



Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



CLOS CRISTAL

virtuose de la Loire



WINE TOUR

**XAVIER
THUIZAT**

en Vallée du Rhône



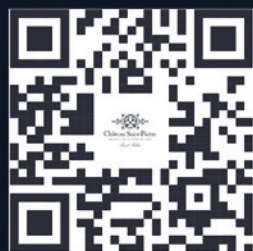
FOCUS

**DOSSIER
BOURGOGNE**



MONDE

**LES VINS
SUISSES**



EN COUVERTURE

34 WINE TOUR EN VALLÉE DU RHÔNE AVEC XAVIER THUIZAT

- 34 Vinsobres
- 36 *Carnet de route*
- 38 Maison des Vignerons
de Châteauneuf-du-Pape
- 40 *Carnet de route*
- 42 Château La Nerthe
- 44 Clos Saint-Jean
- 46 L'Oratoire des Papes
- 48 Maison Delas Frères
- 50 Domaine de Beurenard
- 52 Domaine Les Deux Pins
- 54 Domaine Vendome
- 56 *Carnet de route*

2 ÉDITOS

6 ACTUS DE LA SOMMELLERIE

- 6 Monde
- 11 France

14 SHOPPING

16 ACTUALITÉS

- 16 Foire aux vins d'automne
- 20 Millésime Bio
- 22 La Cité du Vin fête ses dix ans
- 24 Les Citadelles du Vin célèbrent
l'excellence internationale
- 27 Un nouveau chai pour Angelus
- 28 Le nouveau chai
de Ducru-Beaucaillou
- 30 Rencontre avec Nathalie Ollat
- 33 La Paulée de Castillon
prend de la hauteur

62 DÉGUSTATION SOMMELIERS INTERNATIONAL

150 produits dégustés.

83 FOCUS BOURGOGNE

- 83 Domaine Michel Gros
- 84 Domaine Tollot-Beaut
- 85 Domaine Jean-Charles Rion
- 87 Domaine Jean-Marc Boillot
- 88 Domaine Moissenet-Bonnard
- 89 Domaine Olivier Jouan
- 91 Château de Couches
- 92 Domaine Castagnier
- 93 Domaine Michel Niellon
- 95 Domaine Machard de Gramont
- 96 Domaine Hubert Lignier
- 97 Maison Fatien Père & Fils
- 98 Maison Patriarche

100 DÉGUSTATION BOURGOGNE

110 vins de la région dégustés.

116 FOCUS

- 116 Clos Cristal
- 118 Champagne Lombard
- 119 Veuve Clicquot
- 120 Syndicat des
Champagnes de Vignerons
- 122 Champagne Gounel Lassalle
- 125 Caves à vin Liebherr

126 VIGNOBLES DU MONDE

- 126 Les vins suisses
- 152 Pérou : la ville d'Ica
- 155 États-Unis :
le vignoble du Colorado
- 158 L'Arménie : berceau du vin

163 SPIRITUEUX ET AUTRES NECTARS

- 163 Sommeliers International
& Kura Master à la découverte
des alcools japonais

171 GASTRONOMIE

- 171 Accord de chef :
Champagne Brimoncourt
& Tartelette oignon
- 172 Domaine François Carillon
et Chapon de Méditerranée
& homard bleu

174 LE BLOG



ÉDITO

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

Si

SommelierS INTERNATIONAL

ÉDITEUR
SOMMELIERS INTERNATIONAL
Vinorum
149 avenue du Maine - 75014 Paris
contact@sommeliers-international.com

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO :
Association de la Sommellerie Internationale
Union de la Sommellerie Française
Henry CLEMENS
Florence CORBALAN
Xavier LACOMBE
Fabrice SOMMIER
Xavier THUIZAT
Frédéric VILLE

SITE WEB
www.sommeliers-international.com

DISTRIBUTION
MLP

Difficile aujourd'hui de parler de vin sans évoquer le climat. Dans les vignes, ses effets ne sont plus une perspective lointaine mais une réalité avec laquelle les vignerons composent au quotidien. Millésimes plus précoces, épisodes de chaleur intense, sécheresse, orages violents... Cet été, les incendies qui ont touché plusieurs régions françaises ont encore rappelé la fragilité de nos paysages et de ceux qui les cultivent.

Face à ces bouleversements, les pratiques évoluent, de nouvelles voies se dessinent. Il faut observer davantage, expérimenter, parfois revenir à des gestes anciens ou, au contraire, imaginer ceux de demain. S'adapter, sans perdre ce qui fait l'identité d'un terroir. L'équilibre est délicat, mais il témoigne aussi de l'extraordinaire capacité de la vigne et de ceux qui la travaillent à se réinventer.

Cette nécessité de préparer l'avenir est mise en évidence par l'Association de la Sommellerie Internationale lors de ses assemblées générales et de ses Bootcamp, rappelant combien la transmission et la formation sont essentielles. En France aussi, l'excellence et la transmission sont au rendez-vous avec le concours du Meilleur Sommelier de France, remporté par Clément Sommier, dont vous pourrez admirer les prouesses dans ce magazine.

Ce numéro vous invite également à prendre la route vers la Vallée du Rhône aux côtés de Xavier Thuizat, Meilleur Sommelier de France 2022. Puis cap sur la Bourgogne, et sur la Suisse, portée par des cépages qui méritent le détour.

En plus de notre dossier Foire aux vins, retrouvez nos dégustations de vins français, belges et italiens qui prolongeront vos vacances. Sans oublier une escapade du côté des alcools japonais.

Bonne lecture et belles découvertes.



It is difficult to talk about wine today without addressing climate change. In the vineyards, its effects are no longer a distant prospect but a reality that winegrowers contend with every day. Earlier vintages, periods of intense heat, drought, violent storms... This summer, the wildfires that affected several regions of France once again highlighted the fragility of our landscapes and of those who cultivate them.

Faced with these upheavals, practices are evolving and new paths are emerging. The need to observe more closely, to experiment, sometimes to return to traditional methods or, conversely, to imagine those of tomorrow, has never been greater. Adapting without losing what defines the identity of a terroir is a delicate balancing act, but one that also demonstrates the remarkable ability of the vine, and of those who work with it, to continually reinvent themselves.

This need to prepare for the future is highlighted by the Association de la Sommellerie Internationale through its General Assemblies and Bootcamps, underscoring just how essential knowledge-sharing and education are. In France, excellence and transmission are equally at the forefront with the Best Sommelier of France competition, won by Clément Sommier, whose remarkable skills you will have the opportunity to discover in this issue.

This edition also takes you on a journey through the Rhône Valley alongside Xavier Thuizat, Best Sommelier of France 2022. From there, we head to Burgundy and then Switzerland, home to grape varieties well worth discovering.

Alongside our Autumn Wine Fair feature, you will find our tastings of French, Belgian and Italian wines, offering a final taste of the holiday season. Not forgetting a journey into the world of Japanese spirits.

Enjoy the read and the discoveries ahead.

Où nous trouver / Where to find us

www.sommeliers-international.com / kiosques en France et à l'étranger / Relay dans les gares et aéroports, Drugstore Champs-Élysées, Paris / Cashvin / Bordeaux Magnum / L'Epicier Laurent Bordeaux / Caves du Louvre Paris / www.millesimes.com / Villa Primrose, Bordeaux / La Cité du Vin, Bordeaux / www.flipster.com / Abbaye de Sainte Croix, Salon-de-Provence / Relais Thalasso Ile de Ré, Sainte-Marie-de-Ré / Villathena, Paris / Château de l'Épinay, Saint-Georges-sur-Loire / Bastide du Caladou, Moissac-Bellevue / Château Le Bellevue, Cazaubon / 7 Eiffel Hôtel, Paris / Hôtel Claret, Paris / Relais de Margaux, Margaux / Château de Cocove, Recques sur Hem / Le Jardin de Neuilly, Neuilly-sur-Seine / Laurène Jordan, Rolleboise / Domaine et Golf de Vaugouard, Fontenay sur Loing / Vienna House Dream Castle, Disneyland Paris / Vienna House Magic Circus House, Disneyland Paris / Domaine Saint Clair, Etretat / Château de l'Ermitage, Ennery / Hôtel La Licorne, Lyons-la-Forêt / Hostellerie le Vallon de Valrugues, Saint Rémy de Provence / Château de la Boursidière, Montlouis-sur-Loire / Hotel Arene, Orange / Hôtel Burdigala, Bordeaux / Le Pavillon CG, Reims / Les Sources de Caudalie, Martillac / Restaurant Guy Savoy, Paris 6^e / Le Bistrot du Sommelier, Paris 8^e / Restaurant Le Clos Mirande, Montagne / Hostellerie de Plaisance, Saint-Émilion / La Grande Cave de Saint-Émilion, Saint-Émilion / La Cave d'Ulysse, Margaux / Cave Galerie Lafayette, Paris 9^e / Four Seasons Hôtel George V, Paris 8^e / Hôtels & Préférence / Le Saint-James, Bouliac / Restaurant Charles Barrier, Tours / Relais de Margaux, Margaux / Auberge de L'Ill, Illhauesern / Cashvin, Mégnac / Intercontinental Bordeaux Le Grand Hôtel / Maison Gabin, Bordeaux / Le Grand Monarque, Chartres / Cave des Grands Crus, Guebwiller / Le Crillon, Paris / George Blanc, Vonnas.

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





ÉDITO

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



Caroline Furtos
Secrétaire générale



Laetitia Buron
Secrétaire adjointe



Sébastien Julien
Trésorier général



Frédéric Devautour
Trésorier adjoint



L'ART DU VIN : ENTRE TRADITION ET TRANSFORMATION

Chers confrères et chères consœurs,
Chers amies et amis

En cette période de profonde transformation du monde vitivinicole, nous, sommeliers du monde entier, sommes face à un défi sans précédent : préserver l'essence intemporelle de notre métier tout en embrassant les mutations technologiques, écologiques et sociologiques qui redessinent nos terroirs et nos pratiques.

La transmission du savoir : notre responsabilité est fondamentale et notre rôle de sommeliers dépasse largement la simple recommandation d'un vin. Nous sommes des passeurs de culture, des gardiens de traditions millénaires et des interprètes du vivant. Chaque dégustation est une leçon d'histoire, de géographie et de passion. Pourtant, cette transmission devient urgente. Alors que les générations futures découvrent le vin à travers des écrans et des applications, nous devons réaffirmer la valeur de l'expérience sensorielle, du dialogue direct et de l'émotion partagée autour d'une table.

Nous découvrons des nouveaux enjeux du métier la durabilité et responsabilité.

Les crises climatiques, la raréfaction des ressources et les attentes éthiques de nos clients nous invitent à devenir des acteurs du changement positif. Cela signifie promouvoir les vins produits durablement, soutenir les vignerons qui respectent la terre, et communiquer transparent sur l'impact environnemental de nos choix. Un sommelier conscient n'est pas une contradiction ; c'est une nécessité.

Nous devons nous diriger vers une nouvelle définition de l'excellence.

Le sommelier moderne n'est pas mesuré par la profondeur de sa cave ou l'exclusivité de ses millésimes rares. Elle réside dans sa capacité à créer des expériences mémorables, à écouter les besoins uniques de chaque convive, et à adapter son expertise à des contextes toujours plus variés. De l'événement gastronomique au restaurant urbain en passant par les ateliers de dégustation inclusifs, nous façonnons l'avenir du vin en le rendant accessible sans le banaliser.

Nous avons le privilège de vivre une époque charnière pour notre profession. Les défis sont réels, mais ils sont aussi des opportunités de redéfinir notre place dans le monde contemporain. Que nous soyons en France, en Argentine, en Islande, en Pologne, en Afrique du Sud ou au Japon ... ou ailleurs, notre mission demeure inchangée : offrir du sens, partager des émotions et célébrer la beauté du vin sous toutes ses formes. Continuons d'honorer nos racines tout en osant inventer l'avenir.

Le Concours du Meilleur Sommelier du Monde à Lisbonne arrive à grands pas et j'ai aussi une pensée pour tous les candidats qui sauront mettre en lumière notre métier dans toute sa diversité. Bien confraternellement.



The Art of Wine: Between Tradition and Transformation

Dear colleagues,
Dear friends,

At a time of profound transformation in the wine world, we, sommeliers from across the globe, face an unprecedented challenge: preserving the timeless essence of our profession while embracing the technological, environmental and societal changes that are reshaping our terroirs and our practices.

The transmission of knowledge is a fundamental responsibility, and our role as sommeliers extends far beyond simply recommending a wine. We are ambassadors of culture, guardians of centuries-old traditions and interpreters of the living world. Every tasting is a lesson in history, geography and passion. Yet passing on this knowledge has never been more urgent. As future generations increasingly discover wine through screens and apps, we must reaffirm the value of sensory experience, direct dialogue and the emotions shared around a table.

Our profession is also facing new challenges: sustainability and responsibility. Climate change, dwindling resources and the ethical expectations of our guests call on us to become agents of positive change. This means promoting sustainably produced wines, supporting winegrowers who respect the land and communicating transparently about the environmental impact of our choices. A socially and environmentally conscious sommelier is not a contradiction; it is a necessity. We must move towards a new definition of excellence. The modern sommelier is not defined by the depth of their cellar or the exclusivity of rare vintages. Excellence lies in the ability to create memorable experiences, listen to the individual needs of every guest and adapt expertise to an ever-wider range of settings. From gastronomic events and urban restaurants to inclusive tasting workshops, we are shaping the future of wine by making it accessible without diminishing its significance.

We have the privilege of living through a pivotal moment for our profession. The challenges are real, but they also offer opportunities to redefine our place in the contemporary world. Whether we are in France, Argentina, Iceland, Poland, South Africa, Japan... or anywhere else, our mission remains unchanged: to bring meaning, share emotions and celebrate the beauty of wine in all its forms. Let us continue to honour our roots while daring to shape the future.

The Best Sommelier of the World contest in Lisbon is fast approaching, and my thoughts are also with all the candidates who will showcase our profession in all its diversity.

With warm collegial regards.



L'ASI RENFORCE SA PRÉSENCE MONDIALE

lors de l'Assemblée Générale 2026 à Taïwan

Accueillie par la Taiwan Sommelier Association, l'Assemblée Générale de l'ASI a combiné des réunions officielles de gouvernance avec une immersion dans la culture taïwanaise.

Au cours de l'Assemblée, les membres de l'ASI ont voté en faveur du passage du Liban et de l'Inde du statut de pays candidats à celui de membres à part entière, reflétant la croissance continue de la sommellerie dans les marchés émergents, et ont accueilli l'United Arab Emirates Sommelier Guild au sein du Collège des Candidats de l'ASI.

Plusieurs événements majeurs à venir de l'ASI ont également été mis en avant : les préparatifs pour le Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde 2026, qui se tiendra à Lisbonne en octobre 2026, le prochain ASI Bootcamp au Brésil, ou encore le lancement du tout premier Concours ASI du Meilleur Sommelier d'Afrique et du Moyen-Orient, prévu pour mai 2027. D'autres événements futurs ont également été approuvés, comme l'Assemblée Générale de l'ASI 2028 en Argentine, ainsi que la désignation de Hokkaido, au Japon, comme ville hôte du Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde 2030.

ASI strengthens its global presence at the 2026 General Assembly in Taiwan || Hosted by the Taiwan Sommelier Association, the 2026 ASI General Assembly combined official governance meetings with an immersive experience of Taiwanese culture.

During the Assembly, ASI members voted to grant Lebanon and India full membership status, following their progression from candidate countries, reflecting the continued growth of the sommelier profession in emerging markets. Members also welcomed the United Arab Emirates Sommelier Guild into the ASI Candidate Member College.

Several major upcoming ASI events were also highlighted, including preparations for the ASI Best Sommelier of the World Contest 2026, which will take place in Lisbon in October 2026, the next ASI Bootcamp in Brazil, and the launch of the very first ASI Best Sommelier of Africa & the Middle East Contest, scheduled for May 2027. Other future events were also confirmed, including the 2028 ASI General Assembly in Argentina and the selection of Hokkaido, Japan, as the host destination for the ASI Best Sommelier of the World Contest 2030.



Les lauréats du Diplôme ASI de cette année, un groupe d'une grande diversité internationale, ont été honorés, soulignant l'excellence et les accomplissements au sein de la communauté des sommeliers.

En complément du programme officiel de l'assemblée, les délégués ont participé à une série d'expériences destinées à mettre en valeur l'approche unique de Taïwan en matière d'hospitalité et de culture des boissons. Masterclasses sur le saké présentées par la Japan Sake and Shochu Makers Association, sessions consacrées au whisky taïwanais, explorations approfondies de la gastronomie locale et initiations autour du thé, ont ponctué le séjour.

This year's ASI Diploma graduates, representing a highly diverse international group, were honoured in recognition of their excellence and achievements within the global sommelier community.

Alongside the official Assembly programme, delegates took part in a series of experiences showcasing Taiwan's distinctive approach to hospitality and beverage culture. The programme featured sake masterclasses presented by the Japan Sake and Shochu Makers Association, sessions dedicated to Taiwanese whisky, in-depth explorations of local gastronomy and introductions to the country's rich tea culture.



L'assemblée s'est conclue par un dîner de gala, où le président de l'ASI, William Wouters, a souligné l'importance de préserver l'intégrité et la durabilité de la profession, alors que la sommellerie continue de se développer à l'international. « L'avenir de la sommellerie demeure extrêmement prometteur. Partout dans le monde, nous constatons une passion croissante, des systèmes éducatifs plus solides et des plateformes d'examen portées par nos propres programmes de certification et de diplôme ASI. Grâce à cela, nous accueillons non seulement de nouvelles générations entrant dans la profession avec curiosité et ambition, mais également de nouvelles cultures, alors que notre communauté mondiale de sommeliers continue de s'élargir. Cependant, à mesure que le monde de la sommellerie se développe, nous devons rester vigilants. Notre profession n'est pas à l'abri des enjeux géopolitiques, des pressions économiques et de l'évolution constante du paysage des boissons alcoolisées [...] ».

Texte et photos : Association de la Sommellerie Internationale

The Assembly concluded with a gala dinner, during which ASI President William Wouters emphasised the importance of preserving the integrity and sustainability of the profession as sommellerie continues to expand worldwide. "The future of the sommelier profession remains extremely promising. Around the world, we are witnessing growing enthusiasm, stronger educational systems and examination platforms supported by our own ASI Certification and Diploma programmes. As a result, we are welcoming not only new generations entering the profession with curiosity and ambition, but also new cultures as our global sommelier community continues to grow. However, as the world of sommellerie expands, we must remain vigilant. Our profession is not immune to geopolitical challenges, economic pressures and the constantly evolving landscape of alcoholic beverages [...]".





L'ASI BOOTCAMP AMERICAS 2026 réunit la nouvelle génération de sommeliers à São Paulo

La sixième édition de l'ASI Bootcamp a réuni 48 sommeliers venus de plus de 20 pays à São Paulo, au Brésil, pour trois jours d'éducation intensive, de dégustations et d'échanges internationaux. Co-organisé par l'Association de la Sommellerie Internationale et l'Associação Brasileira de Sommeliers, l'événement a marqué le deuxième ASI Bootcamp consacré aux Amériques et la toute première édition organisée au Brésil.

Au cours de l'Assemblée, les membres de l'ASI ont voté en faveur du Depuis son lancement en 2021, l'ASI Bootcamp s'est imposé comme l'une des initiatives éducatives majeures de l'ASI, réunissant de jeunes professionnels prometteurs avec certains des sommeliers, formateurs et experts de l'hospitalité les plus reconnus au monde. Le programme vise à offrir aux participants un accès à des connaissances de haut niveau, à des compétences pratiques et à un réseau international qui les accompagnera dans leur développement professionnel tout au long de leur carrière.

Tout au long de la semaine, les participants ont bénéficié de l'enseignement d'un exceptionnel corps professoral international à travers une combinaison de masterclasses, de dégustations guidées, d'ateliers de dégustation à l'aveugle et de discussions interactives. Le programme était dirigé par les co-directeurs du contenu du Bootcamp, Sören Polonius et Marc Almert, accompagnés des formateurs Isa Bal MS (Meilleur Sommelier d'Europe 2008), Emily Wines MS, Doug Frost MW MS, Pauline Vicard et Nathan Keffer.

ASI Bootcamp Americas 2026 brings the next generation of sommeliers together in São Paulo || *The sixth edition of the ASI Bootcamp brought together 48 sommeliers from more than 20 countries in São Paulo, Brazil, for three days of intensive education, tastings and international exchange. Co-organised by the Association de la Sommellerie Internationale (ASI) and the Associação Brasileira de Sommeliers, the event marked the second ASI Bootcamp dedicated to the Americas and the very first edition to be held in Brazil.*

Since its launch in 2021, the ASI Bootcamp has established itself as one of ASI's leading educational initiatives, bringing promising young professionals together with some of the world's most respected sommeliers, educators and hospitality experts. The programme aims to provide participants with access to high-level knowledge, practical skills and an international network that will support their professional development throughout their careers. Throughout the week, participants benefited from the expertise of an exceptional international faculty through a combination of masterclasses, guided tastings, blind-tasting workshops and interactive discussions. The programme was led by Bootcamp Content Co-Directors Sören Polonius and Marc Almert, alongside educators Isa Bal MS (Best Sommelier of Europe 2008), Emily Wines MS, Doug Frost MW MS, Pauline Vicard and Nathan Keffer.

Ensemble, les intervenants ont proposé un programme reflétant la richesse et la diversité du monde des boissons d'aujourd'hui, avec des sessions consacrées au vin, à la santé et à la modération, aux tendances dans l'univers des spiritueux, aux fermentations de la bière, à des masterclasses de service autour des vins effervescents et du décantage, à la préparation aux concours ainsi qu'à la gestion et aux enjeux économiques du métier de sommelier.

Les partenaires Japan Sake and Shochu Makers Association, Graham's Port, AdVini avec Domaine Laroche, Vinhos Verdes, Wines of Brazil, Stoelzle Lausitz, Perlage Water et Underberg Brasil ont soutenu le programme à travers des masterclasses spécialisées, ainsi qu'en fournissant les vins, spiritueux, eaux et verrerie qui ont contribué à enrichir chaque étape de cette expérience éducative.



Pour le directeur du Bootcamp, Piotr Kamecki, la plus grande valeur de cette initiative réside non seulement dans les connaissances transmises, mais aussi dans la communauté qu'elle permet de créer. « Aujourd'hui, l'industrie de l'hospitalité parle beaucoup du manque de personnel. L'ASI Bootcamp a montré l'autre côté de cette réalité : il existe des personnes ambitieuses, talentueuses et extrêmement motivées. Elles ont besoin des bonnes conditions pour apprendre, d'un accès aux meilleurs experts du domaine et de relations qui leur permettent de progresser ».

Au-delà des salles de cours, le Bootcamp a favorisé des échanges culturels et des connexions professionnelles qui perdureront bien après la dernière dégustation. De la soirée « Bring Your Own Bottle », où les participants ont partagé des vins représentant leurs pays et régions d'origine, aux sessions de dégustation collaboratives et aux discussions informelles, chaque élément du programme reflète l'engagement de l'ASI en faveur de l'apprentissage par le dialogue, la diversité et le partage d'expériences.

Texte et photos : Association de la Sommellerie Internationale

Together, the speakers delivered a programme reflecting the richness and diversity of today's beverage world, with sessions dedicated to wine, health and moderation, trends in the spirits industry, beer fermentation, service masterclasses focusing on sparkling wines and decanting, competition preparation, as well as the management and economic challenges of the sommelier profession.

Partners Japan Sake and Shochu Makers Association, Graham's Port, AdVini with Domaine Laroche, Vinhos Verdes, Wines of Brazil, Stoelzle Lausitz, Perlage Water and Underberg Brasil supported the programme through specialised masterclasses and by providing the wines, spirits, waters and glassware that helped enrich every stage of the educational experience.



For Bootcamp Director Piotr Kamecki, the initiative's greatest value lies not only in the knowledge it provides, but also in the community it creates. "Today, the hospitality industry talks a great deal about staff shortages. The ASI Bootcamp showed another side of this reality: there are ambitious, talented and highly motivated people out there. They need the right conditions in which to learn, access to the best experts in the field, and connections that enable them to progress".

Beyond the classroom, the Bootcamp fostered cultural exchange and professional connections that will endure long after the final tasting. From the "Bring Your Own Bottle" evening, during which participants shared wines representing their home countries and regions, to collaborative tasting sessions and informal discussions, every element of the programme reflected ASI's commitment to learning through dialogue, diversity and shared experience.

CLOS DES LUNES

GRAND VIN BLANC SEC



UN TERROIR LÉGENDAIRE

WWW.CLOSLUNES.COM | OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM

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



Les trois finalistes.

CLÉMENT SOMMIER sacré Meilleur Sommelier de France

Fort de plusieurs années de préparation, de travail et d'une bonne dose de sang-froid, Clément Sommier est devenu le nouveau Meilleur Sommelier de France 2026.

Clément Sommier crowned Best Sommelier of France II After years of preparation, hard work and a remarkable ability to perform under pressure, Clément Sommier has been crowned Best Sommelier of France 2026.

L'aventure a commencé lors des qualifications organisées pendant *Wine Paris 2026* où six candidats ont décroché leur place en demi-finale : Julia Scavo, Audrey Brugière, Marie Wodecki, Augustin Belleville, Pierre-Alexis Mengual et Clément Sommier. À l'issue des épreuves à huis clos à l'Institut Lyfe, trois candidats seulement ont été retenus pour la grande finale : Audrey Brugière, Augustin Belleville et Clément Sommier.

Au Théâtre des Célestins, à Lyon, les finalistes se sont affrontés pendant près de trois heures devant 400 spectateurs et un jury de professionnels. Les épreuves, imaginées par Cindy Schirr et Gaëtan Bouvier, ont balayé toutes les facettes du métier : corriger des recettes de cocktails, construire un menu lyonnais en accord mets-vins, accord autour d'une sauce gastronomique, réaliser des dégustations à l'aveugle de vins et d'eaux-de-vie, ou encore reconnaître des personnalités du monde du vin et de la sommellerie.

À l'issue de cette finale particulièrement relevée, Clément Sommier s'est imposé devant Augustin Belleville et Audrey Brugière. Bourguignon d'origine, il a construit son parcours entre la maison Georges Blanc et le groupe suisse Berthaudin, où il travaille depuis cinq ans. Une trajectoire qui le mène aujourd'hui au titre de Meilleur Sommelier de France 2026, deux ans après le sacre de Bastien Debono.

Très ému au moment de recevoir son trophée, il a remercié celles et ceux qui l'ont soutenu tout au long de son parcours : « Je suis très heureux. Merci à tous les gens qui m'ont accompagné depuis cinq ans dans ces concours. Ce sont des moments pas faciles, et aujourd'hui cela a payé, vous me l'avez rendu au centuple ».

The journey began during the qualifying rounds held at *Wine Paris 2026*, where six candidates secured a place in the semi-finals: Julia Scavo, Audrey Brugière, Marie Wodecki, Augustin Belleville, Pierre-Alexis Mengual and Clément Sommier. Following the closed-door semi-final held at the Institut Lyfe, only three contestants advanced to the final: Audrey Brugière, Augustin Belleville and Clément Sommier.



Clément Sommier, Meilleur Sommelier de France et Fabrice Sommier, président de l'UDSF.

At Lyon's Théâtre des Célestins, the finalists competed for nearly three hours before an audience of 400 spectators and a panel of industry professionals. Conceived by Cindy Schirr and Gaëtan Bouvier, the competition tested every aspect of the profession: correcting cocktail recipes, creating wine pairings for a traditional Lyonnais menu, matching wines with a gastronomic sauce, conducting blind tastings of wines and spirits, and identifying leading figures from the worlds of wine and sommellerie.

At the end of this particularly demanding final, Clément Sommier emerged victorious ahead of Augustin Belleville and Audrey Brugière. Originally from Burgundy, he built his career between the renowned Georges Blanc restaurant and the Swiss Berthaudin Group, where he has worked for the past five years. This achievement earns him the title of Best Sommelier of France 2026, succeeding Bastien Debono, who won the competition in 2024.

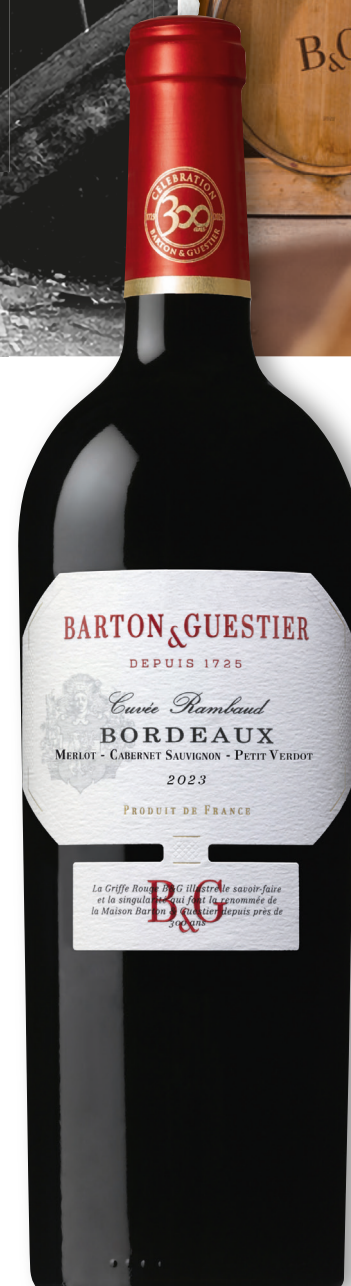
Clearly moved as he received his trophy, Clément Sommier paid tribute to those who had supported him throughout his journey: "I am incredibly happy. Thank you to everyone who has supported me over the past five years through these competitions. They haven't always been easy moments, but today it has all paid off. You have given it all back to me a hundredfold".



300
YEARS OLD,
STILL
PUSHING.

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

B&G



ENJOY OUR WINES RESPONSIBLY

EUROPEAN
WINERY
OF THE YEAR



BARTON & GUESTIER
DEPUIS 1725



CHALLENGE CHÂTEAU GASSIER 2026

la relève de la sommellerie à l'honneur

Au pied de la Montagne Sainte-Victoire, en Provence, la Maison Gassier a une nouvelle fois réuni la jeune génération de sommeliers à l'occasion de la finale de la 7^e édition du Challenge Château Gassier des élèves sommeliers.

Devenu un rendez-vous attendu des écoles hôtelières, le concours met en lumière des candidats passionnés, désireux de mesurer leurs compétences tout en approfondissant leur connaissance des vins de Provence.

Sous le regard de Romain Itlis, parrain d'honneur du concours, et de Mathias Dandine, chef étoilé du restaurant La Magdeleine, les finalistes ont enchaîné les épreuves de dégustation, d'accords mets et vins, de commercialisation et de mise en situation professionnelle. Autant d'exercices destinés à révéler leur maîtrise technique, mais aussi leur capacité à transmettre une émotion et à raconter un vin.

À l'issue des délibérations, séduit par son aisance, sa précision et sa connaissance des terroirs, le jury a désigné Mattis Sklarz (Lycée Hôtelier de La Rochelle) comme lauréat du Challenge Château Gassier 2026.

Au-delà du classement final, cette compétition reste avant tout une formidable expérience d'apprentissage. En plongeant les candidats au cœur des appellations, des terroirs et du patrimoine provençal, elle leur permet de mieux appréhender la richesse et la diversité des vins de Provence. Une démarche qui illustre l'engagement de la Maison Gassier en faveur de la transmission et de la valorisation d'une culture viticole appelée à être portée demain par ces futurs professionnels du vin.

Challenge Château Gassier 2026: the next generation of sommeliers takes centre stage

At the foot of the iconic Montagne Sainte-Victoire in Provence, Maison Gassier once again brought together the next generation of sommeliers for the final of the 7th edition of the Challenge Château Gassier for sommelier students.

Having become a highly anticipated event among hospitality schools, the competition showcases passionate candidates eager to test their skills while deepening their knowledge of Provence wines.

Under the watchful eye of Romain Itlis, honorary patron of the competition, and Mathias Dandine, Michelin-starred chef of La Magdeleine restaurant, the finalists took part in a succession of challenges combining tasting, food and wine pairing, sales and marketing, and professional role-playing exercises. These tests were designed to demonstrate not only their technical expertise, but also their ability to convey emotion and tell the story of a wine.

Following the jury's deliberations, and impressed by his confidence, precision and understanding of terroirs, the panel awarded Mattis Sklarz (Lycée Hôtelier de La Rochelle) the title of winner of the 2026 Challenge Château Gassier.

Beyond the final ranking, the competition remains above all an outstanding learning experience. By immersing candidates in the appellations, terroirs and cultural heritage of Provence, it enables them to gain a deeper understanding of the richness and diversity of Provence wines. This initiative reflects Maison Gassier's commitment to passing on and promoting a wine culture that will be carried forward by these future wine professionals.



Romain Itlis et Mattis Sklarz.

3 LIVRES POUR LA RENTRÉE

Au cœur des vignes Marie-Laure Louchaert

Ce recueil poétique est une invitation à ralentir, à regarder autrement ce qui nous entoure. Il célèbre le travail de la terre, la beauté du vivant, et ce lien profond qui unit depuis toujours l'être humain à la vigne.

This collection of poems is an invitation to slow down and see the world around us from a different perspective. It celebrates the work of the land, the beauty of the living world, and the profound bond that has always united humankind with the vine.

Éditions les 3 Colonnes
62 pages - Prix papier : 11,00 €
Prix numérique : 6,99 €

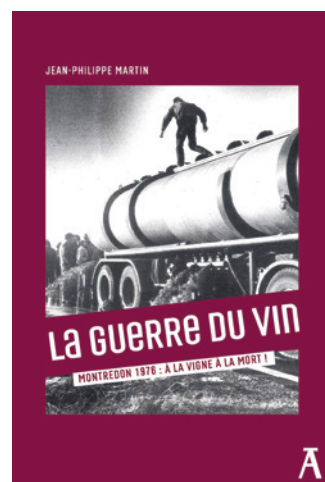


Randos vin Méditerranée Christelle Zamora

Dans les pas d'une experte en vins, explorez les vignobles du Midi avec 40 randonnées proches de la Via Domitia, et découvrez des vins de terroir, avec des producteurs engagés.

Helvetiq - 272 pages - 22 €

Follow in the footsteps of a wine expert as you explore the vineyards of Southern France through 40 hikes along the Via Domitia, discovering terroir wines and the passionate winegrowers who craft them.



LA GUERRE DU VIN, Montredon 1976 : à la vigne, à la mort ! Jean-Philippe Martin

50 ans après le drame de Montredon, un livre pour découvrir la lutte méconnue des vigneronnes du Languedoc et ses mémoires.

Éditions de l'Atelier - 160 pages - 18 €

Fifty years after the tragedy of Montredon, this book revisits the little-known struggle of the Languedoc winegrowers and the legacy it has left behind.



THE DEMON'S SHARE 12 ANS

La Recompensa del Tiempo

Présenté dans un élégant coffret métal premium avec une bouteille de 70 cl et deux verres "culbuto", ce rhum épicé se prête aussi bien à une dégustation pure qu'à des cocktails.

Presented in an elegant premium metal gift box featuring a 70 cl bottle and two rocking glasses, this spicy rum is equally enjoyable sipped neat or mixed into cocktails.

56,90 €

SOBAIE

Kombucha de vigneron

Baie de raisin blanc, Baie de raisin rosé, Baie de raisin rouge, trois kombucha infusés au raisin qui vous permettront de découvrir les vertus de cette boisson fermentée.



White grape berry, Rosé grape berry, Red grape berry: three grape-infused kombuchas that showcase the benefits of this naturally fermented beverage.

3,50 € la bouteille de 33 cl

JULES GAUTRET XO 3^{ÈME} MILLÉNAIRE

Des arômes raffinés de fruits avec de délicates notes florales et un soupçon de miel. Belle longueur grâce à des notes de fruits confits et de cannelle.

Refined fruit aromas are complemented by delicate floral notes and a hint of honey. The palate offers impressive length, with flavours of candied fruit and cinnamon.

71,99 € - Disponible en grande distribution



FRESHKISS Bouquet Fruité

Une symphonie de saveurs où le cognac et le pineau rouge s'accordent dans une alliance irrésistiblement gourmande, sur des notes de framboises acidulées et fleurs de sureau.

A symphony of flavours where Cognac and red Pineau des Charentes come together in an irresistibly indulgent blend, revealing tangy raspberry notes and delicate elderflower aromas.

2,80 € la cannette de 25 cl



VILLA NORIA LEVIN 0 %

Une boisson sans alcool, rouge, blanc, rosé ou blanc de blancs, avec une fermentation à base d'un levain maison qui permet de révéler les arômes du raisin, évitant la production d'alcool.

Blanc, rouge, rosé : 12 €
Blanc de Blancs : 14 €

An alcohol-free beverage available in red, white, rosé and Blanc de Blancs. Produced using a house-made starter culture, its fermentation process reveals the full aromatic potential of the grapes while naturally preventing alcohol production.



WHISKY ROZELIEURES Single Cask Coloma

Direction la Colombie avec ce Single Cask non tourbé issu d'un échange de fût avec la distillerie Coloma, connue pour ses affinages en ex-fûts de liqueur de café, lui donnant des notes de café, cacao et caramel.

A journey to Colombia with this unpeated Single Cask, the result of a cask exchange with Coloma Distillery, renowned for ageing its spirits in former coffee liqueur casks, imparting rich notes of coffee, cocoa and caramel.

64 € - Disponible chez les cavistes et épicerie fines - Distribué par dugas.fr



FOIRE AUX VINS D'AUTOMNE

par Henry Clemens

Avec près d'un milliard d'euros de chiffre d'affaires par an, 17 % des ventes annuelles du rayon vin et 16 % des volumes, les foires aux vins restent un moment commercial crucial pour la grande distribution et les autres sites de vente. Si les foires aux vins d'automne marquent globalement le pas avec une baisse notable des ventes de rosés et de rouges, on notera un réel sursaut des ventes de blancs et d'effervescents. Parmi sept enseignes, sept prescripteurs à suivre les yeux fermés, nous avons sélectionné une vingtaine d'immanquables. Voici notre sélection.

LES TÊTES DE GONDOLE D'AUTOMNE

LECLERC

(29 septembre au 11 octobre)

Le leader sur le marché du vin en GMS avec 23 % de parts de marché s'évertue depuis quelques décennies déjà à ratisser large avec une sélection nationale de plus de 100 crus, dont une quarantaine à moins de 10 euros dans sa gamme des « incroyables ».

Le Jurançon sec **Les Terrasses de Lahitte 2025** est un concentré de fraîcheur iodée et minérale. On en rêve longtemps après. Avec les **Cépages Oubliés de l'AOC Saint-Mont 2024** en blanc sec on a le parfait exemple du joli blanc de comptoir. Avec le Jura, l'Alsace fournit de très beaux crémants, **H. Ehrhart Brut 2024** est de ceux-là. Vineux et tendre à souhait.



Autumn Wine Fairs by Henry Clemens || *With nearly one billion euros in annual turnover, 17% of annual wine department sales and 16% of volumes, wine fairs remain a crucial commercial event for mass-market retailers and other wine sales outlets. While autumn wine fairs are generally losing ground, with a notable decline in sales of rosé and red wines, there has been a real upturn in sales of whites and sparkling wines. From seven retailers, seven trusted guides to follow with your eyes closed, we have selected around twenty must-haves. Here is our selection.*

Autumn's top picks

Leclerc

29 September to 11 October

The leader in the mass-market wine sector, with a 23% market share, has for several decades been striving to cast its net wide, with a national selection of more than 100 wines, around forty of them priced at under €10 in its "Incredibles" range.

Les Terrasses de Lahitte Jurançon Sec 2025 is a concentrate of saline and mineral freshness. You will dream about it long afterwards. With the Cépages Oubliés AOC Saint-Mont 2024 dry white, we have the perfect example of an appealing wine for the bar. Along with Jura, Alsace produces some very fine Crémants, and H. Ehrhart Brut 2024 is one of them. Vinous and wonderfully tender.

Intermarché

8 to 27 September

With 1,431 references, 75% of them priced at under €15, the popular retailer has chosen to streamline its catalogue around whites, which are more strongly represented than in previous years, alongside a substantial range of alcohol-free wines.

Médoc producers make good white wines, and Château Loudenne 2021 comes from an estate that has been producing them for a long time. A dense and precise nectar from the banks of a Gironde as wide as a sea. Domaine Capdeville Jurançon Moelleux 2022 is a magnificent introduction to the great sweet wines of the Pyrenean foothills. The Lana Martin Pouilly-Fuissé 2025 returns to a more approachable and highly digestible expression of Chardonnay.



INTERMARCHÉ

8 au 27 septembre

Avec 1 431 références dont 75 % à moins de 15 euros, l'enseigne populaire prend le parti de resserrer son catalogue autour de blancs plus représentés que les années précédentes et une conséquente offre de vins sans alcool.

Les médocains font de bons blancs et Château Loudenne 2021 est de ceux qui en produisent depuis longtemps. Un nectar dense et précis des bords d'une Gironde aussi large qu'une mer. Le Jurançon blanc moelleux 2022 du Domaine Capdeville est une magnifique introduction aux grands vins doux des contreforts pyrénéens. Le Pouilly-Fuissé 2025 cuvée Lana Martin renoue avec une dimension plus aimable et très digeste du chardonnay.

MONOPRIX

11 au 27 septembre

L'enseigne urbaine et chic met en lumière les néo-vignerons et les néo-vignerons ainsi que les vins certifiés en bio ou en biodynamie avec 85 vins labellisés sur 286 soit 30 % de l'offre. Un catalogue parfaitement équilibré entre valeurs sûres et découvertes.

Château Doyac 2019 est un véritable insider tip. Un médoc hors des sentiers battus qui vous réconciliera avec la terre du milieu médocaine. Des tanins poudreux et une bouche ample rendent hommage à un grand millésime. Château Fougas 2021, incontournable biodynamiste, est un Côtes-de-Bourg d'une fraîcheur incisive et anisée. Le rouge du Domaine Peter Sichel 2021 de l'IGP Cucugnan nous enchante avec des notes de cerises et de myrtilles. Une merveille des terres âpres des pays cathares.



Monoprix

11 to 27 September

The chic urban retailer highlights a new generation of female and male winegrowers, as well as wines certified organic or biodynamic, with 85 labelled wines out of 286, representing 30% of the range. A catalogue perfectly balanced between safe bets and discoveries.

Château Doyac 2019 is a genuine insider tip. A Médoc off the beaten track that will reconcile you with the Médoc heartland. Powdery tannins and a generous palate pay tribute to a great vintage. Château Fougas 2021, an essential name in biodynamics, is a Côtes-de-Bourg with incisive freshness and notes of aniseed. The 2021 red from Domaine Peter Sichel, IGP Cucugnan, delights us with notes of cherries and blueberries. A marvel from the rugged lands of Cathar country.

Lidl

from 3 September

The German hard discounter is playing the sparkling and dry white wine card, in keeping with a current consumer trend. Assisted by Master of Wine Adam Lapierre, Lidl has put together a streamlined selection of around one hundred wines.

Philippe Socheleau Éole 2024 outlines the fine contours of a great wine for ageing. A Savennières with subtle gunflint notes. Domaine Claude Combe Vacqueyras 2025 stands out for its great finesse, silkiness and length. We like it. Jean-Claude Mas La Terre en Héritage 2025, Pays d'Oc, offers an opportunity to revisit the fine complementarity of the great Chardonnay and Grenache Blanc grape varieties. To surprise your guests.

LIDL

À partir du 3 septembre

Le hard discounter allemand joue la carte des effervescents et des blancs secs pour s’inscrire dans une tendance de consommation du moment. Secondé par le Master of Wine Adam Lapiere, Lidl a composé une sélection resserrée autour d’une centaine de vins.

Philippe Socheleau Éole 2024 dessine les contours fins d’un grand vin de garde. Un Savennières aux notes subtiles de pierre à fusil. Le Vacqueyras du **Domaine Claude Combe 2025** se distingue par sa grande finesse, son soyeux et son allonge. On aime. La cuvée **La Terre en Héritage 2025** en Pays d’Oc de **Jean-Claude Mas** permet de revenir sur la belle complémentarité des grands cépages chardonnay et grenache blanc. Pour surprendre vos convives.

LA GRANDE EPICERIE

4 septembre au 4 octobre

Avec près de 200 références de toutes les régions viticoles françaises, le mot d’ordre de La Grande Epicerie de Paris reste fidèle à celui des années précédentes : une large gamme de budgets et de styles de vins triés sur le volet. En effet, plus de la moitié de la sélection ne franchira pas la barrière des 30 euros.

Domaine du Bouchot Les Terres Blanches 2024 est un grand Pouilly-Fumé aux notes citronnées et salines. Un grand sauvignon blanc à prévoir sur des grands poissons. La Cuvée **Saint Urbain 2022** du **Domaine Jean Fournier** en AOC Marsannay est un modèle d’équilibre entre concentration et fraîcheur. **Château Poupille 2019** est un Castillon des plateaux calcaires digeste et tendre. Un rapport qualité-prix tout à fait exceptionnel.

LE COMPTOIR DES VIGNES

1^{er} au 30 septembre

Les 60 caves de l’enseigne proposent 28 cuvées 100 % bio avec une seule ambition : rendre le bio accessible « sans compromis sur la qualité ni sur la rémunération des vignerons ». On ne peut que louer la démarche.

Le **Domaine Rotier Les Gravels blanc 2023** en AOC Gaillac offre de délicieuses notes de fruits blancs et une magnifique fraîcheur en bouche. Dans une appellation jamais à court de surprises. Le **Coteaux du Giennois 2025 de Florian et Clément Berthier** est un Loire blanc d’une belle énergie. A boire simplement et en apéritif. La cuvée « **Les Juvéniles » 2023 du Château du Cèdre** en AOC Cahors est un malbec qui affiche des notes de cerise juteuse et de violette. Un incontournable coup de cœur.



La Grande Epicerie

4 September to 4 October

With nearly 200 references from all of France’s wine regions, the guiding principle of La Grande Epicerie de Paris remains faithful to that of previous years: a wide range of budgets and wine styles, carefully selected. Indeed, more than half of the selection will remain below the €30 mark.

Domaine du Bouchot Les Terres Blanches 2024 is a great Pouilly-Fumé with lemony and saline notes. A great Sauvignon Blanc to serve with large fish. **Domaine Jean Fournier Cuvée Saint Urbain 2022**, AOC Marsannay, is a model of balance between concentration and freshness. **Château Poupille 2019** is a digestible and tender Castillon from the limestone plateaus. Quite exceptional value for money.



Le Comptoir des Vignes

1 to 30 September

The retailer’s 60 wine shops are offering 28 100% organic cuvées with a single ambition: to make organic wine accessible “without compromising on quality or the remuneration of winegrowers”. The approach can only be applauded.

Domaine Rotier Les Gravels Blanc 2023, AOC Gaillac, offers delicious notes of white fruit and magnificent freshness on the palate. In an appellation that never runs short of surprises. **Florian and Clément Berthier’s Coteaux du Giennois 2025** is an energetic Loire white. To be enjoyed simply and as an aperitif. **Château du Cèdre “Les Juvéniles” 2023**, AOC Cahors, is a Malbec displaying notes of juicy cherry and violet. An unmissable favourite.

TWILL

10 septembre au 22 octobre sur www.twil.fr

Twil, acronyme de The Wine I Love, offre une étonnante sélection de 250 cuvées sélectionnées au plus près des producteurs, issues des grandes régions viticoles françaises, avec des remises jusqu’à -50 %. Twil est l’une des plus importantes plateformes de vente de vin en direct producteur.

Le **Sirio Blanc 2022** en AOC Graves présente des expressions au nez de fleurs blanches, d’agrumes. La bouche ample laisse poindre de jolis fruits blancs. Un graves pour redécouvrir l’AOP. Avec ce **Domaine des Bernardin en Muscat de Beaume-de-Venise 2025**, vous plongerez dans un océan de plaisir gourmand. Ce vin moelleux fin et aromatique est un miracle d’équilibre. Taillé pour les grandes occasions. **Coteaux de Bassenon 2018 de Jean-Michel Stephan** en Côte-Rotie est un joyau rare aux arômes de violette, de fruits noirs et de poivre rehaussés par des touches boisées et d’olives noires. Culte, à ne manquer sous aucun prétexte.



ALDI

à partir du 22 septembre

L’enseigne discount présentera une offre d’une cinquantaine de références. Cette année encore Aldi associe des vignerons à l’opération. Le distributeur a réduit les bordeaux en faveur des vins rhodaniens avec la présence d’AOP Côtes-du-Rhône, Ventoux, Cairanne ou Châteauneuf-du-Pape. En parallèle, la part des blancs a été renforcée.

Parmi les quelques girondins, nous avons retenu le **Château de Portets 2024** en AOP Graves rouge des dynamiques Yung-Théron. Ce dernier s’avère d’une belle et gracieuse fraîcheur. Un digne représentant de l’illustre appellation du sud-Gironde.

Twil

10 September to 22 October on twil.fr

Twil, an acronym for The Wine I Love, offers an astonishing selection of 250 cuvées selected as close as possible to the producers, from France’s major wine regions, with discounts of up to 50%. Twil is one of the largest platforms for buying wine directly from producers.

Château Sirio Blanc 2022, AOC Graves, displays aromas of white flowers and citrus fruit on the nose. The generous palate reveals attractive white fruit. A Graves through which to rediscover the appellation. With **Domaine des Bernardins Muscat de Beaume-de-Venise 2025**, you will plunge into an ocean of indulgent pleasure. This fine and aromatic sweet wine is a miracle of balance. Made for great occasions. **Jean-Michel Stephan Coteaux de Bassenon 2018**, Côte-Rotie, is a rare gem with aromas of violet, black fruit and pepper enhanced by woody touches and black olives. A cult wine, not to be missed under any circumstances.

Aldi

from 22 September

The discount retailer will offer around fifty references. Once again this year, Aldi is involving winegrowers in the operation. The retailer has reduced its Bordeaux offering in favour of Rhône wines, with AOP Côtes-du-Rhône, Ventoux, Cairanne and Châteauneuf-du-Pape represented. At the same time, the proportion of white wines has been increased.

Among the few wines from Gironde, we selected **Château de Portets 2024**, an AOP Graves red from the dynamic Yung-Théron family. It displays a beautiful and graceful freshness. A worthy representative of the illustrious appellation of southern Gironde.



MILLÉSIME BIO

rencontre avec Olivier Goué,
directeur chez SudVinBio / Millésime BIO

Comment *Millésime BIO* accompagne-t-il les producteurs face aux difficultés actuelles du marché ?

Face à un contexte économique tendu, *Millésime BIO* constitue plus que jamais un véritable levier commercial. Chaque année, le salon réunit près de 9 000 visites professionnelles en trois jours, offrant aux exposants de nombreuses opportunités de développer leurs débouchés en France comme à l'international.

Au-delà du salon, SudVinBio multiplie les actions pour soutenir la commercialisation des vins bio. Des opérations de promotion sont régulièrement menées en partenariat avec la grande distribution afin d'aller à la rencontre des consommateurs. Les vins récompensés lors du *Challenge Millésime BIO* sont également mis en avant auprès des acheteurs, comme récemment lors des rencontres nationales de la Coopérative U à Béziers.

L'association est également engagée dans les accords de durabilité sur les vins bio IGP Pays d'Oc, renouvelés pour la vendange 2025 et le prochain millésime. Ces accords visent à définir des prix d'orientation permettant d'assurer une rémunération pérenne des producteurs, de mieux répartir la valeur entre les différents maillons de la filière et de garantir aux consommateurs un achat qui soutient une viticulture durable.

Depuis trois ans, elle organise également la Fête du Vin Bio, une opération nationale destinée à promouvoir les cavistes, restaurants et autres établissements qui mettent les vins bio à l'honneur, à travers des animations et des offres attractives.

MILLÉSIME BIO : Interview with Olivier Goué, Director at SudVinBio / Millésime BIO

How does *Millésime BIO* support producers in the face of the current difficulties in the market?

Against a challenging economic backdrop, *Millésime BIO* is more than ever a genuine commercial lever. Every year, the trade show attracts nearly 9,000 professional visits over three days, offering exhibitors numerous opportunities to develop their markets both in France and internationally.

Beyond the trade show itself, SudVinBio is stepping up its initiatives to support the marketing of organic wines. Promotional campaigns are regularly carried out in partnership with major retailers in order to reach consumers. Wines awarded at the *Challenge Millésime BIO* are also showcased to buyers, as was recently the case during Coopérative U's national meetings in Béziers.

The association is also involved in sustainability agreements for IGP Pays d'Oc organic wines, renewed for the 2025 harvest and the next vintage. These agreements aim to establish guideline prices that ensure sustainable remuneration for producers, achieve a better distribution of value between the various links in the supply chain, and guarantee consumers a purchase that supports sustainable winegrowing.

For the past three years, it has also organised the Fête du Vin Bio, a nationwide initiative designed to promote wine merchants, restaurants and other establishments that showcase organic wines, through events and attractive offers.

Avec 22 % de visiteurs étrangers en 2026, observez-vous des attentes différentes de celles des visiteurs français ?

Oui, les attentes varient sensiblement selon les marchés. Les conditionnements, les types de vins recherchés ainsi que les certifications et labels attendus diffèrent. Les préférences gustatives évoluent également d'un pays à l'autre, qu'il s'agisse de la sucrosité, du profil aromatique ou encore des styles de vins recherchés.

Certains marchés, notamment scandinaves, accordent une importance croissante à l'empreinte carbone des produits. L'allègement des bouteilles ou l'intégration de critères environnementaux dans les appels d'offres et les référencements deviennent désormais des attentes fortes.

Comment adaptez-vous le salon aux attentes de la génération Z ?

Les nouvelles générations expriment des attentes qui dépassent le seul produit : elles recherchent davantage de transparence, de pédagogie, de responsabilité environnementale et une offre plus diversifiée. *Millésime BIO* accompagne cette évolution en élargissant progressivement son offre avec des boissons à faible teneur en alcool ou sans alcool, mais aussi des cocktails, des bières et des spiritueux.

En plus de la Fête du Vin Bio, SudVinBio a aussi créé le site *levinbio.fr*, une plateforme pédagogique qui explique les différences entre les vins biologiques et conventionnels. Le site propose des articles pour mieux comprendre les labels et la réglementation européenne de l'agriculture biologique, ainsi que des entretiens avec des vignerons, des chercheurs, des climatologues et d'autres experts.

Photos : MINDPROD

With 22% of visitors coming from abroad in 2026, do you observe expectations that differ from those of French visitors?

Yes, expectations vary significantly depending on the market. Packaging, the types of wines sought, as well as the certifications and labels expected, differ. Taste preferences also vary from one country to another, whether in terms of sweetness, aromatic profile or the styles of wine sought.

Some markets, particularly Scandinavian ones, are placing increasing importance on the carbon footprint of products. Lighter bottles and the inclusion of environmental criteria in calls for tenders and product listings are now becoming strong expectations.

How are you adapting the trade show to the expectations of Generation Z?

Younger generations have expectations that go beyond the product itself: they are looking for greater transparency, education, environmental responsibility and a more diversified offering. *Millésime BIO* is responding to this evolution by gradually broadening its offering to include low-alcohol and alcohol-free beverages, as well as cocktails, beers and spirits.

In addition to the Fête du Vin Bio, SudVinBio has also created the website *levinbio.fr*, an educational platform that explains the differences between organic and conventional wines. The website features articles designed to provide a better understanding of labels and European organic farming regulations, as well as interviews with winegrowers, researchers, climatologists and other experts.





LA CITÉ DU VIN FÊTE SES DIX ANS

Dix ans déjà ! Depuis son ouverture en juin 2016, la Cité du Vin s'est imposée comme l'un des lieux incontournables de Bordeaux. Bien plus qu'un bâtiment à l'architecture spectaculaire, elle est devenue un véritable lieu de rencontre entre les cultures du vin, où amateurs, passionnés et professionnels viennent découvrir les vignobles et les savoir-faire du monde entier.

Installée sur les rives de la Garonne, la Cité du Vin attire immédiatement le regard avec sa silhouette aux courbes élégantes, inspirées à la fois du vin en mouvement, du fleuve et de la vigne. Au fil de la journée, sa façade capte la lumière et change de visage, faisant désormais partie intégrante du paysage bordelais.

En dix ans, plus de 3,6 millions de visiteurs ont franchi ses portes. Exposition permanente immersive, ateliers de dégustation, parcours sensoriels, expositions temporaires, conférences ou encore événements culturels : la Cité du Vin n'a cessé de renouveler ses expériences pour faire découvrir le vin sous toutes ses facettes, bien au-delà de la dégustation.

The Cité du Vin celebrates its 10th anniversary

|| Ten years already! Since opening its doors in June 2016, the *Cité du Vin* has established itself as one of Bordeaux's must-visit destinations. Far more than a building with spectacular architecture, it has become a true meeting place for wine cultures, where enthusiasts, wine lovers and professionals come together to explore vineyards and expertise from around the world.

Located on the banks of the Garonne river, the Cité du Vin immediately catches the eye with its elegant, flowing silhouette, inspired by the movement of wine, the curves of the river and the flexibility of the vine. Throughout the day, its façade captures the changing light and reveals new reflections, making it an integral part of Bordeaux's landscape. Over the past decade, more than 3.6 million visitors have walked through its doors. From its immersive permanent exhibition and tasting workshops to sensory experiences, temporary exhibitions, conferences and cultural events, the Cité du Vin has constantly renewed its offer to showcase wine in all its dimensions, far beyond tasting alone.

Pour fêter cet anniversaire, la programmation 2026 réserve de nombreux rendez-vous jusqu'en décembre. Parmi les temps forts, l'exposition photographique *Le tour du monde en 50 régions viticoles*, accessible gratuitement, met à l'honneur les partenaires viticoles de la Cité du Vin à travers les cinq continents. Autre incontournable, *Via Sensoria* revient, jusqu'au 1^{er} novembre, dans une édition entièrement consacrée aux vins de Bordeaux. Cette année, l'expérience met l'accent sur les quatre saveurs fondamentales : à chaque étape, l'animateur-sommelier propose un jeu gustatif en complément des dégustations afin de rendre l'approche du vin toujours plus ludique, sensorielle et accessible.

Les jardins accueillent également l'exposition en plein air *Martin Parr : Art de vivre*, qui célèbre, jusqu'au 23 septembre, les moments de partage et de convivialité chers au célèbre photographe britannique. À l'automne, la « Saison Méditerranée », du 30 septembre au 4 octobre, fera dialoguer les vins, les cuisines et les musiques du Liban, du Maroc et de la Tunisie au fil de dégustations, de rencontres et de soirées festives.

Pour prolonger les célébrations, la boutique de la Cité du Vin dévoile une collection exclusive « Cité du Vin 10 ans », avec notamment un carré de soie signé Maison Petrusse et un timbre anniversaire édité par La Poste. Tiré à 630 000 exemplaires, ce dernier reproduit la façade emblématique du bâtiment avec une encre translucide iridescente qui restitue les jeux de lumière caractéristiques de son architecture, un joli clin d'œil à dix années de rayonnement culturel et viticole.

EN SAVOIR ➔ WWW.LACITEDUVIN.COM

To mark this anniversary, the 2026 programme features numerous events running until December. Among the highlights, the free photographic exhibition *A journey around the world in 50 wine regions* celebrates the Cité du Vin's wine partners across five continents. Another unmissable experience, *Via Sensoria* returns until November 1st with an edition entirely dedicated to Bordeaux wines. This year, the experience focuses on the four fundamental tastes: at each stage, the sommelier-guide introduces a tasting game alongside the wine samples, making the discovery of wine even more playful, sensory and accessible.



The gardens also host the outdoor exhibition *Martin Parr: Art de vivre*, which celebrates, until September 23rd, the moments of sharing and conviviality so dear to the renowned British photographer. In autumn, the “Mediterranean Season”, held from September 30th to October 4th, will bring together the wines, cuisines and music of Lebanon, Morocco and Tunisia through tastings, encounters and festive evenings.

To extend the celebrations, the Cité du Vin boutique is unveiling an exclusive “Cité du Vin 10 years” collection, including a silk scarf designed by Maison Petrusse and a commemorative stamp issued by La Poste. Produced in 630,000 copies, the stamp features the building's iconic façade using translucent iridescent ink that recreates the distinctive play of light of its architecture — a beautiful tribute to ten years of cultural and wine heritage influence.

CHIFFRES CLÉS / KEY FIGURES

- 10 ans / 10 years
- 3,6 millions de visiteurs / 3.6 million visitors
- 180 nationalités / 180 nationalities
- Plus de 750 événements culturels
More than 750 cultural events
- 10 expositions artistiques et via sensoria
10 artistic exhibitions and Via Sensoria experiences
- Plus de 365 000 bouteilles dégustées
More than 365,000 bottles tasted



LES CITADELLES DU VIN célèbrent l'excellence internationale

Depuis plus de 25 ans, les Citadelles du Vin mettent en lumière la diversité et la qualité des vignobles du monde entier. Organisé par l'association Concours des Vins et agréé par l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), ce concours international s'est imposé comme une référence grâce à l'expertise de ses jurys et à la rigueur de son processus de dégustation.

La 26^e édition s'est déroulée le 13 juin 2026 à Bourg-sur-Gironde, près de Bordeaux. À cette occasion, 45 dégustateurs – œnologues, sommeliers, acheteurs, critiques et journalistes spécialisés – représentant 19 nationalités ont dégusté à l'aveugle 369 vins issus de 16 pays. Une diversité qui fait la richesse des Citadelles du Vin, où les grandes régions viticoles côtoient des vignobles plus confidentiels, tous évalués selon les mêmes critères d'exigence.

Le palmarès 2026 témoigne de la qualité des échantillons présentés. Au total, 108 médailles ont été attribuées : 8 Grands Or, 82 Or et 18 Argent. Au-delà de ces récompenses, douze Prix Spéciaux sont venus distinguer des cuvées qui se sont particulièrement démarquées lors des dégustations.

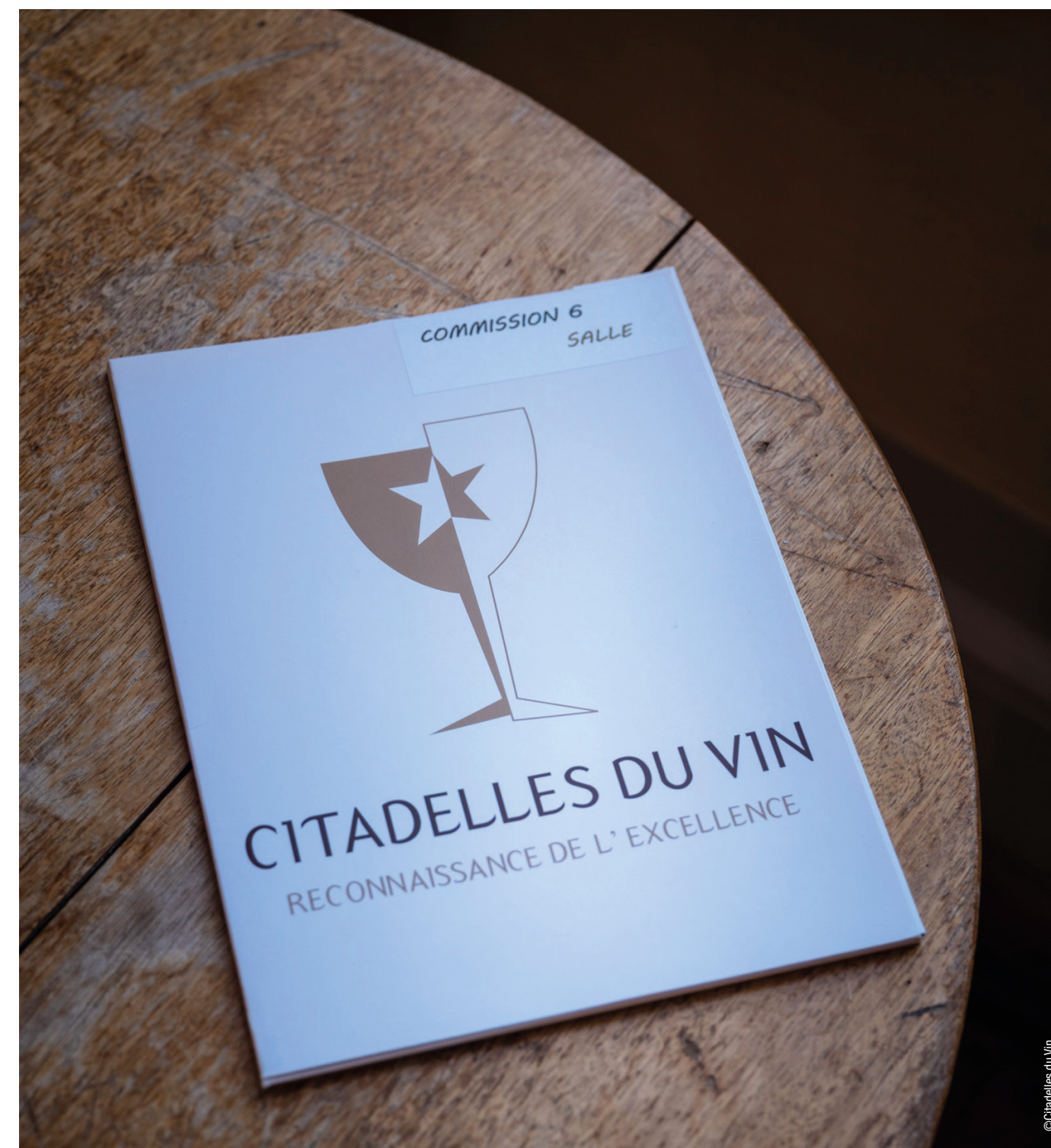
Le Portugal signe une remarquable performance avec quatre Prix Spéciaux, mais le concours met également à l'honneur des producteurs du Brésil, d'Espagne, de France, d'Italie, de Macédoine du Nord, du Mexique et du Pérou. Une répartition qui illustre parfaitement la vocation des Citadelles du Vin : révéler les meilleurs vins, quels que soient leur origine ou leur notoriété, et offrir une vitrine internationale aux terroirs du monde entier.

Citadelles du Vin celebrates international excellence || *For more than 25 years, Citadelles du Vin has been showcasing the diversity and quality of vineyards from around the world. Organised by the Concours des Vins association and officially recognised by the Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), this international competition has established itself as a benchmark thanks to the expertise of its judging panels and the rigour of its tasting procedures.*

The 26th edition took place on 13 June 2026 in Bourg-sur-Gironde, near Bordeaux. On this occasion, 45 judges – including oenologists, sommeliers, buyers, wine critics and specialised journalists – representing 19 nationalities blind tasted 369 wines from 16 countries. This diversity is one of the competition's greatest strengths, bringing together renowned wine regions and lesser-known vineyards, all assessed according to the same demanding standards.

The 2026 results reflect the outstanding quality of the entries. A total of 108 medals were awarded: 8 Grand Gold, 82 Gold and 18 Silver. In addition, twelve Special Awards recognised wines that particularly impressed the judging panels during the competition.

Portugal delivered an outstanding performance by winning four Special Awards, while producers from Brazil, Spain, France, Italy, North Macedonia, Mexico and Peru were also honoured. This broad geographical representation perfectly illustrates the mission of Citadelles du Vin: to recognise outstanding wines regardless of their origin or reputation and to provide an international showcase for wine regions across the globe.



Fidèle à son engagement auprès de la filière, Sommeliers International a, comme chaque année, décerné son Prix Spécial. Attribuée par un jury de professionnels, cette distinction récompense le meilleur vin rouge du Douro présenté au concours. Pour cette édition, elle revient au Quinta d'Azinheira Grande Reserva Tinto DOC Douro 2022, élaboré par Vinhos Quinta d'Azinheira Lda. Ce vin s'est distingué par sa qualité et son équilibre, confirmant le haut niveau des productions de cette prestigieuse région viticole portugaise.

Au fil des éditions, les Citadelles du Vin poursuivent ainsi leur mission : promouvoir l'excellence et la richesse de la viticulture mondiale.

Palmarès complet sur : www.citadellesduvin.com

Remaining true to its commitment to the wine industry, Sommeliers International once again presented its Special Award. Granted by a panel of wine professionals, this distinction recognises the finest red wine from the Douro entered in the competition. This year's award was presented to Quinta d'Azinheira Grande Reserva Tinto DOC Douro 2022, produced by Vinhos Quinta d'Azinheira Lda. The wine stood out for its exceptional quality and balance, further highlighting the excellence of wines produced in this prestigious Portuguese wine region.

Edition after edition, Citadelles du Vin continues to fulfil its mission of promoting excellence and celebrating the richness of the world's wine heritage.

Full results available at: www.citadellesduvin.com

COSTIÈRES

DE NÎMES

Fraîcheur d'une
brise marine
Force des galets

www.costieres-nimes.org
VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE



Cofinancé par
l'Union européenne

Un nouveau chai pour ANGELUS

À Saint-Émilion, Angelus vient de dévoiler son nouveau chai de vinification, un outil spectaculaire qui accueillera le millésime 2026. Derrière cette réalisation hors norme se cache une ambition simple : mettre la technologie et l'architecture au service du grand vin.

A new winery for Angelus || In Saint-Émilion, Angelus has unveiled its new winemaking facility, an impressive winery that will welcome the 2026 vintage. Behind this remarkable achievement lies a clear ambition: to place technology and architecture at the service of great wine.



