar
  - 2 pinches of salt
  - 180 g milk
  - 200 g eggs
  - 90 g butter
- Let the dough rise in spherical molds for about 30 minutes. Bake for 15 minutes at 180°C.

Verbena syrup

- 4 l water
  - 1 kg sugar
  - 1 vanilla pod
  - Zest of 1 lemon
  - Zest of 1 orange
  - 100 ml lemon juice
  - 300 ml Verbena liqueur from Le Puy
- Soak the babas when the syrup reaches 45°C.

Strawberry jelly

- 400 g strawberry purée
  - 30 g sugar
  - 2 g agar-agar
  - 9 g pectin NH
  - Lemon juice, to taste
- For a small red Silpat. Heat the strawberry purée to 50°C. Add the mixed powders and bring to a full boil.

Raspberry and blueberry marmalade

Simmer raspberries and blueberries gently. Add 10% sugar and 9 g pectin NH per kilo of fruit. Finish with a little lemon juice.

Verbena powde

Dry the verbena leaves and blend into a fine powder.

Red fruit sorbet

- 1 kg red fruits
  - 300 ml water
  - 100 g sugar
  - 80 g atomized glucose
  - 4 g stabilizer (Super Neutrose)
- Prepare the syrup and pour over the red fruits. Blend, then rest overnight.



Édouard Mignot et Émilie Rey.



Antonin Gauthrin.



Fromage blanc sorbet

- 1.2 l water
- 600 g sugar
- 600 g atomized glucose
- 30 g stabilizer (Super Neutrose)
- 300 ml lemon juice
- 3 kg fromage blanc

Prepare the syrup, pour over the fromage blanc, blend and rest overnight.

Finishing touches

Garnish with verbena shoots, strawberry gel (neutral glaze seasoned with equal parts strawberry juice) and fresh red fruits.



# CANARD-DUCHÊNE

CHAMPAGNE

Maison fondée par Léonie Duchêne & Victor Canard



LIÉS DEPUIS 1868

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

LANGUEDOC | ESCAPADE



Extérieurs de la Villa Soleilla.

## LE LANGUEDOC : entre mer et vignes

De la Méditerranée aux contreforts montagneux, le Languedoc déploie une mosaïque de paysages où le vin est une véritable culture de vie. Une terre solaire qui nous invite à nous immerger dans un art de vivre authentique.

### CHÂTEAU L'HOSPITALET, LA VILLA SOLEILLA COMME HAVRE DE PAIX

Nous sommes accueillis dans le décor grandiose de La Clape (autrefois île romaine), à la Villa Soleilla - Château L'Hospitalet Wine Resort, Beach and Spa - véritable ode à l'oenotourisme et au bien-être. Outre ses chambres et suites tout en sérénité, la Villa Soleilla marque aussi le début de l'aventure des vins oranges selon Gérard Bertrand. Aussi, l'insolite Orange Gold 2023 nous offre des arômes solaires et exotiques, sur le litchi, ananas, kumquat et les zestes d'orange. Le Château L'Hospitalet La Clape 2022 blanc séduit quant à lui par sa fraîcheur en attaque, sa trame saline, ses notes de fenouil, de fruits à chair blanche, de tilleul et de garrigue. Le rouge 2022 se distingue par l'intensité de ses fruits mûrs (framboise), rehaussés d'une pointe toastée et d'épices (cannelle, clou de girofle, réglisse). Nourrie par les embruns,

### Languedoc: between sea and vine

*|| From the Mediterranean coast to the mountain foothills, Languedoc unfolds as a mosaic of landscapes where wine is more than a product—it's a way of life. This sun-drenched land invites visitors to immerse themselves in an authentic art of living.*

### Château L'Hospitalet - Villa Soleilla, a haven of peace

Our journey begins in the spectacular setting of La Clape (once a Roman island), at Villa Soleilla - Château L'Hospitalet Wine Resort, Beach & Spa - a true ode to wine tourism and well-being. Beyond its serene rooms and suites, Villa Soleilla marks the beginning of Gérard Bertrand's orange wine adventure. Orange Gold 2023 is particularly striking, with its radiant, exotic aromas of lychee, pineapple, kumquat and orange zest. Château L'Hospitalet La Clape 2022 Blanc stands out for its lively freshness, saline tension, and complex notes of fennel, white-fleshed fruit, linden blossom and garrigue. The 2022 Rouge impresses with ripe fruit intensity (raspberry) lifted by subtle toasted notes and warm spices

...





