



Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



LA MERVEILLE DU CHÂTEAU PETIT VAL



WINE TOUR

**Raimonds
TOMSONS**
en Val de Loire
et Cognac

DOSSIER

**BOURGOGNE
et
CHÂTEAUNEUF-
DU-PAPE**



ACTUALITÉ

**FOIRE
AUX VINS**
d'automne
2025

FOOD FESTIVAL DES VENDANGES

Château Ducru-Beaucaillou

18 | OCT
19 | 2025
dès 10h

BANQUET DE VENDANGES

masterclass cuisine

masterclass vin

animation musicale

CONCOURS DE CUISINE

ateliers découverte

conférences

brunch dominical

jeux en plein air

FOIRE AUX VINS

spectacle équestre

Un week-end
Médocain
gastronomique
et convivial !

Réservez dès
maintenant



Réservez en ligne

Château Ducru-Beaucaillou
33250, Saint-Julien
www.ducrubeaucaillou.com



EN COUVERTURE

2 ÉDITOS

7 ACTUS DE LA SOMMELLERIE

7 Monde

14 France

18 PAROLES D'EXPERTS

Stéphane Derenoncourt

20 SHOPPING

22 ACTUALITÉS

22 Foire aux vins d'automne 2025

29 Escapade à Paestum

30 300 ans de Barton & Guestier

33 13^e Paulée d'Anjou

34 Mythique : 35 ans d'un vin
emblématique du Languedoc

36 Une expo itinérante raconte
le négoce du vin en Pays nantais
au XX^e siècle

39 20 ans de Champagne
Barons de Rothschild

41 Breaking news

42 WINE TOUR VAL DE LOIRE RAIMONDS TOMSONS

42 Château de Fesles
44 Maison Bouvet-Ladubay
46 Domaine Chavet
48 Château Belmar
51 Carnet de route

SommelierS INTERNATIONAL
N°188

SOMMAIRE

56 DOSSIER BOURGOGNE

56 Domaine Chanson
57 Domaine Françoise André
59 Domaine Hubert Lignier
60 Domaine J.M. Boillot
61 Domaine Machard
de Grammont
62 Domaine Michel Niellon
63 Domaine Hudelot-Noellat
65 Domaine Castagnier
66 Maison Patriarche
68 Domaine Jean Grivot
69 Maison Louis Latour
71 Maison Chartron & Trébuchet
73 Maison Vitteaut-Alberti
71 Domaine François Carillon
77 Dégustation Bourgogne

96 DOSSIER CHATEAUNEUF DU PAPE

96 Châteauneuf-du-Pape,
le terroir aux mille visages
98 Domaine de la Solitude
100 Clos Saint-Jean
104 Dégustation
Châteauneuf-du-Pape

106 FOCUS

106 Merveille du Val
108 Château Lagrange
111 Domaine de Chevalier
112 Château La Fleur de Bouard
115 Château Charmail
118 Maison Delas
120 Appellation Ventoux
122 Champagne Veuve Clicquot
124 Syndicat des
Champagnes Vignerons
127 Champagne Philipponnat
128 Champagne Brimontcourt
129 Maison Lehmann
131 Friax industrie

132 VIGNOBLES DU MONDE

132 Liban : une tradition
viticole réinventée
139 États-Unis : le Riesling
des Finger Lakes
142 Italie : la Toscane en dehors
des sentiers battus

144 WINE TOUR COGNAC RAIMONDS TOMSONS

144 Cognac Louis Royer
146 Cognac Hennessy
148 Cognac Larsen
150 Cognac Martell
152 Cognac Ragnaud Sabourin
154 Cognac Courvoisier
156 Cognac Lise Baccara
158 Cognac Léopold Croizet
160 World Cognac Day
au BNIC
162 Carnet de route

176 SPIRITUEUX ET AUTRES NECTARS

176 Cognac : vers une nouvelle
consommation désacralisée
180 Calvados Pays d'Auge Boulard
183 Martell Cordon Bleu
184 Spiritueux des pays baltes !
187 Dégustation S.I. et
Kura Master : à la découverte
des alcools japonais

194 GASTRONOMIE

194 Jambon ibérique de Bellota
197 Huîtres Le Routioutiou
198 Fromagerie Deruelle
199 Maison Cadiot Badie

201 ESCAPADE

L'Alsace aux mille visages

206 LE BLOG



ÉDITO

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

Si

SommelierS INTERNATIONAL

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

RÉDACTION ET TRADUCTION
Sandy BÉNARD-RAVOISIER

MISE EN PAGE
Stéphane PAILLER

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

SITE WEB
www.sommeliers-international.com

DISTRIBUTION
MLP

Le monde de la sommellerie est aujourd’hui porté par une nouvelle génération passionnée et curieuse, relais d’un savoir et d’une transmission entre le vigneron et le consommateur. L’actualité de ces derniers mois le démontre : à Singapour, l’ASI Bootcamp a réuni en juillet des jeunes venus du monde entier, désireux de perfectionner leurs connaissances et leur pratique. En France, le concours du Meilleur Jeune Sommelier a rappelé l’importance de donner aux talents émergents la reconnaissance qu’ils méritent.

Des sommeliers qui jouent aussi un rôle décisif dans les Foires aux Vins, dont vous découvrirez les pépites et bonnes affaires dans ce numéro.

Nous vous invitons également à parcourir des terroirs emblématiques et des horizons plus lointains. La Bourgogne, d’abord, puis cap sur Châteauneuf-du-Pape, ou encore Cognac, en compagnie de Raimonds Tomsons ASI Meilleur Sommelier du Monde 2023 et ASI Meilleur Sommelier d’Europe-Afrique 2017.

Parce que le vin ne connaît pas de frontières, nous vous emmenons ensuite vers d’autres latitudes : le Liban, dont la viticulture millénaire s’affirme malgré les défis contemporains ; les Rieslings des Finger Lakes, véritables révélateurs de fraîcheur et de minéralité ; la Toscane, où l’histoire rencontre une modernité assumée ; ou encore au Japon grâce à notre dégustation de sakés, réalisée en partenariat avec le concours Kura Master.

Un numéro dense, où la sommellerie se vit à travers les hommes et les terroirs.

Bonne lecture à tous, et surtout bonnes vendanges à nos amis vignerons !



The world of sommellerie today is driven by a new generation—passionate and inquisitive—acting as a vital link of knowledge and transmission between the winemaker and the consumer. Recent events have illustrated this dynamic: in Singapore, the ASI Bootcamp brought together young professionals from across the globe last July, eager to refine their knowledge and skills. In France, the Meilleur Jeune Sommelier competition highlighted the importance of giving emerging talents the recognition they deserve.

Sommeliers also play a decisive role in the Wine Fairs, where you will discover hidden gems and outstanding bargains in this issue.

We also invite you to explore both emblematic terroirs and more distant horizons. Burgundy, to begin with, then a focus on Châteauneuf-du-Pape and Cognac, in the company of Raimonds Tomsons, ASI Best Sommelier of the World 2023 and ASI Best Sommelier of Europe & Africa 2017.

Because wine knows no borders, we then take you to other latitudes: Lebanon, where a millennia-old viticultural tradition stands strong despite contemporary challenges; the Finger Lakes Rieslings, true expressions of freshness and minerality; Tuscany, where history embraces a confident modernity; and finally Japan, with our sake tasting carried out in partnership with the Kura Master competition.

A rich issue, where sommellerie comes to life through people and terroirs.

Happy reading to all—and above all, a fruitful harvest to our winemaker friends!

CHÂTEAU LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS SAINT-ÉMILION GRAND CRU



Où nous trouver / Where to find us

www.sommeliers-international.com / kiosques en France et à l’étranger / Relay dans les gares et aéroports, Drugstore Champs-Élysées, Paris / Cashvin / Bordeaux Magnum / L’Epicier Laurent Bordeaux / Caves du Louvre Paris / www.millesimes.com / Villa Primrose, Bordeaux / La Cité du Vin, Bordeaux / www.flipster.com / Abbaye de Sainte Croix, Salon-de-Provence / Relais Thalasso Ile de Ré, Sainte-Marie-de-Ré / Villathena, Paris / Château de l’Epinay, Saint-Georges-sur-Loire / Bastide du Caladou, Moissac-Bellevue / Château Le Bellevue, Cazaubon / 7 Eiffel Hôtel, Paris / Hôtel Claret, Paris / Relais de Margaux, Margaux / Château de Cocove, Recques sur Hem / Le Jardin de Neuilly, Neuilly-sur-Seine / Laurène Jordan, Rolleboise / Domaine et Golf de Vaugouard, Fontenay sur Loing / Vienna House Dream Castle, Disneyland Paris / Vienna House Magic Circus House, Disneyland Paris / Domaine Saint Clair, 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, Illhauesem / Cashvin, Mégnac / Intercontinental Bordeaux Le Grand Hôtel / Maison Gabin, Bordeaux / Le Grand Monarque, Chartres / Cave des Grands Crus, Guebwiller / Le Crillon, Paris / George Blanc, Vonnas.

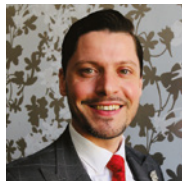
Printed in CEE. Toutes reproductions, même partielles, sont interdites sans autorisation écrite d’Aris Allouche.





ÉDITO

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



Florent Martin
Secrétaire général



Caroline Furtoss
Secrétaire adjointe



Xavier Thuizat
Trésorier général



Frédéric Devautour
Trésorier adjoint



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

Les vendanges ont déjà toutes commencé et s'annoncent souvent de belle qualité. Avec elles, l'opportunité de découvrir des crus qui sauront captiver vos palais des plus exigeants. Cette année, nous avons vu émerger encore plus de nouvelles tendances, mettant en avant des pratiques durables et respectueuses de l'environnement, tout en préservant l'authenticité des terroirs.

Mais derrière le côté face lumineux se cache aussi le côté pile sombre. Je souhaite avoir des pensées émues pour ces vignerons passionnés qui ont vu cet été le travail, souvent de plusieurs générations, partir en fumée. La raison ? L'attitude totalement irresponsable de certains protagonistes que la bienséance m'empêche de qualifier.

Les sommeliers, cavistes et tous autres prescripteurs doivent continuer à partager leur passion et leur expertise. Les échanges autour des accords mets et vins prennent une dimension nouvelle, où l'innovation et la tradition s'entremêlent. Les événements de cette rentrée seront l'occasion de célébrer notre riche patrimoine viticole tout en ouvrant la voie à des découvertes audacieuses.

La sélection du candidat français pour le meilleur sommelier du Monde aura lieu mi-septembre à Paris sous la direction des deux co-directeurs de l'équipe de France de Sommelierie, David Biraud et Romain Iltis.

Une belle phase finale nous attend fin novembre pour le Master Of Port avec des moments riches et gourmands comme savent l'être les vins de Porto.

Les défis sont nombreux, mais l'engagement de la profession à promouvoir toute la diversité des vins et toutes les boissons reste inébranlable. Ensemble, continuons à explorer, à apprendre et à transmettre cette culture qui nous unit.

Il faut savoir se réinventer sans oublier le passé source de riches et intenses souvenirs qui ont créé ce que nous sommes. Pour autant, appréhender le présent empreint de complexité et de vulnérabilité, ne peut se faire sans la crainte d'un avenir incertain que nous devons construire, malgré l'adversité.

Que cette rentrée soit synonyme de rencontres enrichissantes et de moments de partage autour d'un verre de vin ou autre avec des discussions animées, bienveillantes et confraternelles.



Dear sommeliers,
Friends of wine,
Enthusiasts of gastronomy and the art of living.

The harvest has already begun across the vineyards and often promises wines of fine quality. Along with it comes the opportunity to discover crus that will captivate even the most discerning palates. This year, we have seen even more new trends emerge, highlighting sustainable practices that respect the environment while preserving the authenticity of our terroirs.

But behind the bright "heads" side lies the darker "tails" side. I wish to express my heartfelt thoughts for those passionate winegrowers who, this summer, saw the work of several generations go up in smoke. The cause? The utterly irresponsible behavior of certain individuals whom decency prevents me from naming.

Sommeliers, wine merchants, and all other professionals must continue to share their passion and expertise. Exchanges around food and wine pairings are taking on a new dimension, where innovation and tradition intertwine. The events of this new season will provide opportunities to celebrate our rich winegrowing heritage while paving the way for bold discoveries.

The selection of the French candidate for the Best Sommelier of the World will take place in mid-September in Paris, under the direction of the two co-directors of the French Sommelierie team, David Biraud and Romain Iltis.

A beautiful final stage awaits us at the end of November with the Master of Port, promising rich and gourmet moments, as only the wines of Porto can deliver.

The challenges are many, but the profession's commitment to promoting the full diversity of wines and beverages remains unshakable. Together, let us continue to explore, to learn, and to transmit this culture that unites us.

We must know how to reinvent ourselves without forgetting the past, a source of rich and intense memories that has shaped who we are today. At the same time, facing a present marked by complexity and vulnerability cannot be done without acknowledging the uncertainty of the future, which we must build despite adversity.

May this new season be filled with enriching encounters and moments of sharing over a glass of wine—or another beverage—accompanied by lively, kind, and fraternal conversations.

L'ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

compte trois nouveaux pays membres



Lors de son assemblée générale, qui s'est tenue fin mai à Cape Town, en Afrique du Sud, l'Association de la Somellerie Internationale a une nouvelle fois démontré sa volonté « d'unité, de croissance et d'innovation pour la communauté mondiale des sommeliers ».

En effet, l'association, qui existe depuis 1969, a accueilli en son sein trois nouveaux pays membres actifs : le Pérou, la Colombie et la Moldavie. Des nouveaux venus qui prouvent l'engagement de l'ASI en faveur de l'inclusion et de la représentation des sommeliers à travers le monde.

Le Kenya, quant à lui, a récemment rejoint le Collège des candidats, marquant une étape significative dans le désir de l'association de s'étendre vers des zones géographiques où la sommellerie est encore timide. Aussi, alors qu'à ce jour l'Afrique, qui au sein de l'ASI est représentée par Michèle Chantôme (vice-présidente de l'ASI pour l'Afrique et le Moyen-Orient), n'est incarnée que par le Maroc, l'île Maurice, l'Afrique du Sud et le Zimbabwe, le Kenya trace un nouveau chemin pour d'autres associations qui émergent progressivement.

Photo : Alex Chris Photography

The Association de la Sommellerie Internationale welcomes three new countries II

At its General Assembly held in late May in Cape Town, South Africa, the Association de la Sommellerie Internationale (ASI) once again reaffirmed its commitment to "unity, growth, and innovation for the global sommelier community".

Founded in 1969, the association has now officially welcomed three new active member countries: Peru, Colombia, and Moldova. These new additions reflect ASI's ongoing dedication to inclusion and to representing sommeliers around the world.

Kenya, for its part, has recently joined ASI's College of Candidates—a significant milestone in the association's ambition to expand into geographic areas where the sommelier profession is still in its early stages. Until now, Africa—represented within ASI by Michèle Chantôme, ASI Vice President for Africa and the Middle East—has only been embodied by Morocco, Mauritius, South Africa, and Zimbabwe. Kenya's entry marks a new path forward, paving the way for other emerging associations across the continent.



   /louislatour1797
www.louislatour.com

Louis Latour
MAISON FONDÉE EN 1797

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



L'ASI BOOTCAMP SINGAPOUR

rassemble les meilleurs sommeliers de la région Asie-Pacifique

L'Association de la Sommellerie Internationale est fière d'avoir conclu son récent ASI Bootcamp à Singapour, une formation intensive de trois jours qui a attiré 42 sommeliers en herbe de toute la région Asie-Pacifique, dont certains participaient pour la première fois, notamment des représentants de l'Inde, dernier pays à avoir rejoint l'ASI en Asie. Organisé en collaboration avec l'Association des sommeliers de Singapour, le Bootcamp a servi de plateforme pour approfondir les connaissances, affiner les compétences en dégustation et favoriser la camaraderie entre la prochaine génération de professionnels du vin.

Le programme comprenait une série exceptionnelle de masterclasses théoriques animées par certains des noms les plus respectés du secteur, notamment Sören Polonius, codirecteur du comité des examens et de la formation de l'ASI, Marc Almert, champion du concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde 2019, Reeze Choi (3^e place au concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde 2023), Yuki Hirose MS, Richard Hemming MW et David Hsiao.

ASI Bootcamp Singapore brings together top sommelier talent from across Asia-Pacific II

The Association de la Sommellerie Internationale proudly concluded its recent ASI Bootcamp in Singapore, an intensive three-day educational experience that drew 42 aspiring sommeliers from across Asia & Pacific including first-time participation from India, ASI's most recent member in Asia. Held in collaboration with the Sommelier Association of Singapore, the Bootcamp served as a platform to elevate knowledge, refine tasting skills, and foster camaraderie among the next generation of wine professionals.

The programme featured an exceptional line-up of theory masterclasses from some of the industry's most respected names, including ASI's own Exams and Education Committee Co-Director Sören Polonius, ASI Contest Best Sommelier of the World 2019 champion Marc Almert, Reeze Choi (3rd place at the ASI Contest Best Sommelier of the World 2023), Yuki Hirose MS, Richard Hemming MW, and David Hsiao.

Parmi les autres sessions phares, citons une exploration du millésime 2022 de la Côte de Beaune avec la Maison Champy et AdVini, présentée par Jean-Pierre Durand et Dimitri Bazas; un aperçu de l'impact de la forme du verre avec Bradley Knowles de Stoelzle Lausitz; une visite des terroirs portugais avec Jorge Nunes de Symington Family Estates; une immersion dans le monde du saké animée par Sean Ou et présentée par l'Association des producteurs de saké et de shochu du Japon; une présentation des Vinhos Verdes avec Tiago Macena; une découverte de l'alliance entre l'eau et le vin avec Tadeusz Kwacz de Perlage, et la révélation de la diversité des vigneron du comté de Sonoma, présentée par Marc Almert.

Après trois jours d'études intensives, de dégustations et de dîners, l'expérience s'est conclue par un dîner de gala Perlage au restaurant Baia.

« L'ASI tient à remercier chaleureusement l'ensemble de l'Association des sommeliers de Singapour pour son dévouement, son hospitalité et son soutien sans faille dans l'organisation de cet événement de classe mondiale », a déclaré William Wouters, président de l'ASI. « Nos hôtes locaux ont non seulement mis en valeur le métier de sommelier, mais ils ont également démontré l'esprit de collaboration qui règne au sein de leur petite mais puissante association de sommeliers[...] ».

C'est la deuxième fois que l'Asie accueille l'ASI Bootcamp, et la cinquième édition de l'événement. Le prochain ASI Bootcamp se tiendra en Amérique en 2026, clôturant ainsi la deuxième série de Bootcamps. Concernant l'importance du Bootcamp, M. Wouters déclare : « Comme tous nos Bootcamps, celui-ci reflète notre mission mondiale qui consiste à former, inspirer et mettre en relation les sommeliers du monde entier ».

Texte et photos : Association de la Sommellerie Internationale

Other key sessions included an exploration of the 2022 vintage of Côte de Beaune with Maison Champy and AdVini, presented by Jean-Pierre Durand and Dimitri Bazas; a look at glassware's shape impact with Bradley Knowles of Stoelzle Lausitz; a tour of Portuguese terroirs with Jorge Nunes from Symington Family Estates; a sake deep dive led by Sean Ou presented by Japan Sake & Shochu Makers Association; a Vinhos Verdes showcase with Tiago Macena; a discovery of water and wine alliance with Tadeusz Kwacz from Perlage, and unveiling of diversity of Sonoma County Winegrowers, presented by Marc Almert.

After three days of intensive study, tasting exercises and dining events, the experience concluded with a celebratory Perlage Gala Dinner at Baia Restaurant.

"ASI extends our heartfelt thanks to the entire Sommelier Association of Singapore for their dedication, hospitality, and unwavering support in hosting this world-class event", said ASI President William Wouters. "Our local hosts, not only put on a showcase of sommellerie, but they also showed the collaborative nature of their small but mighty sommelier association [...]"

This is the second time Asia has hosted the ASI Bootcamp, and the fifth iteration of the event. The next ASI Bootcamp will be hosted in the Americas, in 2026, concluding the second series of Bootcamps. Of the importance of Bootcamp, Wouters says "this Bootcamp, like all our Bootcamps, reflects our global mission to educate, inspire, and connect sommeliers around the world".





REEZE CHOI

sacré ASI Meilleur Sommelier d'Asie-Pacifique 2025

L'événement s'est déroulé à Kuala Lumpur, en Malaisie, du 7 au 10 septembre 2025. Pendant quatre jours, la capitale malaisienne s'est transformée en épicerie de la sommellerie asiatique, accueillant le prestigieux concours de l'ASI Meilleur Sommelier d'Asie-Pacifique. L'événement a attiré un public aux profils divers – présidents d'associations membres de l'Association de la Sommellerie Internationale, partenaires, sommeliers venus de toute la région et passionnés de vin – tous rassemblés pour célébrer l'excellence et l'avenir d'une profession en pleine ascension dans cette partie du monde.

Comme pour chaque grand rendez-vous signé ASI, le premier temps fort fut l'annonce des demi-finalistes. Sept candidats s'étaient distingués lors des épreuves préliminaires, représentant la diversité et le dynamisme de la scène asiatique et pacifique : Chine, Japon et Malaisie, pays déjà habitués aux podiums, mais aussi Taiwan, Kazakhstan, Corée du Sud et Singapour. Cette variété illustre le rayonnement croissant de la sommellerie dans des territoires où la culture du vin, encore récente pour certains, progresse à pas de géant.



Reeze Choi crowned ASI Best Sommelier of Asia & Oceania 2025 || The event took place in Kuala Lumpur, Malaysia, from September 7 to 10, 2025. For four days, the Malaysian capital became the epicenter of Asian sommellerie, hosting the prestigious ASI Best Sommelier of Asia & Oceania competition. The gathering drew a diverse audience – presidents of ASI member associations, partners, sommeliers from across the region, and wine enthusiasts – all united in celebrating the excellence and future of a profession on the rise in this part of the world. As in every ASI competition, the first highlight came with the announcement of the semi-finalists. Seven candidates distinguished themselves during the preliminary rounds, reflecting the diversity and dynamism of the Asian and Pacific scene: China, Japan, and Malaysia – already accustomed to podium finishes – alongside Taiwan, Kazakhstan, South Korea, and Singapore.



Le président de l'ASI, William Wouters, n'a pas manqué de saluer ce niveau exceptionnel :

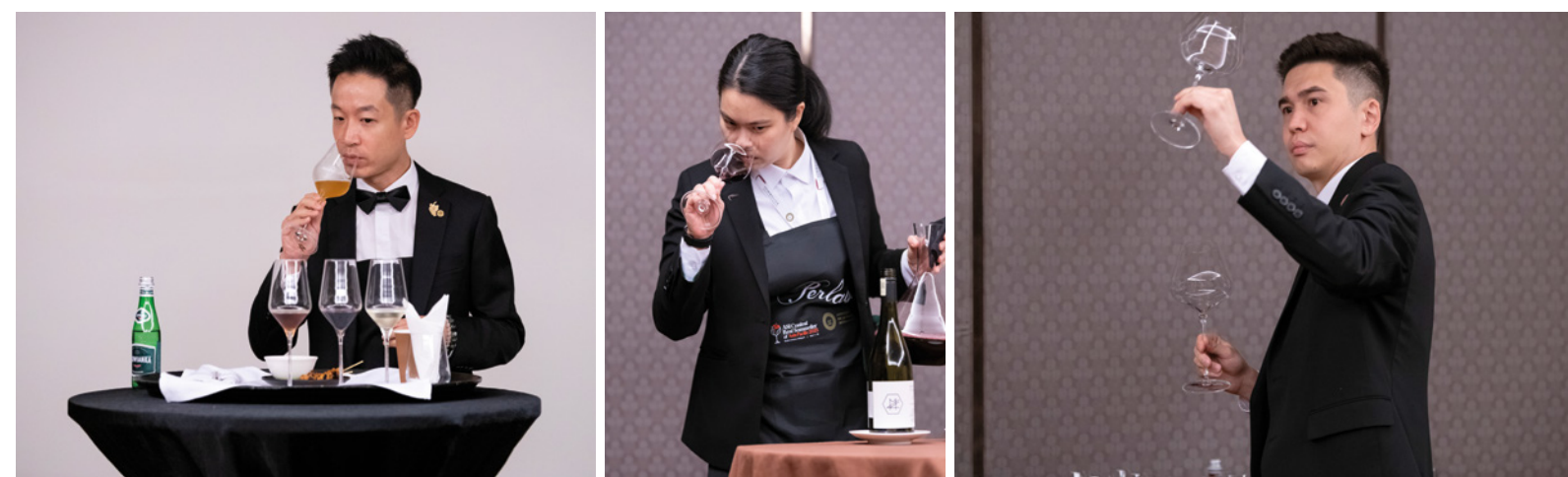
« Les sommeliers de l'Est ont atteint les plus hauts standards de la sommellerie. Au vu du niveau de la compétition auquel j'ai assisté ici, je m'attends à ce que Shinya Tasaki, ASI Meilleur Sommelier du Monde 1995, soit rejoint par un autre sommelier de la région en tant que champion du monde dans un avenir proche. Il est très gratifiant d'assister à ce concours, car il montre le travail acharné de nos associations régionales de sommeliers en partenariat avec l'ASI et sa volonté constante de proposer des initiatives d'apprentissage telles que les lignes directrices pour les sommeliers de l'ASI, des opportunités telles que l'ASI Bootcamp et des accréditations telles que nos certifications ASI et l'ASI Diploma ».

This breadth underlined the rapid expansion of sommellerie in territories where wine culture, still relatively new in some cases, is advancing at a remarkable pace.

ASI President William Wouters was quick to salute the outstanding level of competition:

“Eastern sommeliers have reached the highest standards of the profession. Judging by the level of competition I have witnessed here, I expect that Shinya Tasaki, ASI Best Sommelier of the World 1995, will soon be joined by another sommelier from this region as a world champion.”

...



RETOUR EN IMAGES



Lorsque la finale a débuté, l'atmosphère est montée d'un cran. L'appel des finalistes, effectué en ordre inverse du classement, a progressivement fait grimper la tension. La quatrième place, attribuée à Patrick Chiu de Taïwan, a ouvert la voie à un trio de haute volée : Yi Ying Yong de Malaisie (ASI Diploma Gold 2025, participant au Bootcamp 2025), Ratmir Akhmetov du Kazakhstan (ASI Diploma Gold 2020, également participant au Bootcamp 2025) et Reeze Choi de Chine (ASI Diploma Gold 2020, tuteur au Bootcamp 2025). Premier à se lancer, le Malaisien Yi Ying Yong a immédiatement été confronté à une série de tests combinant épreuves de service, dégustations à l'aveugle et exercices théoriques de haut vol. Chaque finaliste a ensuite dû démontrer, sous le regard attentif du jury et d'un public conquis, une maîtrise totale de l'art de la sommellerie : précision dans les accords, justesse d'analyse sensorielle, aisance scénique et ce mélange d'élégance et de sang-froid qui distingue les meilleurs.

Une fois les ultimes épreuves achevées, un silence solennel a envahi la salle, chaque spectateur suspendu à l'annonce du verdict. Puis, sous les applaudissements nourris de l'assemblée, le président William Wouters a finalement révélé le nom du grand vainqueur : Reeze Choi, représentant la Chine, est sacré ASI Meilleur Sommelier d'Asie-Pacifique 2025.

Une consécration méritée pour ce professionnel reconnu pour son exigence, son esprit pédagogique et son engagement auprès des jeunes sommelliers de la région. Sa victoire consacre également la progression impressionnante de la sommellerie en Chine, pays désormais incontournable dans la cartographie mondiale du vin.

Avec ce nouveau champion, l'Asie-Pacifique confirme sa montée en puissance et s'affirme comme l'un des viviers les plus prometteurs de la sommellerie internationale.

It is truly rewarding to attend this event, as it demonstrates the hard work of our regional sommelier associations in partnership with ASI, and their constant drive to provide learning initiatives such as the ASI guidelines for sommelliers, opportunities like the ASI Bootcamp, and accreditations through our ASI Certification and ASI Diploma".

When the finals began, the atmosphere reached a new intensity. The announcement of the finalists, in reverse order, heightened the suspense. Fourth place went to Patrick Chiu of Taiwan, paving the way for an exceptional trio: Yi Ying Yong of Malaysia (ASI Diploma Gold 2025, ASI Bootcamp 2025 participant), Ratmir Akhmetov of Kazakhstan (ASI Diploma Gold 2020, also a Bootcamp 2025 participant), and Reeze Choi of China (ASI Diploma Gold 2020, ASI Bootcamp 2025 tutor).

First to step onto the stage, Malaysia's Yi Ying Yong faced a demanding series of challenges combining service tasks, blind tastings, and advanced theoretical exercises. Each finalist then had to prove, before a jury and an engaged audience, complete mastery of the sommelier's art: precision in food and wine pairing, accuracy of sensory analysis, stage presence, and that rare blend of elegance and composure which defines the very best.

As the last tests concluded, a solemn hush fell over the hall, every eye fixed on the impending verdict. Finally, amid resounding applause, President William Wouters revealed the name of the champion: Reeze Choi, representing China, was crowned ASI Best Sommelier of Asia & Oceania 2025.



- PODIUM 2025 :**
- Première place : **Reeze Choi** (Chine)
 - Deuxième place : **Yi Ying Yong** (Malaisie)
 - Troisième place : **Ratmir Akhmetov** (Kazakhstan)



LOUIS LE CONTE

sacré Meilleur Jeune Sommelier de France 2025

Le 16 juin 2025, la Cité du Vin à Bordeaux a accueilli la finale du prestigieux concours du Meilleur Jeune Sommelier de France. Organisé par l'Union de la Sommellerie Française et présidé par Jean-Pascal Paubert, ce rendez-vous incontournable réunissait les trois meilleurs candidats parmi les 87 jeunes sommeliers de départ.

Ce concours, qui met en lumière les talents émergents de la profession, permet aux participants de mesurer et mettre en œuvre leurs connaissances.

Noé Richard, sommelier au restaurant Plénitude à Paris, est le premier à se confronter aux épreuves mises en place par le Comité Technique. Au programme : l'identification de six boissons et la mise en évidence de leurs points communs (ici toutes issues du cépage gewürztraminer), la reconnaissance de fromages français en AOC assortie d'un accord, une analyse sensorielle, la présentation en anglais d'un domaine et de sa cuvée, la reconnaissance des millésimes de quatre liqueurs de Sauternes, ainsi que la valorisation d'une boisson sans alcool. Sans oublier, bien sûr, les traditionnelles questions-réponses et le service d'un champagne en jéroboam.

Tout comme lui, ses deux comparses, Augustin Belleville, sommelier au Pavillon Ledoyen à Paris et Louis Le Conte, sommelier au Beau Rivage Palace de Lausanne, ont démontré toute l'étendue de leur talent à travers une technicité maîtrisée et un sens du service optimal.

Au terme des épreuves, avec un score de 133,5 points, contre 108,5 et 108 pour Augustin Belleville et Noé Richard, Louis Le Conte a décroché le titre de 35^e Meilleur Jeune Sommelier de France 2025, succédant ainsi à Marie Wodecki, lauréate de l'édition 2023.

Un titre qui vient couronner un parcours prometteur et confirme l'excellence d'une nouvelle génération de professionnels passionnés et engagés dans la promotion du savoir-faire viti-vinicole.

Sandy Bénard-Ravoisier

Louis Le Conte crowned Best Young Sommelier of France 2025

On June 16, 2025, the Cité du Vin in Bordeaux hosted the final round of the prestigious Best Young Sommelier of France competition. Organized by the Union de la Sommellerie Française and chaired by Jean-Pascal Paubert, this major event brought together the top three candidates selected from an initial group of 87 young sommeliers.

This competition, which highlights the rising talents of the profession, offers participants the opportunity to test and showcase their knowledge and skills under high-pressure conditions.

Noé Richard, sommelier at the restaurant Plénitude in Paris, was the first to take on the series of challenges designed by the Technical Committee. The program included the identification of six beverages and the determination of their common thread (in this case, all made from Gewürztraminer), the identification of French AOC cheeses with appropriate pairings, a sensory analysis, an English-language introduction of an estate and its cuvée, vintage recognition of four sweet wines from Sauternes, and the enhancement of a non-alcoholic beverage. These were followed by the traditional Q&A session and the service of a Champagne from a jeroboam.

Like him, the two other finalists—Augustin Belleville, sommelier at Pavillon Ledoyen in Paris, and Louis Le Conte, sommelier at the Beau-Rivage Palace in Lausanne—demonstrated the full breadth of their talent through technical precision and an impeccable sense of hospitality.

At the end of the competition, with a final score of 133.5 points, ahead of Augustin Belleville (108.5) and Noé Richard (108), Louis Le Conte earned the title of 35th Best Young Sommelier of France, succeeding Marie Wodecki, winner of the 2023 edition.

This title marks a milestone in a promising career and confirms the excellence of a new generation of passionate professionals dedicated to upholding and promoting the savoir-faire of French wine culture.

Laurent
Vigneron à Gaujac (30)

Convaincu que ses blancs aussi ont un grand avenir.

DU CÔTÉ DES TERROIRS QUI SORTENT DES SENTIERS BATTUS

CÔTES DU RHÔNE
CULTIVONS LE RESPECT

Cofinancé par l'Union européenne

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

CRÉATEURS
DE CARACTÈRES
Vif, Fruité, Intense.



*Tiphaine,
vigneronne
à Verpillières
sur Ource.*



CHAMPAGNE
DE VIGNERONS

Cofinancé par
l'Union européenne



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

FRANCE

SOMMELLERIE

RUINART

Sommelier Challenge 2025

hommage à Frédéric Panaïotis



Frédéric Panaïotis

Le trophée « Ruinart Sommeliers Challenge » s'est tenu en mai au sein de la Maison Ruinart. Pour cette septième édition française, 4 vins à l'aveugle étaient proposés et la particularité cette année était qu'il ne s'agissait que de vins rouges ! Un sujet original pour le trophée qui demandait en parallèle des suggestions d'accords mets et vins, sans en oublier les températures idéales de service.

Pour cette édition 2025 c'est un local qui remporte le trophée Ruinart ! Félicitations donc à **Brice Beuzeville-Loiseau**, chef sommelier du restaurant Racine à Reims. Bravo également à tous les candidats venus des quatre coins de la France. Rendez-vous en 2026 !

HOMMAGE À FRÉDÉRIC PANAIOTIS, CHEF DE CAVE DE LA MAISON RUINART

Malheureusement, quelques semaines plus tard, nous apprenions la disparition tragique de Frédéric Panaïotis, chef de cave de la Maison Ruinart depuis 2007. À travers les années il aura contribué à pérenniser le style de la Maison tout en s'en faisant un fervent ambassadeur mais aussi en lui insufflant de nouvelles dynamiques.

« Frédéric Panaïotis était une personnalité unique, à la fois extrêmement rationnelle et profondément sensible. Passionné, curieux, engagé, homme de science et de savoir, et porté d'une grande humilité, il était le symbole des valeurs portées par Ruinart. Sa vision unique continuera de laisser sa marque sur notre Maison pour les prochaines décennies. Il va profondément nous manquer. » – *Frédéric Dufour, président Maison Ruinart*

Toute l'équipe de SommelierS International voulait adresser ses sincères condoléances à ses proches et collègues.

Ruinart Sommelier Challenge 2025 & tribute to Frédéric Panaïotis

The "Ruinart Sommelier Challenge" took place this May at Maison Ruinart. For this seventh French edition, four blind wines were presented—and the unique feature this year was that they were all red wines! An original theme for the competition, which also required food and wine pairing suggestions, along with recommendations for ideal serving temperatures.

For this 2025 edition, the winner is a local! Congratulations to **Brice Beuzeville-Loiseau**, Head Sommelier at Restaurant Racine in Reims. Bravo as well to all the candidates who came from across France. See you in 2026!



Brice Beuzeville-Loiseau vainqueur du trophée Ruinart Sommeliers Challenge.

Tribute to Frédéric Panaïotis, cellar master at Maison Ruinart

Sadly, just a few weeks later, we learned of the tragic passing of Frédéric Panaïotis, who had served as Ruinart's cellar master since 2007. Over the years, he not only upheld the House's signature style with passion and conviction, but also brought fresh momentum to its evolution, becoming one of its most devoted ambassadors.

"Frédéric Panaïotis was a unique personality—both highly rational and deeply sensitive. Passionate, curious, committed, a man of science and knowledge, and guided by great humility, he embodied the values that define Ruinart. His singular vision will continue to leave its mark on our House for decades to come. He will be deeply missed". – *Frédéric Dufour, President of Maison Ruinart*

The entire team at SommelierS International wishes to express its heartfelt condolences to his loved ones and colleagues.

Texte and photos: **Xavier Lacombe**



Soirée Pavie Macquin avec Stéphane Derenoncourt.

«Le vin n'est pas fait pour être reniflé, mais pour être bu».

HENRI JAYER

On dit de la dégustation des vins qu'elle est un art, elle n'en demeure pas moins un mystère. Elle requiert en effet de multiples talents dès lors qu'elle est sensitive. Mémoire, instinct, connaissance, sensibilité, sont autant de facteurs difficiles à réunir chez le dégustateur sans un travail de long terme. La qualité des vins, mis à part quelques défauts identifiés, ne se justifie que par l'adhésion du plus grand nombre.

“Wine is not meant to be sniffed, but to be drunk”. – Henri Jayer *Wine tasting is often described as an art, yet it remains a mystery. Because it engages the senses, it calls upon multiple abilities: memory, instinct, knowledge, and sensitivity—traits that are rarely all found in a taster without long-term effort and training. Aside from a few identifiable faults, a wine's quality is ultimately validated only by the approval of the majority.*

Il est intéressant d'observer chez les amateurs les phénomènes de groupe. Il s'en extrait toujours un leader, généralement celui qui connaît le plus, mais aussi souvent celui qui parle le plus fort.

À contrario, le critique se doit de développer une certaine aura autour de son travail. Généralement plus égocentré, il doit obtenir un statut de sachant, afin de multiplier les adhérents, créant ainsi une communauté capable par le nombre de créer la demande et d'engendrer une économie, stimuler la demande, jusqu'à la spéculation sur le prix des vins. Mais c'est aujourd'hui de plus en plus rare.

Plus noble, la dégustation du sommelier cible le plaisir du client, à travers de judicieuses associations avec la gastronomie. Dans cette époque hygiéniste et soucieuse de l'équilibre alimentaire, il est et restera sans doute longtemps le plus efficace et le plus puissant des prescripteurs.

Tout amateur devrait s'intéresser à la dégustation géosensorielle, lire les écrits de Jacky Rigault qui depuis des décennies défend cette approche pleine de sens. À l'origine, ce sont les moines cisterciens qui créent, de manière empirique, une méthode leur permettant d'identifier et de hiérarchiser qualitativement différentes parcelles de vignes. C'est la naissance des Climats bourguignons. Plus tard, ce sont les gourmets, ancêtres de nos courtiers, qui à l'aide d'un Tête-vin (petite coupelle métallique plate) mâchaient le vin afin d'en authentifier l'origine. La dégustation était alors essentiellement tactile. Basée principalement sur la structure des vins en bouche, elle ne retient que peu d'intérêt sur la partie aromatique.

L'influence de la qualité et de la quantité d'argile sur la forme des vins en bouche, sur l'équilibre acide des vins, s'ajoute à celle des roches mères sur le toucher de tanin, le velouté de la texture et la salivation de fin de bouche.

Il est vrai que le style des vins, travail de l'homme, se transmet d'une génération à l'autre, s'adaptant au rythme des demandes et des changements de goûts des consommateurs, mais le seul paramètre immuable de l'identité d'un vin reste le sol.

Stéphane Derenoncourt
Photos : Sophie Stalnikiewicz

Among enthusiasts, group dynamics are always fascinating to observe. One person inevitably emerges as the leader—typically the most knowledgeable, though often also the loudest.

By contrast, the critic must build a certain aura around their work. Usually more self-focused, the critic must attain expert status to attract followers, building a community large enough to generate demand, create an economy, stimulate further interest, and even spark speculation around wine prices. But this kind of influence is becoming increasingly rare today.

More noble, perhaps, is the sommelier's approach to tasting, which is rooted in the pleasure of the client, through thoughtful food and wine pairings. In this era of health consciousness and dietary balance, the sommelier remains—and will likely long remain—the most effective and influential of all wine ambassadors.

Every enthusiast should explore geosensory tasting and read the work of Jacky Rigaux, who has advocated this meaningful approach for decades. Originally, it was the Cistercian monks who developed—empirically—a method for identifying and ranking vineyard plots by quality. Thus were born the “Climats” of Burgundy. Later, the gourmets—ancestors of today's wine brokers—would chew the wine, using a tastevin (a small, shallow silver cup), to determine its origin. Tasting was then primarily tactile. Based on the structure of the wine in the mouth, it paid little attention to aromas.

The influence of both the quality and quantity of clay on the wine's shape in the mouth and

on its acidic balance adds to that of the bedrock, which affects the tactile sensation of tannins, the silkiness of the texture, and the salivation at the finish.

It is true that wine style—shaped by human hands—is passed down from one generation to the next, adapting to shifting demands and consumer preferences. But the only unchanging element in a wine's identity is the soil.





Arrangés des Alpes

COTEAU RHUM RAISIN

Cette recette unique marie un raisin de cépages du sud de l'Isère vieux de plus de 50 ans avec un rhum agricole provenant de Marie-Galante, le tout réduit avec de l'eau des Alpes au pied du Vercors et du sucre d'origine France.

This unique recipe combines grapes from 50-year-old vines in southern Isère with agricole rum from Marie-Galante, reduced with pure Alpine water at the foot of the Vercors and sugar of French origin.

Prix de vente conseillé : 26,90 €



MAISON LAFITTE

Saveur des Landes

Ce coffret se compose d'un bloc de foie gras de canard des Landes, d'un bocal d'aiguillettes au foie de canard nature et de quatre boîtes de pâtés traditionnels (pur canard, canard au foie de volaille, canard au piment d'Espelette et pur canard à l'orange).

This gift set includes a block of duck foie gras from the Landes, a jar of duck aiguillettes in natural foie gras, and four tins of traditional pâtés (pure duck, duck with chicken liver, duck with Espelette pepper, and pure duck with orange).

45,70 €

COFFRET COGNAC FRAPIN VSOP

Avec un premier nez complexe aux arômes d'orange, de fleurs séchées et de discrètes notes vanillées et sa bouche équilibrée, entre rondeur et intensité, marquée par des touches de cannelle et de poivre, la Maison Frapin dévoile un coffret exclusif dédié à son VSOP, symbole de l'élégance à la française.

With a complex first nose of orange, dried flowers and subtle hints of vanilla, and a balanced palate combining roundness and intensity with touches of cinnamon and pepper, Maison Frapin presents an exclusive gift set dedicated to its VSOP, a true symbol of French elegance.



Disponible au prix de vente conseillé de 99 € en coffret en édition limitée et 69 € en bouteille unique.

BUSHMILLS 16 ans

Une combinaison unique de fûts qui confère à ce whisky des arômes riches et intenses de fruits rouges, de baies noires, de noix, de chocolat au lait, d'épices, de caramel et de vanille tandis qu'une texture généreuse, suave et soyeuse enveloppe le palais.

A unique cask combination that imparts rich and intense aromas of red fruits, black berries, nuts, milk chocolate, spices, caramel and vanilla, while a generous, smooth and silky texture envelops the palate.

70 cl - 40 % - 109 €



Les Défaux du Vin

Éditions Jean Lenoir

Cette nouvelle édition du coffret iconique de la collection Le Nez du Vin est dédiée à l'identification des odeurs indésirables du vin : Les Défaux. Un outil incontournable auprès de tous les professionnels et passionnés du vin.

This new edition of the iconic Le Nez du Vin collection is dedicated to identifying undesirable aromas in wine: Les Défaux. An essential tool for both professionals and wine enthusiasts.

79 € - Disponible en librairies, FNAC et sur lenez.com



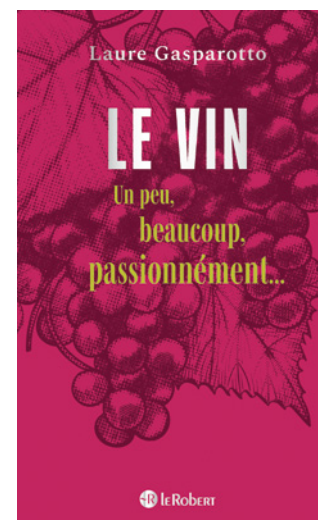
LE VIN un peu, beaucoup, passionnément...

Laure Gasparotto

Voici la grande odyssée du vin, racontée en 30 épisodes décisifs. Un voyage à travers le temps et à travers le monde qui démarre avec la naissance du vin il y a 11 500 ans dans le Caucase et se termine à notre époque.

The great odyssey of wine told in 30 decisive episodes. A journey through time and across the world, beginning with the birth of wine 11,500 years ago in the Caucasus and culminating in the present day.

256 pages - 19,90 €



Camus "Sous les Mers"

Ce cognac d'exception est inspiré du roman Vingt mille lieues sous les mers de Jules Verne, avec un assemblage rare, ayant séjourné en immersion au fond de l'Atlantique dans un fût de chêne, afin de révéler une palette aromatique totalement inédite, aux notes iodées et marines.

This exceptional cognac is inspired by Jules Verne's novel Twenty Thousand Leagues Under the Sea. A rare blend that has matured while immersed on the seabed of the Atlantic in an oak cask, revealing a totally unprecedented aromatic palette with iodized and maritime notes.

Cinq pièces uniques disponibles à la vente : 200 000 € la pièce.



CHÂTEAU CLARISSE CHARDONNAY 2023

Premier vin blanc de l'histoire du Château Clarisse. Le chardonnay, planté en 2020, s'épanouit pleinement sur le joli terroir argilo-calcaire de Puisseguin. Un vin bien structuré avec une belle rondeur apportée par l'élevage en fût (50 %), tout en conservant l'aromatique très typique du chardonnay.

The first white wine in the history of Château Clarisse. Planted in 2020, the Chardonnay thrives on the fine clay-limestone soils of Puisseguin. A well-structured wine with beautiful roundness from partial barrel ageing (50%), while retaining the varietal's highly typical aromatic character.

Une première édition limitée à 2000 exemplaires - 45 €



FOIRE AUX VINS D'AUTOMNE 2025

par Henry Clemens

Une édition 2025 des Foires aux vins d'automne pour chineurs et curieux. Les enseignes se sont données le mot pour certes mettre en avant des attendus – crus classés ou cuvées cultes – mais aussi des vins et des appellations suscitant la curiosité et battant en brèche quelques idées reçues, ici des rouges à boire frais, là des moelleux tous terrains, ici encore des blancs de noirs. Une sélection pour toutes les bourses qui cette année encore a mis l'accent sur les pratiques vertueuses, les labels environnementaux qui comptent. Une belle édition qui s'évertue à mettre en avant les vins de lieux, les vins de terroir.

AUCHAN SUPERMARCHÉ

Du 9 septembre au 27 septembre

AUCHAN HYPERMARCHÉ

Du 30 septembre au 12 octobre

L'enseigne a sélectionné pas moins de 1 250 cuvées dont près de 100 en bio ou biodynamie. Cette année Auchan a scindé son offre en vins à moins de 5€, vins compris entre 5 et 15 € et vins à plus de 15 €, qui représentent 50 % de la sélection. Parmi les pépites de l'enseigne nous avons jeté notre dévolu sur la cuvée Vigne des Loups du Domaine Mourat en AOP Fiefs Vendéens 2024 (AB). Un rouge issu de flancs de coteaux aux notes de fruits rouges frais et de fruits noirs. Joliment croquant. A quelques encablures de là nous avons retenu le très appétant Domaine des Hardières 2022 en Anjou Blanc (AB). Un 100 % chenin qui possède du gras et une belle fraîcheur, autour de fruits blancs estivaux. Il ne faudra pas passer à côté du riesling en Vendanges Tardives du Domaine Engel 2018 (AB). La bouche est portée par les expressions miellées et des notes de fleurs blanches ! Intemporel.

Autumn Wine Fairs 2025 by Henry Clemens || *The 2025 edition of the Autumn Wine Fairs is one for treasure hunters and curious palates alike. Retailers have clearly coordinated to spotlight not only the expected classics—classified growths and cult cuvées—but also wines and appellations that spark curiosity and challenge common perceptions: chilled reds, versatile sweet wines, and even white wines from black grapes. A selection for every budget, with a strong emphasis once again this year on sustainable practices and meaningful environmental certifications. A fine edition that proudly champions wines of place, true terroir-driven expressions.*

AUCHAN SUPERMARCHÉ

September 9 to 27

AUCHAN HYPERMARCHÉ

September 30 to October 12

Auchan has selected no fewer than 1,250 cuvées, including nearly 100 certified organic or biodynamic wines. This year, the retailer divided its range into three price tiers: wines under €5, between €5 and €15, and over €15—the latter representing 50% of the offering. Among the standouts is Vigne des Loups 2024 from Domaine Mourat in AOP Fiefs Vendéens (organic). A red from hillside vineyards with bright red and black fruit aromas, beautifully crunchy. Just a short step away, the Domaine des Hardières 2022 in Anjou Blanc (organic) impresses with its richness and freshness. This 100% Chenin Blanc reveals luscious white summer fruits. Don't miss the Vendanges Tardives Riesling from Domaine Engel 2018 (organic), a timeless classic with honeyed notes and floral accents.



CARREFOUR HYPER

Du 23 septembre au 6 octobre

CARREFOUR MARKET

Du 2 au 19 octobre

CARREFOUR CONTACT, EXPRESS, CITY ET MONTAGNE

Du 23 septembre au 5 octobre

CARREFOUR MA CAVE

Du 9 septembre au 26 octobre

Carrefour Hypermarchés a sélectionné 1 000 cuvées dont 11 % de vins en bio (soit + 9 % par rapport à 2024). Carrefour Market offre 550 références, dont 60 certifiées en bio. Les Carrefour de proximité, Contact, Express, City ou Montagne, proposent près de 200 références avec une offre renouvelée à plus de 80 %. Macave.carrefour.fr affiche plus de 1 100 références, dont 120 exclusivités web. Nous avons retenu le Coup de Blouge 2024 en IGP Atlantique de Laurent Cassy. Un vent de fraîcheur et de plaisir saisit les papilles qui en redemandent ! Les Pentès Douces de la Famille Arimault-Gros Bois en 2024 en Touraine Sauvignon (AB) constituent une belle surprise avec une bouche à la fois juteuse et tendue. Le Château Montaurone 2024, Coteaux d'Aix-en-Provence rosé (AB) convoque des notes de fruits rouges vifs au nez et se montre très texturé en bouche. Le Château La Sauvageonne, cuvée les Oliviers 2023, AOP Terrasses du Larzac (AB) s'avère subtilement méditerranéen, avec ses notes de garrigues et d'épices douces.

CARREFOUR HYPER

September 23 to October 6

CARREFOUR MARKET

October 2 to 19

CARREFOUR CONTACT, EXPRESS, CITY & MONTAGNE

September 23 to October 5

CARREFOUR MA CAVE

September 9 to October 26

Carrefour Hyper have selected 1,000 cuvées, including 11% certified organic wines—up 9% from 2024. Carrefour Market offers 550 references, with 60 certified organic. Local Carrefour stores—Contact, Express, City and Montagne—offer nearly 200 references, with over 80% new listings. Online, macave.carrefour.fr boasts over 1,100 wines, including 120 web exclusives. Highlights include Coup de Blouge 2024 in IGP Atlantique from Laurent Cassy, a refreshing and joyful red that leaves you wanting more. Les Pentès Douces 2024 from the Arimault-Gros Bois family in Touraine Sauvignon (organic) surprises with its juicy, vibrant mouthfeel. Château Montaurone 2024 in Coteaux d'Aix-en-Provence rosé (organic) delivers vivid red fruit on the nose and a textured palate. Château La Sauvageonne's Les Oliviers 2023 in AOP Terrasses du Larzac (organic) is a subtly Mediterranean red with garrigue and soft spice notes.



CASINO, SPAR ET VIVAL

Du 1^{er} septembre au 14 septembre

Les marques Casino, Spar et Vival mettent en lumière 163 cuvées. Une attention particulière a été portée aux vins d’auteurs qui représenteront plus de 50 % de l’offre. 25 % de l’offre des marques du groupe proposent de nombreux vins blancs de producteurs, de caves coopératives, d’IGP ou d’AOP. A noter que plus de 50 % de la sélection sera composée de vins à moins de 8 €. Nous avons retenu la cuvée Corbarel de Saint Roch en Côtes du Roussillon blanc 2024. Un vin frais et tonique à mettre entre toutes les mains. La cuvée Libre Comme l’Air, Vin de France 2024 (AB) n’usurpe pas son nom en proposant un rouge détonnant et fringant. Entre menthol et mûre à peine cueillie, on se laisse séduire par ce vin de copains. Le savoyard Domaine Carrel & Senger, cuvée La Pivoine 2023, étonne par ses épices et la trame tout en fraîcheur incisive de ce gamay d’altitude. Un rouge pour toutes les occasions d’une belle simplicité.

FRANPRIX

Du 1^{er} au 21 septembre

L’enseigne de proximité ne déroge pas à son principe : proposer une sélection tout terrain et accessible de plus de 100 cuvées, dont un tiers de blancs. A noter que cette année encore Franprix propose une intéressante sélection de Grandes Réserves. Avec le Château des Places 2022, Graves rouge (AB) nous vous proposons une cuvée d’une formidable élégance et d’une très belle capacité de garde ! Jetez-vous sur ce grand bordeaux de reconquête ! Dans la sélection du Club des Sommeliers nous retenons le Domaine du Hureau, Saumur Champigny 2022 (AB). Un cabernet franc d’une belle gourmandise porté par de succulents fruits noirs. Le Château La Lieue 2024 en Coteaux Varois-en-Provence rosé (AB) s’avère finement acidulé et d’une délicate vinosité. Une belle cuvée pour se souvenir de l’été passé.

LIDL

À partir du 4 septembre

Le hard discounter allemand propose une offre composée de 112 références, dont une large majorité se situe à moins de 10 €. Les blancs représentent plus d’un tiers de l’offre LIDL, confirmant l’engouement national. On note aussi une montée en puissance des IGP. Nous avons particulièrement apprécié le Domaine Py 2023, AOP Corbières (AB) qui se distingue par la richesse de sa palette aromatique à base de violette et de fruits noirs à peine confiturés. Le Château La Fleur Chevrol, cuvée Orchidée, AOP Lalande de Pomerol 2023 (AB) réconciliera les plus rétifs avec Bordeaux. Les équilibres sont parfaits entre les épices, la fraîcheur et des tanins souples.

INTERMARCHÉ

Du 9 au 28 septembre

L’enseigne incontournable met à l’honneur plus de 900 références à moins de 15 €, soit près de 60 % de l’offre globale de 1 553 références. A noter qu’Intermarché renouvelle cette année encore son offre prestigieuse avec 15 cuvées exceptionnelles dont Château Yquem, Château Ausone ou encore une cuvée de chez E. Guigal. Le Tokaji de Sarga Borhaz 2020, Aszu 5 Puttonyos est un must have absolu. Un vin lumineux qui réconciliera les amateurs avec les grands liquoreux. La bouche convoque des fruits jaunes, des fruits confits, sur un lit de safran. Une pure merveille. On ne passera pas à côté des Vieilles Vignes du Clos des Batuts, AOP Cahors 2023, qui propose un vin concentré et étonnamment frais. Les Planels, IGP Pays d’Oc Rouge 2024 (AB) séduit par son nez de mirabelle, de fruits rouges et sa bouche croquante et salivaine. Une réussite indéniable dans son genre. Un vin de comptoir et de copains.

CASINO, SPAR & VIVAL

September 1 to 14

The Casino group and its brands shine a spotlight on 163 cuvées, with over 50% devoted to artisanal winemakers. A quarter of the offer is made up of white wines from independent producers, co-ops, IGPs and AOPs. Notably, over 50% of the selection is priced under €8. We recommend Corbarel de Saint Roch 2024 in Côtes du Roussillon blanc—a crisp, lively white made for sharing. Libre Comme l’Air 2024, a Vin de France (organic), lives up to its name with a bold and energetic red. With notes of menthol and just-picked blackberries, it’s a perfect wine for friends. Domaine Carrel & Senger’s La Pivoine 2023, from the Savoie region, delights with its spicy notes and incisive freshness, an approachable red for any occasion.

FRANPRIX

September 1 to 21

Staying true to its mission, Franprix offers an accessible and versatile selection of over 100 cuvées, a third of which are white wines. Once again, the spotlight is on Grandes Réserves. Take Château des Places 2022 in Graves rouge (organic), for example, a remarkably elegant cuvée with impressive aging potential. A Bordeaux to rediscover! From the Club des Sommeliers collection, Domaine du Hureau’s Saumur Champigny 2022 (organic) delivers delightful black fruit and Cabernet Franc charm. Château La Lieue 2024 in Coteaux Varois-en-Provence rosé (organic) is delicately tart and subtly vinous, a lovely reminder of summer.

LIDL

Starting September 4

The German hard discounter is offering 112 wines this autumn, with the vast majority under €10. White wines account for over a third of the range, reflecting national trends. IGP wines are also on the rise. Among our favorites: Domaine Py 2023 in AOP Corbières (organic), with a rich aromatic profile of violets and gently jammy black fruit. Château La Fleur Chevrol’s Orchidée cuvée 2023 in AOP Lalande de Pomerol (organic) will win over even the most reluctant Bordeaux drinkers. A beautiful balance of spice, freshness, and supple tannins.

INTERMARCHÉ

September 9 to 28

Intermarché makes a strong impression with over 900 cuvées priced under €15, representing nearly 60% of its 1,553-wine selection. Once again, the retailer renews its prestigious offering with 15 exceptional bottles, including Château Yquem, Château Ausone, and a cuvée from E. Guigal. The Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2020 from Sarga Borhaz is a must-have, a luminous sweet wine with yellow fruit, candied notes, and a saffron finish. Don’t miss the Vieilles Vignes du Clos des Batuts 2023 in AOP Cahors, a concentrated yet surprisingly fresh red. Les Planels 2024 in IGP Pays d’Oc red (organic) charms with its nose of mirabelle plums and red berries, followed by a juicy, mouthwatering palate. A friendly wine for everyday enjoyment.

LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS

Du 5 septembre au 5 octobre

La Grande Epicerie de Paris propose une large gamme de vins français. 194 références, dont 140 à moins de 30 €, dans des millésimes allant de 2014 à 2024. Le chef de cave Hugues Forget a concocté cette année encore une sélection enthousiasmante de vins pour oenophiles curieux. Si on ne présente plus le Château Tour des Gendres à Bergerac, on se laissera en revanche surprendre par ce beau pas de côté incarné par la cuvée Swing 2023 (AB). Un jus pur à base de merlot et de malbec, sapide et croquant à souhait, qui remporte tous les suffrages. Une autre façon d’envisager Bergerac ! Bdx Le Jus, Bordeaux Supérieur, est un vin manifeste co-créé par Christophe Québec et le célèbre consultant Stéphane Derenoncourt. Un bordeaux qui détonne par sa capacité à nous réconcilier avec des vins de soif. Un vin qui signe le retour du bordeaux abordable, décomplexé et de belle facture. Les connaisseurs le savent les grands muscadets sont de retour ! Le Domaine Ménard Gaborit, cuvée Pour l’Histoire en 2023 (AB), porté par son cépage emblématique, le melon de Bourgogne, possède une classe indéniable. Son nez de silex et sa bouche joliment incisive l’inscrivent parmi les grands !

LE PETIT BALLON

Du 5 septembre au 5 octobre

Grâce à son sommelier Antoine Pétrus, Le Petit Ballon met en lumière les vigneronnes et vignerons à suivre de près. 30 cuvées détonnantes, beaucoup de monocépages mais surtout des pépites. On s’arrêtera sur le Domaine Capmartin, Agrume & Caetera 2023, en Pacherenc du Vic-Bihl, dont on apprécie les notes de fruits exotiques et la matière ample. Une découverte. A Blaye, on ne passera pas à côté de L’Atypic, du Château Peybonhomme les Tours 2023. Une grande vigneronne et des cuvées de terroir droites et gourmandes. Incontournable. La famille Fabre dispense depuis quelques temps déjà ses jolies cuvées en Corbières. Une fois n’est pas coutume ils nous offrent L’Instant Bulle 2023, un pétillant naturel du Languedoc éclatant de naturel et de fraîcheur.

LECLERC

Du 30 septembre au 12 octobre

E.Leclerc renouvelle à plus de 50 % sa sélection, composée de plus de 200 références et confirme à nouveau son statut de leader national des foires aux vins. La prime à l’effervescence et à la fraîcheur. A l’image du Vouvray Méthode Naturelle Brut, cuvée G de Gilles Gaudron qui offre une bulle fine et une matière joliment vineuse. Dans un autre registre, nous avons jeté notre dévolu sur l’Île de Beauté, cuvée A Catena 2023, aux belles expressions florales et à la bouche finement acidulée.

LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS

September 5 to October 5

La Grande Épicerie de Paris presents an expansive range of French wines—194 references, including 140 under €30, with vintages spanning from 2014 to 2024. Cellar master Hugues Forget has curated another engaging lineup for inquisitive wine lovers. While Château Tour des Gendres in Bergerac needs no introduction, the spotlight this year is on the daring Swing 2023 cuvée (organic), a pure blend of Merlot and Malbec, juicy and vibrant, and an audience favorite. Bdx Le Jus, a Bordeaux Supérieur co-created by Christophe Quebec and famed consultant Stéphane Derenoncourt, offers an unpretentious, drinkable Bordeaux that redefines affordable quality. Connoisseurs know, great Muscadets are back! Domaine Ménard Gaborit’s Pour l’Histoire 2023 (organic), made from Melon de Bourgogne, stands out with flinty aromas and a beautifully incisive palate. A true classic in the making.

LE PETIT BALLON

September 5 to October 5

Led by sommelier Antoine Pétrus, Le Petit Ballon highlights 30 bold cuvées—many of them single varietals—with a focus on emerging winemakers. A standout: Domaine Capmartin’s Agrume & Caetera 2023 in Pacherenc du Vic-Bilh, with its exotic fruit and ample texture. In Blaye, don’t miss L’Atypic 2023 from Château Peybonhomme-les-Tours, a straight-talking, flavour-packed wine from a top female winemaker. And from the Fabre family in Corbières, L’Instant Bulle 2023 is a charming natural sparkling from the Languedoc, effortless and refreshing.

LECLERC

September 30 to October 12

E.Leclerc updates over half of its selection this year, offering more than 200 wines and reaffirming its leadership in national wine fairs. The spotlight is on fizz and freshness, like the Cuvée G Vouvray Méthode Naturelle Brut from Gilles Gaudron, which features fine bubbles and a pleasantly vinous texture. Another standout: A Catena 2023 from Île de Beauté, with floral aromatics and a delicately tangy mouthfeel.





VINCENT GIRARDIN
MEURSAULT-FRANCE

WWW.VINCENTGIRARDIN.COM

@DOMAINE_VINCENT_GIRARDIN

COMPTOIR DES VIGNES

Du 6 septembre au 15 octobre

La sélection du Comptoir des Vignes s'avère courte mais d'une redoutable efficacité. Elle est composée de 24 cuvées 100 % bio, dont 16 nouveautés, et incarne parfaitement le positionnement urbain et exigeant de Comptoir des Vignes : des vins jeunes, pensés pour une consommation immédiate, qui répondent aux attentes actuelles des consommateurs. IGP Ile de Beauté du Domaine Vico 2024 (AB) en blanc répond parfaitement à ces critères. Voici un vin aux expressions de fruits blancs et de citron jaune. Un jus à boire sous la tonnelle. Aux antipodes, on s'arrête sur le pinot noir alsacien du Domaine Hubert Reyser 2023. Une quille aux tonalités printanières qui dispense de belles notes de fraises des bois et de framboises. La cuvée Les Beaumonts du Domaine Roux en AOP Chorey-les-Beaune 2022 est une pépite véritable à un prix imbattable.

LES CAVES DE TAILLEVENT

Du 8 au 27 septembre

L'indispensable enseigne parisienne nous gratifie cette année d'une sélection hors pair de plus de 150 cuvées clairement destinée aux œnophiles. Vous parcourez l'ensemble des grandes appellations françaises. La sélection est soignée et de haute volée ! Nous rendrons encore une fois hommage à la relève cadurcienne avec cette formidable cuvée Au Cerisier du Domaine Combet La Serre, 2021 (AB). Une matière longiligne, des tanins souples et un malbec parfaitement expressif. Au nombre des grandes réussites nous avons retenu le Jurançon sec La Virada du Domaine Camin Larredya 2023. Un grand vin blanc porté par des fruits blancs et jaunes et une matière charnue. De la belle ouvrage.

COMPTOIR DES VIGNES

September 6 to October 15

Short but sweet: the 24-wine lineup from Comptoir des Vignes is 100% organic, with 16 new listings and a focus on youthful, ready-to-drink wines tailored to today's consumers. Domaine Vico's IGP Île de Beauté 2024 (white, organic) checks every box, with white fruit and lemon notes, a sunny sipper for the terrace. On the opposite end of the spectrum, the Pinot Noir 2023 from Domaine Hubert Reyser in Alsace is a light-bodied gem with forest strawberry and raspberry aromas. The Les Beaumonts cuvée from Domaine Roux, AOP Chorey-les-Beaune 2022, is an absolute gem at an unbeatable price.

LES CAVES DE TAILLEVENT

September 8 to 27

The iconic Parisian retailer impresses once again with a selection of over 150 top-tier cuvées aimed squarely at wine connoisseurs. From France's most prestigious appellations, each wine has been carefully chosen. Among the highlights: the expressive Au Cerisier 2021 from Domaine Combet La Serre in Cahors (organic), with its supple tannins and refined Malbec core. Another triumph: La Virada 2023, a dry Jurançon from Domaine Camin Larredya, white and yellow fruit wrapped in a fleshy texture. A masterful wine.

ENTRETIEN AVEC HUGUES FORGET, L'HISTORIQUE CHEF DE CAVES DE LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS

Comment choisissez-vous vos pépites ?

Mes coups de cœur sont des vins qui m'ont véritablement surpris lors de dégustations. Il s'agit parfois de découvertes inattendues faites au cours de mes déplacements, lorsque je ne m'attendais pas forcément à trouver une telle qualité dans une appellation ou un style de vin particulier. C'est le produit lui-même qui m'étonne et me séduit. La rencontre avec le vigneron, sa philosophie, son travail et sa capacité à créer une cuvée remarquable, même lors d'un millésime difficile, sont également des éléments déterminants dans ma sélection.

Comment La Grande Epicerie contribue-t-elle à sortir la filière de l'ornière ?

La Grande Épicerie joue un rôle crucial dans la promotion de régions et de vigneron méconnus, voire inconnus du grand public. C'est une opportunité unique de présenter des millésimes qui méritent d'être découverts pour leur potentiel de vieillissement et leur maturité gustative. L'équilibre entre la présence de grandes appellations et la mise en avant de nouveaux talents est essentiel. Nous considérons qu'il est de notre devoir de soutenir les vignerons de demain, et cette démarche profite à l'ensemble de la filière viticole et à toutes les appellations.



INTERVIEW WITH HUGUES FORGET

How do you select your hidden gems?

My favourites are wines that have truly surprised me during tastings. Often they're unexpected discoveries I make while travelling, when I wasn't expecting to find such quality in a particular appellation or style. It's the product itself that astonishes and wins me over. Meeting the winemaker, their philosophy, their approach, and their ability to craft something outstanding even in a difficult vintage, is also a key part of the selection process.

How does La Grande Épicerie help support the wine industry?

La Grande Épicerie plays a vital role in promoting lesser-known regions and winemakers who are often off the public radar. It's a unique opportunity to present vintages that deserve recognition for

their aging potential and flavour maturity. Balancing prestigious appellations with up-and-coming talent is essential. We see it as our duty to support the winemakers of tomorrow, a mission that benefits the entire wine industry and every appellation.

ESCAPADE À PAESTUM

Notre récent voyage à Paestum fut tout simplement extraordinaire. Un point de rencontre entre l'histoire, la culture et l'art intemporel de la gastronomie et du vin. Marcher parmi les temples antiques, puis se retrouver autour de tables garnies de saveurs et de vins remarquables, c'était vivre une expérience où tradition et innovation s'unissaient.

Au cœur de notre séjour se trouvait le Paestum Wine Festival, une célébration réunissant producteurs, sommeliers, chefs et amateurs venus du monde entier. Ce fut une occasion unique de découvrir de nouveaux vins, de rencontrer des vignerons passionnés et d'échanger savoirs et expériences au-delà des cultures. Le festival a véritablement mis en lumière la richesse et la diversité du vin, tout en nous rappelant son pouvoir de créer du lien.

Ce qui a rendu ce voyage vraiment unique, ce sont surtout les personnes qui l'ont partagé avec nous. Être entouré de sommeliers, chefs et restaurateurs aussi inspirants fut à la fois une leçon d'humilité et une formidable source d'énergie. Un merci sincère à Albin Mounayer, Damian Wisniewski, Mikk Parre, Eros Teboni, Aris Allouche, Janni Berndt Dahl, Agustin Trapiero, Ann-Kristin Persson Chamoun, Geroges Corneliutiulenev, Dejan Zivkoski, Francesco Mazorla, Jean Vincent Ridon, Nikolas Giannopoulos, Petter Nyberg, Tim Vollerslev, Vicky Victoria, Nina Hante et Marlene Geroges.



Journey to Paestum || Our recent journey to Paestum was nothing short of extraordinary. A meeting point between history, culture, and the timeless art of food and wine. To walk among the ancient temples and then gather around tables filled with incredible flavors and wines was to experience tradition and innovation hand in hand.

At the heart of our trip was the Paestum Wine Festival, a celebration that brought together producers, sommeliers, chefs, and wine lovers from around the world. It was an incredible opportunity to discover new wines, meet passionate winemakers, and exchange knowledge and experiences across cultures. The festival truly showcased the richness and diversity of wine and reminded us of its power to connect people. We are profoundly grateful to the organizers, whose thoughtful planning and dedication created an unforgettable program.

What made this journey truly unique, however, were the people who joined us. To be surrounded by such inspiring sommeliers, chefs, and restaurateurs was both humbling and energizing. A heartfelt thank you to Albin Mounayer, Damian Wisniewski, Mikk Parre, Eros Teboni, Aris Allouche, Janni Berndt Dahl, Agustin Trapiero, Ann-Kristin Persson Chamoun, Geroges Corneliutiulenev, Dejan Zivkoski, Francesco Mazorla, Jean Vincent Ridon, Nikolas Giannopoulos, Petter Nyberg, Tim Vollerslev, Vicky Victoria, Nina Hante, and Marlene Geroges.

Your passion, artistry, and generosity transformed this trip into something far greater than just a journey. Each of you brought your unique perspective, creating an atmosphere of learning, laughter, and friendship. Together, we celebrated not only extraordinary food and wine but also the global community that binds us through them.

As an added gift, we also had an extra day in Napoli, where we explored the vibrant streets, immersed ourselves in the city's unique character, and even had the chance to visit the ancient ruins of Pompeii, an unforgettable experience that perfectly complemented our journey through history and culture.

This experience, from the inspiring Paestum Wine Festival to the timeless wonders of Campania, will stay with us forever. It is a reminder of the power of hospitality, the joy of discovery, and the bonds we share across borders. Thank you to each and every one of you for making this journey memorable.

Votre passion, votre créativité et votre générosité ont transformé ce séjour en bien plus qu'un simple voyage. Chacun d'entre vous a apporté son regard singulier, créant une atmosphère d'apprentissage, de rires et d'amitié. Ensemble, nous avons célébré non seulement une gastronomie et des vins d'exception, mais aussi la communauté mondiale qui nous unit à travers eux.

Cerise sur le gâteau, nous avons également passé une journée supplémentaire à Naples, où nous avons parcouru ses rues vibrantes, nous imprégnant de son caractère unique, et visité les ruines antiques de Pompéi, une expérience inoubliable qui complétait à merveille ce voyage au cœur de l'histoire et de la culture.

De l'inspirant Paestum Wine Festival aux merveilles intemporelles de la Campanie, cette expérience restera gravée dans nos mémoires. Elle nous rappelle la force de l'hospitalité, la joie de la découverte et les liens que nous partageons par-delà les frontières. Merci à chacune et chacun d'avoir contribué à rendre ce voyage mémorable.