Enterré à sept mètres sous terre, le chai surprend d'abord par son architecture. Sans piliers, ses voûtes rappellent celles des cathédrales, tandis que ses voiles de béton architectonique composées de strates horizontales et sa charpente en chêne, d'une portée de 22 mètres, impressionnent.

Au cœur du bâtiment, le regard est immédiatement attiré par les cuves tronconiques inversées et suspendues, véritable signature d'Angelus. Conçues en bois, inox et béton, elles permettent une vinification par infusion, plus lente et plus délicate. L'objectif est de limiter au maximum les manipulations afin de respecter le raisin et d'exprimer avec précision les deux cépages phares de la propriété, le cabernet franc et le merlot.

Ce parti pris, privilégiant à la fois les aspects esthétiques et fonctionnels, se révèle comme un modèle nouveau d'optimisation des espaces et des processus de vinification, au service de l'élaboration du grand vin.

L'emploi et la gestion des ressources ont également été un axe majeur de la conception : réduction de la consommation d'eau, récupération de 100 % du CO₂ produit pendant la fermentation, choix scrupuleux des matériaux en adéquation avec l'impératif de préservation et de régénération du biotope.

Avec ce nouvel chai, Angelus signe bien plus qu'un bâtiment. Le domaine affirme sa volonté d'associer innovation, précision et responsabilité.

Built seven metres underground, the winery immediately stands out for its striking architecture. Its pillar-free vaulted ceilings evoke the craftsmanship of cathedral builders, while its architectural concrete walls, composed of horizontal layers, and its 22-metre oak roof structure create a truly impressive space.

At the heart of the building are the inverted, suspended truncated-cone vats, a distinctive Angelus signature. Crafted from wood, stainless steel and concrete, they enable a gentle infusion winemaking process, allowing slower and more delicate extraction. The aim is to minimise mechanical intervention, preserving the integrity of the grapes while expressing the full character of the estate's flagship grape varieties, Cabernet Franc and Merlot.

Combining aesthetic appeal with technical performance, the new winery introduces an innovative approach to optimising both space and the wine-making process, entirely dedicated to crafting the estate's grand vin.

Resource management also played a central role in the project's design. Water consumption has been reduced, 100% of the CO₂ generated during fermentation is recovered, and every material has been carefully selected to support the preservation and regeneration of the surrounding ecosystem.

With this new winery, Angelus has created far more than a production facility. The estate reaffirms its commitment to combining innovation, precision and sustainability in the pursuit of exceptional wines.

EN SAVOIR ➔ WWW.ANGELUS.COM

LE NOUVEAU CHAI DE DUCRU-BEAUCAILLOU

un instrument de précision avant tout

©Atelier Caumes



Après plus de dix années de réflexion et deux ans et demi de travaux, Château Ducru-Beaucaillou a inauguré son nouveau chai lors des primeurs 2025 de Bordeaux.

Développé sur 8 000 m², le complexe regroupe cuvier de vinification, chai d'élevage, cuverie d'assemblage et hall de mise en bouteilles dans un parcours entièrement gravitaire. Organisé sur trois niveaux suivant la pente naturelle du terrain, il limite les manipulations, accompagnant naturellement le cheminement du raisin jusqu'à la bouteille.

La recherche de précision se retrouve dans chaque détail. Les vendanges sont réceptionnées sur trois lignes de tri équipées des dernières technologies Pellenc. Chaque opération est sécurisée par un système de QR code garantissant une traçabilité complète, du pied de vigne jusqu'à la cuve de destination. Le chai est composé de 80 cuves de formats et de matériaux différents afin de s'adapter aux différentes parcelles. Toutes sont thermostatées avec un pilotage automatisé permettant un suivi continu des fermentations. Les remontages sont programmés de manière indépendante pour chaque cuve. Du sur-mesure à toutes les étapes !

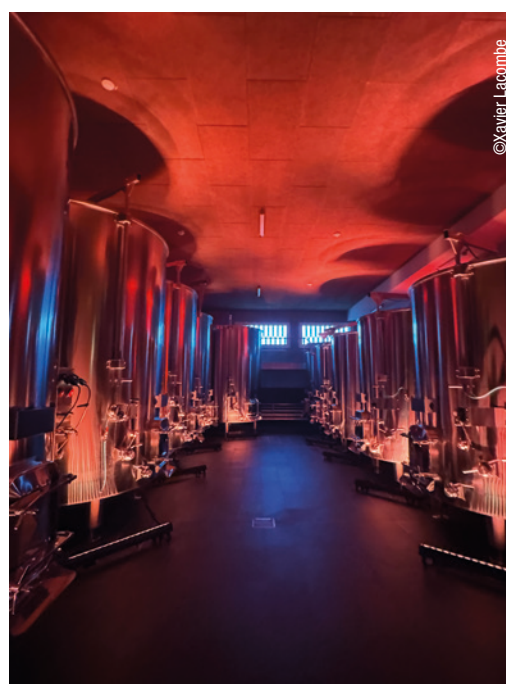
Plus qu'un bâtiment, il s'agit d'un véritable outil de production pensé pour accroître la précision de chaque étape. Il est l'aboutissement visuel du profond travail que Bruno-Eugène Borie a entrepris lors de son accession aux rênes de la propriété, dès 2003.

Profitons-en pour saluer la montée, non pas en puissance mais en finesse, de ce Grand Cru Classé de Saint-Julien sur les derniers millésimes, et notamment 2025.

Xavier Lacombe

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

Ducru-Beaucaillou's new winery: precision above all || *After more than ten years of planning and two and a half years of construction, Château Ducru-Beaucaillou unveiled its new winery during the 2025 Bordeaux En Primeur tastings.*



©Xavier Lacombe

Spanning 8,000 square metres, the new facility brings together the fermentation cellar, barrel ageing cellar, blending cellar and bottling hall within a fully gravity-fed production process. Built across three levels following the site's natural slope, it minimises handling by allowing the grapes to move naturally from reception through to bottling.

The pursuit of precision is evident in every detail. Grapes are received on three sorting lines equipped with the latest Pellenc technology. Every operation is secured through a QR code system, ensuring complete traceability from the vineyard block to the destination tank. The winery is equipped with 80 tanks of varying sizes and materials, allowing each vineyard parcel to be vinified under optimum conditions. All tanks are temperature-controlled and managed through an automated system that continuously monitors fermentation. Pump-overs are programmed independently for each individual tank. A truly tailor-made approach at every stage.

More than simply a building, this is a genuine production tool designed to enhance precision throughout every step of the winemaking process. It represents the tangible culmination of the far-reaching work initiated by Bruno-Eugène Borie when he took the helm of the estate in 2003.

Finally, this inauguration offers the perfect opportunity to acknowledge the remarkable evolution of this Saint-Julien Grand Cru Classé over recent vintages—not towards greater power, but towards ever greater finesse—with the 2025 vintage standing as a particularly compelling example.

*Un grand blanc de Loire
sous l'influence
des marais de la Goulaine*



VITICULTEURS
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLES

CHÂTEAU DE
L'HYVERNIÈRE
MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE



LE FILM

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

Rencontre avec NATHALIE OLLAT,

directrice de recherche à l'Institut national de recherche
pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE), Bordeaux

*Interview with Nathalie Ollat,
research director at the Institut national de recherche pour l'agriculture,
l'alimentation et l'environnement (INRAE), Bordeaux*



Le changement climatique affecte la viticulture : dates des vendanges avancées, raisins plus sucrés et vins plus alcoolisés. Vous confirmez ?

La hausse des températures en France et dans le monde avance toute la phénologie de la vigne, surtout depuis les années 1980. Celle-ci entre en végétation plus tôt, la floraison a lieu fin mai - début juin, quand c'était plutôt en juin ; la véraison se fait dès fin juillet, voire plus tôt comme cette année. Les vendanges peuvent commencer dès début août, au lieu de septembre.

Même avec des vendanges précoces, les teneurs en sucres sont plus élevées, la maturation étant stimulée par les températures et parfois par une contrainte hydrique modérée. Résultat, les vins sont plus alcoolisés. La majorité des vins titre aujourd'hui 13 ou 14 % vol. La qualité peut alors être réduite, mais certains vins sont meilleurs. Cela limite avant tout la production, notamment dans les vignobles méridionaux, ce qui s'ajoute à une crise de la filière.

N'observe-t-on pas en même temps un changement de la géographie des cépages ?

Les cépages ont un potentiel différent selon leur région d'origine et le savoir-faire du vigneron. A ma connaissance, aucun vignoble ne réclame à ce jour un changement complet de cépages, même si des essais, notamment avec des cépages méridionaux plus tardifs, sont faits un peu partout.

Des vignobles se développent dans le Sud de l'Angleterre, aux Pays-Bas, au Danemark, avec des cépages blancs, dont le chardonnay, adapté à des climats frais. Les cépages rouges nécessitent plus de soleil pour mûrir correctement et produire suffisamment de composés phénoliques. Toutefois, les cépages blancs ne sont pas limités aux climats frais. Certains donnent des vins très qualitatifs dans des climats chauds, car ils gardent de l'acidité. Certains vignobles sont plantés plus en altitude, dans le Larzac ou dans les Alpes. Mais cela a aussi des inconvénients comme en Roussillon (Banyuls, Collioure), où cela peut exposer à des vents violents abîmant le feuillage.

Quels sont les impacts sur la qualité et les appellations ?

Dans le Bordelais, la hausse des températures a pour l'instant amélioré la qualité des vins, notamment des rouges. Mais jusqu'à quand ? Pour beaucoup d'autres vins, cela entraîne un déséquilibre entre alcool et acidité, facteur d'équilibre et de conservation. Sans acidité, difficile d'élaborer de bons champagnes ou cognacs ! Certains arômes des vins peuvent être modifiés par la température. Dans les Côtes du Rhône, les vins sont de plus en plus alcoolisés, ce qui entraîne des difficultés de consommation.

En France, la profession cherche des solutions pour s'adapter au changement climatique : ombrières et vitivoltaïsme pour faire de l'ombre, gestion de l'enherbement, irrigation...

Mais changer les règles des appellations n'est pas simple. Dans les Côtes roannaises par exemple, le cahier des charges impose une altitude maximale : il a été demandé à l'INAO de modifier cette limite. La qualité des vins est associée au terroir, équilibre entre un environnement, des pratiques et des cépages. Si cet équilibre est rompu par le climat, il faut pouvoir faire évoluer les autres éléments.

Propos recueillis par Frédéric Ville

Climate change is affecting viticulture: harvest dates are earlier, grapes contain more sugar, and wines have higher alcohol levels. Would you agree?

Rising temperatures in France and around the world have been advancing every stage of the vine's phenological cycle, particularly since the 1980s. Vines now begin their growing season earlier, flowering takes place in late May to early June rather than in June, and véraison (the onset of ripening) now occurs as early as late July—or even earlier, as it has this year. Harvesting can now begin as early as the beginning of August instead of September.

Even with earlier harvests, sugar levels are higher because grape ripening is stimulated by warmer temperatures and, in some cases, by moderate water stress. As a result, wines have higher alcohol content. Today, most wines have an alcohol level of 13% or 14% ABV. While quality may sometimes decline, some wines have actually improved. Above all, however, climate change is reducing production, particularly in southern wine-growing regions, compounding the challenges already facing the wine sector.

Are we also seeing changes in the geographical distribution of grape varieties?

Each grape variety has its own potential, depending on both its region of origin and the winegrower's expertise. To my knowledge, no wine-growing region currently requires a complete replacement of its grape varieties, although trials involving later-ripening southern varieties are being conducted in many regions.

Vineyards are expanding in southern England, the Netherlands and Denmark, using white grape varieties such as Chardonnay, which is well suited to cooler climates. Red grape varieties require more sunshine to ripen properly and develop sufficient phenolic compounds. However, white varieties are not confined to cool climates. Some produce outstanding wines in warmer regions because they retain their acidity. New vineyards are also being planted at higher altitudes, for example in the Larzac plateau and the Alps. However, this also has drawbacks. In Roussillon (Banyuls and Collioure), for instance, higher-elevation vineyards may be exposed to strong winds that can damage the vine canopy.

What are the implications for wine quality and appellations?

In the Bordeaux region, rising temperatures have so far improved wine quality, particularly for red wines. But for how long? For many other wines, however, higher temperatures create an imbalance between alcohol and acidity, the latter being essential for balance and ageing potential. Without sufficient acidity, producing high-quality Champagne or Cognac becomes extremely difficult. Temperature also has the potential to alter certain wine aromas. In the Côtes du Rhône, wines are becoming increasingly alcoholic, making them less appealing to consumers.

Across France, the wine sector is seeking ways to adapt to climate change through solutions such as shade structures, agrivoltaic systems designed to provide shade over vineyards, cover crop management and irrigation.

However, adapting appellation rules is far from straightforward. In the Côtes Roannaises, for example, the appellation specifications set a maximum vineyard altitude, and a request has been submitted to the French National Institute of Origin and Quality (INAO) to revise this limit. Wine quality is intrinsically linked to the concept of terroir—the balance between the natural environment, viticultural practices and grape varieties. If climate change disrupts that balance, the other components must be allowed to evolve accordingly.

Interview by Frédéric Ville



Vous pensiez tout savoir sur le vin ?



En 10 ans, la Cité du Vin à Bordeaux est devenue un lieu œnotouristique incontournable.

Son exposition permanente, interactive et sensorielle, invite aussi les passionnés de vin les plus avertis à un voyage dans les vignobles du monde entier, de l'Antiquité à nos jours, pour explorer l'univers du vin dans sa globalité.

Au travers des liens entre l'Homme et la Nature, on découvre des paysages, des savoir-faire, mais aussi les enjeux liés au changement climatique et les défis auxquels l'industrie du vin fait face.

Les expériences originales de dégustation, au Belvédère, dans les ateliers ou dans le parcours sensoriel Via Sensoria, viennent compléter et enrichir l'offre culturelle de la Cité du Vin.

Professionnels du vin, vous qui faites aussi vivre la culture du vin, venez (re)découvrir un lieu pensé pour nourrir votre passion et célébrer votre métier !

Réservez vos billets sur laciteduvin.com

FONDATION
pour la culture et les
civilisations du vin

Partenaires :

C&S
Chef & Sommelier



LA PAULÉE DE CASTILLON prend de la hauteur

Il y a deux ans, l'idée pouvait sembler un peu folle : installer une immense table sur le pont de Castillon-la-Bataille pour réunir les vignerons de l'appellation et les professionnels du vin. Pourtant, le pari est aujourd'hui largement gagné.

Le 6 juillet dernier, la deuxième édition de la Paulée des Vins de Castillon a une nouvelle fois fait le plein. Au total, 450 invités – importateurs, cavistes, restaurateurs, journalistes et autres acteurs de la filière – ont pris place autour des 180 mètres de tables dressées au-dessus de la Dordogne. Une soirée hors du commun, mais surtout un moment de partage où les échanges étaient aussi importants que les dégustations.

Les 42 vignerons présents ont profité de l'occasion pour faire découvrir leurs vins et raconter leur appellation. Une appellation qui évolue, gagne en reconnaissance et revendique des valeurs fortes : le respect du terroir, l'engagement environnemental et le travail collectif. Les 580 bouteilles servies au cours de la soirée ont offert un bel aperçu de cette diversité, accompagnées des créations de six artisans du goût locaux.

Derrière cette grande tablée se cache aussi une organisation impressionnante. Une cinquantaine de maîtres d'hôtel, serveurs et équipiers, épaulés par 23 partenaires, ont contribué au bon déroulement de l'événement. Et pour rappeler que Castillon est aussi une terre d'histoire, dix chevaux et cavaliers de la célèbre Bataille de Castillon ont fait leur apparition au cours de la soirée.

Conviviale, généreuse et authentique, cette deuxième Paulée a une nouvelle fois montré qu'à Castillon, le vin se partage avant tout avec celles et ceux qui le font vivre. Une belle manière de mettre en lumière une appellation qui mérite plus que jamais d'être découverte.

The Castillon Paulée reaches new heights
Two years ago, the idea may have seemed a little ambitious: setting a giant table across the bridge in Castillon-la-Bataille to bring together the appellation's winegrowers and wine professionals. Today, however, that bold vision has more than proved its worth.

On 6 July, the second edition of the Castillon Paulée once again drew a full house. A total of 450 guests – importers, wine merchants, restaurateurs, journalists and other members of the wine trade – gathered around 180 metres of tables set above the Dordogne river. It was an extraordinary evening, but above all a moment of genuine connection, where conversations were every bit as important as the tastings.

The 42 participating winegrowers took the opportunity to showcase their wines and share the story of their appellation. An appellation that continues to evolve, gain recognition and champion strong values: respect for the terroir, environmental commitment and a collaborative spirit. The 580 bottles served throughout the evening provided an excellent overview of this diversity, complemented by creations from six local artisan food producers.

Behind this remarkable gathering was an equally impressive organisation. Around fifty maîtres d'hôtel, waiters and support staff, assisted by 23 partners, ensured the event ran seamlessly. And to remind guests that Castillon is also a land steeped in history, ten horses and riders from the famous Battle of Castillon made a memorable appearance during the evening.

Warm, generous and authentic, this second Paulée once again demonstrated that, in Castillon, wine is above all about sharing it with the people who bring it to life. A fitting way to shine a spotlight on an appellation that deserves to be discovered more than ever.

VINSOBRES

dans l'air du temps

VINSOBRES

Pour les 20 ans de l'AOC, nous avons parcouru les coteaux de Vinsobres avec Xavier Thuizat et les vignerons de l'appellation. Une immersion grandeur nature qui éclaire, verre en main, la personnalité d'un cru plus actuel que jamais.

Nous arrivons au syndicat après une route offrant un panorama magnifique sur le Ventoux et les Dentelles de Montmirail. Puis cap sur les vignes en 4x4 avec Anthony Jaume, Anaïs Vallot et Charles Vinson, trois familles historiques de l'appellation. «Je suis content d'aller dans les vignes... Visualiser les coteaux, le plateau, la forêt explique beaucoup de choses», dit Xavier Thuizat.

Du coteau au plateau culminant à 450 mètres, nous découvrons quatre grands terroirs où l'altitude, les sols calcaires, les sables et les gros galets façonnent des vins étonnamment frais pour le sud rhodanien. Ici, la nature règne : 1 375 ha de vignes côtoient presque autant de forêts préservées. Chênes, oliviers, lavandes, chênes truffiers composent un paysage vivant, tandis que le Pontias, ce vent venu de Nyons, souffle chaque matin avant que le Mistral ne prenne le relais. Résultat : des vignes naturellement assainies et une fraîcheur qui signe les vins. L'histoire accompagne chaque virage. Depuis les Grecs, la vigne n'a jamais quitté Vinsobres. Les précurseurs ont ensuite fait sortir l'appellation de l'ombre en développant la mise en bouteille jusqu'à l'obtention du Cru il y a tout juste vingt ans. Et Xavier était présent ce jour-là ! «Notre identité, c'est le fruit, la fraîcheur et l'élégance. L'altitude, les bois et les vents nous permettent de produire des vins digestes, profondément méridionaux

mais d'une remarquable finesse», explique Anthony Jaume. «Aujourd'hui, c'est le terroir qui parle, et il répond parfaitement aux attentes des consommateurs». Au caveau du syndicat, une trentaine de rouges dégustés à l'aveugle confirment cette identité. Deux familles se dessinent : les vins tout en fruit et ceux marqués par l'élevage. «C'est ça Vinsobres : le fruit, la fraîcheur, l'éclat... quelle série !», lance Xavier, avant de s'enthousiasmer devant un 2024 : «Un missile sur la finesse ! Puissance et élégance... la grande classe !».

Le déjeuner, partagé sous les platanes avec Aurélien Aubert, Florian Ponzo, Anna Thorburn, Victor Taylor, Ludvine Lescoche et Loïc Vivancos, prolonge les échanges. «Notre équilibre entre grenache et syrah

crée une vraie passerelle entre le Nord et le Sud de la Vallée du Rhône», souligne Aurélien Aubert. Puis la conversation glisse naturellement vers le futur AOC Vinsobres blanc. «Une AOC Vinsobres blanc est une très bonne nouvelle, dit Xavier. Mais est-ce que les rouges de Vinsobres ne seraient pas produits sur une terre à blancs ?...». Une phrase qui sonne déjà comme la promesse d'un prochain rendez-vous !

Vingt ans après son accession au rang de Cru des Côtes du Rhône, Vinsobres semble entrer dans une nouvelle étape de son histoire, portée par une jeune génération soudée et une identité plus affirmée que jamais.

Vinsobres, il faut le vivre pour y croire... et le voir pour le boire !

Xavier Thuizat, Anaïs Vallot, Anthony Jaume et Charles Vinson.



Vinsobres: a Cru in step with its time || To mark the 20th anniversary of the appellation, we explored the hillsides of Vinsobres alongside Xavier Thuizat and the winegrowers of the AOC. An immersive journey that, glass in hand, revealed the personality of a cru that feels more relevant than ever.

Our day begins at the appellation headquarters, reached via a road offering breathtaking views of Mont Ventoux and the Dentelles de Montmirail. From there, we head into the vineyards by 4x4 with Anthony Jaume, Anaïs Vallot and Charles Vinson, representatives of three long-established winegrowing families. "I'm always happy to get out into the vineyards... Seeing the slopes, the plateau and the forest explains so much", says Xavier Thuizat.

From the hillside to the plateau rising to 450 metres, we discover four major terroirs where altitude, limestone soils, sandy plots and large rounded stones shape wines of remarkable freshness for the southern Rhône. Nature reigns here: 1,375 hectares of vineyards sit alongside almost as much protected woodland. Oak trees, olive groves, lavender fields and truffle oaks create a vibrant landscape, while the Pontias—a local wind blowing from Nyons—refreshes the vines each morning before giving way to the Mistral. The result is naturally healthy vineyards and a freshness that defines the wines.

History is present around every bend. Since the time of the Greeks, vines have never disappeared from Vinsobres. Visionary growers later brought the appellation out of the shadows by championing estate bottling, paving the way for its recognition as a Cru exactly twenty years ago. Xavier Thuizat was there on that historic day. "Our identity is built on fruit, freshness and elegance. Altitude, woodland and the winds allow us to produce wines that are vibrant, unmistakably southern, yet remarkably refined", explains Anthony Jaume. "Today, the terroir speaks for itself—and it speaks directly to what consumers are looking for".

Back at the appellation tasting room, around thirty red wines tasted blind confirm that identity. Two distinct styles emerge: fruit-driven wines and those more marked by oak ageing. "That's Vinsobres: fruit, freshness, brightness... what a line-up!" exclaims Xavier, before praising a 2024 vintage: "A missile of finesse! Power and elegance... pure class!".

Lunch beneath the plane trees with Aurélien Aubert, Florian Ponzo, Anna Thorburn, Victor Taylor, Ludvine Lescoche and Loïc Vivancos extends the conversation. "Our balance between Grenache and Syrah creates a genuine bridge between the northern and southern Rhône Valley," notes Aurélien Aubert.

The discussion then naturally turns to the future AOC Vinsobres Blanc. "A Vinsobres Blanc AOC is excellent news", says Xavier. "But could it be that Vinsobres' red wines have always come from land that was destined for whites?...". A remark that already sounds like the promise of a future visit.

Twenty years after earning Cru des Côtes du Rhône status, Vinsobres appears to be entering a new chapter in its history, driven by a united new generation of winegrowers and an identity that has never been stronger.

Vinsobres has to be experienced to be believed... and seen before it can truly be savoured.

Florence Corbala

EN SAVOIR ➔ WWW.VINSOBRES.FR



Xavier Thuizat et Anthony Jaume.



Le carnet de route de Xavier Thuizat

Xavier Thuizat reviews

VINSOBRES

La Vinsobraise – Diamant Noir 2024

Une belle matière, construite autour d'un équilibre particulièrement juste entre énergie, générosité et fraîcheur. Les tanins sont présents mais admirablement enrobés, donnant au vin du relief sans dureté. Le mariage traditionnel du grenache et de la syrah trouve ici une expression particulièrement harmonieuse. Un Vinsobres gourmand mais tenu, énergique, avec cette fraîcheur qui donne immédiatement envie d'y revenir. La cuvée Diamant Noir est historiquement construite autour du grenache et de la syrah, souvent à parts proches, et s'est régulièrement distinguée pour son équilibre entre concentration et fraîcheur.

Domaine Jaume – Altitude 420 – 2023

Le nez est généreux, presque solaire, avec une petite sensation chaleureuse à l'ouverture. Mais la bouche change totalement la perception : fraîche, élancée, dynamique, elle remet immédiatement le vin en mouvement. C'est cette opposition entre maturité méditerranéenne et fraîcheur d'altitude qui fait tout son charme. Un vin de contraste, lumineux, plus aérien que son premier nez ne le laisse imaginer. Les vignes de la cuvée se situent entre 400 et 440 mètres d'altitude, où l'amplitude thermique entre le jour et la nuit favorise une maturation lente et la préservation de la fraîcheur.

François – Vinsobres 2022

Un très beau vin, délicat et précis. Rien n'est forcé : le fruit est subtil, les tanins fins, l'ensemble d'une grande justesse. Peut-être aimerait-on simplement que la finale prolonge encore davantage ce plaisir. Mais quelle élégance dans le toucher de bouche !

Constant Duquesne – Vinsobres 2022

Sublime. Voilà un vin où tout semble à sa place. La matière, le fruit, la fraîcheur, le grain du tanin et la longueur fonctionnent ensemble avec une évidence rare. Aucun artifice, aucune lourdeur : seulement cette sensation très précieuse d'un vin accompli. Tout est remarquable.

Le Puy de Maupas – Vinsobres 2021

On retrouve cette même précision mais avec davantage de densité et de profondeur. La matière s'épaissit sans jamais perdre son équilibre et le vin gagne encore en intensité. Un Vinsobres profond, généreux et magnifiquement construit. Superbe.

A beautiful texture, built around a particularly well-judged balance of energy, generosity and freshness. The tannins are present yet admirably well integrated, giving the wine depth without any hardness. The traditional blend of Grenache and Syrah finds a particularly harmonious expression here. A generous yet well-defined Vinsobres, energetic, with a freshness that immediately makes you want to come back for more. The Diamant Noir cuvée has traditionally been based on Grenache and Syrah, often in near-equal proportions, and has consistently stood out for its balance between concentration and freshness.

The nose is generous, almost sun-drenched, with a slight sensation of warmth on opening. But the palate completely changes the perception: fresh, sleek and dynamic, it immediately brings the wine to life. It is this contrast between Mediterranean ripeness and high-altitude freshness that gives it all its charm. A wine of contrasts, bright and more ethereal than the initial nose might suggest. The vineyards for this cuvée lie between 400 and 440 metres above sea level, where the temperature variation between day and night encourages slow ripening and helps preserve freshness.

A very fine wine, delicate and precise. Nothing is forced: the fruit is subtle, the tannins fine, and the whole beautifully balanced. One might simply wish for the finish to prolong the pleasure a little further. But what elegance on the palate!

Sublime. A wine in which everything seems to be in exactly the right place. The texture, fruit, freshness, grain of the tannins and length all come together with remarkable ease. No artifice, no heaviness: simply that rare and precious sensation of a fully accomplished wine. Everything is remarkable.

The same precision is evident here, but with greater density and depth. The texture gains weight without ever losing its balance, while the wine builds further in intensity. A deep, generous and beautifully structured Vinsobres. Superb.

Domaine du Moulin – Vieilles Vignes de Jean Vinson 2021

Un vin superbe, harmonieux, délicat, net et pur. Il possède cette sérénité des vins qui n'ont rien à prouver : le fruit avance sans maquillage, l'élevage reste en retrait et la bouche déroule avec naturel. Un vin d'équilibre et de vérité, profondément séduisant. Cette cuvée de vieilles vignes a historiquement été remarquée pour son harmonie, sa longueur et un élevage dont le bois sait rester imperceptible.

La Main des Mômes – Vinsobres 2024

Superbe et immédiatement envoûtant. Le toucher de bouche est particulièrement remarquable : les tanins possèdent un grain d'une finesse inhabituelle, presque poudré, qui évoque certaines très belles syrahs de Côte-Rôtie. La matière reste pourtant profondément sudiste. Un Vinsobres racé, sensuel et d'une grande distinction.

La Vinsobraise – Astra 2023

Un vin immense par sa concentration et son ambition. Tout est construit pour le temps : matière profonde, puissance, structure et longueur. Malgré cette carrure impressionnante, le vin possède suffisamment d'énergie pour ne jamais tomber dans la lourdeur. Un grand vin de garde, une véritable cuvée de référence pour l'appellation.

A superb wine, harmonious, delicate, clean and pure. It has the serenity of wines that have nothing to prove: the fruit comes through unadorned, the oak remains discreet and the palate unfolds naturally. A wine of balance and authenticity, deeply appealing. This old-vine cuvée has long been noted for its harmony, length and an élevage in which the oak remains virtually imperceptible.

Superb and immediately captivating. The texture on the palate is particularly remarkable: the tannins have an unusually fine, almost powdery grain, reminiscent of some very fine Syrahs from Côte-Rôtie. Yet the wine remains profoundly southern in character. A refined, sensual Vinsobres of great distinction.

A monumental wine in both concentration and ambition. Everything here is built for time: profound depth, power, structure and length. Despite its impressive stature, the wine has enough energy never to become heavy. A great wine for ageing and a true benchmark cuvée for the appellation.



À CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

la liberté se déguste mieux ensemble

Il y a des appellations qui vivent sur leur réputation. Et il y a celles qui continuent de l'écrire. Avec Xavier Thuizat, nous avons découvert un Châteauneuf-du-Pape qui célèbre ses 90 ans... en regardant droit devant.



Xavier Thuizat Manon Missonge et Michel Blanc.

Nous retrouvons Xavier à la Maison des Vignerons de Châteauneuf-du-Pape, où Michel Blanc, directeur projets et développement, et Manon Missonge, responsable promotion & communication, nous accueillent pour une dégustation à l'aveugle des 24 cuvées primées du concours de la Saint-Marc.

Six blancs, dix-huit rouges, des cuvées tradition et spéciales, notamment parcelles, le décor est planté. « C'est une appellation ultra prodigieuse, je suis heureux d'être là. Les blancs sont souvent la porte d'entrée de Châteauneuf-du-Pape », sourit Xavier. Les premiers verres confirment l'évolution. Certains blancs 2025 sont ciselés, salins, lumineux ; d'autres plus amples, profonds et minéraux. « Quel niveau ! On sent que ça travaille ici ! ». Les rouges suivent la même voie : à côté des profils classiques, apparaissent des vins infusés, aériens, délicats. « C'est l'avenir de Châteauneuf-du-Pape », glisse-t-il devant un 2024 aux notes de rose séchée. Même l'intensité colorante va bientôt disparaître du cahier des charges : un symbole d'ouverture. « À Châteauneuf, on bouscule les codes », résume Michel Blanc, avant d'évoquer ces accords inattendus entre les blancs de l'appellation et le Comté, qu'il présente avec les écoles hôtelières :

« On montre que Châteauneuf est un vin de gastronomie et plein de ressources ». Puis Manon replace cette dégustation dans une histoire plus vaste. « Nous fêtons les 90 ans de l'AOC. Le concept est né ici, mais contrairement à ce que l'on entend parfois, notre cahier des charges n'est pas un carcan. Il nous laisse la liberté de nous adapter au climat, au marché et aux goûts des consommateurs ». Cette liberté passe par les 13 cépages, la complantation, le retour de variétés comme la counoise, le vaccarèse, le terret noir ou le muscardin, mais aussi par une nouvelle génération qui fait vivre et vibrer l'appellation. Les Printemps de Châteauneuf ? Ce sont les Jeunes Agriculteurs (JA) qui les portent à 100 %. Ils s'investissent parce qu'ils peuvent s'exprimer librement. Le soir, à l'Hostellerie Les Fines Roches, la vue sur les vignes accompagne les échanges avec

une joyeuse bande de jeunes vignerons, dont Xavier Rolin, président des JA : « On revendique notre liberté. On veut préserver les acquis de nos anciens sans ajouter des règles inutiles. Ce sont les femmes et les hommes qui font la qualité des vins ». Dans les verres, les blancs brillent jusque sur le fromage, les rouges allient fraîcheur, finesse et potentiel de garde. Nous repartons convaincus d'une chose : à 90 ans, Châteauneuf-du-Pape cultive toujours ce tempérament d'irréductible, préférant la liberté à l'uniformité. Et si cette histoire continue de s'écrire, c'est aussi grâce à des sommeliers comme Xavier Thuizat qui, en véritables passeurs, racontent au verre près un Châteauneuf moderne, lumineux et loin des clichés d'hier. De quoi donner envie, tout simplement, d'entrer dans le cercle de ceux qui ont Châteauneuf-du-Pape dans la peau. *Join the gang !*



© Florence Corbala



© Guenael Kessler

Châteauneuf-du-Pape: freedom tastes better when shared || *Some appellations live on their reputation. Others continue to write their story. Together with Xavier Thuizat, we discovered a Châteauneuf-du-Pape celebrating its 90th anniversary ... by looking firmly to the future.*

We meet Xavier at the Maison des Vignerons de Châteauneuf-du-Pape, where Michel Blanc, Director of Projects and Development, and Manon Missonge, Promotion & Communications Manager, welcome us for a blind tasting of the 24 wines awarded at the Saint-Marc competition.

Six whites, eighteen reds, traditional and special cuvées, including single-vineyard selections—the scene is set. “This is an extraordinary appellation. I’m delighted to be here. The whites are often the gateway to Châteauneuf-du-Pape”, Xavier smiles. The first glasses confirm the evolution underway. Some 2025 whites are chiselled, saline and luminous; others are broader, deeper and distinctly mineral. “The quality level is incredible. You can really feel the work that’s being done here!”. The reds follow the same path: alongside the classic styles, more infused, airy and delicate expressions are emerging. “This is the future of Châteauneuf-du-Pape”, he remarks while tasting a 2024 vintage with notes of dried rose petals. Even colour intensity will soon disappear from the appellation’s specifications—a symbol of openness. “In Châteauneuf, we’re challenging the rules”, Michel Blanc explains before highlighting some unexpected pairings between the appellation’s white wines and Comté cheese, which he showcases with local hospitality schools. “We’re demonstrating that Châteauneuf is a true gastronomic wine with remarkable versatility”.



© Guenael Kessler

Manon then places the tasting into a broader historical perspective. “We’re celebrating the 90th anniversary of the AOC. The concept was born here, but contrary to what people sometimes believe, our specifications are not a straitjacket. They give us the freedom to adapt to the climate, the market and consumers’ evolving tastes”. That freedom is reflected in the appellation’s 13 grape varieties, the practice of co-planting, the revival of varieties such as Counoise, Vaccarèse, Terret Noir and Muscardin, and a new generation that is bringing fresh energy to the appellation. Les Printemps de Châteauneuf? The event is organised entirely by the Jeunes Agriculteurs (JA), who invest themselves because they are free to express their own vision. Later that evening, at Hostellerie Les Fines Roches, overlooking the vineyards, conversations continue with a lively group of young winemakers, including Xavier Rolin, President of the JA. “We stand for freedom. We want to preserve the achievements of those who came before us without adding unnecessary rules. It is the men and women behind the wines who create their quality”.

In the glasses, the whites shine all the way through to the cheese course, while the reds combine freshness, finesse and outstanding ageing potential. We leave convinced of one thing: at 90 years old, Châteauneuf-du-Pape still possesses its fiercely independent spirit, always choosing freedom over uniformity. And if this story continues to be written, it is also thanks to sommeliers such as Xavier Thuizat who, as true ambassadors, reveal—glass by glass—a modern, luminous Châteauneuf far removed from yesterday’s clichés. Enough to make anyone want to join the circle of those who carry Châteauneuf-du-Pape close to their hearts. Join the gang!

Florence Corbala

EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAUNEUF.COM

Le carnet de route de Xavier Thuizat

Xavier Thuizat reviews

SYNDICAT AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Domaine de la Janasse – Prestige Blanc 2025

Immense. Accompli. La densité et la précision de la matière évoquent presque un grand Meursault-Perrières transposé sous le soleil de Châteauneuf-du-Pape. Ampleur, tension, profondeur et finale minérale se répondent avec une facilité déconcertante. Un grand blanc qui dépasse très largement la simple notion de puissance méridionale.

Immense. Accomplished. The density and precision of the texture almost evoke a great Meursault-Perrières transported beneath the Châteauneuf-du-Pape sun. Breadth, tension, depth and a mineral finish come together with remarkable ease. A great white that goes far beyond the simple notion of southern power.

Château de la Gardine – Blanc 2024

Généreux, ample, profond. Le vin déploie une matière imposante et solaire. L'alcool se fait encore sentir et renforce momentanément cette sensation de richesse. Un Châteauneuf blanc de grande carrure, qui gagnera certainement à trouver davantage de fusion avec le temps.

Generous, broad and profound. The wine unfolds with an imposing, sun-drenched texture. The alcohol is still perceptible and momentarily reinforces this sense of richness. A substantial white Châteauneuf that will certainly benefit from becoming more integrated with time.

Domaine de la Janasse – Chaupin 2023

Quel nez ! Des roses séchées, des fleurs fanées et une sensation d'infusion délicate. La matière possède cette transparence très séduisante des grands grenaches lorsqu'ils abandonnent la puissance au profit du parfum. Un Châteauneuf d'une remarquable sensualité.

What a nose! Dried roses, faded flowers and a delicate infusion-like quality. The texture possesses that highly seductive transparency found in great Grenache when power gives way to perfume. A Châteauneuf of remarkable sensuality.

Isabel Ferrando 2024

Sublime. Un grand vin construit sur l'infusion plutôt que l'extraction. Les roses séchées et les épices fines dessinent un nez délicat, tandis que la bouche avance avec grâce et profondeur. Une expression presque aérienne de Châteauneuf-du-Pape, où l'émotion vient de la finesse plutôt que de la force.

Sublime. A great wine built on infusion rather than extraction. Dried roses and delicate spices shape a refined nose, while the palate unfolds with grace and depth. An almost ethereal expression of Châteauneuf-du-Pape, where emotion comes from finesse rather than force.

Saintes Pierres de Nalys – E. Guigal 2024

Un nez très singulier de champignon frais, de sous-bois et de nuances terriennes. La bouche possède une magnifique harmonie, presque crémeuse par instants, et surtout une superbe allonge. Un vin profondément gastronomique, qui fait déjà imaginer les champignons, les jus réduits et les fromages affinés.

A highly distinctive nose of fresh mushroom, undergrowth and earthy nuances. The palate shows magnificent harmony, almost creamy at times, and above all superb length. A profoundly gastronomic wine that already brings to mind mushrooms, reduced jus and mature cheeses.

Domaine André Mathieu 2022

Un nez fin et délicat, immédiatement placé sous le signe de l'élégance. Le fruit est précis, les épices discrètes et les tanins parfaitement fondus dans la matière. Un très beau Châteauneuf, classique dans le meilleur sens du terme, où la finesse prend naturellement le dessus sur la puissance.

A fine and delicate nose, immediately defined by elegance. The fruit is precise, the spices discreet and the tannins perfectly integrated into the texture. A very fine Châteauneuf, classic in the best sense of the word, where finesse naturally takes precedence over power.



LA NERTHE,

un voyage à travers les siècles... jusqu'au prochain millésime

Avec Xavier Thuizat, nous poussons les portes du Château La Nerthe, où cinq siècles d'histoire dialoguent avec un chai en pleine métamorphose. Ici, la modernité ne remplace rien, elle prolonge une identité.



Rémi Jean, Florence Corbalan, Xavier Thuizat.

Dès les premiers pas, Rémi Jean nous rappelle que tout commence en 1599, lorsque la grange de Beauvenir compte... deux hectares de vignes, soit 4 % du domaine. Aujourd'hui, la propriété, acquise par la famille Richard en 1985, s'impose parmi les grands producteurs, notamment de blancs de Châteauneuf-du-Pape, avec une signature immédiatement reconnaissable, où fraîcheur, salinité et potentiel de garde vont de pair.

La visite traverse les siècles, de la cave creusée dans le safre au XVI^e siècle jusqu'au nouveau chai en chantier. « Ce n'est pas une révolution, c'est la modernité dans la continuité », insiste Rémi. Plus de petites cuves, davantage de précision, un bâtiment écoresponsable pensé comme un immense thermos naturel : l'outil évolue sans renier son histoire. Xavier acquiesce : « On sent que tout est fait pour laisser parler le terroir ». Dans les vieux foudres comme dans les futurs contenants bois, béton et inox, la philosophie reste la même : des extractions douces, un élevage discret où le bois est un constituant de l'élevage, jamais un constituant aromatique. Les grenaches donnent l'ossature du style, tandis que les syrahs et mourvèdres apportent fraîcheur, finesse florale et digestibilité, une identité rare à Châteauneuf. « Notre challenge, c'est que La Nerthe vive autant sur les millésimes actuels que sur ceux qui vieillissent », résume Rémi.

La dégustation lui donne raison. Le blanc 2018 émerveille Xavier : « C'est énorme... quelle tension, quelle salinité ! » Les rouges séduisent par leur finesse plus que par leur puissance. Devant la Cuvée des Cadettes 2022, il s'enthousiasme : « C'est le châteauneuf d'aujourd'hui, profond et d'une grande subtilité ». Puis Rémi ouvre le précieux manuscrit de Joseph Ducos, visionnaire qui inspira les fondements de l'appellation. Pendant quelques instants, l'Histoire semble reprendre vie. Et en quittant La Nerthe, une évidence demeure : ici, les cinq siècles passés servent avant tout à écrire les suivants.

La Nerthe: a journey through the centuries... to the next vintage || *Together with Xavier Thuizat, we step through the gates of Château La Nerthe, where five centuries of history meet a winery undergoing a remarkable transformation. Here, modernity replaces nothing—it simply extends an enduring identity.*

From the very first moments, Rémi Jean reminds us that the story begins in 1599, when the Beauvenir farm comprised just two hectares of vines, representing only 4% of the estate. Today, the property, acquired by the Richard family in 1985, ranks among the leading producers of Châteauneuf-du-Pape, particularly its white wines, with a signature style instantly recognisable for its freshness, salinity and outstanding ageing potential.

The visit spans the centuries, from the cellar carved into the safre sandstone in the 16th century to the new winery currently under construction. "This isn't a revolution; it's modernity in continuity," Rémi insists. More small vats, greater precision, and an eco-designed building conceived as a giant natural thermos: the facilities are evolving without ever denying their heritage. Xavier agrees: "You can feel that everything has been designed to let the terroir speak".

Whether in the old foudres or the future vessels made of wood, concrete and stainless steel, the philosophy remains unchanged: gentle extraction and discreet ageing, where wood is a component of the élevage, never an aromatic signature. Grenache provides the backbone of the wines, while Syrah and Mourvèdre bring freshness, floral finesse and drinkability—a rare identity in Châteauneuf-du-Pape. "Our challenge is for La Nerthe to shine just as brightly through its current vintages as through those that have matured over time", Rémi explains.

The tasting proves his point. The 2018 white leaves Xavier in awe: "This is incredible... what tension, what salinity!". The reds impress more through their finesse than their power. Tasting the 2022 Cuvée des Cadettes, he enthuses: "This is today's Châteauneuf—deep and wonderfully subtle".

Rémi then opens the precious manuscript of Joseph Ducos, the visionary whose ideas laid the foundations of the appellation. For a few moments, history seems to come alive once again. And as we leave La Nerthe, one thing is clear: here, the past five centuries exist above all to write the next ones.

Text and photos Florence Corbalan

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





Valentin Maurel, Xavier Thuizat, Vincent et Hugo Maurel.

AU CLOS SAINT-JEAN, le vin résonne de génération en génération

Au Clos Saint-Jean, chaque détail compte, mais rien n'a de sens sans la transmission. Avec Xavier Thuizat, nous découvrons un domaine où l'histoire familiale nourrit des vins tournés vers l'avenir.

Nous franchissons les portes de ce domaine familial dont les racines remontent au XV^e siècle, aujourd'hui porté par Vincent Maurel et son frère Pascal qui s'est investi tout comme lui sans compter dans la renaissance du domaine, avant que Claire, Valentin et Hugo n'en écrivent le prochain chapitre. Dans le petit chai d'élevage, Vincent annonce la couleur : « Ici, on est au royaume des détails. C'est leur somme qui crée la différence ». Notre grenache reste fidèle aux cuves béton époxy pour préserver sa fraîcheur, tandis que les autres cépages passent neuf mois en barriques. « Nous raisonnons en temps réel, en goûtant chaque parcelle jusqu'à trouver l'équilibre des maturités entre peau, pulpe et pépins ». La visite se poursuit entre demi-muids, œuf béton et cuvées iconiques. Vincent évoque Philippe Cambie, « touché par les doigts de Dieu », dont l'arrivée propulsa le domaine jusqu'aux sommets, puis raconte, amusé, comment une chaussure est restée engloutie dans les argiles du Sanctus Sanctorum !

Le Clos Saint-Jean blanc 2024 séduit immédiatement. « C'est citronné, droit, d'une pureté incroyable », s'enthousiasme Xavier. Avec Sine Fine 2023, imaginé par Hugo et Valentin, une nouvelle génération s'exprime : moins d'alcool, plus de fraîcheur, sans renier l'ADN du Clos. « On voulait un



Châteauneuf plus friand », résume Valentin. Hugo ajoute une conviction qui dépasse le vin : « Il faut raconter un lieu et ceux qui le font au consommateur ». Puis viennent La Combe des Fous et Deus ex Machina, puis-sants mais d'une remarquable justesse.

« Pour moi, le vin est un symbole fort, un lien entre les gens, un lien ancestral, dit Vincent. La déconsommation me fait un peu mal, parce qu'on passe à côté de cette résonance ». Puis son regard se tourne vers demain : « Le monde du vin se complexifie, mais c'est justement dans la difficulté que l'on se révèle. Elle nous oblige à sortir de notre zone de confort, à explorer de nouveaux marchés et à enrichir notre vision du vin ».

Un optimisme lucide que Xavier partage volontiers, tant il résonne avec l'énergie insufflée aujourd'hui par la jeune génération du Clos Saint-Jean. En quittant le domaine, une évidence s'impose : ici, chaque cuvée honore une personne... et prépare déjà la mémoire de la suivante.

At Clos Saint-Jean, wine resonates from generation to generation || At Clos Saint-Jean, every detail matters, but nothing has meaning without transmission. With Xavier Thuizat, we discover an estate where family history nurtures wines looking to the future.

We step through the doors of this family estate, whose roots date back to the 15th century, today run by Vincent Maurel and his brother Pascal, who, like him, has invested himself tirelessly in the estate's revival, before Claire, Valentin and Hugo write its next chapter. In the small ageing cellar, Vincent sets the tone: "Here, we are in the realm of details. It is their sum that makes the difference." Our Grenache remains faithful to epoxy-lined concrete vats to preserve its freshness, while the other grape varieties spend nine months in barrels. "We make decisions in real time, tasting every plot until we find the right balance of ripeness between skin, pulp and seeds". The visit continues among demi-muids, a concrete egg and iconic cuvées. Vincent recalls Philippe Cambie, "touched by the fingers of God", whose arrival propelled the estate to the very top, then recounts with amusement how a shoe remained swallowed up in the clay soils of Sanctus Sanctorum!

Clos Saint-Jean Blanc 2024 is immediately appealing. "It's citrusy, precise, with incredible purity", enthuses Xavier. With Sine Fine 2023, conceived by Hugo and Valentin, a new generation finds its voice: less alcohol, more freshness, without betraying the Clos' DNA. "We wanted a more approachable Châteauneuf", Valentin sums up. Hugo adds a conviction that goes beyond wine: "You have to tell the consumer the story of a place and the people who make it". Then come La Combe des Fous and Deus ex Machina, powerful yet remarkably precise.

"For me, wine is a powerful symbol, a bond between people, an ancestral bond", says Vincent. "The decline in consumption saddens me a little, because we are missing out on that resonance". Then his gaze turns to the future: "The world of wine is becoming more complex, but it is precisely through difficulty that we reveal ourselves. It forces us to step outside our comfort zone, explore new markets and enrich our vision of wine".

A clear-eyed optimism that Xavier readily shares, as it resonates with the energy now being brought to Clos Saint-Jean by its younger generation. As we leave the estate, one thing becomes clear: here, every cuvée honours a person... and is already preparing the memory of the next.

Text and photos Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.CLOSTJEAN.FR





Édouard Guérin, David Rocamora, Xavier Thuizat et François Miquel.

CENT ANS D'HISTOIRE

la modernité en héritage

À Châteauneuf-du-Pape, nous découvrons une Maison où cent ans d'histoire dialoguent avec une vision résolument contemporaine. Entre héritage, gastronomie et précision, L'Oratoire des Papes, propriété d'AdVini, signe une expérience qui se vit autant qu'elle se déguste.

Devant la Maison, près du jardin d'aromates du chef, François Miquel nous accueille avec Édouard Guérin, le directeur technique. L'année est particulière : L'Oratoire des Papes célèbre le centenaire de la Maison et de son emblématique étiquette. Dans les salons et dans le chai, un graff de l'artiste C215, un vitrail d'une maître verrier et des jéroboams revisités racontent ce dialogue entre patrimoine et création. « L'héritage n'a de sens que s'il continue à vivre », dit François. Au chai, Édouard nous présente des rouges désormais vinifiés en grappes entières, élevés en cuves tronconiques, au style infusé et floral, ainsi que des blancs salins, issus des six cépages de l'appellation. Deux hectares supplémentaires de blanc rejoignent d'ailleurs l'assemblage 2025. La vinothèque dévoile seize vieux millésimes désormais proposés à la vente, tandis que les cuvées anniversaires arborent une sérigraphie à l'or fin. Puis vient un combat qui anime François : « Un grand Châteauneuf rouge se sert à maxi 15°C. Au-delà, on perd son âme. » Xavier Thuizat acquiesce. « Les sommeliers doivent être intraitables sur ce point ». À la Table du

Chef, David Rocamora transforme ensuite les produits *provençaux* sous nos yeux et à sa sauce. « C'est la nature qui écrit le menu », sourit-il en dressant un bar de ligne à la broche. Nous comprenons que le vin ne s'arrête jamais au verre. Chaque assiette dialogue avec les cuvées, chaque cuisson à la rôtissoire prolonge leur expression. Cette Table d'Hôtes, accessible toute l'année, est bien plus qu'un déjeuner : c'est une immersion sensible où le partage, les accords mets-vins et l'âme provençale prennent tout leur sens. Les Chorégies blanc 2022 sublime les huîtres de Bouzigues. On est bluffé par ses notes de pierre à fusil, son caractère minéral. « Quel accord magnifique ! », s'enthousiasme Xavier. Le blanc 2025 confirme une fraîcheur sapide. « Nous cherchons la salinité, jamais la puissance, ni la démonstration », précise Édouard. Le rouge 2023, lancé cette année, impressionne enfin par sa finesse. « C'est un grand vin », conclut Xavier. Ici, le centenaire ne regarde pas en arrière : il prépare les cent prochaines années, un verre parfaitement rafraîchi à la main. À vous de pousser la porte maintenant !



©L'Oratoire des Papes



Xavier Thuizat.



©L'Oratoire des Papes



©L'Oratoire des Papes

XAVIER THUIZAT

WINE TOUR VALLÉE DU RHÔNE

A century of History, a legacy of modernity

|| In Châteauneuf-du-Pape, we discover a historic estate where a century of heritage meets a resolutely contemporary vision. Blending tradition, gastronomy and precision, L'Oratoire des Papes, an AdVini estate, offers an experience that is as much about living the wine as tasting it.

Outside the estate, beside the chef's aromatic herb garden, François Miquel welcomes us alongside Technical Director Édouard Guérin. This is a landmark year: L'Oratoire des Papes is celebrating the centenary of both the estate and its iconic label. Throughout the reception rooms and the winery, a mural by artist C215, a stained-glass window created by a master glassmaker and

reimagined jéroboams illustrate the dialogue between heritage and contemporary creation. "Heritage only has meaning if it continues to live", François explains.

In the cellar, Édouard introduces us to reds now vinified with whole clusters and aged in truncated-cone vats, producing wines with an infused, floral style, alongside saline whites crafted from the appellation's six authorised white grape varieties. A further two hectares of white vineyards will also be incorporated into the 2025 blend. The cellar now offers sixteen mature vintages for purchase, while the anniversary cuvées feature elegant gold screen-printing. François then raises a subject close to his heart: "A great Châteauneuf-du-Pape red should be served at no more than 15°C. Above that, it loses its soul". Xavier Thuizat nods in agreement. "Sommeliers must be uncompromising on this point".

At the Chef's Table, David Rocamora transforms *Provençal* ingredients before our eyes, in his own distinctive style. "Nature writes the menu", he smiles while roasting wild sea bass on the spit. We quickly realise that the wine experience extends far beyond the glass. Every dish converses with the wines, every rotisserie cooking method enhances their expression. Open year-round, this Table d'Hôtes is far more than lunch: it is an immersive experience where sharing, food and wine pairing, and the Provençal spirit come together naturally.

Les Chorégies Blanc 2022 is a sublime match for Bouzigues oysters. We are captivated by its flinty aromas and pronounced minerality. "What a magnificent pairing!" Xavier enthuses. The 2025 white confirms the estate's pursuit of vibrant freshness

and salinity. "We seek salinity, never power or showmanship" Édouard explains. Finally, the 2023 red, released this year, impresses with its remarkable finesse. "This is a great wine" Xavier concludes.

Here, the centenary is not about looking back—it is about preparing for the next hundred years, with a perfectly chilled glass in hand. All that's left is for you to step through the door.

Florence Corbalian

EN SAVOIR ➔ WWW.LORATOIREDESPAPES.FR



DELAS CÉLÈBRE LES GRANDS TERROIRS DU NORD... et les sommeliers sont conquis !

Les terrasses des Bessards.

Au sein de la Maison Delas Frères, nous découvrons bien plus qu'une nouvelle gamme : une véritable renaissance. Une dégustation magistrale où la fraîcheur, l'élégance et le granit redessinent l'identité de la Maison.

« En matière de dégustation, nous avons toute confiance en nos vins ! », sourit Marc Hoellinger en nous accueillant avec Xavier Thuizat, entouré de Jacques Grange, Marco Beckmann et Clément Panigai. Le ton est donné. Depuis cinq ans, Delas s'est réapproprié son vignoble, passé à 100 % en bio, doublé son équipe viticole, modernisé son chai parcellaire et recentré sa mission : célébrer les grands terroirs du Rhône nord. « Il n'y a plus un seul vin élaboré comme avant », insiste Marc.

La dégustation le confirme dès le Côtes-du-Rhône Saint-Esprit 2024. Xavier s'enthousiasme : « On a quitté l'étoffe pour la fraîcheur et l'éclat. C'est croquant, spontané, très digeste ». Jacques complète : « Quelle que soit la rive, nous allons chercher des syrahs plus fraîches, de plus en plus en altitude ». Les cuvées domaines et terroirs 2023 (Domaine des Tourettes, Seigneur de Maugiron, Domaine des Grands Chemins) confirment cette ligne : juteux, floraux, aux tanins délicats. « Est-ce qu'un grand vin doit être concentré ? » lance Xavier. Jacques répond : « La syrah est

capable d'une immense puissance. Notre travail consiste justement à ne prendre que ce qu'il faut. » Grâce aux vinifications en douceur et aux seuls remontages, le vin ne cherche pas à jouer des coudes, il laisse parler sa vérité. Il ressemble à un grand chœur d'opéra où chaque voix écoute l'autre et contribue à l'harmonie générale, à l'opposé d'un baryton soliste qui im-



Xavier Thuizat et Clément Panigai.

serait sa puissance. C'est cette justesse d'ensemble qui signe aujourd'hui le style Delas. Puis nous gagnons les terrasses des Bessards en Hermitage. Clément nous ouvre les portes du paradis, celles d'un amphithéâtre granitique spectaculaire où chaque terrasse possède sa propre identité, au point d'être vinifiée séparément ! Entre les murs de pierres sèches, les vignes conduites en ponts, la biodiversité et les fortes pentes, nous comprenons que les grands vins naissent d'abord ici, dans un véritable travail d'orfèvre. Après avoir vu les terrasses, les vins se lisent autrement. La dégustation finale des parcellaires 2023 prend alors une tout autre dimension. En parallèle, Ligne de Crête et Les Bessards, séparés de seulement quelques centaines de mètres, révèlent deux visages fascinants d'une même syrah sur granit. « Vous êtes éligibles à un 100/100 », glisse Xavier devant Les Bessards.

Nous repartons convaincus : l'image de Delas rattrape enfin sa réalité. Et la meilleure nouvelle, ce sont désormais les sommeliers qui la porteront !

Delas celebrates the great terroirs of the northern Rhône... and the sommeliers are won over! || At Delas Frères, we discover much more than a new range: a true renaissance. A masterful tasting where freshness, elegance and granite are reshaping the identity of the House.

“When it comes to tasting, we have complete confidence in our wines!” smiles Marc Hoellinger as he welcomes us with Xavier Thuizat, alongside Jacques Grange, Marco Beckmann and Clément Panigai. The tone is set. Over the past five years, Delas has taken back control of its vineyard, converted it to 100% organic farming, doubled the size of its vineyard team, modernised its plot-by-plot winery and refocused its mission: to celebrate the great terroirs of the northern Rhône. “Not a single wine is made the way it used to be”, Marc insists.

The tasting confirms this from the very first wine, Côtes-du-Rhône Saint-Esprit 2024. Xavier enthuses: “We have moved away from weight towards freshness and brilliance. It's crisp, spontaneous and very digestible”. Jacques adds: “Whatever the bank, we are looking for fresher Syrahs, increasingly at higher altitudes”. The 2023 estate and terroir cuvées (Domaine des Tourettes, Seigneur de Maugiron, Domaine des Grands Chemins) confirm this direction: juicy and floral, with delicate tannins. “Does a great wine have to be concentrated?” asks Xavier. Jacques replies: “Syrah is capable of immense power.

Our job is precisely to take only what is needed”. Thanks to gentle vinification and pump-overs alone, the wine does not try to elbow its way forward; it lets its true nature speak. It is like a great opera chorus in which every voice listens to the others and contributes to the overall harmony, in contrast to a solo baritone imposing his power. It is this overall sense of balance that defines the Delas style today.

We then make our way to the Bessards terraces in Hermitage. Clément opens the gates of paradise for us, revealing a spectacular granite amphitheatre where every terrace has its own identity, to the point of being vinified separately! Amid the dry-stone walls, vines trained in the *pont* system, biodiversity and steep slopes, we understand that great wines are born here first and foremost, through truly meticulous craftsmanship. After seeing the terraces, the wines can be read in a different light. The final tasting of the 2023 single-vineyard wines then takes on a whole new dimension. Tasted side by side, Ligne de Crête and Les Bessards, separated by only a few hundred metres, reveal two fascinating faces of the same Syrah on granite. “You are eligible for a 100/100”, Xavier remarks as he tastes Les Bessards.

We leave convinced: Delas's image is finally catching up with its reality. And the best news is that the sommeliers will now be the ones to carry that message!

Florence Corbalan

EN SAVOIR ➔ WWW.DELAS.COM



Marc Hoellinger, Xavier Thuizat, Jacques Grange et Marco Beckmann.

©Florence Corbalan

BEAURENARD :

continuer à explorer pour progresser

À Châteauneuf-du-Pape, Xavier Thuiatz retrouve un domaine qu'il avait découvert il y a quatorze ans. Une autre histoire s'écrit aujourd'hui, portée par une huitième génération qui pousse plus loin un héritage déjà visionnaire.

Nous sommes accueillis par Antonin Coulon avec un sourire désarmant. « Nous, nous sommes des paysans », dit le jeune vigneron. Ici, au domaine familial de 60 hectares, dont 30 à Châteauneuf-du-Pape, 20 à Rasteau et 10 en Côtes-du-Rhône, la simplicité n'efface jamais l'ambition. Bio, biodynamie, agriculture régénérative : « J'ai beaucoup de chance, tout était déjà en place grâce à mon père. J'essaie juste d'aller un peu plus loin ». Sur le plantier de Cabrières qui sert de conservatoire, les cigales accompagnent la découverte des 13 cépages historiques. « Chaque pied est un individu unique », explique Antonin devant ces 2 300 ceps suivis depuis 2006. « Nous avons une chance exceptionnelle d'être ici. Il fait chaud depuis longtemps, nos vieilles vignes sont acclimatées. La canicule, elles connaissent ». Les mycorrhizes relient les racines, homogénéisent les maturités et renforcent naturellement la résistance au chaud. Ici les cépages partagent des informations. Ils communiquent ! Et Antonin de préciser : « On ne vendange jamais plus tôt. Notre travail, c'est toute une année pour atteindre un équilibre naturel ». Sur le lieu-dit Beaurenard, les éclats calcaires signent l'allonge des vins.

Au chai, les dégustations confirment le discours. Le Côtes-du-Rhône ouvre la porte de l'univers Beaurenard, les Rasteau surprennent par leur finesse, notamment Les Argiles Roses 2023, premier millésime en bouteille. À 320 mètres d'altitude, cette vigne offre des équilibres naturels, du glycérol sans sucre résiduel. La finesse, c'est le terroir. « Un Rasteau avec un style aussi infusé, c'est rare ! », s'enthousiasme Xavier. Le Châteauneuf-du-Pape 2023 est « grandiose, racé ». Ça tombe bien, c'est l'histoire de cette famille qui est en bouteille. Avec le lieu-dit Beaurenard 2021, « on monte de deux tons. Il incarne l'élégance de la danseuse étoile. Quelle finesse ! ». En quittant le domaine, Xavier conclut : « Il y a quatorze ans, c'était déjà très beau. Aujourd'hui, la direction que vous prenez est excellente ».

À Beaurenard, explorer n'est pas une mode : c'est une manière de transmettre.



Xavier Thuiatz et Antonin Coulon.

Beaurenard: continuing to explore in order to progress || *In Châteauneuf-du-Pape, Xavier Thuiatz returns to an estate he first discovered fourteen years ago. Today, a new chapter is being written, led by an eighth generation determined to take an already visionary legacy even further.*

Antonin Coulon welcomes us with a disarming smile. “We’re farmers”, says the young winemaker. Here, on the 60-hectare family estate – with 30 hectares in Châteauneuf-du-Pape, 20 in Rasteau and 10 in Côtes-du-Rhône – simplicity never comes at the expense of ambition. Organic farming, biodynamics and regenerative agriculture are all part of the philosophy. “I’m incredibly fortunate because my father had already put everything in place. I’m simply trying to take it one step further”. At the Cabrières nursery vineyard, which serves as a living conservatory, the song of cicadas accompanies our discovery of the appellation’s 13 historic grape varieties. “Every vine is a unique individual”, Antonin explains, standing among the 2,300 vines that have been monitored since 2006. “We’re incredibly lucky to be here. It’s been hot for a long time, and our old vines are fully acclimatised. They know what heatwaves are”. Mycorrhizal networks connect the roots, even out ripening and naturally strengthen the vines’ resistance to heat. Here, the grape varieties share information.

They communicate. Antonin adds: “We never harvest earlier. Our work is about spending an entire year achieving a natural balance”. On the Beaurenard lieu-dit, the limestone fragments give the wines their distinctive length and precision.

In the cellar, the tastings confirm the philosophy. The Côtes-du-Rhône provides the perfect introduction to the Beaurenard style, while the Rasteau wines impress with their finesse, particularly Les Argiles Roses 2023, its first bottled vintage. At an altitude of 320 metres, this vineyard naturally delivers balance, glycerol and no residual sugar. Finesse is the expression of terroir. “A Rasteau with such an infused style is rare!” Xavier enthuses. The Châteauneuf-du-Pape 2023 is “magnificent, with real breeding”. Fittingly, it is this family’s story that is captured in the bottle. Then comes the Beaurenard lieu-dit 2021: “We move up two levels. It embodies the elegance of a prima ballerina. What incredible finesse!”. As he leaves the estate, Xavier concludes: “Fourteen years ago, it was already remarkable. Today, the direction you’re taking is outstanding”.

At Beaurenard, exploration is not a trend; it is a way of passing knowledge and values on.

Florence Corbala

EN SAVOIR ➔ WWW.BEAURENARD.FR





DOMAINE LES DEUX PINS

Deux Pins pour trois terroirs... et un même horizon

À Tavel, Jean-François Paly cultive bien plus que des vignes : une vision. Avec Xavier Thuizat, nous découvrons un domaine où chaque vin raconte un sol, une histoire... et un avenir.

« Bienvenue aux Deux Pins ! Merci de nous faire l'honneur de venir chez nous ». Le sourire de Jean-François Paly donne le ton. Sixième génération de vignerons, il crée en 2021, avec son épouse Simona, œnologue comme lui, le Domaine Les Deux Pins, cinq hectares, né d'un héritage autant familial qu'affectif. Le nom rend hommage aux deux pins que son grand-père avait sauvés de l'arrachage. « Aujourd'hui, on est chez nous, indépendants, et on en est fiers ».

À bord d'une vieille Jeep Willys, celle-là même dans laquelle le couple s'est marié, nous traversons les trois terroirs qui façonnent l'identité du domaine : sables, galets roulés et lauzaes. « Nous avons une chance incroyable d'avoir ces trois terroirs », dit Jean-François. Sa passion est contagieuse. Chaque parcelle est vinifiée séparément, chaque demi-muid raconte un cépage et un lieu. « Nous voulons des vins d'expression et de terroir ». Face aux deux pins, sur une vieille parcelle de cinsault, le panorama embrasse le Ventoux et les Dentelles. Xavier Thuizat observe :

« Ces calcaires apportent toujours éclat, fraîcheur et profondeur ». Dans le chai, encore modeste mais promis à s'agrandir, les projets foisonnent : amphores pour les blancs de Lirac, levures maison, nouvelles plantations. « Avec ma femme, on a beaucoup d'idées ! », sourit-il. La dégustation confirme cette quête de sincérité avec un Lirac blanc lumineux, un Tavel rosé de caractère puis un Lirac rouge profond. Devant le Tavel, la discussion s'anime. Xavier lance : « Et si l'avenir de Tavel était de s'affirmer comme un rouge léger plutôt qu'un rosé puissant ? ». Pour lui, le vin répond parfaitement aux attentes d'aujourd'hui : délicat, aérien, capable d'accompagner aussi bien l'apéritif, des grillades, une cuisine asiatique que des légumes grillés. « Tavel est rempli d'avenir, il suffit de raconter autrement ce qu'il est déjà ».

Au terme de la dégustation, on constate que Lirac et Tavel méritent tellement d'être mieux connus... Ici, une évidence s'impose : certains horizons naissent « simplement » de deux arbres... et de trois terroirs.



Jean-François Paly et Xavier Thuizat.

Domaine Les Deux Pins: Two pines, three terroirs... and one shared horizon || In Tavel, Jean-François Paly cultivates far more than vines: he cultivates a vision. Together with Xavier Thuizat, we discover an estate where every wine tells the story of a soil, a history... and a future.

“Welcome to Les Deux Pins! Thank you for doing us the honour of visiting us.” Jean-François Paly’s smile sets the tone. A sixth-generation winegrower, he founded Domaine Les Deux Pins in 2021 with his wife Simona, an oenologist like him. The five-hectare estate was born from a legacy that is as deeply personal as it is familial. Its name pays tribute to the two pine trees his grandfather had saved from being uprooted. “Today, we are on our own land, independent, and proud of it”.

Aboard an old Willys Jeep—the very same one in which the couple were married—we cross the three terroirs that shape the estate’s identity: sand, rounded pebbles and limestone slabs. “We are incredibly fortunate to have these three terroirs”, says Jean-François. His passion is infectious. Every plot is vinified separately, and every demi-muid tells the story of a grape variety and a place. “We want wines that express both their character and their terroir.” Standing opposite the two pine trees,

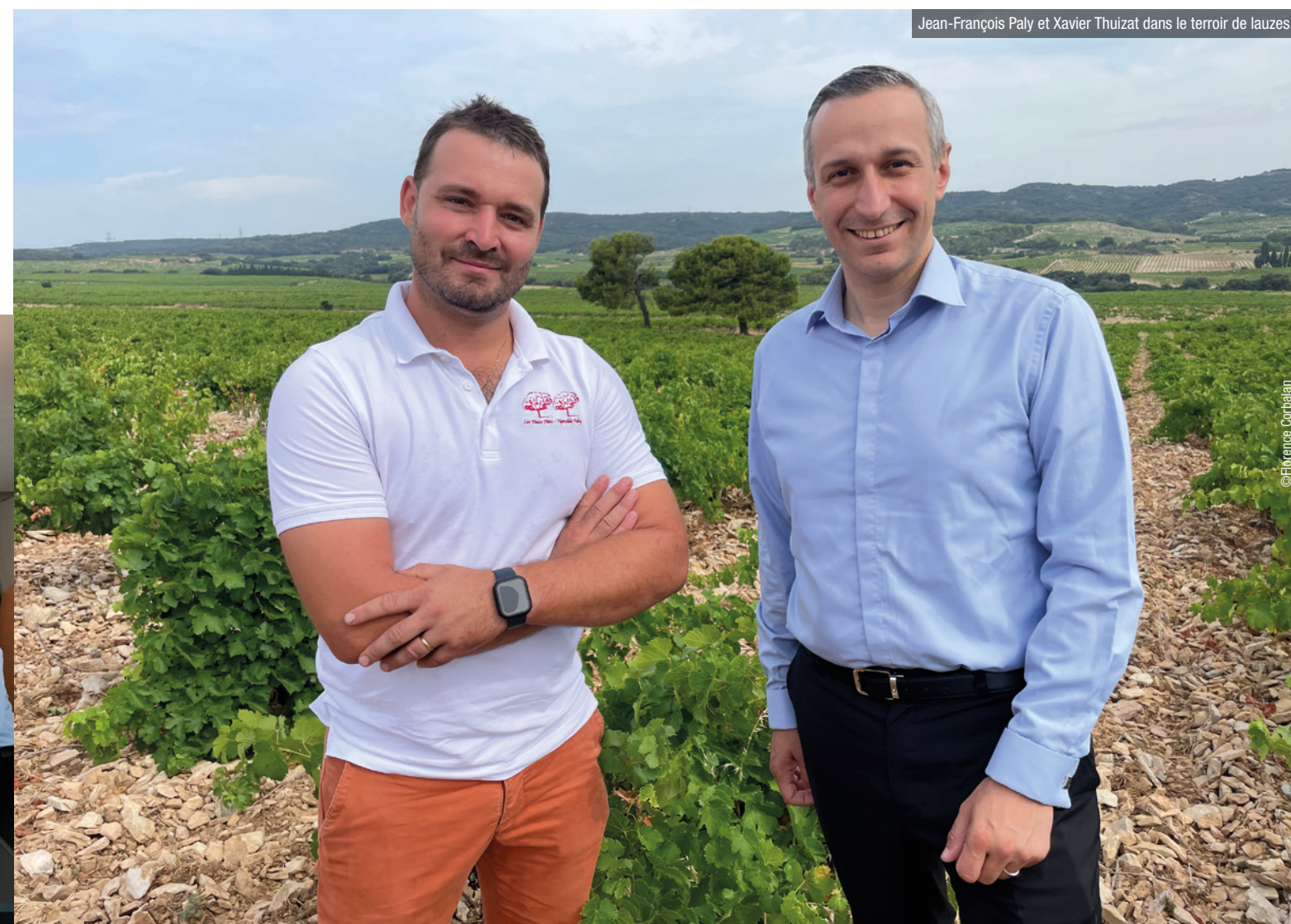
in an old Cinsault vineyard, the view stretches across Mont Ventoux and the Dentelles de Montmirail. Xavier Thuizat observes: “These limestone soils always bring brilliance, freshness and depth”. In the winery, still modest in size but set to expand, projects abound: amphorae for the Lirac whites, house-cultured yeasts and new plantings. “My wife and I have so many ideas!” he says with a smile.