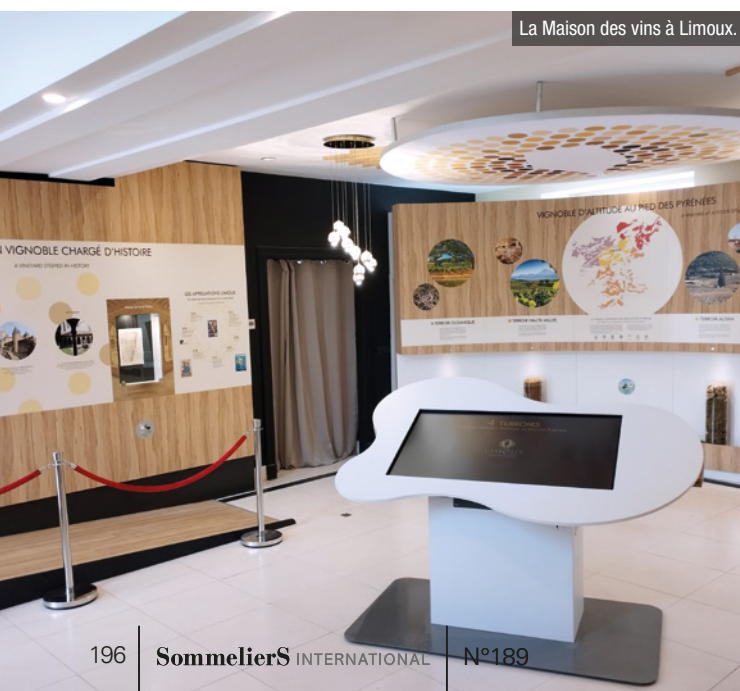
L'Hospitalet Beach.



Le Château de Luc.



Le Château de Pennautier.



La Maison des vins à Limoux.

la finale offre une pointe de salinité très plaisante. Puis l'expérience Gérard Bertrand se poursuit à l'**Hospitalet Beach**, sur la plage de Narbonne, où nous profitons d'un superbe dîner pour apprécier la cuvée La Grande Bleue Méditerranée 2024, à la bouche vive, fraîche et fruitée, avec une minéralité parfaite rappelant le décor qui nous entoure.

## CHÂTEAU DE LUC, PLACE AU JEU ET À LA DÉCOUVERTE

Dans les Corbières, au **Château de Luc**, la famille Fabre propose pour petits et grands un parcours ludique sur le monde du vin. Découverte d'objets d'époque appartenant à la famille (par exemple un outil de mesure de la couleur des vins, récompensé à l'Exposition universelle de 1889), escape game, dégustations de jus pour les enfants, apéritif sous forme d'énigme, casino du vin ou encore Cluedo géant sont pensés pour initier les visiteurs aux enjeux et métiers de la filière. Jeanne Fabre, vice-présidente du cru Corbières, et sa sœur Clémence, incarnent aujourd'hui la nouvelle génération, tandis que son frère André développe une activité cidricole et brassicole. Sur 300 hectares en bio et plus d'un million de bouteilles produites, la dégustation illustre la diversité des vins. La cuvée Grande Courtade Alvarinho blanc 2024 se révèle croquante et expressive, Jumelles Blanc 2024 Corbières offre une très belle minéralité, sur les fleurs blanches, Pure Cinsault Rouge Lux Levis 2022, vinifié sans sulfite, est soyeux et délicat, Jumelles Rouge 2023 Corbières dévoile des notes de chocolat noir, figue et olive noire, tandis que Château Fabre Gasparet 2021, cru Boutenac, se révèle intense et épicé, sur la cerise griotte et les fruits noirs.

## ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE AU CHÂTEAU DE PENNAUTIER

À quelques kilomètres, installée dans une ancienne bergerie, **La Table du Château de Pennautier** accueille depuis 22 ans les épicuriens autour d'une cuisine bistrannique. A quelques pas, le Château de Pennautier (Vignoble Lorgeril), surnommé le « Versailles du Languedoc » offre aux visiteurs un cadre des plus remarquables, notamment grâce à son château réalisé en partie par Levaux, architecte du château de Versailles, et des jardins dessinés à l'origine par Lenôtre. Labellisé Jardin Remarquable, le château nous dévoile aussi de superbes salons d'apparat, dont certaines pièces de mobilier sont classées Monument Historique. Au-delà de la visite du château, les amateurs peuvent partir explorer le vignoble Lorgeril (45 hectares) grâce à des sentiers ou encore des visites des chais.

## EFFERVESCENCE À LIMOUX

A Limoux, à la **Maison des Vins**, nous nous retrouvons dans une appellation pleine de caractère. Sur 200 m², le public plonge dans l'univers des AOP locales grâce à un parcours sensoriel immersif, ponctué de quiz sonores et olfactifs. L'occasion de plonger dans des archives de 1544 attestant de la première commande de Blanquette de Limoux, vu alors comme le plus ancien vin effervescent au monde. Cépage emblématique, le mauzac se distingue par son duvet blanc (blanquette en patois) sur les feuilles et ses arômes de pomme verte, fleurs d'acacia et abricot. La diversité de ce patrimoine est aujourd'hui protégée par le Conservatoire du Mauzac, qui recense près de 200 clones de mauzac blanc et 50 de mauzac rose. Depuis 2014, des microvinifications ont permis d'en sélectionner trois, désormais agréés. Une initiative exemplaire qui illustre l'attachement du Languedoc à penser les vignes en suivant les évolutions du temps.

A travers les différentes rencontres dans le terroir languedocien, force est de constater, une nouvelle fois, que le vin n'est pas seulement fait pour être dégusté : il se raconte, se vit et se partage.

Sandy Bénard-Ravoisier

(cinnamon, clove, liquorice). A delicate saline touch lingers on the finish, carried by the sea breeze. The Gérard Bertrand experience continues at l'**Hospitalet Beach** on Narbonne's shoreline, where a superb dinner showcases La Grande Bleue Méditerranée 2024. Its lively, fresh and fruity palate, underpinned by perfect minerality, mirrors the coastal landscape around us.

## Château de Luc, Wine meets play and discovery

In the Corbières, at **Château de Luc**, the Fabre family has created a playful, immersive experience for wine lovers of all ages. Historical family objects are displayed—including an ingenious tool for measuring wine colour, awarded at the 1889 Exposition Universelle—alongside an escape game, juice tastings for children, wine-themed riddles, a wine casino and a life-sized Cluedo to explore the world of viticulture. Jeanne Fabre, Vice President of the Corbières appellation, and her sister Clémence represent the new generation, while their brother André is expanding into cider and craft brewing.

Across 300 organically farmed hectares and more than one million bottles produced, the tasting reflects the estate's diversity: Grande Courtade Alvarinho Blanc 2024 shows crisp expressiveness; Jumelles Blanc 2024 Corbières reveals fine minerality and floral notes; Pure Cinsault Rouge Lux Levis 2022, made without added sulphites, is silky and delicate; Jumelles Rouge 2023 Corbières offers hints of dark chocolate, fig and black olive; and Château Fabre Gasparet 2021, Cru Boutenac, delivers intense, spicy character with sour cherry and dark fruits.

## The french art of living at Château de Pennautier

A few kilometres away, **La Table du Château de Pennautier** welcomes guests in a former sheepfold with its refined bistrannique cuisine, delighting visitors for over two decades. Nearby stands the Château de Pennautier (Vignoble Lorgeril), nicknamed the "Versailles of Languedoc". Built in part by Levaux, architect of Versailles, and surrounded by gardens originally designed by Le Nôtre, the château offers an exceptional setting. Labelled "Remarkable Garden" and featuring period furniture listed as Historic Monuments, it unveils beautifully preserved ceremonial rooms. Beyond the château visit, wine lovers can explore the 45-hectare Lorgeril vineyard along scenic paths and through the cellars, where four centuries of winemaking heritage come to life.