Texte et photos : Joseph Mounayer, président de l'Association des Sommeliers du Liban



PAESTUM WINE FEST, LÀ OÙ LE SUD DE L'ITALIE FAÇONNE L'AVENIR

Fondé en 2010 par Angelo Zarra, le Paestum Wine Fest est passé du statut d'initiative locale à Capaccio Paestum à celui de l'un des rendez-vous viticoles les plus importants du centre et du sud de l'Italie. Chaque année, il rassemble producteurs, acheteurs, sommeliers et professionnels du secteur Ho.Re.Ca., venus d'Italie et d'ailleurs.

Pour Zarra, le vin est bien plus qu'un produit : il est culture, identité et moteur de croissance économique. Son principe directeur : « Le Sud n'est pas une limite, mais une opportunité ».

Sous la direction créative d'Alessandro Rossi, le festival a évolué pour devenir une véritable scène où se rencontrent affaires, culture, récits et innovation. L'un de ses temps forts est le Wine Club du Paestum Wine Fest, animé par des sommeliers étoilés Michelin qui transforment chaque dégustation en un voyage culturel singulier.

L'édition 2026 se tiendra du 1er au 3 mars à l'Hôtel Ariston de Paestum et s'annonce une nouvelle fois comme bien plus qu'un simple salon : une véritable plateforme où tradition et innovation se rejoignent, et où les vins du sud de l'Italie s'imposent comme acteurs de l'avenir méditerranéen.



Paestum Wine Fest, where southern Italy creates the future

Founded in 2010 by Angelo Zarra, the Paestum Wine Fest has grown from a local idea in Capaccio Paestum into one of the most important wine events in Central and Southern Italy. Each year it gathers producers, buyers, sommeliers, and Ho.Re.Ca. professionals from across Italy and abroad.

For Zarra, wine is more than a product, it is culture, identity, and an engine for economic growth. His guiding principle: "The South is not a limit, but an opportunity".

Under the creative direction of Alessandro Rossi, the Festival has evolved into a stage where business meets culture, storytelling, and innovation. A highlight is the Wine Club.

Paestum Wine Fest, led by Michelin-starred sommeliers who transform tastings into unique cultural journeys.

The 2026 edition will take place March 1–3 at Hotel Ariston in Paestum, promising once again to be more than a fair, but a platform where tradition and innovation meet, and where Southern Italian wine takes center stage in shaping the Mediterranean's future.





Dîner exceptionnel au Palais de la Bourse pour les 300 ANS DE BARTON & GUESTIER

Le 19 juin, au sein du majestueux Palais de la Bourse, Barton & Guestier a émerveillé ses invités lors d'une soirée mémorable organisée pour fêter ses 300 ans.

Dans ce lieu chargé d'histoire, cofondé en 1803 par la Maison elle-même, les invités ont été conviés à un voyage sensoriel et émotionnel. Une fresque immersive, projetée sur les murs et les plafonds, retraçait en images l'odyssée de Barton & Guestier, de ses origines irlandaises à son rayonnement international. Cartes maritimes, voiliers et barriques devenaient les témoins lumineux d'une saga tricentenaire.

Le début des festivités a été marqué par un apéritif où se sont succédé champagne, cuvées estivales et le festif B&G NectaRosé 0.0 sans alcool. Puis les convives ont rejoint la salle de réception, où les attendait un dîner gastronomique, en résonance avec les vins de la Maison, signé par le chef étoilé Mory Sacko. Des accords mets-vins présentés avec finesse par Omar Barbosa, sommelier et responsable formation B&G. Tout d'abord la cuvée Thomas Barton Réserve Graves Blanc 2023, vive et élégante. Ensuite, un Château Magnol 1999, profond et soyeux, qui a accompagné à merveille le plat épicé. Puis, trois cuvées emblématiques ont sublimé le fromage: Château Magnol 2022 servi en Melchior de 18 litres à l'aide d'un Decantorre; Domaine des Lucques Graves Blanc 1958, mémoire vivante en bouteille; et Château Beychevelle Saint-Julien 2014, présenté par Martynas Pravilonis, 3^e au concours du Meilleur Sommelier d'Europe-Afrique ASI et 4^e au Meilleur Sommelier du Monde ASI.

A remarkable dinner at the Palais de la Bourse to celebrate 300 years of Barton & Guestier
|| On June 19th, within the majestic walls of Bordeaux's Palais de la Bourse, Barton & Guestier hosted a memorable evening to mark its 300th anniversary.

In this historic venue, co-founded by the Maison itself in 1803, guests were invited on a sensory and emotional journey. An immersive projection, cast onto the walls and ceilings, retraced the odyssey of Barton & Guestier—from its Irish origins to its international presence. Animated maps, sailing ships, and barrels became luminous symbols of a three-century legacy.

The festivities began with a refined aperitif featuring Champagne, fresh summer cuvées, and the festive alcohol-free B&G NectaRosé 0.0. Guests then moved into the reception hall for a gastronomic dinner, carefully paired with the Maison's wines and crafted by Michelin-starred chef Mory Sacko. The wine pairings were elegantly introduced by Omar Barbosa, B&G's sommelier and Head of Education.

The first pour, the vibrant and elegant Thomas Barton Réserve Graves Blanc 2023, set the tone. It was followed by the profound and silky Château Magnol 1999, which beautifully complemented the spiced main course. Three iconic wines were then served with the cheese: Château Magnol 2022, poured from a 18-litre Melchior using a Decantorre; Domaine des Lucques Graves Blanc 1958, a living memory in a bottle; and Château Beychevelle Saint-Julien 2014, presented by Martynas Pravilonis, 3rd place in the ASI Best Sommelier of Europe & Africa competition, and 4th in the ASI Best Sommelier of the World.



Fresque immersive projetée sur les murs du Palais de la Bourse.



Mais la soirée a aussi su faire place à la surprise et à l'émotion collective. Un fût de chêne inédit, destiné à élever le millésime 2025, a été dévoilé au cœur du dîner. Gravé du nom de chacun des invités, il portait la promesse d'une cuvée future à partager. À leur table, chacun avait reçu un petit jeton de bois : la clé symbolique d'une bouteille qu'ils recevront en 2027.

Avant le dessert, Philippe Marion, directeur général, a pris la parole pour exprimer sa reconnaissance et dévoiler un projet d'avenir : une bouteille B&G allégée, gravée, pensée dans une démarche à la fois esthétique et responsable. Chaque convive est d'ailleurs reparti avec un prototype — un objet plat, original, reflet de l'engagement de la Maison pour l'innovation durable.

La soirée s'est conclue dans une ambiance joyeuse et dansante, entre musique, canelés, whisky irlandais et éclats de rire. Un anniversaire à la hauteur d'un nom devenu emblématique, qui continue d'écrire son histoire avec audace, élégance et générosité.

Photos : EscrigSamuelPhotographie

The evening also had its share of surprise and emotion. A unique oak barrel, created for the 2025 vintage of Château Magnol, was unveiled during dinner. Engraved with the name of each guest, it symbolized a cuvée of the future to be shared. At their seats, guests had found a small wooden token—representing the bottle they will receive in 2027.

Before dessert, Managing Director Philippe Marion addressed the audience to express his gratitude and to reveal an exciting new project: a lighter, engraved B&G bottle designed with both aesthetics and sustainability in mind. Each guest received a prototype—flat, distinctive, and emblematic of the Maison's commitment to sustainable innovation.

The evening concluded on a joyful and festive note, with music, canelés, Irish whiskey, and bursts of laughter. A fitting celebration for a name that has become truly iconic, and that continues to write its story with boldness, elegance, and gener

EN SAVOIR ➡ WWW.BARTON-GUESTIER.COM



Fût anniversaire avec le nom de tous les invités présents.



Présentation du nouveau fût par Omar Barbosa et Laurent Prada.



CHEVAL QUANCARD

DEPUIS 1844 | GRANDS VINS DE BORDEAUX

GROUPE LARRAQUÉ VINS INTERNATIONAL



RETROUVEZ TOUS LES PRODUITS CHEVAL QUANCARD SUR LVI WINES

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



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



13^E PAULÉE D'ANJOU

le cabernet franc et le chenin célébrés à l'Abbaye de Fontevraud

Le 23 juin, l'Abbaye Royale de Fontevraud a vibré au rythme de la 13^e Paulée d'Anjou, rendez-vous désormais incontournable pour les amateurs de vins ligériens. Dans ce lieu chargé d'histoire, plus de 100 domaines bio, biodynamiques ou en conversion se sont réunis pour faire rayonner la richesse des terroirs de l'Anjou Noir, l'Anjou Blanc, Saumur, Bourgueil et Saint-Nicolas de Bourgueil.

Initiée en 2012, la Paulée d'Anjou défend une vision collective et engagée. Elle s'est imposée comme une vitrine vivante du vignoble angevin, portée par des vignerons passionnés.

Cette 13^e édition a marqué une nouvelle étape dans son rayonnement, avec la présence de deux invitées d'honneur internationales : Pascaline Lepeltier, Meilleur Sommelier de France 2018 et ambassadrice des vins ligériens à New York, et Jeannie Cho Lee, première Master of Wine asiatique, grande promotrice des vins français en Asie.

Tout au long de la journée, les participants ont pu déguster librement des vins issus du cabernet franc et du chenin blanc, les deux cépages emblématiques de l'Anjou. L'événement a également mis en lumière les autres grands vignobles ligériens, de la Loire-Atlantique à la Loire volcanique, en passant par la Touraine et les vignobles du Centre, avec la présence d'une quinzaine de vignerons venus élargir le panorama.

Des conférences, masterclasses et visites guidées dans les vignes du Saumurois ont enrichi la découverte. En clôture, un dîner champêtre dans le cloître de l'abbaye, signé par les jeunes chefs angevins Romain Butet, Florent Mounier et Charly Mabileau, a célébré l'alliance du vin et de la gastronomie locale, dans un esprit de partage et de fête. Une édition lumineuse, fidèle à l'âme généreuse de l'Anjou.

EN SAVOIR ➔ WWW.PAULEEDANJOU.COM

13th Paulée d'Anjou: Cabernet Franc and Chenin Blanc celebrated at the Abbaye de Fontevraud

On June 23, the Royal Abbey of Fontevraud came alive with the rhythm of the 13th Paulée d'Anjou, now a must-attend event for lovers of Loire Valley wines. In this historic setting, more than 100 organic, biodynamic, or transitioning estates gathered to showcase the richness of the Anjou Noir, Anjou Blanc, Saumur, Bourgueil, and Saint-Nicolas de Bourgueil terroirs.

Launched in 2012, the Paulée d'Anjou promotes a collective and committed vision of wine. Over the years, it has become a vibrant showcase of the Anjou vineyard, driven by passionate and forward-thinking winemakers.

This 13th edition marked a new milestone in the event's reach, with two international guests of honor: Pascaline Lepeltier, named Best Sommelier of France in 2018 and a leading ambassador for Loire wines in New York, and Jeannie Cho Lee, the first Asian Master of Wine, renowned for her promotion of French wines across Asia.

Throughout the day, attendees enjoyed open tastings of wines made from Cabernet Franc and Chenin Blanc, the two iconic grape varieties of the region. The event also highlighted other major vineyards along the Loire, from the Atlantic coast to the volcanic soils, including Touraine and the Centre vineyards, thanks to the participation of fifteen guest winemakers who broadened the regional spectrum.

A series of conferences, masterclasses, and guided vineyard tours in the Saumur area enriched the program. The day concluded with a countryside-style dinner in the abbey's cloister, crafted by rising stars of Anjou's culinary scene—Romain Butet, Florent Mounier, and Charly Mabileau—celebrating the harmony between wine and local organic cuisine in a spirit of conviviality and celebration. A radiant edition, true to the generous soul of Anjou.

MYTHIQUE :

35 ans d'un vin emblématique du Languedoc

Lancée en 1990 par un collectif de vignerons visionnaires, Mythique célèbre cette année ses 35 ans d'existence. Commercialisée par *Cordier by InVivo*, la marque s'est imposée comme l'une des pionnières en IGP Pays d'Oc, grâce à une idée simple mais ambitieuse : créer un vin identitaire, fidèle à la richesse et à la diversité des terroirs languedociens.

Dès l'origine, la cuvée rouge Mythique s'est démarquée par un mode de sélection exigeant. Chaque année, les meilleures cuvées sont dégustées à l'aveugle afin de composer un assemblage qui incarne l'excellence, l'authenticité d'un terroir et la force d'un projet coopératif.

Au fil des millésimes, Mythique a élargi sa gamme avec des blancs, des rosés, et plus récemment une collection de cépages IGP, fidèle à son ambition d'offrir le meilleur du Languedoc, au meilleur prix. De quoi ravir les novices et les amateurs.

Mais Mythique, c'est aussi un symbole d'engagement. Sa chouette, figure emblématique de la marque, incarne une démarche RSE forte : agriculture certifiée HVE, écoconception, énergies renouvelables, traçabilité blockchain... autant d'actions concrètes portées par la stratégie Terra 360 de Cordier.

Pour marquer cet anniversaire, la marque valorise également son attachement au terroir à travers La Chouette Route, un parcours œnotouristique immersif qui témoigne de la diversité et du savoir-faire des vignerons languedociens. Un bel hommage à ses 35 ans d'histoire et d'exigence.

Mythique: celebrating 35 years of an iconic Languedoc wine || Launched in 1990 by a collective of visionary winemakers, Mythique is celebrating its 35th anniversary this year. Marketed by *Cordier by InVivo*, the brand quickly established itself as a pioneer in the IGP Pays d'Oc category, driven by a bold yet simple idea: to create a wine with a strong identity that reflects the richness and diversity of the Languedoc's terroirs.

From the very beginning, the red cuvée Mythique stood out for its rigorous selection process. Each year, the finest wines are tasted blind to create a blend that embodies excellence, authenticity, and the strength of a cooperative spirit.

Over the vintages, the range has expanded to include whites, rosés, and more recently, a collection of IGP varietal wines. True to its founding vision, Mythique continues to offer the best of Languedoc wines at accessible prices—appealing to both newcomers and seasoned wine lovers.

But Mythique is more than just a wine. It has become a symbol of commitment. Its iconic owl represents a deep-rooted approach to sustainability, aligned with Cordier's Terra 360 strategy. Certified HVE farming, eco-design, renewable energy, blockchain traceability... Mythique backs its values with concrete action at every stage, from vineyard to glass.

To mark this anniversary, the brand is also highlighting its strong connection to the land through The Mythique Road, an immersive wine tourism trail that showcases the region's diversity and the savoir-faire of its winemakers. A fitting tribute to 35 years of heritage, collaboration, and excellence.

EN SAVOIR → WWW.CORDIER.COM

CHATEAU SMITH HAVT LAFITTE

GRAND CRU CLASSÉ

CERTIFIÉ
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



Une expo itinérante raconte le négoce du vin EN PAYS NANTAIS AU XX^E SIÈCLE

©Région Pays de la Loire



Appareils de mesure de l'indice de colmatage.

« Marchands de vins – Sur les traces du négoce au XX^e siècle », tel est le thème de cette exposition itinérante du Musée du vignoble nantais du Pallet en Loire-Atlantique.

L'idée ? « Faire, autour de l'histoire du négoce dans le vignoble nantais, une expo compacte et itinérante à la façon d'un musée miniature », précise Charline Peres, chargée de valorisation du patrimoine du syndicat mixte du SCOT et du Pays du vignoble nantais. Tout est parti d'un nouveau programme de recherche mené entre 2020 et 2023 sur le négoce par ce syndicat labellisé Pays d'art et d'histoire, avec le service Patrimoine de la Région des Pays de la Loire. Contrairement aux autres grands vignobles (Bordeaux, Cognac, Champagne), le négoce des vins dans le pays nantais est assuré par des entreprises locales jouant donc les intermédiaires entre viticulteurs et restaurants, cafés ou supermarchés : 91 lieux ont été inventoriés. Le musée du Vignoble a tiré de ce programme une exposition mettant en valeur des dizaines d'objets et témoignages. Trois thèmes sont abordés. D'abord, faire affaire. Le négociant achète du vin ou du jus de raisin qu'il vinifie. Il ajoute souvent à ses muscadets des rouges voire d'autres boissons pour proposer une gamme complète. Il choisit un nombre de fournisseurs, une qualité et des assemblages adaptés à sa clientèle. Pour augmenter le degré alcoolique, il coupe avec des vins rouges ou blancs venus d'Algérie ou du sud de la France. Beaucoup misent alors sur la quantité pour satisfaire

A traveling exhibition tells the story of wine trading in the Nantes Region in the 20th century || *"Wine merchants – Tracing the wine trade in the 20th century" is the theme of this traveling exhibition curated by the Musée du Vignoble Nantais, based in Le Pallet, Loire-Atlantique.*

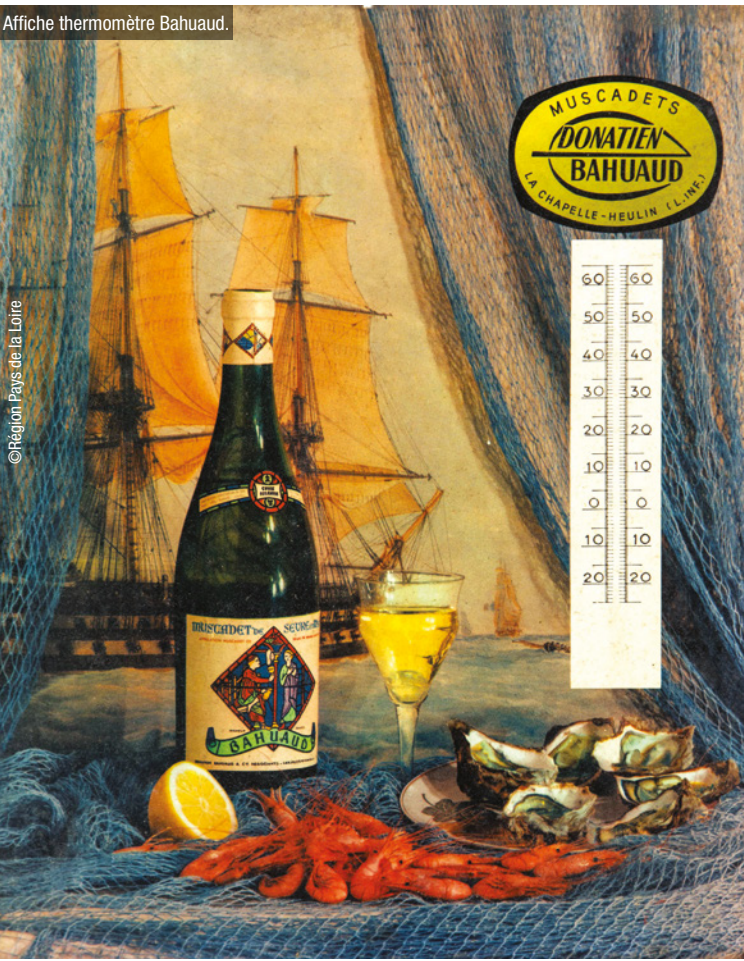
The idea? "To create a compact, traveling exhibition on the history of wine trading in the Nantes vineyard area—like a miniature museum," explains Charline Peres, heritage promotion officer for the SCOT and Pays du Vignoble Nantais mixed syndicate. It all stems from a new research program carried out between 2020 and 2023 on wine trading, led by this syndicate—which holds the "Pays d'art et d'histoire" label—in collaboration with the Heritage Department of the Pays de la Loire region. Unlike other major wine regions (Bordeaux, Cognac, Champagne), wine trading in the Nantes area was handled by local companies, acting as intermediaries between winegrowers and restaurants, cafés, or supermarkets. A total of 91 trading locations have been identified. Drawing on this research, the Musée du Vignoble has developed an exhibition highlighting dozens of objects and personal accounts. Three themes are explored. The first: doing business. The merchant buys wine or grape juice, which they vinify themselves. They often blended red wines or other beverages into their Muscadets to offer a more diverse range. They selected suppliers, quality levels, and blends according to their clientele. To increase alcohol content

la demande des cafés (600 à Nantes) ou des ouvriers des Chantiers navals de Saint-Nazaire ou Nantes. C'est l'âge d'or du « vin de comptoir » vendu en chopines (46,5 cl). Dans ce jeu de relations, certains négociants sont aussi tonneliers, épiciers, cafetiers ou viticulteurs. A la fin des années 1990, beaucoup d'entre eux se retirent avec l'écroulement du marché des vins de table. Seuls subsistent ceux implantés à l'international. L'exposition narre aussi les relations entre viticulteurs et négociants, apaisées le plus souvent mais tendues lors de récoltes abondantes faisant baisser les prix. Ce sont alors des manifestations à Vallet ou aux sièges des négociants... L'exposition retrace également les innovations : espaces de stockage agrandis, quais pour les camions, secrétariats..., qui amènent à déménager en périphérie des bourgs. Les négociants, s'ils utilisent des gabares et des péniches jusqu'au milieu du XX^e siècle, empruntent majoritairement les routes reliant Nantes à son vignoble. Ils investissent dans des laboratoires pour mieux maîtriser la vinification, dans des chaînes d'embouteillage, quand la bouteille se déploie dans les années 1970. Le stockage lui aussi évolue : des tonneaux en bois aux cuves maçonnées à partir des années 1930, puis aux cuves inox. Le troisième thème, c'est « l'image ou l'art de se distinguer ». De rares négociants jouent la carte d'un château, tous soignent l'étiquette, très empreinte de l'imaginaire médiéval dans les années 1940-50 avec différents styles (classique, humoristique, moderne). Certains offrent des objets publicitaires à leurs clients (jeux de cartes, cendriers, stylos...), quand d'autres misent sur les relations personnelles.



D'abord présentée au Musée du vignoble nantais en 2024, l'expo est devenue itinérante.

©Musée du vignoble nantais



Affiche thermomètre Bahuaud.

they might mix in red or white wines from Algeria or southern France. Many prioritized quantity to meet the high demand from cafés (600 in Nantes alone) or from the workers of the shipyards in Saint-Nazaire and Nantes. This was the golden age of the *vin de comptoir*, sold in chopines (46.5 cl). Within this network of relationships, some merchants were also coopers, grocers, café owners, or even winegrowers themselves. By the late 1990s, many of them withdrew from the business following the collapse of the table wine market. Only those with an international foothold managed to remain. The exhibition also delves into the often-peaceful but occasionally tense relationships between merchants and winegrowers—particularly when abundant harvests drove prices down, prompting protests in Vallet or at merchants' headquarters. The exhibition further highlights innovation: larger storage spaces, truck-loading docks, administrative offices... which led many businesses to relocate to the outskirts of towns. While barges and flatboats were used until the mid-20th century, most merchants relied on roads connecting Nantes to its vineyard areas. They invested in laboratories to better control vinification and in bottling lines as bottles became more common in the 1970s. Storage methods also evolved—from wooden barrels to concrete vats in the 1930s, and later to stainless steel tanks. The third theme: branding, or the art of standing out. A few merchants promoted a château image, but all paid special attention to their labels—often steeped in medieval imagery in the 1940s and '50s, with designs ranging from classic to humorous or modern. Some gave clients promotional gifts (playing cards, ashtrays, pens...), while others built their brand through personal relationships.

Frédéric Ville

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.

ANNIVERSAIRE | ACTUALITÉS

20 ans de Champagne BARONS DE ROTHSCHILD

Au cœur de la Côte des Blancs, Champagne Barons de Rothschild a célébré les 20 ans de sa Maison qui réunit les différentes branches de la famille à part égale. La synergie commune ? La passion de révéler les grands terroirs ! Pour Frédéric Mairesse, le directeur général de la Maison, les choses sont claires « La première règle : que les vins soient excellents ». Pour ce faire, la Maison tire principalement avantage des terroirs champenois en Côte des Blancs et Montagne de Reims.

« Grâce à l'engagement de la famille Rothschild, nous avons pu nous permettre de ne pas transiger, de prendre le temps, de construire notre style, notre identité. 20 ans plus tard nous sommes fiers du travail accompli » commente Guillaume Lété, chef de cave de la Maison, tout en dévoilant quelques spécificités : « Une partie des vins de réserve est également conservée sous forme de terroirs purs, cru par cru, parcelle par parcelle, jusqu'à la précision des lieux-dits quand cela est possible ».

LE GRAND CLOS, LA NAISSANCE D'UNE CUVÉE D'EXCEPTION

L'inauguration du site de vinification, basé en plein cœur du Premier Cru de Vertus, était aussi l'occasion de dévoiler une nouvelle cuvée : Le Grand Clos. Le premier millésime, le 2019, fut présenté. Cette cuvée reprend une parcelle de 52 ares attenante aux chais, 100 % chardonnay. Entièrement vinifiée en fûts de chêne, on y retrouve la délicatesse briochée d'un élevage sur lies fines durant 13 mois, complétée par un vieillissement de 55 mois en bouteille. Cette première édition comporte 1788 bouteilles numérotées, dont les trois premières furent proposées aux enchères, au profit de la Fondation One Drop, qui œuvre pour un accès universel à l'eau potable. Cette vente, orchestrée par Bonhams, aura permis de récolter 16120£ (env. 18750€).

Xavier Lacombe
Photos : Nicolas Gouhier

20 years of Champagne Barons de Rothschild

|| In the heart of the Côte des Blancs, Champagne Barons de Rothschild celebrated its 20th anniversary—a milestone for a House founded on the equal partnership of the different branches of the Rothschild family. Their shared commitment? A passion for revealing the finest terroirs.

For Frédéric Mairesse, Managing Director of the Maison, the philosophy is simple: "Rule number one: the wines must be excellent". To achieve this, the Maison primarily draws on the prestigious Champagne terroirs of the Côte des Blancs and the Montagne de Reims. "Thanks to the Rothschild family's commitment, we've been able to stay true to our principles, take our time, and build our own style and identity. Twenty years later, we are proud of what we've accomplished," explains Guillaume Lété, Cellar Master of the Maison. He also highlights a few specifics: "Part of our reserve wines is kept in the form of pure terroirs—village by village, plot by plot, down to the named lieux-dits whenever possible".



Le Grand Clos: the birth of an exceptional cuvée

The inauguration of the new vinification site, located in the heart of the Premier Cru village of Vertus, was also the occasion to unveil a new cuvée: Le Grand Clos. The first vintage, 2019, was officially introduced. This wine is crafted from a 52-acre plot adjacent to the winery, planted exclusively with Chardonnay. Entirely vinified in oak barrels, it offers a delicate brioche character from 13 months of aging on fine lees, followed by 55 months of bottle aging.

This inaugural edition includes 1,788 individually numbered bottles. The first three were auctioned for the benefit of the One Drop Foundation, which works to provide universal access to safe drinking water. The sale, conducted by Bonhams, raised £16,120 (approximately €18,750).

EN SAVOIR ➔ WWW.CHAMPAGNE-BDR.COM

BREAKING NEWS

PHILIPPE DE POYFERRÉ SUCCÈDE À ALAIN RAYNAUD À LA TÊTE DU GRAND CERCLE DES VINS DE BORDEAUX

Après plus de vingt ans à la présidence du *Grand Cercle des Vins de Bordeaux*, Alain Raynaud passe le flambeau à Philippe de Poyferré. Fondateur de l'association en 2002, Raynaud a œuvré avec passion pour fédérer les domaines des deux rives autour de valeurs communes : excellence, diversité et partage. Il continuera d'accompagner l'organisation en tant que Président-Fondateur d'Honneur.

Ingénieur agronome, œnologue, diplômé de l'ESSEC, Philippe de Poyferré apporte une solide expérience acquise dans tous les maillons de la filière, des grands crus classés aux maisons de négoce, en passant par les caves coopératives. Ancien directeur du Château Loudenne, il s'est notamment illustré par son engagement en faveur d'une viticulture durable et certifiée.

Sa prise de fonction s'accompagne d'une feuille de route ambitieuse : renforcer le dialogue avec la presse, dynamiser les événements professionnels et encourager l'entraide entre propriétés pour répondre collectivement aux défis du secteur.

« Mon objectif n'est pas de faire une révolution mais d'assurer une évolution du Grand Cercle pour faire face aux défis que le monde du vin rencontre aujourd'hui ». - Philippe de Poyferré



Philippe de Poyferré et Alain Raynaud.

Philippe de Poyferré succeeds Alain Raynaud as President of the Grand Cercle des Vins de Bordeaux

After more than two decades at the helm of the *Grand Cercle des Vins de Bordeaux*, Alain Raynaud is passing the torch to Philippe de Poyferré. As founder of the association in 2002, Alain Raynaud has worked passionately to unite estates from both banks of Bordeaux around shared values: excellence, diversity, and collaboration. He will continue to support the organisation as Honorary Founding President.

An agronomist and oenologist by training, and a graduate of ESSEC, Philippe de Poyferré brings extensive experience from all sectors of the wine industry, ranging from classified growths to cooperative wineries and négociant houses. As former director of Château Loudenne, he also stood out for his commitment to sustainable, certified viticulture.

His appointment comes with an ambitious roadmap: strengthening relationships with the press, energising professional events, and encouraging solidarity among member estates to collectively address the challenges facing the wine industry.

“My goal is not to spark a revolution, but to ensure the Grand Cercle evolves to meet the challenges the wine world faces today”. - Philippe de Poyferré

Farewell to Gérard Perse, a visionary of Saint-Émilion

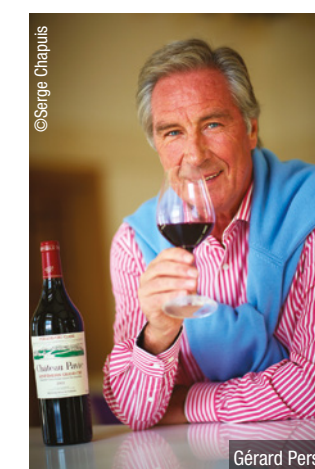
The Bordeaux wine world has lost one of its most remarkable visionaries. Gérard Perse has passed away at the age of 75, following a long illness. A former retail entrepreneur, he discovered Saint-Émilion in the late 1980s and chose to devote his life to it. In 1993, he acquired Château Monbousquet, followed five years later by Château Pavie, which he transformed into the crown jewel of the Right Bank.

Thanks to his clear vision and bold investments, he elevated Pavie to the top tier of Bordeaux wines, achieving the prestigious Premier Grand Cru Classé A status in 2012. A passionate self-taught wine lover, driven and uncompromising, Gérard Perse modernised facilities, improved vineyard practices, reduced yields and entrusted winemaking to Michel Rolland. In less than twenty vintages, Pavie joined the ranks of Bordeaux's finest estates.

But his legacy extended beyond wine. Together with his family, he developed a distinctive art de vivre around the estate, founding the Hôtel de Pavie and its two-Michelin-starred restaurant, helping turn Saint-Émilion into a benchmark for fine wine tourism.

A charismatic and sometimes divisive figure, Gérard Perse was always driven by a relentless pursuit of excellence. Alongside his wife Chantal, daughter Angélique, and son-in-law Henrique Da Costa, he breathed new life into the Saint-Émilion terroir.

SommelierS International extends its deepest condolences to his family and loved ones.



Gérard Perse.

Visitez les plus grandes caves de Bourgogne



Découvrez

les réserves centenaires de la Maison Patriarche

Dégustez

nos grands vins

Visite-dégustation liberté
ou Visite-dégustation privilège :
réservez en ligne sur

www.patriarche.com !

Accès visite :
tous les jours de 9h30 à 11h et de 14h à 17h



PATRIARCHE

BEAUNE-FRANCE
1780

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



Découvrez
notre palais du terroir
Experience our Terroir Palace





À FESLES

les planètes s'alignent !

Nous arrivons au sud d'Angers, au sommet de l'Anjou, à 84 m d'altitude (un Everest viticole !). Raimonds Tomsons est accueilli par l'équipe du Château de Fesles. Nous arpentons les magnifiques vignes autour du château (37 ha labellisées en bio).

Face au vent qui file entre les clochers — 23 visibles depuis les vignes ! — et au murmure du Layon, Raimonds s'imprègne des lieux. Et ça commence fort : « Ici, c'est un alignement des planètes ! s'exclame Pierre-Jean Sauvion, œnologue et âme de la maison. Nous n'avons pas changé, ce sont les gens qui sont venus à nous. Ils redécouvrent cette belle endormie qu'est la Loire. Juste retour des choses, elle retrouve ses lettres de noblesse ».

Le chenin, cépage caméléon, est la vedette de Fesles. « Il ne se met jamais en avant, il met le terroir en lumière », souffle Pierre-Jean. Et quel terroir ! Sols de schiste, pentes, brumes matinales, vent sec, une géographie rêvée pour une pourriture noble en majesté. Les liquoreux, ici, sont à tomber. Littéralement. À genoux. Surtout le Bonnezeaux 1947. Raimonds sourit : « Il est superbe avec ses notes de dattes du Liban, de café, de chocolat, d'épices. C'est tellement expressif ! Et il est resté jeune le Monsieur ! Quelle fraîcheur, quel équilibre ! Je prendrais bien un cigare avec ce vin... On a le temps ? ! ».

Mais à Fesles, on ne vit pas dans le passé. Les rosés d'Anjou (cépage grolleau) sont pimpants, les rouges (magnifique cabernet



Pierre-Jean Sauvion et Raimonds Tomsons.

franc) sont gourmands, les crémants claquent comme un rire en terrasse. Quant aux blancs, ils jouent la double partition : fraîcheur citronnée et maturité solaire. Tout cela, d'un seul cépage. Le clou du spectacle ? Les liquoreux repositionnés... à l'apéritif ! « Sortez-moi ce vin de la carte des desserts ! » dit Pierre-Jean. Et Raimonds d'acquiescer en proposant des accords salés : tajine marocain avec des abricots secs, fromage, cari...

Le monde a changé, les sommelières aussi. Et alors que Baptiste évoque les exportations vers 175 pays, et que Gilles (le talentueux chef de culture et maître de chai) vous raconte 32 millésimes de mémoire, Pierre-Jean a déjà les yeux tournés vers l'avenir : former les sommelières, vinifier un Bonnezeaux sec (nom de code : Burnizellus), désucre les idées reçues.

Grâce à leur qualité gustative, les vins du Château de Fesles se trouvent désormais sur les cartes des vins les plus prestigieuses. Et à l'étranger, ils cartonnent déjà. En quittant la cave, Raimonds s'arrête devant une bouteille de 1930. « Le futur est dans la Loire », dit-il. Et nous, on est d'accord !

At Fesles, the stars align || *We arrive just south of Angers, at the summit of Anjou, perched 84 meters above sea level, a true viticultural Everest! Raimonds Tomsons is welcomed by the team at Château de Fesles. Together, we stroll through the estate's magnificent vineyards, 37 hectares certified organic.*

With the wind rushing between the church steeples—23 of them visible from the vines!—and the gentle murmur of the Layon river, Raimonds soaks in the atmosphere. And the tone is set from the start: “This is where the stars align!” exclaims Pierre-Jean Sauvion, winemaker and soul of the estate. “We haven’t changed, it’s people who have come to us. They’re rediscovering this sleeping beauty that is the Loire. It’s only right that it regains its former nobility.”

Chenin, the chameleon grape, takes center stage at Fesles. “It never seeks the spotlight, it lets the terroir shine,” Pierre-Jean whispers. And what a terroir it is! Schist soils, rolling slopes, early morning mists and dry winds, a dream landscape for noble rot to reign supreme. The sweet wines here are simply divine. Drop-dead divine. Especially the legendary Bonnezeaux 1947. Raimonds smiles: “It’s stunning, with notes of Lebanese dates, coffee, chocolate, and spice. So expressive! And it’s still full of life! What freshness, what balance! I wouldn’t mind a cigar with this wine... Do we have time?!”



Pierre-Jean Sauvion, Raimonds Tomsons, Baptiste Bonin, Gilles Bigot, Élise Mahé.

But at Fesles, no one dwells in the past. The Anjou rosés (Grolleau grape) are bright and cheerful, the reds (beautiful Cabernet Franc) are generous and gourmet, and the Crémants pop like laughter on a sunny terrace. As for the whites, they deliver a remarkable duality, zesty freshness and sun-kissed ripeness, all from a single grape. The real surprise? The sweet wines, reimagined as aperitifs. “Take this wine off the dessert list!” insists

Pierre-Jean. Raimonds nods, suggesting savory pairings: Moroccan tagine with dried apricots, cheese, curry...

The world has changed, and so have sommelières. While Baptiste discusses exports to 175 countries, and Gilles (the talented vineyard manager and cellar master) recounts 32 vintages from memory, Pierre-Jean is already looking ahead: training sommelières, crafting a dry Bonnezeaux (codename: Burnizellus), and breaking the stigma around sweetness in wine.

Thanks to their exceptional quality, the wines of Château de Fesles now appear on some of the world’s most prestigious wine lists. And internationally, they’re already making waves. As we leave the cellar, Raimonds pauses in

front of a 1930 vintage. “The future is in the Loire,” he says. And we couldn’t agree more.

Florence Corbalian

EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAUDEFESLES.COM





MAISON BOUVET-LADUBAY

l'effervescence d'un patrimoine vivant

« Ici, nous célébrons la bulle comme un art de vivre », lance Juliette Monmousseau, 4^e génération à la tête de Bouvet-Ladubay, joyau saumurois de la méthode traditionnelle.



Ce jour-là, la Maison reçoit un hôte d'exception : Raimonds Tomsons. Une rencontre qui débute symboliquement dans la demeure familiale, aujourd'hui véritable musée vivant, retraçant l'épopée de Bouvet-Ladubay depuis 1851. Fondée par Étienne Bouvet et son épouse Célestine Ladubay, la Maison est creusée dans 8 km de galeries de tuffeau. En 2015, elle retrouve son indépendance grâce à la famille Monmousseau. Juliette, directrice générale,

filie de Patrice Monmousseau, nous accueille avec ferveur et élégance. Elle incarne la nouvelle génération d'un héritage qu'elle dynamise avec passion. La visite se poursuit à vélo ou à pied, dans un dédale souterrain sculpté de lumière et d'histoire. Nous parcourons une partie de ces magnifiques galeries, frôlant de temps à autre l'incroyable fraîcheur et humidité du tuffeau, qui, combiné à l'argile, crée le fameux terroir de Saumur. Là, 1 300 barriques

permettent aux Crémants de Loire et Saumur Brut d'être élevés pour de longs mois. Chose unique dans le monde viticole, la Maison a également son propre théâtre construit fin XIX^e - dont Jean-Claude Brialy a été le parrain en 1992 - et son propre centre d'art contemporain « où nous aimons recevoir nos artistes qui exposent pour notre plus grand bonheur et celui de nos clients », dit Juliette.

Côté cave, la dégustation révèle la singularité du terroir saumurois et pour certaines cuvées, l'impact de l'élevage en barriques, initié par Patrice Monmousseau à la fin des années 1980. Bouvet Saphir 2023 incarne un Saumur Brut des plus équilibrés et maîtrisés, aux notes florales et fruitées. Bouvet Trésor Saumur Brut 2021, élevé en barrique, offre une finale saline, minérale, digne des plus grands Saumur Méthode Traditionnelle. Et la Cuvée Ogmios Saumur Brut 2015, en hommage au fondateur, est un bijou rare en magnum, hautement distingué par Decanter. « Je suis un amateur des vins de Loire et j'apprécie beaucoup la qualité de vos Crémants de Loire et Saumur Brut. Quelle élégance ! Ce sont de vrais effervescents faits pour la gastronomie ! », dit Raimonds.

À l'aube de son 175^e anniversaire, Bouvet-Ladubay continue d'élever la Loire au rang des grandes régions effervescentes. Ici, la tradition n'est jamais figée : elle se vit, elle pétillie !

Bouvet-Ladubay: the sparkle of a living heritage

|| “Here, we celebrate bubbles as a way of life,” says Juliette Monmousseau, fourth-generation leader of Bouvet-Ladubay, a gem of the Saumur region and a master of the traditional method.

On this day, the House welcomes a distinguished guest: Raimonds Tomsons. The visit begins symbolically in the family home, now a vibrant museum tracing the Bouvet-Ladubay adventure since 1851. Founded by Étienne Bouvet and his wife Célestine Ladubay, the estate is carved into eight kilometers of tuffeau limestone galleries. In 2015, it regained its independence thanks to the Monmousseau family. Juliette, the managing director and daughter of Patrice Monmousseau, greets us with warmth and elegance. She embodies a new generation, breathing fresh energy into a proud heritage.

The tour continues on foot or by bicycle through a labyrinth of underground passages illuminated by light and history. We wander through these magnificent galleries, now and then brushing against the incredible coolness and humidity of the tuffeau, which, when combined with clay, creates the renowned terroir of Saumur. There, 1,300 barrels allow Crémants de Loire and Saumur Brut to age slowly over many months.

Uniquely in the wine world, the estate also boasts its own theater—built at the end of the 19th century and sponsored by Jean-Claude Brialy in 1992—and a contemporary art center “where we love to welcome artists who exhibit here to the delight of our guests and ourselves,” says Juliette.

In the cellar, the tasting highlights the distinctiveness of the Saumur terroir and, for certain cuvées, the influence of barrel aging—introduced by Patrice Monmousseau in the late 1980s.



Bouvet Saphir 2023 is a finely tuned, beautifully balanced Saumur Brut with floral and fruity notes. Bouvet Trésor Saumur Brut 2021, aged in oak, offers a saline, mineral finish worthy of the finest examples of Saumur Méthode Traditionnelle. And the Ogmios Cuvée Saumur Brut 2015, a tribute to the founder, is a rare gem available in magnum, highly acclaimed by Decanter. “I’m a great admirer of Loire wines and I truly appreciate the quality of your Crémants de Loire and Saumur Brut. Such elegance! These are true sparkling wines made for gastronomy,” says Raimonds.

As it approaches its 175th anniversary, Bouvet-Ladubay continues to elevate the Loire to the ranks of the world’s great sparkling wine regions. Here, tradition is never static—it lives, it sparkles!

Florence Corbala

EN SAVOIR → WWW.BOUVET-LADUBAY.FR

DOMAINE CHAVET

l'émotion d'un terroir racontée par ses vins

Quand Raimonds Tomsons met le pied pour la première fois à Menetou-Salon, il est accueilli avec chaleur et délicatesse par Antoine de La Farge, vigneron sincère et profondément habité par sa terre. Ce dernier sourit : « Je suis fier de vous accueillir ici. Vous êtes au bon endroit ».



Fils et petit-fils de vignerons, Antoine est de ceux pour qui le vin est une histoire de fidélité. Fidélité à sa famille, à son terroir d'exception, à une certaine idée du vin. La devise de la famille est d'ailleurs *Fidélité égale courage*. Après être allé voir ailleurs ce qui se passait, cet ingénieur agronome et œnologue a décidé de revenir en 2014 sur ces collines de calcaire kimmeridgien, entre forêt de Sologne et vent du Centre-Loire. C'est ici qu'il a choisi de poser ses bottes, de déposer son âme. En 2019, il rachète le domaine Chavet. Le vigneron le plus heureux du monde est né ! « Je mets mon âme dans mes vignes, dans la cave, je fais du vin en conscience, nous avons une chance incroyable d'avoir un magnifique terroir, je le respecte ».

Sols de calcaire pour le sauvignon et d'argile pour le pinot noir, le terrain de jeu est parfait pour faire de sacrés jolis vins. La visite commence dans les vignes : 30 hectares du domaine Chavet, auxquels s'ajoutent ceux du Domaine de la Fidélité, que ses parents avaient créés (anciennement Ermitage). Les vignes sont magnifiques, vivantes, entretenues en bio, ponctuées de haies, d'arbres, d'oiseaux. On grimpe au Clos de Beauregard, parcelle d'argile à pinot noir, entouré de nature. « Nous sommes minuscules, mais ici tout le monde croit en ce qu'il fait ». Au Clos des Jentonnes, un sol ancien, vestige marin, des fossiles sous les pieds... « Ce genre de terroir donne un supplément d'émotion », dit Antoine. Raimonds écoute, observe.

Il déguste. Sauvignon blanc élevé en amphore, rouges précis et poivrés, textures salines, finesse lumineuse. Il s'étonne, s'émeut : « Habituellement je ne suis pas fan du sauvignon, mais vos vins... je les boirais ! Leur caractère est singulier, précis, élégant et salin ». Les cuvées de pinot noir le ravissent également, on se régale ! La dégustation continue au dîner. Chaque cuvée raconte un lieu, une main, une intuition. C'est la grâce discrète d'un grand vignoble de Loire, racontée par un vigneron attentif et bienveillant, en quête de justesse. Ici, à Menetou-Salon, le vin a trouvé un ambassadeur d'âme. Et Raimonds Tomsons, une nouvelle terre à aimer.

Domaine Chavet: the soul of a terroir told through its wines || *When Raimonds Tomsons set foot in Menetou-Salon for the very first time, he was welcomed with warmth and sincerity by Antoine de La Farge, a winemaker deeply connected to his land. Antoine smiled and said, "I'm proud to welcome you here. You've come to the right place."*

The son and grandson of winegrowers, Antoine is one of those for whom wine is a story of loyalty—loyalty to his family, to an exceptional terroir, and to a certain philosophy of winemaking. The family motto, *Loyalty equals courage*, speaks volumes. After gaining experience elsewhere, this agronomist and oenologist chose to return in 2014 to these Kimmeridgian limestone hills, nestled between the forests of Sologne and the winds of the Centre-Loire. This is where he planted his boots—and rooted his soul. In 2019, he purchased Domaine Chavet. The world's happiest winegrower was born. "I put my soul into the vineyard and the cellar. I make wine consciously. We are incredibly lucky to work with a magnificent terroir—and I respect it", he says. With limestone soils for Sauvignon Blanc and clay for Pinot Noir, this playground is ideal for producing truly beautiful wines.

The visit begins in the vines: 30 hectares belonging to Domaine Chavet, along with parcels from Domaine de la Fidélité—created by his parents under the former name Ermitage. The vineyards are vibrant and alive, farmed organically and surrounded by hedges, trees, and birdsong. We climb up to Clos de Beauregard, a clay parcel planted with Pinot Noir, nestled in nature. "We are small, but everyone here believes in what they do". At Clos des Jentonnes, the soil is ancient—a marine relic, fossils beneath our feet. "This kind of terroir brings an extra layer of emotion," Antoine explains. Raimonds listens, observes, tastes. Amphora-aged Sauvignon Blanc, precise and peppery reds, saline textures, radiant finesse. He's surprised—and moved: "I'm usually not a fan of Sauvignon, but your wines... I would drink them! They are distinctive, precise, elegant, and saline". The Pinot Noir cuvées also delight him. It's a true moment of pleasure. The tasting continues over dinner. Each cuvée tells a story—a place, a gesture, an intuition. This is the quiet grace of a great Loire vineyard, told by a thoughtful and caring winemaker, in search of truth and balance. Here in Menetou-Salon, wine has found a soulful ambassador. And Raimonds Tomsons, a new land to love.

Florence Corbala

EN SAVOIR ➔ WWW.CHAVET-VINS.COM





Raimonds Tomsons, Sidonie Grasset, Gregory Russel et Frédéric Brochard.



Aris Allouche, Raimonds Tomsons et Gregory Russel.



CHÂTEAU BELMAR

c'est de la bombe !

Près de Paris, entre Loire et Normandie, nous sommes à Saint-Longis dans la Sarthe. Le soleil joue à travers les branches centenaires du parc, caresse les pierres claires du Château Belmar.

Raimonds Tomsons est accueilli par un homme droit, chaleureux, au regard franc : Grégory Russel. À ses côtés, la pétillante Sidonie Grasset qui veille sur chaque détail. Leur projet est fou, visionnaire, unique. Et pourtant, il est là, bien réel : le seul domaine viticole en Sarthe, au cœur d'un complexe œnotouristique de demain. Le Pavillon du Château Belmar où demeure le couple depuis 2001 est le point de départ d'une belle aventure. Ensuite tout va très vite, Grégory achète 5 ha de terres où il plantera ses vignes. 2017 sera l'année phare du Château Belmar : « nous étions prêts! », dit Grégory. Aujourd'hui, le Château

compte 15 ha. La visite commence dans un ballet de paysages. Le Château Belmar est la pièce maîtresse d'un triptyque viticole audacieux : Mamers, le berceau, planté sur des terres marines fossilifères ; Vignolas, parcelle enchanteresse au sud, baignée de lumière, toute jeune mais déjà prometteuse ; et La Coletterie, cachée au creux de la forêt, sur un sol d'argile, de fer et de quartz rose qui n'a rien à envier à Pomerol. Là, un chêne tricentenaire veille sur les jeunes ceps de merlot. On sent la nature vivante, bruissante, bienveillante. Ici, tout est fait à la main, sans intrants. La philosophie est simple : respecter le vivant.

Pas de label, juste du bon sens. Les terres ont même été préparées pendant trois ans... par deux perchons ! Mais Château Belmar, ce n'est pas qu'un vignoble, c'est un écosystème pensé pour durer. Dans cette région prisée des Parisiens (21 000 résidences secondaires !), où s'installent écrivains, comédiens et penseurs, Grégory et Sidonie ont imaginé un projet hybride : une activité viticole et un complexe œnotouristique – gérés par Sidonie – et bientôt une résidence senior de 149 chambres, nichée dans le parc du Château Belmar avec un hôtel 4*, un spa et un restaurant gastronomique.



Un ovni ? Non. Une réponse concrète à la *Silver Économie* qui mobilise déjà l'État, et des investisseurs privés. « Ce que l'on a fait ici est unique car duplicable », dit Grégory. « C'est une maison de retraite haut de gamme qui vit dans le vin ! ». Et tout cela, à 2h de Paris. Sans concurrence à 100 km à la ronde. Raimonds Tomsons goûte, observe, commente avec une rigueur bienveillante. Il sourit. Il aime. Sa préférence ? Les millésimes 2022 et 2023, particulièrement en pinot noir et chardonnay. Il parle de fraîcheur, de tension, de précision. Le chardonnay 2023

en cuve ? « Droit, pur, citronné ». Celui en barrique ? « Salin, sapide. Ensemble, ce serait magnifique. À l'aveugle, je serais parti en Bourgogne ! » Le pinot noir 2023 ? « Floral, soyeux, élégant... Bravo ! ». Assise dans le petit chai d'élevage, je pense à cette phrase de Grégory : « J'ai tout fait moi-même. J'ai planté, choisi les pieds, convaincu 200 associés de croire avec moi ». Un pari osé, porté aujourd'hui par le Groupe Foncier Viticole, qui continue d'ouvrir son capital. Des particuliers aux profils improbables – un colonel, un modéliste, un marin-pêcheur – tous réunis

par le vin. Et bientôt, « Les 5 jours de Belmar », un festival gratuit autour du vin, de l'art, et de l'humanisme. La première édition aura lieu à la Pentecôte 2026. Cinq mille personnes attendues. « Le vin, c'est du lien. C'est tout ce que je veux », dit-il. Et c'est ce qu'il a réussi. Château Belmar, *c'est de la bombe*, comme le dit Grégory en riant. Une bombe de sens, d'audace, de fraîcheur. Un lieu unique, un vin prometteur, une vision à 360°. Raimonds l'a confirmé : la direction est la bonne. Belmar ne fait que commencer. À suivre...

Château Belmar: a real knockout! || Just outside Paris, nestled between the Loire Valley and Normandy, lies Saint-Longis in the Sarthe. Sunlight filters through the century-old trees of the park, gently brushing the pale stones of Château Belmar.

Raimonds Tomsons is greeted by a man with a firm handshake, a warm presence, and a candid gaze: Grégory Russel. At his side is the effervescent Sidonie Grasset, ever-attentive to every detail. Their project is bold, visionary, and truly one-of-a-kind. And yet, here it stands, very real: the only wine estate in the Sarthe, at the heart of what will soon be a pioneering wine tourism destination. The story begins at the Château Belmar Pavilion, where the couple has lived since 2001. Then everything accelerated: Grégory purchased five hectares of land and planted his first vines. 2017 marked a turning point for Château Belmar. “We were ready!” he recalls. Today, the estate spans 15 hectares. The visit unfolds like a scenic ballet. Château Belmar is the centerpiece of an ambitious triptych: Mamers, the cradle of the project, planted on fossil-rich marine soils; Vignolas, an enchanting southern plot bathed in sunlight, still young but full of promise; and La Coletterie, nestled in the forest on clay, iron, and pink quartz soils, evocative of Pomerol. A 300-year-old oak tree watches over the young Merlot vines. Nature here feels vibrant, alive, and generous. Everything is done by hand, without inputs.



Sitting in the small ageing cellar, I think of something Grégory once said: “I did everything myself. I planted, chose the vines, convinced 200 partners to believe in it with me.” It was a daring bet, now backed by the Groupe Foncier Viticole, which continues to open up its capital. Among the unlikely investors are a colonel, a model maker, a fisherman, all brought together by wine. And soon, “The 5 Days of Belmar,” a free festival dedicated to wine, art, and humanism. The first edition is set for Pentecost 2026, with 5,000 visitors expected.

The philosophy is simple: respect all living things. No certification, just common sense. The soils were even prepared over three years by a pair of draft horses. But Château Belmar is more than a vineyard; it’s an ecosystem built to last. In this region favored by Parisians (home to 21,000 second residences!), where writers, actors, and thinkers have settled, Grégory and Sidonie have envisioned a hybrid model: a wine estate and an oenotourism complex, managed by Sidonie, and soon a senior residence with 149 rooms nestled in the Château’s park, complete with a 4-star hotel, a spa, and a fine-dining restaurant.

A UFO? Not at all. A concrete response to the *Silver Economy* that is already mobilizing both the government and private investors. “What we’ve created here is unique because it can be replicated”, says Grégory. “It’s an upscale retirement home that lives in wine!” And all of this, just two hours from Paris, with no competition for a hundred kilometers around.

Raimonds Tomsons tastes, observes, and comments with gentle precision. He smiles. He approves. His favorites? The 2022 and 2023 vintages, especially the Pinot Noir and Chardonnay. He speaks of freshness, tension, and precision. The 2023 Chardonnay still in tank? “Linear, pure, citrusy”. The barrel-aged version? “Saline, sapid. Together, they’d be spectacular. In a blind tasting, I’d have guessed Burgundy!” And the 2023 Pinot Noir? “Floral, silky, elegant... *Bravo!*”.

“Wine is about connection. That’s all I want”, he says. And that’s exactly what he’s achieved. Château Belmar is a knockout, as Grégory puts it with a laugh. A blast of meaning, daring, and freshness. A unique place, a promising wine, a vision in full 360°. Raimonds confirmed it: the path is the right one. Belmar is only just getting started. Stay tuned...

Text and photos: Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUBELMAR.FR

Le carnet de route de Raimonds Tomsons

Raimonds Tomsons's reviews

CHÂTEAU DE FESLES

La Chapelle Anjou blanc 2021

Robe : brillante et éclatante, d’un or moyennement intense aux reflets vert clair, avec des larmes grasses. **Nez :** assez aromatique, sur la fleur blanche et le jasmin, associés à une onctuosité issue des lies, évoquant la cire d’abeille et le beurre frais. L’aération révèle de fines notes de fruits secs, de pomme jaune cuite au beurre, de coing et de prune jaune. Pointe de safran et de camomille. **Bouche :** belle intensité, précise, avec une concentration aromatique assez élevée. Acidité soutenue, ample et précise. Structure modérée, mais avec de la densité et une texture grasse. Minéralité saline, pierre mouillée, accompagnée de citron mûr, poire verte juteuse, prune et coing. Nuances de miel de fleurs blanches, cire d’abeille et beurre frais. Finale longue, saline et nette. **Commentaire :** avec sa texture dense et grasse et son caractère minéral salin, il accompagnera parfaitement un filet de cabillaud noir poêlé au beurre et servi avec une sauce au beurre d’algues.

Color: brilliant and star bright with a moderate golden colour and a light green sheen, oily legs. **Nose:** quite aromatic, with white blossom, jasmine, combined with a lees derived creaminess of beeswax and fresh butter. Aeration reveals light nuttiness, butter-baked yellow apple, quince and yellow plum. Hint of saffron and chamomile. **Palate:** good intensity with precision and rather high concentration of flavour, elevated acidity with a very precise and broad character. Moderate structure with good density and oiliness. A saline wet stone mineral presence combined with ripe lemon, juicy green pear, plum and quince. A scent of white blossom honey, touch of beeswax and fresh butter. Long, saline and clean finish. **Comment:** with its quite dense and oily texture and the saline mineral character it will beautifully complement a butter-fried black cod fillet served with a seaweed butter sauce.

La Chapelle Bonnezeaux blanc 2010

Robe : brillante, d’un ambre intense aux reflets dorés profonds, avec de grosses larmes. **Nez :** très parfumé, sur l’orange confite, la confiture d’abricot, l’amande caramélisée, le caramel au beurre salé, le sucre caramélisé, la noisette miellée et grillée. À l’aération, apparaissent l’acacia séché, le sorbier au miel et les épices douces (clou de girofle, cannelle). Complexe et stratifié. **Bouche :** attaque vive, tendue, suivie d’une douceur riche et d’une grande densité, équilibrée par une acidité rafraîchissante et éclatante. Bel équilibre et grande pureté. Le milieu de bouche montre du poids et de la densité, sans lourdeur, avec des saveurs de mandarine confite, d’orange miellée, d’abricot sec, de miel de bruyère, de marmelade d’orange sucrée, associés à la noisette grillée caramélisée et au safran. Finale très persistante. **Commentaire :** superbe exemple de Bonnezeaux, à la complexité stratifiée, offrant fraîcheur, tension et équilibre impeccable. Idéal avec un confit de cochon de lait, laqué au miel et accompagné d’un chutney de fruits secs.

Color: brilliant, with an intense amber colour, a deep golden sheen and thick legs. **Nose:** very perfumed, with plenty of candied orange and apricot jam, caramelised almond, salted caramel, caramelised sugar, honeyed and roasted hazelnut. Aeration reveals dried acacia blossom, mountain ash in honey and sweet spice like clove and cinnamon. Complex and layered. **Palate:** excellent bite and tension on the attack, followed with luscious sweetness and density supported by bright refreshing acidity, delivering excellent balance and purity. The mid-palate shows weight and density without heaviness, with candied tangerine, honeyed orange, dried apricots, heather honey, sweet orange marmalade combined with roasted and caramelized hazelnuts and spicy saffron and cinnamon. Very lingering finish. **Comment:** excellent example of Bonnezeaux showing a layered complexity with freshness and tension and impeccable balance. A nice combination with a confit of suckling pig with a Bonnezeaux, honey glaze and a dried fruit chutney.

...





MAISON BOUVET-LADUBAY

Saphir Brut Saumur blanc 2023

Robe : limpide et brillante, d'un jaune citron pâle aux reflets verts, avec une fine effervescence. **Nez** : très séduisant, d'une grande pureté de fruit, sur le citron mûr, la prune jaune et le coing. Notes florales de fleurs blanches, légère touche biscuitée et herbes fines délicates. Amande fraîche et pointe de craie humide. **Bouche** : attaque juteuse et vive, avec une acidité désaltérante, soutenue par une mousse délicate et crémeuse. Le milieu de bouche exprime de nombreux fruits croquants du verger (citron mûr, pêche verte), avec une subtile onctuosité de levures et de pain, et une note d'amande fraîche. Belle persistance en finale. **Commentaire** : une expression très séduisante du Saumur effervescent, alliant fruit éclatant, fraîcheur équilibrée et fine onctuosité. Très accessible et gourmand. Parfait avec un homard bleu poché, fine raviole de crustacés, nage de citronnelle et gingembre.

Color: clear and bright, with a pale lemon-green colour and a very fine perlage. **Nose**: very attractive, with fine purity of fruit, ripe lemon, yellow plum and quince. Floral scents of white blossom, gentle hint of biscuit and touch of delicate herbs. Fresh almond and light presence of wet chalk. **Palate**: juicy and crisp attack with a mouthwatering acidity, supported by delicate and creamy mousse. The mid-palate shows plenty of fresh crunchy orchard fruits, ripe lemon, green peach, combined with a light creaminess of yeast and bread, fresh almondy note. Good persistence on the finish. **Comment**: a very attractive expression of sparkling Saumur with bright and juicy fruit, balanced freshness and fine creaminess. Very crowd pleasing and enjoyable. Perfect with poached blue lobster, delicate shellfish ravioli, and a lemongrass and ginger broth.

Trésor Brut Saumur blanc 2021

Robe : limpide et brillante, d'un or clair aux reflets verts. Bulles très fines et énergiques. **Nez** : raffiné, sur la pomme jaune mûre et la pêche, soutenues par de séduisants arômes de levures, notes de biscuit, de pâtisserie et de noisette légèrement grillée. L'aération révèle des parfums floraux (acacia), brioche miellée. Complexité fine et stratifiée. **Bouche** : attaque ample et dense, mousse crémeuse et persistante. Acidité fraîche et ronde, avec des saveurs juteuses et croquantes de pomme jaune, de prune et de pêche blanche. Notes de beurre frais et de noisette. Les arômes briochés issus de l'élevage sur lies apportent du poids et de la complexité. Finale crémeuse et persistante. **Commentaire** : un style généreux et complexe, parfaitement adapté à des plats de fruits de mer raffinés comme des noix de Saint-Jacques poêlées au beurre, accompagnées d'une sauce veloutée crémeuse, d'une purée de chou-fleur et de noisettes fraîches.

Color: clear and bright, with a light golden color and a light green sheen. Very fine and energetic bubbles. **Nose**: refined, with ripe yellow apple and yellow peach, supported by charming yeasty scents of biscuit aromas, patisserie and gently roasted hazelnut. Aeration reveals floral scents of white blossom like acacia, honeyed brioche. Fine layered complexity. **Palate**: mouth filling and dense attack, with very dense and creamy mousse. Rounded fresh acidity, with juicy and crunchy ripe yellow apple, yellow plum and white-fleshed peach. Notes of fresh butter and light nutty flavor of hazelnut. Attractive lees derived biscuity flavors add weight and complexity, very creamy and persistent finish. **Comment**: a generous and complex style perfectly suitable for richer seafood dishes like butter-fried sea scallops with a creamy velouté sauce, cauliflower cream and fresh hazelnuts.

DOMAINE CHAVET

La Côte
Menetou-Salon blanc 2024

Robe : limpide et éclatante, d'un jaune citron pâle. **Nez** : grande pureté et parfum délicat, sans la verdeur herbacée classique du sauvignon. Arômes vifs de zeste de citron vert, de coing vert, associés à une minéralité saline, pierre mouillée, et des notes florales (jasmin, thé vert au jasmin). Encore très jeune et lumineux, avec une belle pureté de fruit et des herbes aromatiques savoureuses. **Bouche** : précision cristalline, sans aucune dureté, acidité brillante, équilibrée et intégrée. Saveur précise et intense. Le milieu de bouche dévoile du citron zesté, du citron vert frais, du coing juteux, voire des notes de mangue verte. Herbes fraîches coupées comme la menthe et la sauge. Finale nette et précise, avec une pointe saline. **Commentaire** : excellent avec un chèvre bouché rôti au four, servi avec un pesto aux herbes fraîches et un chutney de tomates cerises.

Color: clear and star bright, with a pale lemon green colour. **Nose**: beautiful purity and perfume, without the classic Sauvignon Blanc herbaceous harshness. The nose is full of vibrant lime zest, green quince, combined with saline wet stone note, white blossom, scents of jasmine green tea. Still very youthful and bright, with fine purity of fruit and saline savoury herbs. **Palate**: beautiful crystalline precision on the attack without any sharp edges, very bright, balanced and well-integrated acidity. Precise and intense flavour. The mid-palate has a note of pure zesty lemon, fresh lime zest, juicy quince and even green mango notes. Fresh cut herbs like mint and sage. Precise and very clean finish with a saline note. **Comment**: excellent with an oven baked *chèvre bouché* cheese with fresh herb pesto and cherry tomato chutney.

Clos des Jentonnes
Menetou-Salon rouge 2022

Robe : limpide et brillante, avec un cœur rubis moyennement intense et un liseré pourpre bleuté. **Nez** : grande pureté et parfum délicat, sur la violette fraîche, la cerise rouge sucrée, la prune et le chutney de fraise. Très fin et élégant, avec une légère note épicée de poivre noir et une touche terreuse, apportant un caractère fumé et savoureux. **Bouche** : attaque très douce et moelleuse, texture tannique veloutée, acidité fraîche et arrondie. Le milieu de bouche montre une belle densité et maturité de fruit, sur la cerise rouge, la prune, un léger côté épicé de poivre noir, et un caractère terrien de fumé et de cuir. Finale persistante sur des notes d'épices douces et de fruits rouges mûrs. **Commentaire** : un pinot noir juteux et dense, construit sur un fruit rouge mûr et épicé, avec un caractère terrien. Parfait avec un pigeon rôti à la truffe noire et une sauce au vin rouge.

Color: clear and bright, with a moderate ruby core and a purple blue rim. **Nose**: beautiful purity and perfume, with a fresh violet and pure sweet red cherry, red plum and strawberry chutney. Very delicate, showing fine freshness and elegance. Very gentle spiciness of black pepper and subtle earthiness adding a savoury and smoky character. **Palate**: very smooth and plush attack, with a velvety tannic texture, delicate fresh and rounded acidity. The mid-palate shows good density and ripeness of fruit, with sweet red cherry and red plum, light spiciness of black pepper, an earthy character of smoke and leather. Persistent aftertaste with scents of sweet spice and ripe red fruit character. **Comment**: a juicy and dense Pinot Noir built on ripe sweet red fruit character with spice and earthiness. Perfect with delicate game dishes like roasted pigeon with a black truffle and red wine sauce.

...



CHÂTEAU BELMAR

Chardonnay IGP Val de Loire
Sarthe blanc 2022

Robe : éclatante et brillante, d'un or pâle aux reflets vert clair scintillants. **Nez** : charmeur, vif et frais, sur la fleur blanche, associé au citron mûr, à la prune verte, au coing et à la pomme jaune. Notes boisées discrètes, fumé, vanille douce. À l'aération, nuances fumées de silex, noisette fraîche et pointe d'herbes aromatiques. Encore jeune mais commençant à gagner en complexité. **Bouche** : belle précision, avec une texture grasse en attaque et une acidité vive et désaltérante. Milieu de bouche rond, mais précis et frais, sur le citron mûr, la pomme jaune, la poire et le coing, associé à une délicate onctuosité de beurre et d'amande fraîche. Fines notes boisées de vanille et de clou de girofle en arrière-plan. Très belle persistance et finale précise et fraîche. **Commentaire** : un chardonnay finement travaillé, alliant fraîcheur vibrante, pureté de fruit et boisé équilibré. Déjà excellent, il gagnera encore en complexité dans les 5 à 7 prochaines années. Parfait sur un bar de ligne en croûte de sel, émulsion de beurre noisette et champagne, jeunes poireaux confits et tuile de parmesan au curcuma.

Color: star bright and brilliant, with a pale golden color and light greenish glitter. **Nose**: charming, with vibrant freshness, floral note of white blossom, combined with ripe lemon, green plums, quince, yellow apple. Very discreet oak notes of smoke and sweet vanilla. Aeration reveals lightly smoky scents of flint, fresh hazelnut and a hint of savoury herbs. Still youthful but starting to show a gaining complexity. **Palate**: good precision and bite, with an oily mouthcoating texture on the attack, bright mouthwatering acidity. The mid-palate is rounded but with a good precision and freshness, ripe lemon, ripe yellow apple, pear and quince, combined with a delicate creaminess of fresh butter and fresh almond. Very fine new oak note of vanilla and clove on the background. Very good persistence and aftertaste with freshness and precision. **Comment**: a well-crafted Chardonnay with vibrant freshness, purity of fruit and balanced oak influence. Excellent drinkability now and will gain complexity during the next 5 – 7+ years. Perfect with line-caught sea bass in a salt crust, hazelnut butter and champagne emulsion, braised young leeks, and a turmeric parmesan tuile.



Raimonds Tomsons and Gregory Russel.

Chardonnay IGP Val de Loire
Sarthe blanc 2020

Robe : brillante et limpide, d'un or moyennement intense aux reflets vert clair. **Nez** : discret, marqué par une subtile influence boisée, de pain grillé fin et d'épices douces. Notes de fleurs blanches et minéralité évoquant la pierre mouillée. À l'aération apparaissent le citron confit, les fruits du verger, le beurre salé et l'amande fraîche. En pleine évolution, avec une belle complexité. **Bouche** : fraîche et précise, avec une acidité saline bien marquée. Le milieu de bouche est juteux et salivant, sur la pêche verte croquante, le coing et la prune, enrichis par de délicates notes de lies (beurre frais, cire d'abeille), et un fin boisé de vanille et de crème. Finale fraîche et persistante. **Commentaire** : un chardonnay élégant et finement structuré. Parfait sur des noix de saint-jacques poêlées au beurre, sauce beurre blanc citronnée et caviar noir.

Color: brilliant and bright, with a moderate golden color and light green reflections. **Nose**: discrete nose, with subtle oak influence of fine toast and sweet spice. Hint of white blossom combined with a mineral presence of wet stone. After aeration the nose reveals scents of preserved lemon, yellow orchard fruits, light note of fresh sea salt butter, fresh almond note. Still evolving with fine complexity. **Palate**: good freshness and bite, with a saline like bright acidity. The mid-palate is mouthwatering and juicy, with crunchy green peach, quince and plums, combined with delicate lees notes of fresh butter and beeswax, fine oak with delicate vanilla and creaminess. Fresh and rather persistent length. **Comment**: great with butter fried sea scallops with a lemon *beurre blanc* sauce and black caviar.

Chardonnay IGP Val de Loire
Sarthe blanc 2019

Robe : limpide et brillante, or pâle aux reflets verdâtres. **Nez** : généreux et expressif, révélant une complexité étayée d'arômes de boisé raffiné, noisette, vanille douce, onctuosité lactée et cire d'abeille, associés à la pêche mûre, l'abricot, l'ananas, la marmelade d'orange et le chutney. À l'aération apparaissent des notes épicées de clou de girofle et des touches florales. **Bouche** : ample et texturée dès l'attaque, équilibrée par une acidité rafraîchissante. Le milieu de bouche est rond et juteux, sur la pêche croquante, la pomme au four beurrée, la noisette et le beurre légèrement caramélisé. Le boisé, généreux (vanille, épices pâtisseries), reste parfaitement intégré, soutenu par la fraîcheur et le fruit. **Commentaire** : un chardonnay généreux et mûr, doté d'une belle onctuosité, idéal avec une cuisine riche comme un saumon sauvage poêlé, sauce hollandaise crémeuse et œufs de saumon.

Color: star bright, brilliant with a pale golden color and light greenish hint. **Nose**: generous nose, with attractive aromatics of fine oak notes, hazelnut, sweet vanilla, lees derived creaminess of butter and beeswax, with juicy ripe sweet peach, apricot and hint of pineapple, orange marmalade and chutney. Aeration reveals spicy note of clove, hint of yellow blossom. The nose shows a fine layered complexity. **Palate**: good weight and texture on the attack, with very refreshing acidity. The mid-palate is rounded and juicy, with ripe but fresh crunchy peach, butter baked apple, hazelnut, lightly caramelised butter. Quite generous new oak flavours, like vanilla and baking spice, but the oak is well integrated with good freshness and fruitiness underneath. **Comment**: a generous and ripe style of Chardonnay, with fine creaminess suitable for riche cuisine like fried wild salmon with a creamy hollandaise sauce salmon roe.

Pinot Noir IGP Val de Loire
Sarthe rouge 2022

Robe : limpide et brillante, avec un cœur rubis clair et un liseré rouge rubis délicat. **Nez** : parfumé, sur la violette, la cerise rouge mûre mais fraîche, la prune épicée, avec des notes umami rappelant la viande séchée ou le jambon, et des herbes sèches comme le laurier et la sauge. Légères nuances fumées et poivrées. Profil aromatique marqué par une touche herbacée distincte, presque feuille de cassis et eucalyptus, apportant de la fraîcheur. **Bouche** : attaque juteuse, de bonne densité, texture soyeuse, dans un cadre moyennement intense. Acidité fraîche et ronde, tannins soyeux. Milieu de bouche juteux et rond, sur la cerise rouge croquante, la prune, la fraise mûre et fraîche, associés aux herbes aromatiques, avec de fines notes boisées de clou de girofle et de vanille. Très bien équilibré, persistant et harmonieux. **Commentaire** : superbe accord avec un agneau de lait rôti en croûte d'herbes, servi avec une sauce au vin rouge et à la menthe poivrée.