The tasting confirms this pursuit of authenticity, with a luminous white Lirac, a characterful Tavel rosé, followed by a deep red Lirac. The Tavel sparks a lively discussion. Xavier asks: “What if Tavel’s future lay in asserting itself as a light red rather than a powerful rosé?”. For him, the wine perfectly meets today’s expectations: delicate and airy, equally at home as an aperitif or alongside grilled dishes, Asian cuisine and grilled vegetables. “Tavel has a future full of promise; we simply need to tell the story of what it already is in a different way”.

By the end of the tasting, one thing is clear: Lirac and Tavel deserve to be far better known... Here, another truth becomes evident: some horizons are born “simply” from two trees... and three terroirs.

Florence Corbala

EN SAVOIR ➔ WWW.LES2PINS.COM



Jean-François Paly et Xavier Thuizat dans le terroir de lauzaes.

VENDOME...

la perle de Crozes-Hermitage

À Larnage, nous suivons Xavier Thuizat à la découverte d'un jeune domaine qui avance vite, sans jamais brûler les étapes. Une visite qui commence dans les sols... et s'achève avec la conviction que Crozes-Hermitage tient peut-être là l'un de ses futurs grands noms.

Nous retrouvons Céline et Romain Roudier au Domaine Vendome, jeune propriété familiale de 15 hectares, née sur les terres fruitières des grands-parents de Romain. Abricotiers, cerisiers, puis la vigne à partir de 2010, avant la construction de la cave en 2020 : ici, rien ne s'est fait dans la précipitation. « Nous sommes partis de zéro », rappelle Romain. Accompagné par l'œnologue Emmanuel Gagnepain, il bâtit pourtant une identité déjà très affirmée, fondée sur la fraîcheur, la salinité et une lecture extrêmement précise de ses terroirs. Cette précision se retrouve jusque dans les vignes, où des analyses de sève, véritables « prises de sang » du végétal, permettent d'ajuster chaque décision. Xavier apprécie

cette démarche et il rajoute : « J'ai toujours aimé les blancs de Crozes-Hermitage. Ils méritent d'être davantage mis en lumière ». Avec près de 30% de blancs, un choix rare sur l'appellation, le domaine a déjà trouvé sa différence. Au pied de la cave, Céline déroule un acte notarié de 1928 mentionnant la parcelle Vendome. Sur seulement un demi-hectare, cinq types de sols se succèdent. Xavier s'arrête, observe : « C'est le joyau de la couronne ! Vous devriez en faire une cuvée dédiée ! » Romain sourit : « Jusqu'à présent, elle était assemblée... mais c'est une très bonne idée ».

La dégustation qui commence par les blancs donne encore plus de relief à cette intuition. Le viognier de Le Puit des Méjans

charme par son éclat, Les Bruclas allie finesse et salinité, tandis que LEHM 2024 impressionne. « Majestueux, lumineux, un grand vin de gastronomie ». Les rouges confirment le niveau : floralité intense de la syrah, tanins soyeux, fraîcheur, élégance... Ergeron fait même dire à Xavier : « C'est fabuleux. Un grand vin ». En si peu de temps, Céline et Romain ont trouvé une signature sans chercher à en faire trop. Ils avancent avec curiosité, humilité et beaucoup de travail. En quittant la parcelle Vendome, une idée reste en tête : parfois, un demi-hectare suffit à écrire le destin d'un domaine.

Vendome... the pearl of Crozes-Hermitage
|| *In Larnage, we follow Xavier Thuizat as he discovers a young estate moving forward rapidly, yet never rushing the process. A visit that begins with the soils... and ends with the conviction that Crozes-Hermitage may well have found one of its future great names.*

We meet Céline and Romain Roudier at Domaine Vendome, a young 15-hectare family estate established on the fruit-growing land once farmed by Romain's grandparents. First came apricot and cherry trees, followed by vines from 2010 onwards, before the winery was built in 2020: here, nothing has been rushed. "We started from scratch", Romain recalls. Working alongside oenologist Emmanuel Gagnepain, he has nevertheless already

forged a strong identity, built around freshness, salinity and an exceptionally precise interpretation of the estate's terroirs. This precision extends into the vineyards themselves, where sap analyses—essentially "blood tests" for the vines—help guide every decision. Xavier appreciates this approach and adds: "I have always loved the white wines of Crozes-Hermitage. They deserve to be given greater prominence". With whites accounting for nearly 30% of production—an unusual choice for the appellation, the estate has already found what sets it apart. At the foot of the winery, Céline unfolds a notarised deed dating from 1928 that mentions the Vendome plot. Across just half a hectare, five different soil types follow one another. Xavier stops and takes it all in: "This is the jewel in the crown! You should make a dedicated cuvée from it!" Romain smiles: "Until now, it has been blended... but that's a very good idea".



The tasting, which begins with the whites, lends even greater weight to this intuition. The Viognier from Le Puit des Méjans charms with its brightness, Les Bruclas combines finesse and salinity, while LEHM 2024 makes a striking impression. "Majestic, luminous, a great gastronomic wine". The reds confirm the high standard: intense Syrah florality, silky tannins, freshness and elegance... Ergeron even prompts Xavier to declare: "This is fabulous. A great wine". In such a short time, Céline and Romain

have developed a distinctive signature without ever trying too hard. They move forward with curiosity, humility and a tremendous capacity for hard work. As we leave the Vendome plot, one thought remains: sometimes, half a hectare is all it takes to shape the destiny of an estate.

Florence Corbalian

EN SAVOIR ➔ WWW.DOMAINE-VENDOME.FR

Le carnet de route de Xavier Thuizat

Xavier Thuizat reviews

CHÂTEAU LA NERTHE

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2018

Une robe d'or profond qui annonce immédiatement un vin arrivé dans une magnifique phase d'expression. Le nez est ouvert, dense, profond, avec cette verveine fraîche, presque citronnée, qui se mêle à de subtiles nuances pétrolées et aux épices fines. En bouche, tout s'affine : une matière élégante, fraîche et subtile, traversée par le cumin et de délicates notes d'évolution. La puissance est là, mais sans jamais peser. Une grande bouteille, complexe et vibrante, qui rappelle combien les grands blancs de Châteauneuf savent magnifiquement défier le temps.

A deep golden colour immediately signals a wine that has entered a magnificent phase of expression. The nose is open, dense and profound, with fresh, almost lemony verbena mingling with subtle petrol notes and delicate spices. On the palate, everything becomes more refined: an elegant, fresh and subtle texture, layered with cumin and delicate notes of evolution. The power is there, but never weighs the wine down. A great bottle, complex and vibrant, reminding us just how magnificently the great white wines of Châteauneuf can defy time.

Châteauneuf-du-Pape 2023

Une robe étonnamment délicate ouvre sur un nez envoûtant, très floral, presque aérien. La bouche possède pourtant du volume et de la profondeur, mais avance avec une remarquable digestibilité. Le vin s'étire avec élégance, les tanins sont fins et l'élevage parfaitement intégré : rien ne dépasse, rien ne cherche à impressionner. Une lecture intelligente et contemporaine de Châteauneuf-du-Pape, où la finesse prend le pas sur la démonstration.

A surprisingly delicate colour leads into a captivating, intensely floral, almost ethereal nose. Yet the palate has volume and depth, while remaining remarkably drinkable. The wine unfolds with elegance, the tannins are fine and the élevage perfectly integrated: nothing stands out, nothing seeks to impress. An intelligent, contemporary interpretation of Châteauneuf-du-Pape, where finesse takes precedence over showmanship.

Châteauneuf-du-Pape - Cuvée des Cadettes 2022

Dès la couleur, quelque chose interpelle : une élégance presque diaphane qui semble annoncer le raffinement du vin. Le nez évoque les roses séchées, le géranium, les fleurs fanées et les épices délicates. La bouche est tactile, extrêmement fine, fraîche, avec cette sensation presque soyeuse d'un vin qui caresse davantage qu'il ne s'impose. Une rare élégance, une interprétation tout en dentelle de Châteauneuf-du-Pape.

From the colour alone, something catches the eye: an almost diaphanous elegance that seems to herald the wine's refinement. The nose evokes dried roses, geranium, faded flowers and delicate spices. The palate is tactile, extremely fine and fresh, with the almost silky sensation of a wine that caresses rather than imposes itself. Rare elegance, a beautifully delicate interpretation of Châteauneuf-du-Pape.



©Florence Corbali

CLOS SAINT-JEAN

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2024

Grenache blanc, clairette, roussanne et bouboulenc se répondent ici avec beaucoup d'harmonie. Le nez est superbe, complexe, traversé d'épices fines et de nuances florales. La bouche possède une texture délicate, une belle finesse et une longueur remarquable. La finale, sapide, réveille le palais. Très belle bouteille : profonde sans être lourde, généreuse sans perdre son éclat.

Grenache Blanc, Clairette, Roussanne and Bouboulenc come together here in remarkable harmony. The nose is superb and complex, layered with delicate spices and floral nuances. The palate has a delicate texture, great finesse and remarkable length. The savoury finish awakens the palate. A very fine bottle: profound without being heavy, generous without losing its vibrancy.

Sine Fine 2023

Un superbe vin, véritable concentré d'équilibre et de brillance. La maturité est remarquable, le fruit mûr mais jamais confit, la matière dense mais tenue par une fraîcheur bienvenue. Un grand vin, accompli, qui conjugue puissance méridionale et précision.

A superb wine, a true concentration of balance and brilliance. The ripeness is remarkable, the fruit ripe but never jammy, the texture dense yet held in check by welcome freshness. A great, accomplished wine combining southern power with precision.

La Combe des Fous 2023

Un nez superbe de garrigue, de réglisse et d'olive noire, profond sans jamais tomber dans la caricature méditerranéenne. L'intensité est parfaitement maîtrisée. En bouche, le vin surprend par sa subtilité : élané, digeste, presque aérien malgré sa concentration. Une très belle démonstration de puissance contenue.

A superb nose of garrigue, liquorice and black olive, profound without ever slipping into Mediterranean caricature. The intensity is perfectly controlled. On the palate, the wine surprises with its subtlety: sleek, highly drinkable, almost ethereal despite its concentration. A very fine demonstration of restrained power.



©Florence Corbali

MAISON DELAS

Hermitage Blanc 2023

Un vin qui porte naturellement la noblesse de la colline. Matière profonde, texture ample et cette combinaison propre aux grands blancs d’Hermitage entre richesse, amers fins et tension. Un blanc de contemplation autant que de gastronomie, destiné à gagner encore en complexité avec le temps.

Hermitage - Les Bessards 2023

Extraordinaire. Un vin dense, épicé, profond, presque tellurique. La syrah semble ici puiser directement son énergie dans la roche : fruits noirs, épices, fumée et une matière d’une formidable intensité. Une puissance immense, mais une puissance noble, architecturée, destinée à traverser les années.

Hermitage - Ligne de Crête 2023

Un caractère minéral saisissant, presque crayeux, associé à un pouvoir salivant remarquable. Le vin est encore très jeune, mais tout est déjà là : finesse, verticalité, précision et cette sensation fascinante de fraîcheur qui semble soulever la matière. De l’or-fèvrerie. Un vin appelé à devenir immense. Cette personnalité trouve une explication remarquable dans son terroir : Ligne de Crête provient de la parcelle la plus élevée de l’Hermitage, à environ 325 mètres, sur un sol granitique peu profond. Delas recherche précisément dans cette syrah une expression plus aérienne et lumineuse de la colline.

A wine that naturally embodies the nobility of the hill. Profound depth, a broad texture and that distinctive combination found in great white Hermitage of richness, fine bitterness and tension. A white for contemplation as much as for gastronomy, destined to gain even greater complexity with time.

Extraordinary. A dense, spicy, profound, almost earthy wine. The Syrah seems to draw its energy directly from the rock here: dark fruit, spices, smoke and a texture of tremendous intensity. Immense power, but noble, structured power, built to endure for years.

A striking mineral character, almost chalky, combined with a remarkable mouth-watering quality. The wine is still very young, but everything is already there: finesse, verticality, precision and that fascinating sensation of freshness that seems to lift the texture. Exquisite craftsmanship. A wine destined for greatness. This distinctive character finds a remarkable explanation in its terroir: Ligne de Crête comes from the highest vineyard parcel in Hermitage, at around 325 metres above sea level, on shallow granitic soil. With this Syrah, Delas specifically seeks a more ethereal and luminous expression of the hill.



CHÂTEAU DE BEAURENARD

Rasteau – Argiles Roses 2023

Des pétales de roses, des épices délicates et une impression de pureté immédiate. Le vin semble parfumé davantage qu’extrait. Un Rasteau séduisant, floral, délicat, qui raconte le Sud avec une étonnante légèreté de toucher.

Rose petals, delicate spices and an immediate impression of purity. The wine seems more perfumed than extracted. A seductive, floral and delicate Rasteau that tells the story of the South with a surprisingly light touch.

Châteauneuf-du-Pape 2023

Un nez extrêmement complexe, légèrement terreux, profond : immédiatement, il y a de la classe. La bouche est suave, enveloppante, presque envoûtante, portée par des tanins au grain poudré d’une magnifique finesse. Rien ne dépasse, tout s’imbrique. Un Châteauneuf harmonieux, sensuel et terriblement élégant. Superbe.

An extremely complex, slightly earthy and profound nose: there is an immediate sense of class. The palate is smooth, enveloping, almost captivating, carried by beautifully fine, powdery-grained tannins. Nothing stands out; everything comes together seamlessly. A harmonious, sensual and remarkably elegant Châteauneuf. Superb.

Châteauneuf-du-Pape – Le Lieu-Dit 2021

Tout en finesse et en délicatesse. Le vin ne cherche jamais la démonstration et s’exprime davantage par la subtilité de son toucher que par la puissance. Une bouteille d’une grande distinction, qui se livre doucement et laisse une impression durable.

All finesse and delicacy. The wine never seeks to impress, expressing itself more through the subtlety of its texture than through power. A bottle of great distinction, revealing itself gently and leaving a lasting impression.

DOMAINE LES DEUX PINS

Lirac Blanc 2025

Grenache blanc, clairette et picpoul donnent naissance à un blanc singulier, vinifié et élevé en amphore. Le nez est délicat, la bouche ample et texturée mais retrouve en finale une remarquable sensation minérale. Les galets roulés et les sols calcaires semblent laisser leur empreinte dans cette finale presque pierreuse. Un blanc qui part de la chair pour terminer dans la tension. Très séduisant.

Tavel 2025

Magnifique. Un Tavel pur, délicat, loin de toute rusticité. La bouche est texturée, sapide et particulièrement longue, avec une vraie sensation de matière tout en conservant l'énergie nécessaire pour relancer le palais. Un rosé de gastronomie, à considérer comme un grand vin à part entière et non comme une simple couleur. Le domaine travaille justement un Tavel atypique où les cépages blancs prennent une place importante, avec notamment grenache blanc, clairette et picpoul, contribuant à cette sensation de fraîcheur et de raffinement.

Lirac 2024

Un nez intense, profond et complexe. La bouche possède une grande concentration et des tanins puissants ; la chaleur du millésime et la présence de l'alcool se font encore sentir. Un vin de caractère, bâti pour la table et probablement pour le temps, qui devra simplement fondre encore un peu sa puissance pour révéler pleinement son potentiel.

Grenache Blanc, Clairette and Picpoul come together in a distinctive white, vinified and aged in amphora. The nose is delicate, while the palate is broad and textured before revealing a remarkable mineral sensation on the finish. The rounded pebbles and limestone soils seem to leave their imprint on this almost stony finish. A white that begins with flesh and ends in tension. Highly seductive.

Magnificent. A pure, delicate Tavel, far removed from any rusticity. The palate is textured, savoury and particularly long, with a genuine sense of substance while retaining the energy needed to refresh the palate. A gastronomic rosé, to be regarded as a great wine in its own right rather than simply a colour. The estate deliberately crafts an atypical Tavel in which white grape varieties play an important role, notably Grenache Blanc, Clairette and Picpoul, contributing to this sense of freshness and refinement.

An intense, profound and complex nose. The palate shows great concentration and powerful tannins; the warmth of the vintage and the presence of alcohol are still perceptible. A wine of character, built for the table and probably for ageing, which simply needs a little more time for its power to soften and fully reveal its potential.



©Florence Corbalian



©Florence Corbalian

DOMAINE VENDOME

Crozes-Hermitage - Lehm Blanc 2024 - 100 % marsanne

Un nez particulièrement expressif de verveine, de fumée et de notes grillées. La bouche est ample, généreuse, démonstrative, avec un joli gras qui donne immédiatement envie de cuisiner. Le vin possède de la chair sans perdre son identité rhodanienne. Un blanc profondément gastronomique, qui appelle l'assiette autant que le deuxième verre.

A particularly expressive nose of verbena, smoke and toasted notes. The palate is broad, generous and expressive, with an appealing richness that immediately inspires thoughts of food. The wine has flesh without losing its Rhône identity. A profoundly gastronomic white, calling for a plate of food as much as a second glass.

Crozes-Hermitage - Les Coulares 2024

Quel beau nez : viandé, profond, prenant, presque magnétique. La syrah dévoile son caractère sauvage tout en conservant une grande élégance. Les tanins sont soyeux, fins, parfaitement intégrés. Un Crozes extrêmement séduisant, où la gourmandise du fruit rencontre la noblesse épicée de la syrah septentrionale. Les Coulares est issu de syrah, notamment de vignes de plus de quarante ans sur des sols mêlant argiles, calcaires, galets roulés et loess.

What a beautiful nose: meaty, profound, captivating, almost magnetic. The Syrah reveals its wild character while retaining great elegance. The tannins are silky, fine and perfectly integrated. An extremely seductive Crozes, where generous fruit meets the noble spice of northern Rhône Syrah. Les Coulares is made from Syrah, including vines over forty years old, grown on soils combining clay, limestone, rounded pebbles and loess.

Crozes-Hermitage - Ergeron 2024

Quel nez ! Il y a ici cette sensation d'élévation, de fraîcheur et de pureté que l'on recherche dans la Syrah. Le fruit est précis, les notes florales et épicées s'entremêlent et l'élevage, extrêmement discret, disparaît presque totalement derrière le vin. La bouche possède une très belle complexité et une allonge fine, délicate, persistante. Un grand Crozes-Hermitage, profondément élégant.

What a nose! There is a sense of lift, freshness and purity here that one looks for in Syrah. The fruit is precise, floral and spicy notes intertwine, and the extremely discreet élevage almost completely disappears behind the wine. The palate displays beautiful complexity and a fine, delicate, persistent length. A great Crozes-Hermitage, profoundly elegant.

ALSACE

DOMAINE BOEHLER



Hahnenberg Pinot Noir
ALSACE 2024
Robe : rubis, éclatante, limpide, reflets violacés de jeunesse. **Nez** : délicat et expressif, dévoile la cerise fraîche, la framboise et la groseille, relevées d’une touche florale et d’épices douces. **Bouche** : élancée, juteuse, portée par des tanins fins et une fraîcheur qui souligne l’éclat du fruit. Finale précise et légèrement poivrée. **Accord** : un magret de canard rosé aux cerises. **Commentaire** : un vin avec une belle gourmandise.
Color: ruby, bright and clear, with youthful violet highlights. **Nose**: delicate and expressive, revealing fresh cherry, raspberry and redcurrant, enhanced by a floral touch and gentle spices. **Palate**: slender and juicy, supported by fine tannins and a freshness that highlights the brightness of the fruit. Precise and slightly peppery finish. **Pairing**: pink duck breast with cherries. **Comment**: a wine with lovely generosity.

4 place de la Liberté - 67120 Molsheim
Tél. : 03 88 38 53 16 - www.domaine-boehler.com

ALSACE

DOMAINE BOEHLER



Hahnenberg Riesling
ALSACE 2020
Robe : or clair aux reflets lumineux. **Nez** : désormais épanoui, associe citron confit, pêche jaune et fleurs séchées à de fines nuances de cire, d’herbes fraîches et de pierre à fusil. **Bouche** : conjugue ampleur et droiture, avec une acidité parfaitement fondue qui souligne une matière mûre et savoureuse. Finale longue, saline et légèrement fumée. **Accord** : à servir sur une sole meunière ou un sandre au beurre blanc. **Commentaire** : un riesling de caractère.
Color: light gold with luminous highlights. **Nose**: now fully expressive, combining preserved lemon, yellow peach and dried flowers with delicate nuances of wax, fresh herbs and gunflint. **Palate**: combines breadth and focus, with perfectly integrated acidity highlighting a ripe, savoury texture. Long, saline and slightly smoky finish. **Pairing**: serve with sole meunière or pike-perch with beurre blanc. **Comment**: a Riesling with real character.

4 place de la liberté - 67120 Molsheim
Tél. : 03 88 38 53 16 - www.domaine-boehler.com

ALSACE

GUSTAVE LORENTZ



Pinot Gris Grand Cru Kanzlerberg
ALSACE 2018
Robe : or soutenu aux reflets ambrés. **Nez** : ample et complexe, mêle poire mûre, mirabelle, fruits secs et délicates notes fumées. **Bouche** : généreuse, enveloppante, mais conserve une belle fraîcheur qui équilibre sa richesse. Une fine minéralité accompagne une finale longue, épicée et persistante. **Accord** : superbe sur un foie gras poêlé accompagné de coings rôtis. **Commentaire** : superbe !
Color: deep gold with amber highlights. **Nose**: broad and complex, combining ripe pear, mirabelle plum, dried fruit and delicate smoky notes. **Palate**: generous and enveloping, yet retaining beautiful freshness that balances its richness. Fine minerality accompanies a long, spicy and persistent finish. **Pairing**: superb with pan-seared foie gras and roasted quince. **Comment**: superb!

91 rue des vigneron - 68750 Bergheim
Tél. : 03 89 73 22 22 - www.gustavelorentz.com

ALSACE

DOMAINE ROBERT ROTH



Tour du Hornstein
ALSACE 2022
Robe : or clair, lumineuse, reflets argentés. **Nez** : séduit par sa fraîcheur, mêlant poire, pêche blanche, agrumes et fleurs printanières, sur un fond délicatement pierreux. **Bouche** : élancée et précise, offre un joli volume, équilibré par une tension fraîche et une minéralité salivante. Finale persistante aux accents d’agrumes et d’épices fines. **Accord** : à servir sur une truite aux amandes et beurre noisette. **Commentaire** : un vin harmonieux et pur.
Color: light gold, bright, with silver highlights. **Nose**: enticingly fresh, combining pear, white peach, citrus and spring flowers over a delicately stony background. **Palate**: slender and precise, with lovely volume balanced by fresh tension and mouthwatering minerality. Persistent finish with notes of citrus and fine spices. **Pairing**: serve with trout, almonds and brown butter. **Comment**: a harmonious and pure wine.

38A route de Jungholtz - 68360 Soultz-Haut-Rhin
Tél. : 03 89 76 80 45 - www.domaine-roth.com

ALSACE

DOMAINE BOEHLER



Riesling Grand Cru Bruderthal
ALSACE 2024
Robe : jaune pâle, cristalline aux reflets argentés. **Nez** : encore juvénile mais déjà racé, dévoile des notes de citron, pamplemousse, pêche blanche et fleurs d’agrumes, sur une trame pierreuse presque fumée. **Bouche** : impressionne par sa droiture. Matière ciselée, acidité mûre et tension minérale s’équilibrent avec précision. Finale longue, saline et zestée. **Accord** : à servir sur un turbot rôti, beurre blanc citronné. **Commentaire** : laisse entrevoir un superbe potentiel de garde.
Color: pale yellow, crystalline, with silver highlights. **Nose**: still youthful yet already refined, revealing notes of lemon, grapefruit, white peach and citrus blossom, underpinned by an almost smoky, stony minerality. **Palate**: impressively focused and precise. A chiselled texture, ripe acidity and mineral tension are beautifully balanced. The finish is long, saline and zesty. **Pairing**: serve with roasted turbot and lemon beurre blanc. **Comment**: shows superb ageing potential.

4 place de la liberté - 67120 Molsheim
Tél. : 03 88 38 53 16 - www.domaine-boehler.com

ALSACE

GUSTAVE LORENTZ



Riesling Grand Cru Altenberg de Bergheim
ALSACE 2022
Robe : or pâle, brillante, reflets argentés. **Nez** : fin et cristallin, s’ouvre sur le citron mûr, les fleurs blanches et la pêche, soulignés d’une minéralité crayeuse. **Bouche** : conjugue ampleur et tension, portée par une acidité noble et une trame saline qui étire une finale précise et persistante. **Accord** : à servir sur un homard rôti au beurre citronné. **Commentaire** : un grand riesling de gastronomie.
Color: pale gold, bright, with silver highlights. **Nose**: fine and crystalline, opening with ripe lemon, white flowers and peach, underpinned by chalky minerality. **Palate**: combines breadth and tension, driven by refined acidity and a saline backbone that carries through to a precise, persistent finish. **Pairing**: serve with roasted lobster and lemon butter. **Comment**: a great gastronomic Riesling.

91 rue des vigneron - 68750 Bergheim
Tél. : 03 89 73 22 22 - www.gustavelorentz.com

ALSACE

DOMAINE ROBERT ROTH



Riesling Mittelbourg « Cœnothèque »
ALSACE 2016
Robe : or, reflets dorés. **Nez** : complexe, délicatement patiné, sur le citron confit, la pêche jaune et les fleurs séchées, puis évolue vers la cire d’abeille, les épices et une subtile touche pierreuse. **Bouche** : ample, profonde, admirablement tenue par une acidité encore vibrante. La finale, longue, saline et légèrement fumée, révèle toute la noblesse de son évolution. **Accord** : sandre rôti au beurre blanc et aux agrumes. **Commentaire** : un vin de grande facture.
Color: gold with golden highlights. **Nose**: complex and delicately evolved, with preserved lemon, yellow peach and dried flowers, developing into beeswax, spices and a subtle stony note. **Palate**: broad and deep, admirably supported by still-vibrant acidity. The long, saline and slightly smoky finish reveals the full nobility of its evolution. **Pairing**: roasted pike-perch with beurre blanc and citrus. **Comment**: a wine of great distinction.

38A route de Jungholtz - 68360 Soultz-Haut-Rhin
Tél. : 03 89 76 80 45 - www.domaine-roth.com

ALSACE

DOMAINE ROBERT ROTH



Brut de Grès N°42 Blanc de Blancs Extra Brut Crémant d’Alsace
Robe : or pâle, éclatante, cordon de bulles fines et persistantes. **Nez** : précis et élégant, associe pomme fraîche, poire, fleurs blanches et agrumes, puis laisse apparaître des nuances de brioche et de pierre humide. **Bouche** : droite et énergique, portée par une effervescence délicate et une belle tension minérale. Belle finale sèche, crayeuse et saline. **Accord** : parfait sur des huîtres ou un carpaccio de saint-jacques aux agrumes. **Commentaire** : un vin qui appelle la table.
Color: pale gold, brilliant, with a fine and persistent stream of bubbles. **Nose**: precise and elegant, combining fresh apple, pear, white flowers and citrus, followed by nuances of brioche and wet stone. **Palate**: focused and energetic, driven by delicate effervescence and beautiful mineral tension. A lovely dry, chalky and saline finish. **Pairing**: perfect with oysters or a scallop carpaccio with citrus. **Comment**: an appetising, food-friendly wine.

38A route de Jungholtz - 68360 Soultz-Haut-Rhin
Tél. : 03 89 76 80 45 - www.domaine-roth.com

BORDEAUX

CHÂTEAU DE PARENCHÈRE



Cuvée Raphaël

BORDEAUX SUPÉRIEUR

2022

Robe : limpide, profonde, pourpre, disque rouge violacé. **Nez** : mûre, cassis, myrtille, épices, tabac, cuir. Un boisé finement toasté. **Bouche** : dense, concentrée. Tanins veloutés, acidité rafraîchissante. Saveurs de cassis, cerise noire, prune, cannelle, clou de girofle, cèdre et tabac. Belle longueur. **Accord** : pavé de bœuf aux girolles. **Commentaire** : un vin dense et bien construit, alliant un fruit noir généreux, des épices élégantes et une agréable touche d'évolution. **Color**: deep, clear purple with a purplish-red rim. **Nose**: blackberry, cassis, blueberry, spices, tobacco and leather, with finely toasted oak. **Palate**: dense and concentrated, with velvety tannins and refreshing acidity. Flavours of cassis, black cherry, plum, cinnamon, clove, cedar and tobacco lead to excellent length. **Pairing**: beef steak with chanterelles. **Comment**: a dense, well-built wine combining generous black fruit, elegant spice and a pleasing touch of evolution.

Domaine de Parenchère B.P. 57 - 33220 Ligeux
Tél. : 05 57 46 04 17 - www.parenchere.com

BORDEAUX

CHÂTEAU BARDINS



Château Bards

PESSAC-LÉOGNAN

2020

Robe : grenat foncé. **Nez** : fruits confits, cuir, sous-bois. **Bouche** : attaque franche, agréable. L'aromatique est intéressante. **Accord** : lotte sauce au vin rouge. **Commentaire** : privilégier un accord sur la douceur. **Color**: deep garnet. **Nose**: candied fruit, leather and forest floor. **Palate**: fresh and pleasant on the attack, with an appealing aromatic profile. **Pairing**: monkfish in red wine sauce. **Comment**: best paired with dishes offering a touch of sweetness.

Chemin de la Matole - 33140 Cadaujac
Tél. : 05 56 30 78 01 - www.chateaubardins.fr

BORDEAUX

DOURTHE – CHÂTEAU LA GARDE



Château La Garde

PESSAC-LÉOGNAN

2023

Robe : rubis profond. **Nez** : fruits rouges (prunes rouges, cerises noires), épices douces (vanille). **Bouche** : sèche, belle acidité, tanins très fins. Rappelle le nez, sur les fruits rouges (prunes rouges, cerises noires), vanille. **Accord** : côte de bœuf aux cèpes. **Commentaire** : bien équilibré. Concentré et structuré, avec un beau fruité qui se développe sur une belle complexité. **Color**: deep ruby. **Nose**: red fruits (red plum and black cherry) with sweet spice and vanilla. **Palate**: dry, with lively acidity and very fine tannins. Echoes the nose, with flavours of red plum, black cherry and vanilla. **Pairing**: rib of beef with porcini mushrooms. **Comment**: well balanced, concentrated and structured, with generous fruit evolving into fine complexity.

1 chemin la Tour - 33650 Martillac
Tél. : 05 56 91 18 93 - www.chateau-la-garde.com

BORDEAUX

ANDRÉ LURTON



Château La Louvière

PESSAC-LÉOGNAN

2022

Robe : rubis profond. **Nez** : discret, fruits noirs (pruneaux, prunes), pointe épicée. **Bouche** : très belle concentration. Bel équilibre entre l'acidité et les tanins. Pruneaux, prunes. **Accord** : bœuf braisé. **Commentaire** : un vin très plaisant. A apprécier dès maintenant. **Color**: deep ruby. **Nose**: discreet, with dark fruits (prunes and dried plums) and a spicy hint. **Palate**: beautifully concentrated, with excellent balance between acidity and tannins. Flavours of prunes and dried plums dominate. **Pairing**: braised beef. **Comment**: a very enjoyable wine. Enjoy now.

149 avenue de Cadaujac - 33850 Léognan
Tél. : 05 56 64 75 87 - www.andrelurton.com

BORDEAUX

ANDRÉ LURTON



Château La Louvière

PESSAC-LÉOGNAN

2023

Robe : or pâle, reflets dorés. **Nez** : légèrement vanillé, porté par des fruits exotiques, type ananas frais. **Bouche** : ample et délicate, avec beaucoup de fruits exotiques. **Accord** : lieu jaune au beurre blanc, pommes allumettes. **Commentaire** : un joli vin à l'aromatique délicate qui peut encore vieillir de nombreuses années. **Color**: pale gold with golden highlights. **Nose**: delicately oaked, supported by exotic fruit aromas, particularly fresh pineapple. **Palate**: broad and delicate, with abundant exotic fruit flavours. **Pairing**: pollock with beurre blanc and matchstick potatoes. **Comment**: a charming wine with delicate aromatics that will continue to age beautifully for many years.

149 avenue de Cadaujac - 33850 Léognan
Tél. : 05 56 64 75 87 - www.andrelurton.com

BORDEAUX

CHÂTEAU PICQUE CAILLOU



Château Picque Caillou

PESSAC-LÉOGNAN

2022

Robe : rouge bordeaux, disque brillant. **Nez** : notes de fruits des bois (fraises, mûres), assez puissant. **Bouche** : généreuse, sur le fruit noir assez étincelant. Pointe épicée. **Accord** : caille rôtie, betteraves brûlées au barbecue et jus réduit. **Commentaire** : une très belle cuvée. **Color**: deep ruby red with a bright rim. **Nose**: fairly powerful, with wild berry aromas of strawberry and blackberry. **Palate**: generous, with vibrant dark fruit and a hint of spice. **Pairing**: roasted quail with barbecue-charred beetroot and reduced jus. **Comment**: a beautiful cuvée.

93 rue Pierre Mendes - 33700 Mérignac
Tél. : 05 56 47 37 98 - www.picque-caillou.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GOUNEL-LASSALLE


Les Agneaux 1^{er} Cru 100% Meunier

CHAMPAGNE

Robe : lumineuse, effervescence fine et persistante. **Nez** : s'ouvre sur les fruits blancs mûrs (poire, pomme), pêche de vigne, mirabelle, agrumes frais, fleurs blanches. Touche de brioche. **Bouche** : attaque ample et soyeuse, équilibrée par une tension saline, apportant une sensation de pureté. Finale longue, droite et minérale. **Accord** : volaille aux morilles. **Commentaire** : un champagne de caractère, où la générosité du meunier rencontre la finesse et la fraîcheur de la craie. **Color**: bright, with a fine and persistent mousse. **Nose**: opens with ripe white fruits (pear and apple), vineyard peach, mirabelle plum, fresh citrus and white flowers, with a touch of brioche. **Palate**: broad and silky on the attack, balanced by saline tension that brings a beautiful sense of purity. The finish is long, precise and mineral. **Pairing**: poultry with morel mushrooms. **Comment**: a characterful Champagne in which the generosity of Meunier meets the finesse and freshness of the chalk.

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GOUNEL-LASSALLE


Le Haut Belai 1^{er} Cru

CHAMPAGNE

Robe : or, brillante, effervescence délicate. **Nez** : agrumes, pomme, poire, pêche blanche, fleurs d'acacia. À l'aération, de subtils arômes de brioche, beurre frais. **Bouche** : fraîche et précise dotée d'une belle structure et d'une belle intensité aromatique. Trame minérale élégante avec une fine salinité et une remarquable longueur. Finale droite et persistante. **Accord** : tarte aux abricots. **Commentaire** : un champagne d'assemblage élégant et frais, vinifié de main de maître. **Color**: bright golden hue with a delicate mousse. **Nose**: citrus, apple, pear, white peach and acacia blossom. With aeration, subtle aromas of brioche and fresh butter emerge. **Palate**: fresh and precise, with fine structure and excellent aromatic intensity. An elegant mineral backbone is supported by delicate salinity and remarkable length. The finish is precise and persistent. **Pairing**: apricot tart. **Comment**: an elegant and fresh blended Champagne, crafted with great expertise.

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PANNIER



L'Ode au Meunier - Extra Brut

CHAMPAGNE

Robe : or pâle lumineux, bulles fines et persistantes. **Nez** : pêche blanche, mirabelle, noyaux de cerise, fleurs fraîches et délicates notes briochées. **Bouche** : gourmande et soyeuse, fruit généreux, effervescence délicate et belle fraîcheur sur une finale élégante. **Accord** : volaille de Bresse rôtie, jus court et giroldes. **Commentaire** : un hommage au meunier, tout en finesse, charmeur et expressif, qui conjugue gourmandise, fraîcheur et élégance.

Color: luminous pale gold, with fine, persistent bubbles. **Nose**: white peach, mirabelle plum, cherry stone, fresh flowers and delicate brioche notes. **Palate**: generous and silky, with expressive fruit, delicate effervescence and lovely freshness leading to an elegant finish. **Pairing**: roasted Bresse chicken, reduced jus and chanterelles. **Comment**: a tribute to Meunier, full of finesse, charming and expressive, combining generosity, freshness and elegance.

23 rue Roger Catillon - 02400 Château-Thierry
Tél. : 03 23 69 51 30 - www.champagnepannier.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PANNIER



L'Exact - Extra Brut

CHAMPAGNE

Robe : or pâle éclatant, bulles fines et régulières. **Nez** : agrumes, pomme fraîche, fleurs blanches, craie et délicates notes briochées. **Bouche** : droite et incisive, effervescence ciselée, dosage discret et belle tension saline sur une finale nette et persistante. **Accord** : huîtres chaudes, sabayon au champagne. **Commentaire** : un Extra Brut précis et racé, à l'équilibre remarquable, qui privilégie pureté, fraîcheur et élégance.

Color: bright pale gold, with fine, regular bubbles. **Nose**: citrus fruit, fresh apple, white flowers, chalk and delicate brioche notes. **Palate**: precise and incisive, with finely chiselled effervescence, restrained dosage and lovely saline tension leading to a clean, persistent finish. **Pairing**: warm oysters with Champagne sabayon. **Comment**: a precise and refined Extra Brut with remarkable balance, emphasising purity, freshness and elegance.

23 rue Roger Catillon - 02400 Château-Thierry
Tél. : 03 23 69 51 30 - www.champagnepannier.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PANNIER



Blanc Velours

CHAMPAGNE

Robe : or pâle lumineux, bulles fines et délicates. **Nez** : fleurs blanches, poire, pêche, agrumes et nuances de brioche fraîche. **Bouche** : soyeuse et caressante, fruit généreux, effervescence crémeuse et fraîcheur élégante sur une finale harmonieuse. **Accord** : noix de saint-jacques rôties, mousseline de chou-fleur. **Commentaire** : un champagne tout en délicatesse, au toucher velouté, qui séduit par son équilibre, sa finesse et son élégante gourmandise.

Color: luminous pale gold, with fine, delicate bubbles. **Nose**: white flowers, pear, peach, citrus fruit and hints of fresh brioche. **Palate**: silky and caressing, with generous fruit, creamy effervescence and elegant freshness leading to a harmonious finish. **Pairing**: roasted scallops with cauliflower mousseline. **Comment**: a beautifully delicate Champagne with a velvety texture, seductive in its balance, finesse and elegant generosity.

23 rue Roger Catillon - 02400 Château-Thierry
Tél. : 03 23 69 51 30 - www.champagnepannier.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE J.M. TISSIER



Ancestrale

CHAMPAGNE

Robe : or soutenu, reflets ambrés. Effervescence fine. **Nez** : complexe, amande, noisette, brioche toastée, miel d'acacia, fruits confits, beurre frais, cire d'abeille. Touche de truffe et d'épices. **Bouche** : attaque ample, soyeuse. Une acidité encore vive qui apporte fraîcheur et équilibre. Finale longue, saline et minérale. **Accord** : ris de veau à la truffe. **Commentaire** : ce millésime 2004 exprime une belle maturité, tout en conservant une grande fraîcheur.

Color: deep gold with amber highlights. Fine mousse. **Nose**: complex, with almond, hazelnut, toasted brioche, acacia honey, candied fruit, fresh butter and beeswax, complemented by hints of truffle and spice. **Palate**: broad and silky on the attack. The lively acidity brings freshness and balance. The finish is long, saline and mineral. **Pairing**: sweetbreads with truffle. **Comment**: this 2004 vintage displays beautiful maturity while retaining outstanding freshness.

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE J.M. TISSIER



Ancestrale

CHAMPAGNE

Robe : or profond, reflets brillants. Bulles fines, abondantes. **Nez** : fruits jaunes bien mûrs, poire, mirabelle, brioche, pain grillé, noisette fraîche, beurre. À l'aération des nuances de miel, fruits secs, épices douces. **Bouche** : ample, riche. La fraîcheur équilibre parfaitement cette vinosité. Finale longue, élégante et légèrement saline, portée par une belle minéralité. **Accord** : raie à la crème. **Commentaire** : un magnifique millésime au caractère gourmand et profond

Color: deep gold with bright highlights. Fine, abundant bubbles. **Nose**: ripe yellow fruits, pear, mirabelle plum, brioche, toasted bread, fresh hazelnut and butter. With aeration, notes of honey, dried fruits and sweet spices appear. **Palate**: broad and rich. Freshness perfectly balances the wine's vinous character. The finish is long, elegant and gently saline, supported by beautiful minerality. **Pairing**: skate in cream sauce. **Comment**: a magnificent vintage with a generous and profound personality.

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE J.M. TISSIER



Diogenis

CHAMPAGNE

Robe : or pâle, reflets cristallins. Effervescence fine et persistante. **Nez** : agrumes, citron confit, fleurs blanches, fruits à chair blanche, pêche de vigne. Notes de vanille, noisette fraîche, pain grillé. **Bouche** : attaque vive et ciselée, crémeuse, bien équilibrée entre la tension du chardonnay et un léger gras apporté par le passage sous bois d'un partie du vin. Finale longue et saline. **Accord** : carpaccio de saint-jacques. **Commentaire** : flacon fin et aromatique.

Color: pale gold with crystalline highlights. Fine and persistent mousse. **Nose**: citrus, candied lemon, white flowers, white-fleshed fruits and vineyard peach. Notes of vanilla, fresh hazelnut and toasted bread. **Palate**: lively and chiselled on the attack, creamy, with an excellent balance between Chardonnay's tension and the subtle richness brought by partial oak ageing. The finish is long and saline. **Pairing**: scallop carpaccio. **Comment**: a refined and highly aromatic bottle.

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

ISÈRE

DOMAINE FLEURS DE GALET



Les Côtes Viognier

ISÈRE

Robe : jaune pâle brillante, reflets dorés. **Nez** : abricot frais, pêche blanche, fleurs d'acacia et fine touche d'agrumes. **Bouche** : souple et généreuse, fruitée, équilibrée par une fraîcheur délicate et une finale florale très aérienne. **Accord** : noix de saint-jacques rôties, mousseline de céleri. **Commentaire** : un viognier charmeur et élégant, où le fruit mûr conserve finesse et fraîcheur.

Color: bright pale yellow with golden highlights. **Nose**: fresh apricot, white peach, acacia blossom and a subtle hint of citrus. **Palate**: supple and generous, with expressive fruit balanced by delicate freshness and a very airy floral finish. **Pairing**: roasted scallops, celery mousseline. **Comment**: a charming and elegant Viognier, where ripe fruit retains finesse and freshness.

51 impasse En Gollay - 38150 Chanas
Tél. : 06 25 14 08 26 / 06 24 58 15 70
www.cavemetral-fleursdegalet.fr

ISÈRE

DOMAINE DES RUTISSONS



Etraire de la Dhui

ISÈRE

Robe : rubis clair, brillante, aux reflets grenat. **Nez** : cerise fraîche, framboise, violette, poivre fin et délicates notes végétales. **Bouche** : élancée et juteuse, tanins fins, fraîcheur vive et fruit croquant, sur une finale épicée. **Accord** : pigeon rôti, jus réduit aux baies de genièvre. **Commentaire** : une expression singulière et raffinée de l'étraire de la D'hui, cépage rare de l'Isère, entre finesse, fraîcheur et caractère.

Color: bright light ruby with garnet highlights. **Nose**: fresh cherry, raspberry, violet, fine pepper and delicate vegetal notes. **Palate**: slender and juicy, with fine tannins, lively freshness and crisp fruit leading to a spicy finish. **Pairing**: roasted pigeon, reduced juniper berry jus. **Comment**: a distinctive and refined expression of étraire de la d'hui, a rare grape variety from Isère, combining finesse, freshness and character.

3 Grand Rue - 38660 Le Touvet
Tél. : 06 64 86 33 20 / 06 63 84 51 23
www.domainedesrutissons.fr

ISÈRE

DOMAINE DES RUTISSONS



Verdesse

ISÈRE 2025

Robe : jaune pâle cristalline, reflets verts. **Nez** : fleurs blanches, poire fraîche, agrumes et fine touche d'herbes alpines. **Bouche** : vive et élançée, matière délicate, belle tension minérale et finale saline aux nuances citronnées. **Accord** : truite de rivière, beurre aux herbes fraîches. **Commentaire** : une verdesse précise et lumineuse, qui séduit par sa fraîcheur et son expression délicatement montagnarde.

Color: crystalline pale yellow with green highlights. **Nose**: white flowers, fresh pear, citrus and a subtle hint of Alpine herbs. **Palate**: lively and slender, with a delicate texture, fine mineral tension and a saline finish with lemony nuances. **Pairing**: river trout, butter with fresh herbs. **Comment**: a precise and luminous Verdesse, appealing for its freshness and delicately Alpine expression.

3 Grand Rue - 38660 Le Touvet
Tél. : 06 64 86 33 20 / 06 63 84 51 23
www.domainedesrutissons.fr

ISÈRE

DOMAINE DES RUTISSONS



Persan

ISÈRE 2024

Robe : rubis profond, reflets violacés. **Nez** : mûre, cassis, violette, poivre noir et notes de plantes sauvages. **Bouche** : droite et énergique, fruit noir croquant, tanins fins, fraîcheur marquée et finale épicée. **Accord** : canard rôti, jus aux poivres sauvages. **Commentaire** : un vin racé et vibrant, qui exprime avec justesse l'identité alpine de ce cépage historique de l'Isère.

Color: deep ruby with violet highlights. **Nose**: blackberry, blackcurrant, violet, black pepper and notes of wild herbs. **Palate**: focused and energetic, with crisp black fruit, fine tannins, pronounced freshness and a spicy finish. **Pairing**: roasted duck, wild pepper jus. **Comment**: a racy and vibrant wine that faithfully expresses the Alpine identity of this historic grape variety from Isère.

3 Grand Rue - 38660 Le Touvet
Tél. : 06 64 86 33 20 / 06 63 84 51 23
www.domainedesrutissons.fr

ISÈRE

DOMAINE DU LOUP DES VIGNES



Louves

ISÈRE BARMES DAUPHINOISES 2025

Robe : or pâle, brillante, aux reflets argentés. **Nez** : poire fraîche, pêche blanche, fleurs d'aubépine et délicates notes d'agrumes. **Bouche** : élançée et précise, matière tendre, fraîcheur ciselée et finale saline aux accents citronnés. **Accord** : ombre chevalier rôti, beurre aux herbes fraîches. **Commentaire** : un blanc lumineux et délicat, porté par une belle énergie et une expression fraîche.

Color: bright pale gold with silver highlights. **Nose**: fresh pear, white peach, hawthorn blossom and delicate citrus notes. **Palate**: slender and precise, with a supple texture, finely chiselled freshness and a saline finish with lemony accents. **Pairing**: roasted Arctic char, butter with fresh herbs. **Comment**: a luminous and delicate white, driven by fine energy and a fresh expression.

14 chemin la Remonde - 38300 Saint-Savin
Tél. : 06 03 40 25 97
www.sites.google.com/site/domaineloupdesvignes

ISÈRE

DOMAINE LES ALPINS



Verdesse

ISÈRE COTEAUX DU GRÉSIVAUDAN 2024

Robe : jaune clair lumineux aux reflets verdâtres. **Nez** : pomme verte, citron frais, aubépine et discrètes nuances végétales. **Bouche** : droite et tonique, portée par une acidité vive, une matière fine et une trame minérale qui prolonge la finale. **Accord** : filet de féra, poireaux fondants et beurre citronné. **Commentaire** : une verdesse délicate et expressive, au profil tendu et désaltérant, qui révèle avec élégance la personnalité de ce cépage isérois.

Color: bright pale yellow with greenish highlights. **Nose**: green apple, fresh lemon, hawthorn blossom and subtle vegetal nuances. **Palate**: focused and lively, driven by vibrant acidity, a delicate texture and a mineral backbone that extends through the finish. **Pairing**: whitefish fillet, tender leeks and lemon butter. **Comment**: a delicate and expressive Verdesse, with a taut, refreshing profile that elegantly reveals the distinctive character of this Isère grape variety.

1052 route de Champ Chabert - 38500 La Buisse
Tél. : 06 52 71 53 99

ISÈRE

DOMAINE LES ALPINS



Etraire

ISÈRE COTEAUX DU GRÉSIVAUDAN 2024

Robe : rubis lumineux aux nuances pourpres. **Nez** : groseille, griotte et framboise, accompagnées de notes de violette et d'une touche de poivre. **Bouche** : fraîche et dynamique, portée par un fruit rouge croquant, des tanins délicats et une trame épicée qui prolonge la finale. **Accord** : magret de canard rosé, jus aux airelles. **Commentaire** : un rouge tout en finesse, à la fois gourmand et aérien, qui met en valeur la personnalité originale de l'étraire de la d'hui.

Color: bright ruby with purple highlights. **Nose**: redcurrant, morello cherry and raspberry, accompanied by notes of violet and a hint of pepper. **Palate**: fresh and lively, driven by crisp red fruit, delicate tannins and a spicy backbone that carries through to the finish. **Pairing**: pink duck breast, cranberry jus. **Comment**: a refined red, both generous and airy, highlighting the distinctive personality of étraire de la d'hui.

1052 route de Champ Chabert - 38500 La Buisse
Tél. : 06 52 71 53 99

ISÈRE

DOMAINE LES ALPINS



Servanin

VIN DE FRANCE 2019

Robe : rubis clair, reflets grenat. **Nez** : petits fruits rouges, (cerise), violette et fines notes poivrées. **Bouche** : souple et élançée, fruit croquant, tanins délicats et fraîcheur vive sur une finale légèrement épicée. **Accord** : volaille rôtie, jus aux herbes. **Commentaire** : un servanin fin et authentique, qui séduit par son fruit, sa fraîcheur et son caractère délicatement rustique.

Color: light ruby with garnet highlights. **Nose**: small red berries, cherry, violet and subtle peppery notes. **Palate**: supple and slender, with crisp fruit, delicate tannins and lively freshness leading to a slightly spicy finish. **Pairing**: roasted poultry, herb jus. **Comment**: a fine and authentic servanin, appealing for its fruit, freshness and delicately rustic character.

1052 route de Champ Chabert - 38500 La Buisse
Tél. : 06 52 71 53 99

LANGUEDOC ROUSSILLON

CAVE L'ETOILE BANYULS



Cuvée Sisyphé

BANYULS GRAND CRU 1999

Robe : ambrée, reflets cuivrés. **Nez** : rancio, sucre brûlé, zeste d'orange confite, figue sèche, pruneau. Noix torréfiée, cacao, café, cuir. **Bouche** : attaque gourmande, ample. Equilibrée par l'acidité du zeste d'orange. Concentrée, saveurs de pruneau, orange confite, figue très mûre, raisin secs, noix grillée, sucre brûlé. Notes salines, de tabac et de cuir. Finale très longue. **Accord** : carpaccio de bœuf. **Commentaire** : une grande maturité, véritable référence de son appellation.

Color: amber with copper highlights. **Nose**: rancio, burnt sugar, candied orange zest, dried fig and prune. Toasted walnut, cocoa, coffee and leather. **Palate**: rich, generous attack with ample texture, beautifully balanced by the freshness of candied orange zest. Concentrated, revealing flavours of prune, candied orange, very ripe fig, raisin, toasted walnut and burnt sugar. Saline notes mingle with hints of tobacco and leather. Exceptionally long finish. **Pairing**: beef carpaccio. **Comment**: remarkable maturity and a true benchmark for its appellation.

26 avenue du Puig del Mas - 66650 Banyuls-sur-Mer
Tél. : 04 68 88 00 10 - www.banyuls-etoile.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

GÉRARD BERTRAND



Aigle Impérial Bru Nature

CRÉMANT DE LIMOUX 2015

Robe : jaune paille, reflets verts. **Nez** : expressif, brioche, pomme verte bien mûre, toasté. Légère note de fleurs blanches. **Bouche** : attaque fraîche, une belle acidité. Texture crémeuse. Notes d'amande en fin de bouche. **Accord** : comté jeune ; poulet rôti. **Commentaire** : très agréable. A boire dès maintenant.

Color: straw yellow with green highlights. **Nose**: expressive, with brioche, ripe green apple and toasted notes, complemented by a delicate hint of white flowers. **Palate**: fresh on the attack, with lively acidity and a creamy texture. Notes of almond appear on the finish. **Pairing**: young Comté cheese; roast chicken. **Comment**: very pleasant. Enjoy now.

Château L'Hospitalet - Route de Narbonne Plage - 11100 Narbonne
Tél. : 04 68 45 57 38 - www.gerard-bertrand.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

GÉRARD BERTRAND



Clos du Temple

LANGUEDOC CABRIÈRES 2023

Robe : rose pâle, légers reflets saumonés. **Nez** : arômes de pêche, abricot. A l'aération des notes de rose, épices, noisette fraîche et une touche boisée apportant une belle complexité. **Bouche** : ample, veloutée, d'une belle précision. Généreuse et aérienne, une belle fraîcheur saline. Les notes de fruits à chair blanche et de fleurs se mêlent à un élevage bien intégré. Finale pure et raffinée. **Accord** : homard rôti au beurre citronné. **Commentaire** : un grand rosé de gastronomie.

Color: pale pink with delicate salmon highlights. **Nose**: aromas of peach and apricot. With aeration, notes of rose, spice, fresh hazelnut and a subtle oak influence add complexity. **Palate**: broad, velvety and beautifully precise. Generous yet airy, with refreshing saline freshness. White-fleshed fruit and floral notes blend seamlessly with well-integrated oak. The finish is pure and refined. **Pairing**: roasted lobster with lemon butter. **Comment**: a great gastronomic rosé.

Château L'Hospitalet - Route de Narbonne Plage - 11100 Narbonne
Tél. : 04 68 45 57 38 - www.gerard-bertrand.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

MAISON WESSMAN



N°1 Saint Cernin

LIMOUX 2019

Robe : grenat profond, encore brillante, aux reflets rubis. **Nez** : complexe et généreux, mêle cassis, mûre et cerise noire à des nuances de poivre, de réglisse, de sous-bois et de bois précieux. **Bouche** : ample et structurée, portée par des tanins mûrs au grain soyeux et une fraîcheur qui équilibre la richesse du fruit. La finale, longue et épicée, gagne en profondeur à l'aération. **Accord** : un carré d'agneau rôti au thym, jus réduit. **Commentaire** : une explosion de fruits.

Color: deep garnet, still bright, with ruby highlights. **Nose**: complex and generous, combining blackcurrant, blackberry and black cherry with nuances of pepper, liquorice, undergrowth and fine wood. **Palate**: broad and structured, driven by ripe, silky-grained tannins and freshness that balances the richness of the fruit. The long, spicy finish gains depth with aeration. **Pairing**: roasted rack of lamb with thyme and reduced jus. **Comment**: an explosion of fruit.

425 impasse des Verdots - 24560 Conne-de-Labarde
Tél. : 05 53 58 34 31 - www.maisonwessman-wines.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

GÉRARD BERTRAND



Clos d'Ora

MINERVOIS LA LIVINIÈRE 2021

Robe : grenat foncé avec des reflets vermillons. **Nez** : aromatique, animal, avec notamment du cuir, sous-bois. **Bouche** : l'attaque est franche et puissante et conduit ensuite sur la trame aromatique du nez, avec des tanins bien présents. **Accord** : viande rouge grillée, sauce grand veneur, patates douces. **Commentaire** : un vin racé et dynamique, à l'image de son vigneron. Garde 6 ans.

Color: deep garnet with vermillion highlights. **Nose**: aromatic and animal, with notes of leather and forest floor. **Palate**: powerful and direct on the attack, developing the aromatic profile found on the nose, supported by firm tannins. **Pairing**: grilled red meat with sauce grand veneur and sweet potatoes. **Comment**: a racy and dynamic wine that perfectly reflects the personality of its winemaker. Cellaring potential: 6 years.

Château L'Hospitalet - Route de Narbonne Plage - 11100 Narbonne
Tél. : 04 68 45 57 38 - www.gerard-bertrand.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

DOMAINE GAYDA



Chemin de Moscou

PAYS D'OC 2023

Robe : rubis d'intensité moyenne. **Nez** : expressif, fruité, sur les baies noires (mûres, myrtilles). **Bouche** : très fruitée, sur les fruits noirs et rouges. Tanins enveloppants et charnus. Acidité de moyenne intensité. **Accord** : travers de porc marinés, sauce barbecue. **Commentaire** : une explosion de fruits rouges et noirs. Garde 2-3 ans.

Color: medium ruby. **Nose**: expressive and fruity, with black berries, blackberry and blueberry. **Palate**: intensely fruity, combining black and red fruits. The tannins are enveloping and fleshy, supported by medium acidity. **Pairing**: barbecued marinated pork ribs. **Comment**: an explosion of red and black fruits. Cellaring potential: 2-3 years.

Chemin de Moscou - 11300 Brugairolles
Tél. : 04 68 31 64 14 - www.domainegayda.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

DOMAINE GAYDA


Altre Cami
Grenache Noir

PAYS D'OC 2023

Robe : rubis clair, reflets brillants. **Nez** : expressif, sur les fruits rouges (cranberry, cerise rouge). **Bouche** : sèche, acidité de moyenne intensité. Cerise rouge, cranberry, tanins juteux. Finale moyennement intense. **Accord** : viande de taureau aux herbes. **Commentaire** : un beau vin tout en équilibre, accessible et facile à boire. Garde 3-5 ans.

Color: light ruby with bright highlights. **Nose**: expressive, with red fruits, cranberry and red cherry. **Palate**: dry, with medium acidity. Red cherry, cranberry and juicy tannins lead to a medium-length finish. **Pairing**: bull meat with herbs. **Comment**: a beautifully balanced, approachable and easy-drinking wine. Cellaring potential: 3-5 years.

Chemin de Moscou - 11300 Brugairolles
Tél. : 04 68 31 64 14 - www.domainegayda.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

GÉRARD BERTRAND



Villa Soleilla

VIN DE FRANCE 2022

Robe : couleur dorée profonde, reflets oranges. **Nez** : discret, fleur d'oranger, pointe d'asperge. **Bouche** : belle concentration, un peu tannique. La longueur est bonne, un peu amère. **Accord** : poulpe grillé sauce à l'orange. **Commentaire** : un vin intéressant. Un assemblage rare et innovant. Garde 3-4 ans.

Color: deep golden hue, orange tinges. **Nose**: discreet, with orange blossom and a hint of asparagus. **Palate**: concentrated, with slight tannic grip. Good length with a gentle bitter note. **Pairing**: grilled octopus with orange sauce. **Comment**: an interesting wine from a rare and innovative blend. Cellaring potential: 3-4 years.

Château L'Hospitalet - Route de Narbonne Plage - 11100 Narbonne
Tél. : 04 68 45 57 38 - www.gerard-bertrand.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

GÉRARD BERTRAND



Kosmos

VIN DE FRANCE 2024

Robe : or pâle, reflets verdâtres. **Nez** : très élégant, avec de belles notes de fruits à noyau et de chèvrefeuille. **Bouche** : attaque franche, on retrouve ensuite la trame aromatique, accompagnée d'une belle rondeur et d'une finale délicate. **Accord** : langouste cuite à la vapeur et agrumes. **Commentaire** : très belle réussite pour ce vin aussi gourmand que délicat.

Color: pale gold with greenish highlights. **Nose**: very elegant, with beautiful stone fruit aromas and honeysuckle. **Palate**: fresh on the attack, followed by the aromatic profile of the nose, supported by lovely roundness and a delicate finish. **Pairing**: steamed lobster with citrus. **Comment**: a superb success, both generous and delicate.

Château L'Hospitalet - Route de Narbonne Plage - 11100 Narbonne
Tél. : 04 68 45 57 38 - www.gerard-bertrand.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

GÉRARD BERTRAND



Kosmos

VIN DE FRANCE 2022

Robe : grenat foncé, reflets rubis. **Nez** : dominé par la framboise et le cassis, avec des notes de cuir. **Bouche** : attaque franche, avec les mêmes fruits que ceux perçus au nez. Les tanins sont très présents et demandent encore à se patiner. **Accord** : canard sauce chasseur. **Commentaire** : un vin qui a besoin encore d'un peu de temps, promis à un bel avenir. Garde 5 ans.

Color: deep garnet with ruby highlights. **Nose**: dominated by raspberry and cassis, with notes of leather. **Palate**: fresh on the attack, echoing the fruit profile found on the nose. The tannins remain firm and still require time to soften. **Pairing**: duck with sauce chasseur. **Comment**: a wine that still needs a little time and promises a bright future. Cellaring potential: 5 years.

Château L'Hospitalet - Route de Narbonne Plage - 11100 Narbonne
Tél. : 04 68 45 57 38 - www.gerard-bertrand.com

PROVENCE

CHÂTEAU DU ROUET



Belle Poule

CÔTES DE PROVENCE 2025

Robe : rose pâle, éclatante, nuances de pétale de rose. **Nez** : charmeur et précis, associe pêche de vigne, agrumes frais et petits fruits rouges, avec une délicate touche florale et épicée. **Bouche** : tendre et juteuse à l'attaque, puis gagne en tension grâce à une fraîcheur citronnée et une fine trame saline. La finale, nette et désaltérante, prolonge le fruit avec élégance. **Accord** : idéal sur un ceviche de daurade aux agrumes et herbes fraîches. **Commentaire** : un fruité remarquable.

Color: pale pink, brilliant, with rose-petal hues. **Nose**: charming and precise, combining vineyard peach, fresh citrus and red berries with a delicate floral and spicy touch. **Palate**: soft and juicy on the attack, gaining tension from lemony freshness and a fine saline backbone. The clean, refreshing finish carries the fruit with elegance. **Pairing**: ideal with sea bream ceviche, citrus and fresh herbs. **Comment**: remarkably expressive fruit.

D47 Route de Bagnols - 83490 Le Muy
Tél. : 04 94 99 21 10 - www.chateau-du-rouet.com

PROVENCE

CHÂTEAU DU ROUET

1840

CÔTES DE PROVENCE 2025

Robe : rose très pâle, brillante, reflets nacrés. **Nez** : subtil et élégant, dévoile des notes de pêche blanche, poire fraîche, pomelo et fleurs blanches, puis s'enrichit de notes d'épices douces et de garrigue. **Bouche** : offre une matière délicate, presque crémeuse, parfaitement équilibrée par une fraîcheur ciselée et une fine salinité. Finale longue, zestée et légèrement iodée. **Accord** : à servir sur un loup rôti au fenouil. **Commentaire** : un vin au caractère gastronomique.

Color: very pale pink, bright, with pearly highlights. **Nose**: subtle and elegant, revealing notes of white peach, fresh pear, pomelo and white flowers, then developing nuances of sweet spices and garrigue herbs. **Palate**: delicate, almost creamy in texture, perfectly balanced by chiselled freshness and fine salinity. Long, zesty and slightly iodine-tinged finish. **Pairing**: serve with roasted sea bass and fennel. **Comment**: a wine with true gastronomic character.

D47 Route de Bagnols - 83490 Le Muy
Tél. : 04 94 99 21 10 - www.chateau-du-rouet.com

PROVENCE

CHÂTEAU SAINT-MAUR

L'Excellence

CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ 2025

Robe : rose pâle, lumineuse, délicats reflets saumonés. **Nez** : raffiné et aérien, dévoile des notes de pêche blanche, pomelo, petits fruits rouges et fleurs délicates, relevés d'une touche d'épices. **Bouche** : ample et soyeuse, conserve une remarquable fraîcheur, portée par une trame minérale et saline. Finale longue, précise et zestée. **Accord** : un rouget grillé, fenouil confit et jus de bouillabaisse. **Commentaire** : un vin qui affirme une élégance gastronomique.

Color: pale pink, luminous, with delicate salmon highlights. **Nose**: refined and airy, revealing notes of white peach, pomelo, red berries and delicate flowers, lifted by a touch of spice. **Palate**: broad and silky, retaining remarkable freshness, supported by a mineral and saline backbone. Long, precise and zesty finish. **Pairing**: grilled red mullet with confit fennel and bouillabaisse jus. **Comment**: a wine of true gastronomic elegance.

Route D48, 535 Rte de Collobrières - 83310 Cogolin
Tél. : 04 94 95 48 48 - www.chateausaintmaur.com

PROVENCE

FAMILLE SUMEIRE

Château Coussin

CÔTES DE PROVENCE CRU SAINTE-VICTOIRE 2025

Robe : saumonée, reflets grisés. **Nez** : discret, sur la fraîcheur. **Bouche** : droite, fraîche et élanée. Une belle tension accompagne des notes d'agrumes, de pêche blanche et de petits fruits rouges délicats. La finale, saline et persistante, souligne l'élégance de l'ensemble. **Accord** : truite de Banka fumée, pickles de radis, crème fouettée à la ciboulette. **Commentaire** : un vin qui se mariera parfaitement à des mets estivaux. Garde 3 ans.

Color: salmon pink with grey highlights. **Nose**: discreet, focused on freshness. **Palate**: precise, fresh and elegant. Beautiful tension supports notes of citrus, white peach and delicate red berries. The saline, persistent finish highlights the wine's elegance. **Pairing**: smoked Banka trout with radish pickles and chive whipped cream. **Comment**: a wine perfectly suited to refined summer dishes. Cellaring potential: 3 years.

1048 chemin de Coussin - 13530 Trets-en-Provence
Tél. : 04 42 61 20 00 - www.sumeire.com

SUD-OUEST

MAISON WESSMAN

Alti Bugalys

BERGERAC 2023

Robe : jaune pâle, brillante, traversée de reflets verts. **Nez** : délicat et expressif, s'ouvre sur les agrumes, la poire fraîche et les fleurs blanches, puis révèle de subtiles nuances d'herbes fines et de pierre humide. **Bouche** : séduit par son équilibre entre chair et fraîcheur, avec une matière souple que prolonge une jolie tension minérale. Finale nette, saline et citronnée. **Accord** : à servir sur des langoustines rôties, beurre aux herbes. **Commentaire** : invite à la table.

Color: pale yellow, bright, with green highlights. **Nose**: delicate and expressive, opening with citrus, fresh pear and white flowers, then revealing subtle nuances of fine herbs and wet stone. **Palate**: appealingly balanced between texture and freshness, with a supple mouthfeel extended by lovely mineral tension. Clean, saline and lemony finish. **Pairing**: serve with roasted langoustines and herb butter. **Comment**: an appetising, food-friendly wine.

425 impasse des Verdots - 24560 Conne-de-Labarde
Tél. : 05 53 58 34 31 - www.maisonwessman-wines.com

VAL DE LOIRE

JOSEPH MELLOT

Le Troncsec

POUILLY-FUMÉ 2025

Robe : jaune pâle brillante, reflets argentés. **Nez** : citron frais, pamplemousse, fleurs blanches et délicates notes fumées et pierreuses. **Bouche** : droite et ciselée, belle tension, fruit précis et minéralité saline qui accompagne une finale longue et zestée. **Accord** : bar rôti, fenouil et beurre citronné. **Commentaire** : un Pouilly-Fumé élégant et racé, à la pureté remarquable, où fraîcheur, finesse et minéralité composent une expression très séduisante du sauvignon.

Color: bright pale yellow with silver highlights. **Nose**: fresh lemon, grapefruit, white flowers and delicate smoky, stony notes. **Palate**: focused and chiselled, with fine tension, precise fruit and saline minerality leading to a long, zesty finish. **Pairing**: roasted sea bass, fennel and lemon butter. **Comment**: an elegant and racy Pouilly-Fumé of remarkable purity, where freshness, finesse and minerality create a highly appealing expression of Sauvignon.