## Effervescence in Limoux

In Limoux, the **Maison des Vins** immerses visitors in a characterful appellation. On a 200 m² site, a sensory trail with interactive sound and scent quizzes introduces the local AOPs. Historical archives dating back to 1544 document the first recorded order of Blanquette de Limoux, widely considered the oldest sparkling wine in the world. Mauzac, the emblematic local grape variety, is instantly recognisable by the white down on its leaves (blanc = blanquette in the local dialect) and its aromas of green apple, acacia blossom and apricot. This genetic diversity is safeguarded by the Mauzac Conservatory, which has catalogued nearly 200 white and 50 pink mauzac clones. Since 2014, microvinifications have identified three particularly promising clones, now officially approved—an exemplary initiative illustrating Languedoc's commitment to preserving its viticultural heritage while embracing the future.

Through each encounter across the Languedoc's rich terroirs, one truth stands out once again: wine here is not merely meant to be tasted: it is lived, shared, and told.



Château de Pennautier, Galerie Louis XIV.



Dégustation au Château de Luc.



# LE BLOG

Les news, les dates, les lieux à retenir !

LE BLOG

## Épernay fête les 25 ans de ses HABITS DE LUMIÈRE

Du 12 au 14 décembre 2025, Épernay célèbre le centenaire de son incontournable avenue de Champagne, qui s'étire sur près d'un kilomètre. Vendredi et samedi soirs, les Maisons de Champagne et Vignerons ouvrent leurs cours, transformées en lieux de fête où bars à champagne éphémères, food-trucks et animations créent une atmosphère conviviale. L'avenue, elle, se mue en décor magique avec des jeux de lumière, une discothèque silencieuse, des feux d'artifice et des vidéo-mappings sur les façades.

**Épernay celebrates 25 years of "Habits de Lumière"** || From 12 to 14 December 2025, Épernay will celebrate the centenary of its iconic Avenue de Champagne, which stretches for nearly one kilometre. On Friday and Saturday evenings, Champagne Houses and winegrowers will open their courtyards, transformed into festive spaces where pop-up Champagne bars, food trucks and entertainment create a warm, convivial atmosphere. The avenue itself becomes a magical backdrop with light shows, a silent disco, fireworks and video mapping on the façades.

Infos et programme sur : [www.habitsdelumiere.epernay.fr](http://www.habitsdelumiere.epernay.fr)



## Strasbourg Events organise 2 concours internationaux de vins en 2026

Les 14 et 15 mars 2026 se tiendront simultanément deux grands rendez-vous viniques internationaux au Palais des Congrès de Strasbourg : la 28<sup>e</sup> édition du Mondial des Vins Blancs Strasbourg, concours unique au monde exclusivement consacré aux vins blancs et qui accorde cette année une place inédite aux Francs de Pied ; et le lancement de la première édition du European Red & Rosé Wine contest, nouveau concours dédié à la diversité des vins rouges et rosés européens.

Infos sur : [www.mondial-vins-blancs.com](http://www.mondial-vins-blancs.com)



**LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG**  
THE World White Wines Contest

**EUROPEAN RED & ROSÉ WINE CONTEST**

**DU 14 AU 15 MARS 2026**  
Palais de la musique et des Congrès Strasbourg

Plus d'informations sur : [www.mondial-vins-blancs.com](http://www.mondial-vins-blancs.com)

STRASBOURG

### Strasbourg Events to host two international wine competitions in 2026

On 14 and 15 March 2026, two major international wine competitions will take place simultaneously at the Strasbourg Convention Centre: the 28th edition of the Mondial des Vins Blancs Strasbourg, the world's only contest dedicated exclusively to white wines and this year highlighting an unprecedented category for Francs de Pied; and the launch of the first edition of the European Red & Rosé Wine Contest, a new competition celebrating the diversity of European red and rosé wines.

## ALT' 2026 Angers Loire Dégust'



Angers Loire Dégust' revient les 2 et 3 février 2026 pour une 4<sup>e</sup> édition pleine de promesses. ALT' réunira au Parc des Expositions d'Angers, les 3 grands salons professionnels consacrés aux vins de Loire et d'ailleurs : le Salon des Vins de Loire, le Salon des Vins Demeter et la Levée de la Loire. Une occasion unique pour les professionnels du monde entier de découvrir en primeur le nouveau millésime, d'explorer toute la diversité des vignobles ligériens et de déguster des cuvées issues d'autres régions viticoles.