Color: clear and bright with a light ruby core and a gentle ruby red rim. **Nose**: perfumed, with violet blossom, ripe but fresh red cherry, spiced plum, umami notes almost like cured meat or ham, dried herbs like bay leaf and sage. Lightly smoky and peppery. The nose shows a very distinct herbaceous aromatic profile, almost like cassis leaf and eucalyptus, which give a nice lift. **Palate**: very juicy attack with good density and silky texture, within moderate frame. Beautifully rounded and fresh acidity combined with silky tannin. The mid-palate is juicy and rounded with crunchy red cherry, plum and fresh ripe strawberry, combined with aromatic herbs, fine oak notes of clove and vanilla coming through. Very well balanced and rounded, with very good persistence. **Comment**: excellent with a roasted suckling lamb in a herb crust and a red wine peppermint sauce.

Pinot Noir IGP Val de Loire
Sarthe rouge 2020

Robe : limpide et brillante, rubis moyennement intense avec un disque plus clair. **Nez** : intense et complexe, sur des notes boisées et épicées (vanille, clou de girofle, cannelle), associées à la cerise noire mûre et à la prune. Caractère aromatique d'herbes séchées (thym, sauge, laurier). À l'aération, arômes d'olive noire, de fumé et de notes terreuses. **Bouche** : dense et concentrée, assez charpentée, avec des tanins veloutés et une acidité fraîche. Le milieu de bouche montre de la générosité, sans lourdeur, sur la cerise noire épicée, la prune, le poivre noir et les épices sèches. Finale longue et complexe. **Commentaire** : un pinot noir généreux, fruité et épicé, mais fidèle à la texture veloutée et à la fraîcheur du cépage. Parfait sur un magret de canard rôti aux cerises, où la finesse des tanins et la fraîcheur du vin subliment la tendreté de la viande et la gourmandise du fruit.

Color: clear and bright, with a moderate ruby core and a lighter ruby red rim. **Nose**: intense nose with spicy new oak notes of vanilla, clove and cinnamon, ripe and dark sweet cherry, plum. A savoury character of dried herbs like thyme, sage and bay leaf. Aeration reveals aromatics of black olive, smoke and dark earthiness. Complex and spicy nose. **Palate**: good density and concentration on the attack, within an almost full body combining velvety textured tannin and a fresh rounded acidity. The midpalate shows generosity without heaviness, with dark spicy cherry and plum, crushed black pepper, dry spices like clove and cinnamon. Complex and long finish. **Comment**: a Pinot Noir with generosity, fruit character, plenty of spiciness, but still demonstrating the velvety texture and freshness of the variety. This airy, fruit-driven Pinot Noir finds a perfect match with roast duck breast and cherries, where the wine's refined tannins and freshness enhance the tender meat and the luscious fruit character.

IGP Val de Loire
Sarthe rosé 2023

Robe : limpide et brillante, d'un rose rubis intense, aux larmes grasses et aux reflets aqueux. **Nez** : intense et expressif, sur une profusion de fruits rouges écrasés (cerise épicée, framboise, fraise), complétés par des notes herbacées (carvi, anis), des accents poivrés et épicés, et une touche sucrée rappelant la fraise des bois et la crème fouettée. **Bouche** : attaque sèche et tendue, avec une fine trame tannique crayeuse apportant amertume et texture, équilibrée par une fraîcheur ronde. Le milieu de bouche est assez bien charpenté, marqué par la cerise et la framboise juteuses, soutenues par une minéralité terreuse et un délicat côté poivré. Finale fraîche et épicée. **Commentaire** : un rosé à la fois juteux et structuré, alliant fraîcheur et concentration. Promet d'évoluer et de gagner en complexité dans les 3 à 5 prochaines années. Idéal sur un ceviche de daurade aux agrumes.

Color: clear and bright, with an intense ruby rose color, oily legs and a watery rim. **Nose**: intense and bright, with plenty of crushed red fruits (spicy cherry, raspberry, strawberry), combined with a herbal character of caraway seed, anise, quite peppery and spicy, sweet notes of whipped cream with wild strawberry. **Palate**: bone dry attack with a very delicate chalky tannic sensation, adding light bitterness and texture, combined with a rounded freshness. The midpalate shows almost a full body with plenty of juicy red cherry and raspberry and an earthy like mineral character. Gentle spiciness of black pepper and scents of dried herbs. Fresh and spicy finish. **Comment**: spicy and juicy rosé, with good structure and concentration. Will develop and gain complexity through the next 3-5 years. Perfect with a sea bream ceviche and citrus.



DOMAINE CHANSON

— Clos des Fèves Beaune 1^{er} Cru 2023 —

Installé à Beaune depuis 1750, le Domaine Chanson fait partie des acteurs historiques de la Côte de Beaune. À la tête de 88 hectares de vignes, le domaine est certifié Haute Valeur Environnementale depuis 2016.

Sous l'impulsion de Lucy Auger, cheffe de cave depuis 2020, la vinification parcellaire s'est affirmée comme un pilier fondamental du style de la maison. Chaque climat bénéficie d'un suivi spécifique, de la vendange à la mise en bouteille, avec un minimum d'interventions. Cette philosophie donne naissance à des vins élégants, droits et structurés.

Au cœur des Premiers Crus de Beaune (25 hectares), le Clos des Fèves, monopole de 4,1 hectares, répertorié dès 1307, est idéalement situé à mi-coteau sur des sols mêlant argiles, calcaire et sable. Planté exclusivement en pinot noir, il bénéficie d'une exposition est qui favorise des maturités lentes et régulières, idéales pour une expression précise du fruit.

Le millésime 2023 a connu une alternance de fraîcheur printanière, d'orages estivaux et d'un retour de fortes chaleurs fin août, conditions qui ont permis une maturation homogène des grappes. La vinification, quant à elle, respecte l'identité de la parcelle : macération préfermentaire à froid, égrappage partiel, fermentations en cuves inox par petits volumes, pigeages doux et élevage sur lies fines en fûts de chêne (25 % neufs, fûts de 1 à 6 ans). Le vin n'est ni filtré ni clarifié avant la mise en bouteille, assurant une expression pure du terroir.

Established in Beaune since 1750, Domaine Chanson is one of the historical pillars of the Côte de Beaune. The estate manages 88 hectares of vineyards and has been certified High Environmental Value (HVE) since 2016.

Under the guidance of cellar master Lucy Auger, who has held the position since 2020, parcel-by-parcel vinification has become a defining element of the house style. Each climat is carefully monitored from harvest to bottling with minimal intervention. This philosophy gives rise to wines that are elegant, precise, and well-structured.

At the heart of Beaune's Premier Crus (25 hectares), Clos des Fèves is a 4.1-hectare monopole listed as early as 1307. Ideally located mid-slope, its soils combine clay, limestone, and sand. Planted exclusively with Pinot Noir, the plot enjoys an eastern exposure, allowing for slow, even ripening—ideal for expressing pure fruit character.

The 2023 vintage was marked by alternating spring coolness, summer thunderstorms, and a return of intense heat in late August, conditions that led to homogeneous ripening of the grapes.

Vinification was tailored to respect the identity of the site: cold pre-fermentation maceration, partial destemming, small-volume fermentation in stainless steel tanks, gentle punch-downs, and ageing on fine lees in oak barrels (25% new, the rest one to six years old). The wine is neither filtered nor fined before bottling, preserving the purest expression of its terroir.



EN SAVOIR → WWW.DOMAINE-CHANSON.COM

À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : noire. **Nez** : très frais et intense de cerise burlat bien mûre. **Bouche** : très structurée, ample et complexe, sur des tannins puissants. Très grande densité. Finale très longue, tout à la fois puissante et pleine d'élégance. **Accord** : faisan ; chapon ; fromages affinés. **Commentaire** : une cuvée très plaisante.

Color: deep black. **Nose**: very fresh and intense, marked by ripe Burlat cherry. **Palate**: highly structured, ample and complex, with powerful tannins and remarkable density. The finish is exceptionally long, combining power and elegance. **Pairing**: pheasant, capon, aged cheeses. **Comment**: a pleasant cuvée.

DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ

— Corton Les Renardes Grand Cru —

Au domaine Françoise André, la cuvée de Corton Renardes tranche avec l'image associée à ce grand cru : sauvage, austère, voire rugueux. Orienté plein est sur les hauteurs nord de la fameuse colline de Corton, le Climat Les Renardes est en fait l'un des terroirs les plus solaires de la colline. Les vignes du domaine, âgées d'une cinquantaine d'années, sont enracinées dans des sols assez épais et pentus, donnent des petites grappes. « Elles voient le soleil quasiment du matin au soir et ce sont parmi les premières que l'on récolte », précise Jérôme Després, directeur technique du domaine.

« Nous travaillons la finesse des tannins pour préserver la délicatesse du pinot noir. C'est un cépage très fin, il ne faut pas chercher à le durcir », souligne de son côté Lauriane André. Un vin à faire patienter en cave au minimum trois ou quatre ans et qui passera la décennie de garde sans encombre. Pour les plus impatients, Jérôme Després conseille un carafage avant le service. Un grand cru qui accompagnera une belle pièce de bœuf, une côte de veau, une souris d'agneau, etc. « Je déconseille les gibiers, il se marie mieux avec des plats un peu plus délicats », conclut Jérôme Després.

Propriétaire également de vignes en Corton-Charlemagne, le domaine Françoise André est devenu l'une des références incontournables de la colline. Le résultat d'un travail de fond mené depuis 15 ans. En 2010, la famille André a en effet repris l'exploitation directe de ce domaine. Lauriane André et sa belle-mère Françoise tiennent les commandes. Les ambitions qualitatives ont été clairement affichées : certification biologique dès 2012, investissements conséquents en cave (table de tri, cuves thermorégulées, etc.). « Nos vins ont beaucoup gagné en précision », constate Lauriane André.



At Domaine Françoise André, the Corton Les Renardes cuvée breaks away from the image often associated with this grand cru: wild, austere, even rugged. Facing due east on the northern heights of the famous Corton hill, the Les Renardes Climat is in fact one of the sunniest terroirs on the slope. The estate's vines, around fifty years old, are rooted in deep, steep soils and produce small clusters. "They are exposed to the sun almost from morning until evening, and are among the first we harvest", explains Jérôme Després, the estate's technical director. "We work on refining the tannins to preserve the delicacy of Pinot Noir. It's a very subtle grape variety—you mustn't try to harden it," adds Lauriane André. This is a wine to be kept in the cellar for at least three or four years, and it will easily see out a decade of aging. For the more impatient, Jérôme Després recommends decanting before serving. A grand cru that pairs beautifully with a fine cut of beef, veal chop, or lamb shank. "I would avoid game—it marries better with more delicate dishes", concludes Jérôme Després.

Also owner of vineyards in Corton-Charlemagne, Domaine Françoise André has become one of the benchmarks of the hill—a result of sustained work carried out over the past 15 years. In 2010, the André family took back direct control of the estate. Today, Lauriane André and her mother-in-law Françoise are at the helm. Their qualitative ambitions were clearly stated from the outset: organic certification as early as 2012, significant investments in the cellar (sorting table, temperature-controlled vats, etc.). "Our wines have gained greatly in precision," observes Lauriane André.

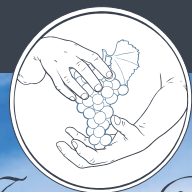
Laurent Gotti

EN SAVOIR → WWW.DOMAINEFRANCOISEANDRE.FR

À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : dense, rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : belle note fruitée, sur des notes de griottes, une touche de poivre blanc, de laurier, d'épices fines. **Bouche** : riche et assez musclée à l'attaque. Se développe sur une belle structure, avec un milieu de bouche droit et assez savoureux. Tanins polis. Finale persistante, de belle intensité. **Accord** : côte de veau aux baies roses. **Commentaire** : un vin distingué et de caractère qui affinera ses notes d'élégance avec l'âge.

Color: dense, dark ruby with garnet tints. **Nose**: beautiful fruit-forward profile with sour cherry, a hint of white pepper, bay leaf, and fine spices. **Palate**: rich and fairly strong first taste. Evolves on a well-built mid-palate with savory notes. Polished tannins. Persistent and intense finish. **Pairing**: veal chop with pink peppercorns. **Comment**: a distinguished and characterful wine that will gain elegance with age.



Moissenet-Bonnard

VITICULTEUR-RÉCOLTANT À POMMARD



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

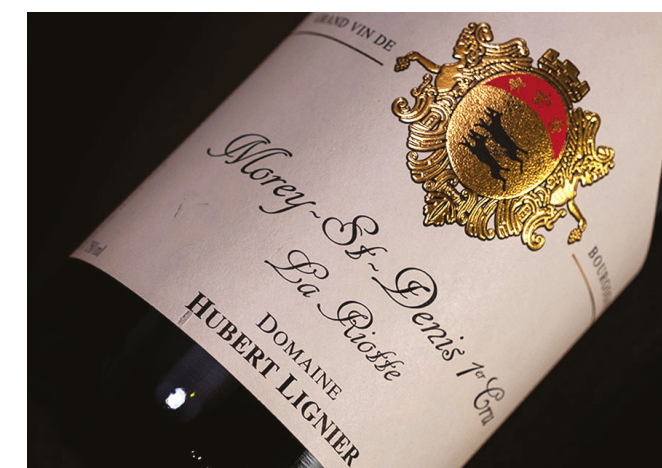


DOMAINE HUBERT LIGNIER

— Morey Saint-Denis 1^{er} Cru La Riotte 2022 —

Le vignoble du Domaine Hubert Lignier, à Morey-Saint-Denis, est constitué en majorité de vieilles vignes plantées en sélections massales, dont les plus anciennes datent de 1936. En agriculture biologique depuis 2019, les vinifications sont peu interventionnistes, avec un élevage long (une vingtaine de mois), ce qui permet de révéler l'âme du Climat. En résulte des vins alliant fraîcheur, délicatesse, longueur en bouche et équilibre.

Située au pied du Clos Saint-Denis, sur une douce pente argilo-calcaire parsemée de petits cailloux, la parcelle La Riotte est plantée en 1959. Classée en 1^{er} Cru, elle donne naissance à l'une des cuvées les plus accessibles et gourmandes du domaine. La Riotte offre une très belle vision du terroir : finesse, vivacité et buvabilité, et s'inscrit dans une philosophie globale de respect du vivant, menée par Laurent Lignier depuis son arrivée en 2004. Élevé dans le respect du fruit, ce pinot noir séduit par sa souplesse et sa générosité.



The vineyard of Domaine Hubert Lignier, located in Morey-Saint-Denis, is composed primarily of old vines planted from massal selections, with the oldest dating back to 1936. Certified organic since 2019, the domaine practices low-intervention vinification and long ageing (around 20 months) allowing each Climat to fully express its identity. The result is wines marked by freshness, finesse, length and balance.

Situated just below Clos Saint-Denis, on a gentle slope of clay-limestone dotted with small stones, the La Riotte parcel was planted in 1959. Classified as a Premier Cru, it yields one of the domaine's most accessible and expressive cuvées. La Riotte offers a superb interpretation of the terroir—fine, vibrant, and effortlessly drinkable—fully aligned with the estate's broader philosophy of respecting life and biodiversity, championed by Laurent Lignier since his arrival in 2004. Aged with a focus on purity of fruit, this Pinot Noir stands out for its generosity and supple texture.

EN SAVOIR → WWW.HUBERT-LIGNIER.COM

À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : rubis sombre, brillante. **Nez** : fruits intenses (cerise burlat, cassis), muscade. De jolies effluves florales, boisées, légèrement fumées, qui nous rappellent le fabuleux terroir de ce cru. **Bouche** : belle attaque ronde et souple qui offre de jolis tanins. Texture gourmande, d'une belle tension. Une finale enivrante. **Accord** : un suprême de pigeon poêlé aux figues fraîches. **Commentaire** : le Domaine Hubert Lignier a une maîtrise aiguisée de ses Climats.

Color: deep ruby with brilliant highlights. **Nose**: intense fruit aromas (Burlat cherry, blackcurrant) complemented by notes of nutmeg, floral hints, subtle oak and a light smokiness that speaks to the vineyard's exceptional terroir. **Palate**: round and silky first taste, with refined tannins. A generous texture carried by beautiful tension. The finish is long and captivating. **Pairing**: pan-seared pigeon supreme with fresh figs. **Comment**: Domaine Hubert Lignier demonstrates masterful precision in revealing the soul of its Climats.



alainpatriarche.com

DOMAINE J.M. BOILLOT

— Pommard Les Jarollières 1^{er} Cru 2023 —

Au Domaine Jean-Marc Boillot, installé à Pommard, les raisins, exclusivement récoltés à la main, font l'objet d'un tri sévère afin de ne conserver que les plus belles baies, puis sont vinifiés selon une approche respectueuse du fruit et du millésime.

La cuvée Pommard 1^{er} Cru Les Jarollières 2023 provient d'une parcelle de 1,31 ha plantée entre 1929 et 1945 sur des sols argilo-calcaires riches en grèzes litées, exposée est/sud-est. Le pinot noir est entièrement égrappé, puis vinifié en cuves inox avec une pré-fermentation à froid de 6 à 8 jours, suivie d'une fermentation alcoolique à température élevée. La cuvaison dure entre 18 et 21 jours, avec quelques remontages et peu de pigeages, avant un pressurage vertical. L'élevage, quant à lui, s'étend sur 13 mois en fûts de chêne (228L, 350L et 390L), dont 30 % neufs, sans soutirage. Il en résulte un vin de caractère, structuré et raffiné, qui reflète avec justesse la typicité du climat Jarollières.



At Domaine Jean-Marc Boillot, based in Pommard, all grapes are hand-harvested and undergo rigorous sorting to retain only the finest berries. Vinification is carried out with utmost respect for the fruit and the character of each vintage.

The Pommard Premier Cru Les Jarollières 2023 comes from a 1.31-hectare plot planted between 1929 and 1945 on clay-limestone soils rich in grèzes litées, with an east/southeast exposure. The Pinot Noir is fully destemmed, then vinified in stainless steel tanks with a cold pre-fermentation maceration lasting 6 to 8 days, followed by a high-temperature alcoholic fermentation. The vatting lasts between 18 and 21 days, with a few pump-overs and minimal punch-downs, before a vertical pressing. The wine is then aged for 13 months in oak barrels (228L, 350L, and 390L), 30% of which are new, with no racking. The result is a characterful, structured, and refined wine that faithfully expresses the distinctive identity of the Jarollières climat.

EN SAVOIR ➔ WWW.JEANMARC-BOILLOT.COM

À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : rubis intense aux reflets violacés. Brillante et limpide, belle concentration. **Nez** : s'ouvre sur des arômes de fruits rouges frais (cerise griotte, framboise), puis sur des notes florales délicates (pivoine, rose séchée). À l'aération, une pointe de réglisse, de poivre blanc et un boisé délicat. **Bouche** : vive et précise, avec une belle tension, le fruit domine le milieu de bouche, soutenu par des tanins fins et délicats. Belle structure, une finale persistante sur des notes minérales et légèrement fumées. **Accord** : un filet de canard aux cerises. **Commentaire** : un 1^{er} cru de Pommard que l'on adore.

Color: deep ruby with violet highlights. Bright and limpid, showing impressive concentration. **Nose**: opens with aromas of fresh red fruits (Morello cherry, raspberry), followed by delicate floral notes (peony, dried rose). With aeration, hints of liquorice, white pepper, and subtle oak emerge. **Palate**: lively and precise, with beautiful tension. The mid-palate is driven by vibrant fruit, supported by fine, silky tannins. Well-structured, with a persistent finish marked by mineral and lightly smoky notes. **Pairing**: duck breast with cherries. **Comment**: a Premier Cru from Pommard we simply love.

DOMAINE MACHARD DE GRAMONT

— Nuits-Saint-Georges Les Damodes 1^{er} Cru 2023 —

À quelques pas de Nuits-Saint-Georges, à Prissey, le Domaine Machard de Gramont est dirigé par Arnaud Machard de Gramont, accompagné de ses fils Alban et Alexis. Le vignoble s'étend sur une vingtaine d'hectares répartis sur près de 50 kilomètres, du sud de Dijon jusqu'aux abords de Puligny-Montrachet. Dans les caves voûtées du XIX^e siècle s'élaborent des vins reflétant la diversité des terroirs de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune, avec des appellations phares telles que Pommard, Savigny-lès-Beaune, Aloxe-Corton, Chorey-lès-Beaune, Nuits-Saint-Georges ou encore Puligny-Montrachet.

Issue d'un terroir situé aux confins de Vosne-Romanée, la cuvée *Les Damodes* 1^{er} Cru 2023, 100 % pinot noir, exprime beaucoup d'élégance et d'intensité. Le sol de graviers fins confère au vin un profil soyeux, sur la finesse et la profondeur. Vendangé à la main, trié avec rigueur, le raisin est vinifié en cuve bois, sans excès d'extraction. L'élevage de 18 mois en fûts de chêne parachève l'expression subtile de ce climat emblématique.



Just a few steps from Nuits-Saint-Georges, in the village of Prissey, Domaine Machard de Gramont is run by Arnaud Machard de Gramont alongside his sons, Alban and Alexis. The estate spans around 20 hectares across nearly 50 kilometers, stretching from the southern outskirts of Dijon down to the edges of Puligny-Montrachet. In the estate's 19th-century vaulted cellars, the wines reflect the rich diversity of the Côte de Nuits and Côte de Beaune, with flagship appellations such as Pommard, Savigny-lès-Beaune, Aloxe-Corton, Chorey-lès-Beaune, Nuits-Saint-Georges, and Puligny-Montrachet.

Sourced from a terroir located at the edge of Vosne-Romanée, the cuvée *Les Damodes* Premier Cru 2023, made from 100% Pinot Noir, reveals great elegance and depth. The fine gravel soils lend the wine a silky texture, combining finesse with layered intensity. Hand-harvested and carefully sorted, the grapes are vinified in wooden vats with a gentle extraction approach. The wine is then aged for 18 months in oak barrels, completing the subtle expression of this emblematic Climat.

À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : belle robe rubis profond, reflets pourpres. Brillante et dense. **Nez** : s'ouvre avec finesse sur des arômes de petits fruits rouges frais (groseille, framboise) et de cerise noire. On perçoit également des notes florales délicates, typiques des *Damodes*, comme la violette et la rose séchée. À l'aération, des notes d'épices douces et légèrement boisées. **Bouche** : L'attaque est souple et élégante, avec une belle fraîcheur qui équilibre la maturité du fruit. Les tanins sont présents mais parfaitement intégrés, avec une texture veloutée et une trame minérale qui donne de l'allonge. **Accord** : risotto à la truffe. **Commentaire** : un vin à la trame fine et élégante.

Color: deep ruby with purple highlights. Bright and dense. **Nose**: opens gracefully with aromas of fresh red berries (redcurrant, raspberry) and black cherry. Delicate floral notes, typical of *Les Damodes*, emerge, violet and dried rose in particular. Upon aeration, hints of sweet spice and subtle oak develop. **Palate**: smooth and elegant on the attack, with lovely freshness balancing ripe fruit. The tannins are present yet perfectly integrated, offering a velvety mouthfeel and a mineral backbone that adds length. **Pairing**: truffle risotto. **Comment**: a wine with a refined structure and elegant precision.

DOMAINE MICHEL NIELLON

Chassagne-Montrachet
— Clos Saint-Jean 1^{er} Cru Blanc 2022 —

Depuis les années 1960, Michel Niellon incarne la continuité d'un savoir-faire familial transmis de génération en génération. Fils et petit-fils de vignerons, il initie la mise en bouteille au domaine et s'attache à transmettre ses valeurs à sa fille Françoise, qui a marché dans ces pas depuis son plus jeune âge, puis à son gendre Michel Coutoux, et à ses petits-enfants Mathieu et Lucie, aujourd'hui pleinement investis dans la conduite du vignoble.

Implanté à Chassagne-Montrachet, avec également une vigne sur Puligny-Montrachet pour le Grand Cru Chevalier Montrachet, le domaine s'étend sur 7,5 hectares, dont deux tiers sont plantés en chardonnay, le reste en pinot noir. Les vignes, pour certaines très anciennes, sont cultivées en viticulture raisonnée, avec un soin particulier apporté aux sols et au respect du vivant. Le travail s'ajuste selon les conditions climatiques de chaque millésime, avec une attention constante portée à la qualité des raisins. La vinification, volontairement traditionnelle et sans artifice, privilégie l'expression du terroir et l'authenticité, créant des vins de caractère qui reflètent la richesse des climats de Bourgogne. Chaque cuvée est le reflet fidèle de son terroir, pensée pour durer et évoluer avec élégance. Parmi elles, le Chassagne-Montrachet blanc séduit par sa richesse aromatique, son équilibre et sa structure.



Since the 1960s, Michel Niellon has embodied the continuity of a family *savoir-faire* passed down through generations. The son and grandson of winegrowers, he was among the first to introduce estate bottling and has worked to pass on his values—first to his daughter Françoise, who followed in his footsteps from a young age, then to his son-in-law Michel Coutoux, and now to his grandchildren, Mathieu and Lucie, both fully committed to the estate's future.

Based in Chassagne-Montrachet, with a prestigious plot in Puligny-Montrachet for the Grand Cru Chevalier-Montrachet, the estate covers 7.5 hectares, two-thirds of which are planted with Chardonnay, the rest with Pinot Noir. Some of the vines are very old and are cultivated using sustainable viticulture practices, with particular care given to the soil and respect for living ecosystems. Vineyard work is adapted to the specific conditions of each vintage, with a constant focus on grape quality. Vinification is intentionally traditional and unadorned, aiming to highlight the expression of terroir and authenticity, resulting in characterful wines that reflect the richness of Burgundy's climats. Each cuvée is a faithful reflection of its origin, crafted to age gracefully over time. Among them, the Chassagne-Montrachet white stands out for its aromatic richness, balance, and structure.

À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : or paille, dense, lumineuse et brillante. **Nez** : imposant, des arômes de noisette, de beurre frais et de brioche. **Bouche** : attaque fraîche sur une belle palette aromatique, des saveurs de fruits blancs (pêche, abricot) qui apportent une belle fraîcheur. Belle sapidité en finale. **Accord** : saint-pierre grillé, crème de citron confit et cerfeuil. **Commentaire** : un Chassagne-Montrachet gras et onctueux, avec une belle minéralité.

Color: straw gold, dense, luminous, and brilliant. **Nose**: expressive, with notes of hazelnut, fresh butter, and brioche. **Palate**: fresh attack with a broad aromatic palette. Flavors of white fruits (peach, apricot) lend brightness and vitality. Savory finish with excellent length. **Pairing**: grilled John Dory, candied lemon cream, and chervil. **Comment**: a rich, creamy Chassagne-Montrachet with beautiful minerality.

DOMAINE HUDELLOT-NOELLAT

— Romanée-Saint-Vivant Grand Cru 2022 —

À Vougeot, au cœur de la Côte de Nuits, le Domaine Hudelot-Noëllat cultive une philosophie où l'humilité face à la nature guide chaque geste. Fondé en 1962 par Alain Hudelot, le domaine est aujourd'hui conduit par son petit-fils, Charles van Canneyt. Sur 10 hectares répartis entre quatre villages et quinze appellations, le domaine s'efforce de révéler la plus pure expression des Climats bourguignons.

Ici, chaque pied de vigne est suivi avec précision, et les vinifications restent fidèles à une méthode classique et peu interventionniste. Les levures indigènes, présentes naturellement sur la peau des raisins, mènent la fermentation. Aucun collage ni filtration ne vient altérer l'identité du vin.

Parmi les cuvées les plus emblématiques du domaine figure la *Romanée-Saint-Vivant Grand Cru*, issue d'une minuscule parcelle de 0,48 hectare orientée à l'est. Sur un sol brun fortement argileux (90 cm), posé sur le calcaire dur de Premeaux, ce terroir d'origine jurassique (175 millions d'années) donne naissance à un vin d'une grande profondeur. Les raisins sont récoltés et triés manuellement, éraflés à 80 %, puis vinifiés avec douceur par pigeage. L'élevage de 16 mois se déroule en fûts de chêne, dont 50 % sont neufs. Le résultat : un pinot noir racé et vibrant, à la texture soyeuse.



In Vougeot, at the heart of the Côte de Nuits, Domaine Hudelot-Noëllat cultivates a philosophy where humility towards nature guides every action. Founded in 1962 by Alain Hudelot, the estate is now run by his grandson, Charles van Canneyt. Spanning 10 hectares across four villages and fifteen appellations, the domaine strives to reveal the purest expression of Burgundy's Climats.

Each vine is carefully monitored, and vinification follows a classical, low-intervention approach. Indigenous yeasts, naturally present on the grape skins, drive the fermentation. No fining or filtration interferes with the wine's identity.

Among the estate's most emblematic cuvées is *Romanée-Saint-Vivant Grand Cru*, sourced from a tiny 0.48-hectare parcel facing east. With its deep clay soils (90 cm) resting on hard Premeaux limestone, this Jurassic terroir (175 million years old) produces wines of great depth. Grapes are hand-harvested and sorted, 80% destemmed, and vinified gently with pigeage. The wine is then aged for 16 months in oak barrels, 50% of which are new. The result is a refined and vibrant Pinot Noir with a silky texture.

EN SAVOIR ➔ WWW.DOMAINE-HUDELLOT-NOELLAT.COM

À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : légère, rubis clair aux reflets grenat. **Nez** : belle aromaticité intense, belle complexité, avec des arômes d'épices douces, de fleurs (rose, violette), puis sur les prunes fraîches, le cacao, le café toasté, la cerise noire, une touche de cuir. **Bouche** : belle bouche dense, ronde et structurée, dotée d'une belle sucrosité. Un corps étoffé, des tanins très polis et arrondis ; une finale longue, persistante et crémeuse. **Accord** : côte de veau aux morilles. **Commentaire** : un vin d'exception.

Color: light, bright ruby with garnet reflections. **Nose**: intensely aromatic and beautifully complex, opening with sweet spices and floral notes (rose, violet), followed by fresh plum, cocoa, toasted coffee, black cherry, and a subtle touch of leather. **Palate**: dense, round, and structured, with an appealing sweetness. A full-bodied wine with polished, rounded tannins and a long, persistent, creamy finish. **Pairing**: veal chop with morel mushrooms. **Comment**: an exceptional wine.

NOUVEAU À PARTIR DU 27 NOVEMBRE 2025

PHUKET**3 VOLS/SEMAINE**
AU DÉPART DE PARISMEMBRE DE
L'ALLIANCE
SKYTEAMPOUR CONTINUER À VOYAGER DEMAIN, REPENSONS
DÈS MAINTENANT NOTRE FAÇON DE NOUS DÉPLACER. ACTCarburant 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

DOMAINE CASTAGNIER

— Clos Saint Denis Grand Cru 2023 —



Installé à Morey-Saint-Denis, en Côte de Nuits, le domaine Castagnier incarne la précision, porté par Jérôme Castagnier, cinquième génération vigneronne. Après une première carrière dans la musique, cet ancien trompettiste de la Garde républicaine est revenu en 2004 à ses racines, insufflant un nouvel élan au domaine familial. Il œuvre aujourd'hui sur un patrimoine de 4 hectares, dont 2 hectares de Grand Cru, répartis sur des terroirs prestigieux tels que Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis ou encore Vougeot. Quatre Grands Crus majeurs y sont cultivés : Charmes-Chambertin, Clos de la Roche, Clos Saint-Denis et Clos de Vougeot. Le domaine, conduit en biodynamie, s'est également ouvert à d'autres appellations, telles que Vosne Romanée Village et 1^{er} Cru, Echezeaux, Bonnes Mares et Corton Charlemagne, avec pour seul mot d'ordre la finesse et la pureté du fruit, à l'image de la cuvée Clos Saint Denis Grand Cru 2023.

Fruit d'un travail minutieux, cette cuvée est élaborée à partir de pinot noir récolté manuellement et a bénéficié d'une macération pré-fermentaire à froid pour extraire finesse et complexité. La fermentation s'étend sur une quinzaine de jours, avant un élevage de 14 à 16 mois en fûts de chêne, dont près de la moitié sont neufs. Ce soin apporté à chaque étape, de la vigne à la cave, façonne un vin d'une élégance remarquable.

Based in Morey-Saint-Denis, in the heart of the Côte de Nuits, Domaine Castagnier is a benchmark of precision and elegance, led by Jérôme Castagnier, fifth-generation wine-maker. After an initial career in music as a trumpeter in the Garde Républicaine, Jérôme returned to his roots in 2004, bringing new energy to the family estate.

He now works a vineyard holding of 4 hectares, including 2 hectares of Grand Cru, across prestigious terroirs such as Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis, and Vougeot. The estate cultivates four major Grands Crus: Charmes-Chambertin, Clos de la Roche, Clos Saint-Denis, and Clos de Vougeot. Practicing biodynamic viticulture, the domaine has also extended its reach to appellations like Vosne-Romanée Village and 1^{er} Cru, Echezeaux, Bonnes Mares, and Corton-Charlemagne — always with a focus on finesse and purity of fruit, as perfectly illustrated by the Clos Saint-Denis Grand Cru 2023.

The result of meticulous work, this cuvée is made from hand-harvested Pinot Noir, and undergoes a cold pre-fermentation maceration to extract subtlety and complexity. Fermentation lasts around fifteen days, followed by 14 to 16 months of ageing in oak barrels, nearly half of which are new. Every stage, from vineyard to cellar, is carried out with the utmost care, shaping a wine of remarkable elegance.

À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : dense, rubis, brillante. **Nez** : délicat, puissant, charmeur. Des notes de fruits noirs et rouges bien mûrs, la pivoine et les épices douces (vanille, poivre blanc). **Bouche** : racée, avec de la complexité. Dotée d'une chair noble, condensée, rehaussée d'un relief opulent et généreux mais très bien maîtrisé. Finale exceptionnelle. **Accord** : un filet de bœuf poêlé aux morilles fraîches. **Commentaire** : un vin ample et structuré. Un de nos coups de cœur.

Color: dense, ruby-colored, brilliant. **Nose**: delicate yet powerful, with seductive aromas of ripe black and red fruits, peony, and gentle spices (vanilla, white pepper). **Palate**: characterful and complex. It offers noble, concentrated flesh with a rich and generous profile, beautifully balanced. Exceptional length on the finish. **Pairing**: pan-seared beef fillet with fresh morel mushrooms. **Comment**: a full-bodied and structured wine. One of our favorites.



À BEAUNE, PATRIARCHE célèbre les Climats et l'histoire de la Bourgogne

L'année 2025 marquera le dixième anniversaire de l'inscription des Climats du vignoble de Bourgogne au patrimoine mondial de l'UNESCO. En tant que grand mécène fondateur de l'association des Climats du vignoble de Bourgogne, la Maison Patriarche se positionne comme un protagoniste de ces célébrations avec une initiative d'une grande portée symbolique, renouant avec ses propres traditions.

Trente ans après la fermeture de son dernier caveau de collection, la Maison va en effet donner naissance au *Caveau des 10 ans*. Il s'agit d'un acte fort : l'un des celliers historiques du Couvent des Sœurs de la Visitation sera solennellement scellé pour une décennie.

Ce trésor mis en sommeil sera constitué de 972 bouteilles et 60 magnums du millésime 2015, année de l'inscription des Climats de Bourgogne au patrimoine mondial de l'UNESCO. Une sélection représentative des plus beaux crus des Côtes de Beaune et des Côtes de Nuits, destinée à devenir la mémoire de cet anniversaire. Le rituel de fermeture sera lui-même un symbole de partenariat : le caveau sera fermé au moyen de deux clés, l'une confiée à l'association des Climats de Bourgogne, l'autre précieusement conservée par la Maison Patriarche, scellant une garde partagée pour les dix prochaines années.

Pour les professionnels et les amateurs éclairés, un rendez-vous exceptionnel est fixé durant le week-end de la 165^e Vente des Vins des Hospices de Beaune, les 15 et 16 novembre 2025. Les visiteurs de la Maison auront alors le privilège de pouvoir déguster deux des cuvées emblématiques qui composeront ce fameux trésor. Une occasion unique d'avoir un aperçu d'un patrimoine destiné à traverser le temps, et de célébrer l'engagement de la Maison Patriarche comme passeur de mémoire et acteur tourné vers l'avenir.



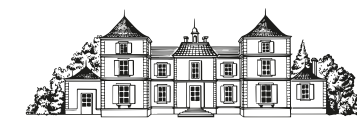
In Beaune, Patriarche celebrates Burgundy's Climats and heritage || The year 2025 will mark the 10th anniversary of the Climats of Burgundy vineyards being inscribed on UNESCO's World Heritage list. As a founding patron of the Association des Climats du vignoble de Bourgogne, Maison Patriarche is taking center stage in these celebrations with a highly symbolic initiative that reconnects with its own traditions.

Thirty years after closing its last collection cellar, the House will inaugurate the *Caveau des 10 ans*. This is a powerful gesture: one of the historic cellars of the former Convent of the Sisters of the Visitation will be solemnly sealed for a decade.

This time capsule will be composed of 972 bottles and 60 magnums from the 2015 vintage—the year Burgundy's Climats were listed as UNESCO World Heritage. It represents a carefully curated selection of the finest crus from the Côte de Beaune and Côte de Nuits, intended to serve as the living memory of this anniversary. The sealing ritual itself will embody the spirit of partnership: the cellar will be locked with two keys, one entrusted to the Climats association, the other safeguarded by Maison Patriarche, symbolizing a shared guardianship over the next ten years.

For professionals and discerning wine lovers, an exceptional rendezvous is set for the weekend of the 165th Hospices de Beaune Wine Auction, on November 15 and 16, 2025. Visitors to Maison Patriarche will then have the privilege of tasting two of the emblematic cuvées destined for this unique treasure. A rare opportunity to glimpse a heritage crafted to stand the test of time, and to celebrate Patriarche's role as both guardian of memory and actor firmly oriented towards the future.

EN SAVOIR ➔ WWW.PATRIARCHE.COM



CHÂTEAU DE FESLES

TERROIR D'EXCEPTION,
BULLE D'EMOTION



WWW.CHATEAUDEFESLES.COM

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

DOMAINE JEAN GRIVOT

— Vosne-Romanée Bossières 2019 —

Depuis six générations, le Domaine Jean Grivot incarne l'excellence viticole à Vosne-Romanée. En 1987, Étienne Grivot prend la tête de l'exploitation familiale et insufflé un nouvel élan, aujourd'hui prolongé par ses enfants, Mathilde et Hubert.

Réparti sur une quinzaine d'hectares, majoritairement en pinot noir (seulement une vingtaine d'ares en chardonnay), le domaine signe une remarquable diversité de vins rouges à travers 22 appellations. Trois Grands Crus prestigieux — Richebourg, Clos de Vougeot et Échezeaux — côtoient une douzaine de Premiers Crus, avec des parcelles situées également à Nuits-Saint-Georges, Chambolle-Musigny, Vougeot et Flagey-Échezeaux.

Certifié en agriculture biologique, le domaine privilégie un travail du sol soigné, souvent réalisé à cheval. Les vendanges sont exclusivement manuelles. En cave, la vinification se veut respectueuse du millésime : éraflage total, fermentation spontanée, élevage en fûts de chêne avec une part de bois neuf allant de 25 % à 40 % selon les cuvées.

Les vins du domaine se distinguent par leur droiture, leur fraîcheur et leur finesse. Ces dernières années, une dimension supplémentaire s'est imposée : plus de profondeur, une texture plus soyeuse, rendant les vins accessibles plus jeunes, sans rien perdre de leur potentiel de garde. A l'image de la cuvée *Vosne-Romanée Bossières 2019*.



For six generations, Domaine Jean Grivot has embodied viticultural excellence in Vosne-Romanée. In 1987, Étienne Grivot took over the family estate, bringing new energy to the domaine, a legacy now carried forward by his children, Mathilde and Hubert.

Covering around 15 hectares, planted predominantly to Pinot Noir (with only two-tenths of a hectare in Chardonnay), the estate produces an impressive diversity of red wines across 22 appellations. Its portfolio includes three prestigious Grands Crus—Richebourg, Clos de Vougeot, and Échezeaux—alongside a dozen Premiers Crus, with parcels also located in Nuits-Saint-Georges, Chambolle-Musigny, Vougeot, and Flagey-Échezeaux. Certified organic, the domaine emphasizes meticulous vineyard work, often carried out by horse. Harvesting is done exclusively by hand. In the cellar, vinification respects the identity of each vintage: full destemming, spontaneous fermentation, and barrel aging with 25% to 40% new oak depending on the cuvée.

The estate's wines are distinguished by their precision, freshness, and finesse. In recent years, they have also gained greater depth and silkier texture, making them more approachable in their youth while retaining strong aging potential. The *Vosne-Romanée Bossières 2019* is a perfect example of this style.

À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : dense, intense, sombre. **Nez** : bouquet intense et complexe, sur la pivoine, la rose, le lilas, puis les petits fruits noirs et rouges (cassis, myrtille, cerise) et une touche de réglisse, de menthol et des épices légèrement fumées. **Bouche** : attaque délicate et souple, sur des tanins soyeux d'une grande finesse, soulignés par une belle acidité. Finale délicieuse sur une pointe de sapidité. **Accord** : Pintade aux morilles. **Commentaire** : un modèle d'élégance et d'équilibre.

Color: dense, deep, and dark. **Nose**: intense and complex bouquet of peony, rose, and lilac, followed by black and red berries (blackcurrant, blueberry, cherry) with hints of liquorice, menthol, and lightly smoky spices. **Palate**: delicate, supple attack with silky, finely woven tannins, supported by vibrant acidity. Finish is delicious, lingering, with a touch of sapidity. **Pairing**: guinea fowl with morel mushrooms. **Comment**: a model of elegance and balance.

LOUIS LATOUR

la signature des grands vins

Fondée en 1797, la Maison Louis Latour est aujourd'hui dirigée par Florent Latour. Accompagné de sa nièce Eléonore, qui en est la secrétaire générale, ils incarnent à eux deux la continuité d'un héritage familial porté par une vision à la fois moderne et engagée.

Le domaine couvre 48 hectares, répartis entre la Côte de Nuits et la Côte de Beaune : Chambertin, Romanée-Saint-Vivant, Corton, Corton-Charlemagne ou Chevalier-Montrachet. Louis Latour possède aujourd'hui l'un des plus vastes domaines de Grands Crus en Bourgogne. Pinot noir pour les rouges qui se révèlent fins, élégants et racés ; chardonnay pour des blancs structurés, riches et bien équilibrés. Une pure expression du terroir, avec de beaux potentiels de garde.

Toujours soucieuse de l'environnement, la Maison est aujourd'hui certifiée en Agriculture Biologique (Ecocert). Le travail des sols est soigné, parfois réalisé à cheval sur les pentes les plus difficiles d'accès. L'approche environnementale est chère aux valeurs défendues par la Maison Louis Latour, à l'initiative de l'association « Paysage de Corton » qui, à travers des actions collectives, favorise la biodiversité (restauration de murets, plantations de haies, jachères fleuries et ruches installées au cœur du vignoble). De plus, depuis 2008, Louis Latour s'implique dans un programme régional de sélection massale, mené par une association de 38 grands domaines bourguignons, avec l'objectif de préserver la diversité génétique du pinot noir et du chardonnay, tout en identifiant les souches les mieux adaptées aux changements climatiques.

La Maison dispose aussi de sa propre tonnellerie, un atout rare qui lui permet de maîtriser parfaitement l'élevage. Chaque fût est conçu pour sublimer le terroir, avec la recherche d'un boisé fin et élégant. Une philosophie qui s'incarne dans chacune des 130 appellations produites chaque année.

EN SAVOIR ➔ WWW.LOUISLATOUR.COM



Louis Latour, the signature of great wines II

Founded in 1797, Maison Louis Latour is today led by Florent Latour. Together with his niece Eleonore, who serves as the estate's secretary general, they embody the continuity of a family legacy carried forward with a modern and committed vision.

The domaine extends over 48 hectares across the Côte de Nuits and the Côte de Beaune, encompassing prestigious vineyards such as Chambertin, Romanée-Saint-Vivant, Corton, Corton-Charlemagne, and Chevalier-Montrachet. Louis Latour now owns one of the largest collections of Grand Cru vineyards in Burgundy. Pinot Noir gives rise to red wines that are fine, elegant, and characterful, while Chardonnay produces whites that are structured, rich, and well-balanced—pure expressions of their terroirs with remarkable aging potential.

Deeply committed to environmental stewardship, the estate is certified organic (Ecocert). Vineyard work is carried out with

great care, sometimes even with horses on the steepest slopes. Environmental values are at the core of the Maison's philosophy, illustrated by its role as initiator of the "Paysage de Corton" association. Through collective action—restoring dry-stone walls, planting hedgerows, sowing flower meadows, and installing beehives at the heart of the vineyards—the initiative fosters biodiversity. Since 2008, Louis Latour has also been actively engaged in a regional massal selection program, alongside 38 of Burgundy's leading estates. The goal: to preserve the genetic diversity of Pinot Noir and Chardonnay while identifying the strains best suited to the challenges of climate change.

Another rare asset of the Maison is its own cooperage, allowing complete mastery of barrel aging. Each cask is crafted to enhance the expression of the terroir, with the pursuit of a refined, elegant oak signature. This philosophy is reflected in each of the 130 appellations the House produces every year.

CHARTRON & TRÉBUCHET

une signature d'exception au cœur de la Côte de Beaune

Implantée depuis 1984 au cœur de la Côte de Beaune, Chartron & Trébuchet incarne la somptuosité des grands chardonnays de Bourgogne. Aujourd'hui, elle dévoile des cuvées complexes, aromatiques, intenses, qui expriment la pureté des terroirs de Bourgogne.

Grâce à une sélection parcellaire rigoureuse des meilleurs terroirs et à un savoir-faire reconnu dans l'élevage des grands vins, Chartron et Trébuchet signe une collection de grands blancs de Bourgogne (Meursault, Corton-Charlemagne...), complétée par des rouges emblématiques (Gevrey-Chambertin, Clos de Vougeot...).

« Nous essayons d'avoir une vision moderne de notre travail de vinificateur-éleveur, tout en respectant l'héritage que représente Chartron & Trébuchet. En cave nous travaillons avec des raisins magnifiques, issus de parcelles que nous connaissons bien. Nous vinifions et élevons nos vins dans une recherche de maturité et d'équilibre parfait, patiemment, car le travail de vinification des grands vins est toujours une question de précision. » - Serge De Bucky, oenologue.

La Maison propose également des Crémants de Bourgogne raffinés, dont la dernière nouveauté, la cuvée *Pierre Bleue*, un Crémant de Bourgogne de gastronomie, Chardonnay Extra Brut élevé en fût et vieilli 30 mois supplémentaires sur lattes avant d'être dégusté.

Chartron & Trébuchet fait partie des signatures d'exception de la Famille Helfrich. Portée par un réseau d'ambassadeurs - restaurateurs, sommeliers, amateurs éclairés - dans plus de 20 pays, elle écrit aujourd'hui une nouvelle page de son histoire en offrant aux amateurs de vins la possibilité de redécouvrir ses derniers millésimes sur son terroir d'origine à Meursault avec l'ouverture de son caveau de dégustation au public, sur rendez-vous uniquement.



EN SAVOIR ➔

Chartron & Trébuchet, an exceptional signature at the heart of the Côte de Beaune || Established in 1984 in the heart of the Côte de Beaune, Chartron & Trébuchet embodies the grandeur of Bourgogne's finest Chardonnays. Today, the estate unveils complex, aromatic, and intense cuvées that express the purest essence of Bourgogne's terroirs.

Through rigorous parcel selection of the region's best vineyards and a recognized expertise in the art of élevage, Chartron & Trébuchet crafts a remarkable collection of Bourgogne's great whites (Meursault, Corton-Charlemagne...), complemented by emblematic reds (Gevrey-Chambertin, Clos de Vougeot...).

"We aim to bring a modern vision to our work as winemakers and négociants, while honoring the heritage represented by Chartron & Trébuchet. In the cellar, we work with outstanding grapes from plots we know intimately. We vinify and age our wines with the pursuit of maturity and perfect balance, patiently, because the crafting of great wines is always a matter of precision". - Serge De Bucky, oenologist.

The Maison also produces refined Crémants de Bourgogne, including its latest creation, the *Pierre Bleue* cuvée: a gastronomic Crémant de Bourgogne, Chardonnay Extra Brut, barrel-aged and matured for an additional 30 months on lees before release.

Chartron & Trébuchet is one of the prestigious signatures of the Helfrich family. Supported by a network of ambassadors—restaurateurs, sommeliers, and discerning wine lovers—in more than 20 countries, it is now writing a new chapter in its history by offering enthusiasts the opportunity to rediscover its latest vintages at its birthplace in Meursault, with the opening of a tasting cellar, by appointment only.



CHATEAU DE COUCHES

Monument historique édifié à partir du XI^{ème} siècle et abritant un clos millénaire, le Château de Couches vous invite à découvrir ses vins élaborés dans la plus pure tradition bourguignonne et dans le plus strict respect de la nature.



**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



A.R. GEVREY-CHAMBERTIN

DOMAINE ARMAND ROUSSEAU



1 rue de l'Aumônerie - 21220 GEVREY-CHAMBERTIN - France

Tél : (33) 03 80 34 30 55 - Fax : (33) 03 80 58 50 25

Email : contact@domaine-rousseau.com - Site : www.domaine-rousseau.com

JEAN-MARC BOILLOT

— POMMARD - BOURGOGNE —



WWW.JEANMARC-BOILLOT.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. IL CONSOMME AVEC MODÉRATION.

VITTEAUT-ALBERTI

— Cuvée Gérard, Crémant de Bourgogne —

Fondée en 1951 à Rully, la Maison Vitteaut-Alberti s'est spécialisée dans l'élaboration de crémants de Bourgogne selon la méthode traditionnelle. Transmis de génération en génération, le savoir-faire de la famille s'exprime aujourd'hui à travers un vignoble de 22 hectares répartis entre la Côte Chalonnaise, les Hautes-Côtes de Beaune et les Maranges. Chardonnay, pinot noir et aligoté y sont cultivés avec précision, sur des sols argilo-calcaires apportant finesse, fraîcheur et complexité aux cuvées.

Élaborée à partir d'un assemblage rigoureux de chardonnay, pinot noir et aligoté exposée sud-est, provenant de la Côte Chalonnaise et de la Côte de Beaune, la *Cuvée Gérard* rend hommage à Gérard Vitteaut qui fut le plus jeune élaborateur membre du groupe de travail à l'origine de la création du décret de l'AOC Crémant de Bourgogne. Les raisins, récoltés à la main, font l'objet d'une vinification soignée, incluant une fermentation malolactique complète et un passage partiel en fût de chêne. L'élevage sur lattes, entre 24 et 36 mois, affine la bulle et révèle un crémant élégant et équilibré, signature d'un grand savoir-faire bourguignon.



Founded in 1951 in Rully, Maison Vitteaut-Alberti has specialized in producing Crémant de Bourgogne using the traditional method. Passed down through generations, the family's know-how is now expressed across a 22-hectare vineyard spanning the Côte Chalonnaise, the Hautes-Côtes de Beaune, and the Maranges. Chardonnay, Pinot Noir, and Aligoté are cultivated with precision on clay-limestone soils that lend finesse, freshness, and complexity to the wines.

Crafted from a meticulous blend of Chardonnay, Pinot Noir, and Aligoté grown on southeast-facing slopes in the Côte Chalonnaise and Côte de Beaune, the *Cuvée Gérard* pays tribute to Gérard Vitteaut, who was the youngest winemaker involved in the working group that established the Crémant de Bourgogne AOC decree. The grapes are hand-harvested and vinified with great care, including full malolactic fermentation and partial aging in oak barrels. A lees aging period of 24 to 36 months refines the bubbles and reveals an elegant, well-balanced Crémant—a true reflection of Burgundian craftsmanship.

EN SAVOIR → WWW.VITTEAUT-ALBERTI.FR

À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : jaune doré, bulles fines, cordon persistant. **Nez** : intense et frais, notes délicates de fleur d'oranger, de fleurs blanches, délicatement boisé. **Bouche** : nette, vive et éclatante, tout en délicatesse, sur le fruit. Marquée par une belle acidité. Finale longue et harmonieuse. **Accord** : filet de saint-pierre cuit à l'unilatérale, beurre citronné. **Commentaire** : un beau crémant de fête, pour les grandes occasions.

Color: golden yellow with fine bubbles and a persistent bead. **Nose**: intense and fresh, with delicate notes of orange blossom and white flowers, subtly oaked. **Palate**: clean, vibrant, and lively, with finesse and fruit-forward character. Marked by a beautiful acidity. Long, harmonious finish. **Pairing**: pan-seared John Dory with lemon butter. **Comment**: a festive Crémant, ideal for special occasions.

DOMAINE FRANÇOIS CARILLON

— Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Champ-Gain blanc 2020 —

&

Asperges et condiment, corps de Saint-Jacques

Asparagus and condiment, scallop meat

PAR CHARLES THUILLANT, *L'Essentiel Deauville**,

A propos du vin

La cuvée François Carillon Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Champ-Gain blanc 2020 s'ouvre au nez sur des notes d'agrumes confits, de fleur d'acacia et de poire Williams, subtilement enrobées par une touche beurrée et une minéralité crayeuse, signature des beaux terroirs de Puligny. En bouche, l'attaque est ample mais ciselée, portée par une acidité fine qui confère une superbe tension. Le vin déploie une matière satinée, vibrante, où les arômes d'amande fraîche, de brioche tiède et de pierre à fusil se succèdent avec élégance. La finale est longue, saline, presque iodée, et laisse en bouche un souvenir d'une grande pureté et fraîcheur.

*A propos de L'Essentiel**

Installé au cœur de Deauville, L'Essentiel, 1 étoile Michelin, séduit par son atmosphère contemporaine et chaleureuse. Aux commandes, un duo cosmopolite : Charles Thuillant, et sa femme Mi-Ra, venue de Corée. Ensemble, ils proposent une cuisine pleine d'élan et d'équilibre, où les saveurs locales rencontrent délicatement des touches venues d'Asie.

RECETTE :

Ingédients :

- Asperges blanches
- Saint-Jacques
- Miso
- Vinaigre de Calamanci
- Huile d'olive neutre

Les asperges :

Faire cuire les asperges blanches, que l'on aura épluchées auparavant, dans de l'eau bouillante salée pendant environ six minutes. Les plonger dans l'eau froide pour arrêter la cuisson.

Corail de Saint-Jacques :

Récupérer le corail des Saint-Jacques, les nettoyer puis les mettre à cuire sous vide avec du miso au four vapeur. Les refroidir et mixer le tout avec du vinaigre de Calamanci, un petit peu d'eau et de l'huile d'olive neutre. Rectifier l'assaisonnement, sel et poivre.



About the wine

The François Carillon Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Champ-Gain Blanc 2020 opens with aromas of candied citrus peel, acacia blossom and Williams pear, elegantly wrapped in a buttery note and a chalky minerality—hallmarks of the finest Puligny terroirs. On the palate, the attack is both ample and precise, driven by a fine acidity that brings remarkable tension. The wine reveals a silky, vibrant texture with layers of fresh almond, warm brioche and flinty undertones, unfolding with finesse. The finish is long, saline, almost iodized, and leaves a lasting impression of purity and freshness.

*About L'Essentiel**

Located in the heart of Deauville, L'Essentiel, proudly holding one Michelin star, charms guests with its contemporary and welcoming atmosphere. At the helm is a cosmopolitan duo: Charles Thuillant and his wife Mi-Ra, originally from Korea. Together, they craft a cuisine full of energy and balance, where local flavors are delicately enhanced with Asian influences.

RECIPE:

Ingredients:

- White asparagus
- Scallops
- Miso
- Calamansi vinegar
- Neutral olive oil

Asparagus:

Peel the white asparagus and cook them in salted boiling water for about six minutes. Immediately cool them in cold water to stop the cooking process.

Scallop coral:

Retrieve and clean the scallop corals, then cook them sous-vide with miso in a steam oven. Once cooled, blend with calamansi vinegar, a bit of water, and neutral olive oil. Adjust seasoning with salt and pepper.



MAISON FAMILIALE FONDÉE EN 1926

LOUIS PICAMELOT



Côte à Côte - Photo © Laure Villain - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Dernier né des vins Louis Picamelot, le Crémant de Bourgogne

Clos Eudes III Monopole symbolise la rencontre de l'Histoire et du Terroir.

BOURGOGNE
MAISON PATRIARCHE PÈRE ET FILS

Les Boutières

ALOXE-CORTON 2022

Robe : grenat, pourpre, reflets violets. Dense, brillante. **Nez** : très agréable, concentré, exhalant un bouquet plaisant et élégant aux notes fumées et fruitées. **Bouche** : équilibrée et grasse, soutenue par une texture veloutée et des tanins délicats. Finale persistante. **Accord** : pigeon rôti. **Commentaire** : un joli vin, riche et délicat.

Color: garnet and purple with violet hues, dense and brilliant. **Nose**: very pleasant and concentrated, revealing an elegant bouquet of smoky and fruity notes. **Palate**: well-balanced and rich, supported by a velvety texture and delicate tannins. Persistent finish. **Pairing**: roast pigeon. **Comment**: a fine wine, both rich and delicate.

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

BOURGOGNE
MAISON LOUIS LATOUR

Les Chaillots

ALOXE-CORTON 1^{ER} CRU 2023

Robe : violette, très soutenue. **Nez** : magnifique, dévoilant des arômes de fruits noirs et rouges (framboise, fraise, cassis), accompagnés d'arômes plus fondus, d'épices. **Bouche** : un vin de caractère, noble, à la matière puissante et profonde, associée à des tanins veloutés. Une finale bien structurée, racée. **Accord** : un rôti de biche, pommes de terre sarladaises. **Commentaire** : un équilibre très bien maîtrisé qui régale.

Color: deep violet. **Nose**: magnificent, unveiling aromas of black and red fruits (raspberry, strawberry, blackcurrant) enhanced by more integrated spicy notes. **Palate**: a wine of character and nobility, with a powerful and deep structure, supported by velvety tannins. A well-structured, distinguished finish. **Pairing**: venison roast with Sarlat-style potatoes. **Comment**: a beautifully mastered balance that delights.

18 rue des Tonneliers - 21204 Beaune
Tél. : 03 80 24 81 00 - www.louislatour.com

BOURGOGNE
DOMAINE MOISSENET-BONNARD

L'Argillas

AUXEY-DURESSES 2023

Robe : jaune clair, brillante. **Nez** : fin et expressif, mêlant fleurs blanches, fruits à chair blanche et une touche minérale. **Bouche** : l'attaque est fraîche, avec une belle tension. Une texture soyeuse et une finale persistante, marquée par des notes d'agrumes et de pierre humide. **Accord** : un poisson en sauce. **Commentaire** : un blanc élégant, à la fois précis et gourmand.

Color: pale yellow, bright. **Nose**: refined and expressive, blending white flowers, white-fleshed fruits and a mineral touch. **Palate**: fresh on the attack, with great tension. Silky texture and persistent finish, marked by notes of citrus and wet stone. **Pairing**: fish with sauce. **Comment**: an elegant white wine, both precise and gourmet.

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

BOURGOGNE
DOMAINE MOISSENET-BONNARD

Montée Rouge Pinot Noir

BEAUNE

2023

Robe : rubis. **Nez** : un bouquet envoûtant de fruits frais, de mûre, de fraise et de cerise, accompagnés d'un boisé délicat. **Bouche** : finesse du fruit et de la texture, tanins ronds et soyeux. Une fraîcheur parfaitement dosée et une grande longueur font le reste. Ce vin a tout d'un grand. **Accord** : une volaille de Bresse rôtie aux cèpes. **Commentaire** : ce Beaune sera délicieux aussi bien jeune qu'après quelques années.

Color: ruby. **Nose**: captivating bouquet of fresh fruits (blackberry, strawberry, and cherry) lifted by a delicate oakiness. **Palate**: refined fruit expression and texture, with round, silky tannins. Perfectly balanced freshness and great length. **Pairing**: Bresse chicken roasted with porcini mushrooms. **Comment**: this Beaune wine will be delightful both young and with a few years of aging.

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

BOURGOGNE

DOMAINE TOLLOT-BEAUT



Grèves
BEAUNE 1^{ER} CRU 2022
Robe : rubis soutenu. **Nez** : marqué par des arômes primaires de fruits rouges, épicés, toastés, que viennent compléter avec finesse des notes de pain grillé et de cacao. **Bouche** : attaque franche accompagnée d'une belle puissance. Une matière généreuse soutenue par des tanins fins et croquants. **Accord** : civet de marcassin. **Commentaire** : un très bel équilibre
Color: deep ruby. **Nose**: dominated by primary aromas of red fruits, spices, and toast, elegantly completed by hints of toasted bread and cocoa. **Palate**: direct attack with impressive power. Generous body supported by crisp, fine tannins. **Pairing**: wild boar stew. **Comment**: beautifully balanced.

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

BOURGOGNE

CHÂTEAU DE COUCHES



Clos Marguerite Un Peu
BOURGOGNE ALIGOTÉ 2024
Robe : jaune pâle, brillante. **Nez** : frais et vif, avec des arômes de citron, de pomme verte et une pointe florale délicate. **Bouche** : l'attaque est franche, portée par une acidité vive et une belle minéralité. La texture est légère et équilibrée, avec une finale fraîche et persistante. **Accord** : idéal à l'apéritif ou sur des fruits de mer et poissons grillés. **Commentaire** : un beau Bourgogne Aligoté.
Color: pale yellow, bright. **Nose**: fresh and lively, with aromas of lemon, green apple, and a delicate floral hint. **Palate**: sharp on the attack, driven by bright acidity and beautiful minerality. Light and balanced texture, with a fresh and persistent finish. **Pairing**: ideal as an aperitif or with seafood and grilled fish. **Comment**: a lovely Bourgogne Aligoté.

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

BOURGOGNE

CHÂTEAU DE COUCHES



Blason de Vair Les Fulletières
BOURGOGNE CÔTES DU COUCHOIS 2024
Robe : rouge rubis, brillante. **Nez** : dévoile des arômes délicats de fruits rouges frais, comme la cerise et la framboise, accompagnés de notes florales et d'une légère touche épicée. **Bouche** : l'attaque est souple, avec des tanins fins et une belle fraîcheur. La finale est élégante et persistante. **Accord** : à associer avec des viandes rouges. **Commentaire** : idéal pour des plats de caractère.
Color: bright ruby red. **Nose**: reveals delicate aromas of fresh red fruits, such as cherry and raspberry, with floral notes and a hint of spice. **Palate**: supple on the attack, with fine tannins and lovely freshness. Elegant and persistent finish. **Pairing**: red meats. **Comment**: ideal for characterful dishes.

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

BOURGOGNE

DOMAINE JEAN-CHARLES RION



Les Millottes
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS 2023
Robe : claire, limpide, aux reflets verts. **Nez** : racé, puissant, expressif. Dévoile des parfums de fleurs blanches, des notes grillées et de beurre frais. **Bouche** : le beau volume en bouche est apporté par une matière riche et suave, affinée par une touche acidulée. Une finale équilibrée apportée par la touche minérale. **Accord** : un risotto de fruits de mer. **Commentaire** : un joli flacon facile d'accès.
Color: clear, limpid, with green highlights. **Nose**: refined, powerful, expressive. Aromas of white flowers, toasted notes, and fresh butter. **Palate**: rich, smooth mouthfeel, brightened by a tangy edge. A well-balanced finish with a mineral touch. **Pairing**: seafood risotto. **Comment**: a charming and approachable wine.

Route Nationale 74 – Premeaux - 21700 Premeaux-Prissey
Tél. : 06 84 12 47 65

BOURGOGNE

CHÂTEAU DE COUCHES



Blason de Vair Chardonnay Les Baumes
BOURGOGNE 2024
Robe : dorée, limpide et brillante. Disque épais. **Nez** : un beau bouquet d'arômes floraux (aubépine, chèvrefeuille), puis viennent des notes de fruits blancs, de pierre à fusil et d'épices. **Bouche** : attaque vive, harmonieuse et tout en fraîcheur. La finale est douce, agréable, avec des accents légèrement épicés. **Accord** : un turbot à la crème d'agrumes. **Commentaire** : une belle bouteille typée qui vous assurera un apéritif gourmand.
Color: golden, limpid, and brilliant. Thick disk. **Nose**: lovely floral bouquet (hawthorn, honeysuckle), followed by notes of white fruits, gunflint, and spices. **Palate**: lively and harmonious on the attack, with great freshness. The finish is smooth and pleasant, with subtle spicy undertones. **Pairing**: turbot with citrus cream. **Comment**: a characterful bottle, ideal for a gourmet aperitif.

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

BOURGOGNE

CHÂTEAU DE COUCHES



Blason de Vair Les Baumes
BOURGOGNE CÔTES DU COUCHOIS 2024
Robe : rouge rubis, éclatante. **Nez** : s'ouvre sur des notes de fruits rouges mûrs (cerise et framboise), avec des touches florales et épicées. **Bouche** : l'attaque est ronde et fruitée, soutenue par des tanins soyeux et une belle fraîcheur. La finale, longue et élégante, révèle une légère minéralité. **Accord** : à accompagner de charcuteries ou viandes grillées. **Commentaire** : un vin équilibré.
Color: bright ruby red. **Nose**: opens with ripe red fruits (cherry and raspberry), with floral and spicy hints. **Palate**: round and fruity on the attack, supported by silky tannins and a lovely freshness. The long, elegant finish reveals subtle minerality. **Pairing**: charcuterie or grilled meats. **Comment**: a well-balanced wine.

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

BOURGOGNE

DOMAINE MICHEL GROS



Fontaine Saint Martin Monopole
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS 2022
Robe : rubis aux reflets violets, de belle intensité. **Nez** : élégant et complexe, sur des notes de cerise, de mûre et de pivoine, formant une plaisante palette aromatique. **Bouche** : se montre généreux et velouté. Finale longue et soyeuse. **Accord** : pigeon farci aux cèpes. **Commentaire** : un vin riche, élégant et harmonieux.
Color: deep ruby with violet reflections, beautifully intense. **Nose**: elegant and complex, offering notes of cherry, blackberry, and peony in a charming aromatic palette. **Palate**: generous and velvety. Long and silky finish. **Pairing**: stuffed pigeon with porcini mushrooms. **Comment**: a rich, elegant, and harmonious wine.

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

BOURGOGNE

DOMAINE CASTAGNIER



Domaine Castagnier
CHAMBOLLE-MUSIGNY 2023
Robe : rubis vif. C'est l'éclat du pinot noir. **Nez** : complexe, entre fragrances florales (pivoine) et notes de fruits noirs et rouges bien mûrs (framboise, cassis, cerise). Une délicate touche fumée. **Bouche** : puissante, un peu nerveuse. Le fruité est très présent. Un palais bien charpenté par de jolis tanins. **Accord** : un filet de biche. **Commentaire** : promet une belle évolution en cave.
Color: bright ruby. A quintessential Pinot Noir. **Nose**: complex, with floral hints (peony) and well-ripened red and black fruits (raspberry, blackcurrant, cherry). A delicate smoky note. **Palate**: powerful and slightly nervy. Strong fruit expression. Well-structured with fine tannins. **Pairing**: venison fillet. **Comment**: promises excellent cellaring potential.

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

BOURGOGNE

DOMAINE G. ROUMIER



Domaine G. Roumier
CHAMBOLLE-MUSIGNY 2022
Robe : rouge ambré, brillante. **Nez** : délicat, expressif, puissant. Sur des notes de cassis, de mûre, associées à la violette. **Bouche** : ample, suave, charnue. Évoluant sur la finesse sans nuire à son généreux caractère solaire, porté par des tanins soyeux et fondus. Une finale musclée ! **Accord** : un jarret de veau aux truffes noires. **Commentaire** : un vin racé, structuré. Une cuvée caressante et soyeuse.
Color: bright amber red. **Nose**: delicate, expressive, powerful. With notes of blackcurrant and blackberry, violet undertones. **Palate**: full, smooth, and fleshy. Develops finesse while retaining its sunny, generous character, carried by silky, well-integrated tannins. A muscular finish! **Pairing**: veal shank with black truffle. **Comment**: a structured, characterful wine—both caressing and silky.

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

BOURGOGNE

DOMAINE CLAUDE NOUVEAU



Morgeot
CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU 2023
Robe : or pâle, brillante, cristalline. **Nez** : élégant et intense, sur de belles notes d'agrumes et de fleurs blanches. Un boisé bien intégré et délicat. **Bouche** : suave, avec une belle acidité qui amène un équilibre parfait. La finale est sapide et longue. **Accord** : écrevisses à la crème légèrement safranée. **Commentaire** : un joli flacon qui peut déjà se déguster ou attendre 3 à 4 ans en cave.
Color: pale gold, crystal-clear. **Nose**: elegant and intense, with citrus and white flower notes. Delicately integrated oak. **Palate**: smooth, with a bright acidity offering perfect balance. Sapid and long finish. **Pairing**: crayfish with a touch of saffron cream. **Comment**: a fine bottle, ready to enjoy now or in 3 to 4 years.

2 place du Lavoir - Lieu-dit Marcheseuil - 21340 Change
Tél. : 03 85 91 13 34 - www.claudenouveau.com

BOURGOGNE

DOMAINE ARMAND ROUSSEAU



Grand Cru
CLOS DE LA ROCHE 2022
Robe : superbe, brillante. Rubis, cerise, beaux reflets violines. **Nez** : fruité, fin, minéral, frais. Exhale des petits fruits noirs et rouges, légèrement boisé. **Bouche** : tendre, dotée d'une texture veloutée, matière riche et dense, soutenue par des tanins complexes. Finale élégante et savoureuse. **Accord** : un carré d'agneau parmentier. **Commentaire** : un vin doté d'un charme fou et d'une harmonie remarquable.
Color: stunning, brilliant. Ruby and cherry with purple tints. **Nose**: fruity, mineral, and fresh. Bursting with red and black berries, lightly oaked. **Palate**: soft, with velvety texture and rich, dense body supported by complex tannins. Elegant and savory finish. **Pairing**: herb-crusted rack of lamb. **Comment**: a charming and remarkably harmonious wine.

1 rue de l'Aumônerie - 21220 Gevrey-Chambertin
Tél. : 03 80 34 30 55 - www.domaine-rousseau.com

BOURGOGNE

DOMAINE CASTAGNIER



Grand Cru
CLOS DE VOUGEOT 2023
Robe : rubis profond. **Nez** : un Grand Cru intense et élégant, ouvert sur des arômes complexes de cerise, de violette, de fougère et de réglisse. L'oxygénation dévoile des notes d'épices douces (vanille, poivre) et un léger fumé. **Bouche** : dense, concentrée et juteuse, mais surtout d'une grande finesse tannique et d'une longueur étonnante, dynamisée par une finale pleine de fraîcheur. **Accord** : filet de bœuf. **Commentaire** : un terroir d'exception magnifié par le domaine.
Color: deep ruby. **Nose**: a Grand Cru with intensity and elegance, offering a complex bouquet of cherry, violet, fern, and liquorice. With aeration, notes of sweet spices (vanilla, pepper) and a subtle smokiness emerge. **Palate**: dense, concentrated, and juicy, yet marked by exceptional tannic finesse and remarkable length, lifted by a fresh, vibrant finish. **Pairing**: beef tenderloin. **Comment**: a superb terroir sublimated by the estate.

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

BOURGOGNE

DOMAINE MICHEL NIELLON



Les Chenevottes
CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU 2022
Robe : jaune pâle, reflets verts brillants. **Nez** : ouvert, épanoui. Note de fruits jaunes, fin, expressif, sur un léger fumé, boisé. **Bouche** : belle attaque franche, les arômes restent très frais, voire Primeurs. Notes exotiques, avec un zeste de citron confit. Finale longue et pleine de minéralité. **Accord** : sole meunière. **Commentaire** : un grand vin, d'une gourmandise exquise.
Color: pale yellow with brilliant green tints. **Nose**: open and expressive. Notes of yellow fruit, subtle smoke, and oak. **Palate**: frank attack, fresh aromas reminiscent of young wines. Exotic hints, with a twist of candied lemon. Long, mineral finish. **Pairing**: sole meunière. **Comment**: a great wine with exquisite indulgence.