D920 - 10 route de Ménétréol - 18300 Sancerre
Tél. : 02 48 78 54 54 - www.josephmellot.com

VAL DE LOIRE

DOMAINE FL - CHÂTEAU DE CHAMBOUREAU

Domaine FL

Château de Chamboreau

QUARTS DE CHAUME GRAND CRU 2015

Robe : or profond, brillante, aux reflets ambrés. **Nez** : coing, abricot confit, miel d'acacia, safran et écorce d'orange. **Bouche** : somptueuse et onctueuse, portée par une acidité magistrale qui cisèle la richesse et étire une finale d'une remarquable persistance. **Accord** : foie gras poêlé, coing rôti et jus acidulé. **Commentaire** : un Quarts de Chaume superbe, d'une profondeur et d'une complexité remarquables, où puissance, finesse et fraîcheur s'unissent avec éclat.

Color: bright deep gold with amber highlights. **Nose**: quince, candied apricot, acacia honey, saffron and orange peel. **Palate**: sumptuous and unctuous, underpinned by masterful acidity that chisels through the richness and extends into a remarkably persistent finish. **Pairing**: pan-seared foie gras, roasted quince and tangy jus. **Comment**: a superb Quarts de Chaume of remarkable depth and complexity, where power, finesse and freshness come together brilliantly.

Route de Beaulieu - Lieu-dit Midion le Cochet
49190 Rochefort-sur-Loire - Tél. : 06 04 12 72 91 - www.domainefl.com

VAL DE LOIRE

DOMAINE FL - CHÂTEAU DE CHAMBOUREAU

Savennières

Roche aux Moines Chenin

ROCHE AUX MOINES 2018

Robe : or lumineux, reflets légèrement dorés. **Nez** : poire mûre, fleurs blanches, cire fine et pierre humide. **Bouche** : ample et profonde, superbe tension, matière ciselée et minéralité saline qui porte une finale longue et vibrante. **Accord** : turbot rôti, beurre noisette et citron confit. **Commentaire** : un grand chenin de terroir, racé et majestueux, dont la profondeur, l'énergie et la remarquable précision révèlent toute la noblesse de Roche aux Moines.

Color: luminous gold with subtle golden highlights. **Nose**: ripe pear, white flowers, fine beeswax and wet stone. **Palate**: ample and deep, with superb tension, a chiselled texture and saline minerality carrying through to a long, vibrant finish. **Pairing**: roasted turbot, brown butter and preserved lemon. **Comment**: a great terroir-driven Chenin, racy and majestic, whose depth, energy and remarkable precision reveal the full nobility of Roche aux Moines.

Route de Beaulieu - Lieu-dit Midion le Cochet
49190 Rochefort-sur-Loire - Tél. : 06 04 12 72 91 - www.domainefl.com

VAL DE LOIRE

DOMAINE J. DE VILLEBOIS



Marnes Kimméridgiennes Cuvée Terroir
SANCERRE 2025
Robe : jaune pâle cristallin, reflets argentés.
Nez : citron, pamplemousse, fleurs blanches et notes crayeuses. **Bouche** : droite et ciselée, fruit pur, acidité mûre et belle trame minérale, sur une finale saline et zestée. **Accord** : huîtres fines de claire, granité de concombre. **Commentaire** : un Sancerre précis et racé, où le sauvignon exprime avec éclat la tension et la minéralité des marnes kimméridgiennes.
Color: crystalline pale yellow with silver highlights. **Nose**: lemon, grapefruit, white flowers and chalky notes. **Palate**: focused and chiselled, with pure fruit, ripe acidity and a fine mineral backbone leading to a saline, zesty finish. **Pairing**: fines de claire oysters, cucumber granita. **Comment**: a precise and racy Sancerre, where Sauvignon vividly expresses the tension and minerality of Kimmeridgian marl.

43 rue de la Quézardière - 41110 Seigy
Tél. : 02 48 79 23 58 - www.jdevillebois.fr

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE DES 3 CELLIER



Privilege
CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2022
Robe : profonde, grenat, reflets violacés.
Nez : mûre, cerise noire, cassis, prune fraîche, notes de garrigue, thym, romarin. **Bouche** : attaque ample et veloutée, évoluant vers une matière dense et harmonieuse. Les tanins sont mûrs, fins et parfaitement enrobés. Une belle fraîcheur apporte équilibre et dynamisme. Finale longue, savoureuse et élégante, sur la réglisse. **Accord** : perdrix au chou. **Commentaire** : un millésime séduisant alliant puissance, finesse et équilibre.
Color: deep garnet with violet highlights. **Nose**: blackberry, black cherry, cassis, fresh plum, with notes of garrigue, thyme and rosemary. **Palate**: broad and velvety on the attack, developing into a dense yet harmonious texture. The tannins are ripe, fine and beautifully integrated. Freshness brings balance and vibrancy. The finish is long, savoury and elegant, with lingering liquorice notes. **Pairing**: partridge with cabbage. **Comment**: an attractive vintage combining power, finesse and balance.

1 chemin des plagnes - 84230 Châteauneuf-du-Pape
Tél. : 04 90 02 04 62 - www.3cellier.fr

VALLÉE DU RHÔNE

CLOS SAINT-JEAN



La Combes des Fous
CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2015
Robe : grenat soutenu, reflets rubis. **Nez** : une grande intensité. S'ouvre sur des arômes de cerise noire, mûre, cassis, figue, réglisse, poivre noir, romarin, lavande. De légères touches de cacao, de cuir fin. **Bouche** : attaque ample et veloutée. La matière est généreuse, portée par des tanins mûrs, fins et parfaitement intégrés. La finale est longue, élégante et persistante. **Accord** : côte de bœuf au poivre vert. **Commentaire** : un équilibre remarquable entre puissance et finesse.
Color: deep garnet with ruby highlights. **Nose**: highly intense, opening with aromas of black cherry, blackberry, cassis, fig, liquorice, black pepper, rosemary and lavender, complemented by delicate hints of cocoa and fine leather. **Palate**: broad and velvety on the attack. The generous texture is supported by ripe, fine and perfectly integrated tannins. The finish is long, elegant and persistent. **Pairing**: rib of beef with green peppercorn sauce. **Comment**: a remarkable balance between power and finesse.

4 avenue Henri Jourdan - 84230 Châteauneuf-du-Pape
Tél. : 04 90 83 58 00 - www.closstjean.fr

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE TOUR SAINT MICHEL



Feminessance
CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2023
Robe : profonde, rubis intense, reflets violacés. **Nez** : précis, arômes de cerise noire, mûre, framboise et cassis, relevés par des notes de violette, de réglisse, de poivre noir et de garrigue. **Bouche** : l'attaque est ample, fraîche et généreuse. Le fruit, croquant et parfaitement mûr, s'exprime avec intensité, soutenu par une trame tannique fine, soyeuse et bien structurée. La finale est longue, persistante et harmonieuse. **Accord** : daube aux olives. **Commentaire** : joli !
Color: deep ruby with violet highlights. **Nose**: precise aromas of black cherry, blackberry, raspberry and cassis, enhanced by notes of violet, liquorice, black pepper and garrigue. **Palate**: broad, fresh and generous on the attack. The fruit is vibrant and perfectly ripe, supported by a fine, silky and well-structured tannic framework. The finish is long, persistent and harmonious. **Pairing**: olive daube. **Comment**: delightful!

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

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE DES 3 CELLIER



Marceau
CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2021
Robe : grenat intense, reflets pourpres. **Nez** : cerise, mûre, cassis, garrigue. À l'aération des épices douces, réglisse, une touche fumée. **Bouche** : attaque ample, structurée. Trame tannique bien intégrée, fruits noirs, herbes provençales, épices. Finale longue, légèrement épicée, sur des notes de garrigue et une belle persistance fruitée. **Accord** : canard au sang. **Commentaire** : l'équilibre entre richesse fruitée, chaleur méditerranéenne et fraîcheur donne un ensemble harmonieux.
Color: deep garnet with purple highlights. **Nose**: cherry, blackberry, cassis and garrigue. With aeration, sweet spices, liquorice and a delicate smoky note emerge. **Palate**: broad and structured on the attack. Well-integrated tannins support flavours of dark fruits, Provençal herbs and spices. The finish is long, gently spicy, with notes of garrigue and lingering fruit. **Pairing**: duck in blood sauce. **Comment**: the balance between ripe fruit, Mediterranean warmth and freshness creates a beautifully harmonious wine.

1 chemin des plagnes - 84230 Châteauneuf-du-Pape
Tél. : 04 90 02 04 62 - www.3cellier.fr

VALLÉE DU RHÔNE

CLOS SAINT-JEAN



Clos Saint-Jean
CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2015
Robe : grenat intense, reflets tuilés. **Nez** : belle complexité aromatique, notes de fruits noirs mûrs (mûre, cassis, cerise noire, prune confite), épices douces (poivre noir, réglisse, girofle), garrigue, thym et romarin. **Bouche** : attaque ample, généreuse, dense, soutenue par des tanins soyeux. Finale longue, harmonieuse et persistante, marquée par des notes de réglisse, de poivre et de garrigue. **Accord** : tajine. **Commentaire** : une belle maturité dans un magnifique équilibre.
Color: deep garnet with tawny highlights. **Nose**: beautifully complex, with ripe black fruits (blackberry, cassis, black cherry and stewed plum), sweet spices (black pepper, liquorice and clove), garrigue, thyme and rosemary. **Palate**: broad, generous and concentrated, supported by silky tannins. The finish is long, harmonious and persistent, marked by notes of liquorice, pepper and garrigue. **Pairing**: tajine. **Comment**: beautiful maturity combined with superb balance.

4 avenue Henri Jourdan - 84230 Châteauneuf-du-Pape
Tél. : 04 90 83 58 00 - www.closstjean.fr

VALLÉE DU RHÔNE

CLOS SAINT-JEAN



Deus Ex Machina
CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2011
Robe : grenat profond, reflets légèrement évolués. **Nez** : cerise noire, prune mûre et fruits rouges confiturés. Garrigue, cuir, laurier, réglisse, épices douces. **Bouche** : attaque souple et généreuse. Les tanins parfaitement fondus offrent une texture soyeuse qui met en valeur un fruit encore présent et une belle fraîcheur. Finale, longue et délicate, sur des notes de réglisse, poivre et garrigue. **Accord** : caille rôtie. **Commentaire** : une maturité parfaite, bravo !
Color: deep garnet with slightly evolved highlights. **Nose**: with black cherry, ripe plum and stewed red fruits. Garrigue, leather, bay leaf, liquorice and sweet spices. **Palate**: supple and generous on the attack. Perfectly melted tannins create a silky texture, highlighting the still-vibrant fruit and beautiful freshness. The finish is long and delicate, with notes of liquorice, pepper and garrigue. **Pairing**: roasted quail. **Comment**: perfect maturity—bravo!

4 avenue Henri Jourdan - 84230 Châteauneuf-du-Pape
Tél. : 04 90 83 58 00 - www.closstjean.fr

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE DU TUNNEL



Lieu-dit Toto
CORNAS 2024
Robe : pourpre profond, reflets violacés. **Nez** : mûre, cassis, violette, poivre noir et notes de graphite. **Bouche** : dense et structurée, tanins fins, fruit noir intense et belle fraîcheur sur une finale épicée. **Accord** : joue de bœuf braisée, jus au poivre. **Commentaire** : un Cornas profond et racé, porté par la puissance de la syrah, une belle tension et une expression minérale.
Color: deep purple with violet highlights. **Nose**: blackberry, blackcurrant, violet, black pepper and graphite notes. **Palate**: dense and structured, with fine tannins, intense black fruit and beautiful freshness leading to a spicy finish. **Pairing**: braised beef cheek, pepper jus. **Comment**: a deep and racy Cornas, driven by the power of Syrah, fine tension and a mineral expression.

20 rue de la République - 7130 Saint-Péray
Tél. : 06 81 07 31 89 - www.domaine-du-tunnel.fr

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE VENDOME



Ergeron

CROZES-HERMITAGE 2024

Robe : rubis, reflets violacés. **Nez** : expressif et élégant, arômes de mûre, cassis et cerise noire, notes de violette. Une touche de poivre noir et de subtiles nuances fumées. **Bouche** : attaque franche, souple, juteuse, soutenue par des tanins fins et une belle fraîcheur. La finale, longue et épicée, laisse une agréable sensation de fruit croquant et de minéralité. **Accord** : un filet de biche aux giroles. **Commentaire** : un très beau flacon équilibré, gourmand et précis.

Color: ruby with violet highlights. **Nose**: expressive and elegant, revealing aromas of blackberry, cassis and black cherry, enhanced by notes of violet, black pepper and subtle smoky nuances. **Palate**: fresh, supple and juicy on the attack, supported by fine tannins and lively freshness. The finish is long and spicy, leaving an appealing impression of crunchy fruit and minerality. **Pairing**: venison fillet with chanterelles. **Comment**: a beautifully balanced, generous and precise wine.

1285 chemin des Coulares - 26600 Larnage
Tél. : 06 87 23 18 68 - www.domaine-vendome.fr

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE VENDOME



Lehm

CROZES-HERMITAGE 2024

Robe : jaune pâle, reflets dorés. **Nez** : fleurs blanches, pêche de vigne, abricot frais, poire, zestes d'agrumes, amande fraîche, vanille et brioche. **Bouche** : attaque ample et soyeuse. Complexe, une texture crémeuse, sans masquer la pureté du fruit. La finale, longue et saline, laisse s'exprimer des nuances de fruits à chair blanche, de miel et de noisette fraîche. **Accord** : risotto au safran accompagné de langoustines. **Commentaire** : un magnifique blanc au profil gastronomique.

Color: pale yellow with golden highlights. **Nose**: white flowers, vineyard peach, fresh apricot, pear, citrus zest, fresh almond, vanilla and brioche. **Palate**: broad and silky on the attack. Complex, with a creamy texture that never masks the purity of the fruit. The long, saline finish reveals nuances of white-fleshed fruit, honey and fresh hazelnut. **Pairing**: saffron risotto with langoustines. **Comment**: a magnificent gastronomic white wine.

1285 chemin des Coulares - 26600 Larnage
Tél. : 06 87 23 18 68 - www.domaine-vendome.fr

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE PIERRE GONON



Les Oliviers

SAINT-JOSEPH 2023

Robe : jaune pâle brillant, reflets dorés. **Nez** : fruits à chair blanche, agrumes, tilleul, acacia, miel, noisette fraîche. Nuance fumée et minérale. **Bouche** : attaque ample, soyeuse, sur la fraîcheur. Une trame droite. Fruits mûrs, notes légèrement beurrées, pointe d'amande douce. Finale longue, saline, légèrement épicée, avec une belle persistance aromatique et une fraîcheur minérale. **Accord** : canard à l'orange. **Commentaire** : l'ensemble est harmonieux et élégant.

Color: bright pale yellow with golden highlights. **Nose**: white-fleshed fruits, citrus, linden blossom, acacia, honey and fresh hazelnut, with delicate smoky and mineral nuances. **Palate**: broad and silky on the attack, driven by freshness and a precise structure. Ripe fruit, lightly buttery notes and a hint of sweet almond lead to a long, saline, gently spicy finish with lingering aromatics and refreshing minerality. **Pairing**: duck à l'orange. **Comment**: a harmonious and elegant wine.

34 avenue Ozier - 7300 Mauves
Tél. : 04 75 08 45 27

BELGIQUE

CHATEAU D'ANNEVOIE



Cabaret Noir

CÔTES DE SAMBRE ET MEUSE 2023

Robe : rubis profond, brillante, aux reflets pourpres. **Nez** : cerise noire, mûre, violette, poivre doux et fine touche fumée. **Bouche** : juteuse et élançée, tanins souples, fruit croquant et fraîcheur bien dessinée sur une finale épicée. **Accord** : filet de canette rôti, jus aux cerises noires. **Commentaire** : un vin rouge belge expressif et élégant, qui conjugue maturité du fruit, fraîcheur septentrionale et belle finesse de texture.

Color: bright deep ruby with purple highlights. **Nose**: black cherry, blackberry, violet, mild pepper and a subtle smoky note. **Palate**: juicy and slender, with supple tannins, crisp fruit and well-defined freshness leading to a spicy finish. **Pairing**: roasted duck breast, black cherry jus. **Comment**: an expressive and elegant Belgian red wine, combining ripe fruit, northern freshness and fine textural finesse.

Rue des Jardins d'Annevoie 41 - 5537 Anhée – Belgique
Tél. : +32 82 67 97 97 - www.annevoie.be

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE VENDOME



Les Coulares

CROZES-HERMITAGE 2024

Robe : grenat intense, reflets pourpres. **Nez** : généreux et raffiné, arômes de fruits noirs mûrs, violette, réglisse, poivre noir, garrigue. **Bouche** : attaque ample, soyeuse, dense, équilibrée. Tanins mûrs et parfaitement intégrés. La fraîcheur apporte de la tension et prolonge la finale, où se mêlent les épices, fruits noirs et une subtile note minérale. **Accord** : homard grillé et son jus réduit. **Commentaire** : un Crozes-Hermitage à la fois généreux et élégant.

Color: deep garnet with purple highlights. **Nose**: generous and refined, with ripe black fruits, violet, liquorice, black pepper and garrigue. **Palate**: broad, silky, dense and perfectly balanced. The ripe tannins are beautifully integrated, while the freshness brings tension and extends the finish, where spices, dark fruits and a delicate mineral note intertwine. **Pairing**: grilled lobster with reduced jus. **Comment**: a Crozes-Hermitage that is both generous and elegant.

1285 chemin des Coulares - 26600 Larnage
Tél. : 06 87 23 18 68 - www.domaine-vendome.fr

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE VENDOME



Les Bruclas

CROZES-HERMITAGE 2025

Robe : jaune clair, reflets légèrement dorés. **Nez** : délicat et expressif, offrant un bouquet de fleurs blanches, poire, pêche blanche et abricot frais, complété par des notes d'agrumes. **Bouche** : attaque fraîche et élégante. La matière est généreuse, soutenue par une belle tension qui apporte équilibre et précision. Fine trame minérale qui confère de la longueur et de la fraîcheur à la finale. **Accord** : des crustacés ou des fromages affinés. **Commentaire** : un vin frais, délicat.

Color: pale yellow with light golden highlights. **Nose**: delicate and expressive, offering a bouquet of white flowers, pear, white peach and fresh apricot, complemented by citrus notes. **Palate**: fresh and elegant on the attack. The generous texture is supported by beautiful tension, bringing balance and precision. A fine mineral backbone provides length and freshness to the finish. **Pairing**: shellfish or mature cheeses. **Comment**: a fresh and delicate wine.

1285 chemin des Coulares - 26600 Larnage
Tél. : 06 87 23 18 68 - www.domaine-vendome.fr

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE PIERRE GONON



Domaine Pierre Gonon

SAINT-JOSEPH 2023

Robe : rouge profond, reflets pourpres. **Nez** : fruits noirs et rouges mûrs, poivre noir, violette, olive noire, touche fumée. Garrigue, épices douces et minéralité granitique à l'aération. **Bouche** : attaque ample, énergie remarquable. Des tanins fins, serrés et élégants. Fruit juteux, trame fraîche. Finale longue, salivante et épicée, sur une empreinte minérale persistante. **Accord** : perdreau aux raisins. **Commentaire** : le vin combine puissance contenue et grande précision aromatique.

Color: deep red with purple highlights. **Nose**: ripe black and red fruits, black pepper, violet, black olive and a hint of smoke. With aeration, notes of garrigue, sweet spices and granitic minerality emerge. **Palate**: broad on the attack, with remarkable energy. Fine, tightly knit and elegant tannins support juicy fruit and a fresh backbone. The finish is long, mouth-watering and spicy, with persistent mineral notes. **Pairing**: young partridge with grapes. **Comment**: the wine combines restrained power with outstanding aromatic precision.

34 avenue Ozier - 7300 Mauves - Tél. : 04 75 08 45 27

BELGIQUE

VIVARDENT



L'Ardente

Blanc de Blancs Extra Brut 2023

Robe : jaune citron, pâle. **Nez** : frais, sur les agrumes, les fruits à noyau. **Bouche** : sèche, belle acidité. Sur le citron, citron vert, les fruits à noyau. Finale longue, d'une grande intensité. **Accord** : tartare de saumon à la mangue et zestes de gingembre. **Commentaire** : très bien équilibré entre la concentration du fruit et la belle structure. A apprécier dès aujourd'hui.

Color: pale lemon. **Nose**: fresh, with citrus and stone fruits. **Palate**: dry, with lively acidity. Lemon, lime and stone fruit flavours lead to a long, intensely flavoured finish. **Pairing**: salmon tartare with mango and ginger zest. **Comment**: beautifully balanced between fruit concentration and fine structure. Enjoy now.

Sur Stapelette 1 - 4140 Sprimont, Belgique
Tél. : +32 485 72 11 16 - www.vivardent.be

BELGIQUE

VIVARDENT



Johanniter barrique Cuvée Terroir
2025
Robe : citron pâle. **Nez** : citron vert, citron. **Bouche** : sèche, belle acidité. Sur les agrumes (citron, citron vert). Jolie finale, sur la fraîcheur. **Accord** : poisson blanc en sauce. **Commentaire** : un vin très équilibré, sur la concentration du fruit. Une belle acidité racée. A boire dès maintenant.
Color: pale lemon. **Nose**: lime and lemon. **Palate**: dry, with bright acidity and citrus flavours of lemon and lime. A lovely fresh finish. **Pairing**: white fish in sauce. **Comment**: a beautifully balanced wine, driven by concentrated fruit and vibrant acidity. Enjoy now.

Sur Stapelette 1 - 4140 Sprimont, Belgique
Tél. : +32 485 72 11 16 - www.vivardent.be

ITALIE

CANTINA ZORZETTIG



Tenaci Friulano
FRIULI **2025**
Robe : jaune pâle lumineux, reflets dorés. **Nez** : poire, fleurs blanches, agrumes, amande fraîche et fines notes herbacées. **Bouche** : ample et précise, fruit délicat, fraîcheur ciselée et belle trame saline, sur une finale légèrement amandée. **Accord** : risotto aux asperges vertes et vieux parmesan. **Commentaire** : un vin élégant et expressif, où finesse aromatique, texture et minéralité composent une interprétation particulièrement séduisante du Frioul.
Color: luminous pale yellow with golden highlights. **Nose**: pear, white flowers, citrus, fresh almond and subtle herbal notes. **Palate**: ample and precise, with delicate fruit, chiselled freshness and a fine saline backbone, leading to a slightly almond-like finish. **Pairing**: green asparagus risotto with aged Parmesan. **Comment**: an elegant and expressive wine, where aromatic finesse, texture and minerality create a particularly appealing interpretation of Friuli.

Strada di Sant' Anna, 37 - 33043 Spessa UD
Italie - www.zorzettigvini.it

ITALIE

CANTINA ZORZETTIG



Tenaci Refosco del Peduncolo
FRIULI **2025**
Robe : pourpre intense, reflets violacés. **Nez** : mûre, cerise noire, violette, poivre et fine touche de réglisse. **Bouche** : juteuse et énergique, fruit noir croquant, tanins affirmés mais fins, belle fraîcheur et finale épicée. **Accord** : agneau rôti, polenta crémeuse et jus au romarin. **Commentaire** : un vin vibrant et authentique, qui conjugue profondeur du fruit, fraîcheur et caractère dans une expression savoureuse du terroir frioulan.
Color: intense purple with violet highlights. **Nose**: blackberry, black cherry, violet, pepper and a subtle hint of liquorice. **Palate**: juicy and energetic, with crisp black fruit, firm yet fine tannins, beautiful freshness and a spicy finish. **Pairing**: roasted lamb, creamy polenta and rosemary jus. **Comment**: a vibrant and authentic wine, combining depth of fruit, freshness and character in a flavoursome expression of Friulian terroir.

Strada di Sant' Anna, 37 - 33043 Spessa UD
Italie - www.zorzettigvini.it

ITALIE

CANTINA ZORZETTIG



Myò Malvasia
FRIULI COLLI ORIENTALI **2024**
Robe : or pâle lumineux, reflets dorés. **Nez** : fleurs blanches, pêche, poire mûre et délicates notes d'herbes aromatiques. **Bouche** : ample et soyeuse, belle richesse de fruit, fraîcheur précise et fine salinité sur une finale florale et épicée. **Accord** : ravioles de langoustines, émulsion au basilic. **Commentaire** : une cuvée raffinée et expressive, séduisante par son éclat aromatique, sa texture et son élégante fraîcheur méditerranéenne.
Color: luminous pale gold with golden highlights. **Nose**: white flowers, peach, ripe pear and delicate aromatic herb notes. **Palate**: ample and silky, with generous fruit, precise freshness and fine salinity leading to a floral and spicy finish. **Pairing**: langoustine ravioli, basil emulsion. **Comment**: a refined and expressive cuvée, appealing for its aromatic vibrancy, texture and elegant Mediterranean freshness.

Strada di Sant' Anna, 37 - 33043 Spessa UD
Italie - www.zorzettigvini.it

ITALIE

CANTINA ZORZETTIG



Myò Pinot Bianco
FRIULI COLLI ORIENTALI **2024**
Robe : jaune pâle brillant, reflets argentés. **Nez** : pomme fraîche, poire, fleurs blanches, citron et fine touche d'amande. **Bouche** : délicate et précise, matière soyeuse, fraîcheur ciselée et jolie tension minérale sur une finale saline. **Accord** : saint-pierre rôti, artichauts poivrade et jus citronné. **Commentaire** : un pinot bianco d'une belle distinction, subtil et harmonieux, où pureté du fruit, finesse de texture et fraîcheur s'expriment avec élégance.
Color: bright pale yellow with silver highlights. **Nose**: fresh apple, pear, white flowers, lemon and a subtle hint of almond. **Palate**: delicate and precise, with a silky texture, chiselled freshness and fine mineral tension leading to a saline finish. **Pairing**: roasted John Dory, baby artichokes and lemon jus. **Comment**: a distinguished Pinot Bianco, subtle and harmonious, where purity of fruit, textural finesse and freshness are expressed with elegance.

Strada di Sant' Anna, 37 - 33043 Spessa UD
Italie - www.zorzettigvini.it

FRANCE

SPARKTEEZ



Soleil d'Hiver Brut Sparkling Tea
SANS ALCOOL
Robe : or pâle lumineux, bulles fines et délicates. **Nez** : agrumes, thé infusé, fleurs blanches et nuances d'herbes fraîches. **Bouche** : vive et désaltérante, effervescence légère, bel équilibre entre tension, amertume délicate et fraîcheur citronnée. **Accord** : tartare de daurade, agrumes et coriandre. **Commentaire** : une alternative sans alcool raffinée et gastronomique, où la finesse du thé apporte relief, complexité et élégance.
Color: luminous pale gold with fine, delicate bubbles. **Nose**: citrus, infused tea, white flowers and nuances of fresh herbs. **Palate**: lively and refreshing, with gentle effervescence and a fine balance between tension, delicate bitterness and lemony freshness. **Pairing**: sea bream tartare, citrus and coriander. **Comment**: a refined and gastronomic alcohol-free alternative, where the finesse of tea brings depth, complexity and elegance.

1347 avenue du Forez - 69590 Saint-Symphorien sur Coise
www.sparkteez.com

FRANCE

SPARKTEEZ



Cuvée Rosé Brut Sparkling Tea
SANS ALCOOL
Robe : rose tendre et brillante, animée de bulles fines. **Nez** : fruits rouges frais, hibiscus, agrumes et délicates notes florales. **Bouche** : fraîche et aérienne, effervescence délicate, fruit croquant et fine amertume qui équilibre l'ensemble. **Accord** : saumon mariné, betterave et baies roses. **Commentaire** : une cuvée sans alcool séduisante, entre gourmandise fruitée, fraîcheur et élégance.
Color: delicate, bright pink with fine bubbles. **Nose**: fresh red berries, hibiscus, citrus and delicate floral notes. **Palate**: fresh and airy, with delicate effervescence, crisp fruit and a fine bitterness that balances the whole. **Pairing**: marinated salmon, beetroot and pink peppercorns. **Comment**: an appealing alcohol-free cuvée combining generous fruit, freshness and elegance.

1347 avenue du Forez - 69590 Saint-Symphorien sur Coise
www.sparkteez.com

FRANCE

SPARTEEZ



Premium Earl Grey Brut Sparkling Tea
SANS ALCOOL
Robe : or clair brillant, bulles fines et régulières. **Nez** : bergamote, citron, thé noir et délicates nuances florales. **Bouche** : élan-cée et précise, effervescence fine, fraîcheur d'agrumes et légère amertume qui structure la finale. **Accord** : langoustines rôties, condiment citron et gingembre. **Commentaire** : une cuvée sans alcool racée et originale, où l'Earl Grey apporte profondeur aromatique, tension et élégance.
Color: bright light gold with fine, regular bubbles. **Nose**: bergamot, lemon, black tea and delicate floral nuances. **Palate**: slender and precise, with fine effervescence, citrus freshness and a slight bitterness that structures the finish. **Pairing**: roasted langoustines, lemon and ginger condiment. **Comment**: a distinctive and original alcohol-free cuvée, where Earl Grey brings aromatic depth, tension and elegance.

1347 avenue du Forez - 69590 Saint-Symphorien sur Coise
www.sparkteez.com

FRANCE

SPARTEEZ



Sparkteez Bio - Cuvée Prestige Brut Sparkling Tea

SANS ALCOOL
Robe : or pâle lumineux, bulles fines et persistantes. **Nez :** fleurs blanches, agrumes, thé délicat et fines notes de fruits à chair blanche. **Bouche :** ample et précise, effervescence soyeuse, fraîcheur citronnée et subtile amertume en finale. **Accord :** saint-jacques snackées, mousseline de panais et citron confit. **Commentaire :** une cuvée sans alcool harmonieuse à la texture élégante et au profil résolument gastronomique.
Color: luminous pale gold with fine, persistent bubbles. **Nose:** white flowers, citrus, delicate tea and subtle notes of white-fleshed fruit. **Palate:** ample and precise, with silky effervescence, lemony freshness and subtle bitterness on the finish. **Pairing:** seared scallops, parsnip mousseline and preserved lemon. **Comment:** a harmonious alcohol-free cuvée with an elegant texture and a decidedly gastronomic profile.

1347 avenue du Forez - 69590 Saint-Symphorien sur Coise
www.sparkteez.com

SUD-OUEST

MAISON LÉDA – CHÂTEAU DE LAUBADE



Château de Laubade 21 YO

BAS-ARMAGNAC
Robe : ambre profond, reflets acajou. **Nez :** pruneau, orange confite, noix, cacao, vanille et épices douces. **Bouche :** ample et veloutée, remarquable profondeur, fruits mûrs, bois précieux et rancio délicat, sur une finale longue et chaleureuse. **Accord :** tarte fine au chocolat noir et noix. **Commentaire :** un bas-armagnac de grande distinction, complexe et harmonieux, où vingt et une années d'élevage offrent profondeur, finesse et superbe persistance.
Color: deep amber with mahogany highlights. **Nose:** prune, candied orange, walnut, cocoa, vanilla and sweet spices. **Palate:** ample and velvety, with remarkable depth, ripe fruit, fine wood and delicate rancio notes, leading to a long, warm finish. **Pairing:** fine dark chocolate and walnut tart. **Comment:** a distinguished Bas-Armagnac, complex and harmonious, where twenty-one years of ageing bring depth, finesse and superb persistence.

Château de Laubade - 32110 Sorbets
Tél. : 05 62 09 06 02 - www.chateaudelaubade.com

SUD-OUEST

MAISON LÉDA – CHÂTEAU DE LAUBADE



Château de Laubade Millésime brut de fût

BAS-ARMAGNAC 1999
Robe : acajou profond, reflets cuivrés. **Nez :** pruneau, figue, orange confite, cacao, tabac blond et épices. **Bouche :** puissante et soyeuse, fruits compotés, bois précieux et rancio noble, portés par une chaleur parfaitement intégrée et une finale majestueuse. **Accord :** canard laqué aux prunes et épices douces. **Commentaire :** un bas-armagnac de grande classe, profond et racé, dont le brut de fût magnifie la richesse, la complexité et l'éclat du millésime 1999.
Color: deep mahogany with copper highlights. **Nose:** prune, fig, candied orange, cocoa, blond tobacco and spices. **Palate:** powerful and silky, with stewed fruit, fine wood and noble rancio notes, supported by perfectly integrated warmth and a majestic finish. **Pairing:** lacquered duck with plums and sweet spices. **Comment:** a superb Bas-Armagnac, deep and racy, whose cask strength magnifies the richness, complexity and brilliance of the 1999 vintage.

Château de Laubade - 32110 Sorbets
Tél. : 05 62 09 06 02 - www.chateaudelaubade.com

ISÈRE

DOMAINE DES HAUTES GLACES



Caryops Whisky

Robe : or soutenu, brillante, aux reflets ambrés. **Nez :** céréales mûres, pain grillé, miel, fruits secs et fines notes d'épices. **Bouche :** ample et précise, texture soyeuse, cœur malté et gourmand, relevé d'une fraîcheur épicée et d'une finale longue. **Accord :** chocolat noir, praliné aux noisettes torréfiées. **Commentaire :** un whisky singulier et racé, d'une grande pureté, où le grain s'exprime avec profondeur, finesse et remarquable précision.

Color: bright deep gold with amber highlights. **Nose:** ripe grains, toasted bread, honey, dried fruit and subtle spice notes. **Palate:** ample and precise, with a silky texture and a rich, malty core, lifted by spicy freshness and a long finish. **Pairing:** dark chocolate, praline with roasted hazelnuts. **Comment:** a distinctive and racy whisky of great purity, where the grain expresses itself with depth, finesse and remarkable precision.

185 route du Col - 38710 Cornillon-en-Trièves
Tél. : 09 50 29 92 77 - www.hautesglaces.com

ISÈRE

DOMAINE DES HAUTES GLACES



XO#4 Whisky

Robe : ambre profond, reflets cuivrés. **Nez :** céréales toastées, fruits secs, miel, épices, fèves tonka, notes délicatement florales et fumées. **Bouche :** ample, veloutée, belle richesse. Notes de caramel blond, cerise, rose, noix et épices. Finale longue et chaleureuse. **Accord :** comté affiné 30 mois. **Commentaire :** un whisky français de grande personnalité, profond et complexe, dont la richesse aromatique et la précision révèlent avec éclat le savoir-faire des Hautes Glaces.

Color: deep amber with copper highlights. **Nose:** toasted grains, dried fruit, honey, spices, tonka bean and delicately floral and smoky notes. **Palate:** ample and velvety, with beautiful richness. Notes of blond caramel, cherry, rose, walnut and spices. Long, warm finish. **Pairing:** 30-month-aged Comté. **Comment:** a French whisky of great personality, deep and complex, whose aromatic richness and precision brilliantly showcase the expertise of Hautes Glaces.

185 route du Col - 38710 Cornillon-en-Trièves
Tél. : 09 50 29 92 77 - www.hautesglaces.com

MONTRÉAL

EN DIRECT
AU DÉPART DE PARIS



MEMBRE DE
L'ALLIANCE
SKYTEAM

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

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

AIRFRANCE
S'ENVOLER EN TOUTE ÉLÉGANCE

MICHEL GROS

Clos des Réas Monopole Vosne-Romanée 1^{er} Cru 2023



Le Clos des Réas est indissociable de l'histoire du Domaine Michel Gros. Fondé en 1830, le domaine s'étend désormais sur 23 hectares, dont le joyau demeure ce Premier Cru exploité en monopole depuis son acquisition par Alphonse Gros en 1860. Aujourd'hui, Pierre Gros, représentant de la septième génération, perpétue cet héritage.

Le Clos des Réas Monopole Vosne-Romanée 1^{er} Cru est issu d'une parcelle triangulaire de 2,12 hectares de pinots noirs, ceinte d'un mur longeant l'Est du village. Les vignes, âgées en moyenne de 40 ans, plongent leurs racines dans un sous-sol de conglomérats oligocènes mêlant calcaires et marnes. Cette géologie singulière, allée à une pente naturelle favorisant un drainage optimal, confère au vin une élégante expression aromatique. La vinification reste fidèle à la tradition bourguignonne. Après fermentation, le vin séjourne 18 mois en fûts de chêne, dont 50 à 70% de bois neuf selon le millésime. Un unique soutirage précède l'assemblage final puis la mise en bouteille afin de préserver toute la pureté du fruit. Produite à seulement 10 000 bouteilles par an, cette cuvée séduit dès sa jeunesse par son équilibre mais aussi par sa remarquable capacité d'évolution, lui permettant de traverser les années tout en conservant la fraîcheur et la profondeur qui font la réputation des grands vins de Vosne-Romanée.

Clos des Réas is inseparable from the history of Domaine Michel Gros. Founded in 1830, the estate now covers 23 hectares, its crown jewel being this Premier Cru vineyard, held as a monopole since its acquisition by Alphonse Gros in 1860. Today, Pierre Gros, representing the estate's seventh generation, continues this remarkable legacy.

Clos des Réas Monopole Vosne-Romanée Premier Cru comes from a single 2.12-hectare triangular parcel planted exclusively with Pinot Noir and enclosed by a stone wall running along the eastern edge of the village. Averaging 40 years of age, the vines root deeply into an Oligocene conglomerate subsoil composed of limestone and marl. This distinctive geology, combined with a natural slope that ensures excellent drainage, gives the wine its refined aromatic expression. Vinification remains true to Burgundian tradition. Following fermentation, the wine is matured for 18 months in French oak barrels, with 50 to 70% new oak depending on the vintage. A single racking precedes the final blending and bottling in order to preserve the purity of the fruit. Produced in just 10,000 bottles each year, this cuvée impresses from its youth with its balance while offering outstanding ageing potential, allowing it to evolve gracefully over the years while retaining the freshness and depth that define the great wines of Vosne-Romanée.

À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : rubis, profonde et brillante. **Nez** : il dévoile une belle complexité aromatique mêlant violette, griotte, framboise écrasée et fraise des bois, relevées par des nuances d'épices douces, de cacao, de sous-bois et une légère touche truffée. **Bouche** : l'attaque est ample et veloutée, portée par une matière raffinée et des tanins satinés. Le fruit est mûr sans excès, soutenu par une fraîcheur élégante qui apporte précision et longueur. La finale, persistante et harmonieuse, laisse apparaître des notes de cerise noire, de réglisse et de pierre chaude. **Commentaire** : Un 1^{er} Cru racé, charmeur dès sa jeunesse mais doté d'un beau potentiel de garde.

Color: deep, brilliant ruby. **Nose**: beautiful aromatic complexity combining violet, morello cherry, crushed raspberry and wild strawberry, complemented by hints of sweet spices, cocoa, forest floor and a delicate touch of truffle. **Palate**: broad and velvety on the attack, with a refined texture and silky tannins. The fruit is perfectly ripe without excess, supported by an elegant freshness that brings precision and length. The long, harmonious finish reveals notes of black cherry, liquorice and warm stone. **Comment**: a distinguished and refined Premier Cru, immediately charming in its youth while offering excellent cellaring potential.

DOMAINE TOLLOT-BEAUT

— Beaune-Grèves 1^{er} Cru 2023 —

Le Beaune-Grèves 1^{er} Cru 2023 du Domaine Tollot-Beaut illustre avec justesse le style d'une propriété familiale qui, depuis cinq générations, cultive l'élégance du pinot noir. À la tête des 24 hectares du domaine, les cousins Nathalie, Jean-Paul et Olivier Tollot poursuivent un travail exigeant, privilégiant des rendements maîtrisés et une approche respectueuse des terroirs.

Cette parcelle de 59 ares, plantée sur le célèbre climat des Grèves, repose sur un sol très pierreux, presque exclusivement rocheux, qui confère au vin sa structure racée et sa remarquable profondeur. Exposé à l'est, le vignoble est cultivé à haute densité (11 000 pieds/ha) et vendangé exclusivement à la main. La vinification reflète la recherche constante de précision du domaine : éraflage quasi-total, tri optique, encuvage par gravité, fermentation en cuves ouvertes avec pigeages adaptés au millésime, avant un élevage de 16 à 18 mois en fûts de chêne français, dont 30 à 35% de bois neuf. Un seul soutirage après la fermentation malolactique préserve toute la pureté du fruit.

Le résultat est un Premier Cru à la personnalité affirmée, où la puissance s'exprime avec finesse.



The Beaune-Grèves Premier Cru 2023 from Domaine Tollot-Beaut perfectly illustrates the style of this family-owned estate, which has cultivated the elegance of Pinot Noir for five generations. At the head of the estate's 24 hectares, cousins Nathalie, Jean-Paul and Olivier Tollot continue their meticulous work, favouring controlled yields and an approach that respects the individuality of each terroir.

This 0.59-hectare parcel, planted on the renowned Grèves climat, lies on an extremely stony, almost entirely rocky soil that gives the wine its distinguished structure and remarkable depth. Facing east, the vineyard is planted at high density (11,000 vines/ha) and harvested exclusively by hand. Vinification reflects the estate's constant pursuit of precision: almost complete destemming, optical sorting, gravity-fed vatting and fermentation in open-top vats with punch-downs adapted to the character of each vintage, followed by 16 to 18 months of ageing in French oak barrels, including 30 to 35% new oak. A single racking after malolactic fermentation preserves the purity of the fruit. The result is a Premier Cru with a strong personality, where power is expressed with finesse.

À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe rubis, profonde, reflets violacés. Nez expressif et raffiné, mêlant des arômes de cerise noire, de griotte et de framboise mûre, complétés par des notes florales de violette et de rose séchée. À l'aération apparaissent des nuances d'épices, de sous-bois, une touche minérale ainsi qu'un léger boisé évoquant la vanille et le moka. Bouche ample et soyeuse dès l'attaque, portée par une matière généreuse et précise. Le fruit est éclatant, soutenu par une belle fraîcheur et des tanins fins, déjà bien intégrés. La finale est longue, fraîche et persistante, sur des notes de fruits rouges, d'épices délicates et une subtile touche mentholée. Un des terroirs les plus nobles de Beaune, alliant finesse et élégance.

Deep ruby color with violet highlights. The nose is expressive and refined, combining aromas of black cherry, morello cherry and ripe raspberry, complemented by floral notes of violet and dried rose. With aeration, nuances of spices, forest floor, a mineral touch and subtle oak notes reminiscent of vanilla and mocha emerge. The palate is broad and silky from the attack, supported by a generous yet precise texture. The fruit is vibrant, underpinned by beautiful freshness and fine, already well-integrated tannins. The finish is long, fresh and persistent, with notes of red berries, delicate spices and a subtle hint of menthol. One of Beaune's noblest terroirs, combining finesse and elegance.

JEAN-CHARLES RION

— Le Petit Maupertui Grand Cru Clos de Vougeot 2023 —

Installé à Prémieux-Prissey, entre la Côte de Nuits et la Côte de Beaune, le Domaine Jean-Charles Rion est dirigé par Jean-Charles Rion, troisième génération de vignerons. Créée en 1995 avec seulement un hectare de vignes, l'exploitation s'étend aujourd'hui sur 9,5 hectares et poursuit son développement avec une gamme d'appellations prestigieuses.

À la vigne, Jean-Charles Rion privilégie une culture raisonnée, en limitant les intrants et en respectant au maximum les équilibres naturels. Les rendements sont volontairement limités afin de favoriser la concentration des raisins, tandis que les vendanges sont réalisées exclusivement à la main, avec un tri minutieux des grappes.

Au chai, les raisins sont vinifiés en cuves inox ouvertes, les températures sont soigneusement maîtrisées et les macérations sont adaptées à chaque appellation et au profil du millésime. Une approche qui privilégie l'équilibre plutôt que l'extraction.

Toutes les bouteilles proviennent exclusivement des vignes familiales. Il en résulte des vins sincères, élégants et gourmands, qui expriment avec justesse la diversité des grands terroirs bourguignons.



Located in Prémieux-Prissey, between the Côte de Nuits and the Côte de Beaune, Domaine Jean-Charles Rion is run by Jean-Charles Rion, the third generation of winegrowers. Established in 1995 with just one hectare of vines, the estate now covers 9.5 hectares and continues to expand its portfolio of prestigious appellations.

In the vineyard, Jean-Charles Rion favours sustainable viticulture, limiting inputs and respecting the natural balance of the vines as much as possible. Yields are deliberately kept low to encourage fruit concentration, while the grapes are harvested exclusively by hand and carefully sorted.

In the cellar, the grapes are vinified in open-top stainless steel vats, with temperatures carefully controlled and maceration periods tailored to each appellation and the character of the vintage. An approach that favours balance over extraction.

All the wines are produced exclusively from the family's own vineyards. The result is a range of sincere, elegant and approachable wines that faithfully express the diversity of Burgundy's great terroirs.

EN SAVOIR ☞

➔ WWW.DOMAINE-JEAN-CHARLES-RION.FR

À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

La robe présente un rubis profond aux reflets violacés. Le nez, d'une grande finesse, s'ouvre sur des arômes de cerise noire, de griotte et de mûre fraîche, accompagnés de notes florales de violette et de rose fanée. Puis des notes de graphite et une touche boisée bien intégrée. L'attaque en bouche est ample et soyeuse. La matière, dense mais parfaitement équilibrée, révèle une belle concentration de fruits noirs et rouges mûrs. Les tanins, fins et ciselés, apportent structure et profondeur. Une fraîcheur remarquable soutient le vin et prolonge une finale longue, caractéristique des grands terroirs du Clos de Vougeot.

The wine displays a deep ruby color with violet highlights. The nose, of great finesse, opens with aromas of black cherry, morello cherry and fresh blackberry, accompanied by floral notes of violet and faded rose, followed by hints of graphite and well-integrated oak. The attack on the palate is broad and silky. The texture, dense yet perfectly balanced, reveals a beautiful concentration of ripe black and red fruits. Fine, chiselled tannins bring structure and depth, while remarkable freshness supports the wine and extends into a long finish, characteristic of the great terroirs of Clos de Vougeot.

DOMAINE JEAN-MARC BOILLOT

— Le Ronceret Volnay 1^{er} Cru 2023 —

Au Domaine Jean-Marc Boillot, chaque cuvée est le reflet d'une vision patiemment construite. Des vignes cultivées avec une forte densité de plantation, pour induire une concurrence entre les ceps et aider la vigne à s'enraciner au plus profond de son terroir, aux vendanges exclusivement manuelles, chaque étape vise à préserver l'identité des grands climats bourguignons.

Le Volnay 1^{er} Cru Le Ronceret 2023 en est une belle illustration. Issu d'une parcelle de 32 ares située en bas de coteau, sur un terroir argilo-calcaire exposé est/sud-est, ce pinot noir bénéficie de faibles rendements (32 hl/ha), garants d'une belle concentration. Après un tri rigoureux, les raisins sont entièrement égrappés avant une longue macération de 18 à 21 jours, précédée d'une préfermentation à froid. L'élevage de douze mois en fûts, dont 30 % de bois neuf, est complété par trois mois en cuve afin d'affiner l'équilibre du vin.

Résultat : une cuvée avec un beau potentiel de garde qui séduit par son style tout en finesse.

At Domaine Jean-Marc Boillot, each cuvée reflects a vision patiently built over time. From vineyards planted at high density to encourage competition between the vines and drive the roots deeper into the terroir, to exclusively hand-harvested grapes, every step is designed to preserve the identity of Burgundy's great climats.

Volnay Premier Cru Le Ronceret 2023 is a fine illustration of this philosophy. Sourced from a 0.32-hectare parcel located at the foot of the slope on an east/south-east-facing clay-limestone terroir, this Pinot Noir benefits from low yields (32 hl/ha), ensuring excellent fruit concentration. After rigorous sorting, the grapes are fully destemmed before undergoing a long maceration of 18 to 21 days, preceded by a cold pre-fermentation maceration. The wine is then aged for twelve months in oak barrels, 30% of which are new, followed by a further three months in tank to refine its balance.

The result is a cuvée with excellent ageing potential, distinguished by its refined and elegant style.

EN SAVOIR ➔ WWW.JEANMARC-BOILLOT.COM



À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe d'un rubis éclatant aux reflets grenat, lumineuse et délicate. Le nez séduit immédiatement par son expression florale caractéristique, associant des notes de rose, de violette et de pivoine à des arômes de cerise fraîche, de framboise et de groseille. À l'aération, des arômes plus subtils d'épices douces, de sous-bois et de pierre à fusil viennent enrichir l'ensemble. La bouche se distingue par sa finesse et son élégance. L'attaque est souple et veloutée, portée par un fruit croquant et précis. La matière, tout en délicatesse, révèle une belle concentration, soutenue par des tanins soyeux et parfaitement intégrés. La finale est longue, aérienne et délicatement épicée, marquée par des notes de fruits rouges mûrs. Ce Volnay 2023 exprime avec justesse le caractère de ce terroir.

The wine displays a brilliant ruby color with delicate garnet highlights. The nose is immediately captivating with its characteristic floral expression, combining notes of rose, violet and peony with aromas of fresh cherry, raspberry and redcurrant. With aeration, more subtle notes of sweet spices, forest floor and flint further enhance the bouquet. The palate stands out for its finesse and elegance. The attack is supple and velvety, driven by crisp, precise fruit. The texture, delicate yet concentrated, is supported by silky, perfectly integrated tannins. The finish is long, airy and delicately spicy, marked by notes of ripe red berries. This Volnay 2023 faithfully expresses the character of its terroir.

Chartron et Trébuchet

MEURSAULT CÔTE-D'OR FRANCE

CRÉMANT DE BOURGOGNE

PIERRE BLEUE

CHARTRON ET TRÉBUCHET | 6 RUE PASUMOT | 21200 BEAUNE

HF
FAMILLE HELFRICH

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

DOMAINE MOISSENET-BONNARD

— Les Epenots Pommard 1^{er} Cru 2022 —

Certaines parcelles racontent une histoire avant même que le vin ne soit versé dans le verre. À Pommard, *Les Epenots* font partie de ces climats où la mémoire familiale rejoint celle du terroir. Entrée dans la famille Moissenet-Bonnard en 1933 comme dot de mariage, cette parcelle de 90 ares traverse les générations avec la même exigence. Son nom, issu de l'ancien français « espineaul », rappelle un lieu autrefois couvert de buissons épineux.

Comme sur l'ensemble de ses parcelles (6,29 hectares), le domaine privilégie un travail attentif des sols. L'enherbement et la culture sous le rang favorisent la biodiversité et participent au maintien d'un équilibre naturel de la vigne.

Les Epenots Pommard 1^{er} Cru 2022 est issu d'une récolte manuelle, soigneusement triée puis éraflée. La vinification s'étend sur quatre semaines, avec vingt et un jours de fermentation alcoolique, avant un élevage de dix-huit mois en fûts de chêne, dont 30% de bois neuf.

Cette cuvée illustre toute la précision du domaine familial, où chaque génération poursuit le même objectif : donner naissance à des vins profonds, qui conjuguent puissance et élégance.



Some vineyard parcels tell a story even before the wine is poured into the glass. In Pommard, *Les Epenots* is one of those climats where family history intertwines with that of the terroir. This 0.90-hectare parcel entered the Moissenet-Bonnard family in 1933 as part of a wedding dowry and has been passed down through the generations with the same unwavering commitment to quality. Its name, derived from the Old French espineaul, recalls a place once covered with thorny bushes.

As across all of its vineyards (6.29 hectares), the estate places great emphasis on careful soil management. Natural grass cover and under-vine cultivation promote biodiversity and help maintain the vine's natural balance.

Les Epenots Pommard Premier Cru 2022 is produced from hand-harvested grapes, carefully sorted and fully destemmed. Vinification lasts four weeks, including twenty-one days of alcoholic fermentation, before the wine is aged for eighteen months in oak barrels, 30% of which are new. This cuvée perfectly illustrates the precision of this family estate, where each generation pursues the same ambition: to craft wines of depth that combine power with elegance.

EN SAVOIR → WWW.MOISSENET-BONNARD.COM

À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe grenat intense aux reflets violacés. Le nez, généreux et profond, s'ouvre sur des arômes de cerise noire, de mûre sauvage et de prune fraîche, accompagnés de notes de pivoine, de poivre noir, de cacao et d'une touche légèrement fumée. La bouche est structurée et charnue, avec une belle densité de matière, soutenue par des tannins fermes mais déjà bien intégrés grâce à la maturité du millésime 2022. L'équilibre entre puissance et fraîcheur apporte précision et élégance. La finale est longue, savoureuse et épicée, marquée par des nuances de fruits noirs, de réglisse et de terre noble.

The wine displays an intense garnet color with violet highlights. The nose is generous and profound, opening with aromas of black cherry, wild blackberry and fresh plum, accompanied by notes of peony, black pepper, cocoa and a subtle smoky touch. The palate is structured and full-bodied, with beautiful density, supported by firm yet already well-integrated tannins thanks to the ripeness of the 2022 vintage. The balance between power and freshness brings precision and elegance. The finish is long, savoury and spicy, marked by nuances of black fruit, liquorice and noble earth.

OLIVIER JOUAN

— Morey-Saint-Denis 1^{er} Cru La Riotte Vieilles Vignes 2023 —

Le Domaine Olivier Jouan fait partie de ces adresses que l'on découvre presque par hasard, avant de se demander pourquoi elles sont encore si peu connues. Installé à Arcenant, dans les Hautes-Côtes-de-Nuits, ce vigneron originaire de Morey-Saint-Denis cultive avec discrétion une exigence de tous les instants. Reprenant le domaine familial après ses études viticoles à Beaune, Olivier Jouan a progressivement enrichi son vignoble, portant aujourd'hui son exploitation à 8,5 hectares.

Son approche repose sur de faibles rendements, un travail attentif de la vigne et des pratiques proches de l'agriculture biologique afin de laisser chaque terroir exprimer pleinement sa personnalité.

Dans le verre, les vins séduisent par leur équilibre entre gourmandise et précision. Les pinots noirs offrent un fruit éclatant, une matière soyeuse et une belle fraîcheur, tout en développant davantage de profondeur et de complexité après quelques années de cave, à l'image de la cuvée La Riotte Vieilles Vignes 2023.



Domaine Olivier Jouan is one of those estates you discover almost by chance, only to wonder why it remains so little known. Based in Arcenant, in the Hautes-Côtes de Nuits, Olivier Jouan, a native of Morey-Saint-Denis, quietly pursues excellence with unwavering dedication. After completing his wine studies in Beaune, he took over the family estate and has gradually expanded the vineyard, which now covers 8.5 hectares.

His philosophy is based on low yields, meticulous vineyard work and practices close to organic farming, allowing each terroir to fully express its own personality.

In the glass, the wines captivate with their balance between generosity and precision. The Pinot Noirs offer vibrant fruit, a silky texture and beautiful freshness, while developing greater depth and complexity after a few years in the cellar, as perfectly illustrated by La Riotte Vieilles Vignes 2023.

À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

La robe dévoile un rubis profond aux reflets violacés. Le nez s'ouvre avec intensité sur des arômes de cerise noire, de mûre sauvage et de cassis, accompagnés de délicates notes florales de violette. Puis des notes d'épices douces, de réglisse, de cacao. En bouche, l'attaque est ample et énergique. Les tanins, fins, apportent profondeur et relief tout en conservant une belle élégance. La fraîcheur du millésime équilibre parfaitement la richesse de la matière et souligne la dimension minérale du cru. La finale est longue, persistante et racée. Ce Premier Cru La Riotte exprime pleinement le caractère de Morey-Saint-Denis : un équilibre harmonieux entre la puissance de Gevrey-Chambertin et la finesse de Chambolle-Musigny.

The wine displays a deep ruby color with violet highlights. The nose opens with intensity on aromas of black cherry, wild blackberry and blackcurrant, accompanied by delicate floral notes of violet, followed by hints of sweet spices, liquorice and cocoa. On the palate, the attack is broad and energetic. Fine tannins bring depth and definition while preserving remarkable elegance. The freshness of the vintage perfectly balances the richness of the texture and highlights the vineyard's mineral character. The finish is long, persistent and distinguished. This Premier Cru La Riotte fully expresses the character of Morey-Saint-Denis: a harmonious balance between the power of Gevrey-Chambertin and the finesse of Chambolle-Musigny.

NOUVELLES ÉDITION



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

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

ÉGALEMENT
EN VERSION
NUMÉRIQUE



CHÂTEAU DE COUCHES
passion Côtes du Couchois

EN SAVOIR + → WWW.CHATEAUDECOUCHES.COM

Through these initiatives, Château de Couches reinforces its role as an ambassador for an authentic wine region that is well worth discovering.

DOMAINE CASTAGNIER

— Clos de la Roche Grand Cru 2024 —

Au cœur de Morey-Saint-Denis, Jérôme Castagnier, qui se destinait d'abord à une carrière de musicien, cultive quatre hectares de vignes sur des terroirs d'exception. Une autre manière d'exprimer sa sensibilité, à travers des vins précis et élégants qui racontent leur lieu d'origine.

Attaché au respect de son environnement, le domaine privilégie un travail attentif de la vigne, avec des vendanges réalisées à la main et une approche visant à préserver l'équilibre naturel des sols et des raisins.

Le Clos de la Roche Grand Cru fait partie des grandes signatures du domaine. Issue des lieux-dits *Les Mochamps* et *Les Fremières*, cette parcelle de 60 ares plantée en pinot noir en 1964 bénéficie d'un terroir unique. Située à environ 280 mètres d'altitude et tournée vers le levant, elle repose sur des sols très calcaires où la roche affleure, donnant toute son identité à ce Grand Cru mythique de Morey-Saint-Denis. Au chai, la vinification reste fidèle aux traditions bourguignonnes, avec une cuvaison d'une quinzaine de jours suivie d'un élevage en fûts de chêne pendant 14 à 16 mois.



In the heart of Morey-Saint-Denis, Jérôme Castagnier, who initially set out to pursue a career as a musician, cultivates four hectares of vineyards on exceptional terroirs. It is another way of expressing his sensitivity, through precise and elegant wines that faithfully reflect their place of origin.

Committed to respecting the environment, the estate places great emphasis on meticulous vineyard work, with hand-harvested grapes and an approach designed to preserve the natural balance of both the soils and the fruit.

Clos de la Roche Grand Cru is one of the estate's flagship wines. Produced from the lieux-dits *Les Mochamps* and *Les Fremières*, this 0.60-hectare Pinot Noir parcel, planted in 1964, benefits from a truly unique terroir. Situated at around 280 metres above sea level and facing east, it lies on highly calcareous soils where the bedrock emerges close to the surface, giving this legendary Morey-Saint-Denis Grand Cru its distinctive identity. In the cellar, vinification remains faithful to Burgundian tradition, with around fifteen days of vatting followed by ageing in oak barrels for 14 to 16 months.

À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe profonde et brillante, d'un rubis intense aux reflets grenat. Nez complexe et raffiné, dévoilant des arômes de fruits noirs mûrs (cassis, mûre, cerise noire), accompagnés de notes florales de violette et de rose fanée. L'aération dévoile des notes épicées, de sous-bois, et une touche minérale caractéristique du terroir. La bouche est ample et structurée, portée par des tanins fins et soyeux. La matière est dense mais parfaitement équilibrée par une belle fraîcheur. Les saveurs de fruits noirs se mêlent à des notes de réglisse, de cacao et de pierre chaude. La finale est longue, profonde et élégante, avec une remarquable persistance aromatique.

The wine displays a deep, brilliant ruby color with garnet highlights. The nose is complex and refined, revealing aromas of ripe black fruits (blackcurrant, blackberry and black cherry) accompanied by floral notes of violet and faded rose. With aeration, spicy notes, forest floor and a distinctive mineral touch characteristic of the terroir emerge. The palate is broad and structured, supported by fine, silky tannins. The texture is dense yet perfectly balanced by beautiful freshness. Flavours of black fruit mingle with notes of liquorice, cocoa and warm stone. The finish is long, deep and elegant, with remarkable aromatic persistence.

DOMAINE MICHEL NIELLON

Les Chenevottes Chassagne Montrachet 1^{er} Cru Blanc 2023

Au cœur de Chassagne-Montrachet, le Domaine Michel Niellon perpétue depuis les années 1960 une vision exigeante. Fondé par Michel Niellon, le domaine familial est aujourd'hui porté par Michel Coutoux et ses petits-enfants, Mathieu et Lucie.

Sur un vignoble d'environ 8 hectares, conduit en viticulture raisonnée, le domaine accorde une attention particulière à l'expression de chacun de ses terroirs, avec des chardonnays fins et élégants et des pinots noirs fruités et délicats, tous deux dotés d'un beau potentiel de garde.

Une approche que l'on retrouve dans le Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Les Chenevottes 2023, une cuvée 100 % chardonnay issue de l'un des premiers crus emblématiques du village.

Située sur des sols calcaires et argilo-calcaires, la parcelle *Les Chenevottes* donne naissance à un vin alliant finesse, concentration et minéralité. Après des vendanges manuelles, la vinification traditionnelle en fûts de chêne et l'élevage sur lies apportent matière et complexité, sans jamais masquer la pureté du terroir.



In the heart of Chassagne-Montrachet, Domaine Michel Niellon has upheld an uncompromising vision since the 1960s. Founded by Michel Niellon, the family estate is now run by Michel Coutoux alongside his grandchildren, Mathieu and Lucie.

Across approximately 8 hectares of sustainably managed vineyards, the estate pays particular attention to expressing the individuality of each terroir, producing fine, elegant Chardonnays and delicate, fruit-driven Pinot Noirs, both with excellent ageing potential.

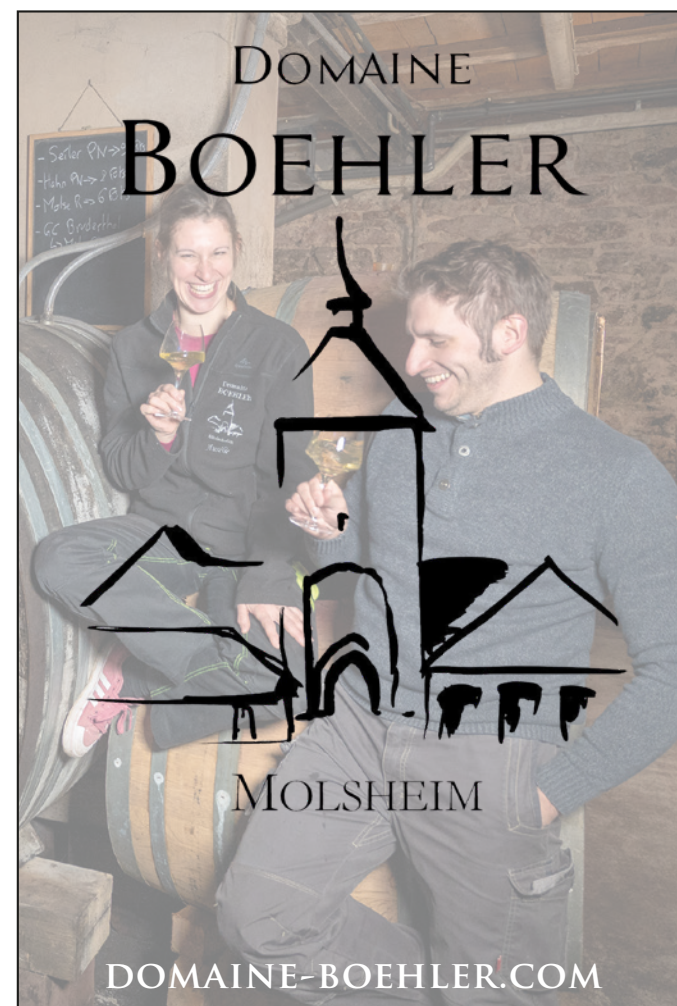
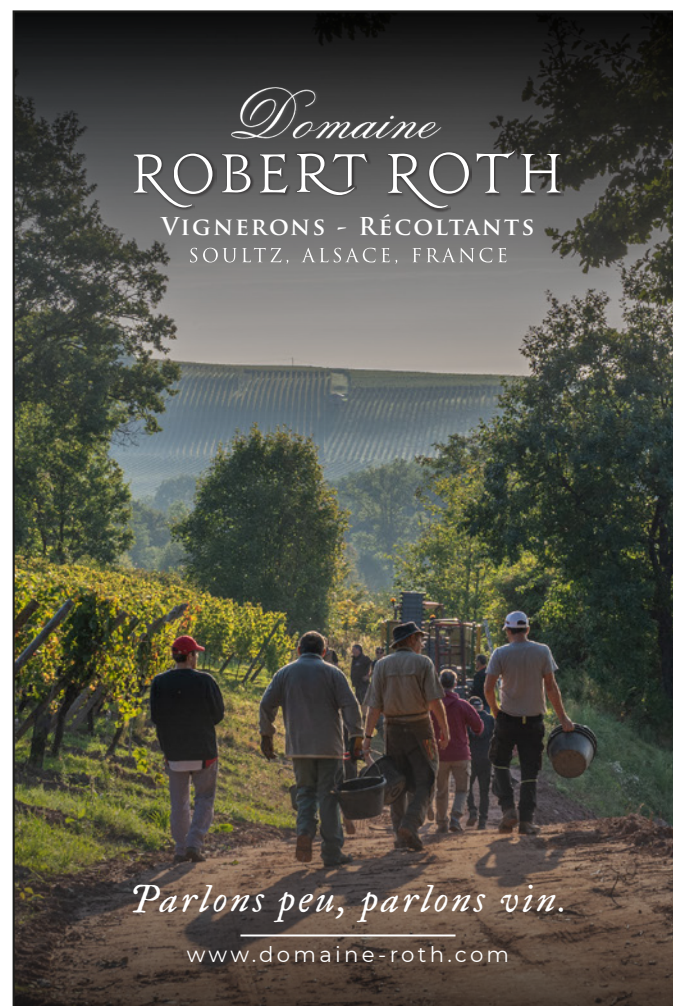
This philosophy is perfectly reflected in Chassagne-Montrachet Premier Cru Les Chenevottes 2023, a 100% Chardonnay from one of the village's emblematic Premier Cru vineyards.

Situated on limestone and clay-limestone soils, the *Les Chenevottes* parcel gives rise to a wine combining finesse, concentration and minerality. Following hand harvesting, traditional vinification in oak barrels and ageing on the lees bring texture and complexity while never overshadowing the purity of the terroir.

À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe brillante et cristalline, d'un jaune or pâle aux reflets argentés. Le nez est fin et complexe, révélant des arômes de fleurs blanches (aubépine, acacia), de citron confit et de pêche blanche. À l'aération, des notes de noisette fraîche, de beurre délicat et de pierre à fusil viennent enrichir l'ensemble avec beaucoup d'élégance. En bouche, l'attaque est ample et raffinée, immédiatement soutenue par une belle tension minérale. Le milieu de bouche conjugue richesse et précision, offrant des saveurs de fruits à chair blanche, d'agrumes mûrs et une subtile touche toastée. La texture est soyeuse, tout en conservant une remarquable fraîcheur qui allonge le vin. La finale est longue, saline et persistante, marquée par des notes crayeuses et une élégante amertume noble qui renforce la sensation de pureté. A marier avec un risotto aux truffes.

The wine displays a brilliant, crystalline pale golden color with silvery highlights. The nose is fine and complex, revealing aromas of white flowers (hawthorn and acacia) alongside preserved lemon and white peach. With aeration, notes of fresh hazelnut, delicate butter and flint add further elegance to the bouquet. On the palate, the attack is broad and refined, immediately supported by beautiful mineral tension. The mid-palate combines richness with precision, offering flavours of white-fleshed fruit, ripe citrus and a subtle toasted touch. The texture is silky while retaining remarkable freshness, giving the wine impressive length. The finish is long, saline and persistent, marked by chalky notes and an elegant noble bitterness that reinforces the wine's sense of purity. An excellent match for a truffle risotto.



FL
GRANDS VINS DE LOIRE
Famille Fournier Longchamps

**UN LIEU À VIVRE,
DES VINS À PARTAGER**

Le **Domaine FL** est le lieu idéal pour déguster un verre, déjeuner entre amis, écouter de la musique au coucher du soleil ou profiter d'une ambiance chaleureuse et authentique. **Plus qu'un vignoble, le Domaine FL est un lieu de vie** où le vin devient un prétexte pour se retrouver, découvrir et partager.

Domaine FL - Route de Beaulieu - lieu dit Midion le Cochet
49190 Rochefort sur Loire /+ Tél. 06 04 12 72 91

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

DOMAINE MACHARD DE GRAMONT
— Nuits-Saint-Georges —

2022

Nuits-Saint-Georges
"LES DAMOISELLES"
DOMAINE MACHARD DE GRAMONT
PROPRIÉTAIRES À NUITS-SAINT-GEORGES - CÔTE D'OR - FRANCE
MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
PAR SCE DOMAINE MACHARD DE GRAMONT

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

DOMAINE MACHARD DE GRAMONT

— Les Creux Fraîche-Eau Nuits-Saint-Georges Blanc 2024 —

Avec près de 20 hectares de vignes répartis sur une cinquantaine de kilomètres, de Chenôve à Puligny-Montrachet, le domaine Machard de Gramont révèle toute la diversité des grands terroirs bourguignons. De petites parcelles, travaillées avec précision, permettent d'exprimer la singularité de chaque climat, dans une recherche constante d'équilibre. Soucieux de préserver la richesse de leurs sols et la biodiversité de leur vignoble, Alban, Alexis et Arnaud accompagnent la vigne avec une approche raisonnée, privilégiant l'équilibre naturel.