**ALT' 2026 – Angers Loire Dégust'** || Angers Loire Dégust' returns on 2 and 3 February 2026 for a promising fourth edition. ALT' will gather at the Angers Exhibition Centre the three major professional trade shows dedicated to Loire wines and beyond: the Salon des Vins de Loire, the Demeter Wine Fair and La Levée de la Loire. It is a unique opportunity for wine professionals from around the world to discover the new vintage en primeur, explore the full diversity of Loire vineyards and taste cuvées from other wine regions.

Infos pratiques : 10€ le pass 2 jours - 8€ en prévente jusqu'au 19/12/25 - Horaires : Lundi 2 février 2026 : 9h30/19h - Mardi 3 février 2026 : 9h30/18h

## Mondial du Rhum 2026

Rendez-vous international des décideurs publics et privés de l'Ecosystème Rhum, le Mondial du Rhum pose une nouvelle fois ses valises à Paris pour sa 3<sup>e</sup> édition du 11 au 13 février 2026. Cette nouvelle édition est placée sous le thème «Terres et Territoires de Rhum», pour valoriser la culture, les savoir-faire et le spiritourisme au cœur de la dynamique touristique durable et sera enrichie de croisières culinaires orchestrées par de grands chefs, défilé de haute-couture et concerts de jazz.



**MONDIAL du RHUM**

A major international gathering for public and private stakeholders in the rum ecosystem, the Mondial du Rhum returns to Paris for its third edition from 11 to 13 February 2026. This edition will focus on the theme "Lands and Territories of Rum", highlighting culture, craftsmanship and spirit tourism as part of a sustainable tourism dynamic. The programme will also feature culinary cruises led by renowned chefs, haute-couture shows and jazz concerts.

Plus d'informations sur : [www.mondialdurhum.com](http://www.mondialdurhum.com)



## WINE PARIS 2026 un rendez-vous, 3 salons

En 2026, Wine Paris change de dimension. Cette nouvelle édition fera cohabiter trois salons autonomes et complémentaires, réunis du 9 au 11 février. A Wine Paris s'ajoute alors Be Spirits Paris, qui devient un salon à part entière, et Be No Paris, entièrement dédié au sans-alcool.

**Wine Paris 2026: one event, three fairs** || In 2026, Wine Paris steps up to a new level. This edition will bring together three independent yet complementary trade shows from 9 to 11 February. Alongside Wine Paris, Be Spirits Paris becomes a fully fledged event, and Be No Paris will be entirely dedicated to no-alcohol beverages.

Infos pratiques :

Lundi et mardi : 9h00/19h00 - Mercredi 11 février : 9h00/17h00

Accréditation en ligne et programme sur [www.wineparis.com](http://www.wineparis.com)



# ABONNEZ-VOUS ! *Subscribe !*



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



**Centre français de prestation de services  
pour la désalcoolisation de vins**



**UNE OFFRE  
DE SERVICES  
À LA CARTE**



**DES VINS  
ADAPTÉS À LA  
DÉSALCOOLISATION**



**UN LABORATOIRE  
DÉDIÉ À LA CRÉATION  
DE RECETTES**



**UN SITE DE  
DÉSALCOOLISATION  
DANS LE GERS**



**Romain LAHER**  
Manager Opérationnel Désalcoolisation

«Au Chai Sobre, chaque recette est une création unique,  
du sur-mesure pour répondre aux attentes des clients.  
Une approche personnalisée qui fait toute la différence.»

**WINE  
PARIS** | **INEXPO  
PARIS**

**Retrouvez-nous au salon Wine Paris,  
du 09 au 11 février 2026.**

Paris Expo Porte de Versailles

## Le Chai Sobre

Route de Mouchan - 32 190 Vic-Fezensac  
+33 6 76 62 86 14  
desalco@chai-sobre.com  
www.chai-sobre.com

Chai 931 - Rue de la Menoue - 32400 Riscle - SIRET 38767674500020 - 1101Z - Production de boissons alcooliques distillées - n° de TVA FR53387676745





BRIMONCOURT

92/100

JAMES SUCKLING.COM 

92/100

*falstaff*

91/100

*Decanter*



PRODUCE OF FRANCE  
CHAMPAGNE  
BRIMONCOURT  
BRUT RÉGENCE  
A AY, FRANCE

750ml

BRUT - ÉLABORÉ PAR BRIMONCOURT, AY, FRANCE. NM-572-001

Alc. 12.5% vol