Z.A LE Haut des Champs - 21190 Chassagne-Montrachet
Tél. : 03 80 24 70 17

BOURGOGNE

DOMAINE TOLLOT-BEAUT



Pièce du Chapitre-Monopole
CHOREY-LÈS-BEAUNE 2022
Robe : pourpre profond, soutenue, brillante. **Nez** : noble, équilibré. Sur des notes de truffe, de fruits rouges, d'épices (poivre). **Bouche** : soyeuse, racée, ample. Un croquant soutenu par une chair dense et riche. Finale très longue et soyeuse. **Accord** : volaille de Bresse aux morilles. **Commentaire** : un vin ample, gras, de grande générosité.
Color: deep purple, bright and intense. **Nose**: noble and balanced. With truffle, red fruit, and spice (pepper) aromas. **Palate**: silky, refined, and full-bodied. Crisp fruit supported by a dense, rich texture. Very long, silky finish. **Pairing**: Bresse chicken with morels. **Comment**: a full, generous, and powerful wine.

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

BOURGOGNE

DOMAINE JEAN GRIVOT



Grand Cru
CLOS DE VOUGEOT 2019
Robe : brillante, limpide. **Nez** : premier nez sur un caractère gourmand, un bon équilibre, mêlant les fruits frais et croquants, la pivoine et le poivre blanc, le tout renforcé par un doux boisé. **Bouche** : attaque souple, consistante, ample et riche. Marquée par des tanins nobles au grain fin. Finale d'une grande plénitude, très bien équilibrée, qui nous porte avec beaucoup de vigueur et de vivacité. **Accord** : un Chateaubriand. **Commentaire** : un vin de haute volée.
Color: bright and limpid. **Nose**: indulgent first nose, with a lovely balance of fresh, crunchy fruit, peony, and white pepper, all lifted by a gentle touch of oak. **Palate**: supple attack, full-bodied and rich. Marked by noble, fine-grained tannins. The finish is full and balanced, delivering great energy and vibrancy. **Pairing**: Chateaubriand. **Comment**: a wine of great distinction.

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

BOURGOGNE

DOMAINE HUDELLOT-NOELLAT



Grand Cru
CLOS DE VOUGEOT 2022
Robe : dense rouge rubis aux reflets grenat. **Nez** : expressif et intense, qui exprime une belle typicité. Cuir, cerises rouges, groseilles, fumé. **Bouche** : riche et puissante, avec beaucoup de volume et de la chaleur. Un caractère très ouvert et un milieu de bouche musclé. Tanins fermes et très fins. Finale intense, persistante et expressive, avec une belle note saline de minéralité. **Accord** : une viande en sauce. **Commentaire** : un très grand vin !
Color: dense ruby with garnet highlights. **Nose**: expressive and intense, with great typicity—leather, red cherries, redcurrants, and smoke. **Palate**: rich and powerful, with great volume and warmth. Very open character, strong mid-palate. Firm yet refined tannins. Long, persistent finish with a lovely saline minerality. **Pairing**: meat in sauce. **Comment**: a truly great wine!

5 Ancienne RN 74 - 21220 Chambolle-Musigny
Tél. : 03 80 62 85 17 - www.domaine-hudelot-noellat.com

BOURGOGNE

DOMAINE JEAN-CHARLES RION



Le Petit Maupertui Grand Cru

CLOS VOUGEOT 2022

Robe : belle couleur rubis assez intense. **Nez** : discret dans un premier temps, qui délivre après une légère oxygénation de subtiles notes d'épices, de baies noires, de girofle, de laurier, de vanille et cacao. **Bouche** : riche et puissante, avec une très belle note savoureuse. Dense et ouverte, un style chaleureux, des tanins fermes. Une finale persistante avec une rétro-olfaction vanillée et de fruits noirs intenses. **Accord** : canard aux cerises. **Commentaire** : excellent.

Color: intense ruby. **Nose**: discreet first nose, but opens with subtle notes of spices, dark berries, clove, bay leaf, vanilla, and cocoa. **Palate**: rich and powerful with superb savory depth. Dense and open, warm style, firm tannins. Persistent finish with a retro-olfaction of vanilla and intense dark fruits. **Pairing**: duck with cherries. **Comment**: excellent.

Route Nationale 74 – Premeaux - 21700 Premeaux-Prissey
Tél. : 06 84 12 47 65

BOURGOGNE

MAISON LOUIS LATOUR



Clos de la Vigne au Saint Grand Cru

CORTON 2022

Robe : assez dense, rubis foncé aux reflets grenat. **Nez** : beau nez expressif de belle maturité, sur des arômes de mûres et de cerises noires. **Bouche** : dense et savoureuse, avec une structure solide et intense, des tanins fermes et abondants. Juteuse, longue et expressive, avec une rétro-olfaction intense. **Accord** : filet de boeuf en croûte. **Commentaire** : un très grand vin.

Color: fairly dense, dark ruby with garnet highlights. **Nose**: beautifully expressive and ripe, with aromas of blackberry and black cherry. **Palate**: dense and flavorful, with a solid, intense structure and abundant, firm tannins. Juicy, long, and expressive, with a powerful finish. **Pairing**: beef Wellington. **Comment**: a truly great wine.

18 rue des Tonneliers - 21204 Beaune
Tél. : 03 80 24 81 00 - www.louislatour.com

BOURGOGNE

DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ



Domaine Françoise André

CORTON LES RENARDES GRAND CRU 2022

Robe : jaune or intense, brillante. **Nez** : déjà très ouvert, frais, complexe, offrant des notes d'agrumes, de tilleul et de silex. L'aération dévoile de subtils parfums de fruits jaunes, noisettes, fleurs blanches. **Bouche** : tout en élégance et en puissance. Soutenue par une texture allongée et caressante, matière souple et délicate. Finale fraîche, harmonieuse, d'une grande longueur. **Accord** : sole à la vapeur aux petits légumes et beurre blanc. **Commentaire** : un flacon qui ne déçoit jamais, sur un millésime 2022 très réussi !

Color: intense golden yellow, bright. **Nose**: already very open, fresh and complex, offering notes of citrus, linden and flint. Aeration reveals subtle aromas of yellow fruits, hazelnuts and white flowers. **Palate**: both elegant and powerful, supported by an elongated, caressing texture with supple and delicate substance. The finish is fresh, harmonious, with a great length.

Pairing: steamed sole with baby vegetables and beurre blanc. **Comment**: a bottle that never disappoints, from a highly successful 2022 vintage!

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

BOURGOGNE

MAISON LOUIS LATOUR



Grand Cru

CORTON-CHARLEMAGNE 2022

Robe : très belle couleur or pâle, brillante. **Nez** : superbe, fin, délicat. Sur de beaux arômes de fruits blancs (pêche, poire) et d'agrumes. **Bouche** : attaque fraîche, pleine, grasse. Texture riche et racée, tout en finesse. Finale volumineuse et longue. **Accord** : langoustines grillées. **Commentaire** : un Corton-Charlemagne minéral, dense et de grande classe.

Color: very pale gold, brilliant. **Nose**: superb, fine, delicate, with aromas of white fruits (peach, pear) and citrus. **Palate**: fresh attack, full and rich, with a textured elegance and finesse. Generous, long finish. **Pairing**: grilled langoustines. **Comment**: a mineral, dense, top-class Corton-Charlemagne.

18 rue des Tonneliers - 21204 Beaune
Tél. : 03 80 24 81 00 - www.louislatour.com

BOURGOGNE

DOMAINE ARMAND ROUSSEAU



Domaine Armand Rousseau

GEVREY-CHAMBERTIN 2022

Robe : rubis soutenu, brillante. **Nez** : flatteur, fin, sur des arômes de petits fruits noirs et rouges bien mûrs. Notes épicées (vanille, poivre), truffes, finement boisés. **Bouche** : riche et racée, soutenue par une matière élégante, ample. Des tanins croquants et fins. Finale soyeuse, bien soutenue par une chair élégante et fine. **Accord** : ris de veau aux girolles. **Commentaire** : un grand vin de Bourgogne. Splendide !

Color: deep ruby, brilliant. **Nose**: flattering and refined, with ripe black fruits and red berries, spiced with vanilla, pepper, and a hint of truffle and oak. **Palate**: rich and refined, supported by elegant, ample body and crisp, fine tannins. Silky finish, upheld by a graceful texture. **Pairing**: veal sweetbreads with morel mushrooms. **Comment**: a great Burgundian wine—splendid!

1 rue de l'Aumônerie - 21220 Gevrey-Chambertin
Tél. : 03 80 34 30 55 - www.domaine-rousseau.com

BOURGOGNE

MAISON FATIEN PÈRE & FILS



Bel-Air

GEVREY-CHAMBERTIN 2019

Robe : rubis, limpide et brillante. **Nez** : complexe, mêlant fruits rouges mûrs (cerise, framboise), notes florales et touches subtiles d'élevage. **Bouche** : l'attaque est souple, les tanins soyeux et bien intégrés, avec une belle fraîcheur. La finale est longue, élégante, marquée par des notes épicées et légèrement boisées. **Accord** : cailles farcies. **Commentaire** : à apprécier dès maintenant.

Color: clear ruby, brilliant. **Nose**: complex blend of ripe red fruits (cherry, raspberry), floral notes and subtle élevage nuances. **Palate**: supple attack, silky tannins fully integrated, with lovely freshness. Long, elegant finish with discreet spicy-wooded hints. **Pairing**: stuffed quail. **Comment**: to be enjoyed now.

15 rue Sainte-Marguerite - 21200 Beaune
Tél. : 06 87 81 73 96 - www.maison-fatien.com

BOURGOGNE

DOMAINE J.M. BOILLOT



Les Genièvres

MÂCON-LUGNY 2023

Robe : jaune pâle aux reflets dorés. **Nez** : s'ouvre sur des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits à chair blanche, avec une touche légèrement miellée. **Bouche** : l'attaque est vive, portée par une belle fraîcheur, puis s'installe une rondeur gourmande. La finale, équilibrée et citronnée, laisse une agréable sensation de finesse et d'élégance. **Accord** : saumon en papillote aux herbes fraîches. **Commentaire** : un blanc comme on les aime.

Color: pale gold with golden highlights. **Nose**: opens on white flowers, citrus and white-fleshed fruits, with a lightly honeyed nuance. **Palate**: vivid attack carried by bright freshness, then a delicious roundness. Balanced, citrusy finish, with fine elegance. **Pairing**: salmon en papillote with fresh herbs. **Comment**: a white as we love it.

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

BOURGOGNE

DOMAINE HOTEA



Hélène Hotea

MACÔN-VERGISSON 2022

Robe : jaune pâle, soutenue, brillante. **Nez** : minéral, expressif. Épices (poivre blanc), bois de santal. **Bouche** : ample, complexe. Dotée d'une chair dense, fine et minérale. Soutenue par une belle acidité. Finale fraîche et acidulée. **Accord** : noix de saint-jacques à la crème. **Commentaire** : un Mâcon minéral, d'une grande pureté.

Color: pale yellow, sustained and brilliant. **Nose**: mineral and expressive, with white-pepper spices and sandalwood. **Palate**: ample and complex, with a dense, fine, mineral core and crisp acidity. Fresh, racy, acidulated finish. **Pairing**: scallops in cream. **Comment**: a mineral-pure Mâcon.

Le Martelet - 71960 Vergisson
Tél. : 0 6 58 10 36 75 - www.domaine-hotea.fr

BOURGOGNE

ALAIN PATRIARCHE



Vieilles Vignes

MEURSAULT 2023

Robe : jaune or, reflets verts. **Nez** : complexe, où se succèdent de subtiles notes de fruits secs, de miel, de poivre. **Bouche** : soutenue, ample et suave. Sur les fruits confits, noisette et brioche. **Accord** : un homard belle-vue. **Commentaire** : de la finesse pour ce Meursault, à déguster sans attendre.

Color: golden yellow with green highlights. **Nose**: complex succession of dried fruits, honey and pepper. **Palate**: poised, ample and suave, with candied fruits, hazelnut and brioche. **Pairing**: Belle-Vue lobster. **Comment**: finesse in this Meursault, to be savored without delay.

12 rue des Forges - 21190 Meursault
Tél. : 03 80 21 24 48 - www.alainpatriarche.com

BOURGOGNE

VINCENT GIRARDIN



Les Casses-Têtes

MEURSAULT 2022

Robe : or pâle, brillante. **Nez** : dominé par des parfums minéraux (silex), évoluant vers des arômes de fleurs blanches et de miel. **Bouche** : fraîche, bien structurée. On retrouve la minéralité, les fleurs blanches et les épices. Finale sur la longueur, soutenue par une belle acidité. **Accord** : époisses. **Commentaire** : un très joli Meursault, agréable et complexe.

Color: pale gold, brilliant. **Nose**: dominated by mineral aromas (flint) evolving to white flowers and honey. **Palate**: fresh and well-structured, echoing minerality, florals and spice. Long, acidity-driven finish. **Pairing**: Époisses cheese. **Comment**: a very nice Meursault—pleasant and complex.

ZA les Champs Lins - 5 Impasse des Lamponnes - BP 26
21190 Meursault - Tél. : 03 80 20 81 00 - www.vincentgirardin.com

BOURGOGNE

ALAIN PATRIARCHE



Poruzot

MEURSAULT 1^{ER} CRU 2023

Robe : dorée, limpide et brillante. **Nez** : fin et gourmand, exhalant des arômes de miel d'acacia, d'épices et de réglisse. Soutenu par une touche finement boisée. **Bouche** : ample, complexe, très aromatique et grasse. Se développe avec élégance sur des notes de fleurs blanches et de fruits blancs (pêche). Finale minérale, d'une belle longueur. **Accord** : suprême de pintade aux truffes. **Commentaire** : un vin riche qui garde un caractère frais et fruité.

Color: golden, limpid and brilliant. **Nose**: fine and gourmand, exhaling acacia-honey, spice and liquorice, with a subtle oak underpinning. **Palate**: ample, complex and very aromatic, unfolding elegantly on white-flower and white-fruit (peach) notes. Mineral, long finish. **Pairing**: guinea fowl supreme with truffles. **Comment**: a rich wine retaining fresh, fruity character.

12 rue des Forges - 21190 Meursault
Tél. : 03 80 21 24 48 - www.alainpatriarche.com

BOURGOGNE

MONTHELIE DOUHAIRET PORCHERET



Les Charmes

MEURSAULT 1^{ER} CRU 2023

Robe : or pâle, reflets lumineux. **Nez** : fin, élégant, sur des arômes d'amande, de fleurs blanches (chèvrefeuille) et de fruits frais. Second nez légèrement torréfié, sur un beau boisé. **Bouche** : équilibrée, dense, pure, sur des parfums briochés, beurrés. D'un gras intense et gourmand. Finale d'une très grande longueur, d'un équilibre parfait. **Accord** : un homard au four. **Commentaire** : un très beau Meursault, d'une pureté et d'une élégance incroyable.

Color: pale gold with luminous highlights. **Nose**: refined, almond and honeysuckle aromas with fresh-fruit accents; a second toasted, oaky layer emerges on aeration. **Palate**: balanced, dense and pure, with brioche and buttered toast nuances, delivering gourmet weight. Remarkable length and perfect balance. **Pairing**: baked lobster. **Comment**: a very fine Meursault of purity and elegance.

1 rue Cadette - 21190 Monthelie
Tél. : 03 80 21 63 13 - www.douhairetporcheret.fr

BOURGOGNE

VINCENT GIRARDIN



Les Perrières

MEURSAULT 1^{ER} CRU 2022

Robe : jaune or soutenu. **Nez** : fin, élégant, légèrement boisé. Sur des notes finement toastées, beurrées, vanillées. **Bouche** : attaque fraîche, délicate, minérale. D'une belle harmonie, développant des notes citronnées, boisées. Finale longue et soyeuse. **Accord** : tartare de langoustines aux fines herbes. **Commentaire** : un grand moment de dégustation et de plaisir.

Color: deep golden yellow. **Nose**: fine and elegant with subtle toast, buttery and vanilla accents. **Palate**: fresh and delicate, mineral-leaning, developing citrus and wooded notes. Long, silky finish. **Pairing**: langoustine tartare with fine herbs. **Comment**: a delightful tasting experience.

ZA les Champs Lins - 5 Impasse des Lamponnes - BP 26
21190 Meursault - Tél. : 03 80 20 81 00 - www.vincentgirardin.com

BOURGOGNE

MONTHELIE DOUHAIRET PORCHERET



Cuvée Miss Armande Vieilles Vignes

MONTHÉLIE 2022

Robe : sombre, cerise noire, reflets violets. **Nez** : frais, exprime des arômes de petits fruits rouges, relevé de notes d'épices. **Bouche** : ample, pleine. Dotée d'une texture grasse et d'un relief construit sur la finesse. Finale équilibrée et fruitée. **Accord** : suprême de pintade et mousseline de patate douce. **Commentaire** : un vin tendre et rond, pour beaucoup de plaisir.

Color: dark cherry with violet hues. **Nose**: fresh and spice-lifted, red-fruit driven. **Palate**: ample and rich, with a silky yet structured texture. well-balanced and fruity finish. **Pairing**: supreme of guinea fowl with sweet potato purée. **Comment**: tender and round, for much pleasure.

1 rue Cadette - 21190 Monthelie
Tél. : 03 80 21 63 13 - www.douhairetporcheret.fr

BOURGOGNE

DOMAINE DUJAC



Domaine Dujac

MOREY-SAINT-DENIS 2022

Robe : intense, rubis, bigarreau. **Nez** : fruité, sur des arômes épicés, balsamiques, poivrés, toastés. **Bouche** : charnue, puissante, percutante, complexe. Sur des notes de fruits rouges et noirs bien mûrs. Finale suave et généreuse, d'une belle longueur. **Accord** : côte de bœuf grillée. **Commentaire** : un vin puissant, charnu et équilibré.

Color: intense cherry. **Nose**: fruity, with balsamic spice, pepper and toast. **Palate**: meaty, powerful and complex, brimming with ripe red and black-fruit notes. Smooth, generous finish of great length. **Pairing**: grilled rib-eye steak. **Comment**: a powerful, structured and well-balanced wine.

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 2019

Robe : dense, profonde, brillante. **Nez** : riche, épicé. Du volume, du caractère. Racé, sur des arômes de petits fruits noirs, de poivre et de boisé. **Bouche** : généreuse, ample, élégante. D'une grande finesse. Finale longue et prometteuse. **Accord** : un pigeon poêlé au jus de truffes. **Commentaire** : un vin élégant, puissant et généreux.

Color: deep and brilliant. **Nose**: rich, spicy and characterful, with black-fruit and peppery nuances. **Palate**: generous, full and elegant, of great finesse. Long, promising finish. **Pairing**: pan-seared pigeon with truffle jus. **Comment**: elegant, powerful and generous.

12 rue du Lavoir - 21220 Chevannes
Tél. : 03 80 61 41 16 - www.domaine-duband.com

BOURGOGNE

DOMAINE DUJAC



Domaine Dujac
MOREY-SAINT-DENIS 1^{ER} CRU 2022
Robe : rouge foncé. **Nez :** à l'aération d'élégantes notes végétales, très toniques. Puis apparaissent des arômes de bourgeon de cassis et de poivre noir. **Bouche :** dense, puissante et vive, sur des tanins fins. Le vin se montre volumineux, net et droit. Bien équilibrée entre une chair suave et ronde. La finale longue et soutenue exprime un avenir radieux. **Accord :** un rôti de canard aux giroles. **Commentaire :** un vin d'exception.
Color: dark red. **Nose:** upon aeration, elegant vegetal notes emerge, very lively. Then aromas of blackcurrant bud and black pepper develop. **Palate:** dense, powerful and vibrant, with fine tannins. The wine is broad, clean and direct, well balanced between a smooth and rounded texture. Long, sustained finish hints at great ageing potential. **Pairing:** roast duck with chanterelles. **Comment:** an exceptional wine.

7 rue de la Bussière - 21220 Morey-Saint-Denis
Tél. : 03 80 34 01 00 - www.dujac.com

BOURGOGNE

DOMAINE HUBERT LIGNIER



Les Chaffots
MOREY SAINT-DENIS 1^{ER} CRU 2022
Robe : belle couleur rubis assez intense. **Nez :** intense, avec une note boisée assez fine, sur des arômes de vanille et de cacao. Fruits noirs écrasés, cerises confites. Une belle bouche savoureuse, dense et de belle puissance, tout en étant élégante et étoffée. Des tanins serrés et gourmands. Une finale très persistante et de belle complexité boisée. **Accord :** coq au vin. **Commentaire :** un magnifique 1^{er} Cru vinifié par un domaine que l'on adore.
Color: fairly intense ruby. **Nose:** intense, with subtle oak overtones of vanilla and cocoa, crushed dark fruits and confit cherries. **Palate:** savory, dense and powerful yet elegant and structured. Tight, gourmet tannins. Long, persistent finish with complex oak character. **Pairing:** coq au vin. **Comment:** a magnificent Premier Cru from a beloved domaine.

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

BOURGOGNE

DOMAINE JEAN-JACQUES CONFURON



Les Fleurières
NUITS-SAINT-GEORGES 2022
Robe : cerise noire, reflets bleutés. Dense et brillante. **Nez :** riche, complexe, charmeur et sensuel. Offre des parfums floraux. **Bouche :** pleine, racée. Dotée d'une texture suave. Tanins fins et mûrs. Finale fraîche, d'une longueur remarquable. **Accord :** entrecôte au beurre d'estragon. **Commentaire :** un très grand pinot noir, tout en finesse et en élégance.
Color: black cherry with bluish highlights. **Nose:** rich, complex, seductive and sensual with floral overtones. **Palate:** full and characterful, with a suave texture. Ripe, fine tannins. Fresh finish with remarkable length. **Pairing:** ribeye with tarragon butter. **Comment:** a great Pinot Noir, all finesse and elegance.

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

BOURGOGNE

MACHARD DE GRAMMONT



Les Damodes
NUITS-SAINT-GEORGES 2023
Robe : rubis profond. **Nez :** intense, mêlant cerise noire, violette et subtiles notes épicées. **Bouche :** l'attaque est ample, soutenue par des tanins fins et une belle fraîcheur. La finale est longue, élégante, marquée par des arômes de fruits noirs et une touche boisée discrète. **Accord :** côte de boeuf grillée. **Commentaire :** un vin jeune, prometteur.
Color: deep ruby. **Nose:** intense, with black cherry, violet and subtle spice. **Palate:** ample attack with fine tannins and lovely freshness. Long, elegant finish with black fruit and discreet oak notes. **Pairing:** grilled prime rib of beef. **Comment:** a young, promising wine.

13 rue de Vergy - 21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. : 03 80 61 16 96

BOURGOGNE

DOMAINE DE L'ARLOT



Clos de l'Arlot Monopole
NUIT-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU 2022
Robe : dorée, brillante et limpide. **Nez :** fin, mêlant fleurs blanches, fruits exotiques et minéralité crayeuse. **Bouche :** le vin est ample, équilibré, avec une belle tension et une texture soyeuse. Les arômes de poire, de miel et de vanille s'harmonisent avec une fraîcheur saline en finale. **Accord :** langoustines à la citronnelle. **Commentaire :** un chardonnay racé, précis et élégant.
Color: golden, brilliant, limpid. **Nose:** delicate, blending white flowers, exotic fruits and chalky minerality. **Palate:** ample and balanced, with nice tension and silky texture. Pear, honey and vanilla notes harmonize with saline freshness. **Pairing:** lemongrass langoustines. **Comment:** a racy, precise and elegant Chardonnay.

21700 Premeaux-Prissey
Tél. : 03 80 61 01 92 - www.arlot.com

BOURGOGNE

DOMAINE DE L'ARLOT



Clos de l'Arlot Monopole
NUIT-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU 2022
Robe : rubis intense. **Nez :** subtil, mêlant framboise, cerise, groseille et fleurs délicates (pivoine, rose). **Bouche :** la texture est soyeuse, les tanins fins et fondus, avec une belle fraîcheur et un équilibre remarquable. Le fruit domine, soutenu par une légère touche boisée bien intégrée. La finale est longue, élégante et persistante. **Accord :** poularde aux morilles. **Commentaire :** un Nuits-Saint-Georges raffiné et élégant.
Color: intense ruby. **Nose:** subtle, with raspberry, cherry, redcurrant and delicate floral notes (peony, rose). **Palate:** silky texture, fine and integrated tannins, beautiful freshness and balance. Dominated by fruit with a touch of well-integrated oak. Long, elegant and persistent finish. **Pairing:** chicken with morels. **Comment:** a refined and elegant Nuits-Saint-Georges.

21700 Premeaux-Prissey
Tél. : 03 80 61 01 92 - www.arlot.com

BOURGOGNE

DAVID DUBAND



Aux Thorey
NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU 2019
Robe : rubis, pourpre, dense, d'une belle brillance. **Nez :** subtil, fin, révélant des arômes racés de fruits mûrs et d'épices. **Bouche :** tendre, riche, racée. Dotée d'une texture veloutée, aux tanins fins et croquants. Finale longue et harmonieuse. **Accord :** rôti de marcassin aux airelles. **Commentaire :** un vin harmonieux, dense et généreux.
Color: ruby to purple, dense, beautifully bright. **Nose:** subtle and refined, showing ripe fruit and spice. **Palate:** tender, rich and characterful, with a velvety texture and crisp tannins. Long, harmonious finish. **Pairing:** roast wild boar with lingonberries. **Comment:** a harmonious, dense and generous wine.

12 rue du Lavoir - 21220 Chevannes
Tél. : 03 80 61 41 16 - www.domaine-duband.com

BOURGOGNE

MAISON PATRIARCHE PÈRE ET FILS



Les Vaucrains
NUIT-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU 2022
Robe : rubis, bigarreau, disque violet. Dense, brillante. **Nez :** subtil, frais, exhale des parfums de petits fruits noirs et rouges (cassis, framboise). **Bouche :** sur la finesse, dotée d'une structure grasse, tanins souples. Finale somptueuse. **Accord :** carré d'agneau rôti, pommes noisettes. **Commentaire :** un vin remarquable !
Color: cherry to black cherry with violet rim. Dense, brilliant. **Nose:** subtle and fresh, evoking small black and red fruits (blackcurrant, raspberry). **Palate:** fine structure, with supple tannins and rich texture. Sumptuous finish. **Pairing:** roasted rack of lamb with potatoes. **Comment:** a remarkable wine!

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

BOURGOGNE

DOMAINE JEAN-CHARLES RION



Les Terres Blanches
NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU
2023

Robe : pourpre, dense, brillante. **Nez** : aérien, sur des notes de fruits noirs (mûre, myrtille) avec un boisé qui vient dominer finement les épices. **Bouche** : tendre, puissante, forte. Dotée de fins tanins soyeux. Une très belle longueur qui rehausse le fruit. Une finale savoureuse. **Accord** : un faisan rôti aux girolles. **Commentaire** : un vin raffiné, élégant.

Color: deep purple, brilliant. **Nose**: airy, with black fruits (blackberry, blueberry), with oak subtly enhancing the spice. **Palate**: tender, powerful, strong, with silky tannins. Long fruit-driven finish. Savoury ending. **Pairing**: roast pheasant with chanterelles. **Comment**: a refined, elegant wine.

Route Nationale 74 – Premeaux - 21700 Premeaux-Prissey
Tél. : 06 84 12 47 65

BOURGOGNE

MAISON PATRIARCHE PÈRE ET FILS



Les Belles Filles
PERNAND-VERGELESSES 2023

Robe : dorée aux jolis reflets verts. **Nez** : très aromatique, marqué par des parfums de pain grillé, de fleurs blanches et des effluves de bonbon anglais. **Bouche** : riche, grasse. Soutenue par une belle matière et une touche minérale. Finale d'une belle longueur, légèrement boisée. **Accord** : suprême de poularde aux truffes. **Commentaire** : un vin élégant et frais.

Color: golden with green glints. **Nose**: highly aromatic, on toast, white flowers and hints of English candy. **Palate**: rich and full, with solid structure and mineral support. Long, slightly woody finish. **Pairing**: poultry supreme with truffles. **Comment**: an elegant and fresh wine.

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

BOURGOGNE

DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ



Sous Frétille
PERNAND-VERGELESSES 1^{ER} CRU
2022

Robe : intense, dorée, claire, limpide. **Nez** : très plaisant, offrant des arômes de fruits d'été (pêche, abricot) et de fleurs blanches. **Bouche** : grasse et fruitée, dotée d'un bon équilibre et d'une belle fraîcheur en finale. **Accord** : gratin de fruits de mer et crustacés. **Commentaire** : un vin alliant gourmandise et élégance.

Color: intense golden, clear and limpid. **Nose**: very pleasant, blending summer fruit (peach, apricot) and white flowers. **Palate**: full and fruity, with good balance and fresh finish. **Pairing**: seafood and shellfish gratin. **Comment**: a wine of both generosity and finesse.

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

BOURGOGNE

MAISON LOUIS LATOUR



En Caradeux
PERNAND-VERGELESSES 1^{ER} CRU
2022

Robe : or clair, reflets argentés de jeunesse, brillante. **Nez** : frais et intense, exhalant des arômes de mirabelle, pêche, groseille et de fleur d'acacia. Rehaussé de notes d'infusion (tilleul, verveine). **Bouche** : attaque vive, minérale. Bouche fine, élégante, avec une belle tension. Finale équilibrée, longue, sur des nuances de fruits mûrs. **Accord** : langoustine froide aux agrumes confits. **Commentaire** : un joli flacon frais et élégant.

Color: light gold with silvery reflections, brilliant. **Nose**: fresh and intense, with mirabelle plum, peach, redcurrant and acacia blossom. Infused with herbal notes (linden, verbena). **Palate**: lively, mineral attack. Fine, elegant mouthfeel with good tension. Long, balanced finish on ripe fruit. **Pairing**: cold langoustine with candied citrus. **Comment**: a fresh and elegant bottle.

18 rue des Tonneliers - 21204 Beaune
Tél. : 03 80 24 81 00 - www.louislatour.com

BOURGOGNE

DOMAINE HOTEA



Hélène Hotea
POUILLY-FUISSÉ 2022

Robe : dorée, brillante et lumineuse. Disque épais. **Nez** : riche, légèrement citronné. Offre un beau bouquet d'arômes floraux (acacia, chèvrefeuille), suivi de notes beurrées, de pierre à fusil. **Bouche** : dotée d'une fraîcheur minérale, l'attaque est vive, ronde, soutenue par une belle matière. Exhale des saveurs épicées et des arômes de fougères. **Accord** : un poisson de lac, crème aux zestes de citron. **Commentaire** : un vin harmonieux, typique de son terroir.

Color: bright, luminous gold. Thick rim. **Nose**: rich, lightly citrusy, with floral (acacia, honeysuckle), buttery and flinty notes. **Palate**: mineral freshness, lively and round, with good substance. Finishes on spice and fern aromatics. **Pairing**: lake fish in lemon zest cream. **Comment**: a harmonious wine, true to its terroir.

Le Martelet - 71960 Vergisson
Tél. : 0 6 58 10 36 75 - www.domaine-hotea.fr

BOURGOGNE

FRANÇOIS CARILLON



François Carillon
PULIGNY-MONTRACHET 2022

Robe : jaune doré intense, brillante. **Nez** : superbe palette aromatique, sur les fleurs blanches, les agrumes et des notes boisées. **Bouche** : ample et onctueuse, sur des notes toastées. Belle minéralité, qui donne une finale bien équilibrée et savoureuse. **Accord** : suprême de volailles aux écrevisses. **Commentaire** : un très beau vin à mettre à sa carte.

Color: intense golden yellow, bright. **Nose**: superb aromatic palette with white flowers, citrus fruits, and toasted notes. **Palate**: ample and creamy, with toasted nuances. Lovely minerality that leads to a well-balanced and savory finish. **Pairing**: supreme of poultry with crayfish. **Comment**: a beautiful wine worthy of any fine wine list.

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

BOURGOGNE

FRANÇOIS CARILLON



Les Combettes
PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU
2022

Robe : dorée, reflet jaune, limpide et cristalline. **Nez** : mêlant des notes dominantes d'acacia à des touches délicates de petits fruits blancs. **Bouche** : puissante, très fine, soutenue par des saveurs de fruits blancs et de fleurs blanches. Équilibrée et fruitée. Finale sur une superbe fraîcheur. **Accord** : sole meunière. **Commentaire** : un vin vivant toute sa classe et sa générosité.

Color: golden with yellow highlights, clear and crystalline. **Nose**: dominated by acacia notes with delicate touches of white fruits. **Palate**: powerful and refined, supported by flavors of white fruits and white flowers. Balanced and fruity. Finish marked by superb freshness. **Pairing**: sole meunière. **Comment**: a wine that delivers both class and generosity.

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

BOURGOGNE

FRANÇOIS CARILLON



Les Perrières
PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU
2022

Robe : or pâle, limpide et brillante. **Nez** : des notes de pierre à fusil, d'épices douces, de chocolat blanc, de biscuits au beurre. **Bouche** : une grande distinction, élégante, raffinée, onctueuse. De grande structure, tout en gardant un style en dentelle. Finale très persistante, intense et aristocratique. **Accord** : magret de canard. **Commentaire** : un vin d'exception.

Color: pale gold hue, limpid and brilliant. **Nose**: flint, sweet spices, white chocolate, and butter biscuit. **Palate**: distinguished, elegant, refined, and creamy. Great structure while maintaining a delicate, lacy style. Very persistent, intense, and aristocratic finish. **Pairing**: duck breast. **Comment**: an exceptional wine.

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

BOURGOGNE

MAISON PATRIARCHE PÈRE ET FILS



Les Folatières

PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU 2023

Robe : or pâle, reflets encore verts. Lumineuse, intense et concentrée. **Nez** : racé, fin, exprime des arômes de fruits, finement torréfié. **Bouche** : bien définie, riche et concentrée. Dotée d'une structure dense et de saveurs de fruits blancs (pêche, poire). Finale soutenue par une fraîcheur finement équilibrée. **Accord** : bouchée à la reine. **Commentaire** : un Puligny livrant toute sa grâce et sa générosité.

Color: pale gold with green highlights. Luminous, intense, and concentrated. **Nose**: refined and expressive, with fruity aromas and subtle toasted notes. **Palate**: well-defined, rich, and concentrated, with a dense structure and flavors of white fruits (peach, pear). Finish carried by finely balanced freshness. **Pairing**: bouchée à la reine. **Comment**: a Puligny delivering both grace and generosity.

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

BOURGOGNE

MAISON FATIEN PÈRE & FILS



Maison Fatien Père & Fils

RULLY 2022

Robe : jaune pâle aux reflets dorés. **Nez** : expressif, mêlant fleurs blanches, agrumes et notes légèrement beurrées. **Bouche** : l'attaque est vive, avec une belle tension, une texture ronde et une finale fraîche et saline. **Accord** : parfait sur des poissons, fruits de mer ou volailles. **Commentaire** : l'équilibre entre minéralité et gourmandise en fait un vin raffiné.

Color: pale yellow with golden hues. **Nose**: expressive, blending white flowers, citrus, and light buttery notes. **Palate**: lively attack, with great tension, a round texture, and a fresh, saline finish. **Pairing**: ideal with fish, seafood, or poultry. **Comment**: the balance between minerality and generosity makes this a refined wine.

15 rue Sainte-Marguerite - 21200 Beaune
Tél. : 06 87 81 73 96 - www.maison-fatien.com

BOURGOGNE

DOMAINE HOTEA



La Côte Rôtie

SAINT-VÉRAN 2022

Robe : jaune aux reflets verts, brillante. **Nez** : élégant, doté d'arômes floraux et fruités, bonne concentration. **Bouche** : attaque nette, équilibrée, sur des nuances de fruits frais, légèrement beurrée. Belle finale rehaussée d'une pointe d'acidité. **Accord** : nage de langoustines au cerfeuil. **Commentaire** : une cuvée qui allie fraîcheur et minéralité.

Color: yellow with green highlights, bright. **Nose**: elegant, with floral and fruity aromas and good concentration. **Palate**: clean attack, balanced, with nuances of fresh fruit and a light buttery touch. Beautiful finish enhanced by a hint of acidity. **Pairing**: langoustine nage with chervil. **Comment**: a cuvée combining freshness and minerality.

Le Martelet - 71960 Vergisson
Tél. : 0 6 58 10 36 75 - www.domaine-hotea.fr

BOURGOGNE

MONTHELIE DOUHAIRET PORCHERET



En Champans

VOLNAY 1^{ER} CRU 2022

Robe : rubis, éclatante. **Nez** : intense, envoûtant. Sur un fruité soyeux, épicé, boisé, très plaisant. **Bouche** : bonne attaque gourmande, suave, élégante. Avec du volume, sur de beaux fruits mûrs et finement boisés. Finale harmonieuse et dense. **Accord** : des côtelettes de chevreuil poêlées aux échalotes. **Commentaire** : une très belle expression de Volnay, tout en équilibre.

Color: bright ruby. **Nose**: intense and captivating, with silky, spicy, and subtly oaked fruit. **Palate**: generous, smooth, and elegant attack. Ample body, with ripe fruit and fine oak. Harmonious and dense finish. **Pairing**: pan-seared venison chops with shallots. **Comment**: a beautiful expression of Volnay, in perfect balance.

1 rue Cadette - 21190 Monthelie
Tél. : 03 80 21 63 13 - www.douhairetporcheret.fr

BOURGOGNE

DOMAINE JEAN-JACQUES CONFURON



Grand Cru

ROMANÉE-SAINT-VIVANT 2022

Robe : profonde, brillante. **Nez** : finement épicé, fruité. A l'aération des effluves de vanille, de boisé, de cuir, mentholé. **Bouche** : élégante, typée, pleine de noblesse. Matière puissante, enrobée d'une texture veloutée. Les tanins sont fins. Portée par une belle énergie, la finale fruitée et veloutée est très séduisante. **Accord** : poularde pochée aux épices. **Commentaire** : un Grand Cru dont on ne se lasse pas.

Color: deep, bright. **Nose**: delicately spicy and fruity. With aeration, notes of vanilla, oak, leather, and menthol emerge. **Palate**: elegant, characterful, with a noble profile. Powerful material wrapped in a velvety texture. Fine tannins. The finish is fruit-driven, velvety, and highly seductive. **Pairing**: poached chicken with spices. **Comment**: a Grand Cru one never tires of.

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

BOURGOGNE

FRANÇOIS CARILLON



Les Murgers des Dents de Chiens

SAINT-AUBIN 1^{ER} CRU 2022

Robe : dense, jaune doré, cristalline. **Nez** : expressif et intense, arômes de citron, de noisette et de biscuit au beurre, avec une belle touche de gâteau aux pommes golden. **Bouche** : riche et extrêmement savoureuse, onctueuse, expressive, dense et musclée, mais en même temps soyeuse, aux légers tanins fins. Une finale persistante et savoureuse. **Accord** : turbot rôti. **Commentaire** : une très belle expression du terroir de Saint-Aubin.

Color: dense golden yellow, crystalline. **Nose**: expressive and intense, with aromas of lemon, hazelnut, and butter biscuit, followed by a lovely touch of golden apple cake. **Palate**: rich and extremely flavorful, smooth, expressive, dense, and strong, yet silky with fine, light tannins. Persistent and savory finish. **Pairing**: roasted turbot. **Comment**: a beautiful expression of the Saint-Aubin terroir.

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

BOURGOGNE

DOMAINE CLAUDE NOUVEAU



Grand Clos Rousseau

SANTENAY 1^{ER} CRU 2023

Robe : magnifique robe rubis intense, limpide et brillante. **Nez** : premier nez sur des notes florales et crayeuses. A l'aération le vin livre un magnifique bouquet de fruits mûrs, tout en fraîcheur. **Bouche** : délicate, pure et onctueuse. Structure tannique fine et soyeuse. Finale longue et gourmande. **Accord** : côte de veau aux girolles. **Commentaire** : un magnifique 2023, avec une belle expression du terroir calcaire du Grand Clos Rousseau.

Color: deep, intense ruby, limpid and bright. **Nose**: floral and chalky notes on the first nose. Upon aeration, the wine reveals a magnificent bouquet of ripe fruit, full of freshness. **Palate**: delicate, pure, and smooth. Fine and silky tannic structure. Long and gourmand finish. **Pairing**: veal chop with chanterelles. **Comment**: a superb 2023 vintage, with a beautiful expression of the Grand Clos Rousseau's limestone terroir.

2 place du Lavoir - Lieu-dit Marcheseuil - 21340 Change
Tél. : 03 85 91 13 34 - www.claudenouveau.com

BOURGOGNE

DOMAINE JEAN GRIVOT



Bossières

VOSNE-ROMANÉE 2019

Robe : dense, intense, sombre. **Nez** : bouquet délicat, sur la pivoine et la rose. Puis arrivent les petits fruits noirs et rouges (cassis, myrtille, cerise), la réglisse, le menthol et les épices. **Bouche** : attaque franche et ferme. Renforcée sans dureté par des tanins soyeux, d'une grande finesse, et soulignés par une belle acidité. **Accord** : foie gras poêlé aux pommes. **Commentaire** : un modèle d'élégance et d'équilibre.

Color: dense, dark, intense. **Nose**: delicate bouquet of peony and rose, followed by black and red berries (blackcurrant, blueberry, cherry), liquorice, menthol, and spices. **Palate**: frank and firm attack, reinforced, yet never harsh, by silky, refined tannins, highlighted by lovely acidity. **Pairing**: seared foie gras with apples. **Comment**: a model of elegance and balance.

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

BOURGOGNE

DOMAINE MICHEL GROS



Clos des Réas Monopole

Vosne-Romanée 1^{er} Cru 2022

Robe : un beau rouge profond et intense. **Nez** : ce 1^{er} Cru livre une palette aromatique finement boisée, fin, fondu. Des effluves d'épices (poivre, vanille) et de miel. Le deuxième nez est radieux. **Bouche** : ample, séveuse et charnue, tout en gardant une élégance et une finesse indéniables. Les tanins fins et granuleux offrent une finale soyeuse et suave, aussi longue que savoureuse. **Accord** : lièvre à la royale. **Commentaire** : un Clos subtil, élégant et toujours grand.

Color: deep, intense red. **Nose**: this Premier Cru reveals a finely oaked aromatic palette, delicate and well-integrated, with scents of spices (pepper, vanilla) and honey. The second nose is radiant. **Palate**: ample, fleshy, and generous, yet retaining undeniable elegance and finesse. Fine, granular tannins offer a silky, smooth, and lingering finish. **Pairing**: hare à la royale. **Comment**: a subtle, elegant, and consistently great Clos.

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

BOURGOGNE

LOUIS BOUILLOT



Flashback 1975 Extra Brut

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Robe : or, cordon de bulles intense et fin. **Nez** : une belle évolution, sur des notes subtiles toastées, de brioche, et de pain grillé, combinées à la pêche mûre et à des notes safranées. **Bouche** : fraîche, intense et concentrée, sur les fruits mûrs et juteux. Finale saline et fraîche. **Accord** : saint-jacques pôelées, sauce hollandaise. **Commentaire** : un Crémant avec de la profondeur et du caractère.

Color: gold, with a fine and intense stream of bubbles. **Nose**: beautifully evolved, with subtle toasted notes, brioche, and grilled bread, combined with ripe peach and saffron hints. **Palate**: fresh, intense, and concentrated, focused on ripe and juicy fruit. Saline, refreshing finish. **Pairing**: seared scallops with hollandaise sauce. **Comment**: a Crémant with depth and distinction.

La Verrière - 2 rue de la Berchère - 21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. : 03 80 60 18 77 - www.louis-bouillot.com

BOURGOGNE

LOUIS BOUILLOT



Perle d'Aurore - Rosé Brut

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Robe : rose saumon, fines bulles persistantes. **Nez** : expressif et charmeur, sur des arômes de fruits rouges (fraise des bois, framboise, groseille), relevés de notes florales et d'une touche subtile de brioche. **Bouche** : fraîche, bien équilibrée, une attaque vive et une effervescence crémeuse. L'expression fruitée est nette, dominée par les petits fruits rouges croquants, sur une trame minérale et une finale élégante. **Accord** : à l'apéritif ou avec une tarte aux framboises. **Commentaire** : un crémant raffiné et festif.

Color: delicate salmon-pink with fine, persistent bubbles. **Nose**: expressive and charming, red berry aromas (wild strawberry, raspberry, redcurrant), enhanced by floral notes and a subtle hint of brioche. **Palate**: fresh, well-balanced, with a lively attack and a creamy effervescence. The fruit expression is vivid, dominated by crunchy red berries, with a fine mineral edge and an elegant finish. **Pairing**: as an aperitif or with a raspberry tart. **Comment**: a refined and festive Crémant.

La Verrière - 2 rue de la Berchère - 21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. : 03 80 60 18 77 - www.louis-bouillot.com

BOURGOGNE

LOUIS BOUILLOT



Les Grands Terroirs En Bollery Extra Brut

CRÉMANT DE BOURGOGNE 2019

Robe : or aux légers reflets argentés, limpide et claire. **Nez** : frais et gourmand, sur de délicates notes d'agrumes, de poire et de pomme au four, s'ouvrant sur des notes briochées et d'épices douces. **Bouche** : généreuse et bien structurée, le milieu de bouche est équilibré, avec une texture juteuse. Finale sur le zeste de citron et le biscuit. **Accord** : saumon rôti à l'aneth. **Commentaire** : un très beau crémant.

Color: gold with silvery highlights, clear and limpid. **Nose**: fresh and indulgent, with delicate notes of citrus, pear, and baked apple, opening onto brioche and mild spice. **Palate**: generous and well-structured, with a juicy mid-palate. Finish marked by lemon zest and biscuit. **Pairing**: roasted salmon with dill. **Comment**: a truly elegant Crémant.

La Verrière - 2 rue de la Berchère - 21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. : 03 80 60 18 77 - www.louis-bouillot.com

BOURGOGNE

LOUIS BOUILLOT



Perle Rare Vintage

CRÉMANT DE BOURGOGNE 2021

Robe : jaune légèrement doré, limpide et brillante. **Nez** : délicat et charmeur, reflet d'un millésime tout en fraîcheur, sur de délicates notes de fleurs blanches et d'agrumes. **Bouche** : fraîche, ample et vive, dotée d'une belle acidité et d'un bel équilibre. La finale est délicieuse. **Accord** : saumon gravlax. **Commentaire** : un millésimé 2021 réussi, tout en fraîcheur.

Color: light golden yellow, limpid and bright. **Nose**: delicate and charming, reflecting a vintage marked by freshness, with gentle notes of white flowers and citrus. **Palate**: fresh, ample, and vibrant, with beautiful acidity and great balance. The finish is delicious. **Pairing**: gravlax salmon. **Comment**: a successful 2021 vintage, full of freshness.

La Verrière - 2 rue de la Berchère - 21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. : 03 80 60 18 77 - www.louis-bouillot.com



BOUVET LADUBAY

BRUT DE LOIRE
Maison Fondée en 1851 à Saumur



1851 – 2026
175 ANS

SAUMUR & CRÉMANT DE LOIRE

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

BOURGOGNE

LOUIS PICAMELOT



Clos Eudes III – Monopole Blanc de Blancs Extra Brut

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Robe : brillante, limpide. **Nez :** notes fines de poire mûre, fleurs blanches, brioche fraîche, rehaussées d’une pointe minérale. **Bouche :** l’attaque est vive, soutenue par des bulles délicates et une belle tension. La matière est ample et crémeuse, équilibrée par une acidité rafraîchissante. La finale, raffinée et persistante, dévoile des nuances citronnées et une touche saline. **Accord :** tartare de dorade. **Commentaire :** un crémant élégant et complexe, idéal tout au long du repas.

Color: bright, limpid. **Nose:** fine notes of ripe pear, white flowers, and fresh brioche, lifted by a hint of minerality. **Palate:** lively attack, supported by delicate bubbles and great tension. The texture is ample and creamy, balanced by refreshing acidity. The finish is refined and persistent, revealing citrus nuances and a saline touch. **Pairing:** sea bream tartare. **Comment:** an elegant and complex Crémant, ideal throughout the meal.

11 bis rue du Moulin à Vent - 71150 Rully
Tél. : 03 85 87 13 60 - www.louispicamelot.com

BOURGOGNE

LOUIS PICAMELOT



En Chazot Blanc de Noirs Extra Brut

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Robe : brillante, or blanc aux légers reflets verts. **Nez :** dévoile des arômes délicats de fleurs blanches, de pomme verte et de brioche. **Bouche :** vive, fraîche, avec une belle tension minérale et des bulles fines et persistantes. L’équilibre entre fraîcheur et rondeur est remarquable, porté par une belle longueur citronnée. **Accord :** asperges blanches, mousseline au citron. **Commentaire :** un crémant élégant et précis, parfait pour l’apéritif ou des mets délicats.

Color: bright, white gold with pale green hues. **Nose:** reveals delicate aromas of white flowers, green apple, and brioche. **Palate:** lively and fresh, with lovely mineral tension and fine, persistent bubbles. The balance between freshness and roundness is remarkable, carried by a long, citrusy finish. **Pairing:** white asparagus with lemon mousseline. **Comment:** a precise and elegant Crémant, perfect as an aperitif or with delicate dishes.

11 bis rue du Moulin À Vent - 71150 Rully
Tél. : 03 85 87 13 60 - www.louispicamelot.com

BOURGOGNE

LOUIS PICAMELOT



En Espoutières

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Robe : jaune doré, limpide et brillante. **Nez :** s’ouvre sur des arômes de fruits blancs, de fleurs d’acacia et de légères notes toastées. **Bouche :** l’attaque est vive, la bulle fine, avec une belle tension minérale et une finale élégante. La texture est à la fois droite et crémeuse, marquée par une grande fraîcheur. **Accord :** parfait sur des fruits de mer. **Commentaire :** un crémant de caractère, raffiné.

Color: golden yellow, limpid and bright. **Nose:** opens with aromas of white fruit, acacia blossom, and subtle toasted notes. **Palate:** lively attack, fine bubbles, with great mineral tension and an elegant finish. The texture is both firm and creamy, marked by vibrant freshness. **Pairing:** perfect with seafood. **Comment:** a refined Crémant with real character.

11 bis rue du Moulin à Vent - 71150 Rully
Tél. : 03 85 87 13 60 - www.louispicamelot.com

BOURGOGNE

VITTEAUT-ALBERTI



Cuvée Rosé

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Robe : rose pâle aux reflets brillants, bulles fines et persistantes. **Nez :** s’ouvre sur des arômes de petits fruits rouges, comme la framboise et la groseille, avec une touche florale. **Bouche :** vive, équilibrée et fruitée, offrant une belle fraîcheur et une finale élégante. **Accord :** idéal à l’apéritif ou avec un dessert. **Commentaire :** un rosé frais et fruité comme on les aime.

Color: pale pink with brilliant highlights, fine and persistent bubbles. **Nose:** opens with aromas of red berries such as raspberry and redcurrant, with a floral touch. **Palate:** lively, balanced, and fruity, offering lovely freshness and an elegant finish. **Pairing:** ideal as an aperitif or with dessert. **Comment:** a fresh and fruity rosé, just the way we like it.

16 rue de la Buisserolle - 71150 Rully
Tél. : 03 85 87 23 97 - www.vitteaut-alberti.fr



GRANDS CRÉMANTS DE BOURGOGNE



LOUIS BOUILLOT

À NUIITS-SAINT-GEORGES

Louis Bouillot 2 passage Montgolfier, 21700 NUIITS-SAINT-GEORGES, 324 696 228 RCS DIJON - ©Etienne Ramousse

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

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE,

le terroir aux mille visages

Première AOC viticole de France reconnue en 1936, Châteauneuf-du-Pape incarne l'excellence des vins du Rhône méridional. Ses 3150 hectares s'étendent sur cinq communes – Châteauneuf-du-Pape, Bédarrides, Courthézon, Orange et Sorgues – et rassemblent près de 300 vignerons qui produisent chaque année environ 90 000 hectolitres, soit 12 millions de bouteilles, largement exportées dans le monde entier. Ici, 93 % des volumes sont rouges, puissants et charpentés, tandis que 7 % seulement sont blancs, rares et recherchés pour leur élégance et leur étonnante capacité de garde.

Le vignoble doit sa singularité à une mosaïque de terroirs hérités des mouvements du Rhône et des glaciations quaternaires. Les fameux galets roulés, emblèmes de l'appellation, emmagasinent la chaleur du jour pour la restituer la nuit, favorisant une maturité optimale des raisins. Mais le terroir ne se limite pas à ces pierres emblématiques : argiles rouges, sables, calcaires et grès composent une palette de sols que les vignerons associent ou distinguent au gré des cuvées, créant une diversité d'expressions remarquable.

Sous l'influence d'un climat méditerranéen chaud, sec et venté, Châteauneuf-du-Pape bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel et de l'action bienfaitrice du Mistral. Ce vent puissant, allié des vignes, préserve les raisins des maladies, concentre les baies et protège le vignoble du gel. Dans ces conditions extrêmes, la vigne plonge ses racines profondément dans le sol, garantissant aux ceps une alimentation en eau suffisante et aux vins une complexité unique.

Châteauneuf-du-Pape, the land of a thousand faces ■ Recognized in 1936 as France's very first wine AOC, Châteauneuf-du-Pape epitomizes the excellence of the Southern Rhône. Its 3,150 hectares stretch across five communes—Châteauneuf-du-Pape, Bédarrides, Courthézon, Orange and Sorgues—and bring together nearly 300 winegrowers who collectively produce around 90,000 hectoliters per year, the equivalent of 12 million bottles, widely exported around the globe. Red wines dominate, representing 93% of production, powerful and structured in style, while just 7% are whites, rare and highly sought after for their elegance and remarkable ageing potential.

The vineyard owes its singular character to a mosaic of terroirs shaped by the Rhône River and successive Ice Ages. The iconic rolled pebbles, emblematic of the appellation, absorb heat by day and release it at night, ensuring optimal ripeness for the grapes. Yet the terroir extends far beyond these legendary stones: red clay, sand, limestone and sandstone form a palette of soils that winemakers may blend or isolate in their cuvées, creating an extraordinary diversity of expressions.

Blessed with a hot, dry and windy Mediterranean climate, Châteauneuf-du-Pape enjoys exceptional sunshine and the beneficial influence of the Mistral. This powerful wind shields the vines from disease, concentrates the berries, and protects the vineyard from frost. In these demanding conditions, the vine pushes its roots deep into the soil, ensuring consistent water supply and giving the wines their distinctive complexity.

Au sein de l'appellation, 13 cépages sont autorisés : grenache, syrah, mourvèdre, cinsault, clairette, vaccarèse, bouboulenc, roussanne, counoise, muscardin, picpoul, picardan, et terret noir.

Les vins rouges, d'un pourpre intense dans leur jeunesse, évoluent vers des teintes rubis profondes et offrent une palette aromatique qui va des fruits mûrs aux épices, gagnant en finesse et en profondeur avec le temps. Les blancs, lumineux et généreux, développent des notes de fleurs et de fruits blancs avant de s'épanouir vers des arômes de miel, de noisette ou de truffe, et brillent par leur potentiel de garde, souvent insoupçonné.

Fortement engagée dans une viticulture durable, l'appellation compte déjà 35 % de ses surfaces conduites en agriculture biologique ou biodynamique, une démarche qui prolonge l'héritage d'un vignoble où tradition et innovation s'allient pour transmettre un terroir exceptionnel aux générations futures.

The appellation authorizes 13 grape varieties: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Clairette, Vaccarèse, Bouboulenc, Roussanne, Counoise, Muscardin, Picpoul, Picardan and Terret Noir. Red wines, deep purple in youth, evolve towards ruby hues and reveal aromas ranging from ripe fruit to spices, gaining in finesse and depth with time. Whites, luminous and generous, first display floral and white-fruit notes before unfolding into aromas of honey, hazelnut and truffle, with a surprisingly long ageing capacity.

Deeply committed to sustainable viti-culture, the appellation has already converted 35% of its surface area to organic or biodynamic farming. This forward-looking approach carries on the legacy of a vineyard where tradition and innovation unite to ensure that this exceptional terroir is passed on to future generations.

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUNEUF.COM



Photo de groupe avec le Baron le Roy, à l'origine de l'appellation Châteauneuf-du-pape en 1936.



Vendanges de villages vers 1920 avec un pressoir.



Un tracteur à Châteauneuf-du-pape.



Tonnelliers à Bessac en 1905.



Vue générale de Châteauneuf-du-pape, vers 1920.



Le Château en 1944.

DOMAINE DE LA SOLITUDE

Vin de la Solitude, un retour aux origines

Hommage aux origines viticoles du XVIII^e siècle, le Vin de la Solitude est une cuvée unique du Domaine de la Solitude. Le blanc 2024, mêlant clairette, grenache blanc, roussanne, bourboulenc et picpoul, est vinifié sans filtration, après un élevage de 10 mois sur lies. Le rouge 2023 est dominé par la counoise et la serine, avec un élevage de 15 mois en barrique. Ces cuvées confidentielles, dont les étiquettes originales ont été rééditées, sont élaborées selon l'art vinique de l'époque, avec de longues macérations, et rendent hommage à Paul Martin, ancêtre du domaine et pionnier de la mise en bouteille.

Domaine de la Solitude – Vin de la Solitude, a return to origins || Paying tribute to its 18th-century winemaking heritage, Vin de la Solitude is a unique cuvée from Domaine de la Solitude. The 2024 white blend, combining Clairette, Grenache Blanc, Roussanne, Bourboulenc, and Picpoul, is vinified without filtration after 10 months of aging on lees. The 2023 red, dominated by Counoise and Serine, is aged for 15 months in barrel. These limited-production cuvées, whose original labels have been reissued, are crafted according to traditional methods of the time, with extended macerations, in homage to Paul Martin—ancestor of the estate and a pioneer of bottling in France.

EN SAVOIR ➔ WWW.DOMAINESOLITUDE.COM

À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

VIN DE LA SOLITUDE

Châteauneuf-du-Pape 2023 Rouge

Robe : profonde, grenat, reflets violacés. Dense et brillante. **Nez** : intense, sur des arômes de fruits noirs mûrs (mûre, prune, cerise noire), soulignés par des notes d'épices douces (garrigue, poivre noir, clou de girofle) et une touche de cacao. **Bouche** : ample et généreuse, avec une matière riche, tout en équilibre. Les tanins sont fins et soyeux, bien enrobés par le fruit. La structure est puissante et portée par une belle fraîcheur pour le millésime. La finale est longue et élégante. **Accord** : un gigot d'agneau aux herbes. **Commentaire** : un flacon somptueux, à découvrir.

Color: deep garnet with violet highlights, dense and bright. **Nose**: intense, with aromas of ripe black fruits (blackberry, plum, black cherry) enhanced by sweet spices (garrigue, black pepper, clove) and a touch of cocoa. **Palate**: full and generous, with rich texture and perfect balance. The tannins are fine and silky, beautifully enveloped by the fruit. The structure is powerful yet lifted by fresh acidity for the vintage. Long, elegant finish. **Pairing**: leg of lamb with Provençal herbs. **Comment**: a sumptuous wine to discover.



VIN DE LA SOLITUDE

Châteauneuf-du-Pape 2024 Blanc

Robe : jaune pâle, brillante, reflets dorés et argentés, éclatante. **Nez** : fin et expressif, dominé par des arômes de fruits blancs mûrs (poire, pêche de vigne), agrumes confits (zeste de citron, cédrat), fleurs blanches (aubépine, chèvrefeuille). **Bouche** : ample et soyeuse, avec une belle tension qui équilibre parfaitement la richesse naturelle du vin. La texture est veloutée, portée par une acidité fine et une légère salinité en finale. **Accord** : un risotto aux asperges blanches. **Commentaire** : un vin frais et délicat, d'une belle complexité aromatique.

Color: pale yellow with golden and silvery reflections, brilliant and luminous. **Nose**: refined and expressive, marked by aromas of ripe white fruits (pear, vineyard peach), candied citrus (lemon zest, citron), and white flowers (hawthorn, honeysuckle). **Palate**: ample and silky, with fine tension balancing the wine's natural richness. Velvety texture, carried by delicate acidity and a subtle saline note on the finish. **Pairing**: white asparagus risotto. **Comment**: a fresh, delicate wine of beautiful aromatic complexity.



MAISON DOUCE EPOQUE

Benerville-sur-Mer, France



Il était une fois... une parenthèse hors du temps, sur la Côte Fleurie.

Nichée dans un village proche de Deauville où les horloges semblent avoir ralenti, Maison Douce Époque vous invite à revivre l'élégance d'antan avec le confort d'aujourd'hui. Boiseries anciennes, parfums de fleurs séchées, porcelaines délicates... chaque détail murmure un secret d'autrefois. Ici, on savoure l'instant, un thé à la main, le regard perdu dans un jardin arboré. TemptingPlaces vous ouvre les portes de ce joyau confidentiel, pensé pour les amoureux de belles histoires, d'atmosphères feutrées et de séjours qui laissent une empreinte douce sur la mémoire.



TEMPTINGPLACES

A propos de TemptingPlaces : Depuis 2010, la marque TemptingPlaces collectionne les boutique-hôtels les plus exceptionnels à travers le monde. Aujourd'hui, ce sont 35 hôtels indépendants à travers le monde qui sont affiliés pour leur caractère distinctif et l'excellence de leurs services personnalisés.

RÉSERVATIONS

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

CLOS SAINT-JEAN

— LA COMBE DES FOUS - CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2017 —

&

Cochon noir de Bigorre, sarladaise, persillade, boudin noir.

Black Bigorre pork, Sarladaise potatoes, parsley, blood sausage.

PAR GORDON RAMSAY, *Pressoir d'Argent (Bordeaux)*

A propos du vin

La Combe des Fous 2017 dévoile une palette aromatique complexe et intense, d'abord sur la framboise et la cerise noire, puis de subtiles notes d'épices (poivre noir, réglisse) et garrigue. La bouche est généreuse, bien équilibrée. La matière tannique fine et délicate apporte une texture veloutée où l'on retrouve les fruits rouges, le cacao et le tabac blond. La finale est sublime et incroyablement longue. Un flacon complexe et élégant où les notes de fruits mûrs et d'épices se marieront à merveille avec les saveurs du cochon noir maturé et le boudin noir.

RECETTE :

Porc noir de Bigorre

- 1kg de carré de porc maturé 30 jours
- PM sel
- Poitrine de porc confite
- 680g de poitrine de cochon gascon
- 6,8g de sel
- 3,3g de piment d'Espelette
- 15g d'ail
- 2 branches de thym

Détailler des portions de 50g dans la longe, ficeler et rôtir au gras de cochon. Confire la poitrine sous vide à 72°C pendant 12h avec l'ensemble des assaisonnements et aromates. Après cuisson tailler des tranches de poitrine et les colorer à la poêle. Réaliser un montage côte/poitrine à l'envoi.



About the wine

La Combe des Fous 2017 reveals a complex and intense aromatic profile, opening with raspberry and black cherry, followed by subtle notes of spices (black pepper, liquorice) and garrigue. The palate is generous and well-balanced. Fine, delicate tannins lend a velvety texture where red fruits, cocoa, and blond tobacco unfold. The finish is sublime and incredibly long. A complex and elegant bottle whose ripe fruit and spice notes pair beautifully with the matured black pork and blood sausage.

Boudin

- 250g de sang de cochon
- 250g d'oignons confits
- 200g de porc dur
- 75g de crème
- 30g de maïzena
- 10g de persil
- 6g de sel fin
- 1,5g de poivre

Pour crème de boudin :

- 350g de boudin
- 75g de crème

Tailler le gras de cochon en brunoise et hacher le persil. Mélanger l'ensemble des éléments et mettre le tout sous vide. Cuire 30 min à 85°C au four vapeur et refroidir. Au moment du service, chauffer légèrement le boudin et mixer avec la crème chaude. Rectifier l'assaisonnement et mettre en siphon.

Extraction de boudin

- 800g de boudin
 - 1L de jus de cochon pas trop réduit
- Cuire l'extraction de boudin sous vide 1h à 83°C. Filtrer.

Morilles farcies

- 12 morilles
- 120 g de chair de volaille
- 1 blanc d'œuf
- 1 pincée de sel fin
- 80 g de crème
- 10 g de poudre de morille
- 150 g de foie gras cru

Sauce cochon

- 10kg de parures de cochon
- 2kg d'oignons

Pour 1L de jus :

- 15g de sucre
- 15g de vinaigre Jimenez

Pour 200g de jus :

- 75g de crème au boudin
- 75g d'extraction
- PM poivre

Colorer les parures de cochons au four à 200°C. Ajouter les oignons et les caraméliser.

Dégraisser et mouiller à hauteur. Cuire au four en cassant la croûte, filtrer et réduire. Réaliser une gastrique, décuire avec le jus. Rectifier la consistance et l'assaisonnement, rafraîchir aux parures de cochon maturé. Lier le jus avec la sauce au boudin. Rectifier l'assaisonnement.

Ventrèche à la cendre

- 1kg de poitrine de porc noir de Bigorre
- 500g de gros sel
- 100g de cendres
- 10g d'Espelette

Mettre la poitrine en immersion dans le sel pendant 24h. Rincer et sécher au tork. Recouvrir du mélange cendre et piment d'Espelette. Laisser sécher en cave pendant 3 mois.

Pomme sarladaise

- 1kg de pomme de terre Allianz
- PM gros sel
- PM huile de tournesol

Gras de cuisson

- 400g de gras de cochon liquide
- 20g d'ail
- 180g de jambon
- 80g de persil
- 4g de piment d'Espelette
- 4g de piment fumé
- 6g de goshagoru

Glaçage

- 200g de jus de cochon
- 10g d'ail
- 20g de persil

Tourner les pommes de terre pour obtenir des palets ovales de 32g. Les brosser et les passer au sel pendant 6min. Les entailler et les frire à 170°C pour les colorer. Terminer la cuisson dans le gras de cochon aromatisé. Réserver sous un aluminium. Les glacer au moment de servir.

Condiment charcutière

- 220g de purée d'oignons caramélisés
- 100g de cornichons
- 40g de moutarde
- 40g de jus de cornichon

Mixer l'ensemble des éléments, chinoiser et mettre en poche à douille.

Finitions

- PM pickles de mini oignons rouges
- PM brunoise de cornichons
- PM pousses de moutarde frisée.



WINE PARIS

09_11 feb.
2026
PARIS EXPO
PORTE DE VERSAILLES

PAIRING
PERFECTION



wineparis.com
#wineparis #winepairing



Alcohol abuse is hazardous for your health, drink in moderation.

ACCORD DE CHEF | CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

RECIPE:

Matured black bigorre pork

- 1 kg pork rack, matured 30 days
- Salt to taste

Confit pork belly

- 680 g Gascon pork belly
- 6.8 g salt
- 3.3 g Espelette pepper
- 15 g garlic
- 2 sprigs of thyme

Portion the rack into 50 g cuts, tie and roast in pork fat. Vacuum-cook the belly at 72°C for 12 hours with all seasonings and aromatics. After cooking, slice and sear the belly. Assemble a rack/belly duo when plating.

Blood sausage

- 250 g pig's blood
- 250 g caramelized onions
- 200 g lean pork
- 75 g cream
- 30 g cornstarch
- 10 g parsley
- 6 g fine salt
- 1.5 g pepper

Blood sausage cream

• 350 g blood sausage
• 75 g cream
Dice the pork fat and chop the parsley. Mix all ingredients and vacuum seal. Steam cook for 30 minutes at 85°C, then cool. Before serving, gently heat and blend the blood sausage with hot cream. Adjust seasoning and place in a siphon.

Blood sausage extraction

- 800 g blood sausage
 - 1 L lightly reduced pork jus
- Vacuum cook the sausage in the jus for 1 hour at 83°C. Strain.

Pork jus

- 10 kg pork trimmings
- 2 kg onions

For 1 L pork jus:

- 15 g sugar
- 15 g Jimenez vinegar

For 200 g finished jus:

- 75 g blood sausage cream
- 75 g blood sausage extraction
- Pepper to taste

Roast the pork trimmings at 200°C. Add onions and caramelize. Deglaze and cover with water. Cook in oven, breaking the crust. Strain and reduce.

Make a gastrique with sugar and vinegar, deglaze with the jus. Adjust consistency and seasoning, refresh with matured pork trimmings. Bind the jus with blood sausage sauce. Adjust seasoning again if needed.

Ash-crusted pork belly

- 1 kg black Bigorre pork belly
 - 500 g coarse salt
 - 100 g ash
 - 10 g Espelette pepper
- Cure the belly in salt for 24 hours. Rinse and dry. Cover with ash and Espelette pepper mixture. Dry-cure in a cellar for 3 months.

Sarladaise potatoes

- 1 kg Allianz potatoes
- Coarse salt to taste
- Sunflower oil as needed

Cooking fat

- 400 g liquid pork fat
- 20 g garlic
- 180 g ham
- 80 g parsley
- 4 g Espelette pepper
- 4 g smoked paprika
- 6 g gochugaru



Glaze

- 200 g pork jus
- 10 g garlic
- 20 g parsley

Cut the potatoes into 32 g oval-shaped rounds. Brush, salt for 6 minutes, then score and fry at 170°C until golden. Finish cooking in aromatic pork fat. Keep warm under foil. Glaze before serving.

Charcutière condiment

- 220 g caramelized onion purée
 - 100 g pickles
 - 40 g mustard
 - 40 g pickle juice
- Blend all ingredients, strain, and place in a piping bag.

Final touches

- Pickled mini red onions, to taste.
- Brunoise of pickles, to taste.
- Frisée mustard sprouts, to taste.

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE DES 3 CELLIER



Etoiles perdues
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2022
Robe : rubis intense, bordure rouge pourpre claire. **Nez :** raffiné, cerises griottes, prunes, myrtilles. Beaucoup d'épices, fines notes de chêne, cèdre, herbes séchées. **Bouche :** concentrée, tanins serrés et soyeux, acidité très fraîche ajoutant une grande tension. Milieu de bouche dense, élégant, sur les cerises rouges mûres. Finale intense et longue. **Accord :** cotelette d'agneau, jus au thym, ail confit. **Commentaire :** une excellente concentration de saveurs et une belle fraîcheur.
Color: ruby with a light purplish-red rim. **Nose:** refined, with Morello cherry, plum, and blueberry aromas, supported by generous spice, fine oak, cedar, and dried herbs. **Palate:** concentrated, with tight yet silky tannins and very fresh acidity that brings great tension. The mid-palate is dense and elegant, centered on ripe red cherries. Long and intense finish. **Pairing:** lamb chop with thyme jus and confit garlic. **Comment:** an excellent concentration of flavors and lovely freshness.

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

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE DES 3 CELLIER



Réserve
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2023
Robe : vert citron pâle, reflets verdâtres. **Nez :** citron, poire, pêche blanche, notes florales, herbes aromatiques, cire d'abeille, amande fraîche. **Bouche :** équilibrée, très fraîche, acidité vive, sapidité. Excellent croquant en milieu de bouche, citron, poire, pomme. Caractère salin, crémeux, herbes sauvages. Frais en finale, très belle persistance. **Accord :** bar de ligne au citron confit, cerfeuil et artichaut. **Commentaire :** un excellent exemple d'un Châteauneuf-du-Pape blanc.
Color: pale lemon with greenish hues. **Nose:** lemon, pear, white peach, floral notes, aromatic herbs, beeswax, and fresh almond. **Palate:** well-balanced and very fresh, with lively acidity and vibrant sapidity. Excellent mid-palate crunch with lemon, pear, and apple. Saline and creamy character with wild herbs. Very fresh finish with great persistence. **Pairing:** line-caught sea bass with preserved lemon, chervil, and artichoke. **Comment:** an excellent example of a white Châteauneuf-du-Pape.

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
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2017
Robe : limpide, brillante, rubis, légers reflets d'évolution. **Nez :** charmeur, intense, belle complexité. Griottes à l'eau-de-vie, prunes, confiture de groseilles, épices douces et garrigue. **Bouche :** riche, belle structure, une sucrosité qui lui apporte de l'élégance. Un milieu de bouche volumineux, tanins fins et une finale très persistante et savoureuse. **Accord :** un pavé de chevreuil. **Commentaire :** une très belle cuvée d'un niveau très élevé qui se démarque par sa finesse.
Color: clear and bright ruby with light signs of evolution. **Nose:** charming, intense and complex, with kirsch Morello cherry, prunes, redcurrant jam, sweet spices, and garrigue. **Palate:** rich and well-structured, with a touch of sweetness adding elegance. The mid-palate is voluminous, with fine tannins and a very persistent, savory finish. **Pairing:** venison steak. **Comment:** a very fine cuvée of outstanding quality, distinguished by its finesse.