Le Nuits-Saint-Georges Les Creux Fraîche-Eau Blanc 2024 illustre parfaitement cette philosophie. Véritable rareté dans une appellation largement dominée par le pinot noir, cette cuvée 100 % chardonnay est issue d'un terroir argilo-calcaire de la Côte de Nuits. La fraîcheur naturelle du lieu-dit apporte au vin une belle tension, tandis que le travail attentif mené à la vigne préserve toute la pureté du fruit. Récoltés à la main, les raisins bénéficient d'une vinification précise et d'un élevage en fûts de chêne dans les magnifiques caves voûtées du domaine. L'objectif : accompagner le vin sans masquer son identité, en conservant l'équilibre entre richesse aromatique, énergie et minéralité.



With nearly 20 hectares of vineyards spread over some fifty kilometres, from Chenôve to Puligny-Montrachet, Domaine Machard de Gramont showcases the full diversity of Burgundy's great terroirs. Its small vineyard parcels, cultivated with meticulous care, allow each climat to express its unique character in a constant pursuit of balance. Committed to preserving the richness of their soils and the biodiversity of their vineyards, Alban, Alexis and Arnaud adopt a sustainable approach, favouring the vineyard's natural equilibrium.

Nuits-Saint-Georges Les Creux Fraîche-Eau Blanc 2024 perfectly illustrates this philosophy. A true rarity in an appellation largely dominated by Pinot Noir, this 100% Chardonnay comes from a clay-limestone terroir in the Côte de Nuits. The natural freshness of the lieu-dit brings beautiful tension to the wine, while the meticulous work carried out in the vineyard preserves the purity of the fruit. Hand-harvested grapes undergo precise vinification followed by ageing in oak barrels in the estate's magnificent vaulted cellars. The objective is to accompany the wine without masking its identity, preserving the balance between aromatic richness, energy and minerality.

À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe jaune pâle aux reflets dorés. Nez élégant, mêlant fleurs blanches, citron confit, poire fraîche et une touche subtile de noisette grillée. En bouche, le vin se distingue par une attaque vive et précise, portée par une belle tension minérale typique des grands terroirs bourguignons. La matière reste fine et ciselée, avec des saveurs de fruits blancs mûrs, de pierre à fusil et un léger boisé parfaitement intégré. L'équilibre entre fraîcheur, ampleur et salinité offre une finale longue, pure et raffinée, promettant une belle évolution en cave.

The wine displays a pale yellow color with golden highlights. The nose is elegant, combining white flowers, preserved lemon, fresh pear and a subtle hint of toasted hazelnut. On the palate, the wine stands out for its lively, precise attack, supported by beautiful mineral tension typical of Burgundy's great terroirs. The texture remains fine and chiselled, with flavors of ripe white fruit, flint and a delicate oak influence that is perfectly integrated. The balance between freshness, breadth and salinity leads to a long, pure and refined finish, promising excellent ageing potential.

DOMAINE HUBERT LIGNIER

— Chambolle Musigny 1^{er} Cru Les Baudes 2023 —

Expression raffinée d'un grand terroir de Chambolle-Musigny, le 1^{er} Cru Les Baudes 2023 illustre parfaitement la recherche de finesse et d'élégance du Domaine Hubert Lignier. Cette cuvée est issue d'une parcelle confidentielle de 18 ares, plantée en 1960, située au pied du Grand Cru Bonnes-Mares. Son sol argilo-calcaire, marqué par la présence de marnes blanches, donne naissance à des vins profonds, complexes et dotés d'un remarquable potentiel de garde.

Pour préserver l'identité de ce terroir, le domaine s'appuie sur un vignoble composé majoritairement de vieilles vignes issues de sélections massales, conduit en agriculture biologique certifiée AB depuis 2019.

Après une récolte manuelle et un tri rigoureux, les raisins sont vinifiés avec peu d'intervention. Une proportion de grappes entières apporte équilibre et complexité, tandis que les remontages et pigeages sont réalisés avec précision pour extraire des tanins fins et soyeux. L'élevage d'une vingtaine de mois en fûts de chêne, avec 20 à 30 % de bois neuf, affine la structure et la profondeur du vin.



EN SAVOIR ➔ WWW.HUBERT-LIGNIER.COM

À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe rubis clair, lumineuse, d'une grande pureté, avec des reflets cerise et violette. Le nez est délicat et expressif. Il s'ouvre sur des arômes de cerise, framboise et groseille, accompagnés de notes florales, de violette et de pivoine. À l'aération apparaissent des touches plus subtiles de réglisse, de thé noir et une fine minéralité légèrement pierreuse. En bouche, l'attaque est soyeuse, presque caressante. Le vin se déploie avec finesse plutôt qu'avec puissance, porté par une texture veloutée et des tanins d'une grande délicatesse. Le fruit est pur, juteux, parfaitement intégré à une trame fraîche et aérienne. L'équilibre est remarquable entre l'intensité aromatique et la légèreté de la structure. La finale est longue, élégante et tout en subtilité, marquée par des notes florales persistantes et une impression de finesse cristalline.

The wine displays a bright, light ruby color, with a remarkable purity, cherry and violet highlights. The nose is delicate and expressive, opening with aromas of cherry, raspberry and redcurrant, accompanied by floral notes of violet and peony. With aeration, more subtle hints of liquorice, black tea and a fine, stony minerality emerge. On the palate, the attack is silky, almost caressing. The wine unfolds with finesse rather than power, supported by a velvety texture and exceptionally delicate tannins. The fruit is pure and juicy, perfectly integrated into a fresh, airy structure. The balance between aromatic intensity and the lightness of the structure is remarkable. The finish is long, elegant and wonderfully subtle, marked by persistent floral notes and an impression of crystalline finesse.

MAISON FATIEN PÈRE & FILS

— Rully Blanc 2023 —

À la Maison Fatien Père & Fils, chaque vin est avant tout une histoire de patience et de respect du terroir. La famille cultive près de quatre hectares de vignes répartis sur de belles appellations de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits, notamment Gevrey-Chambertin, Beaune, Pommard et Volnay. La maison complète également sa gamme grâce à une sélection rigoureuse de raisins, choisis avec la même exigence que ceux issus de ses propres parcelles.

Dans les vignes, tout commence par une recherche d'équilibre : maîtriser les rendements, accompagner la vigne et choisir le meilleur moment pour vendanger. En cave, le vin prend ensuite le temps nécessaire pour révéler son caractère et gagner en profondeur.

Le Rully 2023 reflète parfaitement cette philosophie. Issu de l'une des cinq appellations village de la Côte Chalonnaise, la cuvée est élevée douze mois en fût, et met en valeur toute la finesse du chardonnay.



EN SAVOIR ➔ WWW.MAISON-FATIEN.COM

À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe or pâle brillante aux reflets légèrement dorés. Le nez est frais et expressif, typique d'un blanc de la Côte Chalonnaise, avec des arômes de fleurs blanches (acacia, aubépine), de pomme verte, de poire fraîche et d'agrumes (citron, zeste de pamplemousse). Le millésime 2023 apporte une touche de maturité fruitée plus mûre, avec parfois des notes de pêche blanche et de fruits à chair jaune, relevées par une légère nuance beurrée ou briochée selon l'élevage. En bouche, le vin est vif et équilibré, avec une attaque souple, une belle tension et une matière ronde mais précise. L'ensemble combine fraîcheur et gourmandise, soutenu par une acidité bien intégrée qui structure le vin sans agressivité. La finale est propre, saline et légèrement citronnée, avec une impression de légèreté et d'élégance.

The wine displays a brilliant pale golden colour with delicate golden highlights. The nose is fresh and expressive, typical of a white wine from the Côte Chalonnaise, with aromas of white flowers (acacia and hawthorn) alongside green apple, fresh pear and citrus notes of lemon and grapefruit zest. The 2023 vintage brings an extra touch of ripe fruit, with hints of white peach and yellow-fleshed fruit, complemented by subtle buttery or brioche notes depending on the ageing. On the palate, the wine is lively and well balanced, with a supple attack, beautiful tension and a rounded yet precise texture. The whole combines freshness and generosity, supported by well-integrated acidity that gives the wine structure without aggressiveness. The finish is clean, saline and delicately lemony, leaving an impression of lightness and elegance.

PATRIARCHE

la Bourgogne en profondeur

Sous les rues de Beaune se déploie un autre visage de la Bourgogne. Jean-Michel Gallette, directeur de l'œnotourisme de la Maison Patriarche, nous invite à descendre sous les voûtes de l'ancien couvent des Visitandines et à remonter le fil de près de deux siècles et demi d'histoire. Une immersion prolongée dans le verre par une sélection d'appellations emblématiques de la Maison, dégustées par Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier du Monde ASI 2023.

Tout commence en 1780, lorsque Jean-Baptiste Patriarche fonde à Beaune son entreprise de négoce. Seize ans plus tard, il acquiert l'ancien couvent des Visitandines, fondé en 1632, pour y installer ses bureaux et ses caves. Au début des années 1940, la Maison est reprise par André Boisseaux, qui lui donne une nouvelle dimension. Il réunit progressivement une trentaine de caves voisines et contribue à faire de Patriarche l'une des grandes signatures de Bourgogne, mais aussi une pionnière de l'œnotourisme dès le début des années 1950.

Aujourd'hui, ses galeries voûtées s'étendent sur plus de cinq kilomètres sous la ville. Les plus vastes caves de Bourgogne forment un dédale spectaculaire où reposent près de deux millions de bouteilles en cours d'élevage ou de vieillissement. Certaines remontent au début du XX^e siècle, le plus ancien millésime conservé datant de 1904.

Mais au-delà de la profondeur des caves, c'est celle de la Bourgogne que Patriarche s'attache à révéler. Négociant-éleveur, la Maison entretient depuis plusieurs décennies des relations fidèles avec ses partenaires vignerons. Cette connaissance étroite du vignoble lui permet de proposer une vaste lecture des terroirs, de Chablis aux crus du Beaujolais, en passant par la Côte de Nuits, la Côte de Beaune et la Côte Chalonnaise.

Chaque vin est sélectionné pour la précision de son origine et sa capacité à exprimer la personnalité de son appellation. Après une première phase d'élevage chez le vigneron, le travail se poursuit dans les caves de Beaune, sous le regard des œnologues de la Maison. Le temps, la fraîcheur naturelle des galeries et la dégustation régulière accompagnent alors l'évolution de chaque cuvée, avec une même volonté : respecter l'identité du terroir sans jamais figer son expression.

PATRIARCHE, exploring the depths of Burgundy || *Beneath the streets of Beaune lies another side of Burgundy. Jean-Michel Gallette, Wine Tourism Director at Maison Patriarche, invites us to descend beneath the vaulted ceilings of the former Visitation convent and retrace nearly two and a half centuries of history. An immersion that continues in the glass through a selection of the House's emblematic appellations, tasted by Raimonds Tomsons, ASI Best Sommelier of the World 2023.*

It all began in 1780, when Jean-Baptiste Patriarche founded his wine merchant business in Beaune. Sixteen years later, he acquired the former Visitation convent, founded in 1632, and established his offices and cellars there. In the early 1940s, the House was taken over by André Boisseaux, who brought it into a new era. He gradually brought together around thirty neighbouring cellars, helping to establish Patriarche as one of Burgundy's leading names and, from the early 1950s onwards, as a pioneer in wine tourism. Today, its vaulted galleries extend for more than five kilometres beneath the town. Burgundy's largest cellars form a spectacular maze housing nearly two million bottles undergoing maturation or ageing. Some date back to the early 20th century, with the oldest vintage preserved in the cellars dating from 1904.



Cette exigence a été saluée lors de la 117^e édition du Tastevinage, organisée en mars 2026 au Château du Clos de Vougeot par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin. Dix cuvées de la Maison ont été distinguées au cours de cette session, une performance remarquable qui illustre la diversité du portefeuille Patriarche, des appellations régionales jusqu'aux premiers et grands crus.

À travers cette sélection dégustée par Raimonds Tomsons (Patriarche Père & Fils Meursault 2023 ; Patriarche Père & Fils Beaune 1^{er} Cru « Les Cent-Vignes » blanc 2023 ; Patriarche Père & Fils Nuits-Saint-Georges 2023 ; Patriarche Père & Fils Pommard 1^{er} Cru « Les Rugiens » 2023) se dessine une lecture cohérente de la Bourgogne : des appellations clairement identifiables, des matières généreuses et un élevage pensé pour accompagner le vin plutôt que le dominer. D'un verre à l'autre, la Maison affirme sa capacité à restituer la diversité des climats tout en maintenant une ligne stylistique fondée sur l'équilibre, la précision et la lisibilité.

Des caves historiques du couvent des Visitandines aux Ventes des Hospices de Beaune, dont elle demeure l'un des acheteurs fidèles depuis les années 1950, Patriarche poursuit ainsi un même engagement. Près de deux siècles et demi après sa fondation, la Maison continue de sélectionner, d'élever et de transmettre les vins de Bourgogne dans toute leur diversité.

À Beaune, cette histoire ne se découvre pas seulement en parcourant les kilomètres de galeries creusées sous la ville. Elle se lit aussi dans les bouteilles qui y reposent, dans la patience de l'élevage et dans la précision de chaque vin. Une Bourgogne en profondeur, au sens propre comme au figuré.

EN SAVOIR ➔ WWW.PATRIARCHE.COM



Yet beyond the physical depth of its cellars, Patriarche seeks to reveal the depth of Burgundy itself. As a wine merchant and producer, the House has maintained close, long-standing relationships with its winegrower partners for several decades. This intimate knowledge of the vineyards enables it to offer a broad interpretation of Burgundy's terroirs, from Chablis to the crus of Beaujolais, via the Côte de Nuits, Côte de Beaune and Côte Chalonnaise.

Every wine is selected for the precision of its origin and its ability to express the personality of its appellation. After an initial period of maturation at the winegrower's estate, the process continues in the Beaune cellars under the watchful eye of the House's oenologists. Time, the natural coolness of the galleries and regular tastings then guide the evolution of each cuvée, always with the same objective: to respect the identity of the terroir without ever constraining its expression.

This exacting approach was recognised at the 117th edition of the Tastevinage, held in March 2026 at the Château du Clos de Vougeot by the Confrérie des Chevaliers du Tastevin. Ten of the House's cuvées received distinctions during the session, a remarkable achievement illustrating the diversity of the Patriarche portfolio, from regional appellations to Premiers Crus and Grands Crus.

The selection tasted by Raimonds Tomsons (Patriarche Père & Fils Meursault 2023; Patriarche Père & Fils Beaune 1^{er} Cru "Les Cent-Vignes" Blanc 2023; Patriarche Père & Fils Nuits-Saint-Georges 2023; and Patriarche Père & Fils Pommard 1^{er} Cru "Les Rugiens" 2023) offers a coherent interpretation of Burgundy: clearly identifiable appellations, generous texture and maturation designed to support the wine rather than dominate it. From one glass to the next, the House demonstrates its ability to convey the diversity of Burgundy's climats while maintaining a consistent stylistic approach based on balance, precision and clarity.

From the historic cellars of the former Visitation convent to the Hospices de Beaune Wine Auction, where it has remained a loyal buyer since the 1950s, Patriarche continues to pursue the same commitment. Nearly two and a half centuries after its foundation, the House continues to select, mature and share the wines of Burgundy in all their diversity.

In Beaune, this history is not discovered solely by walking through the kilometres of galleries carved beneath the town. It can also be read in the bottles resting there, in the patience of maturation and in the precision of every wine. Burgundy in depth, both literally and figuratively.

Photos : Anne-Emmanuelle Thion

BOURGOGNE

MAISON PATRIARCHE



Les Cent Vignes

BEAUNE 1^{ER} CRU 2023

Robe : jaune or pâle, brillante, reflets dorés. **Nez** : notes de poire, pêche blanche, agrumes frais. À l'aération des nuances florales, de noisette et de brioche. Touche vanillée et minérale. **Bouche** : attaque ample, fraîche, ronde et soyeuse. Le fruit mûr s'exprime sur des notes de pêche, de poire et de citron confit, soutenues par une belle tension minérale. La finale est longue, saline et élégante. **Commentaire** : un Beaune blanc généreux et précis.

Color: pale golden yellow, bright, with golden highlights. **Nose**: notes of pear, white peach and fresh citrus. With aeration, floral nuances emerge, along with hazelnut and brioche. A touch of vanilla and minerality. **Palate**: ample on the attack, fresh, round and silky. Ripe fruit comes through in notes of peach, pear and candied lemon, supported by a lovely mineral tension. The finish is long, saline and elegant. **Comment**: a generous and precise white Beaune.

7 rue du Collège - 21200 Beaune
Tél. : 03 80 24 53 78 - www.patriarche.com

BOURGOGNE

CHÂTEAU DE COUCHES


Clos Marguerite
Passionnement - Chardonnay

BOURGOGNE 2023

Robe : pâle, dorée, reflets argentés. **Nez** : fruits à chair blanche (poire, pomme, pêche), agrumes (citron, zeste de pamplemousse), floral (aubépine, fleurs blanches). **Bouche** : attaque vive et élégante, portée par une belle tension acidulée. Le milieu de bouche révèle une expression fruitée pure, soutenue par une fine minéralité qui apporte de la profondeur. La finale est droite, fraîche et légèrement saline. **Commentaire** : bel équilibre, entre fraîcheur et rondeur, texture souple.

Color: pale gold with silver highlights. **Nose**: white-fleshed fruits (pear, apple, peach), citrus (lemon, grapefruit zest), floral notes (hawthorn, white flowers). **Palate**: lively and elegant on the attack, driven by fine, tangy acidity. The mid-palate reveals pure fruit expression, supported by delicate minerality that adds depth. The finish is precise, fresh and slightly saline. **Comment**: beautifully balanced between freshness and roundness, with a supple texture.

D978 - 71490 Couches
Tél. : 03 85 45 57 99 - www.chateaucouches.com

BOURGOGNE

CHÂTEAU DE COUCHES



Blason de Vair Les Baumes

BOURGOGNE CÔTES DU COUCHOIS 2023

Robe : rubis, brillante, reflets pourpres. **Nez** : fruits rouges (cerise, framboise, groseille), floral (violette), touche épicée et minérale. **Bouche** : souple, accessible. Tanins fins, soyeux, bien intégrés, donnant une structure délicate sans dureté. L'acidité du millésime apporte de la fraîcheur et de la tension, mettant en valeur le fruit croquant. La finale est nette, fruitée, avec une belle sensation de légèreté. **Commentaire** : un plaisir immédiat, gourmand et équilibré.

Color: bright ruby with purple highlights. **Nose**: red fruits (cherry, raspberry, redcurrant), floral notes (violet), with spicy and mineral touches. **Palate**: supple and approachable. Fine, silky, well-integrated tannins provide delicate structure without any harshness. The vintage's acidity brings freshness and tension, highlighting the crisp fruit. The finish is clean and fruity, with a lovely sense of lightness. **Comment**: immediately enjoyable, generous and well-balanced.

D978 - 71490 Couches
Tél. : 03 85 45 57 99 - www.chateaucouches.com

BOURGOGNE

DOMAINE MICHEL GROS



Fontaine Saint-Martin Monopole

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS 2023

Robe : rubis, reflets violacés. **Nez** : s'ouvre sur des arômes gourmands de cerise fraîche, cassis, framboise. Légères notes de pivoine. **Bouche** : séduit par sa fraîcheur croquante, sa texture souple et son fruit éclatant. Les tanins fins apportent une structure harmonieuse, sans masquer l'élégance naturelle du vin. La finale, délicatement épicée et légèrement minérale, prolonge une sensation de pureté et de finesse, typique des beaux pinots noirs bourguignons. **Commentaire** : superbe !

Color: ruby with violet highlights. **Nose**: opens with generous aromas of fresh cherry, cassis and raspberry, complemented by delicate peony notes. **Palate**: seductive for its crunchy freshness, supple texture and vibrant fruit. Fine tannins provide harmonious structure without masking the wine's natural elegance. The delicately spicy, lightly mineral finish extends a feeling of purity and finesse, typical of fine Burgundian Pinot Noir. **Comment**: superb!

7 rue des Communes - 21700 Vosne-Romanée
Tél. : 03 80 61 04 69

BOURGOGNE

CHÂTEAU DE COUCHES


Blason de Vair
Les Baumes Chardonnay

BOURGOGNE 2024

Robe : jaune pâle, brillante, reflets argentés. **Nez** : agrumes (citron, pamplemousse), fruits à chair blanche (poire, pomme), notes florales (aubépine, acacia). **Bouche** : attaque vive et précise, portée par une belle tension acide. Les arômes fruités se prolongent, accompagnés d'une légère minéralité qui apporte de la fraîcheur et de la longueur. La finale est nette, saline et équilibrée. **Commentaire** : le vin offre une texture souple mais droite, avec une matière élégante.

Color: pale, bright yellow with silver highlights. **Nose**: citrus (lemon, grapefruit), white-fleshed fruits (pear, apple), floral notes (hawthorn, acacia). **Palate**: lively and precise on the attack, driven by fine acidity. The fruit aromas linger, accompanied by subtle minerality that brings freshness and length. The finish is clean, saline and balanced. **Comment**: the wine offers a supple yet precise texture, with an elegant mouthfeel.

D978 - 71490 Couches
Tél. : 03 85 45 57 99 - www.chateaucouches.com

BOURGOGNE

DOMAINE G. ROUMIER



Domaine G. Roumier

BOURGOGNE 2023

Robe : rubis brillant, reflets légèrement violacés. **Nez** : fin, cerise, framboise, fraise écrasée. À l'aération des notes de pivoine, violette, épices douces, nuance crayeuse. **Bouche** : attaque souple et élégante, soyeuse. Le fruit est pur, juteux et parfaitement défini. Finale fraîche, aérienne et persistante, sur les fruits rouges et une impression minérale. **Commentaire** : la structure est très harmonieuse, avec des tanins fins et une belle fraîcheur.

Color: bright ruby with light violet highlights. **Nose**: refined, with cherry, raspberry and crushed strawberry. With aeration, notes of peony, violet, sweet spices and a chalky nuance emerge. **Palate**: supple, elegant and silky on the attack. The fruit is pure, juicy and beautifully defined. The finish is fresh, airy and persistent, with red fruit and a delicate mineral impression. **Comment**: the structure is beautifully harmonious, supported by fine tannins and excellent freshness.

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

BOURGOGNE

CHÂTEAU DE COUCHES



Les Parisiennes

BOURGOGNE CÔTES DU COUCHOIS 2023

Robe : rubis clair, brillante, limpide. **Nez** : arômes frais et gourmands de petits fruits rouges (cerise, framboise, groseille), accompagnés de notes florales (violette, pivoine) et d'une légère touche épicée. **Bouche** : le vin est souple et élégant, avec une texture délicate et des tanins fins. Belle acidité, apportant fraîcheur et tension. On retrouve les fruits rouges croquants. Finale nette, sur la fraîcheur. **Commentaire** : un joli flacon accessible et gourmand.

Color: light, bright, clear ruby. **Nose**: fresh, appealing aromas of small red fruits (cherry, raspberry, redcurrant), accompanied by floral notes (violet, peony) and a subtle spicy touch. **Palate**: supple and elegant, with a delicate texture and fine tannins. Beautiful acidity brings freshness and tension. Crisp red fruits come through on the palate. The finish is clean and fresh. **Comment**: a charming, approachable and generous wine.

D978 - 71490 Couches
Tél. : 03 85 45 57 99 - www.chateaucouches.com

BOURGOGNE

DOMAINE HUBERT LIGNIER



Les Bussières

CHAMBOLLE MUSIGNY 2023

Robe : rubis clair, brillante, reflets pourpres. **Nez** : cerise, framboise, fraise des bois, violette, rose, nuance subtile de sous-bois et épicée. **Bouche** : attaque souple, soyeuse et fraîche. Les tanins sont fins, presque poudrés, parfaitement intégrés. Finale persistante et aérienne, sur des notes de fruits rouges croquants et une légère empreinte minérale. **Commentaire** : le vin s'exprime avec finesse, privilégiant la pureté du fruit et l'élégance plutôt que la puissance.

Color: bright light ruby with purple highlights. **Nose**: cherry, raspberry, wild strawberry, violet and rose, with subtle earthy and spicy nuances. **Palate**: supple, silky and fresh on the attack. The tannins are fine, almost powdery, and perfectly integrated. The finish is persistent and airy, with crunchy red fruit and a delicate mineral touch. **Comment**: the wine expresses itself with finesse, favouring purity of fruit and elegance over power.

13 N Route Nationale - 21220 Morey-Saint-Denis
Tél. : 03 80 51 87 40 - www.hubert-lignier.com

BOURGOGNE

DOMAINE G. ROUMIER



Les Combottes

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1^{ER} CRU 2023

Robe : rubis clair et lumineux, reflets violets. **Nez** : cerise, framboise, groseille, violette, pivoine, épices douces. Une légère nuance minérale. **Bouche** : attaque soyeuse et aérienne. Finesse, élégance et puissance. Tanins très fins, acidité parfaitement intégrée qui apporte fraîcheur et équilibre. Fruit pur et délicat. Finale longue, harmonieuse et florale, avec une belle sensation de légèreté et de pureté aromatique. **Commentaire** : un vin tout en dentelle et élégance.

Color: bright light ruby with violet highlights. **Nose**: cherry, raspberry, redcurrant, violet, peony and sweet spices, with a delicate mineral nuance. **Palate**: silky and airy on the attack. Finesse, elegance and power combine seamlessly. Very fine tannins and perfectly integrated acidity bring freshness and balance. Pure, delicate fruit leads to a long, harmonious and floral finish, with a wonderful sense of lightness and aromatic purity. **Comment**: a wine of lace-like elegance.

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

BOURGOGNE

DOMAINE MICHEL NIELLON



Clos Saint-Jean

CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU 2023

Robe : jaune pâle brillant, reflets dorés et verts. **Nez** : citron, pamplemousse, poire, pêche de vigne, fleurs blanches. À l'aération, des notes de noisette fraîche, de beurre, minérales. **Bouche** : attaque vive et précise, portée par une belle tension. Ample, harmonieuse, fruits mûrs, agrumes confits, brioche. Finale longue, saline, fraîche et pure. **Commentaire** : l'équilibre entre richesse et fraîcheur est remarquable, soutenu par une minéralité crayeuse caractéristique du terroir.

Color: bright pale yellow with golden and green highlights. **Nose**: lemon, grapefruit, pear, vineyard peach and white flowers. With aeration, fresh hazelnut, butter and mineral notes emerge. **Palate**: lively and precise on the attack, supported by beautiful tension. Broad and harmonious, with ripe fruit, candied citrus and subtle brioche notes. The finish is long, saline, fresh and pure. **Comment**: the balance between richness and freshness is remarkable, supported by the chalky minerality characteristic of the terroir.

Le Haut des Champs - 21190 Chassagne-Montrachet - Tél. : 03 80 24 70 17

BOURGOGNE

DOMAINE JEAN GRIVOT



Grand Cru

CLOS DE VOUGEOT 2020

Robe : profonde, rubis. **Nez** : fruits noirs mûrs (cassis, mûre, cerise noire), violette, réglisse, épices douces. Avec l'aération apparaissent des touches plus évoluées de sous-bois, de truffe et une légère note fumée. **Bouche** : attaque ample, structurée. Tanins présents mais nobles. Une belle fraîcheur qui donne au vin de la précision. Le milieu de bouche est riche, avec une expression aromatique intense. La finale est longue et harmonieuse. **Commentaire** : un flacon magnifique.

Color: deep ruby. **Nose**: ripe black fruits (blackcurrant, blackberry, black cherry), violet, liquorice, sweet spices. With aeration, more evolved notes of undergrowth and truffle emerge, along with a subtle smoky touch. **Palate**: broad and structured on the attack. The tannins are present yet refined. Beautiful freshness gives the wine precision. The mid-palate is rich, with intense aromatic expression. The finish is long and harmonious. **Comment**: a magnificent wine.

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

BOURGOGNE

DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ



Domaine Françoise André

CORTON LES RENARDES GRAND CRU 2023

Robe : rubis, profonde et brillante. **Nez** : révèle des arômes intenses de cerise noire, framboise mûre, violette et épices douces, accompagnés de subtiles notes de sous-bois et de réglisse. **Bouche** : séduisante, structure ample, tanins soyeux, une belle énergie. La matière est dense mais élégante, soutenue par une fraîcheur précise qui prolonge une finale longue, minérale et légèrement fumée. **Commentaire** : un vin puissant et raffiné, typique de ce grand terroir de la Côte de Beaune.

Color: deep, bright ruby. **Nose**: reveals intense aromas of black cherry, ripe raspberry, violet and sweet spices, accompanied by subtle notes of undergrowth and liquorice. **Palate**: seductive, with a broad structure, silky tannins and beautiful energy. The texture is dense yet elegant, supported by precise freshness that extends into a long, mineral and delicately smoky finish. **Comment**: a powerful yet refined wine, typical of this great Côte de Beaune terroir.

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

BOURGOGNE

FRANÇOIS CARILLON



Les Macherelles

CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU 2023

Robe : jaune pâle, reflets dorés-verts, brillante. **Nez** : chèvrefeuille, aubépine. À l'aération des notes de citron mûr, poire, pêche blanche, noisette fraîche et pierre humide. **Bouche** : attaque précise, belle ampleur, alliant richesse contenue et tension minérale. Agrumes, fruits blancs, texture légèrement crémeuse. Finale longue, saline et ciselée, marquée par une belle minéralité calcaire et des notes d'amande fraîche. **Commentaire** : un joli 1er cru alliant précision et élégance.

Color: pale yellow with golden-green highlights. **Nose**: honeysuckle and hawthorn blossom. With aeration, notes of ripe lemon, pear, white peach, fresh hazelnut and wet stone appear. **Palate**: precise on the attack, with beautiful breadth combining restrained richness and mineral tension. Citrus, white fruits and a lightly creamy texture lead to a long, saline and chiselled finish, marked by fine limestone minerality and fresh almond notes. **Comment**: a lovely 1^{er} Cru combining precision and elegance.

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

BOURGOGNE

DOMAINE TOLLLOT-BEAUT



Domaine Tollot-Beaut

CHOREY-LES-BEAUNE 2023

Robe : rubis, reflets grenat. **Nez** : expressif, séduisant, sur des arômes de cerise fraîche, framboise et mûre. Discrets notes épicées, boisé délicatement intégré. **Bouche** : attaque souple, gourmande, fraîche. Les fruits rouges et noirs dominant, soutenus par des tanins fins et élégants. Une belle rondeur. Finale persistante, sur des petits fruits croquants et une touche toastée. **Commentaire** : un vin charmeur, accessible dans sa jeunesse, avec un potentiel d'évolution intéressant.

Color: ruby with garnet highlights. **Nose**: expressive and seductive, with fresh cherry, raspberry and blackberry, complemented by discreet spicy notes and delicately integrated oak. **Palate**: supple, generous and fresh on the attack. Red and black fruits dominate, supported by fine, elegant tannins and lovely roundness. The finish is persistent, with crunchy berries and a subtle toasted note. **Comment**: a charming wine, approachable in its youth with excellent ageing potential.

3 rue des Moutots - 21200 Choresy-Les-Beaune
Tél. : 03 80 22 16 54

BOURGOGNE

DOMAINE CASTAGNIER



Domaine Castagnier

CLOS SAINT DENIS GRAND CRU 2024

Robe : brillante, rouge rubis éclatant, reflets violacés. **Nez** : cerise griotte, framboise fraîche, groseille. À l'aération des notes minérales, pétales de rose, épices douces, réglisse. **Bouche** : attaque précise, soyeuse. Le fruit croquant, soutenu par une trame tannique fine et parfaitement intégrée. La finale est longue, harmonieuse, aérienne et saline. **Commentaire** : l'équilibre entre concentration, fraîcheur et finesse illustre le caractère racé du terroir.

Color: bright ruby red with violet highlights. **Nose**: Morello cherry, fresh raspberry and redcurrant. With aeration, mineral notes, rose petals, sweet spices and liquorice emerge. **Palate**: precise and silky on the attack. Crunchy fruit is supported by a fine, perfectly integrated tannic framework. The finish is long, harmonious, airy and saline. **Comment**: the balance between concentration, freshness and finesse perfectly reflects the noble character of the terroir.

20 rue des Jardins - 21220 Morey-Saint-Denis
Tél. : 03 80 34 31 62

BOURGOGNE

DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ



Domaine Françoise André

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 2023

Robe : or pâle, reflets cristallins. **Nez** : grande complexité aromatique. Agrumes mûrs, fleurs blanches, pomme fraîche. Notes de noisette grillée et calcaires à l'aération. **Bouche** : impressionnante tension minérale, profondeur, bel équilibre entre puissance et fraîcheur. Ample, ciselée par une acidité vibrante. Finale saline, longue et élégante. **Commentaire** : un grand blanc de Bourgogne, raffiné et racé, promis à une superbe évolution en cave.

Color: pale gold with crystalline highlights. **Nose**: highly complex, with ripe citrus, white flowers and fresh apple. Toasted hazelnut and chalky notes emerge with aeration. **Palate**: impressive mineral tension and depth, with a beautiful balance between power and freshness. Broad, chiselled by vibrant acidity. The finish is long, saline and elegant. **Comment**: a refined and distinguished great white Burgundy, destined for superb ageing.

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

BOURGOGNE

DOMAINE JEAN-JACQUES CONFURON



Domaine Jean-Jacques Confuron

CÔTES DE NUITS-VILLAGES 2023

Robe : rubis profond, reflets grenat. **Nez** : cerise griotte, framboise, cassis. À l'aération des notes de violette, pivoine, épices, réglisse, un boisé délicatement fondu. **Bouche** : attaque souple, sur les fruits rouges, tanins fins et mûrs qui apportent structure et profondeur. Finale persistante, fraîche, sur la cerise et les épices douces. **Commentaire** : l'équilibre entre fraîcheur, fruit et finesse reflète parfaitement le style du domaine, privilégiant l'élégance à la puissance.

Color: deep ruby with garnet highlights. **Nose**: Morello cherry, raspberry and cassis. With aeration, notes of violet, peony, spice, liquorice and delicately integrated oak emerge. **Palate**: supple on the attack, centred on red fruits, with fine, ripe tannins providing structure and depth. The finish is persistent and fresh, with cherry and sweet spice notes. **Comment**: the balance between freshness, fruit and finesse perfectly reflects the estate's style, favouring elegance over power.

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

BOURGOGNE

BOISSET



Louis Bouillot - Perle d'Aurore Brut

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Robe : saumonée, brillante, reflets framboise, bulles fines et persistantes. **Nez** : fraise des bois, framboise, groseille. À l'aération des notes de pétales de rose, grenade, brioche. **Bouche** : attaque vive et gourmande, effervescence délicate et crémeuse. Fruits rouges, belle fraîcheur qui confère équilibre, légèreté, finesse et gourmandise. Finale marquée par des notes de framboise et groseille, relevées d'une subtile touche minérale. **Commentaire** : un crémant élégant et convivial.

Color: salmon pink with raspberry highlights and fine, persistent bubbles. **Nose**: wild strawberry, raspberry and redcurrant. With aeration, notes of rose petals, pomegranate and brioche emerge. **Palate**: lively and generous on the attack, with delicate, creamy effervescence. Red fruits and beautiful freshness bring balance, lightness, finesse and charm. The finish is marked by raspberry and redcurrant, lifted by a subtle mineral touch. **Comment**: an elegant and convivial Crémant.

5 chemin des Plateaux - 21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. : 03 80 60 18 77 - www.boisset.fr

BOURGOGNE

BOISSET

Louis Bouillot - Pure Origine Extra Brut Bio



CRÉMANT DE BOURGOGNE

Robe : jaune pâle, reflets lumineux, effervescence fine et régulière. **Nez** : expressif, pomme verte, poire, agrumes. À l'aération des notes briochées, fleurs blanches, zestes de citron. **Bouche** : attaque vive, belle tension qui souligne la fraîcheur du vin. Bulle fine et bien intégrée, fruits blancs, agrumes. Une texture délicatement crémeuse, équilibrée. Finale fraîche, désaltérante et précise. **Commentaire** : un flacon qui séduit par sa pureté aromatique et son équilibre naturel.

Color: pale yellow with bright highlights and a fine, steady mousse. **Nose**: expressive, with green apple, pear and citrus. With aeration, brioche, white flowers and lemon zest appear. **Palate**: lively on the attack, with beautiful tension enhancing the wine's freshness. Fine, well-integrated bubbles accompany white fruits and citrus. The texture is delicately creamy and perfectly balanced. The finish is fresh, thirst-quenching and precise. **Comment**: a bottle that charms with its aromatic purity and natural balance.

5 chemin des Plateaux - 21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. : 03 80 60 18 77 - www.boisset.fr

BOURGOGNE

MAISON FATIEN PÈRE & FILS



Bel-Air

GEVREY-CHAMBERTIN 2022

Robe : rubis profond, reflets grenat. **Nez** : complexe, cerise noire, griotte, framboise, violette, pivoine, épices douces, sous-bois. Légère réduction noble à l'ouverture. **Bouche** : ample, harmonieuse. Attaque soyeuse, dense, énergique. Les tannins sont présents mais bien enrobés. Finale longue, profonde, sur les fruits noirs, la réglisse et une note légèrement pierreuse et fumée. **Commentaire** : l'équilibre repose sur un fruit mûr, une trame épicée et une belle fraîcheur.

Color: deep ruby with garnet highlights. **Nose**: complex, with black cherry, Morello cherry, raspberry, violet, peony, sweet spices and undergrowth. A delicate noble reduction appears on opening. **Palate**: broad and harmonious. Silky, dense and energetic on the attack. The tannins are present yet beautifully coated. The finish is long and deep, with dark fruits, liquorice and delicate stony, smoky nuances. **Comment**: the balance rests on ripe fruit, a spicy backbone and beautiful freshness.

15 rue Sainte Marguerite - 21200 Beaune
Tél. : 03 80 22 82 83 - www.maison-fatien.com

BOURGOGNE

BOISSET



Louis Bouillot - Chenôvres Extra Brut

CRÉMANT DE BOURGOGNE 2019

Robe : or pâle, reflets dorés, effervescence fine, régulière et bien intégrée. **Nez** : expressif, pomme mûre, poire et agrumes légèrement confits. À l'aération des notes de brioche, pain grillé, noisette. Une subtile touche miellée. **Bouche** : attaque ample et crémeuse, une bulle délicate et parfaitement fondue. Une belle maturité, équilibrée et fraîche. Sur les fruits à noyau, fruits secs, pâtisserie fine. Finale longue, légèrement toastée. **Commentaire** : un millésime réussi.

Color: pale gold with golden highlights and a fine, persistent mousse. **Nose**: expressive, with ripe apple, pear and lightly candied citrus. With aeration, notes of brioche, toasted bread, hazelnut and a delicate honeyed touch emerge. **Palate**: broad and creamy on the attack, with a delicate, perfectly integrated mousse. Beautiful maturity balanced by freshness. Stone fruits, dried fruits and fine pastry notes lead to a long, lightly toasted finish. **Comment**: a successful vintage.

5 chemin des Plateaux - 21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. : 03 80 60 18 77 - www.boisset.fr

BOURGOGNE

BOISSET



Louis Bouillot - Perle Rare

CRÉMANT DE BOURGOGNE 2022

Robe : jaune or pâle, reflets brillants, effervescence fine et régulière. **Nez** : pomme fraîche, poire, pêche blanche, agrumes, fleurs blanches. L'élevage sur lies apporte des nuances gourmandes de brioche, de noisette et de viennoiserie. **Bouche** : attaque vive, bulle crémeuse parfaitement intégrée. Fruits blancs, agrumes mûrs, notes toastées légèrement beurrées. Finale minérale, sur les fruits secs. **Commentaire** : équilibrée, fraîche. De l'élégance et du volume.

Color: bright pale golden yellow with brilliant highlights and a fine, steady mousse. **Nose**: fresh apple, pear, white peach, citrus and white flowers. Lees ageing brings generous notes of brioche, hazelnut and pastries. **Palate**: lively on the attack, with perfectly integrated creamy bubbles. White fruits, ripe citrus and lightly buttery toasted notes lead to a mineral finish with dried fruit nuances. **Comment**: beautifully balanced and fresh, combining elegance with generous volume.

5 chemin des Plateaux - 21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. : 03 80 60 18 77 - www.boisset.fr

BOURGOGNE

FRANÇOIS MARTENOT
CHARTRON & TRÉBUCHET


Pierre Bleue - Extra Brut

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Robe : or pâle, brillante, fine effervescence. Beau cordon de bulles. **Nez** : frais et élégant, sur la pomme, la poire et le citron, avec des notes de fleurs blanches et de brioche. **Bouche** : attaque vive, bulles fines. Belle tension, fruit croquant et finale saline, légèrement toastée. **Commentaire** : un Extra Brut précis et équilibré, entre fraîcheur, finesse et gourmandise.

Color: pale, bright gold, with fine effervescence and an attractive, persistent stream of bubbles. **Nose**: fresh and elegant, with apple, pear and lemon, complemented by notes of white flowers and brioche. **Palate**: lively on the attack, with fine bubbles, lovely tension, crisp fruit and a saline, lightly toasted finish. **Comment**: a precise and well-balanced Extra Brut, combining freshness, finesse and generosity.

6 rue du Docteur Barolet - ZI Beaune Vignoles - 21200 Vignoles
Tél. : 03 80 24 70 07 - www.maisonfrancoismartenot.com

BOURGOGNE

DOMAINE HUBERT LIGNIER



Aux Combottes

GEVREY CHAMBERTIN 1^{ER} CRU 2023

Robe : rubis profond et brillant, reflets grenat. **Nez** : expressif et complexe. Cassis, mûre, cerise noire, violette et pivoine. À l'aération des nuances fumées, de poivre noir, réglisse, une subtile minéralité. **Bouche** : attaque ample, structurée. Trame tannique fine mais ferme. Fruits noirs, cacao, terre humide, épices douces. Finale longue et savoureuse. **Commentaire** : belle densité, un équilibre remarquable entre puissance et fraîcheur.

Color: deep, bright ruby with garnet highlights. **Nose**: expressive and complex, with cassis, blackberry, black cherry, violet and peony. With aeration, smoky notes, black pepper, liquorice and subtle minerality emerge. **Palate**: broad and structured on the attack. The tannic framework is fine yet firm. Dark fruits, cocoa, damp earth and sweet spices lead to a long, savoury finish. **Comment**: beautiful density and a remarkable balance between power and freshness.

13 N Route Nationale - 21220 Morey-Saint-Denis
Tél. : 03 80 51 87 40 - www.hubert-lignier.com

BOURGOGNE

DOMAINE J.M. BOILLOT



Domaine J.M. Boillot
MÂCON-CHARDONNAY 2024
Robe : jaune pâle, reflets brillants. **Nez** : frais, gourmand, fleurs blanches, pomme verte, poire, agrumes. Pêche blanche et touche de miel à l'aération. **Bouche** : attaque vive et rafraîchissante, sur les fruits blancs, le citron mûr. Texture souple, harmonieuse. L'équilibre entre fraîcheur et rondeur apporte beaucoup de plaisir dès aujourd'hui. Finale désaltérante et légèrement minérale. **Commentaire** : charmeur et accessible.
Color: pale yellow with bright highlights. **Nose**: fresh and generous, with white flowers, green apple, pear and citrus. White peach and a touch of honey emerge with aeration. **Palate**: lively and refreshing on the attack, revealing white fruits and ripe lemon. Supple, harmonious texture. The balance between freshness and roundness makes the wine immediately appealing. The finish is thirst-quenching and lightly mineral. **Comment**: charming and approachable.

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

BOURGOGNE

DOMAINE ALAIN PATRIARCHE



Les Grands Charrons
MEURSAULT 2024
Robe : jaune pâle, reflets or clair. **Nez** : poire, pêche blanche, fleurs d'acacia, amande douce. Note de brioche et fumée. **Bouche** : ample et généreuse dès l'attaque, une texture soyeuse. Les saveurs de fruits à chair blanche se mêlent à des nuances beurrées, légèrement pâtisseries. Une belle trame minérale apporte fraîcheur, précision et équilibre. La finale longue et saline prolonge la dégustation avec finesse. **Commentaire** : ensemble harmonieux, déjà séduisant dans sa jeunesse.
Color: pale yellow with light golden highlights. **Nose**: pear, white peach, acacia blossom and sweet almond, complemented by hints of brioche and smoke. **Palate**: broad and generous on the attack, with a silky texture. White-fleshed fruit flavours blend with buttery, lightly pastry-like nuances. A fine mineral backbone brings freshness, precision and balance. The long, saline finish extends the tasting with elegance. **Comment**: a harmonious wine, already highly appealing in its youth.

12 rue des Forges - 21190 Meursault
Tél. : 03 80 21 24 48 - www.alain-patriarche.com

BOURGOGNE

FRANÇOIS MARTENOT
CHARTRON & TRÉBUCHET



Chartron & Trébuchet
MEURSAULT 2023
Robe : or pâle, brillante, reflets argentés. **Nez** : élégant, sur la poire, la pêche blanche et le citron mûr. À l'aération, des notes de fleurs blanches, noisette, beurre frais et une touche boisée. **Bouche** : ample et soyeuse, belle fraîcheur, matière généreuse et tension minérale. Finale longue et légèrement saline. **Commentaire** : un Meursault précis et harmonieux, tout en élégance et raffinement.
Color: pale, bright gold with silvery highlights. **Nose**: elegant, with pear, white peach and ripe lemon. With aeration, notes of white flowers, hazelnut and fresh butter emerge, along with a subtle touch of oak. **Palate**: broad and silky, with lovely freshness, generous texture and mineral tension. The finish is long and slightly saline. **Comment**: a precise and harmonious Meursault, defined by elegance and refinement.

6 rue du Docteur Barolet - ZI Beaune Vignoles - 21200 Vignoles
Tél. : 03 80 24 70 07 - www.maisonfrancoismartenot.com

BOURGOGNE

MAISON PATRIARCHE



Patriarche
MEURSAULT 2023
Robe : or modéré, reflets verts. **Nez** : citron mûr, pêche jaune, pomme, boisé délicat, vanille, épices douces, beurre frais, fleurs blanches. **Bouche** : belle fraîcheur dès l'attaque, acidité juteuse et rafraîchissante, grasse. Fruits jaunes du verger bien mûrs, citron, un boisé discret. Notes de beurre frais, cire d'abeille. Très belle persistance. **Commentaire** : belle densité, texture crémeuse élégante. Un élevage sous bois parfaitement équilibré.
Color: medium gold with green reflections. **Nose**: ripe lemon, yellow peach, apple, delicate oak, vanilla, sweet spices, fresh butter and white blossom. **Palate**: excellent freshness from the attack, with juicy, refreshing acidity and a rich texture. Flavours of ripe yellow orchard fruits, lemon and subtle oak unfold alongside notes of fresh butter and beeswax. Very long persistence. **Comment**: excellent density with an elegant creamy texture. Perfectly balanced oak integration.

7 rue du Collège - 21200 Beaune
Tél. : 03 80 24 53 78 - www.patriarche.com

BOURGOGNE

DOMAINE J.M. BOILLOT



Le Berceau
MÂCON-CHARDONNAY 2024
Robe : jaune pâle, reflets verts, brillante. **Nez** : fleurs blanches, fruits du verger, agrumes, citron zesté, touche d'amande. **Bouche** : attaque franche, sur une belle fraîcheur. Fruits à chair blanche et agrumes s'épanouissent sur une texture souple et équilibrée. Gourmande, une agréable tension qui apporte vivacité et précision. Finale fraîche et persistante, marquée par des notes fruitées et une légère minéralité qui prolonge le plaisir. **Commentaire** : un flacon authentique.
Color: bright pale yellow with green highlights. **Nose**: white flowers, orchard fruits, citrus, lemon zest and a hint of almond. **Palate**: fresh and lively on the attack. White-fleshed fruits and citrus unfold over a supple, well-balanced texture. Generous, with pleasant tension bringing vibrancy and precision. The finish is fresh and persistent, marked by fruity notes and delicate minerality. **Comment**: an authentic bottle.

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

BOURGOGNE

DOMAINE ALAIN PATRIARCHE



Les Tillets
MEURSAULT 2024
Robe : jaune pâle, reflets brillants. **Nez** : fin, aérien, notes de fleurs blanches (aubépine, acacia), citron confit, pomme fraîche. Poire, amande fraîche et touche pierreuse à l'aération. **Bouche** : attaque vive et précise, portée par une belle tension. Fruits blancs, agrumes mûrs et noisette fraîche en milieu de bouche. Une minéralité crayeuse qui apporte énergie et longueur. Finale équilibrée, persistante, fraîche et saline. **Commentaire** : un Meursault raffiné et lumineux.
Color: pale yellow with bright highlights. **Nose**: delicate and airy, with white flowers (hawthorn and acacia), candied lemon and fresh apple. Pear, fresh almond and a stony nuance emerge with aeration. **Palate**: lively and precise on the attack, supported by beautiful tension. White fruits, ripe citrus and fresh hazelnut unfold through the mid-palate. Chalky minerality brings energy and length. The finish is balanced, persistent, fresh and saline. **Comment**: a refined and luminous Meursault.

12 rue des Forges - 21190 Meursault
Tél. : 03 80 21 24 48 - www.alain-patriarche.com

BOURGOGNE

FLORENT GARAUDET



Vieilles Vignes
MEURSAULT 2023
Robe : jaune pâle, reflets dorés et brillants. **Nez** : expressif, élégant, belle maturité. Poire mûre, pomme jaune, pêche blanche, complétées par des notes de beurre frais, noisette et brioche. Aubépine et acacia à l'aération. **Bouche** : ample, soyeuse. Bel équilibre entre rondeur et tension. Fruits blancs, nuance légèrement toastée. Finale longue, saline et élégante, sur des notes de pierre humide. **Commentaire** : harmonieux et déjà très accessible !
Color: pale yellow with bright golden highlights. **Nose**: expressive and elegant, showing beautiful maturity. Ripe pear, yellow apple and white peach are complemented by fresh butter, hazelnut and brioche. Hawthorn and acacia blossom develop with aeration. **Palate**: broad and silky. Beautiful balance between richness and tension. White fruits with a delicate toasted nuance lead to a long, saline and elegant finish, marked by wet stone notes. **Comment**: harmonious and already highly approachable.

3 rue du Château Gaillard - 21190 Monthelie
Tél. : 06 87 77 01 28 - www.domaineflorentgaraudet.com

BOURGOGNE

DOUHAIRET PORCHERET



La Goutte d'Or
MEURSAULT 1^{ER} CRU 2023
Robe : jaune or clair, reflets lumineux, brillante. **Nez** : intense, complexe, arômes généreux de pêche blanche, poire Williams, abricot frais. À l'aération des notes de miel d'acacia, noisette grillée, beurre frais et vanille. **Bouche** : attaque ample, riche et veloutée. Fruits mûrs, massepain, brioche, épices douces. Une belle fraîcheur minérale apporte équilibre et élégance. Finale longue et harmonieuse, marquée par des notes de fruits secs. **Commentaire** : un vin racé et séduisant.
Color: bright pale golden yellow with luminous highlights. **Nose**: intense and complex, with generous aromas of white peach, Williams pear and fresh apricot. With aeration, notes of acacia honey, toasted hazelnut, fresh butter and vanilla emerge. **Palate**: broad, rich and velvety on the attack. Ripe fruit, marzipan, brioche and sweet spices are beautifully balanced by refreshing minerality. The finish is long and harmonious, marked by dried fruit notes. **Comment**: a distinguished and seductive wine.

1 rue Cadette - 21190 Monthelie
Tél. : 03 80 21 63 13 - www.douhairetporcheret.fr

BOURGOGNE

VINCENT GIRARDIN



Les Charmes-Dessus

MEURSAULT 1^{ER} CRU 2023

Robe : or pâle, reflets verts. **Nez** : poire mûre, pêche blanche, pomme, agrumes confits. Noisette fraîche, beurre et fleurs blanches à l'aération. Subtile minéralité pierreuse. **Bouche** : attaque ample, belle tension. Riche, parfaitement équilibrée, soyeuse, une belle profondeur. Saveurs toastées en milieu de bouche, fruits mûrs, pâte d'amande. Finale longue, saline, sur une belle fraîcheur et une fine note beurrée et minérale. **Commentaire** : ensemble harmonieux et précis.

Color: pale gold with green highlights. **Nose**: ripe pear, white peach, apple and candied citrus. Fresh hazelnut, butter and white flowers emerge with aeration, alongside a subtle stony minerality. **Palate**: broad on the attack, with beautiful tension. Rich, perfectly balanced and silky, offering impressive depth. Toasted notes appear through the mid-palate alongside ripe fruit and marzipan. The finish is long and saline, with beautiful freshness and delicate buttery minerality. **Comment**: harmonious and precise.

ZA les Champs Lins - 21190 Meursault
Tél. : 03 80 20 81 00 - www.vincentgirardin.com

BOURGOGNE

FLORENT GARAUDET



Les Champs Fulliot

MONTHELIE 1^{ER} CRU 2022

Robe : rubis, brillante et profonde, reflets légèrement grenat. **Nez** : expressif et élégant, cerise noire, framboise mûre, groseille, violette, pivoine et épices douces. Avec l'aération des touches de sous-bois, réglisse. Légère note fumée. **Bouche** : l'attaque est souple et soyeuse, portée par des tanins fins et bien enrobés. Bel équilibre entre fraîcheur et fruit croquant. Finale persistante, fraîche et légèrement épicée. **Commentaire** : élégant, raffiné, une belle réussite.

Color: deep, bright ruby with light garnet highlights. **Nose**: expressive and elegant, with black cherry, ripe raspberry, redcurrant, violet, peony and sweet spices. With aeration, hints of undergrowth, liquorice and a delicate smoky note appear. **Palate**: supple and silky on the attack, supported by fine, beautifully coated tannins. Lovely balance between freshness and crunchy fruit. The finish is persistent, fresh and delicately spicy. **Comment**: elegant, refined and a great success.

3 rue du Château Gaillard - 21190 Monthelie
Tél. : 06 87 77 01 28 - www.domaineflorentgaraudet.com

BOURGOGNE

DOUHAIRET PORCHERET



Les Monts Luisants

MOREY-SAINT-DENIS 1^{ER} CRU 2023

Robe : rubis éclatant, reflets grenat. **Nez** : fin et expressif, sur des arômes de cerise griotte, framboise mûre, groseille, violette, pivoine. L'aération dévoile des notes d'épices douces, thé noir et une touche fumée. **Bouche** : élégante, précise, une belle définition du fruit. Texture soyeuse, fine et énergique, avec une matière juteuse et des tanins fins. La finale est longue, droite et subtilement épicée. **Commentaire** : un 1^{er} Cru élégant, tendu et déjà très harmonieux, bravo !

Color: brilliant ruby with garnet highlights. **Nose**: refined and expressive, with Morello cherry, ripe raspberry, redcurrant, violet and peony. Aeration reveals notes of sweet spices, black tea and a delicate smoky nuance. **Palate**: elegant and precise, with beautifully defined fruit. Silky, refined and energetic, with juicy texture and fine tannins. The finish is long, precise and subtly spicy. **Comment**: an elegant, taut and already beautifully harmonious Premier Cru, bravo!

1 rue Cadette - 21190 Monthelie
Tél. : 03 80 21 63 13 - www.douhairetporcheret.fr

BOURGOGNE

DOMAINE DUJAC



Domaine Dujac

MOREY-SAINT-DENIS 1^{ER} CRU 2023

Robe : profonde. **Nez** : intensité aromatique, sur des notes de griotte, mûre sauvage et cassis. Nuances de pivoine et violette, relevées par des touches de réglisse, épices fines et bois noble. **Bouche** : ample, précise, sur des tanins soyeux et parfaitement intégrés, offrant une texture veloutée et une remarquable profondeur. Finale longue, saline, légèrement fumée. **Commentaire** : la fraîcheur du millésime apporte tension, équilibre et une belle noblesse.

Color: deep in color. **Nose**: intensely aromatic, with Morello cherry, wild blackberry and cassis, complemented by peony and violet, enhanced by touches of liquorice, fine spices and noble oak. **Palate**: broad and precise, with silky, perfectly integrated tannins delivering a velvety texture and remarkable depth. The finish is long, saline and delicately smoky. **Comment**: the freshness of the vintage brings tension, balance and great nobility.

7 rue de la Bussière - 21220 Morey-Saint-Denis
Tél. : 03 80 34 01 00 - www.dujac.com

BOURGOGNE

FLORENT GARAUDET



Sous le Cellier

MONTHELIE 2023

Robe : or pâle, brillante, reflets légèrement verts. **Nez** : fin et expressif, citron frais, pomme verte et poire juteuse. À l'aération des notes de fleurs blanches, amande fraîche et une touche subtile de noisette. **Bouche** : l'attaque est vive et précise, portée par une belle acidité qui structure l'ensemble. Onctueuse, équilibrée entre rondeur et tension minérale. La finale est fraîche, saline et élégamment persistante. **Commentaire** : un très joli Monthelie, droit et élégant.

Color: bright pale gold with subtle green highlights. **Nose**: refined and expressive, with fresh lemon, green apple and juicy pear. White flowers, fresh almond and a delicate hint of hazelnut emerge with aeration. **Palate**: lively and precise on the attack, driven by vibrant acidity that structures the wine beautifully. Creamy, with an elegant balance between richness and mineral tension. The finish is fresh, saline and elegantly persistent. **Comment**: a delightful Monthelie, precise and elegant.

3 rue du Château Gaillard - 21190 Monthelie
Tél. : 06 87 77 01 28 - www.domaineflorentgaraudet.com

BOURGOGNE

DOMAINE DUJAC



Domaine Dujac

MOREY-SAINT-DENIS 2023

Robe : profonde, brillante. **Nez** : cerise noire, framboise mûre, violette, notes subtiles d'épices douces, sous-bois et une touche légèrement fumée. **Bouche** : attaque soyeuse, avec des tanins fins et élégants qui soutiennent une matière ample et harmonieuse. **Commentaire** : la fraîcheur du millésime équilibre parfaitement la richesse du fruit, tandis que la finale longue et minérale exprime toute la finesse et la profondeur des grands terroirs de la Côte de Nuits.

Color: deep and bright. **Nose**: black cherry, ripe raspberry, violet, subtle sweet spices, undergrowth and a delicate smoky touch. **Palate**: silky on the attack, with fine, elegant tannins supporting a broad and harmonious texture. **Comment**: the freshness of the vintage perfectly balances the richness of the fruit, while the long mineral finish expresses all the finesse and depth of the great terroirs of the Côte de Nuits.

7 rue de la Bussière - 21220 Morey-Saint-Denis
Tél. : 03 80 34 01 00 - www.dujac.com

BOURGOGNE

DAVID DUBAND



Clos Sorbè

MOREY-SAINT-DENIS 1^{ER} CRU 2022

Robe : rubis profond, brillante, reflets pourpres. **Nez** : cerise noire, framboise mûre, cassis. À l'aération, des notes fumées, de rose, violette, épices douces, réglisse. **Bouche** : élégante, structurée, matière soyeuse soutenue par des tanins fins, parfaitement intégrés. Fruit généreux, minérale, belle fraîcheur qui apporte énergie et équilibre. Finale longue, sur les fruits rouges et noirs, épices et pierre humide. **Commentaire** : un vin tout en finesse.

Color: deep, bright ruby with purple highlights. **Nose**: black cherry, ripe raspberry and cassis. With aeration, smoky notes, rose, violet, sweet spices and liquorice emerge. **Palate**: elegant and structured, with a silky texture supported by perfectly integrated fine tannins. Generous fruit and refreshing minerality bring energy and balance. The finish is long, with red and black fruits, spices and wet stone. **Comment**: a wine of remarkable finesse.

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

BOURGOGNE

OLIVIER JOUAN



Les Ruchots Vieilles Vignes

MOREY-SAINT-DENIS 1^{ER} CRU 2022

Robe : rubis profond, reflets grenat, brillante. **Nez** : cerise noire, framboise sauvage, violette, rose séchée. À l'aération des épices douces, réglisse. **Bouche** : ample et veloutée à l'attaque, généreuse, parfaitement équilibrée. Fruits noirs mûrs, cacao, épices, pierre chaude. Structure tannique, dense et soyeuse qui apporte profondeur et relief. Finale longue, précise et harmonieuse. **Commentaire** : un Morey-Saint-Denis tout en élégance.

Color: deep, bright ruby with garnet highlights. **Nose**: black cherry, blackberry, wild raspberry, violet and dried rose. With aeration, notes of sweet spices and liquorice emerge. **Palate**: broad and velvety on the attack, generous and perfectly balanced. Ripe black fruits, cocoa, spices and warm stone unfold over a dense, silky tannic structure that brings depth and dimension. The finish is long, precise and harmonious. **Comment**: a Morey-Saint-Denis defined by elegance.

9 rue de l'Église - 21700 Arcenant - Tél. : 03 80 62 39 20

BOURGOGNE

MAISON PATRIARCHE



Patriarche

NUITS-SAINT-GEORGES 2023

Robe : cœur rubis, disque grenat. **Nez** : prune, marmelade de cerise, bois toasté, épices douces. Touche fumée, sous-bois. **Bouche** : concentrée dès l'attaque, acidité fraîche, tanins denses au grain crayeux. Cor-sée, saveurs juteuses de cerise noire, prune, cannelle, clou de girofle, chêne toasté. La finale est marquée par des notes de terre et de fumée. **Commentaire** : épicé et terrien, offrant une belle concentration de fruits noirs et un caractère boisé toasté bien affirmé.

Color: ruby core, garnet rim. **Nose**: plum, cherry marmalade, toasted oak, sweet spices. Hints of smoke and woodland. **Palate**: concentrated from the attack, with fresh acidity and dense, chalky-grained tannins. Full-bodied, revealing juicy flavours of black cherry, plum, cinnamon, clove and toasted oak. The finish is marked by earthy and smoky notes. **Comment**: spicy and earthy, offering excellent concentration of dark fruit and a well-defined toasted oak character.

7 rue du Collège - 21200 Beaune
Tél. : 03 80 24 53 78 - www.patriarche.com

BOURGOGNE

DOMAINE DE L'ARLOT



Clos de l'Arlot - Monopole

NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU 2023

Robe : rubis profond, reflets violacés. **Nez** : expressif, fruits rouges et noirs, pivoine, violette. À l'aération des nuances épicées, sous-bois, empreinte minérale et légèrement fumée. **Bouche** : attaque soyeuse, une belle énergie. Fine, structurée, tanins délicats, acidité bien intégrée. L'expression du fruit est pure et juteuse. Finale longue et fraîche, sur les fruits rouges et une belle persistance minérale. **Commentaire** : ensemble harmonieux, à la fois sérieux et raffiné.

Color: deep ruby with violet highlights. **Nose**: expressive, with red and black fruits, peony and violet. With aeration, spicy nuances, undergrowth, mineral notes and a delicate smoky touch emerge. **Palate**: silky on the attack, with beautiful energy. Fine and structured, with delicate tannins and well-integrated acidity. The fruit expression is pure and juicy. The finish is long and fresh, with red fruits and persistent minerality. **Comment**: a harmonious wine, both serious and refined.

21700 Premeaux-Prissey
Tél. : 03 80 61 01 92 - www.arlot.com

BOURGOGNE

DOMAINE A.F. GROS


1^{er} Cru Les Pezerolles

POMMARD 2023

Robe : rubis profond, brillante, reflets grenat. **Nez** : expressif et élégant, sur les petits fruits rouges et noirs (cerise, framboise, mûre), notes de violette. À l'aération apparaissent des nuances épicées, légèrement boisées et une touche de sous-bois. **Bouche** : l'attaque est souple et fraîche. Le fruit est précis, porté par une belle acidité. Jolie matière tout en profondeur. Une finale saline et persistante. **Commentaire** : un pommard entre intensité et finesse.

Color: bright, deep ruby with garnet highlights. **Nose**: expressive and elegant, with small red and black fruits (cherry, raspberry, blackberry) and notes of violet. With aeration, spicy nuances emerge, along with subtle oak and a touch of undergrowth. **Palate**: supple and fresh on the attack. The fruit is precise, supported by fine acidity. Beautiful depth and substance. The finish is saline and persistent. **Comment**: a Pommard combining intensity and finesse.

1 place de l'Europe - 21630 Pommard
Tél. : 03 80 22 61 85 - www.af-gros.com

BOURGOGNE

DOMAINE MOISSENET-BONNARD



Les Cras

POMMARD 2022

Robe : rubis profond, reflets violacés. **Nez** : expressif, gourmand, fruits noirs et rouges (cerise bigarreau, mûre, cassis), violette, poivre, réglisse, touche de sous-bois. **Bouche** : structurée, ample, charnue. Des tanins présents, enrobés et souples. Finale longue, épicée et légèrement terrienne, avec des notes de fruits noirs et de réglisse. **Commentaire** : l'équilibre repose sur une belle maturité du fruit et une fraîcheur suffisante pour soutenir l'ensemble.

Color: deep ruby with violet highlights. **Nose**: expressive and generous, with black and red fruits (bigarreau cherry, blackberry and cassis), violet, pepper, liquorice and a touch of undergrowth. **Palate**: structured, broad and fleshy. The tannins are present yet supple and well-coated. The finish is long, spicy and gently earthy, with lingering dark fruit and liquorice notes. **Comment**: the balance rests on beautifully ripe fruit and sufficient freshness to support the whole.

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

BOURGOGNE

DOMAINE DE L'ARLOT



Clos de l'Arlot - Monopole

NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU 2023

Robe : jaune pâle, reflets dorés et verts. **Nez** : fruits à chair blanche, agrumes. Fleurs blanches, noisette fraîche à l'aération, délicatement beurré, minéralité pierreuse. **Bouche** : attaque droite, belle tension. Généreuse, fraîcheur vibrante. Milieu de bouche sur les fruits mûrs, agrumes. Légère note toastée selon l'élevage. Finale longue, saline, rafraîchissante et minérale. Belle persistance aromatique. **Commentaire** : l'équilibre est harmonieux, entre rondeur et énergie.

Color: pale yellow with golden and green highlights. **Nose**: white-fleshed fruits and citrus. White flowers, fresh hazelnut, delicate buttery notes and stony minerality develop with aeration. **Palate**: direct on the attack, with beautiful tension. Generous, with vibrant freshness. Ripe fruit and citrus unfold through the mid-palate, complemented by a subtle toasted note from the oak ageing. The finish is long, saline, refreshing and mineral, with excellent aromatic persistence. **Comment**: a harmonious balance between richness and energy.

21700 Premeaux-Prissey
Tél. : 03 80 61 01 92 - www.arlot.com

BOURGOGNE

DAVID DUBAND



Aux Thorey

NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU 2022

Robe : rubis profond, reflets violacés. **Nez** : cerise noire, griotte, mûre, violette, épices douces. Touche minérale (graphite). À l'aération des nuances de cacao, sous-bois et poivre. **Bouche** : ample, harmonieuse. Tanins fins mais structurants, fruit pur et précis, soutenu par une belle fraîcheur qui apporte tension et équilibre. La finale, longue et persistante, dévoile des accents de cerise mûre, d'épices et de pierre chaude. **Commentaire** : une belle élégance et puissance.

Color: deep ruby with violet highlights. **Nose**: black cherry, Morello cherry, blackberry, violet and sweet spices, complemented by a mineral touch of graphite. With aeration, nuances of cocoa, undergrowth and pepper appear. **Palate**: broad and harmonious. Fine yet structuring tannins support pure, precise fruit, lifted by beautiful freshness that brings tension and balance. The long, persistent finish reveals ripe cherry, spice and warm stone notes. **Comment**: a beautiful expression of elegance and power.

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

BOURGOGNE

FLORENT GARAUDET



Vieilles Vignes

POMMARD 2022

Robe : rubis intense, reflets grenat, limpide et brillante. **Nez** : s'ouvre sur une belle intensité de fruits rouges et noirs (cerise noire, mûre, groseille), puis des notes de sous-bois, épices douces, légèrement toastées. **Bouche** : franche, structurée, dense. Une trame tannique présente bien intégrée. On retrouve la cerise, et les fruits noirs, soutenus par une belle minéralité. La finale est longue et légèrement épicée. **Commentaire** : un flacon généreux et structuré.

Color: intense ruby with garnet highlights, bright and clear. **Nose**: opens with intense aromas of red and black fruits (black cherry, blackberry and redcurrant), followed by notes of undergrowth and lightly toasted sweet spices. **Palate**: direct, structured and concentrated. A well-integrated tannic backbone supports flavours of cherry and dark fruits, enhanced by beautiful minerality. The finish is long and delicately spicy. **Comment**: a generous and well-structured bottle.

3 rue du Château Gaillard - 21190 Monthelie
Tél. : 06 87 77 01 28 - www.domaineflorentgaraudet.com

BOURGOGNE

DOMAINE MOISSENET-BONNARD



Les Pézerolles

POMMARD 1^{ER} CRU 2022

Robe : rubis profond, reflets grenat. **Nez** : cerise noire, cassis, mûre, prune confite, violette, épices douces, cacao, touche légèrement fumée et terreuse. **Bouche** : ample, structurée. Les tanins sont présents, encore jeunes mais déjà enrobés, et apportent maturité et concentration. Finale longue, profonde et légèrement épicée, sur des notes de fruits noirs, réglisse et sous-bois. **Commentaire** : l'ensemble reste équilibré par une fraîcheur suffisante pour éviter toute lourdeur.

Color: deep ruby with garnet highlights. **Nose**: black cherry, cassis, blackberry, stewed plum, violet, sweet spices, cocoa, with delicate smoky and earthy notes. **Palate**: broad and structured. The tannins are present, still youthful but already beautifully integrated, bringing maturity and concentration. The finish is long, deep and gently spicy, with notes of dark fruits, liquorice and undergrowth. **Comment**: the whole remains beautifully balanced thanks to freshness that prevents any sense of heaviness.