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
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2017
Robe : dense, grenat foncé aux reflets orangés. **Nez :** intense et aromatique, arômes frais de groseille et griotte, épices et garrigue. Touche toastée très fine, et cuir fin. **Bouche :** savoureuse et élégante, avec de la profondeur et de l'équilibre. Corps de grande structure, qui allie élégance et classe. Tanins riches et enrobés. Finale très intense et persistante, très distinguée. **Accord :** une cuisine gastronomique. **Commentaire :** un vin d'exception et de classe.
Color: dense deep garnet with orange glints. **Nose:** intense and aromatic, with fresh notes of redcurrant and Morello cherry, spices, garrigue, fine toast, and subtle leather. **Palate:** savory and elegant, with depth and balance. A full-bodied wine combining elegance and class. Rich, coated tannins. Very intense and persistent finish, highly distinguished. **Pairing:** refined gastronomy. **Comment:** a wine of exceptional quality and class.

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

VALLÉE DU RHÔNE

CLOS SAINT JEAN



La Combes des Fous
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2017
Robe : grenat brillant, concentrée. **Nez :** dévoile des arômes complexes de fruits noirs, de garrigue, d'épices et de cacao. **Bouche :** la texture est riche, veloutée, soutenue par des tanins mûrs et fondus. L'équilibre entre puissance et fraîcheur est remarquable. La finale, longue et épicée, laisse une belle empreinte de fruits et de minéralité. Un vin profond et envoûtant. **Accord :** rôti d'agneau aux herbes. **Commentaire :** remarquable précision, riche et profond.
Color: brilliant garnet, concentrated. **Nose:** complex aromas of dark fruits, garrigue, spices, and cocoa. **Palate:** rich and velvety texture, supported by ripe, melted tannins. Remarkable balance between power and freshness. The long, spicy finish leaves a lasting impression of fruit and minerality. A deep and captivating wine. **Pairing:** herb-crusted leg of lamb. **Comment:** outstanding precision, depth, and richness.

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

VALLÉE DU RHÔNE

CHÂTEAU FORTIA



Cuvée du Baron
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2022
Robe : grenat assez intense, reflets magenta. Limpide et brillante. **Nez :** agréable, assez intense, très croquant, sur le fruit mûr, la fraise, la cerise noire. L'aération exhale des notes d'herbes séchées, d'épices et de tapenade. **Bouche :** tout en rondeur, avec de très beaux tanins soyeux et polis. La matière est dense mais équilibrée grâce à une acidité rafraîchissante. **Accord :** tourte de faisan. **Commentaire :** un vin avec un très beau fruit et des tanins très agréables.
Color: fairly intense garnet with magenta highlights. Clear and bright. **Nose:** pleasant and quite intense, with crunchy notes of ripe fruit, strawberry, and black cherry. Aeration releases dried herbs, spices, and tapenade. **Palate:** rounded and silky, with beautifully polished tannins. Dense body balanced by refreshing acidity. **Pairing:** pheasant pie. **Comment:** a wine with lovely fruit and very pleasant tannins.

10 route de Bédarrides - 84230 Châteauneuf-du-Pape
Tél. : 04 90 83 72 25 - www.chateau-fortia.com

VALLÉE DU RHÔNE

CHÂTEAU FORTIA



Edmée Le Roy
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2023
Robe : vert citron pâle, reflets verts. **Nez :** aromatique, pêche jaune mûre, abricot, fleurs blanches, miel d'acacia, amande fraîche, cire d'abeille. **Bouche :** dense, texturée, une belle sensation de fraîcheur. Le milieu de bouche montre une texture grasse, sur la pêche bien mûre, la poire, combinées à une belle onctuosité. Très long et crémeux en finale. **Accord :** dorade rôtie, huile d'olive et estragon. **Commentaire :** un vin blanc fin et crémeux.
Color: pale lemon with green reflections. **Nose:** aromatic, with ripe yellow peach, apricot, white flowers, acacia honey, fresh almond, and beeswax. **Palate:** dense and textured, with a fine sensation of freshness. The mid-palate shows a rich mouthfeel with ripe peach and pear, combined with lovely creaminess. Very long and creamy finish. **Pairing:** roasted sea bream with olive oil and tarragon. **Comment:** a fine and creamy white wine.

10 route de Bédarrides - 84230 Châteauneuf-du-Pape
Tél. : 04 90 83 72 25 - www.chateau-fortia.com

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE TOUR SAINT MICHEL



Feminessance
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2022
Robe : rubis foncé, bord légèrement bleuté. **Nez :** concentré, cassis, prune noire, cerise griotte, épices, chêne fin, herbes aromatiques, tapenade d'olives noires. **Bouche :** généreuse, ample, une belle matière. Une acidité rafraîchissante, des tanins soyeux polis, ajoutant de l'équilibre et une grande fraîcheur. Le milieu de bouche montre une grande densité. Finale soyeuse. **Accord :** filet de biche aux baies roses, sauce au vin rouge. **Commentaire :** un vin tout en complexité.
Color: dark ruby with a slightly bluish rim. **Nose:** concentrated, with blackcurrant, black plum, Morello cherry, spices, fine oak, aromatic herbs, and black olive tapenade. **Palate:** generous and ample, with beautiful substance. Refreshing acidity and silky, polished tannins bring balance and great freshness. The mid-palate shows impressive density. Silky finish. **Pairing:** venison fillet with pink peppercorns and red wine sauce. **Comment:** a wine of great complexity.

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

LA MERVEILLE DU CHÂTEAU PETIT VAL

Depuis l'arrivée de la famille Alloin en 2014, le Château Petit Val, sous l'impulsion de son directeur d'exploitation David Liorit, ne cesse de se challenger. Sur les 18 hectares du domaine (Saint-Émilion et Saint-Magne de Castillon) l'ambition est claire : explorer le potentiel du terroir tout en osant l'inattendu. Ici, les vendanges sont manuelles et la biodiversité est encouragée par l'implantation de céréales, de haies, d'arbres fruitiers et de ruches. Le vignoble se distingue également par l'introduction de nouveaux cépages tels que le riesling, une première à Saint-Émilion, puis en 2023 le chenin blanc et, dernier en date, le grenache et mourvèdre.

En cave, David prend aussi plaisir à expérimenter : barriques, amphores en grès et en argile, wine globes, ou encore eggonum (contenant en forme d'oeuf qui favorise micro-oxygénation et fraîcheur grâce à l'alliance bois/inox), des contenants qui lui permettent une vinification sur mesure.

MERVEILLES DU VAL, SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2022

La dernière cuvée du domaine s'impose comme une superbe expression du merlot. Issue d'une sélection parcellaire de 10 ares situés juste derrière le château, cette cuvée confidentielle (environ 900 bouteilles) met en lumière le travail qualitatif effectué par le domaine depuis une décennie. Les plus belles grappes, issues de petites baies soigneusement égrappées, sont vinifiées en jarre de terre cuite (provenant d'un artisan installé près du lac de Côme), complétées par un élevage partiel en wine globe pour préserver la pureté aromatique, puis en barrique pendant 16 à 18 mois. Le résultat ? Un vin au style floral et structuré qui évoque à l'aveugle l'élégance d'un Pomerol. Un vin comme on les aime aujourd'hui, aromatique et prêt à être bu dès à présent. Sur l'étiquette, la famille Alloin est représentée de manière subtile. Le "M", de Merveilles s'ancre dans la découpe en "V" de l'étiquette, rappelant son attachement au domaine. Au centre, un cœur rend hommage aux enfants qui ont donné son nom à la cuvée. Un vin de cœur, une Merveille, dans tous les sens du terme !

Sandy Bénard-Ravoisier

The Merveille of Château Petit Val || Since the Alloin family took over in 2014, Château Petit Val, driven by its estate manager David Liorit, has constantly sought to challenge itself. Across its 18 hectares spanning Saint-Émilion and Saint-Magne de Castillon, the estate's ambition is crystal clear: to explore the full potential of its terroir while daring to innovate. Harvesting is carried out entirely by hand, and biodiversity is actively encouraged through the planting of cereals, hedgerows, fruit trees and beehives. The vineyard also stands out for introducing new grape varieties—Riesling, a first in Saint-Émilion, followed in 2023 by Chenin Blanc and, more recently, Grenache and Mourvèdre.

In the cellar, David embraces experimentation with equal enthusiasm: oak barrels, sandstone and clay amphorae, wine globes, and eggonum (an egg-shaped vessel combining wood and stainless steel that promotes micro-oxygenation and preserves freshness) allow him to pursue a highly customised, precision-driven vinification.

Merveilles du Val, Saint-Émilion Grand Cru 2022

The estate's latest release is a superb showcase for Merlot. Crafted from a meticulous plot selection of just 0.10 hectares located behind the château, this micro-cuvée (approx. 900 bottles) reflects the estate's qualitative evolution over the past decade. The finest clusters, composed of small berries and carefully destemmed by hand, are vinified in a handmade terracotta jar from an artisan near Lake Como. This is followed by partial ageing in wine globe to preserve aromatic purity, then 16 to 18 months in barrel. The result? A structured yet floral wine that recalls the elegance of a fine Pomerol when tasted blind. A wine in tune with modern preferences: aromatic, refined, and ready to drink from the outset.

The label subtly nods to the Alloin family. The "M" of Merveilles is anchored in the "V"-shaped cutout of the label, symbolising their connection to the estate. At the centre, a heart pays tribute to the children who inspired the cuvée's name. A heartfelt wine in every sense—a true Merveille.

EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAUPETITVAL.COM

À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : grenat profond aux reflets violacés, brillante et limpide.
Nez : s'ouvre sur un bouquet intense mêlant les fruits noirs bien mûrs, la violette et de subtiles touches de garrigue. Très floral, il offre une aromatique éclatante, presque aérienne, portée par une belle fraîcheur. **Bouche** : attaque sur une structure tannique souple, fluide, une jolie légèreté, une acidité vibrante qui prolonge les arômes et révèle la pureté du terroir. **Accord** : magret de canard rosé accompagné d'un millefeuille d'aubergines et de tomates confites ou un risotto aux champignons et fleurs comestibles. **Commentaire** : un style atypique et délicieusement expressif, qui évoque par son élégance et sa suavité l'âme d'un Pomerol. Un régal !

Color: deep garnet with violet highlights, brilliant and limpid.
Nose: opens with an intense bouquet of ripe black fruits, violet, and delicate hints of garrigue. Floral and vibrant, its aromatic profile is both expressive and ethereal, underpinned by remarkable freshness. **Palate**: a supple, fluid tannic structure ushers in a vibrant acidity that extends the aromas and underscores the purity of the terroir. **Pairing**: perfect with pink duck breast served with a millefeuille of eggplant and confit tomatoes, or a mushroom risotto with edible flowers. **Comment**: a singular and seductively expressive style, whose elegance and silkiness recall the soul of a great Pomerol. Simply delightful.

CHÂTEAU LAGRANGE

la plénitude du Saint-Julien

Il y a des lieux où le temps semble suspendu, où la précision technique n'efface jamais l'âme. Château Lagrange, troisième Grand Cru Classé de Saint-Julien, est de ceux-là.

Château Lagrange: The Fulfilment of Saint-Julien || *There are places where time seems to stand still, where technical precision never overshadows the soul of a wine. Château Lagrange, a Third Classified Growth of Saint-Julien, is undeniably one of them.*



Xavier Thuizat et Matthieu Bordes.

40 ans après son rachat par Suntory en 1983, Xavier Thuizat revient aujourd'hui sur les terres médocaines qui ont marqué sa carrière, « j'ai mis Lagrange à la carte parce que je suis venu ici ! ». À l'occasion des 40 ans de l'ère japonaise, ce domaine à l'unité parcellaire inchangée depuis 400 ans célèbre l'excellence. Sur les 118 hectares d'un seul tenant entourant le château, 110 sont aujourd'hui en production. « Le terroir est unique, presque vertigineux », explique Matthieu Bordes, directeur général et œnologue. À 24 m d'altitude – un sommet pour Saint-Julien ! – le cabernet sauvignon règne sur des sols pauvres, graveleux, caillouteux, taillés pour les grands vins.

L'innovation est partout, mais discrète. Le chai de vinification centenaire abrite aujourd'hui 102 cuves pour 103 parcelles. Les vinifications sont précises, presque chirurgicales. La co-inoculation, maîtrisée depuis 2005, réduit l'empreinte énergétique. « Tout est pensé pour respecter le vivant et inscrire le vin dans la durée », note Xavier. Surprise ! Lagrange dévoile un magnum anniversaire issu des

56 hectares encore plantés à l'arrivée de Suntory, vinifié avec les techniques d'aujourd'hui. Hommage au passé, vision pour l'avenir. Une capsule temporelle qui rend hommage à l'histoire tout en projetant Lagrange vers demain. Un vin racé, vibrant, fidèle à son terroir et à l'esprit de ceux qui le servent. La finesse du Lagrange 2021, la vibration minérale du Lagrange

2022 ou encore la sensualité soyeuse du Fiefs de Lagrange 2009 confirment l'identité profonde du cru : Saint-Julien dans toute sa plénitude et sa délicatesse. Entre tradition médocaine et rigueur nippone, Château Lagrange incarne l'harmonie. Et Xavier Thuizat, en témoin passionné, le dit simplement : « Il y a une vibration toute particulière ici avec cet éclat, cette finesse, cette fraîcheur que je retrouve dans tous les vins. C'est la grande classe ».

À Lagrange, l'excellence ne se proclame pas : elle se cultive, millésime après millésime, dans la discrétion, la rigueur... et le plaisir.

Florence Corbalan



Forty years after its acquisition by Suntory in 1983, Xavier Thuizat returns to the Médoc estate that helped shape his career: "I put Lagrange on the wine list because I came here", he says.

As the estate marks four decades of its Japanese chapter, it continues to celebrate excellence. The vineyard, unchanged in its parcel structure for 400 years, remains a model of unity: 110 of its 118 hectares, all in a single block encircling the château, are currently under vine. "The terroir is unique, almost dizzying", explains managing director and oenologist Matthieu Bordes. Rising to 24 metres, an impressive height by Saint-Julien standards, this land of gravelly, stony soils is the perfect cradle for Cabernet Sauvignon.

Innovation is everywhere, yet always discreet. The century-old vat room now houses 102 tanks for 103 plots, proof of the estate's unwavering commitment to precision. Co-inoculation, mastered since 2005, reduces the estate's energy footprint. "Everything is designed to respect life and ensure the wine's longevity", Xavier adds.

The estate has a surprise in store: a limited-edition anniversary magnum, crafted from the original 56 hectares that were under vine when Suntory arrived, vinified, however, using today's most advanced techniques. A tribute to the past, and a clear vision for the future. This time capsule honours tradition while propelling Lagrange into tomorrow. A wine of character, vitality, and faithful to its origins, it encapsulates the estate's spirit. The finesse of Lagrange 2021, the mineral vibrancy of Lagrange 2022, or the silky sensuality of Fiefs de Lagrange 2009 all reaffirm the estate's core identity: Saint-Julien at its most refined and expressive.

Between Médoc tradition and Japanese precision, Château Lagrange embodies true harmony. And in the words of passionate witness Xavier Thuizat: "There's a special energy here, this brilliance, this finesse, this freshness that I find in every wine. It's pure class".

At Lagrange, excellence isn't proclaimed, it's cultivated, vintage after vintage, with discretion, discipline... and joy.



EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAU-LAGRANGE.COM

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

DOMAINE DE CHEVALIER

Olivier Bernard célèbre ses 40 vendanges
avec une étiquette inédite

Quarante millésimes, quarante ans d'engagement pour Olivier Bernard à la tête du Domaine de Chevalier. Pour célébrer cette étape symbolique, la cuvée 2022, signée de sa main, orne son étiquette d'un cheval fougueux peint en 1941 par Xu Bei Hong, figure majeure de l'art chinois moderne, reflétant ainsi l'élan et la vitalité d'un domaine en constante évolution. « Au-delà de l'admiration que j'éprouve pour Xu Bei Hong, je me sens en phase avec ce qu'évoque ce tableau, l'idée d'effort, de continuité, d'évidence aussi, qui sous-tend ma présence à Chevalier... » précise Olivier Bernard.

Domaine de Chevalier

Pessac-Léognan Rouge 2022

Robe : rubis intense, limpide et brillante. **Nez :** complexe et envoûtant, mêlant cassis, cerise noire, graphite et notes toastées. L'aération dévoile de subtiles notes d'épices douces. **Bouche :** l'attaque est soyeuse, le corps équilibré, avec des tanins fins et une belle tension. L'élevage est parfaitement intégré, apportant de la profondeur sans masquer le fruit. La finale est longue, fraîche, avec une touche minérale typique du terroir. **Accord :** un carré d'agneau rôti aux herbes. **Commentaire :** un grand vin raffiné et harmonieux, un millésime hors pair.

Color: deep ruby, clear and brilliant. **Nose:** complex and captivating, combining blackcurrant, black cherry, graphite, and toasted notes. With aeration, subtle hints of sweet spices emerge. **Palate:** silky on the attack, well-balanced body with fine tannins and vibrant tension. The oak aging is perfectly integrated, adding depth without overshadowing the fruit. The finish is long, fresh, and marked by a distinctive mineral edge. **Pairing:** herb-crusted rack of lamb. **Comment:** a refined and harmonious cuvée, an exceptional vintage.

Domaine de Chevalier

Pessac-Léognan Blanc 2022

Robe : jaune doré, cristalline et brillante. **Nez :** subtil et expressif, sur les fruits blancs, agrumes, fleurs blanches et de légères notes fumées. **Bouche :** ample, vive, avec une superbe tension minérale et une grande précision aromatique. L'élevage discret soutient une texture soyeuse et élégante. La finale, longue et saline, signe un grand blanc de garde, à la fois raffiné, complexe et d'une grande pureté. **Accord :** noix de saint-jacques juste snackées. **Commentaire :** un flacon merveilleux.

Color: golden yellow, crystalline and bright. **Nose:** subtle yet expressive, with notes of white fruit, citrus, white flowers, and delicate smoky hints. **Palate:** ample and vibrant, with superb mineral tension and remarkable aromatic precision. Discreet oak aging supports a silky, elegant texture. The long, saline finish confirms this as a great age-worthy white—refined, complex, and pure. **Pairing:** lightly seared scallops. **Comment:** a truly magnificent bottle.

EN SAVOIR ➔ WWW.DOMAINEDECHEVALIER.COM

Domaine de Chevalier: Olivier Bernard celebrates 40 vintages with a unique label || Forty vintages, forty years of dedication—Olivier Bernard marks a symbolic milestone at the helm of Domaine de Chevalier. To commemorate the occasion, the 2022 vintage bears his signature alongside a bold label featuring a spirited horse painted in 1941 by Xu Bei Hong, a major figure of modern Chinese art. The image reflects the drive and vitality of a constantly evolving estate. "Beyond my admiration for Xu Bei Hong, I feel a deep connection to what this painting evokes—the ideas of effort, continuity, and a sense of purpose that have shaped my journey at Chevalier", explains Olivier Bernard.



CHÂTEAU LA FLEUR DE BOÛARD

à vivre et à déguster

En 2022, Hubert de Boüard de Laforest s'associe à Emmanuel Teillet afin de poursuivre le travail qualitatif effectué au Château La Fleur de Boüard depuis 20 ans. De cette association émerge la volonté de moderniser les installations afin de créer un vrai espace œnotouristique où le vin se voit sublimé, toujours dans le respect du vivant.

Tout d'abord les visites qui, depuis plusieurs mois, présentent une expérience immersive dans le cuvier gravitaire et les chais, à travers un spectacle son et lumière qui nous projette dans le monde de la vigne. Puis le voyage sensoriel se poursuit dans la salle de dégustation et son bar à vin qui, dans un esprit de partage, permet de savourer une sélection de vins et une carte de mets locaux tels que les huîtres du Bassin d'Arcachon, crustacés en saison, terrines et fromages.

Au-delà des traditionnelles dégustations, des ateliers sont également proposés avec, par exemple, l'assemblage de cépages et la création d'une demi-bouteille de vin, ou encore la découverte de millésimes dits « décalés ».

Château La Fleur de Boüard – An experience to savor and enjoy || In 2022, Hubert de Boüard de Laforest partnered with Emmanuel Teillet to continue the quality-driven work carried out at Château La Fleur de Boüard for the past 20 years. This collaboration gave rise to a desire to modernize the facilities and create a true wine tourism destination where wine is elevated, always with respect for living things.

First, the tours, which for several months now have offered an immersive experience through the gravity-flow vat room and the cellars, enhanced by a sound and light show that transports visitors into the world of the vine. The sensory journey continues in the tasting room and wine bar, where, in a spirit of sharing, guests can enjoy a selection of wines and a menu of local products such as oysters from the Arcachon Bay, seasonal shellfish, terrines, and cheeses.

Beyond the traditional tastings, workshops are also available—for example, grape blending and the creation of a half-bottle of wine, or the discovery of so-called “offbeat” vintages.



L'offre réceptive et la capacité d'hébergement ont quant à elles été doublées. Désormais, deux maisons, avec des salons adaptés aux réunions, sont disponibles à la location pour recevoir des groupes professionnels, avec bien sûr vue sur les vignes. La première Maison, classée Meublé de Tourisme 4 étoiles, s'ouvre sur un jardin intimiste et une piscine sécurisée. Composée de 3 chambres, 2 salons, 2 salles à manger, une grande cuisine et un grand billard, l'endroit est parfait pour des moments de détente conviviaux. La seconde Maison, rénovée fin 2023, dispose de 4 chambres doubles, un spa, une cheminée des plus réconfortantes pour l'hiver et, grâce à son potager et ses poules, tous les bienfaits d'une retraite à la campagne émergent. Sans oublier Le Cube de la Fleur de Boüard, avec une suite et deux chambres à la décoration lumineuse et moderne.

De quoi profiter des vins de La Fleur de Boüard en tout lieu et à tout moment !

The hospitality offering and accommodation capacity have both been doubled. Two houses, each with lounges suited to meetings, are now available to rent for hosting professional groups, with, of course, views over the vineyards. The first house, officially rated as a 4-star furnished tourist residence, opens onto an intimate garden and a secure swimming pool. With 3 bedrooms, 2 lounges, 2 dining rooms, a large kitchen and a full-size billiards table, the space is ideal for relaxed, convivial moments. The second house, renovated at the end of 2023, features 4 double bedrooms, a spa, a cozy fireplace for winter, and—thanks to its vegetable garden and hens—all the benefits of a countryside retreat. And not to forget the Cube de la Fleur de Boüard, which offers a suite and two bedrooms decorated in a bright, modern style.

A perfect way to enjoy the wines of La Fleur de Boüard—anytime, anywhere.

Sandy Bénard-Ravoisier

EN SAVOIR ➔ WWW.LAFLEURDEBOUARD.COM



DOMAINE
DOUHAIRET - PORCHERET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

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

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

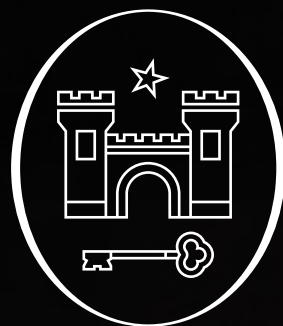
Located in the heart of Burgundy's prestigious vineyards, Domaine Douhairet-Porcheret has carried on the family tradition of excellence for almost 350 years.

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



1 Rue Cadette, 21190 Monthélie

www.douhairetporcheret.fr



CAIRANNE

CRU DES CÔTES DU RHÔNE

Cairanne, toujours mieux



CAIRANNE-VIN.COM

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

BORDELAIS FOCUS



CHÂTEAU CHARMAIL

pépite en Haut-Médoc

Raimonds Tomsons est reçu comme à la maison par la famille Goudet-Liquard et Bernard d'Halluin. Cette propriété médocaine de Saint-Seurin-de-Cadourne dégage un fort accent « Bassin d'Arcachon » au niveau de l'architecture. Ce n'est pas étonnant, Bernard d'Halluin en est épris !

LA VISION CHARMAIL

Bernard a fait l'acquisition de Château Charmail en 2008, avant d'être rejoint par la famille Goudet-Liquard en 2021. Après avoir arpenté les vignes qui surplombent sur la Gironde, Raimonds Tomsons découvre les ambitions des propriétaires : les 26 hectares originels de la propriété ont vu l'acquisition d'un domaine voisin, doublant la superficie mais aussi dévoilant un projet réceptif haut de gamme. « On veut proposer un lieu très haut de gamme, clé en main, où les personnes qui viennent se sentent vraiment comme chez eux ». Fort d'une expérience à l'international, c'est une vision pleine d'énergie et d'ambitions que Valérie et leurs enfants Augustin et Bertille affichent ici.

Château Charmail: a hidden gem in the Haut-Médoc || *Raimonds Tomsons is welcomed like family by the Goudet-Liquard family and Bernard d'Halluin. Located in Saint-Seurin-de-Cadourne, this Médoc estate exudes a distinct "Bassin d'Arcachon" charm in its architectural style—a reflection of Bernard d'Halluin's personal affection for the region.*

The Charmail vision

Bernard acquired Château Charmail in 2008 and was joined by the Goudet-Liquard family in 2021. After strolling through the vineyard plots overlooking the Gironde estuary, Raimonds Tomsons discovered the new ambitions driving the estate: the original 26 hectares have since been expanded with the acquisition of a neighbouring property, effectively doubling the surface area and paving the way for an upscale hospitality project. "We want to offer a premium, turnkey destination where guests truly feel at home". Backed by international experience, Valérie and her children, Augustin and Bertille, bring energy and ambition to this shared vision.



Arnaud Villette, Vivien Liquard, Raimonds Tomsons, Sébastien Pineau, Bertille Goudet-Liquard et Bernard d'Halluin.



Sébastien Pineau, le directeur technique de la propriété les rejoint. Présent depuis 2007 il a à cœur de partager l'identité Charmail : les échanges fusent et, de la dégustation d'une barrique, Raimonds est invité à déguster une dizaine de lots. Différents cépages, différentes tonnelleres, et même des expérimentations confidentielles. En un mot : la passion !

L'ÉVOLUTION DE CHARMAIL DE 2011 À 2022

S'ensuit une verticale du domaine, de 2011 à 2022. Rapidement, c'est la qualité du terroir de Charmail qui ressort et qui dicte cette ascension dans le temps. Cela permet de retrouver les évolutions successives de la propriété, avec une signature du terroir qui n'a de cesse de s'affiner. La lecture du vin est telle qu'il est possible de trouver des points de détail techniques comme sur le 2015, un millésime solaire mais étonnamment vif pour Charmail, avec une belle acidité préservée : « effectivement, on a ramassé 15 jours plus tôt ! ». 2022 représente le premier millésime vinifié par les deux familles « Cela représente aussi un événement exceptionnel de grêle qui nous a impacté à 75 % » ironise Bernard. Il n'en demeure pas moins que ce 2022 est assurément l'un des plus grands de la propriété avec 2016.

A travers Château Charmail se conjugue une ambiance familiale, énergique et déterminée à poursuivre dans le sens de la qualité de son terroir. Une vraie pépite médocaine qui ravira tous ceux souhaitant trouver un vin typique d'un terroir aussi fin qu'éloquent.

Sébastien Pineau, the estate's technical director since 2007, soon joins the conversation. Deeply committed to expressing Charmail's identity, he engages in lively exchanges with Raimonds. What begins with a single barrel tasting quickly evolves into a dozen samples—different grape varieties, diverse cooperages, even confidential experimental lots. In a word: passion.

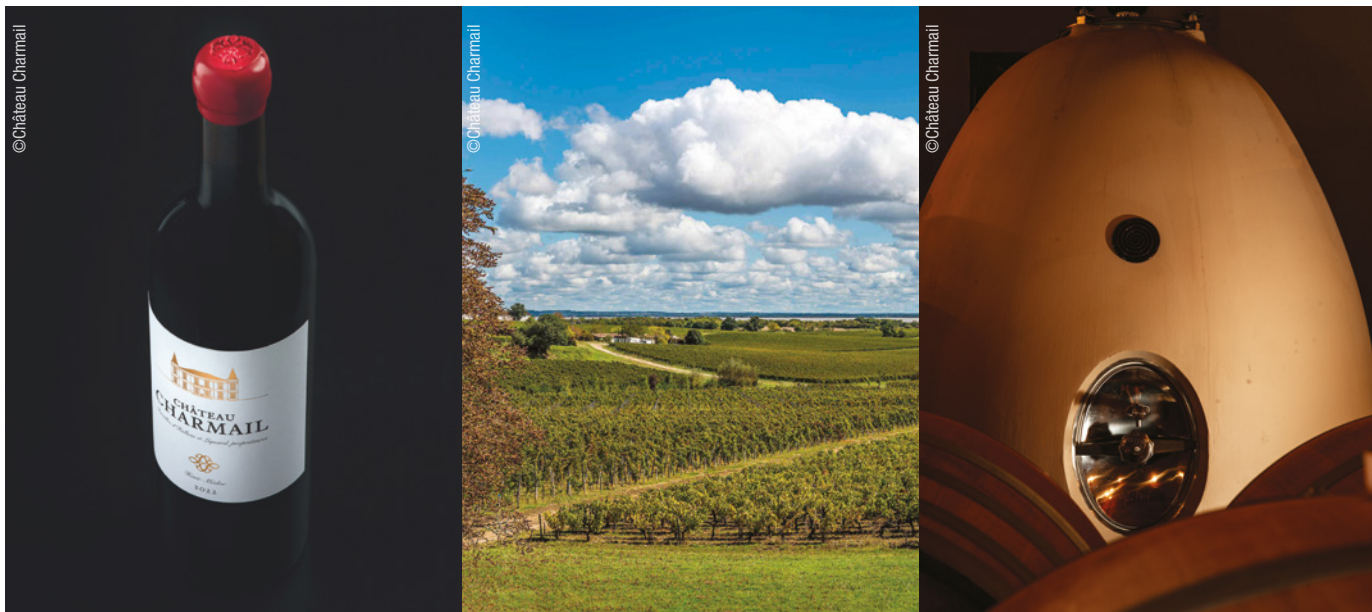
The evolution of Charmail: 2011 to 2022

What follows is a vertical tasting from 2011 to 2022. The terroir's quality stands out immediately, asserting its role as the driving force behind Charmail's steady ascent. Each vintage reveals the estate's progress, with a distinctive signature that continues to refine over time. Some vintages speak volumes, like the 2015—a solar year but surprisingly vibrant for Charmail, with remarkable acidity: "Yes, we harvested fifteen days earlier!" notes the team. The 2022 vintage marks the first to be vinified under the joint stewardship of both families. "It also happens to coincide with an exceptional hailstorm that affected 75% of our crop", Bernard jokes. Nonetheless, 2022 stands as one of the finest vintages in the estate's history, alongside the acclaimed 2016.

Château Charmail is imbued with a warm, dynamic, and family-driven spirit, fully committed to showcasing the quality of its terroir. A true Médoc gem that will delight all those seeking a wine with both typicity and eloquence.

Xavier Lacombe

EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAU-CHARMAIL.COM



COMMENTAIRES DE RAIMONDS TOMSONS / RAIMONDS TOMSONS REVIEWS

Château Charmail - Haut-Médoc 2016

Robe : limpide et brillante, avec un cœur rubis dense et sombre et un bord rouge violacé clair. **Nez** : intense, riche en épices et en fruits noirs mûrs et sucrés tels que le cassis, la griotte, la prune et la myrtille. Notes boisées et élégantes de vanille, café légèrement torréfié. Une légère touche d'évolution. Le vin est encore en développement et gagne en complexité. **Bouche** : ample, avec une belle concentration et densité, une fraîcheur bien présente, une structure ample. Les tanins sont denses et finement grainés, nécessitant encore du temps pour s'assouplir. Le milieu de bouche est juteux et dense, avec des fruits noirs sucrés, des épices douces comme le clou de girofle et la cannelle, des notes fumées, de confiture de cassis. Fines notes boisées de cèdre et de bois brûlé. Finale longue et persistante. **Commentaire** : un grand millésime de garde. Excellente concentration, maturité et pureté du fruit, associées à une fraîcheur bien équilibrée. Parfait en accompagnement d'un pigeonneau rôti, jus corsé au cacao et purée de topinambours à la truffe noire.

Color: clear, bright, a dense and dark ruby core, light purple-red rim. **Nose**: intense, packed with dark spice and sweet ripe dark berries like cassis, Morello cherry, plum and even blueberry. Fine oak notes of sweet spice (vanilla), lightly roasted coffee. Just a wisp of evolution, still developing and gaining complexity. **Palate**: full-bodied with great concentration and density, good freshness, very broad. Dense and finely grained tannins which will demand more time to resolve. The mid-palate is juicy and dense with sweet dark fruits, sweet spice like clove and cinnamon, smoke and cassis jam. Fine oak notes of cedar and charred wood. Long and persistent. **Comment**: a great vintage for ageing. Excellent concentration, ripeness and purity of fruits combined with a balanced freshness. Will be perfect with a roast squab with rich cocoa jus and Jerusalem artichoke purée infused with black truffle.

Château Charmail - Haut-Médoc 2022

Robe : limpide, brillante, avec un cœur rubis très dense et sombre et un bord violet clair. **Nez** : très séduisant, doté d'une belle complexité, avec des arômes de cassis mûr, de cerise noire et de prune. Notes épicées de cannelle, poivre noir concassé et clou de girofle. Parfum de violette et de fleur de cerisier, touches boisées évoquant le cuir et le fumé. Encore très jeune, mais gagne en complexité. **Bouche** : superbe tension, concentration et densité, grande fraîcheur, tanins denses et polis, corps assez plein. Le milieu de bouche est juteux, sur la cerise noire sucrée, la prune, le cassis, accompagnés de vanille, de clou de girofle et de cannelle, avec une belle fraîcheur qui traverse l'ensemble. Très bonne persistance et longueur. **Commentaire** : un autre grand millésime de garde, avec un équilibre remarquable entre matière, tanins, fraîcheur et expression du fruit. Décanté deux heures avant le repas, il accompagnera à merveille un canard sauvage grillé, nappé d'un glaçage épicé, servi avec une réduction de vin rouge dense et sucrée.

Color: clear, bright, with a very dense and dark ruby core and light purple rim. **Nose**: very attractive, with good complexity, ripe cassis, dark cherry and plum. Spicy notes of cinnamon, crushed black pepper and clove. Perfume of violet and cherry blossom, slight woodland notes of leather and smoke. Still very young, with a gaining complexity. **Palate**: excellent bite, concentration and density, with great freshness and polished dense tannin, with an almost full body. The mid-palate is juicy, with sweet dark cherry, plum, cassis combined with vanilla, clove and cinnamon, but with a great sense of freshness going through the mid-palate. Very good persistence and length. **Comment**: another great vintage for ageing with wonderful balance between weight, tannin, freshness and the fruit profile. Decanted a couple of hours before the meal it would wonderfully complement a grilled wild duck with a spicy glaze, served with a dense and sweet red wine reduction.

LA MAISON DELAS

cultive à la terrasse... du grand art !

La Maison Delas, en plus de son grand savoir-faire de négociant dans la Vallée du Rhône, est aussi un domaine à part entière avec ses propres vignes. Elle possède et exploite de façon magistrale 10 ha en appellation Hermitage, dont les 7,5 ha de *Les Bessards*, une des parcelles les plus qualitatives, avec *Les Grandes Vignes*.

Jacques Grange, le directeur technique, a d'ailleurs intégré la Maison en 1997 pour ce joyau 100% granitique! « Nous avons la chance d'être au cœur du meilleur d'une appellation microscopique », dit-il. En effet, la syrah sur ce granit fait des merveilles, elle est longiligne, élégante, fraîche. Nous partons visiter la cuverie entièrement refaite en 2015, avec ses murs ondulés, en pierres du Luberon, faisant écho aux coteaux en terrasse de la colline Hermitage. Les cuves sont petites. Elles permettent des vinifications parcellaires, tout en douceur. On privilégie l'infusion et les élevages sont là pour accompagner le vin et non pour le pousser à bout. Depuis peu, Marco Beckman, le maître de chai, utilise le Clayver, un contenant en grès qui favorise la micro-oxygénation. « Nous ne cherchons pas la puissance, dit J. Grange, la syrah est un cépage merveilleux, elle nous donne tout, la couleur, l'aromatique, les tanins, la finesse, la délicatesse et une bonne maturité. Il faut juste venir la travailler en subtilité ». Clément Panigai, le responsable vignoble, fait aussi dans la haute précision, il travaille à la terrasse. « Nos cuvées sont des assemblages d'altitudes et de terrasses – au nombre de 111 et échelonnées de 120 m à 300 m d'altitude – dit-il. La vigne, c'est ce qui porte le fruit et c'est ce qui va nous permettre de transformer une expression de terroir ». Le vignoble est en bio, la sélection est massale et la taille, en échalas. « J'utilise la méthode ancienne, je fais des ponts avec les échalas pour que la vigne ait de l'ombre. Notre but est d'avoir un vignoble équilibré chaque année. On cherche sans arrêt des solutions pour progresser ».

At Maison Delas, cultivating on the terraces is elevated to an art form! || In addition to its longstanding expertise as a negociant in the Rhône Valley, Maison Delas is also a fully-fledged estate with its own vineyards. It owns and masterfully cultivates 10 hectares in the Hermitage appellation, including 7.5 hectares in Les Bessards—one of the most prestigious parcels—along with Les Grandes Vignes.

Jacques Grange, Technical Director, joined the Maison in 1997 specifically for this gem, rooted in pure granite. "We are fortunate to be at the heart of the finest part of a truly microscopic appellation," he explains. Indeed, Syrah on granite works wonders here—long, elegant, and fresh. We head to the gravity-flow winery, fully renovated in 2015. Its undulating walls, made from Luberon stone, echo the terraced slopes of the Hermitage hillside. The vats are small, allowing for gentle, parcel-by-parcel vinification. The focus is on infusion rather than extraction, and ageing is meant to support the wine, not overwhelm it. More recently, cellar master Marco Beckman has introduced Clayver—stoneware vessels that encourage micro-oxygenation. "We're not seeking power", says Jacques Grange. "Syrah is a marvellous grape; it gives us everything—colour, aromatics, tannins, finesse, delicacy, and full ripeness. It simply needs to be handled with subtlety".

Clément Panigai, vineyard manager, brings the same level of precision to his work—on the terraces. "Our cuvees are blends of altitudes and terraces—111 in total, ranging from 120 to 300 metres above sea level," he explains. "The vine carries the fruit, and it is the key to translating the expression of our terroir".

The vineyard is farmed organically, using massal selection and trained using the traditional echalas method. "I follow the old ways," says Clement. "I use arching supports between the stakes to shade the vines. Our goal is to maintain vineyard balance every year. We're constantly exploring ways to improve".

Raimonds se régale avec les Hermitage 2022 Les Bessards, Ligne de Crêtes – Les Grandes Vignes, et Domaine les Tourettes – un assemblage de Bessards et Les Grandes Vignes. « En 2023, les vins donnent une véritable image du terroir et ils correspondent exactement à la tendance mondiale: la fraîcheur et l'équilibre », dit-il. Les Hermitage de la Maison Delas mettent instinctivement le sourire aux lèvres, c'est du plaisir en bouteille à consommer aujourd'hui mais qui a aussi une grande capacité de garde. Merci pour ces belles vibrations !

Florence Corbalan

Raimonds delights in the Hermitage 2022 cuvées—Les Bessards, Ligne de Crêtes – Les Grandes Vignes, and Domaine des Tourettes (a blend of Bessards and Grandes Vignes). "The 2023 wines offer a true image of the terroir and align perfectly with global trends: freshness and balance", he remarks.

The Hermitage wines from Maison Delas instinctively bring a smile to the face—wines of pleasure, crafted for today yet built to age beautifully. Thank you for these beautiful vibrations!

EN SAVOIR ➔ WWW.DELAS.COM



Au 1^{er} plan, Jacques Grange, Raimonds Tomsons.
Au 2^{ème} plan, Marco Beckman, Clément Panigai



COMMENTAIRES DE RAIMONDS TOMSONS / RAIMONDS TOMSONS REVIEWS

Domaine des Tourettes - Hermitage 2022

Robe : limpide et brillante, avec un cœur rubis intense et un disque rouge pourpre clair. **Nez** : séduisant, une intensité marquée, dévoilant des arômes de prune noire mûre, de mûre confite et de griotte, enrichis par des notes épicées d'écorce de cannelle, de poivre noir concassé et de plantes aromatiques sèches comme la sauge et le thym. Une légère touche terreuse s'associe à un boisé très fin évoquant le bois délicatement toasté. Des notes de violette séchée apparaissent en arrière-plan, apportant une belle complexité. **Bouche** : attaque savoureuse avec une grande concentration aromatique, des tanins denses, doux et à la texture soyeuse. L'alcool est parfaitement intégré et soutenu par une acidité fraîche. Le milieu de bouche révèle une belle chair et de la densité, avec des fruits noirs charnus apportant douceur et maturité, des épices chaudes (clou de girofle, cannelle) et un retour du bois légèrement toasté en finale. Vin complexe et persistant. **Commentaire** : après une heure en carafe, ce vin accompagnera parfaitement un rôti de canard sauvage servi avec des légumes racines glacés, des épices et une réduction au vin rouge.

Color: clear and bright, with an intense ruby core and light purple red rim. **Nose**: alluring nose with an elevated intensity showing ripe dark plum, sweet blackberry and Morello cherry notes, combined with spicy cinnamon bark, crushed black pepper and savoury dried herbs like sage and thyme. Slight earthiness and very fine oak notes of gently charred wood. Dried violets in the background, fine complexity. **Palate**: great concentration of flavour on the attack with dense and sweet tannins, silky textured. Well integrated alcohol and fresh acidity underneath. The mid-palate shows flesh and density with dark fleshy fruits adding sweetness and ripeness, warming spices (clove and cinnamon) and gently charred wood notes on the finish. Complex and long. **Comment**: after an hour in a decanter this could be a perfect wine to match a roast of wild duck served with glazed root vegetables, spices and a dense red wine reduction.

Domaine des Tourettes - Hermitage Blanc 2023

Robe : limpide et brillante, d'un doré intense aux reflets vert clair. **Nez** : superbe expression aromatique, mûre et généreuse, mêlant abricot jaune confit, poire et une note crémeuse et gourmande de tarte aux amandes. À l'aération, apparaissent des arômes séduisants de miel d'acacia et une touche herbacée de camomille fraîche. Encore jeune et serré, mais gagnant déjà en complexité. **Bouche** : palais charmeur, alliant intensité, concentration et onctuosité, avec une belle précision et une acidité rafraîchissante en soutien. Le milieu de bouche offre des notes franches de citron mûr, de pêche blanche et d'abricot, dans un style croquant, accompagnées d'épices douces, d'un toasté délicat et d'une pointe de vanille légère. La texture est nourrie par les lies et une nuance de cire d'abeille. Finale longue et persistante. **Commentaire** : un vin blanc complexe et généreux, idéal pour une cuisine raffinée – comme un risotto au safran beurré accompagné de langoustines pochées au beurre.

Color: clear and star bright, with an intense golden colour and light green reflections. **Nose**: beautiful and ripe aromatics with yellow sweet apricots, pear and plum, a creamy and nutty scent of almond pie. Aeration reveals attractive scents of white blossom honey and fresh herbal note of chamomile. Still youthful and tight but with increasing complexity. **Palate**: very charming palate with intensity, concentration and weighty oiliness, combined with precision and fresh acidity underneath. The mid-palate is full of fresh ripe lemon, sweet peach and apricot, with a crunchy character, sweet spices, gentle toast and light vanilla. Creamy lees with beeswax character, long and persistent finish. **Comment**: a complex and rich white wine intended for a rich cuisine – a buttery saffron risotto served with a butter poached langoustine.



LE VENTOUX, un sommet de fraîcheur !

Une allée de platanes tricentenaires, un château aux volets blancs, la lumière déjà dorée sur les pierres claires. Le décor est planté. Il est tellement provençal !

Devant Raimonds Tomsons : le Ventoux, massif tutélaire, 1912 m d'altitude, et une journée de dégustation qui s'annonce aussi exigeante qu'inspirante*. « Quand on arrive ici, on comprend tout de suite pourquoi les vins ont cette fraîcheur », dit-il, le regard rivé sur les pentes du mont, d'où descend chaque nuit un souffle glacé. Cette amplitude thermique – jusqu'à 20°C entre le jour et la nuit – est la signature climatique d'une AOC aussi haute qu'hors norme. C'est le climat le plus tardif du sud de la Vallée du Rhône, et ça change tout. Car dans les verres, ce sont 49 rouges de l'appellation Ventoux que Raimonds va déguster dans le silence concentré du siège de l'AOC Ventoux à Carpentras. « J'ai une préférence pour 2022. La qualité est plus constante. Et j'ai aimé la diversité des expressions. Certains vins sont dans la pureté du fruit, d'autres dans la complexité boisée et encore d'autres dans une combinaison de fruité, de complexité et de concentration.

Ventoux, a summit of freshness! || A lane of three-hundred-year-old plane trees, a château with white shutters, the light already golden on pale stone walls. The stage is set. It could not be more Provençal!

Before Raimonds Tomsons rises the Ventoux, a towering landmark at 1,912 meters, and a day of tasting that promises to be as demanding as it is inspiring*. "When you arrive here, you immediately understand why the wines have such freshness", he says, eyes fixed on the slopes of the mountain, down which an icy breath descends each night. This thermal amplitude—up to 20°C between day and night—is the climatic signature of an appellation as elevated as it is unique. It is the latest-ripening climate in the southern Rhône Valley, and that changes everything.

In the glasses, 49 reds from the Ventoux appellation await Raimonds' focused tasting at the AOC Ventoux headquarters in Carpentras*. "I have a preference for 2022. The quality is more consistent, and I enjoyed the diversity of expressions. Some wines highlight pure fruit, others display woody complexity,

Il y a du potentiel ». Il note, classe, sélectionne. Quinze cuvées se détachent, révélant une belle lecture du terroir : trois grandes familles, du fruité lumineux à la profondeur boisée. Mais la magie du Ventoux se vit d'abord dans la terre. Une véritable mosaïque géologique – argiles rouges, calcaires lumineux, sables jaunes, cailloutis ferrugineux – qui change au fil des kilomètres. Un sol, un profil, un vin. « Le terroir ici est vivant, mouvant, et chaque parcelle raconte une histoire », souffle Alexandre Chaudière, vigneron au Château Pesquié, l'un des pionniers du bio et de la biodynamie dans l'appellation. Et puis il y a la nature. Foisonnante, préservée, exceptionnelle. Deux parcs naturels régionaux, celui du Mont Ventoux et celui du Luberon, et une réserve de biosphère UNESCO. Les chênes truffiers partagent l'espace avec les cerisiers et les oliviers. « C'est magnifique toute cette forêt, cette nature ! », s'émerveille Raimonds. Ici, le vivant n'est pas un concept, c'est un quotidien. « Réunis pour cultiver, partager et protéger le sommet du vivant », clament les vignerons, unis dans une vision durable et engagée. « On parle toujours de fraîcheur dans les vins mais si on ne vient pas sur place, on ne comprend pas. Regardez ces montagnes ! Grâce à elles et à notre mosaïque géologique nous avons la chance d'avoir cette fraîcheur dans nos vins », s'enthousiasme Marie Flassayer, directrice de l'ODG AOC Ventoux (Organisme de Défense et de Gestion de l'AOC Ventoux).

Le soir, au restaurant *Chez Serge* – institution carpentrasienne où le vin flirte avec la truffe – les blancs dégustés séduisent à leur tour. Clairette, viognier, roussanne, sur calcaire et fraîcheur. Raimonds repart le carnet plein de notes et la tête pleine de paysages. Le Ventoux n'est pas qu'une appellation : c'est une respiration. Une promesse d'altitude, de biodiversité et d'équilibre. Un territoire où l'on cultive l'art de vivre avec autant de finesse que celui du vin.

Florence Corbalan

*Les notes de dégustation de Raimonds Tomsons sont à retrouver dans notre précédent numéro (n°187).



Au Château Pesquié, Raimonds Tomsons, Marie Flassayer et Alexandre Chaudière.



and still others combine fruit, complexity, and concentration. There is real potential". He writes, classifies, selects. Fifteen cuvées stand out, offering a clear reading of the terroir: three families ranging from luminous fruit to deep, oak-driven profiles.

But the magic of Ventoux is first found in the earth. A true geological mosaic—red clays, bright limestones, yellow sands, iron-rich gravels—that shifts from one kilometer to the next. One soil, one profile, one wine. "The terroir here is alive, in motion, and each plot tells its own story", notes Alexandre Chaudière, winemaker at Château Pesquié, one of the pioneers of organic and biodynamic viticulture in the appellation.

And then there is nature. Abundant, preserved, exceptional. Two regional nature parks, Mont Ventoux and Luberon, along with a UNESCO biosphere reserve. Truffle oaks share the landscape with cherry trees and olive groves. "This forest, this nature, it's magnificent!" marvels Raimonds. Here, vitality is not a concept but a way of life. "United to cultivate, share, and protect the summit of life", proclaim the winegrowers, bound together by a sustainable and committed vision. "We always talk about freshness in the wines, but unless you come here, you can't truly grasp it. Look at these mountains! Thanks to them, and to our geological mosaic, we are fortunate to have this freshness in our wines", enthuses Marie Flassayer, Director of the Ventoux AOC Growers' Syndicate.

In the evening, at *Chez Serge*—an institution in Carpentras where wine flirts with truffle—the whites take the spotlight. Clairette, Viognier, Roussanne, shaped by limestone and freshness. Raimonds departs with a notebook full of notes and a mind full of landscapes. Ventoux is not just an appellation: it is a breath of air. A promise of altitude, biodiversity, and balance. A land where the art of living is cultivated with the same finesse as the art of wine.

*Discover Raimonds Tomsons' full tasting notes in our previous issue (No. 187).

EN SAVOIR ➔ WWW.AOC-VENTOUX.COM

VEUVE CLICQUOT

— La Grande Dame 2018 —

La Grande Dame 2018 rend un vibrant hommage au pinot noir, cépage de cœur de Madame Clicquot. Dès les années 1820, elle en percevait le potentiel, le qualifiant de «seul capable de produire des vins d'une finesse et d'une fraîcheur incomparables».

Ce 25^e millésime illustre cette vision, avec un assemblage composé à 90 % de pinot noir issu de prestigieux crus de la Montagne de Reims, et complété par 10 % de chardonnay, apportant un bel équilibre.

La Grande Dame exprime ici toute la subtilité d'un terroir septentrional aux sols calcaires, propice à une belle tension minérale, une jolie fraîcheur et une profondeur aromatique. Ce nouveau millésime répond également à une nouvelle charte esthétique, avec un design moderne et engagé qui met en avant la mention *L'Art du Pinot Noir*, rappelant son attachement à ce cépage historique. Son coffret, quant à lui, est éco-conçu, en papier composé à 60 % de chanvre, et affiche fièrement le jaune emblématique de la Maison. De plus, chaque étui peut être personnalisé grâce à un ruban sur lequel peut être inscrit un nom ou un message, pour un cadeau aussi unique que raffiné.



EN SAVOIR ➔ WWW.VEUVECLICQUOT.COM

À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : magnifique robe légèrement dorée, éclatante, limpide. Cordon de bulles fines et intenses. **Nez** : frais et envoûtant, sur de subtiles notes de bergamote, de citron vert et de yuzu, rehaussées de notes de fruits à chair blanche, et de magnifiques senteurs de fleurs blanches, telles que le chèvrefeuille et l'acacia. **Bouche** : la bouche séduit par sa texture subtile et soyeuse, offrant les plus belles facettes du pinot noir, entre finesse et puissance. Finale délicieusement longue. **Accord** : serait parfait avec des langoustines rôties, écume de citron vert et caviar.

Color: a beautiful, slightly golden hue. Bright, limpid, with a persistent stream of fine bubbles. **Nose**: fresh and captivating, with delicate notes of bergamot, lime, and yuzu, lifted by hints of white-fleshed fruits and exquisite aromas of white flowers such as honeysuckle and acacia. **Palate**: the palate delights with its subtle, silky texture, revealing the finest expressions of Pinot Noir—refined yet powerful. The finish is deliciously long. **Pairing**: perfect with roasted langoustines, lime foam, and caviar.

La Grande Dame 2018 pays a vibrant tribute to Pinot Noir, Madame Clicquot's emblematic grape variety. As early as the 1820s, she recognized its potential, describing it as "the only one capable of producing wines with incomparable finesse and freshness."

This 25th vintage is the embodiment of that vision, crafted from a blend of 90% Pinot Noir sourced from prestigious crus on the Montagne de Reims, and 10% Chardonnay, which brings balance and elegance.

La Grande Dame expresses the full subtlety of a northern terroir with chalky soils, revealing beautiful mineral tension, refreshing acidity, and aromatic depth. This new vintage also introduces a modern and purposeful visual identity. The packaging proudly features the inscription *The Art of Pinot Noir*, a nod to the House's historical attachment to this noble variety. The gift box is eco-designed, made of 60% hemp paper, and displays Veuve Clicquot's iconic yellow. Each case can also be personalized with a ribbon bearing a name or message, making it a truly refined and unique gift.

ANTOINE DE LA FARGE



Artisan des Terroirs



MENETOU-SALON ♦ SANCERRE ♦ POUILLY-FUMÉ ♦ QUINCY ♦ REUILLY



DOMAINE
CHAVET



MENETOU-SALON

DOMAINE DE LA FIDÉLITÉ



MENETOU-SALON

Guillemain
REUILLY

52, route de Bourges – 18510 Menetou-Salon

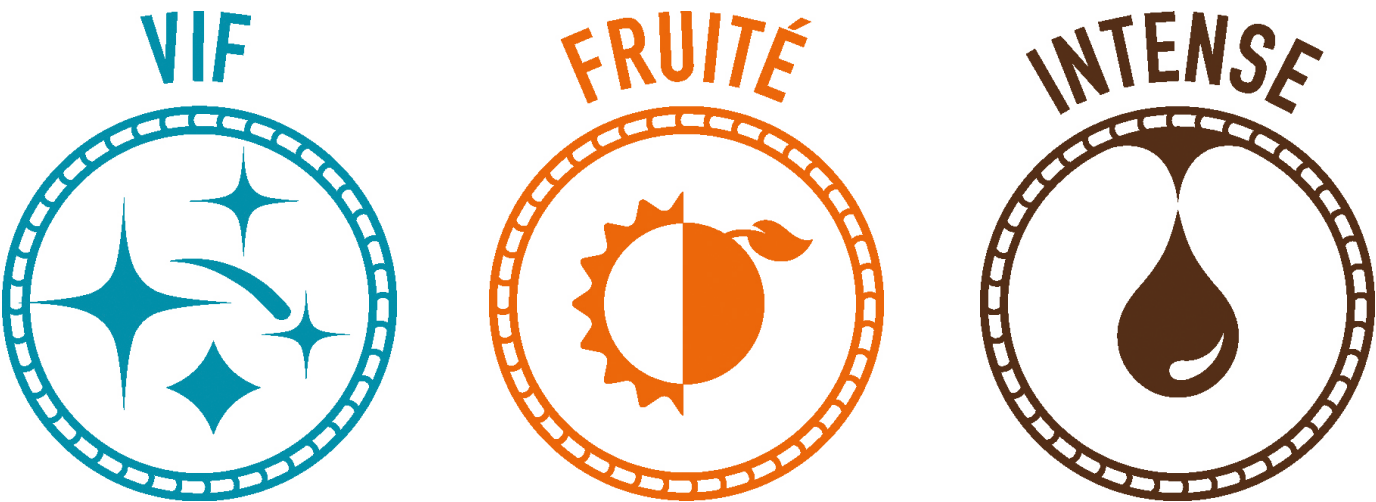
info@delafarge.com

Tél : 02.48.64.80.87

De l'usage des Caractères de CHAMPAGNE DE VIGNERONS

Les vignerons champenois proposent une grande diversité de champagnes dont la lecture technique et sensorielle n'est pas toujours aisée pour le consommateur et le prescripteur. La bannière collective Champagne de Vignerons a ainsi développé un outil à leur service, les Caractères, qui fait appel à l'identification d'une dominante sensorielle ressentie à la dégustation.

On the use of the Champagne de Vignerons “Caractères” || *Champagne winegrowers offer a wide diversity of champagnes whose technical and sensory reading is not always easy for consumers or trade professionals. To guide them, the collective brand Champagne de Vignerons has developed a dedicated tool, the Caractères, based on identifying a dominant sensory impression perceived during tasting.*



Le tableau montre les trois Caractères VIF, FRUITÉ, INTENSE, associés à une liste d'adjectifs descriptifs du champagne qui précisent le ressenti en dégustation. Prenons des champagnes avec les Caractères suivants : VIF, iodé et salin / FRUITÉ, gourmand et velouté / INTENSE, boisé et onctueux. Le renseignement sensoriel fourni permet de faciliter le choix, l'achat ou le conseil d'une cuvée de champagne dans une gamme présentée chez un vigneron ou un prescripteur.

Les Caractères interviennent à la fin de l'élaboration du champagne mais n'affectent en rien la valorisation de la technicité vigneronne. Au contraire, la projection du plaisir à venir et le lien affectif déjà tissé entre le consommateur et le champagne ouvrent une passerelle vers un discours plus technique. Il peut être inopportun voire contre-productif de donner au client une information technique à fort pouvoir évocateur au préalable, alors que celle-ci ne se traduit pas forcément dans le ressenti en dégustation. Par exemple un champagne élaboré en fût de chêne

The chart highlights three Caractères—VIF, FRUITÉ, INTENSE (VIVID, FRUITY, INTENSE)—each associated with a list of descriptive adjectives that help refine the sensory perception of a champagne. For instance: VIF, iodized and saline / FRUITÉ, gourmand and velvety / INTENSE, oaky and creamy. This sensory information facilitates the choice, purchase, or recommendation of a cuvée within the range offered by a grower or a prescriber.

The Caractères are determined at the end of the champagne's production process, without diminishing in any way the recognition of the grower's technical expertise. On the contrary, they project the promise of pleasure to come and reinforce the emotional bond already woven between consumer and champagne, opening the door to a more technical discourse. Providing highly evocative technical details upfront can sometimes prove counterproductive, especially when these do not necessarily translate into the sensory experience.

VIF

- Dynamique
- Iodé
- Floral
- Frais
- Franc
- Minéral
- Pulpeux
- Salin
- Tendu
- Tonique

FRUITÉ

- Charnu
- Généreux
- Gourmand
- Moelleux
- Opulent
- Rond
- Soyeux
- Suave
- Tendre
- Velouté

INTENSE

- Ample
- Boisé
- Charpenté
- Corsé
- Epicé
- Evolué
- Mature
- Onctueux
- Patiné
- Vineux

peut être caractérisé comme VIF et non INTENSE si le boisé n'est pas ressenti. Il en est de même pour les notions de dosage, de millésime, de fermentation malolactique ou non, de cépage parfois, etc. Le ressenti sensoriel d'un champagne ne se résume évidemment pas au seul élément de son élaboration.

Que vous soyez vignerons ou prescripteurs, nous vous proposons une méthode efficace et ludique pour identifier le Caractère et les deux adjectifs associés à chaque cuvée de votre gamme. Pour cela, procédez si possible à l'aveugle, dégustez et choisissez les adjectifs dans les colonnes qui vous semblent correspondre à votre ressenti. La colonne où vous avez attribué le plus d'adjectifs identifie le Caractère dominant de la cuvée. Si vous êtes coincés entre deux colonnes, l'astuce est de penser à un plat typé VIF (carpaccio de poisson), un plat FRUITÉ (volaille au four) et un plat INTENSE (viande aux champignons) et d'évoquer l'accord avec le champagne qui vous semble le plus évident pour vous et qui vous donnera le Caractère dominant de la cuvée.

Geoffrey Orban,
expert en Champagne, pour la bannière collective Champagne de Vignerons.

For example, a champagne vinified in oak may be defined as VIF rather than INTENSE if the oak character is not perceptible. The same applies to elements such as dosage, vintage, malolactic fermentation, or even grape variety. The sensory profile of a champagne cannot, of course, be reduced to a single aspect of its production.

Whether you are a grower or a trade professional, this method offers an effective and engaging way to identify the Caractère and the two associated adjectives for each cuvée in your range. Ideally, taste blind, then select the adjectives in the columns that best match your impressions. The column where you have marked the most adjectives reveals the dominant Caractère of the cuvée. If you are hesitating between two columns, the trick is to think of a dish that embodies VIF (fish carpaccio), FRUITÉ (roast poultry), or INTENSE (meat with mushrooms), and to consider which pairing feels the most natural with the champagne in question. This will guide you to the dominant Caractère of the cuvée.

Geoffrey Orban,
Champagne expert, for the collective brand Champagne de Vignerons.

VIF (VIVID)

- Dynamic
- Iodized
- Floral
- Fresh
- Frank
- Mineral
- Fleshy
- Saline
- Taut
- Lively

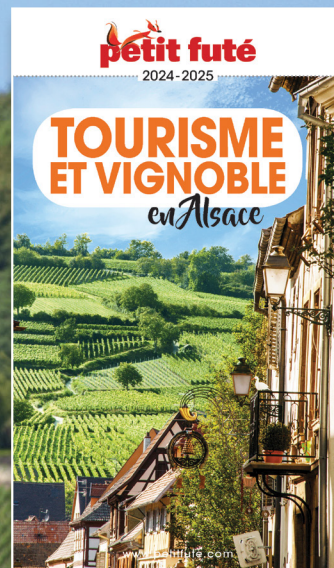
FRUITE (FRUITY)

- Full-bodied
- Generous
- Gourmet / Indulgent
- Smooth
- Opulent
- Round
- Silky
- Suave
- Tender
- Velvety

INTENSE

- Ample
- Oaky
- Structured
- Full-flavored / Robust
- Spicy
- Matured
- Mature
- Creamy
- Polished
- Vinous

NOUVELLES ÉDITION



Bulletin à retourner à :

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

Oui, je souhaite commander :

☐ Oenotourisme en Champagne au prix de 12,95 € (frais de port inclus)

☐ Tourisme et Vignoble en Alsace au prix de 11,95 € (frais de port inclus)

☐ Je joins mon règlement par chèque bancaire ou postal à l'ordre du Petit Futé

☐ Je préfère régler par carte bancaire :

CB n° Expire fin : /

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

Mes coordonnées : ☐ Mme ☐ Mlle ☐ M.

Nom

Prénom

Adresse

Code postal Ville

Tél. E-mail

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

ÉGALEMENT
EN VERSION
NUMÉRIQUE



© MARCELLO - STOCK.ADOBE.COM

Réserve Perpétuelle, L'IDENTITÉ PHILIPPONNAT

En renommant la cuvée Brut non millésimé *Royale Réserve* pour lui donner l'appellation *Réserve Perpétuelle*, la Maison accomplit un double vœu. Le premier consiste à refléter la réalité de l'assemblage et la façon dont Champagne Philipponnat gère ses vins de réserve. Le second symbolise la volonté de progrès permanent qui guide la Maison et qui inspire sa devise : « En perpétuel mouvement, par nature ».

Depuis 1946, la Maison assemble les vins de la nouvelle vendange avec une part de l'assemblage de l'année précédente. Cela implique une exigence et une connaissance précise de chacun des crus dégustés, mais aussi une capacité à se projeter. Le vin mis en réserve est lui-même travaillé de deux façons complémentaires : une part est incorporée dans la cuvée de l'année suivante. Une autre nourrit la *Réserve Essentielle* à rotation plus lente. La *Réserve Perpétuelle* et la *Réserve Essentielle* sont toutes deux élevées sous bois. Les assemblages successifs donnent ainsi à la patine qui en résulte un caractère cumulatif tout en préservant sa fraîcheur : les vins les plus anciens sont constamment rajeunis tout en gagnant en complexité.

Réserve Perpétuelle: the essence of Philipponnat

By renaming its non-vintage Brut cuvée *Royale Réserve* to *Réserve Perpétuelle*, the Maison Philipponnat fulfills a dual purpose. First, to reflect the true nature of its blend and the way the Maison manages its reserve wines. Second, to embody its unwavering pursuit of progress, as expressed in its guiding motto: "In perpetual motion, by nature". Since 1946, the Maison has crafted its blends by combining wines from the new harvest with a portion of the previous year's assemblage. This approach demands both precision and deep familiarity with each cru, as well as the foresight to anticipate future evolution. The reserve wine is managed in two complementary ways: part of it is used in the following year's blend, while another portion is set aside for the *Réserve Essentielle*, which evolves at a slower pace. Both the *Réserve Perpétuelle* and *Réserve Essentielle* are matured in oak. These successive blends create a cumulative character, building texture and complexity while preserving freshness: older wines are continually rejuvenated, gaining nuance without losing vitality.

EN SAVOIR ➔ WWW.PHILIPPONNAT.COM

À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : or intense, reflète légèrement tuiés. Effervescence fine et persistante. **Nez** : floral et envoûtant, sur le chèvrefeuille, le tilleul et de subtiles notes torréfiées. A l'aération, des saveurs gourmandes de petits fruits rouges et de pamplemousse se dévoilent ainsi que des épices douces. **Bouche** : attaque vive et onctueuse, sur une belle vinosité du pinot noir, toujours sur les fruits rouges (framboise, groseille). Milieu de bouche bien structuré. La finale est longue et délicieuse, sur des notes briochées. **Accord** : des huîtres Perles de l'Impératrice. **Commentaires** : une cuvée taillée pour la gastronomie.

Color: deep gold with slightly coppery highlights. Fine, persistent bubbles. **Nose**: floral and captivating, with notes of honeysuckle, linden blossom, and delicate hints of toast. As it opens, aromas of red berries and grapefruit emerge, along with soft spices. **Palate**: lively and creamy on the attack, revealing the Pinot Noir's fine vinosity, again with red fruit (raspberry, redcurrant). Well-structured mid-palate. The finish is long and delicious, with brioche notes. **Pairing**: ideal with Perles de l'Impératrice oysters. **Comment**: a gastronomic cuvée.

CHAMPAGNE BRIMONCOURT

quand l'héritage industriel devient écrin de Champagne



Si l'on connaît la Maison Brimoncourt pour la qualité de ses vins, son histoire est tout autant passionnante. C'est à Aÿ que la Maison a élu domicile, dans les murs d'une ancienne imprimerie au riche passé. Édifiés en 1883, ces 3 000 m² de bâtiments au style architectural « Eiffel » abritaient l'imprimerie Plantet, fondée par Édouard Plantet. Véritable moteur économique de la région, elle employait des générations d'habitants et réalisait les étiquettes de maisons de Champagne prestigieuses comme Dom Pérignon, Ruinart ou Moët & Chandon.

En 2008, Alexandre Cornot choisit d'aider le fils d'Édouard Plantet, alors confronté à des difficultés financières. Il rachète l'imprimerie, mais conserve les bâtiments dont il est tombé amoureux, leur offrant un nouveau destin : accueillir Brimoncourt et insuffler un souffle inédit à la Maison.

Aujourd'hui, le site conserve les traces de son épopée. Les anciens bureaux abritent désormais l'équipe Brimoncourt ; l'atelier, où s'imprimaient les étiquettes, accueille la production de la Maison ; près de 8 000 pierres lithographiques, vestiges d'un savoir-faire unique, côtoient encore les photos de l'imprimerie à son apogée. L'ancienne demeure de M. Plantet se dresse elle aussi toujours au cœur du domaine.

Cet héritage d'une valeur inestimable nourrit l'identité de Brimoncourt : un esprit libre, authentique et dynamique, qui affirme ses convictions humaines, la transition s'étant faite sans suppression d'emplois. La Maison montre ainsi son attachement profond à l'histoire et aux hommes qui l'ont façonnée.

Photos : Champagne Brimoncourt

EN SAVOIR ➔ WWW.BRIMONCOURT.COM

Champagne Brimoncourt: when industrial heritage becomes a cradle for Champagne

While Champagne Brimoncourt is renowned for the quality of its wines, its history is no less captivating. The House has made its home in Aÿ, within the walls of a former printing works steeped in heritage. Built in 1883, these 3,000 m² of buildings in "Eiffel-style" architecture once housed the Plantet printing company, founded by Édouard Plantet. A true economic driver for the region, it employed generations of locals and produced labels for prestigious Champagne houses such as Dom Pérignon, Ruinart, and Moët & Chandon.

In 2008, Alexandre Cornot chose to support Édouard Plantet's son, then facing financial difficulties. He acquired the printing company but kept the buildings, which he had fallen in love with, giving them a new destiny: to host Brimoncourt and breathe fresh life into the House.

Today, the site still bears the marks of its epic past. The former offices are now home to the Brimoncourt team; the workshop, once used for printing labels, now houses the House's production; nearly 8,000 lithographic stones, remnants of a unique *savoir-faire*, sit alongside photographs from the printing company's golden age. Mr. Plantet's former residence also still stands proudly at the heart of the estate.

This priceless heritage continues to shape Brimoncourt's identity: a free-spirited, authentic, and dynamic ethos that affirms its human values, with the transition carried out without any job losses. The House thus demonstrates its deep attachment to the history and the people who forged it.

MAISON LEHMANN

le verre comme vecteur d'émotion

Maison française au rayonnement international, Lehmann conçoit des collections de verres à dégustation destinées aux professionnels comme aux amateurs passionnés de vins et spiritueux. Chaque création vise à sublimer la dégustation en valorisant l'équilibre entre design et fonction.

Le savoir-faire verrier de la Maison s'appuie sur trois techniques distinctes : les verres *Ultralight soufflés bouche*, alliant finesse et tradition verrière ; les verres *Ultralight mécaniques*, conçus pour un équilibre et un poids optimaux ; ainsi que les verres mécaniques standards, robustes et élégants, adaptés à un usage intensif.

Lehmann propose également des solutions sur mesure pour la création de collections personnalisées, ainsi qu'une large gamme d'accessoires dédiés au service du vin.

Les boutiques situées à Reims et à Paris (1 quai de Conti) offrent aux professionnels un espace d'échange et de découverte, avec la possibilité de prendre rendez-vous pour un accompagnement personnalisé.

En 2025, la Maison facilite l'accès à ses collections avec un site dédié au marché d'Europe, Moyen-Orient et Afrique, exclusivement réservé aux particuliers, proposant devises locales et livraison rapide. Cette même année marque l'ouverture de filiales aux États-Unis, en Chine et au Brésil, une invitation à rester connecté pour suivre ces développements.

A French brand with international reach, Maison Lehmann designs tasting glass collections for both professionals and passionate wine and spirits enthusiasts. Each creation is crafted to elevate the tasting experience by balancing design and function.

The House's glassmaking expertise is built on three distinct techniques: *mouth-blown Ultralight* glasses, combining finesse and artisanal tradition; *machine-made Ultralight* glasses, offering optimal balance and weight; and standard machine-made glasses, robust and elegant, ideal for intensive use.

Lehmann also offers tailor-made solutions for custom collections, along with a wide range of wine service accessories.

Its boutiques in Reims and Paris (1 Quai de Conti) provide professionals with a space for exchange and discovery, including the option to book personalized consultations.

In 2025, the brand will make its collections more accessible with a website dedicated to the Europe, Middle East, and Africa market, exclusively for private customers, offering local currencies and fast delivery. That same year marks the opening of subsidiaries in the United States, China, and Brazil — a call to stay tuned for what's to come.

EN SAVOIR ➔ WWW.PRO.LEHMANN-SA.COM
WWW.LEHMANN-SA.COM

Collection Signature G. Basset
Ultralight - Hommage 40 cl.



David Duband

GRANDS VINS DE BOURGOGNE
contact@domaine-duband.com

Tél. 03 80 61 41 16
12 rue du Lavoir
21220 Chevannes



www.domaine-duband.com



FRIAX INDUSTRIE :

le made in France au service du vin

Dans l'univers du vin, loin de la vigne, une entreprise française fait son chemin depuis plus de 20 ans au service des vignerons, des professionnels et des amateurs exigeants qui veulent préserver l'authenticité de leurs bouteilles.

Friax Industrie: made in France at the service of wine || *In the world of wine, far from the vineyard itself, a French company has been making its mark for over 20 years, serving winegrowers, professionals, and discerning enthusiasts who wish to preserve the authenticity of their bottles.*

Friax Industrie, spécialiste des climatiseurs de cave, dévoile son nouvel outil de production savoyard après plus de 2 années de planification et de chantier : un véritable écrin de technologie pour faire rayonner le fabriqué en France, conciliant performance industrielle et qualité de vie au travail.