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

BOURGOGNE

MAISON PATRIARCHE



Les Rugiens Bas

POMMARD 1^{ER} CRU 2023

Robe : rouge rubis profond, reflets violacés. **Nez** : fruits rouges et noirs (cerise, framboise, groseille, mûre), violette. À l'aération des nuances plus épicées, légèrement boisées, une touche de sous-bois. **Bouche** : attaque précise et soyeuse, belle fraîcheur. Dense, sans lourdeur, un fruit très pur et une trame tannique fine. Finale longue, fraîche et salivante, avec une belle persistance sur le fruit et les épices. **Commentaire** : profond, élégant et énergique.

Color: deep ruby red, with violet highlights. **Nose**: red and black fruits (cherry, raspberry, redcurrant, blackberry), violet. With aeration, spicier nuances emerge, along with subtle oak and a touch of undergrowth. **Palate**: precise and silky on the attack, with lovely freshness. Dense without heaviness, showing very pure fruit and a fine tannic structure. The finish is long, fresh and mouthwatering, with excellent persistence of fruit and spice. **Comment**: deep, elegant and energetic.

7 rue du Collège - 21200 Beaune
Tél. : 03 80 24 53 78 - www.patriarche.com

BOURGOGNE

FRANÇOIS CARILLON



Les Folatières

PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU 2023

Robe : jaune pâle, reflets verts, brillante. **Nez** : aubépine, chèvrefeuille, agrumes frais, zestes de citron. Poire mûre, pêche blanche, amande fraîche, pierre à fusil et calcaire humide à l'aération. **Bouche** : attaque droite, structurée. Tension minérale, finesse remarquable. Fruits blancs, agrumes, subtile touche boisée. Finale longue, saline sur les agrumes mûrs et une empreinte calcaire très pure. **Commentaire** : un flacon au profil élégant et profond.

Color: bright pale yellow with green highlights. **Nose**: hawthorn blossom, honeysuckle, fresh citrus and lemon zest. Ripe pear, white peach, fresh almond, flint and damp limestone emerge with aeration. **Palate**: precise and structured on the attack. Mineral tension and remarkable finesse define the palate. White fruits, citrus and a delicate hint of oak lead to a long, saline finish with ripe citrus and a beautifully pure limestone imprint. **Comment**: a bottle with an elegant and profound profile.

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

BOURGOGNE

FRANÇOIS CARILLON



Chardonnay - La Bergerie

VIN DE FRANCE 2023

Robe : jaune pâle, brillante, reflets dorés. **Nez** : fruits à chair blanche (poire, pomme mûre, pêche). À l'aération, des notes d'agrumes frais, fleurs blanches et une touche délicate de beurre frais. **Bouche** : l'attaque est ample et équilibrée, avec une matière goudailleuse. Le milieu de bouche est harmonieux, sur le fruit, avec une texture légèrement crémeuse et une belle buvabilité. Finale fraîche, nette et fruitée. **Commentaire** : un superbe flacon gourmand et accessible.

Color: bright pale yellow with golden highlights. **Nose**: white-fleshed fruits (pear, ripe apple and peach). With aeration, fresh citrus, white flowers and a delicate touch of fresh butter emerge. **Palate**: broad and balanced on the attack, with an easy-drinking, generous texture. The mid-palate is harmonious and fruit-driven, with a lightly creamy mouthfeel and excellent drinkability. The finish is fresh, clean and fruity. **Comment**: a superb, generous and approachable bottle.

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

BOURGOGNE

DOMAINE A.F. GROS



Aux Réas

VOSNE-ROMANÉE 2023

Robe : rubis profond, reflets grenat. **Nez** : marqué par la cerise fraîche, la framboise et la fraise des bois. Notes de violette, rose séchée, touche d'épices. À l'aération des nuances de sous-bois et de bois précieux. **Bouche** : attaque soyeuse et fraîche. Le fruit est éclatant. Tanins délicats mais bien présents. La finale est longue, fraîche et légèrement saline, avec un retour sur les petits fruits rouges et les épices. **Commentaire** : une belle sensation de velours.

Color: deep ruby with garnet highlights. **Nose**: dominated by fresh cherry, raspberry and wild strawberry. Notes of violet, dried rose and a touch of spice. With aeration, nuances of undergrowth and fine wood emerge. **Palate**: silky and fresh on the attack. The fruit is vibrant. The tannins are delicate yet clearly present. The finish is long, fresh and slightly saline, with lingering notes of small red fruits and spices. **Comment**: a beautiful velvety sensation.

1 place de l'Europe - 21630 Pommard
Tél. : 03 80 22 61 85 - www.af-gros.com

BOURGOGNE

FRANÇOIS CARILLON



Champ-Gain

PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU 2023

Robe : jaune pâle, reflets verts, brillante. **Nez** : aubépine, acacia, citron frais, zeste de pamplemousse. À l'aération des notes de poire, pêche blanche, amande fraîche, pierre à fusil. **Bouche** : attaque vive, une grande pureté. Fruits blancs, agrumes, trame minérale très fine. L'élevage apporte juste ce qu'il faut de rondeur et de texture. Finale longue, saline, calcaire, fraîche et persistante, sur les agrumes. **Commentaire** : l'équilibre parfait entre tension et élégance.

Color: bright pale yellow with green highlights. **Nose**: hawthorn blossom, acacia, fresh lemon and grapefruit zest. With aeration, notes of pear, white peach, fresh almond and flint emerge. **Palate**: lively on the attack, with remarkable purity. White fruits and citrus are supported by a very fine mineral backbone. Oak ageing brings just the right amount of roundness and texture. The finish is long, saline, chalky, fresh and persistent, with lingering citrus notes. **Comment**: the perfect balance between tension and elegance.

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

BOURGOGNE

DOMAINE JEAN-JACQUES CONFURON



Domaine Jean-Jacques Confuron

ROMANÉE-SAINT-VIVANT GRAND CRU 2023

Robe : rubis profond, reflets violets. **Nez** : cerise noire, framboise, pétales de rose. Violette, épices douces, réglisse, sous-bois, bois noble à l'aération. **Bouche** : attaque soyeuse, délicate. Le milieu de bouche allie concentration et raffinement, sur les fruits rouges et noirs parfaitement mûrs, soutenus par des tanins d'une extrême finesse. La texture satinée s'accompagne d'une remarquable fraîcheur qui apporte précision et allonge. **Commentaire** : un Grand Cru d'exception !

Color: deep ruby with violet highlights. **Nose**: black cherry, raspberry and rose petals. Violet, sweet spices, liquorice, undergrowth and noble oak emerge with aeration. **Palate**: silky and delicate on the attack. The mid-palate combines concentration and refinement, with perfectly ripe red and black fruits supported by exceptionally fine tannins. The satin-like texture is enhanced by remarkable freshness, bringing precision and length. **Comment**: an exceptional Grand Cru.

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

BOURGOGNE

VINCENT GIRARDIN



Les Santenots

VOLNAY 1^{ER} CRU 2023

Robe : rubis brillant, reflets grenat. **Nez** : fruits rouges mûrs, pivoine, violette. À l'aération des fruits noirs, épices douces, sous-bois. **Bouche** : attaque ample et soyeuse, sur la finesse. Les tanins sont fins, parfaitement intégrés à une matière juteuse et harmonieuse. Finale longue, délicate et persistante, marquée par des notes de fruits rouges frais et une subtile touche épicée. **Commentaire** : l'ensemble est équilibré, alliant élégance florale et profondeur fruitée.

Color: bright ruby with garnet highlights. **Nose**: ripe red fruits, peony and violet. With aeration, dark fruits, sweet spices and undergrowth develop. **Palate**: broad and silky on the attack, defined by finesse. The fine tannins are perfectly integrated into a juicy, harmonious texture. The finish is long, delicate and persistent, marked by fresh red fruits and a subtle spicy touch. **Comment**: beautifully balanced, combining floral elegance with impressive fruit depth.

ZA les Champs Lins - 21190 Meursault
Tél. : 03 80 20 81 00 - www.vincentgirardin.com

BOURGOGNE

DOMAINE JEAN GRIVOT



Bossières

VOSNE-ROMANÉE 2020

Robe : rubis profond, reflets grenat. **Nez** : fruits rouges et noirs mûrs, violette, rose. Épices douces, cacao et un boisé parfaitement intégré à l'aération. **Bouche** : attaque soyeuse, tanins fins, polis. L'équilibre est magistral entre richesse aromatique et fraîcheur. Le milieu de bouche gagne en profondeur, révélant une belle intensité fruitée et une subtile minéralité. La finale est longue, persistante et harmonieuse. **Commentaire** : un climat vinifié de mains de maître.

Color: deep ruby with garnet highlights. **Nose**: ripe red and black fruits, violet, rose. Sweet spices, cocoa and perfectly integrated oak emerge with aeration. **Palate**: silky on the attack, with fine, polished tannins. The balance between aromatic richness and freshness is masterful. The mid-palate gains in depth, revealing beautiful fruit intensity and subtle minerality. The finish is long, persistent and harmonious. **Comment**: a vineyard site masterfully interpreted.

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

BOURGOGNE

DOMAINE JEAN-CHARLES RION



Hauts Beaux Monts
VOSNE-ROMANÉE 2023
Robe : rubis profond, brillante, reflets violacés. **Nez** : grande finesse, sur la cerise noire, framboise sauvage, mûre fraîche, rose et violette. À l'aération, des notes d'épices douces, santal, réglisse, thé noir, pierre chaude. **Bouche** : attaque précise et soyeuse, élégante. La finale est longue, racée et persistante, laissant s'exprimer des saveurs de fruits noirs, épices nobles et notes florales. **Commentaire** : à la fois concentré et aérien, signature du climat Les Beaux Monts.
Color: deep, bright ruby with violet highlights. **Nose**: beautifully refined, with black cherry, wild raspberry, fresh blackberry, rose and violet. With aeration, notes of sweet spices, sandalwood, liquorice, black tea and warm stone emerge. **Palate**: precise, silky and elegant on the attack. The finish is long, distinguished and persistent, revealing flavours of dark fruits, noble spices and delicate floral notes. **Comment**: both concentrated and airy, a true signature of the Les Beaux Monts vineyard.

17 route départementale 974 - 21700 Premeaux-Prissey
Tél. : 06 84 12 47 65 - www.domaine-jean-charles-rion.fr

BOURGOGNE

DOMAINE JEAN-CHARLES RION



Les Beaux-Monts
VOSNE-ROMANÉE 1^{ER} CRU 2023
Robe : rubis intense, reflets pourpres. **Nez** : cerise noire, framboise mûre, cassis, violette, rose. Au second nez des notes de réglisse, sous-bois et une touche fumée. **Bouche** : attaque soyeuse, ample, fruitée. Les tanins, fins et mûrs, confèrent une structure harmonieuse. La finale, longue et persistante, laisse apparaître des notes de fruits noirs, épices et une délicate minéralité. **Commentaire** : l'équilibre entre fraîcheur, concentration et texture veloutée est remarquable.
Color: intense ruby with purple highlights. **Nose**: black cherry, ripe raspberry, cassis, violet and rose. A second nose reveals notes of liquorice, undergrowth and a delicate smoky touch. **Palate**: silky, broad and fruit-driven on the attack. Fine, ripe tannins provide harmonious structure. The long, persistent finish reveals dark fruits, spices and delicate minerality. **Comment**: the balance between freshness, concentration and velvety texture is remarkable.

17 route départementale 974 - 21700 Premeaux-Prissey
Tél. : 06 84 12 47 65 - www.domaine-jean-charles-rion.fr

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



ANTOINE CRISTAL

l'homme qui mit la vigne au pied du mur

Dans le paysage viticole saumurois, peu de figures possèdent une aura comparable à celle d'Antoine Cristal. Né à Turquant en 1837, rien ne prédestinait pourtant ce fils de marchand ambulant à devenir l'un des vignerons les plus singuliers de son temps. Son ambition était considérable : démontrer que cette terre réputée pour ses blancs pouvait produire des rouges capables de rivaliser avec les grands crus français.

Cristal était aussi un expérimentateur. Lorsque le phylloxéra ravagea les vignobles, il s'intéressa aux plants américains et au greffage, allant jusqu'à créer à Parnay une école dédiée à cette technique. Mais c'est surtout son travail sur la maturation du raisin qui allait laisser une empreinte spectaculaire dans le paysage.

Antoine Cristal, the man who planted vines against the wall || *In the Saumur wine region, few figures possess an aura comparable to that of Antoine Cristal. Born in Turquant in 1837, there was little to suggest that the son of a travelling merchant would go on to become one of the most distinctive winegrowers of his time. His ambition was considerable: to demonstrate that this land, renowned for its white wines, could also produce reds capable of competing with France's greatest crus.*

Cristal was also an innovator. When phylloxera devastated the vineyards, he turned his attention to American rootstocks and grafting, going so far as to establish a school in Parnay devoted to the technique. But it was above all his work on grape ripening that would leave a spectacular mark on the landscape.



Au Clos Cristal, à Souzay-Champigny, plus de trois kilomètres de murs de tuffeau structurent le vignoble. Les pieds sont installés au nord, où les racines bénéficient d'un sol plus frais ; Le cep traverse la maçonnerie par une ouverture ménagée dans la pierre, tandis que feuillage et grappes s'épanouissent au sud. La pierre accumule la chaleur et favorise ainsi la maturation.

Ces murs matérialisent une conviction étonnamment moderne : avant de corriger le vin, il faut comprendre le lieu, maîtriser le microclimat et conduire le raisin jusqu'à sa juste maturité. Cristal veut obtenir la qualité dans la vigne plutôt que la fabriquer au chai. Une déclaration qui lui est attribuée résume son ambition : « Je veux montrer que le vignoble Saumurois est capable de produire un vin qui fasse concurrence aux plus grands crus ». Il s'élève ainsi contre la chaptalisation.

Vendangées à pleine maturité, les baies délivrent un jus précis et soyeux, porté par une expression fruitée généreuse. Aujourd'hui, ce travail se poursuit au-delà du parcellaire, avec des coupes ciblées et parfaitement maîtrisées.

Depuis 1890, ces vignes revendiquent une continuité exceptionnelle : aucun produit chimique de synthèse n'y aurait été employé. Plus d'un siècle avant les préoccupations environnementales contemporaines, l'approche de Cristal est déjà agronomique : comprendre la vigne, l'adapter et préserver son milieu.

Dans la continuité de cette philosophie, qui place le soleil et la vigne au cœur des plus grandes cuvées, nous restons attentifs au développement de ce joyau viticole.

Photos : Clos Cristal

At Clos Cristal, in Souzay-Champigny, more than three kilometres of tuffeau limestone walls shape the vineyard. The vines are planted on the northern side, where their roots benefit from cooler soil; the vine trunk passes through an opening made in the stonework, while the foliage and bunches flourish on the southern side. The stone stores heat, thereby encouraging ripening.

These walls embody a remarkably modern conviction: before correcting the wine, one must understand the site, master its microclimate, and bring the grapes to the right level of ripeness. Cristal sought to achieve quality in the vineyard rather than manufacture it in the cellar. A statement attributed to him sums up his ambition: "I want to show that the Saumur vineyard is capable of producing a wine that can compete with the greatest crus". In doing so, he opposed chaptalisation.

Harvested at full ripeness, the grapes yield a precise, silky juice, carried by a generous expression of fruit. Today, this work continues beyond the individual vineyard plots, with carefully targeted and perfectly controlled cuts.

Since 1890, these vines have claimed an exceptional continuity: no synthetic chemical products are said to have been used here. More than a century before today's environmental concerns, Cristal's approach was already agronomic in nature: understanding the vine, adapting it, and preserving its environment.

In keeping with this philosophy, which places the sun and the vine at the heart of the greatest cuvées, we continue to follow closely the development of this viticultural jewel.

EN SAVOIR ➔ WWW.CLOS-CRISTAL.COM



CHAMPAGNE LOMBARD

la richesse des terroirs

Avec les cuvées *Brut Nature* de la Gamme Terroir, Champagne Lombard signe une interprétation pure et authentique de ses terroirs, où chaque cru et chaque lieu-dit dévoilent son identité minérale avec justesse.

Champagne Lombard: the richness of terroirs

|| With the *Brut Nature* cuvées from its Terroir Collection, Champagne Lombard offers a pure and authentic interpretation of its terroirs, where each cru and each lieu-dit reveals its distinctive mineral identity with remarkable precision.

EN SAVOIR ➔ WWW.CHAMPAGNE-LOMBARD.COM

À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

LES MARQUISES Verzenay Grand Cru Rosé de Saignée

Robe rubis aux reflets framboise à l'effervescence délicate. Le nez dévoile des arômes de griotte, mûre et groseille, puis de pétale de rose, écorce d'orange sanguine, poivre doux, et une pointe de sous-bois. En bouche, l'attaque est ample, vineuse et parfaitement structurée. La matière généreuse et ciselée est soutenue par une trame minérale et crayeuse, avec une finale saline et épicée. Un rosé de saignée au style authentique et gastronomique, idéal sur un pigeon aux cerises.

The wine displays a ruby color with raspberry highlights and a delicate effervescence. The nose reveals aromas of Morello cherry, blackberry and redcurrant, followed by notes of rose petal, blood orange zest, sweet pepper and a hint of forest floor. On the palate, the attack is broad, vinous and perfectly structured. The generous, finely chiselled texture is supported by a mineral, chalky backbone, leading to a saline, spicy finish. An authentic, gastronomic rosé de saignée, ideally paired with pigeon and cherries.



LES CORETTES Verzenay Grand Cru

Robe or clair, reflets lumineux. Effervescence fine, régulière et persistante. Le nez, intense et racé, s'ouvre sur des arômes de fruits rouges croquants (cerise, framboise, groseille), complétés par des notes de pêche de vigne et de prune jaune. À l'aération apparaissent des nuances de fleurs séchées, craie humide, poivre blanc et de légères notes fumées. En bouche, l'attaque est ample et énergique. La texture est soyeuse, soutenue par une fraîcheur qui allonge le vin. Finale longue et saline. Un vin identitaire alliant puissance, tension et finesse, idéal sur un turbot rôti.

The wine displays a light golden color with bright highlights and a fine, persistent stream of bubbles. The nose is intense and distinguished, opening with aromas of crunchy red fruits (cherry, raspberry and redcurrant) complemented by notes of vineyard peach and yellow plum. With aeration, nuances of dried flowers, damp chalk, white pepper and delicate smoky notes emerge. On the palate, the attack is broad and energetic. The silky texture is supported by freshness that gives the wine impressive length. The finish is long and saline. A wine with a strong identity, combining power, tension and finesse, ideally paired with roasted turbot.

LES BAUVES Cramant Grand Cru

Robe or pâle aux reflets argentés, dotée d'une fine effervescence. Le nez s'exprime avec précision et élégance, sur des notes de fleurs blanches, citron frais, yuzu et pamplemousse. L'aération dévoile des nuances de noisette fraîche, amande, brioche délicatement toastée et une légère touche épicée. En bouche, l'attaque est vive et ciselée, portée par une tension remarquable. La matière est ample, soyeuse et parfaitement équilibrée. Finale longue, d'une grande pureté. Un blanc de blancs aérien et profond, idéal sur un homard grillé.

The wine displays a pale golden color with silvery highlights and a fine, delicate effervescence. The nose is precise and elegant, offering notes of white flowers, fresh lemon, yuzu and grapefruit. With aeration, nuances of fresh hazelnut, almond, delicately toasted brioche and a subtle spicy touch appear. On the palate, the attack is lively and finely chiselled, driven by remarkable tension. The texture is broad, silky and perfectly balanced. The finish is long and exceptionally pure. An airy yet profound Blanc de Blancs, ideally paired with grilled lobster.



VEUVE CLICQUOT

— La Grande Dame Rosé 2018 —

Avec La Grande Dame Rosé 2018, Veuve Clicquot signe l'expression rosée de sa cuvée de prestige, hommage à Madame Clicquot, surnommée « la Grande Dame de la Champagne ». Fidèle à son style, ce champagne fait la part belle au pinot noir, qui représente 90 % de l'assemblage, complété par 10 % de chardonnay.

Le millésime 2018 exprime un bel équilibre entre générosité, fraîcheur et précision. Son dosage brut de 6 g/l préserve la pureté du vin et accompagne la philosophie de la *garden gastronomy*, idéal avec une cuisine mettant à l'honneur les produits de saison et les saveurs authentiques.

L'une des particularités de cette cuvée réside dans l'ajout de 13 % de vin rouge issu du Clos Colin, une parcelle historique de 1,3 hectare située à Bouzy. Elle bénéficie d'un terroir particulièrement adapté à la production d'un pinot noir de grande qualité, grâce à une ceinture naturelle plus chaude et à de rares sols argilo-calcaires favorisant concentration, structure et tanins fins. Ce vin apporte de la profondeur, une belle texture et une structure qui renforcent le potentiel de garde de la cuvée.



EN SAVOIR ➔ WWW.VEUVECLICQUOT.COM

With La Grande Dame Rosé 2018, Veuve Clicquot presents the rosé expression of its prestige cuvée, a tribute to Madame Clicquot, affectionately known as “La Grande Dame of Champagne”. True to the House style, this Champagne gives pride of place to Pinot Noir, which accounts for 90% of the blend, complemented by 10% Chardonnay.

The 2018 vintage offers a beautiful balance between generosity, freshness and precision. Its Brut dosage of 6 g/l preserves the purity of the wine and perfectly reflects the philosophy of *Garden Gastronomy*, making it an ideal partner for seasonal cuisine that celebrates authentic flavours.

One of the defining features of this cuvée is the addition of 13% red wine from Clos Colin, a historic 1.3-hectare vineyard in Bouzy. This exceptional site benefits from a particularly favourable terroir for producing high-quality Pinot Noir, thanks to a naturally warmer microclimate and rare clay-limestone soils that encourage concentration, structure and fine tannins. This red wine brings depth, texture and structure, further enhancing the cuvée's ageing potential.

À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe à la teinte rose saumonée, intense et brillante, délicatement soulignée de reflets cuivrés. Effervescence fine, régulière et élégante. Le nez s'ouvre sur un bouquet expressif de fruits rouges frais (fraise des bois, framboise et groseille), complété par des notes de cerise, de pétales de rose et une légère touche d'agrumes. À l'aération apparaissent des nuances plus gourmandes évoquant la brioche, les épices douces et une discrète note minérale. En bouche, l'attaque est ample et précise. La matière généreuse, sans excès, révèle un bel équilibre entre la fraîcheur, la vinosité caractéristique du pinot noir de Bouzy et une fine tension crayeuse. Les saveurs de petits fruits rouges se prolongent sur une finale longue, fraîche et élégante, marquée par une délicate salinité. Un grand rosé de gastronomie qui accompagnera parfaitement un carpaccio de thon aux baies roses.

The wine displays a brilliant, intense salmon-pink color with delicate copper highlights and a fine, persistent stream of bubbles. The nose opens with an expressive bouquet of fresh red berries (wild strawberry, raspberry and redcurrant), complemented by notes of cherry, rose petals and a subtle citrus touch. With aeration, richer nuances of brioche, sweet spices and a discreet mineral note emerge. On the palate, the attack is broad and precise. The generous yet perfectly balanced texture reveals an elegant harmony between freshness, the characteristic vinous character of Bouzy Pinot Noir and a fine chalky tension. Flavors of fresh red berries carry through to a long, fresh and elegant finish, marked by a delicate saline note. A great gastronomic rosé, ideally paired with tuna carpaccio and pink peppercorns.



À CHAQUE ÉMOTION, SA CUVÉE VÉCUE

Quand les nouveaux usages redessinent la consommation des Champagnes de Vignerons

Le marché connaît une transformation profonde. Dans de nombreux secteurs, les marques indépendantes et les acteurs de niche gagnent du terrain. Cette dynamique est portée par des consommateurs qui souhaitent faire des découvertes et exprimer leur personnalité à travers leurs choix. La valeur d'une marque ne réside donc plus uniquement dans son histoire ou sa notoriété, mais dans ce qu'elle permet de vivre.

Every emotion deserves its own cuvée: How changing consumption habits are redefining Champagne de Vignerons

|| The market is undergoing a profound transformation.

Across many sectors, independent brands and niche players are steadily gaining ground. This shift is being driven by consumers eager to make new discoveries and express their individuality through their choices. Today, a brand's value no longer lies solely in its history or reputation, but increasingly in the experiences it creates.



Cette évolution concerne pleinement le champagne, pendant longtemps associé aux grands rites de célébration. Aujourd'hui, sans rien perdre de son caractère prestigieux, il s'invite dans une multitude d'instant de vie : un apéritif entre amis, un brunch du dimanche, une découverte gastronomique... Le champagne devient le compagnon d'émotions plus nombreuses, plus personnelles et plus spontanées.

Cette mutation constitue une formidable opportunité pour Champagne de Vignerons. Peu d'acteurs peuvent revendiquer une telle richesse. Avec près de 4 000 vignerons indépendants, Champagne de Vignerons rassemble une diversité exceptionnelle de terroirs, de savoir-faire, de sensibilités et de styles. Chaque vigneron possède sa vision du champagne. Chaque cuvée exprime une personnalité. Chaque bouteille raconte une histoire différente.

Cette diversité n'est pas seulement une caractéristique de l'offre ; elle est l'avantage concurrentiel de la marque. Car si les consommateurs recherchent aujourd'hui des expériences plus personnelles, alors la diversité devient une réponse bien plus puissante que l'uniformité. Là où certaines maisons proposent une signature unique, Champagne de Vignerons offre une infinité d'interprétations du champagne. Là où d'autres racontent une histoire, Champagne de Vignerons en raconte près de 4 000.



C'est cette singularité que traduit la promesse : à chaque émotion, sa cuvée vécue. Cette signature dépasse le simple slogan publicitaire. Elle exprime un véritable positionnement de marque. Elle affirme que chaque émotion peut trouver sa cuvée. Que chaque moment de vie mérite une expérience de dégustation qui lui ressemble. Que chaque personnalité peut découvrir un champagne qui lui parle. La diversité des vignerons devient ainsi la réponse naturelle à la diversité des émotions. L'ambition n'est pas de banaliser le champagne en multipliant les occasions de consommation. Elle est au contraire d'en révéler toute la richesse en montrant que les émotions du quotidien méritent elles aussi d'être célébrées. Les grandes occasions demeurent essentielles, mais elles ne sont plus les seules à justifier l'ouverture d'une bouteille.

Champagne de Vignerons peut ainsi dépasser son rôle de bannière collective pour devenir la marque de celles et ceux qui veulent vivre le champagne autrement : avec davantage de curiosité, de liberté et de sens. Parce que derrière chaque émotion se cache un moment de vie. Parce que derrière chaque moment de vie peut se révéler une cuvée. Et parce que derrière chaque cuvée, il y a un vigneron qui lui donne son caractère, son histoire et son âme. À chaque émotion, sa cuvée vécue.

Photos : Champagne de Vignerons

Champagne is no exception. Long associated with life's grand celebrations, it is now finding its place in a far broader range of occasions. Without losing any of its prestige, Champagne is becoming part of everyday moments: an aperitif with friends, a leisurely Sunday brunch, a memorable gastronomic experience. It has become the companion of emotions that are more frequent, more personal and more spontaneous.

This evolution represents a tremendous opportunity for Champagne de Vignerons. Few organisations can claim such extraordinary richness. Bringing together nearly 4,000 independent winegrowers, Champagne de Vignerons embodies an exceptional diversity of terroirs, expertise, sensibilities and styles. Every grower has a unique vision of Champagne. Every cuvée expresses its own personality. Every bottle tells a different story.

This diversity is more than simply a characteristic of the portfolio; it is the brand's greatest competitive advantage. As consumers increasingly seek more personal experiences, diversity becomes a far more compelling response than uniformity. Where some Champagne Houses offer a single signature style, Champagne de Vignerons presents an endless array of interpretations. Where others tell one story, Champagne de Vignerons tells nearly 4,000.

This distinctive identity is perfectly captured by its promise: *every emotion deserves its own cuvée*. More than a marketing slogan, it defines a genuine brand positioning. It conveys the idea that every emotion can find its matching cuvée; that every moment in life deserves a tasting experience that reflects it; and that every individual can discover a Champagne that truly resonates with them. The diversity of its winegrowers thus becomes the natural answer to the diversity of human emotions.

The ambition is not to trivialise Champagne by multiplying consumption occasions. On the contrary, it is to reveal the full richness of Champagne by demonstrating that everyday emotions deserve to be celebrated just as much as life's milestone events. Great occasions remain essential, but they are no longer the only reason to uncork a bottle.

In this way, Champagne de Vignerons can move beyond its role as a collective banner to become the brand for those who wish to experience Champagne differently—with greater curiosity, freedom and meaning. Because behind every emotion lies a moment in life. Behind every moment in life, there can be a cuvée waiting to be discovered. And behind every cuvée stands a winegrower who gives it its character, its story and its soul. *Every emotion deserves its own cuvée.*

CHAMPAGNE GOUNEL LASSALLE

— Les Ruelles 1^{er} Cru 100% chardonnay —

Au cœur de la Montagne de Reims, la Maison Gounel Lassalle cultive un profond attachement à ses racines. Depuis plusieurs générations, la famille travaille ces terres avec la même ambition : révéler l'identité de chaque parcelle et laisser le terroir s'exprimer avec sincérité. Pour cela, Arnaud Gounel élabore une gamme parcellaire et non dosée.

La cuvée Les Ruelles 1^{er} Cru illustre parfaitement cette approche. Issue d'une parcelle de 20 ares, déjà cultivée par les arrière-grands-parents d'Arnaud, elle met en lumière toute l'élégance du chardonnay sur les sols de Chigny-les-Roses. Implantée sur une large pente crayeuse, avec un sol brun calcaire aux colluvions argileuses, la vigne bénéficie d'un équilibre naturel qui apporte finesse, profondeur et tension.

Élaborée à partir de chardonnay récolté en 2021, Les Ruelles est une cuvée Brut Nature, afin de préserver l'expression du fruit et du terroir. La vinification en fûts, foudres et demi-muids accompagne le vin avec subtilité, tandis que l'élevage sur lies de neuf mois, ponctué de bâtonnages, apporte texture et complexité. L'absence de fermentation malolactique conserve toute la fraîcheur du millésime.



EN SAVOIR ➔ WWW.CHAMPAGNE-GOUNEL-LASSALLE.FR

À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe or pâle aux reflets lumineux, mousse fine et persistante. Le premier nez dévoile des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits à chair blanche (pêche). L'aération laisse apparaître des notes de beurre frais, de brioche et une pointe de miel. En bouche, l'attaque est ample et enveloppante. Le sol argileux confère au chardonnay une texture généreuse, une belle densité et une sensation de rondeur, tout en préservant une fraîcheur élégante. Ce champagne séduit par son équilibre entre richesse, gourmandise et fraîcheur.

The wine displays a pale golden color with bright highlights and a fine, persistent mousse. The initial nose reveals aromas of white flowers, citrus fruits and white-fleshed fruits, particularly peach. With aeration, notes of fresh butter, brioche and a hint of honey emerge. On the palate, the attack is broad and enveloping. The clay-rich soils give the Chardonnay a generous texture, beautiful density and a rounded mouthfeel while preserving elegant freshness. This Champagne stands out for its harmonious balance of richness, generosity and freshness.

In the heart of the Montagne de Reims, Maison Gounel Lassalle remains deeply rooted in its heritage. For generations, the family has cultivated these vineyards with the same ambition: to reveal the identity of each individual parcel and allow the terroir to express itself with sincerity. To achieve this, Arnaud Gounel has developed a collection of single-parcel, zero-dosage Champagnes.

The Les Ruelles Premier Cru cuvée perfectly embodies this philosophy. Produced from a 0.20-hectare parcel already cultivated by Arnaud's great-grandparents, it highlights the elegance of Chardonnay grown on the soils of Chigny-les-Roses. Planted on a broad chalky slope with brown limestone soils enriched by clay colluvium, the vineyard benefits from a natural balance that brings finesse, depth and tension to the wine.

Made from Chardonnay harvested in 2021, Les Ruelles is a Brut Nature, preserving the pure expression of both the fruit and the terroir. Vinification in barrels, large oak casks (foudres) and demi-muids gently accompanies the wine, while nine months of lees ageing, with regular bâtonnage, adds texture and complexity. The absence of malolactic fermentation preserves all the freshness of the vintage.

VOTRE
BURGER
RESSEMBLE À
LA PHOTO ?
CHAMPAGNE !


**CHAMPAGNE
DE VIGNERONS**

À CHAQUE MOMENT SON CARACTÈRE*



Cofinancé par
l'Union européenne

*Découvrez toute la diversité de nos terroirs et les caractères de nos champagnes sur champagnevignerons.fr - Généré par IA.



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

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

**DOMAINE
TOLLOT-BEAUT**
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

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

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

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT À CHOREY-LES-BEAUNE 21200

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

JEAN-MARC
BOILLOT

— POMMARD - BOURGOGNE —



WWW.JEANMARC-BOILLOT.COM

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



LIEBHERR, les cinq piliers d'une conservation réussie

Pour révéler toute sa complexité, le vin doit évoluer dans un environnement parfaitement maîtrisé. Derrière chaque bouteille qui traverse les années se cachent cinq éléments indissociables d'une conservation réussie, auxquels Liebherr apporte des réponses technologiques pensées pour respecter le rythme naturel du vieillissement.

La lumière est sans doute le premier facteur à maîtriser. Les rayons ultraviolets peuvent altérer l'expression aromatique du vin. Aussi, les caves dotées de la technologie *UVProtectPlus* intègrent un vitrage en verre teinté avec protection anti-UV renforcée, créant un environnement favorable à un vieillissement serein.

Parce que le vin est particulièrement sensible aux odeurs, elles intègrent également un filtre à charbon actif *FreshAir* capable de neutraliser les composés indésirables. Associé aux clayettes en bois de hêtre naturel, il contribue à préserver la pureté de l'air autour des vins.

Le vieillissement s'épanouit également dans l'immobilité. Même imperceptibles, les vibrations peuvent perturber l'évolution du vin. Avec la technologie *VibrateSafe*, les compresseurs à très faibles vibrations et le circuit de froid entièrement isolé garantissent un stockage d'une grande stabilité.

Pour la température, avec *TempProtectPlus* chaque variation est immédiatement détectée. Les modèles à plusieurs compartiments permettent de conserver simultanément différents styles de vins, chacun à sa température idéale, au degré près, entre 5 et 20°. De plus, l'affichage permanent offre un contrôle instantané des conditions de conservation.

Enfin, avec les fonctions *HumiditySelect* et *HumidityControl* une hygrométrie adaptée assure la bonne conservation des bouchons et limite les échanges d'air avec l'extérieur.

En combinant ces exigences, Liebherr ne se contente pas de stocker les bouteilles : la marque recrée les conditions d'une véritable cave de vieillissement.

Liebherr, the five pillars of successful wine storage || To reveal its full complexity, wine needs to evolve in a perfectly controlled environment. Behind every bottle that stands the test of time are five essential elements for successful storage, and Liebherr provides technological solutions designed to respect the natural pace of ageing.

Light is undoubtedly one of the first factors to control. Ultraviolet rays can alter a wine's aromatic expression. Wine cabinets equipped with *UVProtectPlus* technology therefore feature tinted glass with enhanced UV protection, creating an environment conducive to peaceful, undisturbed ageing.

Because wine is particularly sensitive to odours, the cabinets also incorporate a *FreshAir* activated charcoal filter capable of neutralising unwanted compounds. Combined with shelves made from natural beech wood, it helps preserve the purity of the air surrounding the wines.

Wine also ages best when left undisturbed. Even imperceptible vibrations can interfere with its development. With *VibrateSafe* technology, ultra-low-vibration compressors and a fully isolated cooling circuit ensure exceptionally stable storage conditions.

When it comes to temperature, *TempProtectPlus* immediately detects any fluctuation. Multi-zone models allow different styles of wine to be stored simultaneously, each at its ideal temperature, accurate to within one degree, between 5 and 20°. In addition, the permanent display provides instant monitoring of storage conditions.

Finally, with the *HumiditySelect* and *HumidityControl* functions, appropriate humidity levels help keep corks in optimal condition and limit air exchange with the outside environment.

By bringing all these requirements together, Liebherr does more than simply store bottles: the brand recreates the conditions of a genuine ageing cellar.

EN SAVOIR ➔ WWW.LIEBHERR.COM



La région viticole de GENÈVE

Genève, ville et campagne s'entremêlent de manière surprenante. A dix kilomètres à peine du siège de l'ONU et de l'OMC, de bucoliques parchets de garanoir, sauvignon blanc, chardonnay ou merlot donnent naissance à des cuvées toujours plus renommées. La proximité des montagnes du Jura et des Préalpes, comme l'influence du lac Léman et du Rhône, donnent naissance à une mosaïque de microclimats. Combinée à une grande hétérogénéité des sols, cette variété a incité les vignerons à diversifier l'encépagement traditionnel basé sur le gamay et le chasselas. Dans ce vignoble qui a toujours fait office de pionnier, les vignerons multiplient les essais de nouveaux cépages afin d'offrir à une clientèle cosmopolite une grande diversité de vins originaux et de caractère.

Bien que le chasselas reste le cépage blanc dominant, les vignerons genevois ont remporté de grands succès, lors des manifestations viticoles internationales, avec des vins de cépages classiques comme le chardonnay. Parmi les vins rouges, le gamay tient la première place avec d'excellents vins, fort bien structurés. Cependant le pinot noir comme d'autres cépages rouges gagnent du terrain.

CHIFFRES CLÉS

- 9 % surface CH
- 47 cépages
- 130 producteurs
- 56 % surface rouge (763 HA)
- 44 % surface blanche (592 HA)

Source : www.swisswine.com

The Geneva wine region || In Geneva, city and countryside intertwine in surprising ways. Barely ten kilometres from the headquarters of the United Nations and the World Trade Organization, picturesque vineyard plots planted with Garanoir, Sauvignon Blanc, Chardonnay and Merlot produce increasingly renowned wines. The proximity of the Jura Mountains and the Pre-Alps, together with the influence of Lake Geneva and the Rhône, creates a mosaic of microclimates. Combined with the remarkable diversity of soils, this variety has encouraged winegrowers to broaden the region's traditional range of grape varieties, historically based on Gamay and Chasselas. In a wine region that has always been a pioneer, growers continue to experiment with new varieties in order to offer a cosmopolitan clientele a wide range of distinctive, characterful wines.

Although Chasselas remains the dominant white grape variety, Geneva's winegrowers have achieved considerable success at international wine events with wines made from classic varieties such as Chardonnay. Among the reds, Gamay remains the leading variety, producing excellent, beautifully structured wines. However, Pinot Noir and other red grape varieties are steadily gaining ground.

Key figures

- 9% of Switzerland's vineyard area
- 47 grape varieties
- 130 producers
- 56% red varieties (763 ha)
- 44% white varieties (592 ha)

GENÈVE

DOMAINE DES PENDUS



Cabernet Franc

COTEAU DE PENEY 1^{ER} CRU 2020

Robe : limpide, rubis, bord légèrement orangé. **Nez** : fumé, cuir, herbes et baies rouges séchées, paprika fumé. **Bouche** : raffinée, tanins soyeux, acidité très fraîche. Saveurs délicates de cerise rouge, de prune et d'herbes aromatiques séchées, enrichies de notes d'évolution, de sous-bois et de tabac. Finale longue et persistante. **Accord** : steak avec son jus au vin rouge. **Commentaire** : un cabernet franc élégant, évolué, complexe et doté d'une très belle persistance.

Color : clear, ruby hue with a slightly orange rim. **Nose** : smoky, with leather, dried herbs, dried red berries and smoked paprika. **Palate** : refined, with silky tannins and very fresh acidity. Delicate flavours of red cherry, plum and dried aromatic herbs, complemented by notes of evolution, forest floor and tobacco. Long, persistent finish. **Pairing** : steak with a red wine jus. **Comment** : an elegant, evolved and complex Cabernet Franc with excellent persistence.

Route de Peney-Dessus 1 - 1242 Satigny - Suisse
Tél. +41 79 378 68 07
info@domaine-des-pendus.ch - www.domaine-des-pendus.ch

GENÈVE

DOMAINE LES HUTINS



Bertholier rouge

COTEAUX DE DARDAGNY 1^{ER} CRU 2022

Robe : pourpre profond, bord violacé. **Nez** : complexe, parfaitement construit. Myrtille, mûre, cassis, graphite, café torréfié, fumé, épices douces. Un élevage parfaitement intégré. **Bouche** : dense, structurée, tanins serrés. Une belle fraîcheur, généreuse. Fruits noirs mûrs, épices douces, bois torréfié, notes carnées et terreuses. Finale très longue. **Accord** : mijoté de porc aux pruneaux. **Commentaire** : un grand vin rouge, corsé, offrant une profondeur et une longueur remarquables.

Color : deep purple with a violet rim. **Nose** : complex and perfectly built. Blueberry, blackberry, cassis, graphite, roasted coffee, smoke and sweet spices. Perfectly integrated oak ageing. **Palate** : dense and structured, with tightly knit tannins. Fresh and generous. Ripe black fruit, sweet spices, roasted oak, meaty and earthy notes. Very long finish. **Pairing** : slow-cooked pork with prunes. **Comment** : a full-bodied great red wine offering remarkable depth and length.

8, ch. de Brive - 1283 Dardagny - Suisse - Tél. +41 22 754 12 05
info@domaineshutins.ch - www.domaineshutins.ch

GENÈVE

DOMAINE GRAND COUR



Grand'Cour

GENÈVE 2023

Robe : rubis profond, reflets cassis. Présence de larmes colorées. **Nez** : fruits des bois noirs et rouges, épices douces, graphite, boisé. Complexe, crémeux. **Bouche** : fruits noirs et rouges mûrs, graphite, un peu herbacée. Tanins enrobants, belle acidité. Une finale très persistante. **Accord** : filet de biche rôti, jus corsé, poêlée de champignons des bois. **Commentaire** : un vin profond, élégant et complexe. Une belle buvabilité. Garde 10-15 ans.

Color : deep ruby with cassis reflections. Deeply coloured tears. **Nose** : black and red forest berries, sweet spices, graphite and oak. Complex and creamy. **Palate** : ripe black and red fruit, graphite and a slightly herbaceous note. Enveloping tannins and good acidity. Very persistent finish. **Pairing** : roasted venison fillet with rich jus and sautéed wild mushrooms. **Comment** : a deep, elegant and complex wine. Excellent drinkability. Cellaring 10-15 years.

Route de Peissy 48 - 1242 Satigny - Suisse
Tél. +41 22 753 15 00 - grandcour@pellegrin.ch

GENÈVE

DOMAINE DES PENDUS



Savagnin Cuvée Aïda

GENÈVE 2022

Robe : limpide, or intense, reflets verts. **Nez** : mûr, sur le miel de fleurs blanches, les agrumes confits (citron). **Bouche** : dense et texturée dès l'attaque, des fruits jaunes mûrs soutenus par une acidité fraîche et vive. Le milieu de bouche dévoile des notes de citron confit, de miel, d'épices douces et de fruits secs. Finale longue et persistante. **Accord** : des brochettes de volaille. **Commentaire** : riche et texturé, avec une belle profondeur miellée et une excellente persistance.

Color : clear, deep gold hue with green reflections. **Nose** : ripe, with white flower honey and preserved citrus (lemon). **Palate** : dense and textured from the attack, with ripe yellow fruit supported by fresh, lively acidity. The mid-palate reveals notes of preserved lemon, honey, sweet spices and dried fruit. Long, persistent finish. **Pairing** : poultry skewers. **Comment** : rich and textured, with beautiful honeyed depth and excellent persistence.

Route de Peney-Dessus 1 - 1242 Satigny - Suisse
Tél. +41 79 378 68 07
info@domaine-des-pendus.ch - www.domaine-des-pendus.ch



La région viticole de la SUISSE ALÉMANIQUE

Cette dénomination regroupe les seize cantons viticoles de la Suisse germanophone. La troisième région viticole helvétique peut se diviser en trois entités principales. La partie occidentale comprend les vignobles de cantons de Bâle (105 ha) et d'Argovie (400 ha), la partie centrale inclut Zurich (607 ha), Schaffhouse (490 ha) et la Thurgovie (270 ha), la partie orientale regroupe les Grisons (410 ha) et Saint-Gall (220 ha). Parmi les caractéristiques communes des cantons alémaniques, on peut citer qu'un quart de l'encépagement est planté de pinot noir (appelé localement blauburgunder) qui produit d'étonnants vins rouges fort nuancés. Les cépages blancs, au sein desquels prédomine le müller-thurgau (que l'on appelle encore en Suisse riesling-sylvaner), couvrent 25 % de la surface viticole. Parmi les spécialités de la Suisse alémanique, mentionnons le räuschling, le gewürztraminer et le pinot gris.

Cette région a un regain d'intérêt pour des cépages traditionnels tombés dans l'oubli et une remarquable capacité d'innovation.

CHIFFRES CLÉS

- 18 % surface CH
- 50 cépages
- 800 producteurs
- 64 % surface rouge (1694 HA)
- 36 % surface blanche (962 HA)

Source : www.swisswine.com

The German-speaking Switzerland wine region

|| This designation encompasses the sixteen wine-producing cantons of German-speaking Switzerland. Switzerland's third-largest wine region can be divided into three main areas. The western part includes the vineyards of the cantons of Basel (105 ha) and Aargau (400 ha); the central part comprises Zurich (607 ha), Schaffhausen (490 ha) and Thurgau (270 ha); while the eastern part encompasses Graubünden (410 ha) and St. Gallen (220 ha). One of the defining features shared by the German-speaking cantons is that a quarter of the vineyard area is planted with Pinot Noir, locally known as Blauburgunder, which produces remarkably nuanced red wines. White grape varieties, dominated by Müller-Thurgau, still known in Switzerland as Riesling-Sylvaner, account for 25% of the vineyard area. Specialities of German-speaking Switzerland include Räuschling, Gewürztraminer and Pinot Gris.

The region is experiencing renewed interest in traditional grape varieties that had fallen into obscurity, while also demonstrating a remarkable capacity for innovation.

Key figures

- 18% of Switzerland's vineyard area
- 50 grape varieties
- 800 producers
- 64% red varieties (1694 ha)
- 36% white varieties (962 ha)

SUISSE ALÉMANIQUE

VITICOLTURA ROHNER ERNI



Arte Merlot

GRISONS-MESOLCINE/
GRIGIONI MESOLCINA 2023

Robe : rubis, bord grenat clair. **Nez** : fruits rouges séchés, terreux, fumé, herbes séchées (sauge, thym), paprika. L'évolution domine ici davantage que le fruit primaire. **Bouche** : une belle fraîcheur, des tanins fins à la texture crayeuse. Cerise rouge fraîche et canneberge, herbes sauvages séchées, paprika fumé. Finale sur des notes terreuses. **Accord** : tataki de bœuf sauce soja. **Commentaire** : un vin proche de son apogée, offrant une belle évolution. À apprécier dès maintenant.

Color: ruby with a light garnet rim. **Nose**: dried red fruit, earthy, smoky, dried herbs (sage and thyme) and paprika. Evolution dominates here more than the primary fruit. **Palate**: beautiful freshness, with fine chalky-textured tannins. Fresh red cherry, cranberry, dried wild herbs and smoked paprika. Earthy finish. **Pairing**: beef tataki with soy sauce. **Comment**: a wine close to its peak, showing beautiful evolution. Best enjoyed now.

Strada di Monzel 15, San Vittore, Schweiz - 6533 Monticello - Suisse
Tél. +41 79 380 65 94 - info@rohnererni.ch - www.rohnererni.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

VITICOLTURA ROHNER ERNI



La Fiducia Merlot

GRISONS-MESOLCINE/
GRIGIONI MESOLCINA 2022

Robe : rubis intense, bordure grenat clair. **Nez** : complexe, profond. Griotte, prune, confiture de mûre. Notes de cèdre, épices douces, cuir, sous-bois. **Bouche** : évoluée, sur les herbes séchées, bois toasté, épices douces, sous-bois. Les tanins, denses mais à grain crayeux, associés à une belle fraîcheur, assurent un excellent équilibre. Corps généreux, vin harmonieux et long. **Accord** : bifteck à la florentine. **Commentaire** : un merlot complexe et parfaitement équilibré.

Color: intense ruby with a light garnet rim. **Nose**: complex and deep. Morello cherry, plum and blackberry jam. Cedar, sweet spices, leather and forest floor notes. **Palate**: evolved, with dried herbs, toasted oak, sweet spices and forest floor. Dense, chalky-grained tannins combined with beautiful freshness ensure excellent balance. Generous body, harmonious and long. **Pairing**: Florentine steak. **Comment**: a complex and perfectly balanced Merlot.

Strada di Monzel 15, San Vittore, Schweiz - 6533 Monticello - Suisse
Tél. +41 79 380 65 94 - info@rohnererni.ch - www.rohnererni.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

DOMAINE DONATSCH



Donatsch Chardonnay "Unique"

GRISONS/GRAUBÜNDEN 2024

Robe : or pâle. **Nez** : très intense, beurré, quelques notes citronnées et légèrement herbacées. Graphite, pêche blanche, citron jaune. **Bouche** : l'attaque est légèrement suave, beurrée mais laisse rapidement place à la fraîcheur, avec des agrumes et une subtile note champignonnée. Belle longueur. **Accord** : homard cuit à la vapeur, sauce aux champignons. **Commentaire** : un chardonnay subtil et aromatique, avec un bon équilibre. Relativement consensuel.

Color: pale gold. **Nose**: very intense, buttery, with a few lemony and slightly herbaceous notes. Graphite, white peach and lemon. **Palate**: the attack is slightly mellow and buttery, but quickly gives way to freshness, with citrus fruit and a subtle mushroom note. Good length. **Pairing**: steamed lobster with mushroom sauce. **Comment**: a subtle and aromatic Chardonnay with good balance. Relatively consensual.

Sternengasse 6 - 7208 Malans - Suisse
Tél. +41 79 373 44 40
info@donatsch-malans.ch - www.donatsch.info

SUISSE ALÉMANIQUE

DOMAINE DONATSCH



Donatsch Pinot Noir "Unique"

GRISONS/GRAUBÜNDEN 2022

Robe : grenat foncé avec une belle brillance. **Nez** : très intense, notes de fruits confits, légèrement fumé. Une touche de cuir noble, café, chocolat, poivré, cerise. **Bouche** : attaque suave, texture soyeuse, confiturée, boisée. On retrouve des notes empyreumatiques assez marquées, avec quelques notes de fruits noirs. Belle longueur. **Accord** : côte de veau cuite aux sarments et légumes grillés. **Commentaire** : attendre encore quelques années (4 ans) pour que le vin s'assagisse.

Color: deep garnet with brilliant clarity. **Nose**: very intense, with candied fruit and slightly smoky notes. A touch of fine leather, coffee, chocolate, black pepper and cherry. **Palate**: mellow attack, silky texture, jammy and oaky. Fairly pronounced empyreumatic notes with hints of black fruit. Good length. **Pairing**: veal chop cooked over vine cuttings with grilled vegetables. **Comment**: wait another few years (4 years) for the wine to settle down.

Sternengasse 6 - 7208 Malans - Suisse _ Tél. +41 79 373 44 40
info@donatsch-malans.ch - www.donatsch.info

SUISSE ALÉMANIQUE

DOMAINE DONATSCH



Donatsch Completer "AMEN"

GRISONS/GRAUBÜNDEN 2018

Robe : or profond, reflets légèrement tuilés. **Nez** : légèrement oxydatif, avec des notes compotées d'abricots et de figues de barbarie, miel, citron confit. Amande douce, pointe de genièvre et de curry. **Bouche** : généreuse, bel équilibre entre le sucre et l'acidité, avec des fruits gourmands et des notes de miel. Pointe safranée en finale. Beaucoup de complexité et de longueur. **Accord** : une tarte bourdaloue ou sur des fromages bleus. **Commentaire** : un vin très plaisant et équilibré.

Color: deep gold with slightly tawny reflections. **Nose**: slightly oxidative, with stewed apricot, prickly pear, honey and preserved lemon. Sweet almond, with a hint of juniper and curry. **Palate**: generous, with beautiful balance between sweetness and acidity, showing luscious fruit and honey notes. A saffron note on the finish. Great complexity and length. **Pairing**: Bourdaloue tart or blue cheeses. **Comment**: a very pleasant and well-balanced wine.

Sternengasse 6 - 7208 Malans - Suisse - Tél. +41 79 373 44 40
info@donatsch-malans.ch - www.donatsch.info

SUISSE ALÉMANIQUE

DOMAINE DONATSCH



Donatsch Completer "Malanserrebe"

GRISONS/GRAUBÜNDEN 2024

Robe : or intense, reflets dorés. **Nez** : belle aromatique, très parfumé. Notes d'abricot et de pêche, fruits jaunes confits. Touche de miel. **Bouche** : une colonne vertébrale de haut vol qui guide une aromatique subtile et délicate. Riche et grasse. Sur le coing, la pêche jaune, pointe citronnée en finale. **Accord** : volaille sauce crémée au vin jaune et morilles. **Commentaire** : un vin d'exception, assez riche, avec une très belle durée de vie. Garde 10 ans.

Color: deep gold with golden reflections. **Nose**: beautifully aromatic, very perfumed. Apricot, peach and preserved yellow fruit. A touch of honey. **Palate**: an outstanding backbone guides a subtle and delicate aromatic profile. Rich and oily. Quince, yellow peach and a hint of lemon on the finish. **Pairing**: poultry with vin jaune cream and morels. **Comment**: an exceptional, fairly rich wine with an excellent longevity. Cellaring 10 years.

Sternengasse 6 - 7208 Malans - Suisse - Tél. +41 79 373 44 40
info@donatsch-malans.ch - www.donatsch.info

SUISSE ALÉMANIQUE

WEINGUT EICHHOLZ



"Eichholz" Pinot Noir

GRISONS/GRAUBÜNDEN 2021

Robe : claire, reflets orangés. **Nez** : très ouvert, épicé, poivré. Notes de poivre de Timut. **Bouche** : intense, souple. Attaque vive, sur une belle acidité. Tanins délicats. Une rétro-olfaction de moyenne intensité. Un bel équilibre. **Accord** : tomates, burrata, espuma de verveine et poivre de Timut. **Commentaire** : un vin avec une belle évolution, tout en gardant un beau fruité. Un pinot noir souple, sans défaut. Prêt à boire.

Color: clear with orange reflections. **Nose**: very open, spicy and peppery. Timut pepper notes. **Palate**: intense and supple. Lively attack with beautiful acidity. Delicate tannins. A medium-intensity aromatic return. Beautiful balance. **Pairing**: tomatoes, burrata, verbena espuma and Timut pepper. **Comment**: a wine showing a beautiful evolution while retaining a lovely fruit. A supple, faultless Pinot Noir. Ready to drink.

Eichholz 2 - 7307 Jenins - Suisse - Tél. +41 79 75 989 73
info@weinguteichholz.ch - www.weinguteichholz.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

WEINGUT FAMILIE HANSRUEDI ADANK



Fläscher Pinot Noir Spondis

GRISONS/GRAUBÜNDEN 2022

Robe : rubis très clair, notes d'évolution. **Nez** : notes caractéristiques du pinot noir, bourgeon de cassis, pivoine, pierre à fusil. **Bouche** : beaucoup d'élégance et de souplesse. Fine, acidulée, minérale. Pinot fin, avec une légère note fumée. Fraîche, tanins veloutés. Une belle longueur. **Accord** : volaille à la rôti, pommes de terre grenailles, ail en chemise, jus de cuisson. **Commentaire** : élégant et rafraîchissant. Un joli pinot aux délicates notes d'évolution, prêt à boire.

Color: very pale ruby with notes of evolution. **Nose**: characteristic Pinot Noir aromas of blackcurrant bud, peony and flint. **Palate**: very elegant and supple. Fine, tangy and mineral. Fine Pinot Noir with a slight smoky note. Fresh, with velvety tannins. Good length. **Pairing**: roast poultry with baby potatoes, whole garlic and roasting juices. **Comment**: elegant and refreshing. A lovely Pinot Noir with delicate evolved notes, ready to drink.

St. Luzi 3 - 7306 Fläsch - Suisse - Tél. +41 79 613 93 37
patrick.adank@adank-weine.ch - www.adank-weine.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

DOMAINE DONATSCH



Donatsch Completer "Malanserrebe"

GRISONS/GRAUBÜNDEN 2017

Robe : or foncé, brillante, reflets dorés. **Nez** : aromatique, miel, chèvrefeuille, ananas rôti, frangipane. Note de sous-bois. **Bouche** : franche, avec du fruit et une grande fraîcheur pour son âge. Une belle acidité et un équilibre intéressant avec la générosité des fruits jaunes, complétés par quelques notes de champignons. **Accord** : poisson de roche, chlorophylle de blette, émulsion de champignons bruns/shitakés. **Commentaire** : une très belle surprise pour ce vin riche et complexe.

Color: deep gold, brilliant, with golden reflections. **Nose**: aromatic, with honey, honeysuckle, roasted pineapple and frangipane. A forest floor note. **Palate**: clean, with fruit and remarkable freshness for its age. Beautiful acidity and an interesting balance with the generosity of the yellow fruit, complemented by mushroom notes. **Pairing**: rockfish with Swiss chard chlorophyll and a brown mushroom/Shiitake emulsion. **Comment**: a wonderful surprise, rich and complex.

Sternengasse 6 - 7208 Malans - Suisse - Tél. +41 79 373 44 40
info@donatsch-malans.ch - www.donatsch.info

SUISSE ALÉMANIQUE

DOMAINE DONATSCH



Donatsch Pinot Noir "Passion"

GRISONS/GRAUBÜNDEN 2022

Robe : grenat, brillante. Disque clair, signe d'évolution avec des reflets bruns. **Nez** : fruits noirs très intenses, très gourmand et riche, épices douces. **Bouche** : attaque nette, franche, une belle gourmandise. Sur les fruits noirs croquants, avec de très jolies notes épicées. Une belle colonne vertébrale et des tanins encore vifs. **Accord** : canard cuit sur coffre, jus réduit aux aïelles. **Commentaire** : un beau potentiel. Le vin est encore jeune et demande à se fondre encore un peu.

Color: brilliant garnet. Pale rim showing evolution with brown reflections. **Nose**: very intense black fruit, very rich and generous, with sweet spices. **Palate**: clean, direct attack, with lovely generosity. Crunchy black fruit and attractive spicy notes. A beautiful backbone and still lively tannins. **Pairing**: roasted duck on the carcass with reduced cranberry jus. **Comment**: excellent potential. The wine is still young and needs a little more time to integrate.

Sternengasse 6 - 7208 Malans - Suisse - Tél. +41 79 373 44 40
info@donatsch-malans.ch - www.donatsch.info

SUISSE ALÉMANIQUE

WEINGUT EICHHOLZ



Reserve Pinot Noir Effervescent

GRISONS/GRAUBÜNDEN 2020

Robe : brillante, belle teinte jaune pâle aux reflets légèrement cuivrés. Effervescence fine et persistante. **Nez** : élégant, expressif, petits fruits rouges frais (groseille, framboise), pomme croquante, poire, brioche. **Bouche** : vive et précise. La bulle est délicate, apportant une texture crémeuse qui équilibre une acidité fraîche et bien intégrée. La finale est longue, fraîche et saline. **Accord** : idéal sur des crustacés. **Commentaire** : un mousseux raffiné et élégant.

Color: brilliant pale yellow with slight copper reflections. Fine, persistent mousse. **Nose**: elegant and expressive, with fresh red berries (redcurrant and raspberry), crisp apple, pear and brioche. **Palate**: lively and precise. The delicate bubbles bring a creamy texture that balances the fresh, well-integrated acidity. Long, fresh and saline finish. **Pairing**: ideal with shellfish. **Comment**: a refined and elegant sparkling wine.

Eichholz 2 - 7307 Jenins - Suisse
Tél. +41 79 75 989 73
info@weinguteichholz.ch - www.weinguteichholz.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

GEORG SCHLEGEL WEINGUT ZUR ALTEN POST



Novant Pinot Noir

GRISONS/GRAUBÜNDEN 2021

Robe : grenat clair, reflets orangés. Larmes riches. **Nez** : ouvert, fumé, animal, notes tertiaires, crème brûlée. Sur les épices douces, cuir, mentholé. **Bouche** : sur les fruits noirs et rouges très mûrs comme la prune, acidité très expressive, suave. Un léger amer élégant, végétale (garrigue), figue, un peu de caramel. Tanins au grain fin et souple. **Accord** : poitrine de porc caramélisée. **Commentaire** : un très joli vin, élégant, avec du caractère. Facile à boire. Garde 4-6 ans.

Color: light garnet with orange reflections. Rich tears. **Nose**: open, smoky, animal, with tertiary notes and crème brûlée. Sweet spices, leather and a menthol note. **Palate**: very ripe black and red fruit, such as plum, very expressive acidity, smooth. A slight elegant bitterness, herbaceous (garrigue), fig and a touch of caramel. Fine-grained, supple tannins. **Pairing**: caramelised pork belly. **Comment**: a very attractive wine, elegant and full of character. Easy to drink. Cellaring 4-6 years.

Alte Poststrasse 1 - 7307 Jenins - Suisse - Tél. +41 79 232 00 61
info@georgschlegel.ch - www.georgschlegel.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

GEORG SCHLEGEL WEINGUT ZUR ALTEN POST



Novant Chardonnay
GRISONS/GRAUBÜNDEN 2022
Robe : doré clair, larmes épaisses. **Nez** : arômes de vanille, musqué, boisé, brioche. Agrumes, fruits à noyau mûrs. **Bouche** : structure boisée, épices (vanille), belle acidité. Ensemble équilibré entre tension et opulence. Pointe saline. Acidité parfaite en finale. **Accord** : filet de bar, caviar d'Aquitaine, cèpes des Landes, espuma café. **Commentaire** : vin avec du volume, du caractère et de la complexité, très agréable et élégant. Garde 5 ans.
Color: light golden with thick tears. **Nose**: vanilla, musky, oaky and brioche aromas. Citrus and ripe stone fruit. **Palate**: oaky structure, spices (vanilla) and beautiful acidity. Balanced between tension and richness. A saline touch. Perfect acidity on the finish. **Pairing**: sea bass fillet, Aquitaine caviar, Landes porcini mushrooms and coffee espuma. **Comment**: a wine with volume, character and complexity, very pleasant and elegant. Cellaring 5 years.

Alte Poststrasse 1 - 7307 Jenins - Suisse - Tél. +41 79 232 00 61
info@georgschlegel.ch - www.georgschlegel.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

LÜTHI WEINBAU



Scheurebe
LAC DE ZÜRICH/ZÜRICHSEE 2024
Robe : jaune citron pâle, reflets verts. **Nez** : cassis blanc, citron zesté, une touche herbacée rafraîchissante. **Bouche** : vive, croquante, une acidité désaltérante. Structure légère, avec des notes d'agrumes, pamplemousse, pomme verte, poivre blanc, d'herbe fraîchement coupée et de feuille de cassis. Finale précise et nette. **Accord** : rouleaux de printemps crevettes et coriandre. **Commentaire** : un vin vif, aromatique, rafraîchissant, précis et doté d'une belle signature végétale.
Color: pale lemon hue with green reflections. **Nose**: white currant, lemon zest and a refreshing herbaceous touch. **Palate**: lively and crisp, with thirst-quenching acidity. Light-bodied, with citrus fruit, grapefruit, green apple, white pepper, freshly cut grass and blackcurrant leaf. Precise, clean finish. **Pairing**: shrimp and coriander spring rolls. **Comment**: a lively, aromatic and refreshing wine, precise and with a beautiful herbaceous signature.

Alte Landstrasse 330 - 8708 Männedorf - Suisse
Tél. +41 79 637 50 14
info@luethiweinbau.ch - www.luethiweinbau.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

SCHWARZENBACH WEINBAU



Pinot Noir Sélection
LAC DE ZÜRICH/ZÜRICHSEE 2022
Robe : rubis, frange pourpre, brillante. **Nez** : pur, sur la cerise rouge, framboise, notes boisées (vanille, épices douces), touche saline. **Bouche** : attaque mûre et légèrement épicée, soutenue par une acidité modérée et rafraîchissante ainsi que par des tanins très fins et soyeux. Corps modéré, alcool chaleureux, fruits rouges mûrs et épices douces. Une finale nette. **Accord** : tataki de thon. **Commentaire** : accessible, élégant et parfaitement maîtrisé.
Color: brilliant ruby with a purple rim. **Nose**: pure, with red cherry, raspberry, oak notes (vanilla, sweet spices) and a saline touch. **Palate**: ripe and slightly spicy attack, supported by moderate, refreshing acidity and very fine, silky tannins. Moderate body, warming alcohol, ripe red fruit and sweet spices. Clean finish. **Pairing**: tuna tataki. **Comment**: approachable, elegant and perfectly mastered.

Seestrasse 867 - 8706 Meilen - Suisse - Tél. +41 44 923 01 25
info@schwarzenbach-weinbau.ch - www.schwarzenbach-weinbau.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

GASTHAUS & WEINGUT BAD OSTERFINGEN



Pinot Blanc
SCHAFFHOUSE/SCHAFFHAUSEN 2024
Robe : or pâle avec des reflets dorés. **Nez** : dominé par les fleurs blanches, avec une subtile note pétrolée. Fruits blancs, miel, citron, jasmin, fleur d'oranger. **Bouche** : dominée par les fruits blancs bien mûrs comme la pêche blanche avec une touche florale. Jolie fraîcheur. **Accord** : tartare de langouste et caviar. **Commentaire** : vin très agréable, subtil et aromatique. Un vin qui a encore du potentiel pour accroître son potentiel et développer une aromatique plus complexe.
Color: pale gold with golden reflections. **Nose**: dominated by white flowers, with a subtle petrol note. White fruit, honey, lemon, jasmine and orange blossom. **Palate**: dominated by ripe white fruit such as white peach, with a floral touch. Lovely freshness. **Pairing**: lobster tartare with caviar. **Comment**: a very pleasant, subtle and aromatic wine. A wine that still has the potential to evolve and develop greater aromatic complexity.

Zollstraße 17 - 8218 Osterfingen - Suisse
Tél. +41 79 703 19 50
julianhauser@badosterfingen.ch - www.badosterfingen.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

LÜTHI WEINBAU



Räuschling
LAC DE ZÜRICH/ZÜRICHSEE 2024
Robe : or, reflets vert pâle. **Nez** : pêche jaune, pomme, citron, poivre blanc, notes salines (herbes des côtes maritimes). **Bouche** : fine, légèrement huileuse. Acidité fraîche, caractère salin. Saveurs de pêche jaune, pomme, poire, herbes séchées. Légère amertume d'amande qui apporte du relief. Belle longueur. **Accord** : pad thai aux crevettes, curry vert au poulet. **Commentaire** : un Räuschling pur et précis, à la texture séduisante et au caractère salin et herbacé très distinctif.
Color: gold with pale green reflections. **Nose**: yellow peach, apple, lemon, white pepper and saline notes (coastal herbs). **Palate**: fine, slightly oily. Fresh acidity and a saline character. Flavours of yellow peach, apple, pear and dried herbs. A slight almond bitterness adds definition. Good length. **Pairing**: shrimp Pad Thai, green chicken curry. **Comment**: a pure and precise Räuschling with an attractive texture and a very distinctive saline and herbaceous character.

Alte Landstrasse 330 - 8708 Männedorf - Suisse
Tél. +41 79 637 50 14
info@luethiweinbau.ch - www.luethiweinbau.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

LÜTHI WEINBAU



Pinot Noir Barrique
LAC DE ZÜRICH/ZÜRICHSEE 2021
Robe : rubis, bord grenat clair. **Nez** : cerise séchée, fraise, herbes sauvages, notes terreuses, balsamiques, paprika fumé, arômes tertiaires. **Bouche** : élégante, acidité rafraîchissante, tanins très fins et soyeux. Une belle complexité autour des herbes, de la cerise et de la framboise séchées. Touche fumée et de sous-bois. Bois parfaitement intégré. Persistance remarquable. **Accord** : plateau de charcuterie. **Commentaire** : l'évolution harmonieuse s'exprime avec beaucoup de finesse.
Color: ruby with a light garnet rim. **Nose**: dried cherry, strawberry, wild herbs, earthy and balsamic notes, smoked paprika and tertiary aromas. **Palate**: elegant, with refreshing acidity and very fine, silky tannins. Beautiful complexity centred on herbs, dried cherry and dried raspberry. A touch of smoke and forest floor. Oak perfectly integrated. Remarkable persistence. **Pairing**: charcuterie. **Comment**: harmonious evolution expressed with great finesse.

Alte Landstrasse 330 - 8708 Männedorf - Suisse
Tél. +41 79 637 50 14
info@luethiweinbau.ch - www.luethiweinbau.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

SCHWARZENBACH WEINBAU



Räuschling Seehalden
LAC DE ZÜRICH/ZÜRICHSEE 2024
Robe : or, reflets verdâtres. **Nez** : citron, citron confit, rhubarbe, fleur d'acacia, herbes aromatiques, salin, minéral. **Bouche** : dense, acidité rafraîchissante. Pêche jaune juteuse, citron confit et rhubarbe, légère amertume d'amande fraîche, herbes aromatiques, poivre blanc. Une très belle longueur. **Accord** : poisson cru, coulis de fruits de la passion. **Commentaire** : du caractère, une belle profondeur, une fraîcheur aromatique remarquable et une précision minérale.
Color: gold with greenish reflections. **Nose**: lemon, preserved lemon, rhubarb, acacia blossom, aromatic herbs, saline and mineral. **Palate**: dense, with refreshing acidity. Juicy yellow peach, preserved lemon and rhubarb, a slight fresh almond bitterness, aromatic herbs and white pepper. Very long finish. **Pairing**: raw fish with passion fruit coulis. **Comment**: characterful, with beautiful depth, remarkable aromatic freshness and mineral precision.