Pour l'entreprise familiale, la conservation n'est pas un détail technique, mais un art à part entière. Le vin est un produit vivant, qui réagit à son environnement. Pour qu'il exprime toute sa richesse, il faut garantir une température constante, une hygrométrie maîtrisée et l'absence totale de vibrations. Chez Friax, le climatiseur de cave n'est donc pas seulement un appareil de régulation : c'est un outil de révélation. En offrant les meilleures conditions de garde, il permet aux vins de déployer leur complexité, prolonge la magie de la dégustation et respecte pleinement l'intention du vigneron. Protéger le vin, c'est protéger une culture, un patrimoine et une émotion. Cette conviction anime chaque innovation de l'entreprise. En modernisant son usine et en créant de l'emploi, Friax démontre que tradition et industrie peuvent avancer de concert, dans une dynamique vertueuse.

Et parce que l'innovation ne s'arrête jamais, Friax dévoilera en exclusivité à la fin de l'année un nouveau climatiseur haut de gamme, fruit de cette passion et de cette exigence, pour continuer à écrire l'avenir du vin dans les meilleures conditions.

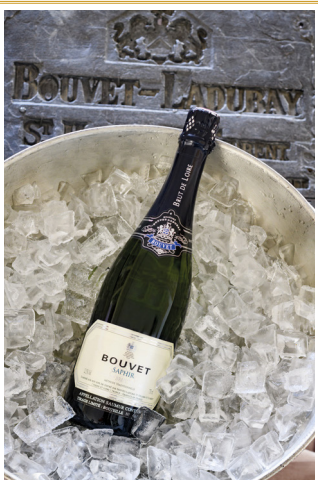
Friax Industrie, a specialist in wine cellar air conditioners, has unveiled its new production facility in Savoie after more than two years of planning and construction—a true showcase of technology designed to champion French manufacturing, combining industrial performance with quality of life in the workplace.

For this family business, preservation is not a mere technical detail but an art in its own right. Wine is a living product that responds to its environment. To allow it to fully express its richness, one must ensure constant temperature, controlled humidity, and the complete absence of vibrations. At Friax, a wine cellar air conditioner is therefore not just a device for regulation—it is a tool for revelation. By offering the best possible storage conditions, it allows wines to unfold their complexity, extends the magic of tasting, and remains fully faithful to the winemaker's intent. Protecting wine means protecting a culture, a heritage, and an emotion. This conviction drives every innovation at the company. By modernizing its facilities and creating jobs, Friax proves that tradition and industry can move forward together in a virtuous dynamic.

And because innovation never stops, Friax will unveil at the end of the year, as an exclusive preview, a new high-end cellar air conditioner—born of this passion and commitment—to continue writing the future of wine under the best possible conditions.



BOUVET LADUBAY
BRUT DE LOIRE
Maison Fondée en 1851 à Saumur



1851 – 2026
175 ANS

SAUMUR & CRÉMANT DE LOIRE

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

EN SAVOIR ➔ MA-CAVE.FRIAX.FR

LIBAN

Une tradition viticole réinventée

— Partie 2 —

Lebanon: A winemaking tradition reborn - Part 2

CHÂTEAU MUSAR,
une icône mondiale

Entretien avec Marc Hochar

Château Musar est l'un des domaines les plus emblématiques du Liban. Quelles sont les valeurs et les philosophies qui ont façonné l'héritage viticole de votre famille ?

Depuis la création du domaine par mon grand-père en 1930, la priorité a toujours été la qualité. Mon père, qui a pris le relais dans les années 1960, a poursuivi cette philosophie : produire des vins sans intervention. Tandis que le monde viticole se tournait vers l'industrialisation, les additifs et les plantations dans des zones peu propices à la viticulture, nécessitant des traitements et des ajustements technologiques, nous avons suivi un tout autre chemin : fermentation naturelle, sans levures ajoutées, sans collage ni filtration pour les rouges, utilisation minimale de soufre depuis une vingtaine d'années, et des vignes entièrement en bio depuis 2006.

Château Musar
the most iconic

Interview with Marc Hochar

Château Musar is one of the most iconic Lebanese wineries. What are the key values and philosophies that have defined your family's winemaking legacy?

Since my grandfather started in 1930, the focus has always been on quality. When my father took over in the 1960s, he continued with the same philosophy—producing wines without intervention. While the wine world was moving towards industrialization, with additives and new plantings in areas that weren't naturally suited for viticulture requiring treatment and technological tweaking, we chose a different path: natural fermentation, no added yeast, no fining or filtration of the reds, minimal sulfur only in the last 20 years, and fully organic vineyards since 2006.

Qu'est-ce qui rend le terroir de la vallée de la Bekaa unique, et comment s'exprime-t-il dans les vins de Château Musar ?

Comme vous le savez, notre terroir se situe dans la vallée de la Bekaa, à 1 000 mètres d'altitude, entre deux chaînes de montagnes, à l'est et à l'ouest. Cette situation géographique unique nous protège à la fois de la chaleur désertique et de l'humidité maritime. C'est un terroir naturellement propice à l'agriculture biologique, mais qui requiert aussi beaucoup d'attention. Une de nos grandes convictions est de viser délibérément des rendements faibles. Nous plantons à faible densité et n'utilisons aucune irrigation. Nos rendements s'élèvent à environ 25 hectolitres par hectare, soit environ 40 % d'un rendement « normal ». C'est un choix pour concentrer la qualité du jus, obtenir plus d'intensité. Cette intensité est au cœur de l'identité Musar, et nous nous engageons à la préserver. Et ce, pour l'ensemble de nos cuvées, pas seulement Château Musar.

Château Musar est reconnu pour son processus d'élevage unique. Quelle est la philosophie qui vous pousse à ne commercialiser vos vins qu'après de longues années de garde ?

Nos cuvées rouges et blanches Château Musar sont commercialisées après sept ans. C'est une nécessité : elles ont besoin de temps. Les rouges sont mis en bouteille après trois ans, les blancs après environ un an, mais nous sommes convaincus qu'ils gagnent en complexité avec un vieillissement prolongé avant leur sortie. Il y a eu une exception pour les millésimes 2014 et 2015, que nous avons dû sortir ensemble après six ans, en raison de faibles volumes. Aujourd'hui, nous sommes revenus à un cycle de sept ans. Nous constatons une réelle différence entre une sortie à six ou sept ans, voire huit : les vins sont plus stables, plus aboutis, plus prêts à être dégustés. Nous voulons éviter qu'ils soient consommés trop jeunes, avant que leur complexité ne se révèle. Les vins de Musar sont conçus pour vieillir, avec une fenêtre optimale de dégustation entre 15 et 20 ans selon les millésimes.



Marc Hochar.



What makes the terroir of the Bekaa Valley unique, and how does it reflect in Château Musar's wines?

As you know, the terroir is the Bekaa Valley, 1,000 meters above sea level, nestled between two mountain ranges, one to the east and one to the west. This unique location protects us from the desert heat on one side and from the sea's humidity on the other. The terroir is naturally suited for organic farming, but it still requires care and attention. One of our key philosophies is to aim for low yields by design. We use wide plantings and avoid irrigation entirely. Our yields are about 25 hectoliters per hectare, which is roughly 40% of normal production. We do this intentionally to concentrate the quality of the juice, making it more intense. That intensity is part of Musar's identity, and something we're committed to preserving. And by the way, these low yields apply to all our wines, not just the Château Musar label.

Château Musar is known for its distinctive ageing process. What is the philosophy behind releasing wines only after extensive cellaring?

Our Château red and white wines are released after seven years. Quite simply, they need time. The reds are bottled after three years, the whites earlier after about one year, but we believe both benefit from extended ageing before release. There was a period when we released the wines after six years, but that was due to low production in 2014 and 2015 we needed to release both vintages together. Now that we've had a few years of higher yields, we're returning to the seven-year release schedule. We've noticed a real difference between releasing at year six versus year seven or even eight. The wines become more settled, more complete, and more ready to drink. We don't want our wines consumed too young, before they begin to show the complexity they're capable of. Musar wines are made to age, with a typical drinking window of 15 to 20 years, depending on the vintage.

...



Château Musar a-t-il exploré l'utilisation des cépages autochtones comme l'obeideh et le merwah ? Si oui, comment ces cépages s'expriment-ils dans vos vins ?

Nous utilisons l'obeideh et le merwah depuis les débuts du domaine. Le merwah entrainait déjà dans l'assemblage du blanc Château Musar dans les années 1930, il y a près de 100 ans. Nous avons donc été pionniers dans le travail de ces cépages libanais traditionnels, bien avant qu'ils ne soient remis au goût du jour. L'obeideh figurait également dans notre vin d'entrée de gamme, la Cuvée Musar, ancêtre de Musar Jeune. Plus tard, nous l'avons réintroduit dans l'assemblage Château Musar et, dans les années 1980, le Château Musar blanc est devenu un assemblage d'obeideh et de merwah. Par la suite, nous avons retiré l'obeideh de Musar Jeune, car nous estimions que les cuvées d'initiation devaient utiliser des cépages plus connus du grand public. Je pense donc que nous pouvons revendiquer notre rôle de précurseurs dans la valorisation de ces variétés au Liban.

Comment trouvez-vous l'équilibre entre tradition et innovation dans votre approche ?

La tradition reste au cœur de notre philosophie pour les cuvées Château Musar, avec une méthode non interventionniste. Mais l'innovation est indispensable face aux défis actuels, comme le réchauffement climatique. En 2014, une sécheresse a assombri et alourdi le Musar Jeune rosé élaboré en saignée. Depuis, nous mélangeons saignée et pressurage pour mieux maîtriser couleur et fraîcheur. Nous avons également lancé le projet Levantine : notre interprétation du tempranillo, planté il y a 15 ans pour sa résistance à la chaleur. Ce vin assemble cinsault, cabernet et tempranillo, avec un troisième cépage variable selon la gamme : syrah pour Musar Jeune, grenache pour Hochar Père et Fils, et carignan pour Château. Le nom "Levantine" fait le lien entre le Liban et l'est de l'Espagne, en donnant au tempranillo une résonance symbolique forte.

Has Château Musar explored working with native Lebanese grape varieties such as Obeideh and Merwah? If so, how do these varieties express themselves in your wines?

We've been using Obeideh and Merwah since the very beginning of the winery. In fact, Merwah was used for our Château white as early as the 1930s, nearly 100 years ago, making us pioneers in working with these traditional Lebanese varieties, long before other wineries followed suit.

Obeideh was also used in our entry-level wine, Cuvée Musar, which is the predecessor to today's Musar Jeune. Over time, we decided to reintroduce Obeideh into the Château blend, and by the 1980s, we were producing a Château Musar with a blend of Obeideh and Merwah. We also began phasing out Obeideh from Musar Jeune, as we felt that entry-level wines needed more familiar varieties that would appeal to younger audiences, rather than more obscure varieties that they didn't know or buy. So, I believe we can rightfully claim to have been at the forefront of using these varieties in Lebanon as a whole.

How do you balance tradition and innovation in your wine-making approach?

Tradition remains central to all our Château wines, following a set, non-interventionist approach. However, innovation is necessary in response to challenges like global warming. For instance, in 2014, a drought caused Musar Jeune rosé to become too dark and heavy due to saignée. Since then, we've blended both saignée and press to better control color and taste. We've also adapted with Levantine, Musar's take on Tempranillo, was planted 15 years ago for its heat resistance. Levantine is a blend of Cinsault, Cabernet, and Tempranillo, with the third varietal changing across lines: Syrah for Musar Jeune, Grenache for Hochar Père et Fils, and Carignan for Château. The name 'Levantine' links Lebanon and the eastern part of Spain, with Tempranillo as the bridge between these two regions, giving the name real meaning.



Le domaine a mis en place une viticulture durable. Quelles sont les pratiques spécifiques que vous appliquez ?

Nous sommes certifiés en agriculture biologique depuis 2006 par le CCPP, organisme italien. La durabilité est intégrée à toutes les étapes : culture sans irrigation, rendements faibles, travail manuel... Ce sont des choix qui permettent d'obtenir les arômes puissants et caractéristiques de nos vins.

Château Musar jouit d'une forte notoriété à l'international. Comment la perception des vins libanais a-t-elle évolué ?

Les vins libanais ont beaucoup progressé, et je pense que nous avons joué un rôle clé dans leur reconnaissance internationale. Dès 1979, nous présentions nos vins au salon de Bristol. En 1984, Serge Hochar a été le premier lauréat du prix *Decanter Man of the Year*, devenu depuis *Personnalité de l'année*. Il a reçu ce prix avant des figures comme Aubert de Villaine ou Jancis Robinson. Cette reconnaissance a placé le Liban sur la carte mondiale du vin. Depuis, nous avons développé une présence active dans plus de 80 pays. Cela a contribué à faire rayonner le vin libanais, mais aussi à changer le regard sur le Liban lui-même, en tant que pays capable de produire des vins d'exception. Château Musar est devenu un véritable ambassadeur du Brand Lebanon.

Que pensez-vous des initiatives d'ASLIB (Association des Sommeliers du Liban), notamment la formation et la certification des sommeliers au Liban ?

Les sommeliers ont toujours joué un rôle essentiel pour Musar — et ils le jouent encore. Pour qu'un vin trouve sa place auprès des sommeliers, il doit parler par sa qualité, son authenticité et sa capacité à refléter un terroir. Ce sont eux qui, dans la restauration, font découvrir les vins, façonnent les expériences, influencent les choix. Leur soutien est crucial. C'est pourquoi nous avons toujours entretenu un lien fort avec les sommeliers du monde entier.

Au Liban, le développement d'une communauté de sommeliers qualifiés serait un atout majeur pour toute la filière vin et hôtellerie. Cela permettrait d'élever le niveau des cartes des vins — non pas dans leur taille, mais dans leur pertinence — et de renforcer la culture du vin dans les établissements. Une telle dynamique serait bénéfique pour l'ensemble de l'écosystème gastronomique libanais.

Propos recueillis par Joseph Mounayer / Photos : Château Musar

Are there any sustainable or organic initiatives that Château Musar is implementing in its vineyards and winery?

Yes, we've been using organic vineyards since 2006, certified by CCPP, the Italian certification body. Sustainability is embedded in our winemaking process and vineyard practices. As I mentioned earlier, we focus on dry farming, no irrigation, low yields, and all work is done by hand. This approach is key to producing the high-quality and intense aromatics that define our wines.

Château Musar has a strong international presence. How has the perception of Lebanese wines evolved in global markets over the years?

Lebanese wine has come a long way, and I believe we played a significant role in opening international markets and establishing Lebanon as a winemaking region. Back in 1979, we were already showcasing our wines at the Bristol Wine Fair, paving the way for international recognition. In 1984, Serge Hochar became the first recipient of what was then called the *Decanter Man of the Year* award, a title that has since evolved into *Personality of the Year* for more inclusive reasons. Serge was a true pioneer, receiving the award before renowned figures like Aubert de Villaine and Jancis Robinson. His recognition helped put Lebanon on the global wine map. Since then, we've undertaken extensive marketing worldwide and now export to over 80 countries. I believe this has not only elevated the reputation of Lebanese wines but also helped present Lebanon in a more positive light, as a country capable of producing beautiful, high-quality products. Château Musar has become a global ambassador for "Brand Lebanon."

What are your thoughts on ASLIB's initiatives, such as the upcoming ASI training and certification for sommeliers in Lebanon?

Sommeliers have always played a crucial role for Musar and they continue to play a key role. To truly connect with the sommelier community, a wine must speak to them through its quality, authenticity, and its ability to reflect terroir. Sommeliers are often the gatekeepers in the on-trade environment; they are the ones introducing new wines to guests, shaping experiences, and guiding preferences. Their support is essential. At Musar, we've recognized this from the beginning and have long engaged with sommeliers around the world. This approach remains central to our philosophy.

In Lebanon, the growth of a knowledgeable, certified sommelier community would greatly benefit the entire wine and hospitality sector. It would elevate the level of wine conversation in restaurants, lead to more thoughtful and balanced wine lists not just extensive ones — and promote a deeper understanding of wine styles and vintages. An empowered sommelier community is a powerful asset, both for the development of the local wine industry and for the overall quality of the dining experience in Lebanon.

Interview by Joseph Mounayer

...





CHÂTEAU WARDY,
héritage, innovation
et expression du terroir libanais

Entretien avec Khalil Wardy

**Pouvez-vous nous en dire plus
sur l'histoire du Domaine Wardy ?**

Le Domaine Wardy est un domaine viticole et une distillerie familiale situé à Zahlé, au cœur de la vallée de la Bekaa, l'une des plus anciennes régions viticoles au monde. Son histoire est marquée par l'héritage, la résilience et la capacité à se réinventer, nourrie par la mémoire de deux familles voisines : les Wardy et les Cortas. Le nom Wardy rend hommage à Wardy Mousallem, une femme au caractère remarquable qui, devenue veuve très jeune, a su devenir le pilier de sa famille. Avec le temps, son prénom est devenu celui de la maison, de la vigne, puis de la famille tout entière. En son honneur, une rose artisanale (*wardy* signifiant rose en arabe), orne fièrement toutes les étiquettes du domaine. Alors que les Wardy produisaient du vin et de l'arak à usage domestique, c'est la famille Cortas qui a développé une approche commerciale de la fermentation et de la distillation. Leurs racines remontent à 1881, lorsque Rachid Cortas fonde une cave à Zahlé, tradition poursuivie par ses fils. L'un d'eux, Habib Cortas, s'associe à Toufiq Wardy à Alep, en Syrie, une alliance scellée par un mariage, puis par un partenariat professionnel.

**Domaine Wardy,
a legacy of heritage, innovation,
and Lebanese terroir**

Interview with Khalil Wardy

Can you share more about the history of Domaine Wardy?

Domaine Wardy is a proudly family-owned winery and distillery located in Zahle, the heart of Lebanon's historic Beqaa Valley—one of the world's oldest wine-producing regions. The story of Domaine Wardy is one of heritage, resilience, and reinvention, rooted in the legacy of two neighboring families: the Wardys and the Cortases. The Wardy name itself pays tribute to Wardy Mousallem, a formidable matriarch who, after becoming a young widow, became the pillar of her family. Over time, her name came to represent the household, vineyard, and eventually the family itself. In her honor, an artisanal rose—*wardy* meaning *rose* in Arabic—is proudly featured on all wine labels. While the Wardys made wine and arak for home use, it was the Cortas family who developed a commercial approach to fermentation and distillation. Their great-grandfather, Rachid Cortas, founded a winery in Zahle in 1881, a tradition continued by his sons. One of them, Habib Cortas, partnered with Toufiq Wardy in Aleppo, Syria—an alliance that eventually brought the two families together by marriage, and later, by business.

Comment conjuguez-vous tradition et durabilité moderne ?

Le Domaine Wardy élabore son premier millésime en 1997 et acquiert rapidement une réputation de qualité et d'authenticité. Dès 1998, la maison fait figure de pionnière au Liban en mettant en avant des cuvées mono-cépage : chardonnay, puis cabernet sauvignon, merlot, syrah, sauvignon blanc, et plus tard des variétés locales et internationales telles que l'obeideh, le cinsault, le viognier, le grenache, le tempranillo ou encore le muscat à petits grains.

En 2018, une importante refonte de l'identité visuelle du domaine vient souligner à la fois son ancrage patrimonial et sa philosophie contemporaine. Les vins sont désormais regroupés en quatre collections distinctes. Les mono-cépages, onze vins (dix secs, un demi-doux) aux étiquettes inspirées des mosaïques traditionnelles et colorées selon leur profil aromatique. Les assemblages sans bois, trois cuvées (rouge, blanc, rosé) dont l'habillage met en valeur le mot *Wardy* en calligraphie arabe verticale. Les cuvées élevées en fût, les deux cuvées emblématiques Château Les Cèdres (rouge) et Perle du Château (blanc), ornées du symbole national libanais, le cèdre. Les éditions limitées, Private Selection rouge et blanc, élaborées en petites quantités. Au-delà du vin, le domaine produit deux araks (Arak Wardy et Arak Gantous & Abou Raad), ainsi qu'une vodka (Altere), un gin (Altere Gin), et du verjus, un produit né de notre engagement zéro déchet.



Le Domaine Wardy s'est très tôt engagé dans une démarche de durabilité : panneaux solaires, semis d'engrais verts, traitement des eaux usées, et implantation de vignes à plus haute altitude pour faire face au changement climatique. Le domaine est aujourd'hui triplement certifié ISO : qualité (ISO 9001), environnement (ISO 14001) et sécurité alimentaire (ISO 22000), attestant de son exigence à tous les niveaux.

Entre tradition et modernité, le Domaine Wardy continue de faire rayonner le vin libanais à l'international, tout en restant fidèle à son histoire personnelle et à l'expression unique du terroir de la vallée de la Bekaa.

Propos recueillis par Joseph Mounayer
Photos : Domaine Wardy

How do you balance tradition with modern sustainability practices?

Domaine Wardy produced its first vintage in 1997, quickly earning a reputation for quality and authenticity. By 1998, the winery began championing single-varietal wines—a pioneering move in Lebanon—introducing Chardonnay, followed by Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sauvignon Blanc, and later, native and international varieties including Obeideh, Cinsault, Viognier, Grenache, Tempranillo, and Muscat à Petits Grains.

In 2018, the winery underwent a major rebranding initiative, aligning its visual identity with its rich heritage and modern philosophy. Today, the wines are grouped into four distinct collections: single-varietals – Eleven wines (ten dry, one semi-sweet) with labels inspired by traditional mosaics and color-coded by aromatic profile; unoaked blends – three wines (red, white, rosé) featuring Arabic calligraphy spelling “Wardy” vertically; oaked blends – two flagship wines: Château Les Cèdres (red) and Perle du Château (white), both adorned with Lebanon's national emblem, the cedar tree; and limited editions – Private Selection red and white, crafted in small quantities. Beyond wine, Domaine Wardy produces two araks (Arak Wardy and Arak Gantous & Abou Raad), Altere Vodka, Altere Gin, and Verjuice—a product born from our zero-waste commitment.

The winery has long embraced sustainable practices, implementing solar energy, cover crops, a wastewater treatment system, and pursuing higher-altitude vineyard planting in response to climate change. Domaine Wardy holds three ISO certifications: Quality Management (ISO 9001), Environmental Sustainability (ISO 14001), and Food Safety (ISO 22000), reinforcing its dedication to excellence.

Blending tradition and innovation, Domaine Wardy continues to elevate Lebanese wine on the global stage while staying true to its deeply personal story and the remarkable terroir of the Beqaa Valley.

Interview by Joseph Mounayer

CH⁺ BELMAR

IGP - VAL DE LOIRE

VIN D'EXCEPTION

Noté chaque année de 90 à 100 selon millésime

24€ HT

SEULEMENT



Domaine CH⁺ BELMAR - 72600 SAINT LONGIS - FRANCE

33 (0)2 43 33 23 46

www.chateaubelmar.fr

ÉTATS-UNIS

VIGNOBLES DU MONDE

LE RIESLING DES FINGER LAKES

une définition entre art, terroir et exigence



Vignoble Hermann J. Wiemer.

Parmi les régions viticoles les plus prometteuses des États-Unis, les Finger Lakes, situés dans l'État de New York entre Watkins Glen, Penn Yan et Hammondsport, se distinguent par leur aptitude unique à révéler le potentiel du riesling. Ce cépage sensible y trouve un équilibre rare, fruit d'un climat frais, d'une géologie complexe et d'une vinification précise.

Finger lakes Riesling, a definition shaped by art, terroir, and precisio || Among the most promising winegrowing regions in the United States, the Finger Lakes, located in New York State between Watkins Glen, Penn Yan, and Hammondsport, stand out for their unique ability to reveal the full potential of Riesling. This delicate variety finds here a rare balance, born of a cool climate, complex geology, and meticulous winemaking.



Vignoble Fox Run.

Le terroir est marqué par une série de lacs glaciaires étroits et profonds, dont le lac Seneca (180 m), qui modèrent les variations thermiques, limitent les gels et prolongent la saison de croissance. Cette inertie thermique permet une maturation lente et régulière, favorisant une acidité élevée, indispensable à la fraîcheur et à la structure des rieslings. Le climat continental tempéré, avec des étés modérés et des nuits fraîches, favorise également l'élaboration de vendanges tardives de grande précision. Les sols, hérités du retrait glaciaire, sont très divers : dépôts morainiques, argiles compactes, schistes fins et graviers alternent selon les parcelles. Cette mosaïque géologique permet une approche parcellaire fine, révélant la singularité de chaque site. Les meilleurs rieslings proviennent souvent des coteaux bien exposés autour de Penn Yan, Burdett ou Dundee, où les sols schisteux et graveleux assurent un drainage optimal, limitent la vigueur et concentrent les arômes. Cette alliance terroir-climat confère aux vins tension minérale et élégance typique, sublimées par des vinifications maîtrisées.

Les vignerons privilégient des pratiques peu interventionnistes : pressurage lent et doux, débourbage à froid, fermentations longues (2 à 4 semaines) en cuves inox thermorégulées ou fûts neutres. Certains, comme Forge Cellars, expérimentent levures indigènes et élevages sur lies prolongés, apportant texture et profondeur sans altérer la fraîcheur. L'acidité tartrique élevée assure une garde remarquable, même pour les cuvées demi-secs ou moelleuses.



Julien, sommelier français à New York, résume : « Les Finger Lakes offrent au riesling un terrain unique : fraîcheur climatique, richesse géologique et rigueur quasi européenne. Les meilleurs rivalisent avec ceux du Rheingau ou de la Moselle ».

Trois domaines phares des Finger Lakes explorent l'expression fine du riesling à travers rigueur viticole et lecture précise des sols. Forge Cellars décline trois parcellaires : Railroad, tendu et ascétique sur schistes argileux ; Willow, d'une rectitude cristalline ; Freese, plus ample, sur limons sableux, mais toujours traversé d'un fil minéral. Chez Hermann J. Wiemer, en biodynamie, Josef Vineyard livre un jus fuselé, vertical, presque salin ; Magdalena, plus solaire, s'exprime avec amplitude sur argiles graveleuses. Fox Run signe un Silvan 2023 fermenté en fût, aux notes de citron vert et d'ardoise, et un Semi-Dry 2024 mêlant fruits exotiques et fraîcheur acidulée, né d'un assemblage de micro-vinifications.



The terroir is shaped by a series of long, narrow, glacial lakes, including Seneca Lake (180 m deep), which help moderate temperature swings, limit frost, and extend the growing season. This thermal inertia supports a slow, steady ripening process, enhancing the naturally high acidity essential to Riesling's freshness and structure. The region's temperate continental climate, with moderate summers and cool nights, also favors the production of precise, late-harvest wines. The soils, formed by glacial retreat, are highly diverse: morainic deposits, compact clays, fine schist, and gravel alternate from one parcel to the next. This geological mosaic enables a detailed, plot-by-plot approach that highlights the singular character of each site. The finest Rieslings often come from well-exposed slopes around Penn Yan, Burdett, or Dundee, where schist- and gravel-based soils provide optimal drainage, restrict vine vigor, and concentrate aromas. This terroir-climate synergy imparts a hallmark tension and elegance to the wines, further refined by precise vinification techniques.



Three standout producers in the region offer a compelling exploration of Riesling's finesse, each combining rigorous viticulture with a fine-tuned reading of soil and site. Forge Cellars crafts three single-vineyard bottlings: Railroad, taut and ascetic on clay-shale soils; Willow, with crystalline precision; and Freese, broader and more generous on sandy loam, yet always underpinned by a mineral thread. At Hermann J. Wiemer, a biodynamic pioneer,

Growers here favor low-intervention practices: gentle, slow pressing, cold settling, and long fermentations (2 to 4 weeks) in temperature-controlled stainless steel tanks or neutral barrels. Some, like Forge Cellars, experiment with indigenous yeasts and extended lees ageing, adding texture and depth while preserving freshness. The region's naturally high tartaric acidity offers remarkable ageing potential, even for off-dry or semi-sweet cuvées.

Julien, a French sommelier based in New York, summarizes it this way: "The Finger Lakes provide Riesling with a unique environment, cool-climate freshness, geological richness, and a level of precision that feels almost European. The best wines can rival those of the Rheingau or Mosel".

Josef Vineyard delivers a racy, vertical, almost saline expression, while Magdalena, more sun-exposed, offers greater amplitude over gravelly clays. Fox Run showcases a barrel-fermented Silvan 2023, marked by lime and slate, alongside a Semi-Dry 2024 that blends exotic fruit and zesty acidity, born of a mosaic of micro-vinifications.

A.C.



La cave coopérative de Cantina Vignaioli Scansano.

LA TOSCANE

en dehors des sentiers battus

La Toscane rayonne mondialement et dispose d'une histoire riche et variée. Direction la commune de Scansano pour découvrir quelques-unes de ces facettes !

EN APPELLATION MORELLINO DI SCANSANO

Morellino n'est autre que le sangiovese. Ce cépage, qui est aujourd'hui LE cépage rouge italien en Toscane, revêt différents noms suivant les clones utilisés, explique Sergio Bucci, directeur de la Cantina Vignaioli Scansano. Cette cave coopérative, créée en 1972, a fait partie des principaux acteurs aboutissant à la création de la DOC Morellino di Scansano, en 1978. Militant pour la qualité, l'appellation sera promue au rang de DOCG en 2006. L'appellation bénéficie d'une influence maritime tout en variant les altitudes, de 100 à 500 mètres. La cuvée Sicomoro, appréciée sur une verticale de 2021 à 2013 permet de se saisir de la qualité du morellino mais aussi de son aptitude au vieillissement et à l'élevage. L'attaque en bouche possède une belle amplitude, avec une aromatique dominée par les fruits rouges, particulièrement les cerises, avec un côté acidulé de grenade et de subtiles notes de garrigue.

Tuscany off the beaten path || Tuscany enjoys global renown and boasts a rich and multifaceted history. Let's head to the commune of Scansano to discover some of its lesser-known facets.

In the Morellino di Scansano appellation

Morellino is none other than Sangiovese. This grape, now the emblematic red variety of Tuscany, goes by different names depending on the clone, explains Sergio Bucci, director of Cantina Vignaioli Scansano. This cooperative winery, founded in 1972, played a key role in the creation of the Morellino di Scansano DOC in 1978. A champion of quality from the beginning, the appellation was elevated to DOCG status in 2006. Benefiting from a maritime influence and varied altitudes ranging from 100 to 500 meters, the region provides excellent growing conditions. The Sicomoro cuvée, evaluated through a vertical tasting from 2021 back to 2013, reveals not only the quality of Morellino but also its potential for ageing and maturation. On the palate, the wine delivers impressive breadth, with an aromatic profile dominated by red fruits, especially cherry, alongside tangy pomegranate and subtle hints of garrigue.



Xavier Lacombe et Sergio Bucci.

LE CILIEGIOLO, PARENT DU SANGIOVESE ?

Ciliegiolo signifie cerisier. Rarement utilisé en monocépage, il sert à donner de la couleur et est doté d'une matière tannique plus légère, avec un peu moins d'acidité et d'alcool que le Sangiovese. Des recherches ADN avancent qu'il serait l'un des parents du sangiovese. Son identité aromatique est bien retranscrite dans la cuvée Capoccia 2024. La matière tannique, assez subtile, permet au fruité dominé par la cerise et les prunes rouges de bien s'exprimer. Une petite pointe épicée donne de la nervure, tandis qu'une légère note acidulée vient procurer une vivacité plaisante.

L'ANSONICA, CÉPAGE BLANC AUX ACCENTS IODÉS

L'ansonica (Inzolia en Sicile) a une capacité naturelle à composer dans les sols salins. On le retrouve majoritairement sur la partie côtière de la Toscane, les îles d'Elbe et Giglio où il fait partie de la culture locale. La Cantina lui a également dédié une cuvée, et l'on apprécie retrouver ce côté iodé au nez, qui dynamise une aromatique généreuse de fruits à noyaux. La couleur reprend quant à elle un vif éclat doré. « Cela vient d'une fermentation au contact des peaux pour la moitié de la récolte » explique Sergio. Au palais, une fine note briochée offre fraîcheur et complexité, tandis qu'une pointe de thym vient raffermir la finale tout en offrant un caractère typique.

Dans le paysage toscan gravite une riche histoire viticole. Sortir des sentiers battus nous donne l'envie d'en savoir toujours plus, et de revenir pour se plonger dans d'autres univers... et pourquoi pas les bulles ?

Ciliegiolo, a parent of sangiovese?

Ciliegiolo means "cherry tree." Rarely used as a single varietal, it is often blended to bring color and is known for its lighter tannic structure, with slightly less acidity and alcohol than Sangiovese. DNA research suggests it may be one of Sangiovese's parent varieties. Its aromatic identity is clearly expressed in the Capoccia 2024 cuvée. The subtle tannins allow the fruit, led by cherry and red plum, to shine through. A touch of spice adds structure, while a gentle hint of acidity brings a pleasant vibrancy.

Ansonica, a white grape with saline character

Ansonica (known as Inzolia in Sicily) naturally thrives in saline soils. It is most commonly found along Tuscany's coastal areas, particularly on the islands of Elba and Giglio, where it forms part of the local cultural identity. Cantina Vignaioli has dedicated a cuvée to this grape, showcasing its signature iodine notes on the nose, which uplift a generous aromatic palette of stone fruits. The color glows with a vivid golden hue. "That comes from fermenting half of the harvest on the skins," explains Sergio. On the palate, a delicate brioche note brings freshness and complexity, while a touch of thyme firms up the finish and adds a distinctly local character.

In Tuscany, the wine landscape is steeped in rich history. Stepping off the beaten path leaves you wanting to know more, and to return, ready to explore new worlds ... perhaps even bubbles next time?

Xavier Lacombe





Camille Dumeix, Chef de Marques, Raimonds Tomsons et Jacques Detappe.

Au fil de la Charente, les *Carnets de Cave* de LOUIS ROYER

Raimonds Tomsons se rend au sein de la Maison de Cognac Louis Royer. Située à Jarnac, le long des rives de la Charente, il est reçu par Jacques Detappe, directeur du Pôle Métiers de la Maison, et membre du Comité de Dégustation. Ensemble, ils vont parcourir les différentes installations et revenir sur l'histoire de cette Maison fondée en 1853, et qui possède l'abeille comme emblème.

LES CHAIS FAÇONNENT L'IDENTITÉ

En explorant les chais, Jacques détaille à Raimonds que la proximité immédiate de la Charente est cruciale. Elle offre un vieillissement naturellement doux et maîtrisé, avec une hygrométrie idéale, faisant de ces « chais humides » parmi les plus emblématiques de la région. En résultent des eaux-de-vie dont la rondeur et le fruité se retrouvent décuplés, ce qui caractérise le style Louis Royer.

LES CARNETS DE CAVE DE LOUIS ROYER

Raimonds Tomsons est invité à découvrir la gamme *Carnets de Cave* qui représente une nouvelle partition de la Maison. Chaque *Carnet* est numéroté et délivré dans un coffret en bois en éditions très limitées.

Le N°1 illustre un lot spécialement sélectionné d'eaux-de-vie de 8 ans d'âge, offrant un fruité très tonique, édité à 999 bouteilles. Le N°2 est un Single Cask consacré à une seule et exclusive eau-de-vie de 13 ans d'âge, en provenance de la Grande Champagne. Cette dernière exprime un fruité plein de fougue, dans lequel un admirable côté praliné vient se mêler. Tirage limité à 600 bouteilles. Le N°3 est un XO, 100 % issu de la Grande Champagne et limité à 1248 bouteilles. Il s'agit d'un Single Estate, Le Domaine du Ménis, propriété de la Maison depuis 2012. Impressionnant de vivacité, il diffère du XO classique de la Maison qui, de son côté, charmera l'amateur par son élégante rondeur. Le N°4 est un 20 ans d'âge, limité à 720 bouteilles, dans lequel la typicité des chais de la Maison s'illustre, avec un fruité généreux qui se retrouve admirablement repris par les épices, le toasté, et un superbe côté sapide.

UNE SUITE POUR CARNETS DE CAVE ?

D'autres nouveautés sont à venir chez Louis Royer ! Le mystère plane autour d'une nouvelle édition des *Carnets de Cave*. Des pistes sont évoquées à Raimonds concernant l'accueil et le développement de l'identité de la marque. Une chose est sûre, l'abeille restera au cœur des attentions. Symbole de rigueur, de patience et de travail, elle incarne les deux passions du fondateur — l'apiculture et le cognac — et reflète à la fois l'exigence artisanale et l'esprit de nature qui façonnent le style Louis Royer.

Along the Charente river: Louis Royer's “Carnets de Cave” || Raimonds Tomsons visits the Cognac house Louis Royer. Located in Jarnac, on the banks of the Charente river, he is welcomed by Jacques Detappe, Head of the Maison's Craft Division and a member of its Tasting Committee. Together, they tour the estate's various facilities and revisit the story of this historic house, founded in 1853, whose emblem is the bee.

Cellars that shape identity

As they explore the ageing cellars, Jacques explains to Raimonds just how crucial the Charente's proximity is. It provides naturally gentle and controlled ageing conditions, with ideal humidity, making these “humid cellars” some of the most emblematic in the region. The result is eaux-de-vie with amplified roundness and fruitiness, defining the Louis Royer style.



Raimonds Tomsons et Jacques Detappe.

The “Carnets de Cave” collection

Raimonds Tomsons is invited to discover the *Carnets de Cave* range, a new chapter in the House's identity. Each edition is numbered and presented in a wooden case, released in very limited quantities. No.1 showcases a specially selected batch of 8-year-old eaux-de-vie, bursting with vibrant fruit character, released in 999 bottles. No.2 is a Single Cask, dedicated to a single, exclusive 13-year-old eau-de-vie from Grande Champagne. This edition delivers a bold fruitiness layered with a remarkable praline nuance. Just 600 bottles were produced. No.3 is an XO, 100% sourced from Grande Champagne and limited to 1,248 bottles. It is a Single Estate expression from Domaine du Ménis, a property owned by the House since 2012. Impressively lively, it stands apart from Louis Royer's classic XO, which, in contrast, seduces with its elegant roundness. No.4 is a 20-year-old cognac, limited to 720 bottles, showcasing the unique character of the House's cellars. Generous fruit notes are beautifully echoed by layers of spice, toasted hints, and a remarkably savoury finish.

What's next for Carnets de Cave?

New releases are on the horizon at Louis Royer. A veil of mystery surrounds the next edition in the *Carnets de Cave* series. Hints are shared with Raimonds about upcoming developments in the brand's identity and visitor experience. One thing is certain: the bee will remain at the heart of it all. A symbol of rigour, patience and craftsmanship, the bee embodies the two great passions of the founder—beekeeping and cognac—and reflects both the artisanal precision and natural spirit that define the Louis Royer style.

Text and photos: Xavier Lacombe

HENNESSY

de l'excellence à la mémoire du cognac

Présente dans plus de 160 pays, la Maison Hennessy fête cette année ses 260 ans, grâce à son savoir-faire d'exception. La famille Hennessy a très tôt lié son destin à celui de la famille Fillioux, maîtres-assembleurs, dont Renaud Fillioux de Gironde représente aujourd'hui la 8^e génération. Il dirige le comité de dégustation, constitué d'experts de la Maison, qui se réunit tous les matins à 11 heures. Un rituel durant lequel les experts dégustent méthodiquement chaque eau-de-vie, puis les sélectionnent selon les plus rigoureux standards de qualité.



Raimonds Tomsons et Benoît Gindraud.

Au sein de la Maison Hennessy, Raimonds Tomsons est accueilli par l'un des membres du comité de dégustation, Benoît Gindraud, directeur expert qualité eau-de-vie, vieillissement et tonnellerie. Il nous ouvre aujourd'hui les portes du prestigieux *Chai du Fondateur*. Habituellement fermé au public, ce bâtiment historique construit en 1774 figure parmi les plus emblématiques de la Maison. Il abrite les eaux-de-vie les plus anciennes, dont certaines entreront dans la composition des assemblages les plus rares et exceptionnels.

Benoît Gindraud se souvient : « Cette eau-de-vie de 1878 a été mise en dame-jeanne il y a seulement 25 ou 30 ans. C'est l'une des rares eaux-de-vie qui est restée aussi longtemps en fûts, avec un parcours aussi exceptionnel. C'est vraiment une eau-de-vie qui m'a impressionnée quand je suis arrivé chez Hennessy. Quand vous arrivez dans un stock comme celui d'Hennessy, il y a des eaux-de-vie qui vous marquent... un peu comme les gens. Il y a des gens qui vous marquent plus que d'autres. C'est exactement la même chose avec les eaux-

de-vie. Cette eau-de-vie donne l'impression que le temps n'a pas d'emprise sur elle. Elle évolue de manière extrêmement lente, elle est extraordinaire ! ».

L'heure de la dégustation est venue. Un moment hors du temps permettant de plonger au cœur de la création des assemblages Hennessy. Une chance unique de déguster parmi les plus grandes eaux-de-vie de la Maison Hennessy, comme une 1965, pleine de finesse ou une 1947, superbement intense. Le souvenir d'une eau-de-vie de 1900, superbement fine et fraîche, ne nous quittera plus, « peut-être la plus belle eau-de-vie » selon Benoît Gindraud. La découverte de chaque assemblage nous replonge dans le passé où chaque eau-de-vie a été minutieusement sélectionnée par les générations précédentes de maîtres-assembleurs, puis vieillie en fûts.

Les eaux-de-vie proviennent de différents crus, âges et domaines. Chacune possède une personnalité qui lui est propre après vieillissement ; leurs notes variées ne doivent pas simplement coexister mais véritablement se compléter. Le maître-assembleur, tel un chef d'orchestre, veille à une sélection méticuleuse et au bon vieillissement de ses eaux-de-vie et assemblages, afin de garantir la qualité des cognacs Hennessy qui ont fait la renommée de la Maison de cognac.



©Alan Benoit



©Xavier Lacombe

Hennessy: from Excellence to the memory of Cognac || Present in over 160 countries, Maison Hennessy is celebrating its 260th anniversary this year, a milestone made possible by its exceptional savoir-faire. The Hennessy family forged a close alliance early on with the Fillioux family—master blenders whose lineage is now represented by Renaud Fillioux de Gironde, the 8th generation. Today, he heads the tasting committee, made up of the House's experts, who gather every morning at 11 a.m. This daily ritual sees them meticulously tasting each eau-de-vie, selecting only those that meet the most rigorous standards of quality.

At Maison Hennessy, Raimonds Tomsons is welcomed by one of the members of the tasting committee, Benoît Gindraud, Director of Quality for Eaux-de-Vie, Maturation and Cooperage. He opens the doors to the prestigious *Chai du Fondateur*. Usually closed to the public, this historic building—constructed in 1774—is one of the House's most iconic sites. It houses the oldest eaux-de-vie in the Hennessy collection, some of which will one day be blended into the rarest and most exceptional assemblages.

Benoît Gindraud recalls: "This 1878 eau-de-vie was transferred into a demijohn just 25 or 30 years ago. It's one of the very few eaux-de-vie that remained in barrels for such an exceptionally long time. It really struck me when I first joined Hennessy. When you walk into a cellar like this, there are eaux-de-vie that leave a lasting impression—just like people. Some people leave a deeper mark than others. It's exactly the same with eaux-de-vie. This one feels as if time has no hold on it. It evolves at an incredibly slow pace—it's extraordinary!"

Then comes the moment of tasting—a timeless experience that brings us to the very heart of Hennessy's art of blending. It's a rare opportunity to sample some of the House's most legendary eaux-de-vie, such as a 1965, full of finesse, or a 1947, strikingly intense. The memory of a 1900 eau-de-vie, exquisitely delicate and fresh, lingers long after: "perhaps the most beautiful eau-de-vie", according to Benoît Gindraud. Each assemblage is a journey into the past, made from eaux-de-vie meticulously selected by generations of master blenders, then patiently aged in oak barrels.



©Las Hennessy & Co

Renaud Fillioux de Gironde et Benoît Gindraud.

The eaux-de-vie come from different crus, vintages and estates. Each develops its own distinct personality over time; their varied aromatic profiles are not meant to merely coexist, but to harmoniously complement one another. Like a conductor leading an orchestra, the master blender ensures careful selection and proper ageing, safeguarding the quality of Hennessy cognacs that have earned the House its global reputation.

Xavier Lacombe

EN SAVOIR ➔ WWW.HENNESSY.COM

COGNAC LARSEN

entre drakkar et cognac

Raimonds Tomsons est accueilli au sein des bureaux de Cognac Larsen par l'équipe, dont David Croizet, le maître-assembleur de la Maison. Ces bureaux sont en réalité bien plus : ils sont le point de départ de cette Maison et n'étaient autre que la résidence personnelle de son fondateur, Jean Reidar Larsen.

DERRIÈRE LE DRAKKAR...

En provenance de Norvège, Jean Reidar Larsen fonde en 1926 sa propre Maison, 7 ans après être arrivé à Cognac et y avoir rencontré sa femme. Jouant sur ses origines mais aussi son goût du voyage, la création d'un flacon en forme de drakkar viking voit le jour en 1952. En porcelaine de Limoges et doré à l'or fin, ce flacon est devenu au fil des ans l'étendard de la Maison, et se retrouve aujourd'hui décliné en différentes finitions selon les éditions. Si cette création prend son sens vis-à-vis de ses origines, on pourrait aussi le dire vis-à-vis du style de la Maison, qui joue particulièrement sur la vivacité et l'énergie.

...SOUFFLE LE VENT DE COGNAC !

Ainsi, la particularité de la Maison est d'élever ses eaux-de-vie dans des fûts de chêne avec le moins de tanins possible. Cela permet de préserver et même d'amplifier la fraîcheur, « avec une véritable pureté aromatique », confie David Croizet.



Xavier Martin (operation manager), Alexandre Lesbats (Brand Manager), David Croizet (Maitre Assembleur) et Raimonds Tomsons.

« Le challenge est dans l'équilibre et la préservation du fruit, particulièrement vis-à-vis de l'élevage. Les tanins ont tendance à développer la brûlure de l'alcool. On cherche la meilleure intégration du bois, la plus fine possible. Tout comme le travail sur lies (...) C'est vraiment ce qui nous différencie des autres maisons. »

Ces attentions, Raimonds les retrouvera particulièrement dans la dégustation de l'Invincible. Une ascension progressive du fruité s'opère en bouche, soutenue par l'apparition de notes épicées, puis de café, de vanille et de zestes d'oranges. Vient alors ce caractère sapide, si distinctif, qui va encenser l'aromatique, et décupler la longueur. Un fin côté brioche apparaît,

illustrant la délicatesse du travail sur lies dont parlait David. Mais ce qui caractérise le mieux l'Invincible c'est cette longueur et cette sapidité finale, à la manière d'un vent frais et puissant, venant étendre et pousser la voile.

A SUIVRE, LE CENTENAIRE DE LA MAISON EN 2026 !

Larsen célébrera en 2026 ses 100 ans d'existence. Ce n'est pas un scoop de deviner qu'une édition très particulière viendra gonfler les rangs de l'Invincible carafe viking ! Amateurs de cognacs comme collectionneurs, Raimonds vous conseille de rester à l'écoute !



Cognac Larsen: where drakkar meets cognac ||
Raimonds Tomsons is welcomed into the offices of Cognac Larsen by the team, including David Croizet, the House's Master Blender. But these offices are more than just a workplace: they mark the very origins of the brand and once served as the private residence of its founder, Jean Reidar Larsen.

Behind the drakkar...

Hailing from Norway, Jean Reidar Larsen established his own House in 1926, seven years after arriving in Cognac and meeting his future wife. Inspired by his Nordic roots and a deep love of travel, he introduced in 1952 a unique decanter shaped like a

Viking longship. Crafted from Limoges porcelain and gilded with fine gold, the bottle has since become an icon of the House. Today, it is available in various finishes depending on the edition. While this creation pays tribute to his heritage, it also mirrors the House's stylistic identity—one defined by freshness, vitality, and energy.

...blows the wind of Cognac!

Larsen's distinctiveness lies in its ageing philosophy: eaux-de-vie are matured in oak barrels with as little tannin influence as possible. This approach preserves—and even enhances—their freshness, delivering “true aromatic purity,” says David Croizet.

“The challenge lies in maintaining balance and preserving the fruit, especially during ageing. Tannins tend to bring out the alcohol's burn. What we aim for is the most delicate integration of the wood. The same goes for our work with lees... That's truly what sets us apart from other Houses.”

This philosophy reveals itself most clearly in the tasting of L'Invincible. A progressive build-up of fruit unfolds on the palate, followed by layers of spice, coffee, vanilla, and orange zest. Then comes that distinctive sapid character, which heightens the aromatic complexity and extends the finish. A delicate brioche note emerges, highlighting the finesse of the lees ageing that David described. But what defines L'Invincible best is this final burst of length and salinity—like a fresh, powerful wind filling the sail and carrying the cognac further still.

Coming soon: the House's centenary in 2026!

In 2026, Larsen will celebrate its 100th anniversary. It's no secret that a very special edition will be joining the Invincible Viking decanter lineup. Whether you're a cognac connoisseur or a collector, Raimonds suggests: stay tuned!

Text and photos: Xavier Lacombe

EN SAVOIR ➔ WWW.LARSENCOGNAC.COM



SIGNATURE MARTELL

l'expérience était une odyssée

DEVENEZ MASTER-BLENDER AU SEIN DE LA MAISON MARTELL !

Et si vous vous imaginiez le temps d'un instant maître-assembleur au sein de la Maison de Cognac Martell ? Raimonds Tomsons s'est prêté au jeu sous la houlette de Christophe Valtaud, représentant la 9^e génération de maîtres de chai de la Maison. Depuis 1715, les générations se sont succédé afin de maintenir le style Martell tout en l'enrichissant, année après année. Aujourd'hui, plus de 11 000 eaux-de-vie la composent.

Une initiation progressive est proposée à Raimonds, permettant de suivre cette incroyable richesse et cette précision, où la moindre micro-oxygénation est guettée afin de ne pas venir perturber la continuité de l'assemblage. Puis, une fois l'assemblage final obtenu, Christophe met l'accent sur les différences de sensibilités entre les maîtres-assembleurs, qui doivent composer en âme et conscience vis-à-vis de leur stylistique, de leurs goûts, sans jamais dénaturer le style Martell. Cette dégustation permet à Raimonds de le remarquer, tout en saisissant les nuances de l'identité de la Maison.

SIGNATURE MARTELL, UN TRAIT D'UNION 3 ÉTOILES

C'est dans un décor digne d'un conte de fées que l'expérience prend une tournure gastronomique. Au cœur des Borderies se dresse le Château de Chanteloup, restauré en 1930 dans un style néo-normand par Maurice-Firino Martell, par amour pour sa femme Elisabeth. Cette propriété accueille désormais le public dans le cadre d'événements de la Maison tels que *Signature Martell par Alexandre Mazzia*. Travaillée comme une odyssée autour du cognac, que cela soit dans l'assiette comme dans le verre, elle a été imaginée conjointement par le chef triplement étoilé, Alexandre Mazzia, et Christophe Valtaud. « En tant que créateur passionné, ma signature pour la Maison Martell puise son inspiration dans mes souvenirs d'enfance à Courcoury, un petit village près de Cognac, en Charente, la région de mes grands-parents. »

De son côté, Christophe dévoile à Raimonds des cognacs exclusivement créés pour l'occasion. « Chaque séquence est un voyage exploratoire à la croisée de ces deux univers ».

Tour à tour, les plats mais aussi les cognacs vont jouer à se retrouver, se distinguer, puis se marier au travers de notes épicées, torréfiées, fumées et même pimentées. L'iode viendra décupler la fraîcheur, tout comme amplifier un sentiment exquis d'évasion. Une véritable odyssée que l'on souhaiterait sans fin !



Raimonds Tomsons.

Signature Martell: a true odyssey

Become a master blender at Maison Martell!

What if, for just a moment, you could imagine yourself as a master blender at Maison Martell? Raimonds Tomsons took on the challenge under the guidance of Christophe Valtaud, representing the 9th generation of Martell's cellar masters. Since 1715, successive generations have worked to preserve the Martell style while enriching it year after year. Today, the House's collection includes more than 11,000 eaux-de-vie.

Raimonds was taken on a gradual journey of discovery, one that showcased this incredible wealth and precision, where even the slightest micro-oxygenation is monitored to avoid disrupting the continuity of the blend. Once the final blend was achieved, Christophe emphasized the subtle differences between each master blender's sensibility. Their work must be guided by intuition and personal taste, without ever compromising the essence of the Martell style. This tasting allowed Raimonds to witness those nuances firsthand and to better grasp the House's unique identity.



Raimonds Tomsons et Christophe Valtaud.

Signature Martell: A three-star connection

It's in a setting worthy of a fairytale that the experience takes on a gastronomic dimension. In the heart of the Borderies, the Château de Chanteloup rises proudly—a neo-Norman residence restored in 1930 by Maurice-Firino Martell as a gesture of love for his wife, Elisabeth. Today, the château opens its doors to guests during special events hosted by the House, such as *Signature Martell by Alexandre Mazzia*. Conceived as an odyssey of cognac—both on the plate and in the glass—the experience was co-created by Christophe Valtaud and three-Michelin-starred chef Alexandre Mazzia. “As a passionate creator, my signature for Maison Martell draws inspiration from childhood memories in Courcoury, a small village near Cognac, in Charente, where my grandparents lived”, the chef shares.

For his part, Christophe revealed to Raimonds a series of cognacs crafted exclusively for the occasion. “Each sequence is an exploratory journey at the crossroads of our two worlds”.

Throughout the experience, dishes and cognacs take turns finding one another, standing apart, and finally intertwining through notes of spice, roast, smoke, even heat. Iodine accents enhance the freshness, amplifying a delicious sense of escape. A true odyssey, one you wish would never end.

Text and photos: Xavier Lacombe

EN SAVOIR → WWW.MARTELL.COM



©Ragnaud-Sabourin

COGNAC RAGNAUD-SABOURIN

de la haute-couture jusque dans le verre !

Raimonds Tomsons est reçu au sein de la maison par Marine Deschamps, directrice générale des cognacs Ragnaud-Sabourin.

Derrière l'élégante façade en pierre et un magnifique jardin en fleurs, Raimonds fait ici la découverte de l'un des points de départ du Cognac. En effet, la propriété fut fondée dès 1850 à Ambleville, avant d'être reprise début 1900 par Gaston Briand, qui œuvra à l'élaboration du cahier des charges de cognac, mais aussi à la délimitation des crus. Cette fine connaissance du terroir fut grandement profitable à la Maison, qui a la particularité de n'être basée que sur des vignes situées en Grande Champagne, le Premier Cru de la région de Cognac. « Cette provenance donne finesse et raffinement à nos assemblages » commente Marine Deschamps.

La propriété compte 35 hectares, répartis en deux parties homogènes, avec une moyenne d'âge des vignes comprises entre 60 et 80 ans. Même si l'ugni blanc domine à 90% l'encépagement, il convient de noter un travail d'envergure sur la folle

blanche, ce qui permet à la Maison de se distinguer là encore, avec toujours plus de finesse et d'élégance.

La visite s'oriente ensuite dans les chais qui contiennent un stock considérable de vieilles eaux-de-vie.

« À la fois viticulteurs et négociants, nous prenons le temps : nous maîtrisons notre distribution tout comme notre stock ».

S'ensuit une large dégustation de la gamme, dont plusieurs millésimés que Raimonds Tomsons pourra apprécier, notamment les 1991 et 1994, tous deux mis en bouteille en 2024. On y prend la mesure à la fois de l'intensité mais aussi de la finesse qui caractérise la maison.

Marine Deschamps montre son attachement à l'ensemble de la gamme en soulignant que l'on pourrait considérer l'élaboration d'un VS comme la représentation parfaite de l'image d'un domaine.

La subtilité d'un fin enchevêtrement entre des notes pralinées, florales et épicées se distingue, dévoilant ainsi la signature de la maison, particulièrement élégante.

Christian Louboutin & Ragnaud-Sabourin

Si l'on peut dire que Ragnaud-Sabourin rime désormais avec Christian Louboutin, cette entrée au capital du prestigieux créateur est avant tout motivée par la passion des savoir-faire dont regorgent les métiers d'art et d'artisanat. Ce sont justement les fondements de Cognac et de la Maison Ragnaud-Sabourin, qui dispose désormais d'un allié de taille pour porter toujours plus haut l'élégance de ses cognacs.

Cognac Ragnaud-Sabourin: haute couture in a glass || Raimonds Tomsons was welcomed at the Ragnaud-Sabourin estate by Marine Deschamps, General Manager of Cognac Ragnaud-Sabourin.

Behind the elegant stone façade and blooming garden, Raimonds discovered one of the foundational sites of Cognac. The estate was established in 1850 in Ambleville and later acquired in the early 1900s by Gaston Briand, who played a key role in drafting the official Cognac specifications and in defining the crus.

This in-depth understanding of the terroir has long benefited the House, which stands out for producing exclusively from vines located in Grande Champagne, the Premier Cru of the Cognac region. "This origin brings finesse and refinement to our blends", explains Marine Deschamps.

The estate spans 35 hectares, divided into two homogeneous plots, with vines averaging between 60 and 80 years of age. While Ugni Blanc dominates the plantings at 90%, special attention is given to Folle Blanche, further distinguishing the House through even greater finesse and elegance.



©Ragnaud-Sabourin



©Xavier Lacombe

Raimonds Tomsons et Marine Deschamps.



©Ragnaud-Sabourin

The visit continues into the ageing cellars, where an impressive stock of old eaux-de-vie is carefully preserved. "As both growers and merchants, we take our time: we control our distribution just as we manage our stocks", she notes.

A comprehensive tasting followed, including several vintage Cognacs that Raimonds Tomsons had the chance to discover—most notably the 1991 and 1994 expressions, both bottled in 2024. These tastings revealed not only the intensity but also the signature finesse that defines the House's style.

Marine Deschamps emphasized her commitment to the full range, noting that crafting a VS can serve as the perfect reflection of a domaine's identity. Here, a delicate interplay of praline, floral, and spicy notes comes together, offering a particularly refined expression of the House's signature style.

Xavier Lacombe

Christian Louboutin & Ragnaud-Sabourin

If Ragnaud-Sabourin and Christian Louboutin can now be said to share a name, this prestigious designer's entry into the estate's capital is above all driven by a shared passion for craftsmanship and the exceptional know-how found in the world of fine artisanship. These values are precisely the foundation of Cognac and of Maison Ragnaud-Sabourin, which now benefits from a major ally to elevate the elegance of its Cognacs even further.

EN SAVOIR → WWW.COGNACRAGNAUDSABOURIN.FR

COGNAC COURVOISIER

l'art du savoir-faire

Poursuivant son exploration de Jarnac, Raimonds Tomsons se rend à présent chez l'un des piliers du cognac, la Maison Courvoisier. Fondée en 1828, c'est avec Thibaut Hontanx, le maître-assembleur de la Maison, que Raimonds va pouvoir s'imprégner de l'identité Courvoisier.



Thibaut Hontanx et Raimonds Tomsons.



LES CLÉS DE L'IDENTITÉ COURVOISIER

Thibaut Hontanx est un véritable passionné de spiritueux et livre à Raimonds ses expériences aux quatre coins du monde sur différents types de spiritueux. De cette diversité est née naturellement une aptitude à composer, ce qui est la base d'un maître-assembleur. Ce point est particulièrement déterminant pour Courvoisier qui a la particularité de traiter avec plus de 700 vignerons récoltants. « L'attention sur la qualité de la base est l'une des clés, explique Thibaut, mais la sélection des bois en est une autre », ne tarde-t-il pas à compléter, précisant qu'il n'hésite pas à se déplacer en personne afin de sélectionner les meilleures essences. Ce travail de sélection et cette attention à la délicatesse du grain font toute la différence.

L'ILLUSTRATION COURVOISIER

Une large partie de la gamme est ainsi dévoilée à Raimonds, qui peut l'apprécier du cocktail jusque dans les éditions les plus iconiques de la maison, comme *Mizunara* ou *L'Essence de Courvoisier*.

Ainsi, l'édition 2023 Mizunara dépeint magnifiquement cette sélection méticuleuse du bois et des eaux-de-vie dont parlait Thibaut. Cette cuvée est en effet vieillie dans des fûts de chêne japonais Mizunara triés sur le volet. *L'Essence de Courvoisier* est quant à elle une édition limitée à 2 000 exemplaires dans un flacon en cristal Baccarat. Créée en 2009, elle reprend des eaux-de-vie d'exception de la Maison. Elle aussi met en lumière les propos tenus précédemment, avec dans le verre un univers boisé et toasté d'une élégance rare, parcouru par des effluves de fèves tonka et un fin rancio. Exceptionnel !

L'HÉRITAGE COURVOISIER

Au moment de partir, Raimonds est invité à prendre l'ascenseur. Derrière une discrète porte se trouvent les trésors de la Maison, nous emmenant jusque dans le XVIII^e siècle. Le privilège est alors donné à Raimonds de déguster une dame-jeanne aux origines mystérieuses. Estampillé *Tribute Borderies* l'âge n'y est pas mentionné. C'est en présence de ces *immortels* que la dégustation se prolonge, et que le cognac dévoile son message, porteur d'une aromatique où le temps ne semble pas avoir la même emprise.

Cognac Courvoisier: the art of savoir-faire ||
As his journey through Jarnac continues, Raimonds Tomsons makes his way to one of Cognac's most historic houses: Courvoisier. Founded in 1828, the House reveals its identity through Thibaut Hontanx, master blender and the custodian of Courvoisier's signature style.

Uncovering the Courvoisier style

A passionate connoisseur of spirits, Thibaut Hontanx shares with Raimonds stories from his international career, working with diverse distillates across the globe. This broad experience naturally honed his talent for blending, an essential quality for any master blender. At Courvoisier, that role takes on particular

significance: the House works with over 700 grower-distillers, ensuring exceptional diversity at the source. "Quality begins at the base," Thibaut explains, "but wood selection is just as crucial". He adds that he personally selects oak in situ, choosing the finest grains to support the elegance and finesse Courvoisier is known for. This dual focus, on the origin of the eaux-de-vie and on the wood itself, is what makes all the difference.

Courvoisier, in expression

Raimonds is then guided through a wide selection from the range, experiencing Courvoisier from refined cocktails all the way to the House's most iconic releases, such as *Mizunara* and *L'Essence de Courvoisier*.

The 2023 Mizunara edition is a stunning example of the House's attention to detail, combining carefully selected eaux-de-vie with Japanese Mizunara oak barrels, handpicked for their unique aromatic contribution. As for *L'Essence de Courvoisier*, it is a limited edition of just 2,000 pieces, housed in a Baccarat crystal decanter. Created in 2009, this blend brings together some of the House's most exceptional eaux-de-vie. True to Thibaut's philosophy, it unveils a rare elegance: a toasted, woody profile layered with tonka bean aromas and a delicate touch of rancio. A truly remarkable spirit.

The legacy behind the door

Before leaving, Raimonds is invited into a discreet elevator that leads to one of Courvoisier's most treasured rooms, home to its oldest and most mysterious cognacs. Among them, a demijohn labelled *Tribute Borderies*, with no age statement, yet clearly imbued with time.

In the presence of these "immortals", the tasting continues, revealing a cognac with an aromatic identity that transcends the decades, an experience where time seems to stand still.

Text and photos: Xavier Lacombe

EN SAVOIR → WWW.COURVOISIER.COM

À la rencontre des différents visages de la MAISON LISE BACCARA

Lorsque Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier du Monde, découvre la Maison Lise Baccara, il est immédiatement séduit par l'univers singulier imaginé par Gérard Paignon.

Fondée en 1988 à Pons, dans la zone des Fins-Bois, cette Maison à taille humaine incarne un subtil mariage entre un héritage viticole familial et une volonté constante d'innovations. Issu d'une lignée de vignerons dont il est la troisième génération, Gérard Paignon, viticulteur et maître liquoriste, a façonné un lieu unique, à la fois enraciné dans le terroir charentais et ouvert à la créativité la plus audacieuse sur le monde. Ainsi, il fut l'un des premiers à se lancer dans l'élaboration de cocktails au moment de la crise de 1990. À l'époque, il choisit de se différencier en cherchant dans la conception de ses cocktails l'utilisation d'arômes naturels « Cela nous a demandé un énorme travail sur l'origine des produits, mais cela nous a permis de travailler et de nouer quantité de relations avec les locaux et les artisans ».

DE L'ARRANGÉ AU COGNAC XXO EN PASSANT PAR LA TROUSSEPINÈTE

Des cocktails novateurs voient ainsi le jour. Dans le même temps des apéritifs locaux traditionnels, comme la Troussepinète, se retrouvent salués pour leur représentativité et leur qualité. Lise Baccara emmène donc Raimonds Tomsons dans les confins de la diversité !

La partie cognac révèle des eaux-de-vie élégantes, élaborées dans un style traditionnel, très fin. L'utilisation de barriques neuves est ici évitée afin d'obtenir la meilleure imprégnation possible du tanin. « Je ne veux pas brutaliser le cognac, confie Gérard. Je cherche une fin de bouche féminine, à l'image de Lise Baccara ». Eux aussi ont été auréolés de succès : les cognacs XO et XXO furent médaillés d'or en 2025 à Hong-Kong, le VSOP, médaillé d'or en 2019 à Paris et Miami.

Puis, vient le moment de découvrir une autre facette de la Maison : la collection d'arrangés au cognac. Vanille, caramel beurre salé, ou encore rhubarbe dans laquelle Raimonds retrouve une véritable madeleine de Proust. Cette gamme se décline en 8 références, mais est susceptible d'évoluer suivant les envies, et bien sûr la demande.

Quel que soit le visage de Lise Baccara, l'approche artisanale est poussée, tantôt par la tradition, tantôt par l'audace. Raimonds Tomsons ressort impressionné

d'une telle diversité : « Gérard Paignon a su insuffler une dynamique singulière, à la fois ancrée dans le terroir et résolument créative ».



Raimonds Tomsons.



©Xavier Lacombe

Exploring the many facets of Maison Lise Baccara
|| When Raimonds Tomsons, Best Sommelier of the World, discovered Maison Lise Baccara, he was immediately captivated by the unique world imagined by Gérard Paignon.

Founded in 1988 in Pons, in the heart of the Fins Bois region, this boutique Maison embodies a subtle blend of family winemaking heritage and a constant drive for innovation. A third-generation winegrower, Gérard Paignon, both viticulturist and master liquorist, has shaped a singular place, deeply rooted in the Charente terroir yet open to the boldest forms of creativity with a global outlook. He was one of the first to venture into the art of cocktail creation during the 1990 crisis, choosing early on to distinguish himself by using natural aromas in his blends. "This required an enormous amount of work on sourcing ingredients," he recalls, "but it allowed us to build strong relationships with local producers and artisans".

From 'Arrangé' to Cognac XXO via Troussepinette

Innovative cocktails quickly took shape. At the same time, traditional local apéritifs, like Troussepinette, were also gaining praise for their authenticity and quality. Lise Baccara takes Raimonds Tomsons deep into a world of diversity!

On the cognac side, the House presents elegant, finely crafted eaux-de-vie, made in a classic style. New oak barrels are deliberately avoided to allow for the best possible extraction of tannins. "I don't want to overpower the cognac," Gérard explains. "I seek a feminine finish, in the spirit of Lise Baccara".

These cognacs have also earned acclaim: the XO and XXO expressions won gold medals in 2025 in Hong Kong, while the VSOP was awarded gold in both Paris and Miami in 2019.



Raimonds Tomsons and Gérard Paignon.

©Lise Baccara

Then comes the time to explore another facet of the Maison: its collection of cognac-based arrangés, infusions featuring vanilla, salted butter caramel, and even rhubarb, in which Raimonds finds a true *madeleine de Proust*. The collection currently includes eight expressions but remains flexible, evolving with new inspirations, and customer demand.

Whatever form Lise Baccara takes, its craftsmanship remains central, sometimes rooted in tradition, other times daringly creative. Raimonds Tomsons leaves genuinely impressed by the diversity: "Gérard Paignon has infused the Maison with a singular energy, deeply grounded in its terroir, and yet boldly imaginative".

Xavier Lacombe

EN SAVOIR ➔ WWW.LISEBACCARA.COM



Raimonds Tomsons et Léopold Croizet.

MAISON LÉOPOLD CROIZET

artisan de cognac

Raimonds Tomsons se rend dans le cru des Fins Bois, à Triac-Lautrait, pour rencontrer Léopold Croizet. Léopold incarne la 10^e génération de la famille, et avec lui débute un véritable retour aux sources.

« À nos débuts, en 1750, ma famille vendait exclusivement aux grandes compagnies du secteur. C'est au sortir de la Seconde Guerre mondiale que mon grand-père a décidé de lancer « Croizet Frères », qui deviendra « Pierre Croizet », puis « Léopold Croizet. (...) La personne qui m'a appris à tailler la vigne n'est autre que ma grand-mère! ».

Léopold Croizet évoque cette transition avec émotion « Pour des fermiers, se rendre au Japon afin de véhiculer nos eaux-de-vie, c'était vécu comme une chose absolument extraordinaire ! ». Léopold prend la succession de son père en 2000. C'est aussi à partir de cette date qu'il décide de convertir les 30 hectares de la propriété en agriculture biologique. « Les débuts furent particulièrement délicats, mais cela nous a permis d'apprendre rapidement ».

LA GAMME ESPRIT ORGANIC

Raimonds est convié à découvrir la gamme *Esprit Organic* que la Maison a progressivement développée ces dernières années, séduisant différents profils et différents marchés, comme le Canada, la Scandinavie et bien sûr la France. Avec une gamme certifiée organique allant du VS au XXO en passant par le traditionnel Pineau des Charentes ou encore le Single Cask, c'est en premier lieu la volonté de retranscrire la philosophie de la Maison, ou plutôt de la famille, qui a motivé cette nouvelle identité. « Ma femme Fanny, qui autrefois travaillait en tonnellerie, a développé une véritable passion pour les interactions entre le bois et les eaux-de-vie » ajoute-t-il. Cette sensibilité contribue à maintenir l'intensité du fruité à travers une fine interaction du boisé, très harmonieuse.

Vigneron, distillateur, assembleur, Léopold Croizet pourrait revendiquer ces différents titres, mais cette pluralité dépeint surtout cette envie de se trouver au plus près des vignes et de ses cognacs. C'est cet état d'esprit qu'il partage à Raimonds Tomsons, et qui est le fondement même de ce que ses grands-parents et parents lui ont enseigné : s'épanouir à travers des terres saines avec la volonté de transmettre cet héritage.



Maison Léopold Croizet: a true artisan of cognac

|| Raimonds Tomsons travels to the Fins Bois cru, in Triac-Lautrait, to meet Léopold Croizet. Representing the 10th generation of his family, Léopold embodies a true return to the roots of the estate.

"In the beginning, back in 1750, my family sold exclusively to the major houses in the industry. It was after the Second World War that my grandfather decided to create 'Croizet Frères,' which later became 'Pierre Croizet,' and eventually 'Léopold Croizet'. (...) The person who taught me how to prune vines was none other than my grandmother!" Léopold recalls this turning point with emotion: "For farmers like us, traveling to Japan to present our eaux-de-vie was seen as something absolutely extraordinary!" He took over from his father in 2000, and it was at that time that he decided to convert the estate's 30 hectares to organic farming. "The early days were especially challenging, but they forced us to learn fast".

The Esprit Organic collection

Raimonds is invited to discover the *Esprit Organic* range, which the Maison has developed over the past few years, winning over a variety of consumers and markets, from Canada to Scandinavia, and of course France.

With an organically certified selection spanning from VS to XXO, including the traditional Pineau des Charentes and a Single Cask expression, the line was first and foremost designed to reflect the philosophy of the Maison, or rather, of the family behind it.

"My wife Fanny, who used to work in cooperage, developed a true passion for the interaction between wood and eaux-de-vie", Léopold adds. Her keen sensibility helps preserve the fruit's intensity through a delicate, harmonious interplay with oak.

Winegrower, distiller, blender, Léopold Croizet could lay claim to all these titles. But this multiplicity above all reflects his desire to remain as close as possible to his vines and his cognacs. This is the spirit he shares with Raimonds Tomsons, and the very foundation of what his parents and grandparents passed down to him: the fulfillment of working with healthy soils, and the will to carry that legacy forward.

Text and photos: Xavier Lacombe

EN SAVOIR

➔ WWW.COGNAC-LEOPOLD-CROIZET.COM



Raimonds Tomsons célèbre le WORLD COGNAC DAY À COGNAC !

Profitant de son passage à Cognac pour visiter différentes maisons et établissements, le timing de Raimonds Tomsons ne pouvait pas être plus parfait pour célébrer le *World Cognac Day* !



Xavier Lacombe, Raimonds Tomsons et Aris Allouche.

INVITÉ D'HONNEUR AU BNIC POUR LA 7^E ÉDITION DU WORLD COGNAC DAY

C'est donc au BNIC, le Bureau National Interprofessionnel du Cognac, que Raimonds Tomsons s'est rendu ce fameux 4 juin 2025. Il s'agit de la date officielle où, tous les ans, le monde entier célèbre LE jour du cognac. Cette célébration, la septième, a d'abord vu le jour aux Etats-Unis, preuve de la résonance exceptionnelle de ce spiritueux. Alors baptisée *National Cognac Day*, elle est finalement devenue le *World Cognac Day*, permettant à tous les amateurs de cognac dans le monde, de se réunir et de célébrer leur attachement à ce spiritueux au caractère si unique.

Interviewé par la télévision locale, Raimonds Tomsons a pu partager son ressenti et son attachement au cognac, qu'il apprécie sous toutes ses formes, du cocktail à la forme la plus pure.

« Un grand merci à Raimonds Tomsons de se faire ambassadeur du cognac partout dans le monde en cette journée si spéciale du *World Cognac Day* et aux participants pour leur engagement et leur contribution à cette belle valorisation du cognac ».
- BNIC, pôle communication.

UNE TRENTAINE DE COGNACS DÉGUSTÉS !

Célébrer est une chose, déguster en est une autre ! Une trentaine de cognacs attendaient Raimonds Tomsons dans la

salle du BNIC, lui permettant ainsi de faire un tour d'horizon des plus variés. On y retrouvait différentes Maisons mais aussi des petits producteurs, avec de nombreux XO des différents crus de Cognac. Originaire des Fins Bois, de Petite et Grande Champagne, il y avait aussi quelques rares cognacs millésimés ou encore des finitions spéciales, notamment dans des fûts PX de Xérès. Ce moment fut comme un accélérateur pour Raimonds Tomsons, ayant pour ambition de toujours approfondir ses connaissances et sa compréhension des subtilités qui définissent les styles, tout comme les identités des Maisons.

Rendez-vous est pris le 4 juin 2026 pour la huitième édition !



Raimonds Tomsons celebrates World Cognac Day in Cognac! || *While visiting various houses and estates in Cognac, Raimonds Tomsons couldn't have timed his stay more perfectly, just in time to celebrate World Cognac Day!*

Guest of honour at the BNIC for the 7th edition of World Cognac Day

It was at the BNIC, the Bureau National Interprofessionnel du Cognac, that Raimonds Tomsons arrived on June 4, 2025, the official date when Cognac lovers around the globe come together to honour this iconic spirit.

Now in its seventh year, the celebration originally began in the United States as *National Cognac Day*, a testament to the spirit's remarkable international resonance. Over time, it evolved into *World Cognac Day*, uniting enthusiasts worldwide in their appreciation of Cognac's distinctive character.

Interviewed by local television, Raimonds Tomsons shared his thoughts and deep connection to Cognac, a spirit he enjoys in all its forms, from cocktails to neat.

"A heartfelt thank you to Raimonds Tomsons for serving as an ambassador for Cognac around the world on this special World Cognac Day, and to all participants for their dedication and contribution to the global promotion of Cognac." — BNIC, Communications Department.

Over thirty cognacs tasted!

Celebrating is one thing, tasting is another! Over thirty cognacs awaited Raimonds Tomsons in the BNIC tasting room, offering him an impressively diverse panorama.

The selection included renowned houses as well as small producers, with many XO expressions from across the region's crus. From Fins Bois to Petite and Grande Champagne, the tasting also featured rare vintage Cognacs and special cask finishes, some aged in PX Sherry casks.

The experience served as a true accelerator for Raimonds Tomsons, whose ambition is to continually deepen his knowledge and understanding of the nuances that define Cognac's many styles and house identities.

See you on June 4, 2026, for the 8th edition!

Xavier Lacombe
Photos : BNIC - Mathieu Martine

EN SAVOIR ➔ WWW.COGNAC.FR



Le carnet de route de Raimonds Tomsons

Raimonds Tomsons's reviews

Photos : Xavier Lacombe

COGNAC LOUIS ROYER

XO

Robe : brillante et limpide, d'un ambre profond aux reflets cuivrés et rougeâtres, avec une légère nuance verdâtre en bord de disque. **Nez** : généreux, marqué par des épices douces intenses comme la cannelle et le clou de girofle, associées au pruneau, à la marmelade et au chutney d'abricots. Notes d'amande et de noisette grillées, fines touches boisées de vanille et de bois toasté. Nez complexe et stratifié. **Bouche** : généreuse et structurée, attaque marquée par les épices douces mais sans dureté. Texture souple et soyeuse, quelques tanins apportant structure et dimension. Le milieu de bouche révèle des notes d'abricot sec, de prune, de vanille, d'orange miellée, de noisette grillée et de sucre caramélisé. Finale épicée et chaleureuse. **Commentaire** : un XO généreux mais raffiné et équilibré, à la complexité stratifiée. Parfait avec une fine tarte aux figues rôties, glace à la vanille Bourbon et un filet de miel d'acacia.

Color: brilliant, star bright, with a deep amber color, light coppery red sheen and light greenish rim. **Nose**: generous, with intense dark sweet spice like cinnamon and clove, combined with prune and apricot marmalade and apricot chutney. Roasted almond and hazelnut, fine oak notes of vanilla and charred wood. Quite complex and layered. **Palate**: generous and structured, with a sweet spice attack but without harsh edges. Soft and smooth, with some tannins adding texture and dimension. The mid-palate shows sweet, dried apricot, prune, combined with vanilla, honeyed orange, roasted hazelnut, caramelised sugar. Spicy and warming finish. **Comment**: a generous but polished and balanced XO, with a layered complexity. Perfect with a thin tart of roasted figs with Bourbon vanilla ice cream, enhanced with a drizzle of acacia honey.

EXTRA

Robe : brillante et limpide, d'un ambre profond aux reflets cuivrés et rougeâtres, avec une légère nuance verdâtre. **Nez** : complexe et stratifié, avec finesse et raffinement. Abricot sec et confiture d'abricots, mirabelle confite, fruits exotiques secs comme la mangue et l'ananas. Fines notes d'évolution, de tabac et de cuir, pointe d'iode, noix et noisette. **Bouche** : attaque très intense et ample, grande intensité aromatique, profil boisé et épicé, généreux, sur la cannelle, la vanille et le chêne. Saveurs fruitées et sucrées de fruits secs, comme l'abricot et l'ananas, avec en finale des notes évolutives fumées de tabac et champignon séché. **Commentaire** : un XO complexe avec un bel équilibre et de la finesse. Ses notes évolutives et de rancio en font l'accord idéal avec une tartelette au chocolat et aux noix.

Color: brilliant and star bright, with a deep amber color, light coppery reddish sheen and light greenish rim. **Nose**: layered and complex, with finesse and refinement. Dried apricot and apricot marmalade, candied mirabelle plum, dried exotic fruits like mango and pineapple. Fine evolution aromatics of tobacco and leather, whiff of iodine, walnut and hazelnut. **Palate**: very intense and broad attack, with a high flavour

intensity, generous spicy and oak character of cinnamon, vanilla and oak. Sweet, dried fruit flavours of apricot and pineapple, evolution notes on the finish like tobacco, smoke and dried mushroom. **Comment**: a complex XO cognac with fine balance and finesse. With its evolution and rancio notes it would perfectly complement a chocolate and walnut tartlet.



COGNAC HENNESSY

XO

Robe : brillante et limpide, d'un ambre profond avec une légère nuance verdâtre. **Nez** : expressif, marqué par les épices comme la cannelle et la muscade, griotte séchée, pruneau, orange confite et écorce d'orange. Fines notes boisées de cèdre et de vanille, touche de bois délicatement toasté, accents de cuir, noix grillée. Pointe de tabac en arrière-plan. **Bouche** : attaque très polie, texture arrondie. Le milieu de bouche révèle des arômes de fève de cacao, abricot confit, pruneau, associés à une note de chocolat au lait. Sensation fraîche d'épices douces comme la cannelle. Finale très longue, sur des notes d'orange confite au chocolat. **Commentaire** : un XO raffiné et soyeux, avec de l'équilibre, de la fraîcheur et des épices délicates. Excellent avec un foie gras servi sur un pain de seigle noir toasté, du miel, des figues et des épices douces.

Color: brilliant and star bright, with a deep amber color and light greenish rim. **Nose**: expressive, full of spice like cinnamon and nutmeg, dried dark cherry, sweet prune, candied orange and orange peel. Very fine oak notes of cedar and vanilla, with a hint of gently charred wood, hints of leather, roasted walnut. Hint of tobacco in the background. **Palate**: very polished attack, with a rounded texture. The mid-palate shows flavours of cacao bean, confit of apricot, sweet prune, combined with note of milk chocolate. A fresh sensation of sweet spice like cinnamon. Very long finish, with a scent of orange confit in chocolate. **Comment**: a very polished and smooth expression of XO, with balance, freshness and delicate spice. Excellent with a foie gras with a honeyed dark rye bread toast, figs and sweet spice.



Paradis

Robe : brillante et limpide, d'un ambre profond avec une légère nuance verdâtre. **Nez** : très raffiné, plein de finesse et de complexité. Premier nez sur l'orange confite, l'abricot miellé, une touche saline d'iode et des fleurs séchées. Après aération, apparaissent des notes épicées de safran, des notes crémeuses de beurre caramélisé, et une légère touche de fruits secs. Fines notes de cuir et de tabac en arrière-plan. **Bouche** : attaque très fine et élégante, texture soyeuse, sans aucune dureté. Très profonde et complexe, révélant sa richesse progressivement comme un crescendo. Une bouche crémeuse, sur les épices douces, le pruneau et les fruits exotiques secs. Finale quasi interminable, avec des senteurs de cuir et d'iode. **Commentaire** : un cognac très complexe, stratifié et complet. Parfait pour un moment privilégié en compagnie d'un cigare délicat de République Dominicaine.

Color: brilliant and star bright, with a deep amber color and light greenish rim. **Nose**: very refined, full of layered finesse. The first nose shows sweet, candied orange, honeyed apricot, saline note of iodine and dried flowers. After a few minutes in the glass, spicy note of saffron, creamy notes of caramelised butter, with a light nuttiness appears. Very delicate leathery and tobacco note in the background. **Palate**: very fine and elegant attack, with a smooth texture and without any harsh edges. Very deep and complex, revealing slowly but with great persistence like a crescendo, creamy mid-palate, with sweet delicate spice, prune and dried exotic fruits. The finish is almost endless with a scent of leather and iodine. **Comment**: a very complex, layered and complete cognac. Perfect for a special moment in the company of a more delicate cigar from the Dominican Republic.

COGNAC LARSEN

VSOP

Robe : brillante et limpide, d'un ambre modéré. **Nez** : subtil mais frais, sur des agrumes séduisants comme le citron miellé et l'écorce d'orange confite. Épices douces de girofle, vanille, associées à de fines notes boisées, de toast et de caramel doux. Nez complexe mais toujours frais. **Bouche** : attaque souple et ronde, avec une densité tapissante. Milieu de bouche fin et gras, avec une belle fraîcheur d'agrumes. Épices fines de vanille, cannelle et girofle. Bien équilibrée, avec une finale longue et agréablement chaleureuse. **Commentaire** : un VSOP élégant, rond et frais. Excellent pur ou sur glace en été.

Color: brilliant and star bright, with a moderate amber color. **Nose**: subtle but fresh, with attractive citrus fruits like honeyed lemon and candied orange peel. Sweet spice of clove, vanilla combined with fine notes of oak like toast, sweet caramel. Complex nose but still very fresh. **Palate**: smooth and rounded attack, with a mouth-coating density. The mid-palate shows a fine and oily texture with an appealing freshness of citrus fruits. Some fine spices like vanilla, cinnamon, clove. Well-balanced with a long and pleasantly warming finish. **Comment**: a very elegant, rounded and fresh expression of VSOP. Great to sip neat or on ice during the warmer summer months.

COGNAC LARSEN

XO Réserve

Robe : ambre d'intensité moyenne, brillante, avec un reflet verdâtre. **Nez** : très complexe, dominé par les épices sèches et douces comme la cannelle, le clou de girofle et l'anis étoilé, associés aux pruneaux. Fines notes de rancio, de marmelade, chutney, noix, caramel. Nez stratifié et complexe. **Bouche** : complexe, épicée et chaleureuse, avec une très fine présence de tanins. Après quelques secondes, le milieu de bouche révèle des épices sèches de girofle et de cannelle, avec des saveurs de rancio et de noix. Texture grasse, très soyeuse et élégante. Longue finale sur les fruits secs et les épices douces. **Commentaire** : grande complexité, dominée par les épices et le rancio. Un XO Réserve généreux, excellent avec un dessert au chocolat noir et un cigare cubain raffiné.



Color: moderately intense amber color, with a glistening brilliance and light greenish rim. **Nose**: very complex, with dominant dry and sweet spice like cinnamon, clove and star anise, combined with sweet, dried prunes. Fine rancio, notes of marmalade, chutney, walnuts, caramel. Layered and complex. **Palate**: complex, spicy and warming, with a very fine presence of tannins. After a few seconds the the mid-palate reveals dry spices of clove and cinnamon, with rancio flavours of walnut. Fine oily texture, very smooth and elegant, with a very long dried fruit and sweet spice finish. **Comment**: great complexity, with dominant spice and rancio notes. A generous style XO Réserve, excellent with dark chocolate desserts and fine Cuban cigars

COGNAC MARTELL

Borderies Grande Champagne

Robe : limpide et brillante, avec un cœur sombre et ambré et une légère nuance verdâtre. **Nez** : très raffiné et parfumé, marqué par les fleurs séchées comme la fleur d'oranger et l'iris, le safran, la confiture d'abricots, des fruits exotiques comme l'ananas, l'écorce d'orange confite. Pointe de rancio comme la noix, associée au cuir et au tabac, noisette miellée, touche de vanille. Très complexe et stratifié. **Bouche** : souple et ronde, attaque très polie. Le milieu de bouche exprime l'abricot sec, la confiture d'abricot, l'orange confite, l'écorce d'orange confite, associés à la vanille douce et soutenus par des notes délicates de noix et noisettes grillées. Très longue persistance, avec une saveur de miel de fleurs blanches. **Commentaire** : cognac très raffiné et poli, d'une grande complexité. Parfait avec une crème caramel au safran, servie avec des noix caramélisées.



Color: clear and bright, with a dark amber core and a light greenish rim. **Nose**: very refined and fragrant, with dried flowers like orange blossom and iris, spicy saffron, apricot marmalade, exotic fruits like pineapple, candied orange peel. Hints of rancio like walnut, combined with leather and tobacco, honeyed hazelnut, hints of vanilla. Very complex and layered. **Palate**: soft and round, with a very polished attack. The mid-palate shows sweet, dried apricot, orange marmalade, orange confit, candied orange peel, combined with sweet vanilla and supported by delicate notes of roasted walnuts and hazelnuts. Very long, with a scent of white blossom honey. **Comment**: very refined and polished Cognac, with great complexity. Perfect with a saffron crème caramel, served with caramelised walnuts.

COGNAC RAGNAUD-SABOURIN

XO Grande Champagne

Robe : brillante et limpide, d'un doré profond aux beaux reflets ambrés. **Nez** : raffiné, sur le pruneau, l'abricot sec, le zeste de citron miellé, le beurre noisette, la noisette grillée, le nougat. L'aération révèle des notes de livres en cuir, de fumé, d'humidité et d'épices douces comme le safran et la vanille. Nez très étayé. **Bouche** : attaque ronde, souple et douce, avec des saveurs profondes et complexes, sans lourdeur. Saveurs de beurre caramélisé, noisette, pruneau et fruits à noyau. Fines notes crémeuses et boisées, d'épices douces et de vanille. Finale très longue et soyeuse. **Commentaire** : excellent exemple d'un XO Grande Champagne, avec une grande finesse, complexité et élégance.

Color: brilliant and star bright, with an almost deep golden color and beautiful amber reflections. **Nose**: refined, full of dried prune, apricot, honeyed lemon zest, caramelised butter, roasted hazelnut, nougat. Aeration reveals leather-bound books, smoke, humidior and sweet spice of saffron and vanilla. Very layered. **Palate**: very rounded, soft and smooth attack, with deep and complex flavours, without being heavy. Flavours of caramelised butter, hazelnut, dried prune and stone fruits. Fine wood notes of sweet spice and creamy vanilla. Very long and smooth finish. **Comment**: excellent example of XO Grande Champagne with great finesse, complexity and elegance.



Florilège

Robe : brillante et limpide, d'un doré profond, avec un éclat cuivré. **Nez** : intense, dominé par les arômes oxydatifs d'amandes grillées, noix, figes sèches et pruneaux, associés au sucre caramélisé, beurre noisette, épices douces généreuses et fines notes boisées de chêne toasté et caramélisé. **Bouche** : excellente complexité, combinée à la générosité et la richesse. Très équilibrée et complète. Le milieu de bouche regorge d'épices douces, de fruits secs comme la figue, raisin de Corinthe et noisette grillée, noix, arômes de chocolat au lait et noisette. Très longue et persistante finale. **Commentaire** : cognac généreux et riche, au caractère épicé et chocolaté, marqué par le rancio et les notes oxydatives. Très adapté aux plats de gibier complexes ou à une palatine aux noix.

Color: brilliant and star bright, with an almost deep golden color and a coppery sheen. **Nose**: intense, dominated by the oxidative aromatics of roasted almonds, walnuts, dried figs and prune, combined with caramelised sugar, caramelised butter, generous sweet spice and fine oak notes of caramelised oak. **Palate**: excellent complexity, combined with generosity and richness. Very balanced and complete. The mid-palate has plenty of sweet spice, dried fruits like fig, sultana and roasted hazelnut, walnuts and flavours of milk chocolate with hazelnut. Very long and persistent finish. **Comment**: a generous and rich Cognac, with a spicy and chocolaty character, with plenty of rancio and oxidative characteristics. Very suitable for complex game dishes or a walnut praline.

COGNAC COURVOISIER

XO Royal

Robe : brillante et limpide, d'un ambre profond, aux reflets cuivrés rouges et une légère nuance verdâtre. **Nez** : expressif, avec de très fines notes boisées, de cèdre et de vanille douce, complétées par la noisette et la noix grillées. Après quelques minutes dans le verre, apparaissent des épices sèches comme la muscade et la cardamome, soutenues par le pruneau, l'écorce d'orange séchée et une note de chocolat noir. **Bouche** : généreuse et ronde, avec une texture fine et grasse et des épices douces comme la cannelle. Fines notes oxydatives de noix, associées à des arômes de cuir et de tabac. Profil fruité, sur le pruneau, la figue et le raisin sec. Très complexe, épicée et noisetée, avec de belles notes d'évolution. Finale très longue. **Commentaire** : style généreux et expressif, marqué par les épices, le chêne et le rancio.

Color: brilliant and star bright, with a deep amber color, a red coppery tinge and light greenish rim. **Nose**: expressive, with very fine wood notes of cedar and sweet vanilla, complemented by roasted hazelnut and walnut aromatic. After few minutes in the glass the nose reveals sweet dry spice like nutmeg and cardamon, supported by sweet prune, dried orange peel and a note of dark chocolate. **Palate**: generous and rounded, with a fine oily texture and sweet spice like cinnamon. Fine oxidative notes of walnut, combined with maturity flavours of leather, tobacco. The fruit profile is towards dried prune, fig and raisin. Very complex, spicy and nutty, with fine evolution and complexity. Very long finish. **Comment**: generous and expressive style, with dark spice, oak and rancio.

L'Essence de Courvoisier

Robe : brillante et limpide, d'un ambre très profond aux reflets cuivrés et une légère nuance verdâtre. **Nez** : raffiné et suave, d'une grande complexité étayée. Vanille douce, cannelle et fève de cacao, nougat, prune et écorce d'orange séchée. Accents de cuir, iode et touche saline apportant de la fraîcheur. **Bouche** : grande concentration, avec une complexité immédiate et étayée dès l'attaque, épices douces de vanille, cacao, nougat et cannelle, complétées par le pruneau et l'ananas séché. Bouche ample et riche, marquée par le chêne fin, la noisette et la noix. Finale interminable, aux senteurs de chocolat, safran et feuille de tabac. **Commentaire** : un cognac d'une complexité, finesse et d'un raffinement tels qu'il mérite une attention exclusive.



Color: brilliant and star bright, a very deep amber color with a coppery tinge and light greenish rim. **Nose**: refined and sweet nose, with a very fine layered complexity. Sweet vanilla, cinnamon and cocoa bean, nougat, prune and dried orange peel. Hints of leather, iodine and saline note adding freshness. **Palate**: great concentration, with an immediate layered complexity on the attack, sweet spice of vanilla, cocoa, nougat and cinnamon, complemented by prune and dried pineapple. Very broad and rich, with fine oak, gentle hazelnut and walnut. An endless finish, with scents of chocolate, saffron and tobacco leaf. **Comment**: a cognac of such complexity, finesse and refinement deserves undivided attention.

COGNAC LISE BACCARA

VSOP

Robe : brillante et limpide, d'un ambre moyennement intense aux reflets rougeâtres et une légère nuance verdâtre. **Nez :** assez riche, avec des notes de pruneau, raisin de Corinthe, écorce d'orange confite, marmelade, avec des touches de caramel et d'amande délicatement grillée. Un nez très porté sur le fruit. **Bouche :** attaque riche et suave, avec des épices sèches comme la cannelle et le clou de girofle, associées aux pruneaux, figues sèches et raisins. Finale légèrement vive et chaleureuse, de longueur modérée. **Commentaire :** un VSOP riche, mettant l'accent sur les épices, la chaleur et les fruits secs.

Color: brilliant, star bright, a moderate amber color with a reddish sheen and light greenish rim. **Nose:** quite rich, with notes of dried prune, sultana, candied orange peel, sweet marmalade, with hints of caramel and gently roasted almond. A nose very much on the fruit character. **Palate:** rich and sweet attack, with dry spices like cinnamon, clove, combined with prune, dried fig and raisins. Slightly sharp and warming with a moderately long finish. **Comment:** a rich style of VSOP Cognac with an emphasis on spice, warmth and dried fruit.

XXO

Robe : brillante et limpide, d'un ambre très profond aux reflets cuivrés rouges et une légère nuance verdâtre. **Nez :** généreux et modérément complexe, avec des notes de noix grillées, cèdre, raisins secs, pruneaux, figues, caramel et une pointe de cuir et de feuille de tabac en arrière-plan. **Bouche :** attaque riche et ronde, texture grasse. Profil dominé par les épices douces comme la cannelle et le clou de girofle, soutenues par le pruneau, le raisin sec et la mélasse. Notes persistantes de noix grillée et de cèdre en finale. **Commentaire :** un XXO riche, épicé et généreux, idéal avec un dessert au chocolat et fruits secs.

Color: brilliant and star bright, with a very deep amber color, a coppery red tinge and light greenish rim. **Nose:** generous and moderately complex, with notes of roasted walnut, cedar, dried raisins and prunes, figs, caramel and a hint of leather and tobacco leaf in the background. **Palate:** rich and rounded attack, with an oily texture. The palate is dominated by sweet spice of cinnamon, clove, supported by dark prune, raisin and molasses. Roasted walnut and cedar wood notes on the aftertaste. **Comment:** a rich, spicy and generous XXO, suitable for a chocolate and dried fruit dessert.



Raimonds Tomsons et Gérard Paignon.



COGNAC LÉOPOLD CROIZET

Esprit Organic
Single Cask N°1

Robe : brillante et limpide, d'un ambre profond aux reflets dorés intenses et une légère nuance verdâtre. **Nez :** riche et épicé, sur la cannelle et le clou de girofle concassés, associés à des notes boisées, grillées, vanille, sucre brûlé et caramel. Arômes de fruits secs sucrés comme l'abricot, la pêche et la prune jaune en arrière-plan. **Bouche :** très précise, épicée et noisetée, avec une saveur de rancio marquée par la noix. Milieu de bouche concentré, corps dense et généreux, chaleur agréable. Finale très longue et épicée, avec des senteurs de cuir et de feuille de tabac séchée, apportant une dimension savoureuse. **Commentaire :** un cognac très intense avec une excellente concentration, dominé par les épices douces, le rancio et les fines notes boisées. Idéal pour la méditation ou accompagné de cigares épicés et riches.

Color: brilliant and clear, with a deep amber color, a deep golden sheen and light greenish rim. **Nose:** rich, dark and attractively spiced, with crushed cinnamon and clove, combined with sweet charred wood, vanilla, burnt sugar and caramel. Sweet, dried fruits like apricot, peach and yellow plum on the background. **Palate:** very precise, spicy and nutty, with a rancio flavour of walnut. The mid-palate shows very high concentration of flavour, with a dense and generous body and pleasantly warming alcohol. Very long spicy finish, with scents of leather and dried tobacco leaf adding a savoury character. **Comment:** a highly intense Cognac with excellent concentration of flavour, dominated by sweet spice, rancio and fine oak notes. Great for meditation and spicy and rich cigars.

Excellence

Robe : ambre profond aux reflets cuivrés rouges et une légère nuance verdâtre. **Nez :** très complexe et séduisant, d'une grande stratification aromatique marquée par l'évolution et l'oxydation. Noix, fruits secs, raisins, figues, cuir, boîte à cigares, épices sèches comme la cardamome et la cannelle. L'aération révèle des notes de café, chocolat et truffe. **Bouche :** très complexe, souple et équilibrée, dominée par le chocolat noir, le café torréfié, les noisettes et noix grillées. Épices douces telles que la cannelle, vanille et le clou de girofle. Finale très longue, au caractère chocolaté et noiseté. **Commentaire :** un cognac très complet, d'âge respectable, plein de complexité, d'équilibre et d'élégance. Parfait comme spiritueux de méditation, à déguster seul.

Color: deep amber color with a deep coppery red sheen and thin greenish rim. **Nose:** very complex and seductive, with a layered complexity dominated by ageing and oxidation. Walnuts, dried fruits, raisins, figs, leather, cigar box, dry spice like cardamom, cinnamon. Aeration reveals coffee, chocolate and truffle. **Palate:** very complex, smooth and balanced, with dominating flavours of dark chocolate, roasted coffee, roasted hazelnuts and walnuts. Sweet spice of cinnamon, vanilla, clove. Very long finish, with a chocolaty and nutty character. **Comment:** a very complete Cognac of respectable age full of complexity, balance and elegance. Perfect as a meditation drink on its own.



Bienvenue à Cognac, au cœur de la création

Réservez votre visite à moins de 3h de Paris en train, ou 1h30 de Bordeaux en voiture. Découvrez la saga Hennessy, nos chais historiques, nos savoir-faire artisanaux, notre expérience immersive en réalité virtuelle multi-primée, et nos cognacs emblématiques.

HENNESSY.COM

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

Dégustation Bureau National Interprofessionnel du Cognac

Bureau National Interprofessionnel du Cognac tasting

COGNAC PIERRE DE SEGONZAC

VSOP Grande Champagne

Robe : limpide et brillante, d'un or pâle aux reflets ambrés et une légère nuance verdâtre. **Nez** : fruité, sur la pêche séchée, prune jaune sucrée et abricot, associés à la pomme séchée. Fines épices douces comme le safran, la vanille et le clou de girofle. **Bouche** : très fraîche et souple, avec une belle pureté de fruits (confiture de prune jaune, pêche, abricot). Miel de fleurs blanches, note délicate de vanille, beurre caramélisé. Un VSOP au style rond et harmonieux.

Color: clear and bright, with a pale golden color, amber sheen and a light greenish rim. **Nose**: a fruit-driven nose, with dried peach, sweet yellow plum and apricot, combined with dried apple notes, delicate sweet spice characteristics of saffron, vanilla and clove. **Palate**: a very fresh and smooth palate, with fine purity of fruit character like marmalade of yellow plum, peach and apricot. White blossom honey, delicate note of vanilla, caramelised butter. Smooth and round style



Sélection des Anges XO Grande Champagne



Robe : limpide et brillante, d'un ambre très profond avec un reflet verdâtre. **Nez** : complexe et raffiné, avec des notes de cuir, noix grillée, sucre brun caramélisé et pruneau. Accents de tabac et d'épices douces. **Bouche** : riche et généreuse, avec un bel équilibre et une complexité étayée. Orange séchée, pruneau, cacao doux et café torréfié. Un caractère sur le cuir et la noix. Dense et grasse, avec une finale très longue et soyeuse.

Color: clear and bright, with a very deep amber color and a light greenish rim. **Nose**: fine complexity, with notes of leather, roasted walnut, caramelised brown sugar and sweet prune. Hints of tobacco and spice box notes. **Palate**: generous and rich, with fine balance and layered complexity. Dried orange, prune,

sweet cocoa and roasted coffee, leathery and nutty character. Dense and oily, with a smooth and very long finish

→ WWW.PIERREDESEGONZAC.COM

LE PALIN

Paul Monier Classic Fins Bois VSOP

Robe : limpide et brillante, d'un ambre doré moyennement intense, avec un reflet verdâtre. **Nez** : bel équilibre entre fraîcheur, fruit et évolution. Sur l'abricot sec, la confiture de prunes jaunes, épices douces comme la vanille et la cardamome. Touche boisée de chêne légèrement toasté. À l'aération, caramel et agrumes miellés se dévoilent. **Bouche** : très souple et élégante, sans aucune dureté, sur l'abricot sec, la prune et la pomme jaune, notes de confiture d'abricots, touche de vanille et de beurre légèrement caramélisé. Finale souple et modérément longue.

Color: clear and bright, with a moderate golden-amber color and a light greenish rim. **Nose**: a good combination of freshness, fruitiness and evolution, with dried apricot, yellow plum marmalade, sweet spice like vanilla and cardamom. Just a touch of wood like gently charred wood. Aeration reveals caramel and honeyed citrus scents. **Palate**: very smooth and elegant, without any harshness, with dried apricot, plum and yellow apple, notes of apricot marmalade, a touch of vanilla and lightly caramelised butter. Smooth and moderately long finish.

→ WWW.LEPALIN.FR



COGNAC HARDY Millésime 1995

Robe : limpide et brillante, avec un cœur ambré moyennement intense, des reflets dorés et une légère nuance verdâtre. **Nez** : citron confit et écorce d'orange, confiture d'abricots, pointe de noisette et beurre légèrement caramélisé, note de vanille. **Bouche** : très douce et souple, sur l'abricot mûr, le citron et l'orange confits, la confiture de prunes jaunes, nuance crémeuse de vanille, beurre caramélisé et noisette délicatement grillée.

Color: clear and bright, with a moderate amber core, golden sheen and light greenish rim. **Nose**: candied lemon and orange peel, apricot marmalade, light hint of hazelnut and lightly caramelised butter, light hint of vanilla. **Palate**: very soft and smooth, with ripe apricot, candied lemon and orange, yellow plum marmalade, light hint of creamy vanilla, caramelised butter and gently roasted hazelnut.

→ WWW.HARDYCOGNAC.COM



RÉMY MARTIN

XO Fine Champagne

Robe : limpide et brillante, d'un ambre profond avec un reflet verdâtre. **Nez** : très délicat et raffiné, d'une grande finesse. Notes de fruits secs, orange, confiture d'abricots, miel doux et caramel. Notes florales de fleur d'oranger séchée, fines épices douces telles que la cannelle et la vanille crémeuse. Nez complexe et étayé. **Bouche** : très lisse et polie, texture grasse légèrement crémeuse, écorce d'orange miellée, confiture d'abricots, noisette grillée, miel, vanille crémeuse et cannelle, fine note boisée évoquant le cèdre.

Color: clear and bright, with a deep amber color and a light greenish rim. **Nose**: very delicate and refined, with great finesse. Delicate fruit notes of dried orange, apricot marmalade, sweet honey and caramel. Floral notes of dried orange blossom, fine sweet spices of cinnamon and creamy vanilla. Complex and layered nose. **Palate**: very smooth and polished with an oily and slightly creamy texture, honeyed orange peel, apricot marmalade, gently roasted hazelnut, honey, creamy sweet vanilla and cinnamon, fine note of wood like cedar.

➔WWW.REMYMARTIN.COM



COMPAGNIE FRANÇAISE DES SPIRITUEUX

Cognac Prulho XO



Robe : limpide et brillante, d'un ambre profond aux reflets verdâtres. **Nez** : moyennement complexe, sur les pruneaux et abricots secs, associés à la noix grillée, la noisette, une pointe de cuir et de feuille de tabac humide. **Bouche** : ronde, aux sensations sucrées de vanille, épices douces comme la cannelle, beurre caramélisé, miel, touche d'écorce d'orange confite et pêche séchée. Finale légèrement épicée et chaleureuse.

Color: clear and bright, with a deep amber color and a light greenish rim. **Nose**: a moderately complex nose, with dried prune

and apricot notes, combined with roasted walnut, hazelnut, hint of leather and wet tobacco leaf. **Palate**: rounded with sweet sensations of vanilla, sweet spices such as cinnamon, caramelised butter, honey, touch of candied orange peel and dried peach. Lightly spicy and warming finish.

➔WWW.COGNAC-PRULHO.COM
➔WWW.COMPAGNIE-FRANCAISE-SPIRITUEUX.COM

COGNAC MAXIME TRIJOL

XO

Robe : limpide et brillante, d'un ambre profond aux reflets verdâtres. **Nez** : parfumé, sur la fleur d'oranger séchée, l'amande grillée, confiture d'abricots et de pêches, pruneau, noisette grillée, fève de cacao amère et café torréfié. Très belle complexité. **Bouche** : attaque généreuse et chaleureuse, sur la confiture de fruits à noyau, pruneau, vanille douce, notes de miel de bruyère et caramel, pointe de cuir. Bonne persistance en finale.

Color: clear and bright, with a deep amber color and a light greenish rim. **Nose**: perfumed, with dried orange blossom, roasted almond, apricot and peach marmalade, prune, roasted hazelnut, bitter cocoa bean and roasted coffee note. Very good complexity. **Palate**: generous and warming attack, with stone fruit marmalade, prune and sweet vanilla, notes of heather honey and sweet caramel, hint of leather. Good persistence on the finish.

➔WWW.MAXIME-TRIJOL.COM



COGNAC FRANÇOIS PEYROT

XO

Grande Fine Champagne

Robe : limpide et brillante, d'un ambre profond avec un reflet verdâtre. **Nez** : élégant, marqué par l'iode, le cuir et des notes boisées, associés au pruneau et à la noix. Nez évolutif, sur le rancio. **Bouche** : très intense, avec un caractère sur les fruits secs et sucrés (écorce d'orange, pruneaux, confiture d'abricotss), associés aux épices douces comme la cannelle et la vanille, noisette grillée, cuir, fumé. Finale longue, complexe et épicée.

Color: clear and bright, with a deep amber color and a light greenish rim. **Nose**: elegant, with iodine, leather and woody notes, combined with prune and walnut notes. A nose with rancio and evolution notes. **Palate**: very intense, with sweet, dried fruit character of orange peel and prunes, apricot marmalade, combined with sweet spices like cinnamon and vanilla, gently roasted hazelnut, leather and smoke. Complex, spicy and long finish.

➔WWW.COGNAC-PEYROT.COM



COGNAC MÉNARD

Sélection Grande Fine Champagne 1^{er} Cru

Robe : limpide et brillante, d'un or modéré avec un reflet verdâtre. **Nez** : frais, avec des arômes éclatants de confiture de prunes jaunes, poire et pêche jaunes mûres, touches de fleurs blanches et d'agrumes confits, pointe de miel. Nez aérien et frais. **Bouche** : délicate et fraîche, sur le citron confit et l'abricot sec moelleux, miel de tilleul. Bonne tension et précision, finale délicatement épicée, sur la vanille et le gingembre séché.

Color: clear and bright, with a moderate golden color and a light greenish reflection. **Nose**: fresh, with bright aromatics of yellow plum marmalade, ripe yellow pear and peach, hints of white blossom and candied citrus, light hint of honey. Lifted and fresh nose. **Palate**: delicate and fresh style, with candied lemon and sweet dried apricot, linden blossom honey. Good bite and precision, delicate spicy finish, with vanilla and dried ginger.



VSOP

Grande Fine Champagne 1^{er} Cru

Robe : limpide et brillante, d'un ambré doré moyennement intense, avec un reflet verdâtre. **Nez** : assez complexe, sur la confiture d'abricots et de prunes jaunes, fleur jaune type iris, miel, safran doux et vanille, noisettes délicatement grillées au beurre et pointe d'orange confite. **Bouche** : très délicate et souple, aux saveurs sucrées d'abricot sec et de confiture d'oranges, vanille crémeuse et beurre légèrement caramélisé, pointe de noisette grillée. Bonne fraîcheur et légèreté en finale.

Color: clear and bright, with a moderate golden-amber color and a light greenish rim. **Nose**: quite complex, with apricot and yellow plum marmalade, yellow blossom such as iris, honey, sweet saffron and vanilla, gently roasted hazelnuts in butter and hint of candied orange. **Palate**: very delicate and smooth, with sweet sensation of dried apricot and orange jam, creamy vanilla and lightly caramelised butter, with a hint of roasted hazelnut. Good freshness and lightness on the finish.



Ancestrale Réserve de Famille Grande Fine Champagne 1^{er} Cru

Robe : limpide et brillante, d'un ambre profond avec un reflet verdâtre. **Nez** : complexe, porté par des notes de rancio, noix grillée, raisin sec blond, cacao, café torréfié, pruneau, sucre brun, cuir et boîte à cigares. Pointe d'acidité volatile ajoutant de la dimension. **Bouche** : attaque très généreuse, ronde et noisettée, sur la noix grillée, le raisin sec, la figue sèche et le pruneau, caramel et miel, cèdre, fumé, pointe de cuir. Cognac très complexe et étayé, longue finale.

Color: clear and bright, with a deep amber color and a light greenish rim. **Nose**: a complex nose, driven by rancio notes of roasted walnut, dried Sultana raisin, cocoa, roasted coffee, prune, brown sugar, leather and cigar box. Hint of volatile acidity adding dimension. **Palate**: very generous, rounded and nutty attack with roasted walnut, dried raisin, dried fig and prune, caramel and honey, cedar wood and smoke, hint of leather. Very complex and layered, with a long finish.

➔WWW.COGNAC-MENARD.COM



XO Grande Champagne 1^{er} Cru

Robe : limpide et brillante, d'un ambré doré assez profond avec un reflet verdâtre. **Nez** : belle complexité, sur le pruneau, marmelade d'oranges, figue, associés à la noix grillée et au cuir, écorce d'orange miellée, safran et boîte à épices orientale. **Bouche** : très lisse, ronde et grasse, sur les abricots secs, noisette grillée, miel, pointe de cuir et de cèdre. Très bonne persistance, finale épicée et douce.

Color: clear and bright, with an almost deep golden-amber color and a light greenish rim. **Nose**: good complexity with dried prune, orange marmalade, fig, combined with roasted walnut and leather notes, honeyed orange peel, saffron and oriental spice box. **Palate**: very smooth, rounded and oily, with dried apricots, roasted hazelnut, honey, just a touch of leather and note of cedar wood. Very good persistence with a sweet spicy finish.



CHÂTEAU DE COGNAC

Cognac D’Ussé
VSOP

Robe : limpide et brillante, d’un ambré doré modéré avec un reflet verdâtre. **Nez** : belle complexité, sur le pruneau, raisin sec, épices douces et noix grillée. L’aération révèle des notes de chutney d’oranges, abricots miellés, pointe de tabac. Nez étonnamment étayé pour un VSOP. **Bouche** : attaque douce, ronde et généreuse, sur la confiture d’abricots, la marmelade, vanille douce et cannelle, noisettes grillées, pointe de cacao et cardamome.

Color: clear and bright, with a moderate amber-golden color and a light greenish rim. **Nose**: fine complexity, with a combination of dried prune, raisin and sweet spices, roasted walnut. Aeration reveals orange chutney, honeyed apricots, hint of tobacco. A rather layered nose for a VSOP. **Palate**: sweet, rounded and generous attack, with apricot jam and marmalade, sweet vanilla and cinnamon, roasted hazelnuts, hint of cacao and cardamom.



Baron Otard
VSOP

Robe : limpide et brillante, d’un ambré doré modéré avec un reflet verdâtre. **Nez** : élégant, sur les agrumes confits et miellés (orange, citron), fleurs blanches, épices douces comme la vanille, notes de beurre légèrement caramélisé et noisette grillée. **Bouche** : attaque raffinée et souple, avec une sensation sucrée et épicée, sur la pêche et l’abricot confits, vanille douce et cannelle, pointe d’amande grillée et safran, touche de miel. Bonne persistance.

Color: clear and bright, with a moderate amber-golden color and a light greenish rim. **Nose**: elegant, with candied and honeyed orange and lemon, white blossom, sweet spices like vanilla, lightly caramelised butter notes and roasted hazelnut. **Palate**: refined and smooth attack, with a sweet and spicy sensation of candied peach and apricot, sweet vanilla and cinnamon, just a hint of roasted almond and saffron, touch of honey. A good persistence.



Cognac D’Ussé
XO

Robe : limpide et brillante, d’un ambre profond avec un reflet verdâtre. **Nez** : complexe, dominé par les arômes de rancio, noix, chocolat, cacao et café torréfié, figes sèches et pruneau. Fines notes évolutives de cigare fumant et de cuir. **Bouche** : attaque grasse et ronde, aux saveurs de prune, figue et raisin sec. Notes de vanille, miel et noisette grillée. Finale chaleureuse et épicée.



Color: clear and bright, with a deep amber color and a light greenish rim. **Nose**: complex, driven by fine rancio aromatics of walnut, chocolate, cocoa and roasted coffee, dried figs and prune. Fine hints of evolution, smoking cigar and leather. **Palate**: oily and rounded attack with fine sweet, dried fruit sensations of prune, fig and raisin. Notes of vanilla, honey and roasted hazelnut. Pleasant warming and spicy finish.

Baron Otard
XO Gold

Robe : limpide et brillante, d’un ambre profond avec un reflet verdâtre. **Nez** : belle complexité, avec une note de cuir, cèdre et sous-bois, associés à la noisette grillée, pruneau et raisin, écorce d’orange confite, pointe de chocolat noir et nougat. **Bouche** : attaque généreuse, épicée et grasse, sur le pruneau et l’orange confite. Miel et noix grillée apportant une amertume chocolatée. Finale sur les épices sèches et les notes de cuir. Complexité stratifiée et grande persistance.

Color: clear and bright with a deep amber color and a light greenish rim. **Nose**: good complexity, with a leathery note, cedar and forest floor, combined with roasted hazelnut, prune and raisin, candied orange peel, hint of dark chocolate and nougat. **Palate**: generous, spicy and oily attack, with sweet sensations of dried prune and candied orange. Honey and roasted walnut adding a chocolatey bitter sensation. The finish shows dried spice and leathery notes. Very fine layered complexity and persistent finish.



➔ WWW.CHATEAUDECOGNAC.COM

DISTILLERIE BRILLOUET
XO

Robe : limpide et brillante, d’un ambre profond avec un reflet verdâtre. **Nez** : doux, sur la confiture d’abricots épicée, l’écorce d’orange confite, la fleur d’oranger séchée, la noisette grillée. Notes salines d’iode et de cuir en arrière-plan. **Bouche** : ronde et souple, sur la confiture de mirabelles et le chutney d’abricots, épices douces comme la vanille et la cannelle, beurre légèrement caramélisé et noisette.

Color: clear and bright, with a deep amber color and a light greenish rim. **Nose**: sweet nose, with a spicy apricot marmalade, candied orange peel, dried orange blossom, roasted hazelnuts. Saline notes of iodine and leather in the background. **Palate**: rounded and soft palate, with mirabelle plum marmalade and apricot chutney, sweet spices like vanilla and cinnamon, lightly caramelised butter and hazelnut.



11 rue chez Pureau - 17600 St Romain-de-Benet - Tél. 06 75 55 31 06

CROCODILE BROTHERS
Cognac Crocodile
XO Fins Bois

Robe : limpide et brillante, d’un or pâle aux reflets verdâtres. **Nez** : très frais, avec une belle pureté, sur la confiture de prunes jaunes, abricot sec et confiture d’abricots épicée. Épices douces délicates comme la vanille, beurre légèrement caramélisé et noisette fraîche. **Bouche** : bonne fraîcheur, épices chaleureuses comme la cannelle et le gingembre séché, citron confit et abricot, miel de fleurs blanches. Finale nette et fraîche.

Color: clear and bright, with a pale golden color and a light greenish rim. **Nose**: very fresh, with fine purity of yellow plum jam, dried apricot and spiced apricot marmalade. Gentle sweet spice like vanilla, lightly caramelised butter and fresh hazelnut. **Palate**: good freshness and warming spices like cinnamon and dried ginger, candied lemon and apricot, white blossom honey, fresh and clean finish.



➔ WWW.CROCODILEBROS.COM

COMPTOIR FRANÇAIS COMMERCIAL

Cognac Henry Toursier & Cie
XO 12 years aged

Robe : limpide et brillante, d’un ambre profond avec un reflet verdâtre. **Nez** : épicé, sur l’écorce d’orange confite, le pruneau et la confiture de prunes jaunes, noisettes grillées au miel et beurre caramélisé, fleur d’oranger séchée. **Bouche** : attaque ronde et grasse, sur le beurre caramélisé, le miel, le sucre caramélisé, associés à l’amande grillée, la noix et la cannelle. Finale modérément longue, aux notes épicées.

Color: clear and bright, with a deep amber color and a light greenish rim. **Nose**: dark and spicy, with candied orange peel, prune and yellow plum marmalade, roasted hazelnuts with honey and caramelised butter, dried orange blossom. **Palate**: rounded and oily attack, with a sweet sensation of caramelised butter, honey, caramelised sugar, combined with roasted almond, walnut and cinnamon. Moderately long finish with spicy notes.



Cognac Henry Toursier & Cie
Extra Old Excellence

Robe : limpide et brillante, d’un ambre très profond avec un reflet verdâtre. **Nez** : riche, avec de fines notes de rancio, de noix concassée, noisette grillée, pruneau et raisin sec, mélasse et sucre brun caramélisé. Accents de fruits exotiques séchés comme la banane et l’ananas. **Bouche** : attaque généreuse, marquée par les fruits exotiques séchés (ananas, banane), associés aux épices douces (cannelle, vanille), noix grillée, pointe de cuir et fumée. Finale longue et complexe.

Color: clear and bright, with a very deep amber color and a light greenish rim. **Nose**: rich nose with fine rancio notes of crushed walnut, roasted hazelnut, prune and raisin, molasses and caramelised brown sugar. Hints of dried exotic fruits character of banana and pineapple. **Palate**: generous attack with a sweet exotic fruit character like pineapple and dried banana, combined with warming sweet spice of cinnamon and vanilla, roasted walnut, hint of leather and smoke. Long finish with fine complexity.



➔ WWW.CFCALCOOLS.COM
WWW.COGNACHENRYTOURSIER.COM

COGNAC FERRAND

Ferrand Double Cask
(fûts français & Pedro Ximenez)

Robe : limpide et brillante, cœur ambré modéré avec un reflet verdâtre. **Nez** : doux et épicé, sur le pruneau, le raisin, associés au sucre caramélisé et à la noix, influence du fût de Pedro Ximenez. Pointe de miel et safran. **Bouche** : attaque très lisse et crémeuse, sur les fruits secs (figue, raisins de Corinthe, abricot sec), avec une note légère de noisette, épices douces et miel.

Color: clear and bright, with a moderate amber core and a light greenish rim. **Nose**: sweet and spicy, with dried prune, raisin, combined with caramelised sugar and walnut notes, influenced by the Pedro Ximenez cask. Hint of honey and saffron. **Palate**: very smooth and creamy attack, with sweet, dried fruit character (dried fig, sultana and dried apricot), combined with a light hint of hazelnut, sweet spice and honey.

Ferrand Single Cask
Collection Vintage 2012

Robe : limpide et brillante, d'un ambre assez profond avec des reflets dorés et une nuance verdâtre. **Nez** : jeune et légèrement rude, sur les épices douces (cannelle, girofle, cardamome) au premier nez, puis sur la vanille crémeuse, amande légèrement grillée, beurre caramélisé et pointe de coco. Fruits exotiques séchés comme la banane et l'ananas. **Bouche** : profil dominé par les fruits exotiques sucrés (ananas), abricot sec, complétés par la noisette grillée au beurre, le miel et la vanille. Lisse et équilibrée, malgré la mise en bouteille en brut de fût.

Color: clear and bright, with an almost deep amber core, golden sheen and a light greenish rim. **Nose**: youthful and slightly harsh nose, with sweet spice like cinnamon, clove and cardamom up front followed by creamy vanilla and lightly roasted almond, caramelised butter and hint of coconut. Dried exotic fruit character of banana and pineapple. **Palate**: a palate driven very much by the attractive sweet exotic fruit character of pineapple, dried apricot, complemented by butter roasted hazelnut, honey and vanilla. Smooth and well-balanced, despite being a Cask Strength Cognac.

Sélection des Anges

Robe : limpide et brillante, cœur ambré et doré moyennement intense avec un reflet verdâtre. **Nez** : assez complexe, dominé par le cuir, le tabac et le fumé, amande grillée, iris séché et safran, orange confite et confiture d'abricots. **Bouche** : très lisse et polie, sans dureté, dominée par le pruneau, l'abricot sec, noisette et amande délicatement grillées. Notes évolutives de tabac et de vieux livres en cuir. Finale souple et modérément longue.

Color: clear and bright, with a moderate amber-golden core and a light greenish rim.

Nose: a rather complex nose dominated by leather, tobacco and smoke notes, roasted almond, dried iris and saffron, orange confit and apricot marmalade. **Palate**: very smooth and polished, without any harshness, dominated by dried prune, apricot, gently roasted hazelnut and almond. Evolved notes of tobacco and leather-bound books, smooth and moderately long finish.



Single Cask Collection Vintage 1984

Robe : limpide et brillante, cœur ambré moyennement intense avec un reflet verdâtre. **Nez** : intense et complexe, avec une belle fraîcheur, agrumes confits, marmelade d'oranges, amande grillée, pointe d'iode, nuances épicées de vanille et noix de muscade. **Bouche** : très raffinée et douce, sur les épices fines, noisette grillée, miel et safran. Abricot confit et miellé, citron. Finale très précise, complexe et longue.

Color: clear and bright, with a moderate amber core and a light greenish rim. **Nose**: intense and complex, with a good freshness, candied citrus and orange peel, marmalade, roasted almond, hint of iodine, gentle hint of sweet spices such as vanilla and nutmeg. **Palate**: very refined and soft, with delicate sweet spice, roasted hazelnut, honey and saffron. Candied and honeyed apricot, lemon. Very complex, precise and long finish.

Ferrand Légendaire

Robe : limpide et brillante, cœur ambré profond aux reflets cuivrés rouges et une légère nuance verdâtre. **Nez** : très généreux, sur le rancio, noix, café torréfié, cuir, sucre brun caramélisé, raisin de Corinthe, figue et pruneau. Épices sèches comme la cannelle, le clou de girofle et la muscade. **Bouche** : généreuse, texture lisse et ronde. Épices sèches et chaleureuses (cannelle, girofle), noix et noisette grillées, pruneau et raisin sec. Très bonne persistance, sur les épices douces et les fruits secs.

Color: clear and bright, with a deep amber core and a light coppery reddish sheen, light greenish rim. **Nose**: very generous nose with rancio aromatics upfront, walnuts, roasted coffee, leather, caramelised brown sugar, sultana, figs, prune. Dry spices like cinnamon, clove and nutmeg. **Palate**: generous, with a smooth and rounded texture. Dry warming spices like cinnamon and clove, roasted walnut and hazelnut, dried prune and raisin. Very good persistence with scents of sweet spices and dried fruits.

→ WWW.MAISONFERRAND.COM



COGNAC DOBBÉ XO

Robe : limpide et brillante, d'un ambre modéré avec un reflet verdâtre. **Nez** : séduisant, sur l'orange confite, confiture de prunes jaunes, miel, fleur blanche (acacia), caramel et vanille crémeuse. **Bouche** : douce et épicée, sur la vanille et la cannelle, associées au beurre caramélisé et à l'écorce d'orange confite. Finale chaleureuse et épicée, complexité modérée.

Color: clear and bright, with a moderate amber color and a light greenish rim. **Nose**: attractive nose, with sweet, candied orange, yellow plum marmalade, honey, white blossom (acacia), caramel and creamy vanilla. **Palate**: sweet and spicy, with vanilla, cinnamon, combined with caramelised butter, candied orange peel. Warming and spicy finish with a moderate complexity.

→ WWW.DOBBOCOGNAC.COM



COGNAC BACHE-GABRIELSEN

Hors D'Âge - Grande Champagne

Robe : limpide et brillante, d'un ambre profond avec un reflet verdâtre. **Nez** : très complexe et raffiné, avec des notes évolutives de cuir et de feuille de tabac humide, fruits exotiques séchés comme la mangue et la banane, vanille crémeuse et beurre caramélisé. Fine pointe d'acidité volatile ajoutant complexité et relief. **Bouche** : attaque intense et complexe, immédiate et riche. Fruits exotiques séchés comme la banane et l'ananas, notes crémeuses de beurre caramélisé et sucre brun. Parfum de feuille de tabac, noisette grillée. Généreuse, douce et épicée, avec une finale longue et soyeuse.

Color: clear and bright, with a deep amber color and a light greenish rim. **Nose**: very complex and fine, with evolution notes of leather and wet tobacco leaf, dried exotic fruits like mango and banana, sweet creamy vanilla and caramelised butter. Delicate hint of volatile acidity adding complexity and lift. **Palate**:

very intense and complex attack, with an immediate complexity. Sweet exotic dried fruits like banana and pineapple, creamy notes of caramelised butter and brown sugar. Scent of tobacco leaf, gently roasted hazelnut. Generous, sweet and spicy, with a smooth and long finish.

→ WWW.BACHE-GABRIELSEN.COM

COGNAC LÉGIER

VSOP Grande Champagne

Robe : limpide et brillante, d'un ambre moyennement intense, avec un reflet verdâtre. **Nez** : légèrement discret, sur un fruité séduisant avec de l'abricot sec moelleux, de l'orange et de la pêche. Note florale d'iris, amande et noisette légèrement grillées. Un beau parfum tout en pureté. **Bouche** : attaque douce, ronde et fruitée, sur l'écorce d'orange confite, marmelade d'oranges, pointe de cannelle, pomme jaune et poire séchées. Finale très plaisante et ronde, avec une légère chaleur.

Color: clear and bright, with a moderate amber color and a light greenish rim. **Nose**: slightly shy, with attractive fruitiness of sweet dried apricot, orange and peach. Floral note of iris, lightly roasted almond and hazelnut. Fine perfume and purity. **Palate**: sweet, rounded and fruity attack, with candied orange peel, orange marmalade, hint of cinnamon, dried yellow apple and pear. Very pleasant and rounded finish, with a slight warming sensation.

→ WWW.COGNAC-LEGIER.COM



VALLEIN TERCINIER

VSOP Premium Selection

Robe : limpide et brillante, d'un or pâle aux reflets ambrés et une légère nuance verdâtre. **Nez** : très délicat, avec une grande pureté, sur la confiture de mirabelles, pomme jaune séchée, agrumes miellés, fleurs blanches, miel de tilleul. Belle fraîcheur et pureté. **Bouche** : très fraîche, sur les agrumes confits et la confiture de prunes jaunes épicée. Beurre légèrement caramélisé et noisette. Élégante et fraîche, finale douce et épicée.

Color: clear and bright, with a pale golden color, amber sheen and a light greenish rim. **Nose**: very delicate, with attractive purity of mirabelle plum marmalade, dried yellow apple, honeyed citrus, white blossom, linden honey. Very good freshness and purity. **Palate**: very good freshness, with light candied citrus and spicy yellow plum marmalade flavours. Lightly caramelised butter and hazelnut. Elegant and fresh, with a sweet spicy finish.

XO Vieille Réserve
Fine Champagne

Robe : limpide et brillante, d'un ambre doré profond avec un reflet verdâtre. **Nez** : belle complexité, sur l'écorce d'orange et le pruneau, avec l'influence du chêne (vanille, cèdre, épices pâtisseries). Noix légèrement grillée, notes de tabac et de vieux livres en cuir. **Bouche** : grande intensité aromatique, sur les épices douces, la noix et la noisette grillées, associées à une touche saline iodée, pruneau et écorce d'orange confite. Finale lisse, douce et épicée, avec une grande complexité et persistance.

Color: clear and bright, with a deep golden-amber color and a light greenish rim. **Nose**: fine complexity, with dried orange peel and prune, combined with fine oak influence like vanilla, cedar and baking spices. Lightly roasted walnut, notes of tobacco and leather-bound books. **Palate**: very good flavour intensity, with sweet spices, roasted walnut and hazelnut, combined with saline iodine characteristics, sweet prune and candied orange peel. Smooth, sweet and spicy finish, with very good complexity and persistence.

→ WWW.COGNAC-TERCINIER.COM

COGNAC :

vers une nouvelle consommation désacralisée

Longtemps perçu en France comme un spiritueux réservé aux grandes occasions ou à la dégustation pure en fin de repas, le cognac change aujourd'hui de visage.

Portée par le Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC) et l'ensemble de la profession, l'objectif est désormais de désacraliser le cognac et le repositionner dans les usages contemporains, à l'image de ce qui se fait aux États-Unis, en Chine ou au Royaume-Uni depuis de nombreuses années. Le pari ? Rendre le cognac accessible à tous, en mettant en avant des cocktails simples et des long drinks faciles à réaliser chez soi.

UNE APPROCHE GUSTATIVE MODERNISÉE

Ce n'est un secret pour personne, le cognac, comme toute la filière viticole, traverse une période difficile : les exportations vers la Chine ont chuté de 40 % en 2025, et le marché américain reste soumis à de nombreuses incertitudes. Cependant, avec près de 6 millions de consommateurs, le marché français est plein de promesses. Le problème ? Des habitudes qui peinent à évoluer, rendant encore sacrée la dégustation du nectar ambré. Pourtant, une nouvelle génération d'irréductibles barmans et sommeliers oeuvre à changer la donne. Comme en témoigne l'émergence des bars à cocktails, la valorisation des produits artisanaux, la recherche d'authenticité et de sens dans la consommation d'alcool, qui ouvrent la voie à une nouvelle approche vis-à-vis du spiritueux. D'autant que la richesse aromatique de ce spiritueux en fait un formidable terrain de jeu pour les créateurs de cocktails.

Ainsi, depuis quelques années de nombreuses initiatives sont mises en place pour conquérir un plus large panel. La preuve avec la tournée estivale qui s'est déroulée en juillet et août sur le littoral atlantique et invitait les amateurs comme les curieux à redécouvrir le cognac en version long drink. Cette reconquête sera d'ailleurs lancée officiellement lors du Whisky Live Paris en septembre, sous la forme d'une campagne intitulée *Cognac, tournée générale* et s'étendra dès 2026 à d'autres villes de France dans le but de sensibiliser les prescripteurs français. Cette campagne, à travers des rencontres et des masterclasses, visera à sensibiliser tous les maillons de la chaîne, restaurateurs, barmans, cavistes afin de continuer d'installer durablement le cognac à l'apéritif, en long drink, dans les cartes des bars et restaurants français, et non plus uniquement dans la catégorie « digestif ». *Cognac, tournée générale* se fera en partenariat avec le producteur de tonics charentais ARTONIC et sera animée par un Cognac Educator, Germain Canto, barman et restaurateur à Cognac et La Rochelle.

Moins sucrés, faiblement alcoolisés, les cocktails signature présentés respectent l'ADN du cognac, tout en jouant la carte de la modernité et de la légèreté.

Pour la filière Cognac et son interprofession, l'enjeu de ces actions est clair : prouver, au fil du temps, que proposer une nouvelle manière de le déguster ne remet pas en cause les fondements du cognac mais, au contraire, participe à son rayonnement. Car en faire un alcool à la portée de tous c'est lui redonner une place dans notre quotidien, à l'apéritif entre amis, dans un restaurant ou dans un bar.

Sandy Bénard-Ravoisier

EN SAVOIR → WWW.COGNAC.FR

Cognac: toward a new, more relaxed way of drinking || Long viewed in France as a spirit reserved for special occasions or savored neat at the end of a meal, cognac is now reinventing itself.

Led by the Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC) and the entire industry, the aim is clear: to break down the traditional image of cognac and reposition it in line with modern drinking trends, much like what's been happening for years in the U.S., China, or the U.K. The goal? To make cognac accessible to all by promoting simple cocktails and easy-to-make long drinks that anyone can enjoy at home.

A modernised tasting approach

It's no secret that Cognac, like the entire wine and spirits sector, is facing a challenging period: exports to China plummeted by 40% in 2025, and the U.S. market remains subject to ongoing uncertainties. Yet with nearly 6 million consumers, the French market holds real promise. The issue? Drinking habits that are slow to evolve, still treating the amber spirit as something sacred, reserved for solemn occasions. But a new generation of determined bartenders and sommeliers is working to shift perceptions. The rise of cocktail bars, the growing appeal of artisanal products, and a broader quest for authenticity and meaning in alcohol consumption are all paving the way for a fresh approach to Cognac. After all, the spirit's remarkable aromatic complexity makes it an ideal playground for cocktail creation.

Over the past few years, numerous initiatives have aimed to engage a broader audience. Case in point: the summer tour that took place in July and August along France's Atlantic coast, inviting both enthusiasts and the simply curious to rediscover Cognac in long drink form. This push for reconquest will be officially launched at Whisky Live Paris in September, with a new campaign titled *Cognac, tournée générale*. From 2026 onward, the campaign will expand to other cities across France with the goal of engaging key influencers. Through masterclasses and

events, this campaign aims to raise awareness at every level of the distribution chain—restaurant owners, bartenders, and wine merchants—ensuring that Cognac finds its rightful place at the aperitif hour, in long drinks, and on cocktail menus in French bars and restaurants, rather than being confined to the digestif category. *Cognac, tournée générale* will be run in partnership with Charente-based tonic producer ARTONIC and led by Cognac Educator Germain Canto, a bartender and restaurateur based in Cognac and La Rochelle. Lower in sugar and alcohol, the signature cocktails presented stay true to Cognac's DNA while embracing modernity and lightness.

For the BNIC and the broader Cognac industry, the mission is clear: to prove that exploring new ways of enjoying cognac doesn't dilute its heritage, but rather enhances its reach and relevance. Making it an everyday drink, shared among friends, at a restaurant or in a bar, means giving cognac its rightful place in contemporary lifestyles.



COGNAC EDUCATOR :
LES AMBASSADEURS D'UN RENOUVEAU

Au cœur de cette dynamique, le programme Cognac Educator joue un rôle primordial. Lancé en 2010 par le BNIC, il rassemble aujourd'hui près de 80 experts dans une vingtaine de pays, avec une part française qui ne cesse de s'étoffer. Ces professionnels ont suivi un cursus exigeant de trois jours, ponctué de visites de distilleries, de maisons de négoce, de tonnelleres et de masterclasses. À la clé : un diplôme reconnu qui fait d'eux des ambassadeurs du cognac dans le monde entier. En France, ce réseau de prescripteurs s'implique activement avec des animations, des initiations aux accords mets-cognac, et des démonstrations de cocktails.

À CHACUN SON VERRE

Bonne nouvelle : chaque verre offre une façon d'apprécier le cognac ! Verre tulipe, vin, tumbler ou verre à cocktail... A chaque instant son verre, à chaque dégustation son style en fonction de ce que vous avez déjà sur vos étagères.

Petit conseil : un verre aux bords fins met en valeur les arômes et révèle toute la richesse du cognac. Un grand verre à vin rouge peut devenir ainsi le contenant idéal pour un cognac allongé avec glace.

Pur, sur glace ou en cocktail, chaque usage a son verre... et chacun vit son expérience à sa façon.

Source : BNIC

Cognac Educators:
ambassadors of a revival

At the heart of this momentum lies the Cognac Educator program, which plays a key role in spreading awareness. Launched by the BNIC in 2010, the program today includes nearly 80 experts across 20 countries, with a growing presence in France. These professionals complete an intensive three-day training program, including visits to distilleries, cooperages, and cognac houses, as well as advanced masterclasses. The result: a recognized diploma and a title that empowers them to act as global ambassadors for cognac.

In France, this network of dedicated advocates hosts tastings, pairing workshops, and cocktail demonstrations.

The right glass for every moment

Good news: there's a perfect glass for every way to enjoy cognac. Tulip glasses, wine glasses, tumblers, or cocktail coupes, every occasion has its vessel, depending on what you have on hand.

Pro tip: a glass with thin edges enhances aromas and reveals the full complexity of cognac. A large red wine glass, for example, can be the perfect container for a cognac served over ice.

Neat, on the rocks, or in a cocktail, there's a glass for every serve, and each experience is yours to make.

Source: BNIC

Le cognac
en cocktails

COGNAC COLLINS

- 4 cl de cognac / 4 cl cognac
- 2 cl de jus de citron jaune / 2 cl lemon juice
- 1,5 cl de sucre / 1.5 cl sugar
- 12 cl eau pétillante / 12 cl sparkling water

Temps de préparation 3 min,
directement au verre

- Utiliser un verre, presser les 2 cl de citron jaune, ajouter le sucre et le cognac.
- Allonger le tout à l'eau pétillante.
- Décorer avec un morceau de citron.

Prep time: 3 min / Built in glass

- Squeeze lemon juice directly into a glass, add sugar and cognac.
- Top with sparkling water and garnish with a lemon slice.



©BNIC



COGNAC TONIC
(avec un tonic local) :

- 4 cl de cognac / 4 cl cognac
- 8 cl de tonic / 8 cl tonic
- Glace / Ice
- Topping citron / Lemon zest or wedge

Préparation:

- Verser 4 cl de cognac et 8 cl de tonic dans un verre.
- Ajouter des glaçons.
- Mélanger bien.
- Agrémenter d'un topping citron.

Preparation:

- Pour cognac and tonic into a glass.
- Add ice. Stir gently. Garnish with a lemon twist or wedge.

COGNAC MULE :

- 4 cl de cognac / 4 cl cognac
- 1,5 cl de jus de citron vert / 1.5 cl lime juice
- 12 cl de ginger beer / 12 cl ginger beer
- Une rondelle de citron / One slice of lime

Préparation:

- Verser 4 cl de cognac et 1,5 cl de jus de citron vert dans une verre.
- Ajouter des glaçons et 12 cl de ginger beer.
- Mélanger bien.
- Agrémenter d'un quartier de citron vert avant de servir.

Preparation:

- Pour cognac and lime juice into a glass.
- Add ice and ginger beer.
- Stir well.
- Garnish with a lime wedge before serving.



©Pierre Baelen - BNIC

CALVADOS PAYS D'AUGE BOULARD

1825–2025 : bicentenaire d'un fleuron du patrimoine français

Depuis sa création en 1825, la Maison Boulard incarne l'excellence du calvados dans sa version la plus noble : l'AOC Calvados Pays d'Auge.

Dès ses débuts, Boulard s'impose comme une distillerie pionnière, notamment grâce à l'utilisation unique de la double distillation, qui lui permet d'extraire toute la finesse et la richesse aromatique des cidres. Des cidres élaborés exclusivement à partir de pommes à cidre soigneusement sélectionnées et cultivées dans les vergers du Pays d'Auge, berceau historique du Calvados. À cela s'ajoute un vieillissement dans des fûts de chêne, conçus sur-mesure pour la Maison et composés d'un mélange de douelles à grain fin et moyen : une signature singulière qui confère à ses eaux-de-vie un équilibre remarquable entre structure, complexité et élégance.

Calvados Pays d'Auge Boulard:
1825–2025: Bicentenary of a french heritage icon || *Since its founding in 1825, Maison Boulard has embodied the excellence of Calvados in its most noble expression: AOC Calvados Pays d'Auge.*

From the very beginning, Boulard established itself as a pioneering distillery, notably through its distinctive use of double distillation—an approach that reveals the full finesse and aromatic richness of its ciders. These ciders are crafted exclusively from cider apples, carefully selected and grown in the orchards of the Pays d'Auge, the historical heartland of Calvados. The eaux-de-vie are then aged in custom-made oak casks composed of both fine- and medium-grain staves—a signature process that imparts remarkable balance, complexity, and elegance to the spirit.



En 2025, la Maison célèbre son bicentenaire avec le lancement d'une cuvée d'exception en édition limitée à 7 000 bouteilles. Imaginée par Sylvain Pluchard, septième maître de chai de Boulard, cette cuvée anniversaire a été élaborée à partir d'une sélection des meilleures eaux-de-vie, chacune vieillie pendant au moins 18 ans dans les chais de Coquainvilliers, au cœur de la Normandie. Le résultat séduit par sa rondeur, ses arômes profonds de fruits secs, de tabac blond et de réglisse, le tout soutenu par une trame boisée parfaitement intégrée.

Mais, si cette cuvée rend hommage au passé, la Maison Boulard se projette résolument vers l'avenir. Sa gamme classique, du jeune Calvados Grand Solage à l'XO (Extra Old), incarne au quotidien l'identité Boulard. Chaque expression, alliant gourmandise et structure, se prête aussi bien à la dégustation pure qu'à la création de cocktails.

Longtemps resté discret dans le registre de la mixologie, le calvados fut pourtant un ingrédient prisé des bartenders durant le *Golden Age* des cocktails, à la fin du XIX^e siècle. Son retour s'inscrit dans une redécouverte des grands spiritueux de terroir, porteurs d'authenticité et de complexité. Avec sa signature fruitée naturelle, sa richesse aromatique et son équilibre entre rondeur et vivacité, le calvados se révèle être un ingrédient particulièrement inspirant pour la mixologie contemporaine. Il offre aux bartenders une liberté d'interprétation rare, capable d'apporter fraîcheur, originalité et profondeur selon les recettes.

DU TERROIR AU SHAKER : L'ÉLAN MODERNE DES AOC FRANÇAISES

Dans cette dynamique d'innovation, Boulard s'associe à une autre grande maison du patrimoine français, l'Armagnac Janneau, pour revisiter le célèbre Corpse Reviver N°1. Il témoigne d'une volonté forte : faire des AOC françaises des acteurs modernes et inspirants du bar contemporain.

La Maison Boulard affirme plus que jamais sa place dans le présent, tout en traçant la voie d'un avenir où l'AOC Calvados Pays d'Auge continuera de briller, entre authenticité et audace.

Photos : Calvados Boulard

In 2025, Maison Boulard celebrates its bicentenary with the launch of an exceptional limited-edition cuvee of 7,000 bottles. Crafted by Sylvain Pluchard, the house's seventh cellar master, this anniversary edition has been created from a selection of the finest eaux-de-vie, each aged for at least 18 years in the cellars of Coquainvilliers, in the heart of Normandy. The result captivates with its roundness and deep aromas of dried fruits, blond tobacco, and liquorice, all underpinned by a beautifully integrated woody backbone.

While this cuvee pays tribute to the past, Maison Boulard is firmly focused on the future. Its classic range, from the young Calvados Grand Solage to XO (Extra Old), reflects Boulard's identity day to day. Each expression, offering both indulgence richness and structure, is equally suited to neat tasting or cocktail creation.

Long overlooked in the world of mixology, Calvados was once a favored ingredient among bartenders during the Golden Age of cocktails in the late 19th century. Its comeback reflects a renewed appreciation for great terroir-based spirits—authentic, complex, and deeply expressive. With its natural fruit-forward character, aromatic richness, and balance of roundness and vivacity, calvados proves to be an inspiring ingredient for modern mixology. It offers bartenders rare creative freedom, bringing freshness, originality, and depth to any recipe.

French AOCs at the forefront of the modern bar scene

In this spirit of innovation, Boulard has teamed up with another historic French house, Armagnac Janneau, to reinvent the iconic Corpse Reviver N°1 cocktail. This collaboration embodies a bold ambition: to position French AOCs as modern, inspiring players in today's bar culture.

More than ever, Maison Boulard embraces the present while shaping a future in which AOC Calvados Pays d'Auge will continue to shine, through authenticity and boldness.

EN SAVOIR ➔ WWW.CALVADOS-BOULARD.COM





LISE BACCARA
SPIRITUEUX AUTHENTIQUES

**Le Cognac de Lise Baccara,
l'excellence entre tradition et modernité**

Rue des Potirons - 17800 PONS
contact@lisebaccara.com
Tél. : 05 46 96 21 98
www.lisebaccara.com



LARSEN
COGNAC

**THE WORLD IS OPEN.
YOURS TO DISCOVER.**

When curiosity leads the way, life gets a richer taste.