Seestrasse 867 - 8706 Meilen - Suisse - Tél. +41 44 923 01 25
info@schwarzenbach-weinbau.ch - www.schwarzenbach-weinbau.ch

SUISSE ALÉMANIQUE

GASTHAUS & WEINGUT BAD OSTERFINGEN



Badreben Abt Pinot Noir
SCHAFFHOUSE/SCHAFFHAUSEN 2023
Robe : rubis clair, légèrement tuilée, limpide. **Nez** : notes fumées et empyreumatiques, léger côté torréfié dû à l'élevage, cerise kirshée, cassis, framboise. **Bouche** : attaque franche, acidité marquée, framboises confites. Texture délicate, bien équilibrée. Sucrosité en milieu de bouche. Finale longue. **Accord** : betteraves rôties, crème à l'huile d'olive, cumin et romarin. **Commentaire** : excellent, à servir un peu frais pour calmer le côté alcooleux. Garde 3 ans.
Color: clear, light ruby with slight tawny reflections. **Nose**: smoky and empyreumatic notes, a slight roasted character from the oak ageing, kirsch cherry, cassis and raspberry. **Palate**: clean attack, marked acidity, preserved raspberries. Delicate texture, well balanced. A touch of sweetness on the mid-palate. Long finish. **Pairing**: roasted beetroot with olive oil cream, cumin and rosemary. **Comment**: excellent, best served slightly chilled to soften the alcohol. Cellaring 3 years.

Zollstraße 17 - 8218 Osterfingen - Suisse - Tél. +41 79 703 19 50
julianhauser@badosterfingen.ch - www.badosterfingen.ch



La région viticole du TESSIN

Seul vignoble helvétique sur le versant sud des Alpes, le Tessin doit composer avec des précipitations abondantes et un ensoleillement généreux. Ce climat aux influences maritimes a favorisé le développement du merlot. Près de 80 % du vignoble tessinois sont plantés de merlot qui, quand il jouit d'une situation favorable et qu'il est vinifié dans les règles de l'art, s'érige en véritable concurrent des vins rouges du Bordelais. Il se plaît aussi bien sur les terrasses escarpées du Sopraceneri au nord du canton, que dans les parcelles en pente douce du Sottoceneri. Parfois vinifié en blanc, le merlot bianco est un vin blanc élégant qui gagne de plus en plus d'adeptes.

Le merlot, originaire du bordelais, a trouvé une deuxième patrie au Tessin où il produit des vins distingués et donne naissance à quelques-unes des cuvées les plus prestigieuses du pays. Grâce à une communication efficace sur un cépage unique et connu de tous, le Tessin possède l'image la plus forte et la mieux diffusée de toutes les régions viticoles helvétiques.

CHIFFRES CLÉS

- 8 % surface CH
- 26 cépages
- 97 producteurs
- 89 % surface rouge (1052 HA)
- 11 % surface blanche (129 HA)

Source : www.swisswine.com

The Ticino wine region || Switzerland's only wine region on the southern side of the Alps, Ticino combines abundant rainfall with generous sunshine. This climate, shaped by maritime influences, has favoured the development of Merlot. Nearly 80% of Ticino's vineyards are planted with Merlot, which, when grown on favourable sites and vinified with the utmost care, can prove a genuine rival to the red wines of Bordeaux. It thrives equally well on the steep terraces of the Sopraceneri in the north of the canton and on the gently sloping vineyards of the Sottoceneri. Sometimes vinified as a white wine, Merlot Bianco is an elegant white that is attracting a growing number of enthusiasts.

Originally from Bordeaux, Merlot has found a second home in Ticino, where it produces distinguished wines and gives rise to some of Switzerland's most prestigious cuvées. Thanks to effective communication centred on a single, universally recognised grape variety, Ticino has developed the strongest and most widely recognised identity of all Switzerland's wine regions.

Key figures

- 8% of Switzerland's vineyard area
- 26 grape varieties
- 97 producers
- 89% red varieties (1052 ha)
- 11% white varieties (129 ha)

TESSIN

DELEA ANGELO SA



Blank Angel Merlot

SUISSE ITALIENNE/
IGT SVIZZERA ITALIANA 2024

Robe : citron pâle, reflets verts. **Nez** : prune jaune, coing, épices douces, pointe saline. **Bouche** : riche, équilibrée par une fraîcheur discrète. Matière généreuse, sur la salinité plutôt que sur le fruit, avec des nuances de prune blanche, pêche, cire d'abeille et amande. La finale se prolonge sur une touche saline. **Accord** : fruits de mer. **Commentaire** : un merlot blanc riche et texturé, au profil résolument salin, offrant une belle matière.

Color: pale lemon with green reflections. **Nose**: yellow plum, quince, sweet spices and a saline touch. **Palate**: rich, balanced by discreet freshness. Generous texture, driven more by salinity than fruit, with nuances of white plum, peach, beeswax and almond. The finish lingers on a saline note. **Pairing**: seafood. **Comment**: a rich, textured Merlot Blanc with a distinctly saline profile, offering generous texture.

Zandone 11 - 6616 Losone - Suisse - Tél. +41 91 791 08 17
enrico@delea.ch - fr.delea.ch

TESSIN

DELEA ANGELO SA



Carato Merlot

TESSIN/TICINO 2022

Robe : rubis foncé, bord légèrement orangé. **Nez** : prune noire très mûre, cassis, mûre, cuir, tabac. Elevage marqué par le bois torréfié et les épices douces. **Bouche** : généreuse et concentrée dès l'attaque, une acidité souple. Fruits noirs mûrs, épices et bois torréfié dominant. Les tanins sont soyeux, l'alcool chaleureux mais bien présent, dans une structure presque corsée. **Accord** : tagliatelles aux copaux de parmesan et sauce balsamique. **Commentaire** : généreux et puissant.

Color: dark ruby with a slightly orange rim. **Nose**: very ripe black plum, cassis, blackberry, leather and tobacco. Oak ageing marked by roasted wood and sweet spices. **Palate**: generous and concentrated from the attack, with supple acidity. Ripe black fruit, spices and roasted oak dominate. Silky tannins, with warming but noticeable alcohol, in an almost full-bodied structure. **Pairing**: tagliatelle with Parmesan shavings and balsamic sauce. **Comment**: generous and powerful.

Zandone 11 - 6616 Losone - Suisse - Tél. +41 91 791 08 17
enrico@delea.ch - fr.delea.ch

TESSIN

DELEA ANGELO SA



Carato Merlot Riserva

TESSIN/TICINO 2022

Robe : limpide, rubis foncé, bord orangé. **Nez** : complexe, prune noire, cassis, cerise noire, cannelle, clou de girofle, bois torréfié, café. Délicates notes d'évolution (fumé, cuir). **Bouche** : pleine, belle fraîcheur, tanins denses, raffinés et parfaitement polis. Milieu de bouche généreux, sur les fruits noirs, les épices douces et un élevage finement intégré. **Accord** : tartare de bœuf. **Commentaire** : un vin corsé, alliant avec élégance générosité, équilibre et grande persistance.

Color: clear, dark ruby with an orange rim. **Nose**: complex, with black plum, cassis, black cherry, cinnamon, clove, roasted oak and coffee. Delicate evolved notes of smoke and leather. **Palate**: full, with beautiful freshness, dense, refined and perfectly polished tannins. Generous mid-palate with black fruit, sweet spices and finely integrated oak ageing. **Pairing**: beef tartare. **Comment**: a full-bodied wine combining generosity, balance and great persistence with elegance.

Zandone 11 - 6616 Losone - Suisse - Tél. +41 91 791 08 17
enrico@delea.ch - fr.delea.ch

TESSIN

GIALDI VINI



Sassi Grossi Merlot

TESSIN/TICINO 2022

Robe : grenat, reflets violets. **Nez** : ouvert, sur une jolie pureté du fruit (cerise noire). Pointe épicée à l'aération (poivre, vanille), toasté. **Bouche** : attaque sur le fruit, texture ample et délicate. Vin très juteux, un bon équilibre, entre maturité et acidité. Légèrement confituré. Finale longue et puissante. **Accord** : maquereau brûlé, vinaigre de framboises, grenade et poivre blanc. **Commentaire** : un vin sur la pureté du fruit. Bon équilibre et potentiel de garde (5-10 ans).

Color: garnet with violet reflections. **Nose**: open, with beautiful purity of fruit (black cherry). A spicy touch with aeration (pepper, vanilla), toasted notes. **Palate**: fruit-driven attack, ample and delicate texture. Very juicy, with good balance between ripeness and acidity. Slightly jammy. Long, powerful finish. **Pairing**: flame-grilled mackerel with raspberry vinegar, pomegranate and white pepper. **Comment**: a wine focused on purity of fruit. Good balance and ageing potential (5-10 years).

Via Vignoo 3 - 6850 Mendrisio - Suisse - Tél. +41 91 640 30 30
raffaella.gialdi@gialdi.ch - www.gialdi.ch

TESSIN

GIALDI VINI SA

Bianco Rovere Merlot

TESSIN/TICINO

2024

Robe : or gris pâle avec des reflets verdâtres, limpide. **Nez** : très subtil, on décele des notes d'agrumes, de citron. **Bouche** : belle trame fraîche, quelques notes de fruits blancs frais, comme la pêche. **Accord** : ceviche de daurade, patates douces froides confites à l'orange. **Commentaire** : un vin d'une jolie fraîcheur, discret mais avec une subtilité gourmandise. Agréable dans sa jeunesse mais peut être intéressant en vieillissant.

Color: pale grey-gold with greenish reflections, clear. **Nose:** very subtle, revealing notes of citrus and lemon. **Palate:** beautiful fresh backbone, with notes of fresh white fruit such as peach. **Pairing:** sea bream ceviche with cold orange-confit sweet potatoes. **Comment:** a wine with lovely freshness, discreet yet subtly indulgent. Pleasant in its youth but potentially interesting with age.

Via Vignoo 3 - 6850 Mendrisio - Suisse - Tél. +41 91 640 30 30
 raffaella.gialdi@gialdi.ch - www.gialdi.ch



La région viticole des **TROIS-LACS**

Une région, trois identités : les vignobles des Trois-Lacs s'épanouissent sur des coteaux en pente douce répartis sur trois entités distinctes. La plus importante (606 hectares) borde la rive occidentale du lac de Neuchâtel et forme le vignoble du canton du même nom. Celui-ci abrite principalement du chasselas et du pinot noir, déclinés en spécialités originales. La seconde (222 hectares), située dans le canton de Berne, jouxte le lac de Bienne. La troisième (116 hectares) borde le lac de Morat et donne naissance au Vully, l'une des seules Appellations d'Origine Contrôlée à cheval sur deux cantons différents (Vaud et Fribourg) qui se distingue par ses freiburger et traminer, les noms régionaux des vins à base de freisamer et de gewürztraminer.

Le cépage rouge le plus planté à Neuchâtel est le pinot noir qui produit d'excellents vins rouges ainsi que le fameux Cœl-de-Perdrix, un vin rosé fin et fruité créé à Neuchâtel. Les plus connus des vins blancs de Neuchâtel sont les vifs chasselas. Mais la région offre aussi d'élégantes spécialités, quelques vins mousseux et des chardonnays récompensés plus d'une fois.

CHIFFRES CLÉS

- 6 % surface CH
- 12 cépages
- 78 producteurs
- 57 % surface rouge (533 HA)
- 43 % surface blanche (409 HA)

Source : www.swisswine.com

The Three Lakes wine region || One region, three identities: the vineyards of the Three Lakes flourish on gently sloping hillsides across three distinct areas. The largest (606 hectares) stretches along the western shore of Lake Neuchâtel and forms the wine region of the canton of the same name. Its vineyards are planted mainly with Chasselas and Pinot Noir, which are crafted into a range of distinctive specialities. The second area (222 hectares), located in the canton of Bern, lies alongside Lake Biel. The third (116 hectares) borders Lake Murten and is home to Vully, one of the few Appellations d'Origine Contrôlée to extend across two different cantons, Vaud and Fribourg. It is particularly known for its Freiburger and Traminer, the regional names given to wines made from Freisamer and Gewürztraminer respectively.

The most widely planted red grape variety in Neuchâtel is Pinot Noir, which produces excellent red wines as well as the famous Cèil-de-Perdrix, a delicate, fruity rosé created in Neuchâtel. The best-known white wines of Neuchâtel are its lively Chasselas. The region also produces elegant specialities, a selection of sparkling wines and Chardonnays that have received awards on more than one occasion.

Key figures

- 6% of Switzerland's vineyard area
- 12 grape varieties
- 78 producers
- 57% red varieties (533 ha)
- 43% white varieties (409 ha)

TROIS LACS

ANNE-CLAIRE SCHOTT



Mon Vieux Pinot Noir
LAC DE BIENNE/BIELERSEE 2024
Robe : grenat clair. **Nez** : fumé, élégant, avec une fraîcheur florale. Fruits rouges acidulés (groseille), touche d'agrumes. **Bouche** : acidité marquée, sur les petits fruits rouges. Tanins souples. Belle matière et rondeur. **Accord** : rôti de porc sauce aux champignons. **Commentaire** : un vin élégant, enrobant, sur des notes fumées. Une belle rondeur qui le rendra parfait dans 2 ans.
Color: light garnet. **Nose**: smoky, elegant, with floral freshness. Tangy red fruit (redcurrant), with a touch of citrus. **Palate**: marked acidity, with small red berries. Supple tannins. Good substance and roundness. **Pairing**: roast pork with mushroom sauce. **Comment**: an elegant, enveloping wine with smoky notes. Beautiful roundness that will make it perfect in two years.

Dorfgasse 47 - 2513 Twann - Suisse
Tél. +41 78 697 54 64
info@schottweine.ch - www.aromaderlandschaft.ch

TROIS LACS

ANNE-CLAIRE SCHOTT



Chasselas Orange
LAC DE BIENNE/BIELERSEE 2024
Robe : jaune légèrement trouble, reflets verts. **Nez** : franc, agrumes, poivre de Timut, pétales de rose, litchi. Note de réduction. **Bouche** : attaque franche, très agréable, épicée (poivre blanc), pointe amère, saline. Bel équilibre. Acidité et minéralité intéressantes. **Accord** : ceviche de mullet, yaourt, pétales de rose et litchis. **Commentaire** : un vin blanc sec aromatique, frais et épicé. Garde 3-4 ans.
Color: slightly cloudy yellow with green reflections. **Nose**: clean, with citrus, Timut pepper, rose petals and lychee. A note of reduction. **Palate**: clean attack, very pleasant, spicy (white pepper), with a slight bitterness and saline character. Good balance. Interesting acidity and minerality. **Pairing**: mullet ceviche with yoghurt, rose petals and lychees. **Comment**: an aromatic, fresh and spicy dry white wine. Cellaring 3-4 years.

Dorfgasse 47 - 2513 Twann - Suisse
Tél. +41 78 697 54 64
info@schottweine.ch - www.aromaderlandschaft.ch

TROIS LACS

DOMAINE 508



GRND - Pinot Gris
NEUCHÂTEL 2024
Robe : limpide, or intense, reflets verts. **Nez** : pierre à fusil, fumé, épicé, citron mûr, pêche jaune, abricot, touche saline. **Bouche** : généreuse et riche, sans lourdeur, une excellente fraîcheur et une acidité vive. Assez corsée, sur des saveurs de citron mûr, fruits jaunes à noyau, notes salines, épicées, fumées et une touche de fruits secs. **Commentaire** : un pinot gris au style original, marqué par une réduction noble, offrant une belle richesse et une remarquable fraîcheur.
Color: clear, deep gold with green reflections. **Nose**: flint, smoky, spicy, ripe lemon, yellow peach, apricot and a saline touch. **Palate**: generous and rich, without heaviness, with excellent freshness and lively acidity. Fairly full-bodied, with flavours of ripe lemon, yellow stone fruit, saline, spicy and smoky notes, and a touch of dried fruit. **Comment**: an original-style Pinot Gris marked by a noble reduction, offering a beautiful richness and a remarkable freshness.

Rue de la Gare 20 - 2525 Le Landeron - Suisse
Tél. +41 78 801 99 10
johannes@domaine508.ch - www.domaine508.ch

TROIS LACS

ANNE-CLAIRE SCHOTT



Pinot Gris Orange
LAC DE BIENNE/BIELERSEE 2024
Robe : orangée, lumineuse, reflets ambrés et cuivrés. **Nez** : intense et complexe, mêlant des arômes d'écorces d'orange, d'abricot sec, de coing et de fruits confits. **Bouche** : ample et structurée. La macération apporte une belle matière et des tanins fins qui soutiennent une texture soyeuse. La finale est longue et persistante. **Accord** : idéal sur un fromage affiné ou bien des mets aux saveurs asiatiques. **Commentaire** : très plaisant.
Color: bright orange with amber and copper reflections. **Nose**: intense and complex, combining orange peel, dried apricot, quince and candied fruit. **Palate**: broad and structured. Skin maceration brings beautiful texture and fine tannins supporting a silky mouthfeel. Long, persistent finish. **Pairing**: ideal with mature cheese or Asian-inspired dishes. **Comment**: very pleasant.

Dorfgasse 47 - 2513 Twann - Suisse
Tél. +41 78 697 54 64
info@schottweine.ch - www.aromaderlandschaft.ch

TROIS LACS

DOMAINE 508



GRND - Pinot Noir
NEUCHÂTEL 2024
Robe : rubis soutenu, frange grenat. **Nez** : prune, cerise, rose et violette séchées, herbes aromatiques séchées aux accents salins. Notes de cèdre, d'écorce grillée et d'épices douces. **Bouche** : attaque fraîche et saline, acidité vive et rafraîchissante, tanins très soyeux. Alcool chaleureux, saveurs de griotte, prune rouge, épices. Finale nette. **Accord** : un barbecue pour accompagner le côté fumé. **Commentaire** : savoureux, sur le fruit rouge. Un élevage en bois finement intégré.
Color: deep ruby with a garnet rim. **Nose**: plum, cherry, dried rose and violet, dried aromatic herbs with saline nuances. Cedar, toasted bark and sweet spices. **Palate**: fresh, saline attack, lively and refreshing acidity, very silky tannins. Warming alcohol, flavours of Morello cherry, red plum and spices. Clean finish. **Pairing**: barbecue to complement the smoky character. **Comment**: savoury, with red fruit. Finely integrated oak ageing.

Rue de la Gare 20 - 2525 Le Landeron - Suisse
Tél. +41 78 801 99 10
johannes@domaine508.ch - www.domaine508.ch

La région viticole du VALAIS

Les vignobles spectaculaires, souvent en terrasses, de la principale région viticole helvétique s'étirent le long du cours supérieur du Rhône. Au cœur des Alpes, cette vallée creusée par le retrait des glaciers il y a 20 000 ans bénéficie d'un climat particulièrement sec (650 millimètres de pluie par an) et ensoleillé (2 500 heures par an). Renforcé par des épisodes automnaux de foehn, un vent violent et chaud, ce microclimat favorise particulièrement la maturation des cépages à maturité tardive, souvent endémiques à la région. Il permet aussi la culture de la vigne à des altitudes bien supérieures aux autres régions du pays, comme à Visperterminen qui se situe à 1 100m d'altitude. Pittoresque et attachant, le Valais – et l'on peut dire la même chose de ses vins – ne laisse jamais les visiteurs indifférents.

Parmi les cépages régionaux, vous trouverez la petite arvine avec ses arômes d'agrumes ou de glycine, sa vivacité et ses notes salines en finale de bouche. Quant aux cépages rouges, le cornalin se démarque par ces belles expressions aussi veloutées que fruitées.

CHIFFRES CLÉS

- 32 % surface CH
- 55 cépages
- 390 producteurs
- 59 % surface rouge (2722 HA)
- 41 % surface blanche (1914 HA)

Source : www.swisswine.com

The Valais wine region || The spectacular, often terraced vineyards of Switzerland's largest wine region stretch along the upper reaches of the Rhône. In the heart of the Alps, this valley, carved out by retreating glaciers 20,000 years ago, enjoys a particularly dry climate, with just 650 millimetres of rainfall a year, and abundant sunshine, averaging 2,500 hours annually. Enhanced by episodes of the foehn in autumn—a strong, warm wind—this microclimate is particularly conducive to the ripening of late-ripening grape varieties, many of which are native to the region. It also allows vines to be cultivated at much higher altitudes than in other parts of the country, as in Visperterminen, which lies at an altitude of 1,100 metres. Picturesque and captivating, Valais—and the same can be said of its wines—never leaves visitors indifferent.

Among the region's grape varieties is Petite Arvine, with its aromas of citrus fruit and wisteria, its vibrant acidity and distinctive saline notes on the finish. Among the red varieties, Cornalin stands out for its beautiful expressions, combining velvety texture with generous fruit.

Key figures

- 32% of Switzerland's vineyard area
- 55 grape varieties
- 390 producers
- 59% red varieties (2722 ha)
- 41% white varieties (1914 ha)

VALAIS DOMAINE GÉRALD BESSE



Petite Arvine

VALAIS

2024

Robe : jaune paille pâle, limpide, brillante. **Nez** : pêche mûre, fruits du verger, fleurs blanches, amande fraîche, herbes aromatiques. **Bouche** : vive et précise dès l'attaque, une acidité éclatante et désaltérante. Pomme, poire et citron occupent le milieu de bouche, avec un profil très pur et précis. Finale sur les fruits secs. **Accord** : crustacés et fruits de mer crus. **Commentaire** : vif, précis, il exprime parfaitement la fraîcheur et la tension minérale du cépage.

Color: clear, bright, pale straw yellow. **Nose**: ripe peach, orchard fruit, white flowers, fresh almond and aromatic herbs. **Palate**: lively and precise from the attack, with bright, thirst-quenching acidity. Apple, pear and lemon fill the mid-palate, with a very pure and precise profile. Finish on dried fruit. **Pairing**: raw shellfish and seafood. **Comment**: lively and precise, perfectly expressing the freshness and mineral tension of the grape variety.

Route de la Combe 14 - 1921 Martigny-Croix - Suisse
Tél. +41 27 722 78 81 - info@besse.ch - www.besse.ch

VALAIS BONVIN 1858



Petite Arvine Nobles Cépages

VALAIS

2024

Robe : jaune paille clair, reflets verts. **Nez** : fruits à noyau frais, agrumes (citron vert), minéral, pointe de céleri. **Bouche** : légère, fruits jaunes. Belle acidité, minérale, sapide et vive. Une belle longueur saline. Agrumes en finale. **Accord** : carpaccio de lieu jaune, zestes de cédrat, confit de cédrat, fruits rouges et huile d'olive. **Commentaire** : un vin blanc avec une belle structure. Léger, agréable, vibrant. Une jolie matière fruitée et saline.

Color: pale straw yellow with green reflections. **Nose**: fresh stone fruit, citrus (lime), mineral, with a hint of celery. **Palate**: light, with yellow fruit. Beautiful acidity, mineral, savoury and lively. Long saline finish. Citrus on the finish. **Pairing**: pollock carpaccio with citron zest, preserved citron, red berries and olive oil. **Comment**: a white wine with beautiful structure. Light, pleasant and vibrant. Lovely fruity and saline texture.

Route d'Italie 9 - 1950 Sion - Tél. +41 78 821 14 03
david.heritier@celliers.ch - www.bonvin1858.ch

VALAIS BONVIN 1858



Cuvée 1858

VALAIS

2022

Robe : grenat profond aux reflets violacés, brillante. **Nez** : intense sur des notes de fruits rouges et noirs, cerise noire, cassis. Fines notes boisées. **Bouche** : gourmande, charnue. La matière est soyeuse, délicate. Un beau fruité (fruits rouges et noirs). Finale sur une touche de réglisse. **Accord** : une côte de veau aux girolles. **Commentaire** : un Valais très élégant et plaisant.

Color: brilliant deep garnet with violet reflections. **Nose**: intense, with red and black fruit, black cherry and cassis. Fine oak notes. **Palate**: generous and fleshy. Silky, delicate texture. Beautiful fruit (red and black berries). Finish with a touch of liquorice. **Pairing**: veal chop with chanterelles. **Comment**: a very elegant and enjoyable Valais wine.

Route d'Italie 9 - 1950 Sion - Tél. +41 78 821 14 03
david.heritier@celliers.ch - www.bonvin1858.ch

VALAIS FRÉDÉRIC DUMOULIN SA – L'ORPAILLEUR



Petite Arvine Diamanterre

VALAIS

2024

Robe : or pâle, larmes prononcées. **Nez** : fruits jaunes mûrs (pêche, abricot). **Bouche** : agrumes, abricots, nectarine. Une acidité vivante et évidente. Ample, équilibrée. Du volume. Petite note pâtissière et minérale en fin de bouche. Finale longue. **Accord** : dessert sur une pâte sablée, pêche, abricot. **Commentaire** : un vin sur des notes acidulées et en même temps des notes pâtissières réconfortantes. Plaisant, fruité et élégant.

Color: pale gold with pronounced tears. **Nose**: ripe yellow fruit (peach, apricot). **Palate**: citrus, apricot and nectarine. Lively, pronounced acidity. Broad and balanced. Good volume. A slight pastry and mineral note on the finish. Long finish. **Pairing**: shortcrust pastry dessert with peach and apricot. **Comment**: a wine with tangy notes combined with comforting pastry notes. Pleasant, fruity and elegant.

Chemin du Grandina 3 - 1958 Uvrier - Suisse
Tél. +41 27 203 04 46 - info@orpailleur.ch - www.orpailleur.ch

VALAIS

FRÉDÉRIC DUMOULIN SA – L'ORPAILLEUR



Merlot Diamanterre
VALAIS 2023
Robe : rubis sombre, reflets orangés. **Nez** : sur les fruits frais rouges et noirs, floral. Notes de fruits confits, orange amère, caramel, thé noir, épices. **Bouche** : belle acidité, sur les fruits noirs (mûre, cassis), épices (régλισse). Elegante, suave, tanins souples et délicats. Une belle fraîcheur. Finale intéressante. **Accord** : pigeon saignant sauce au vin. **Commentaire** : un vin qui a du corps, charnu, avec une tension acide qui révélera le vin d'ici quelques années. Garde 5 ans.
Color: dark ruby with orange reflections. **Nose**: fresh red and black fruit, floral. Notes of candied fruit, bitter orange, caramel, black tea and spices. **Palate**: beautiful acidity, with black fruit (blackberry, cassis) and spices (liquorice). Elegant, smooth, with supple, delicate tannins. Beautiful freshness. Interesting finish. **Pairing**: rare pigeon with red wine sauce. **Comment**: a wine with body, fleshy, with acidic tension that will reveal its full potential in a few years. Cellaring 5 years.

Chemin du Grandina 3 - 1958 Uvrier - Suisse
Tél. +41 27 203 04 46 - info@orpailleur.ch - www.orpailleur.ch

VALAIS

DOMAINE JEAN-RENÉ GERMANIER



"CAYAS BLANC" Heida Réserve
VALAIS 2024
Robe : or pâle, reflets légèrement verts. **Nez** : très aromatique, appétant. Subtiles notes de noix, noisettes, citron jaune, touche de sucrosité et minérale. **Bouche** : joli équilibre, entre maturité du fruit et fraîcheur. Belle tension, rafraîchissante, minérale et saline. De très beaux amers viennent compléter une aromatique dense et élégante. **Accord** : turbot, pommes de terre à l'huile. **Commentaire** : un vin joliment parfumé, tout en fraîcheur, finesse et élégance.
Color: pale gold with slightly green reflections. **Nose**: very aromatic and appetising. Subtle notes of walnut, hazelnut and yellow lemon, with a touch of sweetness and minerality. **Palate**: lovely balance between fruit ripeness and freshness. Beautiful tension, refreshing, mineral and saline. Very attractive bitterness completes a dense and elegant aromatic profile. **Pairing**: turbot with potatoes in oil. **Comment**: a beautifully perfumed wine, full of freshness, finesse and elegance.

Route Cantonale 291 - 1963 Vétroz - Suisse
Tél. +41 27 346 12 16 - info@jrgermanier.ch - www.jrgermanier.ch

VALAIS

MABILLARD-FUCHS VIGNERONS-ENCAVEURS



Syrah
VALAIS 2023
Robe : rubis sombre, profonde, reflets rouges. Larmes présentes et colorées. **Nez** : flatteur, sur les fruits noirs, prunes, fines épices (poivre). Léger boisé et fumé. **Bouche** : attaque souple et tendre, bel équilibre, entre acidité, alcool et tanins. Belle rondeur, sur les fruits noirs. Finale sur des notes de café. Légère note poivrée en rétro-olfaction. **Accord** : canard laqué. **Commentaire** : un vin harmonieux et agréable, avec une jolie structure. Garde 4 ans.
Color: deep dark ruby with red reflections. Pronounced, coloured tears. **Nose**: flattering, with black fruit, plums and fine spices (pepper). Light oak and smoky notes. **Palate**: supple and tender attack, with good balance between acidity, alcohol and tannins. Lovely roundness, with black fruit. Coffee notes on the finish. A subtle peppery note on the finish. **Pairing**: Peking duck. **Comment**: a harmonious and pleasant wine with a lovely structure. Cellaring 4 years.

Route de Montana 18 - 3973 Venthône - Suisse - Tél. +41 79 486 46 60
mabillard-fuchs@bluewin.ch - www.mabillard-fuchs.ch

VALAIS

CAVE DE L'ORLAYA



Petite Arvine de Fully
VALAIS 2024
Robe : jaune paille pâle, reflet vert. **Nez** : frais, herbacé, floral (acacia), sur les agrumes, fruits à noyau (abricot, prune), citron confit, matcha. **Bouche** : franche, légèrement acidulée, assez noble. Sur les agrumes, acacia, citron confit, épices douces, réglisse. Bel équilibre. Finale sur l'acidité, très persistante. **Accord** : poulet frit, risotto à la milanaise, au safran et moelle de bœuf. **Commentaire** : une élégante trame épicée qui amène de la structure. Garde 5 ans.
Color: pale straw yellow with green reflections. **Nose**: fresh, herbaceous and floral (acacia), with citrus, stone fruit (apricot, plum), preserved lemon and matcha. **Palate**: clean, slightly tangy and quite refined. Citrus, acacia, preserved lemon, sweet spices and liquorice. Good balance. Very persistent, acidity-driven finish. **Pairing**: fried chicken, Milanese risotto with saffron and beef marrow. **Comment**: an elegant spicy framework that brings structure. Cellaring 5 years.

Chemin de Liaudise 31 - 1926 Fully - Suisse
Tél. +41 79 561 94 20 - info@orlaya.ch - www.orlaya.ch

VALAIS

DOMAINE JEAN-RENÉ GERMANIER



"CAYAS" Syrah Réserve
VALAIS 2023
Robe : grenat profond, reflets tuiés. **Nez** : très intense, sur le café, chocolat et épices douces. Notes animales prédominantes, touche légèrement fruitée, réglissé, empyreumatique. Marqué par l'élevage. **Bouche** : attaque chaleureuse, sur les fruits rouges et noirs. Vanillée, très toastée et boisée. **Accord** : bœuf Wagyu, sauce saté et épiments à l'huile d'olive vierge. **Commentaire** : garde 10 ans.
Color: deep garnet with tawny reflections. **Nose**: very intense, with coffee, chocolate and sweet spices. Predominantly animal notes, a slightly fruity touch, liquorice and empyreumatic notes. Marked by oak ageing. **Palate**: warm attack, with red and black fruit. Vanilla, heavily toasted and oaky. **Pairing**: Wagyu beef, satay sauce and spinach with extra virgin olive oil. **Comment**: cellaring 10 years.

Route Cantonale 291 - 1963 Vétroz - Suisse - Tél. +41 27 346 12 16
info@jrgermanier.ch - www.jrgermanier.ch

VALAIS

MABILLARD-FUCHS VIGNERONS-ENCAVEURS



Cornalin
VALAIS 2023
Robe : rubis violine, reflets violacés. Larmes colorées. **Nez** : sur les fruits noirs (mûres, cassis) et rouges, boisé (cèdre), vanillé, mentholé, épices, notes animales. **Bouche** : très bonne concentration, sur les fruits noirs, acidité marquée, tanins souples. Notes de végétal séché comme le thym. **Accord** : carpaccio de bœuf, parmesan, huile d'olive. **Commentaire** : une belle complexité pour ce vin accessible et facile à boire. De la profondeur, avec un beau volume. Garde 3 ans.
Color: purple-ruby with violet reflections. Coloured tears. **Nose**: black fruit (blackberry, cassis) and red fruit, oak (cedar), vanilla, menthol, spices and animal notes. **Palate**: very good concentration, with black fruit, marked acidity and supple tannins. Notes of dried vegetation such as thyme. **Pairing**: beef carpaccio, Parmesan and olive oil. **Comment**: beautiful complexity for this accessible and easy-drinking wine. Depth, with good volume. Cellaring 3 years.

Route de Montana 18 - 3973 Venthône - Suisse
Tél. +41 79 486 46 60
mabillard-fuchs@bluewin.ch - www.mabillard-fuchs.ch

VALAIS

ALBERT MATHIER UND SÖHNE AG



Vinum Lignum Lafnetscha
VALAIS 2020
Robe : limpide, or aux légers reflets verts. **Nez** : savoureux et complexe, mêlant curry, camomille, citron et pêche mûre. Notes boisées, épices douces, fumées. Herbes alpines séchées au caractère salin. **Bouche** : dense, grasse, une matière importante, acidité modérée. Fruits jaunes mûrs, fruits secs. Belle texture grasse. Une finale savoureuse et saline. **Accord** : poêlée de cèpes sauce blanche. **Commentaire** : singulier et complexe, avec une remarquable ampleur.
Color: clear gold with slight green reflections. **Nose**: savoury and complex, combining curry, chamomile, lemon and ripe peach. Oak, sweet spice and smoky notes. Dried Alpine herbs with a saline character. **Palate**: dense and oily, with substantial body and moderate acidity. Ripe yellow fruit and dried fruit. Beautiful oily texture. A savoury and saline finish. **Pairing**: sautéed porcini mushrooms with white sauce. **Comment**: distinctive and complex, with remarkable breadth.

Bahnhofstrasse 3 - 3970 Salgesch - Suisse
Tél. +41 27 455 14 19 - info@mathier.ch - www.mathier.ch

VALAIS

CAVE DE L'ORLAYA



Marsanne de Fully
VALAIS 2023
Robe : or prononcé, larmes persistantes. **Nez** : expressif, franc, net, floral (aubépine, jasmin, acacia), beurré. Sur les agrumes, les fruits exotiques (ananas), pêche blanche, abricot, citron confit. **Bouche** : grasse, florale, fruitée, épicée. Amertume avec une acidité salivante, dense. **Accord** : Comté 12 mois d'affinage, purée d'abricots, pain au sésame. **Commentaire** : un joli blanc floral, acidulé et assez riche sans être trop sucré. Un vin de gastronomie. Garde 2 ans.
Color: deep gold with persistent tears. **Nose**: expressive, clean and precise, floral (hawthorn, jasmine, acacia) and buttery. Citrus, exotic fruit (pineapple), white peach, apricot and preserved lemon. **Palate**: oily, floral, fruity and spicy. Bitterness with dense, mouthwatering acidity. **Pairing**: 12-month-aged Comté, apricot purée and sesame bread. **Comment**: a lovely floral white wine, tangy and fairly rich, without being too sweet. A gastronomic wine. Cellaring 2 years.

Chemin de Liaudise 31 - 1926 Fully - Suisse
Tél. +41 79 561 94 20 - info@orlaya.ch - www.orlaya.ch

VALAIS

DOMAINE PASSAQUAY



Vioigner Les Condemines 2024
VALAIS
Robe : jaune intense. **Nez** : floral (chèvrefeuille, rose), fruit à noyau (abricot, pêche), agrumes, miel, pointe de poivre blanc. **Bouche** : attaque souple et fruitée (abricot, pêche, brugnon), florale (acacia, chèvrefeuille). Fraîche, acidité marquée, petite amertume. Pointe de miel. **Accord** : carpaccio de daurade, pêche de vigne et feuille de bourrache. **Commentaire** : un vin blanc frais, délicat. Agréable, bien équilibré et élégant. Une belle complexité.
Color: deep yellow. **Nose**: floral (honeysuckle, rose), stone fruit (apricot, peach), citrus, honey and a hint of white pepper. **Palate**: supple and fruity attack (apricot, peach, nectarine), floral (acacia, honeysuckle). Fresh, with marked acidity and slight bitterness. A hint of honey. **Pairing**: sea bream carpaccio, vineyard peach and borage leaf. **Comment**: a fresh, delicate white wine. Pleasant, well balanced and elegant. Beautiful complexity.

Route du Montet 5 - 1871 Choëx - Suisse - Tél. +41 79 928 20 61
info@vinpassaquay.ch - www.vinpassaquay.ch

VALAIS

WEINGUT SEEWER



Fendant Chasselas 2024
VALAIS
Robe : citron pâle, reflets verts. **Nez** : pêche, abricot, un peu végétal. Belle intensité minérale, subtiles notes d'agrumes et de cédrat. **Bouche** : attaque nette, parfumée, légère perlance qui apporte de la fraîcheur. Assez riche, belle gourmandise avec des touches printanières de chèvrefeuille, acacia. Finale fruitée. **Accord** : bar de ligne, sauce crémée, soja et miel. **Commentaire** : un vin gourmand, équilibré, avec une jolie rondeur et une belle trame aromatique. A servir frais pour en préserver le fruit.
Color: pale lemon with green reflections. **Nose**: peach, apricot and a slightly vegetal note. Beautiful mineral intensity, with subtle citrus and citron notes. **Palate**: clean and perfumed attack, with a slight spritz bringing freshness. Fairly rich, with lovely generosity and spring-like notes of honeysuckle and acacia. Fruity finish. **Pairing**: line-caught sea bass with a creamy soy and honey sauce. **Comment**: a generous, balanced wine with lovely roundness and a beautiful aromatic framework. Serve chilled to preserve the fruit.

Industriestrasse 2 - 3952 Susten - Suisse - Tél. +41 78 685 93 94
gianni.jacopino@weingutseewer.ch - www.weingutseewer.ch

VALAIS

WEINGUT SEEWER



Cabernet Sauvignon 2024
VALAIS
Robe : grenat foncé, reflets violines. **Nez** : on retrouve les marqueurs du cabernet avec de la mûre, du menthol et un côté légèrement fumé. **Bouche** : attaque gourmande, on retrouve les notes mentholées puis fruitées (fruits noirs), boisée. Les tannins sont présents mais s'intègrent aisément. **Accord** : viande rouge à la cheminée, échalotes confites et pressé de pommes de terre. **Commentaire** : une belle surprise pour ce cabernet gourmand et suave. Une belle promesse. Garde 5 ans.
Color: deep garnet with purple reflections. **Nose**: classic Cabernet markers of blackberry, menthol and a slightly smoky character. **Palate**: generous attack, with menthol notes followed by fruit (black fruit) and oak. The tannins are present but integrate easily. **Pairing**: red meat cooked over an open fire, confit shallots and pressed potatoes. **Comment**: a wonderful surprise for this generous and smooth Cabernet. A beautiful promise. Cellaring 5 years.

Industriestrasse 2 - 3952 Susten - Suisse - Tél. +41 78 685 93 94
gianni.jacopino@weingutseewer.ch - www.weingutseewer.ch

VALAIS

WEINGUT SEEWER



Sélection Cornalin 2022
VALAIS
Robe : violine, disque brillant. **Nez** : fruits noirs très intenses, cerise noire, violette, poivré, mentholé. **Bouche** : ample, fruitée. Une belle acidité et une grande impression de douceur malgré une structure tannique encore un peu serrée. Finale sur la pâte de fruits noirs. **Accord** : endives braisées au vin rouge, œuf mollet, croûtons de pain grillé. **Commentaire** : un vin encore sur la jeunesse mais intéressant dans son profil aromatique célébrant la pureté du fruit. Garde 6 ans.
Color: purple with a brilliant rim. **Nose**: very intense black fruit, black cherry, violet, pepper and menthol. **Palate**: broad and fruity. Beautiful acidity and a strong impression of sweetness despite a still slightly tight tannic structure. Finish on black fruit paste. **Pairing**: endives braised in red wine, soft-boiled egg and toasted bread croutons. **Comment**: a wine still in its youth but interesting for its aromatic profile celebrating the purity of the fruit. Cellaring 6 years.

Industriestrasse 2 - 3952 Susten - Suisse - Tél. +41 78 685 93 94
gianni.jacopino@weingutseewer.ch - www.weingutseewer.ch

VALAIS

DOMAINE PASSAQUAY



Païen Les Condemines Savagnin 2023
VALAIS
Robe : jaune prononcé, reflets verts, larmes légères. **Nez** : fruits jaunes, boisé discret et élégant, vanillé. Note oxydative. **Bouche** : structurée, boisée. Pointe d'amertume. Un bel équilibre. Salinité élégante, belle matière. Finale ciselée. **Accord** : perche du Léman façon meunière, purée de pommes de terre truffées. **Commentaire** : un blanc avec une belle matière. Un superbe vin tout en équilibre et élégance. Attendre 5 ans pour qu'il se détende un peu.
Color: deep yellow with green reflections and light tears. **Nose**: yellow fruit, discreet and elegant oak, vanilla. An oxidative note. **Palate**: structured and oaky. A touch of bitterness. Good balance. Elegant salinity and beautiful substance. Precise finish. **Pairing**: Lake Geneva perch meunière with truffled mashed potatoes. **Comment**: a white wine with a beautiful substance. A superb wine, all balance and elegance. Wait five years for it to relax a little.

Route du Montet 5 - 1871 Choëx - Suisse - Tél. +41 79 928 20 61
info@vinpassaquay.ch - www.vinpassaquay.ch

VALAIS

WEINGUT SEEWER



Sélection Millaia 2023
VALAIS
Robe : or pâle, reflets dorés. Belle brillance. **Nez** : bel équilibre entre la noix et le miel, ananas très mûr, vanillé. Une petite touche herbacée. **Bouche** : riche, les notes miellées prennent légèrement le dessus mais sans dénaturer. On retrouve de très beaux amers en fin de bouche. **Accord** : sablé breton, glace vanille bourbon et rhum flambé. **Commentaire** : vin avec une belle complexité et un bel équilibre.
Color: pale gold with golden reflections. Beautiful brilliance. **Nose**: lovely balance between walnut and honey, very ripe pineapple and vanilla. A small herbaceous touch. **Palate**: rich, with the honeyed notes taking a slight lead but without overwhelming the wine. Very attractive bitterness on the finish. **Pairing**: Breton shortbread, Bourbon vanilla ice cream and flambéed rum. **Comment**: a wine with a beautiful complexity and a good balance.

Industriestrasse 2 - 3952 Susten - Suisse - Tél. +41 78 685 93 94
gianni.jacopino@weingutseewer.ch - www.weingutseewer.ch

VALAIS

WEINGUT SEEWER



Momentum 2024
VALAIS
Robe : grenat, brillante, légers reflets violets. **Nez** : intense, complexe, fruité, floral, fumé, subtiles notes d'épices, légèrement minéral. **Bouche** : attaque franche, texture délicate, puissante et fraîche. On retrouve une belle complexité aromatique avec des notes d'épices qui dominent. Finale longue. **Accord** : longe de thon fumé au bois de hêtre et caviar. **Commentaire** : un superbe équilibre. On reconnaît le profil d'un vin dans sa jeunesse, avec un fort potentiel. Garde 10 ans.
Color: brilliant garnet with slight violet reflections. **Nose**: intense, complex, fruity, floral and smoky, with subtle spice notes and a slightly mineral character. **Palate**: clean attack, with a delicate, powerful and fresh texture. Beautiful aromatic complexity, dominated by spice notes. Long finish. **Pairing**: beechwood-smoked tuna loin with caviar. **Comment**: superb balance. The profile of a youthful wine with strong potential. Cellaring 10 years.

Industriestrasse 2 - 3952 Susten - Suisse - Tél. +41 78 685 93 94
gianni.jacopino@weingutseewer.ch - www.weingutseewer.ch

VALAIS

WEINGUT SEEWER



Johannisberg Sylvaner 2024
VALAIS
Robe : or pâle, belle limpidité et brillance. **Nez** : agrumes (citron jaune), fruits jaunes frais, pêche blanche, chèvrefeuille, sureau. Nez appétant. **Bouche** : attaque légèrement perlante. Fraîche, acidulée, ample, fruits jaunes mûrs. On retrouve une dominante florale (sureau). Un peu toastée. Milieu de bouche généreux. Finale longue. **Accord** : saint-pierre beurre maître d'hôtel et légumes printaniers. **Commentaire** : un vin sur la fraîcheur, gourmand, avec une aromatique maîtrisée.
Color: pale gold with beautiful clarity and brilliance. **Nose**: citrus (lemon), fresh yellow fruit, white peach, honeysuckle and elderflower. Appetising nose. **Palate**: slightly spritzzy attack. Fresh, tangy and broad, with ripe yellow fruit. A dominant floral character (elderflower). Slightly toasted. Generous mid-palate. Long finish. **Pairing**: John Dory with maître d'hôtel butter and spring vegetables. **Comment**: a fresh, generous wine with a controlled aromatic profile.

Industriestrasse 2 - 3952 Susten - Suisse - Tél. +41 78 685 93 94
gianni.jacopino@weingutseewer.ch - www.weingutseewer.ch

VALAIS

WEINGUT SEEWER



Chardonnay Noblesse Vieilles Vignes
VALAIS 2023
Robe : or jaune. **Nez** : fruits jaunes, vanillé, beurré, brioché, toasté. Très intense. **Bouche** : beaucoup de gras, tout en rondeur, suave. Fruits jaunes bien mûrs, ananas rôti, beurrée. **Accord** : carpaccio d'ananas rôti, jus de cuisson, zestes de citron vert. **Commentaire** : un vin riche, proche des chardonnays californiens. A boire dès à présent.
Color: yellow gold. **Nose**: yellow fruit, vanilla, butter, brioche and toast. Very intense. **Palate**: very oily, rounded and smooth. Very ripe yellow fruit, roasted pineapple and butter. **Pairing**: roasted pineapple carpaccio, cooking juices and lime zest. **Comment**: a rich wine, close in style to Californian Chardonnays. Ready to drink now.

Industriestrasse 2 - 3952 Susten - Suisse - Tél. +41 78 685 93 94
gianni.jacopino@weingutseewer.ch - www.weingutseewer.ch

VALAIS

WEINGUT SEEWER



Syrah
VALAIS 2023
Robe : violine, disque brillant. **Nez** : très intense, racé, fumé, marqué par l'élevage. Belles notes de cuir, café, poivre blanc, boîte d'allumettes. Bel équilibre. **Bouche** : attaque franche, riche. Sur des notes de fruits noirs et de poivre, tout en gardant ses notes animales. Un côté caramel et vanillé, boisée, amertume. Structure tannique assez prononcée. **Accord** : pigeon rôti, sauce foie gras et gratin de blettes. **Commentaire** : un vin puissant qui a besoin de temps. Garde 5 ans.
Color: purple with a brilliant rim. **Nose**: very intense, distinguished and smoky, marked by oak ageing. Beautiful notes of leather, coffee, white pepper and matchbox. Good balance. **Palate**: clean, rich attack. Black fruit and pepper notes, while retaining its animal character. Caramel and vanilla notes, oak and bitterness. Fairly pronounced tannic structure. **Pairing**: roasted pigeon, foie gras sauce and Swiss chard gratin. **Comment**: a powerful wine that needs time. Cellaring 5 years.

Industriestrasse 2 - 3952 Susten - Suisse - Tél. +41 78 685 93 94
gianni.jacopino@weingutseewer.ch - www.weingutseewer.ch

VALAIS

WEINGUT SEEWER



Humagne Rouge
VALAIS 2023
Robe : cerise burlat, reflets violets. **Nez** : fruits rouges et noirs (cassis), vanille, café, rose. Belle complexité. Elevage présent mais léger. **Bouche** : attaque franche, souple, acidulée. Notes poivrées et mentholées, fruits toujours présents. Tanins bien intégrés. Finale puissante et gourmande avec de longs amers. Longueur intéressante. **Accord** : tarte aux fraises Mara des bois, pâte sablée au sarrasin. **Commentaire** : un bon équilibre, entre puissance et fraîcheur. Garde 5 ans.
Color: Burlat cherry hue with violet reflections. **Nose**: red and black fruit (cassis), vanilla, coffee and rose. Beautiful complexity. Oak ageing is present but light. **Palate**: clean, supple and tangy attack. Peppery and menthol notes, with the fruit still present. Well-integrated tannins. Powerful and generous finish with long bitterness. Interesting length. **Pairing**: Mara des Bois strawberry tart with buckwheat shortcrust pastry. **Comment**: good balance between power and freshness. Cellaring 5 years.

Industriestrasse 2 - 3952 Susten - Suisse - Tél. +41 78 685 93 94
gianni.jacopino@weingutseewer.ch - www.weingutseewer.ch

VALAIS

WEINGUT SEEWER



Sauvignon Blanc
VALAIS 2024
Robe : or pâle, reflets verts. **Nez** : fruits blancs frais, agrumes (citron jaune et vert, pamplemousse), herbacé (buis). **Bouche** : attaque franche et gourmande, marquée par la fraîcheur. Acidulée, note exotique. L'élevage vient atténuer la vivacité du sauvignon et apporter un peu d'équilibre. Finale assez épicée. **Accord** : suprême de volaille aux zestes de citron de Menton. **Commentaire** : un sauvignon typique avec un travail d'élevage qui vient arrondir les angles. Garde 3 ans.
Color: pale gold with green reflections. **Nose**: fresh white fruit, citrus (yellow and green lemon, grapefruit), herbaceous notes (boxwood). **Palate**: clean and generous attack, marked by freshness. Tangy, with an exotic note. Oak ageing softens the liveliness of the Sauvignon and brings some balance. Fairly spicy finish. **Pairing**: chicken supreme with Menton lemon zest. **Comment**: a typical Sauvignon, with oak ageing that rounds off the edges. Cellaring 3 years.

Industriestrasse 2 - 3952 Susten - Suisse - Tél. +41 78 685 93 94
gianni.jacopino@weingutseewer.ch - www.weingutseewer.ch

VALAIS

WEINGUT SEEWER



Sélection Marcella
VALAIS 2024
Robe : or pâle. **Nez** : discret, avec quelques notes de fruits à noyau et chèvrefeuille, citron jaune, pêche, roche humide, vanille. **Bouche** : texture ample, délicate, animée par une belle acidité minérale. Une certaine élégance dans les notes fruitées. Longue finale, légèrement saline. **Accord** : médaillon de lotte rôtie. **Commentaire** : un vin discret mais agréable. Garde 2 ans.
Color: pale gold. **Nose**: discreet, with a few notes of stone fruit and honeysuckle, lemon, peach, wet rock and vanilla. **Palate**: ample and delicate texture, driven by a beautiful mineral acidity. A certain elegance with the fruity notes. Long, slightly saline finish. **Pairing**: roasted monkfish medallion. **Comment**: a discreet but pleasant wine. Cellaring 2 years.

Industriestrasse 2 - 3952 Susten - Suisse - Tél. +41 78 685 93 94
gianni.jacopino@weingutseewer.ch - www.weingutseewer.ch

VALAIS

WEINGUT SEEWER



Hommage
VALAIS 2023
Robe : grenat très sombre, disque brillant, reflets violines. **Nez** : subtil et profond. Notes de fruits noirs, cerise burlat, pointe épicée et fumée, mine de crayon, olive noire. **Bouche** : attaque suave, pleine, bonne acidité. On retrouve un bel équilibre aromatique ainsi qu'une belle gourmandise. Finale épicée. **Accord** : jambonneau cuit à l'os, lentilles et romarin braisé. **Commentaire** : attendre pour qu'il s'épanouisse pleinement. Une belle promesse d'avenir. Garde 10 ans.
Color: very dark garnet with a brilliant rim and purple reflections. **Nose**: subtle and deep. Black fruit, Burlat cherry, a spicy and smoky touch, pencil lead and black olive. **Palate**: smooth, full attack, with good acidity. Beautiful aromatic balance and lovely generosity. Spicy finish. **Pairing**: ham hock cooked on the bone, lentils and braised rosemary. **Comment**: wait for it to fully open up. A beautiful promise for the future. Cellaring 10 years.

Industriestrasse 2 - 3952 Susten - Suisse - Tél. +41 78 685 93 94
gianni.jacopino@weingutseewer.ch - www.weingutseewer.ch

VALAIS

WEINGUT SEEWER



Sélection Merlot
VALAIS 2022
Robe : grenat foncé, disque brillant. **Nez** : belle complexité aromatique avec un bel équilibre. Fruits noirs et rouges (myrtilles, cassis, cerises), épices, empyreumatique, légèrement lacté. **Bouche** : attaque franche avec une fraîcheur qui prédomine les fruits et les épices, note d'élevage. Finale relevée et chaleureuse. **Accord** : viande maturée cuite aux sarments, chou rouge croquant et sauce pil pil. **Commentaire** : attendre un peu pour que l'élevage soit moins marqué. Garde 5 ans.
Color: dark garnet with a brilliant rim. **Nose**: beautiful aromatic complexity with good balance. Black and red fruit (blueberry, cassis, cherry), spices, empyreumatic notes and a slightly lactic character. **Palate**: clean attack, with freshness dominating the fruit and spices, and a note of oak ageing. Spicy and warm finish. **Pairing**: aged meat cooked over vine cuttings, crunchy red cabbage and pil-pil sauce. **Comment**: wait a little for the oak ageing to become less pronounced. Cellaring 5 years.

Industriestrasse 2 - 3952 Susten - Suisse - Tél. +41 78 685 93 94
gianni.jacopino@weingutseewer.ch - www.weingutseewer.ch

VALAIS

WEINGUT SEEWER



Pinot Noir Noblesse
VALAIS 2019
Robe : rubis clair, frange orangée. **Nez** : paprika fumé, herbes séchées, cuir, balsamique, cerise rouge, prune, boisé finement torréfié. **Bouche** : attaque sur une belle maturité du fruit, fraîcheur discrète, tanins soyeux. Milieu de bouche sur la prune mûre, cerise, épices douces, boisée. Notes évoluées de cuir, tabac, fumée. Finale longue et savoureuse. **Accord** : grillades de porc ; gibier. **Commentaire** : évolué, complexe. A apprécier aujourd'hui pour son évolution aromatique.
Color: light ruby with an orange rim. **Nose**: smoked paprika, dried herbs, leather, balsamic notes, red cherry, plum and finely toasted oak. **Palate**: attack showing beautiful fruit ripeness, discreet freshness and silky tannins. Mid-palate with ripe plum, cherry, sweet spices and oak. Evolved notes of leather, tobacco and smoke. Long, savoury finish. **Pairing**: grilled pork; game. **Comment**: evolved and complex. Best enjoyed now for its aromatic evolution.

Industriestrasse 2 - 3952 Susten - Suisse - Tél. +41 78 685 93 94
gianni.jacopino@weingutseewer.ch - www.weingutseewer.ch

VALAIS

WEINGUT SEEWER



Cornalin
VALAIS 2024
Robe : pourpre profond, reflets violacés.
Nez : myrtille mûre, fruits noirs, poivre noir, violette, vanille. Notes de café torréfié et réglisse. **Bouche** : attaque fraîche, dynamique, sur des tanins très soyeux, presque fondants. Le fruit noir, pur et intense, s'accompagne de poivre noir, cannelle, graphite, boisé épicé. Finale persistante. **Accord** : un rib eye steak en asado argentin. **Commentaire** : un Cornalin vif et aromatique, débordant d'énergie, de fruits noirs et d'épices.
Color: deep purple with violet reflections. **Nose**: ripe blueberry, black fruit, black pepper, violet and vanilla. Notes of roasted coffee and liquorice. **Palate**: fresh and dynamic attack, with very silky, almost melting tannins. Pure and intense black fruit, accompanied by black pepper, cinnamon, graphite and spicy oak. Persistent finish. **Pairing**: rib-eye steak cooked in the Argentine asado style. **Comment**: a lively and aromatic Cornalin, bursting with energy, black fruit and spices.

Industriestrasse 2 - 3952 Susten - Suisse - Tél. +41 78 685 93 94
gianni.jacopino@weingutseewer.ch - www.weingutseewer.ch

VALAIS

VARONE VINS



Heida Sensorielle Savagnin
VALAIS 2024
Robe : jaune doré, larmes intenses. **Nez** : fruits à noyau mûrs, sur les agrumes (pamplemousse), acacia. **Bouche** : ample, joli gras. Fruits exotiques, belle acidité et concentration, pointe saline, épicée et briochée. Bel équilibre, jolie minéralité. Finale amère, intéressante et longue. **Accord** : saumon de rivière poché, beurre blanc, fenouil rôti. **Commentaire** : un vin avec du volume, vivant, sur les fruits frais. Une belle complexité, agréable à boire.
Color: golden yellow with intense tears. **Nose**: ripe stone fruit, citrus (grapefruit) and acacia. **Palate**: broad, with lovely richness. Exotic fruit, beautiful acidity and concentration, with saline, spicy and brioche notes. Good balance and lovely minerality. Bitter, interesting and long finish. **Pairing**: poached river salmon with beurre blanc and roasted fennel. **Comment**: a wine with volume, lively and focused on fresh fruit. Beautiful complexity and pleasant to drink.

Route d'Italie 9 - 1950 Sion - Suisse - Tél. +41 78 821 14 03
david.heritier@celliers.ch - www.varone.ch

VALAIS

VARONE VINS



Stricto Sensu
VALAIS 2022
Robe : grenat, larmes colorées et persistantes. **Nez** : fruits des bois, garrigue, thym. Poivré, fumé léger. Un nez très ouvert, légèrement musqué, vanillé. Pointe chocolatée. **Bouche** : attaque franche, sur les fruits rouges et noirs (mûre, cassis), pointe de cacao. Structure délicate, fraîcheur, tanins légers. Légère amertume. Finale persistante, sur les épices douces et une belle acidité. **Accord** : poisson du lac Léman, sauce au vin rouge, purée de patates douces. **Commentaire** : un vin léger et facile à boire, fruité. Une belle acidité. Très agréable en bouche, facile à boire.
Color: garnet with coloured and persistent tears. **Nose**: forest berries, garrigue and thyme. Peppery, with a light smoky note. Very open, slightly musky and vanilla-scented nose. A touch of chocolate. **Palate**: clean attack, with red and black fruit (blackberry, cassis) and a touch of cocoa. Delicate structure, freshness and light tannins. Slight bitterness. Persistent finish, with sweet spices and beautiful acidity. **Pairing**: Lake Geneva fish with red wine sauce and sweet potato purée. **Comment**: a light and easy-drinking, fruity wine. Beautiful acidity. Very pleasant on the palate and easy to drink.

Route d'Italie 9 - 1950 Sion - Suisse - Tél. +41 78 821 14 03
david.heritier@celliers.ch - www.varone.ch



©Office des vins vaudois

La région viticole du CANTON DE VAUD

Fier de ses appellations, de son histoire millénaire, de ses traditions centenaires et de ses incroyables panoramas, le canton de Vaud se divise en six sous-régions et huit AOC. Sur plus de 3 782 hectares, cette région fortement influencée par la proximité des lacs regorge de pépites œnologiques, historiques et culturelles.

Seule région viticole helvétique à cultiver une majorité de cépages blancs, le canton de Vaud voue un culte à son cépage emblématique. Toutefois, dans cette région très attachée à la notion de terroir, on ne parle jamais de chasselas, mais d'yvorne, de féchy, de dézaley ou de l'un des près de 150 lieux de production recensés.

Le canton de Vaud se distingue avant tout par ses vins blancs frais et fruités de cépage chasselas dont la finesse des multiples arômes reflète la grande diversité des sols. Les vins rouges, issus des cépages gamay et pinot noir, représentent environ un quart de la production.

CHIFFRES CLÉS

- 26 % surface CH
- 79 cépages
- 449 producteurs
- 35 % surface rouge (1310 HA)
- 65 % surface blanche (2469 ha)

Source : www.swisswine.com

The Vaud wine region || Proud of its appellations, its thousand-year history, centuries-old traditions and spectacular landscapes, the canton of Vaud is divided into six sub-regions and eight AOCs. Covering more than 3,782 hectares, this wine region, strongly influenced by the proximity of its lakes, abounds in oenological, historical and cultural treasures.

As the only Swiss wine region where white grape varieties account for the majority of plantings, Vaud has a particular devotion to its emblematic grape variety. Yet in this region, where the notion of terroir is deeply rooted, people rarely speak simply of Chasselas, but rather of Yvorne, Féchy, Dézaley or one of the nearly 150 officially recognised wine-producing localities.

Vaud is renowned above all for its fresh, fruity white wines made from Chasselas, whose subtle and varied aromas reflect the remarkable diversity of its soils. Red wines, produced primarily from Gamay and Pinot Noir, account for around a quarter of production.

Key figures

- 26% of Switzerland's vineyard area
- 79 grape varieties
- 449 producers
- 35% red varieties (1310 ha)
- 65% white varieties (2469 ha)

VAUD

CHÂTEAU DE VALEYRES



Gamay Confidentiel
CÔTES DE L'ORBE 2024
Robe : rubis clair, reflets rouge clair. Larmes légèrement présentes. **Nez** : discret au premier abord, puis des notes de fruits rouges (cerise, fraise des bois), poivre blanc, réglisse, vanille. **Bouche** : souple, fraîche, acidité marquée. Sur les fruits frais, notes de café, tanins très souples. Finale persistante et épicée. **Accord** : carpaccio de thon rouge, cerises acidulées. **Commentaire** : un joli gamay, facile à boire. Un vin léger, avec une belle acidité.
Color: light ruby with light red reflections. Slightly visible tears. **Nose**: discreet at first, then red fruit notes (cherry, wild strawberry), white pepper, liquorice and vanilla. **Palate**: supple and fresh, with marked acidity. Fresh fruit, coffee notes and very supple tannins. Persistent and spicy finish. **Pairing**: bluefin tuna carpaccio with tangy cherries. **Comment**: a lovely Gamay, easy to drink. A light wine with a beautiful acidity.

rue du Village 5 - 1358 Valeyres-sous-Rances - Suisse
Tél. +41 79 658 26 14
info@chateauvaleyres.ch - www.chateauvaleyres.ch

VAUD

DOMAINE DECHANTEGRIVE



La Plantaz Grand Cru Pinot-Noir
LA CÔTE - COTEAU DE VINCY GRAND CRU 2023
Robe : rubis pâle, légers reflets rouges. **Nez** : expressif, fruits noirs et rouges (cerise), notes de fleurs séchées. **Bouche** : gourmande, charnue, sur les fruits noirs (mûre, cassis). Tanins souples, belle rondeur. Fraîcheur florale. Rétro-olfaction fruitée. Un joli équilibre. **Accord** : travers de porc, sauce barbecue au Jack Daniel's. **Commentaire** : un vin généreux, élégant et agréable, avec une belle acidité et une touche florale. Garde 3 ans.
Color: pale ruby with slight red reflections. **Nose**: expressive, with black and red fruit (cherry) and dried flower notes. **Palate**: generous and fleshy, with black fruit (blackberry, cassis). Supple tannins and beautiful roundness. Floral freshness. Fruity retronasal finish. Lovely balance. **Pairing**: pork ribs with Jack Daniel's barbecue sauce. **Comment**: a generous, elegant and pleasant wine, with beautiful acidity and a floral touch. Cellaring 3 years.

La Place 18 - 1182 Gilly - Suisse - Tél. +41 79 537 63 01
info@chantegrive.ch - www.chantegrive.ch

VAUD

DOMAINE HENRI CRUCHON



Altesse
LA CÔTE - MORGES 2024
Robe : limpide, or, reflets verdâtres. **Nez** : pêche jaune mûre, coing, prune jaune, fleurs jaunes, noisette fraîche, une touche de miel. **Bouche** : vive, légèrement noisettée dès l'attaque, acidité salivante. Corps généreux, fruits jaunes à noyau, fruits du verger, texture crémeuse (cire d'abeille). Très longue finale aux notes de noisette. **Accord** : schnitzel de porc. **Commentaire** : une Altesse fine et généreuse, dotée d'une excellente intensité aromatique.
Color: clear gold with greenish reflections. **Nose**: ripe yellow peach, quince, yellow plum, yellow flowers, fresh hazelnut and a touch of honey. **Palate**: lively, slightly hazelnutty from the attack, with mouthwatering acidity. Generous body, yellow stone fruit, orchard fruit and a creamy texture (beeswax). Very long hazelnut finish. **Pairing**: pork schnitzel. **Comment**: a fine and generous Altesse with an excellent aromatic intensity.

Route du Village 32 - 1112 Echichens - Suisse
Tél. +41 21 801 17 92
contact@henricruchon.ch - www.henricruchon.ch

VAUD

LES FRÈRES DUTRUY



Les Romaines Grande Réserve Gamay
VAUD 2023
Robe : pourpre intense, reflets violets. **Nez** : sur le fruit (baies sauvages, griotte, prune noire), poivre noir, graphite, pointe de chocolat. **Bouche** : juteuse dès l'attaque, soutenue par une acidité vive et des tanins fins à la texture crayeuse. Saveurs de cerise rouge, framboise, prune, poivre noir, bois torréfié. Finale nette. **Accord** : magret de canard, coulis de fruits noirs. **Commentaire** : un vin fruité, plein d'énergie et de fraîcheur, avec un élevage en bois finement intégré.
Color: intense purple with violet reflections. **Nose**: fruit-driven, with wild berries, Morello cherry, black plum, black pepper, graphite and a hint of chocolate. **Palate**: juicy from the attack, supported by a lively acidity and fine tannins with a chalky texture. Flavours of red cherry, raspberry, plum, black pepper and roasted oak. Clean finish. **Pairing**: duck breast with black fruit coulis. **Comment**: a fruity wine, full of energy and freshness, with finely integrated oak ageing.

Grand Rue 18 - 1297 Founex - Suisse - Tél. +41 79 301 60 13
julien@lesfreresdutruiy.ch - www.lesfreresdutruiy.ch

VAUD

DOMAINE DECHANTEGRIVE



La Grivaz Grand Cru Chasselas
LA CÔTE - COTEAU DE VINCY GRAND CRU 2024
Robe : jaune paille. **Nez** : expressif, sur les fruits blancs (poire) et fruits à noyau (pêche blanche et jaune), citron, pomme verte, fleurs blanches, acacia. Pointe épicée et boisée. **Bouche** : attaque souple, bel équilibre, jolie acidité. Vive et ronde. Notes d'épices et d'acacia, sur une fin de bouche persistante. **Accord** : sur un poisson blanc cuit en croûte de sel. **Commentaire** : vin agréable et facile à boire. Garde 3 ans.
Color: straw yellow hue. **Nose**: expressive, with white fruit (pear), stone fruit (white and yellow peach), lemon, green apple, white flowers and acacia. A spicy and oaky touch. **Palate**: supple attack, good balance and lovely acidity. Lively and rounded. Notes of spice and acacia, with a persistent finish. **Pairing**: white fish cooked in a salt crust. **Comment**: a pleasant and easy-drinking wine. Cellaring 3 years.

La Place 18 - 1182 Gilly - Suisse - Tél. +41 79 537 63 01
info@chantegrive.ch - www.chantegrive.ch

VAUD

CHÂTEAU DE CRANS



Collection Antoine Saladin - Galisse
LA CÔTE - NYON 2020
Robe : rubis foncé, bord grenat clair. **Nez** : prune, cerise, mûre, bois grillé, épices douces, terre noire, fumé. **Bouche** : ample et nette dès l'attaque, acidité rafraîchissante, tanins soyeux. Solide et chaleureuse. Milieu de bouche généreux, sur la cerise noire, prune, mûre, épices douces, bois torréfié. L'ensemble est riche et parfaitement équilibré. **Accord** : daube provençale. **Commentaire** : un vin généreux et raffiné, porté par un fruit mûr et un élevage parfaitement intégré.
Color: dark ruby with a light garnet rim. **Nose**: plum, cherry, blackberry, toasted oak, sweet spices, black earth and smoke. **Palate**: broad and clean from the attack, with refreshing acidity and silky tannins. Solid and warm. Generous mid-palate with black cherry, plum, blackberry, sweet spices and roasted oak. The whole is rich and perfectly balanced. **Pairing**: Provençal beef stew. **Comment**: a generous and refined wine, driven by ripe fruit and perfectly integrated oak ageing.

Rue Antoine saladin 8 - 1299 Crans (VD) - Suisse
Tél. +41 22 776 34 04
info@chateau-de-crans.ch - www.chateau-de-crans.ch

VAUD

LES FRÈRES DUTRUY



Les Romaines Grande Réserve Pinot Noir
VAUD 2023
Robe : limpide, rubis. **Nez** : expressif, fraise mûre, framboise, prune, lilas, violette. Légère touche terreuse. **Bouche** : ample dès l'attaque, équilibrée par une acidité rafraîchissante qui apporte de la tension. Tanins structurés, texture crayeuse. Cerise croquante et prune en milieu de bouche. Belle persistance, finale nette. **Accord** : chevreuil aux cranberries. **Commentaire** : un pinot noir généreux et fruité, doté d'une belle structure et d'une agréable persistance.
Color: clear ruby. **Nose**: expressive, with ripe strawberry, raspberry, plum, lilac and violet. A slight earthy touch. **Palate**: broad from the attack, balanced by refreshing acidity that brings tension. Structured tannins with a chalky texture. Crisp cherry and plum on the mid-palate. Beautiful persistence and a clean finish. **Pairing**: venison with cranberries. **Comment**: a generous and fruity Pinot Noir with beautiful structure and pleasant persistence.

Grand Rue 18 - 1297 Founex - Suisse - Tél. +41 79 301 60 13
julien@lesfreresdutruiy.ch - www.lesfreresdutruiy.ch

VAUD

LES FRÈRES DUTRUY



Les Romaines Grande Réserve Savagnin Blanc
VAUD 2024
Robe : or, reflets verdâtres. **Nez** : belle pureté de fruit (pêche à chair blanche, citron miellé, fleur de pêcher). **Bouche** : excellente vivacité dès l'attaque, texture fine, acidité salivante. Belle densité en milieu de bouche, sur les fruits jaunes à noyau juteux et les fruits du verger. Une légère amertume d'amande. Finale chaleureuse. **Accord** : poulet de Bresse sauce aux cèpes. **Commentaire** : un vin précis, axé sur le fruit, avec une texture élégante et une excellente fraîcheur.
Color: gold with greenish reflections. **Nose**: beautiful fruit purity, with white-fleshed peach, honeyed lemon and peach blossom. **Palate**: excellent liveliness from the attack, with a fine texture and mouthwatering acidity. Beautiful density on the mid-palate, with juicy yellow stone fruit and orchard fruit. A slight almond bitterness. Warm finish. **Pairing**: Bresse chicken with porcini mushroom sauce. **Comment**: a precise, fruit-driven wine with an elegant texture and excellent freshness.

Grand Rue 18 - 1297 Founex - Suisse - Tél. +41 79 301 60 13
julien@lesfreresdutruiy.ch - www.lesfreresdutruiy.ch



©Promperu

La ville d'Ica.

PÉROU

Ica, aux sources du pisco

Chaque mois de mars dans la région d'Ica, l'ambiance est à la fête avec la *Vendimia* ! Située à près de 300 kilomètres au sud de Lima, Ica est bordée par le désert et rafraîchie par l'influence du Pacifique et le courant du Humboldt. La *Vendimia* célèbre les vendanges et rappelle que cette région est le berceau du pisco*.

Si ce spiritueux constitue l'emblème du Pérou, il témoigne également d'une histoire viticole vieille de près de cinq siècles, sous l'impulsion des colons espagnols. Très vite, les provinces d'Ica, de Pisco et de Chíncha deviennent des centres majeurs de production au sein de la vice-royauté du Pérou, qui s'étendait de l'isthme de Panama à la Patagonie, incluant le Chili et l'Argentine. Dès le XVII^e siècle, les vins s'exportent largement, à tel point que la Couronne espagnole instaure des restrictions pour protéger les vins de la métropole. La production se réoriente ainsi vers les eaux-de-vie *aguardiente* de Pisco.

Le pisco est obtenu par une unique distillation de vins fraîchement fermentés. Contrairement à de nombreuses eaux-de-vie de vin, il ne connaît aucun élevage sous bois : il doit reposer uniquement dans des contenants neutres. Ce choix technique vise à préserver l'expression originelle du raisin. Huit cépages sont autorisés : quebranta, negra criolla, mollar, uvina, italia, torontel, moscatel et albilla. Selon le cépage ou les méthodes d'élaboration,

Peru: Ica, the birthplace of Pisco

Every March, the atmosphere in Peru's Ica region comes alive with the Vendimia harvest festival. Located nearly 300 kilometres south of Lima, Ica lies between the desert and the Pacific Ocean, benefiting from the cooling influence of the Humboldt Current. The Vendimia celebrates the grape harvest while reminding visitors that this region is the birthplace of pisco.*

While this spirit has become Peru's national emblem, it also reflects a winemaking tradition spanning nearly five centuries, dating back to the arrival of the Spanish colonists. Before long, the provinces of Ica, Pisco and Chíncha had become major production centres within the Viceroyalty of Peru, whose territory stretched from the Isthmus of Panama to Patagonia, encompassing present-day Chile and Argentina. By the 17th century, Peruvian wines were being widely exported, prompting the Spanish Crown to impose restrictions in order to protect wines produced in mainland Spain. As a result, production gradually shifted towards *aguardiente* distilled in the Pisco region.

Pisco is produced through a single distillation of freshly fermented wine. Unlike many grape brandies, it undergoes no oak ageing and must rest exclusively in neutral vessels. This production method is designed to preserve the grape's original expression. Eight grape varieties are authorised: Quebranta, Negra Criolla, Mollar,

les producteurs élaborent des Pisco Puro (issus d'un seul cépage), Acholado (assemblages de cépages, de vins ou de distillats) ou Mosto Verde (obtenus à partir d'un moût dont la fermentation est volontairement interrompue avant distillation, donnant généralement des piscos plus amples et plus complexes, toujours secs). Chacun révélant une personnalité propre.

Aujourd'hui encore, cette histoire se vit au rythme de la *Vendimia*. Parmi les temps forts figure la traditionnelle *pisa de uvas*, le foulage du raisin dans les *lagares*, grandes cuves larges et peu profondes héritées de la tradition ibérique. En voyage au Pérou, la Route du Pisco est un incontournable afin de mieux comprendre ces spécificités. Des vallées de Chíncha jusqu'à Nasca, elle permet d'accéder à des bodegas historiques, de découvrir le traditionnel système de distillation *falca* et d'échanger avec les maîtres *pisqueros* en charge de la création du pisco.

Le pisco se décline aussi au travers de cocktails emblématiques comme le *Pisco Sour* ou le *Chilcano*, incontournables de la mixologie péruvienne.

Au-delà du spiritueux, Ica connaît également un intérêt croissant pour ses vins. Plusieurs producteurs remettant à l'honneur des cépages patrimoniaux tels que quebranta, negra criolla (Listán Prieto), et mollar. A l'heure où le monde du vin est particulièrement sensible à la singularité, ces choix permettent de proposer d'autres visages et de poser un cadre différenciant vis-à-vis des pays voisins tout en restant authentiques.

**A savoir que du pisco est aussi produit au Chili suivant d'autres modalités en termes de cépages autorisés, de classifications et de vieillissement.*

Uvina, Italia, Torontel, Moscatel and Albilla. Depending on the grape variety and production method, producers craft Pisco Puro (made from a single variety), Acholado (blends of grape varieties, wines or distillates), or Mosto Verde (produced from partially fermented must, resulting in richer, more complex yet consistently dry piscos). Each style expresses its own distinctive personality.

Today, this heritage continues to be celebrated through the *Vendimia* festivities. One of the highlights is the traditional *pisa de uvas*, where grapes are crushed by foot in *lagares*, the wide, shallow fermentation vats inherited from the Iberian winemaking tradition. For anyone travelling through Peru, the Pisco Route is an essential journey to better understand these traditions. Stretching from the Chíncha Valley to Nasca, it offers access to historic bodegas, an opportunity to discover the traditional *falca* distillation system, and the chance to meet the maîtres *pisqueros*, the master distillers responsible for crafting pisco.

Pisco also shines through iconic cocktails such as the *Pisco Sour* and the *Chilcano*, both cornerstones of Peruvian mixology.

Beyond its celebrated spirit, Ica is also attracting increasing attention for its wines. A growing number of producers are reviving heritage grape varieties such as Quebranta, Negra Criolla (Listán Prieto) and Mollar. At a time when the wine world is placing ever greater value on authenticity and distinctiveness, these choices offer a fresh perspective on Peruvian wine while establishing a clear identity that sets it apart from neighbouring countries without compromising its roots.

** It should be noted that pisco is also produced in Chile, although under different regulations regarding authorised grape varieties, classifications and ageing requirements.*

Xavier Lacombe



©Karina Mendoza / Promperu



©Yayo Lopez / Promperu



©Daniel Silva / Promperu



Cocktail Pisco Sour.

©Pilar Olivares

AULT 1ER CRU - PU
ER CRU - CHARMES -
OT - CORTON CHAR
NY 1ER CRU - MOREY
ARD - MONTHÉLIE -
J - PULIGNY-MONTR
MES-CHAMBERTIN -



DOUHAIRET - PORCHERET
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

PULIGNY-MONTRA
LES - CHAMBERTIN -
ARLEMAGNE - CHA
REY SAINT DENIS 1E
E - SANTENAY - MEU
NTRACHET - RULLY 1
N - CLOS DE VOUGE



Entre Meursault, Volnay, Pommard et Auxey-Duresse, à **Monthélie**, au cœur de la Bourgogne, Douhairet-Porcheret cultive depuis 350 ans l'attachement au terroir.

Cataldina et Vincent, créateurs de bonne humeur, veillent en duo sur chaque vigne, chaque cuvée, jusqu'à la bouteille : Villages, Premiers Crus, Grands Crus. Le Domaine se visite et se déguste, sur rendez-vous, avec plaisir.

Located in between Meursault, Volnay, Pommard, and Auxey-Duresse, in Monthélie, in the heart of Burgundy, Douhairet-Porcheret has cultivated a deep connection to the terroir since 350 years ago.

Cataldina and Vincent, a joyful duo, work together to supervise every vineyard and every vintage, right through to bottling: Villages, Premiers Crus, and Grands Crus. The estate invites visitors to tour the grounds and enjoy tastings, by appointment, with enthusiasm.



1 Rue Cadette, 21190 Monthélie

www.douhairetporcheret.fr

ÉTATS-UNIS | VIGNOBLES DU MONDE

VIGNOBLE DU COLORADO

Une nouvelle voix dans les grands vins d'altitude

Au cœur des Rocheuses, loin de l'effervescence de Napa Valley, le Colorado façonne discrètement l'une des identités viticoles les plus singulières des États-Unis.

Colorado vineyard: A new voice in high-altitude fine wines || *Nestled in the heart of the Rocky Mountains, far from the buzz of Napa Valley, Colorado is quietly shaping one of the most distinctive wine identities in the United States.*



Le Mont Garfield, Carlson Vineyards.

Ici, la vigne évolue entre 1 400 et plus de 2 000 mètres d'altitude, parmi les vignobles les plus élevés d'Amérique du Nord. Dans les appellations de Grand Valley et West Elks, elle puise son caractère dans un environnement où la lumière est intense, les journées généreusement ensoleillées et les nuits résolument fraîches. Cette rencontre entre chaleur et altitude donne naissance à des vins à la fois mûrs, tendus et remarquablement équilibrés.

Le terroir du Colorado est celui des contrastes. Les sols alcalins, les paysages de mesas et de canyons, l'air sec et plus de 300 jours de soleil par an offrent des conditions particulièrement favorables à la maturité du raisin. Les amplitudes thermiques ralentissent naturellement son évolution et préservent sa fraîcheur aromatique. Dans le verre, cette géographie se traduit par des vins lumineux, précis et portés par une énergie naturelle qui distingue immédiatement la région.

Here, vineyards thrive at elevations ranging from 1,400 to over 2,000 metres, making them among the highest in North America. Within the Grand Valley and West Elks AVAs, the vines draw their character from an environment defined by intense sunlight, generously warm days and strikingly cool nights. This unique combination of altitude and warmth gives rise to wines that are both ripe and vibrant, with remarkable balance and freshness.

Colorado's terroir is one of striking contrasts. Alkaline soils, dramatic mesas and canyons, arid conditions and more than 300 days of sunshine each year create ideal conditions for grape ripening. Wide diurnal temperature swings naturally slow the ripening process, preserving aromatic freshness and precision. In the glass, this distinctive geography translates into luminous, finely etched wines driven by a natural energy that immediately sets the region apart.

...



Swiss Wine Tour

Des souvenirs ancrés dans les vignes

Réservez votre activité œnotouristique



À *Palisade*, Colterris Winery s'est imposé comme l'un des porte-drapeaux du vignoble du Colorado. Ses cabernets sauvignons, merlots et malbecs révèlent une expression plus aérienne que certaines interprétations californiennes, où le fruit mûr se mêle aux épices douces et aux herbes sauvages. L'altitude apporte une fraîcheur persistante qui allonge la dégustation et souligne la finesse des vins.

Parmi les domaines pionniers de la région, Carlson Vineyards illustre avec talent le potentiel des cépages blancs. Son riesling dévoile des notes de pomme fraîche, de poire et de fleurs blanches, soutenues par une tension minérale qui surprend souvent ceux qui découvrent les vins du Colorado pour la première fois.

Plus au sud, dans les reliefs escarpés de West Elks, Alfred Eames Cellars signe des cuvées où l'altitude devient un véritable langage. Le *Estate Pinot Noir* signe cette définition avec brio. Ici, la finesse prime sur la puissance. Les vins se distinguent par leur précision, leur longueur et leur caractère résolument gastronomique.

Ce qui séduit aujourd'hui les sommeliers est l'émergence d'une véritable signature Colorado. Le cabernet franc y trouve une expression particulièrement élégante, mêlant fruits rouges croquants, notes florales et épices fraîches. Les rieslings, chardonnays et pinots gris prennent la tête de la course par leur pureté, leur énergie et leur équilibre.

Déguster un vin du Colorado, c'est découvrir une autre lecture du vignoble américain. Une lecture où la montagne façonne le fruit, où l'altitude remplace la démonstration de puissance et où chaque bouteille raconte un paysage de roche, de soleil et d'air pur. Le Colorado n'est plus une curiosité viticole : il affirme désormais sa personnalité avec humilité, précision et talent, porté par des vignerons pionniers qui ont fait de la fraîcheur leur plus belle signature.

AC

In *Palisade*, Colterris Winery has established itself as one of Colorado's flagship estates. Its Cabernet Sauvignon, Merlot and Malbec reveal a more lifted interpretation than many of their Californian counterparts, where ripe fruit is complemented by gentle spice and wild herb aromas. The high elevation brings a persistent freshness that extends the palate and highlights the wines' elegance.

Among the region's pioneering wineries, Carlson Vineyards beautifully demonstrates the potential of white varieties. Its Riesling reveals fresh apple, pear and white blossom aromas, supported by a mineral tension that often surprises those discovering Colorado wines for the first time.

Further south, amid the rugged landscapes of West Elks, Alfred Eames Cellars crafts wines in which altitude becomes a language of its own. The *Estate Pinot Noir* is a perfect expression of this philosophy. Here, finesse takes precedence over power. The wines stand out for their precision, length and unmistakably gastronomic character.

What is capturing the attention of sommeliers today is the emergence of a genuine Colorado signature. Cabernet Franc has found a particularly elegant expression here, combining crunchy red fruit with floral notes and fresh spices. Riesling, Chardonnay and Pinot Gris are equally compelling,

distinguished by their purity, energy and impeccable balance.

Tasting a Colorado wine is to discover a different interpretation of the American vineyard. It is a vision in which the mountains shape the fruit, where altitude replaces sheer power, and where every bottle tells the story of rock, sunshine and pure mountain air. Colorado is no longer a viticultural curiosity; it has become a wine region with a confident identity of its own, defined by humility, precision and talent, driven by pioneering winemakers who have made freshness their finest signature.



L'ARMÉNIE

berceau du vin

On raconte beaucoup de choses sur ce pays. Que Noé, après le Déluge, aurait planté sa première vigne sur les pentes de l'Ararat. Que l'arménien serait la seule langue à posséder un mot autochtone pour dire vin : gini. Mais ce ne sont que des mythes, jusqu'à ce qu'on prenne la route.

Armenia, the cradle of wine || *Many things are said about this country. That Noah, after the Flood, planted his first vine on the slopes of Mount Ararat. That Armenian is said to be the only language to have its own native word for wine: gini. But they remain just myths until you take to the road.*



À Sasunik, à 15 kilomètres de Yerevan, il y a une cathédrale où l'on ne prie pas, on fermente, on filtre, on déguste. Construite entièrement en tuf rouge d'Arménie, la pierre volcanique qui donne à Yerevan sa couleur rose, Armenia Wine y accueille plus de 25 000 visiteurs par an dans ses halls majestueux et ses chais souterrains et ce qui frappe en franchissant ses portes, ce n'est pas sa taille. C'est son intention. Ce n'est pas une vieille maison reconvertie. C'est une renaissance.

L'entreprise a été fondée par des familles arméniennes comme une manifestation d'amour pour leur patrie, leur nature et leur culture.

Tout commence en 2006 par la plantation de vignobles dans la région d'Armavir, au sud-ouest de l'Arménie, puis se transforme en un grand projet viticole. La cave elle-même est fondée en 2008.

Pour porter le projet, dès le départ deux signatures : Grigor Alexanyan, chef de cave arménien, et Jean-Baptiste Soula, œnologue-conseil du Sud-Ouest. La rencontre exacte entre la mémoire locale et l'exigence française, aussi l'alchimie entre les cépages autochtones et les cépages plus internationaux.

Le lieu n'est pas anodin. Le tuf rouge n'est pas qu'esthétique : il régule naturellement température et hygrométrie.

À l'intérieur, un musée raconte les karas — ces jarres d'argile enterrées — et les qvevri géorgiens voisins. Le message est clair : nous n'inventons rien, nous nous souvenons.

Un restaurant où chaque spécialité arménienne est plus délicate l'une que l'autre. Mention spéciale pour les aubergines.

L'entreprise assume cette dualité depuis sa création : combiner l'héritage de plus de 6 000 ans de vinification arménienne, la culture du vin et les pratiques internationales modernes.

Leur parti pris : ne pas singer Bordeaux ou la Toscane, mais révéler ce que seuls ces cépages, plantés sur ce sol volcanique à 1 100 mètres, peuvent donner : tension minérale, fruits noirs, épices et cette amertume noble.

In Sasunik, 15 kilometres from Yerevan, there is a cathedral where no one prays: here, they ferment, filter and taste. Built entirely from Armenia's red tuff, the volcanic stone that gives Yerevan its distinctive pink hue, Armenia Wine welcomes more than 25,000 visitors a year into its majestic halls and underground cellars. And what strikes you as you walk through its doors is not its size. It is its intent. This is not an old winery given a new lease of life. It is a rebirth.

The company was founded by Armenian families as an expression of love for their homeland, its nature and its culture. It all began in 2006 with the planting of vineyards in the Armavir region, in south-western Armenia, before developing into a major wine project. The winery itself was founded in 2008. From the outset, two signatures have shaped the project: Grigor Alexanyan, Armenian cellar master, and Jean-Baptiste Soula, a consulting oenologist from south-western France. A perfect meeting of local memory and French exacting standards, and an alchemy between indigenous grape varieties and more international ones.

The location is no coincidence. The red tuff is more than simply aesthetic: it naturally regulates temperature and humidity.

Inside, a museum tells the story of karas — buried clay jars — and their neighbouring Georgian qvevri. The message is clear: we are inventing nothing; we are remembering.

There is also a restaurant where one Armenian speciality is more delicious than the next. A special mention must go to the aubergines.

Since its creation, the company has embraced this duality: combining a heritage of more than 6,000 years of Armenian winemaking and wine culture with modern international practices.

Their philosophy is clear: not to imitate Bordeaux or Tuscany, but to reveal what only these grape varieties, planted in volcanic soils at an altitude of 1,100 metres, can deliver: mineral tension, dark fruit, spices and that distinctive noble bitterness.



Plusieurs gammes de vins sont proposées à la dégustation.

- Armenia
- Yerevan
- Oran

Ces trois premières offrent des vins plus simples sur les fruits avec une bouche authentique.

- Takar (qui signifie barrique en Français)
- Tariri (le nom d'une princesse)
- Tariri Karasum (en amphore)



Aujourd'hui, Armenia Wine fait partie du *Big Three* qui a remis le vin arménien sur la carte mondiale.

Puis c'est LA rencontre avec Boris Gasparyan.

Il faut bien deux heures de Erevan par la route d'Areni pour rejoindre le Vayots Dzor. La route quitte la plaine de l'Ararat, s'engouffre dans une gorge de basalte rouge, suit la rivière Arpa. Le paysage devient biblique, sec, minéral. Et soudain, au détour d'un virage, le village d'Areni. Des étals de vin, des grappes d'Areni Noir qui sèchent au soleil. C'est ici, juste au-dessus de la rivière, que s'ouvre une petite bouche sombre dans la falaise. La grotte Areni-1. Ou comme les locaux l'appellent : la grotte aux Oiseaux.

Boris m'y attend. L'homme qui a trouvé le temps, n'a pas l'allure d'un homme qui cherche la gloire. Archéologue à l'Institut d'Archéologie et d'Ethnographie de l'Académie Nationale des Sciences d'Arménie, c'est lui qui a identifié le potentiel de cette grotte. Il a les mains d'un homme de terrain, le regard fatigué par des années de poussière. « On ne cherchait pas du vin au début », me dit-il en souriant, en montant le petit sentier. « On cherchait à comprendre comment les gens vivaient à la fin du Chalcolithique. Il y a 6 000 ans ».

Et puis, en 2007, l'équipe internationale qu'il dirigeait a mis au jour l'impensable dans le ventre de la terre.

À l'intérieur, la température chute. La lumière révèle des parois noircies. Boris s'accroupit et m'explique : « Ici on a trouvé un pressoir rudimentaire. Une cuve d'argile enfoncée dans le sol, entourée de pépins de lambrusques, de restes de raisins pressés, et de karas - ces grandes jarres arméniennes. Une petite industrie qui ressemblait fort à un atelier de vinification ».

La plus ancienne cave à vin au monde. 6 100 ans. Bien avant l'Égypte, bien avant la Grèce.

À quelques mètres de là, son équipe a aussi trouvé la plus ancienne chaussure en cuir au monde, vieille de 5 500 ans, en parfait état, et même des restes de cerveau humain. Comme si cette grotte avait été à la fois un refuge, un sanctuaire et une cave.

Le vin n'était pas une boisson ici, c'était un rituel. Un moyen de parler aux dieux, aux morts. Dans les karas, on a retrouvé des traces de malvidine, le pigment du raisin rouge. Ils faisaient du rouge. Un rouge puissant, comme l'Areni d'aujourd'hui.

Je lui demande : Pourquoi ici ? Pourquoi l'Arménie ? « Parce que la vigne sauvage est née ici, entre le Caucase et le Zagros. L'homme n'a pas inventé le vin. Il l'a rencontré. Et il a décidé de rester ». L'Arménie n'a pas inventé le vin pour le commerce. Elle l'a inventé pour se souvenir.

Et en face de moi, Boris Gasparian, qui a passé trente ans à gratter la poussière pour prouver que ce souvenir était vrai, me sourit. Il n'a rien d'un patriarche. Juste la patience de ceux qui savent que le temps, comme le bon vin, a besoin d'une grotte sombre pour se révéler. Je comprends alors ce que signifie *berceau*. Ce n'est pas seulement le plus ancien. C'est l'endroit où le geste n'a jamais cessé. De la cuve d'argile de la grotte Areni-1, découverte par l'équipe dirigée par Boris Gasparian, à cette bouteille sur une table, il y a une ligne continue, fragile, obstinée.

Je ne suis pas venu en Arménie chercher un vin. Je suis venu chercher l'origine du vin et cette rencontre m'a bouleversé.

Several wine ranges are available for tasting:

- Armenia
- Yerevan
- Oran

These first three offer simpler, fruit-driven wines with an authentic palate.

- Takar (meaning barrel)
- Tariri (the name of a princess)
- Tariri Karasum (amphora-aged)

Today, Armenia Wine is part of the Big Three that have put Armenian wine back on the world map.

Then comes THE encounter with Boris Gasparyan.

It takes two hours from Yerevan, along the road to Areni, to reach Vayots Dzor. The road leaves the Ararat plain behind, plunges into a gorge of red basalt and follows the Arpa River. The landscape becomes biblical, arid, mineral. Then suddenly, around a bend, comes the village of Areni. Stalls selling wine, bunches of Areni Noir grapes drying in the sun. It is here, just above the river, that a small dark opening appears in the cliff face. The Areni-1 cave. Or, as the locals call it: the Cave of the Birds.

Boris is waiting for me there. The man who found time itself does not look like someone in search of glory. An archaeologist at the Institute of Archaeology and Ethnography of the National Academy of Sciences of Armenia, he was the one who recognised the potential of this cave. He has the hands of a man accustomed to fieldwork, his eyes weary from years spent in the dust. “We weren’t looking for wine at first”, he tells me with a smile as we climb the narrow path. “We were trying to understand how people lived at the end of the Chalcolithic period. Six thousand years ago”.

Then, in 2007, the international team he led unearthed the unimaginable deep within the earth.

Inside, the temperature drops. The light reveals blackened walls. Boris crouches down and explains: “Here, we found a rudimentary wine press. A clay vat sunk into the ground, surrounded by wild grape seeds, the remains of pressed grapes, and karas — those large Armenian jars. A small-scale operation that looked very much like a winemaking facility”.

The oldest winery in the world. 6,100 years old. Long before Egypt, long before Greece.

A few metres away, his team also discovered the world’s oldest leather shoe, 5,500 years old and perfectly preserved, as well as remains of human brain tissue. As though this cave had been at once a refuge, a sanctuary and a winery. Wine was not simply a drink here; it was a ritual. A way of speaking to the gods, to the dead. Traces of malvidin, the pigment found in red grapes, were discovered inside the karas. They were making red wine. A powerful red, like the Areni of today.



I ask him: Why here? Why Armenia? “Because the wild vine was born here, between the Caucasus and the Zagros. Man did not invent wine. He encountered it. And he decided to stay.” Armenia did not invent wine for trade. It invented it to remember. And there, standing before me, Boris Gasparyan, who has spent thirty years scraping away at the dust to prove that this memory was real, smiles. There is nothing patriarchal about him. Only the patience of those who know that time, like fine wine, needs a dark cave in which to reveal itself.

It is then that I understand what cradle truly means. It is not simply about being the oldest. It is the place where the gesture has never ceased. From the clay vat in the Areni-1 cave, discovered by the team led by Boris Gasparyan, to this bottle sitting on a table, there is an unbroken line — fragile, yet tenacious.

I did not come to Armenia in search of a wine. I came in search of the origins of wine, and this encounter profoundly moved me.

Fabrice Sommier

SOMMELIERS INTERNATIONAL & KURA MASTER

à la découverte des alcools japonais

Pour sa 10^e édition, le concours Kura Master a une nouvelle fois célébré la richesse et la diversité des boissons japonaises (sakés, liqueurs, honkaku shochu, awamori et vins japonais).

Fidèle à son partenariat avec SommelierS International, les alcools récompensés ont ensuite été présentés au Grand Hôtel de Bordeaux lors d'une dégustation réunissant Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier du Monde et d'Europe ASI et une dizaine de sommeliers professionnels.

Au fil des verres, les dégustateurs ont découvert toute la subtilité des boissons japonaises. Les sakés ont révélé une incroyable palette d'expressions, du profil frais et délicats, aux notes florales, fruitées, aux styles plus profonds, marqués par l'umami, les épices, les fruits secs ou des nuances légèrement oxydatives. Les versions effervescentes ont surpris par leur fraîcheur et leur modernité.

Shochu et awamori ont dévoilé des personnalités très différentes selon leur origine et leur matière première, entre fraîcheur des agrumes, notes florales, céréales grillées, fruits secs et sensations plus gourmandes. Loin de rechercher uniquement la puissance, ils séduisent avant tout par leur équilibre, leur texture et leur précision.

Les liqueurs japonaises ont quant à elles illustré l'art de préserver la pureté du fruit, avec des expressions éclatantes où fraîcheur et douceur trouvent une belle harmonie. Les vins japonais ont complété cette découverte avec des profils élégants, privilégiant la finesse, la fraîcheur et la justesse aromatique.

Au-delà de la dégustation, cette rencontre a surtout mis en lumière le formidable potentiel gastronomique de ces boissons. Grâce à leur équilibre entre fraîcheur, texture, douceur et umami, elles ouvrent de nouvelles perspectives d'accords pour les sommeliers.



SommelierS International & Kura Master: discovering Japanese beverages

For its 10th edition, the Kura Master competition once again celebrated the richness and diversity of Japanese beverages, including sake, liqueurs, honkaku shochu, awamori and Japanese wines.

Continuing its long-standing partnership with SommelierS International, the award-winning beverages were subsequently presented at the Grand Hôtel de Bordeaux during a tasting session bringing together Raimonds Tomsons, ASI Best Sommelier of the World and Best Sommelier of Europe, alongside a dozen professional sommeliers.

Glass after glass, the tasters explored the remarkable subtlety of Japanese beverages. The sakes revealed an incredible range of expressions, from fresh and delicate profiles with floral and fruity notes to deeper styles marked by umami, spices, dried fruits and slightly oxidative nuances. The sparkling versions impressed with their freshness and modern character.

Shochu and awamori unveiled highly distinctive personalities depending on their origin and raw ingredients, offering a spectrum ranging from citrus freshness and floral notes to roasted grains, dried fruits and more indulgent sensations. Far from seeking power alone, they stand out above all for their balance, texture and precision.

Japanese liqueurs illustrated the art of preserving the purity of fruit, with vibrant expressions where freshness and sweetness achieve beautiful harmony. Japanese wines completed this discovery with elegant profiles focused on finesse, freshness and aromatic precision.

Beyond the tasting itself, this encounter above all highlighted the outstanding gastronomic potential of these beverages. Thanks to their unique balance between freshness, texture, sweetness and umami, they open up exciting new possibilities for food pairings and offer sommeliers a fascinating field for exploration.



GRANDS CRÉMANTS DE BOURGOGNE



LOUIS BOUILLOT

À NUITS-SAINT-GEORGES

JAPON

YAESEN SHUZO CO., LTD.



Yaesen
AWAMORI
Robe : jaune paille, reflets argentés. **Nez** : parfumé et terreux. Agrumes, fleurs blanches, notes de riz légèrement torréfié et de sarrasin. **Bouche** : dense, douce et onctueuse, une sensation de fraîcheur. Notes d'épices douces rappelant la graine de fenouil. Bel équilibre. Finale légèrement maltée, sur les fruits secs. **Accord** : poire sauce chocolat. **Commentaire** : un awamori bien équilibré, offrant une agréable onctuosité et une belle profondeur.
Color: straw yellow with silver highlights. **Nose**: aromatic and earthy. Citrus fruits, white flowers, with notes of lightly roasted rice and buckwheat. **Palate**: dense, smooth and creamy, with a sensation of freshness. Notes of sweet spices reminiscent of fennel seeds. Beautifully balanced. Slightly malty finish, with nuts nuances. **Pairing**: pear with chocolate sauce. **Comment**: a well-balanced awamori, offering pleasant smoothness and beautiful depth.

JAPON

HACHINOHE SHUZO CO., LTD.



Minato Distillery Apple Spirits
EAU-DE-VIE
Robe : jaune paille, reflets argentés. **Nez** : terreux, marqué par les céréales. Nori grillé, orge maltée, céréales caramélisées. Notes de fenouil et d'aneth. **Bouche** : attaque douce et épicée, dense, une texture onctueuse. Chaleureuse, avec des notes de pomme et de poire, une finale épicée et persistante aux nuances de pomme séchée. **Accord** : croustade aux pommes. **Commentaire** : une eau-de-vie de pomme dense, chaleureuse, au caractère de fruits du verger et à la finale épicée persistante.
Color: straw yellow with silver highlights. **Nose**: earthy, with a strong cereal character. Toasted nori, malted barley and caramelized grains. Notes of fennel and dill. **Palate**: smooth and spicy attack, dense, with a creamy texture. Warm, revealing notes of apple and pear, leading to a long, spicy finish with nuances of dried apple. **Pairing**: apple croustade. **Comment**: a dense and warming apple brandy, displaying a beautiful orchard fruit character and a persistent spicy finish.

JAPON

NABEDANA INC.



Jinyu Junmai
JUNMAI
Robe : jaune paille pâle aux légers reflets argentés. **Nez** : subtil et discret. Notes de riz doux, d'épices délicates, de fleurs blanches, de poire blanche et de banane. **Bouche** : harmonieuse et équilibrée avec un caractère umami savoureux et une délicate fraîcheur saline. Notes fruitées de banane, de bonbon à la poire et de fruits du verger. **Accord** : saint-jacques poêlée au citron. **Commentaire** : un junmai délicat et accessible, harmonieux et facile à apprécier.
Color: pale straw yellow with light silver highlights. **Nose**: subtle and delicate. Notes of sweet rice, gentle spices, white flowers, white pear and banana. **Palate**: harmonious and well-balanced, with a savory umami character and a delicate saline freshness. Fruity notes of banana, pear candy and orchard fruits. **Pairing**: pan-seared scallops with lemon. **Comment**: a delicate and approachable junmai, harmonious and easy to appreciate.

JAPON

AZAKURA SHUZO CO., LTD.



Murokaganshu Misatonishikishikomi
JUNMAI DAIGINJŌ
Robe : jaune paille, reflets argentés. **Nez** : jasmin et fleurs blanches, fruits frais du verger, zestes de pamplemousse, poivre blanc, gingembre, touche de fenouil, fruits secs. **Bouche** : très belle concentration, une acidité vive. Fruits du verger mûrs, notes de riz levuré, gingembre. Finale savoureuse marquée par l'umami. **Accord** : usuzukuri de saint-jacques, gelée au jasmin, huile de pandan. **Commentaire** : un junmai daiginjo complexe et étayé.
Color: pale straw yellow with silvery hues. **Nose**: jasmine and white blossom, fresh orchard fruits, grapefruit zest, white pepper, ginger, a touch of fennel and dried fruits. **Palate**: very good concentration with crisp acidity. Ripe orchard fruits, yeasty rice notes and ginger. Savoury finish marked by umami. **Pairing**: scallop usuzukuri, jasmine jelly and pandan oil. **Comment**: a complex and layered junmai daiginjo.

JAPON

KARIHO SHUZO CO., LTD.



Kariho Daiginjo Koun
DAIGINJŌ
Robe : jaune paille, reflets argentés. **Nez** : jasmin, poire blanche fraîche, pomme, accompagnés de notes umami de fromage affiné et d'amidon de riz. **Bouche** : riche et dense, avec une texture onctueuse et une chaleur apportée par l'alcool. Une belle présence umami avec des notes de riz et de fromage. Finale persistante sur une rétro-olfaction douce et épicée. **Accord** : socarrat de paëlla. **Commentaire** : riche et expressif, doté d'une belle profondeur umami et d'une grande persistance.
Color: straw yellow with silver highlights. **Nose**: jasmine, fresh white pear and apple, complemented by umami notes of aged cheese and rice starch. **Palate**: rich and dense, with a smooth texture and warmth brought by the alcohol. A beautiful umami presence with notes of rice and cheese. Long finish with a soft and spicy aromatic persistence. **Pairing**: paella socarrat. **Comment**: rich and expressive, offering beautiful umami depth and great persistence.

JAPON

WAKASHIO SHUZO CO., LTD.



Glow EP05
IMO SHOCHU
Robe : cristalline, nuance blanc argenté. **Nez** : aromatique et floral. Agrumes, fruit de la passion et maracuja, accompagnés de pétales de rose et d'une légère nuance terreuse. **Bouche** : dense et onctueuse, avec une agréable douceur et des fruits exotiques qui dynamisent le palais. Pure et nette en finale avec une note zestée de citron. **Accord** : sorbet litchi, shochu en topping. **Commentaire** : parfumé et exotique, doté d'un beau caractère floral et d'une finale remarquablement pure.
Color: crystal clear with a silver-white hue. **Nose**: aromatic and floral. Citrus, passionfruit and maracuja with rose petals and a light earthy undertone. **Palate**: dense and oily with pleasant sweetness and exotic fruitiness lifting the palate. Pure and clean on the finish with a zesty lemon note. **Pairing**: lychee sorbet topped with shochu. **Comment**: fragrant, exotic, with fine floral character and a beautifully clean finish.

JAPON

TSUBOSAKA SHUZO CO., LTD



Junmaiginjo Seppikosan Muroka Genshu
JUNMAI
Robe : jaune paille, reflets argentés. **Nez** : bois de cèdre, amande, noisette, nuances terreuses et épicées, umami, algues, fruits du verger mûrs. **Bouche** : dense et concentrée. Attaque chaleureuse, soutenue par une acidité vive. Un profil ample aux notes terreuses, de gingembre, levure et amidon. Saveurs umami rappelant le fromage affiné. **Accord** : mochi litchi, coulis coriandre asiatique. **Commentaire** : ample et savoureux, d'une complexité et d'une profondeur impressionnantes.
Color: pale straw yellow with silvery hues. **Nose**: cedar wood, almond, hazelnut, earthy and spicy nuances, umami, seaweed and ripe orchard fruits. **Palate**: dense and concentrated. Warming attack supported by crisp acidity. A full-bodied profile with earthy notes, ginger, yeast and starch. Umami flavours reminiscent of aged cheese. **Pairing**: lychee mochi with Asian coriander coulis. **Comment**: full-bodied and savoury, with an impressive complexity and depth.

JAPON

MIYAKE HONTEN CO., LTD.



Sempuku Yamadanishiki Junmai Daiginjo35
JUNMAI DAIGINJŌ
Robe : jaune paille, reflets argentés. **Nez** : pur et délicat. Agrumes, fleurs blanches, umami, gingembre, bonbon à la poire et banane. **Bouche** : très belle texture fine et onctueuse, avec une douceur chaleureuse équilibrée par une touche d'acidité vive. Généreux sans lourdeur, avec des notes de gingembre épicé, de jasmin, de poire blanche, de pomme et de banane. **Accord** : nigiri Hotate, sel aux agrumes. **Commentaire** : superbe, magnifiquement texturé, riche et parfaitement équilibré.
Color: pale straw yellow with silvery hues. **Nose**: pure and delicate. Citrus, white blossom, umami, ginger, pear drop and banana. **Palate**: very fine and smooth texture, with warming sweetness balanced by a touch of crisp acidity. Generous without heaviness, with notes of spicy ginger, jasmine, white pear, apple and banana. **Pairing**: Hotate nigiri, citrus salt. **Comment**: superb, beautifully textured, rich and perfectly balanced.

JAPON
AMAMI OSHIMA SHUZO DISTILLING CO., LTD.



Jougo
KOKUTŌ SHOCHU
Robe : jaune paille pâle, reflets argentés. **Nez** : éclatant et aromatique. Fleurs blanches, agrumes, quelques touches de fruits exotiques. **Bouche** : attaque fraîche et vive, portée par une belle fraîcheur citronnée. Les épices douces de fenouil et de gingembre apportent de la dimension. Finale nette, fraîche et épicée. **Accord** : poire laquée au sirop de framboise, amandes grillées. **Commentaire** : un Kokutō shochu léger et frais, au caractère citronné vibrant et à la finale vive et épicée.
Color: pale straw yellow with silver highlights. **Nose**: vibrant and aromatic. White flowers, citrus fruits and subtle hints of exotic fruits. **Palate**: fresh and lively attack, driven by beautiful lemony freshness. Sweet spices of fennel and ginger add depth and dimension. Clean, fresh and spicy finish. **Pairing**: pear glazed with raspberry syrup and toasted almonds. **Comment**: a light and fresh Kokutō shochu, with a vibrant citrus character and a lively, spicy finish.

JAPON
MONDE WINERY CO., LTD.



Koshu Barrels 2024
KŌSHŪ
Robe : or pâle, reflet verdâtre. **Nez** : agrumes, pomme, poire, fleurs blanches (jasmin), une touche herbacée. **Bouche** : excellente précision et vivacité, acidité saline et salivante. Fruits du verger croquants, citron zesté et pamplemousse remplissent le milieu de bouche. Texture fine apportant de la matière et une très belle persistance. **Accord** : langoustine grillée, sauce soja, chou et carottes. **Commentaire** : éclatant et frais, doté d'une grande tension et d'une belle pureté de fruit.
Color: pale gold with greenish highlights. **Nose**: citrus fruits, apple, pear, white flowers (jasmine) and a subtle herbal touch. **Palate**: excellent precision and vibrancy, with a saline, mouthwatering acidity. Crisp orchard fruits, lemon zest and grapefruit fill the mid-palate. Fine texture bringing depth and a beautiful persistence. **Pairing**: grilled langoustine with soy sauce, cabbage and carrots. **Comment**: bright and fresh, offering great tension and beautiful fruit purity.

JAPON
CHIYOMUSUBI SAKE BREWERY CO., LTD.



Chiyomusubi Ultra Yuzu
LIQUEUR
Robe : jaune citron, reflets verts. **Nez** : yuzu frais, zestes de yuzu et de citron vert, citronnelle écrasée, gingembre mariné. Très éclatant et expressif. **Bouche** : excellente vivacité et précision, une acidité salivante apportant une grande fraîcheur. Notes zestées de citron vert, de pamplemousse et de yuzu, avec une agréable amertume et une finale sur le gingembre. **Accord** : sorbet yuzu, sablé au beurre d'agrumes. **Commentaire** : une liqueur de yuzu vibrante et précise.
Color: lemon yellow with green highlights. **Nose**: fresh yuzu, yuzu and lime zest, crushed lemongrass and pickled ginger. Very bright and expressive. **Palate**: excellent vibrancy and precision, with a mouthwatering acidity bringing great freshness. Zesty notes of lime, grapefruit and yuzu, with a pleasant bitterness and a ginger-driven finish. **Pairing**: yuzu sorbet with citrus butter shortbread. **Comment**: a vibrant and precise yuzu liqueur.

JAPON
TOYONAGA DISTILLERY



Mugishiru
MUGI SHOCHU
Robe : jaune paille, reflets argentés. **Nez** : terreux et aromatique. Nori grillé, orge maltée et céréales caramélisées. Notes de fenouil et d'aneth. **Bouche** : attaque douce, épicée et maltée. Chaleureuse, un caractère salin de nori grillé apportant une belle profondeur umami. La finale est persistante, épicée, maltée. **Accord** : mousse au chocolat, glace au foin fumé. **Commentaire** : un Mugi shochu expressif, doté d'une superbe profondeur, d'une grande richesse umami.
Color: straw yellow with silver highlights. **Nose**: earthy and aromatic. Toasted nori, malted barley and caramelized grains. Notes of fennel and dill. **Palate**: smooth, spicy and malty attack. Warm, with a saline character of toasted nori bringing beautiful umami depth. The finish is long-lasting, spicy and malty. **Pairing**: chocolate mousse with smoked hay ice cream. **Comment**: an expressive Mugi shochu, offering superb depth and great umami richness.

JAPON
TOYONAGA DISTILLERY



Joatsu Toyonagakura
KOMÉ SHOCHU
Robe : jaune paille, reflets argentés. **Nez** : terreux, notes fumées et torréfiées (sarrasin, graines de sésame, seigle). **Bouche** : texturée et onctueuse. Une agréable douceur en attaque. Equilibrée, une chaleur alcoolique bien intégrée, des nuances terreuses. Une finale torréfiée, maltée, sur les fruits secs. **Accord** : riz au lait, vanille de Tahiti, croustillant de petit épeautre torréfié. **Commentaire** : un Kome shochu savoureux, doté d'une belle texture.
Color: straw yellow with silver highlights. **Nose**: earthy, with smoky and roasted notes (buckwheat, sesame seeds, rye). **Palate**: textured and creamy. A pleasant sweetness on the attack. Well-balanced, with well-integrated alcoholic warmth and earthy nuances. A roasted, malty finish with nutty notes. **Pairing**: rice pudding with Tahitian vanilla and toasted einkorn crisp. **Comment**: a savory Kome shochu, offering a beautiful texture.

JAPON
SHINOZAKI CO., LTD.



Asakura Sherry Cask Finish
LIQUEUR
Robe : ambre intense, reflet doré. **Nez** : orange confite, mandarine, caramel, noisettes et noix caramélisées, raisins secs, figues. Café torréfié, cacao. **Bouche** : attaque douce, notes de vanille, bois torréfié, figues séchées, raisins secs, pruneaux, noix grillées et chocolat noir. La finale est longue avec un caractère rancio oxydatif. **Accord** : dessert aux noix. **Commentaire** : un sherry cask shochu fin et complexe, doté d'une grande richesse, d'une belle profondeur oxydative.
Color: intense amber with golden highlights. **Nose**: candied orange, mandarin, caramel, caramelized hazelnuts and walnuts, raisins and figs. A touch of roasted coffee and cocoa. **Palate**: smooth attack, with notes of vanilla, toasted oak, dried figs, raisins, prunes, roasted nuts and dark chocolate. The finish is long, displaying an oxidative rancio character. **Pairing**: walnut dessert. **Comment**: a refined and complex sherry cask Shochu, offering great richness and beautiful oxidative depth.

JAPON
SHATA SHUZO CO., LTD.



Tengumai Yamahai-Jikomi Junmaishu
MOTO CLASSIQUE
Robe : jaune paille, reflets verdâtres. **Nez** : terreux, fromage affiné, umami, amandes salées. Notes lactées, beurre caramélisé, noisettes. **Bouche** : très complexe, umami. Une grande fraîcheur acide. Ample, des notes de fromage, de riz, de noisettes et d'amandes salées, de nori et de thé sencha. Longue et complexe. **Accord** : raviole de champignons, espuma café et truffe noire. **Commentaire** : un saké Yamahai d'une grande complexité, savoureux, doté d'un impressionnant caractère terreux.
Color: straw yellow with greenish highlights. **Nose**: earthy, with aged cheese, umami and salted almond notes. Lactic nuances, caramelized butter and hazelnuts. **Palate**: highly complex and umami-driven, with great refreshing acidity. Full-bodied, revealing notes of cheese, rice, hazelnuts and salted almonds, nori and sencha tea. Long and complex finish. **Pairing**: mushroom ravioli with coffee espuma and black truffle. **Comment**: a highly complex Yamahai sake, savory and marked by an impressive earthy character.

JAPON
HORAI SUN WINERY CO., LTD.



R359 Sangoku
MUSCAT BAILEY A
Robe : limpide, rouge pourpre. **Nez** : pur, précis. Cerise rouge, framboise. Une délicate touche terreuse à l'aération. **Bouche** : structure modérée avec une acidité rafraîchissante et des tanins veloutés. Fruits rouges purs et croquants, cerise acidulée, prune et framboise, avec une belle fraîcheur, un bel équilibre. Une finale nette et persistante. **Accord** : anguille grillée Unagi Kabayaki. **Commentaire** : un vin éclatant et équilibré, à la pureté et à la fraîcheur rappelant le pinot noir.
Color: clear, purple-red. **Nose**: pure and precise. Red cherry and raspberry, with a delicate earthy touch developing with aeration. **Palate**: moderate structure with refreshing acidity and velvety tannins. Pure and crisp red fruits, tart cherry, plum and raspberry, displaying beautiful freshness and balance. Clean and persistent finish. **Pairing**: grilled eel Unagi Kabayaki. **Comment**: a vibrant and well-balanced wine, with a purity and freshness reminiscent of Pinot Noir.

JAPON
DEWATSURU SHUZO CO., LTD.



Dewatsuru Awa Saké Ashitae
SAKÉ SPARKLING
Robe : jaune paille, reflets argentés. **Nez :** notes levurées, de banane, poire blanche, graines de fenouil. **Bouche :** attaque sucrée avec de fines bulles, une acidité vive et rafraîchissante. Belle chaleur de l'alcool, notes levurées de riz, poire blanche, pomme. Une touche d'agrumes et de gingembre. **Accord :** salade de mangues vertes, ail blanc écrasé, huile verte et vinaigre de riz. **Commentaire :** un saké effervescent frais, aux bulles vives et au caractère aromatique plaisant.
Color: straw yellow with silver highlights. **Nose:** yeasty notes, banana, white pear and fennel seeds. **Palate:** sweet attack with fine bubbles and a lively, refreshing acidity. Beautiful warmth from the alcohol, with yeasty rice notes, white pear and apple. A touch of citrus and ginger. **Pairing:** green mango salad with crushed white garlic, green oil and rice vinegar. **Comment:** a fresh sparkling sake with vibrant bubbles and an appealing aromatic character.

JAPON
MIYAKE HONTEN CO., LTD.



Sempuku Shinriki Kimoto Muroka Junmai Gensyu85
SAKÉ VIEILLIS
Robe : jaune paille, reflets argentés. **Nez :** zeste de pamplemousse, bonbon à la poire, citronnelle, gingembre mariné, wasabi fraîchement râpé. **Bouche :** attaque douce avec une très grande concentration et une belle fraîcheur, chaleureuse. Poire douce, banane, agrumes confits. Umami (riz amidonné, fromage affiné), légèrement levuré et terreux. **Accord :** bar mariné aux agrumes, huile de sésame torréfié. **Commentaire :** intensément aromatique et épicé, au caractère affirmé.
Color: straw yellow with silver highlights. **Nose:** grapefruit zest, pear candy, lemongrass, pickled ginger and freshly grated wasabi. **Palate:** smooth attack with great concentration and beautiful freshness, accompanied by a warm sensation. Sweet pear, banana and candied citrus fruits. Umami notes (starchy rice, aged cheese), with a slightly yeasty and earthy character. **Pairing:** citrus-marinated sea bass with toasted sesame oil. **Comment:** intensely aromatic and spicy, with a distinctive character.

JAPON
DENEN SHUZO CO., LTD.



Den-En-Envelhecida
SHOCHU
Robe : jaune paille, reflets verdâtres. **Nez :** porté par le fruit. Poire et pêche jaune, yuzu, notes de fleurs jaunes. **Bouche :** attaque assez sèche avec une légère touche de douceur. Texture dense et onctueuse, chaleureuse. Caractère exotique, fruits séchés (ananas, mangue, banane), noisette torréfiée et fruits secs en finale. **Accord :** citron givré sur sa meringue. **Commentaire :** un shochu parfumé et exotique, doté d'une densité remarquable.
Color: straw yellow with greenish highlights. **Nose:** fruit-driven. Pear and yellow peach, yuzu, with notes of yellow flowers. **Palate:** fairly dry attack with a subtle touch of sweetness. Dense and creamy texture, with a warm sensation. Exotic character, revealing dried fruits (pineapple, mango, banana), roasted hazelnut and dried fruit notes on the finish. **Pairing:** frozen lemon dessert with meringue. **Comment:** a fragrant and exotic shochu, offering remarkable density.

JAPON
YAMANASHI MEIJO CO. LTD.



Shichiken Sparkling Hoshi no Kagayaki
SAKÉ SPARKLING
Robe : jaune paille, reflets verdâtres. **Nez :** frais, levuré. Notes de pâte fraîche, de riz en fermentation. Gingembre, bonbon à la poire, d'umami. **Bouche :** très belle fraîcheur, mousse crémeuse, douceur équilibrée par une acidité vive. Poire blanche juteuse, touche d'ananas. Une sensation crémeuse et levurée persistante. **Accord :** litchis brûlés au barbecue, caramel au miso et kumquat. **Commentaire :** un excellent saké effervescent offrant un bel équilibre et de la précision.
Color: pale straw yellow with greenish hues. **Nose:** fresh and yeasty. Notes of fresh dough, fermenting ric. Ginger, pear drop and umami. **Palate:** very good freshness, creamy mousse and sweetness balanced by crisp acidity. Juicy white pear and a hint of pineapple. A persistent creamy and yeasty sensation. **Pairing:** barbecued lychees, miso caramel and kumquat. **Comment:** an excellent sparkling sake offering great balance and precision.

JAPON
ENOKI SHUZO CO., LTD.



Hanahato Kijoshu aged for 8 years
SAKÉ VIEILLIS AMBRÉ
Robe : tuiée, profonde. **Nez :** intense, oxydatif. Noix torréfiée, café, chocolat, raisin sec, pruneau, figue, cacao. Umami (sauce de poisson, soja). Complexe, étayé. **Bouche :** attaque douce, sur les fruits secs, chaleureuse. Noix torréfiée, cacao. Un caractère rancio présent tout au long. Finale umami sur des notes de pâte de soja et de nori. **Accord :** cookie noix de macadamia, chocolat 70 % cacahuètes et fleur de sel. **Commentaire :** un remarquable kijoshu d'une grande complexité.
Color: deep amber with tawny hues. **Nose:** intense and oxidative. Roasted walnut, coffee, chocolate, raisin, prune, fig and cocoa. Umami notes (fish sauce, soy). Complex and well-structured. **Palate:** smooth attack, driven by dried fruits, with a warm sensation. Roasted walnut, cocoa. A rancio character present throughout. Umami finish with notes of soybean paste and nori. **Pairing:** macadamia nut cookie, 70% dark chocolate, peanuts and fleur de sel. **Comment:** a remarkable kijoshu of outstanding complexity.

JAPON
KISHU HONJO UMEYOSHICO., LTD.



Umeyoshi-Ichi
UMESHU
Robe : rose rubis profond, reflets cuivrés. **Nez :** prune rouge macérée en liqueur, massepain, prune écrasée. **Bouche :** une fraîcheur et une acidité gourmandes. Dense, équilibrée, notes de confiture et compote de prune. Une excellente pureté du fruit et une harmonie remarquable entre douceur et fraîcheur. **Accord :** rouleau umeboshi, concombre et algue brune. **Commentaire :** magnifiquement équilibré, à la grande pureté de fruit, dont l'excellente fraîcheur équilibre parfaitement la douceur.
Color: deep ruby pink with copper highlights. **Nose:** red plum macerated in liqueur, marzipan and crushed plum. **Palate:** delicious freshness and lively acidity. Dense and well-balanced, with notes of plum jam and compote. Excellent fruit purity and remarkable harmony between sweetness and freshness. **Pairing:** umeboshi roll with cucumber and brown seaweed. **Comment:** beautifully balanced, showing great fruit purity, with excellent freshness perfectly balancing the sweetness.



*Château
Patache d'Aux*

LE GRAND VIN DU NORD MÉDOC



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

Champagne Brimoncourt

— BRUT RÉGENCE —

&

Tartelette oignon

Onion Tartlet

CHEFS LOUIS BEAUREPAIRE ET JULIAN PATARY
ET LE SOMMELIER THIBAUT BLANCHE - ALDÉHYDE



Le plat

Tartelette oignon : cœur oignon caramélisé, condimenté à la figue vinaigrée et fumée, grelots confits et farcis, opaline d'oignon et sauce comme un lait d'alliacés.

Le vin

Robe jaune or brillante. Nez élégant et expressif, mêlant fruits jaunes et fleurs blanches. Bouche fraîche et précise, marquée par des agrumes vibrants et une belle longueur sur les zestes. Un vin raffiné, équilibré et gastronomique, idéal pour accompagner une cuisine printanière et délicate.

Accord avec la cuvée Brimoncourt Brut Régence

L'idée est de casser un peu la gourmandise de l'oignon par la vinosité de la cuvée, apportée par cette jolie proportion de vin de réserve. La fine bulle et la fraîcheur du vin viennent réhausser cette entrée et faire échos aux notes vinaigrées de figue.

The dish

Onion tartlet featuring a caramelised onion centre, pickled and smoked fig condiment, confit and stuffed pearl onions, onion opaline and an allium milk-style sauce.

The wine

Brilliant golden-yellow color. Elegant and expressive on the nose, revealing aromas of yellow fruits and white flowers. The palate is fresh and precise, driven by vibrant citrus notes and a long, zesty finish. A refined, well-balanced and gastronomic Champagne, ideally suited to delicate seasonal cuisine.

Pairing with Brimoncourt Brut Régence

The idea is to temper the onion's natural richness with the wine's vinous character, brought by its generous proportion of reserve wines. The Champagne's fine mousse and freshness lift the dish while echoing the tangy notes of the pickled fig.

François Carillon

— PULIGNY-MONTRACHET « LES AUBUES » 2023 —

&

Chapon de Méditerranée & homard bleu, bouillon au vadouvan, livèche et artichauts violets

Mediterranean red scorpionfish & blue lobster, vadouvan broth, lovage and baby purple artichokes

PAR LES CHEFS Gaël & Mickaël Tourteaux, *Flaveur Restaurant (Nice)*

A propos du vin

Nous avons choisi le Puligny-Montrachet « Les Aubues » 2023 de François Carillon pour son équilibre entre énergie et ampleur. Ses notes de fruits à noyau, sa belle tension et sa finale longue et persistante répondent aux parfums complexes et épicés du vadouvan, tandis que sa matière accompagne la richesse du plat sans en masquer les nuances.



About the wine

We chose François Carillon’s Puligny-Montrachet ‘Les Aubues’ 2023 for its balance of energy and breadth. Its stone-fruit notes, vibrant tension and long, persistent finish complement the complex, spicy aromas of the vadouvan, while its texture matches the richness of the dish without masking its subtleties.

Ingrédients pour 4 personnes

Poissons & crustacés

- 4 filets de chapon de Méditerranée de 100 à 120 g
- 2 homards bleus vivants de 500 à 600 g
- 30 g beurre, huile d’olive, sel fin, fleur de sel, poivre blanc

Bouillon de moules

- 1 kg moules
- 60 g échalotes
- 1 gousse d’ail
- ½ botte persil plat
- 15 cl vin blanc sec
- 2 cl huile d’olive, poivre

Ingredients for 4

Fish & shellfish

- 4 Mediterranean red scorpionfish fillets, 100–120 g each
- 2 live blue lobsters, 500–600 g each
- 30 g butter, olive oil, fine salt, fleur de sel, white pepper

Mussel broth

- 1 kg mussels
- 60 g shallots
- 1 garlic clove
- ½ bunch flat-leaf parsley
- 15 cl dry white wine
- 2 cl olive oil, pepper

Jus au vadouvan

- 50 cl jus de moules filtré
- 150 g oignons blancs émincés
- 8 à 10 g vadouvan
- 10 cl vin blanc sec
- 20 g beurre
- 2 cl huile d’olive, sel

Légumes

- 4 artichauts poivrade
- 1 fenouil
- 4 navets nouveaux
- 2 sucrides
- 15 cl jus de moules réduit au vadouvan
- 20 g beurre, 2 cl huile d’olive, sel

Vadouvan jus

- 50 cl strained mussel cooking liquor
- 150 g sliced white onions
- 8–10 g vadouvan
- 10 cl dry white wine
- 20 g butter
- 2 cl olive oil, salt

Vegetables

- 4 baby purple artichokes
- 1 fennel bulb
- 4 baby turnips
- 2 baby gem lettuces
- 15 cl vadouvan-infused reduced mussel liquor
- 20 g butter, 2 cl olive oil, salt

Bagna cauda à l’oignon blanc

- 200 g oignons blancs
- 30 g anchois à l’huile
- 1 petite gousse d’ail dégermée
- 5 cl crème ou lait
- 8 cl huile d’olive
- 20 g beurre
- Quelques gouttes de vinaigre de cidre ou jus de citron, sel

Finition

- 4 petites feuilles d’oseille
- 8 petites feuilles de basilic
- Pousses de livèche
- Huile d’olive à la livèche
- Fleur de sel

White onion bagna cauda

- 200 g white onions
- 30 g anchovies in oil
- 1 small garlic clove, germ removed
- 5 cl cream or milk
- 8 cl olive oil
- 20 g butter
- A few drops of cider vinegar or lemon juice, salt

To finish

- 4 small sorrel leaves
- 8 small basil leaves
- Lovage shoots
- Lovage oil
- Fleur de sel

Recette

1. Bouillon de moules

Faire suer échalotes et ail à l’huile d’olive. Ajouter les moules et le persil, déglacer au vin blanc. Couvrir et ouvrir rapidement comme une marinière. Débarrasser les moules et filtrer soigneusement le jus.

2. Jus au vadouvan

Faire tomber les oignons blancs avec huile et beurre sans coloration. Ajouter le vadouvan et le torrifier légèrement. Déglacer au vin blanc et réduire. Mouiller avec 50 cl de jus de moules et réduire doucement jusqu’à obtenir un jus iodé, parfumé et légèrement épicé. Rectifier et filtrer si nécessaire. Garder une partie fluide pour le bouillon et réduire davantage le reste pour les glaçages.

3. Homards

Cuire les homards dans un bouillon à ébullition : 2 min pour les corps et 4 min pour les pinces. Refroidir légèrement, décortiquer et réserver.

4. Légumes

Tourner les artichauts, tailler le fenouil, éplucher les navets et couper les sucrides. Cuire chaque légume séparément pour conserver sa juste texture. À l’envoi, les glacer au jus de vadouvan avec beurre et huile d’olive. Ils doivent rester brillants, tendres et garder du relief.

5. Bagna cauda

Faire compoter doucement les oignons blancs avec beurre et huile sans coloration. Ajouter ail et anchois et laisser fondre. Mixer avec la crème ou le lait jusqu’à texture lisse et nappante. Équilibrer avec quelques gouttes de vinaigre de cidre ou de citron.

6. Chapon & homard

Assaisonner le chapon et le rôtir doucement côté peau à l’huile d’olive. Ajouter le beurre et arroser. Rôtir très rapidement le homard décortiqué pour le réchauffer sans le dessécher. Glacer chapon et homard au jus de moules réduit au vadouvan.

7. Dressage

Disposer harmonieusement artichaut, fenouil, navet et sucride. Ajouter le chapon et le homard. Napper délicatement de bagna cauda. Tremper rapidement oseille et basilic dans le jus chaud au vadouvan et déposer dessus. Ajouter les pousses de livèche, quelques gouttes d’huile à la livèche et fleur de sel. Servir le bouillon de moules au vadouvan très chaud à part, en saucière ou versé devant le convive.

Method

1. Mussel broth

Sweat the shallots and garlic in olive oil. Add the mussels and parsley, then deglaze with the white wine. Cover and cook quickly, as for moules marinière, until the mussels open. Remove the mussels and carefully strain the cooking liquor.

2. Vadouvan jus

Gently sweat the white onions in the olive oil and butter without colouring. Add the vadouvan and toast lightly. Deglaze with the white wine and reduce. Add 50 cl of the mussel cooking liquor and simmer gently until you have a briny, aromatic and subtly spiced jus. Adjust the seasoning and strain if necessary. Keep some of the jus fluid for the broth and reduce the remainder further for glazing.

3. Lobsters

Cook the lobsters in boiling court-bouillon: 2 minutes for the bodies and 4 minutes for the claws. Allow to cool slightly, remove the meat from the shells and set aside.

4. Vegetables

Trim the artichokes, cut the fennel, peel the turnips and cut the baby gem lettuces. Cook each vegetable separately to retain its ideal texture. Just before serving, glaze them in the vadouvan jus with butter and olive oil. They should remain glossy and tender while retaining some bite.

5. Bagna cauda

Gently cook the white onions with the butter and olive oil without colouring. Add the garlic and anchovies and allow them to melt into the mixture. Blend with the cream or milk until smooth and coating in consistency. Balance

with a few drops of cider vinegar or lemon juice.

6. Red scorpionfish & lobster

Season the red scorpionfish and gently roast it skin-side down in olive oil. Add the butter and baste. Very briefly roast the shelled lobster meat to warm it through without drying it out. Glaze the fish and lobster with the vadouvan-infused reduced mussel jus.

7. Plating

Arrange the artichoke, fennel, turnip and baby gem lettuce harmoniously on the plate. Add the red scorpionfish and lobster. Spoon over the bagna cauda delicately. Briefly dip the sorrel and basil leaves in the hot vadouvan jus and arrange on top. Finish with the lovage shoots, a few drops of lovage oil and fleur de sel. Serve the piping-hot vadouvan mussel broth separately, in a sauceboat or poured tableside.

LE BLOG

Les news, les dates, les lieux à retenir !

LE BLOG

DÉGUSTATION SOMMELIERS INTERNATIONAL

19 octobre à l'Hôtel de Ville de Reims

Vous êtes un professionnel du monde du vin (sommelier, caviste, restaurateur, négociant, influenceur) et souhaitez découvrir les plus beaux nectars de la Champagne ? Rendez-vous le 19 octobre pour l'incontournable dégustation SommelierS International à l'Hôtel de Ville de Reims, où une quarantaine de vigneronnes et grandes maisons de Champagne vous présenteront leurs nouveautés et leurs cuvées intemporelles.

Uniquement sur inscription à :
contact@sommeliers-international.com

SommelierS International tasting on 19 October at Reims city hall || Are you a wine professional – sommelier, wine merchant, restaurateur, negotiant or influencer – looking to discover some of Champagne's finest wines? Join us on 19 October for the must-attend SommelierS International tasting at Reims city hall, where around forty winegrowers and leading Champagne houses will showcase their latest releases alongside their timeless cuvées.

Registration only: contact@sommeliers-international.com



LES PÉTAVINS A LILLE

Après plusieurs éditions à Marseille, Paris et Lyon, les Pétavins, association qui rassemble des vigneronnes et vignerons bio de Savoie, Haute-Savoie et Isère, prennent la direction de Lille, le lundi 2 novembre 2026, de 9h à 17h, au Bazaar St-So. Pour cette édition, 30 domaines certifiés bio feront le déplacement pour présenter leurs vins et faire découvrir la diversité des terroirs, des cépages et des vins alpins.

Au programme :

- Dégustation des vins de domaines bio de Savoie, Haute-Savoie et Isère, rencontre avec les vigneronnes et vignerons qui les font vivre.
- Miam savoyard et généreux pour accompagner les papilles.
- Ambiance conviviale entre professionnels passionnés de vins authentiques.

Dégustation réservée aux professionnels du vin. Pass journée : 10 €



Les Pétavins head to Lille || Following several editions in Marseille, Paris and Lyon, Les Pétavins – an association bringing together organic winegrowers from Savoie, Haute-Savoie and Isère – are heading to Lille on Monday, 2 November 2026, from 9 a.m. to 5 p.m. at Bazaar St-So. For this edition, 30 certified organic estates will make the journey to present their wines and showcase the diversity of Alpine terroirs, grape varieties and wines.

On the programme:

- Tasting of wines from organic estates in Savoie, Haute-Savoie and Isère, and the opportunity to meet the winegrowers behind them.
- Generous Savoyard food to delight the taste buds.

- A convivial atmosphere bringing together professionals with a passion for authentic wines.

Tasting reserved for wine professionals. Day pass: €10

VINITECH-SIFEL LANCE LES VINITECH GAMES

Pour sa 25^{ème} édition, Vinitech-Sifel lance les Vinitech Games, quatre concours imaginés pour mettre en lumière les savoir-faire qui font la richesse de la filière vitivinicole : concours de mixologie, concours de roulage de barriques, concours de tractoriste, concours taille de vigne en réalité virtuelle. Les candidatures sont officiellement ouvertes depuis le 30 juin pour les professionnels et les étudiants, en France comme à l'international. Les Vinitech Games ont été imaginés pour valoriser les gestes techniques, l'excellence opérationnelle et l'engagement des professionnels tout en favorisant les échanges entre générations et placeront les savoir-faire des métiers au cœur du salon, du 1^{er} au 3 décembre 2026 à Bordeaux.



Vinitech-Sifel launches the Vinitech games || For its 25th edition, Vinitech-Sifel is launching the Vinitech Games, four competitions designed to showcase the skills and expertise that contribute to the richness of the wine industry: a mixology competition, a barrel-rolling competition, a tractor-driving competition and a virtual reality vine-pruning competition. Applications have officially been open since 30 June to professionals and students from both France and abroad. The Vinitech Games have been created to highlight technical skills, operational excellence and professional commitment, while encouraging interaction between generations. From 1 to 3 December 2026 in Bordeaux, they will place the expertise of the wine industry's various professions at the heart of the exhibition.

FESTIVAL DES VINS DE TOURAINE

Le samedi 14 novembre 2026, le Festival des Vins de Touraine investira une nouvelle fois le Prieuré Saint-Cosme, La Riche (37) pour une journée placée sous le signe de la convivialité, de la découverte et du partage, où le public explorera toute la richesse et la diversité des vins de l'AOC Touraine. Rencontre des vigneronnes, animations et accords mets-vins seront au programme.

On Saturday, 14 November 2026, the Festival des Vins de Touraine will once again take over the Prieuré Saint-Cosme in La Riche (Indre-et-Loire) for a day dedicated to conviviality, discovery and sharing, giving visitors the opportunity to explore the full richness and diversity of Touraine AOC wines. Meetings with winegrowers, activities and food and wine pairings will all be on the programme.



ABONNEZ-VOUS ! *Subscribe !*



SommelierS INTERNATIONAL



UN PANORAMA UNIQUE
DES VINS ET SPIRITUEUX
DE PRESTIGE
EN FRANCE ET DANS LE MONDE

*A unique overview of the finest wines
& spirits from all over the world*

ABONNEMENT

	1 an (4 n°)	2 ans (8 n°)
France	50 €	90 €
U.E.	75 €	140 €
Monde	95 €	180 €

Frais de port inclus / Tax inclusive

À chaque numéro, découvrez les dégustations
des plus grands sommeliers du monde.

*In each issue, discover world's greatest
sommeliers' tasting reviews.*

BULLETIN D'ABONNEMENT

Je profite de l'offre d'abonnement (France uniquement*)

Je choisis : ☐ 1 an / 1 year ☐ 2 ans / 2 year

☐ Mme ☐ M.

Prénom / Nom

Société

Tel Mail

Adresse

Code postal Ville

Pays

☐ Je règle par : chèque à l'ordre de SommelierS International

* For subscriptions in the EU and the world, please visit our website.

SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

SVP, à retourner sous enveloppe à :
Please, return this form :

SommelierS International
Service abonnement

VINORUM
149 avenue du Maine
75014 Paris



Cte de Malet Roquefort

PROPRIÉTAIRE À S' EMILION (FRANCE)
DEPUIS 1705

DECouvrez



L'HISTOIRE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

LEAVE
THE ORDINARY



FONDE EN 1964
**CHAMPAGNE
JACQUART**
À REIMS - FRANCE

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