MARTELL CORDON BLEU

UN COGNAC ICONIQUE



Créé en 1912 par Édouard Martell, arrière-petit-fils du fondateur, Martell Cordon Bleu incarne une vision audacieuse du cognac. Premier à porter un nom évoquant l'excellence, grâce à son ruban bleu, il bouscule les codes de l'époque et devient une véritable icône. Plus d'un siècle plus tard, il demeure l'un des meilleurs cognacs au monde.

Martell Cordon Bleu séduit par sa richesse, son élégance et sa finesse, résultat d'un assemblage de plus de 100 eaux-de-vie. Issu majoritairement du terroir des Borderies, le plus confidentiel du vignoble cognaçais, ce cru emblématique à la belle robe or claire, apporte des arômes floraux délicats, signature du style Martell. Au nez, des notes riches de fruits du verger se mêlent à des touches de café moka et d'amande grillée auxquelles s'ajoutent des arômes d'orange confite, de cannelle et de miel. En bouche, une exquise sensation de rondeur et de douceur s'exprime pleinement.

Servi lors d'événements prestigieux, du lancement du Queen Mary au vol inaugural du Concorde, Martell Cordon Bleu connaît un succès immédiat. Véritable ambassadeur du savoir-faire de la Maison, il illustre l'alliance entre héritage, générosité et excellence.

Réseaux de distribution : Drugstore Publicis, Paris / La Maison du Whisky, Paris / The Whisky Lodge, Lyon / Millesima, Bordeaux

Martell Cordon Bleu, an iconic Cognac || Created in 1912 by Édouard Martell, great-grandson of the founder, Martell Cordon Bleu embodies a bold vision of cognac. As the first to bear a name symbolizing excellence—thanks to its signature blue ribbon—it broke with tradition and quickly became a true icon. More than a century later, it remains one of the finest cognacs in the world.

Martell Cordon Bleu captivates with its richness, elegance, and finesse—qualities born from the blending of more than 100 eaux-de-vie. Sourced predominantly from the Borderies, the most exclusive cru in the Cognac region, this emblematic terroir contributes delicate floral aromas, a hallmark of the Martell style. On the nose, generous notes of orchard fruits are interwoven with hints of mocha coffee and roasted almond, enhanced by nuances of candied orange, cinnamon, and honey. On the palate, a remarkably smooth and rounded sensation unfolds with finesse.

Served at prestigious events—from the launch of the Queen Mary to the inaugural Concorde flight—Martell Cordon Bleu achieved immediate acclaim. A true ambassador of the House's *savoir-faire*, it exemplifies the perfect balance of heritage, generosity, and excellence.

Available at: Drugstore Publicis (Paris) / La Maison du Whisky (Paris) / The Whisky Lodge (Lyon) / Millesima (Bordeaux)

EN SAVOIR ➔ WWW.MARTELL.COM



Aleksei Pogrebnoi meilleur sommelier des pays baltes 2023.

Exotiques : vodkas, liqueurs et hydromels... DES PAYS BALTES !

A l'est de la Baltique, les pays baltes riverains sont des pays froids... où vodkas et liqueurs fortes ont donc une place de choix.

L'Estonie n'emploie d'ailleurs pas le mot vodka mais celui de *viina*. Si la plus populaire est la *Viru Valge*, nous lui préférons la *Saaremaa*, du nom de la plus grande île estonienne, fabriquée à partir d'orge de plaine et d'eau souterraine cristalline. Au nez, elle est sans odeur d'éthanol ou de solvant comme les mauvaises vodkas, simplement neutre. En bouche, elle est soyeuse et onctueuse, avec une finale longue et herbacée « tapissant » le gosier. Aleksei Pogrebnoi, meilleur sommelier des pays baltes 2023, leur préfère toutefois la *Hobe* ou la *Black Swan* de chez Moe, « plus pures et élégantes ». Dégustez-les à la russe, dans un shoot cul sec... ou à petites gorgées pour les moins hardis. N'oubliez pas de servir aussitôt des cornichons *malassol* croquants ou des toasts de caviar d'esturgeon. Fuyez les vodkas aromatisées : même chez *Saaremaa*, elles sont issues d'arômes synthétiques. Préférez la *starka* lituanienne (du slave *stary*, vieux), une vodka de seigle ou blé vieillie quelques mois à plusieurs années en fût de chêne, parfois aromatisée avec des feuilles de poirier ou de pommier, d'où un goût boisé, rond, et complexe, proche d'un whisky léger. Contrairement aux vodkas classiques, souvent conservées au congélateur ou servies à 8-12°C pour mieux capter les arômes, celle-ci se déguste à température ambiante ou légèrement rafraîchie.

Exotic delights: vodkas, liqueurs, and meads... from the Baltic States! || East of the Baltic Sea, the Baltic countries are cold lands where strong vodkas and liqueurs naturally have a place of honor.

In Estonia, the word *viina* is used instead of vodka. While the most popular brand is *Viru Valge*, we prefer *Saaremaa*—named after Estonia's largest island—crafted from lowland barley and pristine underground spring water. On the nose, it is free of ethanol or solvent notes, unlike poor-quality vodkas; instead, it's simply neutral. On the palate, it is silky and smooth, with a long, herbal finish that “coats” the throat. Aleksei Pogrebnoi, named Best Sommelier of the Baltic States in 2023, prefers Moe Distillery's *Hobe* or *Black Swan*, which he finds “purer and more elegant.” Enjoy them Russian-style: in a quick, straight shot—or in small sips if you're more cautious. Be sure to serve crunchy *malossol* pickles or sturgeon caviar toasts alongside. Avoid flavored vodkas: even at *Saaremaa*, they use synthetic aromas. Instead, opt for Lithuanian *starka* (from the Slavic *stary*, meaning old), a rye- or wheat-based vodka aged from several months to several years in oak barrels, sometimes infused with pear or apple leaves. The result is a woody, rounded, and complex taste reminiscent of a light whisky. Unlike traditional vodkas, often stored in the freezer or served at 8–12°C to enhance aromas, *starka* is best enjoyed at room temperature or slightly chilled.

Parmi les liqueurs, la star est le *Vana Tallinn* : de *vana*, vieux en estonien et Tallinn, capitale de l'Estonie où elle est produite par la distillerie Liviko depuis 1960, dans des bouteilles rappelant la tour Pikk Hermann du château. Douce, à base de rhum et d'épices exotiques (zestes de citron, vanille, cannelle...), d'un beau marron à reflets jaunes, elle révèle au nez des parfums de caramel, agrumes, cannelle et vanille. En bouche, elle est ample, le caramel domine avec une finale d'agrumes très longue, due aussi à ses 40° ! Elle luttera à armes égales avec des desserts au chocolat noir. On la servira aussi sur glace avec une lamelle de citron, pour aromatiser le café ou en cocktail. Aleksei Pogrebnoi, vous conseille un *Tallinn Espresso Martini* : 40 ml de Vana Tallinn, 30 ml de vodka, 30 ml d'espresso, 10 ml de liqueur de café. N'oubliez pas les versions premium : *Vana Tallinn Elegance* avec du rhum martiniquais ou *Vana Tallinn Signature* avec du cognac !

La liqueur *Black Balsam*, produite depuis 1752 à Riga en Lettonie, « à base de 20 ingrédients naturels : racines, herbes, baies et fleurs », titre elle 45°, est sombre avec des reflets rouge brique. Le nez est balsamique, réglissé, puissant, médicinal. Amère, elle laisse, après une longue finale, de la sécheresse. Nous la préférons mélangée avec du thé ou en cocktail. Elle fait merveille avec une pointe de citron et du jus d'orange, servis sur glace. Enfin, les pays baltes ont leurs hydromels : la Lettonie son *miestīņš*, la Lituanie son *midus*, parfois aromatisés de baies, d'épices ou d'herbes.

Among liqueurs, the standout is *Vana Tallinn*—*vana* meaning “old” in Estonian, and Tallinn being the nation's capital—produced by Liviko Distillery since 1960 in bottles shaped like the Pikk Hermann Tower of Toompea Castle. Sweet and based on rum with exotic spices (lemon zest, vanilla, cinnamon...), this deep brown liqueur with golden highlights reveals aromas of caramel, citrus, vanilla, and cinnamon. On the palate, it's full-bodied, dominated by caramel, with a long citrus finish, thanks in part to its 40% ABV! It pairs beautifully with dark chocolate desserts. You can also serve it over ice with a twist of lemon, to flavor coffee, or in cocktails. Aleksei Pogrebnoi recommends a *Tallinn Espresso Martini*: 40 ml of Vana Tallinn, 30 ml vodka, 30 ml espresso, and 10 ml coffee liqueur. Don't miss the premium versions: *Vana Tallinn Elegance*, made with Martinican rum, or *Vana Tallinn Signature*, blended with cognac.

Another regional treasure is *Black Balsam*, a liqueur produced in Riga, Latvia, since 1752. Made from “20 natural ingredients—roots, herbs, berries, and flowers”, it clocks in at 45% ABV. Dark with brick-red highlights, its nose is balsamic, aniseed-like, powerful, and medicinal. On the palate, it is bitter and drying, with a very long finish. We prefer it mixed with tea or in cocktails—it's excellent with a splash of lemon and orange juice over ice.

Finally, each Baltic country has its own mead: Latvia boasts *miestīņš*, Lithuania its *midus*—sometimes infused with berries, spices, or herbs.

Frédéric Ville



©Frédéric Ville

JAPON

MATSUFUJI INC.



Aka no Matsufuji

AWAMORI

Robe : transparente, brillante. **Nez** : très intense, floral, blé noir, sarrasin, sésame. Pointe toastée, amande, massepain, champignons, herbe fraîche. **Bouche** : douces notes de céréales, avec un bel umami. Soyeuse, assez végétale, saline. Notes de champignons, fumées et épicées. Finale tout en finesse. **Accord** : saumon fumé au bois, edamame, amandes grillées et cèpes à la plancha. **Commentaire** : très expressif, sur de beaux arômes. Puissant et fort, avec un profil très umami. Beaucoup de relief.

Color: clear, brilliant. **Nose**: very intense, floral, buckwheat, sesame. Toasted hint, almond, marzipan, mushrooms, fresh grass. **Palate**: soft cereal notes, with a lovely umami character. Silky, slightly vegetal and saline. Notes of mushroom, smoke and spice. Fine, elegant finish. **Pairing**: wood-smoked salmon, edamame, grilled almonds and pan-seared porcini. **Comment**: very expressive, with beautiful aromas. Powerful and strong, with a umami profile. Lots of depth.

JAPON

AMAMI OSHIMA SHUZO – DISTILLING CO., LTD.

Hamachidori no uta Gold

HONKAKU SHOCHU KOKUTŌ



Robe : translucide, reflets jaune paille. **Nez** : assez puissant, fruits jaunes bien mûrs, banane, subtile note de vanille, céréales, caramel. Buis, herbe fraîche, minéral, boisé fin. **Bouche** : attaque franche, ample. Bel équilibre entre le côté sec et une aromatique généreuse (banane, miel noir, vanille, agrumes). Côté champignonneux, olive, umami. Finale longue, sur les pousses de soja, herbe fraîche. **Accord** : en digestif car se suffit à lui-même. **Commentaire** : belle gourmandise, gastronomique.

Color: translucent, pale straw highlights. **Nose**: fairly powerful, ripe yellow fruits, banana, subtle vanilla note, cereals, caramel. Boxwood, fresh

grass, mineral, fine oak. **Palate**: assertive and full-bodied. Nice balance between dryness and generous aromatics (banana, dark honey, vanilla, citrus). Hints of mushroom, olive, umami. Long finish on soybean sprouts and fresh herbs. **Pairing**: as a digestif, as it stands on its own. **Comment**: indulgent and gastronomic.

JAPON

HIMEBAYASHI CO., LTD.

Housenbou

HONKAKU SHOCHU MUGI

Robe : transparente, limpide. **Nez** : délicat, expressif. Pain toasté, céréales toastées, noix de cajou, umami, champignon. Floral, pêche jaune, petits pois. **Bouche** : fraîche, équilibrée, ronde. Pain toasté, riz soufflé, sésame, lentilles, cacao, presque pâte d'amandes. Champignons, umami, herbe fraîche. Belle acidité, beaucoup de complexité. La fin de bouche développe une belle fraîcheur. **Accord** : sashimi d'anguille fumée. **Commentaire** : une belle gourmandise, avec une belle rondeur et texture.

Color: clear, transparent. **Nose**: delicate and expressive. Toasted bread and cereals, cashew, umami, mushroom. Floral notes, yellow peach, green peas. **Palate**: fresh, balanced, round. Toasted bread, puffed rice, sesame, lentils, cocoa, nearly marzipan. Mushroom, umami, fresh herbs. Nice acidity and complexity. Finish shows freshness. **Pairing**: smoked eel sashimi. **Comment**: indulgent, with beautiful roundness and texture.



JAPON

HACHINOHE SHUZO CO., LTD.

MINATO DISTILLERY APPLE SPIRITS

HONKAKU SHOCHU VARIÉS



Robe : translucide, lueurs dorées. **Nez** : expressif, notes de cèdre frais, herbes fraîches, fleur de pommier, banane, prune, pomme caramélisée. Réglisse, genièvre, amande douce. **Bouche** : puissante, équilibrée par l'acidité. Pomme, prune, caramel, boisée (cèdre), tilleul. Belle sensation de légèreté. Belle persistance et fraîcheur en finale, sur les céréales. **Accord** : tarte Tatin de poires, sirop de saké, pignons de pin torréfiés. **Commentaire** : gourmand, tout en élégance. Assez aérien et plaisant.

Color: translucent with golden glints. **Nose**: expressive, with notes of fresh cedar, fresh herbs, apple blossom, banana, plum, caramelized apple. Licorice, juniper, sweet almond. **Palate**: powerful, balanced by acidity. Linden, cedar, apple, plum, caramel, oaky. Pleasant sensation of lightness. Persistent and fresh finish on cereals. **Pairing**: pear tarte Tatin, sake syrup, toasted pine nuts. **Comment**: gourmet and elegant, quite airy and pleasant.

JAPON

OOYAMA JINHICHI SHOTEN, Y.K

YAMADAICHI Matured Eimurasaki 2016

HONKAKU SHOCHU IMO

Robe : limpide, transparente. **Nez** : sur la tomate fraîche, rose, jasmin, violette. Litchi, mangue, écorce d'agrumes, cerise, pêche jaune, noix de coco fraîche. Délicat et soyeux. Très aromatique, légère note d'olive. **Bouche** : pêche, citron, rose, canne à sucre, umami, patate douce. Jolie matière, pointe iodée. Texture délicate et très élégante. Tout en équilibre. **Accord** : salade de fruits et orgeat ; cocktail ; fin de repas. **Commentaire** : raffiné et racé. Très intéressant, de l'équilibre.

Color: clear, transparent. **Nose**: fresh tomato, rose, jasmine, violet. Lychee, mango, citrus peel, cherry, yellow peach, fresh coconut. Delicate and silky. Very aromatic, with a light olive note. **Palate**: peach, lemon, rose, sugarcane, umami, sweet potato. Nice substance, hint of iodine. Delicate and elegant texture. Very well balanced. **Pairing**: fruit salad with orgeat; cocktail; end of meal. **Comment**: refined and characterful. Very interesting, nicely balanced.



JAPON

TOYONAGA DISTILLERY

Joatsu Toyonagakura 35 percent

HONKAKU SHOCHU KOMÉ

Robe : transparente, limpide. **Nez** : gourmand, légèrement miellé, caramel, blé torréfié, herbacé. **Bouche** : attaque délicate, texture ample et soyeuse, puissante, parfumée. Belle longueur, un côté torréfié, riz soufflé, herbes fraîches, champignons. Finale grillée, avec beaucoup de relief, tout en finesse et élégance. **Accord** : ceviche de thon blanc au maïs soufflé, pickles d'oignons rouges et herbes fraîches. **Commentaire** : très aromatique, avec une belle intensité. Raffiné, expressif et délicat.

Color: clear, transparent. **Nose**: gourmet, slightly honeyed, caramel, roasted wheat, herbal. **Palate**: delicate attack, full and silky texture, powerful and fragrant. Long finish, toasted profile with puffed rice, fresh herbs and mushrooms. Grilled finish, very nuanced, refined and elegant. **Pairing**: white tuna ceviche with puffed corn, pickled red onions and fresh herbs. **Comment**: very aromatic, with great intensity. Refined, expressive and delicate.



JAPON

SHINOZAKI CO., LTD.

Asakura

HONKAKU SHOCHU PRESTIGE KŌJI SPIRITS



Robe : doré soutenu. **Nez** : fruits mûrs, coing, amande torréfiée, céréales, caramel, boisé, champignon, noix, poivre noir. **Bouche** : belle attaque acidulée, fraîche, pointe d'acidité, fruits jaunes confiturés. Boisée, épicée, caramel, vanille, pomme caramélisée, café, prune à l'eau-de-vie. Très joli équilibre, belle longueur. **Accord** : tarte aux mirabelles et miel de bourdaine. **Commentaire** : expression pure et ronde d'un shochu de grande qualité. Puissant mais très intéressant aromatiquement.

Color: deep gold. **Nose**: ripe fruits, quince, toasted almond, cereals, caramel, wood, mushroom, walnut, black pepper. **Palate**: lovely tangy and fresh attack, touch of acidity, jammy yellow fruits. Notes of oak, spice, caramel, vanilla, caramelized apple, coffee, plum in brandy. Very well-balanced with great length. **Pairing**: mirabelle tart with buckthorn honey. **Comment**:

a pure and rounded expression of a top-quality shochu. Powerful yet aromatically very engaging.



JAPON

SAKAGURA OHTEMON CO., LTD.



Tora Fugu

HONKAKU SHOCHU VIEILLIS EN FÛTS

Robe : or pâle, limpide, reflet vert. **Nez :** très rond, floral, un peu beurré et végétal. Poivré, note de coco. **Bouche :** attaque franche, avec des arômes herbacés, floraux (rose), belle acidité, umami. Belle délicatesse, un côté épicé (clou de girofle) et un alcool bien équilibré. Très élégante, amertume en fin de bouche, sur l'eucalyptus. **Accord :** bœuf aux épices et soja, chips de patates douces. **Commentaire :** complexe, belle fraîcheur. Une très belle interprétation du shochu, fin et expressif.

Color: pale gold, clear, green reflections. **Nose:** very rounded, floral, slightly buttery and vegetal. Peppery, with a touch of coconut. **Palate:** crisp attack, herbaceous and floral aromas (rose), lovely acidity, umami. Delicate, slightly spicy (clove), with a well-balanced alcohol. Very elegant, with a hint of bitterness on the finish, echoing eucalyptus. **Pairing:** spiced beef with soy, sweet potato chips. **Comment:** complex, fresh. A beautiful interpretation of shochu—refined and expressive.

JAPON

FUMIGIKU SAKE BREWERY CO, LTD.



Haneya Junmaiginjo Tominokaori

SAKÉ JAPONAIS

Robe : argentée, cristalline, fins reflets dorés. **Nez :** parfumé, intense. Banane, pomme, citron, herbacé, riz, levure beurrée, champignons frais, herbes séchées. **Bouche :** riz, champignons, citron, citron vert. Ample, un côté umami très ample mais très frais. **Accord :** bœuf aux épices façon thaï, portobello grillé. **Commentaire :** complexe, avec une belle concentration. On retrouve beaucoup de caractère mais aussi beaucoup de fraîcheur, et un fin côté iodé. Facile à déguster, avec de jolis parfums.

Color: silvery, crystalline, with golden glints. **Nose:** fragrant and intense. Banana, apple, lemon, herbal, rice, buttery yeast, fresh mushrooms, dried herbs. **Palate:** rice, mushrooms, lemon, lime. Broad and fresh, with a strong yet very fresh umami profile. **Pairing:** Thai-style spiced beef, grilled portobello. **Comment:** complex with great concentration. Plenty of character, but also freshness and a salty nuance. Easy to enjoy, with charming aromas.

JAPON

BROOKLYN KURA



BYx Yamahai

SAKÉ

Robe : blanc d'œuf, brillante, limpide. **Nez :** céréales grillées, tapioca, banane, pêche, pomme verte, légère note de caramel, cardamome, thym, pivoine. Frais, fruits acidulés, végétal. Belle acidité. **Bouche :** attaque vive, céréales, sous-bois, garrigue, miel, poivre noir, umami. Banane, note exotique et saline. Acidité rafraîchissante. Petite amertume en fin de bouche. **Accord :** smorrebrod avec du saumon fumé, betterave confite. **Commentaire :** un éveil des sens, atypique, avec une belle longueur.

Color: egg-white hue, brilliant, clear. **Nose:** toasted cereals, tapioca, banana, peach, green apple, light caramel note, cardamom, thyme, peony. Fresh, tangy fruit, vegetal notes. Nice acidity. **Palate:** lively attack, cereals, undergrowth, garrigue, honey, black pepper, umami. Banana, exotic and saline note. Refreshing acidity. Slight bitterness on the finish. **Pairing:** smørrebrød with smoked salmon and roasted beetroot. **Comment:** a sensory awakening, unusual, with lovely length.

JAPON

IINUMA HONKE CO., LTD.



Junmaidaiginjo Kinoene Hatsuyuki

SAKÉ JAPONAIS

Robe : belle transparence, limpide. **Nez :** litchi, pomme, banane, riz cuit. Notes acidulées, herbacées, caramel. **Bouche :** très belle attaque, sur la puissance, avec une évolution marquée sur le fruit et la rondeur. Banane, citron, jasmin, notes herbacées. Belle fraîcheur, texture ample et fraîche, bel équilibre. Finale épicée (genièvre), umami. **Accord :** volaille macérée au miso, carottes confites, jus corsé et gingembre. **Commentaire :** un saké très élégant et délicat, avec une jolie complexité.

Color: beautiful transparency, clear. **Nose:** lychee, apple, banana, cooked rice. Tangy, herbal, and caramel notes. **Palate:** very expressive attack, powerful, with a round evolution on ripe fruit. Banana, lemon, jasmine, herbal notes. Fresh, generous texture, great balance. Spicy finish (juniper), umami. **Pairing:** miso-marinated chicken, glazed carrots, reduced jus and ginger. **Comment:** a very elegant and delicate sake, with fine complexity.

RETOUR
EN IMAGES
© Artiste Associé photographes



JAPON

ISEMAN CO., LTD.



Okagesama Daiginjo

SAKÉ JAPONAIS

Robe : limpide, brillante. **Nez** : végétal, pomme verte, poivre blanc, anis, graine de fenouil, réglisse, céréale. Noisette fraîche, caramel. Très subtil, frais. **Bouche** : attaque délicate, ample et fraîche. Bel équilibre, minérale, crémeuse. Pomme, pointe d'ananas, poivre blanc. Légère note de tabac en fin de bouche, umami. Finale longue, sur de beaux amers, marquée par l'alcool. **Accord** : poêlée de champignons à la crème et anguille fumée. **Commentaire** : un saké puissant très intéressant.

Color: clear, brilliant. **Nose**: vegetal, green apple, white pepper, anise, fennel seed, liquorice, cereal. Fresh hazelnut, caramel. Very subtle and fresh. **Palate**: delicate and fresh, with good breadth. Balanced, mineral, and creamy. Mineral again, with apple, pineapple hint, white pepper. Slight touch of tobacco on the finish, umami. Long finish with fine bitterness, marked by alcohol. **Pairing**: creamy mushroom stir-fry and smoked eel. **Comment**: a powerful and very interesting sake.

JAPON

KIKKAWA JOZO CO., LTD.



KIKUYU Karakuchi Junmai

SAKÉ JAPONAIS

Robe : jaune très pâle, limpide, reflet doré. **Nez** : délicat, floral (fleur de coton), bonbon anglais, banane, litchi. L'aération développe une pointe crémeuse et vive. **Bouche** : ample, fraîche, de beaux amers, une légère note de banane mélangée à un peu de riz et un fin côté umami. Une jolie texture, pointe d'épices. **Accord** : truite fumée, champignons frais, huile de noix et échalotes. **Commentaire** : on apprécie sa fraîcheur, son élégance et sa fraîcheur. Un saké qui se prête à la gastronomie.

Color: very pale yellow, clear, golden reflections. **Nose**: delicate, floral (cotton flower), English candy, banana, lychee. Air opens up a creamy and lively note. **Palate**: broad and fresh, with pleasant bitterness, a touch of banana mixed with rice and a fine umami note. Smooth texture, hint of spice. **Pairing**: smoked trout, fresh mushrooms, walnut oil, shallots. **Comment**: we appreciate its freshness, elegance and vitality. A sake well-suited to gastronomy.

JAPON

YAOSHINSHUZO CO., LTD.



Gangi Junmai Daiginjo Sekirei

SAKÉ JAPONAIS

Robe : cristalline, reflets gris brillants. **Nez** : banane, pomme, citron vert, fleurs blanches. Notes céréalières, herbes coupées qui apportent de la fraîcheur. **Bouche** : belle attaque, complexe, très parfumée (banane, pêche, pomme). Fleur blanche, acacia, rose, herbe fraîche. Légère sensation de sucrosité. Finale longue légèrement amère. **Accord** : aubergine frite, shiitaké et miso grillé. **Commentaire** : très joli gras, une belle complexité, avec beaucoup de gourmandise et une fraîcheur éclatante.

Color: crystalline, bright grey reflections. **Nose**: banana, apple, lime, white flowers. Cereal notes, freshly cut herbs bring freshness. **Palate**: expressive and complex attack (banana, peach, apple). White flowers, acacia, rose, fresh herbs. Slightly sweet sensation. Long finish with gentle bitterness. **Pairing**: fried eggplant, shiitake and grilled miso. **Comment**: beautiful roundness, great complexity, very gourmet with sparkling freshness.

JAPON

TAKACHIHO SHUZO CO., LTD.



Takachiho Umeshu

UMESHU

Robe : orange cuivré, reflet rose, brillante. **Nez** : gelée de pommes, pruneau, groseille, amande, buis, rose, poivre blanc. Belle rondeur. **Bouche** : superbe attaque, sur la fraîcheur. Miel d'acacia, amande, pruneau, florale. Belle acidité, sur les agrumes, framboise, litchi, cerise, abricot. Équilibrée, belle longueur. Finale sur une pointe boisée, noyau de cerise. **Accord** : effiloché de canard au kumquat confit. **Commentaire** : une complexité aromatique très intéressante. Une belle découverte.

Color: copper-orange, pink reflections, brilliant. **Nose**: apple jelly, prune, redcurrant, almond, boxwood, rose, white pepper. Nice roundness. **Palate**: vivid and fresh attack. Acacia honey, almond, prune, floral. Tart and lively, with citrus, raspberry, lychee, cherry, apricot. Balanced with lovely length. Finish on woody hints, cherry pit. **Pairing**: candied kumquat, shredded duck. **Comment**: beautifully complex and aromatic—an excellent discovery.

JAPON

KAMAYA CO., LTD.



Rikishi Daiginjo

SAKÉ JAPONAIS

Robe : limpide, reflet jaune vert. **Nez** : floral, fruits blancs, le végétal domine. Litchi, ananas, banane, anis, riz gluant. **Bouche** : attaque suave, riche, mielleuse. Belle fraîcheur, une tension qui vient équilibrer l'ensemble, umami. Acidité agréable, banane, riz blanc, miel d'acacia, réglisse, eucalyptus. Côté champignon en fin de bouche. **Accord** : ceviche de dorade, artichaut, pesto de coriandre et baies de goji. **Commentaire** : très gourmand et élégant, avec une jolie persistance.

Color: clear, pale yellow-green. **Nose**: floral, white fruits, dominant vegetal notes. Lychee, pineapple, banana, anise, sticky rice. **Palate**: suave and rich attack, honeyed. Nice freshness and a tension that brings balance. Umami. Pleasant acidity. Banana, white rice, acacia honey, liquorice, eucalyptus. Mushroom note on the finish. **Pairing**: sea bream ceviche, artichoke, coriander pesto, goji berries. **Comment**: very gourmet and elegant, with lovely persistence.

JAPON

TENJU SHUZO CO., LTD.



TENJU Junmaiginjo brewed in 9th year of the Heisei period

SAKÉ JAPONAIS

Robe : dorée, reflet vert. **Nez** : miel noir, iodé, boisé, fumé, citron noir. Très céréalière, note de fermentation. Intense, puissant, expressif. **Bouche** : attaque franche, fraîche, belle tension. Un côté sous-bois (champignons, pommes fermentées). Cacao, café, miel noir, pointe de tabac. Belle fraîcheur mentholée. Belle finale, complexe, presque tourbée, torréfiée. **Accord** : kakuni au chou, feuille de moutarde fermentée. **Commentaire** : bel équilibre, racé. Un saké étonnant, expressif, iconoclaste.

Color: golden with green hue. **Nose**: dark honey, iodine, woody, smoky, black lemon. Very cereal-driven, hint of fermentation. Intense, powerful, expressive. **Palate**: lively and fresh attack, with great tension. Underbrush profile (mushrooms, fermented apples). Cocoa, coffee, dark honey, tobacco note. Nice minty freshness. Complex, almost peaty, toasted finish. **Pairing**: kakuni with cabbage, fermented mustard greens. **Comment**: well balanced and distinctive. A surprising, expressive, iconoclastic sake.

JAPON

KITAYA CO., LTD.



Kitaya Sparkling Awa Sake

SAKÉ SPARKLING

Robe : vert pâle, cristalline, fines bulles. **Nez** : très belle rondeur, fruité délicat (banane), notes céréalières, levure toastée. Un côté crémeux. **Bouche** : attaque sur une légère sucrosité, la fraîcheur et l'équilibre. Onctueuse et vive, sur la banane et la pomme verte. Les bulles sont élégantes et très fines. On retrouve les céréales avec un bel umami. **Accord** : turbot au beurre maître d'hôtel, shiitakés et algues. **Commentaire** : très belle expression du saké effervescent, délicat et raffiné.

Color: pale green, crystalline, fine bubbles. **Nose**: lovely roundness, delicate fruit (banana), cereal notes, toasted yeast. Creamy profile. **Palate**: slightly sweet on the attack, followed by freshness and balance. Smooth and lively, on banana and green apple. Elegant and fine bubbles. Cereal and umami notes linger. **Pairing**: turbot with maître d'hôtel butter, shiitake and seaweed. **Comment**: superb expression of sparkling sake, delicate and refined.

JAPON

HOMBOSHUZO CO., LTD.
MARS HOSAKA WINERY



Château Mars Koshu Verdinho 2024

VIN JAPONAIS KÔSHŪ

Robe : jaune gris très pâle, limpide, claire. **Nez** : granny smith, pêche blanche, note minérale, herbacée et florale. Légère sucrosité. **Bouche** : belle droiture, attaque très franche, herbacée, sur les fruits blancs, pomme verte, citron jaune. Belle acidité. Note de rose, végétale. **Accord** : tartare de bar, radis rouge, cébette, graines de lin torréfiées et zestes de citrons verts confits. **Commentaire** : vin très facile à boire. Belle fraîcheur, avec une agréable rondeur. Très belle découverte.

Color: very pale grey-yellow, clear. **Nose**: granny smith apple, white peach, mineral, herbal and floral. Light sweetness. **Palate**: clean and frank attack, herbaceous, white fruits, green apple, lemon. Great acidity. Rose and vegetal notes. **Pairing**: sea bass tartare, red radish, spring onion, toasted flaxseed, candied lime zest. **Comment**: very easy-drinking sake. Refreshing and round. A great appeal.



LE JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA

une délicatesse pour les sens

Orza, traiteur espagnol établi à Paris, a été créé en 2019. Présentation de son produit phare : le jambon ibérique de Bellota.

Le jambon ibérique de Bellota est l'un des produits les plus exclusifs et prisés de la gastronomie espagnole. Ce mets, reconnu internationalement pour sa saveur et sa texture exceptionnelles, mérite d'être savouré dans toute sa splendeur. Il est le fruit d'une tradition artisanale minutieuse qui débute dans les dehesas de la péninsule ibérique, où les cochons ibériques, nourris exclusivement de bellotas, acquièrent leurs caractéristiques organoleptiques si particulières. Après un processus de maturation qui peut durer jusqu'à 5 ans, sa texture devient tendre, avec une saveur intense, légèrement sucrée et très savoureuse. Les 5 ans de maturation permettent aux fibres du jambon de s'affiner et à la graisse de se marier à la viande, créant ce marbré si caractéristique qui fond dans la bouche, apportant une sensation de crémeux unique. La combinaison du temps, de la qualité et du savoir-faire traditionnel des maîtres jambonniers est ce qui lui confère sa qualité exceptionnelle.

Bellota Iberian ham: a delicacy for the senses
|| Orza, a Spanish caterer based in Paris, was founded in 2019. At the heart of its offering lies a flagship product: Bellota Iberian ham.

Bellota Iberian ham is one of the most exclusive and sought-after delicacies in Spanish gastronomy. Celebrated worldwide for its exceptional flavor and texture, it deserves to be enjoyed in all its splendor. This ham is the result of meticulous artisanal tradition that begins in the dehesas of the Iberian Peninsula, where Iberian pigs are raised exclusively on a diet of bellotas (acorns), which gives the meat its distinctive organoleptic characteristics. A maturation process that can last up to five years allows the texture to become tender, with an intense, slightly sweet, and deeply savory flavor. Over time, the ham's fibers soften and the fat fuses with the meat, creating a signature marbling that melts in the mouth and delivers a uniquely creamy sensation. This harmony of time, quality, and the expert craftsmanship of traditional maestros jamoneros is what gives Bellota ham its exceptional standing.

Le découpage du jambon ibérique de Bellota est presque aussi important que la sélection même du produit. La tradition et la qualité exigent que le jambon soit coupé au couteau, pour préserver ses propriétés organoleptiques. La chaleur des mains du découpeur aide également à faire fondre plus facilement la graisse du jambon, libérant ainsi tous les arômes et saveurs caractéristiques.

L'ACCORD PARFAIT : VINS FRANÇAIS ET CHAMPAGNE

L'accord du jambon ibérique de Bellota est essentiel pour sublimer sa saveur. Voici quelques-unes des meilleures options :

Vins de Bordeaux : les vins rouges de Bordeaux, en particulier ceux à dominante de cabernet sauvignon et merlot, sont une excellente option pour accompagner le jambon ibérique de bellota. La structure et les tanins de ces vins équilibrent parfaitement la richesse grasse du jambon, tandis que leurs notes complexes de fruits noirs, d'épices et de cuir viennent compléter l'intensité de ses saveurs. Un bon Bordeaux possède également une acidité suffisante pour nettoyer le palais entre chaque bouchée.

Vins de la région du Rhône (Côtes du Rhône et Châteauneuf-du-Pape) : les rouges des Côtes du Rhône,

à base principalement de syrah et grenache, offrent une combinaison parfaite de fruits rouges et d'épices, tandis que les prestigieux Châteauneuf-du-Pape, avec leur complexité et leur corps, peuvent élever l'expérience gastronomique à un autre niveau. L'intensité de ces vins se marie très bien avec la texture onctueuse et la saveur profonde du jambon.

Champagne : l'accord avec le champagne est une suggestion qui surprend de nombreux connaisseurs, mais qui, une fois dégustée, devient une expérience délicieuse. La fraîcheur, les bulles et l'acidité du champagne (en particulier ceux plus secs, comme le Brut Nature) équilibrent la graisse du jambon et nettoient le palais entre chaque bouchée, permettant de savourer les saveurs du jambon d'une manière totalement nouvelle. Cet accord est parfait pour une occasion spéciale, car la légèreté du champagne et la complexité du jambon ibérique de Bellota se complètent de manière sublime.

Le jambon ibérique de Bellota affiné pendant 5 ans est sans aucun doute l'un des produits les plus délicieux et sophistiqués de la gastronomie espagnole. Sa saveur profonde et sa texture délicate méritent d'être appréciées avec le respect que la tradition et la qualité exigent. Ainsi, chaque bouchée devient une expérience sensorielle unique qui met en valeur le meilleur de la culture gastronomique européenne.

Slicing Bellota Iberian ham is almost as important as selecting it. Tradition and quality dictate that it be hand-carved with a knife to preserve its full sensory profile. The warmth of the slicer's hands also helps the ham's fat melt slightly, releasing its full bouquet of aromas and flavors.

The perfect pairing: French wines and Champagne

Pairing Bellota ham with the right wine is key to enhancing its flavor. Here are some of the best options:

Bordeaux wines: red Bordeaux wines, especially those based on Cabernet Sauvignon and Merlot, are excellent companions to Bellota ham. Their structure and tannins balance the rich fat of the ham, while complex notes of dark berries, spices, and leather

complement its intense flavors. A good Bordeaux also has enough acidity to cleanse the palate between bites.

Wines from the Rhône Valley (Côtes du Rhône and Châteauneuf-du-Pape): red wines from the Côtes du Rhône, primarily made from Syrah and Grenache, offer a perfect blend of red fruits and spice. The prestigious Châteauneuf-du-Pape, with their body and complexity, elevate the tasting experience to another level. These wines' depth and richness pair beautifully with the ham's silky texture and deep umami character.

Champagne: pairing Bellota ham with Champagne is a surprising but delightful combination. The freshness, bubbles, and acidity—especially in drier styles like Brut Nature—balance the ham's fat and cleanse the palate, allowing the ham's full flavor to shine through in a completely new way. This pairing is ideal for special occasions, as the lightness of Champagne and the complexity of Bellota ham create a sublime contrast.

Aged for five years, Bellota Iberian ham stands as one of the most exquisite and

refined treasures of Spanish cuisine. Its deep flavor and delicate texture deserve to be appreciated with the reverence that tradition and craftsmanship demand. Each bite becomes a unique sensory experience—an ode to the finest in European gastronomy.

EN SAVOIR ➔ WWW.TRAITEUR-ORZA.COM



Andrei Orza.

MAISON FONDÉE À JARNAC EN 1828
COURVOISIER
Le Cognac de Nipoleon

VISITES & EXPÉRIENCES



Réservez dès maintenant : www.courvoisier.com

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

LE ROUTIOUTIOU

des huîtres d'exception au cœur du Bassin d'Arcachon

À Gujan-Mestras, sur le port de Larros (Gironde), la cabane Le Routioutiou, fondée en 2002 par Fabrice et Géraldine Vigier, perpétue une tradition ostréicole familiale initiée en 1846 et désormais portée par le couple et ses enfants.

Cette cabane typique, dont le nom Routioutiou est un clin d'œil au surnom du grand-père de Fabrice en patois local, s'est imposée comme une adresse incontournable, aussi bien pour les particuliers que pour les groupes, séduits par son atmosphère authentique, sa terrasse ensoleillée et son intérieur chaleureux lors des jours plus frais.

Ici, la production locale en circuit court est valorisée. Tout est pensé pour offrir au client un produit d'une grande fraîcheur et d'une traçabilité totale : cabane de production, viviers de stockage, quai de déchargement, et espace de dégustation les pieds dans l'eau.

Côté production, trois zones principales illustrent la diversité des huîtres du Routioutiou. D'abord, le Grand Banc, situé à l'intérieur du bassin, permet le pré-grossissement. Puis, les parcs du Banc d'Arguin, face à la dune du Pilat, où les huîtres élevées en immersion totale gagnent en intensité iodée, notamment au printemps. Enfin, un parc sur estran, découvert à marée basse, donne naissance à des huîtres plus charnues, au goût délicat de noisette. Un éventail de profils gustatifs, résultat de conditions naturelles précises et d'un élevage maîtrisé.

Le Routioutiou s'impose, pour sûr, comme une adresse gourmande et emblématique du Bassin où l'huître se déguste autant avec les papilles qu'avec le cœur.

Photos : Le Routioutiou

EN SAVOIR ➔ WWW.LE-ROUTIOUTIOU.COM

Le Routioutiou: exceptional oysters in the heart of the Arcachon Bay || In Gujan-Mestras, on the port of Larros (Gironde), the cabane Le Routioutiou, founded in 2002 by Fabrice and Géraldine Vigier, continues a family oyster-farming tradition that began in 1846 and is now carried on by the couple and their children.

This typical oyster shack, whose name *Routioutiou* playfully echoes the nickname of Fabrice's grandfather in the local dialect, has become a must-visit destination for both individuals and groups. Visitors are drawn by its authentic atmosphere, its sun-drenched terrace, and its cosy interior for cooler days.

Here, locally sourced oysters and short supply chains are at the heart of the operation. Everything is designed to deliver a product of outstanding freshness and full traceability — from the production hut and storage tanks to the unloading quay and the waterfront tasting area.

On the production side, three key locations highlight the diversity of Routioutiou oysters. First, the Grand Banc, located within the basin, where the oysters begin their

growth. Then, the parks of Banc d'Arguin, opposite the Dune du Pilat, where oysters raised in full immersion develop intense briny flavours, especially in spring. Lastly, a foreshore park, exposed at low tide, gives rise to fleshier oysters with a delicate hint of hazelnut. This wide range of flavour profiles results from precise natural conditions and expert farming practices.

Le Routioutiou is undoubtedly a culinary landmark of the Arcachon Bay — a place where oysters are savoured with both the palate and the heart.



J.M. TISSIER
 CHAMPAGNE
 A CHAVOT-COURCOURT

Terre de passion depuis 1931



9 RUE DU GÉNÉRAL LECLERC • 51530 CHAVOT-COURCOURT • Tél : 03 26 54 17 47
contact@champagne-jm-tissier.com • www.champagne-jm-tissier.com

FROMAGERIE DERUELLE

l'amour du fromage, de la cave à l'assiette

Depuis 2011, la Fromagerie Deruelle s'est imposée comme une institution gourmande dans le quartier Saint-Pierre de Bordeaux. À sa tête, Élodie Deruelle, Bourguignonne passionnée, diplômée en industrie laitière, formée chez Cellérier aux Halles de Lyon – haut lieu de la tradition Paul Bocuse. Son exigence ? Une sélection pointue de fromages fermiers, locaux pour beaucoup, et toujours porteurs d'une histoire, d'un terroir, d'un savoir-faire. Dans sa boutique, on compte près de 200 références, en grande partie achetées en direct auprès des producteurs, avec plus d'un quart issues de circuits courts en Nouvelle-Aquitaine. Chaque produit est choisi avec soin : goût, méthodes de fabrication, bien-être animal... Élodie, engagée personnellement pour la cause animale, privilégie les producteurs responsables, et collabore avec des affineurs spécialisés pour les grands classiques (reblochon, comté...). Parmi ses coups de cœur : l'Escadut bio, fromage béarnais lavé au vin de Jurançon, ou encore le Barricou, un fromage de brebis local fermier et bio en forme de barrique de vin.

Et si vous aimez les fromages de la Maison n'hésitez pas à vous rendre à *La Table Deruelle*, place Saint-Michel. Un restaurant mené par Noé et Clarence—deux frères passionnés, qui font la part belle aux produits de la fromagerie, avec une cuisine généreuse, traditionnelle et créative.

EN SAVOIR ➔ WWW.LATABLEDERUELLE-RESTAURANT.COM
WWW.FROMAGERIEDERUELLE.FR



Fromagerie Deruelle: a passion for cheese, from cellar to plate || Since 2011, Fromagerie Deruelle has established itself as a culinary reference in Bordeaux's Saint-Pierre district. At its head is Élodie Deruelle, a passionate Burgundian with a degree in dairy sciences, who trained at Cellérier in Lyon's Halles – a landmark of Paul Bocuse's gastronomic tradition. Her commitment? A rigorous selection of farmhouse cheeses, many of them local, all carrying a story, a sense of place, and a strong artisanal identity.

The shop features nearly 200 cheese varieties, most of them sourced directly from producers, with more than a quarter coming from short supply chains in the Nouvelle-Aquitaine region. Each product is selected with the utmost care, based on taste, production methods, and animal welfare. Personally invested in animal ethics, Élodie works exclusively with responsible producers and collaborates with specialist affineurs for iconic cheeses such as Reblochon and Comté. Among her favourites are the organic Escadut, a Béarnais cheese washed in Jurançon wine, and the Barricou, an organic, barrel-shaped sheep's milk cheese from a local farm.

And for those who love the house's cheeses, be sure to visit *La Table Deruelle* on Place Saint-Michel. This restaurant, run by Noé and Clarence—two passionate brothers—puts the fromagerie's products front and center with generous, traditional, and creative cuisine.
Photos: Fromagerie Deruelle



CADIOT-BADIE

l'excellence du chocolat à la bordelaise

« La Maison Cadiot-Badie à Bordeaux est une vieille institution qui a ses secrets, son mystère, son luxe et sa beauté. Fondée en 1826, chaque génération y a laissé une trace, quelque chose de sacré qui nous invite aujourd'hui à nous consacrer à la recherche de l'excellence ». Ces mots de Serge Michaud, artisan passionné et propriétaire des lieux depuis 1997, résument l'âme de cette maison bicentenaire, où le chocolat se vit comme un art.

Installée au cœur de Bordeaux, Cadiot-Badie, présente également à Pessac et Gradignan, perpétue un savoir-faire artisanal et raffiné. Pralinés à l'ancienne, ganaches nature, à la pulpe de fruits ou infusées aux épices, pâtes d'amande enrobées de chocolat et aromatisées, Guinettes bordelaises, ou encore créations aux fruits secs : chaque bouchée raconte un voyage, de la fève d'origine à la gourmandise en bouche. Ici, les maîtres chocolatiers façonnent avec rigueur des recettes à base de matières premières d'exception, issues du commerce équitable et du travail de torréfacteurs engagés.

Mais au-delà des douceurs, c'est l'histoire de la chocolaterie et de ses personnages qui émeut. Celle de Jean-Émile Vène et de son frère, pionniers du broyage à vapeur dès 1826 ; d'Antoinette Badie, qui obtient la médaille d'Argent à l'*Exposition internationale de Bordeaux* pour ses chocolats et ses bonbons fourrés ; sans oublier celle de Lucienne Cadiot, figure locale admirée par le maire Jacques Chaban-Delmas, lui-même.

Aujourd'hui encore, les chocolats de Cadiot-Badie célèbrent la mémoire et l'innovation, l'exigence et le plaisir. L'œil, le nez, le palais : tout participe à une dégustation qui tutoie les cieux et qui n'est pas sans rappeler les émotions relatives à la dégustation de vins. Car à Bordeaux, on le sait bien, l'épicurisme ne se limite pas aux grands crus. Il se croque aussi, tout en finesse.

Photos : Cadiot-Badie



Cadiot-Badie, the excellence of chocolate from Bordeaux || "Maison Cadiot-Badie in Bordeaux is an old institution with its secrets, its mystery, its luxury, and its beauty. Founded in 1826, each generation has left its mark here, something sacred that inspires us today to dedicate ourselves to the pursuit of excellence". These words from Serge Michaud, passionate artisan and owner since 1997, capture the spirit of this bicentenary house, where chocolate is elevated to an art form.

Located in the heart of Bordeaux, with additional boutiques in Pessac and Gradignan, Cadiot-Badie perpetuates a refined artisanal savoir-faire. Traditional pralinés, pure ganaches infused with fruit pulp or spices, chocolate-coated marzipan delicacies, Guinettes bordelaises, and confections with dried fruits—each bite tells a story, from the origin of the cocoa bean to the final indulgence. Here, master chocolatiers craft their recipes with precision, using only exceptional raw materials, sourced through fair trade and from committed roasters.

Yet beyond the delights themselves, it is the history of the chocolaterie and its remarkable figures that moves us: Jean-Émile Vène and his brother, pioneers of steam grinding as early as 1826; Antoinette Badie, awarded the Silver Medal at the *Bordeaux International Exhibition* for her chocolates and filled candies; and Lucienne Cadiot, a local personality admired by Mayor Jacques Chaban-Delmas himself.

Today, Cadiot-Badie's chocolates continue to embody memory and innovation, rigor and pleasure. The eye, the nose, the palate—all senses combine in a tasting experience that reaches celestial heights, evoking the same emotions as wine tasting. For in Bordeaux, epicurean pleasures are not limited to great vintages—they can also be savored, delicately, in chocolate.



EN SAVOIR ➔ WWW.CADIOT-BADIE.COM



Cave historique des hospices civils de Strasbourg.

L'ALSACE aux mille visages

Un séjour en Alsace, et plus particulièrement à Strasbourg, vous conduit dans un monde où chaque façade raconte une histoire, celle qui lie la ville à l'Allemagne, mais témoigne aussi d'une ville profondément ancrée vers l'avenir grâce à son parlement européen.

Alsace: a region of a thousand faces
|| A trip to Alsace, especially to Strasbourg, takes you into a world where every façade tells a story. One of shared history with Germany, yet also of a forward-looking city anchored by its European Parliament.

Dans le quartier de la Neustadt, en partie inscrit sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO, l'architecture allemande de la fin du XIX^e siècle et ses constructions de style Art Nouveau attestent d'une époque où l'Alsace-Lorraine appartenait à l'Empire de Prusse. Sur la place de la République, l'ancien palais de l'empereur Guillaume II, ou encore la Bibliothèque Nationale Universitaire, entourés de vastes espaces verts, apportent au lieu une grandiloquence remarquable.

Bien entendu, il est impossible de parler de Strasbourg sans parler de sa cathédrale. Construite entre 1048 et 1439, la belle Notre-Dame et ses 142 mètres de hauteur, dont on distingue la flèche depuis les Vosges et la Forêt Noire, est la deuxième cathédrale la plus visitée de France (4 millions de visiteurs). A l'intérieur, un émerveillement constant avec ses voûtes sans fin,

In the Neustadt district, partly listed as a UNESCO World Heritage Site, late 19th-century German architecture and Art Nouveau buildings echo a time when Alsace-Lorraine belonged to the Prussian Empire. Around Place de la République, the former palace of Kaiser Wilhelm II and the National University Library are surrounded by grand green spaces, lending the area remarkable gravitas.

Of course, no visit to Strasbourg is complete without its cathedral. Built between 1048 and 1439, the magnificent Notre-Dame soars 142 meters into the sky, its spire visible from both the Vosges and the Black Forest, and stands as the second most-visited cathedral in France (4 million visitors annually). Step inside for a moment of awe: infinite vaults, stunning stained glass windows

...

ses vitraux somptueux (dont un vitrail contemporain rempli de clins d’œil à la ville et ses habitants) et surtout son horloge astronomique. Une vraie curiosité qui a le droit à sa représentation tous les jours. Un spectacle où les automates s’animent et où les apôtres défilent, sous les regards amusés des petits et des grands.

Puis nous nous immergeons dans les ateliers de la Fondation de l’œuvre Notre-Dame, entièrement dédiée à la cathédrale, qui s’attelle à la préservation du bâtiment, inscrit au patrimoine culturel immatériel de l’humanité par l’UNESCO. En ce lieu sont aussi transmis les gestes ancestraux des bâtisseurs et des restaurateurs de la cathédrale qui, dans un souci du détail, utilisent encore aujourd’hui les outils de l’époque.

Si Strasbourg, à travers ses nombreux édifices religieux, pour la plupart construits avec le fameux grès rose des Vosges, démontre une chrétienté très présente, certains musées insolites peuvent vous embarquer dans une spiritualité bien différente, à travers, par exemple, l’ouest africain. C’est le cas du musée Vodou, installé dans un ancien château d’eau, qui expose depuis 2014 plus de 1 400 objets ayant été utilisés dans des pratiques religieuses vaudoues, une collection unique au monde.

UNE SYMPHONIE DES SAVEURS

Que dire de l’Alsace et de sa multitude de spécialités culinaires ? Outre les traditionnels bretzels et kougelhopf, à Strasbourg vous trouverez de quoi ravir vos papilles, et ce quel que soit votre budget. Découvrez les fameuses Winstub, (brasseries traditionnelles historiques) ou encore les tartes flambées chez Mama Bubbélé. Pour un cadre original, rendez-vous à la Brasserie Chère Amie, installée dans l’ancien Hôtel des Postes. Le cadre voit se mélanger contemporain et classique, face à une cuisine ouverte, un bar impressionnant et des pâtisseries exposées en vitrine. A la brasserie des Haras, les tables prennent place dans les anciens Haras Nationaux de Strasbourg, classés monuments historiques. Les spectaculaires boiseries, toutes en courbes, se mêlent parfaitement à la cuisine moderne et conviviale élaborée par le chef doublement étoilé Marc Haeberlin. La Casserole, quant à elle, propose une atmosphère plus intimiste, qui s’appuie sur une cuisine créative et gastronomique, proposée par Cédric Kuster et le chef Kévin Stroh, lauréat du concours Jeune Talent Escoffier en 2013 et ayant travaillé, entre autres, pour le groupe Laliq pendant près de huit ans.

Si l’audace est dans les assiettes, elle l’est tout autant dans les nombreux hôtels qui dominent le centre de Strasbourg. A l’image de l’hôtel familial Hannong qui, fier de ses 105 ans, ne cesse de se renouveler, tout en restant fidèle aux fondamentaux insufflés par ses concepteurs, les frères Horn. Grâce à son majestueux escalier en bois et ses élégantes tapisseries, l’hôtel 4 étoiles fait la part belle à l’authenticité et au style art déco.

LES VINS D'ALSACE : DES VOIX MULTIPLES POUR UNE IDENTITÉ AFFIRMÉE

Si les vins d’Alsace sont mondialement reconnus, il est un lieu où l’on peut découvrir la richesse du savoir-faire des vignerons alsaciens : la Cave historique des hospices civils de Strasbourg. Rare vestige du passé, cette cave-boutique raconte 630 ans d’histoire vinicole par l’intermédiaire de ses antiques foudres en bois, dont les plus gros accueillent aujourd’hui encore 26 000 litres de vin. Si la création de la cave remonte au XIV^e siècle et servait à l’époque à la conservation du vin pour la messe et à l’alimentation quotidienne, elle est la seule à avoir résisté à la destruction de l’hôpital en 1716. Elle sera alors réhabilitée en 1990 et abrite désormais 2 400 hectolitres de vins de cépage AOC Alsace (en vente dans la boutique), ainsi qu’un tonneau de légende, précieusement conservé, contenant 300 litres de vin blanc datant de 1472 !



Ancien palais de l'empereur Guillaume II.



L'horloge de la Cathédrale Notre-Dame.



Fondation de l'Œuvre Notre Dame.



Brasserie Chère Amie.



Brasserie Les Haras.



Kévin Stroh et Cédric Kuster, La Casserole.



Salon Hôtel Hannong.

(including a contemporary one filled with clever nods to the city and its people), and above all, the astronomical clock. A marvel of craftsmanship, it draws crowds every day for its animated performance of apostles and automata that delights both young and old.

We then dive into the workshops of the Fondation de l’Œuvre Notre-Dame, devoted entirely to the cathedral’s preservation. Listed by UNESCO as intangible cultural heritage, the building continues to benefit from ancestral skills passed down through generations. Here, stonemasons and restorers still work with traditional tools in an ongoing act of reverence for detail.

Strasbourg’s deep Christian roots, evident in its many religious edifices built from the iconic pink Vosges sandstone, do not exclude spiritual diversity. Take the fascinating Vodou Museum, for example. Housed in a former water tower, it has displayed over 1,400 West African religious artifacts since 2014. The result is a unique collection and an unforgettable experience.

A symphony of flavours

What would Alsace be without its irresistible culinary offerings? Beyond iconic treats like pretzels and kougelhopf, Strasbourg is a haven for food lovers, whatever the budget.

Sample the traditional charm of Winstub taverns or try the signature flammekueche at Mama Bubbélé. For a more eclectic setting, visit Brasserie Chère Amie, housed in the city’s former post office. This spot blends classic and contemporary design around an open kitchen, a striking bar, and a patisserie-style dessert counter. At the Brasserie des Haras, you’ll dine in the city’s historic National Stud Farm. With its sweeping woodwork and modern, convivial cuisine led by two-starred chef Marc Haeberlin, the setting is simply spectacular. For a more intimate fine dining experience, book a table at La Casserole, where chef Kévin Stroh (winner of the 2013 Escoffier Young Talent award and former chef for the Laliq group) brings creative elegance to life with the support of restaurateur Cédric Kuster.

Strasbourg’s boldness also shows in its design-led hotels, like the century-old, family-run Hotel Hannong. With a sweeping wooden staircase and elegant Art Deco touches, this four-star gem blends heritage and modernity with grace.

Alsace wines: one identity, many voices

World-renowned for its wines, Alsace also offers exceptional ways to explore its rich viticultural heritage. At the Historic Cellar of the Strasbourg Civil Hospices, centuries of winemaking come to life. This extraordinary cellar has survived since 1395 and showcases antique wooden vats, some still holding up to 26,000 litres of wine. Originally used to store sacramental and hospital wines, the cellar was miraculously spared when the hospital was destroyed in 1716. Revived in 1990, it now holds 2,400 hectolitres of AOC Alsace wines for sale, and a legendary barrel with 300 litres of white wine from 1472 !



Cave historique des hospices civils de Strasbourg.

MAISON ZEYSSOLFF

A Gertwiller, je découvre des vignerons passionnés qui ont fait de leur domaine un véritable lieu d'échanges, où l'histoire des 11 générations de la famille se mêle à celle de la région.

La Maison Zeyssolff existe depuis 1778, et c'est en 1997 qu'Yvan et sa femme, Céline, reprennent l'exploitation de 20 hectares (dont 10 en propre), aujourd'hui en Agriculture Biologique. Si la mise en valeur du cépage et la notion de terroir y sont primordiaux, il n'en demeure pas moins que le couple aime le challenge et créer des vins qui sortent des sentiers battus. Pet'nats ; Pinot Gris «rose» ; Fleur d'Alsace ; Gewurztraminer Macération (vin orange) ; Pinot Gris Cuvée Z élevé et mûri en barriques ; Pinot Noir «Le sang de la Vigne», ou encore des vins vinifiés et élevés en amphores en grès.

A la dégustation, les vins remplissent le palais de saveurs séduisantes, dévoilant le visage multiple des vins d'Alsace. La cuvée Vendanges Tardives 2020 Gewurztraminer se révèle onctueuse, pourvue d'un bel équilibre entre l'acidité et le sucre. Le nez est riche, sur les fruits exotiques, le coing, le caramel, les notes de miel, avec des arômes similaires en bouche, sur une très belle note de mangue. Le Crémant Zéro Dosage Millésime Or dévoile un nez sur les fruits mûrs, une bouche sur une belle fraîcheur, les fruits jaunes (pêche), les agrumes et de légères notes pâtisseries. Le Riesling 2023 offre des notes d'acacia, chèvrefeuille, pêche blanche, agrumes, mais aussi de jolies touches minérales, sur une belle acidité. Le Pinot Gris Vieilles Vignes 2023 s'ouvre sur des notes fumées, de pêche blanche et de coing. La finale est toastée. Le Sylvaner L'Oubliée Cuvée Z 2023 présente un nez frais et floral, une bouche sur des notes beurrées. Ou encore le Gewurztraminer Cuvée Z 2023, et son nez floral, sur les fruits exotiques (mangue, litchi), les notes d'agrumes, sa bouche aux arômes floraux, épicés, et sa pointe minérale. Un régal !

Pour valoriser le terroir de leur région, le couple, en plus de la visite immersive des chais, a également mis en place une boutique et un espace vins *Au Péché Vigneron* qui, toujours dans un souci de partage, propose des espaces salon de thé ou brunch. Également disponibles, 5 gîtes ouverts toute l'année, avec la mise à disposition de paniers repas dignes de la générosité alsacienne. Sans oublier le dernier nouveau-né. L'aménagement d'un salon-dégustation 100 % immersif où objets du passé, décoration moderne, musique lounge et images projetées sur le mur nous plongent dans l'univers de la Maison. Car chez les Zeyssolff l'hospitalité s'écrit avec un grand H !



Maison Zeyssolff

In Gertwiller, I meet passionate winemakers who have turned their estate into a space for exchange and storytelling.

Founded in 1778, Maison Zeyssolff has been run by Yvan and Céline Zeyssolff since 1997. The estate spans 20 hectares (10 owned), now certified organic. While terroir and grape expression are paramount, the couple loves to push boundaries. Their daring range includes Pet'nats, a pink-hued Pinot Gris, the aromatic "Fleur d'Alsace", a skin-contact Gewürztraminer (orange wine), barrel-aged Pinot Gris "Cuvée Z", and a clay-amphora-aged Pinot Noir called Le Sang de la Vigne.

Tasting here reveals the many faces of Alsace wine. Highlights include: Vendanges Tardives Gewurztraminer 2020: rich, exotic, with notes of quince, caramel, and mango, perfectly balancing sweetness and acidity. Crémant Zéro Dosage Millésime Or: ripe fruit aromas, lively mouthfeel, peach and citrus on the palate, with a hint of pastry. Riesling 2023: floral and citrusy with mineral undertones and bright acidity. Pinot Gris Vieilles Vignes 2023: smoky peach and quince notes, finishing with a toasty touch. Sylvaner L'Oubliée Cuvée Z 2023: fresh, floral, with a smooth, buttery finish. Gewurztraminer Cuvée Z 2023: exotic fruits, citrus, spices, and a fine minerality.

To further highlight the region's terroir, the couple also opened *Au Péché Vigneron*, a hybrid boutique–wine bar–tea room, and five year-round holiday cottages offering generous Alsatian-style meal baskets.

Their latest innovation? A fully immersive tasting lounge where historic objects, lounge music, modern decor and immersive projections blend into a sensory journey through the soul of Maison Zeyssolff. Hospitality here is spelled with a capital H.



DOMAINE MOTZ

A Bernardswiller, je pars à la rencontre de Martine Motz. Ici, les vins sont comme la vigneronne : chaleureux et sans chichi. Car au Domaine Motz le superflu n'a pas sa place, seule la qualité compte. C'est en 1982 que Norbert Motz, 6e génération, reprend le domaine familial de 8 hectares, qui s'étend sur 5 terroirs autour du village. Accompagné de son épouse, Martine, il entreprend dès 2002 la mise en place d'une lutte intégrée raisonnée. Car, comme le rappelle Martine : « Nous n'héritons pas de la terre de nos ancêtres, nous empruntons celle de nos enfants ». C'est ainsi qu'en 2011 le domaine s'engage vers une viticulture biologique, proposant aujourd'hui 50 % de vins bio et 50 % de vins naturels. Des vins naturels mis en avant par les deux fils Motz : Florent et Nicolas, qui créent, dès 2019, leur propre marque : Flo et Nico Motz. Ainsi, les raisins bio sont vendangés manuellement, sans ajout de soufre en cave, ni filtration. Un rapport à la nature que l'on retrouve d'ailleurs sur les étiquettes, à la fois modernes et colorées, sur lesquelles figurent des illustrations en lien avec l'environnement (sources, oiseaux...).

A la dégustation, les vins du Domaine Motz sont gourmands et chaleureux, à l'instar du Pinot Gris 2023, qui explose sur le miel, les fruits mûrs (poire, coing, mirabelle), et une pointe légèrement épicée. La cuvée Flo & Nico Motz Les Sources Riesling 2024, bénéficie d'un sous-sol argilo-gréseux et livre quant à elle un nez fin et racé, sur des notes d'agrumes mûrs (citron confit, zeste de pamplemousse), de fleurs blanches et de pierre humide. En bouche, l'attaque est droite, sur une belle tension minérale, une trame saline, qui soutient des saveurs citronnées. La finale est persistante, avec une fine amertume rafraîchissante. Sans oublier la petite touche originale de la Maison : son vin orange Flo & Nico Motz Colline libre – Lieu-dit Freiberg 2022. Un vin de macération élaboré à partir de sylvaner (50 %), gewurztraminer (25 %) et muscat (25 %), qui séduit par ses parfums d'orange amère, agrumes confits, fleur de sureau, abricots secs, une pointe de rose et une jolie salinité.

Des vins que la famille prend plaisir à faire découvrir, notamment grâce à l'organisation de balades gourmandes dans le vignoble ou encore de réunions *Tu peux boire*, animées par Martine. Car pour la famille Motz les choses se font *comme à la maison*, et à la maison, on s'y sent bien !

De Strasbourg à Gertwiller, en passant par les collines de Bernardswiller, l'Alsace nous offre un paysage et des expériences riches et profondément humaines. Ici les pierres et les vignes parlent à ceux qui savent les écouter, témoins d'un monde d'hier qui évolue constamment et saura parfaitement s'adapter à la modernisation déjà en place.

Domaine Motz

In the hills of Bernardswiller, I meet Martine Motz, warm, welcoming, and as straightforward as her wines. At Domaine Motz, there's no room for frills, only quality.

In 1982, Norbert Motz (sixth generation) took over the family's 8-hectare estate, spread across five terroirs. With Martine at his side, he embraced sustainable viticulture in 2002, later transitioning to organics in 2011. Today, 50% of the wines are certified organic, the rest proudly natural.

Since 2019, their sons Florent and Nicolas have led a new label: Flo & Nico Motz. Their grapes are hand-harvested, no sulfur is added, and there's no filtration—just pure, expressive wine. Even their labels reflect this connection to nature, with vibrant, modern illustrations of birds, springs, and wild flora.

Standout wines include: Pinot Gris 2023: honeyed, ripe with pear, quince, and mirabelle, tinged with spice. Les Sources Riesling 2024: grown on clay-sandstone soils, it's zesty, mineral, and long on the palate, with hints of confit citrus, grapefruit zest, and wet stone. Flo & Nico Motz Colline Libre – Freiberg 2022: an orange wine made from Sylvaner (50%), Gewürztraminer (25%) and Muscat (25%), bursting with bitter orange, dried apricot, rose, and saline freshness.

Visitors are invited to share in this joyful world through guided vineyard tastings or the popular *Tu peux boire* gatherings hosted by Martine. At Domaine Motz, everything *feels like home*, and home is a place you want to stay.

From Strasbourg to Gertwiller, through the hills of Bernardswiller, Alsace reveals itself as a land of culture, flavour, and authenticity. Its stones and vines whisper to those who listen, witnesses of a rich past, evolving boldly and beautifully into the future.

Sandy Bénard-Ravoisier



LE BLOG

Les news, les dates, les lieux à retenir !

DÉGUSTATION SOMMELIERS INTERNATIONAL

le 20 octobre 2025 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 20 octobre pour la désormais mythique dégustation SommelierS International à l'Hôtel de Ville de Reims, où une quarantaine de vignerons et grandes maisons vous présenteront leurs nouveautés et leurs cuvées intemporelles.

Uniquement sur inscription à : sandy@sommeliers-international.com

SommelierS International tasting, October 20, 2025, at Reims City Hall

Are you a wine professional (sommelier, wine merchant, restaurateur, wine merchant, influencer) eager to discover the finest nectars of Champagne? Join us on October 20 for the now-legendary SommelierS International tasting at Reims City Hall, where around forty winemakers and leading houses will present their latest creations alongside timeless cuvées.

Registration required: sandy@sommeliers-international.com



Saké Master 2025

le 1^{er} concours français dédié au saké

Lundi 29 septembre, le premier concours de dégustation et de service dédié au saké verra le jour à la Grande Halle de La Villette. Organisé par le Whisky Live Paris en partenariat avec Kura Master, cet événement inédit marque une grande première pour la restauration française. La finale, ouverte aux visiteurs du Whisky Live Paris, se tiendra dans l'Auditorium Boris Vian, et mettra à l'épreuve les candidats à travers un format complet : épreuves théoriques, techniques de service et dégustations à l'aveugle.

On Monday, September 29, the first French competition dedicated to sake tasting and service will take place at the Grande Halle de La Villette. Organized by Whisky Live Paris in partnership with Kura Master, this groundbreaking event marks a milestone for the French restaurant industry. The final, open to Whisky Live Paris visitors, will be held in the Boris Vian Auditorium, where candidates will be tested through a comprehensive format: theory exams, service techniques, and blind tastings.

www.whiskylive.fr/sake-master-2025



Château Ducru-Beaucaillou Food Festival des Vendanges 2025

La quatrième édition du Food Festival des Vendanges du Château Ducru-Beaucaillou se tiendra le samedi 18 et dimanche 19 octobre 2025. Au programme, deux jours d'événements exclusifs, notamment des masterclass de vins du Château Ducru-Beaucaillou, une masterclass cuisine avec accord mets-vins, un banquet de vendanges, un brunch, un spectacle équestre, ateliers découverte : tonnellerie, apiculture et chiens de troupeau...

Château Ducru-Beaucaillou Harvest Food Festival 2025

|| The fourth edition of Château Ducru-Beaucaillou's Harvest Food Festival will be held on Saturday, October 18, and Sunday, October 19, 2025. The program features two days of exclusive events, including Château Ducru-Beaucaillou wine masterclasses, a culinary masterclass with food and wine pairings, a harvest banquet, a brunch, an equestrian show, and discovery workshops on cooperage, beekeeping, and sheepdogs at work.

Réservations : www.ducrubeaucaillou.com



ROUTES DE L'ARMAGNAC :

5 escapades, 5 atmosphères

Cette année, les Landes dévoilent 5 itinéraires sur ce terroir du Bas-Armagnac pour admirer les couleurs d'automne, par les petites routes de campagne et aller à la rencontre des acteurs qui produisent et élèvent cette eau-de-vie ancestrale. De septembre à novembre, les événements se succèdent dans une ambiance conviviale. Chaque week-end c'est une nouvelle occasion de vivre les Landes autrement, au contact direct de ses producteurs et de sa culture : Fêtes de l'Armagnac et de la distillation, Flamme de l'Armagnac, *Granges Musicales* à la ferme, semi-marathon de l'Armagnac ou trail en forêt, concerts dans les chais, expos de sculptures au château, festival cyclo-culturel, soirées au pied de l'alambic...

Programme sur : www.tourismelandes.com

This year, the Landes region unveils five itineraries through the Bas-Armagnac terroir to admire the colors of autumn, travel along scenic country roads, and meet the people who craft and age this ancestral eau-de-vie. From September to November, events follow one another in a warm and festive atmosphere. Each weekend offers a new opportunity to experience the Landes differently, in direct contact with its producers and its culture: Armagnac and distillation festivals, the Flamme de l'Armagnac, *Granges Musicales* on the farm, the Armagnac half-marathon or forest trail, concerts in the cellars, sculpture exhibitions at the château, a cycle-culture festival, and evenings by the still.



Vignobles en Scène,

du 17 au 19 octobre

« Vignobles en Scène » convie le grand public à un voyage au cœur des terroirs. Trois jours pour faire vivre les vignobles sous un nouveau jour. Dans 74 destinations labellisées *Vignobles & Découvertes*, portes ouvertes et expériences inédites invitent à explorer la vigne autrement. Au programme : banquets insolites et expériences gustatives uniques, dégustations dans les chais et accords mets-vins, oenorandos à la fraîche ou au coucher du soleil, balades en vélo, murder party dans les vignes, apéros-concerts, méditations entre les ceps, masterclass...

“Vignobles en Scène” invites the public to a journey through the heart of the vineyards. Three days to experience wine regions in a new light. Across 74 destinations certified *Vignobles & Découvertes*, open houses and unique experiences offer a fresh way to explore the vine. On the program: unusual banquets and unique tasting experiences, cellar tastings with food and wine pairings, wine hikes at dawn or sunset, bike rides, murder parties in the vineyards, aperitif-concerts, meditation among the vines, masterclasses, and more.

Programme sur : www.vignobles-decouvertes.com

ABONNEZ-VOUS ! *Subscribe !*



Si **SommelierS**
INTERNATIONAL



UN PANORAMA UNIQUE
DES VINS ET SPIRITUEUX
DE PRESTIGE
EN FRANCE ET DANS LE MONDE

*A unique overview of the finest wines
& spirits from all over the world*

ABONNEMENT

	1 an (4 n°)	2 ans (8 n°)
France	50 €	90 €
U.E.	75 €	140 €
Monde	95 €	180 €

Frais de port inclus / Tax inclusive

À chaque numéro, découvrez les dégustations
des plus grands sommelières 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 years

☐ Mme ☐ M.

Prénom / Nom

Société

Tel Mail

Adresse

Code postal Ville

Pays

☐ Je règle par : chèque à l'ordre de SommelierS International

* For subscriptions in the EU and the world, please visit our website.

SommelierS
INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

SVP, à retourner sous enveloppe à :
Please, return this form :

SommelierS International
Service abonnement
13 rue Charles Lamoureux
33000 Bordeaux
FRANCE

Veuve Clicquot



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

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



Le RUCHER de Saint Desle

*Le renouveau
des hydromels gastronomiques*

